

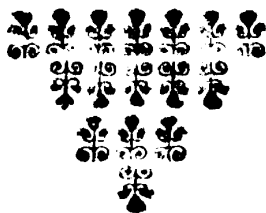
LE  
CVISINIER

OV IL EST TRAITTE'  
DE LA VERITABLE METHODE  
pour apprester toutes sortes de Viandes,  
Gibbier, Volatiles, Poissons, tant de  
Mer que d'eau douce:

*Suiuant les quatre Saisons de l'Année.*

Ensemble la maniere de faire toutes sortes de Patissie-  
ries, tant froides que chaudes, en perfection.

*Par le Sieur PIERRE DE LVNE Esuyer de  
Cuisine de feu Monsieur le Duc de Roban.*



A PARIS,  
Chez PIERRE DAVID, au Palais, sur le premier  
Perron des degrez de la Sainte Chapelle,  
au Roy Dauid.

---

M. DC. LVI.  
AVEC PRIVILEGE DV ROY

1766. Le 15. Mars. 1766.



A MONSEIGNEUR,  
MESSIRE

IACQUES AMELOT,

CHEVALIER MARQUIS  
DE MAVREGARD AMELOT,  
Seigneur du Mesnil Madame-  
Ranfe, Carnetin, Nanteuil, Con-  
seiller du Roy en ses Conseils, &  
Premier President en sa Cour des  
Aydes à Paris.



MONSEIGNEUR,

*Les hommes n'ont rien de si beau  
qu'une juste reconnoissance, &  
quand on les voit porter au ressen-*

timent d'un bien fait on peut dire qu'ils ont une vertu qui les met à couvert des reproches que l'on fait à l'ingratitude. Vous m'avez fait quelque fois l'honneur de vous servir de moy pour l'assaisonnement des Viandes qui devoient courir vostre Table; Je puis dire que j'ay trouué chez vous le secret de contenter un goust difficile, la posterité se plaindroit de moy si ie l'emportois au tombeau. Je me suis donc resolu de le communiquer au Public afin d'obliger une infinité de personnes: Mais, Monseigneur, comme c'est en vous servant que j'ay trouué cette science, il ne seroit pas raisonnable que i'en voulusse tirer tous les auantages. Les delicats en profiteront, il faut qu'ils se souviennent de vous par-

my leurs Festins, & qu'ils vous benissent tout autant de fois que mes ragousts resueilleront leurs appetis; Pour moy ie seray satisfait si vous me faites l'honneur d'agreer ma reconnoissance, & si vous approuuez que i'aye mis vostre Illustre Nom au frontispice d'un Ouurage qui ne meritoit pas de le porter. Vous avez une bonté qui donne beaucoup d'esclat à la gloire des autres vertus que vous possédez, vous la ferez parroistre en son lustre en pardonnant à la temerité que i'ay eüe de m'oser adresser à vous, & plus encor en m'accordant la glorieuse qualité,

MONSEIGNEUR,

De Vostre tres-humble & tres-obeissant  
seruiteur PIERRE DE LVNE.

## AV LECTEUR.

**A** My Lecteur ie te donne ce petit Ouurage de ma façon, non pour en tirer de la vanité ny autre vtilité que la tienne, en cas que tu y trouue quelque sorte de satisfaction ; & n'estoit que i'ay esté commandé par des personnes qui ont beaucoup de puissance sur mon esprit, ie n'aurois iamais pris la liberté de le mettre en lumiere, bien que la diuersité de beaucoup de belles choses pouuoit iustement me rendre criminel de ceux qui ne sont pas si auancez que moy en cette matiere ; faits s'il te plaist reflexion sur tant de ieunes gens qui courent de ville en ville pour attraper cette belle science si requise & si pompeuse dans le siecle où nous sommes, où tant de celebres Personnages ont trauaillé & trauaillent

encore pour la perfectionner, ie ne  
ne veux pas dire vn de ceux-là,  
mais ie te diray seulement que ie suis  
ton seruiteur.      Adieu.

---

**AUTRE ADVIS AV LECTEUR**  
*necessaire à sçauoir.*

**A** My Lecteur ie vous donne ces mots  
pour vous aduertir que le paquet  
d'affaisonnement dont ie parleray cy-  
apres, soit composé d'vne barde de lart,  
vne siboulette, vn peu de theim, deux  
cloux, serfeüil, persil, & le liez auec vne fis-  
selle; pour les iours maigres vous en pou-  
uez autant faire n'y mettant point de lart.

Ie vous prie aussi de vous souuenir de  
peler le citron dont vous vous seruirez, &  
le picquer de deux ou trois cloux de giro-  
fle, ces deux sortes d'affaisonnemens sont  
fort vtils pour les Potages, Entrées, Entre-  
mets, Ragoufts, Coullis, Marinades, Estu-  
uées, Court-bouillons, & autres choses.

Pour ce qui est des garnitures, comme  
pistaches, vous les pouuez peler ou mon-  
der avec eau chaude, & les mettre dans  
l'eau froide, les couper pour vous en ser-

uir: couper aussi le citron, le tenir aussi dans l'eau, couper les oranges & les tenir à sec, monder la grenade & la tenir de mesme. desosser les oliues & les tenir dans leur eau, les capres dans l'eau tiede, frire le persil & le poudrer de sel & de farine, le pain le faut passer dans des œufs batus assaisonnez de sel, & poivre, toutes ces petites garnitures doiuent estre prestes à bonne heure. Pour ce qui est des pastez de riz de veau, de roignons de bellier, foyes gras, & autres petites garnitures où entremets, le plus tart que vous les pourrez frire est le meilleur, & faire que vos fritures soient bien nettes.

Pour la farine frite que vous trouuez, faites-là de la sorte, mettez du lart fondu & roux dans vne terrine, estant bien chaud mettez de la fleur de farine dedans & la remuez avec vne cuillere d'argent, estant rousse & cuite mettez-y du bouillôn, & l'assaisonnez d'un pacquet, vn morceau de citron, comme ie vous ay ditey deuant sel, & vn morceau de tranche de bœuf rostie, cette composition vous peut seruir aux Potages bruns, Ragoûs, Entrées, Entremets, Sauces, & autres choses.



TRAITTE'  
DES QVATRE SAISONS  
DE L'ANNEE:

Dans lequel est contenu la methode  
pour apprester toutes sortes de  
Viandes, Gibier, Volatiles,  
Poissons tant de Mer  
que d'eau douce.

---

*Des viandes de Boucherie.*

*Quartier de Veau de derriere.*

**D**EPOVILLEZ le manche  
d'un quartier de veau de der-  
riere, le lardez de gros lard,  
assaisonné de sel, poivre, mus-  
cade, fines herbes menuës, le piquez de  
menu lard, mettez le à la marinade avecq

A



2

*Methode pour traitter*

vin blanc, verjus, sel, vn paquet, vn morceau de citron, deux ou trois feuilles de laurier, ayant esté vne heure ou deux dans le vin mettez le à la broche & le faites cuire à petit feu, aroséz le de sa marinade, & y mettez vne cuillerée de bouillon; estant bien cuit mettez le dans sa sauce avec champignons, deux ou trois anchois, vous y pouuez mettre huïstres à l'escaille, en seruant ius de citron, puis le garnir de ris de veau piquez, petits pigeonneaux & tranches de citron.

*Quartier de veau de denant.*

Vous pouuez couper le manche ou le depouiller, le piquez de menu lart & le faites rostir. Faites sauce avec verjus, farine frite & capres, vn jus de champignons, assaisonnez de sel, poivre blanc en seruant.

*Membres de mouton piquez.*

Leuez la peau, les faites blanchir sur le gril, piquez de menu lart, faites les rostir, aroséz les de bouillon assaisonné de sel, poivre, muscade, vn paquet, estant cuit faites sauce avec le dégoust & farine frite; vous y pouuez mettre capres, oli-

*dans les quatre saisons de l'année.* 3  
ues desossées, jus de citron, en seruant  
anchois.

Vn aloyau de bœuf se peut seruir  
aussi dans vn ordinaire, pourueu qu'il  
soit bien gros: mais estant cuit coupez le  
filet par tranches & le mettez dans son  
sang, assaisonnés de farine; Faites vn pa-  
quet, sel, poivre blanc, vn morceau de  
citron vert, vn jus de champignons, &  
ne le faites point bouillir, mais tenez le  
chaud; Vous y pouuez mettre des capres  
en seruant.

---

*Maniere d'apprester le Cerf, Biche,  
Cheureuil; Dain, Sanglier, &  
autre venaison.*

*Quartier de Cerf.*

Il se peut accommoder de la sorte, lar-  
dez le de gros lart, assaisonné de sel, poi-  
vre, muscade, clous pillez, & le piqués  
de menu lart; faites le tremper dans du  
vin blanc, verjus, sel, vn paquet, vn  
morceau de citron vert, trois ou quatre  
feuilles de laurier, le faites cuire à petit  
feu, & l'arosez de sa marinade; estant

A ij

4 *Methode pour traiter*  
cuit mettez le dans son dégoust avec farine frite pour lier la sauce, puis capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc en seruant.

*Autrement.*

Piquez la longe ou l'espaule de Cerf bien menu & l'envelopez dans vne feuille de papier, estant cuite faites sauce avec vinaigre, farine frite, poivre, muscade, sel, tranches de citron, vn peu de charlotte.

*Autrement.*

Le morceau de Cerf estant cuit à la broche vous le pouuez manger à la sauce douce: mais faites la de la sorte; Prenez vn verre de vinaigre, sucre, vn peu de sel, trois ou quatre cloux entiers, canelle & vn peu de citron, estant cuite mettez y vn peu de farine frite, poivre blanc & jus d'orange.

*Cerf en ragoust.*

Lardez vn morceau de Cerf avec gros lart, assaisonnez de sel & poivre, le passez par la poelle avec lart fondu, mettez le cuit dans vne terrine avec bouillon ou eauë chaude, deux verres de vin blanc, assaisonnez de sel, muscade, vn paquet, trois ou quatre feuilles de laurier, vn

*dans les quatre saisons de l'année.* 3  
morceau de citron vert , le faites cuire  
trois ou quatre heures , selon comme il  
sera dur , estant cuit liez la sauce avec  
farine frite : mettez capres & jus de ci-  
tron en seruant.

*Autrement.*

Lardez le Cerf de gros lart , le faites  
cuire dans vn pot avec eauë, deux verres  
de vin blanc & autant de verjus , assaison-  
nez de sel , cloux entiers , poivre , vn pa-  
quet , vn morceau de citron , vn peu de  
laurier ; estant cuit laissez le refroidir dans  
son bouillon & le seruez à sec sur vne ser-  
uiette garny de citron vert & fleurs,

*Sanglier rosty.*

Le sanglier est ordinairement plus hu-  
mide & plus gras que le cerf , vous le  
pouuez piquer de menu lart , puis le faire  
rostir à petit feu , passer oygnons par la  
poisle avec le degoust , puis les faites cui-  
re dans vn petit pot avec vn peu de bouil-  
lon , estans cuits pillez les dans vn mor-  
tier , les passez par l'estamine avec la sau-  
ce dont ils auront cuit , mettez vinaigre ,  
sel , poivre blanc , capres en seruant.

*Autrement.*

Lardez vne longe ou vne espaule de  
sanglier avec gros lart , faites rostir à la

la broche, estant cuite mettez la dans vne caserolle avec vn verre de vin blanc, vne cueillerée de bouillon, vn paquet, vn morceau de citron vert, sel, poivre, farine frite, puis capres, huïstres, & ius de citron ou d'oranges en seruant.

*Autrement.*

Mettez le sanglier par morceaux & le passez par la poêle avec lart & nauets, estant presque cuit mettez farine, vn paquet, sel, poivre, mulcade, vne feuille de laurier, & en seruant y mettez capres, vn filet de vinaigre, & vne echalote coupée menu.

*Maniere d'apprester la Biche.*

La Biche est de la mesme nature que le Cerf, siuen qu'elle est plus molle & plus fade; vous la pouuez piquer de menu lart, la faire tremper dans vne marinade de mesme que le Cerf, la faire rostir & l'aroser, estant cuite mettez capres, farine frite dans son degoust, vn peu de citron vert, & la faites myronner dans sa sauce.

*Autrement.*

Piquez la menu, & la mettez tremper dans vinaigre, sel & laurier, puis la faites rostir enucloppée de papier, estant cuite faites sauce douce avec vinaigre, poivre, sucre, canelle, & vne chalote entiere.

*Ciné de Biche, de Cerf, ou de Chevreuil.*

Coupez la Biche ou le Cerf par morceaux gros comme vne espaulle de lièvre, lardez de gros lard. passez par la poisse avec lart fondu, puis la mettez cuire avec eauë ou bouillon, vn verre de vin clair, assaisonnez d'vn paquet, sel, poivre, muscade & laurier, estant cuit liez la sauce avec farine frite, mettés vn filet de vinaigre & capres en seruant.

Le Dain est encore plus doucereux que toute autre venaison. C'est pourquoy si vous le mangez rosty lardez le de gros lard, assaisonné de sel, poivre, cloux pillez, le mettez tremper avec vinaigre, laurier, & sel, le faites rostir à petit feu en l'arofant; estant cuit mettez anchois, capres, eschalote couppée dans la sauce & citron vert, liez la sauce avec farine frite.

*Methode pour traiter  
Autrement.*

Vous pouuez piquer le Dain avec menu lart & le mettre à la marinade ; mettez cinq ou six gouces d'ail , & le faites rostir enueloppé d'vn papier , puis le mangez à la poivrade.

Le Fan de Dain se peut manger de mesme que le Dain , mais il ne luy faut pas la marinade si forte.

Vous le pouuez encore manger à la sauce aigre-doux. Pour ce faire il faut piquer le Fan de Dain avec menu lart & le faire rostir , reseruer tout ce qui degousterà , puis y mettre sucre , canelle , poivre blanc , vn morceau de citron vert , vn peu de sel , farine frite , vne echalote coupée , & mettre le tout dans vn bassin ou terrine , le faire boullir à petit feu , avec vin claret ou vinaigre , auoir soin de tourner la viande afin qu'elle prenne le goust de la sauce , puis y mettre capres en seruant.

*Maniere d'accommoder le Chevreuil.*

Le Chevreuil n'est pas si fade que le Fan de Dain , piquez le de menu lart &

*dans les quatre saisons de l'année.* 9  
le faites rostir : vous le pouuez manger à  
la sauce douce, naturelle, ou à l'aigre-  
doux, ou à la poiurade naturelle, ou faire  
passer la ratte du Chevreuil par la poëlle  
avec lart fondu & vn oignon, estant cuit  
piller le tout dans vn mortier & passer  
par l'estamine avec ius de mouton, de ci-  
tron & de champignons, & poivre blanc.

*Autrement.*

Lardez le Cheureuil de gros lart, le  
passez par la poëlle avec lart fondu, le  
mettez dans vne casserolle ou terrine, af-  
saisonnez de sel, poiure, vn paquet, lau-  
rier, muscade, bouillon de bœuf ou eauë  
chaude, mettez y vn verre de vin blanc,  
vn peu de citron vert, liez la sauce avec  
farine frite : mettez capres & vn ius de  
citron ou vinaigre en seruant.

*Autrement.*

Vous pouuez aussi le manger lardé de  
gros lart, le faire cuire avec eauë, vin  
blanc, vn paquet, citron vert, laurier,  
sel, poiure, muscade, cloux de girofle  
pillé, le laisser froidir dans son bouillon,  
& le seruir sur vne seruiette avec tranches  
de citron, cresson amorty dans le vinaig-  
re & le sel.



---

*Traitez des bouillons pour les potages  
& entrées.*

Mettez trumeaux de bœuf ou tranches de simier, estant cuit tirez le bouillon & le passez par vn linge, puis mettez dans la mesme marmite les tranches de simier desquelles vous aurez tiré le jus faites les bien cuire & en tirez encore le bouillon, & les tenés chaudement tous deux; Du premier bouillon vous poués empoter les chapons, veau, dindons, poulets, cailles, & les viandes farcies lesquelles vous voudrés seruir au bouillon blanc.

Du bouillon des chapons ou de veau, vous pouez empoter vos pigeonneaux pour les bisques; avec le mesme bouillon des bisques vous pouez passer le coullis pour les potages à la Reine & à la Royale

Avec le bouillon des viandes farcies vous poués passer le coullis pour les mesmes viandes, comme poulets farcis, dindons, jarrets ou poitrines farcies, & autres viandes qui se doivent blanchir.

*dans les quatre saisons de l'année.* II

Du second bouillon que vous aurez tiré de vostre grande marmite vous poués empoter vos potages bruns, comme canards, farcelles, rouges, lapreaux, ramiers, alouettes, faisants, griues, faisanteaux, choux, nauets, & autres potages bruns, & passer les liaisons brunes avec les bouillons bruns, sans confondre l'vn dans l'autre.

De ce mesme bouillon vous pouuez faire vos entrées & d'vne partie du mesme bouillon vous poués mettre cuire vos esplucheures de champignons pour en tirer la substance, laquelle vous peut seruir à vos potages, entrées, & entremets.

*Coullis pour les Entrées brunes.*

Mettés vne tranche ou deux de simier par petites charbonnées, & les mettés dans vn bassin d'argent ou casserolle, avec vn peu de lart fondu, le mettés sur la braise iusques à ce que la viande s'attache au fond dudit bassin, estant bien rissollée d'vn costé tournés là de l'autre, & en faites de mesme, apres mettés de la farine & la faites bien rissoller avec le ius & le lart, estant cuite mettés y du bouillon, assaisonnés d'vn paquet, citron vert, sel,

72            *Methode pour traiter*  
& trois ou quatre champignons, & le ten-  
nés sur vn peu de cendre bien chaude.

*Autres Coullis.*

La viande & la farine de vostre bassin  
estant cuite mettés du bouillon & le pas-  
sés par l'estamine avec amandes pillées &  
iaunes d'œufs durs assaisonnés de mesme,  
mais ne mettés point de farine. Ce coul-  
lis est bon pour des potages bruns, entrées  
ou entre-mets.

*Coullis de pistaches.*

Faites tremper les pistaches apres les  
auoir mundées & les pillés, passés les par  
l'estamine avec bon bouillon naturel,  
assaisonnés d'vn paquet, citron vert &  
sel. Ce coullis vous peut seruir à marbrer  
vos potages blancs, potages à la Princes,  
potages de profitrolle, potages à la Rey-  
ne, & potage à la Royale.

Pour d'autres coullis, vous les trouue-  
rés parmy les potages dans les faisons,

*Boüillons pour les potages de poisson, tant au bouillon au naturel qu'au bouillon brun & bouillon blanc, tant en Carefme qu'hors du Carefme.*

Faites limoner des Tanches, Anguilles, & Brochets, puis les mettez dans vne grande marmite avec eauë, mettez y aussi des Carpes, & vous souuenez de tirer les ouyès ou les oreilles: pour vous le mieux faire entendre, assaisonnez d'vn paquet, & vn oygnon picqué de cloux de girofle; ayant cuit vne heure & demie passez le bouillon dans vn linge, puis le séparez en trois marmites, dans l'vne mettez les esplucheures des champignons & les passez apres avec coullis par l'estamine avec farine frite, assaisonnez d'vn morceau de citron vert. Cette liaison vous peut seruir à vos potages bruns, entrées & entre-mets.

De la seconde marmite, vous pouuez passer amandes pillées & iaunes d'œufs durs (si c'est hors de Carefme) pour faire vos potages blancs, comme profitrolles,

potage à la Reyne, potage d'esperlans au bouillon blanc, potage de perches, potage de soles, & a quelques ragousts.

De la troisiéme marmite, vous pouuez faire cuire le poisson pour vos potages tant blancs que bruns, entrées, entremets, & mesme en faire quelque gelée ou blanc manger.

*Bouillon maigre pour les potages aux herbes.*

Mettez toutes sortes de bonnes herbes dans vne marmite avec deux ou trois pains, selon que vous en aurez affaire, assaisonnez de sel, vn paquet, & beurre, ayant cuit vne heure & demye passez le bouillon par vn linge : de ce bouillon vous pouuez faire potage de santé sans herbe, potage de laitues, d'asperges, de chicorée, d'artichaux, de cardes, & autres.

*Methode pour tirer le veritable jus de champignons pour s'en seruir aux potages gras & maigres.*

Nettoyez bien les champignons, les mettez dans vn bassin avec vn morceau

*dans les quatre saisons de l'année.* 15  
de lart, faites les rissoller sur la braise  
iusques à ce qu'ils s'attachent au fonds du  
bassin, estans bien roux mettez y vn peu  
de farine, puis faites rissoller avec les  
champignons, estant fait mettez y de bon  
bouillon & les ostez de dessus le feu, &  
mettez le ius dans vn pot à part assaisonné  
d vn morceau de citron & sel.

Vous pouuez faire encore le mesme ius  
maigre mettant du beurre au fonds du  
bassin au lieu de lart. Ces champignons  
vous peuuent seruir achez menus, cou-  
pez ou entiers aux potages, aux entrées  
& entremets.

---

*Autre Meshode pour tirer jus de  
Poisson.*

Limonez les tanches & les fendez tout  
au long, ostez les oreilles, & les oreilles  
des carpes que vous escaillerez & mettez  
de mesme que les tanches dans vn bassin  
d'argent avec vn peu de beurre, & les fai-  
tes rissoller comme le bœuf duquel on  
tire le jus; estant bien rissollé, mettez vn  
peu de farine estant cuite & du bouillon  
de poisson dans le bassin tant que vous ca-

aurez affaire, puis le passez dans vn linge, & le pressez bien fort, assaisonnez d'un paquet, de citron vert piqué de cloux, & sel. Ce jus est fort bon pour les potages, entrées & entremets.

### *Consommé.*

Mettez vn membre de mouton dans vn pot de terre, avec vn chapon, vne ruelle de veau, & trois pintes d'eauë, faitesle bouillir à petit feu iusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le pressez bien en le passant dans vn linge.

### *Restauran.*

Mettez trois perdrix, deux chapons, vn membre de mouton, vne ruelle de veau, le tout bien degraissé, les os des perdrix & des chapons brisez, & ostez les autres; mettez le tout dans vne bouteille ou flacon de verre ou de terre sans rien lauer ny mettre d'eauë, bouchée d'un linge & d'un morceau de paste bien dure, & mettez encore par dessus vne peau de mouton; Faites la bouillir douze heures & faites que le goulet de la bouteille ou cruche ne soit point dans l'eau: tenez toujours le vaisseau où la bouteille cuira plein

*dans les quatre saisons de l'année.* 17  
plein d'eau bouillante, sur peine de perdre tout; ayant cuit douze heures tirez la bouteille, & passez le restaurant promptement par vn linge, & le pressez.

### *Tortugat, ou restaurant de Tortues.*

Coupez les testes & les pieds des Tortues, & les passez vn peu sur le gril pour oster les escailles, ostez aussi l'amer, & mettez la chair dans vne bouteille sans la lauer n'y y mettre d'eau, bouchez comme dessus; vous y pouuez mettre vne chaisne d'or avec la chair de tortue, & la faire cuire huit heures, de la mesme façon que le restaurant de viande; estant cuit passez le de mesme. Il ne mets point d'assaisonnement d'autant que c'est au choix des Medecins ou des malades.

### *Eau de Poulet.*

Mettez cuire deux ou trois poulets dans vn pot avec eau, les faites botillier deux heures à petit feu; quand les poulets seront cuits passez les par vn linge, les vns y mettent de la buglose & bouroche, les autres des violetes, chicorée, &c. & d'autres y mettent doublons. Il laisse cela au Medecin.



*Eau de Veau.*

Coupez vne rouelle de veau par petites tranches & bien minces, puis la faites cuire dans vn pot de terre ou bouteille de verre pleine d'eau, faites la bouillir vne heure à petit feu, & la passez dans vn linge sans la presser.

*Eau de Chapon.*

Mettez vn chapon dans vn pot de terre avec trois pintes d'eau, le faites bouillir à petit feu iusques à ce que le chapon soit bien cuit, & que l'eau soit amoindrie d'vne chopine, ne pressez point le chapon en le tirant de l'eau.

*Ius de Perdrix, de Veau & de Chapon.*

Mettez à la broche vne rouelle de veau, vne perdrix & vn chapon, estans cuits, pressez la rouelle, la perdrix & le chapon separément.

*Ius de Veau.*

Coupez vne rouelle de veau en trois, la mettez dans vn pot de terre, le bouchez avec vn couuercle & paste afin qu'il

*dans les quatre saisons de l'année.* 19  
n'aye point d'air, puis le mettez sur vn  
peu de feu enuiron l'espace de deux heu-  
res, vostre ius de veau sera fait.

### *Gellée de Gannulles pour les malades.*

.. Passez les Gannulles par l'eau tiede, les  
faites cuire l'espace d'vne heure, & les  
passez par vn linge, estans bien pressées  
faites les clarifier avec blancs d'œufs frits  
assaisonnez de sel, sucre, & vn peu de  
citron.

*Table des Potages gras en la premiere Saison, sc. Janvier, Fevrier, Mars.*

<i>Potage de poulets farcis,</i>	1
<i>Potage de chapon desossé aux cardes &amp; fromage,</i>	2
<i>Potage de ramiers aux choux verts,</i>	3
<i>Potage de cailles au bouillon brun,</i>	4
<i>Potage de perdrix aux champignons,</i>	5
<i>Potage à la Reine,</i>	6
<i>Potage de riz,</i>	7
<i>Potage au fromage ou Iacobine,</i>	8
<i>Potage aux pigeonneaux gorgés,</i>	9
<i>Potage d'allouettes à l'Angloise,</i>	10
<i>Potage de Poulle d'Inde à l'Allemande,</i>	11
<i>Potage de lapreau à l'Italienne,</i>	12
<i>Potage de farcelles aux nanets passés,</i>	13
<i>Potage de gigot de veau farcy.</i>	14
<i>Potage d'eschinée de porc aux pois passés,</i>	15
<i>Potage de gelinote aux choux de Milan,</i>	16
<i>Potage de cochon de lait,</i>	17
<i>Potage à la Royale,</i>	18
<i>P. de jaret de veau &amp; de chapon dit de santé,</i>	19
<i>Potage de pigeonneaux ou bisque,</i>	20
<i>Potage de canards à la rabelsque,</i>	21
<i>Potage de faisans au pot pourry,</i>	22
<i>Potage d'oye grasse aux nanets,</i>	23
<i>Potage de profitrolle,</i>	24
<i>Potage de manniottes au bouillon brun,</i>	25



**TRAITTE' DES POTAGES**  
*de la premiere saison, sçavoir lanuier,*  
*Feurier & Mars.*

1. *Potage de poulets farcis.*

**F**AITES farce avec roüelle de veau, moëlle de bœuf, ou graisse, vn peu de lart, fines herbes, siboulettes, sel, muscade, trois ou quatre iaunes d'œufs crus, farcissez les poulets entre peau & chair, les faites blanchir, & les mettez dans vn pot ou terrine avec bon bouillon, vn paquet assaisonné de sel, & les faites blanchir avec iaunes d'œufs & serfueil, & les mettez sur des croutes de pain bien mitonné, ius de citron & tranches autour.

2. *Potage de chapon de fossé.*

Faut fendre le chapon par le dos, en oster la peau entiere & faire farce avec la chair, moëlle de bœuf, vn peu de lart, fines herbes, iaunes d'œufs, & farcir la peau, & la coudre avec vne lardoire & vn peu de fisselle, & le faire cuire avec bon bouillon dans vne terrine, puis faire cuire

cardes bien blanches & les mettre vn peu dans la terrine, faire mitonner pain en croutes, dresser le chapon & les cardes, & mettre fromage de Milan rapé ou par tranches, puis faire mitonner ensemble, mettez ius de citron.

3. *Potage de ramiers aux choux de Milan.*

Faut piquer les ramiers, les faire cuire à demy à la broche, faire blanchir les choux & les acher menu, garder deux des pommes, puis les passer par la poëlle avec lart fondu, les faire cuire avec bouillon, vn paquet, deux ou trois cloux, sel, vn peu de poiure, & les dresser sur du pain mitonné, avec ius de mouton.

4. *Potage de cailles au brun.*

Faut faire blanchir les cailles & les empoter dans vn pot de terre avec de bon bouillon & vn morceau de veau, assaisonner de sel, vn paquet; puis piller vn morceau de filet de bœuf, vn peu de chapelure de pain, & passer par l'estamine avec le bouillon de cailles, & le mettre dans vn petit pot sur le feu, dresser les cailles & mettre ce coullis par dessus; enrichissez de ce que vous aurez, champignons ou truffes, ius de citron & par tranches.

5. *Potage de perdrix aux champignons.*

Faut larder les perdrix de moyen lart, les passer à la broche iusques à demy cuisson, les empoter avec bouillon, vn pacquet, puis passer champignons par la poëlle avec lart fondu & vn peu de farine: quand les perdrix seront presque cuites mettez les dedans le pot assaisonnées de sel, faites mitonner croutes de pain avec le mesme bouillon & dressez vos perdrix dessus, ius de citron & par tranches.

6. *Potage à la Reine.*

Prends la chair d'vn chapon à demy rosty, & la pille dans vn mortier avec vn demy quarteron d'amende, six iaunes d'œufs durs: la passe par l'estamine avec bon bouillon, puis la met dans vn pot de terre, vn pacquet assaisonné de sel, vn champignon piqué de cloux, & des croutes dessous mitonnées avec bon bouillon; tu peux mettre sur le pain deux perdrix bouillies au blanc, ius de mouton & de citron & tranches en seruant, enrichy de champignons, de crestes & roignons de cocq.

7. *Potage de riz de veau.*

Après que les riz seront bien blanchis passez les dans la poelle avec lart fondu & vn peu de farine, mettez apres du bouillon dedans assaisonné de sel, vn paquet, & les dressez sur des croutes mitonnées avec bouillon, ius de mouton & de citron & par tranches, enrichissez de champignons.

8. *Potage au fromage ou Iacobine.*

Achés le blanc de deux perdrix ou chapons, le mettés dás vn pot avec bouillon, vn paquet, sel, & faites mittonner crutes avec bouillon, puis mettez la chair achée par dessus avec fromage par tranches ou rapé, capres, chapelure de pain, & le faites bien mitonner, ius de mouton & de citron & en tranches en servant.

9. *Potage de pigeonneaux gorgez.*

Achés vn peu de mouelle de veau & de hœuf, vn peu de lart à gorger vos pigeons, les mettez en vn pot avec bouillon, assaisonnés de sel, muscade, & vn paquet, puis quand ils seront cuits passez par l'estamine deux douzaines d'amandes & six iaunes d'œufs pillés, & les mettés cuire dans vn pot à petit feu: & quand

vos pigeons seront dressés sur des croutes de pain bien mitonnées mettés coullis par dessus, champignons, ius de mouton & de citron en seruant, & tranches sur les bords des plats ou bassin.

10. *Potage d'Alloüettes à l'Angloise.*

Passés les alloüettes par la poelle apres les auoir vuidées, avec lart & vn peu de farine, les mettés cuire dans vn pot avec bouillon assaisonné de canelle, de dates de Leuant, prunes de brignolles, écorse de citron confite coupée par tranches, vn peu de sel, vn verre de vin blanc, puis faites mitonner biscuits ou maquarons avec le mesme bouillon; dressés vos alloüettes, encherissés de tout ce qui se trouuera dans le pot: mettés ius de citron en seruant.

11. *Potage de poule d'Inde à l'Allemande.*

Lardés vn poulet d'Inde de gros lart, le faites rostir à demy, le mettés dans vne terrine avec bouillon assaisonné d'vn paquet & sel, quand il sera cuit mettés huitres, oliues desossées, capres, & vn bouillon brun passé, que vous trouuerés au commencement de la presente saison, & le dressés avec croutes de pain mitonnées, enrichissés de champignons frits



& de tranches de citron , & vn peu de poiure blanc.

12. *Potage de levrant à l'Italienne.*

Faut mettre le levrant en quatre quartiers , le larder de gros lart , le passer par la poesse avec lart fondu , & le mettre cuire avec bon bouillon , prunes de Sainte Catherine , prunes dates , raisins de Corinthe , écorce de citron , canelle , sel , vn verre de vin blanc , & le dresser sur des biscuits ou pain : mettés ius de citron & tranches , & grains de grenade en seruant.

13. *Potage de farcelles aux nauets passez.*

Lardés les farcelles de moyen lart , les passés par la poesse avec lart , dans le mesme lart passés nauets avec vn peu de farine , puis mettés tout bouillir avec bouillon de bœuf , vn paquet & sel , & quand les nauets seront cuits passés les par l'estamine avec le mesme bouillon , dressés les sur croutes mittonnées au mesme bouillon : mettés pain frit & ius de mouton.

14. *Potage de gigot de veau farcy.*

Faut faire la farce de la mesme chair avec graisse & lart , fines herbes , siboules , poiure , muscade , sel , quatre iaunes

*dans les quatre saisons de l'année.* 27

d'œufs cruds, petits champignons, le faire cuire avec bon bouillon dans vn pot ou terrine, passer six iaunes d'œufs cuits par l'estamine avec bouillon: quand le potage sera dressé, faut mettre ce coullis par dessus avec ius de citron & champignons farlis.

15. *Potage d'eschinée aux pois.*

Faites cuire des pois avec eau de riuie-  
re, les passez par l'estamine quand ils se-  
ront cuits avec vn peu de bon bouillon  
assaisonné d'vn pacquet, de clonx achez,  
serfueil, persil bien menu, puis les passez  
par la poesle avec lart fondu: garnissez de  
pain frit ou de roüelles d'andoüilles, vn  
filet de verjus, & ius de mouton; dressés  
en pain mittonné.

16. *Potage de gros poulets aux choux.*

Lardez les poulets de gros lard, les fai-  
tes rostir à demy, ou les passez par la poes-  
le, & les empotez avec bouillon: faites  
blanchir les choux, les achez menus, les  
passez par la poesle avec lart, les mettez  
avec les poulets, assaisonnez de sel, poi-  
ure, vn pacquet, puis les dressez sur des  
croutes mittonnées, enrichissez de pain  
frit & saucisses.

17. *Potage de cochon de lait.*

Faut larder le cochon de gros lard, le passer par la poelle par quartiers, & le faire cuire avec bouillon, assaisonné de sel, poiure, vn paquet, cloux, champignons passés à la poelle, avec vn peu de farine, marons, capres, & l'enrichissez de champignons farcis & frits, jus de citrons & par tranches.

18. *Potage à la Royale.*

Achez blanc de perdrix bien menu, le mettez dans vn pot avec de bon bouillon, & vn paquet: pillez vn quarteron de pistaches & les passez par l'estamine avec jus de veau, & les mettez dans vn autre pot: & quand les croutes seront bien mittonnées mettez le blanc des perdrix avec champignons achez & cuits comme le blanc de perdrix: apres auoir mis les pistaches passées par dessus vous les garnirés de crestes & roignons de cocq, puis mettrés jus de citron & de veau, & citrons par tranches.

19. *Potage de santé avec chapons & iarets de veau.*

Il faut empoter vn chapon & vn iaret de veau dans vn pot de terre ou marmite avec bon bouillon bien passé par l'esta-

mine, assaisonné d'un paquet avec lart, sel & le bien écumer, puis faites cuire herbes dans un autre pot avec du mesme bouillon : faites mittonner croutes de pain, puis mettez la viande, & passez les herbes par l'estamine : mettez le bouillon sur le potage, si vous voulez y laisser des herbes il est à vostre choix : mettez jus de citron & de mouton en servant.

20. *Potage de pigeonneaux ou bisque.*

Les pigeonneaux les plus frais tuez sont les meilleurs : apres les avoir plumez & blanchis qu'ils soient bien nets empoitez les en un pot de terre avec bon bouillon bien net & bien blanc, assaisonné d'un paquet avec lart & sel, les faites cuire trois quarts d'heure avec bon feu : faites mittonner croutes avec le mesme bouillon, & ne dressez point les pigeonneaux que le plus tard que vous pourrez, garny de crestes, ris de veau, champignons ou morilles, ou moufferons, & pistaches coupées : En servant jus de mouton & de citron, & par tranches.

21. *Potage de canards à la rabelque.*

Lardé le canard de gros lart, le passé par la poelle, coupé des nauts bien menus & les faites cuire dans un pot avec

bouillon assaisonné de sel, vn pacquet, vn peu de poiure & cloux, faites cuire deux douzaines de prunes de Sainte Catherine dans vn petit pot avec vin blanc, quand elles serōt cuites passés les par l'estamine avec le ius, & mettez dans le pot des canards avec capres, saussies, oliues desossées, & dressés sur des croutes mitonnées avec le mesme bouillon: mettés ius de citron, & par tranches, & grains de grenade en seruant.

22. *Potage de faisans au pot pourry.*

Il faut mettre cuire les faisans dans vn pot ou terrine avec bon bouillon assaisonné d'vn pacquet, sel & cloux, & mettre avec champignons, ris de veau, & piler vn morceau de filet de bœuf & vn demy quarteton d'atmande; & passer par l'estamine avec vn peu de bouillon, & mettre dans le pot; & dresser le tout sur des croutes mitonnées: mettez en seruant ius de citron & de mouton, & garnissez de citron par tranches & de champignons frits.

23. *Potage d'oye grasse aux nauets.*

Lardé-là de gros lard, assaisonné de poivre, sel, cloux pillez, & la passé par la poëlle avec lart fondu, mettez la dans vn

*dans les quatre saisons de l'année.* 31

pot ou terrine avec bouillon, passé nauets  
coupez par la poëlle avec lart & farine  
& mettez avec l'oye assaisonné de sel, vn  
pacquet, ius de citron en seruant, & gar-  
nis les bords du plat de pain frits.

24. *Potage ou profiterolles.*

Mettez petits pigeonneaux, riz de  
veau, creste de cocq, champignons par  
morceaux, moëlle de bœuf, vn peu de  
lart pillé & assaisonné d'vn paquet, sel,  
muscade, vn peu de bouillon, & les faites  
cuire, puis tirez la mie d'vn pain de deux  
sols, & le faites bien seicher, & quand  
les pigeonneaux seront cuits faut tout  
mettre dans le pain, & le mettre dans vn  
plat avec bouillon, puis le dresser sur la  
crouste mitonnée, & piller vn blanc de  
perdrix, vn quartier d'amandes, quatre  
jaunes d'œufs cuits, & passer par l'esta-  
mine avec bon bouillon, assaisonné d'vn  
pacquet, le faire cuire & le mettez sur le  
profiterolle, garny de champignons far-  
cis, crestes, citrons par tranches, & ius  
de citron & de mouton en seruant.

25 *Potage de mauuettes au bouillon brun.*

Faut passer les mauuettes par la poëlle  
avec lart apres les auoir vuidées, & pas-  
ser aussi trois ou quatre foyes de chapon,

les piller & les passer par l'estamine avec bouillon, & mettre les mauviettes avec dans vn pot assaisonné de sel, cioux, vn paquet, bouillon, champignons par morceaux, & les dresser sur des croutes mitonnées, ius de citron en seruant & par tranche.

---

*Table des Entrées de tables, en viande,  
pour la premiere saison, à sçavoir  
Ianuier, Fevrier & Mars.*

<i>Poulet d'Inde desossé,</i>	1
<i>Marinade de poulets,</i>	2
<i>Pastille d'espaule de mouton,</i>	3
<i>Pot pourry d'oyson,</i>	4
<i>Cochon de lait au blanc,</i>	5
<i>Achy de blanc de perdrix,</i>	6
<i>Aloyau de bœuf à l'Angloise,</i>	7
<i>Gigot de mouton à la Royale,</i>	8
<i>Vinaigrette de bœuf,</i>	9
<i>Poulet d'Inde au pot pourry,</i>	10
<i>Fricassée de poulets à la sauce brune,</i>	11
<i>Laurant à la Suisse,</i>	12
<i>Grillade de poulet d'Inde froid,</i>	13
<i>Ragout d'un petit agneau,</i>	14
<i>Boudin</i>	

<i>    dans les quatre saisons de l'année</i>	33
<i>Boudin blanc,</i>	15
<i>Gigot de veau estouffé,</i>	16
<i>Perdrix en ragoust,</i>	17
<i>Queüe de mouton à la Suisse,</i>	18
<i>Andoüillettes à l'Espagnolle,</i>	19
<i>Membre de mouton en carbonnade,</i>	20
<i>Sausſices de veau,</i>	21
<i>Andoüilles de porc,</i>	22
<i>Poulets à l'Espagnolle,</i>	23
<i>Pigeonneaux à l'Italienne,</i>	24
<i>Ragouſts d'alloüettes à l'Angloise,</i>	25

---

*Maniere d'appreſter les viandes des Entrées contenues cy deſſus.*

*i. Poulet d'Inde deſoſé à la Suisse.*

Il faut oſter l'os de l'eſtomac du poulet d'Inde, le larder de gros lart affaiſonné de ſel, cloux battu, poivre, laurier, vn paquet, citron vert & le faire cuire dans vn pot enuelopé d'vne ſeruiette avec bouillon & vn peu de vin blanc, le tenir de haut gouſt, le laiſſer refroidir à demy dans ſon bouillon, & le ſeruir ſur vne ſeruiette ployée, avec tranches de citron & grenade.



2. *Main de de poulets.*

Mettez les poulets par morceaux, les faites tremper en vinaigre, sel, poivre, cloux, sibouilles, laurier, faites vne paste bien claire avec farine, vin blanc, iaunes d'œufs detrempez dedans & les faites frires en lart fondu, seruez en piramide avec persil frit, citrons par tranches.

3. *L'astille d'espaulle de mouton.*

Faut vne espaulle de mouton bien morifice, la larder de gros lart, assaisonné de sel, poivre, muscade, sibouilletes, & la faire cuire à la broche, l'arrouser d'eau & vn peu de sel, quand elle fera cuitte mettre dans la sauce huïstres, anchois, caprés champignons, passer en poëste avec lart fondu, & farine, seruir l'espaulle dans la sauce, avec tranches de citron.

4. *Pot pourry d'oyson ou oye.*

Mettez les quatre quartiers lardez de gros lart, & passez à la poëste avec vn peu de lart, & les faites cuire avec bouillon vn peu de vin blanc, andouillettes de veau aché, lard & prunes de brinolles, dattes de Leuant, raisins de Corinthe, écorce de citron confit, vn peu de poivre, canelle, sel, capres mis de citron, grains de grenade en seruant.

5. *Cochon au bleu ou au pere douillet.*

Mets le en quatre, garde la teste entiere, fais les blanchir dans l'eau, les larde de moyen lard, mets les dedans vn linge assaisonné de sel, poivre, clous entiers, muscade, laurier, citrons verts, siboulletes, & fais cuire dans vn pot avec bouillon, vn peu de vin blanc, fait qu'il soit de haut goust, & le laisse froidir à demy, & sert sur vne seruiette avec tranches de citron, & fleurs.

6. *Achis de blanc de perdrix.*

Faut acher blanc de perdrix cuites, le mettre dans vn pot avec vn peu de bon bouillon, vn paquet, vne douzaine de petits champignons, sel, muscade, deux jaunes d'œufs, & mettre en seruant ius de citron & de mouton, crestes de cocq, champignons farcis.

7. *Aloyau de bœuf à l'Angloise.*

Faut vn aloyau avec le filet, & oster le gros os de l'arreste, le larder de gros lard, assaisonner de sel, poivre, fines herbes, & l'enveloper de papier, le faire cuire à demy à la broche, & puis le mettre avec la sauce dans vne terrine avec bouillon, vn verre de vin blanc, champignons, le bien boucher qu'il ne prene point d'air, quand

il sera pourry de cuire mettre anchois, capres, huïstres, farine frite, & ius de citron, seruez à courte sauce avec le tout par dessus.

8. *Membre de mouton à la fidelle.*

Escorche le membre, & le bat avec vn rouleau, & le larde de moyen lart, le met cuire dans vn pot de terre ou terrine avec vne cuillerée de bouillon assaisonné de sel, poivre, vn paquet, & le bouche de paste qu'il n'ait point d'air, le fais cuire à petit feu, & puis passe champignons par la poëlle avec farine, riz, de veau, crestes, capres, & quand le membre sera cuit desgraisse la sauce, mesle tout ensemble & fait mitonner, mets ius de citron & par tranches.

9. *Vinaigrette de bœuf.*

Prends tranche de bœuf, la bats bien, la larde de gros lart, & la fais cuire avec eau & vn verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, cloux, laurier, vn paquet, la fais bien cuire qu'elle soit de haut goust, laisse consumer le bouillon & froidir dans le pot où il aura cuit, & le sert avec tranches de citron & vn fillet de vinaigre.

*dans les quatre saisons de l'année.* 37

10 *Poulet d'Inde au pot pourry.*

Larde le de gros lart, le passe à la poëlle pour le colorer vn peu, le fait cuire dans vne grande terrine avec bouillon, vn demy septier de vin blanc, champignons assaisonnez d'vn paquet, poivre, sel, cloux, quand il sera cuit passe huïstres par la poëlle avec lart & vn peu de farine, ris de veau, capres, concombres au vinaigre pelées & par tranches, & mets dans le pot pourry, & sert le tout ensemble.

11. *Fricassées de poulets au brun.*

Mets les poulets par morceaux, les passes à la poëlle avec lard fondu, mets dans vn pot avec vn peu de beure, vn verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, muscade, persil, serfeuïl bien menu, siboulettes entieres, que tu retireras quand tu voudras seruir, passe farine par la poëlle avec lart & mets dans les poulets avec ius de mouton & de citron, & par tranches.

12. *Le vrant à la Suisse.*

Mets par quartier & larde de gros lart & le fait cuire avec bouillon assaisonné de sel, poivre, cloux, vn peu de vin, quand il sera cuit que la sauce sera consommée passe le foye & le sang par la poëlle, vn peu de farine, & melle tout ensemble, vn

fillet de vinaigre, oliues desossées & capres, & garny de tranches de citron.

13. *Grillade de poulet d'Inde froid.*

Tirez les cuisses, les ailles, & le cropion & les faites griller avec sel, poivre, passez farine par la poëlle avec lart fondu, metez huïstres, anchois, capres, muscade, vn peu de laurier & de citron vert, vinaigre, peu de bouillon, & faites mitonner le tout ensemble.

14. *Ragoust d'agneau.*

Mets le en quatre quartiers, le larde de moyen lart, & luy donne vn peu de couleur le mets dans vne terrine avec bouillon assaisonné de sel, poivre, vn paquet, cloux, champignons, & quand il sera cuit passe huïstres par la poëlle, vn peu de farine, deux anchois, ius de citron, & par tranches, garny de champignons frits.

15. *Boudins blancs.*

Ache chair de poulet d'Inde ou de chapon, & demy rouelle de veau, le tout vn peu plus qu'à demy cuit, & mets la moitié autant de panne de porc coupée en pieces, & environ huït iaunes d'œufs crus, trois pots de cresse de lait, assaisonné de sel, poivre, muscade, co-liandre pillée, pille trois ou quatre sibou-

*dans les quatre saisons de l'année.* 39

lettres & les passe par l'estamine avec vn peu de bouillon, manie bien le tout ensemble, & l'entonne en boyaux de porc ou de mouton, & les dedoubles, puis les faits cuire dans du lait environ vn quart d'heure à petit feu, les pique avec vne lardoire, & les laisse refroidir dans le lait, & quand tu les voudras manger, mets les sur le gril sur vne feuille de papier gras.

16. *Gigot de veau estoffé.*

Larde le gigot de gros lard & le passe par la poëlle, le mets estouffer dans vne terrine, avec champignons, vne cullerée de bouillon, vn verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, vn paquet avec cloux, muscade, quand il sera cuit, passe farine par la poëlle pour lier la sauce, enrichis de pain frit, ris de veau, ius de citron & par tranches.

17. *Perdrix en ragoust.*

Fendez les perdrix ou les aplatisez, les lardez de moyen lard, passez en la poëlle, & les faites cuire dans vne terrine avec bouillon, sel, poivre, muscade, puis passez champignons à la poëlle avec lard & vn peu de farine, faites cuire tout ensemble avec vn verre de vin blanc & ius de ci.

tron, & de mouton, en seruant garnisez de ris de veau, champignons frits.

18. *Queüe de mouton à la Suisse.*

Il la faut larder de gros lart, la faire cuire dans vn pot à part avec eau & vn peu de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, laurier, cloux, vn paquet, vne tranche de citron, & la faire de haut gouft & passer par la poëlle avec lart, capres, anchois & vn peu de la sauce où elle aura cuit, mettre par dessus en seruant ius de citron, ou vn fillet de vinaigre à l'ail.

19. *Andouillettes à l'Espagnolle.*

Faut acher chair de veau, & vn peu de lart, fines herbes, iaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, canelle pillée, & faire andouillettes dans des platines de lart, les mettre à la broche & receuoir ce qui en tombe, & quand elles seront cuittes arroser les à la broche de la sauce & de huit ou dix iaunes d'œufs cuits & mie de pain fresé menu, tantost de l'vn tantost de l'autre iusqu'à ce qu'elles ayent fait vne belle crouste; mets ius de citron & de mouton en seruant & persil frit.

*dans les quatre saisons de l'année.* 41

20. *Membre de mouton en carbonade.*

Coupez membre de mouton en carbonade & le passez en la poëlle avec lart, le mettez dans vne terrine avec bouillon, fel, poivre, cloux, vn paquet, marons, & champignons, passez farine à la poëlle pour lier la sauce, metés capres en seruant & ius de citron & par tranches, garnisez de champignons frits, & pain frit.

21. *Saußices de veau.*

Il faut acher ruelle de veau avec la moitié autant de lart assaisonné de fel, poivre, muscade, fines herbes bien menuës, & les entonnez en des boyaux de porc ou de mouton bien dedoublez, les mettre sur le gril avec papier gras & seruir avec moutarde.

22. *Andouilles de porc.*

Coupez panne de porc par petits morceaux, les assaisonnez de fel, fines herbes achées menuës, poivre, & en remplissez les petits boyaux, & en faites andouilletes dans les grands boyaux, assaisonnez encore de cloux pillez : quand elles seront faites roulez les dans vn linge neuf & les faites cuire dans vne poissonniere avec eau, laurier & citron vert, & les laissez refroidir



dans leur bouillon, & les mettez sur le gril.

23. *Poulets farcis à l'Espagnolle.*

Faut faire farce avec ruelle de veau, lart, iaunes d'œufs, fines herbes, sel, poivre, muscade, canelle, & farcir les poulets & les faire cuire à la broche, les arroser & mettre mie de pain, puis les seruir avec jus de citron & mouton.

24. *Pigeonneaux à l'italienne.*

Il les faut fendre par dessus le dos, les faire tremper dans de l'huile d'oliue, sel, poivre, laurier, vn paquet, vn peu de vinaigre, leur faire vne paste bien claire, & les passer dans la paste, puis les frires dans la mesme huile & les seruir au vinaigre rosat, ou à l'ail, avec cresson amorty dans le sel, & le vinaigre.

25. *Ragoust d'Alouettes à l'Angloise.*

Vuidez les alloüettes, les passez à la poëlle avec lart & vn peu de farine, les mettez dans vne terrine avec bouillon & vin blanc, dattes de Leuant par morceaux, escorse de citrons confits, pistaches, canelle, sel, vn peu de poivre, deux douzaines de prunes de brignolles, & jus de citron en seruant, & les garnisez de tout ce que vous aurés mis dans le pot, serués à courte sauce.

---

*Table des Entremets tant gras que  
maigres.*

<i>Troufles au jus de mouton,</i>	1
<i>Oeufs filez à la poêle,</i>	2
<i>Oeufs au jus de mouton,</i>	3
<i>Langues de porc,</i>	4
<i>Pieds de porc à la daube,</i>	5
<i>Roignons de bellier frits,</i>	6
<i>Pieds de porc au jus de mouton,</i>	7
<i>Saussoles de blanc de chapon,</i>	8
<i>Riz de veau piquez,</i>	9
<i>Foye gras en ragoust,</i>	10
<i>Gelée de grenade,</i>	11
<i>Ragoust de beatilles,</i>	12
<i>Champignons en ragoust,</i>	13
<i>Bonnets à passer par la seringue.</i>	14
<i>Oeufs à la Portugaise,</i>	15
<i>Cardons d'Espagne,</i>	16
<i>Oeufs aux pistaches,</i>	17
<i>Poupelins de Flandre,</i>	18
<i>Omelettes de jambon de Mayence,</i>	19
<i>Tourte de pistaches sans paste,</i>	20
<i>Pets de putain,</i>	21
<i>Perpillade de tranches de jambon à la poêle,</i>	22
<i>Tranches de jambon cuittes sur le gril,</i>	23

Oeufs à l'eau de fleur d'orange,	24
Omelette de force de citron,	25
Souperse de porc,	26
Roties de roignons de veau,	27
Riz de veau frits,	28
Riz de veau en ragoût,	29
Pieds de porc sur le gril à la sauce,	30
Blanc manger d'Espagne,	31
Gelée de citron,	32
Gelée verte,	33
Gelée rouge,	34
Gelée de violette,	35
Champignons frits,	36
Champignons en casserolle,	37
Roche d'œufs rouges,	38
Roche d'œufs verts,	39
Oeufs filez,	40
Cresme de pistaches,	41
Poupelins de Flandres farcis,	42
Pan de porc,	43
Foye gras à la broche,	44
Palets de bœuf & menu droits,	45
Oeufs à la Milanoise,	46
Blanc-manger frit,	47
Nulle verte,	48
Nulle au naturel,	49
Nulle rouge,	50
Mousserons,	51

dans les quatre saisons de l'année.	45
Morilles en ragoust,	52
Morilles frites,	53
Trouffes à la braise,	54
Trouffes au vin,	55
Artichaux à la sauce blanche,	56
Artichaux au beurre blanc,	57
Artichaux frits,	58
Culs d'artichaux en paste & frits,	59
Asperges à la cresse,	60
Asperges au beurre blanc,	61
Asperges au jus de mouton,	62
Crespes à la Florantine,	63
Assiette de cresse d'amande,	64
Champignons à la cresse,	65
Choux fleurs au beurre blanc,	66
Choux fleurs au jus de mouton,	67
Omelette de foye de lapin ou de le veau,	68
Foyes frits dans la crespine de porc,	69
Omelette de roignon de veau cuit,	70
Pois tendre au lard,	71
Cresse de petits pois,	72
Pois à la cresse,	73
Febues tendres à la cresse,	74
Febues au lard,	75
Febues à l'Italienne,	76
Faufracho à l'Espagnolle,	77
Oreille de porc à la barbe Robert,	78
Tranche de pasté de venaison,	79

46	Methodes pour traiter	
	<i>Hure de sanglier par tranches,</i>	80
	<i>Cardes d'artichaux au fromage,</i>	81
	<i>Menus droits de cerf ou de chevreuil,</i>	82
	<i>Ragoust de tranche de sanglier,</i>	83
	<i>Melon frit,</i>	84
	<i>Cresme de Melon,</i>	85
	<i>Concombre frit en paste,</i>	86
	<i>Concombre à la sauce blanche,</i>	87
	<i>Concombre au ius de mouton,</i>	88
	<i>Bonnets au fromiage de Milan,</i>	89
	<i>Oreille de porc fritte en paste,</i>	90
	<i>Ragoust de beccassines,</i>	91
	<i>Ragoust de cailles,</i>	92
	<i>Ragoust de petits pigeonneaux,</i>	93
	<i>Rosties de beccasses,</i>	94
	<i>Rosties de foye gras,</i>	95
	<i>Ragoust de langue de bœuf coupée menu,</i>	96
	<i>Ragoust de ranches de jambon en paste,</i>	97
	<i>Ragoust de grosses crestes de cocq farcies,</i>	98
	<i>Ragoust de roignons de cocq au ius de mouton,</i>	99
	<i>Ragoust de tranches de jambon à l'hypocras,</i>	100
	<i>Boudins de foye gras &amp; de chapon,</i>	101

*Maniere d'apprester les Entre-mets  
contenus cy-dessus.*

1. *Trouffes au ius de mouton.*

Mondez les, puis les coupez par tranches, les passez par la poëlle avec lart fiondu & farine pour lier la sauce, mettez vn paquet assaisonné de sel, muscade, poivre, vn peu de bouillon, & les faites mitonner dans vn plat; quand la sauce sera cuitte & courte, mettez ius de mouton & de citron.

2. *Oeufs filez à la poëlle.*

Passés douze iaunes d'œufs crus par l'estamine avec deux pots de cresse naturelle, escorse de citron confits rappée; & les mettez dans vne cruche avec bonne friture, & les faites bien risoler & bien égouter, & les seruez avec sucre & fleur d'Orange.

3. *Oeufs au ius de mouton.*

Mettez ius de mouton sur vne assiette creuse & le faites chauffer, & mettez œufs frais dedans assaisonnez de sel, muscade, ius de citron, & pistaches coupées, & passez la pelle du feu rouge par dessus.

4. *Langues de porc.*

Faut oster la peau, les bien nettoyer, & les garnir de fleurs en seruant.

5. *Pieds de porc à la daube.*

Faut auoir des pieds de porc fraiz, les bien nettoyer, les fendre par dessus, les mettre dans vn linge & les faire cuire avec eau, vin blanc, sel, poivre, cloux, laurier, siboulles, & fines herbes, vne liure de sain doux, ou beure fraiz, & les laisser froidir dans le bouillon, puis les passer sur le gril avec mie de pain & les seruir à sec.

6. *Roignons de belliers frits.*

Il les faut faire cuire en de l'eau avec sel, cloux, laurier, oster la peau, les couper par tranches, & les faire tremper dans vinaigre, sel, poivre, faire vne paste bien claire, avec sel, farine, eau, & les frires dans sain doux, & seruir avec persil frit, & tranches de citrons.

7. *Pieds de pourceau au jus de mouton.*

Ces mesmes pieds se peuuent mettre par morceaux, les passer à la poëlle avec lard, puis les mettre dans vn pot de terre avec vn peu de bouillon, vn paquet, siboulle, & poivre, quand la sauce sera bien courte mettez ius de mouton & de citron & capres.

*dans les quatre saisons de l'année.* 45

8. *Sauflices de blanc de chapon.*

Faut acher vn blanc de chapon avec vn morceau de filet de porc, & la moitié autant de panne coupée par morceaux, assaisonnée de sel, poivre, muscade, vne siboulle, vn peu de fines herbes, vn demy verre de vin blanc, & les entonner en des boyaux de porc bien menues, faire cuire sur le gril, seruez avec moutarde de Dijon.

9. *Riz de veau piquez.*

Passes les ris de veau dans l'eau chaude & les piquez de menu lart, les faites cuire à la broche, mettez ius de mouton & de citron, poivre blanc, frotté l'assiette d'vne eschalope d'ail, & garny de persil.

10. *Foyes gras en ragoust.*

Passés les foyes gras par la poëlle avec lart fondu, les mettez dans vne terrine avec lemy verre de vin blanc, trois ou quatre champignons, vn paquet, sel, poivre, siboulle, pillez vn des foyes pour lier la sauce, mettez ius de citron & de mouton en seruant, garnisez de tranches de citron.

11. *Gellée de grenade.*

Passes graine de grenade ou de l'espine vinette dans vn linge bien net, mettez le



ius dans la gellée de citron elle prendra la couleur de grenade.

12. *Ragouft de beatilles.*

Faites cuire les beatilles avec bouillon, les passez à la poëlle avec lart fondu & vn peu de farine, vn champignon, vn paquet, sel, vn peu de poivre blanc, mettez ius de citron & de mouton en seruant.

13. *Champignons en ragouft.*

Faut couper les champignons par tranches, les passer dans vn plat ou poëlle avec lart ou beure, & les assaisonner de sel, muscade, vn paquet, & les lier avec vn peu de farine frite, iaunes d'œufs & ius de citron.

14. *Bonnets à passer par la seringue.*

Faites paste avec eau & farine & vn peu de sel, & en faites comme vne omelette à la poëlle avec vn peu de beure, & quand elle sera cuitte pilez dans vn mortier avec iaunes d'œufs, les passez par la seringue en bonne friture, seruez avec sucre & eau de santour.

15. *Oeufs à la Portugaise.*

Faites fondre du sucre avec de l'eau de fleur d'orange, deux ius de citron, vn petit de sel, iaunes d'œufs & mettez sur le

*dans les quatre saisons de l'année.* 51

feu tout doucement, les mouués avec vne cuilliere d'argent, & lors que les œufs quitteront le plat ou poëllon ils seront cuits, lors qu'ils seront froids, dressés en pyramide, garnissez d'escorse de citron confite, canelliers de Florence, cotignac d'Orleans, & sucre musqué.

16. . *Cardons d'Espagne.*

Faut bien nettoier les cardons, les mettre dans l'eau, puis les servir sur vne seruiette entiers ou coupez, avec sel, & poivre.

17. *Oeufs aux pistaches.*

Pillez pistaches & vn morceau d'escorse de citron confit, & faite cuire le sucre avec ius de citron, & quand le sirop sera à moitié fait, ~~mettez~~ mettez les pistaches dedans, avec jaunes d'œufs crus. mouuez iusques à ce qu'ils quittent le poëllon, & seruez avec eau de senteur sur des biscuits par tranches.

18. *Poupelains de Flandre.*

Prenez des petits fromages mous, les pillez dans vn mortier avec farine, jaunes d'œufs & vn peu de sel. laissez la lever trois ou quatre heures, & en faite abaisse espesse d'vn dos de couteau, & la coupés

52 *Methodes pour traiter*  
de la grandeur d'un escu, les glaisez avec  
sucre & fleur d'orange, & les faites cuire  
à petit feu dans un four

19. *Omelette de jambon de Mayence.*

Mettez deux ou trois tranches de jambon  
achées bien menu, & battez avec huit  
œufs, un peu de poivre, & un peu de sel,  
& faite Omelette avec lart fondu, puis  
mettez jus de citron & de mouton.

20. *Tourte de pistaches sans paste.*

Pillez pistaches avec escorce de citron  
confite, canelle, cinq ou six jaunes d'œufs  
crus, avec un peu de fleur d'orange, deux  
macarons, & faites cuire dans une tourtiere  
avec moëlle de bœuf fonduë & la glai-  
sez avec sucre musqué & fleur d'orange.

21. *Des bonnets.*

Avec la mesme paste des bonnets serin-  
gues tu peux faire ceux-cy, y mettant  
un peu de moëlle fonduë & un peu de fa-  
rine, sert avec sucre musqué, eau d'o-  
range.

22. *Persilade de jambon de Mayence.*

Coupez un jambon cru par tranches  
bien deliées, ostez la coïsne & les faites  
cuire à la poëlle à sec, & les seruez avec  
persil frit en vinaigre rosart ou aux ails.

*dans les quatre saisons de l'année.* 53

23. *Autres tranches de jambon cuit en vin.*

Coupez jambon cuit par tranches & les mouliez en vinaigre, mettez mie de pain, persil coupé menu, poivre, les mettez sur le gril ou dans vne tourtiere, & les faictes froler; seruez à sec.

24. *Oeufs à l'eau de fleur d'orange.*

Mettez sucre & fleur d'orange dans vn plat, ou poëlon, & vn pot ou deux de crespme naturelle, rapé escorse de citron confite, vn peu de sel, puis mettez huit ou dix iaunes d'œufs crus & remuez comme œufs broulliez, seruez avec pou-pelains de Flandres au tour.

25. *Omelette d'escorce de citron confite.*

Faites bouïllir escorse de citron avec vn verre de vin blanc, quand elle sera cuitte passez par l'estamine avec le mesme vin où elle aura cuit, pillez deux macarons, & mettés ensemble vne douzaine de iaunes d'œufs crus, faites vostre omelette dans vne tourtiere avec moëlle de bœuf, seruez avec fleur d'orange & sucre musqué.

26. *Souffersé de porc.*

Prends pieds & oreilles de porc, deux ou trois pieds de veau, oste les os apres les auoir fait cuire, puis les mets dans vn

linge, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, cloux battus, & en fais comme vne boulle, quand il sera froid coupe le par tranches.

27. *Roties de rognons de veau cuits.*

Ache bien menaill. donné de serfeüil, sel, canelle, vn morceau d'œuf, sucre, & mets sur des roties de veau passées sur le gril, fers avec ferre, ou les graise.

28. *Riz de veau frits.*

Blanchis les riz de veau & les coupe par tranches, poudre de sel & poivre, & les farine, passe par la poëlle avec sain-doux, sert avec persil frit & ius de citrons.

29. *Riz de veau en ragoût.*

Couper riz de veau par morceaux, passe par la poëlle avec lart fondu, deux ou trois champignons, vn paquet, sel, poivre muscade, vn peu de bouillon & fait guire, lies avec vn peu de farine, puis ius de citron & de mouton en seruant.

30. *Pieds de porc sur le gril à la sauce.*

Quand les pieds de porc seront cuits passés sur le gril, & sauce avec siboulettes, vn peu de beurre, sel, poivre, muscade, vn peu de vinaigre, & vn peu de moutarde; Souuient-toy de passer les si-

*dans les quatre saisons de l'année.* 55

boulettes par l'estamine auant que d'y mettre la moutarde.

31. *Blanc manger d'Espagne.*

Quand la gellée de citron est passée, mets amandes battuës dans vn pot ou terrine avec la gellée de citron, la fais vn peu chauffer, & la passe par l'estamine & la laisse prendre, garny en seruant de gellés rouge, ou verte.

32. *Gelée de citron.*

Metés deux roüelles de veau & vn vieux chapon, les faites cuire dans vn pot avec eau & le tiers de vin blanc, faites que la chair soit bien blanchie dans l'eau, escumez la bien, quand elle sera consommée de la tierce partie & que la chair sera cuite passez dans vn linge & la remettez bouillir, battez le blanc d'vne douzaines d'œufs pour la clarifier & assaisonnez de canelle, cloux entiers, poivre concassé, vn peu de sel, ius de citron & sucre, puis la laissez vn peu reposer, la passez dans la chauffe ou linge, avec vn grain de musque.

33. *Gelée verte.*

Pillés feüille de poirée dans vn mortier de marbre, en ostez bien les cottes, tirez le ius, & le faites consumer dans vn plat d'argent ou pot de terre neuf, &

quand le ius sera en farine démeslez le avec vn ius de citron dans la gellée, metés vn peu sur le feu & la passez, elle se-  
ra verte sans autre couleur.

34. *Gelée rouge.*

Ne faut que prendre du tornesol de Portugal, ou bestes-raues cuites dans la cendre, la ratifier & la faire bouillir vn bouillon & la passer par la chausse avec vn peu de musque.

35. *Gelée de violette.*

Prenés tornesol violet ou poudre de violettes & la faites bouillir vn bouillon avec la gellée commune, puis la passez.

36. *Champignons frits.*

Passez les dans vn poëlon avec vn peu de bouillon pour les amortir, puis les poudre de sel menu, & peu de poivre & farine, & les faites frire en sain-doux, seruez à la persillade & ius de citron.

37. *Champignons en casserolle.*

Metez champignons dans vne tourtiere avec lart ou beure, persil, thin aché bien menu, avec siboulle entiere, les assaisonnés de sel, muscade, poivre, & les faites cuire comme vne tourte, bien risolés, quand la sauce sera consumée non pas tout a fait, mettez ius de citron & de mou.

*dans les quatre saisons de l'année.* 57  
on, garnisez de persil frit, & tranches de  
citron.

38. *Roche d'œufs rouges.*

Prenez œufs à la portuguaise, les pillez  
dans vn mortier avec gellée de groiseilles  
rouges, & passez par la seringue, ayez  
vne platine qui soit bien percée ou les pas-  
sez dans vne toile de crin, & les seruez les  
plus secs que vous pourrez, tout nus.

39. *Roche d'œufs verts.*

Pillés de la poirée & en tirez le ins le  
plus espais, & le faites cuire avec vn peu  
de sucre pour luy oster la crudité, le pas-  
sez comme cy-dessus par la seringue ou  
à toile de crin.

40. *Oeufs filez.*

Faites syrop de sucre tout pur avec vn  
verre de vin blanc, dans vn bassin d'ar-  
gent, quand le syrop sera plus de moitié  
ait battez deux douzaines de iaunes  
d'œufs sans rien autre chose, les passez  
dans vne grande escumoire plate afin que  
les filets se fassent bien, estans tirez faites  
les seicher deuant le feu, seruez tout apres  
les auoir musquez.

41. *Cresme de pistaches.*

Pilés demy liure de pistaches avec vn  
quarteron d'escorce de citron confite, les



passés par l'estamine avec vn peu de vin blanc & d'eau de fleur d'orange, vn quarteron de sucre fondu, vn peu de musque, puis faites la cresse tout doucement & à petit feu, & mouuez tousiours : quand vous verrés qu'elle commencera vn peu à boucle tirés la & la dretsés.

42. *Poupelins de Flandres farcis.*

Ces poupelins se font comme les autres, quand ils sont cuits les faut ouurir par le costé & y mettre cette composition, coupés abricots en confiture seiche, cerises à oreilles par morceaux, les mettés dans vn plat avec eau de fleur d'orange & de musque, vn ius de citron & vn peu de sucre, puis le tenés vn peu sur le feu couuert d'vne assiette, & mettez dans vos poupelins: serués avec sucre.

43. *Pan de porc.*

Faites le bien cuire en bouillon assaisonné de sel, poiure, cloux, & laurier, puis le tirés & mettés mie de pain & poiure par dessus, le faites rissoller dans vne courtiere couuerte, & l'arrousez par fois de beurre fondu, & le seruez tout sec.

44. *Foyes gras à la broche.*

Passés les foyes gras par l'eau chaude, les mettés en vne broche, les faites cuire, &

*dans les quatre saisons de l'année.* 59

es arroufés de lait fondu & vn paquet, quand ils seront cuits mettés sel, pain frié, poiure blanc, & ius d'orange en fèrant.

45. *Palers de bæuf en menus droits.*

Faites les bouillir avec eau & les pelés, coupés les par petits morceaux en tranches déliées, les passés par la poelle avec lait fondu, persil, serfueil bien menu, vn peu de thin, vne sibouille entiere, poiure, sel, vn peu de bouillon & de vin blanc, & les faites mironner dans vn petit pot ou plat, liés la sauce avec chapelure de pain, nettés ius de mouton & de citron en fèrant.

46. *Oeufs à la Milanoise.*

Faites fondre sucre avec vn peu d'eau, & le faites cuire vn peu plus qu'à demy, puis prenés jaunes d'œufs l'vn apres l'autre avec vne cueilliere d'argent, & les nettés dans vostre sucre, que vous tiendrés tousiours bien chaud, les mettés & airérés l'vn apres l'autre: vous en fèrés tant qu'il vous plaira: quand vous aurés fait mettés dans le reste de vostre sucre pistaches mondées, écorce de citron par tranches, vn peu de fleur d'orange, & vn

ius de citron, & mettés par dessus vos œufs.

47. *Blanc-manger frit.*

Delayés farine de riz ou d'aridon avec eau ou lait, le faites cuire en remuant, & quand vous verrés qu'il sera cuit mettés le dans vne tourtiere, estant froid coupésle par tranches & le faites frire, mettés sucre, musque & eau de fleur d'orange en servant.

48. *Nulle verte.*

Pillés pistaches avec sucre, écorce de citron, iaunes d'œufs, vn peu de sel & de ius de poirée, ius de citron, eau de fleur d'orange & musque, puis faites cuire sur vne assiette à petit feu, & passés la pesse rouge par dessus de loing.

49. *Nulle au naturel.*

Mettez dans vn mortier deux maquarons, quatre ieunes d'œufs, ius de citron, vn peu de lait, de sucre, & de sel, escorce de citron rapée, eau de fleur d'orange; faites cuire sur vne assiette ou plat, garnissez d'escorce de citron & de pistaches liées.

50. *Nulle rouge.*

Mettez deux maquarons, quatre iaunes d'œufs, sucre, eau de fleur d'orange,

*dans les quatre saisons de l'année.* 61  
usque, vn peu de sel, ius de citron, &  
ie tasse de ius de groiselles rouges, mé-  
z le tout ensemble, puis faites cuire de  
efine.

51. *Moufferons.*

Faut bien monder les moufferons, les  
uer vn peu, puis les secoier dans vn lin-  
e, les faire cuire dans vn plat ou poisson  
iec beurre ou lart fondu, vn paquet,  
l & muscade, & les lier avec vn iaune  
œuf, farine ou chapeleure de pain, vn  
eu de ius de citron en seruant & de tran-  
es sur les bords de l'assiette ou du  
at.

52. *Morilles en ragoust.*

Les faut couper en long, les bien lauer,  
s passer en la poeste avec beurre ou lart  
ndu, persil, serfueil bien menu, vne si-  
ulle, sel & muscade, y mettre vn peu  
e bouillon, & les faire mitonner dans  
n petit pot de terre, & les seruir à courte  
uce avec vn ius de citron, ou vn peu de  
naigre.

53. *Morilles frites.*

Il faut fendre les morilles en longueur,  
s faire bouillir avec vn peu de bon  
ouillon à petit feu : quand le bouillon  
ra consommé farinez les, les faites fri-

re en lart fondu ou sain-doux, faites sauce avec le reste du bouillon où elles auront cuit, ius de mouton & de citron, mettez la sauce, qui sera bien courte, au fonds de l'assiette assaisonnée de sel & muscade en cuisant.

54. *Troufles à la braise.*

Lauez les bien, les fendez iusques à la moitié, y mettez sel, poivre blanc concassé, & les refermez tout doucement, les mettez cuire dans vn papier moullié en la braisè qui ne soit pastrop ardante, puis seruez dans vne seruiette pliée.

55. *Troufle au vin.*

Mettez les cuire dans vn pot de terre avec vin blanc ou claret, assaisonnez de sel, laurier, vn peu de poivre, & seruez de mesme, avec poivre blanc.

56. *Artichaux à la sauce blanche.*

Faites cuire petits artichaux dans l'eau & vn peu de sel, quand ils seront cuits passez les cus par la poëste avec persil, assaisonné de sel, poivre blanc, & faites sauce avec jaunes d'œufs & vn filet de vinaigre & vn peu de bouillon.

57. *Artichaux au beurre blanc.*

Faites cuire les artichaux de mesme que les autres, ostez le foin quand ils seront

*dans les quatre saisons de l'année.* 63  
uits, & faites sauce avec beure blanc, vinaigre, sel, & muscade.

58. *Artichaux frits.*

Coupez les artichaux par tranches, otez le foin, & les faites bouillir trois ou quatre bouillons dans l'eau, les mettez remper avec vinaigre, poivre, sel, vne siouille, puis les farinez & les faites frire avec sain-doux ou beurre affiné, mettez persil frit en seruant.

59. *Culs d'artichaux en paste & frits.*

Quand les artichaux seront cuits ostés de foin, faites paste avec farine, sel, poivre & eau, & les en pastez, les faites frire en grand' friture, seruez avec persil frit & vn filet de vinaigre rosart.

60. *Asperges à la cresse.*

Rompez les par petits morceaux iusques au dur, les faites blanchir dans l'eau bouillante, passez les à la poëlle avec beurre, serfuëil, assaisonnez de sel, muscade, ostez le beurre & y mettez la cresse naturelle, avec vn iaune d'œuf.

61. *Asperges au beurre blanc.*

Faites cuire les asperges dans l'eau avec vn peu de sel, faites sauce avec beure, sel, vinaigre, muscade, ou poivre blanc, met-

62. *Methode pour traiter*  
tez sur vos asperges quauand elles seront  
dressées.

62. *Asperges au ius de mouton.*

Rompez asperges par morceaux , les  
passez à la poëlle avec lart fondu , persil ,  
ferteuil coupé menu , & vne siboulette  
entierre , que vous tirerez , assaïssonnez  
de sel , muscade , les faites mitonner dans  
vn pot à petit feu , apres vous osterez vn  
peu de lart ou de beure , & mettez vn ius  
de mouton & de citron ; seruez à courte  
sauce.

63. *Crespes à la Florantine.*

Faut piller dans vn mortier deux fro-  
mages mouts , douzes iaunes d'œufs , vn  
peu de lait , vne demie liure de farine , es-  
corse de citron confite & rappée , & fai-  
re vne paste à demie claire , & la mette  
dans vne cruche ou pot de terre , & la fai-  
tes frire en grande friture , faites petits  
& gouts , quand ils seront cuits glaisés les  
avec sucre , fleur d'orange & musique dans  
vne tourtiere au four.

64. *Assiette de crespme d'amande.*

Pillez vne liure d'amande que vous au-  
rez fait tremper en eau apres les auoir  
pellées , arrosez les avec vn peu d'eau ou  
lait , les passez par l'estamine , avec le moins  
que

*dans les quatre saisons de l'année.* 65

que vous pourrez d'eau, les mettez cuire dans vn pot de terre à petit feu & les remuez avec vn rouleau; quand vous verrez qu'elle sera espaise comme cresse naturelle, mettez y sucre, & eau de fleur d'Orange musquée.

65. *Champignons à la cresse.*

Mettez suite champignons par morceaux avec beurre, assaisonnez de sel, vn oignon, vn peu de muscade, & les faites cuire en grand feu: quand ils seront cuits & qu'il n'y aura presque plus de sauce, nettoyez la cresse naturelle quand vous voudrez servir.

66. *Choux fleurs au beurre blanc.*

Quand vos choux fleurs seront bien esbluchez faites les cuire avec eau, sel, beurre, en grand feu, vn clou de girofle, faites les bien esgoutet & les mettez avec beurre dans vn plat pour les tenir chauds, puis faites vne sauce liée avec beurre, vinaigre, sel, muscade, poivre blanc, & branches de citrons, que vous mettrez quand vous les aurez dressés.

67. *Choux fleurs au jus de mouton.*

Faites cuire vos choux comme cy-dessus, les passez à la poëlle avec lart fondu, persil, serfeüil, vn peu de thim, vne sa



bouille entiere, sel, & les faites mitonner; quand vous voudrez seruir mettez ius de mouton & vn filet de vinaigre, & poivre blanc.

68. *Omelette de foye de lapin ou de levrain.*

Pillez foyes de lapin ou de levrain, & les achetez tout crus, puis les pillez avec vn peu de fines herbes, assaisonnez de sel, poivre blanc, quatre œufs, lart fondu, & quand le tout sera mélé faites vostre omelette dans vne grande tourtiere avec lart fondu, seruez avec ius de mouton & de citron, sur tout qu'elle soit bien cuite & humide.

69. *Foyes gras frits.*

Prenez foyes gras & les enuolepez chacun à part dans vn morceau de crespine de porc, ou de veau, ou d'agneau, assaisonnez de fines herbes bien menuës, sel, poivre, & les liez, faites les apres tremper dans vinaigre, sel, sibouilles, laurier, puis les farinez & les faites frite avec lart fondu, mettez poivre blanc concassé, ius de mouton & de citron au fonds de l'assiette, frottez d'vne eschalotte, & mettez les foyes dessus.

*dans les quatre saisons de l'année.* 67

70. *Omelette de roignon de veau cuit.*

Faut acher le roignon de veau bien menu, & le battre dans vn plat avec huit œufs crus, assaisonné de sel, poivre, canelle, & faire l'omelette avec lart fondu, la faire bien cuire, & la seruir avec ius de mouton & de citron.

71. *Petits pois verts au lart.*

Faites fondre du lart & passez vos pois à la poëlle ou dans vn plat ou terrine, mettez sur le feu avec vn paquet d'assaisonnement, vn peu de sel, & y mettez vn peu de botillon, ne les couurez point, ayez soin de les remuer souuent à petit feu, & les conseruez les plus vers que vous pourrez, en seruans mettez vn peu de beurre frais & les remuez.

72. *Cresme de petits pois.*

Faites les botillir vn bouillon, les pilez dans vn mortier, les passez par l'estamine avec lart fondu, les mettez cuire dans vn plat avec vn petit paquet assaisonné de sel, poivre blanc, & les faites bouillir à petit feu, garnissez le bord de l'assiette de petites tranches de jambon de Mayence passé à la poëlle.

73. *Pois à la cresse.*

Faites cuire vos pois comme cy-dessus, & quand vous voudrez seruir mettez y vostre cresse.

74. *Febues tendres a la cresse.*

Faites blanchir vos febues & les déroüez, passez les par la poëlle avec lart ou beurre, sariette, sel bien menu, & les faites mitonner dans vn pot ou plat, & quand vous voudrez seruir mettez y vn iaine d'œuf delayé avec la cresse & vn peu de muscade.

75. *Febues au lart.*

Il les faut accommoder de mesme les autres, hors qu'il ne faut point mettre de cresse ny d'œufs, mais vous y pouuez mettre vn ius de mouton si vous voulés, assaisonné de sel, sariette, & les serués à petite sauce.

76. *Febues à l'Italienne.*

Après qu'elles seront bien blanchies & déroüées les faut poudrer de sel, poivre, & farine, les faites frire en grande frituse, & les serués à sec avec persil frit.

77. *Faufrache à l'Espagnolle.*

Quand les febues tendres seront déroüées pillés les dans vn mortier assaisonnés de sel, poivre, trois œufs crus, les fai-

*dans les quatre saisons de l'année.* 69  
tes cuire dans vne tourtierre avec lart fon-  
du, comme vne tourte sans paste, & la  
seruez entiere ou coupée.

78. *Oreille de porc à la barbe Robert.*

Il la faut couper par tranches & la pas-  
ser par la poëlle avec vn peu de beurre,  
frieasser dans le mesme beurre sibouilles  
bien menües, assaisonnées de sel, poivre,  
muscade, vinaigre, capres, vn peu de  
bouillon, quand vous voudrez seruir met-  
tez y vn peu de moustarde.

79. *Tranche de pasté de venaison.*

Coupés vos tranches de venaison du  
bon sens afin que les lardons parroissent  
bi en mis & les dressés sur vne assiette.

80. *Hure de sanglier par tranches.*

Après l'auoir bien brulée & bien la-  
uée, faites la cuire en vin vermeil assai-  
sonné de force sel, fines herbes, citron  
vert, oignons, laurier, mettés du foïn au  
fonds du chauderon peur qu'il ne brusle,  
& mettés luy vn paquet de poivre pillé,  
& cloux, poivre long, dans & sous la  
langue, quand elle sera à demy cuitte met-  
tés y vne pinte de vinaigre & la laissés  
froidir dans son bouillon, vous la poués  
seruir à part, entiere, ou par tranches.

81. *Cardes d'artichaux.*

Faites cuire vos cardes avec eau, beurre, verjus, vne crouste de pain, quand elles seront cuittes mettes les avec bon beurre & fromage de Millan, faites mitonner à petit feu avec muscade, sel, & vnius d'Orange.

82. *Menus droits de cerf.*

Il faut faire cuire les menus droits dans eau & vin blanc, sel, laurier, & les couper par tranches raisonnables, les passer à la poëlle, avec lart fondu, fines herbes, vn paquet, assaisonné de sel, poivre, muscade, vne tranche de citron vert, & vn peu de bouillon, & les mettre dans vn petit pot avec vn verre de vin blanc, & les lier avec vn peu de farine fritte, mettre vnius de mouton & de citron en seruant.

83. *Ragoust de tranches d'hues de sanglier.*

Faites les griller avec mie de pain & poivre, faites vne sauce avec lart fondu, farine cuitte, vn paquet, sibouille ou eschalotte, ius de mouton & de citron en seruant.

84. *Melon frit.*

Il faut oster les costes du mellon & le couper par tranches, les faites amortir

*dans les quatre saisons de l'année.* 71

avec vn peu de sel menu, puis faites vno paste avec farine, deux ou trois iaunes d'œufs & les faites frire en grande friture, apres l'auoir passé dans la paste serués avec sucre musqué.

85. *Cresme de Melon.*

Faites cuire le Melon par morceaux dans vn pot avec vin blanc & vn peu de canelle, sucre, puis passé par l'estamine le tout ensemble, & mettés dans vn poësson ou plat d'argent, la faites cuire à petit feu en la mouuant, quand vous verres qu'elle sera espesse comme la cresme naturelle rapés y escorse de citron confite, mettés eau de fleur d'Orange & sucre musqué en seruant.

86. *Concombre frit en pasté.*

Après auoir couppé vos concombres mettés les dans vn plat avec sel, & poivre, faites paste avec eau, farine, & sel, & les trempés dedans & les faites frire en grande friture, serués avec vinaigre à l'ail & poivre blanc.

87. *Concombre à la sauce blanche.*

Coupés vos concombres par morceaux, les faites blanchir dans l'eau & sel, les passés à la poëlle avec lart ou beurre, fines herbes, sel, poivre, muscade, & faites

72 *Method pour traiter*  
sauce blancce avec jaunes d'œufs & vinaig-  
re. ou verjus.

88 *Concombre au jus de mouton.*

Coupés vos concombres par tranches  
ou par morceaux, les faites blanchir en  
eau bouillante, les passés avec lart par la  
poëlle, vn peu de fines herbes, sel, poivre,  
muscade, & les faites mitonner dans vn  
pot ou plat, quand vous voudrés seruir  
ostés le lart & mettés ius de citron & de  
mouton.

89 *Bonnets au fromage de Milan.*

Faites pastes avec demy liure de fari-  
nes, trois jaunes d'œufs, sel, vin blanc,  
la farine soit vn peu clairette, puis coupés  
fromage de Milan par morceaux comme  
pierres à fusil, & faites bonnets en grande  
friture & les serués sans sucre.

90. *Oreille de porc fritte en paste.*

Coupés vne oreille de porc par tran-  
ches, la passés dans vne paste que vous fer-  
rés avec farine, vin blanc, sel, poivre,  
fines herbes, bien menuës & la faites fritre  
en grande friture, mettés poivre blanc,  
ius de citron en seruant.

91. *Ragoust de beccassines.*

Fendés les beccassines en deux & les pas-  
sés à la poëlle avec lart fondu, assaisonn-

*dans les quatre saisons de l'année.* 73  
né de sel, poivre blanc, vne sibouille en-  
tierre, que vous tirerés, & vn peu de ius  
de champignons & ius de citron, il ne  
faut rien oster du dedans des becaſines,  
ſerués avec tranches de citron.

92. *Ragouſt de cailles.*

Fendés les cailles, mais ne les ſeparés  
pas, les paſſés avec lart par la poëſte, affai-  
ſonnés d'vn pacquet, ſel, poivre, muſca-  
de trois ou quatre champignons, vn peu  
de farine, mettés en ſervant ius de citron  
& de mouton.

93. *Ragouſt de petits pigeonneaux.*

Mettés petits pigeonneaux dans vn poç  
avec lart pillé, petits champignons ou  
mouſerons, affaiſonné de ſel, vn pac-  
quet, vn peu de poivre, vn demy verre  
de vin blanc, les faites cuire à petit feu,  
mettés y auſſi vn peu de bouillon, pillés  
vne douzaine d'amendes, les paſſés par l'e-  
ramine avec quatre iaunes d'œufs, & le  
meſme bouillon de pigeonneaux, puis  
mettés tout enſemble, ius de mouton &  
de citron en ſervant.

64. *Roſties de beccaffes.*

Achez menuës la chair des beccaffes &  
le dedans auſſi, hors le ieufier, affaiſion-  
nés de ſel, poivre blanc, & vn peu de lart



fondue, meslez le tout ensemble, faites vos rosties & les faites cuire à petit feu dans vne tourtiere, puis vous froterez vne eschalotte dedans vn ius de mouton & d'orange, que vous mettrés sur vos rosties, en seruant ne mettrés point de sucre.

95. *Rosties de foye gras.*

Passés foyes gras à la poëlle avec lart pillé, trois ou quatre champignons, fines herbes, siboulles bien menuës, assaisonnés de sel, poivre blanc, & les faites cuire de mesme celles de beccasse, & les serués de mesme.

96. *Ragoust de langue de bœuf coupée menu.*

Coupés langue de bœuf par tranches, la passés à la poëlle avec lart fondue, fines herbes, siboulle; assaisonnés de sel, poivre, mulcade vn peu de vin blanc, vn peu de farine frite, vne tranche de citron vert, & mettrés le ius en seruant.

97. *Ragoust de tranches de jambon en paste.*

Coupés tranches de jambon cuit, faites paste avec farine & vin blanc, sel, poivre blanc concassé, trempés vos tranches & les faites frire en sain-doux, & serués avec persil frit.

98. *Ragoust de grosses crestes de cocq farcies.*

Prenés des plus grandes crestes de cocq & faites cuire à demy, les ouurés par le gros bout avec la pointe d'yn couteau, faites farce avec vn blanc de poulet ou de chapon, moëlle de bœuf, vn peu de lart pillé assaisonné de sel, poivre, muscade, vn jaune d'œuf, & farcissés vos crestes & les faites cuire dans vn plat avec vn peu de bouillon espais, quatre champignons par tranches, & les liés avec vn jaune d'œuf cru, mettés en seruant ius de citron & de mouton.

99. *Ragoust de roignons de cocq au ius de mouton.*

Passés roignons de cocq par la poëlle avec lart fondu, vn paquet, sel, poivre, muscade, vn peu de farine cuite, mellés trouffes par tranches ou par morceaux, faites cuire le tout ensemble dans vn petit pot, serués à courte sauce, & mettés ius de citron & de mouton.

100. *Ragoust de tranches de jambon à l'hypocras.*

Passés tranches de jambon toutes cruës par la poëlle, & faites sauce avec sucre,

canelle, vn macaron pillé, vin vermeil, vn peu de poivre blanc concassé, & mettés avec les tranches, quand la sauce sera faite mettés jus d'orange en seruant.

101. *Boudins de foye gras & de chapon.*

Coupés bien menu vn quartron de panne de porc, achés vne liure de foyes gras avec vne liure de chair de chapon, assaisonné de fines herbes, sibouilles, sel, poivre, muscade, cloux pillé, canelle, six iaunes d'œufs crus, deux pots de crespine, & mettés en menus boyaux de porc, ou de mouton, ou d'agneau, & les faites cuire dans du lait, avec sel, citron vert, laurier, & les faites rostir sur vne feuille de papier à petit feu, mettés oranges en seruant.



Table des Viandes qui se mangent ordinairement toute l'année, chacune en leur saison. Depuis la S. Remy jusques à Pasques, qui contient la dernière & premiere saison, on peut servir ce qui s'ensuit.

Chapons gras.

Poules chastrées.

Poulet d'Inde ou cocq d'Inde.

Chapon de pallier.

Gelinotes de bois.

Levraux.

Lapins.

Perdrix.

Benaris de Gasconne.

Beccasses.

Beccassines.

Ramiers.

Plumiers.

Vaneaux.

Sarcelles.

Canards.

Faisans.

58      Methode pour traitter

Poulets de grain.

Courlis.

Pigeonneaux de voliere.

Cailles.

Oyes grasses.

Alouettes.

Arondelles de mer.

Beutors.

Bisets.

Tiers.

Depuis Pasques iusques à la S. Iean on  
mange en leur bonté les viandes qui s'en-  
suiuent.

Poulets.

Dindons de l'année.

Oyson.

Agneau.

Chevreau.

Pigeonneaux.

Le vreaux de Ianvier.

Lapreaux.

Marcafins.

Perdrix.

Faisans.

Cochon de lait.

Pigeons de campagne en ramereaux.

De la S. Jean à la S. Remy ces viandes  
ont à leur bonté.

*becque-figues de Provence.*

*ortolans.*

*perdreaux.*

*lamereaux.*

*rouvre.*

*aisanteaux.*

*ailleteaux.*

*meuriaux.*

*Marcaissins.*

*houlets d'Inde.*

*chaponneaux.*

*pigeonneaux de volière.*

*estudeaux.*

*goullardes de l'année.*

*railles de bruiere.*

*frines.*

*Mauvietes.*

*cochon de lait en agneau.*

Bien que toutes ces viandes soient bon-  
nes toute l'année, elles ne laissent pas  
l'estre meilleures en leurs saisons, c'est  
pourquoy j'ay fait cette separation pour  
advertir beaucoup de personnes qui

n'ayant pas l'experience font beaucoup de fautes dans leurs achats & provisions, & ayant ces separations en l'idée y pourront plus facilement satisfaire leurs maistres, & s'acquitter de leur charge.

*Table generale de tout le gibier & volatiles que l'on peut servir aux bonnes Tables pendant toute l'année.*

<i>Faisans, faisandeaux,</i>	1
<i>Cailles, Cailleceaux,</i>	2
<i>Perdrix, perdreaux,</i>	3
<i>Ramiers, ramereaux,</i>	4
<i>Dindes, dindonneaux,</i>	5
<i>Beccasses, beccassines,</i>	6
<i>Pluviers,</i>	7
<i>Vaigneaux,</i>	8
<i>Tourterelles,</i>	9
<i>Bifets,</i>	10
<i>Canars,</i>	11
<i>Tiers,</i>	12
<i>Sarcelles,</i>	13
<i>Rouges,</i>	14
<i>Sapinettes,</i>	15
<i>Corlis,</i>	

pour les quatre saisons de l'année.	81
Corlis,	16
Bentort,	17
Canards de pailé,	18
Oye sauvage,	19
Dyson,	20
Trines,	21
Alloïettes,	22
Chapons gras & chapons de pallier,	23
Poules, poulardes, poules chastrées,	24
Poulets & studeaux,	25
Poulets en panneau,	26
Pigeonneaux de voliere,	27
Pigeons de campagne,	28
Fenilottes de bois,	29
Artolans,	30
Moniettes,	31
Valles de bruiere, & valles d'eau,	32
Poules d'eau,	33
Dustardes,	34
Faisans bruans ou faisans noirs,	35
Becque-figne de Prouence,	36
Tenaris de Gascongne,	37
Trondelles de Mer,	38
Lièvres, Liévrans,	39
Lapins, lapreaux,	40
Agneaux, chévreaux,	41
Porchons de lait,	42
Marquasins,	43



<b>32</b>	<i>Methode pour traister</i>	
<i>Sangliers,</i>		<b>44</b>
<i>Cheureuil,</i>		<b>45</b>
<i>Cerfs &amp; biches,</i>		<b>46</b>
<i>Dains, &amp; fans de Dains,</i>		<b>47</b>
<i>Cochon en marquasin,</i>		<b>48</b>
<i>Cochon de lait en agneau,</i>		<b>49</b>
<i>Agneau en cochon de lait,</i>		<b>50</b>

---

*Methode pour apprester toutes les viandes nommées cy-dessus en la Table precedente.*

1 Les faisans & les faisandeaux, se doivent plumer à sec, & vuidier, & les piquer de menu lart, les rostir & les manger au verjus, sel, poivre, ou à l'orange.

2. Les cailles & cailleteaux les faut vuidier & les manger bardées avec poivre ou piquées avec oranges.

3 Les perdrix & les perdreaux, les faut piquer & les manger au verjus, sel, poivre blanc, ou oranges.

4. Les ramiers & les ramereaux sont bons avec verjus de grain ou orange, au vinaigre rosart, avec sel, poivre blanc.

5. Les dindes & les dindonneaux se

*dans les quatre saisons de l'année.* 83  
doient arroser en rotissant avec vn filet  
de vinaigre, siboules, vn peu de sel, &  
poivre blanc.

6. Il ne faut point vuides les beccasses  
ni les beccasines, mais les faut piquer bien  
menu, & les rostir à la broche, faire ro-  
sties & sauce avec orange, sel, poivre  
blanc, vne siboullette.

7. Les pluuiers se doiuent apprestes  
de mesme que les beccasses, & les manger  
de mesme.

8. Les vaineaux sont vne espee de plu-  
uiers, ils s'apprestent de mesme & se peu-  
uent manger à la mesme sauce, ou au ver-  
jus de grain.

9. Les tourterelles se doiuent vuides  
des, les piquer, ou barder, & les manger  
avec verjus de grain, oranges, ou vinaig-  
re rosart, avec sel, & poivre blanc.

10. Les bisfets sont especes de pigeons,  
il les faut vuides & les piquer de menu  
lard, & les manger avec vinaigre rosart,  
verjus, ou oranges, sel, & poivre blanc.

11. Les canars ou oyseaux de riuieres se  
doiuent vuides & les mettre à la broche  
sans larder, & quand ils seront à demy  
cuits les flamber avec lard, & les manger  
sans sanglans, avec sel, poivre blanc &

ius d'orange ou poivrade naturelle.

12. Les tiers se doiuent apprester ainsi que les canars, & les manger à la mesme sauce.

13. Les farselles se peuuent apprester tout de mesme que les tiers & les manger de mesme.

14. Les rouges se peuuent piquer de menu lart & les vuidier, & les manger à la poivrade, ou avec ius d'orange, poivre blanc, & sel.

15. Les sapinetes se peuuent vuidier & les piquer de menu lart, & les manger avec sel, orange, ou à la poivrade.

16. Les corlis, faut oster les boyaux & le iusier, laisser le foyo, le picquer de menu lart, & le manger à la poivrade, ou avec ius d'orange, sel, & poivre.

17. Il faut piquer le beutor & le vuidier & le manger à l'orange avec sel, & poivre.

18. On doit mettre quelque bouquet de menu lart aux canars de paillier, & les faire vn peu plus cuire que les autres, & les manger à la mesme sauce.

19. Les oyes sauuages & les oyes priuées se doiuent vuidier & les mettre à la broche sans larder si elles sont bien grasses, si elles sont maigres il n'y a pas de dang

*dans les quatre saisons de l'année.* 85

per d'y mettre quelque lardon, c'est à dire quelque bouquet, & la flamber de lart, & faire sauce avec pruneaux de Sainte Catherine, les passant par l'estamine quand ils seront cuits, ou les manger à la poivrade, ou au sel, & à l'orange.

20. Les oisons se doiuent barder & vuilet & faire farce avec les foyes, lart, herbes sechées bien menu, assaisonnées de sibouettes, sel, poivre, muscade, ius de citron & de mouton en seruant, où les manger au verjus de grain ou vinaigre, avec poivre, & sel.

21. Les griues, les faut mettre en vne brochette, couper les pieds & la teste, & les flamber de lart, en cuisant mettez mie le pain & sel, & les mangés avec verius que vous mottrez dans le degoust, & poivre, frotez le plat d'vne eschalotte, & y nettez vn peu d'orange.

22. Les alloüettes se doiuent apprester & manger de mesme que les griues hors qu'on peut mettre vn peu de sauge dans la sauce.

23. Le chapon gras ne se doit point piquer, mais le faut vider & le barder, & mettre dans le corps vn oignon piqué de doux de girofle, sel, & poivre blanc,

quand il sera cuit ostez la barde & mettez pain fraisé & le mangez avec cresson amorty dans le vinaigre & sel, ou le mangez avec l'orange & le sel, ou avec huïstres que vous ferez amortir dans la graïce que le chapon gras aura rendue; pour les autres vous les piquerez de menu lart & les mangerez à la mesme sauce que les gras.

24. Les poullardes se doiuent vuidier, les piquer de menu lart & les manger à l'orange ou au verius de grain, & sel.

Les poules chastrées de Normandie se peuuent barder de lart ou d'vne feuille de papier, & mettre dans le corps comme au chapon gras, & les manger à la mesme sauce.

25. Les poulets & les esteudeaux se doiuent vuidier, piquer & barder si on veut, & les manger au verjus de grain ou à l'orange, avec sel, poivre, ou faire vn degoust avec vn peu de bouillon, vinaigre, & ius de citron.

26. Les poulets en panneau, sont poulets communs, il les faut vuidier & les piquer de menu lart, les choisir qu'ils soient noirs, il leur faut laisser le col, les pieds, & vne aille, & les seruir avec, & les man-

*dans les quatre saisons de l'année.* 87

ger avec oranges ou verjus de grain, sel, poivre blanc.

27. Faut plumer les pigeonneaux dans l'eau chaude, les vuidier, & les barder ou les piquer, les manger au verjus de grain, ou au vinaigre rosart, avec sel, & poivre blanc.

28. Les pigeons de campagne se peuvent apprester & manger à la mesme sauce.

29. Les genilotes de bois se doiuent apprester comme les perdrix beaucoup laissent les aisles & le col, si vous voulez les laisser enuëllopez les de papier, & leur donnez la mesme cuisson qu'aux perdrix, & les mangez de mesme avec l'orange, le sel, & le poivre blanc.

30. Les ortolans se doiuent vuidier & les enbrocher en vne brochette bien deliée sans témoin ny barde, & les arroser d'un peu de lait fondu, puis mettre pain & sel bien menu par dessus, & les manger à l'orange & sel.

31. Les mauuiettes sont vne espeece de griues, faut couper la teste & laisser les pieds tout long, les piquer de menu lait, sans les vuidier, & les manger avec vne sauce que vous ferez dans le degoust avec

verjus de grain, sel, poivre blanc, ou les manger au sel, & à l'orange.

32. Les rales de bruiere se doiuent vuides, & les mettre dans vne feuille de vigne avec sel, & les manger au verjus de grain, ou à l'orange, sel, & poivre blanc, mais pour les rales d'eau on les peut piquer avec menu lart, & les manger à la poivrade, & les vuidez.

33. Les poulles d'eau se doiuent vuides & piquer de menu lart, & manger à la poivrade.

34. Les oustardes sont vne espece de poulls d'Inde, hors qu'elles ont trois ou quatre sortes de chair, & plus courte que la chair d'un d'Inde, il les fait vuides & les piquer de menu lart, les rostir, & les manger avec orange, poivre blanc, sel, ou poivrade.

35. Les faisans bruians ou faisans noirs, il les faut piquer de menu lart, les manger au jus d'orange, sel, & poivre blanc, ou à la poivrade, si vous voulez prendre la peine de leuer la peau toute entiere, les piquer & les reuestir de leur peau, le plat est fort beau, & on les peut manger de mesme.

36. Les becque-fiques de Prouence, ne

*Dans les quatre saisons de l'année.* 89

Faut que les plumer, couper les pieds & la teste, les embrocher en vne petite brochette, les faire cuire à la broche, mettre pain rapé, & sel, & les manger à l'orange avec sel, ou au verjus de grain & poivre blanc.

37. Les venaris de Gasconne sont plus petits que les ortolans, il les faut appretter de mesme & les manger avec l'orange, & sel, & le poivre blanc.

38 Faut vuider les rondelles de mer, les piquer de menu lart, & les manger rosties à la broche avec vne poivrade, ou verjus de grain.

39. Les lièvres & les levraux; les faut ensanglanter avec leur sang, & les piquer de menu lart, les cuire à la broche, & les manger avec la poivrade, ou à la sauce louce, avec sucre, vin, vinaigre, canelle, & poivre.

40. Les lapins & les lapreaux, les faut piquer ou barder, les faire cuire à la broche, & les manger à l'eau & au sel, poivre blanc, ou à l'orange.

41. Les agneaux & les cheureaux se blanchissent dans l'eau ou sur la braise, les piqués de menu lart, ou les bardez, sur les bardes mettez mie de pain & sel, & les



mangez à la sauce verte. ou à l'orange, sel, & poivre blanc, ou au vinaigre rosart.

42. Il faut peller le cochon à l'eau chaude, oster le dedans & y mettre sel, poivre, siboules, & vn morceau de lart pillé, & le faire cuire à la broche, quand il sera cuit flambé le avec lart sur vne pelle rouge, puis l'arroséz avec vn peu d'eau & de sel en cuisant, & le mangez avec sel, poivre blanc & orange.

43. Le marquasin, ne faut point escorcher ny la teste ny les pieds, les faut piquer de menu lart, & le faire rostir bien à point, le manger à la poivrade ou avec orange, sel, & poivre.

44. Le sanglier s'appreste de mesme que le marquasin, faut piquer les longues ou les espaulles, & faire rostir, manger à la poivrade ou à la barbe Robert.

45. Le chevreuil, le faut piquer de menu lart, le rostir à la broche, faire sauce avec oygnons passez à la poëlle avec lart, & passer par l'estamine avec vinaigre, vn peu de bouillon assaisonné de sel, poivre, ou sauce douce.

46. Le serf & la biche s'apprestent de mesme l'vn que l'autre, il les faut piquer de menu lart, les faire cuire à la broche &

ils manger avec la poivrade.

47. Le dain & les fans de dains ; les faut pres qu'ils seront blanchis sur le feu piquer de menu lart, & les arroser avec sel, vinaigre, citron vert, vn pacquet, poivre, & les manger à la mesme sauce.

48. Cochon de lait en marquasin, il faut faire mourir vn cochon de lait à coups de bastons, le laisser refroidir, puis le despoüiller, & garder le sang, ne despoüiller point la teste ny les pieds, vintez le & le frotez bien de son sang, le faites refaire sur le gril, le picqués, & le faites cuire de mesme le marquasin naturel, & le mangez de mesme.

49. Cochon de lait en agneau, il le faut bien seigner & le despoüiller comme vn agneau, le blanchir dans l'eau, couper la teste & les pieds, & le piquer de menu lart, le faire rostir, & le manger au vinaigre à l'ail, avec poivre blanc, sel ou à la sauce verte.

50. Vn petit agneau bien gras ; échaudés le comme vn cochon de lait, ostez le dedans, & luy coupez les pieds, luy roncez les oreilles, le troussiez comme vn cochon, le farcissez avec farce de veau, de lart, champignons, fines herbes, poivre,

sel, & l'arrosez de sel & d'eau, & de ce qui degoustera, flambez le, & batez six jaunes d'œufs crus avec sel, & quand il sera presque cuit, arrosez luy la teste avec les œufs & mie de pain fraisé afin de defigurer la teste, & le seruez avec citrons ou orange, & poivre blanc.

*Table des potages maigres contenus en la premiere saison, sçavoir Januier, Feurier, Mars.*

<i>Potage d'esturgeon,</i>	1
<i>Potage de saumon frais,</i>	2
<i>Potage de brochet aux nauets,</i>	3
<i>Potage de ranches farcies au bouillon brun,</i>	4
<i>Potage de solles farcies,</i>	5
<i>Potage de turbot,</i>	6
<i>Potage à la Reyne,</i>	7
<i>Potage d'huytres,</i>	8
<i>Potage de profitrolles,</i>	9
<i>Potage de langoustes,</i>	10
<i>Potage d'esperlans au bouillon brun,</i>	11
<i>Potage de choux de Milan,</i>	12
<i>Potage d'escreuisses,</i>	13
<i>Potage ou Jacobine,</i>	14

<i>    dans les quatre saisons de l'année.</i>	<b>93</b>
<i>Potage de tortues au bouillon brun,</i>	<b>15</b>
<i>Potage de cardes d'artichaux,</i>	<b>16</b>

---

*Methodes pour apprester les potages mai-  
gres contenus en la premiere saison,  
sçavoir Januier, Fevrier,  
Mars.*

**1. Potage d'esturgeons.**

Après'auoir bien nettoyé l'esturgeon,  
faut mettre par tronçons & le faire cuire  
edans vne terrine, eau, vn paquet, vn  
eu de beurre & sel, quand il sera à demy  
uit faut tirer le bouillon & remettre dans  
la terrine vin blanc, sel, poivre, cloux  
illez, verius, oygnons, laurier, & le fai-  
re acheuer de cuire; pour faire le bouillon  
de vostre potage, passez champignons à  
la poëlle avec beurre, vn peu de farine,  
& mettez dans le bouillon où l'esturgeon  
aura cuit à demy, avec vne cuillerée de  
purée, & faites mitonner crouste de pain  
avec ce bouillon; & tirez l'esturgeon, &  
le faites esgouster, le dressez sur le pain  
dans vn bassin à oualle ou rond, puis le  
parnir d'huytres, champignons, capres

& mettez ius de citron, & tranches en seruant.

2. *Potage de Saumon fraiz.*

Faut escailler le saumon & le mettre par tronçons & le faire cuire à demy comme l'esturgeon, pour en tirer les bouillons, puis l'assaisonner & le faire cuire à petit feu, & du premier bouillon vous l'assaisonneriez de sel, vne cuillerée de purée claire, fines herbes achées bien menu, avec ce bouillon vous ferez mitonner crouste de pain, & quand vous voudrez seruir dressez le saumon sur le pain, & garnissez de champignons farcis, lettres de carpes, & autres champignons à l'estuée, mettez capres, jus de citron & par tranches, & jus de champignons.

3. *Potage de brochet aux nauets.*

Escaillez le brochet, le mettez par tronçons, le faites passer à la poëlle avec beurre, & le mettez cuire dans vne terrine avec eau, vne cuillerée de purée, assaisonnez de sel, vn paquet, vn peu de poivre; & passez nauets par la poëlle avec beurre roux & farine, & les faites cuire avec eau, poivre, sel, vn paquet, quand vous voudrez seruir dressez le brochet sur du pain mitonné avec le bouillon

*dans les quatre saisons de l'année.* 95

lu brochet & mettez vos nauets proprement, & le garnissez de pain frit, vn ius le citron par dessus.

4. *Potage de sanches farcies au bouillon brun.*

Il faut les limoner dans l'eau bouillante & les inciser sur le dos, oster la peau entiere, couper la queuë & la teste faire farce avec à chair, champignons, fines herbes, trois ou quatre iaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, les faire cuire dans vn bassin ou grande touttiere avec eau, vne cuillerée de purée claire, beurre, & passer champignons par la poëste avec farine, les faire cuire avec eau assaisonnée de sel, vn paquet, cloux, & faire mitonner crouste de pain avec le bouillon des champignons, dressez vos sanches garnissez vostre potage avec champignons, & lettances de carpes, capres, ius de citron & par tranches.

5. *Potage de folles farcies.*

Escaillez vos folles, les fendez par le dos, ostez l'areste, faites sauce avec chair d'anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, vn peu de champignons, & les faites cuire comme les sanches, & faites mitonner crouste de

pain avec bouillon de poisson, dressez vos solles & les garnissez de truffes, champignons, de tanches, huïstres, ius de citrons & de champignons, & citrons par tranches.

6. *Potage de turbot.*

Escaillez le turbot, le faites cuire dans vn linge avec vin blanc & moitié eau, verjus, sel, poivre, muscade, cloux, laurier, faites mitonner croustes de pain avec bouillon de poisson, faites bien esgouter le turbot auant que de le dresser, & l'ayant dressé garnissez le de champignons sur le corps du poisson, & les bords du plat de champignons farcis, lettrance, huïstres frites, capres, & ius de citron & par tranches.

7. *Potage à la Reyne.*

Achez chair d'anguille, la faites cuire avec vn peu de beurre & demy verre de vin blanc, quand elle sera cuitte pilez la en vn mortier avec vn carteron d'amande, & la passez par l'estamine avec bouillon de poisson au naturel, la faites cuire dans vn petit pot assaïonné de sel, vn paquet, avec cloux, vn champignon, & la mouuez avec vn rouleau, mettez vn morceau de citron vert, & faites mitonner

CROU-

estouffes avec bouillon de poisson, & mettez vostre coullis garny de lettances, champignons, grenade, jus de citron & jus de champignons.

8. *Potages d'huiſtres.*

Passez les huiſtres par la poëſſe avec beurre roux, gardez leur eau, passez avec vos huiſtres champignons par morceaux, vn peu de farine, mettez cuire dans vn pot avec purée claire assaisonnée de sel, vn morceau de citron vert, & faites mitonner vostre pain avec bouillon de poisson & dressez vos huiſtres & vos champignons garnis de capres, tranche de citron, & mettez l'eau de vos huiſtres dans vostre potage, jus de champignons & de citron.

9. *Profiterolle de poisson.*

Farcissez trois ou quatre petits pains à la mode apres les auoir fait seicher, ostez la mie, pour ce faire, faites farce avec chair de carpe ou anguille, avec lettances, petits champignons, fines herbes, assaisonnez de sel, muscade, capres, faites cuire tout dans vn plat ou pot avec vn peu de beurre, demy verre de vin blanc, & farcissez vos pains, & les faites mitonner avec bouillon de poisson au naturel.



quand vous voudrez seruir mettez vn coully fait avec amandes pillées, iaunes d'œufs crus & vn peu de blanc de brochet, garnissez de laittances & de champignons, ius de citrons & de champignons, & grains de grenade.

10. *Potage de langoustes.*

Faut oster vn petit filet qui est la queue de la langouste, casser les os avec vn rouleau, & la faire cuire dans vn pot avec de l'eau, vn verre de vin blanc, assaisonnez d'vn paquet, eloux, sel, beurre, quand elle sera cuitte la faut tirer, oster les os, faire mitonner croustes avec le mesme bouillon, & dresser la chair sur le potage, & le brunir avec farine frite, & garnir de capres & tranches de citron.

11. *Potage d'esperlans au bouillon brun.*

Faites cuire esperlans dans vn bassin ou terrine avec purée claire, assaisonnée de sel, vn morceau de citron, passez par la poëlle des champignons par morceaux avec farine frite, & les faites mitonner sur le feu, & faites mitonner croustes de pain

*dans les quatre saisons de l'année.* 99

Avec bouillon de poisson, dressez les esperlans sur le pain, & y mettez le bouillon où ils auront cuit, les garnissez de champignons & du jus, & jus de citron & par tranches.

12. *Potage au choux de Milan.*

Prenez les cœurs des choux, les faites blanchir avec eau, les achez bien menus à la réserve de deux ou trois pour garnir le potage, les passez à la poëlle avec beurre, les empottes avec eau bouillante. & vne cuillerée de purée, assaisonnez de sel, bloux, poivre, siboules, & passez vn pain en morceaux par la poëlle & mettez dans vos choux, & les dressez sur croustes mitonnées, garnissez de pain frit.

13. *Potage d'escreuisses.*

Lavez bien vos escreuisses, les faites cuire en eau avec vn paquet, vn peu de sel, beurre, puis vous tirerez les queuës & les pattes, pillerez les coques que vous passerez avec le bouillon desdites escreuisses, que vous mettez dans vn pot, apres vous passerez les queuës & les pattes par la poëlle avec vn peu de beurre & de fines herbes bien menuës, & vous les metrez apres dans vn pot ou plat avec le bouillon le plus rouge que vous aurez pas-

fé, apres faites mitonner croustes de pain avec le mesme bouillon, trois ou quatre champignons achez menus, dressez vos escrevies, & garnissez le potage de letances, & champignons, ius de citron, & ius de champignons.

14. *Potage ou Jacobine.*

Achez chair de carpe ou d'anguille, la faites cuire avec vn peu de beurre & de vin blanc, vn champignon, achez la encore quand elle sera cuite, faites mitonner croustes avec bouillon de poisson, mettez la chair par dessus avec fromage de Milan rapé, chaplures, ius de champignons & de citron & par tranches.

15. *Potage de tortuës.*

Coupés la teste & les pieds de la tortuë, la faites bien cuire en eau avec vn peu de sel, ostés l'escaille & l'amer, mettez le reste par gros morceaux, & les passez à la poëlle avec beurre roux, fines herbes, affaïssonnez de sel, muscade, vn peu de bouillon, & passez par la poëlle champignons par morceaux, farine, vn paquet,

*dans les quatre saisons de l'année.* 101  
faites mitonner croustes de pain avec  
bouillon de poisson, mettez vos tortuës  
sur vostre pain, & garnissez de champi-  
gnons, capres, ius de citron & de cham-  
pignons.

16. *Potage de cardes d'artichaux.*

Faites cuire cardes d'artichaux, avec  
eau, beurre, sel, vne crouste de pain,  
quand elles seront cuites mettez les pro-  
prement dans beurre fondu, coupez les  
fort courtes, & faites mitonner croustes  
de pain avec bouillon d'herbes, mettez la  
crouste d'un petit pain entier au milieu  
du plat, dressez vos cardes sur le pain &  
mettez fromage de Milan rapé, capres  
& bouillon blanc, garnissez de tranches  
de citron.

*Table du poisson qui se peut servir es  
Entrées de la presente saison, & de  
toute l'année.*

<i>Turbot en ragoust,</i>	1
<i>Barbues en ragoust,</i>	2
<i>Solles en ragoust,</i>	3
<i>Barbottes en ragoust,</i>	4
<i>Truites en ragoust,</i>	5
<i>Carpes en ragoust,</i>	6
<i>Carpes farcies en ragoust,</i>	7
<i>Carpes au demy court bouillon,</i>	8
<i>Tanches farcies en ragoust,</i>	9
<i>Tanches au ragoust d'anchois,</i>	10
<i>Tanches fricassées à la sauce blanche,</i>	11
<i>Tanches fricassées à la sauce brune,</i>	12
<i>Tanches en casserolle,</i>	13
<i>Brochet farcy,</i>	14
<i>Brochet en casserolle,</i>	15
<i>Brochet frit à la sauce d'anchois,</i>	16
<i>Brochet frit avec paste,</i>	17
<i>Brochet en ragoust par tronçons,</i>	18
<i>Tranches de saumon à la sauce douce,</i>	19
<i>Saumon en ragoust avec champignons,</i>	20
<i>Anguilles rosties,</i>	21

<i>Dans les quatre saisons de l'année.</i>		103
<i>Anguilles à la sauce blanche,</i>		22
<i>Anguilles frites,</i>		23
<i>Anguilles à la sauce brune,</i>		24
<i>Tortues en ragoust,</i>		25
<i>Tortues en ragoust à la sauce brune,</i>		26
<i>Tortues à la marinade,</i>		27
<i>Escrouisses en ragoust,</i>		28
<i>Escrouisses au vinigre,</i>		29
<i>Escrouisses à la sauce blanche,</i>		30
<i>Ragoust de rouges barbes,</i>		31
<i>Ragoust de moules à la sauce blanche,</i>		32
<i>Ragoust de moules à la sauce brune,</i>		33
<i>Ragoust de limandes,</i>		34
<i>Ragoust de plies de Loire,</i>		35
<i>Ragoust d'amar,</i>		36
<i>Ragoust de langoustes,</i>		37
<i>Huîtres sur le gril,</i>		38
<i>Huîtres en ragoust,</i>		39
<i>Huîtres frites,</i>		40
<i>Cheurettes frites,</i>		41
<i>Cheurettes au court bouillon,</i>		42
<i>Esperlans aux anchois,</i>		43
<i>Esperlans en casserolle,</i>		44
<i>Esperlans au court bouillon,</i>		45
<i>Palourdes en ragoust,</i>		46
<i>Palourdes au vinaigre,</i>		47
<i>Pousse pieds au vinaigre,</i>		48
<i>Passe pieds en ragoust,</i>		49

<i>Horsins à la pounrade,</i>	50
<i>Solles marinées,</i>	51
<i>Solles au court bouillon,</i>	52
<i>Ton mariné,</i>	53
<i>Ton sur le grill,</i>	54
<i>Ton en pasté en pot,</i>	55
<i>Greneaux en casserolle,</i>	56
<i>Queuë de moluë fritte,</i>	57
<i>Moluë empastée &amp; fritte,</i>	58
<i>Merlans empastez &amp; frits,</i>	59
<i>Salerins sur le grill,</i>	60
<i>Salerins frits,</i>	61
<i>Flets frits.</i>	62
<i>Sardines de Royan sur le grill,</i>	63
<i>Sardines frites,</i>	64
<i>Mouilles sur le grill,</i>	65
<i>Sardines marinées,</i>	66
<i>Lamproyes,</i>	67
<i>Lamproyes à la sauce douce,</i>	68
<i>Solles farcies en ragoût,</i>	69
<i>Bremmes en ragoût,</i>	70
<i>Bremmes rosties,</i>	71
<i>Flaits en casserolle,</i>	72
<i>Mulletts sur le grill,</i>	73
<i>Mulletts frits à l'anchois,</i>	74
<i>Raye douce frite,</i>	75
<i>Raye clouée,</i>	76
<i>Congres frits par tronçons à l'anchois,</i>	77

<i>    dans les quatre saisons de l'année</i>	105
<i>Congres à la marinade,</i>	78
<i>Macreuses à la broche,</i>	79
<i>Macreuses au pot pourry,</i>	80
<i>Macreuses au court bouillon,</i>	81
<i>Goujons frits empastez,</i>	82
<i>Goujons à l'estuée,</i>	83
<i>Barbottes en casserolle,</i>	84
<i>Achis de carpes,</i>	85
<i>Achis d'escreuisses,</i>	86
<i>Pigeonneaux de blanc de brochet,</i>	87
<i>Ragoust de riz de veau falsifiez,</i>	88
<i>Iambon de poisson,</i>	89
<i>Tranches de iambon,</i>	90
<i>Seruelats de poisson,</i>	91
<i>Daube de chair d'anguille,</i>	92
<i>Popeton à la Françoisse,</i>	93
<i>Popeton à l'Angloise,</i>	94
<i>Perches en ragoust,</i>	95
<i>Vines frites en ragoust,</i>	96
<i>Morue fraische en ragoust.</i>	97



*Methode pour apprester le poisson dont  
la Table est cy-deuant.*

1. *Ragoust de turbot.*

Après auoir bien nettoyé le turbot le faut mettre vn peu dans vn bassin avec sel, vinaigre & vn peu de poivre, le laisser tremper, puis le mettre dans vn autre bassin avec beurre & vin blanc, assaisonné de cloux, vn paquet, muscade, deux feüilles de laurier, vn morceau de citron vert, siboules, & passer champignons par la poëlle avec beurre & vn peu de farine, & le faites cuire à petit feu, quand il sera cuit mettez y capres & jus de citron, garnissez les bords de champignons farcis & tranches de citron.

2. *Barbuë en ragoust.*

Faites cuire la barbuë de mesme que le turbot, mais ne la faites point tremper dans le vinaigre & la seruez de mesme si vous ne voulez changer la garniture.

3. *Solles en ragoust.*

Passes les solles par la poëlle avec beurre affiné, puis ostez l'arestre & les mettez dans vn bassin avec vn peu de beurre roux,

*dans les quatre saisons de l'année.* 107

farine, vn paquet, sel, muscade, vn morceau d'escorle d'orange, verjus de grain, ou jus d'orange, garnissez de persil.

4. *Barbottes en ragoust.*

Limonés les barbottes avec eau chaude, & les farinez, faites les frire en bonne friture, les mettez dans vn bassin avec beurre roux, farine, anchois fondus passez par l'estamine avec ledit beurre, assaisonnez de sel, muscade, vne sibouille, capres & jus d'orange, ou verjus de grain, garnissez de persil frit & citron par tranches.

5. *Truites en ragoust.*

Escaillez les truites & les incisez, puis mettés les dās vn bassin avec beurre roux, farine frite, vn peu de vin blanc, assaisonnez d'vn paquet, sel, poivre, muscade, vne feüille de laurier, vn morceau de citron vert, & quand vous voudrez seruir vn ragoust de champignons par dessus, garnissez de citron & pain frit ou huïstres frites.

6. *Carpes lardées d'anguille en ragoust.*

Escaillez les carpes, les lardez de gros lard fait de chair d'anguille, les passés par la poëlle avec beurre roux, les mettez en vn bassin avec le mesme beurre & vn

peu de farine frite, champignons assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, vne feuille de laurier, vn peu de citron vert, vn verre de vin blanc, quand elles seront cuites mettés huïstres fresches, & capres, puis les laissez vn peu mitonner, garnissés de tranches de citron.

7. *Carpes farcies en ragoust.*

Escaillés les carpes, ostés la peau, laissés y la teste & la queuë, & faites farce avec la mesme chair & chair d'anguille, assaisonnés de fines herbes, sel, poivre, muscade, thin, cloux, beurre, petits champignons entiers; farcissés les peaux, les cousés, ou liés avec fisselles, les mettés cuire dans vn bassin avec beurre roux, maniés vn peu de beurre avec farine frite, & persil bien menu. puis l'estendés par dessus vos carpes, mettés vin blanc, vn peu de bouillon du pot, & faites cuire dans vn four ou deuant le feu mettant vn bassin derriere. garnissés de lettances, champignons, capres, & citron par tranches.

8. *Carpe au demy court-bouillon,*

Laiissés les escailles, mettés cuire les carpes en quatre, avec vin blanc ou vermeil, vn peu de verjus & de vinaigre, sel, poi-

*dans les quatre saisons de l'année.* 109

tre, muscade, cloux, siboules, laurier, un peu de beurre roux, vne escorce d'orange, faites consommer le bouillon à la réserve d'un peu, & mettés capres en dressant, garnissés de citron en tranches.

9. *Tanches farcies en ragoust.*

Faut limonnet les tanches & les farcir de mesme que les carpes, & les servir de mesme.

10. *Tanches en ragoust.*

Mettés les par morceaux, les faites frire en beurre affiné, faite fondre anchois avec beurre roux, jus d'orange, un paquet, sel, poivre, muscade, capres, & les servis avec persil frit & tranches de citron.

11. *Tanches à la sauce blanche.*

Après les avoir limonnées coupés les par morceaux, ostés les arestes & les faites blanchir dans eau bouillante, les passés à la poëlle avec beurre blanc, un paquet, & saisonnés de sel, poivre muscade, vne feuille de laurier, & un verre de vin blanc, les faites mitonner dans un pot ou terrine, & quand vous voudrés servir delayés jaunes d'œufs avec verjus ou jus de citron, & mettés dans vos tanches, un jus de champignons y est fort bon.

12. *Tanches fricassées à la sauce brunè.*

Passés les tanches par morceaux à la poëlle avec beurre roux, fines herbes achées menu, vn peu de farine, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, citron vert, champignons par morceaux, vn verre de vin blanc; puis mettez dans vne terrine mitonner, quand elles seront cuites metez capres & ius de citron.

13. *Tanches en casserolle.*

Incisez vos tanches, les passez à la poëlle avec beurre roux, pour leur donner vn peu de couleur, les mettez dans vn bassin ou casserolle, passez vn peu de farine dans le mesme beurre, mettez vin blanc, verjus, vn paquet, sel, poivre, muscade, laurier, & quand elles seront cuites mettez y huïstres, capres, & ius de champignons, ius de citron & par tranches, garnissés de pain frit.

14. *Brochets farcis.*

Escaillés les brochets, le desossés par le dos, faites que la teste & la queuë tiennent à la peau, faites farce avec la mesme chair, assaisonnés de sel, poivre, muscade, cloux, siboules, beurre, & champignons, puis farcisés vos peaux & les cousez, & les faites cuire dans vn bassin

*dans les quatre saisons de l'année.*      **XII**

avec beure roux, farine frite, vin blanc, verjus, vn peu de bouillon, vn morceau de citron vert, & quand ils seront cuits mettés en ragoust d'huiſtres, champignons, garniſſez de pain frit, tranches de citron & capres.

**15.**      *Brochets en casserolle.*

Escaillez les brochets, les lardez de lart d'anguille comme les carpes, les faites cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, cloux, vn paquet, citron vert, laurier, & quand ils seront cuits faites ragoust de champignons, huiſtres, capres, farine frite avec la sauce où auront cuits les brochets, garniſſez de tranches de citron, lettrances de carpes frites, & champignons frits.

**16.**      *Brochets frits à la sauce d'anchois.*

Incisez les brochets apres les auoir ouuerts par le ventre, les faites mariner avec vinaigre, sel, poivre, siboules, laurier, les farinez quand vous les voudrez frire, quand ils seront frits faites fondre anchois avec beurre roux, passez par l'estamine, puis mettez ius d'orange, capres, poivre blanc, garniſſez de perül frit & tranches de citron en seruant.

17. *Brochet en paste & frit.*

Faites ce brochet comme l'autre, puis faites paste avec farine, œufs, sel, poivre, faites que la paste soit claire, trampez vos brochets dans ladite paste, & les faites frire en grande friture, seruez avec persil frit & oranges.

18. *Brochet par tronçons.*

Coupez vostre brochet par tronçons & le lardez de gros lardons d'anguille, le passez à la poëlle avec beurre roux & vn peu de farine frite dans le mesme beurre, puis le mettez cuire dans vn bassin ou terrine avec vin blanc, verjus, vn peu d'eau sel, poivre, cloux, muscade, laurier, & quand il sera cuit faites rogoust de champignons & capres, huïstres, avec la mesme sauce, & mettez par dessus en seruant tranches de pain frit & citron par tranches.

19. *Tranches de saumon à la sauce douce.*

Coupez vn saumon ou ce que vous voudrez par tranches & le farinez, & le faites frire en beurre affiné, faites sauce douce avec vin vermeil, sucre, canelle, vn peu de sel, poivre, cloux, citron vert, & mettez avec vostre saumon, le fai-

tes

les mitonner sur le feu, mettez en servant  
tranches de citron.

20. *Saumon en ragouft.*

Mettez vne hure ou ce que vous voudrez de saumon, incisée ou par tranches, la mettez dans vn bassin avec vn peu de vin, verjus, sel, vn paquet, poivre, cloux, muscade, laurier, citron vert, vn peu de bouillon de poisson, & la faites cuire dans vn four couuert d'vn autre bassin, faites ragouft d'huïstres, capres, farine frite, champignons, & le foyes du saumon, & nettez par dessus en servant, & citron par tranches.

21. *Anguilles sur le gril.*

Escorchiez l'anguille & l'incisez, estant par trançons, la faites tremper avec vinaigre, sel, poivre, siboules, laurier, & apres es faites rostir sur le gril, faites sauce avec beurre roux, farine, capres, sel, poivre, muscade, cloux, vinaigre, vn peu de bouillon, & faites bouillir vn peu vos anguilles dedans quand elles seront cuites.

22. *Anguilles à la sauce blanche.*

Quand l'anguille sera escorchée mettés a par tranches, la passez à la poïlle avec beurre blanc, vn paquet, assaisonné de



sel, poivre, cloux, vne feuille de laurier, vn verre de vin blanc, muscade, quand elle sera euite faites sauce blanche avec jaunes d'œufs, & verius, garnissez de citron par tranches & pain frit.

23. *Anguille frite.*

L'anguille frite ne se doit point escorcher, ostez l'areste, la coupez par tranches, la marinez en vinaigre, sel, poivre, laurier, siboulles, puis la farinez & la faites frire en beurre affiné, puis la seruez de persillade avec vinaigre rosart, poivre blanc.

24. *Anguilles à la sauce brune.*

Coupez anguille par tranches & la passez à la poëlle avec beurre roux, fines herbes bien menuës, siboulles, vn verre de vin blanc, vn peu de verius, & farine frite, & poivre, muscade, cloux, sel, & capres, faites cuire le tout ensemble dans vne terrine ou plat, garnissés de citron en seruant.

25. *Tortuës en ragoust.*

Coupés la teste & les pieds de la tortuë, la mettés cuire dans eau & vin, sel, laurier, quand elle sera cuitte ostés l'escaille & l'amer, la coupés par morceaux, apres passés la à la poëlle avec beurre roux, fi-

*pour les quatre saisons de l'année.* 117  
nes herbes bien menuës, siboulle, sel,  
poivre, vn peu de farine frite, muscade,  
capres, vn peu de bouillon de poisson. &  
ius de champignons & de citron garnis-  
sez d'huïstes frites, lettances de carpes &  
tranches de citron.

26 *Tortuës à la sauce blanche.*

Apretez tortuës comme cy-dessus, fai-  
tes vne sauce blanche avec iaunes d'œufs,  
garnissez de lettances en casserolle, &  
tranches de citron.

27. *Tortuës à la marinade.*

Quand vos tortuës seront cuites, fai-  
tes les tremper vn peu dans du vinaigre,  
sel, poivre, sibouilles, puis les farinez &  
les faites frire en beurre affiné, & les ser-  
uez à la persillade frite, avec oranges &  
poivre blanc.

28. *Escreuïsses en ragouft.*

Faites cuire escreuïsses dans du vin, vi-  
naigre, sel, prenez les queuës & les pat-  
tes, & le dedans des corps d'escreuïsses,  
les passez à la poëlle avec beurre roux, fi-  
nes herbes menuës, vn morceau de citron  
vert, sel, poivre, muscade, vn peu de fa-  
rine frite, ius de champignons & de citron  
en seruant.

29. *Escreuiffes au vinaigre.*

Il faut faire cuire les escreuiffes avec vin, vinaigre, sel, poivre, cloux, laurier, siboules, & les serués entieres avec persil vert.

30. *Escreuiffes à la sauce blanche.*

Il les faut passer à la poëlle apres les auoir répluchées, avec vn paquet, beurre blanc, assaisonnez de sel, muscade, poivre, siboules, fines herbes bien menües, & faire sauce avec jaunes d'œufs, ius de citron & de champignons.

31. *Ragouft de rouges barbes.*

Escaillés les rouges barbes & ostez le dedans, & gardez les foyes, trempez les dans du beurre, les faites cuire sur le gril, passez les foyes par la poëlle avec vn peu de beurre, les pillez & les passez par l'estamine avec vn peu du mesme beurre où ils auront cuit, mettez poivre blanc, sel, ius d'orange, ou de citron, & frottez l'assiette ou le plat d'vne eschalotte.

32. *Ragouft de moules à la sauce blanche.*

Tirez les moules de leurs coquilles, les passez à la poëlle avec beurre blanc, thin, fines herbes achées bien menües, assaisonnez de sel, poivre, muscade, siboules, & faites consommer l'eau des dites moules,

*dans les quatre saisons de l'année.* 117  
mettez iaunes d'œufs avec verjus, ou ius  
de citron, garnissez de coquilles, & pain  
frit.

33. *Ragoust de moules à la sauce brune.*

Faites comme dessus hors que vous ne  
mettrez point d'œufs, mais vous y mettrez  
vn peu de farine frite, & garnirez de mes-  
me, ou avec tranches de citrons.

34. *Ragoust de limandes.*

Coupez les testes des limandes, les pas-  
sez par la poëlle avec beurre roux, les met-  
tez dans vne terrine avec vin blanc, ver-  
jus, vn paquet, sel, poivre, muscade, lau-  
rier, farine frite, capres, vn peu d'escorse  
d'orange, garnissez de tranches de citron.

35. *Ragoust de plies de Loire.*

Mettez plies de Loire cuire avec vin  
blanc, verjus, sel, poivre, laurier, faites  
sauce blanche avec beurre, vinaigre, mus-  
cade, tranches de citron, & capres.

36. *Ragoust d'aumar.*

Bouchez l'aumar avec vn petit linge,  
& le mettez dans vne terrine, le faites cui-  
re au four, estant cuit vous tirerez la chair  
& la mettrez par morceaux, la passerez à la  
poëlle avec beurre, fines herbes bien me-  
nuës, vne sibouille entiere, assaisonnez  
de sel, poivre, muscade, faites sauce avec

le dedans de l'aumar, vn filet de vinaigre rosart, ou ius d'orange.

37. *Ragouft de langouftes.*

Ce ragouft se fait de meſme que celuy d'aumar, car c'eſt la meſme eſpece, & n'ont rien de diſſemblable que les pattes, c'eſt pourquoy vous les pouuez manger de meſme, elles ſont bonnes en ſalade avec huve. vinaigre, poivre blanc, & ſel, faiſant ſauce du dedans du corps.

38. *Huiſtres ſur le gril.*

Mettés huiſtres ſur le gril avec beurre, mie de pain, & muſcade, & les ſeruez avec ius d'orange routes chaudes.

39. *Huiſtres en ragouft.*

Mettez huiſtres entre deux plats avec beurre, vn macquet, muſcade, vn peu de farine frite au bleu, & vn peu d'orange, mettés ius d'orange & poivre blanc en ſervant, garniſſez de citron.

40. *Huiſtres frites.*

Faites paſte avec eau & farine, ſel, poivre blanc, paſſez les huiſtres dedans, les faites frire en beurre affiné, & ſeruez avec perſil & oranges.

41. *Chaurettes frites.*

Il faut leuer les chaurettes, les poudrer de ſel, de farine, & poivre, & les frire en

*dans les quatre saisons de l'année.* 119  
beurre affiné, les servir avec persil frit &  
oranges

42. *Chaquettes au court-bouillon.*

Faites les cuire dans du vin blanc, sel,  
poivre, laurier, & les mangez au vinaigre  
& poivre blanc.

43. *Esperlans aux anchois.*

Il faut frire les esperlans & les servir à la  
sauce d'anchois fondus avec beurre roux,  
jus d'orange & poivre blanc.

44. *Esperlans en casserolle.*

Mettez esperlans dans vn bassin avec  
beurre, & vn peu de vin blanc, muscade,  
vn peu de citron vert, vn peu de farine  
frite, mettez capres, jus de citron en ser-  
vant & sel.

45. *Esperlans au court-bouillon.*

Faites cuire les éperlans avec vin blanc,  
citron vert, poivre, sel, laurier, & les ser-  
vez sur vne seruiette avec persil & tran-  
ches de citron, & les mangez au vinaigre,  
& poivre blanc.

46. *Palourdes en ragoût.*

Les palourdes sont vne espèce de co-  
quillage qui se mange en la basse Breta-  
gne, il ne faut que les bien laver, les pas-  
ser par la poëlle comme les moules, avec  
fines herbes, beurre roux, vne siboulet-

120 *Methode pour traiter*

te, & les servir avec les coquilles, & les manger avec l'orange & le poivre blanc.

47. *Palourdes au vinaigre.*

Il les faut faire cuire avec vn peu d'eau, poivre, à petit feu, vne feuille de laurier; quand elles seront bien cuites mangez les au vinaigre rosart, & poivre blanc.

48. *Pousse pieds au vinaigre.*

Le pousse pieds est vn demy coquillage, en tant qu'il tient contre le rocher d'où il prend vie, le faut cuire avec eau & sel, cloux, laurier, poivre, & le manger au vinaigre & poivre blanc.

49. *Pousse pieds en ragoust.*

Il faut oster la coquille & vne peau que le pousse pieds a qui est fort rude, le passer à la poëlle avec beurre roux, fines herbes bien menuës, vn morceau d'orange, vn peu de farine, poivre, sel, muscade, & vn filet de vinaigre en servant.

50. *Horsins à la poivrade.*

Les horsins se mangent crux avec poivre blanc, & oranges.

51. *Solles marinées.*

Faites frire solles & les mettez dans vn bassin ou terrine, passez à la poëlle citron par tranches ou oranges, laurier, avec beurre affiné, siboules, sel menu, poivre,

*dans les quatre saisons de l'année.* 121  
aufcade, & le mettez avec vos folles &  
esferuez ainsi.

52. *Solles au court bouillon.*

Faites cuire vos folles dans vin blanc,  
perjus, sel, citron vert, poivre, & les fer-  
uez à la sauce blanche, que vous ferez  
avec beurre.

53. *Ton mariné.*

Faites frire le ton par rouelles, faites  
marinade comme aux folles & les seruez  
de la mesme.

54. *Ton sur le gril.*

Poudrez le ton de sel, poivre, le beur-  
rez & le faites cuire par tranches, le man-  
gez à l'orange & au beurre roux.

55. *Pasté en pot de ton.*

Achez du ton apres auoir osté la peau  
& les arrestes, & le mettez cuire dans vn  
pot ou terrine avec beurre roux & vin  
blanc, vn morceau de citron vert, vn pac-  
quet, sel, poivre, champignons, ou ma-  
rons, & capres, le garnissez de pain frit,  
& huïstes frites, & tranches de citron.

56. *Gervaux en casserolle.*

Ostез les quyres & le dedans, & les met-  
tez dans vne terrine avec vn peu de vin  
blanc, beurre roux, vn peu de farine,  
deux ou trois champignons par mor-



ceaux, assaisonnez de sel, poivre, muscade, vn paquet, vn morceau de citron vert, & les garnissez de pain frit & tranches de citron.

57. *Queuë de moluë frite.*

Escaillez vne belle queuë de moluë, la mettez cuire dans l'eau chaude sans la faire bouillir, la tirez bien entiere, & quand elle sera bien esgouttée, farinez la, & la faites frire en beurre affiné, & la seruez avec ius d'orange & poivre blanc.

58. *Moluë empastée & frite.*

Prenez les crestes de moluë, cuites comme dessus, les passez par petits morceaux dans de la pâte, que vous ferez avec farine, poivre, & eau, vn peu de sel, la faites frire comme cy dessus, & la seruez avec ius d'orange, poivre blanc, & persil frit.

59. *Merlans frits.*

Fendez les merlans par le dos, les poudrez de sel, poivre, & les laissez tremper dans du vinaigre, les passez en pâte faite avec farine, eau, sel, poivre, & les faites frire, les seruez avec oranges & poivre blanc.

dans les quatre saisons de l'année. 123

60. *Salerins sur le gril.*

Escaillez les, les poudrez de gros sel, les faites cuire sur le gril, & les seruez avec verjus de grain, ou orange, & poivre blanc.

61. *Salerins frits.*

Après les avoir escaillez passez les dans vne paste claire & les faites frire avec beurre affiné, & les mangez avec orange & poivre blanc.

62. *Flets frits en ragoust.*

Incisez les flets, les faites frire avec beurre affiné, puis les mettez dans vn bassin ou plat avec vn peu du mesme beurre, farine, citron par tranches, huïstres, capres, siboulettes, laurier, & vn peu de verjus, d'orange, sel & poivre.

63. *Sardines de royan sur le gril.*

Escaillez les & les poudrez de sel, vuides les & les mettez sur le gril, & les seruez avec orange, poivre & sel.

64. *Sardines frites.*

Faites de mesme que cy dessus, les fatiguez & faites frire en beurre affiné, & seruez de mesme.

65. *Muges ou mullets sur le gril.*

Escaillez les, les incisez, & trempez dans beurre fondu, les faites griller, &

Faites sauce avec beurre roux, farine frite, capres, tranches de citron, vn paquet, poivre, sel, muscade, verjus, ou oranges.

66. *Sardines marinées.*

Faites frire vos sardines, & faites marinade avec beurre roux, citron ou oranges par tranches, laurier, siboules, poivre, sel, muscade, & vinaigre, mettez par dessus vos sardines, & les seruez froides.

67. *Lamproyes.*

Il les faut saigner & les limoner dans l'eau chaude, en faire tronçons, & les faire cuire dans vne terrine avec beurre roux, vin blanc, assaisonné de sel, poivre, muscade, vn paquet, vne feuille de laurier, & mettre le sang avec vn peu de farine frite & capres, garnissez de citron par tranches.

68. *Lamproyes à la sauce douce.*

Gardez le sang, & apres les auoir limonnées, mettez les cuire avec vin vermeil, beurre roux, canelle, poivre, sel, & sucre, vn morceau de citron vert, & ius de citron en seruant.

69. *Solles farcies en ragoust.*

Faites farce avec blanc de brochet ou d'anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ouurez vos solles par le dos,

*dans les quatre saisons de l'année.* 125

ostez l'aresté & les farcissez, faites cuire dans vn bassin avec beurre roux, vn peu le vin blanc, champignons par morceaux, citron vert, vn peu de farine frite, huîtres cruës, escreuisses & capres, ius de citron en seruant & par tranches.

70. *Bremmes en ragouft.*

Escaillez les bremmes, les incisez, & les faites frire en beurre affiné, les mettez dans vn bassin ou terrine avec verjus, vn paquet, poivre, muscade, capres, vn peu de farine frite, & beurre roux, sel, vn peu de citron vert.

71. *Bremmes rosties.*

Faites les rostir avec leurs escailles sur le grill, estant cuites ostés les & faites sauce avec beurre, sel, muscade, & persil aché bien menu, ius d'orange, ou vinaigre.

72. *Flets en casserolle.*

Après les auoir bien nettoyez mettés les dans vn bassin avec beurre, farine frite, verjus, vin blanc, vn paquet, sel, poivre, muscade, citron vert par tranches, vne feuille de laurier, & les faites cuire deuant le feu, vn bassin derriere, mettez capres en seruant.

73. *Mullettes sur le gril.*

Les mullettes sont vn poisson de la mer Mediteranée, qui est fort delicat, pour le manger bon ne faut que l'essuyer avec vn linge & le mettre sur le gril, estant cuit le manger tout chaud avec orange, sel, & poivre blanc.

74. *Mullets frits à l'anchois.*

Escaillez les mullets, les faites frire en beurre affiné, puis les mettez dans vn plat avec anchois, capres, ius d'orange, muscade, & vn peu du mesme beurre où ils auront cuit, & frottez le plat d'vne eschallotte.

75. *Raye douce frite.*

Passés la raye douce sur le gril pour oster la peau, la farinés, & faites frire en bonne friture, faites sauce avec beurre roux, anchois, ius d'orange ou vinaigre, muscade, & capres.

76. *Raye aigre ou raye cloüée.*

Faites la bouïllir avec eau, verius, sel, laurier, & vn oygnon, apres auoir osté la peau vous poués faire sauce avec beurre blanc, ou beurre roux, assaisonner de sel, muscade, ius de citron, ou de vinaigre, & capres.

*dans les quatre saisons de l'année.* 127

77. *Congres frits par tronçons.*

Coupés vn congre par tronçons, le marinés en vinaigre, sel, sibouilles, & poivre, puis le farinés & faites frire en beurre affiné, faites sauce avec beurre roux, vn paquet, poivre, sel, capres, muscade, vinaigre, vn peu de moustarde.

78. *Congres marinez.*

Il les faut mettre par tronçons, les frire en beurre affiné, & faire marinade avec le mesme beurre, tranches de citron vert, laurier, capres, sel, poivre, muscade, cloux entiers, vinaigre à l'ail & mettre tout ensemble & le seruir de mesme.

79. *Macreuses à la broche.*

Après les auoir plumées & vuidées mettes les à la broche, arrosés de beurre & sel, faites sauce avec le foye, le achant bien menu, & le mettés avec le degoust des macreuses, assaisonnés de sel, poivre, muscade, vn paquet, demy douzaine de champignons par morceaux, & jus d'oranges.

80. *Macreuses au pot pourry.*

Lardés les macreuses de gros lard d'anguille, les passés par la poëlle avec beurre roux, & les mettés dans vne terrine ou pot avec vn peu du mesme beurre & vn

peu de farine, assaisonnés de sel ; cloux, poivre, muscade, champignons, vn paquet, vn peu de citron vert, de l'eau ; les bouchés bien, & les faites cuire à petit feu quatre ou cinq heures, serués les à courtte sauce, mettés huïstres, capres & jus de citron.

81. *Macreuses au court bouillon, à la poivrade royalle.*

Lardés les de mesme que cy-dessus, les faites cuire autant de temps que les autres, avec eau, sel, vn paquet, laurier, cloux, poivre, & vn peu de vin blanc, vn morceau de beure, & les couurez bien, faites sauce avec beurre blanc, farine, sel, poivre blanc, vn peu de citron vert, vinaigre, & frottez d'vne eschalotte le fond du plat.

82. *Goujons friis enpastez.*

Faites paste avec farine, eau, sel, poivre blanc, & demy douzaine d'anchois fonduës, nettoyez bien vostre goujon & le trempez dans cette paste, & le faites frire en beurre affiné, seruez avec oranges,

83. *Goujons à l'estuée.*

Nettoyez les bien, les mettez dans vne terrine avec beurre roux, capres, vn paquet, sel, poivre, muscade, citron vert,

vn peu de farine cuite, seruez à courte sauce avec ius de citron ou d'orange, ou vinaigre.

84. *Barbottes en casserolle.*

Limonés les barbottes, gardez le foye, passez les à la poëlle avec beurre roux, puis les mettez dans vne terrine avec le mesme beurre, vn peu de farine frite, vin blanc, assaisonnez de sel, poivre, muscade, vn pacquet, vn peu de citron vert, faites ragoult à part avec les foyes & champignons avec la mesme sauce des barbottes, & en garnissez vostre plat, mettez ius de citron en seruant.

85. *Achis de carpes.*

Faites blanchir la chair de carpe, la chés bien menuë avec trois ou quatre champignons, & la mettés dans vn pot ou terrine avec bouillon de poisson, vn pacquet, assaisonnez de sel, poivre, muscade, citron vert, ius de citron & de champignons, en seruant garnissez de betances, champignons farcis, & tranches de citron.

86. *Achis d'escreuisses.*

Quand les escreuisses seront cuites tirés es queuës & les pieds, faites achis, pilez le dedans des escreuisses, & passez par



l'estamine avec vn peu de bouillon de poisson, ou d'autre, mettez dans vostre achis avec vn paquet, citron vert, poivre blanc, sel, muscade, & faites bouillir vn bouillon, mettez ius de citron & de champignons en seruant, lettances de carpes, champignons & corps des escreuilles farcis.

87. *Pigeonneaux de poisson en ragoust.*

Vous pouuez voir dans le traitté de ma patisserie de cuisine la methode pour faire les pigeonneaux, mettez les dans vn bassin ou terrine avec beurre blanc, vn verre de vin blanc, vn paquet, sel, poivre, muscade, champignons par morceaux, vn peu de citron vert, & de farine frite, en seruant ius de citron & de champignons, & les seruez tous nus.

88. *Ragoust de riz de veau falcifiez.*

Vous trouuez dans la pastisserie de cuisine les riz de veau falcifiez, mettez les en ragoust comme les pigeonneaux, les seruez de mesme, & garnissez d'huitres frites, & tranches de citron.

89. *Iambon de poisson.*

Prenez chair de ranches & d'anguille, tant de l'vn que de l'autre, achez le tout ensemble, le pillez dans vn mortier de

*dans les quatre saisons de l'année.* 131

marbré, & pillez vne darne de saumon fraiz assaisonnés de sel, poivre, muscade, beurre, & faites vne forme de jambon sur des peaux de carpes, meslez bien les chairs, c'est à dire la chair de ranches & d'anguille avec la chair de saumon & laitances de carpes, pillée aussi, faites que le tout soit bien meslé, puis l'envelopez dans vn linge neuf, le cousez bien ferré, & le faites cuire moitié eau, moitié vin vermeil, assaisonné de cloux, laurier, & poivre, & le laissez froidir dans son bouillon, seruez avec laurier, fines herbes coupées menuës, & tranches de citron.

96. *Tranches dudit jambon.*

Vous le pouuez couper par tranches & le seruir froid.

91. *Seruelats de poisson.*

N'escorchez point les anguilles, ostez les testes, les fendez & ostez l'arestes & assaisonnez de sel, poivre concassé, petits morceaux de lettances de carpe, cloux battus, & les roulez enueloppées dans du linge neuf, & les mettés entre deux assiettes, & les serrez bien avec fisselle, & faites cuire comme le jambon, puis estant froid coupez par tranches.

92. *Daube de chair d'anguille.*

Achez chair d'anguille & ranches assaisonnées de sel, poivre, cloux, muscade, faites lardons d'anguille, & mettés sur les peaux des anguilles vn lit de chair & vn lit de lardons, en continuant, faites vne forme qui soit longue comme vn pain de quatre sols à la mode, & mettez dans vn linge & faites cuire de mesme que le jambon, & seruez par tranches.

93. *Poqueton de poisson.*

Achez chair de carpes & d'anguilles, assaisonnées de sel, poivre, cloux battus, muscade, prenez vne huguenote de terre frottez de beurre, & mettez les peaux des carpes tout au tour par le dedans, & mettés de la chair achée de l'espaisseur d'vn demi pouce depuis le bas iusques au haut, & le remplissez de champignons, laitances, pigeons de poissons, crestes & riz de veau, truffes, morilles, foyes de brochet, langues de carpes, bien assaisonné de beurre, le couurez de la mesme chair achée comme vn pasté, mettez vne assiette d'argent & le faites cuire deuant le feu en le tournant, quand il sera cuit renuersez le sur vne assiette creuse & couurez par dessus, mettés ius de citron & pat tran-

*dans les quatre saisons de l'année.* 133  
ches en seruant, & pistaches mondée.

94. *Popeton à l'Angloisse.*

Le popeton à l'Angloisse se fait de mesme l'autre hors qu'il le faut remplir de petits pigeonceaux de poisson, foyes de brochet, andouillettes de poisson, langues de carpes, dattes de Levant, prunés de brugnolles, raisins de Corinthe, escorse de citron confite, deux macarons pillez, beurre, sucre, sel, canelle, poivre, & le faites cuire de mesme que l'autre, & le dressez de mesme, mettés ius de citron, & grains de grenade en seruant.

95. *Perches en ragouft.*

Faites cuire les perches en vin blanc, sel, eau, laurier, & les escailés à demy cuites, puis les mettés dans vn bassin, passez champignons par la poëlle avec beurre roux, vn peu de farine frite, huïstres, vn paquet, citron vert, sel, poivre, muscade, & capres, & ius de citron.

96. *Vives en ragouft.*

Passés les vives à la poëlle, les incifés & les farinés, faites sauce avec beurre roux, anchois, capres, huïstres, vn paquet, muscade, & ius d'orange en seruant.

97. *Molue fraische en ragoust.*

Escaillés la molue fraische, & la faites cuire dans de l'eau & vinaigre avec vn paquet, citron vert, laurier, sel, poivre, & faites sauce avec beurre roux, farine frite, capres, anchois, huïstres, tranches de citron vert, & ius de citron, poivre blanc, en seruant.

*Table des poissons qui se peuvent seruir au second seruire, tant au court-bouillon que frits, sur le gril & à la broche, tant en Carefme qu'aux iours gras.*

<i>Esturgeon au court bouillon,</i>	1
<i>Saumon au court-bouillon,</i>	2
<i>Truittes au court-bouillon,</i>	3
<i>Brochet au court-bouillon,</i>	4
<i>Brochet à la sauce d'Allemagne,</i>	5
<i>Carpes au court-bouillon,</i>	6
<i>Carpes sur le gril,</i>	7
<i>Perches au beurre blanc,</i>	8
<i>Alose rostie,</i>	9
<i>Alose au court-bouillon,</i>	10
<i>Turbot au court bouillon,</i>	11
<i>Tanches frites,</i>	12

<i>Barbuës au court-bouillon,</i>	135
<i>Solles frites,</i>	13
<i>Vines sur le gril,</i>	14
<i>Plies de Loire frites,</i>	15
<i>Beccar au court bouillon,</i>	16
<i>ESperlans frits,</i>	17
<i>Carpes frites,</i>	18
<i>Brochet lardé d'anguilles cuit à la broche,</i>	19
<i>Brochet piqué de menu lard de porc à la broche,</i>	20
<i>Truites au lare,</i>	21
<i>Saumon au lart,</i>	22
<i>Turbot au lart,</i>	23
<i>Maquereaux sur le gril,</i>	24
	25.

---

*Maniere pour apprester le poisson du  
second service, tant en Carefme qu'aux  
iours gras, contenus cy-dessus.*

I. *Esturgeon au court-bouillon.*

Après l'auoir bien nettoyé incisés le sur le dos, le mettés tremper dans le court-bouillon dont il doit cuire, qui sera composé de vin blanc, verjus, vinaigré, vn peu d'eau, sel, poivre, cloux, poivre long, laurier, oygnons, vn morceau de beurie,

muscade & citron vert, & le dressés sur vn linge plié.

2. *Saumon au court-bouillon.*

Affaissonnés le saumon de mesme que l'éturgeon, mais n'y mettés point de beurre, & le serués de mesme avec persil coupé menu, tranches de citron, & grains de grenade.

3. *Truite au court-bouillon.*

Faites cuire vostre truite avec eau, vinaigre, vn paquet, persil, sel, laurier, poivre, citron vert, & seruez de mesme.

4. *Brochet au court-bouillon ou au bleu.*

Coupés le brochet en quatre, le mettés dans vn bassin, iettés vinaigre, sel, tout bouillonnant dessus, puis mettés vin blanc, verius, sel, poivre, cloux, muscade, laurier, oignons, & le faites bouillir à grand feu, mettés vostre brochet dedans, citron vert, ou orange, serués à sec.

5. *Brochet à la sauce d'Alemagne.*

Donnés le bleu au brochet comme dessus, mettés dans vne poissonniere vin blanc, muscade, vn peu de poivre, vn morceau de citron vert, vn peu de sel, puis mettés vostre brochet cuire à grand feu, couvrés le, quand le bouillon sera presque tout consommé à la reserve d'vne chopi-

est tiré le brochet, mettés vne liure de bon beurre fraiz, bien manié, avec muscade, capres, citron, par tranches, & nouués bien & vous verrés que la sauce se liera, serués avec pain frit & citron par tranches.

6. *Carpes au court-bouillon.*

Ostés les ouyès & le dedans des carpes, & les mettés au bleu avec vinaigre, & sel, & les faites cuire en vin blanc, verus, vinaigre, oignons, laurier, cloux, poivre, & serués sur vne seruiette avec persil vert, & tranches de citron.

7. *Carpes sur le gril.*

Escailés vos carpes, les faites cuire sur le gril avec sel, beurre, faites sauce avec beurre roux, capres, citron vert, anchois, vinaigre, ou oranges, assaisonnés de sel, poivre, muscade.

8. *Perches au beurre blanc.*

Faites les cuire avec vin, verius, eau, sel, cloux, laurier, ostés les escailles & les serués avec vne sauce liée que vous ferés avec beurre, vinaigre, muscade, tranches de citron, qu'elle soit bien liée.

9. *Alose rostie.*

Escailés la, & l'incisés, frottés la de beurre, & de sel, & la mettés sur le gril,



faites sauce avec oseille, persil, serfeüil, siboulles, beurre, sel, poivre, muscade, vinaigre, ou la serués avec vn ragouft de champignons, ou vne sauce brune avec capres.

10. *Alose au court-bouillon.*

Escaillés la & l'incisés, la faites cuire avec vin blanc, vinaigre, sel, poivre, cloux, laurier, oygnons, & citron vert, serués sur vne seruiette.

11. *Turbot au court bouillon.*

Escaillés le turbot, le mettés dans le court-boüillon dont il doit cuire, qui sera composé de vin blanc, verius, vinaigre, assaïssoné de sel, cloux, poivre, muscade, laurier, citron, oygnons, & le faites cuire à petit feu dans vn linge, afin qu'il se conserue blanc, & le serués sur vne seruiette ou au beurre lié.

12. *Tanches frites.*

Fendés les tanches par le dos, poudrés de sel, & farine, puis les faites frire en beurre affiné, serués avec oranges.

13. *Barbués au court-bouillon.*

Mettés dans vn linge, assaïssonés de sel, poivre, muscade, & laurier, vn paquet, cloux, faites cuire avec vin blanc, verjus, vn morceau de citron vert, &

dans les quatre saisons de l'année. 139  
Érués sur vne seruiette ou à la sauce blanche.

14. *Solles frites.*

Faites frire les solles en beurre affiné, & les mangés avec sel, & oranges.

15. *Viues sur le gril.*

Escaillés les viues, les incisés, trempés en beurre fondu, puis mettés sur le gril, faites sauce avec beurre blanc, sercueil, persil bien menu, sel, poivre, verus, muscade, siboules, capres, vn peu de farine frite, & tranches de citron.

16. *Plies de Loire frites.*

Vuidés les plies, les poudrés de sel, farine, & les faites frire en beurre affiné, serués avec sel & orange.

17. *Beccar au court-bouillon.*

Le beccar est vne espeece de saumon, on le peut aprestre comme le saumon, & le seruir de mesme.

18. *Esperlans frits.*

Il ne faut que les essuyer & les poudrer de sel, & farine, les frire en grande friture, & seruir avec oranges, poivre blanc, & persil frit.

19. *Carpes frites.*

Escaillés les carpes & les ouurés par le dos, poudrés de sel, & de poivre, les fa-

rinés, puis les faites frite en grande friture, serués avec oranges & persil frit.

20. *Brochet lardé d'anguille, cuit à la broche.*

Escailés le brochet, l'incisés legere-  
ment, & le lardés de moyen lart d'anguil-  
le, assaisonné de sel, poivre, muscade,  
sibouilles, fines herbes, le mettés à la bro-  
che tout de son long, arosés le en cuisant  
de beurre, vin blanc, vinaigre, citron  
vert, laurier, quand il sera cuit mettés  
anchois dans la sauce, quand les anchois  
seront fondus passez les par l'estamine  
avec vn peu de farine cuite, & mettez  
huistres amortie dans la sauce, capres, &  
poivre blanc, vous le pouuez garnir de  
champignons frits, laittances de carpes,  
citron par tranches.

21. *Brochet piqué de menu lart.*

Escaillez le brochet, le vuidez par le  
haut du ventre, le faites blanchir dans de  
l'eau tiede, le piquez de menu lart, puis  
mettez le à la broche, & le faites cuire  
comme l'autre cy-dessus, & l'arossiez tout  
de mesme, faites sauce avec le degoust,  
capres, anchois, oliues desossées, vn peu  
de farine frite, & le garnissez de riz de  
veau piquez, champignons farcis, tran-  
ches de citron.

22. *Truittes au lart.*

Il faut escailler les truittes, les inciser, les passer à la poëlle avec lart fondu, & mettre mitonner dans vn bassin, passer champignons par morceaux dans le mesme lart, vn peu de farine frite, avec vin blanc, assaisonné de sel, poivre, muscade, vn paquet, vne tranche de citron vert, faites que la sauce ne soit pas trop épaisse, garnissez des foyes de truittes, foyes de poulet ou de chapon, mettés ius de citron en seruant.

23. *Saumon au lart.*

Escaillés le saumon, l'incisez legèrement, le lardez de moyen lart, assaisonné de poivre, muscade, cloux batus, sel, fines herbes, & le mettez à la broche, l'arrosez de vin blanc, verjus, vn paquet dans la sauce, vn morceau de citron vert, faites le cuire à petit feu, & faites sauce avec le mesme degoust du saumon, en y mettant huîtres, champignons cuits, carottes, farine frite, & le foye du saumon, poivre blanc, ius de citron, en seruant & par tranches.

24. *Turbot au lart.*

Escaillez le turbot, le lauez bien, mettés bardes de lart au fond d'vn bassin, puis

le turbot, assaisonnés de lart fondu, vin blanc, verius, vn paquet, sel, poivre, cloux entiers, deux feüilles de laurier, citron vert, muscade, & le couurez encore de bardes de lart, & le couurez d'vn autre bassin, le faites cuire dans vn four ou sur le feu, quand vous le voudrez manger oſtez les bardes & faites vn ragouſt de champignons avec la ſauce du turbot, vn peu de farine frite, & mettez sur vostre turbot, garniſſez de tranches de citron.

25. *Maquereaux sur le grill.*

Vuidez les maquereaux, les fendez sur le dos, frottez les de beurre, & les faites roſtir enuelopez de fenouil vert, faites ſauce avec beurre roux, fines herbes achées menuës, muscade, vinaigre, sel, vne ſiboulle, & groſeilles vertes, garniſſez de citron par tranches.

*Fin de la premiere ſaiſon.*

*Table des Potages gras en la seconde  
saison, à sçavoir Avril, May,  
& Juin.*

Potage de poulets àux pois verts,	1
Potage de petits oysons aux pois passez,	2
Potage de poitrine de veau farcie,	3
Potage de chapons desosseZ aux champignons,	4
Potage de teste de veau à deux fasses,	5
Potage de dindonneaux avec morilles farci	6
Potage de poulets avec concombres farcies,	7
Potage de perdrix au bouillon brun,	8
Potage de pain farcy avec lettuës farcies,	9
Potage de testes d'agneau,	10
Potage de poulets en ragoût,	11
Potage de chevreaux au bouillon blanc,	12
Potage de dindonneaux au choux blanc,	13
Potage d'agneau avec lettuës romaines,	17
Potage d'oysons avec asperges,	15
Potage de choux blancs farcis,	16
Potage de lappreaux avec petites raues,	17
Potage de petits cus d'artichaux, concombres, & lettuës	18
Potage de cailles au blanc manger naturel,	19

144	<i>Methode pour traiter</i>	
	<i>Potage de petites sitrouilles farcies à l'Espagnolle,</i>	20
	<i>Potage par terre ou à l'Italienne,</i>	21
	<i>Potage de pieds &amp; fraises de veau,</i>	22
	<i>Potage d'un popeton en triangle,</i>	23
	<i>Potage de santé avec un chapon &amp; iaret de veau,</i>	24
	<i>Potage de petits pigeonneaux ou bisque,</i>	25

---

*Methode pour apprester les potages gras  
en la seconde saison, sçavoir Avril,  
May, & Iuin.*

I. *Potage de poullets aux pois verts.*

Mettez les poullets dans vn pot de terre avec bouillon passé, vn pacquet d'affaisonnement, est à dire vne siboulle, vn peu de thin, deux ou trois cloux, & les roulés dans vne barde de lart & la sisellés, ie vous prie de vous souuenir bien de ce-ey, & par tout où vous verrez vn pacquet écrit pour assaisonner vn potage, faites le de mesme, tant pour sauuer la peine de l'Imprimeur que de l'Autheur; pour reuenir à nostre potage faites blanchir les  
pois

*dans les quatre saisons de l'année.* 145

ois tant soit peu, ou les lavez seulement, & passez dans vn plat avec lart fondu & quelques courus de lettuës, les mettés avec des poullers, assaisonnés de sel, vous pouvez passer vn peu des pois par l'estamine pour abonner le bouillon, dressez avec pain ou croustes, & garnissez de lettuës, & de veau, ou crestes.

2. *Potage de petits oysons au pois passés.*

Emportés vos oysons de mesme que les poullers, assaisonnés de mesme, & faites cuire vos pois à part, les passez par l'estamine avec leur bouillon, mettés y serfeuil & thè bien menu, dressés vos oysons sur la crouste mironnée avec le mesme bouillon & les oysons, & mettez les pois passés, & garnissés de bouts d'asperges, crestes, & citron par tranches.

3. *Poitrine de veau farcie.*

Faites farce avec chair de veau, moëlle de bœuf, lart, fines herbes, siboulettes, champignons par morceaux, sel, poivre, muscade, jaunes d'œufs crus, & farcissés, puis la faites cuire dans vn pot, passez par l'estamine vn peu d'amendes pilés & jaunes d'œufs cuits pour blanchir vostre poige, les ayant fait bouillir, garnissés de pois d'artichaux.



*4. Potage de chapōs desossés avec champignons.*

Desossés vos chapons, faites farco de la chair avec moëlle, & vn peu de lart, assaisonnés de sel, poivre, muscade, iaunes d'œufs, fines herbes, mettés champignons par morceaux, riz de veau, crestes, & farcissés vos chapons & les coufés, faites les cuire dans vn pot ou terrine avec bon bouillon, puis passés champignons ou morilles par la poëste avec lart fondu, vn peu de farine frite, vn paquet d'assaisonnement, vn peu de bouillon, & les faites mitonner dans vn pot de terre, dressés vos chapons sur des croustes mitonnées, & mettés les champignons garnis de citron par tranches, ius de mouton & de citron.

*5. Potage de teste de veau à deux faffes.*

Pelés vne teste de veau, l'escorchés, farcissés la peau de chair achée avec graisse de bœuf, vn peu de lart, fines herbes, sel, poivre, muscade, iaunes d'œufs, la coufés, & la faites cuire avec bon bouillon, mettez cuire la teste à part, & quand elle sera cuite tirés les yeux & la langue que vous couperés par tranches, apres vous pillerés la seruelle dans vn mortier avec iaunes d'œufs crus, fines herbes, puis

Nettrés poivre, sel, & passés la teste & toute la paste dans vne poëlle avec bonne friture, avec les yeux & la langue, & dresserés sur du pain en croustes mitonnées avec du bouillon, de la peau farcie, l'vn costé du plat & la teste de l'autre, & faites vn bouillon blanc pour la peau, vn bouillon brun pour la teste, & garnissés la teste des yeux & de la langue que vous aurés frits, & riz de veau, faites aussi vn ragoust de champignons, & garnissés la peau de lettues farcies, cus d'artichaux, bouts d'asperges, & tranches de citron par tout.

*6. Potage de dindons avec morilles farcies.*

Lardez vos dindons de moyen lart, les roulez à la poëlle avec lart fondu, passés morilles par la poëlle avec le mesme lart & vn peu de farine, & mettez avec vos morilles farcies que vous aurez farcies avec farce de veau & moëlle, sel, poivre, muscade, & mettez vn paquet dans le pot des dindons, dressez sur des croustes de pain bien mitonnées & garnissés de vos morilles, tranches de citron, & jus de mouton & de citron aussi.

*7. Potage de poulets avec concombres.*

Faites cuire vos poulets dans vn pot

avec bon bouillon, vn pacquet, & sel, ostez le dedans des concombres & les faites blanchir en eau, & les farcissez avec bonne farce, faites les cuire dans vne terrine avec bouillon, vn pacquet, & passés par l'estamine huit iaunes d'œufs cuits, & vn ius de poirée ou blettes, avec bon bouillon, & faites bouillir dans vn plat, dressez le potage avec croustes, & garnissez de vos concombres farcis.

8. *Potage de perdrix au bouillon brun.*

Lardez vos perdrix de moyen lart, les passez par la poëlle avec lart fondu, passés aussi farine dans le mesme lart, mettez le tout ensemble dans vn pot avec bon bouillon, vn pacquet, sel, pillez vn morceau de filet de beuf rosty, & le passez par l'estamine avec le bouillon des perdrix, & le faites tenir chaudement; coupez petits cus d'artichaux cuits, & les mettez dans ce couilly avec vne tranche de citron vert, crestes cuites, & vostre potage sur croustes mitonnées avec le bouillon des perdrix, & garnissez de tout ce que vous aurez mis dans ledit coullis, puis le mettez sur vostre potage, garnissez de tranches de citron.

9. *Potage de petits pains farcies.*

Faites farce de chair de veau, avec moëlle de bœuf, vn peu de lart, fines herbes, champignons par morceaux, assaisonnés de sel, muscade, & la faites cuire dans vn plat, quand elle sera cuite & froide mettez-y trois jaunes d'œufs crus, farcissez vos petits pains, que vous aurez fait secher, & ostez la mie, les faites mitonner avec bon bouillon, apres vous les dresserez sur des croustes mitonnées, garnissez de petites terruës farcies, pointes d'asperges, faites vn bouillon avec jaunes d'œufs & pois verts, passez ius de champignons & de mouton.

10. *Potage de testes d'agneau.*

Mettez cuire testes d'agneau bien lavées & bien eschaudées, avec du bouillon, les pieds & les fressures, assaisonnées d'vn pacquet, & sel, quand le tout sera cuit passez les pieds & les fressures par morceaux, à la poëlle avec lart fondu, persil, serfeuil aché bien menu, vn peu de muscade, puis faites vn bouillon blanc avec huit œufs, mettez dans la poëlle & remuez, mettez ius de citron ou verius, puis dressiez les testes sur croustes mitonnées, garnissez des pieds & de la tressure

& mettez le bouillon blanc avec ius de champignons & de mouton.

11. *Potage de poullers en ragoust.*

Coupez gros poullers par quartiers, les passez à la poëlle avec lart fondu, & champignons par morceaux, persil aché, vn peu de farine frite, vn paquet, vn verre de vin blanc, & les mettez cuire avec bon bouillon dans vn pot, assaisonnez d'vn paquet, sel, faites mitonner croustes de pain avec le mesme bouillon, & dressez vos poullers, garnissez de cus d'artichaux farcis, & champignons frits, ius de citron & de mouton.

12. *Potage de chevreau.*

Mettez cuire vn chevreau en quatre avec bouillon passé, assaisonnez d'vn paquet, & sel, le garnissez d'asperges, quand il sera dressé, faites vn bouillon blanc pour mettre par dessus qui soit bien lié, & ne le mettez point que vous ne seruiez.

13. *Potage de dindons aux choux blancs.*

Lardez de moiens lardons vos dindons, & les passés à la poëlle avec lart, & dans le

*dans les quatre saisons de l'année.* 151

mesme lart paisez vos choux achés bien menus, mettez le tout cuire dans vn pot avec bon bouillon, moëlle de beuf, vn pacquet, sel, poivre, & le dressez sur des croustes mitonnées, & garnissez de petites andouillettes de veau & de petits morceaux de lart entre lardé, mettez ius de mouton en seruant & pain frit.

14. *Potage d'agneau avec lettuës Romaines.*

Coupez vostre agneau en quatre, le faites cuire avec bouillon, vn pacquet, & sel, puis faites farce de veau & moëlle, farcissez les feuilles de lettuës Romaines, & les faites cuire dans vn bassin avec bouillon bien assaisonné, coupés les tiges desdites lettuës par morceaux les paisez à la poëlle avec lart fondu, vn peu de farine frite, & les faites mitonner dans vn pot avec vn peu de bouillon, puis paisez par l'estamine huit iaunes d'œufs cuits, avec vn peu de pois verts, & dressez vostre potage, garnissez des lettuës farcies & des tiges aussi, & mettez vostre bouillon blanc & ius de mouton & de citron en seruant.

15. *Potage d'oysons garny d'asperges.*

Faites cuire les oysons en bon bouillon, paisez asperges rompuës par la poëlle avec

lart, vn peu de farine, & les faites mitonner dans vn pot avec vn peu de bouillon, persil, serfeuil, les blanchissez avec six iaunes d'œufs crus, garnissez vostre potage de cus d'artichaux bien blancs, metrés vōs asperges sur vostre potage, & le bouillon blanc, ius de citron, & de mouton.

16. *Potage de petits choux blancs farcis.*

Prenés petits choux, ostés les feuilles, iusqu'à ce qu'il ne soit pas plus gros qu'une bigarade, & les faites blanchir dans l'eau bouillante, les farcisés avec farce delicate faite avec chair de veau, moëlle de bœuf, lart, & vn peu de choux & champignons, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, iaunes d'œufs, & les fiselez & les passez à la poëlle avec lart fondu, & dans le mesme lart passés les feuilles blanches. & achées bien menu, assaisonnés d'vn paquette, & dressez sur le pain mitonné en pyramide, les choux achés au tour garnis de pain frit, de faussifsons de Boullongne, ius de mouton en seruant.

17. *Potage de petits lappreaux aux raves.*  
*tendres.*

Lardés les lappreaux avec moyen lart,

*pour les quatre saisons de l'année.* 153

les passez à la poëlle avec lart, & dans le mesme lart passés raues, que vous aurés coupées en paquets, faites blanchir & metrés tout cuire avec bouillon, vn paquet, farine, sel, les dressés avec le mesme bouillon sur croustes mitonnées, & metrés poivre blanc en dressant.

18. *Potage meslé.*

Faites farce avec chair de veau, & grosse de boeuf, lart, fines herbes, assaisonnés de sel, poivre, muscade, farcisés concombres, lettuës, & cus d'artichaux, faites cuire les artichaux dans vne tourtiere avec vn peu de bouillon, les concombres & les lettuës peuent cuire ensemble dans vn bassin avec bouillon aussi, quelques champignons, dressés le tout sur pain mitonné avec le mesme bouillon, meslés le tout ensemble, & iettés vne purée de pois verts par dessus.

19. *Potage de cailles au blanc manger naturel.*

Faites cuire les cailles dans vn pot de terre avec bon bouillon, vn paquet, & du sel, pillés amandes & les passés avec lo bouillon des cailles par l'estamine, & les faites cuire avec vn peu de canelle, de sucre, & faites le fonds de vostre potage avec macarons, & quand les cailles feront



dressées mettés vostre bouillon blanc par dessus, garnissez de tranches de citron, & mettez ius, & grains de grenade.

20. *Potage de petites fritouilles farcies à l'Espagnolle.*

Ostez l'escorce des fritouilles qu'elles ne soient pas plus grosses que des bigarades, les vuidez avec vne culliere d'argent, & les passez dans l'eau bouillante, puis les farcissez avec farce delicate, les passez à la poëlle avec lart, & les faites cuire dans vne terrine avec bon bouillon, vn pacquet, les dressiez sur des croustes mitonnées & rapés fromage de Milan par dessus, & le couurez vn peu, garnissez de tranches de citron.

21. *Potage par terre ou à l'Italienne.*

Ce potage se peut faire dans vn bassin, & faire vne separation de paste en croix au fonds du bassin, faire en sorte qu'elle s'y attache, mettre croustes mitonnées dans les quatre carez du bassin, en vn y faire vne bisque, en l'autre vn potage de petits poulets, au troisieme vn potage de cailles, au quattiesme vn potage à la Reyne en profitrolle, avec vne perdrix farcie au lieu d'vn pain, puis garnir de champignons, de crestes, de pistaches &

*dans les quatre saisons de l'année.* 155

tranches de citron les petits pigeons; & les cailles les faut garnir de petits cus d'artichaux, riz de veau frits, & ius de champignons & de citron; les petits poullets les garnir de pois, & crestes; le potage à la Reyne, faut mettre la perdrix farcie sur le pain, & mettre vn potage à la Reyne par dessus garny de petits champignons farcis, & tranches de citron, roignons le côté; apres vous prendrez quatre balotins & les couperez par le gros bout pour ôter le dedans, & les passerez dans l'eau bouillante, les passerez au bout des quatre carez sur le bout du bassin, les bien assurer, & les remplir de pain mitonné en bon bouillon, les garnir l'vn de crestes, l'autre de truffes en ragoust, le troisieme de riz de veau, le quatriesme de champignons, & mettre ius de mouton & de citron par tout, & citron par tranches; faites que les bouillons soient separés, couvrez les balotins de ce que vous aurez coupé, & que le tout soit bien garny.

22. *Potage de pieds & fraise de veau.*

Coupez tout par morceaux, les passez par l'eau bouillante, les passez à la poëlle avec lart fondu, les faites cuire dans vn

pot avec bouillon, mettez vn paquet, sel, persil, serfeuil; & le blanchissez avec iaunes d'œufs, capres, & poivre blanc en seruant.

23. *Potage d'un popeton en triangle.*

Achez chair de veau avec graisse, lard, & fines herbes, siboules, sel, muscade, poivre, & iaunes d'œufs, faites au fond d'une courtiere vn lit de ladite farce ou chair achée en forme d'un triangle, & le garnissez de pigeonneaux, riz de veau, beatilles, petits cus d'artichaux, champignons, andouillettes, & le couurez de la mesme farce comme vn pasté, dorés le avec vn œuf, & le faites cuire comme vne tourte à petit feu, & quand il sera cuit mettés le sur croustes mitonnées, & l'ouurés comme vne tourte, garnisés vostre potage de la couuerture coupée par tranche, & mettés le bouillon dont le popeton aura cuit & capres, ius de citron, & par tranches.

24. *Potage de santé.*

Mettés chapon & iaret de veau dans vn pot de terre & le couurés bien, vn pac-

*ans les quatre saisons de l'année.* 157  
et d'assaisonnement, & sel, mettez  
dans vn autre pot à part bonnes herbes  
comme oseille, pourpier, serfeuil, le  
tout coupé bien menu, le dressés sur crou-  
tes mitonnées avec le mesme bouillon,  
arrosés de lettuës ou pourpier, met-  
tez vos herbes ou les passés dans vne pas-  
sire, & jus de mouton.

25. *Potage de pigeonneaux ou bisque.*  
Vous trouuerés dans la table des pota-  
ges de la premiere saison, le moyen de  
faire la bisque, & vous vous souuiendrez  
que les pigeons les plus frais tués sont les  
meilleurs pour ce potage.

*Fin des potages gras de la seconde saison.*

*Table des entrées de table, pendant la  
seconde saison, à sçavoir Avril,  
May & Juin.*

<i>Pigeonneaux marinez,</i>	1
<i>Pieds de veau piquez de menu lart,</i>	2
<i>Poulets d'Inde à la Suisse,</i>	3
<i>Griueletes de veau à la persillade,</i>	4
<i>Daube d'un gigot de veau piqué menu,</i>	5
<i>Testes d'agneau frites,</i>	6
<i>Lapreaux à la sauce blanche,</i>	7
<i>Poulets fricassez à la cresse,</i>	8
<i>Popeton de pigeonneaux,</i>	9
<i>Poitrine de veau marinée,</i>	10
<i>Oyson en ragoust,</i>	11
<i>Entrée de foye de veau,</i>	12
<i>Testines de vasche à la sauce douce.</i>	13
<i>Ragoust de lapreaux à la sauce brune,</i>	14
<i>Pieds de veau à la sauce blanche,</i>	15
<i>Petits poulets enserisez.</i>	16
<i>Longe de veau en ragoust,</i>	17
<i>Poulets à l'estuée lardez de moyen lart,</i>	18
<i>Poulets desossez,</i>	19
<i>Oyson à la daube,</i>	20

<i>dans les quatre saisons de l'année.</i>	156
<i>sur costé de mouton à la broche,</i>	21
<i>ricassée de pigeonneaux,</i>	22
<i>andouilles de veau</i>	23
<i>saizé de veau fritte,</i>	24
<i>sautelets d'Inde frits aux concombres,</i>	25

---

*Maniere pour bien apprester les entrées  
de la seconde saison.*

1. *Marinade de pigeonneaux.*

Mettés les pigeonneaux en quatre, les  
faites tremper dans du vinaigre, sel, poi-  
vre, & vn paquet, puis les farinés & les  
faites frire en saindoux, les serués avec  
vinaigre rosart, poivre blanc, & persil  
frit.

2. *Pieds de veau piquez.*

Quand les pieds seront cuits, fendez  
les & les piqués menu avec lart, faites les  
tremper au vinaigre, sel, poivre, vn pac-  
quet, & les farinés, les faites frire en  
bonne friture, & les serués avec vne poi-  
rade, capres, & persil frit.

3. *Poullets-d'Inde à la Suisse.*

Lardés les poullets d'Inde de moyen  
art, les faites cuire enuvelopés d'vne ser-

uiette assaisonnés de sel, poivre, vn paquet, laurier, citron vert, les faites cuire dans du bouillon & vn peu de vin blanc, & les serués sur vne seruiette avec tranches de citron & grains de grenade.

4. *Griuelletes de veau piquée.*

Coupés petites griuelletes de veau, les faites piquer de menu lart, les passés à la poëlle avec vn peu de lart fondu, vn peu de farine & champignons, vn peu de bouillon, verius, vn paquet, sel, poivre, muscade, & les faites cuire dans vn plat ou terrine, & mettez ius de citron & tranches, en seruant que la sauce soit courte.

5. *Gigot de veau piqué à la dumble.*

Ostez la peau du gigot, le faites blanchir, le piqués de menu lart, le faites tremper en verius, vin blanc, sel, vn paquet, poivre, vn peu de laurier, puis le faites rostir à la broche à petit feu, & l'arrosez dudit vin, verius, & vn peu de bouillon, quand il sera cuit faites sauce avec le degouft, vn peu de farine frite, capres, tranches de citron & ius de champignons, le faites mitonner dans sa saucé; vn anchois y est fort bon.

*Testes*

6. *Testes d'agneau frites.*

Fendez vos testes, gardez la langue entiere, les faites bouillir avec eau, sel, vn pacquet, & puis les mettez dans vn peu de vinaigre, vn peu de sel, & poivre, pilez les seruelles, assaisonnés de sel, poivre, muscade, & jaunes d'œufs, trempés es testes dans cette paste, les faites frires en lart fondu, seruez avec persil frit & ranches de citron.

7. *Lapreaux à la sauce blanche.*

Mettez les par morceaux, fendez les testes, & les passez à la poëlle avec lart fondu, vn pacquet, sel, poivre, muscade, citron vert, vn peu de bouillon & vin blanc, les mettez dans vne terrine, quand ils seront cuits faites sauce blanche avec jaunes d'œufs.

8. *Poulets fricasséz à la cresse.*

Mettez vos poulets par morceaux, les laissez à la poëlle avec lart, puis les mettez dans vn pot avec vn peu de bouillon, vn verre de vin blanc, vn pacquet, sel, poivre, vn peu de bon beurre, & muscade, les faites mitonner sur du feu, quand ils seront cuits ostez vn peu de la graisse, & le pacquet, mettez de la cresse en seruant.



9. *Popeton de pigeonneaux.*

Faites farce avec roëlle de veau, graisse de bœuf, lart, fines herbes, siboules, cloux pillez, poivre, muscade, iaunes d'œufs, faites comme vn pasté dressé dans vne huguenotte de terre, mettez bardes de lart autour, puis garnissez de la farce sur vostre lart ou bardes, de l'espoisseur d'vn demy pouffe, iusques au bout de la huguenotte, & la remplissez de champignons, pignons, riz de veau, crestes, truffes, moëlle de bœuf, lart pillé, le tout assaisonné comme dessus, & le couvrez de ladite farce, puis le faites cuire deuant le feu, ayez soing de le tourner, couvrez d'vne assiette, quand il sera cuit renuersez le sur vne assiette creuse, & ostez la couronne & seruez avec ius de citron.

10. *Poitrine de veau à la marinade.*

Prenez vne poitrine de veau bien grasse, la faites cuire à demy dans le pot, apres tirez la, & la fendez, mettez la dans du vinaigre, vn pacquet, sel, poivre, laurier, & la farinez, puis la faites frire en bonne friture, faites bouillir la sauce & en mettez par dessus, seruez avec persil frit.

11. *Oyson en ragoust.*

Lardez oysons de moyen lart, les passez à la poëlle avec lart, les mettez dans vne terrine avec champignons, vn paquet, sel, poivre, muscade, vn peu de bouillon, & citron vert, quand ils seront cuits liés la sauce avec farine frite, & ius de citron en seruant, garnissez de citron par tranches.

12. *Entrée de foye de veau.*

Mettez le par gros morceaux lardez de gros lart, le passez à la poëlle avec lart fondu, puis le mettés dans vne terrine avec bouillon, vn verre de vin blanc, vn paquet, sel, poivre, muscade, laurier, citron vert, & vn champignon, & le faites cuire à petit feu.

13. *Tetine de vache à la sauce douce.*

Faites la cuire dans de l'eau ou bouillon, quand elle sera bien cuite coupés la par tranches, & la poudrés de sel, & farine, la faites frire en saindoux, faites sauce avec vin blanc, sucre, poivre blanc, canelle, vn peu de sel, vn ius de citron en seruant.

14. *Lapreaux à la sauce brune.*

Coupés par quartiers, les lardés de moyen lart, les passés à la poëlle avec lart, vn peu

de farine, les faites cuire dans vne terrine avec bouillon, vin blanc, vn paquet, sel, poivre, muscade, citron vert, & les serués à courte sauce.

15. *Pieds de veau.*

Quand ils seront cuits mettés les par morceaux, & les passés à la poëlle avec lart, vne sibouille entierre, fines herbes bien menuës, assaisonnés de sel; poivre, muscade, faites sauce blanche avec iaunes d'œufs crus, verius de grain ou vinaigre, garnissez de pain frit & persil.

16. *Petits poullets en seris.*

Coupés petits poullets par petits morceaux, descharnez les os tant que vous pourés pourueu qu'ils tiennent à la chair, les mettez tremper dans vinaigre, sel, poivre, vn paquet, citron vert, & laurier, faites vne paste avec farine, eau, & sel, trempés les morceaux de poullets dedans, puis les faites frire en lart fondu, puis seruez à la persillade & tranches de citron.

17. *Longe de veau en ragouft.*

Lardez la de gros lart, assaisonnez de sel, poivre, & muscade, la mettés à la broche, quand elle sera presque cuite, metrés la dans vne casserolle couuerte, avec bouillon, vn verre de vin blanc, vn pac-

*dans les quatre saisons de l'année.* 165  
quet, champignons & le degoust de la-  
dite longe, vn peu de citron vert, fa-  
rine frite, la degressés vn peu, en seruant  
mettés pistaches, ius de citron & courte  
sauce, garnissez de riz de veau piqués, &  
tranches de citron.

18. *Poullers lardez de gros lart.*

Lardez vos poullers de gros lart, les  
passez à la poëlle avec lart fondu, les met-  
tez dans vne terrine avec bouillon, vn  
verre de vin blanc, champignons ou mo-  
rilles, cus d'artichaux, vn paçquet, sel,  
poivre, muscade, vn peu de citron vert,  
& farine frite, ius de citron & par tranches  
en seruant.

19. *Poullers desoffez.*

Escorchez vos poullers, gardez la peau  
entiere, faites farce de roëlle de veau avec  
moëlle de bœuf & lart, fines herbes, si-  
boulles, sel, poivre, muscade, iaunes  
d'œufs, & champignons par morceaux,  
remplissez les peaux desdits poullers, &  
les cousez, puis les passez à la poëlle avec  
lart fondu, & la chair des poullers aussi  
lardée de moyen lart, mettez cuire le  
tout ensemble dans vne terrine avec  
bouillon, vn verre de vin blanc, vn pac-  
quet, & champignons, vn peu de citron

vert, & farine frite, & ius de citron en seruant.

20. *Oysons à la daube.*

Lardez vos oysons de moyen lart, affaisonnés de sel, poivre, cloux, muscade, laurier, siboules, citron vert, & les enuelopés dans vne seruiette, les faites cuire dans vn pot avec bouillon & vin blanc, & les laissés à demy froidir en leur bouillon, seruez sur vne seruiette avec tranches de citron.

21. *Haut-costez à la broche.*

Lardez les de persil, les mettés cuire à la broche, quand ils seront cuits mettés pain fraisé, sel, poivre blanc, & les mangez avec verjus ou oranges.

22. *Fricassée de pigeonneaux.*

Mettez les par quartiers, les passez à la poêle avec lart fondu, vn pacquet, sel, poivre, muscade, citron vert, farine frite, champignons, vn verre de vin blanc, & les faites cuire dans vn pot avec vne euillerée de bouillon, mettez ius de citron & par tranches, puis seruez à courte sauce.

23. *Andouilles de veau.*

Prenez fraises de veau, faites que les gros boyaux ne soient pas fendus, coupés la fraise par morceaux de la longueur d'vn

*dans les quatre saisons de l'année.* 167  
ped & plus, coupez aussi d'un filet de porc de la mesme longueur, gros comme le petit doigt, & vn peu du ventre entrelardé, aussi de mesme longueur, faites vn pacquet, & le liez par vn bout, & l'assaisonnés de sel, poivre, cloux, fines herbes bien menuës, & les mettez dans le gros boyau, les liés, & les faites cuire roullées dans vn linge neuf bien serré, mettés y laurier, siboulletes, citron vert, vneliure de sain-doux, les mettés cuire dans eau & vn peu de vin blanc, laissez les froidir dans leur bouillon, puis les faites griller sur du papier, & les seruez toutes chaudes.

24. *Fraise de veau frite.*

Quand la fraise sera cuite coupez la par morceaux & la mettez tremper vn peu en vinaigre, sel, poivre, laurier, sibouilles, la faites frire bien farinée, mettés poivre blanc, vinaigre, rosart, & persil frit.

25. *Poullers d'Indes foids aux choux ou aux concombres.*

Ouurs les aisles & les cuisses des dindons, les mettés dans vne terrine avec

*Methode pour traiter*

concombres par tranches, lart fondu, vn peu de bouillon, vn paquet d'affaiffonnement, sel, muscade, & mettés ius de mouton & de citron ou verjus de grain en seruant, & poivre blanc, & desgraissés vn peu la sauce.

*Fin des entrées de table de la presente saison.*

Pour les viandes que l'on sert au Second, vous les trouuerez à la premiere saison, & les entremets aussi. C'est pour ne donner point tant de peine au Lecteur que ie les ay exposées de la sorte.

---

*Table des potages maigres de la presente saison.*

<i>Potage de garnulles,</i>	<i>1</i>
<i>Potage de goujons,</i>	<i>2</i>
<i>Potage de petits pois Verts,</i>	<i>3</i>
<i>Potage de champignons,</i>	<i>4</i>
<i>Potage de morilles,</i>	<i>5</i>
<i>Potage de concombres farfis,</i>	<i>6</i>
<i>Potage de lamproyes,</i>	<i>7</i>
<i>Potage d'asperges,</i>	<i>8</i>

<i>dans les quatre saisons de l'année.</i>	169
<i>Potage de lettres farcies,</i>	9
<i>Potage de maquereaux frits,</i>	10
<i>Potage à la Princesse,</i>	11
<i>Potage de framboises,</i>	12
<i>Potage de santé,</i>	13
<i>Potage de macreuses,</i>	14
<i>Potage de choux blancs au lait,</i>	15
<i>Potage de tortues au bouillon blanc,</i>	16

---

*Methode pour apprester les Potages  
contenus en la Table cy- deuant.*

1. *Potage de garnulles.*

Coupés les cuisses des garnulles, les passez à la poëlle avec beurre roux, persil, serfeuil aché menu, trois ou quatre champignons, vn paquet, mettés sel, & vn peu de bouillon de poisson, faites mitonner sur le feu, apres mettés les corps des garnulles dans vn pot avec eau, quand ils serōt cuits passez les par l'estamine pour en tirer la substance, & les faites bouillir bien assaisonnés, faites mitonner croustes de pain avec, rengez vos garnulles, & mettez leur bouillon par dessus, ius de citron & par tranches en servant.



2. *Potage de goujons.*

Escaillés les goujons, coupez les testes & les queuës, les passez à la poëlle au beurre roux, trois ou quatre champignons par morceaux, vn peu de farine, puis les mettés dans vne terrine ou bassin avec vn paquet, sel, les dressez sur des croustes mitonnées avec bouillon de poisson, puis dressez vos goujons, vne crouste de pain au milieu du potage, & faites mitonner ensemble, mettés ius de citron & par tranches.

3. *Potage de champignons.*

Passez champignons par la poëlle avec beurre roux & farine, mettés les dans vn pot de terre & vn paquet d'affaïssonement, sel, & coupés vn petit pain en quatre, le passez à la poëlle aussi & le mettés dans vos champignons, puis dressez sur des croustes avec le mesme bouillon, garnissés de champignons farcis, ius & tranches de citron.

4. *Potage de pois verts.*

Passés vos pois par la poëlle avec beurre blanc, vn paquet, les mettés mitonner dans vn pot & en passés vn peu par l'estamine, faites mitonner croustes avec

*dans les quatre saisons de l'année.* 171  
bouillon d'herbes qui ne soit pas aigre, & mettez les pois par dessus.

5. *Potage de morilles.*

Coupés les morilles en quatre, les laués bien apres, passés les comme les champignons, les mettés mitonner dans vn peu de bouillon, vn paquet, fines herbes menües, & sel, faites mitonner croustes de pain avec bouillon aux herbes & vn peu de purée claire, puis dressés les morilles, garnissés de morilles frites & farcies.

6. *Potage de concombres farcis.*

Ostés le dedans de vos concombres, les faites blanchir dans l'eau, faites farce en passant par la poëlle vne pognée d'oiseille, persil, serfeuil, mettés œufs dans la poëlle comme vne omellette, achés bien menu, assaisonnés de sel, & poivre, muscade, iaunes d'œufs crus, farcisés vos concombres, & les faites cuire dans vn bassin avec beurre & fort peu de bouillon, les dressés sur croustes mitonnées avec bouillon d'herbes, & passez iaunes d'œufs, & pois verts, & mettés sur vostre potage en seruant.

7. *Potage de lamproyes.*

Coupés vos lamproyes par morceaux apres les auoir limonnées, les passés à la

poëlle avec beurre roux, farine, fines herbes bien menues, trois ou quatre champignons, vn paquet, sel, purée claire, vn morceau de citron vert, & les dressés sur croustes mitonnées avec le mesme bouillon, garnissés de tranches de citron & mettés le ius.

8. *Potage d'asperges.*

A faute de pois vous pouuez passer asperges pillées par l'estamine avec bouillō d'herbes, passez asperges rompuës par la poëlle avec beurre, & fines herbes, apres mettés les mitonner avec les passées dans vn pot de terre, & vn paquet, sel, & dressez les bouts d'asperges sur croustes mitonnées avec bouillon d'herbes, & mettés les asperges passées & fricassées par dessus, & garnissés d'œufs pochez,

9. *Potage de lettues farcies.*

Faites farce avec herbes, œufs, fines herbes, sel, poivre, muscade, les faites cuire dans vne terrine avec beurre, vn peu de bouillon, vn paquet; & les dressez sur croustes mitonnées avec bouillon d'herbes, & les blanchissiez avec œufs, mettez y vn ius de champignons & vne crouste de pain au milieu du potage.

*dans les quatre saisons de l'année.* 173

10. *Potage de maquereaux frits.*

Incisez les maquereaux comme les viues, les farinez, faites les bien frire à propos en beurre affiné, & les mettez dans vn bassin avec farine frite, vn peu de bouillon de poisson, ou d'herbes, puis les dressés sur croustes mitonnées, garnissés de champignons en ragoult, & capres, ius de citron & par tranches.

12. *Potage à la Princesse.*

Passés chair d'anguille par la poeste, avec autant de champignons, vn peu de beurre blanc, achés le tout ensemble, & le mettez dans vn pot avec bouillon de poisson, assaisonnés de sel, vn paquet, faites mitonner croustes de pain avec le mesme bouillon de poisson, mettez vostre chair achée par dessus, garnissés de lettances de carpes, foye de brochet, champignons farcis, & tranches de citron & ius de champignons & de citron, & capres.

12. *Potage de framboises.*

Mettez enuiron vne chopine de framboises dans vn pot de terre avec eau, vn verre de vin blanc, & le faites bouillir, assaisonnés de canelle, sucre, vn peu de sel, les dressés sur du maquaron mitonné,

& le garnissez d'autres framboises confit-tes dans le sucre, & groseilles blanchies dans le sucre pillé.

13. *Potage de santé.*

Coupez lettuës, oiseille, & pourpier, les mettés dans vn pot de terre avec beurre sur le feu, pour faire amortir les herbes, puis y mettés eau bouillante, vn paquet, sel, & vn pain, que vous mettrez au milieu du potage, vous passerez les herbes si vous voulez, ou les mettez, garnissez de petites lettues, & vn ius de champignons, & vne cuillerée de purée.

14. *Potage de macreuses.*

Lardez les macreuses d'anguilles, les passez à la poesse avec beurre roux, les faites cuire dans vn pot de terre avec eau, vn paquet, sel, & passez dans le mesme beurre champignons, & farine, mettez les dans le pot quand les macreuses seront plus de demy cuites, & dressés sur croustes de pain mitonné du mesme bouillon, & garnissés de champignons farcis, ius & tranches de citron en seruant.

15. *Potage de choux blancs au lait.*

Faites les blanchir dans l'eau, les achez bien menu, & les passés à la poesse avec beurre blanc, les mettez dans vn pot de

*dans les quatre saisons de l'année.* 175  
erre avec du lait chaud, assaisonnés de  
sel, poivre, & vn paquet, & dressés sur  
pain par tranche.

16. *Potage de tortuës au bouillon blanc.*  
Vous ferez cuire les tortues comme il  
est dit dans les entremets, les passerés à la  
soesle avec beurre blanc, persil, & ser-  
euil aché menu, & delayerez huit iaunes  
l'œufs avec verius ou ius de citron, &  
nettrez avec vos tortues, & qu'il ne se  
tourne pas, puis les dressés sur du pain  
nitonné en croustes, mettés vostre bouil-  
lon blanc par desus, & ius de champi-  
gnons en seruant, champignons en ra-  
goust & farcis.

F I N.

Mes bien aymés Lecteurs vous trouue-  
rez dans la premiere saison cent entrées de  
table de poisson, qui peuuent seruir toute  
l'année, & cents plats ou assiettes d'entre-  
mets que ie croy qui suffiront pour le pre-  
sent.

Table des potages de la troisieme saison,  
Juillet, Aoust, & Septembre.

Potage de ramereaux aux champignons,	1
Potage de genilottes à la chicorée blanche,	2
Potage de cailles,	3
Potage d'espaules de mouton aux navets,	4
Potage de chapons aux champignons,	5
Potage de deux jarets de veau à l'epigramme,	6
Potage de poulet d'inde desoffez,	7
Potage de faisandeaux aux trois fles,	8
Potage de dindonneaux aux concombres,	9
Potage de pigeonneaux en ragoust,	10
Potage de griues au bouillon brun,	11
Potage à la Princesse,	12
Potage de perdrix à la capilotade,	13
Potage de riz de veau,	14
Potage de mellon avec petits poulets,	15
Potage de perdreaux au bouillon passé,	16
Potage de chapon avec prunes de brignolle,	17
Potage de petite oye d'oyson,	18
Potage d'oysons aux navets,	19
Potage de gros poulets aux choux de Milan,	20
Potage de ginelletes de veau piquées,	21
Potage de gigot de veau farcy & piqué,	22
Potage de poulets farcis avec purée de pois verts,	23
Potage	

<i>dans les quatre saisons de l'année.</i>	177
<i>Potage de santé avec jaret de veau &amp; chapon,</i>	24
<i>Potage de petits pigeonneaux, ou bisque,</i>	25

---

*Methode pour faire les potages contenus  
en la presente table.*

*1. Potage de ramereaux aux champignons.*

Piquez les ramereaux de menu lart, les faites rostir à demy, puis passez champignons à la poëse avec lart fondu, vn peu de farine, & empotés le tout ensemble avec bon bouillon assaisonné d'vn paquet, sel, & les dressés sur des croustes mitonnées du mesme bouillon, garnisés de tranches de citron, jus de mouton & de citron, & riz de veau piqués.

*2. Potage de poullets avec chicorée.*

Faites cuire vos poullets avec bon bouillon, vn paquet, sel, faites blanchir votre chicorée dans l'eau, la faites cuire avec vos poullets, dressez sur croustes mitonnées du mesme bouillon, garnisés de chicorée, & le seruez au bouillon naturel, avec jus de mouton & de champignons.



3. *Potage de cailles farcies.*

Faites farce avec blanc de chapon, moitié de beuf, assaisonnez de sel, vn peu de poivre, muscade, jaunes d'œufs crus, & farcissez les cailles, & les faites cuire dans vn pot de terre avec bon bouillon & vn paquet, & passés par l'estamine deux cus d'artichaux cuits, & six jaunes d'œufs avec le bouillon des cailles, le faites bouillir sur les cendres chaudes, dressés vos cailles sur de croustes mitonnées, garnissez de petits cus d'artichaux, & mettés vostre couilly par dessus, ius de champignons & de mouton.

4. *Potage d'vne espaule de mouton aux nauets.*

Lardés vne bonne espaule de mouton bien mortifiée avec gros lart, la faites rostir à demy à la broche, & avec le mesmo lart passés nauets coupés en dez ou long, mettés cuire le tout ensemble avec bon bouillon, vn paquet, sel, poivre, & vn peu de farine cuite, puis dressés sur croustes mitonnées, & garnisés de pain frit.

5. *Potage de champignons avec vn chapon.*

Lardés vn chapon de gros lart, le faites roussir à la poêle avec lart fondu, le mettés avec bouillon, assaisonnés d'vn pac-

*dans les quatre saisons de l'année.* 179  
uet, sel, & persés champignons avec le  
mesme lart, & vn peu de farine frite, dres-  
sés sur du pain mitonné, garnisés de riz  
de veau frits, champignons, ius de citron  
par tranches en seruant.

*Potage de deux jarets de veau à l'Epigram-  
me.*

Lardez deux jarets de veau avec gros  
lart, les passés à la poëlle avec lart fondu,  
dans le mesme lart passez petits cus d'arti-  
chaux, pallets de bœuf, & farine, les fai-  
tes mitonner avec vn peu de bouillon, vn  
pacquet, sel, dressez les jarets sur crou-  
stes mitonnées, garnisés de ce qui est  
dans le petit pot, ius de citron & de mou-  
sson en seruant, & les jarets cuits en casse-  
rolle avec champignons.

*7. Potage de poulet d'Inde desoffé.*

Desoffez vn poulet d'Inde, faites far-  
ce avec la mesme chair, moëlle de beuf ou  
graisse & lart, fines herbes, jaunes d'œufs,  
saïsonnés de sel, poivre, muscade, far-  
nissez la peau, & la cousez, passez la à la  
poëlle avec lart fondu, & faites cuire dans  
vne terrine avec bouillon, assaisonnés  
l'vn pacquet, sel, champignons vn peu  
de farine cuite, dressez sur croustes miton-  
nées, garnisés de cuts d'artichaux frits,

& autres champignons, concombres farcis, ius de citron & tranches en seruant.

8. *Potage de faisandeaux avec truffles.*

Pour bien faire ce potage faut empoter les faisans dans vn pot de terre avec bouillon de bœuf ou de veau bien clair & bien net, assaisonné d'vn paquet, sel, & couper truffles par morceaux non pas par tranches, les passer dans vn plat avec vn peu de lart, vn peu de bouillon, vn peu de sel, & dresser sur croustes mitonnées avec le mesme bouillon, passez par l'estamine vn morceau de filet de bœuf cuit & pillé, ou ius de mouton pour brunir le potage, garnissez de truffles, & ius & tranches de citron en seruant.

9. *Potage de dindonneaux aux concombres.*

Lardez dindonneaux avec moyen lart, les passez à la poëlle avec lart fondu, les faites cuire avec bouillon, faites blanchir concombres par morceaux, les passez à la poëlle avec lart, & les mettés dans vn pot avec vn peu de bouillon, vn paquet, sel, poivre, vn peu de purée de pois verts, & mettés sur vostre potage avec ius de mouton.

*dans les quatre saisons de l'année.* 181

12. *Potage de pigeonneaux en ragoust.*

Lardez pigeonneaux de gros lart, passez es à la poëlle avec lart, les faites cuire dans vne terrine avec bouillon, vn pacquet, sel, vn peu de farine, quand ils seront cuits dressez sur croustes mitonnées, & garnissez de cus d'artichaux, mettés ius le citron & de champignons, & de mouon en seruant.

11. *Potage de griues au bouillon brun.*

Vuidez les griues, les passez à la poëlle uec lart, mettés les cuire avec bouillon, vn pacquet, sel, passez aussi les foyes par la poëlle avec le mesme lart, les pillez & passez par l'estamine avec bouillon, mettés dans vos griues, puis les dressez sur croustes mitonnées avec le mesme bouillon, ius de champignons & par tranches en seruant.

12. *Potage à la Princesse.*

Faites mitonner croustes de pain avec bouillon de bœuf ou de veau, ou avec des ossemens de perdrix ou chapons rostis, saisonnés du petit pacquet, deux champignons, semez vn peu d'achis de perdrix ou de chapon sur vostre pain, & le garnissez de crestes, roignons de cocq, petits champignons, petits morceaux de trou-

fles, ou par tranches, mettés y aussi le jus d'une roëlle de veau, jus de citron & par tranches.

13. *Potage de perdrix en capilotade.*

Tirez les cuisses, les aïles, & le cropion, achés la chair de l'estomach, mettez tout dans vn pot avec sel, vn paquet, & bon bouillon, faites mitonner croustes avec bouillon, rangez les cuisses & les aïles au tour du plat, mettés la chair achée par dessus, fromage de Milan rapé, & faites bien bouillir, mettés capres, jus de mouton & de citron & par tranches en seruant.

14. *Potage de riz de veau.*

Piquez les riz avec menu lart, les passés vn peu à la poëlle avec lart fondu, & dans le mesme lart passez champignons par morceaux & vn peu de farine, mettés le tout dans vn pot ou terrine avec bouillon, vn paquet, sel, & dressés sur des croustes mitonnées, jus de mouton & de citron & par tranches en seruant.

15. *Potage de melon avec petits poullets.*

Mettés petits poullets dans vn pot avec bon bouillon, assaisonnés d'vn paquet, sel, faites cuire vne partie d'vn melon & la passez par l'estamine, avec le jus d'vne

*dans les quatre saisons de l'année.* 183

roëlle de veau, les faites cuire dans vn petit pot assaisonné de sel, vn paquet, & quand vostre potage sera dressé mettés ce passé par dessus vostre potage, & garnissés de melon frit par tranches, mettés en seruant ius de mouton & de citron.

16. *Potage de perdreaux au bouillon passé.*

Faites cuire vos perdreaux avec bon bouillon de bœuf ou de veau, avec sel, vn paquet, pillés demy cartron d'amendes, vn blanc de perdrix ou de poulet passé par l'estamine avec le mesme bouillon, faites vn peu bouillir avec vn morceau de citron vert, dressés vostre potage & mettés le bouillon passé par dessus, garnissés de crestes, champignons, mettez ius de mouton, & de citron & par tranches en seruant.

17. *Potage de chapon aux prunes de brignolles.*

Faites cuire prunes dans vn petit pot avec bon bouillon, dattes de Leuant, assaisonnés de sel, vn peu de cloux, passez vn peu de prunes cuites par l'estamine, & quand le potage sera dressé sur croustes mitonnées garnissez de prunes, & mettés le bouillon passé, & vn ius de citron.

18. *Potage d'abatis d'oyson.*

Faites cuire les abatis dans bon bouillon, assaisonnés d'un paquet, sel, estant cuits coupés les par morceaux, & les passez à la poëlle avec lart fondu, persil, serfeuil, un peu de poivre blanc, & le blanchissez avec huit jaunes d'œufs, un filet de verjus, ou jus de citron, puis le dressez comme les autres.

19. *Potage d'oysons aux nauets.*

Lardés les de gros lart, les passés à la poëlle avec lart, & dans le mesme lart, passés nauets & farine, empotez avec bouillon, un paquet, sel, poivre, & le dressés sur pain mitonné, garnissés de saussifis un jus de champignons.

20. *Potage de gros poulets au choux de Milan.*

Lardez les de gros lart; les passés à la poëlle avec lart, & dans le mesme lart passés choux de Milan, que vous aurez fait blanchir, & acher bien menu, à la reserve de quelques pommes pour garnir les bors du plat. apres vous mettrés tout dans un pot avec bouillon assaisonné d'un paquet, sel, poivre, & le garnirez de pain frit, & morceaux de lart entre-lardé.

21. *Potage de granelles de veau piquées.*

Coupés petites tranches de veau, les piqués de menu lart, les passés à la poëlle avec lart fondu, passez aussi dans le mesme lart farine, & mettez le tout dans vn pot avec bouillon, vn paquet, sel, & les dressés sur croustes mitonnées, garnissez de champignons farcis, ius de mouton & ius de citron & par tranches.

22. *Potage d'un gigot de veau farcy & piqué.*

Farcissez vn gigot de veau, & laissez la peau bien espaisse, le piqués de menu lart, faites le rostir à demy, & passez farine à la poëlle avec ce qui aura degouffé, mettés tout ensemble dans vn pot, ou terrine avec bouillon, vn paquet, sel, cus d'artichaux, desquels vous le garnirés, mettés ius de champignons & de citron, & par tranches en seruant.

23. *Potage de poulets farcis avec purée.*

Farcissez vos poulets avec moëlle de bœuf, lart, fines herbes, champignons par petits morceaux, sel, poivre, les faites cuire en bouillon de bœuf, avec vn



pacquet, & sel, passez pois cuits par l'estamine avec le mesme bouillon, dressez avec vostre purée sur croustes mitonnées, & garnissez de cus d'artichaux ou concombres.

24. *Potage de santé.*

Vous trouuerez dans la premiere saison parmi les potages la methode de le faire.

25. *Potage de pigeonneaux ou bisque.*

Voyez la premiere saison.

*Table des entrées de table que l'on peut faire en la presente saison, Iuillet, Aoust, Septembre.*

<i>Poitrine de veau en ragoust,</i>	1
<i>Fricassée de poulets à la sauce blanche,</i>	2
<i>Roeste de veau en deux &amp; piquée,</i>	3
<i>Lapreaux en casserolle,</i>	4
<i>Longe de veau en achis,</i>	5
<i>Marinade de poulets empastés,</i>	6
<i>Poulets d'Inde en pot pourry,</i>	7
<i>Pigeonneaux fricassés à la sauce blanche,</i>	8
<i>Proi vrade de pigeonneaux,</i>	9
<i>Poupeline de veau,</i>	10
<i>Poupeline à l'Angloise,</i>	11

<i>dans les quatre saisons de l'année.</i>	187
<i>Syué de lièvre,</i>	12
<i>Cochon de lait à l'Allemande,</i>	13
<i>Langues de veau à la sauce douce,</i>	14
<i>Espaule de veau aux champignons,</i>	15
<i>Teste de veau frite,</i>	16
<i>Poullers d'Inde desossés,</i>	17
<i>Griues en ragoust,</i>	18
<i>Membre de mouton à la Suisse,</i>	19
<i>Oyson par quartiers lardés de gros lard,</i>	20
<i>Bœuf à la mode,</i>	21
<i>Téignes de veau à la sauce douce,</i>	22
<i>Haut costez de mouton bien gros, bouillis &amp; pas-</i>	
<i>sés à la poëste,</i>	23
<i>Langues de bœuf fraîches lardées de gros lard,</i>	24
<i>Queue de mouton passée à la poëste,</i>	25

---

*Methode pour apprester les entrées con-*  
*tenues en la presente saison Juillet,*  
*Aoust, & Septembre.*

1. *Poitrine de veau en ragoust.*

Mettez lard fondu dans vne poëste, fai-  
tes rostir la poitrine de veau, puis la met-  
tez dans vne terrine avec bon bouillon,  
vn verre de vin blanc, vn paquet, sel,

poivre, muscade, quand elle sera à demy cuite passez dans le mesme lart champignons, & farine, mettez tout ensemble, vn morceau de citron vert, garnissez de riz de veau, crestes, champignons frits, mettés ius de citron & par tranches en seruant.

2. *Ericassée de poullets à la sauce blanche.*

Coupez les poullets, les passez à la poëfle avec lart fondu, & les mettez dans vne terrine avec bouillon ou eau, & vn verre de vin blanc, vn paquet, sel, poivre, trois ou quatre champignons, & muscade, quand vous voudrez seruir delayez y trois ou quatre iaunes d'œufs avec verjus, ou citron.

3. *Rouëlle de veau en deux, piquée.*

Mettez rouëlle de veau en deux, batez la avec le dos d'vn gros eouteau, la piqués de menu lart, & la mettez au fond d'vn bassin, que le lart soit en bas, mettez la sur le feu, à mesure qu'elle rouffira tirés le ius, apres mettez bouillon, champignons, vn paquet, sel, poivre, muscade, quand vous voudrez seruir mettez farine, frite, & le ius que vous aurez tiré & ius de citron.

*dans les quatre saisons de l'année.* 189

4. *Lapreaux ou lapins en casserolle.*

Mettez vos lapins en quatre, les lardez e gros lart, passez les à la poëlle avec lart ondu, les mettez dans vne terrine avec ouïllon & vn verre de vin blanc, vn pacquet, poivre, sel, vn peu d'orange & de irine frite.

5. *Longe de veau piquée en achis.*

Prenez vnelonge de veau piquée & ro-  
ie, leuez la peau & la faites tenir au gros  
out, achés la chair, & la passez à la poë-  
e avec lart fondu, fines herbes achées  
renu, vn paquet, sel, poivre, muscade,  
& remettez le tout ensemble, avec ius de  
itron, de mouton & de champignons.

6. *Poullers marinez passez à la paste.*

Coupés petits poullers par la moitié,  
es marinez à l'ordinaire, faites paste avec  
au, farine, iaunes d'œufs, sel, poivre,  
ines herbes, les trempez dedans, les fai-  
es frire en sain-doux avec persil frit.

7. *Poullot d'Inde au pot pourry.*

Lardez le de gros lart, le passez à la poë-  
le pour le colorer avec lart fondu, met-  
tez le cuire dans bouïllon & vn verre de  
vin blanc, vn paquet, sel, poivre, quand  
il sera à demy cuit passez champignons  
dans le mesme lart, & vn peu de farine,

mettez tout ensemble avec cus d'artichaux, andouillettes, riz de veau, mettés ius de mouton, de citron & par tranches en seruant.

8. *Fricassée de pigeonneaux à la sauce blanche.*

Coupez les pigeonneaux, les passez à la poëlle avec lart fondu, vn paquet, sel, poivre, muscade, vn champignon, vn peu de vin blanc, quand ils seront cuits faites sauce blanche avec iaunes d'œufs, & ius de citron.

9. *Poivrade de pigeonneaux.*

Fendez les par le dos, & les battez vn peu, mettés sel, poivre, & les faites cuire à petit feu sur le gril, puis les seruez avec vinaigre rosart ou à l'ail.

10. *Poupeline de veau.*

Achés roëlle de veau avec grâisse & vn peu de lart, fines herbes, iaunes d'œufs crus, sel, poivre, muscade, & en faites vn lit au fonds d vne tourtiere, mettez riz de veau, champignons par morceaux, truffes, ciestes, & la couurez de la mesme chair achée comme vne tourte. mettez vn paquet par dehors, quand vous voudrez seruir liés avec iaunes d'œufs & ius de citron & par tranches.

11. *Poupeline à l'Angloise.*

La poupeline à l'Angloise se fait de  
esme que l'autre, hors que la faut gar-  
r autrement, quand vous aurez fait le  
t de la chair achée garnis de petites  
anches de jambon de Mayance cuites,  
vne langue de veau rostie & par tran-  
ches, tranches de citron confit, moëlle  
de bœuf, dates de Leuant, raisin de Co-  
nthe, canelle, vn peu de sel, poivre, &  
icre, & la couurez de mesme l'autre,  
& la faites cuire, quand vous voudrez  
ruir faites sauce blanche, & mettez su-  
re, ius de citron & par tranches, & pas-  
ez la pelle rouge par dessus.

12. *Cyué de lièvre.*

Leuez les cuisses entieres & les espaul-  
es, mettez le reste par morceaux, lardez  
le gros lart, & passez à la poëlle avec lart  
fondu, & le faites cuire avec bouillon &  
vin blanc, vn paquet, sel, poivre, mus-  
cade, vne feuille de laurier, vn peu de  
citron vert, & fricassez le foye & le pilez  
& passés par l'estamine avec farine frite,  
vn peu du mesme bouillon, mettez ius de  
citron & par tranches.

13. *Cochon de lait à l'Alemande.*

Coupés le en quatre, le passés à la poëlle avec lart fondu, le faites cuire avec bouillon, vn peu de vin blanc, vn paquet, sel, poivre, muscade, passés dans le mesme lart huitres & farine, vn morceau de citron, capres, oliues desossées, & ius de citron & par tranches.

14. *Langues de veau à la sauce douce.*

Piqués les langues apres qu'elles seront cuites dans l'eau, & les faites rostir, puis les seruez à la sauce douce.

15. *Espaulle de veau aux champignons.*

Lardez l'espaulle de gros lart, la passés à la poëlle avec lart fondu, la faites cuire dans vne terrine avec bouillon, vin blanc, vn paquet, sel, poivre, muscade, citron vert, passés champignons dans le mesme lart, & farine, mettés tout ensemble, auant que de seruir mettés ius de citron & par tranches.

16. *Teste de veau frite.*

Après que la teste de veau sera cuite, tirés les os, les yeux, la langue, & les jouës, les mettez tremper dans vinaigre, sel, poivre, siboules, laurier, & les farinés & passés à la poëlle, pillés la teruelle dans vn mortier avec œufs crus, sel, poivre, vn  
peu

*dans les quatre saisons de l'année.* 193  
eu de farine, & trempez le reste de la te-  
te dedans, & passés à la poëlle en grande  
riture, passés aussi les gros os trempez  
dans la mesme paste, serués tout ensemble  
le avec persil, ius de citron.

17. *Poulet d'Inde desossé.*  
Desossés vn poulet d'Inde, & gardés la  
eau entière, faites farce de la mesme  
chair avec graisse ou moëlle de bœuf, vn  
eu de lart, fines herbes, champignons  
par morceaux assaisonnés de sel, poivre,  
muscade, iaunes d'œufs crus, farcissés la  
eau, la coufés, passés la à la poëlle avec  
lart fondu pour la colorer, faites la cuire  
dans vne terrine avec bouillon, vn verre  
de vin blanc, vn paquet. & mettés bar-  
des de lart dessus, quand il sera cuit passés  
les champignons à la poëlle avec farine, &  
nettés avec vn morceau de citron vert,  
nettés ius de citron en seruant.

18. *Griues en ragoust.*  
Ostés les iufiers des griues, les passés à  
la poëlle avec lart fondu, vn peu de fari-  
ne assaisonnés d'vn paquet, poivre, sel,  
muscade, vn peu de vin blanc, capres, &  
ius de citron en seruant.



19. *Membre de mouton à la Suisse.*

Battés vn membre de mouton , le lardés de gros lart , faites le cuire avec eau , vn peu de vin blanc , assaisonnés d'vn paquet fort, sel , poivre, laurier, citron vert, & le faites cuire dans vn pot de terre , faites qu'il sente le sel , & le poivre , vn peu plus que les autres ragousts, seruez sur vne seruiette avec tranches de citron.

20. *Oyson par quartiers lardé de gros lart.*

Mettez vn oyson par cartiers lardé de gros lart , le passez à la poëlle avec lart fondu , faites le cuire avec bouillon , vn paquet, vin blanc , sel , poivre , muscade , vn morceau de citron , & passez farine par la poëlle avec vn ius de citron , garnissez de cus d'artichaux frits.

21. *Bœuf à la mode.*

Battez le bien , lardez le de gros lart , le passez à la poëlle , & le mettez dans vne terrine avec vn verre de vin blanc , deux verres d'eau , vn paquet, sel , poivre , laurier, citron vert , demy douzaine de champignons , & le bouchés bien d'vne autre terrine avec paste , & le faites cuire à petit feu , quand il sera cuit passez farine à la poëlle avec lart fondu & mettés dans vostre terrine , & ius de citron.

22. *Tétines de veau à la sauce douce.*

Coupés les pat morceaux quand elles seront cuittes, les farinés & les faites frire avec sain-doux, & les seruez à la sauce douce, & y mettez vn ius de citron.

23. *Hautcosté de mouton à la poëlle.*

Faites cuire hautcosté de mouton bien gras dans la marmite, faites vne paste & le passés dedans, le faites frire en lart fondu, & le seruez avec verjus de grain & poivre blanc.

24. *Langues de bœuf fraîches lardées de gros lart.*

Quand elles seront bien cuittes dans la marmite lardez les de gros lart, & lardez de longueur, passés les à la poëlle avec lart fondu, & les mettez dans vne terrine, avec bouillon, vin blanc, vn pœquet, sel, poivre, muscade, citron vert, & passez farine à la poëlle avec le mesme lart & vinaigre, mettez dans la terrine, & frottés le plat ou l'assiette d'vne échallote en seruant.

25. *Queuë de mouton à la poëlle.*

Quand la queuë de mouton sera cuite, ostez la peau, & la trempez dans de la paste que vous ferés avec farine, iaurès d'œufs, bouillon, fines herbes, sel, poivre,

lart en dais passé à la poëlle, & mettés tout en bonne friture, serués avec poivre blanc, ver, us de grain, & persil frit.

*Table des potages maigres en la troisieme saison, sçauoir Iuillet, Aoust, Septembre.*

<i>Potage de brochet farcy,</i>	1
<i>Potage de carpes farcies,</i>	2
<i>Potage de purée de pois verts,</i>	3
<i>Potage de choux blancs,</i>	4
<i>Potage de graneaux au bouillon brun,</i>	5
<i>Potage de moules,</i>	6
<i>Potage de barbeaux avec purée de febues frites,</i>	7
<i>Potage de barbottes au bouillon brun.</i>	8
<i>Potage de melon,</i>	9
<i>Potage de grains de musquast,</i>	10
<i>Potage d'anguilles,</i>	11
<i>Potage ou bisque de poisson,</i>	12
<i>Potage de lait avec pistaches,</i>	13
<i>Potage de saumon aux champignons,</i>	14
<i>Potage de perches au bouillon blanc,</i>	15
<i>Potage de sironilles au lait,</i>	16

*Methode pour apprester les potages con-  
sens en la table precedente.*

1. *Potage de brochet farcy.*

Escaillez le brochet, l'ouurez par le dos  
ostez la peau entiere que la teste & la  
queuë y tiennent, faites farce avec la chair  
du brochet, & chair d'anguille achée  
bien menuë, assaisonnés de sel, poivre,  
muscade, fines herbes, champignons par  
morceaux, puis farcissés la peau, & la fai-  
tes cuire dans vn bassin avec bouillon de  
poisson, vin blanc, beurre, vn paquet,  
citron vert, quand il sera cuit mettés hui-  
tres amorties avec, & le dressés sur crou-  
stes mitonnées, le garnissez de champi-  
gnons, huitres, laitances de carpes, jus  
de citron & par tranches, & que le beur-  
re soit bon.

2. *Potage de carpes farcies.*

Vous pouuez faire carpe farcie de mes-  
me que le brochet, la garnir avec cus d'ar-  
tichaux, huitres frites, capres, champi-  
gnons en ragoust, & tranches de citron  
& jus.

3. *Potage de purée de pois Verts.*

Faites les bouillir trois ou quatre bouillons, les pilez & les passez par l'estamine avec eau, assaisonnez d'un paquet, sel, beurre, & fines herbes bien menuës, vn pain entier que vous mettrez au milieu du potage, garnissés de concombres ou de petits cus d'artichaux.

4. *Potage aux choux blancs.*

Faites blanchir les choux, les achés menu, à la reserve des cœurs, les passez à la poëlle avec beurre roux, les empotez avec eau bouillante, & vn peu de purée, assaisonnés d'un paquet, poivre, sel, & vn pain passé par la poëlle, les dressez sur croustes mitonnées, garnissez des morceaux de pain & des cœurs des choux, cus d'artichaux frits, & huitres frites.

5. *Potage de graneaux au bouillon brun.*

Passez les à la poëlle avec beurre roux, les faites cuire dans vne terrine avec bouillon de poisson, ou d'eau, vn verre de vin blanc, passés par la poëlle farine avec le mesme beurre, huitres, champignons, citron vert, assaisonnés de sel, poivre, vn paquet, & dressez sur croustes mitonnées, mettez ius de citron,

6 *Potage de moules.*

Laués les bien, les passés par la poêle avec beurre blanc, vn paquet, passés leurs eau dans vn linge, espluchés les moules & les repassés à la poêle avec farine, fines herbes, les dressez sur croustes mitonnées avec le mesme bouillon, & vn peu de bouillon de poisson, ou d'herbes, & garnissez de coquilles, vn ius de champignons & de citron & par tranches.

7. *Potage de barbeaux avec purée de febves frites.*

Escallés les & les incisés, les faites cuire dans de l'eau, vn verre de vin blanc, vn paquet, sel, poivre, peu de bouillon, & faites cuire febves, & les derouiez, en pillés le moitié pour faire purée avec le bouillon des barbeaux, farinez l'autre moitié de febves, & les passés farinées à la poêle avec friture, garnissez le potage avec gus d'artichaux, & le dressez sur pain mitonné.

8. *Potage de barbotes au bouillon brun.*

Limonés les barbotes, & les passez à la poêle toutes entieres avec beurre roux, passez dans le mesme beurre farine, puis faites cuire le tout dans vne terrine avec vn paquet, sel, poivre, vn peu de purée de pois ou bouillon de poisson, vn peu

de vin blanc , dressez sur croustes mitonnées & le garnissés de champignons , & capres.

9. *Potage de melon.*

Coupés melon cōme sitrouilles, le passés à la poesle avec beurre, le mettés dans vn pot avec vn paquet, sel, eau, poivre, en passez vn peu par l'estamine, & dressez sur croustes mitonnées avec le mesme bouillon, & garnissés de melon fruit & grains de grenade.

10. *Potage de grains de musquast à la Portugaise.*

Pillez amandes & les passez avec eau par l'estamine, faites bouillir, assaisonnés de canelle, sel, vn peu de sucre, quand vous voudrés dresser mettés y grains de musquast, ostés les pepins, & le dressez sur maquarons, garnissés de musquast confit dans le sucre, jus de citron, & marbrés avec vn peu de jus de groseilles.

11. *Potage d'anguille.*

Eseorchés l'anguille, la mettés par morceaux, passés la à la poesle avec beurre roux, fines herbes, sel, poivre, vn pac-

*dans les quatre saisons de l'année.* 201  
uet, & farine, l'empotez dans vn pot  
ec eau bouillante, & dressez sur crou-  
es mitonnées, mettez capres & ius de  
tron.

12. *Bisque de poisson.*

Achez champignons bien menus, les  
ettez sur des croustes avec bouillon de  
pisson, faites bien bouillir, quand il sera  
ien mitonné, garnissez de trairances de  
urpes, foye de brochet, champignons,  
ueuës & pates d'escreuises, ius de citron  
de champignons, & tranche de citron.

13. *Potage au laict avec pistaches.*

Pillez pistaches, les passez par l'estami-  
e avec laict, le faites cuire assaisonné de  
l, canelle, sucre, & le dressez sur bis-  
ûts bien secs, garnissez de grains de gre-  
ade, & mettez ius de citron.

14. *Potage de saumon aux champignons.*

Passez darnes de saumon par la poëlle  
ec beurre roux, passez aussi dans le mes-  
e beurre champignons, vn peu de fari-  
e, & mettez cuire dans vne terrine avec  
au bouillante, vn verre de vin blanc, vn  
acquet, sel, poivre, & le dressez sur  
roustes mitonnées, garnissez d'huîtres  
cites, champignons farcis, ius de citron  
& par tranches.



15. *Potage de perches au bouillon blanc.*

Pillez amandes & iaunes d'œufs cuits, passez par l'estamine avec bouillon blanc de poisson, assaisonnés d'un paquet, sel, beurre, & faites bouillir, à petit feu, mettez cuire vos perches dans vin blanc, sel, laurier, poivre, verjus, ostez les escailles, & les dressez sur croustes mitonnées, & mettez le bouillon blanc, garnissez de champignons en ragoust, laitances de carpes, jus de champignons & de citron & par tranches.

16. *Potage de citrouilles au lait.*

Coupés les citrouilles par dez bien menues, les passez à la poêle avec beurre blanc, persil, serfeuil menu, un paquet, sel, & les mettez dans un pot de terre avec lait bouillant, & les dressez sur croustes mitonnées, garnissez de pain frit, & mettez poivre blanc en seruant.

Vous trouuerez les entrées que vous voudrez, en la premiere saison, & les entremets aussi, afin que vous n'ayez point la peine de voir tant de tables.

Table des potages gras de la dernière saison, Octobre, Novembre, & Decembre.

Potage de perdrix aux choux de Milan,	1
Potage de canards aux nauers,	2
Potage d'allouettes à l'hipocras,	3
Potage de fidellis de Gennes,	4
Potage de crestes ou bisque plate,	5
Potage de chapon aux choux fleurs,	6
Potage de farcelles aux champignons,	7
Potage de chapon aux cardes au bouillon blanc,	8
Potage d'oye grasse aux pois passez,	9
Potage de chapon de siff. aux huîtres,	10
Potage de trois popetons,	11
Potage de canards aux choux,	12
Potage de membre de mouton farcy aux nauers,	13
Potage de champignons farcis,	14
Potage de gros poulets farcis desoffez,	15
Potage de cailles aux champignons,	16
Potage d'andouilles au pois,	17
Potage de gigot de veau farcy au bouillon blanc,	18
Potage de jarets de serfon de sanglier,	19

<i>Potage ou bisque de petits poullets de grain aux truffes,</i>	20
<i>Potage de santé avec chapon, &amp; jaret de veau,</i>	21
<i>Potage ou bisque de pigeonneaux,</i>	22
<i>Potage de restes d'agneaux desossés,</i>	23
<i>Potage de farcelles à l'hipocras,</i>	24
<i>Potage de perdrix farcies,</i>	25

*Table des potages de la dernière saison  
Octobre, Novembre, & Decembre.*

1. *Potage de perdrix aux choux.*

Lardez les perdrix de moyen lart, les passez à la poëlle avec lart, les mettez cuire avec bouillon de bœuf, assaisonnez d'un paquet, sel, poivre, passez les choux, apres les avoir fait blanchir dans l'eau, & achez bien menus à la reserve de quelque pomme pour garnir, mettez moëlle de bœuf garnissez de saucissons de Boulongne par tranches, jus de mouton, & de champignons.

2. *Potage de canards aux nauets.*

Lardez les canards de gros lart, les passez à la poëlle avec lart & les nauets aussi &

*dans les quatre saisons de l'année.* 205

irine, mettez tout ensemble dans vn pot avec bouillon de bœuf, assaisonnés de sel, oivre, vn pacquet, & le dressés sur croustes mitonnées, mettez vn filet de vinaigre en seruant, garnissez de pain frit & sausses.

3. *Potage d'allouettes à l'hipocras.*

Vuidez les allouettes & les mettez cuire avec bouillon de bœuf, vn baston de vanille, cloux, citron vert, vn peu de sel. sucre, & faites tremper vn pain en eau de biscuit, dans du bouillon, ou vin, & le laissez par l'estamine pour lier le potage, & mettez prunes dates, escorce de citron confite, raisins de Corinthe, & dressez sur bisquits & vn ius de citron en seruant.

4. *Potage de fidellis de Gennes.*

Mettez dans vn pot bouillon de bœuf ou de veau, quand il bouillira mettez vos fidellis, vn pacquet, sel, & les faites bouillir trois quarts-d'heure, dressés vn chapon ou poulet bouilly sur croustes mitonnées, & mettez vos fidellis avec fromage de Milan rapé, ius de mouton & de citron.

5. *Potage de crestes ou bisque plate.*

Faites mitonner croustes avec bon bouillon de bœuf ou de veau, semez trois ou

quatre champignons achez menus, & garnissez de crestes, riz de veau, roignons de cocq, petits champignons, ius de citron & de mouton, pistaches coupées; & citron par tranches.

6. *Potage de chapon aux choux fleurs.*

Lardez chapon de gros lart, le passez à la poëlle avec lart fondu, le faites cuire dans vn pot avec bouillon, faites blanchir vos choux fleurs, & les passez dans le mesme lart, assaisonnés d'vn paquet, sel, poivre, farine frite, quand vostre potage sera dressé sur croustes mitonnées garnissez de vos choux, mettez ius de mouton, de citron, & de champignons.

7. *Potage de sarfelles aux champignons.*

Lardez les sarfelles de moyen lart, passez les à la poëlle avec lart, les faites cuire avec bouillon de bœuf, vn paquet, sel, puis passez avec le mesme lart, champignons & farine, les mettez avec les sarfelles, quand elles seront à demy cuites, dressiez sur croustes, mettez ius de mouton & de citron & par tranches.

8. *Potage de chapon aux cardes.*

Faites cuire vn chapon blanchement, pillez amandes & iaunes d'œufs durs, passez par l'estamine avec bon bouillon, vn

*dans les quatre saisons de l'année.* 167  
pacquet, dressez le potage, garnissez de  
lardes bien blanches, & mettez vostre  
bouillon blanc & ius de mouton & de  
champignons.

9. *Potage d'oye grasse aux pois passez.*

Si l'oye est fallée ne la lardez point, si  
elle ne l'est pas lardez la de gros lard, la  
passez par la poëlle avec lard, & la faites  
cuire avec bouillon, vn paquet, faites  
cuire vos pois à part, & les passez par l'e-  
stamine avec le bouillon de l'oye, persil,  
vn peu de poivre, vn morceau de citron  
vert, garnissez de pain frit & morceaux  
de petit lard.

10. *Potage de chapons desosseux avec huitres.*

desosseux vos chapons, les farcissez avec  
la mesme chair, graisse, lard, fines herbes,  
sel, poivre, muscade, iaunes d'œufs, met-  
tez cuire avec bouillon, & passez huitres,  
champignons, farine, par la poëlle, met-  
tez cuire tout ensemble, quand le chapon  
sera presque cuit mettez ius de citron.

11. *Potage de trois popetons.*

Vous trouuerez à la table des entrées  
le veritable popeton faites en trois petits,  
& les remplissez tous trois diuersement,  
les dressés sur des croûtes mitonnées avec  
bon bouillon, mettez ius de citron & de

208 *Methode pour traiter*  
mouton, garnissez de crestes, riz de veau,  
champignons & citron par tranches.

12. *Canards aux choux.*

Lardés les de gros lart, les passés à la poëlle avec lart fondu, & les choux aussi avec le mesme lart apres les auoir achés menu, & les faites cuire avec bouillon, vn peu de purée, garnissés de saussisse, pain frit.

13. *Potage de membre de mouton farcy aux nauets.*

Faites farce avec la mesme chair, lart, graisse de bœuf, fines herbes, sel, poivre, muscade, iaunes d'œufs, farcissez la peau & la cousez, passés par la poëlle avec lart, & les nauets aussi à part avec farine, faites cuire en bouillon assaisonné de sel, poivre, vn paquet, dressés sur croustes, garnissés de saussisses, & mettés vn filet de vinaigre.

14. *Potage de champignons farcis.*

Faites farce avec chair de veau, moëlle de bœuf, vn peu de lart assaisonnés de sel,  
poivre,

poivre, muscade, & vne mie de pain trem-  
pée au pot, vn iaune d'œuf ou deux, far-  
cissez vos champignons, & les faites cuire  
dans vne courtiere avec sel, & vn pacquet,  
vn peu de bouillon, & les dressés sur crou-  
stes mitonnées avec bon bouillon, garnis-  
sés de petits foyes de poulets en ragoust,  
champignons frits, ius de mouton & de  
citron par tranches, & liés avec farine  
frite.

15. *Potage de gros poulets farcis de seffe.*

Farcissez vos poulets apres les auoir des-  
ossés, faites farce avec la mesme chair,  
moëlle de bœuf, & lart, assaisonnés de  
sel, poivre, muscade, iaunes d'œufs crus,  
& les faites cuire avec bon bouillon, &  
vn pacquet, puis passés par l'estamine vn  
morceau de filet de bœuf rosty, amendes  
pillées & iaunes d'œufs durs, & les faites  
bouillir avec vn morceau de citron vert,  
dressés vos poulets sur croustes miton-  
nées & mettés vostre bouillon passé, ius  
de citron, & de mouton, garnissés de  
champignons.

16. *Potage de cailles aux champignons.*

Faites cuire les cailles dans vn pot de  
terre avec bon bouillon, passés champi-  
gnons à la poëlle avec lart fondu, vn peu



de farine, vn pacquet, sel, puis le dressés avec croustes mitonnées avec le bouillon des cailles, & le garnissés des champignons, riz de veau piqués, ius de mouton & de citron & par tranches.

17. *Potage d'andouilles aux pois passez.*

Faites cuire les andouilles à part, & les pois à part, les passez avec bon bouillon, vn pacquet, vn morceau de citron vert, passez fines herbes menues par la poêle avec lart fondu, & mettez dans vostre purée, dressez sur croustes mitonnées, coupés les andouilles par rouelles & mettez sur vostre potage, garnissés de pain frit, mettez ius de mouton, & de citron & par tranches, avec poivre blanc.

18. *Potage de gigot de veau farcy.*

Faites farce avec la mesme chair de veau, graisse, fines herbes, & lart, iaunes d'œufs crus, champignons par morceaux, sel, poivre, muscade, & le coulés, faites cuire avec bouillon, sel, vn pacquet, & passés iaunes d'œufs cuits & amandes par l'estamine avec le mesme bouillon, le faites cuire dans vn pot, dressés vostre potage, & mettés le bouillon passé, garnissés de champignons en ragouft, ius de citron & de mouton.

*pour les quatre saisons de l'année.* 211

19. *Potage de iaret de serf ou de sanglier.*

Quand vous aurez iaret de serf ou de sanglier lardez le de gros lart, le passez à la poëlle, & passez dans le mesme lart des nauets & farine, & mettez cuire le tout ensemble avec bouillon, vn pacquet, sel, poivre, & vn filet de vinaigre, & le dressés de mesme que les autres.

20. *Potage ou bisque de petits poulets de grain.*

Faites cuire les petits poulets dans vn pot de terre avec bouillon de bœuf ou veau, vn pacquet, & sel, coupez truffes par tranches, les passés à la poëlle avec lart fondu, vn peu de farine, & les mettés misonner dans vn petit pot avec vn peu de bouillon, quand vostre potage sera dressé avec bon bouillon sur croustes garnissez de riz de veau, & crestes, puis mettez des truffes par dessus & ius de mouton & de citron & par tranches en seruant.

21. *Potage de santé.*

Vous trouuez dans les potages de la premiere saison comme on doit faire le potage de santé.

22. *Potage de petits pigeonneaux ou bisque.*

Voyez en la premiere saison, vous trouuerés la bisque,

23. *Potage de testes d'agneau farcies.*

Eschaudez les testes d'agneau, les escorchez, & farcisés les peaux avec bonne farce faite de blanc de chapon ou de poulet d'Inde avec moëlle de bœuf, fines herbes, vn peu de lart, sel, poivre, muscade, & les faites cuire tout ensemble avec bouillon, vn paquet, sel, passez champignons à la poëlle & mettez avec, quand les testes seront cuites dressés les, & meslez les farcies avec les veritables, mettez persil, & serfeüil dans la poëlle avec vn peu de lart, & jaunes d'œufs pour blanchir le potage, jus de mouton & de citron.

24. *Potage de farcelles à l'hipocras.*

Faites cuire les farcelles avec bouillon de bœuf, assaisonnés de sel, mettez dans vn petit pot dattes de Leuant, escorse de citron confit, canelle, sucre, vn verre de vin blanc, & faites bouillir, dressés vos farcelles sur croustes mitonnées avec leur bouillon, puis les garnissez de tout ce qui se trouuerra dans le petit pot, & mettez le vin par dessus, jus de citron & poivre blanc.

*dans les quatre saisons de l'année.* 213

25. *Porage de perdrix farcies.*

Fendez les perdrix, par le dos, ostez la chair de l'estomach sans rien rompre, faites farce avec moelle de bœuf & lart, champignons, jaunes d'œufs, & farcissez vos perdrix & les cousez, faites les cuire avec bon bouillon, assaisonnés d'un paquet, sel, garnisés les de crestes de cocq, champignons farcis, & autres, jus de mouton & de citron, & par tranches.

---

*Table des entrées de table de la dernière  
saison, Octobre, Novembre,  
Decembre,*

<i>Poitrine de veau farcie,</i>	1
<i>Popeton à l'Angloise,</i>	2
<i>Membre de mouton à la Judaïque,</i>	3
<i>Piece de bœuf lardée de gros lart,</i>	4
<i>Queue de mouton à la croustade,</i>	5
<i>Langue de bœuf piquée,</i>	6
<i>Pieds de mouton à la sauce blanche,</i>	7
<i>Langues de mouton à la grillade,</i>	8
<i>Perdrix à la daube lardées de gros lart,</i>	9
<i>Chapon gras à la daube,</i>	10
<i>Daube de veau achée &amp; piquée,</i>	11

214	<i>Methode pour traiter</i>	
	<i>Foye de veau à la marinade,</i>	12
	<i>Boudins de foye de veau,</i>	13
	<i>Aricot de poitrine de mouton,</i>	14
	<i>Galimafrée d'espaulle de mouton</i>	15
	<i>Roëfle de veau aux huitres,</i>	16
	<i>Capilotade de perdrix,</i>	17
	<i>Capilotade de chapon,</i>	18
	<i>Foye de veau piqué &amp; rosty,</i>	19
	<i>Attines de veau,</i>	20
	<i>Canards en ragouft,</i>	21
	<i>Testes de veau en menu droits,</i>	22
	<i>Marinade de perdrix,</i>	23
	<i>Ragouft de foye de porc,</i>	24
	<i>Canards farcis à la sauce douce,</i>	25

---

*Methode pour apprester les entrées con-  
tenues en la presente saison Octobre,  
Novembre, Decembre.*

*I. Poitrine de veau farcie.*

Faites farce avec roëfle de veau, graisse de bœuf, lart, fines herbes, assaisonnés de sel, poivre, muscade, farcissez la poitrine, & mettez parmy la farce petits pigeonneaux, riz de veau, champignons,

*dans les quatre saisons de l'année.* 215

la passez à la poëlle avec lart fondu, la faites cuire dedans vne terrine avec bouillon, vn verre de vin blanc, vn pacquet, quand elle sera cuite passez champignons par la poëlle avec le mesme lart & vn peu de farine, mettez tout ensemble, ius de citron & par tranches en seruant.

2. *Popeton à l'Angloise.*

Ce popeton se fait de mesme l'autre, hors qu'il le faut remplir de pigeonneaux, riz de veau, dates de Leuant, raisins de Corinthe, sucre, escorce de citron, moëlle de bœuf, canelle, sel, poivre blanc, lart pillé, & le faites cuire de mesme, mettes en seruant ius de citron & par tranches.

3. *Membre de mouton à la Iudaïque.*

Prenez membre de mouton bien mortifié, & le lardez d'ail, & d'anchois, l'enveloppez d'vn papier avec lart pillé, fines herbes, & l'arrosés de ce qu'il rendra en cuisant, quand il sera cuit degraissés la sauce, & le mangiez avec son ius, poivre blanc, & ius d'orange.

4. *Piece de bœuf lardée.*

Faites cuire vne piece de bœuf de poitrine dans vne marmite, quand elle sera à demy cuite lardés la de gros lart. assaisonnés de poivre, muscade, sel, cloux pillés,

& la mettez dans vne terrine avec bardes de lart au fond, assaisonnés de sel, poivre, vn paquet, & la faites bien cuire avec bouillon, vn peu de vin blanc, citron vert, laurier, quand elle sera cuite mettez ragoût de champignons, huitres, oliues, desossées, capres, & liez le tout ensemble, mettez ius de citron & par tranches en seruant.

5. *Queuë de monton à la croustade.*

Achez vne demy roesle de veau avec la moitié autant de moëlle ou graisse de bœuf, fines herbes, assaisonnez de sel, poivre, muscade, champignons cuits achés, puis mettez vne queuë de mouton dans vn bassin avec la chair achée dessus cuire au four; à demy cuite mettez mie de pain, arrosez de sa graisse, remettés toujours du pain iusques à ce qu'elle ayt fait vne grosse crouste, & ius de citron en seruant.

6. *Langue de bœuf à la sauce douce.*

Quand elle sera bien bouillie ostez la peau & la piquez de menu lart, la faites rostir à la broche, & la seruez à la sauce douce, mettez vn ius de citron en seruant & poivre blanc.

7. *Pieds de mouton à la sauce blanche.*

Mettez les pieds par morceaux & les laissez à la poëlle avec lart fondu, fines herbes, sibouillettes entieres, que vous retirerez, assaisonnés de sel, poivre, muscade, poudre de thein, & la blanchissez avec jaunes d'œufs, vinaigre rosart, faites pâte avec farine, sel, poivre, jaunes d'œufs, fines herbes, & vin blanc, & passez les os des pieds dans ladite pâte, & les faites frire pour garnir, & persil empasté frit aussi, pour mettre sur le bord du plat ou assiette.

8. *Langues de mouton à la grillade.*

Fendez les langues, mettés sel, & pain, ou farine, puis les faites griller, & les mettez dans vn plat avec verjus, bouillon, champignons, yn paquet, sel, poivre, farine frite, muscade, citron vert, & faites bouillir.

9. *Perdrix à la daube.*

Lardez les de gros lart, & les faites cuire dans vn linge que vous mettrez dans vn pot de terre, avec bouillon ou eau chaude, assaisonné de sel, poivre, vn paquet,



laurier, muscade, deux verres de vin blanc, les faites cuire à petit feu, laissez les dans leur bouillon iusques à ce que vous seruiés, garnisés de tranches de citron & de grenade, & les seruez dans vne seruiette.

10. *Chapon gras à la daube.*

Lardez le de gros lart, & le faites cuire comme les perdrix, assaisonné de mesme, le seruez avec le cresson amorty dans sel & vinaigre, mettez poivre blanc en seruant.

11. *Daube de veau achée & piquée.*

Achez vne roëlle de veau, assaisonné de sel, poivre, quatre iaunes d'œufs crus, & faites de tout trois petites masses en oualle, faites les refaire pour les pouoir piquer au fond d'vne tourtiere sur vn peu de braise avec lart fondu, estant piquée faites cuire dans la mesme tourtiere avec le mesme lart à petit feu comme vne tourte, quand elle sera cuite degraisés la sauce, & mettez moutarde de Dijon, ius d'orange & poivre blanc.

12. *Foye de veau à la marinade.*

Coupez le foye par tranches, & le mettez en vinaigre, sel, poivre, vn pacquet, le farinez & le frisés en lart fondu,

*dans les quatre saisons de l'année.* 219

et seruez avec persil, poivre blanc, & vinaigre à l'ail.

13. *Boudins de foye de veau.*

Achés vn foye de veau, le pilez dans vn mortier avec la tierce partie de panne de porc, & en couperez encorés autant par petits dez, assaisonnés de sel, poivre, loux pilez, fines herbes, sibouilles achées ien menu, vn peu de coriandre, pillé avec quelques d'œufs, vn peu de canelle battüe, & les entonnés en des boyaux de porc ou de veau, les faites bouillir dans vin blanc avec sel, laurier, à petit feu, les laissez refroidir dans leur bouillon, & les mettez sur le gril, puis seruez avec oranges.

14. *Aricot de poitrine de mouton.*

Passes à la poëlle poitrine ou collets de mouton avec lart, & passes nauets par la poëlle avec le mesme lart & farine, & mettez cuire avec bouillon, vn pacquet, sel, oivre, & vn filet de vinaigre, garnissez avec pain frit.

15. *Galimafrée d'espaule de mouton.*

Cuez la peau d'vne espaule, la faites tenir au manche, achés la chair menuë, la passes à la poëlle avec lart fondu, fines herbes, sibouilles entieres, que vous osterés,

sel, poivre, muscade, bouillon, capres, champignons, citron vert, faites bouillir le tout, mettés ius de citron & de mouton en seruant.

16. *Roëlle de veau aux huitres.*

Coupez la roëlle en deux, la lardez de moyen lart, passez à la poëlle avec lart, la faites cuire dans vne terrine avec bouillon, vn verre de vin blanc, laurier, vn paquet, sel, poivre, muscade, & champignons, quand elle sera cuite passés dans le mesme lart huitres & farine cuites tout ensemble, garnissés de citron par tranches.

17. *Capilotade de perdrix.*

Tirés les aisles, les cuisses & les cropions des perdrix, les passez à la poëlle avec lart fondu, vn paquet, sel, poivre, muscade, vn peu d'écorse d'oranges, capres, vn peu de farine frite, & en seruant mettez ius de mouton & de citron.

18. *Capilotade de chapon.*

Ouurez les chapons & les mettez dans vne terrine avec vn peu de bouillon, vn paquet, sel, vn peu d'orange, passez huitres par la poëlle avec farine frite, faites

*dans les quatre saisons de l'année.* 221

buillir le tout ensemble, mettez capres, oivre blanc, & jus d'orange en servant.

19. *Foye de veau piqué & rosty.*

Piqués le foye de menu lart, le faites ro-  
tir à la broche, & le seruez à la poivrade,  
u à la sauce douce.

20. *Attines de veau.*

Mettez vne roëlle de veau en trois, la  
assés à la poëlle avec lart fondu, la faites  
uire plus de demy, mettez dans vne ter-  
rine, chauderon, ou poëslon, avec eau &  
vin blanc, vn paquet, champignons, &  
citron vert, liez avec vn peu de farine ou  
aunès d'œufs, mettez sel, poivre, & mus-  
cade.

21. *Canards en ragouft.*

Escrassés les canards, & les lardez de  
gros lart; passez à la poëlle avec lart, les  
faites cuire dans vne terrine avec bouil-  
lon, vin blanc, vn paquet, sel, poivre,  
muscade, & citron vert, liés la sauce avec  
farine frite, & mettés jus de citron en ser-  
uant.

22. *Teste de veau en menus droits.*

Tirez la chair d'vne teste de veau, la  
coupez menu, & la passés à la poëlle avec  
lart fondu, fines herbes achées menuës,  
assaisonnés de sel, poivre, muscade, ci-

tron vert, vn paquet, faites mitonner avec vn peu de vin blanc, liés avec farine, mettez capres, ius de mouton & de citron en seruant.

23. *Marinade de perdrix.*

Fendés les perdrix en deux, & laissés les testes, battés les & les faites tremper avec vinaigre, sel, vn paquet, laurier, poivre, & les farinés, quand vous voudrez seruir frisés les en lart fondu, & serués avec vinaigre à l'ail, & poivre blanc.

24. *Ragoust de foye de porc.*

Achés vn foye de porc avec la tierce partie de lart, fines herbes, cloux pillés, poivre, muscade, ail, trois iaunes d'œufs, le mettés dans vne crespine de porc, & en faites vne forme longue & carée, & la faites cuire dans vne tourtiere avec vn peu de lart fondu, & vn verre de vin blanc, & laurier, quand il sera cuit ostés la graisse & mettés moutarde de Dijon, & oranges.

25. *Canards farcis à la sauce douce.*

Ouérés les canards par le dos, tirés la chair, laissés les os & la peau ensemble sans le defigurer, faites sauce avec la mesme chair, vn peu de lart, dates de Leuant, escorse de citron confit, pistaches, trois ou

*dans les quatre saisons de l'année.* 223  
 quatre maquarons, assaisonnés de sel, ca-  
 ille, un peu de poivre blanc, & le cou-  
 z, & les faites cuire à la broche, & l'arro-  
 z en cuisant de vin blanc, sucre, canelle,  
 un peu de citron vert, seruez le dans la  
 esme sauce, & mettez jus de citron en  
 ruant.

*Table des potages maigres pendant Octo-  
 bre, Novembre, & Decembre.*

Potage de barbuës ;	1
Potage de solles aux champignons ;	2
Potage de lait marbré,	3
Potage de tortuës au bouillon blanc.	4
Potage d'esperlans au bouillon blanc ;	5
Potage de perches au bouillon brun,	6
Potage de pigeonniaux de poisson,	7
Potage de hure de saumon saltée à la purée,	8
Potage de brochet aux choux,	9
Potage de champignons farcis,	10
Potage de gerreaux au bouillon brun,	11
Potage d'œufs pochés au fromage de Milan,	12
Potage de viues,	13
Potage de cardes d'artichaux ;	14
Potage de vert mesté,	15
Potage d'andouillettes de pissari,	16

*La maniere de faire les potages nommez  
cy-dessus.*

1. *Potage de barbuës.*

Escaillez les barbuës, les faites cuire dans vn bassin avec purée claire, vn verre de vin blanc, assaisonnés de sel, poivre, vn paquet, pallés champignons à la poëlle avec beurre blanc, vn peu de farine, capres, citron vert, & le dressez sur des croustes mitonnées avec bouillon de poisson, & mettez les barbuës & garnissés de champignons, letrances, huitres frites, & citron par tranches.

2. *Potage de folles aux champignons.*

Passiez les folles par la poëlle avec beurre roux, champignons, farine frite, & mettez dans vn bassin avec bouillon de poisson, assaisonnés d'vn paquet, sel, citron vert, dressez sur des croustes mitonnées avec le mesme bouillon, garnissés de champignons frits, pâtes d'escreuiffes, mettez ius de citron & par tranches.

3. *Potage de lait marbré.*

Faites potage de lait avec lait, amandes, jaunes d'œufs, assaisonnés de sucre, sel, canelle,

*dans les quatre saisons de l'année.* 225

anelle, & le dressez avec pain ou biscuits, versés par dessus ius de groiseilles rouges & ius de poirée cuite avec sucre, & fleur d'oranges, garnissez avec grains de grenade & nompaille.

4. *Potage de tortuës au bouillon blanc.*

Coupez les testes & les pieds, faites cuire en eau, vn peu de sel, vn pacquet, & tirez la chair, ostez l'amer, & les passés à la poëlle avec beurre blanc, fines herbes achées bien menu, sel, & les dressés sur des croustes mitonnées avec bouillon de poisson, les blanchissez avec jaunes d'œufs, garnissés de champignons en ragoût, truffes, & mettez ius de champignons & de citron & par tranches ent servant.

5. *Potage d'esperlans au bouillon blanc.*

Faites cuire les esperlans avec eau, sel, & vn pacquet, pillés amendes, les passés par l'estamine avec bouillon de poisson, assaisonnés d'vn pacquet, & les faites bouillir, mettés y vn morceau de citron, vert, dressés les esperlans sur croustes mitonnées avec le mesme bouillon, & mettez



le bouillon blanc par dessus, ius de champignons & de citron & par tranches, & grains de grenade en seruant.

6. *Potage de perches au bouillon brun.*

Faites cuire les perches dans eau, verjus, sel, vn oignon, & les escaillez quand elles seront cuites, & les dressés sur croustes mitonnées avec bouillon de poisson, passez par la poëlle vn peu de farine, & capres, huitres, vn peu de bouillon, & mettez par dessus, garnissez de citron & ius de champignons.

7. *Potage de pigeonneaux de poisson.*

Vous trouuerez au traitté de la paltiserie comme l'on doit faire les pigeonneaux, que vous dresserez sur croustes mitonnées avec le mesme bouillon des pigeonneaux, & les garnirez de crestes de cocq de mesme que les pigeons, de champignons, laitances, truffles, pistaches coupées, ius de champignons & de citron & par tranches.

8. *Potage de hure de saumon sallée.*

Escaillez la hure de saumon, la lardez de latt d'anguille, assaisonné de poivre, la passez à la poëlle avec beurre roux, la faites cuire dans vne terrine avec purée claire, assaisonnez d'vn paquet, citron

vert, fines herbes achées menu, quand vous voudrez servir mettez capres, & passez huitres & champignons par la poëlle, vn peu de farine, beurre roux, garnissez vostre potage que vous ferez mionner avec le mesme bouillon, mettez us de citron & par tranches,

9. *Potage de brochet aux choux.*

Escaillez le brochet, le mettez en quatre, lardez le de lart d'anguille, & le passez à la poëlle avec beurre roux, mettez e dans vne terrine avec purée claire, assaisonnez d'vn paquet, poivre, & sel, passez choux par la poëlle avec le mesme beurre apres les auoir blanchis & achés menu, assaisonnez de sel, cloux pillés, le pressez sur croustes mionnées avec le mesme bouillon du brochet, garnissez de l'ain frit, champignons frits, & tranches de citron.

10. *Potage de champignons farcis.*

Faites farce avec chair de poisson, vne mie de pain au pot, assaisonnez de fines herbes, sel, poivre, muscade, les farcissez, faites les cuire dans vne tourtiere avec beurre, & les couurez, quand ils seront cuits dressés les sur croustes mion-

nées avec bouillon de poisson, mettez ius de citron & par tranches, & liés avec vn peu de farine frite, vn peu de beurre, & le ius où les champignons auront cuit.

11. *Potage de gerreaux au bouillon brun.*

Passés les gerreaux par la poëlle avec beurre roux, vn peu de farine, les mettez cuire avec eau ou bouillon de poisson, ou purée, assaisonnés d'vn paquet, sel, poivre, & le dressés sur pain mitonné; garnissez de capres, huitres, & ius de citron & par tranches.

12. *Potage d'œufs pochez avec fromage de Milan.*

Faites mitonner croustes avec bouillon d'herbes ou purée, mettez œufs pochez par dessus, rapés fromage, puis mettez capres, & chaplure bien menuë, puis faites mitonner.

13. *Potage de viues.*

Escaillez les viues & les incisez, passés les à la poëlle avec beurre roux, les mettez cuire dans vne terrine avec bouillon de poisson, ou purée claire, assaisonnez d'vn paquet, sel, poivre, les dressés sur croustes mitonnées, & garnissés d'huitres

*dans les quatre saisons de l'année.* 229  
cuites, champignons en ragouft, capres,  
& jus de citron & par tranches.

14. *Potage de cardes d'artichaux.*

Faites cuire les cardes avec eau, sel, beurre, vne crouste de pain, quand elles seront cuites mettez les dans du beurre, puis faites mitonner avec bouillon d'herbes, mettez vn pain que vous aurez mis au pot au milieu du potage, garnissés de cardes par tout, mettez fromage rapé & faites vn bouillon blanc avec iaunes d'œufs, & capres.

15. *Potage de vert mélé.*

Faites mitonner croustes de pain avec bouillon d'herbes, mettez vn pain au milieu du potage, faites le bien bouillir, garnissés les bords du plat de chicorée cuite, & le pain aussi, & achez oseille bien secouée, serfeüil, & vne douzaine de iaunes d'œufs durs bien menu, & le seruez par dessus vostre potage, & le couurez, garnissés le de tranches de citron.

16. *Potage d'andouillettes de poisson.*

Achez chair d'anguille, & chair de carpe, & la pillez dans le mortier, assaison-

nés de poivre, sel, muscade, & en faites comme vn seruelat dans vn linge, le faites cuire dans du vin blanc, & beurte, assaisonné d'vn paquet, du reste de la chair faites andouillettes & les faites cuire dans du beurre & vn peu de bouillon, & vn paquet, passés par la poëlle champignons, lettances de carpes, vn peu de farine, & faites bouillir avec bouillon de poisson, & citron vert, dressés sur croustes mitonnées, & garnissés du seruelat, que vous couperez par tranches & tranches de citron & ius.

*Fin des quatre saisons.*



# TRAITTE' DE PATISSERIE

POVR TOVTE L'ANNEE,  
tant à manger froid que chaud,  
& le moyen pour la bien  
faire.

## *Table des pasteuz à manger froids.*

<b>P</b> Asté de cerf,	1
Pasté de chevrenil,	2
Pasté de sanglier,	3
Pasté de cerf,	4
Pasté de veau,	5
Pasté de membre de mouton,	6
Pasté de lièvre ou de levrans,	7
Pasté de levrant desossé,	8
Pasté de lapins,	9
Pasté de perdrix,	10
Pasté de perdrix desossées,	11
Pasté de poulet d'Inde,	12
Pasté de poulet d'Inde desossé,	13

232	<i>Methode pour traiter</i>	
	<i>Pasté de canards,</i>	14
	<i>Pasté d'oye ou d'oyson,</i>	15
	<i>Pasté d'ostarde,</i>	16
	<i>Pasté de jambon de Mayence,</i>	17
	<i>Pasté d'hure de sanglier,</i>	18
	<i>Pasté de faisans,</i>	19
	<i>Pasté de corlis,</i>	20
	<i>Pasté de farcelles,</i>	21
	<i>Pasté de poulet d'Inde avec les os,</i>	22
	<i>Pasté de perdrix desossée,</i>	23

Toutes ces pastes se peuvent faire de seigle, entant qu'elle est plus propre à garder les viandes & plus portatiue. Souue-  
nez vous que tous les pastés de garde doi-  
uent estre bien cuits & bien bouchés.

---

*Methode pour bien apprester les pastez  
à manger froids, contenus en la table  
precedente.*

I. *Pasté de cerf.*

**L** Aissés mortifier le cerf & le lardés de  
groz lart assaisonné de sel, poivre,  
muscade, & cloux, le tout bien pillé. Fai-

tes paste comme dessus, avec sel, vn peu de beurre, & le faites en abaisse assaisonnée comme dessus, force lart pillé, laurier, & bardes de lart, apres le dorez avec jaunes d'œufs, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & vous souuenez de le percer de peur qu'il ne s'en aille, sortant du four bouchés le & le mettés sur vn cleon ou clé.

2. *Pasté de chevreuil.*

Le pasté de chevreuil se fait de mesme celuy de cerf, mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ny l'assaisonner si fort.

3. *Pasté de sanglier.*

Lardés le de gros lart, assaisonné de sel, poivre, cloux de girofle, muscade, laurier, & le faites en abaisse de paste bise, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & ayés soin de le boucher estant cuit.

4. *Pasté de bœuf.*

Prenés vne tranche de simier, battés la bien avec le dos d'vn couteau, puis lardés de gros lart, assaisonnés comme dessus, & le faites cuire de mesme, ne vous oublies pas de le percer & de le boucher estant cuit.



5. *Pasté de roëlle de veau.*

Lardés les roëlles de veau de moyen lart, assaisonné de sel, poivre, muscade, vn peu de cloux pillés, laurier, & faites paste avec beurre, sel, & eau, la faites cuire trois heures, donnés luy du vent & le bouchez estant cuit.

6. *Pasté de membre de mouton.*

Lardez les de menu lart, assaisonné comme dessus, cassez les os, oltez le manche & les empastez en mesme paste que le veau, & le faites cuire de mesme, estant cuit mettez y vne gouffe d'ail ou de charlotte par le soupirail.

7. *Pasté de lièvre ou de levrain.*

Selon mon sentiment les pastez de lièvre ou levrain sont meilleurs avec les os que desosséz, lardez le de moyen lart, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, laurier, & ne le faites point assa-  
mez de lart pillé, & bardes, mettez les en paste bise ou blanche, estant cuit mettez le en lieu sec, & le bouchez.

8. *Pasté de lièvre ou de levrain desossé.*

Ostез les os & laissez la chair la plus entiere que vous pourrez, lardez le de gros

*dans les quatre saisons de l'année.* 235  
art, assaisonnés de mesme que dessus, & empastez en mesme paste; & le faites cuire de mesme.

9. *Pasté de lapins.*

Lardez les de moyen lart, assaisonnés comme dessus, & les empastez de bonne paste, il n'est pas de besoin de les faire cuire deux heures.

10. *Pasté de perdrix.*

Lardez les perdrix de moyen lart, assaisonnés de sel, poivre, muscade, quelques loux entier, laurier, & le faites en paste pressée ou en abaisse en forme carée, faites y vn soupirail, & le faites cuire deux ou trois heures selon le feu, tenez le en lieu sec.

11. *Pasté de perdrix desossées.*

Fendez les perdrix par le dos, ostez les os de l'estomach, le cropion, & laissez les cuisses entieres lardées de moyen lart, assaisonnés comme dessus, & les empastés de mesme, & leur donnez la mesme cuisson.

12. *Pasté de poullet d'Inde.*

Cassez les os, abattez l'estomach, & le lardez de gros lart, mettez en paste bise ou blanche, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux entiers, laurier, lart pillé

& par bardes, estant cuit mettez vne eschalotte par le soupirail & le bouchez.

13. *Pasté de poulet d'Inde desossé.*

Ouurez le poulet d'Inde par le dos, tirez tous les os à la reserue du cropion, rassemblez la chair & la lardez de moyen lart, assaisonnez comme dessus, & l'empastez tout de mesme, estant cuit mettez la petite eschalotte par le soupirail, & le bouchez.

14. *Pasté de canards.*

Escrafez les canards, leur faites trois ou quatre taillades sur l'estomach, lardez les de moyen lart, & les assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux pillez, canelle pillée, laurier, lart pillé, & bardes de lart, empastez en paste demy blanche, en paste dressée ou en abaisse en forme carée, dorez le comme les autres avec iaunes d'œufs crus, faites le cuire deux petites heures.

15. *Pasté d'oyes ou d'oysons.*

Ce pasté se fait tout de mesme que celui de canards, hors qu'on le doit nourrir dauantage, & le tenir plus ferme de sel & du reste, faites le cuire dauantage, mettez y estant cuit vne gouffe d'ail.

16. *Pasté d'ostarde.*

Abatez l'estomach de l'ostarde, cassez les os des cuisses, lardez le de moyen lart bien espais, assaisonnez de sel, poivre, cloux entiers, muscade rapée, laurier, & ne luy faites point faire de lart pillé, & en bardes, entant que l'ostarde est vn gibier qui est fort sec, vous le pouuez faire dresser ou en abaisse avec bonne paste, dorez le & le faites cuire trois ou quatre heures.

17. *Pasté de jambon de Mayence.*

Coupez le manche du jambon, le faites bien tremper, faites qu'il soit bien net, ostez la peau & s'il est bien gros coupés en peu de son lart, ou d'autre pour le larder, assaisonnez les lardons, estant lardé faites paste bien dure avec eau chaude & vn peu de beurte fondu, dressez vn pasté de la largeur & hauteur qu'il le faut, & qu'il soit espais d'vn pouffe, mettez le jambon dedans, assaisonnés de poivre, muscade, eloux, canelle pillée, fines herbes achées bien menuës, laurier, & vne liure & demye de beurre frais, ou moëlle de bœuf achée, & remplissez les vuides du dedans du pasté crainte qu'il nes'abatte, couvrez le de la mesme paste & le dorez de mesme, faites le cuire huit heures,

mettez du papier autour & dessus afin qu'il ne prenne pas trop de couleur, quelques vns y mettent des tranches de citron vert, les autres non.

18. *Pasté de hure de sanglier.*

Faites brusler le poil de la hure, la nettoyez bien, coupez les machoires, & les autres os, ostés le crain en incisant le haut de la hure sans la d. figurer, ostez aussi la ceruelle & la lardez de gros lart, & l'empastez de mesme que le jambon, du mesme assaisonnement, & n'oubliez pas à y mettre du sel, & vn peu de poivre long pillé menu, faites le cuire de mesme, estant à demy cuit mettez y vn demy-sestier de vin clairer par le soupirail, quand ce pasté sera deux heures plus que l'autre dans le four il n'en vaudra pas moins, & vn ius de citron.

19. *Pasté de faisants.*

Estants bien nettoyez lardez les de gros lart, assaisonné de sel, poivre, muscade, cloux, laurier, & les empastez en vn pasté dressé, les laissez le plus entiers que vous pourrez, couvrez le pasté de la mesme paste, & le dorez, faites le cuire deux heures.

20. *Pasté de corlis.*

Vuidez les corlis & les lardez de moyen lart, assaisonnés comme dessus, & y mettez vne eschalotte estant cuit, ce pasté se fait dressé, enfin vous le pouués faire comme il vous plaira, faites le cuire deux heures & demye.

21. *Pasté de farcelles.*

Ce pasté se fait tout de mesme que celuy de canards, & le faites cuire de mesme.

22. *Pasté de canards desossés.*

Fendez les canards par le dos & ostez tous les os à la reserue des cuisses, taillés les sur l'estomach & les lardez de moyen lart, assaisonnés de mesme, avec du poivre, muscade, cloux, laurier, & du bon lart pillé & bardes, faites le dressé ou en abaille en forme carée, dorés & le faites cuire deux heures.

23. *Pasté de farcelles desossées.*

Le pasté de farcelles se fait de mesme que celuy de canards, hors qu'il ne faut pas le faire tant cuire.

---

 Table des pasteux à manger chauds.

Pasté de cailles.	1
Pasté de pigeons,	2
Pasté de poullets à la crespine,	3
Pasté d'allouettes,	4
Pasté de lièvre,	5
Pasté de le vreau à l'Angloise,	6
Pasté de le vreau autrement,	7
Pasté de chapon desossé,	8
Pasté de poitrine de veau,	9
Pasté de gaudineau à l'Italienne,	10
Pasté de gaudineau à la Françoisse,	11
Pasté d'assiette,	12
Pasté à la Royalle,	13
Pasté de roëste de veau,	14
Pasté de beattilles,	15
Pasté de lapins,	16
Pasté de canards à la sauce,	17
Pasté à la Portugaise,	18
Pasté à l'Alemannde,	19
Pasté de poullardes desossées,	20
Pasté fin,	21
Pasté de griues,	22
Pasté de ramiers,	23
	1c

*dans les quatre saisons de l'année.* 241

Je me suis oublié de mettre ce pasté de  
amiers parmy les pastés à manger froids,  
vous trouuerés bon que ie le mette icy.

---

*Methode pour apprester les pastez à man-  
ger chauds contenus en la table  
precedente.*

i. *Pasté de cailles.*

Vuidez les cailles, faites pasté avec eau,  
farine, beurte, quelques iaunes d'œufs,  
& sel; dressés vn pasté de quatre poustes  
de hauteur, mettez vn peu de gaudiueau  
au fond, ce gaudiueau sera composé de  
roëlle de veau, vn peu de latt, moëlle ou  
graisse de bœuf, assaisonné de sel, poivre,  
muscade; & vous dresserez les cailles au  
rond du pot sur vostre gaudiueau, vous  
garnirés de champignons, riz de veau,  
crestes, truffes, latt pillé, vn morceau  
de beurte fraiz, & le couurés de la mes-  
me paste, dotés le & le faites cuire vne  
heure & demye, ostés le paquet d'affai-  
sonnement en seruant, & mettés ius de  
citron, & pistaches coupées.

Q



2. *Pasté de pigeonneaux.*

Ce pasté de pigeonneaux se fait dressé comme celuy de cailles, hors qu'il ne faut pas y mettre de gaudiueau, mais garnissés le de ris de veau, champignons, crestes, moëlle de bœuf, lart pillé, ou fondu, & le faites cuire de mesme, estant cuit mettés ius de veau & de citron, & pistaches.

3. *Pasté de poullets à la crespme.*

Quand vostre pasté sera dressé, mettés y les poullets par morceaux, assaisonnés de sel, poivre, muscade, canelle, lart fondu, ou pillé, vn paquet d'assaisonnement, couvrés le de mesme paste, estant cuit mettés y la crespme & le laissés vn peu dans le four, mettés en seruant ius de champignons.

4. *Pasté d'alloüettes.*

Dressez vn pasté de trois pouffes d'hâuteur & de paste fine, ostez les ieuiers des alloüettes, & les rangez au fond du pasté, garnissez de champignons, quelques foyes gras, truffes, lart pillé, sel, poivre, muscade, vn paquet, & le couurez de mesme paste, dorez le & le faites cuire, estant cuit faites vne liaison avec vn peu de lart fondu & vn peu de farine,

que vous ferrez frire dans le lart, & vous y meslerez ius de citron & de mouton ou ius de veau.

5. *Pasté de lièvre*

Achez la chair d'un lièvre avec la chair d'un membre de mouton, & avec la tierce partie de lart, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, canelle pillée, fines herbes, sibouille, & faites vne abbaïsse de paste fine que vous aurez fait avec farine, eau, & beurre, & faites vn lit de la chair achée sur la paste en forme d'un lièvre, & y rangez de moyens lardons, remettez de la mesme chair & des lardons d'étage en étage, estant fait mettez feuilles de laurier, & bardes de lart, couvrez le de la mesme paste & le dorez, faites le cuire trois ou quatre heures, estant cuit mettez ius de citron & vne eschalotte, ou son ius.

6. *Pasté de levrans à l'Angloise.*

Lardez le levrans de moyen lart, cassez les os & le mettez en abbaïsse de paste, feuilletée en forme d'oualle ou de lièvre, assaisonnés le de sel, poivre, muscade, canelle pillée, lart fondu ou pillé, & faites cuire dans vn pot, écorce de citron, dates de Leuant, prunes de brignolle, coupez le tout par tranches, assaisonnés

d'un verre de vin blanc, sucre, canelle, poivre, citron vert, quand le pasté sera cuit glaifez le de glaife faite avec sucre bien pillé, & eau de fleur d'orange, la glaife estant faite découurez le pasté & y mettés la composition que vous aurés faite dans le pot, & vn ius de citron, & grains de grenade en seruant.

7. *Pasté de levrain en paste brisée.*

Cassez les os du levrain, le lardez de moyen lart, & l'empastés en paste brisée & en abbaisse, assaisonnés de sel, poivre, canelle, muscade, lart pillé, & laurier, estant fait dorés le & le faites cuire deux heures, estant cuit frottés le cus d'un plat d'une eschalotte & faites vn ius de citron avec & mettées dans le pasté en seruant.

8. *Pasté de chapon desossé.*

Ouurez vn chapon par le dos, gardez la peau entiere, ostez tous les os à la reserue du cropion & des cuisses & le farcissés de farce que vous ferrez avec sa chair, vn morceau de veau, moëlle ou graisse de bœuf, lart, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulettes, cloux, champignons, truffes, riz de veau, estant farcy mettez le dans vn pasté dressé & le couurez de la mesme paste fine, do-

*dans les quatre saisons de l'année.* 245  
résle & le faites cuire deux heures, met-  
tez ius de citron en seruant.

9. *Pasté de poitrine de veau.*

Mettez la poitrine de veau par mor-  
ceaux, y mettez vn lardon ou deux à cha-  
que morceau, & l'empastez dans vn pasté  
dressé assaisonné de lart, sel, poivre, cloux,  
muscade, fines herbes, laurier, champi-  
gnons, cus d'artichaux, & le couurez de  
a mesme paste fine, faites le cuire deux  
heures, mettez y vne sauce blanche, avec  
vn ius de citron, iaunes d'œufs, vn peu  
auparauant que vous voulliés seruir.

10. *Pasté de gaudiueau à l'Italienne.*

Faites gaudiueau avec roësle de veau,  
noëlle ou graisse de bœuf, assaisonnés de  
sel, poivre, muscade, cloux, fines herbes,  
fiboules, & le mettez dans le pasté que  
vous aurez dressé en triangle avec paste  
fine, garnissez vostre pasté de riz de veau,  
noëlle, lart pillé, escorce de citron, dat-  
tes de Leuant, raisins de Corinthe, pista-  
ches, canelle, sucre, & roulez quatre  
bardes de feüilletage longues de cinq  
pousses, & large d'vn pouste & demy,  
estant roullées mettez en vne sur chaque

triangle posées sur la chair, & vne au milieu, dorez le & le faites cuire vne heure & demye, mettez ius de citron en seruant & sucre.

11. *Pasté de gaudiueau à la Françoisse.*

Faites gaudiueaux avec roëlle de veau, moëlle ou graisse de bœuf, vn peu de lart, assaisonnez de sel, poivre, cloux, muscade, fines herbes, sibouilles, & dressés vostre pasté de mesme que dessus, garnissez le de champignons, riz de veau, cus d'artichaux, morilles, andouillettes, & y faites les mesmes bardes de feüilletage qu'au pasté à l'Italienne, mettez y vne sauce blanche auant que de seruir.

12. *Pasté d'asiette.*

Achez vn morceau de roëlle de veau avec graisse de bœuf, faites qu'elle soit biē menuë & bien delicate, assaisonnés de sel, poivre, muscade, fines herbes, sibouilles, dressés le pasté de paste que vous aurés faite avec farine, beurre, œufs, & faites qu'elle soit bien dure, mettez vostre gaudiueau dedans & le garnissez de riz de veau, morilles, truffes, champignons, crestes, moëlle de bœuf, lart pillé, puis faites comme vn petit dosme au milieu du pasté du mesme gaudiueau, & le cou-

*dans les quatre saisons de l'année.* 247  
Prez de la mesme paste, faites qu'elle soit  
bien minse, dorez le, & le faites cuire  
vne heure, mettez ius de citron & de  
mouton en seruant.

13. *Pasté à la Royale.*

Escorchez deux ou trois membres de  
mouton, les coupez par roëlle, dressés  
vostre pasté de paste faite avec eau chau-  
de & vn peu de beurre, farine, sel, espais  
d'vn pouffe, & demy pied de hauteur,  
mettés vostre chair de mouton dedans,  
vousy poués mettre perdrix & ramiers  
desossés, avec le mouton, & garnir de  
lard pillé, champignons, truffes, moril-  
les, grosses crestes de cocq, assaisonnés de  
sel, poivre, muscade, fines herbes, canel-  
le, & cloux pillés, & le courir de la mes-  
me paste, le dorer, mettre vn papier au-  
tour avec vne fisselle, & le faire cuire huit  
ou dix heures, parce qu'il faut que ce pa-  
sté se mange à la cuilliere d'argent, frotés  
le fond d'vn plat d'vne eschalotte & met-  
tés y vn ius de citron, & mettés tout dans  
vostre pasté quand il sera cuit.

14. *Pasté de roëste de veau.*

Mettés vne roëlle de veau en trois, la  
lardés de moyen lard, & la mettez en abaif-  
ses, avec paste brisée, garnisés de cham-

pignons, cus d'artichaux, morilles, truffes, lart pillé, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, laurier, siboules, fines herbes, couurez de la mesme paste, & le faites cuire deux heures & demie, estant cuit mettez ius de citron.

15. *Pasté de beccassins.*

Dressez vn pasté de la hauteur de trois pouises, mettez les beccassins dedans apres les auoir lardés de moyen lart, ostez les jusiers, garnissez le pasté de champignons, truffes, lart pillé, sel, poivre, muscade, siboules ou eschalote, vn peu de citron vert, ou d'orange, vne feuille de laurier, & le couurez de la mesme paste, dorés le & le faites cuire deux heures, estant cuit mettez y vn ius de citron ou d'orange, ou verjus de grain.

6. *Pasté de lapins.*

Lardés les lapins & les empastés en abaisse de paste brisée, assaisonnés de sel, poivre, muscade, cloux, lart pillé, laurier, vne eschalote, & le dorés, faites le cuire deux heures, mettez en seruant ius d'orange.

17. *Pasté de canards.*

Abattés l'estomach des canards, les larlés de moyen lart, & les mettés dans vn pasté dressé, garnissez de champignons, truffes, foye gras, assaisonnez d'vn pacquet, vn morceau de citron vert, sel, poivre, muscade, cloux, lart pillé, & aurier, faites le cuire deux heures, metés ius d'eschalote ou d'ail, & d'orange en seruant.

18. *Pasté à la Portugaise.*

Achez vn blanc de poulet-d'Inde avec moëlle de bœuf, assaisonnés de sel, poivre, canelle, garnissez le d'escorce de citron, dates de Leuant, pistaches coupées, prunes de brignolle, raisins de Corinthe, lart pillé, & faites le pasté en paste feüilletée de la forme de deux Dauphins sur vne feüille de papier, faites que l'vn & l'autre s'entretiennent par le dos, ayant fait cette forme là sur vostre paste & mis la chair, couurez le de la mesme paste, estant presque cuit glassez le avec sucre & eau de fleur d'orange, & faites vn aygre-doux avec ius de citron & sucre que vous mettez dans vostre pasté, en seruant garnissez de grains de grenade.



19. *Pasté à l'Alemande.*

Mettez vn agneau en quatre quartiers, le lardez de moyen lart, & le mettez dans vn pasté dressé de paste à demy fine, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, laurier, lart pillé, fines herbes, sibouille, couvrez la de la mesme paste, faites le cuire trois heures, & passez huitres par la poëlle avec lart fondu, farine frite, capres, oliues desossées, ius de citron, de champignons & de mouton, & l'eau des huitres, & mettez dans le pasté vn quart-d'heure auant que de seruir.

20. *Pasté de poullardes desossées.*

Ostez l'estomach des poullardes, & les trouffés, faites les blanchir dans l'eau, les lardez de moyen lart, assaisonnés de sel, poivre, muscade, faite le pasté dressé en forme d'oualle, le garnissez de champignons, cus d'artichaux, foye gras, fines herbes, lart fondu ou pillé, & le couvrez de la mesme paste, faites le cuire trois heures, mettez eschalote & ius de citron en seruant.

21. *Pasté fin.*

Faites gaudiueau avec roëlle de veau, graisse de bœuf, & lart fondu, assaisonnés de sel, poivre, muscade, fines herbes, si-

*pour les quatre saisons de l'année.* 251

ouilles, faites le pasté en abbaïsse avec  
paste feuilletée en forme quarée, garnif-  
ez le de cus d'artichaux, champignons,  
restes, riz de veau, & truffes, le cou-  
vrez de la mesme paste, dorez le & le fai-  
es cuire vne heure, estant cuit mettez y  
ne sauce blanche & ius de citron, ou  
erjus de grain en seruant.

---

### *Table des tourtes de viandes.*

<i>Tourte de pigeonneaux,</i>	1
<i>Tourte de poullets,</i>	2
<i>Tourte de cailles,</i>	3
<i>Tourte d'alouettes,</i>	4
<i>Tourte de gaudineau,</i>	5
<i>Tourte de foyes gras,</i>	6
<i>Tourte de beautilles,</i>	7
<i>Tourte de roignons de veau,</i>	8
<i>Tourte de blanc de chapon,</i>	9
<i>Tourte de lapreaux,</i>	10
<i>Tourte de lart,</i>	11
<i>Tourte de moëlle de bœuf,</i>	12
<i>Tourte d'alouettes à l'Angloise,</i>	13
<i>Tourte de langues de mouton,</i>	14
<i>Tourte de langues de bœuf,</i>	15
<i>Tourte de jambon de Mayence,</i>	16

252	<i>Methode pour traister</i>	
	<i>Tourte de riz de veau ,</i>	17
	<i>Tourte de rimiers ,</i>	18
	<i>Tourte de iambon de Mayance aché ,</i>	19
	<i>Tourte de mœste de bœuf feuilletée ,</i>	20
	<i>Tourte d'abaris d'oysons ,</i>	21
	<i>Tourte de roignon de veau aché &amp; cuit ,</i>	22

---

*Methode pour faire les tourtes contenues  
cy dessus.*

I. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites blanchir les pigeonneaux dans l'eau chaude, faites paste avec beurre, sel, vin blanc, & la laissez reposer vne heure, apres maniez la avec vn morceau de beurre, afin qu'elle soit bien fine, faites en abaisse dedans la tourtiere ou bassin, rangez vos pigeonneaux l'estomach en haut, garnissez de riz de veau, champignons, truffes, beatilles, assaisonnés de poivre, muscade, cloux, vn paquet, que vous osterez en seruant, mettez lart pillé ou fondu, moëlle de bœuf par morceaux, ius de citron, ou verius de grain, & pistaches enseruant.

*dans les quatre saisons de l'année.* 253

2. *Tourte de poullets.*

Pour faire cette tourte mettés les poullets par quartiers ou les brisez, & les empastez de mesme paste que dessus, assaisonnez de mesme, & la couvrez de la mesme paste que la tourte de pigeonneaux; mettez aussi ius de citron.

3. *Tourte de cailles.*

Faites bien nettoyer les cailles, & les roussés, les empastez en paste brisée, assaisonnez de sel, poivre, muscade, vn paquet, garnissés la tourte de riz de veaux, champignons, truffes par morceaux, lart pillé ou fondu, moëlle de bœuf, puis la couvrez, faites la cuire deux heures, nettoyez ius de citron en servant.

4. *Tourte d'allouettes.*

Faites oster le iusier aux allouettes, les rangez dans vne tourtiere avec paste faite comme dessus, les garnissés de champignons, foyes gras, lart pillé, moëlle, vn paquet d'assaisonnement, sel, poivre, muscade, & la couvrez de mesme paste; faites la cuire vne heure & demye, estant cuite faites liaison avec lart fondu, farine frïte, capres, & verius, ou ius de citron & mettez dans la tourte en servant.

5. *Tourte de gaudineau feuilletée.*

Achez blanc de chapon ou roëlle de veau, avec autant de moëlle ou graisse de bœuf, assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules achées bien menuës, faites paste avec eau, farine, & vn peu de beurre, & de verius, ou vin blanc, qu'elle soit mollette, faites abbaisse, & mettez la moitié autant de beurre bien manié, & l'escachez avec la paste, passez le rouleau par dessus, & la ployez cinq ou six fois esgalement sans que le beurre parroisse, laissez reposer vostre paste vne heure ou deux au lieu où vous la ferrez, faites abbaisse de la moitié de vostre paste dans vne tourtiere ou bassin; mettez la chair achée, & garnissez de champignons, truffes, crestes, riz de veau, eus d'artichaux, & lart fondu ou pillé, couvrez la de la mesme paste, & la dorez, faites la cuire vne heure, mettez ius de citron & de mouton en seruant, & pistaches mondées.

6. *Tourte de foyes gras.*

Passez les foyes par l'eau chaude, les rangez dans vne tourtiere avec paste fine, garnissez de champignons par morceaux achez menus, fines herbes, sibouille, lart

*dans les quatre saisons de l'année.* 255

llé, assaisonnez de sel, poivre, muscade, oignons, vn morceau de citron vert, & la couvrez de la mesme paste, dorez la & la faites cuire vne heure & demye, pilez vn peu de ces mesmes & le passez à la poëlle avec vn peu de lart fondu, vn peu de farine, puis le passez par l'estamine avec jus de citron & de mouton, frotez le fond du plat d'vne eschalote & mettez dans la tourte en seruant.

7. *Tourte de beatilles.*

Mondez les beatilles dans l'eau chaude, les rangez sur vne abbaïsse dans vne tourtiere avec paste brisée, garnissez de champignons, truffes, riz de veau, moëlle de bœuf, assaisonnez d'vn pacquet, sel, poivre, muscade, lart pillé ou fondu, & la couvrez de la mesme paste, dorez la, faites cuire deux heures à petit feu, mettez jus de citron & de mouton en seruant.

8. *Tourte de roignons de veau.*

Achés roignon de veau avec vn peu de lart, assaisonnez de sibouille, fines herbes, sel, poivre, muscade, canelle, champignons, riz de veau, & faites tourte avec paste brisée, la couvrez de mesme, dorez la, faites la cuire vne heure & demye,

mettez ius de citron & de mouton en seruant.

9. *Tourte de blanc de chapon.*

Achez vn blanc de chapon tout cru, avec autant de moëlle ou graisse de bœuf, faites tourte avec paste brisée, garnissez de champignons, truffes, crestes, riz de veau, assaisonnés d'vn paquet, sel, poivre, muscade, vn peu de lart pillé, & couurez de la mesme paste, dorez, & la faites cuire vne heure & demye, mettez pistaches, ius de citron & de mouton en seruant.

10. *Tourte de lapreaux.*

Coupez les lapreaux par morceaux, les passez par la poëlle avec lart fondu, vn peu de farine frite, fines herbes, siboullete, assaisonnez de sel, poivre, muscade, vn peu de bouillon, estant froids faites vostre tourte avec paste fine, garnissez de morilles, truffes, lart pillé, la couurez de mesme paste, faites cuire vne heure & demye, estant à demy cuite mettez la sauce d'où vous les aurez passé sur le feu dans la poëlle, mettez ius d'orange en seruant.

11. *Tourte de lart.*

Faites fondre vne liure de lart, le passé par l'estamine avec deux ou trois cus d'artichaux cuits, deux iaunes d'œufs crus,  
deux

*dans les quatre saisons de l'année.* 257

deux maquarons, assaisonnés de sel, poivre concassé, canelle pillée, sucre, & le mettez vn peu sur le feu, remüez le tout avec vne cuilliere, & le mettez sur vne paste brisée bien mince, la faites cuire sans la couvrir de paste vne demy heure ou moins, faites glaïse avec vn filet d'eau de fleurs d'orange, & de sucre fin passé par le tamis, & glaïsez la tourte en mettant de ladite glaïse par dessus, & vn peu sur le feu, faites que la glaïse soit blanche.

12. *Tourte de moëlle de bœuf.*

Faites fondre la moëlle & la passez par l'estamine, mettez apres dans la moëlle trois iaunes d'œufs crus, deux maquarons, escorce de citron confite rapée, assaisonnez de sel, canelle, sucre, & la passez vn peu sur du feu en la mouuant avec vne cuilliere d'argent, faites la tourte avec paste brisée & bien mince, ne la couurez point de paste, faites la cuire demy heure, & seruez avec sucre, eau de senteur, vn ius de citron.

13. *Tourte de pistaches.*

Pillez vn quarteron de pistaches, avec demy quarteron d'escorce de citron, mellez avec vn pot de cresse, vn peu de lard fondu, ou vn peu de beurre, assaisonnez

R



de canelle, sucre, musque, ambre, mouuez tout ensemble sur vn peu de feu, & faites tourte avec paste brisée bien fine & bien deliée, ne la couurez point de paste, faites la cuire demy heure ou moins, mettez sucre, & eau de fleur d'orange, grains de grenade en seruant.

14. *Tourte de langues de mouton.*

Coupez les langues par tranches, les rangez dedans vne tourtiere avec paste fine, garnissez d'escorce de citron confit, raisins de Corinthe, dattes de Leuant, assaisonnez de sel, poivre, canelle, sucre, deux maquarons broyez dans vn mortier, lart fondu, & vn peu de chair de citron vert, couurez de la mesme paste, dorez la avec iaunes d'œufs crus, & vn peu de lait, & la faites cuire vne heure, mettez ius de citron, eau de senteur, sucre, & musque en seruant.

15. *Tourte de langue de bœuf.*

Coupez vne langue de bœuf sallée par tranches bien deliées, rangez les dans vne tourtiere avec paste fine bien deliée, assaisonnez de canelle, poivre, sucre, vn peu de lart fondu, & la couurez de la mesme paste, faites la cuire demy heure ou plus, estant demy cuite, mettez y de-

ny verre de vin vermeil, laissez la cuire out à fait, & mettez sucre, jus de citron, & grains de grenade en seruant.

16. *Tourte de iambon de Mayence.*

Coupez d'un morceau de iambon de Mayence cuit petites tranches, & les rangez dedans vne tourtiere avec paste fine, vn peu de fines herbes menuës, assaisonnez de poivre, canelle, muscade, bon beurre fraiz, vne feuille de laurier, & la couurez de la mesme paste, dorez la & la faites cuire demie heure, estant cuite mettez y jus de citron & de mouton, & vn peu d'eschalotte en seruant.

17. *Tourte de riz de veau.*

Faites blanchir les riz de veau dans l'eau bouillante, les mettez en paste fine, garnissez de champignons bien petits, troubles, vn paquet d'assaisonnement, sel, poivre, muscade, vn morceau de citron vert, lart pillé, couurez de la mesme paste, dorez la & la faites cuire vne heure & plus, estant cuite mettez y jus de mouton ou de veau, & jus de citron & pistaches en seruant.

18. *Tourte de ramiers.*

Vuidez les ramiers & les esclafez, mettez les en paste fine avec lart pillé, jus d'ar-

richaux, fines herbes, sibouilles, laurier, moëlle de bœuf, trois ou quatre champignons, vn morceau de beurre frais, & couurez de la mesme paste, dorez la & la faites cuire trois heures, mettez ius de citron en seruant.

19. *Tourte de jambon de Mayence aché.*

Achés vn morceau de jambon de Mayence cuit, & le mettez dans vne tourtiere entre deux pastes fines, assaisonnez de canelle, sucre, poivre blanc, escorce de citron confit, vn peu de lart pillé, & la dorez, faites la cuire demy heure, mettez ius de citron & sucre en seruant.

20. *Tourte de moëlle de bœuf feuilletée.*

Mettés la moëlle de bœuf par morceaux, assaisonnés d'vn peu desel, canelle, poivre, escorce de citron confite, & autres, le tout rapé, deux maquarons, deux iaunes d'œufs crus, sucre, meslez le tout ensemble, & mettez entre deux croustes feuilletées, la dorez & la faites cuire vne heure & demye, mettés sucre, & eau de senteur, grains de grenade en seruant.

21. *Tourte d'abatis d'oysons.*

Mettez les abatis par morceaux, & les eschaudez, mettés les entre deux crou-

*dans les quatre saisons de l'année.* 261  
 es de paste fine, assaisonnez de sel, poi-  
 re, cloux, fines herbes, sibouille, musca-  
 e, vne feuille de laurier, lart pillé, cus  
 artichaux, champignons, morilles, &  
 couvrez de mesme paste, faites la cuire  
 six heures, mettez vne petite sauce  
 blanche en seruant avec verius ou citron.

2. *Tourte de roignon de veau aché & cuit.*

Achés vn roignon de veau qui soit cuit,  
 mettez le entre deux pastes fines, assai-  
 sonnez de sel, poivre, canelle, sucre, es-  
 sence de citron, dates de Levant, vn peu  
 de beurre, deux maquarons, couvrez la &  
 faites cuire trois quarts d'heure, mettés  
 dessus de citron, sucre, eau de fleur d'orange  
 en seruant.

---

*Table des pastez de poisson à manger  
 chauds.*

<i>Pasté de turbot,</i>	1
<i>Pasté de barbuë,</i>	2
<i>Pasté de rogets barbes,</i>	3
<i>Pasté de jolles,</i>	4

Pasté de carpe entiere,	5
Pasté de carpe farcie,	6
Pasté de grainéau,	7
Pasté de brochet desossé,	8
Pasté d'anguille,	9
Pasté de lamproye,	10
Pasté de lamproye à l'Angloise,	11
Pasté de truites,	12
Pasté de ton,	13
Pasté de barbotés,	14
Pasté de bremmes,	15
Pasté de gaudineau,	16
Petits pastez feuilletés,	17
Pasté fin,	18
Pasté de blanc de brochet	19
Pasté de macreuses,	20
Pasté de macreuses desossées,	21

*Maniere pour apprester les pastez de poisson à manger chauds.*

I. *Pasté de turbot.*

Ce pasté se fait ordinairement dans un bassin rond ou en oualle, il le faut bien escailler & laver, faire abbaisse de paste fine,

Couper la queuë & le bout de la teste, oter les ouyes, assaisonner de sel, poivre, loux, muscade, siboulette, fines herbes, champignons, ou morilles, & le couvrir, quand il sera à demy cuit mettez y vn verre de vin blanc, si vous n'avez point de bassin mettez le en pasté dressé, quand il sera cuit mettez ius de citron ou verius le grain.

2. *Pasté de barbuë.*

Le pasté de barbuë se fait de mesme lors qu'il ne faut pas qu'il cuise si long-temps.

3. *Pasté de rougets barbes.*

Il faut garder les foyes & nettoyer bien les barbes, faire le pasté dans vn bassin ou pasté dressé, assaisonner de sel, poivre, muscade, champignons, pattes d'escreuices, fines herbes, siboulettes, & le couvrir de mesme paste, passer les foyes par la poëlle avec vn peu de beurre roux, les piller & les passer par l'estamine avec demy verre de vin blanc, & les mettre dans le pasté lors qu'il sera à demy cuit, mettés ius de citron en seruant.

4. *Pasté de folles.*

Après que les folles seront bien escaillées & lauées, empastez les avec paste fine

dans vn bassin ou pasté dressé, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes bien menuës . sibouilles, champignons, truffes, morilles, ou mousserons, huitres fraiches, & le couurez; quand il sera cuit mettez ius de citron, faites que le beurre n'y manque pas.

5. *Pasté de carpe entiere.*

Faut escailler la carpe, la larder d'anguille, assaisonner de sel, poivre, cloux, muscade, fines herbes, sibouillettes menuës, laurier, huitres, & dresser vn pasté de la longueur de la carpe en paste fine, de couuur & le faire cuire à petit feu, mettre vn verre de vin blanc quand il sera à demy cuit, mettez y bon beurre.

6. *Pasté de carpe farcie.*

Escaillé la carpe & la despoüillé par le dos, que la peau soit entiere, ach: bien la chair, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, sibouillettes & beurre, farcissez la peau avec ladite chair, champignons, laitances de carpes, huitres, cus d'artichaux cuits, deux cloux, & l'assemblé comme si elle estoit entiere & l'emplissez de mesme que l'autre, en seruant mettez ius de citron.

7. *Pasté de graineaux.*

Ce poisson ne laisse pas d'auoir vne petite escaille, c'est pourquoy il le faut nettoyer, couper les nageoires, & le mettre en pasté dressé, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, sibouille, cloux, huitres, cus d'artichaux, champignons, & ius de citron ou d'orange en seruant.

8. *Pasté de brochet desossé.*

Faut desosser le brochet apres l'auoir scaillé, & le depoüiller par dessus le dos, faire que la teste & la queuë tienne à la peau, & faire farce de ladite chair, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, sibouille, & beurre, & farcir la peau & l'assembler comme s'il estoit entier, mettez y laittances de carpes, champignons, huitres, capres, & par dehors la peau cus d'artichaux, champignons, huitres, capres, & faites vn pasté dressé de la grandeur du brochet en paste fine, & le faites cuire à petit feu, mettez ius de citron en seruant.

6. *Pasté d'anguille.*

Faut escorcher l'anguille, la couper par tronçons, faire pasté dressé en paste fine en oualle ou rond, assaisonné de sel, poivre, cloux, muscade, fines herbes, siboul-



le, beurre, capres, laurier, chapelure de pain, à demy cuit vn verre de vin blanc, ius de citron en seruant.

10. *Pasté de lamproië.*

Il faut tirer le sang de la lamproië & la limoner dans eau chaude, l'empaster en paste fine, dressez le pasté en rond ou en oualle, assaisonné de sel, poivre, muscade, cloux, truffes, morilles, fines herbes, sibouille, beurre, chapelure de pain, & quand il sera à demy cuit mettez le sang dans le pasté avec vn verre de vin claret, faites cuire à petit feu.

11. *Pasté de lamproië à l'Angloise.*

Ce pasté se fait de la sorte, gardez le sang, limonez la lamproië & l'empastez en paste fine en abbaisse, assaisonné de sel, poivre, canelle pillée, sucre, escorce de citron confite, dates de Leuant, raisin de Corinthe, chapelures de pain, & quand il sera à demy cuit mettés le sang & vn demy verre de vin blanc, faites cuire à petit feu, & le glaisé, quand il sera cuit mettez ius de citron.

12. *Pasté de truite.*

Tu peu larder la truite d'anguille apres l'auoir escaillée & tailladée, puis la mettre en paste fine, pasté dressé ou en abbais-

*dans les quatre saisons de l'année.* 267  
se, assaisonné de sel, poivre, muscade,  
cloux, laurier, beurre, champignons,  
cus d'artichaux, sibouilles, herbes fines  
achées bien menuës, capres, huitres, lait-  
tances & ius de citron en seruant.

13. *Pasté de ton.*

Ce pasté se fait dressé, puis coupez le  
ton par rouëlles, vous le pouuez enrichir  
d'huitres, cus d'artichaux, fines herbes,  
sibouille, beurre, sel, poivre, muscade,  
laurier, vne ou deux tranches de citron  
vert, & le faire cuire à petit feu, ius de  
citron, ou vn filet de vinaigre en seruant.

14. *Pasté de barbottes.*

Despoüillés la barbote & la mettez en  
pasté dressé avec paste fine & avec ses  
foyes, champignons, laittances, queuës  
d'escreuises, petits cus d'artichaux assai-  
sonné de sel, poivre, muscade, fines her-  
bes, sibouille, ius de citron en seruant,  
vous y pouuez mettre huitres.

15. *Pasté de bremmes.*

Escailés les bremmes & les tailladez,  
faites pasté dressé, & le couurez de la  
mesme paste, assaisonné de beurre, sel,  
poivre, muscade, sibouilles, fines herbes,

cloux pilez, laurier, champignons, huîtres, capres, vn ius de citron en seruant.

16. *Pasté de gaudiueau.*

Faut acher chair de carpe, ranches ou anguille, assaisonner comme dessus, hors qu'on y peut mettre laittances de carpes, & morilles, il ne le faut pas couvrir & y mettre vne sauce blanche & ius de citron en seruant

17. *Petits pastez feuilletex.*

Faut acher anguille avec laittance de carpe & champignons à demy cuits en casserolle, assaisonnez de sel, poivre, muscade, siboulette, fines herbes, faites fondre de bon beurre, la moitié autant qu'il y a d'achis, & faites feuilletage bien mollet, & faites les pastez dans de petites tourtieres, & y mettez ius de citron ou de verius de grain.

18. *Pasté fin.*

Faites feuilletage, & en faites vne abaisse en forme quarée ou oualle, & la garnissez de chair de carpe ou d'anguille bien achée, cus d'artichaux, champignons, laittances, pates d'escreuisses, & bon beurre, sel, poivre, muscade, cloux, andouillettes de poisson, mettez vne sauce blanche & ius de citron en seruant.

19. *Pasté de blanc de brochet.*

Aché bien le blanc de brochet avec champignons, le faites cuire à demy dans vn pot ou plat, vn verre de vin blanc & vn morceau de beurre, assaisonné de sel, poivre, muscade, siboulles, fines herbes, champignons par morceaux, laittances, cus d'artichaux, & mettez en pasté dressé, & le couurez, mettez ius de citron en seruant.

20. *Pasté de macreuses.*

Faut bien battre les macreuses avec le dos d'vn gros couteau, & faire paste commune, & dresser vn pasté qui soit bien espais, puis mettre les macreuses au fond, avec beurre, sel, poivre, cloux, muscade, champignons, cus d'artichaux, siboulles, fines herbes, & le faire cuire six heures, en seruant ius de citron.

21. *Pasté de macreuses de fossées.*

Faut desosser les macreuses, faire farce de la mesme chair, l'empaster en vn pasté dressé, & assaisonner comme cy-dessus, hors quel'on peut faire la paste plus fine, mais le faut bien faire cuire, car ce poisson est dur.

---

*Table des Tourtes de poisson.*

<i>Tourte de laitances de carpes ,</i>	1
<i>Tourte de langues de carpes ,</i>	2
<i>Tourte de foye de brochet ,</i>	3
<i>Tourte de garnulles ,</i>	4
<i>Tourte d'escreuiffes ,</i>	5
<i>Tourte d'anguille achée ,</i>	6
<i>Tourte d'anguille par rouëstès ;</i>	7
<i>Tourte de chair achée ,</i>	8
<i>Tourte de saumon par tranches ,</i>	9
<i>Tourte de saumon aché ,</i>	10
<i>Tourte d'esperlans ,</i>	11
<i>Tourte d'huitres ,</i>	12
<i>Tourte de folles ,</i>	13
<i>Tourte de moëlles ,</i>	14
<i>Tourte de pigeonneaux de blanc de brochet ,</i>	15
<i>Tourte de beatilles de poisson ,</i>	16
<i>Tourte de tanches farcies ,</i>	17
<i>Tourte de perches ,</i>	18
<i>Tourte de tortuës ,</i>	19
<i>Tourte d'achis d'escreuiffes ,</i>	20

*Maniere pour faire les tourtes de poisson contenues en cette Table.*

1. *Tourte de Laittances de carpes.*

Faut faire paste fine, & faire abbaissè au fond de la tourtiere, & y ranger les laitances, assaisonner de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules, champignons, morilles, beurre, & la couvrir, la dorer, & la faire cuire à petit feu, vn ius de citron en seruant.

2. *Tourte de langues de carpes.*

Cette tourte se fait de mesme que celle de laitances, hors qu'à celle-cy vous y pouuez mettre les yeux & la seruelle des carpes, les truffes y sont fort bonnes, vn ius de citron en seruant.

3. *Tourte de foye de brochet.*

Assaisonné la tourte de foye de brochet de mesme que celle de laitances, hors qu'il la faut faire au beurre roux, & y mettre vne anchoix fondu, & capres, & ius de citron en seruant.

4. *Tourte de garnulles.*

Il faut mettre les garnulles en cerises, & les passer dans l'eau chaude, les ranger sur l'abbaisse, assaisonner de sel, poivre, muscade, cloux, trois ou quatre champignons achés menus, fines herbes, siboulle, deux anchoix, & bon beurre, vn ius de citron en seruant.

5. *Tourte d'escreuices.*

Faut faire cuire les escreuices avec vn verre de vin blanc, apres les auoir bien lauées, monder les pates & les queuës, & piller tout le reste dans vn mortier, le passer par vn linge ou estamine avec vn peu de bouillon d'ecreuices & vn peu de beurre chaud, & ranger le tout dans la tourtiere avec sel, poivre, muscade, siboulletes, champignons par morceaux, la couvrir, la dorer, & la faire cuire, en seruant ius de citron.

6. *Tourte d'anguille achée.*

Faut escorcher l'anguille, oster l'areste, acher la chair avec fines herbes, siboulle, sel, muscade, poivre, champignons, beurre blanc, estant à demy cuitte vn verre de vin blanc, faut que la tourte soit en paste fine, mettez y en seruant trois iaunes d'œufs crus & vn ius de citron.

*Tourte*

7. *Tourte d'anguille par rouelles.*

Escorchez l'anguille & la coupez par rouelles apres auoir osté l'areste, & l'empasté en paste fine assaisonné de sel, poivre, comme dessus, & la courés, seruez-la à sauce blanche.

8. *Tourte de chair de poisson aché.*

Achez chair de carpe avec fines herbes, sel, poivre, muscade, beurre, cloux, & la mettez par morceaux dans le fond de tourtiere avec champignons, cus d'archaux, laittances de carpes, & capres; couvrir & la seruir avec ius de citron & brun.

9. *Tourte de saumon par tranches.*

Faut prendre vn rouelle de saumon & faire bouillir à bouillon dans vn plat, avec vn verre de vin clairer, apres le tirer par petites tranches, & l'empaster en paste fine, assaisonner de dates de Leuant, corce de citron confite, sucre, canelle, un peu de poivre, sel, beurre, à demy cuire; mettez le vin où le saumon aura cuit, la fait couvrir & la glacer, mettez en seruant vn ius de citron.

10. *Tourte de saumon aché.*

Achez rouelle de saumon avec champignons, fines herbes, siboulles, sel, poi-



are, muscade, & l'empastez en paste fine, mettés y champignons par morceaux, & cus d'artichaux, en seruant mettés pistaches coupées & ius de citron.

11. *Tourte d'esperlans.*

Achez champignons ou morilles, & les mettés au fond de la tourte, & rangés les esperlans, assaisonné de beurre, sel, poivre, muscade, fines herbes, siboule, champignons par tranches, & la faites en paste fine, & la couvrez, vn ius de citron ou d'orange en seruant.

12. *Tourte d'huitres.*

La tourte d'huitres se fait de mesme hors que vous y mettez vn peu de chapelures de pain, capres, vne tranche de citron vert, & la couvrés, & mettés ius de citron ou d'orange en seruant.

13. *Tourte de solles.*

Faut desosser les solles, oster toutes les arestes, couper les testes, & les frire avec la graille, & faire tourte de la chair par morceaux avec champignonstrouffes, assaisonné de sel, poivre, muscade, siboules, fines herbes achées menu, la couvrir, mettés y ius de citron en seruant, les testes & arestes au tour.

14. *Tourte de moules.*

Après que les moules seront mondés & bien laués passez les à la poëlle les estés hors l'escaille, empastés avec champignons par morceaux, morilles, assaisonné de sel, poivre, muscade, thin, & beurre, en paste fine, couvrés la, à demie cuite mettez y leurs eau avec vn peu de chaulures de pain, & ius de citron en servant.

15. *Tourte de pigeonneaux de Carême.*

Faut piller chair de brochet avec vn cu de chair d'anguille, laittances de carpes, apres l'auoir bien achée assaisonné de sel, muscade, & faire de petits pigeonneaux sur vne feuille de papier, & manier esdits pigeonneaux avec beurre fondu, crainte de s'empâster les mains, & les vuies avec le cul d'vne lardoire de bois, & mettre vn petit morceau de foyes de rochet ou de barboté. Les faites blanchir dans vn bassin plein de beurre chaud, le la mesme chair vous pourriez faire cretes de tœcq, & empâster le tout bien rangé en paste fine, assaisonné de sel, muscade, poivre, vn paquet picqué de cloux, champignons, laittances, morilles, bon

beurre, vn peu de vin blanc, & la couvrir, vn ius de citron en seruant.

16. *Tourte de bestilles de poisson.*

De la mesme chair cy dessus vous pouuez faire crestes de cocq & riz de veau, y melant & pillant deux ou trois laitances de carpes, & faire les riz de veau dans vne cuilliere d'argent, les faire blanchir dans le beurre chaud, & les crestes aussi, & empaster comme dessus, assaisonné de mesme, & la seruir aussi de mesme.

17. *Tourte de tanches farcies.*

Faut limonner les tanches, les fendre par le dos, faire tenir la teste & la queue à la peau, faire farce de la chair avec champignons, laitances de carpes, assaisonner de sel, poivre, muscade, siboules, fines herbes, cloux pilez, & les farcir, puis les mettre dans paste fine avec huitres, champignons, laitances, foyes de brochet, beurre, demy verre de vin blanc, à la demy cuisson, la couvrir, la faire cuire, mettre vn ius de citron en seruant.

18 *Tourte de perches.*

Faites bouillir vn bouillon les perches avec vn verre de vin blanc pour oster l'escaille, les empastez en paste fine, assaisonné de sel, poivre, muscade, vn pae-

*dans les quatre saisons de l'année.* 277

uet picqué de cloux, mettez laittances de carpes, champignons, morilles, huïres, & beurre, couvrez & faites cuire, en servant mettez jus de citron.

19. *Tourte de tortuë.*

Coupez la teste & les pieds de la tortuë, & faites cuire en vin blanc & eau, jusques à ce qu'elle quitte les escailles. & empasté en paste fine, & vous souvenez d'oter l'amer, tout le reste est bon, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules, champignons, morilles, pates d'escreuilles, & queuës, capres, vn peu de chapelures de pain, fort peu de beurre, couvrez, & mettez jus de citron en servant.

20. *Tourte d'escreuilles achées.*

Après que les écreuilles seront mondées, achées & les empastés avec laittances de carpes, champignons par morceaux, foyes de brochet, morilles, truffes, sel, poivre, muscade, vn paquet picqué de cloux, & bon beurre, couvrez & faites cuire, mettés jus de citron ou d'orange en servant.

*Table de diuerfes Tourtes pour seruir à  
l'entremets, tant grasses que  
maigres.*

<i>Tourte de crespme,</i>	<i>1</i>
<i>Tourte de crespme au naturel,</i>	<i>2</i>
<i>Tourte de pizaches,</i>	<i>3</i>
<i>Tourte de melon par tranches,</i>	<i>4</i>
<i>Tourte de melon en marmellade,</i>	<i>5</i>
<i>Tourte d'ogre doux,</i>	<i>6</i>
<i>Tourte d'amandes,</i>	<i>7</i>
<i>Tourte de champignons,</i>	<i>8</i>
<i>Tourte de morilles,</i>	<i>9</i>
<i>Tourte de mouferons,</i>	<i>10</i>
<i>Tourte de treuffles,</i>	<i>11</i>
<i>Tourte d'artichaux,</i>	<i>12</i>
<i>Tourte de crespme d'artichaux,</i>	<i>13</i>
<i>Tourte de crespme d'artichaux au sucre,</i>	<i>14</i>
<i>Tourte de bestes raires,</i>	<i>15</i>
<i>Tourte de beurre bardie,</i>	<i>16</i>
<i>Autre façon de tourte de beurre,</i>	<i>17</i>
<i>Tourte de crespme de pommes,</i>	<i>18</i>
<i>Autre tourte de pommes,</i>	<i>19</i>
<i>Tourte de us d'oiseille,</i>	<i>20</i>
<i>Tourte d'espinaerde,</i>	<i>21</i>

<i> dans les quatre saisons de l'année.</i>	279
<i> Tourte de choux Verts,</i>	22
<i> Tourte d'asperges,</i>	23
<i> Tourte d'œufs,</i>	24
<i> Tourte d'escorce de citron,</i>	25
<i> Tourte de Vin Vermeil,</i>	26
<i> Tourte d'oranges,</i>	27
<i> Tourte de citron vert,</i>	28
<i> Tourte de grains de grenade,</i>	29
<i> Tourte de marmellade d'abricots,</i>	30
<i> Tourte de pistaches coupées,</i>	31
<i> Tourte de cresse verte avec pistaches,</i>	32
<i> Tourte de cresse d'amandes,</i>	33
<i> Tourte de franchipanne,</i>	34
<i> Tourte de franchipanne couverte,</i>	35
<i> Tourte de champignons en casserolles,</i>	36

---

*Maniere pour faire les tourtes dont la  
Table est cy-deuant.*

*I. Tourte de cresse.*

Pillé vn quarton d'amendes, & les passez par l'estamine avec vne pinte de lait, & le faites cuire à petit feu en remuant, quand il sera ébouilly de la moitié, mettez quatre iaunes d'œufs crus & remuez encore, quand vous verrez qu'il s'espellit

mettés-y vn quartron de sucre , vn peu de sel , & le tirez dans vn plat froté de beurre , faites abbaïsse dans vne tourtiere de paste fine bien deliée à petit bord , mettez cresse qui ne soit point trop espaise , rapés escorce de citron , & la dorez , quand elle sera cuite mettez sucre musqué , eau de fleur d'orange.

2. *Tourte de cresse au naturel.*

Mettez bouillir vne pinte de laiçt à petit feu , quand il sera ébouilly de la tierce partie , mettez-y six iaunes d'œufs , vn peu de sel , sucre , vn morceau de beurre frais , remuez bien le tout ensemble & laissés froidir , & faites tourte comme dessus , & la seruez de mesme.

3. *Tourte de pistaches.*

Faut piller les pistaches apres les auoir mondées , vn peu de sel , canelle , sucre , vn morceau de beurre , escorce de citron , & faire abbaïsse dans vne tourtiere de paste fine bien deliée à petit bord , & faire tourte , quand elle sera plus de demy cuite la glaïser avec sucre & eau de fleur d'orange.

4. *Tourte de melon par tranches.*

Faites tranches de melon bien deliée , & les arengez dans la tourtiere avec paste

*dans les quatre saisons de l'année.* 281

fine, assaisonné de sucre, canelle, vn peu de sel, & la couurez en bandes ou autrement, dorez & faites cuire, mettez fleur d'orange & sucre en seruant.

5. *Tourte de melon en marmellade.*

Faites bouillir la chair de melon avec vn verre de vin blanc, quand le bouillon sera consommé, pillez dans vn mortier avec deux maquarons vn peu de sucre, canelle, & faites tourte en paste fine sans couvrir, mettez sucre, fleur d'orange en seruant ou la glaïsez.

6. *Tourte d'aygre-doux.*

Mettez vn verre de verjus ou ius de citron, avec vn quartron de sucre, quand il sera bouilly à la moitié, mettez - y vn pot de crespme, six iaunes d'œufs, vn peu de beurre, fleur d'orange, escorce de citron confite rapée, canelle pillée, & mettez en paste fine sans couvrir.

7. *Tourte d'amendes.*

Pillez amendes avec la moitié autant de sucre, vn peu de beurre, sel, canelle pillée, escorce de citron rapée, vn peu de fleur d'orange musquée, & mettés en paste fine au fond d'vne tourtiere, & la glaïsez quand elle sera cuite.



8. *Tourte de champignons.*

Faites abbaïlle de paste fine , & mettez champignons par morceaux , assaisonné de fines herbes, siboules, sel, muscade, farine cuite, beurre, & la couurez de la meisme paste, & dorez, faites cuire, & mettes en seruant ius de citron & ius de mouton.

9. *Tourte d: morilles.*

La tourte de morilles se fait de meisme que celle de champignons, la couurés & la serués de meisme.

10. *Tourte de mouferons.*

Après que les mouferons seront bien mondés, mettez les en paste fine de meisme les champignons, mais ne coupez point les herbes ny la siboule, mettez vn paquet, & seruez de meisme.

11. *Tourte de troufles.*

Pelés bien les troufles, & les coupez par tranches ou par morceaux, & les empastez de meisme que les mouferons, avec vn peu de farine cuite, assaisonnez de meisme, ius de citron & de mouton en seruant.

12. *Tourte de cus d'artichaux.*

Quand les artichaux seront bien cuits, & bien blancs, empastés-les en paste fine,

rec fines herbes, fiboules menées, assaisonnées de poivre, muscade, sel, beurre, ouurés, & mettez lauce blanche en ferant avec vn filet de vinaigre.

13. *Tourte de cresse d'artichaux.*

Pillez cus d'artichaux bouillis, & les passez par la passoire avec beurre ou lart fondu, deux iaunes d'œufs crus, assaisonné de sel, muscade, & mettez en paste fine, faites que la tourte soit bien mince, la faites cuire & seruez avec jus de mouton & jus de citron.

14. *Tourte de cresse d'artichaux au sucre.*

Faites cresse comme dessus, & y mettez vn maquaron, vn peu de cresse, assaisonné de sel, canelle, sucre, escorce de citron confite, & faites tourte sans couvrir, & la glacez quand vous voudrez servir avec sucre & fleur d'orange.

15. *Tourte de bestes raves.*

Faites cuire les bestes raves dans la braië, & les mondés bien, coupés par morceaux, & faites bouillir avec vn verre de vin blanc, & les pillez dans vn mortier avec vn morceau de sucre, vn peu de sel, canelle, & faites marmelade, & la mettez en paste fine avec escorce de citron con-

fitte & rapée, vn peu de beurre, meslez, & la seruez avec sucre musqué, & fleur d'orange sans couvrir.

16 *Tourte de beurre bardée.*

Faut piller vn peu d'escorce de citron confite, vn peu de sel, canelle, deux maquarons, vn morceau de beurre frais, quatre iaunes d'œufs crus, & mettre en paste fine, & la barder, mettez sucre, fleur d'orange en seruant.

17. *Autre façon de tourte de beurre.*

Mettez vn morceau de beurre, & sucre, fleur d'orange, deux maquarons, quatre iaunes d'œufs crus, demy tasse de verjus confit, & faites crespme de citron, mettés la en paste deliée, fleur d'orange, & sucre en seruant, ne la couurez point.

18. *Tourte de crespme de pommes.*

Pellez pommes de rainette, les faites cuire dans vne terrine avec vin blanc, c'est à dire la chair de la pomme, estant cuites pillez dans vn mortier avec sucre, canelle, fleur d'orange, & les passez par l'estamine, & les mettez en abbaisse bien deliée, & la glaifez en seruant.

19. *Autre façon de tourte de pommes.*

Coupez les pommes par tranches, ostés le dedans, puis faites cuire avec vin blanc,

*dans les quatre saisons de l'année.* 285

Escorce de citron confite, canelle, sucre,  
& mettez en paste fine, couvrez de paste  
ouilletée bien mince, dorez & faites cuire,  
& seruez-la avec sucre & fleur d'orange.

20. *Tourte de jus d'oifeille.*

Pillez oifeille, & tirez le jus, mettez  
dans vn plat avec sucre, canelle, trois  
maquarons, vn morceau de beurre, trois  
tunes d'œufs, escorce de citron confite  
apée, fleur d'orange, & faites vne croûte  
ne la mettant sur le feu, puis la mettez en  
crainte bien deliée, faites cuire & seruez  
avec sucre.

21. *Tourte d'espinars.*

Prenez des feuilles d'espinars, & les faites  
amortir dans vn pot de terre avec vn  
demi verre de vin blanc, & quand tout  
le vin sera consommé achez bien menu,  
saisonnés de sucre, canelle, escorce de  
citron confite, vn peu de sel, deux ma-  
quarons, vn peu de beurre, & mettez en  
paste fine, & la couvrez en barde, mettés  
sucre en seruant.

22. *Tourte de choux verts.*

Faites blanchir les choux, & les égou-  
tez bien, achez-les bien menu, & les met-  
tez en paste fine, les garnissez des cœurs

assaisonnez de lart fondu, moëlle de bœuf, oygnon picqué de cloux, poivre, & petites tranches de lart entre-lardé, coupé bien delié, courez de la mesme paste, mettez ius de mouton en seruant & ius de citron.

23. *Tourte d'asperges.*

Coupé le tendre des asperges, & gardez les bouts pour la garnir, faites blanchir en eau, & les mettez en paste fine, assaisonné de lart fondu ou beurre, fines herbes, siboules, sel, poivre, muscade, & courez. quand elle sera cuite mettez crespine ou ius de mouton, & vn iaune d'œuf.

24. *Tourte d'œufs.*

Mettez fleur d'orange, vn morceau de sucre, & vn peu de beure & iaunes d'œufs, faites comme vne crespine & la mettez en paste fine, & bien deliée, à petit bord, rapez escorce de citron vert par dessus, faites cuire & la glaïsez.

25. *Tourte d'escorce de citron confite.*

Pillez escorce de citron, deux maquarons, vn peu de canelle, demy tasse de verjus de grain confit, & mettez en paste bien deliée, faites cuire, mettez fleur d'orange en seruant.

26. *Tourte de vin vermeil.*

Prenez demy verre de vin vermeil, de-  
uy tasse de ius de groiseilles rouge, deux  
maquarons, quatre jaunes d'œufs, & fai-  
es comme vne crefine, assaisonnez de su-  
re, escorce de citron rapée & confite,  
anelle, vn peu de sel, vn petit morceau  
de beurre, & la mettez en paste bien de-  
liée, mettez fleur d'orange en seruant.

27. *Tourte d'oranges.*

Ostez l'escorce des oranges, & les cou-  
pez par tranches, ostez les pepins, & les  
nettez en paste deliée avec sucre, vn ma-  
quaron pillé, canelle, vn peu de pista-  
ches coupées, couurez-la & la seruez avec  
sucre musqué.

28. *Tourte de citron vert.*

Cette tourte se fait de mesme que celle  
cy-dessus, ne mettez point de pistaches,  
mais mettez-y escorce de citron confite  
& rapée, & la serués de mesme.

29. *Tourte de grains de grenade.*

Mettez grains de grenade en paste bien  
deliée, avec sucre, escorce de citron con-  
fite & verte bien rapée, & la couurez,  
mettez fleur d'orange en seruant.

30. *Tourte de marmellade d'abricots.*

Mettés abricots crus ou confits avec sucre, & faites marmellade, vn peu de canelle, & mettez en paste d'amendes bien deliée, mettez fleur d'orange en seruant ou la glacez.

31. *Tourte de pistaches coupées.*

Coupez pistaches, & escorce de citron confite, & mettez en paste fine bien deliée, assaisonnez de sucre, canelle, ius de citron, couvrés la de la mesme paste, mettez fleur d'orange en seruant.

32. *Tourte de crespme verte.*

Pillez pistaches, les passez par l'estamine avec ius de poirée; deux maquarons, deux jaunes d'œufs, vn peu de sel, & de beurre frais, faites crespme, & mettez en paste fine bien deliée, faites cuire, & mettez fleur d'orange, sucre musqué en seruant.

33. *Tourte de crespme d'amendes.*

Pillez vne liure d'amendes, & les passés par l'estamine avec laiët. & les faites cuire sur le feu dans vn poësson ou pot de terre & les mouuez iusques à ce qu'elles soiët en crespme, puis mettés sucre, canelle entiere, & mettés en paste d'amendes, & la  
marbrez

marbréz avec jus de framboises au groi-  
feilles & fleur d'orange en seruant.

34. *Tourte de franchipanne.*

Faites crême avec lait & jaunes d'œufs,  
quand elle sera faite mettez-y deux ma-  
quarons, sucre, vn baston de canelle, de-  
my cartron de pistaches pillées, & vn peu  
de sel, escorce de citron confite & rapée,  
& la mettez en abbaisse de masepain,  
mettez fleur d'orange & sucre musqué.

35. *Autre façon de tourte de franchipanne.*

Pilléz vn cartron de pistaches & la moitié  
autant d'escorce de citron, vn peu de ca-  
nelle, deux maquarons, deux pots  
de crême naturelle sucrée, fleur d'orange,  
deux jaunes d'œufs, & faites marmellade  
& la mettez en paste feüilletée ou en paste  
tirée, mettés vn peu de beurre & la cou-  
urez, dorez-la, & la faites cuire avec su-  
cre musqué en seruant.

36. *Tourte de champignons en forme de casserolle.*

Faites abbaisse de paste fine, mettez  
champignons dedans, fines herbes achées  
bien menu, mettez lart fondu ou beurre,  
sel, poivre, muscade, & la faites cuire  
faites petit feu dessous, & grand feu des-  
sus, quand elle sera cuite mettez jus de  
mouton si elle est au lart, & jus de citron.





*Traitté particulier d'œufs, pour les entrées  
ou entremets des iours maigres.*

<b>O</b> Œufs farcis mollets,	1
Œufs farcis & frits,	2
Œufs au jus d'oïseille,	3
Œufs à l'eau rose,	4
Œufs au pain,	5
Œufs à la Germaine & à la Romaine,	6
Œufs au fromage,	7
Œufs à l'Espagnolle,	8
Blanc d'œufs frits,	9
Jaunes d'œufs frits,	10
Œufs en tripe,	11
Œufs à la negligence,	12
Œufs au beurre roux,	13
Saumon d'œufs,	14
Œufs au verjus,	15
Œufs au lait,	16
Œufs pochez à l'eau,	17
Œufs pochez dans le sucre,	18
Germaine à la Française,	19
Germaine rouge,	20
Nullle rouge,	21

<i>dans les quatre saisons de l'année.</i>	291
<i>Oulle verte,</i>	22
<i>Oulle iaune,</i>	23
<i>Omelette farcie &amp; coupée par tranches,</i>	24
<i>Omelette fargie de laitances de carpes,</i>	25
<i>Omelette aux asperges,</i>	26
<i>Omelette de champignons,</i>	27
<i>Omelette à la cresse,</i>	28
<i>Omelette au fromage,</i>	29
<i>Omelette d'escorce de citron,</i>	30
<i>Omelette aux pistaches,</i>	31
<i>Oeufs à la fleur d'orange,</i>	32
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	33
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	34
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	35
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	36
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	37
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	38
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	39
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	40
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	41
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	42
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	43
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	44
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	45
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	46
<i>Oeufs à la poëlle,</i>	47
<i>Omelette farcie d'herbes,</i>	48
<i>Oeufs à l'Intrigue,</i>	49

292	<i>Methodes pour traiter</i>	
Oeufs pochez à la sa. ce d'anchois,		50
Omelette au sucre & à l'orange,		51
Oeufs l'oiseille,		52
Oeufs à la Florantine,		53
Oeufs marbrez,		54
Omelette avec fines herbes & anchois,		55
Omelette à la celestine,		56

---

*Veritable methode pour bien apprester  
les œufs contenus en la Table cy-  
dessus.*

1. *Oeufs farcis mollets:*

Pour bien faire ces œufs, faites blanchir petites lettuës, oiseille, serfeuil, persil, vn champignon, achez le tout ensemble avec iaunes d'œufs durs, assaisonnez d'vn pacquet, sel, muscade, & mettez le tout dans vn plat avec beurre, & faites qu'il soit bien clair, estant cuit mettez-y vn peu de cressine naturelle, & dressez vos œufs avec la farce.

2. *Oeufs farcis & frits.*

Passez par la poëlle lettuës, pourpier, serfeuil, persil, oiseille, avec beurre, &

*• dans les quatre saisons de l'année.* 293  
y mettez six œufs crus, estant fait achez  
le tout ensemble, & mettez les jaunes  
d'œufs durs patmy, avec quatre jaunes  
crus, mettez sel, poivre, muscade, vos  
œufs estans farcis mettez les dans de la  
pâte que vous aurez faite avec farine,  
jaunes d'œufs crus, sel, poivre, & vin  
blanc, & les faites cuire, seruez avec per-  
fil frit.

3. *Oeufs au jus d'oseille.*  
Pochez des œufs dans l'eau bouillante,  
pillez oseille, prenez le jus, mettez dans  
vn plat avec beurre, deux ou trois jaunes  
d'œufs crus, sel, muscade, & faites vne  
sauce liée avec le tout, & mettez sur vos  
œufs en seruant.

4. *Oeufs à l'eau rose.*  
Prenez vne douzaine & demye de jau-  
nés d'œufs, & les detrampez avec eau ro-  
se, deux maquarons, escorce de citron  
rapée, sel, canelle pillée, & les faites cui-  
re à petit feu dans vne tourtiere avec beu-  
re affiné, estans cuits glacez les avec su-  
cte & eau de fleur d'orange, & mettez  
jus de citron & grains de grenade en ser-  
uant.

5. *Oeufs au pain.*

Frezez vne mie de pain, & la mettez avec vne douzaine d'œufs assaisonnez de sel, guere de sucre, & batés le tout ensemble, faites cuire dans vn plat d'argent avec beurre affiné, & mettez vn plat derriere, & quand ils seront cuits mettez sucre, eau de fleur d'orange, & la pesle du feu que vous passerés par dessus estant rouge.

6. *Oeufs à la Germaine & à la Romaine.*

Batez vne douzaine & demye de iau-nes d'œufs crus avec vn peu de fleur d'orange, assaisonnez de canelle, sel, & metrés vn peu de beurre affiné au fond d'vne tourtiere, & y mettés la quatriesme partie des œufs batus, faites-les cuire à petit feu, & en faites quatre de mesme façon de la largeur de la tourtiere, & vous en mettrez vne au fond d'vne assiette sur laquelle vous mettrez escorce de citron, pistaches & abricots, le tout par morceaux & confit avec sucre, eau de senteur, & vn maquaron, vn peu de cresse, apres vous mettrés encore vne seconde de ces abbaisés d'œufs, & la garnirés tout de mesme iusques à la troisieme, & vous les couvrirez de la quatriesme & derniere

*dans les quatre saisons de l'année.* 295  
que vous garnirez de grains de grenade,  
canelle de Florence en seruant.

7. *Oeufs au fromage.*

Mettez vne douzaine d'œufs avec vne demy liure de fromage de Milan rapé, assaisonnez de poivre, & les faites cuire dans vne tourtiere avec vn peu de beurre affiné, à petit feu, estant cuits seruez-les sans autre chose.

8. *Oeufs à l'Espagnolle.*

Battez vne douzaine & demye d'œufs avec escorce de citron confite, trois ou quatre maquarons, deux pots de cresse naturelle, assaisonnez de sel, sucre, canelle, & les faites cuire dans vne tourtiere avec beurre affiné, & couurez la tourtiere, estant cuits coupez-les par tranches & les glacez avec eau de fleur d'oranges, & les dressez proprement.

9. *Blancs d'œufs frits.*

Battez blancs d'œufs, assaisonnez de sel, anis, canelle & sucre, les faites cuire dans vne tourtiere avec beurre affiné, estant cuits coupés-les par tranches, & les passez dans vne paste claire, que vous aurez faite avec vin blanc, farine, & sel, faites les frire avec beurre affiné, mettés sucre, & eau de senteur en seruant.

10. *Jaunes d'œufs frits.*

Vous pouués aprester les jaunes d'œufs de mesme les blancs, mais vous mettrez si vous plaist jaunes d'œufs à la paste que vous ferez pour les cuire, serués de mesme cy-dessus.

11. *Œufs en tripe.*

Coupez des œufs durs par quartiers ou par ruëllés, les passez à la poëlle avec beurre roux fines herbes, siboulettes, sel, poivre, muscade, & y faites vne sauce blanche avec œufs & vinaigre en seruant, & vn peu de lait, garnissez de pain frit & persil en seruant.

12. *Œufs à la negligence*

Coupez œufs durs par la moitié, les passez à la poëlle avec beurre blanc, fines herbes, siboules bien menuës, assaisonnés de sel, poivre, muscade, capres, & vinaigre, garnissez comme dessus.

13. *Œufs au beurre roux.*

Pochés œufs l'vn apres l'autre à la poëlle avec roux, & avec le mesme beurre, fricassez fines herbes, vne siboule entiere, assaisonnez de sel, muscade, trois ou quatre anchois, capres, tranches de citron vert, vinaigre, peu de bouillon, & garnissez de feuilles d'oiseile en paste & frites.

*dans les quatre saisons de l'année.* 297

14. *Saumon d'œufs.*

Pochez vne douzaine d'œufs en grand cure affiné, assaisonnez de sel, poivre, muscade, vinaigre, & garnissez de persil frit.

15. *Oeufs au verjus.*

Batez vne douzaine & demy d'œufs avec verjus de grain, assaisonnés de sel, muscade, & les faites cuire dans vn poëlon ou plat, avec vn peu de beurre, garnissez de pain frit, ou paine frite.

16. *Oeufs au lait.*

Batez vne douzaine de iuunes d'œufs avec du lait, assaisonnez de sel, sucre, cannelle, & les faites cuire dans vn plat avec vn peu de beurre roux, & quand ils seront cuits mettez sucre & eau de fleur, & les colorez mettant vn plat derrière.

17. *Oeufs pochez à l'eau.*

Après auoir poché les œufs, faites sauce avec beurre lié, sel, muscade, vinaigre, & capres.

18. *Oeufs pochez dans le sucre.*

Mettez vne liure de sucre dans vn poëlon ou plat, avec vn verre de vin blanc, sirop estant plus de demy fait, mettez sur vn petit feu, & pochez vos œufs



l'un apres l'autre, estans cuits mettez pistaches mondées, & vn ius de citron dans le sucre pour garnir les œufs.

19. *Germaine à la Françoisé.*

Faites comme dessus pour ce qui est pour les abbaisses d'œufs, & les remplissés de laittances de carpes en ragouft, achis d'escreuilles, champignons, truffes en ragouft, & estant bien fournies & l'une sur l'autre, mettez par dessus vne sauce d'anchois avec vn ius de citron, & seruez bien chaud.

20. *Germaine rouge.*

Prenez des iaunes d'œufs crus, & les delayez avec ius d'espine vinette, puis faites comme dessus pour les abbaisses, & remplissez vos germaines de pistaches coupées, serifes à orange, garnissez de grenade, le tout passé par le sucre, & ius de citron, eau de senteur, & sucre, ou la glacez.

21. *Nulle rouge.*

Delayez iaunes d'œufs avec ius d'espine vinette, sucre, eau de senteur, vn peu de sel, vn maquaron, vn pot de cresse, vn ius de citron, & la faites cuire sur la mesme affiete que vous la seruirés, faites

l'elle soit bien mollete , rapez-y escorce  
: citron confit.

22. *Nulle Verte.*

Prenés ius de poirée, avec iaunes d'œufs  
us, deux pots de crespine, vn cartron de  
staches pillées, sucre, sel, eau de fen-  
ur, batez le tout ensemble & faites cui-  
de mesme, garnissez de grains de gre-  
de en seruant.

23. *Nulle iaune.*

Delayez iaunes d'œufs avec vn maqua-  
n, vn pot de crespine, sucre, eau de  
urs d'orange, vn peu de sel, citron confit  
pé, & la faites cuire de mesme, mettez  
cre & ius de citron, & grains de grena-  
: en seruant.

24. *Omelette farcie & coupée.*

Faites farce avec oiseille, champignons,  
is d'artichaux, assaisonné de persil, ser-  
uil, sel, poivre, muscade, vne douzai-  
: de iaunes d'œufs durs, faites cuire le  
ut ensemble avec beurre, estant cuit  
ettez dans vn plat, & y mettez vne dou-  
ine d'œufs crus, batez le tout ensemble,  
mettez dans vne tourtiere avec beurre,  
ites cuire à petit feu, estant cuits cou-  
ez par tranches, & seruez avec poivre

blanc, ius de champignons & de citron en seruant.

25. *Omelette farcie de la trances de carpes.*

Coupez les larrances par morceaux & les faites cuire entre deux plats avec champignons, beurre, vn paquet, assaisonnez de sel, poivre, muscade, capres, & les mettez dans vne omelette que vous ferez avec vne douzaine d'œufs assaisonnez de sel, & la pliez en triangle sans la renuerser, mettez ius de citron en seruant.

26. *Omelette d'asperges.*

Coupez asperges en poix & les fricassés avec beurre roux, fines herbes, siboules, sel, poivre, musca le, & les meslez avec vne douzaine d'œufs & vn pot de cresse, & faites cuire le tout dans vne tourtierre avec beurre & à petit feu, mettez ius de citron en seruant.

27. *Omelette de champignons.*

Faites cuire les champignons entre deux plats, assaisonnez d'vn paquet, sel, poivre, muscade, & faites vne omelette de douze œufs, estant cuite, mettez les champignons & la pliez en triangle & la renuercez, mettez ius de citron en seruant

28. *Omelette à la cresse.*

Battez vne douzaine d'œufs avec trois pots de cresse, assaisonnez de sel, escorce de citron, & la faites cuire à petit feu dans vne poëlle avec beurre blanc, mettez sucre & jus de citron en seruant, & garnissez de grenade.

29. *Omelette au fromage.*

Coupez fromage de Milan par petits morceaux, battez avec vne douzaine d'œufs assaisonnez de sel, poivre, & la faites cuire dans vne tourtiere, avec beurre & à petit feu, seruez la toute chaude, mettez jus de citron.

30. *Omelette d'escorce de citron.*

Vous trouuerez l'omellette de citron dans les entremets au 25. article.

31. *Omelette aux pistaches.*

Pilez vn quartier de pistaches, & vn quartier d'escorce de citron confit, & battez avec vne douzaine & demie de jaunes d'œufs crus, deux pots de cresse, assaisonnez de sel, & la faites cuire dans vn bassin oualle avec beure affiné à petit feu, mettez sucre, jus de citron en seruant.

32. *Oeufs à l'eau de fleur d'orange.*

Vous trouuerez ces œufs parmi les entremets de viande au 24. article.

33. *Oeufs filez.*

Pour ces œufs filez, voyés l'entremets gras au 40. article.

34. *Oeufs filez à la poëlle.*

Prenez douze iaunes d'œufs crus, les battez dans vn plat avec deux pots de crespine, vn peu de sel, trois maquarons, & mettez dans vn entonnoir & les filez delicatement dans la poëlle avec beurre affiné, & qui soit bien chaud, mettez sucre en seruant & eau de senteurs.

35. *Oeufs mignons.*

Prenez iaunes d'œufs crus, & les faites cuire dans vn poëslon avec sucre & vin blanc, vn baston de canelle, & quand vous verrez que les œufs quitteront le poëslon vous les tirerez, & raperés vn peu d'escorce de citron, & les dresserés sur petits biscuits de Sauoye bien delisats, mettez-y vn peu de ius de groiseilles rouges, & canelle de Florence, eau de senteur, & les dressez en pyramide.

36. *Oeufs à la Milanoise.*

Vous trouuerez les œufs à la Milanoise dans les entremets en l'article 46.

37. *Oeufs à la Portugaise.*

Vous les trouuerez en la table des entremets article 15.

*dans les quatre saisons de l'année.* 303

38. *Roché d'œufs rouges.*

Voyez en la mesme table article 38.

39. *Roché d'œufs verts.*

Vous les trouuerez dans la mesme table article 39.

40. *Roché d'œufs iaunes.*

Faites sirot de sucre & vin blanc, & mettez deux douzaines de iaunes d'œufs, & les faites cuire iusques à ce qu'ils quittent le poësson, mettés-y estant cuits vn peu l'eau de fleur d'orange musqué, & vn ius de citron, & les passez dans vne toille de crain sur la mesme assiette que vous les voudrez seruir, garnissez de grains de grenade, escorce de citron passée dans sucre cuit.

41. *Oeufs aux anchois.*

Faites fondre anchois avec beurre, & les passez par l'estamine avec vn peu de farine frite, assaisonnez d'vne siboule, boire blanc & ius d'orange, mettez vos œufs & les faites cuire comme des œufs au miroir à petit feu.

42. *Oeufs à l'hypocras.*

Mettez œufs durs en deux, les passez dans vne paste faite de iaunes d'œufs, vn peu de farine, sel, canelle, peu de vin & les faites frire en beurre affiné, faites

sauce avec vin clairer, vinaigre, sucre, cloux entiers, canelle, & la faites bien cuire qu'elle soit vn peu liée, dressés en pyramide, garnissez de canelle de Florence, & grains de grenade en seruant.

43. *Oeufs au beurre lié.*

Coupez bien menu siboulettes, fines herbes, & les mettez dans vn plat ou assiete avec beurre, vn filet de vinaigre, & mettez sur vn peu de feu, avec sel, muscade, ou poivre blanc, & les remuez avec vn petit baston, estant lié mettez-y vos œufs, couurez-les & les faites cuire à petit feu.

44. *Oeufs à la créme.*

Faites cuire œufs dans vn bassin, tous entiers avec beurre, quand ils seront cuits destachez les & les mettez sur vne assiete, puis mettés créme naturelle, vn peu de sel, & les serués chauds, mettés grains de grenade en seruant.

45. *Soupes dorées.*

Coupez vn pain à la mode de deux sols par tranchies en longueur, & les mettez dans vn bassin avec vne douzaine de jaunes d'œufs & fromage de Milan rapé, sel, poivre blanc, estant bien trempez faites-les frire en grande friture & les faites bien jaunir,

*dans les quatre saisons de l'année.* 305  
unir, dressez-les en pyramide, & dans  
le reste des œufs & du fromage, passés  
euilles d'oïseille dans la mesme friture &  
en garnissez vos soupes dorées.

46. *Oeufs à l'Angloise.*

Battez vne douzaine & demye d'œufs  
uec prunes de brignolles, escorce de ci-  
ron confit par morceaux, raisin de Co-  
inthe, maquarons pillés, deux pots de  
mesme, assaisonnez de sel, canelle, sucre,  
& faites cuire à petit feu le tout biē meslé  
dans vne tourtiere, avec beurre affiné,  
stant bien cuits faites glaïse avec vn peu  
d'eau de senteur & sucre musqué, & le  
placez bien à point, seruez-les tous nuds.

47. *Oeufs en pastes & frits.*

Faites paste avec farine, lait, sel, &  
poivre, & cassez les œufs dans vne cui-  
lere de fer, mettez deux cuillerées d'argēt  
le vostre paste frite en grand beurre affiné  
vn apres l'autre, mettez ius de citron &  
poivre blanc en seruant.

48. *Omelette farcie d'herbes.*

Achez oïeille, fines herbes, siboules  
bien menües, avec vne demy douzaine  
de jaunes d'œufs durs, & faites cuire dans  
vn plat avec beurre, sel, muscade, poivre,  
& faites vne omelette d'œufs, puis met-



tez la farce dedans, la pliez en caré, mettez ius de champignons, & de citron, & poivre blanc, garnissez d'oïseille empastée & frite.

49. *Oeufs à l'Intrigue.*

Mettez dans vn plat vne douzaine & demye d'œufs crus, & les batez bien avec deux pots de cresse, sel, poivre, siboules, fines herbes, mettez beurre affiné dans vne tourtiere sur vn petit feu, estant chaud mettez-y la troisieme partie des œufs que vous aurez battus, quand ils seront à demy cuits, faites vn lit de morceaux de fromage, anchois par morceaux, œufs pochez à l'eau, & remettez encore par dessus vne partie des œufs battus, & couvrez la tourtiere, ces œufs crus estans vn peu cuits faites vn autre lit de fromage, anchois, œufs de mesme, mettez le reste des œufs crus, & petits morceaux de beurre, & fromage rapé, faites bien cuire & bien colorer, & seruez avec ius de citron.

50. *Oeufs pochez à la sauce d'anchois.*

Pochez les œufs à l'eau, faites fondre anchois avec beurre, & passez par l'estamine avec farine frite, ius de citron, ca-

*dans les quatre saisons de l'année.* 307  
pres, sel, muscade, & mettez par dessus  
les œufs.

51. *Omelette à l'orange.*

Faites l'omelette avec beurre blanc,  
estant faite mettez sucie & ius d'orange  
en seruant.

52. *Oeufs à la Florantine.*

Faites frire en beurre affiné vne dou-  
zaine & demye de iaunes d'œufs crus,  
l'vn apres l'autre, & les dressez sur vne as-  
siette, faites sauce avec vn verre de vin clair-  
ret, sucre, deux maquarons pillés. escor-  
ce de citron confite, pistaches mondées &  
coupées, vn peu de sel, canelle, & faites  
bouillir le tout ensemble, puis mettez par  
dessus les œufs ius de citron & grains de  
grenade en seruant.

53. *Oeufs à l'oïseille.*

Faites cuire oïseille avec beurre dans  
vn pot ou plat, assaisonnez de sel, poivre,  
muscade, vn paquet, estant cuite gar-  
nissez de vos œufs durs.

54. *Oeufs marbrez.*

Cassez six œufs dans vn plat, autant dans  
vn autre, & six dans vn autre, mettez dans  
l'vn ius de pinuicete, à l'autre ius de poi-  
rée, & à l'autre mestez y vn peu de safran,  
au quatriesme n'y mettez rien que les

œufs, assaisonnez-les tous quatre de sel, canelle, & sucre, mettez beurre blanc dans vne tourtiere d'argent, le beurre estant chaud mettez-y de ces œufs, premierement vn peu des rouges, & quand ils seront pris mettés des iaunes, apres des vers, & continuez toujourns iusques à ce que tout soit employé, estant cuits coupez les par tranches, puis les seruez avec eau de senteur & grains de grenade.

55. *Omelette avec fines herbes & anchois.*

Battez vne douzaine & demye d'œufs avec fines herbes, siboulettes achées menu, & vne demy douzaine d'anchois par morceaux, & faites omelette avec beurre blanc, mettez ius de citron ou d'orange en seruant.

56. *Omelette à la Celestine.*

Battés bien deux douzaines d'œufs avec sel mettés du beurre dans vne petite poëlle ou tourtiere, le beurre estant chaud ostés le presque tout, & mettés les œufs & petits morceaux de beurre, faites-la cuire à petit feu, estant vn peu cuite tournés la avec vne assiete ou vn tranchoir de bois, mettez ius d'orange en seruant.

*La maniere de garder cus d'artichaux,  
cardes, morilles, mouferons, laitues,  
asperges, concombres, champignons,  
pois verts sans cosse, pois verts escossez,  
& crestes de cocq.*

*Cus d'artichaux.*

Vous pouuez garder les cus d'artichaux en les faisant cuire à demy, avec eau, beurre, & sel, estant cuits nettoyés les bien & les faites tremper en eau fraische, & les mettez dans vn pot de terre avec autant de vinaigre que d'eau, vn peu de sel, laurier, quelque clou, citron vert, & faire que l'eau les couure, laissez vn peu de vuide au pot & y mettez vn linge, apres mettés vne liure de beurre fondu pour empescher le vent, quand vous voudrés vous en seruir faites les cuire comme les autres.

*Cardes d'artichaux.*

Faites cuire les cardes d'artichaux de mesme que les artichaux, & les empotez de mesme, & mettés le beurre fondu qu'il touche les cardes; pour vous en ser-

310 *Methode pour traiter*  
ni fites-les tremper auant que de les faire cuire.

*Morilles.*

Ne faut que les en filler avec vne éguille & du fil, & les faire seicher dans vn lieu sec; pour vous en seruir mettez-les tremper & les lauez, puis les employez comme les autres.

*Mouferons.*

Pour les mouferons, le plus expedient est de les tenir dans vne boëte avec sable & mousse, & les tenir en lieu sec, ou les enfiler comme les morilles; pour vous en seruir mettez les dans vn pot ou plat avec bon bouillon, cela les nettoiera, & le bouillon vous peut seruir en le passant dans vn linge.

*Lettuës.*

Faites blanchir les lettuës apres les auoir bien lauées, & les faites esgoutter sur vn cicion, puis les mettés dans vn pot de terre avec autant d'eau que de vinaigre, sel, cloux, & mettez beurre fondu pour boucher le pot; pour vous en seruir faites les tremper dans l'eau chaude; elles vous peuuent seruir pour le potage & pour la sallade cuite.

*Asperges.*

Coupez le dur de vos asperges & les faites bouillir vn bouillon avec sel & beurre, & les remettez dans l'eau fraische, faites les esgoutter, estant froides mettez les dans vn vase où elles puissent estre de leur longueur, mettez-y sel, cloux entiers, autant d'eau que de vinaigre, citron vert, & les couurez de beurre fondu, les metés dans vn lieu temperé; pour vous en seruir faites-les tremper & cuire comme les autres.

*Concombres.*

Vous pouuez accommoder les concombres de mesme que les asperges, mais mettez-y plus de vinaigre & plus de sel, & les courés de mesme avec beurre fondu.

*Champignons.*

Espluchés les champignons, les passez à la poëlle avec beurre & vn paquet, estans à demy cuits assaisonnez les de sel, & poivre, laissez-les refroidir & les mettez dans vn pot de terre, & faites que le beurre passe par dessus, & les bouchez d'vn linge estans froids, & mettez par dessus le linge du beurre fondu & froid.

*Methode pour traiter  
Autre façon.*

Espluchez les champignons & leur faites rendre leurs eaux, estans froids metrés les dans vn pot de terre avec beurre blanc fondu, vn peu de sel & de vinaigre, cloux, citron, & les couurez de mesme que dessus.

*Poix verts sans cosse.*

Faites les blanchir dans l'eau apres les auoir espluchés, & les mettez tous froids dans vn pot avec vinaigre, sel, eau, & cloux, & les bouchez de mesme, tenez-les en lieu sec.

*Poix verts escossez.*

Mettez vos poix dans vne terrine avec beurre & vn paquet, sel, muscade, & les faites cuire promptement afin qu'ils n'ayent pas loisir de rendre leurs eaux, estant presque cuits, tirés-les & les laissés refroidir estant froids mettez-les dans vn pot avec citron vert par tranches, couurés les avec vn linge & beurre fondu, & quand vous les voudrez manger faites les acheuer de cuire à petit feu.

*Crestes de cocq*

Mondez les bien nettes, & les mettez dans vn pot avec lart fondu, & les tenez vn peu sur du feu sans cuire, demy heure

*dans les quatre saisons de l'année.* 313

apres mettés y vn peu de sel menu , vn  
dygnon picqué de cloux , vn citron par  
tranches , poivre pillé , & vn verre de vi-  
naigre ; lors que le lart commencera à se  
prendre tirez les & les bouchez comme  
dessus.

---

*Table des potages pour le Vendredy  
Saint.*

<i>Potage de santé,</i>	1
<i>Potage de purée,</i>	2
<i>Potage de laiët,</i>	3
<i>Potage de nantilles,</i>	4
<i>Potage de petits poix Verts</i>	5
<i>Potage de champignons,</i>	6
<i>Potage de morilles,</i>	7
<i>Potage de mouserons,</i>	8
<i>Potage de truffes,</i>	9
<i>Potage de prunes de brignolles,</i>	10
<i>Potage d'asperges,</i>	11
<i>Potage de tailladins,</i>	12
<i>Potage de prunes de l'Isle Verte,</i>	13
<i>Potage de raues en nauets,</i>	14
<i>Potage de laiët avec pistaches,</i>	15
<i>Potage de laitnès farcies,</i>	16



<i>Potage de profitrolles,</i>	17
<i>Potage ou Iacobine,</i>	18
<i>Potage de brocolly,</i>	19
<i>Potage de siboulettes au lait,</i>	20
<i>Potage de citrouilles au lait,</i>	21
<i>Potage de cus d'artichaux,</i>	22

---

*Maniere d'apprester les potages contenus  
en la table cy-dessus, pour le  
Vendredy Saint.*

1. *Potage de santé.*

Coupez vos herbes menuës & les passés à la poëlle ou au fond d'un pot avec beurre, & les faites cuire, estant cuites mettés y de l'eau bouillante assaisonnez d'un paquet, de sel, & serfeuil, & le dressez sur des croustes mittonnées. mettez y un pain au milieu que vous aurez fait cuire dans le mesme pot, vous pouuez passer les herbes si vous voulez, ou serués tout ensemble, garnissez de laittuës.

2. *Potage de purée.*

Tirés de la purée claire, & la mettez dans un pot de terre, assaisonnez d'un paquet, sel, beurre, serfeuil, persil, ra-

*dans les quatre saisons de l'année.* 315  
nes de persil, & vn pain, vn filet de ver-  
is, puis dressez sur croustes mittonnées,  
mettés le pain au milieu, garnissez de ca-  
res, & de racines.

3. *Potage au lait.*

Pillez vn carton d'amendes & les pas-  
sez par l'estamine avec vne mie de pain,  
& du lait, assaisonnez de suere, sel, ca-  
elle, & les remuez avec vne cuilliere de  
bois, & dressez sur pain tranché bien sec,  
mettez grains de grenade, & jus de ci-  
tron, & eau de fleur d'orange en seruant.

4. *Potage de nantilles.*

Espluchez les nantilles, & les laués, puis  
les mettez cuire en eau tiede, & quand  
elles seront cuites à demy ostez l'eau & en  
mettez d'autre bien chaude, escrasez-les  
un peu, & y mettez serfeüil, persil, vn  
pacquet, sel, vn peu de poivre blanc, bon  
beurre, & dressez sur des croustes mit-  
tonnées avec le mesme bouillon.

5. *Potage de poix Verts.*

Passez les poix par la poëlle avec beur-  
re blanc, & les mettez mittonner dans vn  
pot de terre avec vn peu d'eau, assaisonnez  
d'vn paquet, sel, persil, serfeüil; quand  
ils seront cuits passez en vn peu par  
estamine avec bouillon de pourpier, &

laittuës, de ce bouillon faites mittonner les croustes & dressez , & le serués tout nud.

6. *Potage de champignons.*

Passiez pain par morceaux par la poëlle avec beurre blanc , & dans le mesme beurre passés champignons par morceaux & vn peu de farine , & mettez dans vn pot de terre avec eau chaude & vne cuillerée de purée, assaisonnez d'vn paquet , & sel , le dressés sur croustes mittonnées , & garnissez de tout ce qui est dans le pot , & mettez vn ius de citron.

7. *Potage de morilles.*

Ce potage ce fait de mesme que l'autre hors que vous y pouuez mettre du persil & serfeüil aché menu , & le garnir de morilles farcies , & tranches de citron.

8. *Potage de mouserons.*

Faites le potage de mouserons de mesme ccluy de champignons , & le serués tout nud avec des tranches de citron.

9. *Potage de truffes.*

Coupés les truffes par morceaux & les passez à la poëlle avec beurre blanc , & vn peu de farine, puis les mettez dans vn pot avec vne cuillerée de purée claire , assaisonnés d'vn paquet & sel , faites mit-

onner des croustes avec bon bouillon  
herbes qui ne soit point aygre, puis  
ressez les truffes par dessus, mettez ius  
de champignons & de citron, & par tran-  
ches en seruant.

10. *Potage de prunes de brignolles.*

Mettez cuire prunes dans vn pot avec  
au, assaisonnez de canelle, & de sel, &  
quand elles seront cuites passez en vne  
lemy douzaine par l'estamine avec vn  
terre de vin blanc, & mettez tout ensemble,  
faites mittonner croustes de pain  
avec le mesme bouillon des prunes & gar-  
nissez le potage, mettés grains de grena-  
le & d'abricots confits à sec, ius de citron  
& par tranches.

11. *Potage d'asperges.*

Rompez les asperges iusques au vert,  
es passés à la poëlle avec beurre roux,  
nettez-y vn peu de farine, apres faites les  
bouillir dans vn pot de terre avec purée  
claire, assaisonnez d'vn paquet, sel, per-  
sil, serfeüil, & vn peu de verjus. & le dres-  
sez sur croustes mittonnées, mettez vn  
petit pain au milieu, & garnissés les bords  
du plat de bouts d'asperges.

12. *Potage de talliadins.*

Faites paste avec bonne farine, eau & sel, l'estendez & la coupez menuë comme menu lart, faites les seicher au four ou dans vn bassin deuant le feu, & faites boüillir eau ou lait dans vn pot, assaisonné de sel, vn paquet, & mettez les talliadins dedans, faites les cuire à petit feu vne heure durant, & les dressés sur pain tranché, rapés fromage de Milan & garnissez de tranches de citron en seruant.

13. *Potage de prunes de l'Isle-Verte.*

Faites cuire demy douzaine de pommes de rainette avec eau, vn verre de vin blanc, & vn morceau de canelle, & si les prunes sont en confiture seiche faites les boüillir avec vn peu de ce mesme boüillon, & les dressez sur du mas-pain, dressés les prunes par dessus, & si c'est de l'Isle-Verte en confiture liquide dressés-les tout de mesme, sans les faire boüillir, marbrés les avec cresse naturelle & ius de groseilles rouges, mettez grains de grenade & semance de sucre.

14. *Potage de petites raues.*

Coupez les raues en nauets, & les faites boüillir vn bouillon avec eau & sel, les passez à la poëlle avec beurre roux &

*dans les quatre saisons de l'année.* 319

rine, puis les mettez cuire dans vn pot avec eau & deux cuillerées de purée, assaisonnés d'vn paequet, sel, poivre, & trois ou quatre morceaux de pain passé à la poëlle, mettés - les dans le pot, & dressés sur croustes mittonnées, garniffés du mesme pain & de champignons frits, & cus d'artichaux en ragoult.

15. *Potage de laiët aux pistaches.*

Pillez vn carron de pistaches, les passés par l'estamine avec laiët, & les mettez dans vn pot de terre, assaisonnés de sel, sucre, canelle entiere, & faites bouillir deux ou trois bouillons, les dressés sur du masepain ou sur du pain tranché, marbrez avec jus de groiseilles rouges, & garniffez de grains de grenade, jus de citron & par branches.

16. *Potage de laittuës farcies.*

Faites farce avec oiseille, serfeuil, persil, champignons, vne mie de pain blanc, assaisonnez de sel, poivre, muscade, & faites blanchir les laittuës dans l'eau, & les farcissez, faites-les cuire dans vne terrine avec beurre, vne cuillerée de purée, vn paequet, sel, & faites mittonner croustes avec purée claire, & dressés vos laittuës

sur vostre pain, garnissés de champignons & de cus d'artichaux, ius de citron & par tranches.

### 17. *Potage de Profitrolles.*

Faites farce avec champignons, cœur de laitues, mie de pain, fines herbes, assaisonné de sel, poivre, muscade, mettez la farce dans vn plat avec beurre, vn peu de purée, & mettez aussi champignons & truffes par morceaux, & faites cuire le tout ensemble, puis ostez la mie de quatre petits pains les faites bien seicher, & les farcissez avec ladite farce, apres mettez les mitonner dans vn bassin avec purée claire, pillés demy cartron d'amandes, vne douzaine de champignons cuits à l'estuée, & vne mie de pain, passés le tout par l'estamine avec purée claire, y mettez vn paquet & citron vert, & le faites bouillir, dressez les quatre pains farcis sur croustes mitonnées avec la mesme purée claire, & mettez vostre bouillon passé par dessus, garnissez de champignons, truffes, cus d'artichaux, tranches de citron & ius, grains de grenade en seruant.

### 18. *Potage*

18. *Potage ou Iacobine.*

Faites mittonner croustes de pain avec purée claire, achésyne douzaine de chāpignons & deux cus d'artichaux, semez sur les croustes, & y mettez aussi fromage de Milan rapé, couurez le plat, & passés par la poëlle capres, farine avec beurre roux, & vn peu de purée, & mettez sur le potage, garnissez de citron.

19. *Potage de brocollis.*

Faites blanchir les brocollis en eau, achés les feuilles & les passez à la poëlle avec beurre roux, puis passez vn petit pain par morceaux, & mettez cuire dans vn pot avec purée claire, assaisonnés d'vn paquet, sel, poivre, & dressés quand il fera cuit sur croustes mittonnées, garnissez de pain frit & des brocollis.

20. *Potage de siboulettes au laiët.*

Coupez les siboulettes bien menues, les mettez dans vn pot de terre avec beurre, quand elles seront cuites mettez y du laiët, assaisonnez de sel, & poivre, faites le boüillir & le dressez sur des croustes mittonnées avec le mesme potage, & le garnissez de pain frit.



21. *Potage de citrouilles au lait.*

Coupez les citrouilles en daiz, les passez à la poëlle avec beurre blanc, quand elles seront cuites, mettez-les dans vn pot de terre avec lait chaud, assaisonnés de sel, poivre, vn paquet, fines herbes bien menuës, quand il sera cuit dressés sur des croustes mittonnées, garnissez de pain frit.

22. *Potage de cus d'artichaux.*

Quand les artichaux seront cuits coupez les par la moitié, & les passez à la poëlle avec beurre roux & farine, les mettez dans vn pot de terre avec purée claire, assaisonnez d'vn paquet, & sel, fines herbes bien menuës, quand il sera cuit dressés sur des croustes mittonnées, & mettés capres par dessus, ius de champignons, & tranches de citron en seruant.

Table des entrées de table pour le  
Vendredi Saint.

Oeufs mollets,	1
Oeufs à la Milanaise falsifiez,	2
Oeufs au lait,	3
Oeufs farcis,	4
Oeufs en tripe,	5
Oeufs à l'oseille,	6
Oeufs au miroir au beurre blé,	7
Riz au naturel,	8
Riz fricassé,	9
Cresme de riz,	10
Cresme d'amendes,	11
Cresme verte,	12
Cresme au naturel,	13
Cresme marbrée,	14
Prunes de Sainte Cathvine,	15
Prunes de brignolles,	16
Prunes de l'Isle-Verte,	17
Dates de Levant,	18
Marmellade de prunes de l'Isle-Verte,	19
Tourte de champignons,	20
Tourte d'espinars,	21
Tourte de cresme d'amendes,	22

324 *Methode pour traiter*

<i>Tourte de pistaches,</i>	23
<i>Tourte de truffes,</i>	24
<i>Tourte de morilles,</i>	25
<i>Tourte de mouserons,</i>	26
<i>Tourte de prunes,</i>	27
<i>Tourte de crespme,</i>	28
<i>Tourte de franchipanne,</i>	29
<i>Tourte de franchipanne couverte,</i>	30
<i>Gateau feuilleté,</i>	31
<i>Gateau d'amendes,</i>	32
<i>Petit pastex,</i>	33
<i>Tourte de crespme verte,</i>	34
<i>Rissolles des mouserons,</i>	35
<i>Tourte de bestes raves,</i>	36
<i>Paste d'amendes frite,</i>	37
<i>Paste de citron frite,</i>	38
<i>Paste de pistaches frite,</i>	39
<i>Paste de crespme frite,</i>	40
<i>Rissolles de citron,</i>	41
<i>Asperges au beurre blanc,</i>	42
<i>Asperges fricassées à la crespme,</i>	43
<i>Obellons au beurre roux,</i>	44
<i>Asperges fricassées au beurre roux,</i>	45
<i>Omelette de citron,</i>	46
<i>Omelette de champignons,</i>	47
<i>Omelette de pistaches,</i>	48
<i>Beurre d'amendes au naturel,</i>	49
<i>Beurre d'amendes rouge,</i>	50

<i>    dans les quatre saisons de l'année.</i>	325
<i>Beurre d'amandes vertes,</i>	51
<i>Gellée de citron,</i>	52
<i>Gellée de grenade,</i>	53
<i>Blanc manger d'Espagne,</i>	54
<i>Gellée verte,</i>	55
<i>Gellée iaune,</i>	56
<i>Baignets d'abricots,</i>	57
<i>Baignets de pommes,</i>	58
<i>Baignets de prunes,</i>	59
<i>Baignets de cerises à oreille,</i>	60
<i>Baignets de coins confits,</i>	61
<i>Baignets de pistaches lissées,</i>	62
<i>Baignets de groiseilles rouges confites,</i>	63
<i>Baignets de grains de grenade,</i>	64
<i>Baignets de fromage de Milan,</i>	65
<i>Passiencie empastée,</i>	66
<i>Solles art ficiel'es,</i>	67
<i>Espinars empastez frits,</i>	68
<i>Bouroche empastée frite,</i>	69
<i>Paneis empastez frits,</i>	70
<i>Salsifis frits,</i>	71
<i>Salsifis au beurre blanc,</i>	72
<i>Salsifi, au beurre roux,</i>	73
<i>Cheruis frits,</i>	74
<i>Cheruis au beurre blanc,</i>	75
<i>Escresonnaire frit,</i>	76
<i>Escresonnaire au beurre blanc,</i>	77
<i>Escresonnaire au beurre roux,</i>	78

<i>Carottes jaunes au beurre roux,</i>	79
<i>Bestes raves au beurre roux,</i>	80
<i>Taupinambours au beurre roux,</i>	81
<i>Citrouilles en melon,</i>	82
<i>Citrouilles au beurre roux,</i>	83
<i>Citrouilles à la cressme,</i>	84
<i>Champignons frits,</i>	85
<i>Champignons fricassés,</i>	86
<i>Champignons en casserolle,</i>	87
<i>Champignons sur le gril,</i>	88
<i>Champignons farcis,</i>	89
<i>Champignons à la cressme,</i>	90
<i>Mousserons en ragoust,</i>	91
<i>Morilles en ragoust,</i>	92
<i>Morilles fr tes</i>	93
<i>Morilles farcies,</i>	94
<i>Trouffles au vin &amp; sel</i>	95
<i>Trouffles à la braise,</i>	96
<i>Trouffles en ragoust,</i>	97
<i>Crespes à la Florantine,</i>	98
<i>Tartelettes d'amendes picquées de pignon,</i>	99
<i>Petits pasteurs à l'Espagnolle,</i>	100
<i>Salade de grenade,</i>	101
<i>Salade de citron,</i>	102
<i>Salade d'oranges bigarades,</i>	103
<i>Salade de capres,</i>	104
<i>Salade d'oranges de Portugal,</i>	105
<i>Salade de concombres au vinaigre,</i>	106

<i>dans les quatre saisons de l'année.</i>	327
<i>Salade d'asperges,</i>	107
<i>Salade d'escreffonnaire,</i>	108
<i>Salade de pourpier,</i>	109
<i>Salade de laitruës,</i>	110
<i>Salade de persil de Masedoine,</i>	111
<i>Salade de brocolis,</i>	112
<i>Salade d'obellon,</i>	113
<i>Salades de capres au sucre,</i>	114
<i>Salade de raues,</i>	115
<i>Raisins de Damas empastez &amp; frits,</i>	116
<i>Artichaux au beurre blanc,</i>	117
<i>Beurre de Vamvre,</i>	118
<i>Cheruis fricassez,</i>	119
<i>Poupelains de Flandres sans œufs,</i>	120
<i>Rosties à l'hypocras,</i>	121
<i>Rosties aux pommes,</i>	122
<i>Rosties au beurre,</i>	123
<i>Pommes au beurre,</i>	124
<i>Achis de champignons,</i>	125
<i>Laitruës au beurre blanc,</i>	126
<i>Laitruës farcies,</i>	127
<i>Poix passez,</i>	128
<i>Saugrenées de poix,</i>	129
<i>Baignets de violettes,</i>	130
<i>Cresme de poix verts,</i>	131
<i>Omelette de framboises,</i>	132
<i>Omelette avec fines herbes,</i>	133
<i>Omelette à la cresme,</i>	134

<i>Nantilles fricassées,</i>	135
<i>Rissolles d'espinars,</i>	136
<i>Artichaux frits,</i>	137
<i>Cus d'artichaux en baignets,</i>	138
<i>Ragoust d'artichaux au beurre roux,</i>	139
<i>Espinars fricassés,</i>	140
<i>Rosties au fromage de Milan,</i>	141
<i>Petits pastoz de troffles,</i>	142
<i>Carottes rouges au beurre roux,</i>	143
<i>Blanc manger frit,</i>	144
<i>Brocolis au beurre roux,</i>	145
<i>Raves cuites au fromage,</i>	146
<i>En bois frits,</i>	147
<i>Fromage fondu,</i>	148
<i>Paste seringuee,</i>	149

*Methode pour bien apprester les entrées  
de Table pour le Vendredy Sainct,  
dont la Table est cy deuant.*

*I. Oeufs mollets falsifiez.*

Pour faire vne douzaine d'œufs, faites cō-  
sommer trois chopines de laiët tout pur,  
en le mouuant avec vne cuilliere de bois  
ou vn rouleau, sur le feu, dans vne terrine  
ou vn poëlon d'argent, estant reduit à

*dans les quatre saisons de l'année.* 329

ne chopine tirez en la tierce partie dans un plat à part, & le remettez sur le feu avec crespine de riz & vn peu de safran, & le faites vn peu espaisir en le remuant, étant vn peu ferme, faites en comme des jaunes d'œufs le nombre que vous aurez affaire, tenez-les toujours tièdes, du reste du lait cuit vous remplirez à peu pres les coquilles d'œufs que vous aurez ouverts comme vn œuf que vous voudriez manger, faut lauer les coquilles & les couronnes des coquilles aussi, & mettre des jaunes que vous aurez faits, les tenir chauds dans vn bassin, les ranger sur vne cruiete fressée, & les couvrir d'vn autre bassin, & quand vous voudrez seruir remouillez lesdites coquilles de crespine d'andres bien claire, ou de crespine de lait sans cuire, puis les remettez sur vn autre cruiete, fressée, que le tout soit bien chaud, & mettez eau de fleur d'orange par dessus en seruant.

2. *Oeufs à la Milanoise falsifiez.*

Amy Lecteur vous trouuerez icy la composition en general, pour faire les œufs artificiels que i'expose en ce traité, attendant que ie le deduiray en particulier, en leur donnant le goust & la fa-



çon pleinement. Vous vous souviendrez, s'il vous plaît, de bien faire le corps, qui contient la meilleure partie de cette composition. Voicy la methode pour le bien faire.

Prenez deux pintes de lait avec trois cartrons d'amidon ou fleur de farine, faites vne crefine pastissiere, assaisonnés de sel, estant cuite tirez en la tierce partie dans vn plat, mettez-y vn peu de saffran, puis remués le tout ensemble estant chaud, en faites iaunes d'œufs dans des demy coquilles d'œufs, les mouillez avec eau ou vin blanc; de l'autre partie vous en remplirez des coquilles entieres, que vous aurez lauées; estant froide, vous tirerés les blancs entiers & les iaunes aussi, serués vous-en en ce que vous voudrez, les faites frire en beurre affiné, & les serués avec ius de groiseilles pour sauce, garnissez de grains de verjus confit, grains de grenade, escorce de citron, eau de senteur, & seruez tout chaud.

### 3. *Oeufs au lait.*

Prenez du lait cuit, crefine d'amendes, marmellade d'abricots, meslez le tout ensemble, & le mettez avec beurre sur vne assiete sur vn petit feu, puis mettez la

*dans les quatre saisons de l'année.* 331

Composition des œufs sur l'assiette, & mettez vn couuercle de tourtiere avec du feu, faites luy prendre couleur comme à vn lan de lait, & seruez avec fleur d'orange & sucre.

#### 4. *Oeufs farcis.*

Fendez-les œufs, apres auoir osté la coquille, avec vne cuilliere d'argent creuez les moitiées des œufs, faites farce avec oseille, fines herbes, champignons, saïsonnez de sel, poivre, muscade, & faites cuire dans vn plat avec beurre, estant cuite mettez sur vne assiette creuse & dressez les blancs des œufs artificiels sur vostre farce, & passez les iaunes par la soëlle bien farinés, & en garnissez les bords de l'assiette, mettésius de citron en seruant.

#### 5. *Oeufs en tripe.*

Fendez les œufs & les vuidez comme dessus, les remplissez des iaunes, les coupez encore en long, les farinez & les faites frire en grande friture, puis les dressez sur vne assiette, faites ragoust avec beurre roux, fines herbes, champignons cuits, & achez, sel, poivre, muscade, vinaigre rosart, ou à l'ail, & quand vous voudrez

seruir le ragouſt ſur vos œufs, garniſſez de pain frit, perſil & champignons frits.

6. *Oeufs à l'oifeille.*

Faites amortir oifeille avec beurre, ſibouilles, fines herbes, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade: fendez les œufs & les uidez, puis les rempliſſez des iaunes, & les drefſez comme d'autres œufs le iaune en haut, ſeruez les bien chauds, & mettez ius de champignons en ſeruant, garniſſés de champignons frits.

7. *Oeufs au miroir au beurre lié.*

Pilez de la meſme creſme que vous aurez fait pour vos œufs, avec vn peu de beurre, & la faites cuire ſur vne aſſiete avec vn peu de beurre aſſiné, faites qu'ils contiennent tout le fond del'aſſiete, couurés d'vn couuercle de tourtiere, avec feu, quand vous verrez que la creſme s'aſſermira oſtez la du feu, & faites dix ou douze place avec vne cuilliere d'argent, & rempliſſez les places avec des iaunes falliſiez, ce qu'eſtant fait, faites beurre lié avec vn filet de vinaigre, fines herbes bien menuës, ſel, poivre, muſcade, & quand vous voudrez ſeruir mettés ſur vos œufstout chaud.

8. *Riz au naturel.*

Après auoir bien mondé vostre riz, lavez le bien avec eau chaude, & le faites sécher au four ou deuant le feu, & le mettez avec du lait bouillant, & qu'il uise à petit feu, quand il sera enflé escraës le avec vne cuilliere de bois, remettés lu lait bouillant, assaisonnez de sel, & nettés sucre en seruant, & le tenez sur des cendres chaudes.

9. *Riz fricassé.*

Fricassez de ce mesme riz avec beurre roux, assaisonnez de sel, poivre, muscade, & garnissez de pain frit.

*Autre façon de riz fricassé avec sucre.*

Fricassez le riz avec beurre roux, & l'assaisonnés de sel, canelle, sucre, le garnissés de baignets de prunes de brignolles, mettez sucre & eau de senteur.

10. *Cresme de riz.*

Passer du mesme riz par l'estamine avec lait, & le faites cuire à petit feu, en le mouuant avec vne cuilliere, estant cuit seruez le avec sucre & eau de senteur, garnissés de grains de grenade.

11. *Cresme d'amendes.*

Pillez les amendes & les passez par l'estamine avec du lait, & les faites cuire iusques à ce qu'elle soit bien liée, assaisonnés de sel, sucre & eau de fleur d'orange, en seruant garnissez de grains de grenade.

12. *Cresme Verte.*

Il faut pour faire cette cresme piller feuilles de bettes, & en prendre le ius bien net, faites le cuire avec vn peu de sucre & canelle, iusques à ce qu'il soit en sirop, & le meslez avec de la cresme d'amendes ou autre, garnissez de citron & fleur d'orange.

13. *Cresme au naturel & cuite.*

Mettés de bon lait dans vne terrine & le faites consommer iusques à la tierce partie sans autre chose, & la seruez avec sucre & eau de senteur, garnissez la de grenade.

14. *Cresme marbrée.*

Vous pouuez marbrer la mesme cresme au naturel, en y mettant quand elle sera dressée ius de groiscilles par dessus, & la seruir de mesme.

*dans les quatre saisons de l'année.* 335

15. *Prunes de Sainte Cathrine.*

Lavez les prunes, les faites cuire dans un petit pot avec vin blanc & sucre, que le jus soit court en servant.

16. *Prunes de brignolles.*

Faites les cuire tout de mesme, ou avec de l'eau, & les seruez à peu de jus.

17. *Prunes de l'Isle Verte.*

Faites cuire de mesme les autres, & serués de mesme.

18. *Dattes de Leuant.*

Ostez le noiau des dates, les faites cuire avec vin blanc & sucre, vn peu de cannelle, seruez à peu de jus, mettez jus de citron & sucre en servant.

19. *Marmellade de prunes de l'Isle-Verte.*

Quand elles seront cuites, passés-les avec leur jus, & y mettez vn jus de citron en les faisant mittonner sur vn peu de feu, lors que vous verrez qu'elles seront vn peu liées dressez les sur vne assiette, mettés eau de senteur, & garnissez de grains de grenade.

20. *Tourte de champignons.*

Coupez les champignons par morceaux, les mettez en paste fine, assaisonnés de sel, fines herbes, poivre, muscade, vn paquet d'assaisonnement, beurre, la

couvrez de la mesme paste, & la dorez avec lait & beurre fondu, quand elle sera cuite passez vn peu de farine par la poëlle avec beurre roux, vn ius de citron, & mettés dans vostre tourte; en seruant souuenés vous d'oster le paquet.

21. *Tourte d'espinars.*

Faites blanchir les espinars avec eau bouillante, secoués-les & les achez bien menus, assaisonnez de beurre, sel, canelle, suere, escorce de citron rapée ou pillée, & faites paste avec farine, beurre, vin blanc & sel, & la bardez, dorés la de mesme l'autre, mettez sucre & fleur d'orange en seruant.

22. *Tourte de crespine d'amendes.*

Mettez vn peu de beurre fondu parmy la crespine d'amende, canelle pillée, sel, escorce de citron rapée, & faites abbaisse bien deliée de paste fine, mettez vostre crespine, la faites cuire sans la couvrir, puis serués avec eau de senteur & sucre.

23. *Tourte de pistaches.*

Pillez des pistaches avec vn morceau d'escorce de citron, vn peu de sucre, assaisonnés de canelle, sel, beurre, & mettez sur vne abbaisse bien deliée de paste fine,

dans les quatre saisons de l'année. 337  
fine, ne la couvrez point, serué avec sucre & eau de senteur.

24. *Tourte de truffes.*

Coupez les truffes par tranches, & les rangez sur vne abbaisse bien deliée, passés beurre par la poêle avec vn peu de farine, fines herbes achées menuës, vne siboule entiere, puis mettez le tout dans la tourte, assaisonnez de sel, poivre, muscade, & ne la couvrez point, mettez ius de citron en seruant.

25. *Tourte de morilles.*

La tourte de morilles se fait de me fine que celle de champignons, vous la pouvez seruir de mesme.

26. *Tourte de mouferons.*

Mettez les mouferons dans vne paste fine, assaisonnez de fines herbes achées menu, sel, muscade, vne siboule entiere, que vous tirerez en seruant, couvrez-la & mettez vne liaison en seruant, & vn ius de citron.

27. *Tourte de prunes.*

Faites vne abbaisse dans vne tourtiere avec paste fine, rangez les prunes de brignolles, apres les auoir lauées, assaisonnés de sucre, canelle pillée, & la couvrez par bandes, dorez-la, & la faites cuire, à de-



my verre de vin blanc, seruez avec sucre,  
& eau de senteur.

28. *Tourte de crespme.*

Prenez crespme pastissiere & la meslez  
avec vn morceau de beurre, assaisonnez  
de sel, canelle, sucre, escorce de citron  
rapée, mettez la en paste fine sans cou-  
rir, faites la cuire & la seruez avec sucre,  
& eau de senteur.

29. *Tourte de franchipanne.*

Pillés vn quartier de pistaches, vn mor-  
ceau d'escorce de citron, meslés le tout  
avec vn peu de crespme naturelle, & de  
beurre, puis mettez tout dans vne abbaisse  
de masepain cuite, faites chauffer le tout  
ensemble, & mettez sucre, & fleur d'o-  
range & la pelle du feu rouge en seruant.

30. *Tourte de franchipanne couuerte.*

Faites paste avec eau & sel, qu'elle soit  
vn peu mollete, tirez la avec vos mains,  
mettés la premiere abbaisse au fond de la  
tourtiere bien deliée, & la mouillés de  
beurre fondu, continuez iusques à six ab-  
baises, & y mettez de la mesme compo-  
sition que la precedente, la couvrés de pa-  
ste feuilletée, dorez-la de lai & beurre  
fondu, mettés sucre & eau de senteur en  
seruant.

31. *Gâteau feuilleté.*

Cette piece est de la boutique d'un pâtissier.

32. *Gâteau d'amendes.*

Le gâteau d'amendes est aussi au pâtissier, ie ne le mets que pour memoire.

33. *Petits pastez feuilletéz.*

Faites paste feuilleté avec eau & farine, qu'elle soit molle, faites en abbaïsse & mettez la moitié de beurre bien manié, l'estendez & la pliés cinq à six fois, laissés la reposer vne ou deux heures, achez champignons, fines herbes, assaisonnez de beurre, sel, poivre, muscade, vn peu de crespine naturelle, & faites en petits pastez, couvrés les de la mesme paste, les dorez à l'ordinaire, & les faites cuire à petit feu, mettés ius de citron en seruant.

34. *Tourte de crespine verte.*

Tirez le ius de feuilles de poirée & le faites cuire avec sucre, vn peu de canelle, sel, escumés-le, puis le meslez avec crespine de pistaches, & la passez sur le feu, mettez la en paste brisée bien deliée, & la faites cuire sans courir, mettez grains de grenade, eau de senteur & nompareille en seruant.

35. *Rissolles de mouferons.*

Faites cuire les mouferons avec beurre, fines herbes, vn paquet, sel, poivre, muscade, vn ius de citron, vn peu de farine frite, & en faites des rissolles avec paste fine & bien deliée, passés les en grande friture, mettez ius de citron en seruant.

36. *Tourte de bestes raues.*

Faites cuire les bestes raues dans vn four, les pilez dans vn mortier, faites les cuire dans vn plat d'argent avec vn verre de vin blanc, & sucre, assaisonnés de canelle, vn peu de sel & de beurre, puis mouués avec vne cuilliere d'argent, estant cuites mettez les en paste fine, faites les cuire sans couvrir, mettez eau de senteur musquée & sucre en seruant.

37. *Paste d'amendes frites.*

Mettez tremper vn morceau de leuain avec du laiët chaud, vn peu de sel, & le maniez & le passez par l'estamine, faites paste avec ce laiët qui soit à demy claire, meslez avec amendes pillées, faites cuire dans vn poësson en la remuant, tirez la à demy cuite, estant froide filez la comme vous voudrez, & faites frire en beurre af-

*dans les quatre saisons de l'année.* 341  
finé, mettez sucre, eau de senteur en seruant.

38. *Paste de citron frite.*

Vous pouuez faire paste de mesme que celle d'amendes, en y mettant citron vert & confit bien rapé ou pillé, & la frire de mesme.

39. *Paste de pistaches frite.*

Faites paste de pistaches de mesme que celle d'amendes, mettant pistaches au lieu, & ne la faites pas tant cuire d'autant que les pistaches sont beaucoup plus seiches.

40. *Cresme frite.*

Prenez de la cresme pastissiere, la coupez par tranches, faites vne paste bien claire, trempez-la dedans & la faites frire en grande friture, mettez sucre & eau de senteur en seruant.

41. *Rissolles de citron.*

Coupez escorce de citron bien menuë, la mettez dans vn plat avec vn peu de vin blanc, & sucre, assaisonnez de canelle, morceaux d'abricots verts, & meurs coupez de mesme, citron vert rapé, & faites rissolles en paste fine, dorez les & les faites cuire dans le four, mettez sucre & eau de senteur.

42. *Asperges au beurre blanc,*

Faites vn beurre lié avec vinaigre, sel, muscade; quand les asperges seront cuites en l'eau & sel, dressez-les, & mettez la sauce.

43. *Asperges fricassées à la cressme.*

Rompez les asperges & les fricassez en beurre blanc, assaisonnez de sel, & muscade, estant cuites mettez-y de la cressme.

44. *Obolons au beurre roux.*

Faites cuire les obolons comme les asperges, & faites sauce avec beurre roux, vinaigre, sel, & muscade.

45. *Asperges fricassées au roux.*

Fricassez les asperges avec beurre roux, assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, vne siboulete entiere, vn peu de farine frite, & vinaigre.

46. *Omelette de citron.*

La composition de cette omelette peut seruir pour toutes, obseruant la façon de chacune.

Faites paste avec farine, vin blanc, lait, sel, beurre, & vous en serués quand vous en aurez affaire. Pour celle-cy pilez es-corce de citron confite, & meslez avec vne cuillerée de ladite paste & en faites vne omelette dans la poëlle, avec beurre

*dans les quatre saisons de l'année.* 343  
blanc, faites cuire à petit feu, seruez avec  
suce, grains de grenade, & eau de sen-  
teur.

47. *Omelette de champignons.*

Faites omelette avec la mesme paste,  
quand elle sera cuite pliez la en triangle,  
& mettez vn ragoust de champignons par  
dessus, ius de citron & par tranches.

48. *Omelettes de pistaches.*

Pillés pistaches, les mettez avec vne cui-  
lerée de paste, & vne demy cuillerée de  
cresme au naturel, & faites omelette, & la  
faites cuire à petit feu, mettez-y de bon  
beurre, seruez avec suce & eau de sen-  
teur, & grains de grenade.

49. *Beurre d'amendes au naturel.*

Pillez vn carton d'amendes avec trois  
cartons de beurre & vn carton & demy  
de suce, le tout bien pillé, passés le par  
vne toille de crain, serués avec eau de sen-  
teur.

50. *Beurre d'amendes rouges.*

Meslez ius de groiseilles rouges dans le  
beurre d'amendes, & le passez comme  
l'autre, seruez de mesme.

51. *Beurre d'amendes vertes.*

Tirez ius de poirée, & le faites cuire  
avec suce, meslez encore avec le mesme

52. *Gellée de citron.*

Mettez deux liures de raplure de cerf dans vn pot de terre avec deux pintes de vin blanc, & deux pintes d'eau, & faites que le tout deuienne à demy festier, assaisonnés de sucre, ius de citron, canelle & cloux, & la passez dans la chausse; vous la pouuez clarifier à l'ordinaire.

53. *Gellée de grenade.*

Mettez de la mesme gellée dans vn bassin avec tornesol, ou ius de grenade, & la passés, mettez grains de grenade.

54. *Blancmanger d'Espagne.*

Passes des amandes pillées avec la mesme gellée que vous ferez de blanc manger, mettez musque.

55. *Gellée verte.*

Vous trouuez dans les entremets gras le moyen de faire la gellée verte, mais à celle-cy mettez musque, ambre, & eau de senteur.

56. *Gellée iaune.*

Vous ferez avec la mesme gellée iaune, y mettant vn peu de saffran.

57. *Baignets d'abricots.*

Faites vne paste avec farine, leuain, lait, & vin blanc, assaisonnez de sel, & qu'elle soit de bonne façon, ny trop claire ny

*dans les quatre saisons de l'année.* 345  
trop espaisse, laissez la vn peu reposer. &  
trempez des abricots en confiture seiche,  
& mettez cuire en beurre affiné, seruez  
auec sucre & eau de senteur.

58 *Baignets de pommes.*

Faites baignets de pommes auec la mesme  
paste, & faites cuire de mesme.

59. *Baignets de prunes.*

Faites cuire prunes de brignolles à de-  
my, & faites baignets auec la mesme pa-  
ste.

60. *Baignets de cerises à oreille.*

Trempez cerises à oreille dans la mesme  
paste, passez à la poëlle, & les seruez de  
mesme.

61. *Baignets de coins confits.*

Coupez les coins par petits morceaux,  
& faites baignets auec la mesme paste, &  
les seruez de mesme.

62. *Baignets de pistaches lissées.*

Prenez vne cuillerée de la mesme paste,  
la batez auec vn peu de farine pour l'es-  
paissir, & faites baignets auec des pista-  
ches, & les serués auec eau de senteur, &  
sucre musqué.

63. *Baignets de groiseilles rouges confites.*

Vous pouuez faire des baignets de



groiseilles rouges avec la paste des baignets de pistaches, & les seruir de mesme.

64. *Baignets de grains de grenade.*

Les baignets de grains de grenade se font de la mesme paste que les baignets de groiseilles, les enueloppant dans la paste comme les groiseilles, & prendre garde à la cuisson qu'elle soit bien faite, seruez avec sucre musqué.

65. *Baignets avec fromage de Milan.*

Coupez le fromage par tranches de la grandeur d'une prune de brignolles, & le trempez en paste claire, faites les frires en grande friture, & les seruez sans sucre.

66. *Feuilles de passience en paste.*

Trempez les feuilles de passience en paste claire, & les faites frire en grande friture, mettez sucre & eau de senteur.

67. *Solles artificielles.*

Pillés laitances de carpes dans vn mortier, faites le moule d'une solle avec papier, mettez-y du beurre fondu, & mettez les laittes dedans, emplissez tout le contenu du moule, & les apropiiez bien, quand elles seront faites mettez les cuire dans vn four à pastez, estant cuites ostez le papier, les farinez ou les passez en paste

*dans les quatre saisons de l'année.* 347  
laire, & les faites frire en grande friture,  
seruez les avec oranges ou citrons, & persil  
frit.

*Autre façon.*

Faites les mesmes moules de papier,  
les beurrez avec beurre chaud, quand le  
beurre sera froid mettez-y vne paste clai-  
re, que vous aurez faites avec vin blanc,  
farine, sel, & fromage de Milan rapé,  
faites les cuire de mesme les autres, estant  
cuites fendez les par le dos & les farinez  
auant que les frire, & leur donnez bon-  
ne couleur, garnissez de persil frit & oran-  
ges.

68. *Espinars empastez frits.*

Faites blanchir les espinars dans l'eau  
bouillante, coupez les tiges & les pou-  
drés de sel & poivre, mettez trois ou qua-  
tre feuilles ensemble & les trempez dans  
la mesme paste des solles contre-faites, &  
les faites frire, seruez sans sucre.

69. *Feuilles de bourroche empastées frites.*

Poudrez les feuilles de bourroche d'un  
peu de sel, sucre, & canelle pillée, l'une  
apres l'autre, trempées dans vne bonne  
paste, & les frisés en grande friture, met-  
tez sucre, & eau de senteur musquée.

70. *Panets empastez frits.*

Ratiffiez les panets & les faites bouillir, quand ils seront cuits passez les dans la paste claire, & frisez en bonne friture.

71. *Salsifix frits.*

Farinez les salsifix estant cuits, & les faites frire, seruez avec orange & poivre.

72. *Salsifix au beurre blanc.*

Quand les salsifix seront cuits dans l'eau & sel faites sauce liée avec beurre blanc, vinaigre, sel, muscade, ou poivre.

73. *Salsifix au beurre roux.*

Coupez les salsifix par roüelles, les passés à la poëlle avec beurre roux, assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, vn peu de farine frite, & vn filet de vinaigre, en seruant.

74. *Cheruis frits.*

Quand les cheruis seront bouillis, farinez-les ou les passez par la paste, & faites frire, serués au vinaigre & poivre.

75. *Cheruis au beurre blanc.*

Après que les cheruis seront cuits ostez la peau, & les mettez au beurre lié, avec poivre, vinaigre & sel.

*dans les quatre saisons de l'année.* 349

70. *Escresonnaire frit.*

Ratiffiez l'escresonnaire auant que le faire cuire, mettez le dans vn chaudron ou oëslon avec eau, sel, vn peu de beurre, issez le cuire vn peu plus que les asperges, estant cuit farinez le tout sortant de eau & le faites frire, seruez avec vn peu de beurreroux, vinaigre & poivre.

77. *Escresonnaire au beurre blanc.*

Quand il sera cuit mangés-le au beurre é comme les asperges.

78. *Escresonnaire au beurre roux.*

Dressez le, faites sauce avec beurre roux, farine frite, fines herbes, assaisonnez de sel, poivre blanc, & vinaigre, ou orange.

79. *Carottes jaunes au beurre roux.*

Estant boüillies coupez les par tranches, & les fricassez en beurre roux, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, vn peu de farine frite, & vinaigre.

80. *Bestes-raues au beurre roux.*

Apprestez les bestes-raues comme les carottes, & serués de mesme.

81. *Topinambours au beurre roux.*

Ostez la peau estant bouillis & les fricassez au beurre roux, mettez fines herbes, sel, poivre & vinaigre.

82. *Citrouilles en melon.*

Coupés les citrouilles par tranches bien deliées & les poudrez de sel dans vn plat avec vinaigre, estant bien trempées farinés les ou les passés en paste claire, & les faites frire en grande friture, mettés sucre & eau de senteur en seruant.

83. *Citrouilles au beurre roux.*

Coupez la de mesme & la fricassez en beurre roux, mettez y fines herbes, vn paquet, sel, poivre, & vn filet de verjus.

84. *Citrouilles à la crespme.*

Coupés citrouilles par daiz & la fricassez avec beurre blanc, assaisonnés de sel & poivre, mettés la crespme en seruant.

85. *Champignons frits.*

Faites les bouillir vn bouillon en peu d'eau, poudrez les apres de sel, poivre, farine, & les faites frire, mettez persil frit.

86. *Champignons fricassez.*

Coupez les par morceaux & les fricassez avec beurre blanc, assaisonnés de fines

*dans les quatre saisons de l'année.* 351  
herbes, sel, muscade, vn paquet, vn peu  
de farine frite, & vn peu de purée, citron  
vert, & les faites mittonner à petit feu,  
nétés ius de citron en seruant.

87. *Champignons en casserolle.*

Mettez vos champignons dans vne  
tourtiere avec beurre, assaisonnés de sel,  
fines herbes, vne siboulete entiere, & fai-  
tes cuire à petit feu, estans cuits faites vne  
sauce liée avec farine cuite, & vn ius de  
citron, meslez tout ensemble, & mettez  
poivre blanc.

88. *Champignons sur le gril.*

Ne pelés point les champignons, em-  
brochés-les en vne lardoire ou brochette,  
nétés-y sel, poivre blanc, fines herbes  
bien menuës, & beurre, puis faites cuire  
à petit feu, nétés ius de citron en ser-  
uant.

89. *Champignons farcis.*

Faites farce avec champignons, oiseille,  
fines herbes, mie de pain trompée au pot,  
assaisonnés de sel, poivre, muscade, &  
beurre, les faites cuire dans vne tourtiere  
avec beurre, vn paquet, & vn peu de  
citron vert, quand ils seront cuits liés la  
sauce avec farine frite, ius de citron &  
poivre blanc en seruant.

90. *Champignons à la cresse.*

Coupez les par morceaux & les mettés dans l'eau, secoués les & les faites cuire dans vn petit pot ou plat avec beurre blanc, muscade, vn paquet, sel, estant cuits mettés de la cresse naturelle.

91. *Mouferons en ragoist.*

Vous pouuez aprester les mouferons comme les champignons, hors que vous y mettrez s'il vous plaist vn peu de fines herbes achées, & farine frite, ou cresse.

92. *Morilles en ragoist.*

Mettés les morilles en quatre, les passez à la poëlle avec beurre blanc assaisonnés de fines herbes, vn paquet, sel, poivre, muscade, farine frite, vn peu de purée claire, vn morceau de citron vert, & les faites cuire sur vn rechaux, mettez vn ius de citron en seruant.

93. *Morilles frites.*

Lauez bien les morilles & les mettés en deux dans vn pot avec beurre & vn peu de purée claire, quand elles seront amorties poudrés les de sel, farine, & poivre, & les faites frire en bonne friture, serués avec persil frit.

*Morilles*

94. *Morilles farcies.*

Faites farce avec morilles, oseille, fines herbes, mie de pain trempée au pot, assaisonnez de sel, poivre & muscade, farcissés les, les faites cuire dans vne tourtiere avec beurre, vn paquet d'assaisonnement, quand elles seront cuites liez la sauce avec farine frite, mettez ius de citron ou verjus de grain en seruant.

95. *Troufles au vin & sel.*

Faites les bouillir vne heure avec vin, sel, & vne feuille de laurier, & les seruez dans vne seruete plée.

96. *Troufles à laraise.*

Fendez les, puis les mettez dans vn papier mouillé avec sel & poivre blanc, dans vne braise moderée, seruez avec poivre blanc.

97. *Troufles en ragoust.*

Coupez les truffes par morceaux apres les auoir mondées, les faites cuire dans vn plat avec beurre blanc, assaisonnez d'vn paquet, sel, vn peu de citron vert, & vne chopine de vin blanc, elles ne veulent guere cuire, liez la sauce avec farine frite, & ius d'orange ou de citron.

98. *Crespes à la Fortunaie.*

Faites paste avec leuain, lait, vin blanc,



farine, & sel, & la laissez reposer sur les cendres chaudes, quand vous voudrez vous en seruir meslez y vn peu de cresse naturelle, siez la paste dans la poëlle avec bonne titure bien chaude, seruez en pyramide & mettez ius de groiseilles rouges & sucre muque en seruant.

99. *Tartelettes d'amandes picquées de pignon.*

Pilliez des amandes, & en faites paste avec iuere & eau, que vous ferez cuire vn peu dans vn poëllon en la mouuant avec vne espatuile, quand vous verrez que la paste sera maniable ostez la du feu, estant froide dressez les tartelettes à l'ordinaire, & les faites cuire dans vn four, remplissez les apres de cresse cuite, & vn peu plus forte qu'à l'ordinaire, donnez leur couleur avec la passe rouge. Vous pouuez tuer les germes des pignons entiers & les mettre en eau fraische, quand ils seront estrainés picquez en les tartelettes, seules avec eau de senteur & sucre muque.

100. *Petits pastex à l'Espagnolle.*

Coupez moum abricots secs, serises à oreille, escorce de citron, raisins de Corinthes, jaunes dates, & les faites bouillir vn quart-d'heure avec vn peu de vin

*dans les quatre saisons de l'année.* 355

blanc, sucre, canelle pillée, estans cuits meslez y vn peu de cresse cuite & jus de citron. puis faites petits pastez dans de petits moules avec paste feuilletée, dorés les à l'ordinaire, estans cuits seruez les avec sucre & eau de senteur.

Amy Lecteur ie mets icy des salades, seulement pour vous faire souuenir qu'en ce iour on en doit beaucoup seruir, mais c'est vne affaire d'office.

Salade de grenade,	101
Salade de citron,	102
Salade d'oranges bigarades,	103
Salade de capres,	104
Salade d'oranges de Portugal,	105
Salade de concombres au vinaigre,	106
Salade d'asperges,	107
Salade d'escrelonnaire,	108
Salade de pourpier,	109
Salade de laitues,	110
Salade de persil de mascoine,	111
Salade de brocolis,	112
Salade d'obellon,	113
Salade de capres au sucre,	114
Salade de raues,	115

116. *Raisins de Damas en paste & frits.*

Vous pouuez passer raisins de Damas avec la paste de baignets, & grains de grenade, & les seruez de mesme avec sucre & eau de senteur.

117. *Artichaux au beurre blanc.*

Quand les artichaux seront cuits ostez en le foing, puis faites sauce liée avec beurre blanc, sel, muscade, & vinaigre.

118. *Beurre de Vanivre.*119. *Cheruis fricassez.*

Coupez les cheruis par ruëllles, assaisonnez de sel, poivre, & fines herbes, les passez à la poëlle avec beurre roux, liez la sauce avec farine frite, & vn filet de vinaigre.

120. *Poupelains de Flandres sans œufs.*

Pillez vn morceau de leuain qui ne soit pas bien aygre, avec deux ou trois fromages à la cresse, vn peu de farine, & sel, faites vne paste bien mollete, & en faites vne façon de feuilletage, laissez là reposer, & en faites abbailles de l'espaisseur d'vn demy doigt, & ronds comme vn bassin à buer d'argent, & les faites cuire dans vn four, estans presque cuits glacez les avec eau de fleur d'orange & sucre fin musqué.

121. *Rosties à l'hypocras.*

Quand vos rosties seront cuites mettez les dans vn bassin, avec bon vin & sucre, vn peu de canelle entiere, que vous osterez en seruant, faites les tiedir & les seruez bien entieres avec sucre, ius d'orange & eau de senteur.

122. *Rosties aux pommes.*

Pelez les pommes & les mettez par morceaux, ostez les pepins, & les faites cuire dans vn pot avec vin blanc, canelle entiere, & vn morceau de sucre, les mettez en marmellade, & en faites des rosties, vous les pouuez glacer si vous voulez, ou les seruez avec sucre musqué.

123. *Rosties au beurre.*

Faites fondre de bon beurre, quand il sera fondu prenez vn pain à la mode & en faites rosties, puis les mettez dans le beurre avec ius d'orange & sel.

124. *Pommes au beurre.*

Mettez des pommes dans vn plat avec beurre, & les faites cuire couuertes, assaisonnées de sel, poivre, & canelle, puis les seruez sans sucre.

125. *Achis de champignons.*

Passes les champignons à la poëlle avec vn peu de beurre, estans passez gardez

leur ius, & achés les champignons, puis les remettez dans leur ius, assaïsonnez de sel, muscade, vn paquet, & vn peu de farine frite, garnissez les de champignons frits & cus d'artichaux ou truffes, mettez ius de citron en seruant.

126. *Laittuës au beurre blanc.*

Faites bouillir des laittuës avec eau & sel, estans esgoutées dressez les & mettés vn beurre lié assaïsonné de sel, poivre, muscade, & vinaigre.

127. *Laittuës farcies.*

Faites farce comme pour farcir des morilles ou champignons, & les farcissez, faites les cuire dans vne tourtiere avec beurre, & vn paquet, liez la sauce avec farine, frite & vn filet de vinaigre.

128. *Poix passés.*

Les poix estans passés assaïsonnez les de fines herbes, vn paquet, sel, & poivre, & les passés à la poëlle avec beurre roux; vne tranche de citron vert & ius de citron garnissez en seruant de pain frit.

129. *Saugrenées de poix.*

Quand les poix seront cuits passés les par la poëlle avec beurre roux, fines herbes menuës, assaïsonnés de sel, poivre, muscade, & vn filet de vinaigre, puis les

*dans les quatre saisons de l'année.* 359

dressez sur des rosties de pain, & les couvrez des mesmes rosties & remettez encore des poix, faites les mittonner dedans vne tourtiere couverte de son couvercle & peu de feu, les servez avec poivre blanc, beurre roux & vinaigre.

130. *Baignets de violettes.*

Faites vne paste avec du lenain, vin blanc, farine, & vn peu de crefine cuite, que ladite paste soit vn peu ferme, & prenez avec vne cuilliere d'argent à petits morceaux, & enveloppez feuilles de violettes gros comme vn poix & les faites frire en grande friture, mettez sucre en servant.

131. *Crefine de poix-verts.*

Faites les bouillir deux ou trois bouillons avec eau, les pilez dans vn mortier, passez les par l'estamine avec vn peu de leur eau & beurre fondu, estans passez faites les cuire dans vn plat ou terrine assaisonnez d'vn paquet, sel, poivre blanc, & les remuez avec vne cuilliere d'argent iusques à ce que la crefine soit faite, & la servez toute nue.

132. *Omeletes de framboises.*

Faites omelette bien denée avec mesme paste que l'omeletes de citron, estant cuit.

te mettre frans oïles dedans, & la pliez; seruez avec sucre & eau de senteur.

133. *Omelette avec fines herbes.*

Mettez fines herbes achées avec la mesme paste, & petits morceaux de beurre, faites la cuire à petit feu, & la seruez avec poivre blanc & oranges.

134. *Omelette à la crespme.*

Mettez crespme cuite au naturel avec autant de la mesme paste, & faites omelette avec beurre blanc, cuite à petit feu, mettez sucre, & eau de senteur en servant.

135. *Nantilles fricassées.*

Les nantilles estons cuites passez les à la poëlle avec beurre blanc assaisonnez de sel, poivre, fines herbes achées, vn paquet d'assaisonnement; mettez vn ius de citron ou vn filet de vinaigre en servant.

136. *Rissoilles d'espinars.*

Les espinars estant cuits vous les pouvez acher menu, assaisonner de sel, canelle, sucre, escorce de citron pillée ou rapée, & faire rissoilles avec paste feuilletée, & les faire cuire au four, mettez sucre & eau de senteur.

137. *Artichaux frits.*

Coupez les par morceaux & les farinés, faites les frire en grande friture, seruez à persil & vinaigre rosart, & poivre blanc.

138. *Cus d'artichaux en baignets,*

Estans cuits passés les dans vne paste claire & les faites frires.

139. *Ragoust d'artichaux au beurre roux.*

Vos artichaux estans cuits coupez les par morceaux & les fricassez avec beurre roux, fines herbes, vne siboule, sel, poivre, farine frite, & mettez vn filet de vinaigre en seruant.

140. *Espinars fricassez.*

Faites blanchir les espinars dans l'eau, esgouttez les bien & les coupez vn peu auant que les passer à la poëlle, assaisonnez d'vn paquet, vn morceau d'orange, sel, muscade, & les faites mittonner à petit feu dans vn pot de terre, mettez orange en seruant & pain frit.

141. *Rosties au fromage de Milan.*

Coupez pain à la mode en rosties, & les faites rostir, mettez fromage de Milan rapé, & les faites cuire dedans vne tourtiere couuerte de son couuercle, & vn peu de feu; Ces rosties sont sujettes à brusler, prenez y garde.



142. *Petits pasteux de truffes.*

Coupez les truffes par tranches, les passez à la poëlle avec beurre roux, fines herbes, vne siboule entiere que vous osterrez, vn peu de farine frite, tirez les dans vn plat, assaisonnez de sel, poivre blanc, ius de citron, ius de champignons, & faites petits pasteux avec paste fine bien deliée vous les pouuez dresser ou les faire dedans de petites oualies ou tourtieres rondes, courez les & les dorés à l'ordinaire avec lait, & beurre fondu.

143. *Carottes rouges au beurre roux.*

Coupez les estans cuites, les fricassez avec beurre roux, assaisonnez de fines herbes achées, sel, poivre, vn peu de farine frite, & vn filet de vinaigre en seruant.

144. *Blanc manger frit.*

Vous trouuerez le blanc manger à frige au commencement de ce traité parmi les œufs artificiels, vous les pouuez couper par tranches & le frire apres l'auoir fariné, mettez sucre & eau de senteur en seruant.

145. *Eronis au beurre roux.*

Otez les feuilles & les faites blanchir

*dans les quatre saisons de l'année.* 363  
dans l'eau avec sel, dressez les & faites saute avec beurre roux, farine frite, sel, poivre, muscade, & vinaigre.

146. *Raves cuites au fromage de Milan.*

Ratillez les raves & les faites cuire en eau, sel, beurre & poivre, estans cuites dressez les sur vne assiete creuse, mettez fromage rapé par dessus, muscade, vn ius d'orange, & vn peu de beurre, & les seruez bien chaudes.

147. *Anchois frits.*

Tirez les arres des anchois, les passez dedans vne paille faite avec vin blanc, farine, vn peu de sel, poivre, & les frites seruez avec orange & persil frit.

148. *Fromage fondu.*

Rapez fromage de Milan, & le faites fondre avec vn peu de beurre, trois ou quatre anchois, ius d'orange & le remuez avec vne cuilliere d'argent, estant fondu, mettés le sur vne assiete creuse, & passez la paille du feu rouge par dessus.

149. *Paste seringuée.*

Prenez de la paste d'amendes que vous aurez faite pour frire, pillez là dans vn mortier avec vn peu de crespine naturelle & cuite, & la mettez dans la seringue & la frisés en grande friture, mettez sucre musqué & eau de senteur en seruant.

Si vous aués affaire d'entremets de poisson, vous en trouuez dans la premiere saison au traité des entrées, & entremets de poisson.


F I N.



## TABLE GENERALE DES

*Viandes grasses, dont la maniere pour  
les bien apprester est contenue en ce  
Livre, par ordre Alphabetique.*

### A

 B B A T I S d'oysons en potage,	
	page 184
Abbatis d'oyson en tourte,	260
Achis de blanc de perdrix,	35
Agneau en ragouft,	38
Agneau en potage avec laitues Romaine,	151
Aloyau de bœuf à l'Angloise,	35
Alloüettes en ragouft à l'Angloise,	42
Alloüettes en tourte,	253
Alloüettes en pasté,	242
Andouillettes à l'Espagnolle,	40
Andouilles de porc,	41
Andouilles de veau,	166
Andouilles aux pois passez en potage,	210
Aricot de poitrine de mouton,	219
Asperges au jus de mouton,	64
Attines de veau,	221

T A B L E G E N E R A L E

B

Beccassine en ragoust,	72
Biche, la maniere de l'apprester,	6
cue de Biche,	7
Bisque,	29
Bisque de petits poulets au verjus de grain,	211
Bœuf à la vinaigrette,	36
Palais de bœuf en menus droits,	59
Bœuf à la mode,	194
Bœuf en paste,	233
Piece de Bœuf lardée,	25
Bouillon pour les potages & entrées,	10
Bouillon pour les potages, tant au naturel que bruns, & blancs,	13. 14
Bouillon pour les potages aux herbes,	14
Boudin blanc,	38
Boudin de foye gras & de chapon,	76
Boudin de foye de veau,	219
Brochet picqué de menu lart,	140

C

Cailles en ragoust,	73
Cailles farcies en potage,	178
Cailles en pasté,	241
Canards à la rabelque en potage,	29
Canards en ragoust,	221
Canards farcis à la sauce douce,	222
Capilotade de perdrix,	220

DES VIANDES GRASSES.

Potage,	183
Capilotade de chapon,	220
Cerf en ragoust,	4
menus droits de Cerf,	70
Champignons, methode pour en tirer le vray ius,	14. 15
Champignons en ragoust,	50
Champignons frits,	56
Champignons en casserolle,	56
Champignons farcis en potage,	208
Chapon desossé en potage aux cardes & fromage,	21
Chapon desossé avec champignons,	146
Chapon gras à la daube,	218
Chevreau en potage,	150
Choux fleurs au ius de mouton,	65
Ciuvé de Biche,	7
Ciuvé decerf ou de chevreuil,	7. 8
Ciuvé de lièvre,	191
Cochon de lait en potage,	28
Cochon au bleu ou au pere douillet,	35
Cochon de lait à l'Allemande,	192
Concombres à la sauce blanche,	71
Concombres au jus de mouton,	72
Consommé,	16
Coulis en pasté,	239
Coulis pour les entrées brunes,	11. 12
Coulis de pistaches,	11

T A B L E G É N É R A L E

Crestes de cocq à conseruer, 312

D

**D** Daube de gigot de veau picqué, 160

Daube d'oysons, 166

Daube de perdrix, 217

Daube de chapon gras, 218

Daube de rouëlle de veau achée & picquée, 218

Dindons en potage avec morilles farcies, 147

Dindonneaux en potage aux concombres, 180

Foye de veau picqué & rosty, 221

Foye de porc en ragouft, 222

Foye gras en tourte, 254

E

**E** Au de chapon, 18

Eau de poulet, 18

Eau de veau, 18

Entrée de foye de veau, 163

Eschinée au pois en potage, 27

Espaule de mouton en pastile, 34

Espaule de mouton aux nauets, 178

Espaule de veau aux champignons 192

F

**F** Fèves au lart, 68

Fèves à l'Italienne, 68

Faisans en potage au pot pourry, 30

Faisans

DES VIANDES GRASSES.

Faisans en pasté,	238
Faufrasche à l'Espagnolle,	68
Foyes gras enragoust,	49
Foyes gras à la broche,	58
Foyes gras frits,	66
Foye de lapin & de levrau en omelette,	66
Fraize de veau frites,	167
Foye de veau à la marinade,	218
Foye de veau picqué & rosty,	221
Fricassée de poulets au brun,	37
Fricassée de pigeonneaux,	166
Fricassée de poulets à la sauce blanche,	188
Fricassée de pigeonneaux à la sauce blanche,	190

G

<b>G</b> Alimafrée d'espaule de mouton,	219
Gaudiueau à l'Italienne,	245
Gaudiueau feuilleté,	254
Gellée de garnulles pour les malades,	19
Gellée de citron,	55
Gellée verte,	55
Gellée rouge,	56
Gellée violette,	56
Gigot de veau farcy en potage,	26. 210
Gigot de veau estouffé,	39
Gigot de veau picqué à la daube,	160
Grillade de poulet d'Inde froid,	39



T A B L E G E N E R A L E

Gribelettes de veau picqué,	160
Griues en ragouft,	193
Griues au bouillon brun,	181

H

<b>H</b> Aut. costez à la broche,	166
Haut costé de mouton à la poëlle, 195.	
Hure de sanglier par tranches, ragouft,	69. en 70

I

<b>I</b> Ambon par tranches à l'hypocras,	75
Iambon de Mayence en pâte,	237
Iambon de Mayence en tourte,	259
Iambon de Mayence en persiliade,	152
Iambon par tranches cuit au vin,	53
Iarests de veau à l'Epigramme en potage, 179	
Iarests de cerf ou sanglier en potage,	211
Ius de perdrix, de veau, & de chapon,	18

L

<b>L</b> Angues de porc,	48
Langues de bœuf en ragouft,	74
Langues de veau à la sauce douce,	192
Langues de bœuf fraîches lardées de gros lart,	195
Langues de bœuf à la sauce douce,	216
Langues de mouton à la grillade,	217
Langues de mouton en tourte,	258

DES VIANDES GRASSE.

Langues de bœuf en tourte,	258
Lapins en paste,	235. 248
Lapreaux à la sauce blanche,	161
Lapreaux à la sauce brune,	163
Lapreaux ou lapins en casserolle,	189
Lapreaux en tourte,	256
Levraut à l'Italienne en potage,	26
Levraut à la Suisse,	37
Levraut ou lièvre en paste,	234. 243
Levraut à l'Angloise en pasté,	243
Longe de veau en ragouft,	164
Longe de veau picquée en achis,	189

M

<b>M</b> aniere d'apprefter la biche,	6
<b>M</b> aniere d'apprefter le chevreuil,	

8. 9

Mauviettes au boüillon brun,	31
Marinade de perdrix,	222
Marinade de poulets,	34
Marinade de pigeonneaux,	169
Membre de mouton picqué,	2
Membre de mouton à la Suisse,	194
Membre de mouton à la Judaïque,	215
Membre de mouton à la fidele,	36
Membre de mouton en carbonade,	41
Methode pour tirer ius de poisson,	15
Methode pour tirer le veritable ius de champignons,	14. 15

T A B L E G E N E R A L L E

Methode generale pour apprester tout le gibier & volatilles qui se mange toute l'année, depuis la page 82. iusques en la page 92

O

<b>O</b> Eufs filez à la poëlle,	47
Oeufs au jus de mouton,	47
Omelette de jambon de Mayence,	52
Omelette de foye de lapin, ou de levraut,	66
Omelette de roignon cuit,	67
Oreilles de porc à la barbe Robert,	69
Oreilles de porc frite en paste,	72
Ostarde en pasté,	237
Oyson au pot pourry,	34
petits Oysons en potage,	145
Oysons en ragouft,	163
Oysons à la daube,	166
Oyson par quartiers lardé de gros lart,	194
Oysons aux nauets en potage,	184
abbatis d'Oysons, en potage,	184
Oye grassë aux pois passez en potage,	207

P

<b>P</b> An de porc,	58
Pastilles d'espaule de mouton,	39
Pasté de cerf,	232
Pasté de chevreuil,	233

DES VIANDES GRASSES.

Pasté de sanglier,	233
Pasté de bœuf,	233
Pasté de ruelle de veau,	234
Pasté de membre de mouton,	234
Pasté de lièvre ou de levrau,	234
Pasté de lapins,	235. 248
Pasté de perdrix,	235
Pasté de perdrix desossées,	235
Pasté de poulet-d'Inde,	235
Pasté de poulet-d'Inde desossé,	236
Pasté de canards,	236
Pasté d'oyes ou d'oysons,	236
Pasté d'ostarde,	237
Pasté de jambon de Mayence,	237
Pasté de hure de sanglier,	238
Pasté de faisans,	238
Pasté de corlis,	239
Pasté de farcelles,	239
Pasté de farcelles desossées,	239
Pasté de canards desossés,	239
Pasté de cailles,	241
Pasté de pigeonneaux,	242
Pasté de poulets à la cresse,	242
Pasté d'allouettes,	242
Pasté de lièvre,	243
Pasté de levrau à l'Angloise,	243
Pasté de levrau en pâte brisée,	244
Pasté de chapon desossé,	244

## T A B I E   G E N É R A L E

Pasté de poitrine de veau,	245
Pasté de gaudineau à l'Italienne,	245
Pasté à la Françoisse,	246
Pasté d'affiette,	246
Pasté à la Royalle,	247
Pasté le ruelle de veau,	247
Pasté de beccales,	248
Pasté de canards,	249
Pasté à la Portugaise,	249
Pasté à l'Allemande,	250
Pasté de poulardes desossées,	250
Pasté fin,	250
Perdrix en ragoust,	39
Perdrix à la daube,	217
Pieds de porc à la daube,	48
Pieds de pourceau au jus de mouton,	48
Pieds de mouton sur le gril à la sauce,	54.
217	
Pieds de veau picquez,	159
Pieds de veau fricassez,	162
Pigeonneaux à l'Italienne,	42
Pigeonneaux fricassez,	166
Pigeonneaux à la poivrade,	190
Poulet d'Inde desossé à la Suisse,	33
Poulet d'Inde en grillade froid,	38
Poulet d'Inde à la Suisse,	159
Poulet d'Inde froid aux choux ou aux concombres,	167

DES VIANDES GRASSES.

Poulet d'Inde au pot pourry,	189
Poulet d'Inde desossé,	193
Poupelins de Flandres,	51
Poulets marinez,	39
Poulets farcis à l'Espagnolle,	42
Poulets fricassez à la cressme,	161
Poulets lardez de gros lard,	165
Poulets desossez,	165
Poulets marinez & passez à la paste,	189
Poulets en seris,	164
Poupelins de veau,	190
Poupelins à l'Angloise,	191
Pois verts au lard,	67
Poitrine de veau à la marinade,	162
Poitrine de veau en ragoult, 187. farcie,	187
214	.
Popeton de pigeonneaux,	162
Popeton à l'Angloise,	215
Potage de poulets farcis,	21
Potage de chapon desossé, aux cardes & fromage,	21
Potage de ramiers aux choux de Milan,	22
22	
Potage de cailles au brun,	22
Potage de perdrix aux champignons,	23
Potage à la Reyne,	23
Potage de riz de veau,	24
Potage au fromage ou Jacobine,	24

## T A B L E G E N E R A L E

Potage de pigeonneaux gorgez,	24
Potage d'alloüettes à l'Angloise,	25
Potage de poulet d'Inde à l'Allemande,	25
Potage de levrau à l'Italienne,	26
Potage de farcelles aux nauets passez,	26
Potage de gigot de veau farcy,	26
Potage d'eschiniée aux pois,	27
Potage de gros poulets aux choux,	27
Potage de cochon de lait,	28
Potage à la Royale,	28
Potage de pigeonneaux ou bisque,	29.
157. & 211	
Potage de canards à la rabelque,	29
Potage de faisans au pot pourry,	30
Potage d'oye grasse aux nauets,	30
Potage ou profirolles,	31
Potage de mauuiettes au bouillon brun,	31
Potage de poulets,	144
Potage de petits oysons,	145
Potage de poitrine de veau farcie,	145
Potage de chapons desossez avec champignons,	146
Potage de teste de veau à deux faces,	146
Potage de dindons avec morilles farcies,	147
147	
Potage de poulets avec concombres,	147

DES VIANDES GRASSES.

Potage de perdrix au boüillon brun,	148
Potage de petits pains farcis,	149
Potage de testes d'agneau,	149
Potage de poulets en ragouft,	150
Potage de chevreau,	150
Potage d'agneau avec laitruës Romaines,	151
Potage d'oyfons garny d'asperges,	151
Potage de petits choux blancs farcis,	152
Potage de petits lapreaux aux raues tendres,	152
Potage meflé,	153
Potage de cailles au blanc manger,	153
Potage de petites citrouïlles farcies à l'Espagnolle,	154
Potage par terre ou à l'Italienne,	154
Potage de pieds & fraize de veau,	155
Potage d'vn popeton en triangle,	156
Potage de fanté,	28. 156
Potage de ramereaux aux champignons,	177
Potagé de poulets avec chicorée,	177
Potage de cailles farcies,	178
Potage d'vne espaule de mouton aux nauets,	178
Potage de champignons avec vn chapon,	178
Potage de deux jarets de veau à l'Épi-	



TABLE GÉNÉRALE

gramme,	179
Potage de poulet-d'Inde desossé	179
Potage de faisandeaux aux truffes,	180
Potage de dindonneaux aux concombres, 180	
Potage de pigeonneaux en ragoust,	181
Potage de grives au bouillon brun,	181
Potage à la Princesse,	181
Potage de perdrix en capilotade,	182
Potage de riz de veau,	182
Potage de melon aux petits poulets,	182
Potage de perdreaux au bouillon passé, 183	
Potage de chapon aux prunes de brignolles, 183	
Potage d'abatis d'oyson,	184
Potage d'oysons aux nauets,	184
Potage de gros poulets aux choux de Milan, 184	
Potage de gribelottes de veau picquées, 185	
Potage d'un gigot de veau farcy & piqué, 185	
Potage de poulets farcis avec purée,	185
Potage de perdrix aux choux de Milan, 204	
Potage de canards aux nauets,	204
Potage de canards aux choux,	208

DES VIANDES GRASSES.

Potage d'alloüertes à l'hypocras,	203
Potage de fidellis de Gennes,	205
Potage de creste ou bisque plate,	205
Potage de chapon aux choux-fleurs,	206
Potage de chapon aux cardes,	206
Potage de chapons desosseés avec huîtres,	207
Potage de farcelles aux champignons,	206
Potage de farcelles à l'hypocras,	212
Potage d'oye grasse aux pois passeés,	207
Potage de trois popetons,	207
Potage de membre de mouton farcy aux nauets,	208
Potage de champignons farcis,	208
Potage de gros poulets farcis desosseés,	209
Potage de cailles aux champignons,	209
Potage d'andouilles aux pois passeés,	210
Potage de gigot de veau farcy	26. 210
Potage de jaret de cerf ou sanglier,	211
Potage ou bisque de petits poulets de grain,	211
Potage de testes d'agneaux farcies,	212
<b>Q</b> Artier de veau de derriere,	1
<b>Q</b> Quartier de veau de deuant,	2
<b>Q</b> uartier de cerf,	3. 4

## TABLE GÉNÉRALE

Queuë de mouton à la Suisse,	40
Queuë de mouton à la poëfle,	195
Queuë de mouton à la croustade,	216

### R

<b>R</b> Agoust d'agneau,	38
Ragoust de perdrix,	39
Ragoust d'alioïettes à l'Angloise,	42
Ragoust de foyes gras,	49
Ragoust de beatilles,	50
Ragoust de tranches de hures de sanglier 70	
Ragoust de beccassines,	72
Ragoust de cailles,	73
Ragoust de petits pigeonneaux,	73
Ragoust de langue de bœuf,	74
Ragoust de tranches de jambon en paste, 74	
Ragoust de grosses crestes de cocq farcies 75	
Ragoust de tranches de jambon à l'hypo- cras,	75
Ragoust de foye de porc,	222
Restaurant,	16
Riz de veau picquez,	49
Riz de veau frits,	54
Roignons de beliers frits,	48
Rosties de roignons de veau cuits,	54
Rosties de beccasses,	73

DES VIANDES GRASSES?

Rosties de foye gras,	74
Ruëlle de veau picquée en deux,	188
Ruëlle de veau achée & picquée à la daube,	28
Ruëlle de veau aux huïstres,	220

S

Sauciffes de veau,	41
Sauciffes de blanc de chapon,	49
Saumon au latt,	141
Soupresse de porc,	53

T

T Estes d'agneaux frites,	161
Teste de veau frite,	192
Tetines de vache à la sauce douce,	163
Tetines de veau à la sauce douce,	195
Tourte de pigeonneaux,	252
Tourte de poulets,	253
Tourte de cailles,	253
Tourte d'alloüettes,	253
Tourte de gaudiueau feüilletée,	254
Tourte de foye gras,	254
Tourte de beatilles,	255
Tourte de roignons de veau,	255
Tourte de blanc de chapon,	256
Tourte de lapreaux,	256
Tourte de latt,	256
Tourte de pistaches,	257
Tourte de langues de mouton,	258

TABLE GENERALE

Tourte de langues de bœuf,	258
Tourte de jambon de Mayence,	259
Tourte de riz de veau,	259
Tourte de ramiers,	259
Tourte achée,	260
Tourte de moëlle de bœuf feüilletée,	260
Tourte d'abatis d'oysons,	260
Tourte de roignon de veau aché & cuit,	261
Tranche de pasté de venaison.	69
Tranche de hure de sanglier,	69
Trouffes au jus de mouton,	47
Truittes au lart,	141
Turbot au lart,	141

F I N.



*Table Alphanetique de toutes les Vian-  
des maigres, legumes, Oeufs, pastif-  
series, & autres choses à manger le  
long de l'année, & le jour du Ven-  
dredy Saint.*

**A**

<b>A</b> Chis d'escreuiffes,	119
Achis d'anguille,	129
Aloze rosties,	137
Aloze au court-boüillon,	138
Andouillettes de poisson en potage,	139
Anguilles sur le gril,	113
Anguilles à la sauce blanche, 113. brune, 114	
Anguilles frites,	114
Anguille à la daube,	132
Anguilles en potage,	200
Anguille en pasté,	265
Anguille en tourte achée, 272. par ruël- le,	273
Artichaux au beurre blanc,	62
Artichaux à la sauce blanche,	62
Artichaux frits,	63
Artichaux en cus frits empastez,	63

## T A B L E

Aumar en ragouft,	117
Artichaux en cus à garder,	309
Affiete de crefme d'amande,	64
Asperges à la crefme,	63
Asperges au beurre blanc,	63
Asperges à garder,	311
Asperges en tourte,	286

### B

<b>B</b> Arbottes en ragouft,	107
Barbottes en casserolle,	129
Barbottes au bouillon brun,	199
Barbuës au court bouillon,	138
Barbuës en pasté,	263
Beccar au court bouillon,	139
Beatilles de poisson en tourte,	276
Bettes-raues en tourte,	283
Bisque de poisson,	201
Blanc manger d'Espagne, 55. frit,	60
Bonnets au fromage de Milan,	72
Bremmes en ragouft,	125
Bremmes rosties,	125
Brochet aux nauets en potage,	94
Brochets farcis, 110 en potage,	197
Brochets en casserolle,	111
Brochets frits à la sauce d'anchois,	111
Brochet en paste & frit,	112
Brochet par tronçons,	112
Brochet au court bouillon ou au bleu, 136	
Brochet	

DES VIANDES MAIGRES.

Brochet à la sauce d'Allemagne,	138
Brochet lardé d'anguille à la broche,	140
brochet dessossé en pasté,	265

C

Cardes d'artichaux à garder,	309
Cardes d'artichaux 70. en potage,	

101

Cardons d'Espagne,	51
Carpes lardées d'anguilles en ragoust,	107
Carpes farcies en ragoust, 18. en potage,	197

Carpes au demy court-bouillon,	108
--------------------------------	-----

Carpes au court-bouillon,	137
---------------------------	-----

Carpes sur le gril,	137
---------------------	-----

Carpes frites,	139
----------------	-----

Carpe entiere en pasté, 264. achée,	264
-------------------------------------	-----

Champignons en ragoust,	51
-------------------------	----

Champignons à la cresse,	65
--------------------------	----

Champignons farcis en potage,	227
-------------------------------	-----

Champignons à garder,	311
-----------------------	-----

Chaquettes frites,	118
--------------------	-----

Chaquettes au court-bouillon,	119
-------------------------------	-----

Choux-fleurs au beurre blanc,	65
-------------------------------	----

Choux de Milan en potage,	99
---------------------------	----

Citrouilles au lait en potage,	202
--------------------------------	-----

Congres frits par tronçons,	127
-----------------------------	-----

Congres marinez,	127
------------------	-----

Concombres à garder,	311
----------------------	-----



T A B L E

Concombres frits empastez,	91
Concombres à la sauce blanche,	71
Cresme de petits pois,	67. 68
Cresme de pistaches,	57
Cresme de melon,	71
Crespes à la Florentine,	64
Crestes de cocq à garder,	312

D

<b>D</b> Aubede chair d'anguilles,	132
------------------------------------	-----

E

<b>E</b> Sèreuisses en ragoust,	115
Escreuisses au vinaigre,	116
Escreuisses à la sauce blanche,	116
Escreuisses en tourte,	272
Esperlans en casserolle,	219
Esperlans au vinaigre,	120
Esperlans frits,	139
Esperlans en tourte,	274
Espinars en tourte,	283
Esturgeon au court-boüillon,	135

F

<b>F</b> Eves tendres à la cresme,	68
Flets frits,	123
Flets en casserolle,	124
Foye de brochet en tourte,	271
Framboises en potage,	173
Franchipanne en tourte,	289

DES VIANDES MAIGRES.

G

<b>G</b> Arnulles en potage, 169. en tourte,	
272	
Granaux au bouillon brun,	199
Gerreaux au bouillon brun, en potage,	
228	
Gelée de grenade,	49
Goujons frits empastez,	128
Goujons à l'estuée,	128
Goujons en potage,	170
Grains de musquast à la Portugaise en po-	
tage,	200
Grenosts en casserolle,	121

H

<b>H</b> Orsins à la poivrade,	120
Huïstres en potage,	97
Huïstres en ragoust,	118
Huïstres sur le gril,	118
Huïstres frites,	118
Huïstres en tourte,	174
Hure de saumon salée en potage,	226

I

<b>I</b> Acobine,	100
Iambon de poisson,	130

L

<b>L</b> Aittuës à garder,	316
Lamproyes à la sauce douce,	124
Lamproyc en potage,	171

T A B L E

Lamproye en pasté,	266
Langoustes en potage,	98
Langoustes en ragouft,	118
Langues de carpes en pasté,	271
Limandes en ragouft,	117
M	
<b>M</b> Acreuses à la broche,	127
Macreuses au pot pourry	127
Macreuses au court-boüillon,	128
Macreuses à la poivrade Royale, en po- tage,	174
Macreaux sur le gril,	142
Melon frit,	70
Merlans frits,	122
Moluë empastée frite,	122
Moluë fraîche en ragouft,	134
Morilles en ragouft,	61
Morilles frites,	61
Morilles à garder,	310
Morilles en tourte,	282
Moufferons,	61
Moufferons en tourte,	282
Moufferons à garder,	310
Moules à la sauce blanche en ragouft,	116.
à la sauce brune, 117. en potage,	199
Muges ou Mulets sur le gril,	123
Mulets frits à l'anchois,	126
Mulets sur le gril,	126

DES VIANDES MAIORS.

N

Nulle-verte,	60
Nulle au naturel,	60
Nulle rouge,	60

O

Oeufs filez à la poïlle,	47
Oeufs aux pistaches,	51
Oeufs à la Portugaise,	50
Oeufs filez,	57
Oeufs à la Milanoise,	59
Oeufs en toute,	286
Oeufs de cinquante six façons, & la maniere de les bien approster, depuis la page 292. iusques à la page 308.	292

P

Palourdes en ragouft,	119
Palourdes au vinaigre,	120
Pasté de turbot,	262
Pasté de barbuë,	263
Pasté de rouges barbes,	263
Pasté de folles,	263
Pasté de carpe entiere,	264
Pasté de carpe farcie,	264
Pasté de graineaux,	265
Pasté de brochet desossé,	265
Pasté d'anguille,	265
Pasté de lamproye,	266
Pasté à l'Angloise,	ibid

T A B L E

Pasté de truites,	266
Pasté de ton,	267
Pasté de barbottes,	267
Pasté de bremmes,	267
Pasté de gaudiueau,	268
Petits pastez feüilletez,	268
Pasté fin,	268
Pasté de blanc de brochet,	269
Pasté de macreuses,	269
Pasté de macreuses desossées,	ibid
Perches en ragouft, 133. au bouillon brun,	
226	
Perches en tourte,	276
Perches au beurre blanc,	137
Pigeonneaux de poisson en ragouft,	130
Pets de putain,	52
Plies de Loire en ragouft,	117
Plies de Loire frites,	139
Pois verts sans cosse à garder,	312
Pois verts escossez à garder,	312
Potage d'esturgeons,	93
Potage de saumon fraiz,	94
Potage de brochet aux nauets,	94
Potage de tanches farcies au bouillon brun,	95
Potage de folles farcies,	95
Potage de turbot,	96
Potage à la Reyne,	96

**DES VIANDES MAIGRES.**

Potage d'huîtres,	97
Potage de poisson,	97
Potage de langoustes,	98
Potage d'esperlans au bouillon brun,	98
Potage de choux de Milan,	99
Potage d'escreuiffes,	99
Potage ou Iacobine,	100
Potage de tortuës,	100
Potage de cardes d'artichaux,	101
Potage de garnulles,	169
Potage de goujons,	170
Potage de champignons,	170
Potage de pois verts,	170
Potage de morilles,	171
Potage de concombres farcis,	171
Potage de lamproyes,	171
Potage d'asperges,	172
Potage de lait tuës farcies,	172
Potage de maquereaux,	173
Potage à la Princesse,	173
Potage de framboises,	173
Potage de fanté,	174
Potage de macreuses,	174
Potage de choux blancs au lait,	174
Potage de tortuës au bouillon blanc,	175
Potage de brochet farcy,	197
Potage de carpes farciës,	197
Potage de purée de pois verts,	198

## T A B L E

Potage aux choux blancs,	198
Potage de granaux au bouillon brun,	198
Potage de mouilles,	199
Potage de barbeaux avec purée de fèves frites,	199
Potage de barbottes au bouillon brun,	199
Potage de melon,	200
Potage de grains de musquast à la Portu- gaïse,	200
Potage d'anguille,	200
Potage ou bisque de poisson,	201
Potage au lait avec pistaches,	201
Potage de saumon aux champignons,	201
Potage de perches au bouillon blanc,	202
Potage de citrouilles au lait,	202
Potage de barbuës,	224
Potage de folles aux champignons,	224
Potage de lait marbré,	224
Potage de tortuës au bouillon blanc,	225
Potage d'esperlans au bouillon blanc,	225
Potage de perches au bouillon brun,	226
Potage de pigeonneaux de poisson,	226
Potage de hure de saumon fallée,	226
Potage de brochet aux choux,	227
Potage de champignons farcis,	227
Potage de gerreaux au bouillon brun,	228
Potage d'œufs pochés au fromage de	

DES VIANDES

Milan,	208
Potage de viues,	224
Potage de cardes d'artichaux,	229
Potage de vert meſlé,	229
Potage d'andoüillettes de poiſſon,	229
Potages pour ſeruir le iour du Vendredy Saint depuis la page 314. iuſques en la pa- ge 322.	314
Popeton de poiſſon,	132
Popeton à l'Angloïſe,	133
Pouſſe-pieds au vinaigre,	120
pouſſe-pieds en ragouſt,	120
Poupelains de Flandre, ſi. farcis,	58

Q

Q Veü de moluë frite,	122
-----------------------	-----

R

R Agouſt de turbot,	106
R Ragouſt de barbuë,	106
Ragouſt de ſolles,	106
Ragouſt de barbottes,	107
Ragoug de truittes,	107
Ragouſt de carpes lardées d'anguilles,	107
Ragouſt de carpes farcies,	108
Ragouſt de ranches farcies,	109
Ragouſt de ranches,	109
Ragouſt de ſaumon,	113
Ragouit de tortuës,	114



## TABLE

Ragouſt d'eſcreuiſſes,	115
Ragouſt de rouges barbes,	116
Ragouſt de moules à la ſauce blanche,	116
Ragouſt de moules à la ſauce brune,	117
Ragouſt de limandes,	117
Ragouſt de plies de Loire,	117
Ragouſt d'aumar,	117
Ragouſt de langouſtes,	118
Ragouſt d'huiſtres,	118
Ragouſt de palourdes,	119
Ragouſt de pouſſe-pieds,	120
Ragouſt de pigeonneaux de poiſſon,	130
Ragouſt de riz de veau falſifiéz,	130
Ragouſt de perches,	133
Ragouſt de viues,	133
Ragouſt de moluë fraîche,	134
Raye douce frite,	126
Raye aygie ou raye clouée,	126
Reſtaurant de tortuës,	17
Roche d'œufs verts,	57
Rouges barbes en ragouſt,	116

### S

<b>S</b> Alerins frits,	123
Sardines de Royan ſur le gril,	123
Sardines frites,	123
Sardines marinées,	124
Saumon à la ſauce douce, par tranches,	

DES VIANDES MAIGRES.

Saumon en ragouft,	113
Saumon au court-boüillon,	136
Seruelats de poisson;	131
Solles marinées,	120
Solles au court-boüillon,	121
Solles farcies en ragouft,	124
Solles frites,	139

T

<b>T</b> anches farcies en ragouft,	109
Tanches en ragouft,	109
Tanches à la sauce blanche,	109
Tanches fricassées à la sauce brune,	110
Tanches en casserolle , 110. frites,	138
Ton mariné,	121
Ton sur le gril,	121
Ton en pasté en pot,	121
Tortuës en ragouft,	114
Tortuës à la sauce blanche,	115
Tortuës à la marinade,	115
Tortugat , ou restaurant de tortuës,	17
Tourte de pistaches sans paste,	52
Tourte de laitances de carpes,	271
Tourte de langues de carpes,	271
Tourte de foye de brochet,	271
Tourte de garnulles,	272
Tourte d'escreuiffes,	272
Tourte d'anguille achée,	272
Tourte d'anguille par ruëlle,	273

## T A B L E

Tourte de chair de poisson aché,	273
Tourte de saumon par tranches,	273
Tourte de saumon aché,	273
Tourte d'esperlans,	274
Tourte d'huïstres,	274
Tourte de folles,	274
Tourte de moullés,	275
Tourte de pigeonneaux de Carefme,	275
Tourte de batilles de poisson,	276
Tourte de tanches farcies,	276
Tourte de perches,	276
Tourte de tortuës,	277
Tourte d'escreuïsses achées,	277
Tourte de crespme,	279
Tourte de crespme au naturel,	280
Tourte de pistaches,	280
Tourte de melon par tranches,	280
Tourte de melon en marmelade,	281
Tourte d'aygre-doux,	281
Tourte d'amandes,	281
Tourte de champignons,	282
Tourte de morilles,	282
Tourte de mouferons,	282
Tourte de truffes,	282
Tourte decus d'artichaux,	282
Tourte de crespme d'artichaux,	283
Tourte au sucre,	283
Tourte de bettes-raues,	283

DES VIANDES MAIGRES.

Tourte de beurre bardée,	284
Tourte de cresse de pommes,	284
Tourte de jus d'oïseille,	285
Tourte d'espinars,	285
Tourte de choux verts,	285
Tourte d'asperges,	286
Tourte d'œufs,	286
Tourte d'escorce de citron confite,	286
Tourte de vin vermeil,	287
Tourte d'oranges,	287
Tourte de citron vert,	287
Tourte de grains de grenade,	287
Tourte de marmelade d'abricots,	288
Tourte de pistaches coupées,	288
Tourte de cresse verte,	288
Tourte de cresse d'amandes,	288
Tourte de franchipanne,	289
Tourte de champignons en forme de cas- serolle,	289
Trouffes à la braise,	62
Trouffes au vin,	62
Turbot au court-bouillon,	138

V

**V**endredi Saint, la maniere de bien  
apprester les Viandes & Pastisseries  
qu'on y doit seruir, contenus en cent  
quarante neuf sortes de façons, depuis la  
page 328. iusques à la page 364. 328

T A B L E

Vin vermeil en tourte,	287
Viues en ragouft,	133
Viues fur le gril,	139

F I N.

*Extrait du Priuilege du Roy.*

**L**E Roy par ses Lettres Patentés données à Paris le 20. Nouembre 1654. Signées par le Roy en son Conseil, G V I T O N N E A V, & scellées du grand sceau de cire jaune, a permis à P I E R R E D A V I D Marchand Libraire en sa bonne ville de Paris, de reimprimer le *Cuisinier François*, fait & composé par le Sieur de la V A R E N N E: Ensemble vn autre Ouurage intitulé, *La methode de traiter suivant les quatres saisons de l'année, avec vne instruction concernant la Pastisserie, & tout ce qui generallement traitte de la cuisine*, pour le temps & espace de neuf ans, & cependant deffences à tous Imprimeurs & Libraires, ny autres d'Imprimer ou faire Imprimer l'vn ny l'autre desdits Liures, ny mesme aux Marchands Libraires d'en vendre d'autres qui

pourroient auoir esté contre-faits dans les autres Prouinces de l'estenduë & obeïssance de sa Majesté à peine de trois mil liures d'amande , & de confiscation de tous les Exemplaires qui se trouueront contre-faits , & de tous despens dommages & interests , ainsi que plus au long est spécifié esdites Lettres.

*Registré sur le Liure de la Communauté des Marchands Libraires & Imprimeurs de Paris, le 3. de Novembre 1654. Signé BALLARD Syndic.*

*Les Exemplaires ont esté fournis des deux Liures cy-dessus , dans la Bibliotheque de sa Majesté , & en celle de Monseigneur Molé Garde des Sceaux de France, le 15. Decembre 1655.*