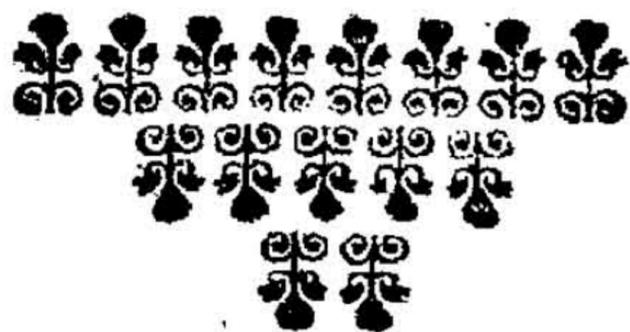


LE
CUISINIER
FRANÇOIS,

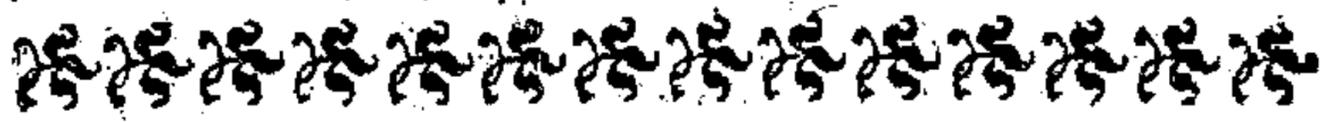
ENSEIGNANT LA MANIÈRE
de bien apprester & assaisonner
toutes sortes de Viandes grasses
& maigres, Legumes, Patisseries,
& autres mets qui se seruent tant
sur les Tables des Grands que des
particuliers.

*Par le Sieur de LA VARENNE
Escuyer de Cuisine de Monsieur le
Marquis d'UXELLES.*



A PARIS,
Chez PIERRE DAVID, au Palais,
à l'entrée de la Galerie des Prisonniers.

M. D C. LI.



A TRES HAVT
ET PVISSANT SEIGNEVR
M^{RE} LOVIS CHAALON
DV BLED,
CONSEILLER DV ROY
en ses Conseils d'Estat & Priué,
Cheualier de ses Ordres, Baron
de Tenar, Marquis d'Vxelles &
de Cormartin, Mestre de Camp
d'vn Regiment d'Infanterie en-
tretenu pour le seruice de Sa
Majesté, l'vn de ses Lieutenans
Generaux en Bourgogne, Bailly
de la Noblesse en ladite Prouince,
Gouuerneur des Ville & Citadelle
de Chaalons sur Saone, & Lieute-
nant General de ses Armées, &c.



ONSEIGNEVR,

Bien que ma condition ne me
à ij

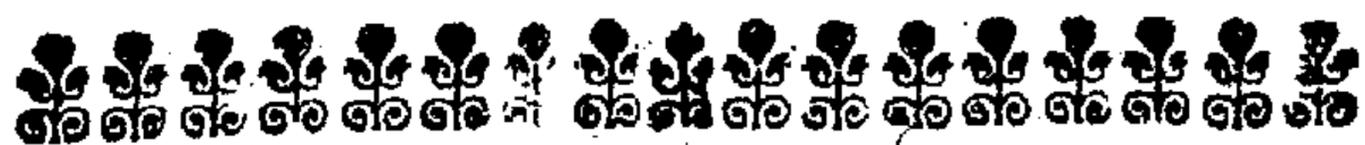
rende pas capable d'un cœur hé-
roïque, elle me donne pourtant
assez de ressentiment pour ne pas
oublier mon devoir. J'ay trouvé
dans vostre Maison par un employ
de dix ans entiers le secret d'apre-
ster delicatement les Viandes. J'ose
dire que j'ay fait cette profession
avec grande approbation des Prin-
ces, des Mareschaux de France, &
d'une infinité de personnes de con-
dition, qui ont chery vostre table
dans Paris & dans les Armées, où
vous avez forcé la Fortune d'ac-
corder à vostre Vertu des Charges
dignes de vostre Courage. Il me
semble que le public doit profiter de
cette experience, afin qu'il vous
doive toute l'utilité qu'il en rece-
vra. J'ay donc redigé par escrit
ce que j'ay mis si long-temps en

pratique dans l'honneur de vostre service, & en ay fait un petit Livre qui porte le tiltre d'Escuyer de vostre Cuisine: Mais comme tout ce qu'il contient n'est qu'une leçon que le desir de vous complaire m'a fait apprendre, ie me suis imaginé qu'il devoit estre honoré de vostre Nom, & que sans pecher contre mon deuoir, ie ne luy deuois point chercher un plus puissant appuy que le vostre. C'est une marque de la passion que i'ay tousiours apportée & que i'apporteray toute ma vie à vostre service. C'est pourquoy, Monseigneur, usez de vostre Generosité ordinaire, ne le mesprisez pas, bien qu'il soit indigne de vous. Considerez que c'est un tresor des saulces dont le

goust vous a contenté quelque fois,
Et qu'après tout c'est un chef
d'œuvre qui part de la main de
celuy qui sera toute sa vie,

MONSEIGNEUR,

Vostre tres-humble, tres-obeissant,
Et tres-obligé serviteur,
FRANCOIS PIERRE
dit **LAVARENNE.**



AMY LECTEUR.

IL m'a semblé à propos de vous donner quelque aduis touchant le dessein & l'usage de ce Liure, dont ie suis l'Autheur, sans vanité. Mon dessein est non de chocquer, ny d'offencer personne, quoy que ie ne doute pas que quelques malveillans ou enuieux, en parleront à perte de veuë: Mais bien de seruir & secourir ceux qui en auront besoin, dont plusieurs n'ayant pas l'experience, ou la memoire presente ne veulent ou n'osent s'ingerer d'apprendre ce qu'ils ne sçauent pas, partie par gloire, partie aussi par autre consideration: Les vns eroyēt se faire tort de prendre conseil en vne chose, qu'ils deuroiēt peut-estre sçauoir. Les autres n'ayās point d'habitude aupres

de ceux qui les pourroient enseigner, sont honteux de se presenter sans reconnoissance, dont leur gousset quelquefois assez mal garny, ne leur donne pas le pouuoir. C'est pourquoy cherissant particulièrement ceux de ma profession, i'ay pensé leur deuoir faire part de si peu que i'en sçay, & les deliurer de cette peine.

Pour l'vsage. Je vous ay dressé quatre seruices, au deuant de chacun desquels vous trouuerez la Table, & les discours ensuitte. Et les ay diuisez selon les diuerses façons de repas qui se font és iours de chair, de poisson, de Careme: & particulièrement au iour du grand Vendredy, l'ay adjousté beaucoup d'autres choses generalles, dont vous verrez les tables, & les discours. I'y ay melle Table & façon de pâtisseries, suiuant les saisons, & au-

tres petites curiositez de mefnage,
assez vtilles à toutes personnes; que
si vous y trouuez quelque article
dans les Tables qui ne soit dans les
discours, ne me blasmez pas, ie les
ay obmis, parce qu'ils sont com-
muns, & les ay mis dans les Tables
pour en faire souuenir. Enfin, pour
recompense, ie ne vous demande
autre chose, mon cher Lecteur, si-
non que mon traual vous puisse
estre profitable & agreable.

Extrait du Priuilege du Roy.

P Ar grace & Priuilege du Roy, il est permis à Pierre David, Marchand Libraire à Paris, d'imprimer ou faire imprimer le Liure intitulé, *Le Cuisinier François*, composé par le sieur de la Varenne, Escuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Uxelles, pendât le temps & espace de dix ans, à compter du iour qu'il sera acheué d'imprimer, avec deffense à tous autres de l'imprimer ou faire imprimer sous les peines portées par icelles Lettres. Données à Paris le dix septiesme iour de Iuillet mil six cens cinquante-vn.

• Signé,

GVITONNEAU.



LE LIBRAIRE A V LECTEUR.



MY LECTEUR; Ce Liure dont la matiere & le tiltre semblent nouveaux dans Paris, ne s'y en estant point encore imprimé de pareil, ne vous fera pourtant pas, ce me semble, infructueux. Il s'en est veu quantité, & qui ont esté bien receus, pour les remedes & guarifons des maladies, à peu de frais, & sans auoir recours aux Apotiquaires, comme le Medecin charitable, & autres: Mais celtuy-cy qui ne tend qu'à confèruer & à maintenir la santé en bon estat & en bonne disposition, enseignant à corrompre les vicieuses qualitez des viâdes, par les affaisonnemens cōtraires & diuersifiez, qui ne tend, dis-je, qu'à dōner à l'homme vne nourriture solide, bien apprestée, & conforme à ses appetits, qui sont en beaucoup de personnes la regle de leur vie, & de leur embonpoint, ne doit pas, à mon aduis,

LE LIBRAIRE

estre moins considéré, puis qu'il est bien plus doux de faire vne dépenſe honneste & raisonnable à proportion de ses facultez, en ragouſts & autres delicateſſes de viandes, pour faire subsister la vie & la ſanté, que d'employer vne ſomme immense en drogues, herbages, medecines, & autres remedes importuns pour la recouurer. Cela m'a perſuadé apres beaucoup de ſolicitations de mes amis de le mettre au iour, & de le produire dans cette grande Ville qui fait fonds de tout, ne rebute rien, & où ce qui n'est propre aux vns, est vtile aux autres. Son Autheur vous a enoncé dans son Aduertissement l'vtilité & le profit qu'il pouuoit apporter; & i'oſeray bien encherir par deſſus, & dire que non ſeulement il est vtile, mais auſſi qu'il est neceſſaire, d'autant que non content d'y auoir eſtalé les plus fines & les plus delicates façõs d'appreſter les viandes, paſſifieries, & autres choſes qui ſe ſeruent ſur les tables des Grands, il vous donne les preceptes des choſes les plus communes & plus ordinaires qui ſe debitent dans la nourriture des meſnages, qui ne font qu'vne dépenſe reglée & moderée, & dans l'appreſt

desquelles beaucoup de personnes pe-
 chent en trop ou trop peu ; il vous ensei-
 gne les façons de mille sortes de legumes
 & autres victuailles qui se trouuent dans
 la campagne à foison, où la pluspart igno-
 rent le moyen de les accommoder avec
 hōneur & contentemēt ; & par ce moyen,
 il se trouuera que j'ay eu grande raison de
 faire ce seruire au public, non seulement
 pour la delicatēse, mais aussi pour la ne-
 cessité. Joint que nostre France, empor-
 tant l'honneur par dessus toutes les autres
 Nations du monde, de la ciuilité, cour-
 toisie & bien-seance en toutes sortes de
 conuersations, elle n'est pas moins esti-
 mée pour sa façon de viure, honneste &
 delicate. Et la ville de Paris l'emportant
 eminentement par dessus toutes les Pro-
 uinces du Royaume, dont elle est la Me-
 tropolitaine, la Capitale, & le Siege de
 nos Roys, il est sans cōtredit que ses sub-
 alternes suiuront en cecy l'estime qu'el-
 le en fera: Et me donne esperance que luy
 en offrant les premices, elle les receura
 avec accueil, & les autres à son imitation;
 apres quoy, les autres Nations pourront
 bien estre picquées du desir de se rendre
 conformes à celle qui excellant en tou-

LE LIBRAIRE AV LECTEUR.

tes les rencontres de la vie, ne peut pas ignorer le moyen de la conseruer contente & paisible, par l'vsage des choses qui la maintiennent & la font subsister. Je vous puis asseuer que i'y ay apporté tous les soins imaginables de ma part pour le mettre en son lustre, & releuer vn peu sa matiere, qui semblera peut-estre à quelques Critiques, moins digne de preceptes; mais les plus iudicieux en pourront penser autrement, & s'aduiser que tous les Liures tant anciens que modernes estant la pluspart pour l'aliment de l'esprit, il estoit bien raisonnable, que le corps, sans la bonne disposition duquel il ne peut bien agir, en eust sa part, & principalement dans vne chose si necessaire à sa conseruation. Iouïssiez-en, CHER LECTEUR, pendant que ie m'estudieray à vous exposer en vente quelque chose qui meritera vos emplois plus releuez & plus solides.

TABLE DES VIANDES

qui se trouuent & se seruent
d'ordinaire aux diuerses
saisons de l'année.

Depuis Pasques iusques à la S. Iean.

Poulets de grain.

Levraux.

Dindons de l'année.

Francois marcaffins.

Oyson.

Perdrix.

Aigneaux.

Faisans.

*Pigeonneaux de voliere,
ou ramereaux.*

Ortolans.

Lapins, Lapreaux.

Depuis la S. Iean iusques à la S. Remy.

Perdreaux.

Poulets de grain.

Ramereaux.

Poulardes.

Tourterelles.

Oyson gras.

Faisanteaux.

Ralles.

Cailleteaux.

Ortolans.

Levraux.

Allebrans.

Marcassins.

Faons.

Poulets d'Inde.

Chevreaux.

Chaponneaux.

Beccassines.

Pigeons de voliere.

Depuis la S. Remy iusques en Carefme.

<i>Chapon gras.</i>	<i>Beccassines.</i>
<i>Poulatte grasse.</i>	<i>Griues.</i>
<i>Poulatte chastrée de Normandie.</i>	<i>Mauviettes.</i>
<i>Chapons de pallier, & de cluseaux.</i>	<i>Poulets de grain.</i>
<i>Poules grasses à bouillir.</i>	<i>Levraux de Janvier.</i>
<i>Poules d'Inde.</i>	<i>Courlis.</i>
<i>Cocqs d'Inde.</i>	<i>Pigeons de voliere.</i>
<i>Agneaux.</i>	<i>Cailles grasses.</i>
<i>Levraux.</i>	<i>Crestes.</i>
<i>Perdrix.</i>	<i>Foyes gras.</i>
<i>Beccasses.</i>	<i>Sirots.</i>
<i>Ramiers.</i>	<i>Ginarts.</i>
<i>Pluviers.</i>	<i>Oyes grasses pour saler aux poix.</i>
<i>Sarcelles.</i>	<i>Alloiettes.</i>
<i>Rouges.</i>	<i>Canards de pallier.</i>
<i>Faisans de bois.</i>	<i>Cochons de lait.</i>
<i>Oyseaux de riviere.</i>	<i>Poulettes d'eau.</i>
<i>Genilote de bois.</i>	<i>Hairon.</i>
	<i>Hirondelles de mer.</i>



LE

CVISINIER

FRANÇOIS,

ENSEIGNANT LA MANIERE
de bien apprester & assaisonner
les viandes, suiuant les quatre fai-
sons de l'année, comme elles se
seruent à present en la table des
Grands.

*La maniere de faire le Boüillon pour la
nourriture de tous les pots, soit de
potage, entrée, ou entre-mets.*



VOus prendrez trumeaux derriere
de simier, peu de mouton, &
quelques volailles, suiuant la
quantité que vous voulez de boüillon,

A

vous mettrez de la viande à proportion, puis la ferez bien cuire avec vn bouquet & peu de cloud : & tenez toujours de feu chaude pour remplir le pot ; puis estant bien fait, vous les passerez pour vous en seruir. Et la viande rostie, dont vous aurez tiré le jus, vous la mettrez boüillir avec vn bouquet ; faites là bien cuire, puis la passez pour mettre à vos entrées, ou aux potages bruns.

Table des potages qui se peuvent faire pour seruir és iours gras.

<i>Bisque de Pigeonneaux,</i>	1.
<i>Potage de santé,</i>	2
<i>Potage de perdrix aux choux,</i>	3
<i>Potage de canards aux nauets,</i>	4
<i>Potage de poulets garnis d'asperges.</i>	4
<i>Potage de perdrix marbrées,</i>	5
<i>Potage de fricandeaux.</i>	6
<i>Potage de cailles marbrées,</i>	7
<i>Potage de ramiers garny,</i>	8
<i>Potage de profiteolle,</i>	9
<i>Potage à la Reyne,</i>	10
<i>Potage à la Princesse,</i>	11
<i>Potage à la Jacobine,</i>	12

<i>Potage d'estudeaux,</i>	13
<i>Potage de sacerlles à l'hypocras,</i>	14
<i>Potage d'alloüettes au roux,</i>	15
<i>Potage de pigeonneaux,</i>	16
<i>Potage de sacerlles à suc de nauets,</i>	17
<i>Potage de beatilles,</i>	18
<i>Potage de poulets aux choux fleurs,</i>	19
<i>Potage de poulets en ragouft,</i>	20
<i>Potage de pigeonneaux roftis,</i>	21
<i>Potage d'oyson à la purée,</i>	22
<i>Potage de petite oye d'oyson,</i>	23
<i>Potage d'oyson aux poids verds,</i>	24
<i>Potage d'oye fallée à la purée,</i>	25
<i>Potage de poulets aux poids verds,</i>	26
<i>Potage de pigeons aux poids verds,</i>	27
<i>Potage de fallé aux poids,</i>	28
<i>Potage de lapereaux,</i>	29
<i>Potage d'abats d'agneau,</i>	30
<i>Potage d'alloüettes à la fauce douce,</i>	31
<i>Potage de jarret de veau,</i>	32
<i>Potage de poictrine de veau,</i>	33
<i>Potage de mouiette,</i>	34
<i>Potage de tortuës,</i>	35
<i>Potage de cochon de lait,</i>	36
<i>Potage de mouton aché,</i>	37
<i>Potage de trumeau de bœuf,</i>	38
<i>Potage de chapon au riz,</i>	39
<i>Potage de poulets au riz,</i>	40

4 LE CUISINIER	
Potage de trumeau de bœuf au tailliadin,	41
Potage de marmite,	42
Potage de teste de veau fritte,	43
Potage de mouton frit aux nauets,	44
Potage de manche d'espaule en ragoust,	45
Potage de beccasse rostie,	46
Demie bisque,	47
Potage de Iacobine au fromage,	48.

*Maniere de faire les Potages, dont la
Table est cy dessus.*

1. *Bisque de pigeonneaux.*

Prenez vos pigeonneaux, apres qu'ils seront bien nettoyez & trouffez faites les blanchir, & les empottez avec vn petit brin de fines herbes. & emplissez vostre pot du meilleur de vos bouillons, empeschez bien qu'il ne noircisse, puis faites seicher vostre pain & le faites mitonner au bouillon de pigeon, puis dressez apres qu'il est bien assaisonné, la garnissez des pigeonneaux, creste, rits de veau, champignons, ius de mouton, puis pistachés, seruez citron.

2. *Potage de santé.*

Le potage de santé se fait de chapons, apres qu'ils sont bien nettoyez, vous les

trouffez & les empotez avec du bouillon, les couvrez de peur qu'il ne devienne noir: Faut les bien assaisonner, bien faire cuire, & y mettez force bonnes herbes, en Hyuer chycorée blanche, puis dressez, & les garnissez de vos herbes ou chycorée, & seruez.

3 *Potage de perdrix aux choux.*

Se fait ainsi; estans bien nettoyées vous les lardez de gros lard, puis les trouffez, & les faites blanchir, les empotez avec de bon bouillon; puis prenez vos choux & les empotez avec vos perdrix, apres qu'ils seront cuits vous y passerez vn peu de lard fondu, & les assaisonerez avec clou, poiure, puis faites mitonner vos croûtes, les garnissez de fagouës de veau ou saucisses si vous en avez; puis seruez.

4. *Potage de canards aux nauets.*

Se fait ainsi: apres qu'ils sont nettoyez lardez-les de gros lard, puis les passez dans la poëlle avec sain-doux ou lard fondu: ou bien faites-les rostir trois ou quatre tours à la broche, puis les empotez, en suite prenez vos nauets, les coupez comme vous voulez, les faites blanchir, les farinez & les passez par du sain-doux ou du lard, iusques à ce qu'ils soient bien

6 LE CVISTINIER

roux, puis les mettez dans vos canards, faites le tout bien cuire, & mitonner vostre pain, afin que vostre potage soit lié, si vous auez des capres vous y en mettez, ou vn filet de vinaigre; dressez & les garnissez de vos nauets, puis seruez.

4. *l'otage de poulets garnis d'asperges.*

Après qu'ils sont bien troussés vous les faites bien blanchir, & les empotez avec vne barde par dessus: remplissez vostre pot de vostre meilleur bouillon, & les assaisonnez, & ne les laissez trop cuire, seichez vostre pain, puis le faites mitonner, & le garnissez de vos poulets, & asperges fricassées & rompuës, chāpignons, crestes, ou les beatilles de vos poulets, puis peu de pistaches & ius de mouton, & les garnissez de citron, puis seruez.

5. *Potage de perdrix marbrées.*

Après que vos perdrix sont bien troussées, lardez-les de gros lard & les faites blanchir, puis les empotez; faites les bien cuir & assaisonnées de se, puis faites entrer & mitonner vostre pain. Garnissez vostre potage de vos perdrix & de champignons, & les faites vn peu bouillir sur le feu y mettant du bouillon blanc d'amen- de & du ius de mouton, pistaches & ci

ron, puis seruez.

6. *Potage de fricandeaux.*

Prenez vne ruëlle de veau, la coupez fort deliée, faites-là bien piquer & la faites prendre couleur dansvne tourtiere ou entre-deux plats, puis les mettez dans vn petit pot avec du meilleur bouillon, les assaisonnez, faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos fricandeaux, champignons, truffes, asperges, ius de mouton pistaches, si vous voulez, ou citron, puis seruez.

7 *Potage de cailles marbrées.*

Après que vos cailles sont trouffées & blanchies, farinez les & passez avec du lard, puis les empottez, faites les bien cuire & les assaisonnez de sel; faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos cailles avec truffes, champignons, crestes, citron, & pistaches, puis seruez.

8. *Potage de ramiers garny.*

Prenez vos ramiers, ou gros pigeons, faites les blanchir & lardez de moyen lard, puis les empottez & faites bien cuire, avec assaisonnement de sel & vn brin de thin, faites mitonner vostre pain, puis le garnissez de vos ramiers, culs d'artichaux, asperges; puis seruez.

9. *Potage de profiteolles.*

Il se fait ainsi : Vous prendrez quatre ou six petits pains , vous en osteriez toute la mie par vne petite ouverture faite au dessus , vous osteriez le couuert & le faites seicher avec le pain, les faites passer par du sain doux ou du lard, puis faites mitôner vostre pain avec vostre meilleur bouillon & l'arrousez de bouillon d'amende, puis mettez vos pains pour garnir vostre potage, & les emplissez de crestes, de riz de veau, beatilles, truffes, champignons, & les couurez. Mettez y du bouillon iusques à ce que le pain soit imbu ; avant que seruir iettez du jus & ce que vous aurez par dessus, puis seruez.

10. *Potage à la Reyne.*

Prenez des amendes, les battez & les mettez bouillir avec bon bouillon, vn bouquet, & vn morceau du dedans d'vn citron, vn peu de mie de pain, puis les affaïsonnez ; prenez bien garde qu'elles ne bruslent, remuez les fort souuent, puis les passez. Prenez en suite vostre pain & le faites mitonner avec le meilleur bouillon, qui se fait ainsi ; Apres que vous aurez defossé quelque perdrix ou chapon rosty, prenez les os & les battez bien de-

dans vn mortier , puis prenez du bon bouillon , faites cuire tous ces os avec vn peu de champignons , & passez le tout : & de ce bouillon mitonnez vostre pain , & à mesure qu'il mitonne arrosez le du bouillon d'amende & ius , puis y mettez vn peu de achis bien delié , soit de perdrix ou de chapon ; & tousiours à mesure qu'il mitonne mettez y du bouillon d'amende iusques à ce qu'il soit plein. Prenez en suite la paëlle du feu , la faite rougir , & la passez par dessus. Garnissez de crestes , pistaches , grenades & ius , puis seruez.

11. *Potage à la Princesse.*

Il se fait de la forte : Prenez du mesme bouillon du potage à la Reyne tiré d'ossemens rostis , faites mitonner vn pain en crouste , & en suite vn petit achis de perdrix , que vous semerez sur vostre pain , si peu qu'il ne paroisse point , faites-le mitonner & l'emplissez peu à peu , garnissez-le des plus petits champignons , crestes , roignons , pistaches , cistron & jus en quantité , puis seruez.

12. *Potage à la Jacobine.*

Pour le bien faire , prenez chapons ou perdrix , faites les rostir , les defossez , & en achez le blanc bien menu. Prenez-en

auffi les os, les cassez & les mettez cuire avec du bouillon dans vn pot de terre & vn bouquet, puis les passez; faites mitonner vostre pain, mettez dessus vn lit de chair ou de fromage, si vous voulez vn lit de bouillon d'amende, & le faites bien bouillir, & l'emplissez peu à peu, puis le garnissez de petits bouts d'aisles desosséz par vn bout: prenez trois œufs avec vn peu de bouillon d'amende si vous en auez, ou autre, les battez ensemble, & les jetez sur vostre potage: faites y passer la paëlle du feu, puis seruez. ✓

13. *Potage d'estudeaux.*

Prenez estudeaux, les habillez & les faites blanchir, puis les empotez avec du bouillon bien assaisonné de sel, dressez & les garnissez de tout ce que vous aurez de reste de garniture, sur vn pain mitonné, seruez. ☺

14. *Potage de farcelles-à l'hypocras.*

Prenez farcelles & les appropriiez bien, les faites blanchir, & piqué de quelque lardon dedans, les passez avec du lard ou sain-doux, puis les empotez: lors qu'elles seront presque cuittes vous jetterez dedans des brugnolles avec vn morceau de sucre, & garnirez vostre po-

usage de ces farcelles & brugnolles.

15. *Potage d'Alloïettes au roux.*

Prenez vos alloïettes & leur tirez les jusiers, faites-les blanchir, enfarinez-les & les passez dans la poëlle iusques à ce qu'elles soient bien rousses, puis les empotez avec bon bouillon & vn bouquet, & les faites cuire; faites bien mitonner vn pain, que vous garnirez de vos alloïettes, palais de bœuf, ius de mouton & de citron, puis seruez.

16. *Potage de pigeonneaux.*

Prenez vos pigeonneaux, faites-les bien eschauder & les empotez avec bon bouillon & vn bouquet: faites-les bien cuire avec vnc barde de lard, puis les dressez sur vn pain mitonné, & les garnissez d'artichaux & asperges fricassées, poix verds ou lettuës, puis seruez.

17. *Potages de farcelles au suc de nauets.*

Pour le faire, prenez des farcelles & les faites rostir, puis les empotez avec bon bouillon, puis prenez des nauets les faites blanchir, les enfarinez & les passez par la poëlle en forte qu'ils soient bien roux, mettez les avec vos farcelles, & les faites cuire ensemble, & lors que vous voudrez dresser passez les nauets, & gar-

nissez vostre potage de vos farcelles & de grenade, puis seruez. 

18. *Potage de beatilles.*

Prenez vos beatilles, faites les bien échauder, passez-les par la poëlle comme vne fricassée de poulets, les empottez avec bon bouillon, & faites les bien consumer, faites mitonner vn pain que vous garnirez de vos beatilles avec force ius de mouton & rognon de belier, puis seruez.

19. *Potage de poulets aux choux fleurs.*

Empottez les avec bon bouillon, faites les cuire avec vn bouquet, & bien assaisonné, garnissez-en vostre pain mitonné avec choux fleurs, ius de mouton, & seruez.

20. *Potage de poulets en ragousts.*

Estans rostis, escartelez-les, puis les mettez entre deux plats en guise de ragoust: faites mitonner vostre pain en crouste & le garnissez de vos poulets, mettant au tour peu de champignons & asperges, puis seruez.

21. *Potage de pigeonneaux rostis.*

Empottez les avec de bon bouillon bien assaisonné, les faites cuire; faites ensuite mitonner vos croustes & les garnis-

sez de vos pigeons & de ce que vous aurez à y mettre ; prenez garde que vostre potage soit brun, puis seruez

22. *Potage d'oyson à la purée.*

Prenez oysons ou autre chose que vous voudrez, empottez-les & faites bien cuire, puis prenez vos poix & les faites bien cuire, passez les en suite par vne passoire bien deliée, & mettez vostre purée dans vn pot avec vn bouquet, passez y vn peu de lard, & lors que vous voudrez seruir faites mitonner vostre pain avec le bouillon de vos oysons, puis iettez vostre purée par dessus, & pour rendre vostre purée verte il ne faut laisser cuire vos poix tout à fait : vous les battrez dans vn mortier & les passerez avec bon bouillon, ou si c'est en hyuer vous prendrez de la poirée ou oseille pillée & pressée, & ietterez autour de vostre potage lors que vous serez pres de seruir.

23. *Potage de petite oye d'oyson.*

Faites les bien blanchir & les empottez avec du bouillon, vn bouquet & vne barde de lard ; faites les bien cuire, & en sorte qu'estant cuittes elles paroissent blanches, faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos petites oyes, que

vous blanchirez si vous voulez, & y mettez vn peu de capres achées, puis seruez. 24. *Potage d'oysons aux poix.*

Empottez vos oysons avec vn bouillon apres les auoir bien preparez & blanchis, faites les bien cuire & les assaisonnez bien; faites passer vos poix dans la poëlle, puis les mettez dans vn petit pot avec peu de bouillon, & apres qu'ils seront bien cuits, mettez mitonner vostre pain & le garnissez de vos oysons & de leurs abatis & de vos poix entiers ou passez, puis seruez garnis de lettuës.

25. *Potage d'oye salée à la purée.*

Vostre oye estant bien salée & coupée en quatre quartiers, si elle est trop salée faites là desaler puis la faites larder de gros lard & la faites bien cuire: vos poix estans cuits passez-les en purée, & la bien assaisonner: faites bouillir vostre oyé vn bouillon dans cette purée, faites mitonner vostre pain d'autre bouillon & de purée. Iettez vn peu de ius de mouton par dessus pour la marbrer, puis seruez.

26. *Potage de poulets aux poix verts.*

Vos poulets estans bien échaudez & trouffez empottez-les avec bon bouillon & les escumez bien; puis passez vos poix

par la poëlle, & les faites mitonner avec des laiçtuës, que vous aurez fait blanchir, faites aussi mitonner vostre pain, & en suite le garnissez de vos poulets, poix & laittuës, puis seruez.

27. *Potage de pigeons aux poix verts.*

Il se fait de mesme que celuy des poulets, horsmis que si vous voulez vous pouuez ne point passer vos poix en purée,

28. *Potage de salé aux poix.*

Faites bien cuire vostre salé, soit porc ou oye, ou autre chose, dressez & iettez vostre purée par dessus, puis seruez.

29. *Potage de lapreaux.*

Estans bien habillez faites-les blanchir & les passez par la poëlle, en suite empotez les avec bon bouillon & vn bouquet, & faites les cuire à propos; faites bien mitonner vostre pain & le garnissez de vos lapreaux, champignons & truffes, puis seruez, & de ce que vous aurez. ☞

30. *Potage d'abatits d'agneaux.*

Après que vos abatits seront bien blanchis empotez-les avec bon bouillon, vn bouquet & vne barde, faites-les bien cuire & mitonner vostre pain, & quand vous serez prest à servir iettez vn bouillon blanc par dessus, & seruez.

31. *Potage d'allouettes à la sauce douce.*

Plumez-les & en tiré les iufiers, en suite farinez-les, & les passez par la poëlle avec du lard ou sain-doux, puis les empottez avec bon bouillon, demy-septier de vin blanc & demy-liure de sucre, & faites bien cuire, faites mitonner vostre pain, garnissez-le de vos allouettes, & seruez.

32. *Potage de jaret de veau.*

Empottez vostre jaret de veau avec bon bouillon, faites-le bien cuire & escumer, mettez-y de la chicorée blanche : faites mitonner vostre pain, le garnissez du jaret, chicorée & champignons, puis seruez.

33. *Potage de poitrine de veau.*

Faites-la blanchir, puis l'empottez avec bon bouillon, faites-la cuire, & y mettez de bonnes herbes & vn peu de capres, & le tout bien assaisonné dressez-le sur vostre pain mitonné, puis seruez.

34. *Potage de mouiettes.*

Trouffez les & leur osté les jufiers, puis les farinez & passez par dedans la poëlle, en suite faites-les empotter avec bon bouillon & faire bien cuire avec vn bouquet : faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos mouiettes, de palets de
bœuf

boeuf & champignons, puis seruez.

35. *Potage de tortuës.*

Prenez vos tortuës, leur coupez la teste & les pieds, puis les faites cuire avec de l'eau, quand elles seront presque cuittes, mettez y peu de vin blanc, des fines herbes & du lard. Estant cuittes ostez leur la coquille & l'amer, coupez-les par morceaux & les faites passer par la poëlle, puis faites les mitonner dans vn plat, comme aussi vostre pain avec de vostre bouillon, garnissez le de vos tortuës bien assaisonnées d'asperges coupées, de jus, & de citron, puis seruez.

36. *Potage de cochon de lait.*

Après qu'il est bien habillé mettez le en cinq morceaux, faites les bien blanchir & les empotez avec bon bouillon, mettez y des fines herbes & vn morceau de lard, mais prenez garde qu'ils ne bouillent à sec: faites mitonner vostre pain & le garnissez de vostre cochon, la teste au milieu & les abatits au tour, puis seruez.

37. *Potage de mouton aché.*

Prenez vn membre de mouton, aché le avec graisse, & le faites mitonner dans vn pot, faites aussi mitonner vostre pain.

dans vn plat avec le meilleur de vos bouillons & le garnissez de vostre achis, de ius, crestes, béatilles emplies d'un pain sec, & le faites aussi bien mitonner, puis seruez.

38. *Potage de trumeau de bœuf.*

Faites le bien estouffer dans vn pot iusques à ce qu'il soit presque pourry de cuire, & bien assaisonné, avec vn bouquet, clou, capres, champignons, truffes : faites mitonner vostre pain, & le garnissez.

39. *Potage de chapon au riz.*

Prenez vn chapon, habillez le bien, & l'empottez avec bon bouillon bien assaisonné, prenez vostre riz bien épluché, lavez le bien & le faites seicher deuant le feu, puis le faites cuire avec bon bouillon peu à peu ; faites mitonner vostre pain, mettez dessus vostre chapon & le garnissez de vostre riz, si vous voulez mettez y du saffran, & seruez.

40. *Potage de poulets au riz.*

Il se fait de mesme sorte que le chapon, habillez les, trouffez les, empottez & assaisonnez de mesme, apprestez vostre riz aussi de pareille façon : vostre pain mitonné de mesme, &c. puis seruez.

41. *Potage de trumeau de bœuf au tailliadin.*

Faites blanchir vostre trumeau, bien cuire & bien assaisonner, & du bouillon faites en aussi cuire vostre tailliadin: vous y meslerez vn oygnon piqué de cloux & vn peu de thin: en suite faites mitonner vostre pain, & le garnissez du trumeau & de vos tailliadins. Si vous voulez vous y pouuez mettre du safran, puis seruez.

Chapon au tailliadin & de toute autre viande se fait de mesme.

42. *Potage de marmite.*

Faites mitonner des croustes de gros pain avec du bon bouillon de vostre marmite, assaisonné de poiure, sel, & peu de persil aché, puis seruez. L'entameure de pain bouilly se sert de mesme, sans persil ny poiure si vous voulez.

43. *Potage de teste de veau fritte.*

Lors qu'elle est cuite desosse-la & coupez-en tant de morceaux que vous voudrez en suite la farinez & faites frire, puis faites mitonner vostre pain & le garnissez de vostre friture; seruez le plat bien plein & garny, comme de champignons, grenade ou citrons coupez, & jus.

44. *Potage de moulo. frit aux haquets.*

Prenez les haüts bouts de poitrine, les

faites frire, & bien cuire iufques à ce qu'ils puiffent souffrir les nauets, lesquels estans coupez & bien frits vous mettrez avec vofre mouton, auffi bien cuit & affaisonné avec clou, fel, & vn bouquet, faites mitonner vofre pain, & dressez : que si vofre potage n'est assez lié passez y vn peu de farine, poiure blanc, & vinaigre, puis seruez.

45. *Potage de manches d'espaule en ragoust.*

Vos manches estans blanchis farinez-les & passez par la poëlle, les faites cuire dans vne terrine avec toutes les garnitures qui peuuent souffrir la cuisson : faites mitonner vofre pain ou croustes avec bon bouillon, & le garniffez de vos manches, champignons, ou de ce que vous aurez, puis seruez.

46. *Potage de beccasses rosties.*

Estans rosties empottez-les avec bon bouillon & vn bouquet, & les faites bien cuire ; faites auffi mitonner vofre pain & le garniffez de vos beccasses & de tout ce que vous aurez, puis seruez.

Vous pouuez auffi le faire de mesme que de perdrix marbrée.

47. *Demie bisque.*

Prenez pigeons vn peu gros, ouuez les,

& les faites cuire de mesme que la bisque, garnissez & assaisonnez les aussi de mesme façon, en sorte qu'elle soit aussi bonne que la bisque si vous pouuez, puis seruez.

48. *Potage à la Jacobine au fromage.*

Prenez chapon garny de ses os appropriez, comme aisles & cuisses, & fromage, dont vous ferez autant de lits que de chair, & vous arroserez le tout de bouillon d'amende si vous pouuez : ou s'il n'est assez lié delayez deux ou trois œufs, & avec la paëlle du feu luy donnez couleur. Or pour affermir & rendre bon bouillon pillez les os & les faites bouillir avec le meilleur de vos bouillons bien assaisonné, que vous pouuez garnir de pistaches, cistrons, ou grenades, puis seruez.

Table des Potages farcis,

<i>Potage d'estudeaux desossez farcis.</i>	1.
<i>Potage de chapons farcis,</i>	2
<i>Potage de poulets farcis.</i>	3
<i>Potage de pigeonneaux farcis,</i>	4
<i>Potage de canards farcis,</i>	5
<i>Potage de iarets de veau farcis,</i>	6

<i>Potage de poitrine de veau farcie,</i>	7
<i>Potage de teste de veau desossée farcie,</i>	8
<i>Potage de testes d'agneaux desossées farcies,</i>	9
<i>Potage de membre de mouton farcy,</i>	10
<i>Potage d'oysons farcis,</i>	11
<i>Potage de perdrix farcies,</i>	12
<i>Potage de poulet d'Inde farcy,</i>	13

*Maniere de faire les Potages farcis,
dont la Table est cy dessus.*

1. *Potage de chapons farcis.*

Après les avoir bien habillez, desossez les par le col, & les remplissez de toutes sortes de beatilles, comme pigeonneaux, de la chair mesme de chapon bien achée avec de la graisse de bœuf ou de mouton, & estans bien assaisonnez & trousséz empotez les avec bon bouillon, les faites cuire, & mitonner vostre pain, & les garnissez de vos chapons & de toutes sortes de beatilles, & seruez.

2. *Potage d'estudeaux desosséz farcis.*

Après que vos estudeaux sont habillez, vous leur tirez l'estomach, les remplissez de godiueaux, & après les avoir trousséz & fait blanchir vous les empotez & garnissez avec bon assaisonnement, puis faites les bien mitonner, dressez & gar-

nissez de ce que vous aurez, & seruez.

3. *Potage de poulets farcis.*

Après qu'ils sont bien habillez, leuez en la peau avec le doigt, & les emplissez de farce composée de veau ou blanc de chapon, avec graisse & iaunes d'œufs, troussiez les & empottez avec bon bouillon, & vn bouquet: faites mitonner vostre pain, le garnissez de vos poulets, culs d'artichaux & asperges, puis seruez.

4. *Potage de pigeonneaux farcis.*

Estans bien eschaudez, habillez, la peau leuée, & emplis comme les poulets, faites les blanchir & les empottez avec bon bouillon: faites les cuire à proportion & les assaisonnez avec vne barde de lard, puis mitonnez vostre pain & le garnissez de vos pigeonneaux avec leurs foyes & ailles, jus de mouton, & seruez.

5. *Potage de canards farcis.*

Prenez vos canards, les desossez par le col, emplissez les de tout ce que vous aurez de bon, liant vostre farce avec des œufs, recousez les & faites blanchir, puis empottez les avec bon bouillon, & les faites bien cuire & assaisonner; faites passer vn peu de farine pour lier vostre potage, en suite faites mitonner vostre

pain, le garnissez de vos canards & de tout ce que vous aurez, puis seruez.

6. *Potage de jarets de veau farcis.*

Coupez ces jarets iusques contre la longe, leuez en la peau bien proprement, & retrouffez le bout du manche, puis les faites tremper dans l'eau, prenez en la chair & en ostez les nerfs, achez la avec de la graisse, lard, jaunes d'œufs, & fines herbes: le tout estant bien aché & assaisonné empliffz les & empottez avec bon bouillon, les faites cuire, & y mettez des herbes ou vn peu de chicorée blanche: faites mitonner vostre pain & le garnissez de ces jarets, que vous ferez blanchir si vous voulez, puis seruez.

7. *Potage de poitrine de veau farcie.*

Prenez poitrine de veau, y faites ouverture par le bout d'embas, faites vne farce de peu de viande & de graisse, vne mie de pain & toute sorte de bonnes herbes, achez le tout & assaisonnez: faites blanchir cette poitrine & l'empottez avec bon bouillon; faites la bien cuire avec cespres, chicorée ou herbes achées, faites mitonner vostre pain, le garnissez si vous voulez, & seruez.

8. *Potage de teste de veau desossée farcie.*

Estant bien échaudée, leuez en la peau, faites la cuire, & estant cuite la desossiez, ostez la ceruelle & les yeux pour les remettre en leur place: achez bien la viande avec graisse & œufs pour lier la farce, puis remettez la ceruelle & les yeux: estant farcie recourez-la proprement, la faites bien blanchir, & l'empottez avec bon bouillon, puis bien cuire, & en suite prenez des pieds de veau & les passez en ragoust fendus par la moitié: faites mitonner vostre pain, & garnissez cette teste de pieds, peu de capres cuittes avec ces pieds, puis seruez.

9. *Potage de testes d'agneau desossées farcies.*

Faites de mesme qu'à la teste de veau, apres qu'elles feront bien eschaudées, leuez la peau, faites les cuire, & estans cuittes tirez-en la chair & la achez avec graisse & lard bien assaisonné: farcissez les & faites blanchir, puis les empottez avec bon bouillon, faites les bien cuire & assaisonnez avec fines herbes: mitonnez vostre pain & le garnissez de vos testes & abatis, que vous ferez blanchir si vous voulez, & seruez.

10. *Potage de membre de mouton farcy.*

Prenez vn membre ou deux de mouton, les desossez & en achez la chair bien menüë avec graisse & lard, puis en farcissez la peau, & la cousez bien proprement, en sorte que le bout du manche soit bien net, & le tout bien assaisonné, que vous empotterez & ferez bien cuire avec vn bouquet, capres & nauets : faites mitonner vostre pain, dressez, & le garnissez de vos nauets, puis seruez.

11. *Potage d'oysons farcis.*

Après qu'ils seront habillez, tirez leur le brechet, & les farcissez de telle farce que voudrez, puis les farinez & empottez avec bon bouillon : faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos oysons avec poix, purée, ou ce que vous voudrez, & seruez.

12. *Potage de perdrix desossées farcies.*

Tirez leur le brichet, & prenez du veau ou de la chair de chapon, achez là & assaisonnez comme il faut, farcissez-en vos perdrix bien proprement : empottez les avec bon bouillon, & les faites bien cuire avec vn bouquet, faites mitonner vostre pain, & le garnissez d'asperges & de culs d'artichaux, puis seruez.

13. *Potage de poulet d'Inde farcy.*

Après l'auoir bien habillé tirez le brichet, & prenez du veau & de la graisse que vous acherez bien menu: liez vostre farce avec des œufs & y meslez beatilles ou pigeonneaux, empotez le avec bon bouillon & le faites bien cuire, mettez y des marons, champignons, & truffes: faites mitonner vn pain, & le garnissez de ce qui est en vostre pot, puis seruez.

Pour faire le bouquet, prenez siboules, persil, & thim, & les liez ensemble.

*Table des entrées qui se peuuent faire
dans les armées ou en la
campagne.*

<i>Poulet d'Inde à la framboise farcy,</i>	1
<i>Membre de mouton à la Cardinale,</i>	2
<i>Taret de veau à l'epigramme,</i>	3
<i>Longe de veau à la marinade,</i>	4
<i>Canards en ragoust,</i>	5
<i>Pigeonneaux en ragoust,</i>	6
<i>Poulardes en ragoust,</i>	7
<i>Boudin blanc,</i>	8
<i>Sausisses de blanc de perdrix,</i>	9
<i>Andouilles,</i>	10

<i>Servelats,</i>	11
<i>Poulets marinez,</i>	12
<i>Manches d'espauls à l'olmier,</i>	13
<i>Piece de bœuf à l'Angloise,</i>	14
<i>Poitrine de veau à l'estoffade,</i>	15
<i>Perdrix rosties en ragoust,</i>	16
<i>Langue de bœuf en ragoust.</i>	17
<i>Langue de porc en ragoust,</i>	18
<i>Langue de mouton en ragoust,</i>	19
<i>Queuë de mouton en ragoust,</i>	20
<i>Membre de mouton à la daube,</i>	21
<i>Poulet d'Inde à la daube,</i>	22
<i>Ciné de lièvre,</i>	23
<i>Poitrine de mouton en aricot,</i>	24
<i>Agneaux en ragoust,</i>	25
<i>Haut costé de veau en ragoust,</i>	26
<i>Piece de bœuf à la daube,</i>	27
<i>Membre de mouton à la logate,</i>	28
<i>Piece de bœuf à la marotte,</i>	29
<i>Queuë de mouton rostie,</i>	30
<i>Piece de bœuf & queuë de mouton au naturel,</i>	31
<i>Cochon à la daube,</i>	32
<i>Oye à la daube,</i>	33
<i>Oye en ragoust,</i>	34
<i>Sarselles en ragoust,</i>	35
<i>Poulet d'Inde en ragoust,</i>	36
<i>Cochon en ragoust,</i>	37
<i>Longe de veau en ragoust,</i>	38

FRANÇOIS.

	29
<i>Allouettes en ragoust,</i>	39
<i>Foye de veau fricassé,</i>	40
<i>Pieds de veau & de mouton en ragoust,</i>	41
<i>Gras double en ragoust,</i>	42
<i>Poulets fricassez,</i>	43
<i>Pigeonneaux fricassez,</i>	44
<i>Fricandeaux,</i>	45
<i>Fricassée de veau,</i>	46
<i>Ruelle de veau en ragoust,</i>	47
<i>Espaule de veau en ragoust,</i>	48
<i>Espaule de mouton en ragoust,</i>	49
<i>Poitrine de veau fritte,</i>	50
<i>Longe de chevreuil en ragoust,</i>	51
<i>Costelletes de mouton en ragoust,</i>	52
<i>Bœuf à la mode,</i>	53
<i>Bœuf à l'estoffade,</i>	54
<i>Lapreaux en ragoust,</i>	55
<i>Longe de porc à la sauce Robert,</i>	56
<i>Perdrix à l'estoffade,</i>	57
<i>Chapon aux huîtres,</i>	58
<i>Allebran en ragoust,</i>	59
<i>Langue de mouton fritte,</i>	60
<i>Foye de veau en ragoust,</i>	61
<i>Poulets à l'estuée,</i>	62
<i>Teste de veau fritte,</i>	63
<i>Foye de veau picqué,</i>	64
<i>Abbatis de poulets d'Inde,</i>	65
<i>Espaule de sanglier en ragoust,</i>	66

<i>Cuisseaux de chevreuil,</i>	67
<i>Membre de mouton à la logate,</i>	68
<i>Cochon farcy,</i>	69
<i>Pieds de mouton fricassez,</i>	70
<i>Langue de mouton rostie,</i>	71
<i>Achis de viande rosties</i>	72
<i>Attereaux,</i>	73
<i>Achie de viande crüe,</i>	74
<i>Poupeton,</i>	75
<i>Tourte de lard,</i>	76
<i>Tourte de moüelle,</i>	77
<i>Tourte de pigeonneaux,</i>	78
<i>Tourte de veau,</i>	79
<i>Pasté de chapon desossé,</i>	80
<i>Pasté de gaudiueau,</i>	81
<i>Pasté d'assiette,</i>	82
<i>Pasté à la marotte,</i>	83
<i>Pasté à l'Angloise,</i>	84
<i>Pasté à la Cardinale,</i>	85
<i>Poulets en ragoust dans une bouteille,</i>	86
<i>Tranche de bœuf fort déliée en ragoust. Toutes sortes d'autres viandes se peuvent mettre en ragoust, comme bœuf, mouton, agneau, porc de tel endroit que vous voudrez: Chevreuil; biche, marassin: mais soignez à les bien approprier, & faire en sorte qu'elles soient de bon goust.</i>	

Maniere d'apprester les viandes des Entrées, dont la Table est cy-dessus.

1. *Poulet d'Inde à la Framboise.*

Après qu'il est habillé leuez en le brichet, & tirez la chair que vous acherez avec graisse & peu de chair de veau, que vous meslerez ensemble avec ieunes d'œufs & pigeonneaux, & le tout bien assaisonné, vous remplirez vostre poulet d'Inde avec sel, poivre, clou batu, & capres, puis le mettez à la broche & le faites tourner bien doucement; estant presque cuit, tirez le & le mettez dans vne terrine avec bon bouillon, champignons & vn bouquet: pour lier la sauce prenez vn peu de lard coupé, le faites passer par la poëlle, lequel estant fondu vous tirez, & y mettez vn peu de farine que vous laisserez bien roussir, & delayerez avec peu de boullion & du vinaigre; la mettez en suite dans vostre terrine avec jus de citron, & seruez: si c'est au temps des framboises, vous y en mettez vne poignée par dessus.

2. *Membre de mouton à la Cardinale.*

Prenez membres de mouton, les battez

bien, & lardez de gros lard, puis ôtez leur la peau, la farinez & passez avec du lard, & les faites cuire avec bon bouillon, bouquet, champignons, truffe ou beatilles bien passez, & que la sauce soit bien liée, puis seruez. ☺

3. *Tarrets de veau à l'epigramme.*

Estans bien blanchis farinez-les, passez les par la poëlle avec du lard fondu ou du sain-doux: cassez les & les mettez dans vn pot avec bon assaisonnement de sel, poiure, clou & bouquet, mettez y vn oignon, peu de bouillon & de capres, puis les farinez avec de la paste & les estouffez avec le couuercle du pot, faites les cuire peu à peu pendant trois heures, apres quoy découurez les & faites reduire vostre sauce iusqu'à ce que ce qui y est en soit meilleur: mettez y des champignons si vous en auez, & seruez.

4. *Longe de veau a la marinade.*

Battez la bien, puis la lardez de gros lard, & la faite mariner avec vinaigre, poiure, sel, espice, clou, citron, oranges, oignon & romarin, ou sauge: mettez-là apres à la broche, & la faites rostir & arroser de la sauce tant qu'elle soit cuitte, & estant cuitte vous la ferez mi-

tonner dans la fauce , que vous lierez avec chapelure ou farine nette , champignons, palets ou asperges, puis seruez.

5. *Canards en ragoust.*

Lardez les de gros lard, & les passez par la poëlle , puis les empottez dans vne terrine ou vn pot , & y mettez bon assaisonnement : les laissez bien cuire, & garnissez de ce que vous trouuerez se rapporter mieux à la couleur , puis seruez.

6. *Pigeonneaux en ragoust.*

Plumez les à sec , & les vuidez & passez par la poëlle avec du lard ou saindoux , empottez les avec bon bouillon , & les laissez bien cuire avec vn bouquet : estans cuits garnissez les de leurs foyes & rits de veau , le tout bien assaisonné, puis seruez.

7. *Poulardes en ragoust.*

Prenez les bien mortifiées, & les lardez de gros lard puis les passez par la poëlle, empottez les avec bon bouillon & vn bouquet ; les assaisonnez & laissez bien cuire avec truffes , champignons , ou quelques petits morceaux de viande rostie pour leur donner goust , garnissez les de leurs foyes , pistaches ou citron, puis seruez.

8. *Boudin blanc.*

Prenez boyaux de mouton, les ratissez en sorte qu'ils soient bien clairs, puis prenez quatre liures de panne, & la coupez bien menuë; prenez aussi deux blancs de chapon, les achez comme poudre, & meslez vostre panne; en suite mettez y quinze œufs, vne pinte de lait, la mie de la moitié d'un pain blanc, assaisonnez bien le tout de l'espice de saucisses que vous trouuerez chez les Chaircuitiers toute preparée, & vn peu d'anis: que si vous ne trouuez d'espice preparée, prenez poiure, clou, sel & gingembre & les battez bien ensemble, puis entonnez le tout dans les boyaux, & les faites blanchir & rostir sur du papier gras, puis seruez.

9. *Saucisses de blanc de perdrix.*

Vos perdrix estans rosties tirez en le blanc & le achez bien menu, prenez de la panne quatre fois autant que de chair, meslez le tout ensemble bien assaisonné de mesme que le boudin blanc, mettez y aussi du lait à proportion, & entonnez le tout dans des boyaux de mouton, que vous ferez blanchir, & liés par les bouts, faites les rostir à loisir sur du papier gras; si vous voulez entonnez les dans vn

boyau de petit cochon de laiçt ou de poulet d'Inde, puis seruez.

10. *Andouilles.*

Prenez fraises de veau & les decoupez avec de la panne, du lard & de la chair de porc, faites mitonner le tout ensemble dans vn pot; estant cuit & froid vous y meslerez vn peu de laiçt & des œufs, puis l'entonnerez dans vn gros boyau de porc, avec mesme assaisonnement qu'au boudin blanc. Faites en moitié laiçt & eau, puis rostir sur du papier gras, & seruez.

11. *Servelats.*

Prenez vn boyau de bœuf, le ratissez bien, du lard, de la chair de porc ou mouton, ou telle autre que vous voudrez. apres l'auoir bien achée, pillez-là avec poiure, sel, vin blanc, clou, fines herbes, oygnon, peu de panne: puis entonnez & liez par le bout, & les mettez à la cheminée. Quand vous voudrez vous en seruir, faites les cuire avec de l'eau, & sur la fin vn peu de vin & de fines herbes: apres qu'ils sont cuits vous les pouuez garder vn mois. Seruez.

12. *Poulets marinez.*

Prenez vos poulets, les fendez en deux

& les battez, puis les faites tremper dans du vinaigre bien assaisonné. Lors que vous voudrez seruir farinez les ou y faites vne petite paste avec deux œufs & peu de farine: faites les frire avec du lard fondu, ou du sain-doux; & quand ils seront frits mettez les dans leur marinade vn peu mitonner, puis seruez. ✓

13. *Manche d'espaule à l'olurier.*

Cassez vos manches, les faites blanchir, essuyez; en suite estans farinez passez les dans la poëlle avec du lard ou du sain-doux. Quand ils seront bien frits empoitez les avec fort peu de bouillon, & y mettez vn bouquet, peu d'oygnon passé avec champignons, capres, roignons, palets de bœuf, le tout bien assaisonné, couvrez les avec le couuercle, & faites vn morceau de paste molle pour le fermer de peur qu'il ne prenne de l'air, mettez les sur vn peu de braise & les faites cuire à loisir, puis seruez.

14. *Piece de bœuf à l'Angloise ou Chalonnaise.*

Ayez vne piece de bœuf de poitrine & la faite bien bouillir: cōme elle est presque cuite tirez la & la lardez de gros lard, puis la mettez à la broche, vne marinade

deffous, dont vous l'arroferez avec vn bouquet de fauge, que si elle ne tient à la broche, prenez des bastons & la liez par les deux bouts. Apres qu'elle est cuitte vous la tirerez & la mettrez dans vne terrine, en suite faites la mitonner avec fa marinade iufques à ce que vous foyez prest de feruir. Garniffez la de ce que vous voudrez, de capres ou de nauets, ou des deux ensemble, ou de palets, ou de persil, ou de la marinade mefme, pourueu qu'elle soit bien liée; puis seruez. ☞

15. *Poitrine de veau à l'estoffade.*

Prenez poitrine d'un veau bien blanc & bien gras, mettez deffous des bardes de larde, & l'affaifonnez, puis la couurez iufques à ce qu'elle ait pris couleur & soit plus de moitié cuite: apres passez champignons, palets, capres & ris de veau, & qu'ils se meflent & acheuent de cuire ensemble.

16. *Perdrix en ragouft.*

Prenez vos perdrix, habillez les, & les picquez de trois ou quatre lardons de gros lard, puis les farinez & les passez dans la poëfle avec lard ou sain-doux; en suite faites les cuire dans vne terrine, bien consommer & affaifonner. Lors que vous

voudrez seruir prenez du lard & le battez dans vn mortier, meslez le dans vostre ragoust, & seruez.

17. *Langue de bœuf en ragoust.*

Lardez la de gros lard, puis l'empottez, faites cuire, & assaisonnez de haut goust. Lors qu'elle sera presque cuite laissez la refroidir, picquez la, embrochez, & arrousez de son ragoust iusques à ce qu'elle soit rostie, & tirée faites la mitonner dans la sauce avec vn peu d'oygnon pilé, vn peu de lard, & vn peu de vinaigre, puis seruez.

18. *Langue de porc en ragoust.*

Prenez les fraisches & les passez par la poëlle, puis les faites bien cuire & assaisonner de haut goust, estant presque cuites vous les repasserez avec oygnon pilé, truffes, farine seiche & vn peu de vin blanc, & les faites mitonner dans leur mesme bouillon, & estant cuites seruez.

19. *Langue de mouton en ragoust.*

Prenez en plusieurs, & estant bien cuites farinez les & passez par la poëlle, faites les mitonner avec bon bouillon, & y passez peu d'oygnon, champignons, truffes, persil ensemble, le tout bien assai-

sonné, avec vn filet de verjus & de vinaigre, puis seruez.

20. *Querè de mouton en ragoust.*

Prenez-là joincte au membre, lardez la toute de gros lard, & la mettez cuire avec vne piessè de bœuf: lors qu'elle sera à moitié cuite tirez la, l'enfarinez & la passez par la poëlle, puis la mettez dans vne terrine avec bon bouillon, & l'affaïsonnez bien de champignons, capres, palets de bœuf, & couurez, & la laissez bien cuire, puis seruez.

21. *Membre de mouton à la daube.*

Il le faut bien larder avec gros lard, puis l'empotter avec de l'eau, & bien affaïsonner: lors qu'il sera presque cuit mettez y du vin blanc à proportion, & le faite acheuer de cuire avec fines herbes, écorce de citron ou d'orange, mais fort peu de peur de l'amertume; lors que vous le voudrez seruir garnissez le de persil & de fleurs.

22. *Poulet d'Inde à la daube.*

Il se fait de mesme que le membre de mouton, hors qu'il le faut bien lier auant que de le mettre cuire: mesme affaïsonnement, vin blanc, &c. seruez le avec persil.

23. *Civé de lièvre.*

Prenez vn lièvre , descoupez-le par morceaux, l'empottez avec du bouillon, le faites bien cuire , & assaisonnez d'un bouquet; puis estant à moitié cuit mettez y vn peu de vin , & y passez vn peu de farine avec vn oygnon & fort peu de vinaigre: seruez à sauce verte. ☞

24. *Poitrine de mouton en aricot.*

Passez la par la poëlle , puis l'empottez avec du bouillon & assaisonnez , & estant à moitié cuite passez des nauets coupez en deux ou autrement , les mettez ensemble , sans oublier vn peu de lard passé avec vn peu de farine , vn oygnon aché bien menu, vn filet de vinaigre & vn bouquet , seruez à sauce courte.

25. *Agneaux en ragoust.*

Faites le rostir, puis le mettez dans vne terrine avec vn peu de bouillon , vinaigre, sel, poiure, clou, & vn bouquet, peu de farine passée, peu d'oygnon pilé, capres, champignons, escorce de citron, ou d'orange, & le tout bien mitonné ensemble, seruez.

26. *Haut costé de veau en ragoust.*

Coupez le par costes, les farinez , & les passez par la poëlle avec du lard, puis les

emportez, & les faites cuire avec peu de bouillon, capres, asperges, truffes, & le tout bien mitonné, seruez.

27. *Piece de bœuf à la daube.*

Après qu'elle est à moitié cuite, lardez la de gros lard, & la remettez cuire avec le même bouillon si vous voulez; puis étant bien cuite & assaisonnée, sans oublier le vin, seruez. ✓

28. *Membre de mouton à la logate.*

Après l'avoir bien choisi battez le bien, ostez en la peau & la chair du manche dont vous couperez le bout: le lardez avec moyen lard, le farinez & passez par la poëlle avec lard ou sain-doux. Lors qu'il vous paroistra bien roux, empotez le avec vne cuillerée de bouillon bien assaisonné de sel, poiure, clou, & vn bouquet; vous y pouuez mettre capres, champignons, truffes. Estouffez le d'un couuercle fermé avec de la farine, ny trop mole ny trop dure delayée dās de l'eau, & faites cuire sur peu de charbon l'espace de 3. heures. Étant cuit découurez le, & le garnissez de ce que vous auez à y mettre, comme roignons, culs d'artichaux, riz de veau, & sauce courte: seruez, & autour mettez citron coupé, ou grenade.

29. *Piece de bœuf à la marot'e.*

Estant presque cuite lardez la de gros lard, puis faites vn pasté de paste bise de la grandeur qu'est vostre piece de bœuf bien assaisonnée de tout ce que vous voudrez, & garnie de mesme, avec capres. Lors qu'elle aura cuit fort long temps avec boüillon, passez y oignon & ails battu, puis seruez.

30. *Queuë de mouton rostie.*

Estant bien cuite leuez en la peau. couurez la de sel, mie de pain, & persil aché, puis la passez par la poëlle deuant le feu, puis seruez, avec verjus & persil autour.

31. *Piece de bœuf, & queuë de mouton au naturel.*

Prenez vne piece de bœuf sortant de la boucherie, saupoudrez la d'vn peu de sel, non par trop de peur d'auoir affaire du bouillon, faites la bien cuire, & leuez ce qui aura esté salé comme les peaux: si vous voulez resalez la & poudrez de sel menu: seruez avec persil autour ou pain frit, & quelquefois de petits pastez, ou quelque liaison de ragoust.

La queuë de mouton au naturel se fait de mesme que la piece de bœuf, estant

bien cuite ostez la peau, la poudrez de sel, & autour de persil, & la seruez chaude.

32. *Cochon à la daube.*

Estant bien habillé coupez le en cinq morceaux, puis y passez peu de gros lard, & le mettez avec bouillon, vin blanc, fines herbes, oygnon, & estant bien assaisonné seruez avec persil.

La sauce courte y demeure en gelée pour seruir froid, & y mettez saffran si vous voulez.

33. *Oye à la daube.*

Lardez la de gros lard, & la faite bien cuire, puis y mettez vne pinte de vin blanc, & l'assaisonnez bien de tout ce qu'il faut pour vne daube. Si vous voulez la passer sur le gril, & la seruir coupée en quatre avec vne sauce Robert par dessus vous le pouuez.

34. *Oye en ragoust,*

Prenez vne oye, la coupez en quatre estant bien battuë, la farinez & faites passer par la poëlle, puis la faites cuire avec du bouillon, l'assaisonnez de toute sorte d'espice & d'un bouquet. La garnissez de tous ses abatis, qui sont foye, jusier, aïles, & col: que la sauce soit courte & liée, puis seruez.

35. *Sarjelles en ragouft.*

Eftant habillées bardez les de moyen lard, les paffez par la poëfle & les faites mitonner avec bouillon bien affaifonné, puis les paffez avec vn peu de lard & de farine, oynon, capres, champignons, truffes, pistaches, & efcorce de citron tout enfemble, puis feruez.

36. *Poulet d'Inde en ragouft.*

Fendez le & battez, puis le picquez fi voulez de gros lard, le farinez & paffez par la poëfle; le mettez en fuite mitonner dans vne terrine avec bon bouillon, bien affaifonné & garny de ce que vous voudrez. Faites le cuire iufqu'à fauce courte, & ferués.

37. *Cochon en ragouft.*

Après l'auoir habillé, leuez en la peau fi vous voulez, puis le coupez en quatre, le farinez, paffez par la poëfle, bien affaifonné au gouft: garniffez le de capres, truffes, champignons, & feruez à fauce courte.

38. *Longe de veau en ragouft.*

Eftant bien battuë, lardez la de gros lard & l'embrochez, puis eftant à moitié cuite mettez la mitonner avec bon bouillon, & faites vne fauce liée avec

farine & oygnon passé. Garnissez de champignons, artichaux, asperges, truffes, & le roignon découpé: seruez.

39. *Alloïettes en ragoust.*

Estant habillées ostez leur le jusier & leur écrassés vn peu l'estomach, les farinez & passez avec du lard: estant bien rouffes faites les mitonner, & assaisonnez de capres & de champignons. Vous y pouuez mettre escorce de citron ou jus, ou orange, ou vn bouquet. Degraissez les & seruez avec ce que vous aurez à seruir.

40. *Foye de veau fricassé.*

Coupez le par tranche fort déliées, puis le passez par la poëlle avec du lard ou du beure, bien assaisonné de sel, poiure, oygnon aché bien menu, & vne goutte de bouillon, vinaigre, ou verjus de grain, & pour lier la sauce mettez y chapelure de pain bien passée. Vous le pouuez seruir sans mitonner crainte qu'il ne durcisse, avec capres, champignons, & garny de ce que vous aurez.

41. *Pieds de veau & de mouton en ragoust.*

Estans bien cuits, les farinez & passez par la poëlle avec du lard ou sain-doux,

puis les mettez mitonner avec peu de bouillon , peu de verjus , vn bouquet , vn morceau de citron, & farine passée : le tout bien assaisonné & la sauce courte , meslez y des capres , puis seruez.

Les pieds de mouton se font de mesme ; Estans bien cuits , & le ver osté , les farinez & passez avec lard ou sain-doux , & les mettez mitonner avec peu de bouillon & verjus , vn bouquet , morceau de citron, & farine passée , le tout bien assaisonné & sauce courte, y meslés des capres & seruez.

42. *Gras double en ragoust.*

Estant bien blanc & bien cuit, coupez-le bien menu, le fricassez avec lard , persil & sibouille , & assaisonné avec capres, vinaigre , farine fritte & vn oygnon : faites le mitonner , & seruez.

Vous pouuez aussi y mesler en autre façon jaunes d'œufs & verjus, pour liaison.

Autre façon.

Prenez le bien gras, le découpez, poudre de sel & demie de pain, le faites rostir sur le gril , & l'assaisonné de verjus de grain ou vinaigre , ou jus d'orange ou de citron , puis seruez.

43. *Poulets fricassez.*

Estans habillez, découpez par morceaux & bien lauez, faites les bouillir avec bon bouillon, & quand ils seront presque cuits, mettez les égoutter, & puis les fricassez. Apres cinq ou six tours assaisonnez les de bonnes herbes, comme persil, sibouille, &c. delayez des jaunes d'œufs pour lier la sauce, & seruez.

44. *Pigeonneaux fricassez.*

Apres les auoir bien eschaudez, découpez les par morceaux & les passez avec du lard & beurre par moitié: Estans bien fricassez jettez y sibouilles, persil, asperges, poiure, sel, clou batu, les arrosez de bouillon bien assaisonné, & les seruez blanchis ou non.

45. *Fricandeaux.*

Pour les faire, prenez du veau, le découpez par petites tranches & les battez bien avec le manche du couteau: achez toutes sortes d'herbes, graisse & vn peu de lard, & estant bien assaisonnées & liées avec des œufs, les roulez parmy ces tranches de viandes, puis les faites cuire dans vne terrine ou tourtiere; estant cuites seruez les avec leur sauce.

46. *Fricassée de veau.*

Prenez du veau & le coupez par tranches deliées, farinez les fort peu & les passez par la poëlle, & assaisonnez avec vn oygnon picqué de cloux, puis avec vn peu de bouillon mettez les mitonner, & la sauce estant liée seruez.

47. *Ruelle de veau en ragoust.*

Lardez la de gros lard, l'embrochez & la faites cuire vn peu plus de la moitié: puis la mettez mitonner avec peu de bouillon & vn bouquet, & couvrez bien. Estant cuite seruez avec vne sauce liée de chapelure de pain ou de farine, & vn oygnon. Seruez la garnie de truffes & champignons.

48. *Espane de veau en ragoust.*

Faites la blanc' ir & la farinez, puis la passez par la poëlle, estant bien rousse mettez la mitonner dans vne terrine. Estant presque cuite assaisonnez la d'vn bouquet de toutes sortes, de beatilles, champignons, passez y vn peu de farine, vn peu d'oygnon aché & vn filet de vinaigre, puis seruez.

49. *Espane*

49. *Espaule de mouton en ragoust.*

Battez la bien & en ostez la peau : puis la farinez & passez par la poëlle : en suite mettez la mitonner avec bon bouillon, vn bouquet & bon assaisonnement, garnissez la de ce que vous aurez ; entre-autes choses de capres, & seruez.

50. *Poëtrine de veau fritte.*

Estant blanchie faites la cuire dans vne grande marmite ou dans vn autre pot. Il n'importe qu'elle cuise avec d'autre viande. Apres qu'elle est cuite ouurez la en deux, & faites vne paste avec vn peu de farine, œufs, sel, & peu de persil, & puis la mouillez dans vostre appareil : faites la frire en suite dans du sain-doux ou du lard fondu, & estant tirée jettez la dessus vne poignée de persil bien verd & bien sec. Seruez.

51. *Longe de cheureuil en ragoust.*

Lors qu'elle est bien picquée, mettez la à la broche, puis estant à moitié cuite arrosez la avec poiure, vinaigre, & peu de bouillon : faites lier la sauce, puis seruez.

52. *Costelletes de mouton en ragoust.*

Découpez les, puis les battez & enfarinez, les passez en suite par la poëlle,

50 **L B C V I S I N I E R**
estant passées mettez les avec bon boüillon & capres, & le tout bien assaisonné, seruez.

53. *Bœuf à la mode.*

Battez le bien & le lardez avec de gros lard, puis le mettez cuire dans vn pot avec bon boüillon, vn bouquet, & toutes sortes d'espices, & le tout estant bien consommé seruez avec la sauce.

54. *Bœuf à l'estoffade.*

Coupez le en tranche fort déliées, & estant bien battuës farinez les & les passez avec du lard: mettez les en suite dans vne terrine ou dans vn pot avec bon boüillon, le tout bien assaisonné & sauce courte, seruez.

55 *Lapreaux en ragoust.*

Vous les pouuez fricasser comme poulets, ou les passer par la poëlle avec vn peu de farine, puis les mettez mitonner avec bonboüillon, & assaisonnez avec capres, ius d'orange ou citron, & bouquet ou siboule.

Autre façon.

Lors qu'ils sont rostis découpez les en pieces, les passez par la poëlle & mettez mitonner dans vn plat avec ius d'orange, capres, peu de chapelure de pain: sauce

de haut goust & courte, seruez.

56. *Longe de porc à la sauce Robert,*

Lardez la de gros lard, puis la faites rostir, & l'arrosez de verjus & vinaigre avec vn bouquet de sauge. La graisse estant tombée prenez la pour fricasser vn oignon, lequel estant fricassé vous mettez sous la longe avec la sauce dont vous l'aurez arrosée : Le tout estant vn peu mitonné ensemble, de peur qu'elle ne s'endurcisse, seruez. Cette sauce s'appelle sauce Robert.

57. *Perdrix à l'estoffade.*

Prenez vos perdrix & les lardez de gros lard, & les passez par la poëlle : estant bien rouffes empottez les avec bon bouillon, & les faites cuire bien assaisonnées. Pour la garniture, vous aurez truffes, champignons, asperges fricassées, avec quoy les ferez mitonner : seruez avec citron & pistaches. Si la sauce n'est assez liée, prenez vn peu de farine ou de vos liaisons, & ne la liez pas trop.

58. *Chapon aux huîtres.*

Vostre chapon estant habillé & bardé de lard & de papier beuré faites le rostir, & lors qu'il rostit mettez dessous vne léche-fritte, apres que vous aurez bien

nettoyé vos huîtres vous les blanchirez si elles sont vieilles : estant bien nettes & blanchies passez les par la poëlle avec ce qui est tombé de dessus vostre chapon, & les assaisonnez de champignons, oygnon picqué & vn bouquet. Estant bien fricassées vous osterez le bouquet, & le reste vous le mettrez dans le corps du chapon, que vous ferez mitonner avec vn peu de capres, puis seruez. ☞

59. *Allebrans en ragoust.*

Estans habillez passez les par la poëlle, puis les mettez mitonner dans vne terrine avec bon bouillon & vn bouquet, le tout bien assaisonné : estans bien cuits & la sauce bien liée, mettez y capres, champignons, truffes, & seruez.

60. *Langue de mouton fritte en ragoust & begnest.*

Prenez vos langues & les fendez par la moitié, puis les passez par la poëlle, & les assaisonnez bien. Mettez les en suite dans vn plat avec verjus & muscade : Prenez apres peu de farine & la delayez avec vn œuf, & la sauce qui est dessous vos langues, que vous ietterez dans cét appareil : faites la frire avec du lard fondu ou du sain-doux : Estant frite jettez dans

la poëste vne poignée de persil, & faites en sorte qu'il demeure bien verd, seruez les seiches ou bien avec vne marinade & le reste de vostre sauce.

61. *Foye de veau en ragouft.*

Lardez les de gros lard, & le mettez dans vn pot bien assaisonné avec vn bouquet, escorce d'orange, & capres; puis estant bien cuit, & la sauce liée, coupez le par tranche, & seruez.

62. *Poulets à l'estuée.*

Découpez les bien menus & les mettez cuire avec peu de boüillon, du vin blanc & beure bien fraiz, assaisonnez les de siboules & persil achez ensemble: lors qu'ils seront cuits delayez jaunes d'œufs pour lier vos poulets, & seruez.

63. *Teste de veau fritte.*

Estant habillée & cuite vous la désosferez, puis vous ferez vne paste avec des œufs, bien assaisonnée. Trempez y cette teste, & la mettez frire avec du saindoux: estant bien fritte poudrez la de sel, ius de citron ou verius, puis la seruez avec persil frit.

64. *Foye de veau picqué.*

Picquez le bien menu, puis le mettez à la broche, & faites vne marinade des-

fous, dont vous l'arroferez en cuifant, afin que la marinade fe tourne en fauce: Eftant cuit faites le mitonner avec capres, & feruez.

Vous pouuez vous feruir de foye de veau pour lier des fauces, & d'autres fois pour faire du boudin gris.

65. *Abbatis de poulets d'Inde.*

Faites les blanchir & cuire avec bon bouillon, lors qu'ils feront prefque cuits, paflez les avec du lard & bon affaifonnement, que la fauce foit courte, & puis feruez.

66. *Efpaule de sanglier en ragouft.*

Lardez la de gros lard, puis la mettez dans vne chaudiere pleine d'eau, avec fel, poiure, & vn bouquet. Prenez bien garde de ne la trop affaifonner parce qu'il faut reduire le bouillon à vne fauce courte. Eftant plus de moitié cuitte vous y mettez vne pinte de vin blanc, du clou, & vne feuille de laurier ou vn bafton de rosmarin: puis eftant bien cuitte, & la fauce courte, vous la lierez: Et pour ce faire faites fondre du lard & y paflez vn peu de farine, puis mettez y vn oygnon aché bien menu, faites luy faire vn tour ou deux de poëfle, & le verfez dans vofre

saucé, que vous ferez mitonner avec capres & champignons, & le tout estant bien assaisonné seruez. 

67. *Cuisseaux de cheureuil.*

Ils se peuuent faire de mesme que l'espaule de sanglier : comme aussi la longe & l'espaule ; ou bien apres les auoir lardez de gros lard vous les pouuez passer par la poëlle pareillement avec du lard & de la farine, apres quoy vous les ferez cuire avec du bouillon, & lierez la saucé de mesme.

68. *Membre de mouton à la logate.*

Voyez en la page 41. article 28.

69. *Cochon farcy.*

Il le faut prendre sous la mere, le saigner dans de l'eau presté à bouillir, le peller, le couper entre les cuisses, leuer la peau, la queuë, les pieds, & la teste, puis les mettre tremper iusques à ce que vous en ayez affaire. Pour le corps vous le trouuerez apres : Pour le farcir, prenez du veau & graisse de bœuf, fraisez les bien en façon de gaudiueau, puis vous en emplirez la peau avec champignons passés, pigeonneaux, riz de veau, vn brin de fines herbes, enfin de tout ce que vous aurez, iusques à ce qu'elle ait la forme de

cochon; vous recouferez ce qui fera ouvert, le troufferez & ferez blanchir dans l'eau, tout prest à mettre à la broche. Vne heure & demye deuant disner l'embrocherez au trauers de la teste, l'enveloppez avec du papier beuré, & le lierez par les deux bouts avec des écliffes de bois, & à mesure qu'il cuira l'arroserez de beurre: Estant cuit vous le deuelopperez & osterez le filet en sorte qu'il ne paroisse auoir esté farcy, puis seruez.

Pour le corps de ce cochon, estant habillé faites le blanchir, mais fort peu, picquez le bien, & le faites rostir comme s'il estoit entier, ou comme vn agneau, estant cuit vous le pouuez seruir avec vne sauce verte.

70. *Pieds de mouton fricassez.*

Estans bien cuits, coupez les fort menus, & les passez par la poëlle avec du lard ou du beurre. Ayant fait trois ou quatre tours mettez y sibouille & persil achez ensemble. Incontinent apres mettez y fort peu de bouillon, & assaisonnez bien le tout. Estant prest à seruir délayez des œufs à proportion de vostre viande, comme pour quatre pieds trois œufs, avec du verjus de grain ou commun: vous y

pouuez mettre groifelle au lieu de verjus de grain : puis vostre fauce estant courte meslez y vostre liaison, & seruez.

Les pieds de mouton se font de mesme : Prenez les fort blancs & bien cuits ; coupez les bien menus, & ostez le ver qui est dans les pieds, puis les fricassez & assaisonnez avec persil & sibouille achez ensemble : faites vostre liaison comme dessus, meslez la, & seruez.

71. *Langues de mouton rosties.*

Habillez les & coupez par la moitié, puis les arrosez pour faire tenir dessus mie de pain & sel menu, & les mettez sur le gril : faites vne fauce avec peu de bouillon, beure frais, sibouilles & persil entier, peu de chappelure, sel, poiure, muscade, le tout passé ensemble ; puis faites mitonner les langues avec la fauce. Estant prest de seruir garnissez vostre assiette ou plat, si c'est en hyuer, de capres, ius de citron, ou champignons, puis seruez.

Autre façon.

Estans cuittes assaisonnez les & coupez par la moitié, puis les faites frire avec vne paste. Seruez avec ius de citron, persil frit, & garnissez.

Autre façon en ragoust.

Nettoyez les bien, leuez en les palets, & les fendez, mettez aussi par dessus mie de pain & sel menu, faites les rostir, & apres qu'elles seront rosties les mettez dans la lechefritte sous le rost: faites vne sauce avec persil, sibouille ou oygnon achez menu, beure frais & verjus de grain: & lors que vous serez prest à seruir delayez jaune d'œuf dans vostre sauce & la iettez dessus vos langues, puis seruez promptement.

Autre façon.

Prenez vos langues à moitié cuites, habillez les, puis les faites mitonner dans vn pot avec du bouillon, & les passez par la poëlle avec lard fondu, peu de farine, oygnon aché, le tout bien assaisonné: seruez les garnies de ce que vous aurez, entre autre de capres achées, avec sauce courte.

Autre façon.

Vos langues estans rosties & picquées, seruez les mitonnées dans vne sauce courte liée comme cy dessus. Ou bien vous les pouvez faire mitonner avec vne sauce douce.

72. *Achis de viande rostie.*

Achis de viande rostie, soit galimaffrée ou autre, se fait ainsi : Ayant leué la peau vous couperez l'espaule pres du manche, desosserez le manche, & mettez la peau deuant le feu ; puis vous desosserez pareillement la pallete & acherez la viande bien menuë avec capres & persil, ce qu'estant fait faites la mitonner avec vne siboulle ou vn oygnon picqué, le tout bien assaisonné : & pour rendre vostre achis plus delicat, mettez y vn peu de mie de pain & de beure fraiz, si vous voulez : Mettez le dans vn plat ou sur vne assiette, & l'arrosez de son ius ou d'autres, & la peau par dessus, puis seruez. Vous pouuez le garnir de grenade, citron, ou pain cuit.

Achis de perdrix se fait de mesme, à la reserue que vous le pourrez nourrir de jus, & garnir de ce que vous iugerez à propos.

73. *Attereaux.*

Prenez vne ruelle de veau, la coupez par tranches fort déliées aux endroits où il n'y a point de filets. Faites picquer vos tranches & les mettez cuire dans vne tourtiere couuerte, puis avec peu de

60 LE CUISINIER
bouillon faites les mitonner, liez vostre
sauce, & les seruez garnis.

74. *Achie de viande crüe.*

Prenez telle viande que vous voudrez
ostez en les filets, & la achez bien, blan-
chie ou non, peu apres meslez y deux
fois autant de graisse de bœuf d'aupres
du roignon ayant osté le filet ; puis le
tout bien aché & bien assaisonné la de-
layez avec du bouillon, & la faites mi-
tonner. Vous la pouuez garnir de ma-
rons, ou de ce que vous aurez propre à
garnir. Estant cuit seruez avec graisse.

75. *Poupeton.*

Prenez chair de veau & graisse de bœuf
ou mouton, la achez bien ensemble, &
assaisonnez, meslez y des œufs pour lier
la farce, & en suite coupez trois ou qua-
tre bardes de lard, sur lesquelles vous
estendrez vostre chair achée, que vous
couvrirez de pigeonneaux, beatilles, riz
de veau, asperges, champignons, jau-
nes d'œufs, roignons, crestes, artichaux,
& au dessus de tout cela vous y mettrez
encore de la chair, & le tout estant bien
assaisonné le ferez cuire, puis seruez.

76. *Tourte de lard.*

Prenez du lard, le découpez, & le fai-

tes fondre entre deux plats, assaisonnez le de mesme que la tourte de moëlle, que vous trouuerez en l'article suiuant, estant cuite seruez.

77. *Tourte de moëlle.*

Prenez de la moëlle & la faites fondre, estant fonduë passez la, & y meslez sucre, jaunes d'œufs, pistaches, ou amandes pillées; faites en suite vne abbaisse fort déliée de paste fine, sur laquelle vous mettez vostre appareil, bandez la si vous voulez: faites la cuire, & la seruez sucrée.

78. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites vostre paste fine & la laissez reposer: puis prenez vos pigeonneaux, les nettoyez, & les faites blanchir. S'ils sont trop gros coupez les, & prenez gaudiueaux, asperges, champignons, culs d'artichaux, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs, cardes, palets de bœuf, truffes, verius de grain ou groiselles. Garnissez vostre tourte de ce que vous auez, sans oublier l'assaisonnement, puis seruez.

79. *Tourte de veau.*

Prenez vn morceau de veau, le faites blanchir, & le achez avec deux fois autant de graisse: estant bien assaisonné

faites vne abbaisse de paste fine, mettez dessus vostre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurez, comme beatilles, &c. sucrez si vous voulez, puis estant cuite seruez.

80. *Pasté de chapon desossé.*

Vostre chapon estant desossé farcissez le de toutes sortes de beatilles, andouillettes, champignons, truffes, moëlle, capres, cardes, riz de veau, & godiueaux, estant farcy dressez le sur paste fine, le bandé de papier beuré, le liez avec vn fil, & le couurez bien assaisonné. Estant cuit seruez.

81. *Pasté de gaudiueau.* ✓

Dressez vne paste en oualle, la garnissez de vos gaudiueaux, au milieu desquels vous mettrez toute sorte de garniture, comme champignons, foyes de chapons gras, cardes, iaunes d'œufs durs, riz de veau, & assaisonnerez le tout. Bandez le de paste par dessus, & lors qu'il sera cuit seruez avec sauce de verius, iaunes d'œufs, & muscade.

82. *Pasté d'assiette.* ✓

Prenez chair de veau & graisse de bœuf ou de mouton, faites en vne façon de gaudiueaux, puis dressez vostre paste

bien proprement à hauteur de demy pied, & l'emplissez d'un liêt de chair, & au dessus vn autre liêt de champignons, vn autre de carde ou de cardeaux, ou pigeonneaux, palets de bœuf, roignons & iaunes d'œufs, en sorte que le liêt de dessus soit de vos godiueaux, couurez le & assaisonnez, puis seruez.

83. *Pasté à la marotte.*

Prenez farine de seigle que vous fallerez, faites en vostre paste, & l'ajustez en forme de pasté. Vous prendrez en suite vn lièvre ou deux, & deux membres de mouton avec vn peu de graisse, que vous acherez ensemble bien menu, & assaisonnerez: Faites en suite vostre pasté, auquel par dessus vous laisserez vn soupirail: lors qu'il aura cuit trois heures tirez le & le remplissez de bon bouillon, remettez le au four, & lors qu'il sera entierement cuit seruez.

84. *Pasté à l'Angloise.*

Prenez vn levrant ou vn lièvre, achéz le bien avec graisse de bœuf ou de mouton, ou mesme de blanc de chapon; mezlez bien le tout ensemble, & assaisonnez: mettez y si vous voulez des capres & du sucre. Faites ainsi vostre paste, lors

qu'elle sera farinée estendez la, & la pliez en trois ou quatre comme vne seruiette, mettant du beure frais sur chaque liêt de paste, en forte que pour vne liure de paste il y ait vne demye liure de beure, à proportion. Ainsi accommodée, laissez la reposer quelque peu, & faites en suite vostre pasté, que vous garnirez au dehors de papier beuré. Faites le bien cuire, le dorez, & seruez.

85. *Pastez à la Cardinale.*

Faites vos pastez fort haut & fort estroits, emplissez-les de gaudiueaux, & les couurez en forte que le couuercle soit aussi fort haut. Puis les seruez principalement pour garniture à vne piece de bœuf, ou sur vne assiette.

86. *Poulets en ragoult dans vne bouteille.*

Desossez entierement vn poulet, mettez en la peau dans vne bouteille, & laissez dehors l'ouuerture du col, que vous lierez au goulot de cette bouteille : faites en suite telle farce que vous voudrez avec champignons, truffes, riz de veau, Pigeonneaux, asperges, & jaunes d œufs, dont vous emplirez la peau du poulet ou du chapon, que vous lierez & laisserez aller dans cette bouteille, qu'il faut boucher

boucher de paste. Vous ferez cuire ce
 stre ragoust bien assaisonné dans la mar-
 mitte, dont vous l'osterez peu auant que
 de seruir, & mettez mitonner deuant le
 feu. Et quand vous serez prest de seruir,
 coupez cette bouteille avec vn diamant,
 en sorte que le bas demeure plein & en-
 tier, puis vous seruirez.

*Memoire des viandes qui se peuuent
 seruir au Second.*

<i>Le Faisan,</i>	1.
<i>La Genillotte,</i>	2
<i>Le Rouge,</i>	3
<i>La Tourte,</i>	4
<i>Le Leuant,</i>	5
<i>La Caille,</i>	6
<i>La Perdrix,</i>	7
<i>Le Chapon,</i>	8
<i>Pigeonneaux,</i>	9
<i>Poulets de grain,</i>	10
<i>Poulet d'Inde,</i>	11
<i>Allebrans,</i>	12
<i>Bisets,</i>	13
<i>Estudeaux,</i>	14
<i>Aigneau,</i>	15

<i>Sarcelles,</i>	16
<i>Oyson,</i>	17
<i>Marcaassin,</i>	18
<i>Lapreaux,</i>	19
<i>Mauviettes,</i>	20
<i>Ralle,</i>	21
<i>Perdreaux,</i>	22
<i>Cailleteaux,</i>	23
<i>D'Indonneaux,</i>	24
<i>Pluiers,</i>	25
<i>Longe de Cerf,</i>	26
<i>Filet de Cerf,</i>	27
<i>Longe de Chevreuil,</i>	28
<i>Ortolans,</i>	29
<i>Griues,</i>	30
<i>Beccasses,</i>	31
<i>Beccassines,</i>	32
<i>Pigeons ramiers,</i>	33
<i>Longe de veau,</i>	34
<i>Cochon picqué,</i>	35
<i>Oye sauvage,</i>	36
<i>Oye prinée,</i>	37
<i>Poulettes d'eau,</i>	38
<i>Chapon au cresson,</i>	39
<i>Cochon de lait au naturel,</i>	40
<i>Cus blancs,</i>	41
<i>Heron,</i>	42
<i>Rable de lieure,</i>	43

FRANÇOIS.		67
<i>Esſpaule ou longe de ſanglier,</i>		44
<i>Porc priuè,</i>	45.	46
<i>Faon de cheureuil,</i>	47.	48
<i>Poictrine de veau farcie,</i>		49
<i>Haut coſté de mouton.</i>		50
<i>Longe de mouton,</i>		51
<i>Alloyau,</i>		52
<i>Langue de bœuf fraiſche,</i>		53
<i>Membre de mouton à la Royale,</i>		54
<i>Membre de mouton farcy,</i>		55
<i>Poularde graſſe,</i>		56
<i>Batteurs de painé,</i>		57
<i>Esſpaule de veau roſtie,</i>		58
<i>Foye de veau,</i>		59
<i>Allouettes,</i>		60
<i>Canard ſauuage,</i>		61.

*Maniere d'accommoder & ſeruir les
viandes ſuſdites.*

Auant que de diſcourir ſur la façon d'appreſter les viandes, ie vous donne aduis de garnir vos plats de fleurs, ſelon les faiſons & la commodité; & qu'à la fin de cette partie vous trouuerez comme il faut faire les fauces, dont il eſt fait mention dans quelques vns des diſcours qui ſuiuent.

I. *Le faisan.*

Faites le blanchir sur le feu & luy laissez vne aisse, le col, la teste, & la queuë; picquez le & enueloppez ce qui est de plume avec du papier beuré: faites le cuire, seruez & le deueloppez.

2. *La Genillotte.*

Elle s'accommode de mesme.

3. *Le Rouge.*

Il s'accommode aussi de mesme.

4. *La Tourte.*

Lors qu'elle est habillée faites la picquer, & la mettez à la broche.

5. *Le vrant.*

Estant habillé faites le blanchir sur le feu, ensaignez le de son sang, le picquez & l'embrochez. Estant cuit, seruez avec vne poiurade ou vne sauce douce.

6. *La Caille.*

Estant habillée faites la blanchir, & la bardez d'une barde de lard, que vous couvrirez de feuilles de vignes en leur saison, estant cuite seruez.

7. *La Perdrix.*

Estant habillée & blanchie, il la faut bien picquer, faire cuire, & estant cuite seruez.

8. *Chapon.*

Après que vous l'aurez habillé, s'il est gras par excès bardez le d'un papier gras, & mettez dedans un oignon picqué, du sel, & peu de poivre : étant cuit, seruez.

9. *Pigeonneaux rostis.*

Au sortir de la volliere saignez les dans l'eau, puis les échaudez & habillez. Vous les bardez si vous voulez avec feuilles de vignes, ou les picquez; estans rostis mettez poiurade dessous, & seruez.

10. *Poulets de grain.*

Il les faut plumer à sec, habiller, & faire blanchir sur le feu. Cela fait, picquez les ou bardez, faites les rostir, puis seruez.

11. *Poulet d'Inde.*

Il se plume pareillement à sec; faut le blanchir sur le feu, puis rostir, & seruez.

12. *Allebrans.*

Habillez les & faites bien blanchir sur le feu, & si vous voulez faites leur quatre rosettes : estans cuits seruez avec poiurade, ou sauce douce.

Le Bizet.

Étant bien habillé, picquez le, met-

70 LE CVISINIER
tez le à la broche, & seruez.

14. *Estudeaux.*

Prenez vos estudeaux, les habillez, & faites blanchir sur le feu, puis les picquez, & faites cuire, & seruez.

Vous les pouuez seruir secs ou avec vne saulce faite d'eau, sel, poivre, & sibouille achée.

Vous les pouuez aussi mettre en ragoust de mesme façon que la poularde, dont vous trouuerez cy deffous le discours en l'article 54.

15. *Aigneau.*

S'il est gras, estant rosty iettez vn peu de mie de pain par dessus avec peu de sel & de persil si vous voulez, & seruez.

16. *Sarcelles.*

Estant bien habillées mettez les à la broche, & lors qu'elles seront cuites, seruez avec orange.

17. *Oyson.*

Sortant d'auec la mere eschaudez le & habillez; luy coupez le col proche du corps & les iambes: puis estant blanchy & trouffé, mettez-le rostir, & faites vne farce pour mettre deffous avec son foye, & quantité de bonnes herbes hachées ensemble, que vous passerez en sui-

te par la poëlle avec du lard ou du beure, & quelques jaunes d'œufs, le tout bien affaisonné, seruez.

18. *Marcafſin.*

Despoüillez-le iufques à la teſte, habillez, & faites blanchir ſur le feu, luy coupez les quatre pieds, le picquez, & mettez dans le corps vne feüille de laurier, ou fines herbes. Eſtant roſty, ſeruez.

19. *Lapreaux.*

Habillez-le, faites-le blanchir ſur le feu, le picquez, & le faites roſtir; du verjus deſſous, & ſeruez.

Eſtant cuit vous pouuez mettre du ſel, peu de poiure & jus d'orange dans le corps, & bien remuer tout enſemble, & ſeruir.

20. *Mauuiette.*

Eſtant plumée, trouſſez-là, & faites blanchir, la picquez, & mettez à la broche; mettez deſſous vne roſtie & vne ſauce avec verjus, peu de vinaigre, oygnon & écorce d'orange, puis ſeruez.

21. *Ralle.*

Elle ſ'accommode de meſme que la Mauuiette, ſans vider, ſeruez

22. *Perdreaux.*

Habillez-les, & faites blanchir ſur le

feu, faites-les picquer & rostir, avec verjus dessous, puis seruez.

23. *Cailleteaux.*

Il faut les barder avec fueille de vigne dans la saison.

24. *Dindonneaux.*

Estans plumez chaudement, laissez les mortifier, habillez-les en suite, faites blanchir sur le feu, picquez & faites rostir, puis seruez.

25. *Pluvier.*

Estant plumé, le troussiez, & le faites blanchir, faut en suite le larder, & faire rostir : seruez avec vne sauce, & rosties dessous.

26. *Longe de Cerf.*

Ostez toutes les peaux, la picquez & mettez à la broche, seruez avec vne poiurade.

27. *Filet de Cerf.*

De mesme que la longe, avec poiurade.

28. *Longe de Chevreuil.*

De mesme aussi que la longe de Cerf, & avec poiurade.

29. *Ortolan.*

Estant habillé, troussiez-le, & bardez de lard avec fueilles de vignes en la saison;

Au Printemps il le faut vuider : estant rosty, seruez.

30. *Grise.*

Habillez-la comme la Mauuiette , & mesme sauce.

31. *Beccasse.*

Estant plumée, troussiez-là avec son bec, qui luy sert de brochette , la faites blanchir sur le feu, & picquer : mettez-la rostir, & dessous vne rostie, façon de poiurade, & jus d'orange, puis seruez.

32. *Beccassine.*

Elle s'accommode de mesme que la Beccasse.

Autre façon de Beccassine.

Accommodez la de mesme que l'Ortolan cy-dessus, hors que quelques personnes les vuident ; ie le iuge bien à propos, en tout autre temps qu'en Hyuer, d'autant que les animaux dans les trois saisons de Printemps, Esté, & Automne, ne viuét que de chenilles, fourmis, poulx, herbes ou feuilles d'arbres ; mais enfin vuידées ou non, bardez-la de fueilles de vignes en la saison, embrochez & faites rostir en sorte qu'elle ne soit trop seiche, & seruez.

33. *Pigeon ramier.*

Estant habillé faites le blanchir sur le feu, le picquez & faites rostir; vne poiurade dessous, & seruez.

34. *Longe de veau.*

Estant mortifiée & blanchie, picquez-la bien menu, faites-la rostir, & faites vn ragoust avec verjus, peu d'eau, peu de vinaigre, écorce d'orange, & chapelure de pain, puis la seruez bien assaisonnée.

35. *Cochon picqué.*

Despoüillez-le, coupez-luy la teste & les quatre pieds, le faites blanchir & picquer, ou si vous voulez, bardez-le par moitié: Estant rosty, seruez avec mie de pain & sel par dessus.

36. *Oye sauvage.*

Estant habillée faites-la blanchir, & lardez-la seulement sur les quartiers en façon de rosettes, faites-la rostir, & serués.

37. *Oye priuée.*

De mesme que la sauvage.

38. *Poulette d'eau.*

Estant plumée, vuidez-la, faites-la blanchir, picquer & rostir, vne poiurade dessous, & seruez.

39. *Chapon au cresson.*

Bardez & faites rostir vostre chapon,

assaisonnez vostre cresson avec sel & vinaigre ; ou autrement , faites le amortir dans la sauce de chapon avec peu de vinaigre, puis seruez.

40. *Cochon de laiët au naturel.*

Prenez-le dessous la mere, l'eschaudez, & faites habiller & rostir avec vn bouquet , sel & poiure dans le corps, puis seruez.

Autre façon.

Prenez-le aussi dessous la mere , le saignez dans l'eau preste à bouillir ; puis estant pelé, vuidez-le par le costé, trouffez les pieds de deuant vers le col, & ceux de derriere avec vne brochette : faites-le blanchir dans l'eau chaude , & le cizelez sur le corps : pour le faire cuire, mettez dans l'estomach vn oignon picqué de cloux, fines herbes, vn peu de beure , sel, & peu de poiure, puis recousez l'ouuerture, & le faites rostir. Pour n'auoir point la peine de l'arroser, frottez-le d'huile d'oliue : par ce moyen il prend bonne couleur, & a la coine fort delicate : Estant bien cuit seruez-le garny de fleurs.

Vous pouuez l'arroser avec du sel & de l'eau, ou bien le frotter avec du lard.

41. *Cus blancs, ou Thiaftias.* ✓

Plumez-les, y laissant la teste, & vuidez: trouffez-leur les iambes comme d'une beccasse, puis faites blanchir, & picquez, ou si vous voulez en rosette Estans rostis seruez avec vne poiurade dessous.

42. *Heron.*

Plumez-le, & le vuidez: en suite vous chercherez six ameres qui sont sur son corps, & vn autre faisant le septiesme qui est au dedans: trouffez les iambes le long des cuisses, faites-le blanchir & le picquez, enueloppez le col avec du papier beurré, puis le faites rostir; & estant cuit, seruez.

43. *Rable de lieure.*

Lors que vous en aurez osté la peau, & vuidé, coupez-le en rable, c'est à dire iusques aux espales: En suite ostez trois peaux qui sont dessus, puis trouffez le derriere, le faites picquer & rostir: & seruez avec vne poiurade.

44. *Espane ou longe de sanglier.*

Après l'auoir bien battuë, ostez-en la venaison, qu'on appelle communément le lard, picquez-la en suite, faites rostir, & seruez avec vne sauce Robert, ou vne poiurade.

Pour la longe de sanglier lardez-la de gros lard, & la passez avec sain-doux & farine: puis la faites cuire avec du bouillon & de l'eau dans vne grande terrine, ou vne chaudiere: assaisonnez-la bien, & estant presque cuite, mettez-y vne pinte de vin blanc, & le tout estant reduit à la proportion d'une sauce, vous pouuez la servir sous l'espaule, ou si vous la voulez servir seiche, faut qu'elle soit de plus haut goust.

45. *Porc priné.*

Vous le pouuez déguiser à peu près de mesme que le sanglier, c'est à sçauoir qu'après l'auoir bien battu, vous l'enfaignerés & peu apres le picquerez, le mettez à la broche, sans oublier de bien enfaigner les pieds deuant qu'il soit cuit, le seruez de mesme que le sanglier, avec sauce ou non.

46. *Faon de biche.*

Auant que d'estre trop mortifié, habillez le bien proprement, le troussiez, & ostez quelques peaux qui sont par dessus, & paroissent comme de la glaire: Puis le faites blanchir sur le feu pour le picquer, en forte qu'il ne soit trop blanchy, d'autant que cela vous causeroit trop de pei-

ne à larder. Prenez garde aussi de brusler la teste, ou que le poil n'en deuienne noir. Mettez le à la broche, & enueloppez la teste avec vn papier beurré. Estant cuit, seruez-le avec vne poiurade.

47. *Faon de cheureuil.*

Habillez-le de mesme sorte que celuy de biche, le trouffez & lardez, enueloppez aussi la teste de papier beurré; & estant cuit, seruez le avec vne poiurade, orange, ou sauce douce.

48. *Filet de cheureuil.*

Après l'auoir picqué faites le rostir enueloppé d'vn papier beurré, estant cuit seruez-le avec vne poiurade.

Autre façon.

Vous le pouuez larder avec du moyen lard, & le picquer par dessus: Estant à la broche faites vne marinade par dessous: Et lors qu'il sera cuit, faites le mitonner, & seruez.

49. *Poitrine de veau farcie.*

Choisissez la blanche & grasse, & faites la tremper dans l'eau iusques à ce que vostre farce soit faite, laquelle vous ferez ainsi. Prenez de la viande de ruelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain boüillie, capres, champignons, peu de fines

herbes, jaunes d'œufs, achez le tout ensemble bien assaisonné, & en farcissez la poitrine. Ce qu'estant fait, brochetez la ou coufez, & la faites blanchir dans l'eau chaude. Ce que dessus est pour la seruir bouillie.

Pour rostir, mettez en vostre farce palés de bœuf, & autres choses, & ne l'emplissez pas tant que pour bouillir : Estant picquée & à la broche, faites dessous tel ragoust que vous voudrez : Estant cuite & la sauce bien assaisonnée, faites la mitonner avec, & seruez.

50. *Haut costé de mouton.*

Pour le seruir en ragoust, par cotelettes, ou entier, il le faut passer par la poëlle estant fariné, puis le faites mitonner avec du bouillon, vn bouquet & des capres. Et pour lier la sauce, passez vn peu de farine avec du lard, & lors que la farine sera rousse, mettez-y vn oygnon aché, & vn filet de vinaigre, faites aussi mitonner le tout ensemble, & seruez garny de ce que vous aurez.

Vous pouuez le faire rostir picqué de persil; & estant cuit, seruez le tout sec, ou avec du verjus de grain.

51. *Longe de mouton.*

Estant bien mortifiée lardez la de gros lard, & la mettez à la broche. Faites vne marinade avec oygnon, sel, poiure, fort peu d'écorce d'orange ou citron, bouillon & vinaigre, lors qu'elle est cuite faites la mitonner avec la sauce, pour laquelle lier vous vous seruirez de peu de farine passée comme à l'article precedent. Garnissez la de ce que vous aurez. Les capres y sont bonnes, & quelques enchois. Vous pouuez lui donner la liaison de nauers passez, seruez.

52. *Alloyau.*

Prenez vn alloyau de la premiere piece, & le choisissez bien entrelardé, avec graisse fort blanche, mettés le à la broche. Estant presque cuit, leuez le filet, & arrosez le de peu de bouillon. Pour faire vostre ragoust, coupez le en tranches fort deliées, avec deux ou trois siboules entieres ou autrement, sel, poiure, peu de chapeleure de pain, ou quelque liaison que vous ayez, puis meslez le tout ensemble, & faites mitonner sans couvrir: seruez le ragoust avec peu de vinaigre ou jus, vous y pouuez mesler de ce que vous aurez: prenez garde que l'Alloyau ne
soit

soit noir à force de trop cuire.

53. *Langue de bœuf fraîche.*

Faites-la cuire, ou la prenez cuite chez la Tripiere, l'habillez, la picquez, & la faites rostir. Estant rostie, fendez la par la moitié, & seruez avec tel ragoust que vous voudrez.

Autre façon.

Faites la mitonner avec peu de vin, sucre, & clou, iusques à ce que la sauce douce soit faite, & si elle n'est assez forte, mettez-y vne pointe de vinaigre, puis seruez.

54. *Membre de mouton à la Royale.*

Choisissez vn bon membre de mouton, qu'il soit gros & court: Battez le bien, en ostez la peau, & desossez le manche. Farinez le & le passez avec du lard ou sain-doux; puis le faites cuire avec vn peu de bon boüillon bien assaisonné, avec champignons, truffes, beatilles. Estant presque cuit, passez vn peu de farine avec vn oygnon, vn filet de vinaigre, & vn peu de lard battu, faites mitonner le tout ensemble, seruez avec sauce courte, & garny de grenade ou citron coupé.

55. *Membre de mouton farcy.*

Vous trouuerez la façon de le farcir

au discours des Potages. Estant farcy faites le mitonner avec bon bouillon, vn bouquet, passez-y farine, champignons, & cotelettes pour garnir, faites bien cuire le tout ensemble, & liez bien la sauce avec telle pointe que vous voudrez, citron, orange, ou verjus. Seruez le garny de ce que vous aurez par dessus vos cotelettes.

56. Poularde grasse.

Estant bien choisie, habillez la, coupez en les extremitez, & la lardez de moyen lard. Estant farinée, passez la par la poëlle avec lard & sain-doux, puis la faites mitonner avec de bon bouillon, & l'assaisonnez. Estant presque cuite, passez-y champignons, foye gras, peu de farine, & vn oygnon picqué de cloux: Le tout estant bien cuit, & la sauce bien liée, vous la pouuez seruir garnie de grenades.

Autre façon.

Vous pouuez la farcir d'huïstres, ou de pigeonneaux, & de toutes autres beatilles; faites la cuire de mesme sorte, & garnissez de ce que vous aurez, puis seruez.

Autre façon.

Coupez la par la moitié, la passez par la poëlle, l'assaisonnez, & garnissez

comme cy-deuant, puis seruez.

Autre façon.

Estant picquée ou bardée avec vn papier : Estant bien cuite, parfemez la de mie de pain & sel menu ; puis la seruez avec sauce au pauvre homme, verjus ou orange, & en Hyuer cresson.

57. *Bateurs de pauc.*

Pour les mettre en ragoust coupez en la teste & les pieds. Estans habillez, lardez les de moyen lard, les farinez & passez dans la poëlle : puis les faites mitonner avec bouillon bien assaisonné, vn bouquet & champignons : passez-y vn peu de farine & d'oygnon, & lors que le tout sera bien mitonné, seruez avec sauce liée.

58. *Espanse de veau rostie.*

Estant bien blanchie à l'eau, ou sur le feu, ce qui sera le plus propre & le meilleur, picquez la ou la bardez, ou si vous voulez en cuisant arrosez la de beurre, estant cuite mettez dessus vne mie de pain, & sel menu, & seruez.

Vous la pouuez seruir rostie avec vne poiurade.

59. *Foye de veau.*

Lardez le de moyen lard, puis le pic-

quez, faites chauffer la broche à l'endroit où il doit demeurer, & à mesure qu'il rostit, arrosez le d'une poiurade, siboule, sel, oygnon picqué, poiure, & vn peu de bouillon. Estant cuit, faites le mitonner dans la sauce, puis le seruez entier, ou par tranches, & la sauce bien liée.

60. *Alloüettes.*

Faites les rostir picquées ou bardées. Estant cuites, si elles sont bardées, parfumez les de mie de pain, & sel menu, & seruez.

61. *Canard sauvage.*

Vous le pouuez mettre de la mesme sorte que le Bateur de paué, cy dessus, & avec telle garniture que vous voudrez.

Vous pouuez aussi le faire rostir, & le seruir avec vne poiurade.

*Maniere d'apprester quelques sauces,
dont il est fait mention dans les
discours du Second.*

La sauce nommée poiurade se fait avec vinaigre, sel, oygnon, ou siboule, écorce d'orange, ou de citron & poiure, faites la cuire, & la seruez sous vos viandes où elle est propre.

La fauce verte se fait ainsi. Prenez du bled verd , faites brusler vne rostie de pain, avec du vinaigre, vn peu de poiure & de sel, & pillez le tout ensemble dans vn mortier, & le passez, puis seruez vostre fauce sous vos viandes.

La fauce au lapreau , ou lapin de garenne est telle, qu'estant cuits vous mettez du sel & du poiure dans le corps avec vn jus d'orange , & remuez bien le tout ensemble.

Pour les perdreaux , orange ou verjus de grain.

Autre fauce propre à la mauuiette & à la ralle, est que vous mettez des rosties sous vostre broche , & lors que vos oyseaux sont presque cuits , vous ostez vos rosties, les mettez à part, & prenez vinaigre, verjus, sel, poiure, & écorce d'orange , faites bouillir le tout ensemble , & ayant mis vos rosties dedans , vous seruez.

La Griue & la Beccasse se seruent avec rosties, & vne poiurade dessous.

Le Pluuiier se sert avec vne fauce qui se fait de verjus, écorce d'orange, ou de citron, vn filet de vinaigre, poiure, sel, & aïboule, sans y oublier des rosties.

La Beccassine de mesme.

Le Ramier avec vne poiurade.

Le Cochon & Aigneau avec sauce verte.

*Table des entremets pour les iours
de viande.*

<i>Pieds & oreilles de porc,</i>	<i>1.</i>
<i>Menus droits de cerf,</i>	<i>2</i>
<i>Pasté de venaison,</i>	<i>3</i>
<i>Tranche de pasté,</i>	<i>4</i>
<i>Pasté de jambon,</i>	<i>5</i>
<i>Trouffles en ragoust,</i>	<i>6</i>
<i>Trouffles seiches,</i>	<i>7</i>
<i>Trouffles au naturel,</i>	<i>8</i>
<i>Omelettes de beatilles,</i>	<i>9</i>
<i>Riz de veau frits,</i>	<i>10</i>
<i>Riz de veau picquez,</i>	<i>11</i>
<i>Riz de veau en ragoust,</i>	<i>12</i>
<i>Foye de Chevreuil,</i>	<i>13</i>
<i>Foye de Chevreuil en Omelette,</i>	<i>14</i>
<i>Tetines de Chevreuil,</i>	<i>15</i>
<i>Tetines de vache,</i>	<i>16</i>
<i>Choux fleurs,</i>	<i>17</i>
<i>Cresme de pistache,</i>	<i>18</i>
<i>Jambon en ragoust,</i>	<i>19</i>

FRANÇOIS.		87
<i>Jambon rosty,</i>		20
<i>Jambon en tranche,</i>		21
<i>Mauvette,</i>		22
<i>Poulets marinez,</i>		23
<i>Abbatis d'Aigneaux,</i>		24
<i>Alloiettes en ragoust,</i>		25
<i>Gellée,</i> 26.	<i>Gellée de corne de Cerf,</i>	26
<i>Gellée verte,</i>		27
<i>Gellée rouge,</i>		28
<i>Gellée ianne,</i>		29
<i>Gellée violette,</i>		30
<i>Gellée bleuë,</i>		31
<i>Blanc manger,</i>		32
<i>Sallade de citron,</i>		33
<i>Achis de perdrix,</i>		34
<i>Rissolles frites,</i>		35
<i>Rissolles feuilletées,</i>		36
<i>Baignets de moëlle,</i>		37
<i>Baignets de pommes,</i>		38
<i>Baignets d'artichaux,</i>		39
<i>Pets de putain,</i>		40
<i>Paste filée,</i>		41
<i>Paste de citron,</i>		42
<i>Paste d'amande,</i>		43
<i>Paste de pistache,</i>		44
<i>Ramequin de roignons,</i>		45
<i>Ramequin de chair,</i>		46
<i>Ramequin de fromage.</i>		47

88 LE CUISINIER

Ramequin de suye de cheminée,	48
Ramequin d'oygnon,	49
Ramequin d'aïlx,	50
Ortolans,	51
Langue de bœuf en ragoust,	52
Langue de porc en ragoust,	53
Langue de porc parfumée,	54
Langue de porc grillée en ragoust,	55
Langue de bœuf,	56
Pigeonneaux,	57
Foye gras,	58
Foye gras sur le gril,	59
Foye gras cuit dans les cendres,	60
Foye gras frit en baignets,	61
Beatilles,	62
Tourte de franchipanne,	63
Nulle,	64
Nulle ambrée,	65
Nulle verte,	66
Artichaux fricaße,	67
Artichaux frits,	68
Artichaux à la poiurade,	69
Artichaux en cus,	70
Champignons,	71
Champignons farcis,	72
Champignons frits,	73
Champignons à l'oluiier,	74
Omelette de jambon,	75

<i>Tortuës,</i>	76
<i>Tourte de pistache,</i>	77
<i>Oeufs à la Portugaise,</i>	78
<i>Oeufs mignons,</i>	79
<i>Oeufs filez,</i>	80
<i>Oeufs à la Varenne,</i>	81
<i>Oeufs de neige,</i>	82
<i>Oeufs à la Huguenotte,</i>	83
<i>Cardons d'Espagne,</i>	84
<i>Asperges à la sauce blanche,</i>	85
<i>Asperges en ragoust,</i>	86
<i>Asperges à la cressime,</i>	87
<i>Langue de mouton en ragoust,</i>	88
<i>Langue de mouton picquée,</i>	89
<i>Langue de mouton sur le grill,</i>	90
<i>Salade de grenade,</i>	91
<i>Hure de sanglier,</i>	92
<i>Tranche de Hure,</i>	93
<i>Tranche de Hure en ragoust,</i>	94
<i>Poix verts,</i>	95
<i>Roignons de Belier,</i>	96
<i>Palets de bœuf,</i>	97
<i>Arbolade,</i>	98
<i>Pigeonneaux,</i>	99
<i>Grives,</i>	100
<i>Perdreaux,</i>	101

Vous vous souviendrez en servant l'entremets de garnir vos plats de fleurs de

faison, & serez aduertis qu'après les discours suiuans vous trouuerez la maniere de faire les liaisons, & jus de champignons, avec d'autres petites curiositez assez vtilles, voire mesme necessaires à ceux qui veulent seruir les Grands avec honneur & accueil.

Discours des Entre-mets.

1. Oreilles, & pieds de porc.

Estans bien cuits, passez-les par la poëlle avec peu d'oygnon, & les assaisonnez bien : Mettez-les mitonner dans vn petit pot avec vn peu de bouillon, & lors que la sauce sera bien liée, mettez y vn filet de vinaigre avec de la moutarde, s'il en est faison, & seruez.

2. Menus droits de cerf.

Estans bien habillez mettez les cuire dans vn pot, & lors qu'ils seront bien cuits, faites les mitonner avec du vin, en suite passez les par la poëlle avec du lard, le tout bien assaisonné, puis les remettez mitonner entre deux plats avec peu d'oygnon, & bon bouillon, & quand la sauce sera fort courte, seruez.

3. *Pasté de venaison.*

Si la chair en est dure, battez la, ostez les peaux de dessus, & la lardez de gros lard, assaisonné de sel, poiure, vinaigre, & clou battu. Si c'est pour garder, faites vostre paste de farine de seigle, sans beurre, sel & poiure : faites cuire vostre pasté l'espace de trois heures & demie : estant cuit bouchez avec de la paste le trou que vous auez laissé pour donner vent, & seruez par tranches.

4. *Tranche de passé.*

La façon en est de chercher le costé où le lard paroistra le plus, puis estant coupé fort delié, le seruir.

5. *Pasté de jambon.*

Faites le bien détremper, & lors qu'il sera assez deffalé, faites le boüillir vn boüillon, & ostez la peau d'autour, que vous appelez la coine : Puis le mettez en paste bise, comme la venaison, & l'assaisonnez de poiure, clou, & persil ; si vous me croyez, vous le larderez aussi de mesme que la venaison, faites le cuire à proportion de sa grosseur : s'il est gros, pendant cinq heures ; s'il est moindre, moins de temps, & ainsi à mesure qu'il sera gros ou petit. Estât froid, seruez le par tranches.

6. *Trouffles en ragoust.*

Pelez les bien proprement, en sorte qu'il n'y demeure point de terre, les coupez fort deliées, & les passez avec peu de lard, ou s'il est iour maigre, avec du beurre, peu de persil aché, & vn peu de bouillon; estans bien assaisonnées faites les mitonner, en sorte que la sauce soit peu liée: Et seruez les sur vne assiette garnie de grenade & citron, si vous en auez, de fleurs & de fueilles.

7. *Trouffles seiches.*

Lauez les bien avec du vin, faites les cuire avec du gros vin, vn peu de vinaigre, sel & poiure à quantité. Estans bien cuites, laissez les reposer dans leur bouillon, pour leur laisser prendre sel, puis seruez les dans vne seruiette pliée ou non.

8. *Trouffles au naturel.*

Estant bien lauées avec du vin, faites les cuire avec sel & poiure, puis étant bien cuits, seruez les dans vne seruiette pliée, ou sur vn plat garny de fleurs.

9. *Omelette de beatilles.*

Prenez vos beatilles, qui sont crestes, roignons, & aisles de pigeonneaux, faites les bien cuire, & étant cuites & assaisonnées, mettez les à sec: Ayez des œufs

dont vous osterez plus de la moitié des blancs, battez les, & estans bien battus, mettez dedans vos beatilles bien nettes, puis prenez du lard, & le coupez par morceaux, le passez par la poëlle, & avec vostre lard fondu, mesme avec les morceaux, si vous voulez faites vostre omelette bien espaisse, & non trop cuite, & seruez.

10. *Riz de veau frits.*

Qu'ils ne soient point trop vieux, faites les tremper dans l'eau, & bien blanchir, & en suite secher. Coupez les par tranches, & assaisonnez de sel, farinez, & faites frire avec du sain-doux, ou lard fondu, en sorte qu'ils soient bien iaunes & secs, mettez y vn jus d'orange ou de citron, & les seruez proprement.

11. *Riz de veau picquez.*

Choisissez les plus beaux que vous pourrez, & les mieux faits, faites les blanchir dans de l'eau froide, les picquez, & les mettez à vne brochette : faites les rostir bien proprement, & estans rostis, seruez les avec vn jus de citron par dessus.

12. *Riz de veau en ragoust.*

Après les auoir fait blanchir découpez

les par morceaux, & les passez par la poëlle, ou tous entiers si vous voulez, avec du lard, & bien assaisonnez avec persil, siboule entiere, champignons, & truffes, & apres estre bien mitonnez avec bon bouillon, & la sauce estant courte, & bien liée, seruez.

13. *Foye de Cheureuil.*

Estant sorty tout chaud du corps du cheureuil, coupez le par petites tranches, le passez par la poëlle avec du lard, ostez les cretons, le fricassez bien, & assaisonnez avec peu de persil, & vne siboule entiere. Mettez le mitonner avec peu de bouillon, puis seruez avec la sauce bien liée.

14. *Foye de Cheureuil en Omelette.*

Vous pouuez faire aussi vne omelette du foye de cheureuil, en cette façon. Estant tiré de la beste, achez le bien menu, en faites vostre omelette avec du lard, & faites en sorte qu'elle ne soit pas trop cuite, mais aussi qu'elle le soit assez, & seruez.

15. *Tetine de Cheureuil.*

Après l'auoir bien fait blanchir, coupez la par ruelles, & la faites frire avec jus de citron, ou la mettez cuire avec quelque

ragoust. Estant cuite, achez la bien menu,
& en faites vne omelette avec du lard,
puis seruez avec jus de citron.

16. *Tetine de vache.*

Faites la bien cuire, & lors qu'elle sera
bien cuite decoupez la par tranches, & en
garnissez vos entrées, ou les passez par la
poëlle avec fines herbes, & siboule entie-
re; assaisonnez bien le tout, & le faites mi-
tonner avec le meilleur de vos bouillons,
en sorte qu'il soit de haut goust, & la sau-
ce bien liée, puis seruez.

17. *Choux fleurs.*

Estant bien nettoyez, faites les cuire
avec du sel, & vn morceau de graisse ou
de beurre: estans cuits, pelez les, & les
mettez avec du beurre bien frais, vn filet
de vinaigre, & vn peu de muscade, pour
vous seruir de garniture. Si vous voulez
les seruir seuls, mettez les de mesme, &
lors que vous serez prests de seruir, faites
vne sauce aussi avec bon beure bien frais,
vne siboule, sel, vinaigre, muscade, & que
la sauce soit bien liée. Que si c'est en-
charnage, mettez y quelques iaunes
d'œufs, dont pourtant vous pourrez vous
passer, si la sauce est bien tournée par
quelque personne: puis garnissez vostre

assiette tout chaudement, mettez vostre sauce par dessus, & seruez.

18. *Cresme de pistache.*

Prenez vne poignée de pistaches pilées, & vne chopine de lait, faites le bouillir avec vn appareil de farine que vous y meslerez. Estant presque cuit, délayez six jaunes d'œufs avec vos pistaches, & vn peu de beurre bien frais; mettez le tout dans vn poisson avec quantité de sucre, & peu de sel. Si vous voulez, mettez y musc ou ambre appropriez, aussi avec sucre à quantité, mais fort peu de musc: battez bien le tout ensemble; & seruez garny de fleurs.

19. *Jambon en ragoust.*

Estant cuit ou non, coupez en des tranches fort deliées, puis les mettez dans la poëlle avec fort peu de vin; faites les ensuite mitonner avec peu de poiure, peu de chapelure de pain fort deliée, & jus de citron, puis seruez.

20. *Jambon rosty.*

Coupez le par tranches, & le mettez tremper avec vn peu de bouillon, & vn filet de vinaigre: faites le tiedir, puis le tirez, & mettez mie de pain dessus & dessous: faites le bien rostir, & apres que la
sauce

saucé aura bouilly vn bouillon, mettez la dessous, puis seruez bien garny de fleurs ou de fueilles.

21. *Jambon en tranche.*

Estant bien cuit, coupez le de bon sens, & fort delié, puis seruez.

22. *Mauviettes.*

Habillez les bien proprement, coupez en les aisles, les jambes & le col, & leur ostez le jusier, les applatissez vn peu, puis les farinez & fricassez avec du lard: En suite, mettez les mitonner avec du bouillon bien assaisonné, & vn petit bouquet; estant bien cuites, & la saucé liée, seruez les avec vn ius de citron par dessus, & les garnissez autour d'vn citron entier decoupé.

23. *Poulets marinez.*

Lors qu'ils seront bien habillez, fendez les en deux s'ils sont petits, cassez leur les os, & les mettez mariner avec vinaigre, sel, poiure, siboule, & écorce de citron: Laissez les y tremper iusques à ce que vous en ayez affaire: Et alors mettez les esgouter, farinez les, & faites frite dans du sain-doux, ou du lard: estant frits, mettez les mitonner fort peu avec leur marinade, puis seruez avec la saucé courte.

24. *Abbatis d'Aigreaux en ragoust.*

Prenez les pieds, les oreilles & la langue, passez les par la poëlle avec vne siboule & persil, puis mettez les mitonner avec de bon bouillon : Estant presque cuits, mettez y des capres achées, asperges rompuës, jus de champignons, ou truffes, & assaisonnez bien le tout. Seruez proprement avec la sauce bien liée, & garniture de fueilles & de fleurs, & sur tout, que vos abbatis soient bien blancs.

25. *Allouettes en ragoust.*

Estant bien plumées, tirez en les iusiers, applatissez les, farinez, & passez par la poëlle, puis les mettez mitonner avec bon bouillon, vn bouquet, & peu de capres hachées, le tout bien assaisonné. Estant bien cuites, & la sauce bien liée, feruez avec pistaches ou grenades, & tranches de citron.

26. *Gellée.*

Pour faire de la gelée, prenez vn cocq, ostez en la peau; prenez aussi vn jarret & quatre pieds de veau, les cassez, & les faites blanchir, puis les empottez dans vn pot neuf, & faites cuire l'espace de deux heures & demie: & le tout estant presque cuit, cherchez du vin blanc bien clair, &

l'y mettez: Lors qu'il y sera entierement, passez & pressez vostre viande, prenez vostre bouillon, & le mettez dans vn poësson sur le feu. Estant prest de bouillir mettez y cinq quarterons de sucre; & lors qu'il boult, iettez y le jus de six citrons, & les blancs de demy quarteron d'œufs bien fraïs: après que le tout aura boulu, mettez le dans vne chauffe bien claire, & meslés de telle couleur que vous voudrés, musquez & seruez.

26. . *Gellée de corne de Cerf.*

Prenez chez vn Espicier, ou chez vn Coutelier de la corne de cerf rapée, à proportion: Pour en faire trois plats, il en faut deux liures, mettez la cuire avec du vin blanc l'espace de deux heures, en sorte qu'estant bouillie, il en reste pour faire vos trois plats. Passez la bien avec vne seruiette; & apres la mettez dans vne poëlle avec vne liure de sucre, & le jus de six citrons: Estant prest de bouillir, meslez y les blancs de douze œufs bien fraïs; & si tost qu'ils y seront, vous mettez le tout dans la chauffe, & la ferrerez dans vn lieu fraïs: Seruez la naturelle, & la garnissez de grenades, & tranches de citron.

27. *Gelée verte.*

Vous prenez vostre gelée ordinaire, ainsi que nous l'auõs descrite cy dessous, & prenez chez vn Espicier de la couleur verte que vous mellerez avec vostre gelée, puis seruez.

28. *Gelée rouge.*

Vostre gelée sortant de la chauffe, mettez la tremper avec de la bettraue fort rouge, bien cuite, & rappée. Passez le tout ensemble, & le mettez froidir, puis seruez, & garnissez d'autre couleur.

29. *Gelée iauue.*

De mesme.

30. *Gelée violette.*

De mesme.

31. *Gelée blanche.*

Aussi de mesme.

32. *Blanc manger.*

Prenez le plus trouble de vostre gelée, mettez le tiedir avec des amandes bien pilées : passez les ensemble, & y meslez vne goutte de lait, si elle ne se trouue affés blanche. Estant froide, seruez, & garnissez d'autre couleur.

33. *Salade de citron.*

Prenez des citrons telle quantité que vous voudrez, pelez les, & coupez par

tranches fort deliées, mettez les avec du sucre, & fleurs d'orange & de grenade, puis seruez proprement.

34. *Achis de perdrix.*

Vos perdrix estant rosties, leuez en le blanc, achez le bien menu, delayez le avec bon boüillon, & l'affaïsonnez: En suite faites le mitonner avec vne siboule, & lors que vous voudrez seruir, ajoutez y vn iaune d'œuf, & vn ius de citron, & le garnissez de ce que vous voudrez, comme pistaches, grenade, & citron decoupé, puis seruez.

35. *Rissolles frites.*

Prenez blancs de perdrix, ou d'autre viande, achez la bien menu, & affaïsonnez: faites en suite vostre abaisse fort deliée, & en accommodez vos rissolles, que vous ferez frire dans du sain-doux, ou lard fondu.

36. *Rissolles feuilletées.*

Elles se font de mesme que les autres, hormis qu'il faut que la viande en soit vn peu plus grasse: Estans bien affaïsonnées, faites les bien proprement cuire, & seruez.

Vous pouuez aussi faire des rissolles de toute autre viande de mesme façon que

cy dessus. Seruez les sucrées, & eaux de senteur par dessus.

37. *Baignets de moëlle.*

Auant que de vous spécifier les diuerses façons de baignets, il faut icy vous en donner vn modele general.

Prenez du fromage, le battez bien dans vn mortier ou dans vn plat, que s'il est fort rassis, mettez y vn peu de lait: en suite, de la farine & des œufs à proportion, assaisonnez le tout de sel, & le passez avec du sain-doux, ou aux iours maigres avec du beurre affiné: Seruez avec quantité de sucre, & peu d'eau de fleurs d'orange, ou d'eau rose par dessus.

Si vous voulez faire baignets de moëlle, prenez les plus gros morceaux de moëlle que vous aurez: estans trempez, coupez les par tranches, ajustez les dans vostre paste, faites les frire, & seruez de mesme.

38. *Baignets de pommes.*

Ils se font de mesme que ceux de moëlle.

39. *Baignets d'artichaux.*

Mettez vos artichaux en culs, faites les cuire à moitié, & en ayant osté le foin, coupez les par tranches: faites vn appareil avec de la farine & des œufs, du sel,

& peu de lait, puis mettez vos artichaux dedans, & lors que vostre sain-doux est chaud, mettez les dedans tranche à tranche, faites les bien frire, & seruez.

40. *Pets de putain.*

Faites vostre paste de baignets plus forte qu'à l'ordinaire, par le moyen d'augmentation de farine & d'œufs, puis les tirez fort menus, & lors qu'ils feront cuits seruez les chauds avec sucre, & eau de senteur.

41. *Paste filée.*

Prenez du fromage, & le broyez bien. Prenez aussi autant de farine, & peu d'œufs, le tout assaisonné, faites le cuire dans vn poësson; estant cuit, filez la paste de telle sorte que vous voudrez, puis la faites frire, & la seruez en pyramide avec sucre, & eauës de senteurs.

42. *Paste de citron.*

Elle se fait de mesme sorte que celle que nous auons appellé filée, hormis que vous y meslez du citron, faut la seruir comme la premiere, bien garnie de fleurs.

43. *Paste d'amendes.*

De mesme que la paste filée.

44. *Paste de pistaches.*

Aussi de mesme.

45. *Ramequin de roignon.*

Tirez le roignon d'une longe de veau cuite, achetez le avec persil ou ail, & un jaune d'œuf : puis estendez vostre appareil bien assaisonné sur du pain que vous ferez rostir dans la poëlle, & seruirez le tout sec ou sucré.

Vous pouvez faire rosties de roignon de veau quasi de mesme, hormis qu'il n'y faut mettre ny persil ny oygnon : mais le roignon estant bien assaisonné, vous l'estendez sur vos rosties, auxquelles vous ferez aussi donner couleur dans la poëlle : & en seruant vous les pouvez sucrer, & mesme mesler du sucre dans l'appareil si vous voulez.

46. *Ramequin de chair.*

Prenez telle viande que vous voudrez, achetez la bien menuë, & estant achée, delayez la avec un œuf, & l'assaisonnez comme il faut : faites les rostir dans la poëlle, & seruez avec un jus de citron.

47. *Ramequin de fromage.*

Prenez du fromage, faites le fondre avec du beurre, oygnon entier, ou pillé, sel & poiure à force, estendez le tout sur

du pain passé : la paille du feu par dessus, & seruez chaud.

48. *Ramequin de suye de cheminée.*

Vostre pain estant passé peu plus de moitié par le beurre ou huile, poudrez le de suye, avec sel & force poiure par dessus, & seruez chaud.

49. *Ramequin d'oignon.*

Prenez vos oignons, & les faites piller dans vn mortier, avec sel & poiure à force : vous y pouuez mettre anchois bien fondus avec peu de beurre, vos oignons estans sur le pain passé dans l'huile ou dans le beurre : passez la paille du feu bien rouge par dessus, & seruez.

50. *Ramequin d'aulx.*

Il faut faire de mesme qu'au Ramequin d'oignon.

51. *Ortolans en ragoust.*

Habillez les & les passez par la poëlle, estans passez, mettez les mitonner dans vn petit pot avec peu de bouillon, & les assaisonnez bien : pour lier la fauce, mezlez y riz de veau, jus de viande, & de champignons, & le tout estant bien cuit, seruez garny de pistaches & grenades.

52. *Langue de bœuf en ragoust.*

Vous trouuerez la façon de l'accom-

moder au discours des Entrées, art. 17.

53. *Langue de porc en ragoust.*

Estant sallée & cuite, coupez la fort de liée, & la mettez mitonner avec peu de boüillon, puis la passez par la poëlle avec du lard fondu, oygnon pilé, & vn filet de vinaigre : ce qu'estant fait, seruez avec vn ius de citron, & garnissez de capres, & de tout ce que vous aurez. Meslez y dans la saison verjus ou groseilles.

54. *Langue de porc parfumée.*

Estant cuite, seruez la seiche, & la garnissez de ce que vous voudrez, soit fleurs ou autre chose. Vous la pouuez ouvrir par la moitié.

55. *Langue de porc grillée en ragoust.*

Faites la cuire à moitié sallée, & en suite griller ; faites y aussi telle sauce que vous voudrez, pourueu qu'elle soit bien liée, & bien assaisonnée, puis seruez.

Vous la pouuez picquer & faire cuire à la broche, l'arrosant d'une marinade que vous ferez dessous, bien assaisonnée, & avec telle quantité de sel que vous iugerez à propos ; estant cuite, seruez.

56. *Langue de bœuf.*

Faites la cuire sallée avec de l'eau, & sur la fin mettez y du vin : Estant cuite, pelez

la, & lors que vous serez prest de servir, la coupez par ruelles, ou la fendez, puis seruez.

57. *Pigeonneaux.*

Pour les mettre en ragoust, prenez les fortans de dessous la mere, tuez les, & échaudez aussi-tost, puis estans habillez, blanchis & farinez, passez les par la poëlle, & en suite mettez les mitonner dans vn pot avec bon bouillon bien assaisonné, & vn bouquet: faites en sorte qu'ils soient bien cuits, & la sauce liée. Seruez avec capres achées, champignons, riz de veau, & de tout ce que vous pouuez auoir d'assortiment aux pigeonneaux.

58. *Foye gras en ragoust.*

Choisissez les plus gras & les plus blonds, nettoyez les, & iettez dans l'eau chaude pour oster l'amertume, mais les retirez aussi-tost; Estans essuyez, passez les par la poëlle, & mettez mitonner avec peu de bouillon, persil, & siboule entiere; estans cuits, ostez la siboule, & seruez la sauce bien liée: vous y pouuez mettre truffes, champignons & asperges.

59. *Foye gras sur le gril.*

Mettez le sur le gril, & le poudrez de mie de pain & de sel. Estant rosty, iettez

vn ius de citron par dessus, & seruez.

60. *Foye gras cuit dans la cendre.*

Il faut le barder & le bien assaisonner de sel, poiure, clou battu, & vn bouquet fort petit, puis l'envelopper avec quatre ou cinq fueilles de papier, & le mettre cuire dans les cendres comme vn coing. Estant cuit, prenez garde de perdre la fauce en le remuant; ostez les fueilles de dessus, & le seruez avec celles de dessous si vous voulez, ou sur vne assiette.

61. *Foye gras frit en baignets.*

Vous pouuez iuger comment il le faut accommoder pour le seruir en cette sorte par les discours precedens de ragoufts, de fritures, & de baignets.

62. *Beatilles.*

Prenez aifles, foyes, & crestes, le tout estant bien blanchi, faites cuire les crestes à part; & estant cuites, les pelez; en suite faites mitonner le tout ensemble avec bon bouillon bien assaisonné, & lors que vous serez presque prest de seruir, fricassez vos crestes & vos beatilles avec de bon lard, vn peu de persil, & siboules achées; remettez les mitonner dans leur bouillon, iusqu'à ce qu'il faille seruir.

vous y pouuez mesler des iaunes d'œufs.
Seruez.

63. *Tourte de franchipanne.*

Prenez vn chaudéau de laiçt, & faites vostre appareil pour faire vostre crespme, en cette sorte: prenez vn peu de farine, que vous ferez cuire avec vostre laiçt; estant cuite, prenez cinq iaunes d'œufs, & meslez le tout ensemble, avec pistaches battuës, amandes, peu de sel, & quantité de sucre; faites en suite vostre paste, la détrempez avec blancs d'œufs, & sel, & laissez la reposer. Faites en six abbaiſſes fort deliées, & les beurrez l'vne apres l'autre, estendez vostre crespme dessus vos six abbaiſſes, & faites en encore six autres, & les mettez l'vne apres l'autre bien beurrée, & particulièrement celle de dessus, pour luy donner couleur. Estant cuite dans vne tourtiere, ou sur vne assiette, la changez en vne autre, & la sucrez, puis seruez avec fleurs.

Vous pouuez faire la tourte de franchipanne de toute autre sorte de crespme, & la seruir de mesme sorte que celle cy-dessus.

64. *Nullé.*

Prenez vne douzaine de iaunes d'œufs,

& deux ou trois blancs, mettez y peu de cresse, vn peu de sel, & beaucoup de sucre; battez bien le tout ensemble, & ensuite le passez dans vne passoire, puis le mettez sur vne assiette, & dans vn plat, & lors que vous estes prest à seruir, faites la cuire; estant cuite, seruez avec sucre, & eaux de senteur, & garnissez de fleurs.

65. *Nullle ambrée.*

Prenez cresse ou lait bien frais, delayez jaunes d'œufs, fort peu de sel, sucre, musc, ou ambre: & lors que vous estes prest de seruir, faites vn lit de vostre appareil, & vn lit de jus, & successiuent iusques au nombre de cinq ou six: puis passez la paisle rouge par dessus, garnissez de sucre & musc, ou eau de fleur d'orange, & seruez.

66. *Nullle verte.*

Elle ne differe point des precedentes qu'en couleur, laquelle vous donnerez ainsi qu'à la gellée, dont vous auez la methode cy-deuant.

67. *Artichaux fricassez.*

Coupez les presque en culs, ostez en le foin, & les iettez dans l'eau bouillante pour les blanchir, faites les seicher, & les farinez, puis les passez avec sain-doux, ou

beurre affiné ; seruez les chauds , & garnissez de persil frit, pour lequel frire il est nécessaire qu'il soit bien vert , & qu'il ne soit point mouillé.

68. *Artichaux frits.*

Découpez les en quatre , nettoyez les, & ostez en le foin, puis les faites blanchir dans l'eau chaude , puis les mettez essuyer & les farinez avec de la farine & du sel menu, faites bien chauffer le sain-dou & ouï beurre affiné, ou lard fondu , & estant bien chaud, mettez y vos artichaux, & les faites bien frire ; mettez les apres égoutter, & mettez dans vostre friture vne poignée de persil bien vert , que vous mettez sur vos artichaux estant bien sec , & seruez.

69. *Artichaux à la poiurade.*

Coupez vos artichaux par quartiers ; ostez en le foin, & les faites blanchir dans de l'eau bien fraîche , & lors que vous voudrés seruir, mettés les sur vn plat avec poiure & sel, puis seruez.

70. *Artichaux en cus.*

Ostез toutes les fueilles de vos artichaux ; & coupez les iusques au foin, puis les faites cuire avec bouillon, ou avec de l'eau, du beurre & du sel : estans cuits ;

tirez les de leur bouillon, espluchez & ostez le foïn : mettez les en suite avec du beurre & du sel, & lors que vous voulez seruir, faites vne sauce avec du beurre bien frais, vn filet de vinaigre, muscade, & vn iaune d'œuf pour lier la sauce, puis seruez en sorte qu'ils soient bien blancs.

71. *Champignons en ragoust.*

Estans bien nettoyez, passez les par la poëlle avec du beurre bien frais, persil aché, & siboule : assaisonnez les, & mettez mitonner, & lors que vous serez prest de seruir, mettez y ius, écorce de citron, & vn peu de blanc manger, puis seruez.

72. *Champignons farcis.*

Choisissez les mieux faits pour tenir la farce que vous ferez de quelques viandes ou bonnes herbes, en sorte qu'elle soit delicate, & liée avec iaunes d'œufs: puis vos champignons estans farcis & assaisonnez, mettez les dans vn plat sur vne barde de lard, ou sur vn peu de beurre, faites les cuire, & seruez garnis de jus de citron.

73. *Champignons frits.*

Faites les blanchir, & en suite essuyez; puis les marinez avec vn peu de vinaigre, sel, poiure, & oygnon, & lors que vous
seruez

seriez presque prest de seruir, faites vne paste delayée avec iaunes d'œufs; faites frire vos champignons, seruez, & en garnissez.

74. *Champignons à l'oliuier.*

Estans bien nettoyez, coupez les par quartier, & les changez d'eau pour en oster la terre: Estant bien nets, mettez les entre deux plats avec vn oygnon & du sel, puis sur le rechaut, afin qu'ils iettent leur eau; Estant pressez, prenez du beurre bien frais, avec persil & siboule, & les fricassez, apres cela mettez les mitonner, & lors qu'ils seront bien cuits, vous y pouuez mettre de la cresse, ou du blanc manger, seruez.

75. *Omelette de iambon.*

Prenez vne douzaine d'œufs, les cassez, & ostez les blancs d'vne demy douzaine, & les battez: en suite de vostre iambon achez le, & le meslez avec vos œufs: prenez du lard, le coupez, & le faites frire, iettez dedans vostre omelette, en sorte qu'elle ne soit trop cuite, & seruez.

76. *Tortuës.*

Coupez en les pieds, la queuë & la teste, mettez les cuire dans vn pot, & l'affaifonnez bien avec fines herbes; lors qu'el-

les seront presque cuites, mettez y du vin, & les faites bien bouillir: Estans cuites, tirez les, & les decoupez par morceaux, & sur tout prenés garde à bien oster l'amer. Puis les fricassez avec du beurre ou du lard, persil & siboule; mettez les en suite mitonner avec peu de bouillon, & lors que vous ferez prest de servir, delayez vn iaune d'œuf avec du verjus, meslez le ensemble, & seruez bien assaisonnées.

77. *Tourte de pistaches.*

Faites fondre du beurre, & y mettez six iaunes d'œufs avec du sucre: battez vne poignée de pistaches, & les meslez ensemble avec vn grain de sel. Puis faites vostre abbaisse, & la foncez; mettez y vostre appareil, & la bandez: Estant cuite, seruez la sucrée, & la garnissez d'écorce de citron confite.

78. *Oeufs à la Portugaise.*

Prenez quantité de iaunes d'œufs, & vne liure, ou demie liure de sucre, dont vous ferez vn syrop, lequel estant fait, vous le meslerez avec vos œufs, avec vne goutte d'eau de fleur d'orange, & les faites cuire: Estant cuits, faites vn cornet de papier beurré & bien double; mettez vostre

appareil dedans, lequel estant refroidy, ostez le papier, & mettez cet appareil sur vne assiette, la pointe en haut, le sucrez & le garnissez de nonpareille, canelle, écorce de citron confite, & fleurs, puis seruez.

Autre façon.

Faites vn syrop, puis cassez vne douzaine d'œufs, ou plus, & les battez bien, faites chauffer vostre syrop, & lors qu'il sera bien chaud, meslez y vos œufs, passez le tout ensemble dans vne passoire, & faites le cuire; Estant cuit, seruez le avec du biscuit coupé & dressé en pyramide, eaux de senteur, & musc ou ambre gris.

79. *Oeufs mignons.*

Faites vostre syrop, & prenez des jaunes d'œufs, les delayez bien, & les mettez dans vostre syrop: Estant cuits, mettez les sur vne assiette avec vne goutte d'eau de fleur d'orange, & de musc, puis seruez.

80. *Oeufs filez.* ✓

Prenez vne chopine de vin blanc avec vn morceau de sucre, faites les bien bouillir, puis cassez des œufs, & les battez bien, passez les dans vne passoire, & les mettez en suite dans vostre poësson

tout bouillant, par ce moyen ils sont cuits en vn moment, & se trouuent enfilez; tirez les de vostre syrop, & les mettez égouter, puis les seruez en pyramide, avec eau de senteur.

81. *Oeufs à la Varenne.*

Faites vn syrop bien fait, faites frire des blancs d'œufs, & les mettez dans vostre syrop, estant cuits seruez les avec eau de fleur d'orange.

Autre façon.

Faites vostre syrop, & avec vos œufs frits, meslez y vn peu de laiçt bien frais: Estant cuits, seruez les sur vne assiette, bien blancs, & garnis d'eaux de senteur.

82. *Oeufs à la neige.*

Faites bouillir du laiçt avec peu de farine, mettez y apres plus de la moitié de douze blancs d'œufs, & remuez bien le tout ensemble, & le sucrez; lors que vous serez prest de seruir, remettez les sur le feu, & les glaces, où bien jettez par dessus le reste de vos blancs bien frits, passez y legerement vn couuert de four, ou tourtiere, & seruez sucrez avec quelques eaux de senteur.

Vous pouuez au lieu de blancs y met-

tre le jaune de vos œufs à proportion, & les blancs frits par dessus.

La crefine à la Mazarine se fait de mesme, hormis que vous n'y mettez point de blancs d'œufs.

83. *Oeufs à la Huguenotte.*

Prenez du jus de mouton, le mettez sur vne assiette, ou dans vn plat, ayez des œufs bien frais, & les cassez dans vostre jus, faites les cuire avec peu de sel: estans cuits, mettez y ius & muscade, puis seruez.

84. *Cardons d'Espagne.*

Estant blanchis, ostez en la peau bien proprement, & les mettez tremper dans l'eau fraische, puis les seruez avec poiure & sel.

85. *Asperges à la sauce blanche.*

Choisissez les plus grosses, ratissez en le pied, & les lauez, puis les faites cuire dans de l'eau, les bien sallez, & ne les laissez trop cuire: Estant cuites, mettez les égouter, & faites vne sauce avec du beurre bien frais, peu de vinaigre, sel, muscade, & vn jaune d'œuf pour lier la sauce, laquelle prenez garde qu'elle ne se tourne, & seruez bien garnies.

86. *Asperges en ragoust.*

Prenez vos asperges, & les rompez bien menuës, puis les passez par la poëlle avec beurre ou lard, meslez y persil & siboule, le tout bien assaisonné: mettez les mitonner iusques à ce que vous soyez prest à seruir: Vous y pouuez mettre de la cresseme, ou iaunes d'œufs, ou jus de mouton, & en pouuez garnir autre chose.

87. *Asperges à la cresseme.*

Coupez les bien menuës, & n'y laissez rien que le verd: fricassez les avec beurre bien frais, ou lard, persil & siboule, ou vn bouquet, apres cela faites les fort peu mitonner avec de la cresseme bien fraische, & seruez si vous voulez avec vn peu de muscade.

88. *Langue de mouton en ragoust.*

Estant bien nettoyée, fendez la en deux, puis la farinez, la passez dans la poëlle, & la mettez en ragoust avec vinaigre, verjus, sel, poiure, ius d'orange, & capres achées: Estant bien mitonnée, & la sauce bien liée, seruez.

89. *Langue de mouton picquée.*

Prenez la cuite, & la nettoyez bien, faites la picquer & rostir, puis seruez avec vn ius de citron, ou quelque orange.

90. *Langue de mouton sur le gril.*

Fendez la par la moitié, & mettez la sur le gril avec sel & mie de pain par dessus, puis faites vne sauce avec verjus de grain ou grozeilles, peu de chapelure de pain, de persil & siboule achez bien menus, puis estant bien cuites, seruez.

91. *Salade de grenade.*

Espluchez vos grenades, les mettez sur vne assiette, les sucrez, & garnissez de citron, puis seruez.

92. *Hure de sanglier.*

Coupez la proche des espauls pour la rendre plus belle & plus apparente, & pour conseruer le col, qui en est le meilleur, pourueu qu'il soit bien assaisonné. L'ayant coupée, faites la brusler, ou échauder, si vous voulez qu'elle soit blanche; puis coupez la peau à quatre doigts du nez tout autour de la teste, de peur qu'elle ne se retire, & ne descende en d'autres lieux. Faites la cuire, & bien assaisonner, & estant à moitié cuite, mettez y du vin blanc ou rouge, & la faites acheuer de cuire, derechef bien assaisonnée de poiure, oygnon, cloux, écorce d'orange, & fines herbes. Vous la pouuez faire cuire & bien enuelopper avec du foin, de

peur qu'elle ne se défasse. Estant bien cuite seruez la froide, entiere, & garnie de fleurs, que si vous l'avez entourée, seruez la par tranches, que vous pourrez déguiser en plusieurs façons de ragousts.

93. *Tranche de Hure.*

Coupez la sur le col, ou aupres, ou dessous l'oreille, & seruez.

94. *Tranche de Hure en ragouft.*

Estant coupée de la sorte, faites la bouillir avec du vin, & peu de chapelure de pain; estant cuite, & la sauce liée, seruez.

Autre façon.

Estant coupée comme dit est, poudrez la de mie de pain, & la mettez sur le gril. Estant grillée, seruez avec jus de citron. Au temps des feuilles de vignes enuolopez en vostre tranche, & seruez promptement avec verjus de grain.

95. *Pois verts.*

Passez les si vous voulez, & les faites cuire avec laitues pommées ou pourpier. Estant bien cuits avec vn bouquet, & bien assaisonnez, seruez les garnis de laitues.

Vous pouuez les accommoder & assaisonner avec de la cresse, ainsi que les as-

perges, dont est fait mention cy-dessus en l'article d'asperges à la cresse.

96. *Roignons de Belier.*

Faites les bien blanchir, ostez en les peaux, & les coupez en tranches fort deliées : Passez les par la poëlle assaisonnez de tout ce que vous aurez, puis les faites mitonner avec champignons & jus, puis seruez.

Autre façon.

Coupez les de mesme par tranches, & les faites tremper avec peu de vinaigre & de sel : quelque temps avant que servir, estans essuyez, passez les dans la paste de baignets, & les faites frire, & iettez dessus jus de citron, ou d'orange, puis seruez.

97. *Palets de bœuf.*

Prenez les bien cuits & bien doüillets, & ne laissez de les faire bouillir vn bouillon pour oster le goust de la Tripiere: cela fait, coupez les fort deliez, les passez, assaisonnez, & faites mitonner; que vostre sauce soit liée d'vn jus de citron, puis seruez.

Les palets de bœuf à garnir se fricassent de mesme, hormis que vous les coupez en détail.

Faites fondre peu de beurre, & prenez de la cresse, jaunes d'œufs, jus de poires, sucre, & fort peu de sel, faites cuire le tout ensemble; estant cuit, sucrez avec eaux de fleurs, & seruez verte.

99. *Pigeonneaux.*

Estant bien blanchis, vn peu farinez, & passez avec du lard, faites les mitonner avec bon bouillon, champignons, truffes, & vn bouquet, le tout bien assaisonné, & seruez la sauce bien liée, & garnissez de citron coupé.

Le mesme ragoust se peut faire aux Pigeonneaux rostis.

100. *Grives.*

Ostez les iusiers, passez les de mesme que les pigeonneaux, & les faites cuire plus long-temps, parce qu'ils sont plus dures. Estant cuites & assaisonnées aussi de mesme, seruez garny de grenade ou citron coupé.

101. *Perdreaux.*

Prenez quelques morceaux de tranches de bœuf, & les battez bien avec du lard, l'assaisonnez de sel & poiure, & passez par la poëlle, tant qu'il soit bien roux, en suite, faites mitonner cét appareil avec peu

de bouillon, & vn oygnon pillé. En apres passez le tout, & vous en tirerez vn jus fort rouge, auquel vous meslerez vne pointe de verjus de grain, vn peu de farine cuite, ou de chapelure; puis prenez vos perdreaux, leuez en les cuisses & les ailles, & les faites mitonner avec vostre sauce, y adjoustant champignons & truffes, iufques à ce que la sauce soit bien liée: faites cuire, & seruez promptement de peur qu'ils ne durcissent.

Les perdrix s'accommodent de mesme.

*Methodes pour faire jambons de
Mayence.*

Vostre porc estant habillé, leuez en les jambons, & les estendez bien pour leur faire prendre le ply. Mettez les en la caue durant quatre iours; pendant quoy il en sortira de l'eau, qu'il faut essuyer fort souvent. Que si le temps est humide, ne les y laissez que deux fois 24. heures; puis les mettez à la presse entre deux aix, & les y laissez aussi long-temps qu'il y a que le porc est mort. Apres cela, salez-les avec sel, poiure, clou & anis battus, laissez les prendre sel l'espace de neuf iours; apres

quoy vous les tirerez & mettrez dans la lie pendant autres neuf iours : En suite enueloppez les avec du foin, & enterrez dans la caue en lieu qui ne soit trop humide. Les en ayant tirez, pendez les à la cheminée du costé qui fume le moins, & ne manquez de les parfumer deux fois le iour avec du genièvre : Estant secs & peu enfumez, pendez les au plancher dans vne chambre qui ne soit point humide, & iusques à ce que vous en ayez affaire, visitez les souuent, peur qu'ils ne pourrissent.

Pour les faire cuire : Prenez celuy que vous voudrez, nettoyez le, & le mettez dans vne grande chaudiere pleine d'eau, assaisonnez le de fines herbes, & n'y mettez point de vin. Estant cuit, leuez la coine, parfemez le de poiure & de persil aché, & le picquez de clou, puis rabaissez la coine, & le mettez dans vn lieu frais iusques à ce que vous le vouliez seruir, ce que vous ferez garny de fleurs si vous en auez.

*Maniere de faire les liaisons à conseruer,
pour n'auoir la peine de les faire
à tous momens que vous en
aurez affaire.*

Liaison d'amande.

Pelez bien vos amandes, & les pillez dans vn mortier, puis les mettez avec bon bouillon, mie de pain, iaunes d'œufs, ius de citron, vn oygnon, sel, clou, & trois ou quatre champignons: faites bouillir tout cela vn bouillon, le passez, & le mettez dans vn pot pour vous en seruir au besoin.

Liaison de champignons.

Prenez des queuës de champignons avec peu d'amandes battuës, oygnon, persil, mie de pain, iaunes d'œufs & capres; faites bouillir le tout avec bon bouillon, & le bien assaisonnez, meslez y vne tranche de citron, passez le en suite dans vne estamine, & le mettez dans vn pot pour vous en seruir au besoin.

Liaison de farine.

Faites fondre vostre lard, ostez en les

cretons : Jettez vostre farine dans vostre lard fondu, faites la bien cuire, mais prenez garde qu'elle ne tienne à la poëlle, meslez y de l'oygnon à proportion de ce que vous en aurez affaire : estant cuit, mettez le tout avec bon bouillon, champignons, & vn filet de vinaigre : puis ayant boulu avec son assaisonnement, passez la par l'estamine, & la mettez dans vn pot pour vous en seruir, que vous tiendrez sur de la cendre chaude pour lier vos saucés.

Liaison de truffes.

Prenez de la farine seiche, que vous delayerez avec bon bouillon, puis truffes, oygnons, champignons, & vn brin de thin, pilez le tout ensemble, & le faites bouillir avec vostre farine delayée : le passez par vne estamine, & le mettez dans vn pot : cela vous seruira pour lier vos Entrées ou ragoufts.

Vous pouuez vous seruir de ces liaisons en Carefme, pourueu que vous n'y mettiez point d'œufs : elles vous peuvent aussi seruir par tout comme à l'Entrée, Second & Entre-mets.

Methode pour faire les jus de champignons & de mouton, qui peuvent servir à beaucoup de sauces & de ragousts.

Jus de champignons.

Prenez les plus chetifs de vos champignons, lauez les bien avec leurs peaux, & leurs queuës, sans en rien oster, faites les bouillir dans vn pot avec de bon bouillon, en bouillant mettez y vn bouquet, vn oygnon picqué de cloux, & quelques morceaux de viande rostie, le tout bien assaisonné de sel, apres auoir bien bouilly, passez le tout par l'estamine, & le mettez dans vn pot pour vous en seruir au besoin.

Il peut seruir à toutes sortes de ragousts, mesmes aux potages, & souuent il passe pour jus de mouton.

Jus de mouton.

Faites cuire vostre viande vn peu plus de moitié, bœuf ou mouton, la picquez & la pressez avec des presses si vous en avez, ce sera tant mieux, estant pressé, &

le jus tiré, prenez vne cueillerée de bon bouillon, en arrosez vostre viande, & tirez en encor du jus ce que vous pourrez pour suppléer à ce que vous en pourriez auoir affaire : mettez le dans vn pot avec vn peu de sel, & vn jus de citron, lors que vous ferez prest de vous en seruir.

Maniere de faire la garniture de pistaches.

Pelez vos pistaches dans de l'eau chaude, les remettez dans de l'eau froide, & pour vous en seruir, achez les tant soit peu, pour mettre autour de vos plats.

Garniture de citron.

Faut le greneler, le fendre en long, & le couper par tranches, apres quoy mettez le dans de l'eau prest à vous en seruir, dessus, & autour de vos plats.

Garniture de grenade.

Choisissez la plus rouge, & l'émondez pour garnir dessus & autour de vos plats.

Methode pour tirer les jus & eaux de chair, propres à servir aux malades.

Jus de mouton, veau, ou chapon.

Estant rostis & pressez, tirez en le jus, & parce que le jus de mouton est chaud, il le faut corriger & mesler avec celuy de veau, & en faire vser vne cueillerée à vostre malade de deux en deux heures.

Autre façon de la mesme eau.

Pour ceux qui ont besoin de grand rafraichement, prenez vne bouteille qui ait le goulot fort grand, coupez vostre viande, veau & volaille assez menuë en forte qu'elle entre dans la bouteille; ce qu'ayant fait, vous la boucherez avec vn morceau de pâte, & vn parchemin par dessus, la lierez bien, & la mettez dans vne chaudiere d'eau chaude iusques au goulot. Faites la bien boüillir l'espace de trois heures. Estant cuite, débouchez vostre bouteille, & en tirez le jus, lequel vous ferez prendre à vos malades, ou mesme à ceux qui en pleine santé ont besoin de rafraichissement, avec autre jus de viande rostie, ou avec vn boüillon, le

tout à proportion du besoin, & des forces de l'un & de l'autre, & remarquerez en passant que le jus de viande rostie est bien plus fort & plus nourrissant que celuy de bouillie, quoy qu'il soit en plus grande quantité.

Au defaut d'une bouteille, vous pouvez vous servir d'un coquemare de mesme façon que de la bouteille.

Eau de poulet.

Habillez le, estant bien net, emplissez le d'orge; & le faites cuire dans un pot avec une pinte d'eau, en sorte qu'elle se reduise à chopine, ayant cuit iusques à ce que l'orge soit creuée, passez le tout par une estamine, & le laissez refroidir; il faut l'vser froid, & la peut-on donner mesmes aux enfans de mammelle. 

La Panafde.

Prenez bon bouillon, & mie de pain bien deliée, faites la bien bouillir, & sur la fin mettez y jaunes d'œufs, fort peu de sel & jus de citron.

Autre Panafde.

Prenez viande de chapon, ou de perdrix bien achée, battez la bien dans un mortier, puis la délayez avec bouillon de santé, peu de mie de pain & de sel, estant

mitonnée, meslez y quelques jaunes d'œufs pour épaisir, & jus de citron.

Table de la Pâtisserie, qui se sert le long de l'année.

<i>Pasté de venaison,</i>	1.
<i>Pasté de membre de mouton,</i>	2
<i>Pasté à l'Angloise,</i>	3
<i>Pasté de sanglier,</i>	4
<i>Pasté de chapon,</i>	5
<i>Pasté de poulet d'Inde,</i>	6
<i>Pasté de gaudineaux,</i>	7
<i>Pasté de perdriz,</i>	8
<i>Pasté de jambon,</i>	9
<i>Pasté de poitrine de veau,</i>	10
<i>Pasté d'assiette,</i>	11
<i>Pasté à la Cardinalle,</i>	12
<i>Pasté à la marotte,</i>	13
<i>Pasté de lapreaux,</i>	14
<i>Pasté de poulets,</i>	15
<i>Pasté d'alloüettes,</i>	16
<i>Pasté de veau,</i>	17
<i>Pasté de cailles,</i>	18
<i>Pasté de beccasses,</i>	19
<i>Pasté de merles, 20. Pasté de canard,</i>	20
<i>Pasté de macreuse au lard,</i>	21

<i>Pasté d'aigneau,</i>	22
<i>Pasté de langue de mouton,</i>	23
<i>Pasté de cheureau chaud,</i>	24
<i>Papé d'oyson,</i>	25
<i>Pasté de manche d'espaule,</i>	26
<i>Tourte de pigeonneaux,</i>	27
<i>Tourte de lard,</i>	28
<i>Tourte de moëlle,</i>	29
<i>Tourte de veau,</i>	30
<i>Tourte de beatilles,</i>	31
<i>Tourte de moineaux,</i>	32
<i>Tourte d'alloïettes,</i>	33
<i>Tourte de riz de veau,</i>	34
<i>Tourte de blanc de chapon sucré.</i>	35

Methode d'apprester & servir les Pastisseries, dont la Table est cy-deuant.

1. *Pasté de venaison.*

Vous trouuerez la façon de le faire en la page 91. article 3. des Entre-mets.

2. *Pasté de membre de mouton.*

Estant bien mortifié, il faut le bien battre, en oster la peau, le desosser, & si vous voulez le larder de gros lard, & l'affaisonner de sel, poiure, & vn peu de vinaigre; vous le pouuez laisser en sauce trois ou quatre iours bien couuert, iusques à ce

que vous le vouliez mettre en paste : Ce que vous ferez alors en paste fine ou bise, le bien assaisonnant de sel, poiure, clou battu, muscade, & vne fueille de laurier, & mesme vne gouffe d'ail écrasée si vous voulez : Estant fermé & doré, faites le cuire l'espace de trois heures & demie, & n'oubliez pas de le picquer peu apres qu'il sera au four.

3. *Pasté à l'Angloise.*

Vous le trouuerez en la page 63. article 84. des Entrées.

4. *Pasté de sanglier.*

Il se fait & assaisonne de mesme façon que celuy de membre de mouton.

5. *Pasté de chapon.*

Estant bien habillé, lardez le de moyen lard, & le mettez en paste fine, & dressez vostre pasté. Si vous le voulez seruir chaud, il ne faut pas tant l'assaisonner, que pour le seruir froid.

Pour donc le seruir chaud, dressez le & le garnissez de ce que vous aurez, vous pouuez mesme le farcir. Faut le faire cuire deux heures & demie, & s'il est alteré, faites y vne sauce blanche, ou y mettez quelque ius que ce soit, & seruez le chaud & descouuert.

6. *Pasté de poulet d'Inde.*

Estant bien habillé, battez le, & le trouffez : lardez le de gros lard, & l'affaïsonnez, puis le mettez en paste fine ou bise, nourrie de beurre ou de lard, car cette chair est fort sèche quand elle est cuite: affaïsonnez le comme vn pasté de venaison, faites le cuire à proportion de sa dureté, & le seruez chaud ou froid.

Autre façon.

Habillez vostre poulet d'Inde, ostez en la peau, ou le brichet, puis l'affaïsonnez, & farcissez de pigeonneaux, palets, champignons, truffes, cus d'artichaux, crestes, roignons de belier, & riz de veau. Et cette farce est propre en cas que vous n'ostiez que le seul brichet.

Que si vous ostez la peau entiere, prenez la chair de vostre poulet d'Inde, la achez bien menu avec graisse de boeuf, l'affaïsonnez de tout ce que vous aurez iusques à des iaunes d'œufs, en remplissés la peau, la recouvez, & la mettez en paste fine, garnissez vostre pasté de petites beattilles, champignons, & de tout ce que vous aurez de reste de vostre farce. Faites le cuire, & seruez chaud avec telle sauce qu'il vous plaira.

7. *Pasté de gaudineaux.*

Vous le trouuerez en la page 62. article 81. des Entrées.

8. *Pasté de perdrix.*

Estans habillées, lardez les de moyen lard, & les assaisonnez, puis les mettez en paste fine, & dressez vostre pasté, bien nourry de lard ou de beurre, faites le cuire l'espace de trois heures, & le seruez chaud.

9. *Pasté de jambon.*

Voyez en la page 91. art. 5. des Entremets.

10. *Pasté de poitrine de veau.*

Estant bien blanchie, vous la pouuez farcir de tout ce que vous voudrez: vous la pouuez mettre en paste fine bien assaisonnée, & garnie, ou si vous voulez, coupée par petits morceaux; dressez bien vostre pasté, faites le cuire, & le seruez avec vne fauce blanche.

11. *Pasté d'assiette.*

Voyez en la page 62. article 82. des Entrées.

12. *Pasté à la Cardinale.*

Vous le trouuerez page 64. article 85. des Entrées.

13. *Pasté à la marotte.*

Voyez page 63. article 83. des Entrées.

14. *Pasté de lapreaux.*

Estans habillez, lardez les de gros lard, & faites vostre pasté de mesme que celuy de venaison, si vous le seruez chaud, faites le vn peu plus doux, & seruez.

15. *Pasté de poulets.*

Habillez les & les farinez, si vous voulez ; garnissez les & assaisonnez, & les mettez en paste bien fine : seruez chaud avec vne sauce blanche.

Que si vos poulets sont gros, vous les pouuez picquer de moyen lard, & les assonner, garnir & pastisser de mesme.

16. *Pasté d'alloziettes.*

Habillez les, ostez en les iufiers, & les écrasez, puis les passez par la poëlle avec champignons, truffes, beatilles, & roignons, le tout bien assaisonné, puis les mettés en pastefine, les faites cuire l'espace de deux heures & demie, la sauce bien liée, & bien nourrie. Vous y pouuez mettre du sucre en façon d'hypocras, & en cette façon le seruir froid : si en ragoust, seruez le chaud.

17. *Pasté de veau.*

Prenez en la ruelle, & l'accommodez de mesme façon que le sanglier, sçauoir, bien lardé & assaisonné de mesme : mettez la en paste fine ou bise, comme vous voudrez, seruez en tranche, froid ou chaud.

Autre façon.

Achez telle viande de veau que vous voudrez avec graisse de bœuf, & l'assaisonnez : dressez vostre paste, & faites le fonds de vostre pasté, ou le tout de cette viande ainsi achée & assaisonnée, laquelle de plus vous garnirez de champignons, cus d'artichaux, cardes, roignons, riz de veau, & iaunes d'œufs durs. Apres quoy vous le couurirez & ferez cuire ; estant cuit, seruez le descouuert avec sauce de iaunes d'œufs, delayez avec du verjus de grain.

18. *Pasté de cailles.*

Il se fait pour manger froid comme celui de perdrix, & pour manger chaud comme celui d'alouettes ; faites le de paste fine, & seruez le chaud en ragoust.

19. *Pasté de beccasses.*

Habillez vos beccasses, ostez leur les jusiers, les lardez de moyen lard, & assai-

fonnez de mesme façon que le pasté de perdrix , soit pour manger chaud , soit pour manger froid. Si vous le seruez chaud, garnissez le de ce que vous aurez, & assaisonnez de ce que vous iugerez à propos : faites le cuire l'espace de deux heures & demie , & seruez chaud ou froid.

20. *Pasté de merles.*

Habillez vos merles, ostez en les iufiers, & les mettez en paste, assaisonnez & faites cuire de mesme façon que les aloüettes pour manger chaud ou froid.

20. *Pasté de canard.*

Estant habillé, lardez le de gros lard, & l'assaisonnez bien, mettez le en paste fine ou bise , faites le cuire l'espace de trois heures ; seruez & le garnissez pour manger chaud.

21. *Pasté de masreuse au lard.*

Il se fait & se sert de mesme façon que celui de canard.

22. *Pasté d'aigneau.*

Prenez les quartiers de deuant , & les coupez bien menus , les faites blanchir, puis mettez en paste fine & bien dressée, avec peu de persil & fines herbes achées:

Estant bien cuit & bien assaisonné, seruez avec vne sauce blanche.

Autre façon.

Vous pouuez prendre vostre aigneau entier, ou en quartiers, sans les découper, le larder de gros lard, & le mettre en paste, assaisonné de persil aché, sel, poiure, clou battu, & garny de champignons, morilles & capres; & estant cuit, le seruez avec vne sauce blanche.

23. *Pasté de langues de mouton.*

Lavez les avec de l'eau tiede, & les nettoyez, puis les mettez en paste; prenez champignons, petits palets coupez, beatilles, peu de persil, & siboules, passez le tout par la poëlle, jettez par dessus iaunes d'œufs, cus d'artichaux, lard battu, ou beurre frais, & le mettez dans vostre pasté, que vous ferez cuire l'espace de deux heures, & seruirez avec vne sauce de iaunes d'œufs, délayez avec verjus.

24. *Pasté de cheureau chaud.*

Habillez le, & en ostez la teste: lardez le de moyen lard, & l'assaisonnez: mettez le en paste fine dressée, ou non: garnissez le de beatilles, champignons, morilles, troubles, mousserons, & seruez. Si vous le

voulez servir froid, faites de l'affaisonnement plus fort.

Autre façon.

Si vous avez deux cheureaux, tirez du corps du cheureuil ou de la biche, lardez les, & affaïsonnez, & y mettez quantité de sucre, qui rendra & vostre viande & vostre sauce toutes sucrées.

Si vos cheureaux sont petits, mettez les en pâte dressée, & les separez, mettant l'un en sucre, & l'autre en ragoust, seruez chaud.

25. *Pasté d'oyson.*

Estant habillé, lardez le de fort gros lard, & le mettez en pâte affaïsonné comme le pasté de venaison: Seruez le de mesme chaud, ou en tranches.

26. *Pasté de manches d'espaules.*

Habillez les os de vos manches, blanchissés les, les cassez & lardez de gros lard, ou lard pillé, puis les mettez en pâte fine; garnissez & affaïsonnez vostre pasté de tout ce que vous aurez, faites le cuire l'espace de deux heures & demie: Estant cuit, seruez avec telle sauce que vous voudrez.

27. *Tourte de pigeonneaux.*

Vous trouuerez la maniere de la faire

en la page 61. article 78. des Entrées.

Autre façon.

Vos pigeonneaux estans bien habillez, & blanchis, faites vne abaisse de paste fine ou fueilletée, mettez au fonds quelques gaudiueaux, & vos pigeonneaux par dessus, s'ils sont petits, entiers; s'ils sont gros, coupez les par moitié; garnissez vostre tourte de crestes, palets, champignons, truffes, cardes, morilles, mousserons, iaunes d'œufs, riz de veau, culs d'artichaux, & persil aché, le tout bien assaisonné de sel, poiure, clou, & muscade. Couurez vostre tourte, & faites la cuire l'espace de deux heures & demie: Estant cuite, seruez la descouuerte avec sauce de jaunes d'œufs, delayez avec verjus de grain.

28. *Tourte de lard.*

En la page 60. article 76.

29. *Tourte de moëlle.*

En la page 61. article 77.

30. *Tourte de veau.*

En la mesme page article 79.

Autre façon.

Garnissez vne abaisse de paste fine ou fueilletée, & l'emplissez à moitié de vostre viande achée; mettez par dessus

champignons, roignons, crestes, culs d'artichaux, cardes, jaunes d'œufs, & le tout bien assaisonné, acheuez d'emplir vostre tourte de cette mesme viande, la couvrez & dorez, faites la cuire l'espace d'une heure & demie, & la seruez descouverte avec vne sauce.

31. *Tourte de beatilles.*

Faites blanchir vos beatilles, les mettez dans vne abaisse, assaisonnez & garnissez de mesme que la tourte de pigeonneaux; faites la aussi cuire de mesme, & la seruez avec vne sauce blanche, ou jus, ou quelque ragoust de rosties: Vous y pouvez mettre pistaches mondées & achées.

32. *Tourte de moineaux.*

Elle se fait & se sert de mesme que celle des pigeonneaux, avec vne sauce blanche.

33. *Tourte d'allouettes.*

Vous la pouvez aussi accommoder de mesme que celle de pigeonneaux; mais voicy encore vne autre façon. Habillez les, ostez en les iufiers, les écrasez & les passez par la poëlle avec du lard, persil, & champignon, puis les mettez dans vostre abaisse, & les assaisonnez de jaunes d'œufs, capres, & de tout ce que vous

urez. Couurez vostre tourte, & la faites cuire deux heures. Estant cuite, seruez avec vne sauce bonne, ou quelque ius.

34. *Tourte de riz de veau.*

Vous les pouuez mettre en paste fine ou fueilletée, picquez & rostis, bien assaisonnez & garnis ; ou bien les passer avec champignons, crestes, truffes, morilles, iaunes d'œufs, culs d'artichaux, ou quelques asperges rompuës, & ainsi faire vostre tourte, que vous seruirez avec vne liaison de champignons par dessus.

35. *Tourte de blanc de chapon.*

Prenez quelque quantité de blancs de chapon, achez les bien menus, & les délayez avec deux iaunes d'œufs, beurre frais, peu de sel, pistaches, force sucre, peu de jus, ou bon bouillon. Faites vostre tourte de paste fine ou fueilletée, la bien sucrez, & si vous voulez, outre ce que dessus, adjoustez y pignons, & raisins de Corinthe.

A D V I S.

Vous pouuez faire vos pastez de garde, & que vous voulez porter loing, avec farine de seigle.

Ceux que vous voulez faire manger promptement, faites les de paste plus de moitié fine.

Le pasté à l'Angloise se fait avec paste feuilletée.

La tourte de franchipanne se fait de paste délayée, avec blancs d'œufs.

Toutes sortes de tourtes se font avec paste fine ou feuilletée.

Que si vous ne trouuez pas icy toutes les façons de diuerses pastisseries, ne vous en estonnez pas, ie n'ay pas entrepris d'en faire vn liure entier, mais d'en parler seulement en passant, pour donner vne legere instruction de ce qui est le plus necessaire, & de ce qui se sert le plus ordinairement pour entre-mesler & diuersifier les seruices.

Table des Potages maigres, hors le Carefme.

<i>Potage aux herbes,</i>	1
<i>Potage d'Escruisses,</i>	2
<i>Potage de Carpes.</i>	3
<i>Potage de Lanches, farcies.</i>	4
<i>Potage de Carpe farcie aux nauets,</i>	5
<i>Potage</i>	

<i>Potage de Carpe rostie,</i>	6
<i>Potage à la Reyne,</i>	7
<i>Potage à la Princesse,</i>	8
<i>Potage de Tortuës,</i>	9
<i>Potage de champignons farcis,</i>	10
<i>Potage de Solles desossées, farcies,</i>	11
<i>Potage d'Esperlans,</i>	12
<i>Potage d'Asperges,</i>	13
<i>Potage d'Attereaux de poisson,</i>	14
<i>Potage de laitues farcies, à la purée,</i>	15
<i>Potage de choux au pain frit,</i>	16
<i>Potage de choux au lait,</i>	17
<i>Potage de choux à la purée,</i>	18
<i>Potage de citrouille au beurre,</i>	19
<i>Potage de citrouille au lait,</i>	20
<i>Potage de navets,</i>	21
<i>Potage de lait aux jaunes d'œufs,</i>	22
<i>Potage de profiteolles,</i>	23
<i>Potage de poix,</i>	24
<i>Potage d'herbes sans beurre,</i>	25
<i>Potage d'oignon,</i>	26
<i>Potage de concombres farcis,</i>	27
<i>Potage de neige,</i>	28
<i>Potage de Moules aux œufs,</i>	29
<i>Potage d'Huîtres,</i>	30
<i>Potage de Grenosts,</i>	31
<i>Potage de Saumon à la sauce douce,</i>	32
<i>Potage de Grenouilles au safran,</i>	33

<i>Potage de Son,</i>	34
<i>Potage d'Oubelon,</i>	35
<i>Potage de framboise,</i>	36
<i>Potage de panets,</i>	37
<i>Potage de poireaux,</i>	38
<i>Potage de macreuse farcie,</i>	39
<i>Potage de lotte,</i>	40
<i>Potage d'asperges rompuës,</i>	41
<i>Potage de choux-fleurs,</i>	42
<i>Potage de fidelle,</i>	43
<i>Potage de riz,</i>	44
<i>Potage de Tailladin,</i>	45
<i>Potage de purée de poix verds,</i>	46
<i>Potage de purée de poix vieux, servie verte,</i>	47
<i>Potage de Macreuse aux nauets,</i>	48
<i>Potage de Macreuse garny,</i>	49
<i>Potage de poireaux à la purée,</i>	50
<i>Potage de Limandes,</i>	51
<i>Potage aux herbes garny de concombres,</i>	52
<i>Potage d'oignon au lait,</i>	53
<i>Potage de Losches,</i>	54
<i>Potage de Vines,</i>	55
<i>Potage de Rouget.</i>	56

Methode pour apprester & servir les Potages maigres, dont la Table precede immediatement.

1. *Potage aux herbes.*

Faites chauffer de l'eau, avec du beurre & du sel : puis ayez ozeille, bugloze bou-roche, chicorée, ou laictuës, & poirée: Estant bien nettes, découpez les, & mettez dans vn pot de terre, avec vne entameure de pain. Estant bien cuit, dressez, faites mitonner vostre pain, & seruez.

2. *Potage d'Escreuisses.*

Nettoyez vos Escreuisses, & les faites cuire avec du vin & du vinaigre, du sel & du poiure : Estans cuites, épluchez les pieds & la queuë, & les passez avec du beurre bien frais, & peu de persil : puis prenez les corps de vos Escreuisses, & les battez dans vn mortier, avec vn oygnon, œufs durs & mie de pain : Mettez les mitonner avec du bon bouillon aux herbes, ou autre, si vous auez de la purée, & que vous desiriez vous en servir, il faut qu'elle soit bien claire. Estant bouilly, passez le

tout ensemble ; estant passé, mettez devant le feu, puis prenez du beurre avec peu de persil aché, & le fricassez : Mettez le en suite dans vostre bouillon bien assaisonné, & faites mitonner avec vos croustes seiches couvertes d'un plat ou d'une assiette, mettez aussi dessus vostre pain, quelque peu d'achis de carpe, & jus de champignon : Emplissez vostre plat, & le garnissez de vos pieds & queuës d'Escruisses, avec grenade & jus de citron, & seruez. 3. *Potage de Carpe.*

Desossez vne carpe, & mettez en bouillir les os avec de la purée, quelque oignon ou œufs durs, & de la mie de pain. Estant bouillis, passez les, fricassez avec peu de persil, & les remettez dans vostre bouillon. Ayant bouilly, faites seicher & mitonner vostre pain ; faites vn achis de la chair de vostre carpe ; & estant cuit, mettez le sur vostre pain, & l'emplissez garny d'andouillettes, & le tout bien assaisonné, seruez avec jus de citron, & champignons par dessus.

4. *Potage de Tanches.*

Prenez vos tanches, les desossez, & les farcissez de la chair, le tout bien assaisonné. Pour le bouillon, tirez le si vous vou-

lez de purée, ou de nauets, ou d'herbes, ou de tanches, ou d'amendes, ou de carpes, ou d'escreuilles, il n'importe, pourueu qu'il soit bon. Faites mitonner vostre pain, & le garnissez de tanches, soit farcies ou rosties, avec ce que vous voudrez, puis seruez.

5. *Potage de Carpes farcies.*

Desossez vos carpes, & les farcissez de leur propre chair: faites les cuire dans vn plat avec du bouillon, du beurre, verjus, siboules & poiure: faites cuire vos ossemens, & en tirez & passez le bouillon, que vous aurez assaisonné de sel, poiure, & mie de pain: faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos carpes farcies, capres & champignons, puis seruez.

6. *Potage de Carpes rosties.*

Estans habillées, découpez les, faites fondre du beurre, & en dorez vostre carpe, que vous mettrez sur le gril, & ferez cuire sans escaille, faites yne sauce avec beurre, persil, siboule, vn filet de verjus & de vinaigre, le tout bien assaisonné & mitonné avec bouillon tiré d'autre pot ou de purée. Prenez en suite des nauets, les découpez en dez, lesquels estans blanchis, vous farinerez & ferez

frire. Estant frits, mettez les dans vn long pot, avec de l'eau ou de la purée, & lors qu'ils seront cuits & assaisonnez, faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos carpes, de vos nauets, & de capres, puis seruez.

Si vous n'y mettez des nauets, vous le pouuez garnir de champignons, ou d'asperges coupées, & de laitance de carpes.

7. *Potage à la Reyne.*

Prenez carpes ou tanches, faites les cuire avec de l'eau, du sel, vn oygnon, persil, œufs durs, & vne mie de pain; passez vostre bouillon, & le mettez dans vn autre pot, avec autant de beurre, que vous mettriez dans vn autre. Prenez des amendes, & les faites bien piler : meslez avec la moitié de vostre bouillon, & apres auoir bouilly ensemble quelque temps, passez les, & y mettez vn oygnon picqué de cloux, & le laissez sur vn peu de cendre chaude. Faites mitonner vostre plat avec vn peu de vostre premier bouillon, & remplissez vostre plat de bouillon blanc, & jus de champignons, en sorte toutefois qu'il ne soit trop lié: puis seruez garny de grenades & tranches de citron.

8. *Potage à la Princesse.*

Prenez de la purée bien claire, dans laquelle vous ferez cuire des ossemens de carpes avec quelques jaunes d'œufs, & vn bouquet, le tout bien assaisonné; puis faites seicher vn pain, & apres mitonner: passez y fort peu de achis de carpe, & ius de champignon; emplissez vostre plat à mesure qu'il mitonne, & le garnissez de champignons, truffes, laitance, foye de lotte, grenade & tranches de citron puis seruez. 9. *Potage de Tortuës.*

Prenez vos tortuës, habillez les, & les découpez par morceaux, faites les passer par la poëlle avec du beurre, persil & siboule: Estans bien passées & assaisonnées, mettez les mitonner avec peu de bouillon. Pour lequel faire, vous nettoyez bien vos tortuës, & les ferez cuire avec de l'eau bien assaisonnées, & vous en seruirez. Prenez garde de creuer l'amer en les découpant. Faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos tortuës, & de leur sauce, avec asperges rompuës au tour, champignons, truffes, tranches de citron, & jus de champignons, puis seruez.

10. *Potage de champignons farcis.*

Prenez les esplucheures de vos cham-

pignons, & les lauez bien. Mettez les cuire avec de l'eau, ou autre bouillon, vn oygnon picqué, & vn brin de thim, le tout bien assaisonné. Passez vostre bouillon, & le mettez dans vn pot : passez aussi en suite, vos champignons avec beurre, persil & capres, & les remettez dans ce mesme pot, vous pouuez faire le fonds de vostre potage avec des ossemens de carpes que vous ferez bouillir avec vos champignons: faites mitonner vostre pain, & lors qu'il sera bien mitonné, mettez y vn liët d'achis de carpes, & l'emplissez en suite à mesure qu'il mitõne: Estant emply, garnissez vostre potage de vos champignons farcis de la mesme farce dont vous auez fait vostre achis cuit entre deux plats, & de laitances; Et lors que vous ferez prest à seruir, mettez autour grenade, ou citron, puis seruez.

II. *Potage de Solles desossées, farcies.*

Faites les frire presque tout à fait, & les ouurez le long de l'arreste, que vous entirerez: Prenez laitances, huïstres, capres, champignons, truffes, & passez le tout par la poëlle avec persil & siboules entieres. Farcissez vos solles de cét appareil; & estant farcies, mettez les miton-

ner avec peu de bouillon, beurre frais, jus de citron, ou d'orange, ou verjus. Faites mitonner vostre pain avec du bouillon de quelque poisson que vous ayez, & que vous voudrez, & le garnissez de vos solles, avec champignons, truffes, laitances, & jus de champignons, & autour tranches de citron, seruez.

12. *Potage d'Esperlans.*

Faites vn bouillon avec des amendes, ou du poisson, ou des champignons, ou de la purée. Le tout bien assaisonné, faites mitonner vostre pain, & mettez par dessus vn peu de bouillon blanc, & de jus de champignons. Prenez vos Esperlans, les faites frire, & en garnissez vostre potage, ou si vous voulez, avant que de garnir, mettez les en ragoust; pour quoy faire, vous prendrez persil, siboules, beurre, & verjus, & fricasserez ensemble, & en suite les passerez; & estant passés, les mettez avec vos Esperlans. Seruez garny de grenades & citrons.

13. *Potage d'Asperges.*

Prenez quantité d'herbes, les mettez dans vn pot avec mie de pain, & les assaisonnez bien: passez les en suite, & estant passées, les rempottez. Faites mitonner

vostre pain, & le garnissez d'asperges, que vous aurez fait cuire dans de l'eau & du sel, & lesquelles estant égouttées, vous aurez mis avec du beurre frais, sel & muscade : par dessus vostre potage vous servirez des asperges fricassées rompuës, puis seruez.

Autre façon.

Servez-vous du mesme bouillon, joignez y par dessus vn peu de achis de carpe, garny d'asperges fricassées, & d'autres champignons, & laitances, puis seruez.

Autre façon.

Après que vostre pain sera bien mitonné, garnissez le d'herbes & d'asperges, avec capres & jaunes d'œufs, & seruez. Vous pouuez blanchir vostre potage si vous voulez.

14. *Potage d'Attereaux de poisson.*

Prenez des carpes, les desossez, & en faites vn achis avec du beurre, & bien assaisonné avec de bonnes herbes, prenez en les os, & les faites bouillir avec de la purée, ou autre bouillon, vn bouquet, du beurre & du sel : puis de vos peaux de carpes, faites des attereaux, les estendant & mettant dessus de vostre achis assaisonné, & des œufs pour les lier, puis les rou-

lez. Estant roulées, faites les cuire dans vn plat avec du beurre, peu de verjus, vne siboule; Estans cuits, garnissez vostre pain de vostre achis, & de vos attereaux, & mettez par dessus champignons & asperges rompuës, puis seruez.

15. *Potage de laiçtuës farcies.*

Prenez vos laiçtuës, & les faites blanchir, faites vne farce de poisson, ou d'herbes, & apres les en auoir farcies, mettez les mitonner dans vn pot avec de la purée ou d'autre bouillon, & les assaisonnés bien de beurre, de sel, & vn oygnon picqué de cloux: faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos laiçtuës, que vous fendrez par la moitié: vous y pouuës mettre vn liçt de achis de poisson, puis seruez.

16. *Potage de choux au laiçt.*

Coupez vos choux par quartiers, & les faites blanchir, puis les empotez avec de l'eau, du beurre à force, du sel, du poiure, & vn oygnon picqué de cloux: Estans bien cuits, mettez y du laiçt, faites mitonner vostre pain, & seruez le garny de vos choux.

17. *Potage de choux au pain frit.*

Faites blanchir & empotez vos choux

de mesme qu'à l'article precedent, & seruez garny de pain frit.

18. *Potage de choux à la purée.*

Il se fait de mesme que les precedens, hormis qu'au lieu d'eau vous empottez vos choux avec de la purée, garnissez & seruez de mesme.

19. *Potage de citrouille au beurre.*

Prenez vostre citrouille, la découpez par morceaux, & la faites cuire avec de l'eau & du sel: Estant cuite, passez la, & la mettez dans vn pot avec vn oygnon picqué de cloux, beurre frais, & poiure: faites mitonner vostre pain, & si vous voulez, délayez trois ou quatre iaunes d'œufs, & les mettez avec du bouillon par dessus, puis seruez.

20. *Potage de citrouille au lait.*

Découpés la, & faites cuire comme dessus, en suite passez la dans vne passoire avec du lait, & la faites bouillir avec du beurre, assaisonnée de sel, poiure, vn oygnon picqué: Et seruez avec des jaunes d'œufs délayez comme cy-dessus.

21. *Potage de nauets frits.*

Ratiffiez bien vos nauets, & les coupez par quartiers, ou en dés, faites les blâchir, les farinez, & les passez avec du beurre

affiné, que vous osterez estant bien roux, & empotterez vos nauets avec de l'eau ou de la purée, & les ferez bien cuire, & assaisonner. Faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos nauets, & de capres, puis seruez.

Autre façon.

Vos nauets estans ratiffiez, découpez par quartiers, & blanchis, mettez les cuire avec de l'eau, du beurre, du sel, & vn oygnon picqué de cloux. Estant bien cuits, faites mitonner vostre pain, & apres auoir mis vos nauets avec du beurre frais, & remué souuent iusques à ce que le beurre soit fondu, vous en garnirez vostre potage, & seruez.

22. *Potage de laiët aux iaunes d'œufs.*

Prenez du laiët bien frais, & le faites bouillir, assaisonné de sel & de sucre; estant prest à bouillir, délayez sept iaunes d'œufs pour vn grand plat, & pour vn petit à proportion, mettez les dans vostre laiët, & le remuez bien en faisant son bouillon; prenez biscuit ou pain, & en faites vostre potage, que vous seruirez sucré.

Autre façon.

Apprestez vostre laiët, & le garnissez

d'œufs pochez en l'eau, bien choisis & bien frais, afin qu'ils se pochent mieux, puis seruez.

23. *Potage de profiteolles.*

Faites mitonner vostre pain avec du meilleur de vos bouillons maigres, puis prenez six petits pains, faits exprés; faites les bien seicher, & leur faites vne ouverture par dessus de la largeur d'un teston, par où vous osterez la mie de dedans; estans bien secs, passez les avec du beurre affiné, & les ayant bien égouttez, mettez les mitonner sur vostre pain. Lors que vous serez prest à servir, emplissez les de toutes sortes, comme laiçtances, champignons, asperges rompuës, truffes, artichaux, capres, recourés vos pains de leur couverture, & garnissez de laiçtance, champignons, grenades, & tranches de citron, puis seruez.

24. *Potage de poix verts.*

Passez les par la poëlle les plus menus, & plus nouveaux que vous pourrez, & les mettez mitonner dans vn petit pot bien assaisonnez avec peu de persil & siboule. Puis faites mitonner vn pain avec du bouillon aux herbes, ou de la purée de

vieux poix : Estant mitonné, garnissez le de poix verds, & seruez.

Autre façon.

Prenez en les plus gros, & les mettez cuire, puis en tirez la purée, & y passez du beurre, avec peu de persil & siboule achée, & la bien assaisonnez : faites mitonner vostre potage, & y mettez capres, & le garnissez de pain frit.

25. *Potage d'herbes sans beurre.*

Prenez quantité de bonnes herbes, quand elles sont nouvelles, les rompez, les mettez dans de l'eau bouillante avec vne entameure de pain, & les assaisonnez bien, en sorte qu'elles soient vn peu aigrettes à force d'ozeille; faites mitonner vostre pain, dressez vostre potage, & y meslez des capres si vous voulez, puis seruez.

Pour rendre vostre potage aigret, prenez la moitié des herbes à moitié cuites, & les passez; & pour le rendre vert, il faut piller de l'ozeille.

26. *Potage d'oygnon.*

Coupez vos oygnons par tranches fort deliées, les fricassez avec du beurre, & estans fricassez, mettez les dans vn pot avec de l'eau, ou avec de la purée. Estans

bien cuits, mettez y vne crouste de pain; & la laissez bouillir fort peu; vous y pouuez mettre des capres: faites seicher vostre pain, & en suite mitonner; dressez & seruez avec vn filet de vinaigre.

27. *Potage de concombres farcis.*

Prenez vos concombres, les pelez, & les vuidez bien proprement, faites les blanchir; & estans blanchis, les mettez égoutter, faites vne farce avec de l'ozeille, jaunes d'œufs, & œufs entiers, le tout bien assaisonné, & la jettez dans vos concombres. Apres quoy, mettez les dans vn pot avec de l'eau ou de la purée, faites les bien cuire & bien assaisonner avec capres si vous voulez: faites en suite mitonner vostre pain, & le garnissez de vos concombres, que vous couperez par quartiers, puis seruez.

28. *Potage de neige.*

Il se fait de laiçt bien assaisonné de sel & de sucre, lors que vous serez prest à seruir, prenez les blancs des jaunes d'œufs que vous aurés délayez pour mettre en vostre laiçt, faites les bien frire, & les jettez avec vostre laiçt; seruez, & sucrez.

Autre façon, pour les iours gras.

Faites mitonner vostre pain avec du
bouillon

bouillon d'amende, peu de viande achée, & jus de mouton tout ensemble. Estant prest à servir, faites frire des blancs d'œufs, & les mettez sur vostre potage, faites rougir la paisle du feu, & la passez par dessus pour les acheuer de cuire, puis seruez.

29. *Potage de Moules.*

Prenez vos moules, les ratissez & lauez bien, puis les mettés bouïllir dans vn poëflon avec de l'eau, du sel, & vn oygnon. Estant cuites, tirez les, & espluchez, leur ostant la coquille à quelques vnes, la laissant aux autres pour garnir. Estant ainsi espluchez, passez les par la poëlle avec peu de persil aché; pour vostre bouïllon, estant rassis, laissez le fonds, de peur qu'il n'y ait du grauiet, & le faites bouïllir, & lors qu'il boult, passez-y peu de persil avec du beurre bien frais; faites mitonner vostre pain. Estant bien mitonné, dressez vostre potage, garnissez le de vos moules, & le blanchissez si vous voulez, puis seruez.

30. *Potage d'Huïstres.*

Vos huïstres estant bien blanchies & farinées, passez les dans la poëlle avec peu de persil, puis les mettez mitonner dans

vn pot; faites mitonner vostre pain avec d'autre bouillon, comme blanc manger: Estant bien mitonné, garnissez le de vos huïstres, dont vous ferez frire quelques-unes en baignets pour garnir avec grenades, tranche de citron, & jus d'escreuilles, puis seruez.

31. *Potage de Grenosts.*

Habillez les, & les faites cuire en façon d'estuée, assaisonnez de toutes sortes de bonnes herbes, de beurre, & vn filet de vin blanc. Faites mitonner vostre pain, & le garnissez avec vos grenosts, capres, champignons & laictances, puis seruez.

32. *Potage de Saumon.*

Coupez du saumon par tranches, & le faites frire, puis le mettez mitonner avec peu de vin blanc, & du sucre; faites aussi mitonner vostre pain avec quelque autre bouillon que vous aurez pourueu qu'il soit bien assaisonné: garnissez le de vostre saumon, la fauce par dessus, le laissez ainsi bouillir vn bouillon, puis seruez.

33. *Potage de Grenouilles au saffran.*

Troussiez vos grenouilles, & les mettez bouillir avec du bouillon, ou de la purée,

& affaïsonnez les avec persil , vn oygnon picqué de cloux, & vn brin de thin: faites mitonner vostre pain , & le garnissez de vos grenouilles blanchies, avec safran ou iaunes d'œufs, puis seruez.

Autre façon.

Trouffez les en cerises, les faites frire, & les mettez mitonner entre deux plats, avec peu de beurre frais, vn filet de verjus, vn jus d'orange ou de citron , & les affaïsonnez bien, avec vn bouquet: puis pour faire vostre bouillon, faites en bouillir avec de la purée ou de l'eau, sel, persil, siboules, vne poignée d'amendes pilées, & iaunes d'œufs: apres quoy vous passerez le tout ensemble; faites mitonner vostre pain, sur lequel vous pouuez mettre peu de achis; emplissez vostre plat, & le garnissez de vos grenouilles , citron & grenades, puis seruez.

34. *Potage de Son.*

Prenez du son de bled, le plus gros que vous pourrez trouuer, faites le bien bouillir avec de l'eau, vne poignée d'amende, vn bouquet, & le bien affaïsonnez: passez le en suite dans vne estamine, & le remettez bouillir: faites mitonner vostre pain, & emplissez vostre plat de ce bouillon.

que vous pouuez blanchir si vous voulez avec des œufs, & le garnissez de fleurons si vous en auez, puis seruez.

35. *Potage d'Oubelon.*

Prenez quantité d'herbes, que vous assaisonnerez comme vn potage avec vne mie de pain: passez le tout, & le mettez bouillir dans vn pot, passez y aussi du beurre frais dans la poëlle avec peu de persil, & vn bouquet, & le iettez dans vostre pot, faites mitonner vostre pain avec vostre bouillon, apres quoy faites cuire vostre oubelon, avec de l'eau & du sel; estant cuit, & esgoutté, mettez le avec du beurre, & garnissez en vostre pain, puis seruez vostre potage blanchy si vous voulez.

36. *Potage de framboises.*

Delayez des œufs avec des framboises, & passez le tout ensemble, faites bouillir du lait bien assaisonné de sel, & lors qu'il bault, iettez vostre appareil dedans, & le remuez bien, dressez le, garnissez de framboises, & seruez.

37. *Potage de panets.*

Nettoyez les bien, & choisisez en les moyens, faites les cuire avec du beurre & vn bouquet, & les assaisonnez de sel &

clou picqué, puis les tirez & leur ostez la peau si vous voulez, & les mettez en suite avec du beurre, & vne goutte de bouillon; faites les mitonner, & vostre sauce se trouuera liée. Vostre pain estant aussi bien mitonné, & vostre potage emply, garnissez le de vos panets, puis seruez.

38. *Potage de poireaux.*

Prenez le blanc de vos poireaux, & les coupez bien menus, reseruez en quelques-vns, que vous couperez en long pour garnir, & lierez ensemble: faites les blanchir, & les mettez cuire avec de la purée ou de l'eau: estans cuits, faites mitonner vostre pain, & garnissez vostre potage des poireaux que vous auez coupé en long, puis seruez.

Vous les pouuez blanchir avec iaunes d'œufs.

Vous pouuez aussi y mettre du lait & du poiure, & seruir aussi-tost.

Si vous les voulez seruir sans blanchir, il faut les faire cuire avec de la purée de poix, y mettre des capres, & bien assaisonner, faire mitonner, & seruir garny de mesme sorte que l'autre.

39. *Potage de Macreuse farcie.*

Estant bien habillées, ostez leur la

chair, & la bien achez avec beurre, champignons, jaunes d'œufs, sel, poivre, fines herbes, comme persil, siboules, thim, vn œuf cru pour lier la chair, puis farcissez vostre macreuse, & la fermez avec vne brochette, ou vn filet : empottez la avec de la purée la plus claire que vous pourrez, & la faites bien cuire, en bouillant elle ne s'espaissit que trop; faites mitonner vostre pain, & dressez vostre macreuse avec telle garniture que vous aurez, puis seruez.

40. *Potage de Lottes.*

Farinez les, faites les frire, & en garnissez vostre potage apres que vostre pain sera bien mitonné avec le meilleur de vos bouillons: estant bien plein, garnissez le de ce que vous aurez, comme champignons, truffes, asperges, laitances, & les blanchissez avec du bouillon d'amendes, ou autrement avec du bouillon d'escreuisses.

41. *Potage d'asperges rompuës.*

Faites seicher des croustes, & mitonner avec le meilleur de vos bouillons, garnissez les de vos asperges & champignons, & si vous voulez d'asperges en long, puis seruez.

Si vous voulez qu'elles sentent le verd, faites les blanchir dans le bouillon dont vous faites mitonner vostre pain.

42. *Potage de choux-fleurs.*

Appropriiez vos choux-fleurs comme pour les mettre au beurre, & les faites fort peu blanchir; puis acheuez les de cuire, & bien assaisonner : faites mitonner vostre pain avec quelque bouillon que vous ayez, & le garnissez de vos choux-fleurs, passez par le beurre, sel & muscade, & arrosez les de bouillon d'amendes, puis seruez.

43. *Potage de fidelle.*

Pelez cinq ou six oygnons, & les achez, faites les bouillir avec de l'eau & du beurre. Estant cuits, passez les dans vn linge, & du bouillon faites en cuire vos fidelles, & les assaisonnez de sel & poiure; Estans cuites, faites mitonner vostre pain, & l'en garnissez, puis seruez.

Vous les pouuez faire cuire avec du laiët.

44. *Potage de riz.*

Faites blanchir vostre riz, & estant bien net, faites le creuer dans de l'eau ou du laiët, faites le cuire; estant cuit, prenez en à proportion, & le passez pour faire vostre

bouillon. Estant assaisonné comme le fiddle, faites mitonner vostre pain, mettez peu de ris par dessus, & le garnissez de tailladin fucilleté, & fleurons, puis seruez.

Vous pouuez faire vn potage au lait de mesme, & le seruir si vous voulez sucré & garny de macaron.

45. *Potage de Tailladin.*

Faites vne paste assaisonnée de sel seulement, l'estendez & la coupez le plus menu que vous pourrez, passez la par la poëlle, & la faites mitonner avec fort peu de bon bouillon: Estant bien mitonnée, prenez fort peu de pain, & le garnissez de vos tailladins, assaisonnez comme les fiddles, puis seruez.

Autre façon.

Si vous auez vn peu de paste fine ou fucilletage, estendez la, & coupez en tailladin, la passez dans du beurre affiné, garnissez en vostre potage, & seruez.

46. *Potage de purée de pois verts.*

Faites fort peu cuire vos pois, les battez dans vn mortier, & les passez avec du bouillon d'herbes bien assaisonné, & vn bouquet, puis prenez siboule, persil & beurre, & le tout passé ensemble, iettez

le dans vostre purée, que vous ferez bouillir.

Pour la garniture, nettoyez laictuës, chicorée, ou concombres, & petits poix passez, & cuits avec beurre, sel, & peu de poiure; lors que vous ferez prest de servir, faites mitonner vostre pain avec vostre purée, & le garnissez de ce que vous aurez, ou mesme d'artichaux en culs si vous voulez, puis seruez.

47. *Potage de purée de poix communs, servie verte.*

Faites les cuire avec de l'eau pour auoir plustost fait, tirez en vostre purée fort claire, & estant prest à vous en servir passez y persil, serfueil, ozeille nouvelle, beurre & capres, puis la faites bouillir avec tous ces assaisonnemens, faites mitonner vostre pain avec de vostre purée; & si vous n'avez rien à garnir, garnissez le de pain frit ou de fleurons, puis seruez.

Pour la servir verte, battez poirée ou ozeille, & en arrosez autour de vostre plat.

48. *Potage de Macreuse aux nauets.*

Vostre macreuse estant habillée, lardez la d'anguille ou de carpe, puis la passez

passez par la poëlle, & la faites cuire avec
 moitié eau, & moitié purée bien assaison-
 née de beurre, & d'un bouquet. Estant
 presque cuite, coupez vos nauets, farinez
 les, & passez; & lors qu'ils seront bien
 roux, faites les cuire avec vostre macreu-
 se: estant cuite, faites mitonner vostre
 pain, & l'en garnissez ensemble avec vos
 nauets. Que si vostre potage n'est assez
 lié, passez y peu de farine, capres, ou vne
 goutte de vinaigre, puis seruez.

49. *Potage de Macreuse garnie.*

Il se fait de mesme que l'autre, hormis
 que si vous ne voulez que vos nauets pa-
 roissent, vous les pouuez passer assaison-
 nez d'un bouquet ou oygnon, & bon
 beurre: Estant bien cuite, seruez vostre
 potage bien garny de champignons, &
 artichaux, & peu lié.

50. *Potage de poireaux à la purée.*

Faites les fort peu blanchir, & cuire
 avec purée, bien assaisonnée de beurre &
 de sel: faites mitonner vostre pain, le
 garnissez de vos poireaux; pour lesquels
 blanchir, délayez des iaunes d'œufs
 avec du bouillon, & les iettez par dessus,
 puis seruez.

Autre façon.

Vos poireaux estans cuits, & reduits à peu d'eau, mettez y du laiçt bien assaisonné, & seruez.

51. *Potage de Limandes.*

Prenez vos limandes, leur ostés la queue & la teste, & les passez à moitié frites, puis les mettez en raux, ou en castrolle, la sauce fort longue & bien liée : faites mitonner vostre pain avec du meilleur de vos bouillons, & le garnissés de vos limandes par dessus, avec champignons & capres, puis seruez.

Si vous n'avez point de bouillon de poisson, la purée est bonne.

52. *Potage aux herbes garny de concombres.*

Prenez toutes sortes d'herbes, nettoyez les bien, & faites mitonner avec du beurre & vn bouquet sur vn petit feu, puis peu à peu les emplissez d'eau chaude. Estant bien bouillies & assaisonnées, mettez y l'entameure d'vn pain avec vn oygnon picqué, & capres si vous voulez, & le pouuez garnir de laiçtuës cuites, & mesme pouuez aussi parmy les herbes faire cuire des poix. Seruez promptement, & garnissez de concombres.

53. *Potage d'oygnon au laiçt.*

Vostre oygnon estant coupé fort delié, & passé avec du beurre, en forte qu'il soit bien roux, faites le cuire avec peu d'eau, bien assaisonné de sel & de poiurè: Estant cuit, mettez y du laiçt, & le faites bouillir, puis seruez promptement, en faisant mitonner vos croustes seiches.

54. *Potage de Losches.*

Estans entieres, farcissez les avec peu d'ozeille, iaunes d'œufs, & laiçt, & les assaisonnez bien de beurre fondu, meslez le tout ensemble sans les fariner que d'elles-mesmes, & faites les cuire avec beurre, persil, sel & poiure, & faites mitonner vos croustes avec du meilleur de vos bouillons, & les garnissez de vos losches, que vous ferez blanchir avec iaunes d'œufs, puis seruez.

Vous les pouuez seruir en Entrée, ou faire frire: vous pouuez aussi en garnir quelque potage, ou vous en seruir, afin qu'il soit brun, & garnissez si tost qu'elles seront frites.

55. *Potage de Vives.*

Estant bien nettoyyées, faites les bouillir avec peu de purée & de vin blanc, oygnon picqué, ou vn bouquet, le tout

bien assaisonné: puis ostez vos viues, & les mettez en ragoust, prenant quelque liaison ou truffe: Laissez les mitonner bien assaisonnées de sel, beurre frais, capres achées, & vn anchois, & les couurez: pour le bouillon, passez le par vne estamine, & le faites bouillir avec beurre frais, paste, persil & capres achées; faites mitonner vne crouste de pain, & mettez par dessus vn peu de champignons achés, & de la chair d'vne viue. Estant bien mitonné, garnissez le de vos viues, & le ragoust par dessus, puis serués.

56. *Potage de Rouget.*

Il se fait de mesme que celuy de viues: Seruez le de mesme, & garnissés de ce que vous aurés.

57. *Potage de champignons farcis.*

Il se fait de mesme que celuy de la Princesse. Garnissez le de vos champignons farcis, & de laittances: remplissez du meilleur de vos bouillons avec telle autre garniture que vous voudrez, & seruez.

58. *Potage de laiçt d'amendes.*

Vos amendes battuës, mettez les mitonner avec du laiçt, & vne mie de pain, puis les passez & les assaisonnez de sel &

174 LE CUISINIER
de sucre, lors que vous ferez prest de ser-
uir, remettez y du sucre, & seruez.

*Table des Entrées des iours maigres
hors le Carefme.*

<i>Solles en ragoust,</i>	<i>1.</i>
<i>Brochet en ragoust,</i>	<i>2</i>
<i>Tanches en ragoust,</i>	<i>3</i>
<i>Tanches farcies en ragoust,</i>	<i>4</i>
<i>Tanches frites & marinées,</i>	<i>5</i>
<i>Carpe à l'estuée,</i>	<i>6</i>
<i>Carpe farcie en ragoust,</i>	<i>7</i>
<i>Carpe fritte en ragoust,</i>	<i>8</i>
<i>Carpe rostie en ragoust,</i>	<i>9</i>
<i>Carpe au demy court bouillon,</i>	<i>10</i>
<i>Achis de carpes,</i>	<i>11</i>
<i>Bresme en ragoust,</i>	<i>12</i>
<i>Saumon en ragoust,</i>	<i>13</i>
<i>Saumon à l'estuée,</i>	<i>14</i>
<i>Truites saumonées.</i>	<i>15</i>
<i>Lotte en ragoust,</i>	<i>16</i>
<i>Lottes frites en ragoust,</i>	<i>17</i>
<i>Huîtres au demy court bouillon,</i>	<i>18</i>
<i>Huîtres en ragoust,</i>	<i>19</i>
<i>Huîtres en baignets,</i>	<i>20</i>
<i>Huîtres rosties,</i>	<i>21</i>

<i>Vilain en ragoust,</i>	22
<i>Vilain au court bouillon,</i>	23
<i>Vilain à l'estuée,</i>	24
<i>Soies rosties & farcies,</i>	25
<i>Soies rosties sans farce,</i>	26
<i>Soies à l'estuée,</i>	27
<i>Barbeaux en ragoust,</i>	28
<i>Barbeaux rostis,</i>	29
<i>Barbeaux au demy court bouillon,</i>	30
<i>Barbeaux au court bouillon,</i>	31
<i>Barbeaux à l'estuée,</i>	32
<i>Barbuës en castrolle.</i>	33
<i>Limandes en castrolle,</i>	34
<i>Limandes frites,</i>	35
<i>Limandes frites au jus d'orange,</i>	36
<i>Plies en castrolle,</i>	37
<i>Plies rosties,</i>	38
<i>Macreuse en ragoust,</i>	39
<i>Macreuse au court bouillon,</i>	40
<i>Macreuse rostie en ragoust,</i>	41
<i>Macreuse desossée, farcie.</i>	42
<i>Alloze rostie en ragoust,</i>	43
<i>Alloze au court bouillon,</i>	44
<i>Alloze à l'estuée,</i>	45
<i>Lamproye en ragoust,</i>	46
<i>Lamproye sur le gril en ragoust,</i>	47
<i>Lamproye à la sauce douce,</i>	48
<i>Anguille rostie à la sauce verte,</i>	49

<i>Anguille à l'estuée,</i>	50
<i>Anguille en servelast,</i>	51
<i>Anguille en ragoust,</i>	52
<i>Anguille de mer,</i>	53
<i>Anguille de mer à l'estuée,</i>	54
<i>Anguille de mer fritte en ragoust,</i>	55
<i>Aumare au court bouillon,</i>	56
<i>Aumare à la sauce blanche,</i>	57
<i>Langouste au court bouillon,</i>	58
<i>Langouste à la sauce blanche,</i>	59
<i>Brochet farcy,</i>	60
<i>Brochet rosty à la broche,</i>	61
<i>Maquereaux frais, rostis:</i>	62
<i>Harans frais rostis.</i>	63
<i>Harans à la sauce rousse,</i>	64
<i>Sardines de Royant,</i>	65
<i>Rouget en ragoust,</i>	66
<i>Grenosts en ragoust,</i>	67
<i>Moruë fraîche rostie, en ragoust,</i>	68
<i>Moruë au demy court bouillon,</i>	69
<i>Moruë fraîche en ragoust,</i>	70
<i>Moruë de terre neufve,</i>	71
<i>Soupresse de poisson,</i>	72
<i>Iambon de poisson,</i>	73
<i>Moules de poisson,</i>	74
<i>Raye fritte en ragoust,</i>	75
<i>Esperlans en ragoust,</i>	76
<i>Tripes de moruë fricassées,</i>	77
	<i>Seiches</i>

FRANÇOIS.		177
<i>Seiches fricassées,</i>		78
<i>Merluche fritte,</i>		79
<i>Merlushe à sauce Robert,</i>		80
<i>Hure de saumon à la sauce douce,</i>		81
<i>Hure, ou entre-deux de saumon en salade,</i>		82
<i>Tons marinez,</i>		83
<i>Maquereaux salez,</i>		84
<i>Harans salez,</i>		85
<i>Harans forets,</i> 86.	<i>Truites communes,</i>	87
<i>Pasté de lottes,</i>		88
<i>Pasté d'anguilles,</i>		89
<i>Pasté de grenosts,</i>		90
<i>Petits pastez de poisson,</i>		91
<i>Pasté de plies,</i>		92
<i>Tourte de laittances.</i>		93

*Methode d'accommoder le service de
poisson ; dont la Table precede
immédiatement.*

I. *Solles en ragoust.*

Prenez vos folles, les ratifés & vuidés, mettés égoutter, & esuyés : puis les farinés & passés par la poëlle à moitié frites : ce qu'estant fait, ouurés les, leur ostés arreste, & les farcifsés de capres,

champignons, truffes, laitances, beurre bien frais, peu de chapelure de pain, vne siboule, peu de verjus & de bouillon; faites mitonner le tout ensemble, & seruez avec vn jus de citron par dessus.

2. *Brochet en ragoust.*

Coupez le par morceaux, & le mettez avec du vin blanc, vn bouquet, & beurre bien frais, & l'assaisonnez bien de capres & de champignons: puis la sauce estant fort courte & bien liée, seruez avec tranches de citron & grenade.

3. *Tanches en ragoust.*

Eschaudez les & habillez, coupez les par ruelles, & les lauez bien, puis les mettez bouillir dans vn poësson, avec du sel, poiure, & vn oygnon; mettez y demy septier de vin blanc, & peu de persil aché; & la sauce estant fort courte, la liez avec iaunes d'œufs, puis seruez.

4. *Tanches farcies en ragoust.*

Eschaudez les, & desosse; puis de la chair en faites vne farce, que vous assaisonnerez, & dont vous farcirez vos tanches avec iaunes d'œufs; mettez les en suite mitonner dans vn plat avec peu de bouillon & vin blanc, peu de chapelure

de pain, champignons si vous en auez, asperges, laitances, & truffes, puis seruez.

5. *Tanches frites & marinées.*

Estant habillées, fendez les par la moitié, puis les mettez mariner avec sel, poiure, oygnon, & écorce de citron; estant marinées, retirez les & les essuyez, farinez les avec de la farine, ou délayez deux ou trois œufs avec peu de farine & de sel, & les faites frire avec du beurre affiné: Estans frites, mettez les avec leur marinade faire vn bouillon, puis seruez, & garnissez de ce que vous auez.

6. *Carpes à l'estuée.*

Habillez vos carpes, les écaillez, & les coupez à proportion qu'elles sont grosses: mettez les cuire dans vn pot, chaudiéron ou poëlon, avec du vin blanc ou clairer, & les assaisonnez bien de sel, clou, poiure, oygnon aché, siboule, capres, & quelques croustes de pain: faites bien cuire le tout ensemble, & estant bien cuit, & la sauce liée & courte. seruez.

7. *Carpe farcie en ragoust.*

Vostre carpe estant bien écaillee, videz la & la fendez le long de l'espine du dos: Leuez en la peau, & en tirez la chair.

que vous acherez bien menuë, & assaisonnez de persil, beurre frais, sel, poiure, jaunes d'œufs, lait & lactances; puis faites vn ragoust avec bouillon, verjus, beurre frais, champignons, asperges & siboules. Estant bien cuite, & la sauce bien liée avec chapelure, & capres, seruez.

8. *Carpe fritte en ragoust.*

Il la faut écailler & vuider, puis la fendre, oster l'arreste, la poudrer de sel, & fariner; puis la faire frire dans du beurre affiné: estant frite, seruez la seiche avec vn jus d'orange par dessus.

9. *Carpe rostie en ragoust.*

Vuidez la sortant de l'eau, la découpez par dessus, la beurrez, & la mettez sur le gril; estant rostie, faites vne sauce avec beurre frais passé par la poelle, persil & siboule achéz bien menus, verjus, vinaigre, & peu de bouillon, assaisonnez bien le tout, & le faites cuire avec capres. Si vous voulez, seruez à la sauce verte, & seruez si tost que vous l'aurez mise.

10. *Carpe au demy court bouillon.*

Prenez vostre carpe venant de l'eau, la vuidez, & la coupez à proportion qu'elle est grosse, mettez la avec vinaigre, fort

peu de sel, poiure & oygnon aché, puis la mettez avec capres & beurre bien frais: faites la cuire dans vn chauderon avec son appareil, & la fauce estant liée, mettez la dans vn plat, de peur que vostre chauderon ne sente l'airain, & seruez.

11. *Achis de carpes.*

Prenez des carpes, les écaillez, les vuides & ostez la peau, la coupant par les ouys, & la tirant en embas: estant despoüillées, tirez la chair, & la hachez avec persil, puis la délayez avec du bouillon & du beurre bien frais, la bien assaisonnez, & y mettez vn bouquet; estant bien cuite, mettez y crespme ou laict avec iaunes d'œufs si vous voulez, & seruez bien garny d'asperges & de laictances de carpes.

12. *Bresme en ragoust.*

Vuidez le. & mettez vn bouquet dans le corps, faites fondre du beurre, l'en mouillez, & mettez le sur le gril: estant rosty, faites vne fauce avec beurre frais, capres, persil, & siboules hachées, faites le bien mitonner avec vinaigre, & peu de bouillon: la fauce estant bien liée, seruez.

13. *Saumon en ragoust.*

Faites le rostir picqué de cloux : Estant rosty, mettez le avec peu de beurre bien frais, vin, sel, poiure, & sucre ; faites mitonner le tout ensemble iusques à ce que la sauce soit courte & presque en syrop, puis seruez.

14. *Saumon à l'estuée.*

Coupez le par tranches l'espeueur de deux ou trois doigts, & le mettez en façon d'estuée, & picqué de cloux, dans vne chaudiere avec vin blanc ou rouge, bien assaisonné de beurre, sel, & oygnon aché. Faites le bien cuire avec capres si vous en avez, la sauce estant courte & liée, seruez & garnissez de ce que vous voudrez.

15. *Tuites saumonées.*

Vous les ferez cuire & mariner, & seruirez de mesme façon que les communes, dont vous aurez l'enseignement cy-dessous.

16. *Lottes en ragoust.*

Ratiffiez les dans l'eau chaude iusques à ce qu'elles soient blanches, vuidez les & les mettez avec vin blanc, beurre frais, sel, poiure, oignon & capres ; faites les mitonner, & empeschez que vostre sauce ne

se tourne, c'est à dire, qu'elle ne vienne en huile. Garnissez de champignons & laitances, & seruez.

17. *Lottes frites en ragoust.*

Estant habillées, si elles sont grosses, découpez les par dessus, & les farinez, puis les faites à moitié frire avec du beurre affiné: mettez les en ragoust, & y passez beurre frais, capres, jus de champignons, persil, siboules, sel & poiure, & la sauce estant fort courte & liée, seruez.

Autre façon de Lottes, que l'on met à l'estuée.

Estant échaudées, où plusieurs les écorchent, coupez les ou les laissez entieres, & les mettez à l'estuée avec vin blanc, peu d'oygnon, lequel si vous ne voulez qu'il paroisse, vous pouuez picquer entier avec du clou, sel, poiure, beurre, & vn brin de fines herbes: estant cuites, & la sauce fort courte & liée, seruez. Vous y pouuez mettre capres ou anchois.

18. *Huîtres au densy court bouillon, sallées.*

Faites les bien blanchir, puis les passez par la poelle avec du beurre, persil, siboules, & les bien assaisonnez; faites les mijonner avec peu de vin blanc. Estant cuites, & la sauce bien liée, seruez.

Autre façon.

Sortans de la coquille, mettez les avec beurre frais, muscade, siboules picquées de cloux, thin, peu de chapelure de pain, & vn jus d'orange ou de citron. Estant cuites, seruez.

Autre façon.

Prenez les mortes ou viues, les nettoyez & blanchissez bien, puis les passez avec vn oygnon bien menu, bon beurre frais, capres, & les bien assaisonnez: estant cuites, seruez. Vous les pouuez fricasser avec du lard, & mesme assaisonnement.

19. *Huïstres en ragoust.*

Prenez les bien fraïches, faites les ouvrir, & prenez garde si elles ne sont point alterées, en les touchant & frappant les vnes contre les autres: car celles qui sonnent creux, & qui sont alterées, ne valent rien qu'à saller. Estans tirées hors de l'escaille, ostez en bien le grauiier, & les mettez dans vn plat avec leur eau, & les fricassez avec beurre frais, oygnon, persil bien aché, capres, & peu de chapelure de pain; estant bien cuites, seruez.

20. *Huïstres en baignets.*

Prenez les aussi bien fraïches, & les

faites blanchir, les bien égoutter & essuyer. Faites vne paste avec verjus ou lait, dont vous délayerez vostre farine assaisonnée de sel, avec vn œuf ou plus à proportion : Mettez vos huîtres dans cet appareil, & prenez du beurre affiné, faites le bien chauffer, & y mettez vos huîtres l'vne apres l'autre Estant frites, faites les égoutter, & parfemez dessus vn peu de sel menu, & persil frit, puis seruez.

21. *Huîtres rosties.*

Faites les ouvrir, choisissez les meilleures, & les laissez dans leur écaille, pour les manger fraîches. A celles qui sont vn peu alterées, mettez fort peu de beurre frais, avec peu de pain passé, & vn peu de muscade, puis les mettez sur le gril. Estant cuites, faites chauffer la paille du feu toute rouge, & la passez par dessus iusques à ce qu'elles ayent couleur, & faites en sorte qu'elles ne soient trop seiches, puis seruez.

22. *Vilain en ragoust.* 

Estant habillé, faites le rostir avec vn bouquet dedans le corps bien assaisonné. Estant rosty passez vn oygnon aché, avec beurre frais, chapelure, capres & anchois;

le tout bien assaisonné, faites mitonner ensemble, & seruez.

23. *Vilain au court bouillon.*

Faites le rostir apres estre fortly de son bouillon : faites vne sauce Robert, & le faites mitonner avec sa sauce, & seruez avec persil.

24. *Vilain à l'estuée.*

Vous le pouuez accommoder à l'estuée de mesme qu'une carpe, & le bien assaisonner avec capres, siboules, persil, & bon beurre frais, la sauce estant fort courte, seruez.

25. *Soies rosties & farcies.*

Habillez les sortant de l'eau, & les dorez de beurre, puis les mettez sur le gril avec peu de farce, ou avec du sel, & vn petit brin de sauge ou fines herbes.

Pour faire vostre farce, prenez ozeille, persil, & iaunes d'œufs, hachez & assaisonnez le tout ensemble avec vn brin de thim, puis le mettez dans vos soies, & faites vne sauce avec beurre frais, sel, vinaigre, poiure, siboule & persil, le tout passé, & la sauce fort courte, seruez avec vn peu de muscade par dessus.

26. *Soies rosties sans farce.*

Faites les rostir sans y mettre de farce,

faites vne fauce de mesme forte, à laquelle vous adjousterez des capres, puis seruez.

27. *Soies à l'estuée.*

Mettez les comme vne carpe, liez bien la fauce, la garnissez de vos soies, & seruez.

28. *Barbeaux en ragoust.*

S'ils sont menus, mettez les à l'estuée, faites les bien cuire, & seruez. C'est tout le ragoust que l'on leur peut donner.

29. *Barbeaux rostis.*

S'ils sont moyennement gros, habillez les, faites les rostir, & seruez avec fauce de haut goust.

30. *Barbeaux au demy court bouillon.*

Prenez les assez gros, mettez les au demy court bouillon, avec vin blanc, beurre frais, sel, poiure, siboules, persil, & capres. Estant bien cuits, & la fauce liée, seruez.

31. *Barbeaux au court bouillon.*

Faites les cuire en leur court bouillon; estant cuits, ostez en la peau, & les mettez sur vn plat, puis faites vostre fauce liée, & la mettez par dessus; pour laquelle bien faire, prenez demy liure de beurre frais, avec vn filet de vinaigre, ou vn

peu de demy court bouillon ; faites le fondre , & en fondant , mettez y vn ou deux iaunes d'œufs à proportion , faites la bien lier , & prenez garde qu'elle ne se mette en huile.

Pour la faire avec vinaigre seul , prenez muscade , sel , grozeille , ou verjus , faites cuire le tout dans du beurre : Estant cuit , tirez le de vostre beurre , & le mettez avec vostre sauce , puis seruez , car la sauce ne se veut réchauffer.

32. *Barbeaux à l'estuée.*

Ils se font de mesme que la carpe , entiers ou coupez , avec verjus de grain.

33. *Barbues en castrolle.*

Habillez les , & les vuidez à costé par deffous l'ouye , nettoyez les bien , & les mettez égoutter . Estant égouttées , mettez les dans vn bassin , ou en vn poellon , avec beurre , siboules par deffous , clou battu , sel , poiure , capres , peu de vin blanc ou de vinaigre , & champignons , faites tout cuire ensemble à loisir , de peur qu'elles ne se décharent . Estant bien cuites , & la sauce liée , seruez le costé blanc deffous , & garnissez de vos champignons .

34. *Limandes en castrolle.*

Habillez les, & accommodez de mesme que les barbuës, & seruez de mesme.

35. *Limandes frites.*

Faites les frire, & les mettez en ragouft avec jus d'orange, beurre frais, vne siboule entiere, & capres achées, puis seruez.

36. *Limandes rosties.*

Faites les rostir sur le gril, & faites vne sauce avec beurre, oygnon, persil, sel, poiure & vinaigre. Le tout estant bien fricassé ensemble, mettez le mitonner avec vos limandes, faites en sorte que la sauce soit bien liée, & seruez.

37. *Plies en castrolle.*

Habillez les d'autre costé que les barbuës; faites les cuire, & au reste de mesme, & seruez.

38. *Plies rosties.*

De mesme que les limandes.

39. *Macreuse en ragouft.*

Plumez la bien, & l'habillez de mesme forte qu'un canard, puis la lardez de gros lardons d'anguille ou de carpe; mettez la à la broche, & en tournant, arrosez la de beurre, vinaigre, sel, poiure, siboules, &

Écorce de citron. Estant à moitié cuite, mettez la dans vn pot avec de l'eau, & la sauce dont vous l'avez arrosée. Estant bien cuite & assaisonnée, mettez y champignons avec capres, & seruez.

40. *Macreuse au court bouillon.*

Habillez la & la lardez de mesme, puis la faites cuire avec de l'eau, & la bien assaisonnez. Lors qu'elle est à moitié cuite, mettez y vne pinte de vin blanc, & la faites bien cuire, puis seruez avec du persil par dessus.

41. *Macreuse rostie en ragoust.*

Faites la cuire de mesme sorte. Estant bien cuite, mettez la sur le gril, & y faites vne sauce Robert, ou telle autre que vous voudrez, puis seruez.

42. *Macreuse desossée, farcie.*

Farcissez la de tout ce que vous aurez avec sa chair, & mettez la en ragoust. Estant cuite, garnissez la aussi de ce que vous pourrez, cōme champignons, truffes, asperges, andouillettes, laitances, ou rissoles, ou fleurons; assaisonnez bien le tout, & seruez.

43. *Alluze rostie en ragoust.*

Vuidez la par l'ouye, & mettez dedans peu de sel, fines herbes, & vn oignon, fai-

tes la rôstir. Estant rôstie, faites vne sauce avec beurre frais, siboules, persil aché, capres, grozeilles ou verjus : le tout passé par la poëlle, & bien assaisonné, faites le mitonner avec vostre alloze; délayez en le foye avec la sauce si elle n'est liée, ou en garnissez, puis seruez.

44. *Alloze au court bouillon.*

Faites la cuire avec vn court bouillon, & estant à moitié cuite, tirez la & la mettez sur le gril, puis faites la mitonner avec vne sauce rousse, & seruez.

45. *Alloze à l'estuée.*

Eschaudez la bien, & la découpez par morceaux, faites la cuire en façon d'estuée. Estant bien cuite, & la sauce liée, en sorte qu'elle ne s'enhuile, seruez.

46. *Lamproye en ragoust.*

Accommodez la, & seruez de mesme que l'alloze à l'estuée.

47. *Lamproye sur le gril en ragoust.*

Estant habillée, coupez la à proportion de sa grosseur, puis la mettez sur le gril; estant cuite, faites y telle sauce que vous voudrez, pourueu qu'elle soit de haut goust, puis seruez.

48. *Lamproye à la sauce douce.*

Habillez la, & coupez de mesme, faites

vne sauce avec vinaigre, sucre, deux ou trois cloux, peu de beurre, & peu de sel; faites mitonner, & seruez.

Autre façon.

Découpez la par petits morceaux, & la mettez cuire avec du vin & du sucre, & fort peu assaisonnez, à cause du sucre; meslez y peu de beurre & de capres, puis seruez.

49. *Anguille rostie à la sauce verte.*

Coupez la par la longueur, & la faites rostir sur le gril: puis prenez oseille ou poirée, & en tirez le jus. Passez vn oygnon bien menu, assaisonné de sel, poiure, vn filet de vinaigre, capres achées, & écorce d'orange. Faites mitonner vostre anguille avec cette sauce, & lors que vous serez prest à seruir, & vostre sauce bien liée, jetez vostre jus dessus, puis seruez.

50. *Anguille à l'estuée,*

Coupez la par morceaux, & la mettez en façon d'estuée, avec persil, capres, vin blanc, beurre frais, le tout bien assaisonné, puis seruez.

51. *Anguille en seruelast, ✓*

Habillez vostre anguille, & l'écorchez; pour quoy faire, vous la prenez, & coupez proche de la teste, puis tirez avec vn
torchon

torchon le bout de la peau en embas, de peur qu'elle ne glisse. Estant escorchée, fendez la par la moitié; & en ostez l'arreste: battez la bien, & la tranchez en deux, estendez vos deux tranches, & y mettez poiure, sel, beurre, & persil; les roulez & les liez bien serré: Empottez les avec du vin blanc, bien assaisonnez, & faites bien cuire; lors qu'elle sera bien cuite, tirez la & coupez par tranches, en garnissez vne assiette, puis seruez.

52. *Anguille en ragoust.*

Découpez la par morceaux, & la mettez dans vn poësson, avec vin blanc, beurre, siboules, persil aché, capres, sel, poiure, & peu de chapelure de pain pour lier la sauce. Estant bien cuite, seruez, & si vous voulez blanchissez avec iaunes d'œufs.

Autre façon.

Vous la pouuez frire avec beurre affiné ou huile. Estant habillée, coupez les costes, & ostez l'arreste. faites la vn peu mariner, & si vous en voulez garnir, faites la frire si tost que vous voudrez: Si c'est pour seruir chaud, ne la faites frire que lors que vous en aurez affaire; ce que vous ferez, apres l'auoir bien essuyée, coupée fort deliée, & farinée, ou passée par

194 LE CUISINIER
vne paste. Seruez avec ius d'orange ou de
citron.

Autre façon.

Faites la rostir comme la lamproye, de
haut goust, avec telle garniture que vous
voudrez, puis seruez.

53. *Anguille de mer.*

Accommodez la de mesme que le pre-
mier ragoust d'anguille commune, cy-
deuant.

54. *Anguille de mer à l'estuée.*

Estant habillée, coupez la par tron-
çons, & l'affaïsonnez de mesme sorte que
les autres estuées.

55. *Anguille de mer fritte en ragoust.*

De mesme que le second ragoust d'an-
guille commune, puis seruez.

56. *Aumar au court bouillon.*

Faites le cuire au court bouillon bien
affaïsonné de ce qui luy est nécessaire:
Estant cuit, fendez le par la moitié, & le
seruez avec vinaigre & persil.

57. *Aumar à la sauce blanche.*

Estant cuit, desossez le, & en coupez la
chair par morceaux, que vous fricasserez
avec du beurre, persil aché, & vn filet de
verjus : ce qu'estant fait, prenez trois ou
quatre jaunes d'œufs, avec vn peu de

muscade, & les mettez dans la poëlle; seruez aussi-tost, & garnissez des pieds de vostre aumar.

58. *Langouste au court bouillon.*

Faites la cuire, assaisonner & fricasser de mesme que l'aumar, & garnissez des pieds de vostre langouste, puis seruez.

59. *Langouste à la sauce blanche.*

Aussi de mesme que l'aumar: seruez la seiche avec persil.

60. *Brochet farcy.*

Fendez le le long du dos, & en leuez la peau depuis la teste iusqu'à la queuë: ostés la chair, & les petites arrestes, laissez l'espine du dos pour quand il sera farcy le tenir plus ferme. Pour ce faire, prenez moitié chair de brochet, & moitié de carpe, ou d'anguille, achez la bien menuë avec persil, iaunes d'œufs, sel, poiure, fines herbes, beurre & lait meslez ensemble, avec champignons; farcissez vostre brochet, & le recouvez, puis mettez le cuire dans vne lechefritte faites vostre sauce avec bouillon de poisson, ou purée, vn filet de verjus, & vn peu de vinaigre, que vous passerez avec persil, capres & champignons, que vous assaisõnerez & ferez bien cuire.

Servez & garnissez de ce que vous voudrez, estant bien cuit.

61. *Brochet rosty à la broche.*

Accommodez le de mesme sorte, & le mettez à la broche: pour le faire tenir, enveloppez le de papier beurré; & lors qu'il sera cuit, faites le mitonner dans vne mesme sauce que l'autre, & le garnissez de champignons, laitances, pistaches, truffes, & asperges rompuës, & prenez garde que la sauce ne soit trop grasse; puis servez avec grenades, ou écorce de citron.

62. *Maquereaux frais, rostis.*

Faites les rostir avec du fenouil. Estant rostis, ouvrez les, & levez l'arreste, puis faites vne bonne sauce, avec beurre, persil, & grozeilles, le tout bien assaisonné; faites mitonner vn bouillon vos maquereaux avec vostre sauce, puis servez.

63. *Harans frais rostis.*

Vuidez les par l'ouye, & les faites rostir sur le gril, mouillez de beurre: lors qu'ils seront rostis, faites vne sauce avec du beurre frais, vn filet de vinaigre, sel, poivre & muscade; meslez y de la moutarde, & servez.

64. *Harans à la sauce rousse.*

Vos harans estant rostis, faites vne sauce rousse, avec persil & siboules achées, que vous ietterez dās vostre beurre roux avec vn filet de vinaigre. Si vous voulez, ioignez y capres, & seruez.

65. *Sardines de Royant.*

Après que vous les aurez écaillées, accommodez les de mesme que les harans rostis; seruez avec vne sauce blanche, ou sauce rousse, avec moutarde.

66. *Rouget en ragoust.*

Après l'auoir bien habillé, mettez le dans vn plat, & l'affaïsonnez bien de beurre, sel, poiure, vn bouquet, champignons, persil aché, verjus & bouillon; faites le cuire entre deux plats. Estant cuit, seruez le avec vne sauce liée; pour la garniture, vous en mettrez si vous en auez, sinon vous vous en passerez.

Vous pouuez aussi l'accommoder comme le grenost, qui suit immédiatement.

67. *Grenost en ragoust.*

Habillez le, & découpez, puis beurrez le bien, & le mettez rostir sur le gril. Estât rosty, faites vne sauce rousse, avec laquelle vous le ferez mitonner, pour luy faire

prendre sel, & le goust de ce que vous y aurez pû mettre, seruez.

68. *Moruë fraîche rostie, en ragoust.*

Estant habillée, il la faut beurrer, & faire rostir sur le gril, assaisonnée de sel & clou picqué. A mesure qu'elle rostit, arrosez la de beurre. Estant rostie, faites vne sauce avec beurre bien frais, dans lequel, estant moitié roux, vous ietterez persil aché, & si vous voulez, oygnon ou siboules, lesquelles vous pouuez oster pour les fantafques; meslez y vn peu de bouillon, vn filet de vinaigre, & capres achées; faites mitonner vostre moruë dans sa sauce; estant prest de seruir, mettez y si vous voulez de la moutarde, puis seruez.

69. *Moruë au demy court bouillon.*

Faites la cuire avec du vin blanc, sel, poiure, & vn bouquet; Estant cuite, mettez la égoutter, & faites vne sauce avec beurre, vn filet de son court bouillon, peu de muscade, & de sel; mettez la sur le feu, & tournez la bien; en tournant, délayez y deux iaunes d'œufs, & la jettez dessus vostre moruë, puis seruez.

70. *Moruë fraîche en ragoust.*

Estant écaillée, vuidez la, & découpez par dessus, puis la mettez dans vne leche;

fritte, ou dans vn bassin plat, avec bon beurre, sel, poiure, & clou battu, par dessous des siboules, du bouillon, ou de la purée : faites bouillir le tout, & y mettez du persil, vn filet de vinaigre, & vn peu de chapelure de pain par dessus : faites la cuire deuant le feu, ou dans vn four pour le mieux. Estant cuite, seruez.

71. *Moruë de terre neufue.*

Prenez la bien dessalée, ratifiez la, & faites cuire dans vne chaudiere avec de l'eau fraische, faites la bouillir vn bouillon, & l'escumez. Estant écumée, ostez la de dessus le feu, & la couurez de quelque nappe en double. Lors que vous serez prest de seruir, mettez la égoutter, faites vne sauce avec du beurre seul, empeschez qu'il ne se tourne, le mettez dessus vostre moruë, & seruez avec persil dessus, & autour.

72. *Souppresse de poisson.*

Prenez chairs de carpe, d'anguille, & de tanche, achez les ensemble, & assaisonnez de peu de beurre bien frais, de capres & de fines herbes. Seruez le tout dans vn linge, & le liez, puis le faites cuire avec du vin blanc, en façon de court bouillon. Estant cuit, mettez le égoutter ; estant

égoutté, defliez le, le coupez par tranches, & le seruez sur vne affiette comme du jambon.

73. *Jambon de poisson.*

Il se fait de mesme sorte que la soupe se, hormis que vous enuveloppez vostre appareil de peau de carpe, dessus vne enuveloppe de papier beurré, & par dessus encore vn linge; faites le cuire de mesme sorte, & seruez froid de mesme qu'un jambon.

74. *Moules de poisson.*

Nettoyez les, & les faites bouillir vn bouillon avec vn bouquet. Si tost qu'elles seront ouuertes, tirez les, & les ostez de dedans la coquille, puis les fricassez avec du beurre frais persil & siboules achées, assaisonnées de poiure & muscade: puis délayez jaunes d'œufs avec verjus, & les meslez ensemble. Seruez, & garnissez de leurs coquilles les mieux faites.

75. *Raye frite en ragoust.*

Il la faut habiller, la bien lauer, & oster le limon qui est dessus, puis la vuider & oster le foye bien proprement, & l'amer adroitement. Si vostre raye est grosse, ostez en les deux côtés, & laissez le corps,

faites les cuire avec du vin blanc, ou verjus, sel, poiure, oignon, & fines herbes. Estant cuits, laissez les vn peu prendre sel, & prenez garde au goust d'airain, tirez les en suite, & en leuez la peau, faites vne sauce rousse avec du beurre, persil, & fiboules bien menuës, & passez avec le beurre roux: mettez y vn filet de vinaigre, & vn morceau de foye, & le faites mitonner avec. Seruez avec grozeilles ou verjus dans la saison, & garny par dessus du reste du foye que vous aurez ietté dās la chaudiere, vostre raze estant à moitié cuite, & la coupez par tranches.

76. *Esperlans en ragoust.*

Enfilez les par l'œil de rang en rang avec vne petite verge, farinés les & les faites frire. Estant bien frits, mettez y peu de sel menu, & tirez la verge en les mettant sur le plat, puis seruez avec vne orange ou citron.

77. *Tripes de moruë fricassées.*

Faites les cuire, & estant cuites, fricassez les avec du beurre, oignon aché, ou fiboules, persil, sel & poiure, & sur la fin, du vinaigre, & vn peu de muscade. Vous les pouuez blanchir avec jaunes d'œufs au verjus, & seruez.

78. *Seiches fricassées.*

Faites les bouillir, & estant cuites, découpez les par morceaux, & les fricassez de mesme que les tripes de moruë, & seruez.

79. *Merluce fritte.*

Estant bien dessalée, coupez la par morceaux, & la faites cuire. Estant cuite, mettez la égoutter, & la fricassez avec beurre, oygnon, poiure & vinaigre, puis seruez.

80. *Merluce à la sauce Robert.*

Vous la pouuez mettre avec du beurre, vn filet de verjus, & de la moutarde, & y pouuez aussi mesler des capres & des siboules.

Autre façon.

Elle se peut aussi seruir avec huile, vinaigre, & oygnon aché.

81. *Hure de saumon à la sauce rousse.*

Faites la bien dessaller, écaillez la, & la mettez bouillir dās l'eau, & la laissez cuire à proportion qu'elle est épaisse, puis la laissez reposer. Lors que vous en aurez affaire, faites vne sauce rousse avec du beurre, oygnon, poiure, vinaigre, la mettez par dessus, & seruez.

Autre façon.

Estant cuite, mettez la égoutter, & refroidir, & la seruez avec de l'oygnon aché, de l'huile d'oliue, & du vinaigre.

82. *Hure ou entre-deux de saumon
à la sallade.*

Estant cuit, mettez le avec huile, vinaigre, cresson, ou autre telle sallade, que vous voudrez, & capres si vous en avez, puis seruez.

83. *Tons marinez.*

Habillez les, & coupez par tranches ou tronçons de l'épaisseur de trois doigts, les picquez de cloux, & les mettez dans vn pot, avec du sel, poiure, vinaigre, & quelques fueilles de laurier. Couurez le bien, & lors que vous voudrez vous en seruir, faites deffaller vos tronçons, & en suite cuire avec du vin. Seruez les secs, ou avec vne sauce rousse, assaisonnée de tout ce que vous voudrez.

84. *Maquereaux salez.*

Fendez les le long du ventre, & les salez : pour vous en seruir, faites les deffaller, & cuire avec de l'eau. Estant cuits, seruez avec du persil, du vinaigre, & du poiure, vous y pouuez mettre de l'huile si vous voulez.

Autre façon.

Estans cuits de mesme, faites y vne sauce avec beurre, oygnon, vinaigre, poiure, & moutarde, faites mitonner, & seruez.

85. *Harans sallez.*

Les harans se salent au sortir de la mer, & se vident par l'ouye, & incontinent on l'enfonce dans des tonnes. Lors que vous en aurez affaire, faites les dessaler, égoutter, & essuyer; apres quoy, vous le ferez rostir, & seruirez avec de la moutarde, ou avec des poix.

Autre façon.

Vous le pouuez seruir à l'estuée, le coupant par morceaux, & le faisant cuire avec de l'oygnon & du beurre.

86. *Harans forets.*

Estant à moitié sallez, enfilez les, & mettez enfumer à la cheminée; lors que vous en aurez affaire, ouurez les, & les faites tremper dans du lait; pour seruir, tirez les, & faites fort peu rostir sur le gril, & seruez si vous voulez avec de la moutarde.

87. *Truites communes.*

Habillez les par l'ouye, faites les mariner. Estant marinées, ciselez les à propor-

tion de la grosseur, & faites cuire en suite tout à loisir au court bouillon, assaisonné de tout ce qui est nécessaire, & dont vous trouuerez la façon en beaucoup d'endroits de seruire de poisson; & prenez garde qu'elles ne se descharnent: estant cuites, seruez les entieres avec persil, & vne seruiette ployée.

88. *Pasté de lottes.*

Vos lottes estant habillées, & bien blanchies, coupez les par morceaux, & les mettez dans vne abbaisse de paste fine ou fucilletée, avec quelque garniture, comme laitances, capres, asperges rompuës, champignons, iaunes d'œufs, & assaisonnez le tout, puis seruez.

89. *Pasté d'anguille.*

Coupez la par ruelle, & la mettez dans vostre abbaisse, bien assaisonnée avec iaunes d'œufs, persil, champignons, asperges, laitances, verjus de grain, ou grozeilles en la saison; & ne plaignez le beurre, ny sel, ny poiure; couurez vostre pasté, & le dorez. Pour le soustenir, prenez des petites bandes de papier, & les beurrez, mettez les au tour, & les ferrez doucement avec vn filet; faites le cuire, & estant cuit, délayez trois iaunes d'œufs avec vn filet

de verjus, & vn peu de muscade, & lors que vous serez prest à seruir, mettez y vostre liaison, & la meslez bien, ouurez le en suite, & le seruez garny au tour de la crouste coupée en quatre.

90. *Pasté de grenost.*

Habillez vostre grenost, ou plusieurs si vous les auez, & le découpez par dessus, faites vne abbaisse de paste fine, de telle façon que vous voudrez, dressez vostre pasté, & estant dressé, mettez vostre poisson dedans, garny de ce que vous auez, comme champignons, capres, persil aché, jaunes d'œufs, cus d'artichaux, & asperges rompuës, le tout bien assaisonné de beurre, sel, poiure, & muscade, puis le couurez & dorez. S'il est dressé, bandez le avec du papier beurré, faites le cuire, & n'oubliez pas de luy donner vent si tost qu'il aura pris crouste, car il en prendroit de foy-mesme, & possible par embas, & par ce moyen perdrait toute sa sauce, que vous ne pourriez plus remettre en la mesme sorte. Estant cuit, faites vne liaison avec jaunes d'œufs, & vn filet de verjus, & la faites entrer dans vostre pasté par dessus avec vn entonnoir, & la meslez bien avec la sauce en la remuant. Seruez le

chaud, découuert, & garny au tour de la crouste de dessus, coupée comme vous voudrez.

91. *Petits pastez de poisson.*

Defoſsez vne carpe, & vne anguille, achées en la chair avec persil, vn petit brin de thin, & de beurre; estant bien achée & assaisonnée avec muscade, faites vne paste fine, & dressez vos pastez de telle grandeur qu'il vous plaira, les emplissés, couurez, & dorez; sur les grands, vous pouuez mettre vn chapiteau. Estant cuits, seruez.

92. *Pasté de plies.*

Estant habillées, dressez vostre pasté en abbaisse, de la grandeur de vos plies, & mettez dedans vos plies, découpées seulement par dessus, & garnies de champignons, asperges, artichaux, capres, & jaunes d'œufs; le tout bien assaisonné de beurre bien frais, sel, poiure, persil aché, & vne tranche de citron ou d'orange; couurez le, & faites cuire. Estant cuit, meslés y jaunes d'œufs, délayés avec du verjus, puis serués.

93. *Tourte de laitances.*

Faites les bien blanchir, & égoutter, puis faites vostre abbaisse, & la garnissés

de vos laitances, champignons, truffes, capres, jaunes d'œufs durs, asperges rompuës, cus d'artichaux, sel, poiure, persil, & beurre frais: couvrés la, & faites cuire dans vn four, ou dans vne tourtiere, dorés avec des œufs, si c'est en charnage: lors qu'elle a pris crouste, donnés luy vent: estant cuite, descouvrés la bien proprement; coupés le dessus en quatre, mettés le au tour, & serués.

*Table des œufs d'Entrée, qui se seruent
à present.*

<i>Oeufs farcis,</i>	1.
<i>Oeufs au pain,</i>	2
<i>Oeufs au miroir,</i>	3
<i>Oeufs au beurre noir,</i>	4
<i>Oeufs au lait,</i>	5
<i>Oeufs à l'ozeille,</i>	6
<i>Oeufs fricassez en tranches,</i>	7
<i>Oeufs pochez à l'eau,</i>	8
<i>Oeufs à la cresse,</i>	9
<i>Omelette de cresse,</i>	10
<i>Omelette de persil,</i>	11
<i>Oeufs au verjus,</i>	12
<i>Oeufs aux anchois,</i>	13
<i>Oeufs</i>	

<i>Oeufs au fromage,</i>	14
<i>Oeufs brouillez,</i>	15
<i>Oeufs au miroir, de cressme,</i>	16
<i>Oeufs faits dans des verres,</i>	17
<i>Omelette farcie,</i>	18
<i>Oeufs à la neige,</i>	19.

*Maniere d'apprester les œufs, dont la
Table est cy-deuant.*

1. *Oeufs farcis.*

Prenez de l'ozeille seule, si vous voulez, ou avec d'autres herbes; lauez les & les secoïez, puis les achez bien menuës, & les mettez entre deux plats avec du beurre frais, ou les passez par la poëlle; Estant passées, mettez les mitonner, & assaisonnez. Vostre farce étant cuite, prenez des œufs durs, fendez les par la moitié en trauers, ou en long, & en tirez les iaunes, délayez les avec vostre farce, & estant délayez, faites les mitonner sur le feu, & y mettez peu de muscade; & seruez garny de vos blancs d'œufs, que vous pouuez faire roussir.

2. *Oeufs au pain.*

Prenez du pain , emiez le, & le passez par vne couloire si vous voulez. Faites fōdre du beurre, & estāt fondu, mettez le avec vostre pain & du sucre; puis choisifsez des œufs bien frais ce qu'il vous en faut, & les battés bien avec vostre pain, sucre, beurre, sel , & vn peu de laict. Pour les faire cuire, faites fondre vn morceau de beurre bien chaud , mettez vostre appareil dedans, & le faites cuire. Pour leur donner couleur , faites chauffer la paille du feu toute rouge, passez la par dessus, & seruez sucré.

3. *Oeufs au miroir.*

Choisissez des œufs bien frais , faites fondre vn morceau de beurre aussi bien frais, avec vos œufs, & vn peu de sel; lors qu'ils sont cuits, mettez y vn peu de muscade, & prenez garde que les moyeux ne soient creuez , ny trop cuits , puis seruez.

4. *Oeufs au beurre noir.*

Cassez vos œufs bien frais dans vn plat, & gardez que les moyeux ne se creuent, mettez y du sel, faites rouffir du beurre & les faites cuire dedans. Estant cuits, iettés vn filet de vinaigre dans la poëlle, le

passez sur le feu, mettez le sur vos œufs, & seruez.

5. *Oeufs au lait.*

Cassez vos œufs, salez les, & sucez si vous voulez; battez les bien, & y meslez vostre lait; pour les faire cuire, faites fondre peu de beurre frais, estant fondu, mettez vostre appareil dedans, faites les cuire, & leur donnez couleur avec la paille du feu. Estant cuits, seruez & sucez.

6. *Oeufs à l'ozeille.*

Choisissez de l'ozeille bien ieune, estant bien nette & bien égouttée, mettez la entre deux plats avec du beurre, du sel, & du poiure. Estant bien consommée, délayez y vn iaune d'œuf, & la garnissez d'œufs coupez en quartiers, ou comme vous voudrez, & seruez.

Pour tenir vos œufs tousiours bien frais, mettez les dans de l'eau fraische.

7. *Oeufs fricassez en tranches.*

Faites les durcir, ostez leur la coquille, & les coupés par tranches, puis les fricassés avec bon beurre, persil, siboules achées, poiure, grozeilles, ou verjus de grain: Estant bien fricassez & assaisonnez, mettez les dans vn plat avec vn filet de vinaig-

gre passé dans la poëlle. Si la sauce est trop courte, mettez y vne goutte de boüillon, puis seruez avec muscade : Si vous voulez, meslez y capres, champignons, asperges rompuës, fricassées auant que les mesler, aussi bien que les champignons, car la cuisson n'en vaudroit rien.

8. *Oeufs pochez à l'eau.*

Choisissez les œufs les plus frais que vous pourrez, faites bouillir de l'eau, & lors qu'elle boult, cassez vos œufs dedãs cette eau, laissez les vn peu cuire frappant sur la queuë du poëllon, de peur qu'ils ne s'attachent au fonds, & qu'ils ne bruslent, puis tirez les doucement, & les mettez égoutter : pour seruir, faites vne sauce rousse, ou verte avec vne poignée d'ozeille, dont vous tirerez le jus, puis faites fondre peu de beurre avec sel, muscade, & vn iaune d'œuf, le tout bien assaisonné & delayé ensemble; apres quoy, vous y mettez vostre jus, & les remuez; & serués aussi-tost.

9. *Oeufs à la cresse.*

Cassez des œufs à proportion, ostez en la moitié des iaunes, & les battez bien avec du sucre, & peu de sel; meslez y vostre cresse, & faites cuire le tout dans vn

poësson. Estant cuit, seruez sur vne assiette, & sucrés. Si vous voulez donner couleur, vous le pouuez avec la paisle du feu; & si vous aimés la fenteur, vous y en pouuez mettre.

10. *Omelette de cressme.*

Cassez des œufs, ostés en la moitié des blancs, assaisonnés les de sel & de cressme, & battés bien le tout ensemble; faites chauffer du beurre vn peu plus qu'à l'ordinaire; & estant cuite, serués la en carré, ou en équierre, ou en l'estat qu'elle est, & sucrés la bien si vous voulés.

11. *Omelette de persil.*

Cassés vos œufs, & assaisonnés les de sel, persil aché menu, & siboules si vous voulés; battés les bien avec du beurre, & faites vostre omelette: estant faite, vous la roulés si vous voulés, & la coupés par ruelles, garnissés en vne assiette; sucrés, & serués le plus promptement que se pourra.

12. *Oeufs au verjus.*

Après auoir cassé vos œufs, assaisonnés les de sel, & les battés bien: ostés en les germes, & tirés de la braise, sur laquelle vous les ferés tourner en mettant beurre & verjus de grain battus & passés. Estás

cuits, serués, mais prenés garde qu'ils ne soient trop liés.

13. *Oeufs aux anchois.*

Nettoyés bien vos anchois, & les dessalés, les changeant souuent d'eau ou de vin: ostez leur l'arreste, & les mettez fondre avec du beurre bien frais: Estans fondus, cassez des œufs à proportion que vous auez de sauce; & estant cuits & brouillés, serués les avec vn peu de muscade.

14. *Oeufs au fromage.*

Prenés beurre & fromage, & les faites fondre ensemble, ce que vous pourrés facilement faire en coupant vostre fromage fort delié: lors qu'ils seront fondus, cassés des œufs à telle quantité que vous iugerés pouuoir cuire dans ce que vous auez de fondu. Estant bien battus, mettés les sur le feu, & à mesure qu'ils cuisent, remués les; & estant cuits, sans estre trop liés, serués avec vn peu de muscade.

15. *Oeufs brouillez.*

Faites fondre du beurre avec des œufs dans vn plat, assaisonnés de sel & de muscade: lors qu'ils sont sur le feu, remués

les avec vne cuilliere, iusques à ce qu'ils soient cuits, & serués.

16. *Oeufs au miroir de crespme.*

Faites vn liêt de beurre dans vostre plat, & cassez vos œufs dessus. Estans cassez, assaisonnez les de sel, puis y mettez de la crespme iusques à ce que les œufs soient cachez, ou du laiêt, pourueu qu'il soit bon : puis les faites cuire, & leur donnez couleur avec la paisle rouge, puis seruez.

17. *Oeufs faits dans des verres.*

Faites vn appareil semblable aux œufs de pain, & y adjoustez de la crespme, qui ne soit point aigre, & pour le reste, peu de sucre, & peu de mie de pain : prenez en suite des verres de fouchere, mettez les sur vne assiette proche le feu avec fort peu de beurre dedans : le beurre estant fondu, mettez aussi vostre appareil dans ces verres : comme ils sont deuant le feu, ils cuisent, mais à mesure qu'ils cuiront, tournez les : estant cuits, sur vne autre assiette, ils sortiront des verres la pointe en haut ; seruez les ainsi, & garnissez de cannelle, & écorce de citron confite.

18. *Omelette farcie.*

Cassez vos œufs, & y mettez plus de

jaunes que de blancs : mettez y quelque reste de farce si vous en avez, ou en faites vne exprés, & la faites cuire auant que de la faire cuire avec vos œufs : assaisonnez le tout de sel, & si vous voulez de sucre, battez la bien, & faites cuire avec du beurre ou du lard, puis seruez vostre omelette sucrée si vous voulez, & la ployez en carré, ou en équierre, ou la roulez pour la couper par tranches.

19. *Oeufs à la neige.*

Cassez des œufs, separez les blancs d'avec les jaunes, mettez les jaunes dans vn plat sur du beurre, & les assaisonnez de sel, & posez les sur de la cendre chaude: battez & foüettez bien les blancs, & peu auant que de seruir, jettez les sur les jaunes avec vne goutte d'eau rose, & la paille du feu par dessus, puis sucrés & serués.

Autre façon.

Vous pouués mettre les jaunes au milieu de la neige, qui est de vos blancs foüettés, & les faites cuire deuant le feu vn plat derriere.

 Table du Second de poisson.

<i>Turbots au court bouillon,</i>	1.
<i>Barbues au court bouillon,</i>	2
<i>Vives rosties sur le gril,</i>	3
<i>Solles frites,</i>	4
<i>Saumon au court bouillon,</i>	5
<i>Esturgeon au court bouillon,</i>	6
<i>Grenots en castrolle,</i>	7
<i>Bescard au court bouillon,</i>	8
<i>Marsoüin au court bouillon,</i>	9
<i>Marsoüin en ragoust,</i>	10
<i>Limandes frites en ragoust,</i>	11
<i>Louxtre de mer au court bouillon,</i>	12
<i>Louxtre de mer sur le gril,</i>	13
<i>Raye fritte,</i>	14
<i>Tanches au court bouillon,</i>	15
<i>Alloze au court bouillon,</i>	16
<i>Alloze rostie,</i>	17
<i>Mornë fraîche,</i>	18
<i>Breme rostie,</i>	19
<i>Brochet au bleu,</i>	20
<i>Brochet à la sauce,</i>	21
<i>Trites au court bouillon,</i>	22
<i>Trite saumonée,</i>	23
<i>Perches au court bouillon,</i>	24

<i>Lottes,</i>	25
<i>Lottes en castrolle,</i>	26
<i>Carpe au bleu,</i>	27
<i>Carpe farsie,</i>	28
<i>Esperlans,</i>	29
<i>Plies,</i>	30
<i>Macreuse,</i>	31
<i>Macreuse en ragoust,</i>	32
<i>Barbuës en castrolle,</i>	33
<i>Brochet farcy & rosty,</i>	34
<i>Saumon à la sauce douce,</i>	35
<i>Lottes en ragoust,</i>	36
<i>Carpe au demy court bouillon,</i>	37
<i>Tanches frites en ragoust,</i>	38
<i>Barbeaux en ragoust,</i>	39
<i>Barbeaux en castrolle,</i>	40
<i>Solles en ragoust,</i>	41
<i>Vilain en ragoust,</i>	42
<i>Vilain au court bouillon,</i>	43
<i>Hure de saumon,</i>	44
<i>Jambon de poisson,</i>	45
<i>Rouget,</i>	46
<i>Maquereaux frais,</i>	47
<i>Alloze rostie,</i>	48
<i>Harans frais,</i>	49
<i>Sardines de Royant,</i>	50
<i>Lamproyes de toutes sortes,</i>	51
<i>Anguilles de toutes sortes,</i>	52

<i>Aumar de toutes sortes,</i>	53
<i>Langouste au court bouillon,</i>	54
<i>Huîtres rosties,</i>	55
<i>Carpe fritte,</i>	56
<i>Barbeaux à la sauce,</i>	57
<i>Plies rosties en ragoust,</i>	58
<i>Plies en castrolle.</i>	59

*Discours & methode de servir le poisson,
dont la Table precede immediatement.*

1. *Turboft en castrolle.*

Habillez le, & le vuidez par deffous le ventre au moyen d'une fente que vous y ferez bien proprement, ou autrement par l'ouye: mettez le dans vne poëfle avec vin blanc iusques à ce qu'il trempe, & l'affaïsonnez bien de sel poiure, clou, fines herbes, comme rosmarin, thin & oignon, & le laissez cuire tout à loisir, de peur qu'il ne se décharne: estant cuit, laissez le reposer fort peu, de peur qu'il ne prenne le goust d'airain. Seruez le garny de fleurs & persil.

Vous le pouuez couper auant que de le faire cuire de la mesme façon.

2. *Barbuë au court bouillon.*

Elle s'accommode de mesme forte que le turboft, hormis qu'il ne faut pas que le court bouillon soit de si haut gouft, parce qu'elle prend plustoft sel, d'autant qu'elle est plus deliée. Estant cuite, seruez perfil dessus.

3. *Viues rosties sur le gril.*

Les viues sont dangereuses à cause de certains picquants qu'elles ont proche la teste, c'est pourquoy lors que vous les habillerez, souuenez-vous de les ratiffer, & de leur couper ces trois pointes, & la teste par les ouyes, par où aussi vous les vuiderez. Estant ainsi habillées & vuidées, découpez les par dessus, & faites fondre du beurre, & en passez par les coupeures avec sel & clou, puis les mettez sur le gril; estant rosties, faites vne sauce rousse avec beurre frais, sel & poiure, perfil aché, grozeilles, ou verjus de grain & vn fillet de vinaigre, faites les mitonner avec vostre sauce, & seruez.

4. *Solles frites.*

Estant habillées, essuyez les, & si elles sont grosses, fendez les le long du dos: farinez les & faites frire dans de l'huile d'oliue, ou du beurre affiné: Estant frites

poudrez les de sel par dessus, & seruez avec orange.

5. *Salmon au court bouillon.*

Vuidez le par l'ouye, le cizelez le long du dos, & le mettez dans vostre court bouillon bien assaisonné. Estant bien cuit, seruez.

6. *Esturgeon au court bouillon.*

Il se peut seruir rosty sur le gril, mais au second, il le faut mettre au court bouillon, & le seruir de mesme que le saumon, à la reserue qu'estant cuit vous prenez deux ou trois seruiettes ployées, & les mettez par dessus semées de persil, puis seruez.

7. *Grenost en castrolle.*

Quoy qu'il se serue d'ordinaire au court bouillon, neantmoins au second il le faut seruir en castrolle, & pour cet effect, le mettre dans vn poësson, le bien assaisonner & garnir de champignons & truffes, sur tout prenez garde qu'estant cuit il ne soit point décharné, puis seruez.

8. *Bescard au court bouillon.*

Accommodez le, & le seruez de mesme que l'esturgeon cy deuant, avec trois seruiettes semées de persil.

9. *Marsoüin au court bouillon.*

Il se sert & accommode de mesme forte, excepté que la cuisson en est bien plus longue. Estant cuit, seruez.

10. *Marsoüin en ragoust.*

Coupez le par pieces, & le faites rostir à la broche: en cuisant, arrosez le de beurre, sel vinaigre & poiure; estant bien cuit, arrosez le d'une autre sauce avec beurre & oygnon aché, & puis meslez le tout ensemble, & les faites mitonner, meslez y vn peu de farine, & seruez.

11. *Limandes frites en ragoust.*

Elles s'accommodent de mesme qu'au discours des Entrées de poisson, ci deuant.

12. *Louxtre de mer au court bouillon.*

Habillez le & le preparez pour le mettre au court bouillon, lequel vous accommoderez de mesme forte que celuy des barbeaux. Estant bien cuit, seruez le sec avec persil par dessus, ou vne seruiette.

13. *Louxtre de mer sur le gril.*

Habillez le, & faites rostir: estant rosty, faites y vne sauce telle que vous voudrés, pourueu qu'elle soit de haut goust; & d'autant que ces grosses masses ont peine à prendre goust, fendez le ou découpez

par dessus, faites le mitonner avec sa sauce, tant à peu près qu'il en soit imbu, puis seruez & garnissez de ce que vous aurez.

14. *Raye fritte.*

Estant bien habillée & nettoyée, mettés la mariner avec du vinaigre bien assaisonné; & peu auant que de seruir, faites la frire avec du beurre affiné, ou de l'huile d'oliue: estant bien cuite & rissollée, mettez la égoutter, & la sursemez de sel menu: puis la seruez entiere, ou les deux costez rassemblez, avec orange.

15. *Tanches au court bouillon.*

Après les auoir bien échaudées, vous les pouuez mettre au court bouillon, & les seruir avec persil.

16. *Alloze au court bouillon.*

Vous pouuez aussi mettre l'alloze au court bouillon, la seruant avec son écaille bien assaisonnée de persil, ou vne seruiette.

17. *Alloze rostie.*

Sortant du court bouillon mettez la sur le gril; estant rostie, faites vne sauce façon de barbe Robert, & faites mitonner ensemble, mais fort peu, puis seruez, & si vous voulez mettez y des capres.

Autre façon.

Estant écaillée & habillée par l'ouye, bien nette & essuyée, passez la dans du beurre frais, & la faites bien rostir, puis la fendez tout le long du dos, ostez toutes les arrestes qu'il y peut auoir, & la refermez : prenez la laitte, & avec quantité de bonnes herbes, faites vne sauce vn peu picquante, d'autant que le poisson est doux de soy : faites y entrer capres, anchois, champignons, & la liez avec vn peu de chapelure de pain passé.

Ou autrement faites vne farce avec de l'ozeille bien assaisonnée, & ayant bouilli vn bouillon, seruez.

18. *Morue fraîche.*

Mettez la en façon de court bouillon; la laissez fort peu bouillir, & la retirez: puis la laissez reposer, & couvrez d'vne nappe ou d'vne seruiette, & lors que vous voudrez seruir, mettez la égoutter, faites vne sauce liée, & seruez avec persil.

19. *Breue rostie.*

Estant habillée, faites la rostir sur le gril, & la beurrez: estant rostie, faites vne sauce avec beurre frais, persil & siboules, vinaigre, sel, & poiure : faites mitonner le tout ensemble.

Autre

Autre façon.

Vous la pouuez mettre au court bouillon, puis la faire rostir, & apres vne sauce avec beurre bien frais, persil & siboules achées, passer le tout par la poëlle; lors que vous voudrez seruir, meslez y vn jus d'ozeille, & seruez.

20. *Brochet au bleu:*

Habillez le sortant de l'eau, & le coupés ou le laissez entier; & en cette derniere eau, cizelez le le long du dos, puis le mettez dans vn bassin, & prenez sel, vinaigre, oygnon, poiure, & escorce à quantité, faites bouillir le tout ensemble vn seul bouillon, le iettez sur vostre brochet, & aussi-tost il deuiet bleu: pour le cuire, faites bouillir vostre vin blanc bien assaisonné, mettez y vostre brochet, & le laissez cuire: goustez à vostre court bouillon s'il est assez fort, & laissez y reposer le brochet iusques à ce qu'il ait pris assez de goust: prenez garde qu'il n'y soit trop long-temps, & en ce cas, ostez le iusques à ce qu'il faille seruir: ce que vous ferez estant chaud, avec persil, en vne seruiette.

21. *Brochet à la sauce.*

Estant cuit de mesme façon que dessus,

ostez en la peau, & prenez vne goutte de ce court bouillon, mettez le dans vn plat avec vn demy iaune d'œuf bien delayé, du beurre bien frais, muscade, & faites que la sauce soit bien liée & bien assaisonnée de sel, siboules, escorce; & si vous voulez, ioignez y des anchois, mais prenez garde que vostre sauce ne soit tournée, & seruez tout chaud.

22. *Truites au court bouillon.*

A proportion de leur grosseur cizelez les, & donnez de la force à vostre court bouillon : auant de les faire cuire, habillez les par l'ouye, & faites mariner : en suite dequoy elles cuiront tout à loisir, de peur qu'elles ne se décharnent. Estant cuites, seruez les avec persil en vne seruiette ployée.

23. *Truites saumonées.*

Accommodez les, & seruez de mesme sorte que les communes.

24. *Perches au court bouillon.*

Sortant de l'eau, habillez les par l'ouye, & les mettez dans vn court bouillon de vin blanc, bien assaisonné de toutes sortes, comme poiure, sel, cloux, escorce, siboules & oygnon. Estant cuites, sortez les, & leur ostez la peau, faisant vne sauce

d'une goutte de vostre court bouillon, & de vinaigre delayé avec vn iaune d'œuf, vn oygnon écartelé, beurre frais, sel, & fort peu de poiure blanc: delayez le tout promptement sur le feu, le mettez sur vos perches, & seruez.

25. *Lottes.*

Faites tiedir de l'eau, les mettez dedans, peu apres ostez les avec vn cousteau ostés leur le limon, & par ainsi vous les rendez toutes blanches: habillez les en suite, lavez les, mettez les entre deux linges, & les essuyez: celles qui sont grosses, mettez les à part, & les cizelez par dessus pour seruir à l'huile ou au beurre affiné, avec sel & orange. Seruez.

26. *Lottes en castrolle.*

Mettez vos lottes en castrolle, & les assaisonnez de beurre, sel, clou battu, poiure, escorce, vn bouquet, verjus, vn filet de vinaigre, & fort peu de bon bouillon: Estant cuites, seruez & garnissez si vous voulez d'anchois, capres, champignons, & de quelque autre garniture que vous aurez.

27. *Carpe au bleu.*

La meilleure sorte de carpes est la laitée. Prenez la viue & l'assaisonnez pour

mettre au court bouillon. Si elle est grosse, vous la pouvez mettre en quatre, ou la cizeler le long du dos, & la mettre dans vn bassin & au bleu. Si vous la voulez faire cuire dans vn poissonnier, ayez vne feuille pour mettre au fonds, puis prenez vostre carpe avec vn torchon, assaisonnez la bien avec oygnon, poiure, sel, cloux, escorce, & le tout bien enueloppé dans vostre linge, mettez la cuire la feuille dessous. de peur qu'à force de bouillir elle ne bruste, ou que le linge ne s'attache, faites en forte que vostre court bouillon ne soit alteré d'aucune chose, mais bien assaisonné de tout ce qui est necessaire. Estant cuite tout à loisir, seruez la avec persil, en vne seruiette.

28. *Carpe farcie.*

Leuez en la peau par dessus le dos iusques au ventre, ostez toutes les petites arrestes, les tripes & laittances, & tirez de la teste les ouyes & la langue, puis faites vne farce avec peu de viande de carpe bien achée, & assaisonnée d'autant de beurre que de chair, peu de persil, siboules, & vn brin de fines herbes: liez le tout avec vn œuf; passez champignons, laittances, ou moules, capres, siboules, lan-

gües de carpes, & cus d'artichaux: mettez vostre farce dans vostre carpe tout du lōg, & laissez vn creux où vous mettrez ce que vous auez passé: assaisonnez bien le tout, & la fermez, faites la cuire dans vn bassin, ou dans vne castrolle, ou dans vn plat deuant le feu avec vn filet de verjus, & peu de bouillon, beurre, & ce que vous auez de reste de vos champignons, truffes ou laictances: faites mitonner le tout ensemble tout à loisir, & de peur qu'il ne s'attache au plat, mettez quelques siboules deffous avec peu de verjus, & quelques iaunes d'œufs, liez la sauce, & seruez.

La carpe farcie de cette sorte se peut mettre en paste fine ou fueilletée, & garnie de ce que vous aurez.

29 *Esperlans.*

Prenez les bien frais, enfilez les, & bien essuyez. Lors que vous serez prest à seruir, farinez les & faites frire, à l'huile ou au beurre, ostez la verge, les saupoudrez de sel menu, & seruez avec orange.

30. *Plies.*

Vous trouuerez cét article, & tous les suiuan de la Table au discours des En-

trées de poisson, qu'il eust esté inutile de repeter, & superflu de coter par article & par pages, d'autant qu'ils paroistront à la premiere recherche. Cependant ie vous donne auis que ce que ie vous marque ne vous oblige ny à plus ny à moins dans la rencontre de vos honnestes despenses ou employes, mais bien le fais - ie seulement pour vous faire souuenir de ce qui se peut seruir, sans oublier à vous dire que vous pouuez choisir ce qui vous agréera, & y entremesler pastez ou tourtes, à proportion des plats que vous aurez, & obseruant de seruir pasté ou tourte apres six plats de seruire.

*Table de l'Entre-mets des iours maigres
hors le temps de Carême.*

<i>Mousserons,</i>	<i>1.</i>
<i>Champignons à la cresse,</i>	<i>2</i>
<i>Trouffles,</i>	<i>3</i>
<i>Oeufs filez,</i>	<i>4</i>
<i>Nulles,</i>	<i>5</i>
<i>Oeufs mignons,</i>	<i>6</i>
<i>Tourte de franchipanne,</i>	<i>7</i>

<i>Omelette à la cressme,</i>	8
<i>Baignets,</i>	9
<i>Pets de putain,</i>	10
<i>Paste filée,</i>	11
<i>Servelats d'anguille,</i>	12
<i>Laitances de carpes frites,</i>	13
<i>Laitances en ragoust,</i>	14
<i>Foyes de lottes,</i>	15
<i>Gelée de poisson,</i>	16
<i>Blanc manger,</i>	17
<i>Gelée verte,</i>	18
<i>Artichaux frits,</i>	19
<i>Asperges à la sauce blanche,</i>	20
<i>Asperges à la cressme,</i>	21
<i>Celeris,</i>	22
<i>Choux-fleurs,</i>	23
<i>Jambons de poisson,</i>	24
<i>Tortuës en ragoust,</i>	25
<i>Baignets de pommes,</i>	26
<i>Baignets d'artichaux,</i>	27
<i>Pasté d'amendes,</i>	28
<i>Ramequins de toutes sortes,</i>	29
<i>Oeufs à la cressme.</i>	30.

*Methode d'accommoder l'Entre-mets
des iours maigres, dont il est fait
mention dans la Table qui
precede immediatement.*

I. *Mousson.*

Prenez le bien frais, ostez en le gra-
uier, & le passez par de l'eau ou du vin
blanc: puis le mettez dans vn plat avec
du beurre bien frais, bien assaisonné de
sel, poiure blanc, chapelure de pain, que
vous prendrez garde qu'il ne brusle: estât
cuit, mettez y vn peu de muscade, vn jus
d'orange ou de citron, puis seruez.

Autre façon.

Passez le par la poëlle avec du beurre
bien frais, persil, vn bouquet, poiure, sel,
& le laissez mitonner dans vn plat, ou vn
pot, & lors que vous voudrez seruir, met-
tez y de la crespme, ou vn iaune d'œuf, ou
vn peu de chapelure de pain, peu de mus-
cade, & seruez.

Vous en pouuez garnir ce que vous
voudrez, à proportion de la quantité que
vous en aurez.

2. *Champignons à la cresse.*

Prenez les bien frais, & les plus petits, car ils sont les meilleurs; pelez les à sec, lauez les avec de l'eau, & aussi-tost tirez les, & les faites égoutter: coupez les plus gros, & ensemble avec les plus petits, fricassez les avec du beurre frais, persil & siboules achées bien menuës, sel & poiure, puis les faites mitonner dans vn petit pot iusques à ce que vous foyez prest de servir: & alors vous y pouuez mettre de la cresse, laquelle ayant bouilly trois ou quatre tours, & la sauce estant liée, vous pouuez servir.

3. *Trouffes.*

Faites les cuire au court bouillon: estant cuites, seruez les dans vne seruiette ployée.

Autre façon.

Seruez les de mesme sorte que le moufferon, & y mettez peu de bouillon, cresse, & quelque jus; estant coupées fort deliées, & cuites, seruez.

Autre façon.

Pelez les, & les coupez bien menuës & fort deliées: les passez en suite par la poëlle, & les assaisonnez fort peu, parce qu'il faut qu'elles bouillent long-temps avec

quelque bouillon, que vous iugerez qui soit bon. Estant cuites, dégraissez les, & faites en sorte que la sauce soit vn peu liée par le moyen de quelque liaison, ou de la chapelure de pain, puis seruez.

Autre façon.

Sortant du sable, lauez les avec du vin blanc, faites les cuire avec du gros vin, force sel, & poiure. Estant cuites, seruez les avec vne seruiette ployée.

4. *Oeufs filez.*

Vous les trouuerez aux Entre-mets des iours gras, & la façon de les seruir.

5. *Nulles.*

Prenez quatre ou cinq iaunes d'œufs, de la cresse bien fraîche, quantité de sucre, vn grain de sel; battez bien le tout ensemble, & le faites cuire sur vne assiette creuse, ou vn plat, passez la paisse du feu rouge par dessus, l'arrosez d'eau de senteurs; seruez & sucez de sucre musqué.

6. *Oeufs mignons.*

Vous trouuerez la façon de les faire, & de les seruir aux Entre-mets des iours gras.

7. *Tourte de franchipanne.*

Vous la trouuerez aux discours & à la Table de la pastisserie des iours gras,

8. *Omelette à la crespme.*

Prenez quantité de iaunes d'œufs, peu de blancs, & peu de crespme, du sel à proportion, battez le tout ensemble : & vn peu auant que de seruir, faites vostre omelette ; & si voulez, sucrez la, & seruez.

9. *Baignets.*

Prenez quatre fromages à petits choux, six œufs, vn demy litron de farine, & peu de sel, battez le tout ensemble, & l'essayez, car les fromages sont quelquefois trop mols, ou trop secs, &c.

10. *Pets de putain.*

Faites les de mesme, à la reserue qu'il y faut mettre vn peu de fleur dauantage : tirez les fort menus avec vne queuë de cuilliere. Estant cuits, seruez les sucrez, & arrosez de fleurs d'oranges.

11. *Paste filée.*

Vous trouuerez la façon de l'accommoder & seruir aux iours gras.

12. *Servelats d'anguille.*

Habillez vostre anguille, & la fendez par la moitié, tirés en l'arreste, battés bien

la chair, & l'affaïsonnez ; roulez la & la liez. Estant liée, enuveloppez la dans vn petit linge, & la faites cuire dans vn pot avec du vin, sel, poiure, cloux, oygnon, fines herbes, & faites en sorte que la sauce se reduise à peu : Estant bien cuite, déuveloppez la, & coupez par tranches fort deliées, puis seruez sec, ou avec de la sauce.

13. *Laitances de carpes frites.*

Nettoyez les bien, faites les blanchir & les essuyez. Lors que vous voudrez seruir farinez les & les faites frire. Estant frites, seruez avec sel & orange.

14. *Laitances en ragoust.*

Faites les blanchir & les mettez dans vn plat avec vn filet de vin blanc, bien affaïsonnées de beurre, sel, vn bouquet, poiure, quelque jus de champignons, peu de capres & anchois ; la sauce estant liée, seruez avec ius d'orange ou de citron, & muscade.

15. *Foye de lotte.*

Tirez le du poisson, & le mettez dans vn plat avec du beurre bien frais, peu de fines herbes, persil aché bien menu, champignons aussi menus, du meilleur de vos bouillons, capres achées, & vn an-

chois. Estant bien cuit, & la sauce liée, seruez.

Autre façon.

Faites le frire si vous voulez, & le seruez avec sel, ius d'orange ou de citron.

16. *Gelée de poisson.*

Prenez des écailles de carpes, demy douzaine de tanches, & trois chopines de vin blanc, faites bien cuire le tout ensemble avec peu de sel & de canelle, & quatre cloux de girofle : passez le tout dans vne seruiette, & y mettez vne liure de sucre:prenez demy quarteron d'œufs, & en faites frire les blancs, tenez vostre chauffe preste & bien nette, faites chauffer vostre gelée, & estant preste à bouillir, jettez y le ius de cinq citrons, & vos blancs d'œufs. Lors qu'elle commence à bouillir jettez la dans la chauffe, & la repassez iusques à ce qu'elle soit bien claire; mettez la au naturel sur vne assiette, ou dans vn plat, & seruez.

17. *Blanc manger.*

Faites le du reste de vostre gelée, & y mettez amandes pilées, & vne goutte de lait : passez la & tournez en blanc manger; & estant froid, seruez.

18. *Gelée verte.*

Elle se fait de mesme. Passez la avec fort peu de jus de poirée, & seruez froide.

19. *Artichaux frits.*

Coupez les comme à la poiurade, coupez aussi les pointes, & les faites blanchir dans de l'eau chaude; ce qu'estant fait, mettez les seicher, & les farinez pour frire, lors que vous en aurez besoin. Seruez les garnis de persil frit.

20. *Asperges à la sauce blanche.*

Au sortir du jardin ratifiez les, & les coupez égales, faites les cuire avec de l'eau & du sel, tirez les moins cuites que vous pourrez, c'est le meilleur; & les mettez égoutter, puis faites vne sauce avec du beurre frais, vn iaune d'œuf, sel, muscade, vn petit filet de vinaigre, & le tout bien remué ensemble, & la sauce liée, seruez vos asperges.

21. *Asperges à la cressme.*

Coupez les en trois, & les ayant fait blanchir, fricassez les de mesme bien assaisonnées. Estant cuites, mettez y vostre cressme, & les faites mitonner avec. Si la sauce est trop claire, mettez y iaunes d'œufs, & seruez.

22. *Celeris.*

Il se mange avec poivre & sel. Ou avec huile, poivre & sel.

23. *Choux fleurs.*

Habillez les & faites blanchir, faites les cuire avec du beurre, de l'eau & du sel. Estans cuits, mettez les égoutter, & faites vne sauce de mesme qu'aux asperges, puis seruez.

24. *Jambon de poisson.*

Prenez la chair de plusieurs carpes avec peu d'anguille: achez bien le tout ensemble, l'assaisonnez de beurre, & l'assemblez en forme de jambon: Emplissez en vos peaux de carpes, les recouvez, & enveloppez avec vn linge fort gras: Faites les cuire dans vn pot avec moitié vin & moitié eau, bien assaisonnées; faites bien consommer vostre sauce. Estant cuites, tirez les, & les développez toutes chaudes.

Vous les pouuez seruir chaudes & froides, & en tout cas garnies comme vn jambon.

25. *Tortuës en ragoust.*

On les peut manger en tout temps, l'on en fait quelque liaison; & on s'en sert

aux potages pour garnir, & à beaucoup d'autres choses.

26. *Baignets de pommes.*

Vous trouuerez cét article, & les quatre qui suiuent aux discours des iours gras, & de la façon des œufs.

Table de ce qui se peut trouuer dans les jardins, dont on se peut ayder au besoin: & seruir aux Entrées & Entre-mets des iours maigres, & autres de charnage, ou de Carefme.

<i>Cheruis,</i>	1
<i>Bouillie de fleur de bled,</i>	2
<i>Oubelon,</i>	3
<i>Laittuës,</i>	4
<i>Citrouilles de toutes sortes,</i>	5
<i>Panets,</i>	6
<i>Sersifis,</i>	7
<i>Carottes,</i>	8
<i>Bette-raues,</i>	9
<i>Taupinambours,</i>	10
<i>Concombres de toutes sortes,</i>	11
<i>Nauets,</i>	12
<i>Pommes fricassées,</i>	13

Carottes

<i>Carottes rouges,</i>	14
<i>Asperges fricassées,</i>	15
<i>Chicorée blanche,</i>	16
<i>Cardes de poirée,</i>	17
<i>Cardes d'artichaux,</i>	18
<i>Pois passez,</i>	19
<i>Trouffes d'Entrée.</i>	20.

*Methode pour apprester le contenu en la
Table precedente.*

I. *Cheruis.*

Faites les bouillir fort peu, puis les pelez pour frire.

Autre façon.

Pour le charnage, faites vne paste assez liquide avec des œufs, peu de sel & peu de farine; pour la rendre plus delicate, meslez y du fromage à petits choux, trempez dedans vos cheruis; faites les frire, & seruez.

Autre façon.

Pour les frire en Carefme, destrempez vostre farine avec peu de lait, ou verjus, & plus de sel: mouillez vos cheruis dans cet appareil, & les faites frire dans du

beurre affiné pour estre meilleurs. Si vous voulez les garnir de persil frit, pour le frire, vous le jettez dans vostre friture bien chaude, bien net & bien sec, aussitost sortez le & le mettez deuant le feu, en sorte qu'il soit bien verd. Seruez vos cheruis, le persil autour.

2. *Bouillie de fleur de bled.*

Elle se fait de mesme que celle de fleur de riz, & veulent cuire autant l'une que l'autre. Pour les faire, delayez les avec fort peu de laiçt & de sel, mettez y hors le Carefme, iaunes d'œufs, peu de beurre, & du sucre; laissez la cuire à loisir, en sorte qu'il se fasse vn grattin, seruez & suçrez.

3. *Oubelon.*

Nettoyez le bien, & ne laissez que le verd, faites le bouillir vn bouillon dans de l'eau, puis l'égouttez & le mettez dans vn plat avec peu de beurre, vn filet de vinaigre, vn peu de vostre meilleur bouillon, sel & muscade: faites le mitonner pour vous en seruir à garnir, ou à autre chose.

4. *Laituës.*

Pour en garnir toutes sortes de potages, soit de poulets, de pigeons, de purée,

d'herbes, ou de santé, faites les bien blanchir, & les lauez: mettez les mitonner dans vn pot avec du meilleur de vos bouillons. Aux iours gras, assaisonnez les de gras. Aux iours maigres, mettez y du beurre, & lors qu'elles seront cuites, fendez les par la moitié, garnissez en vos potages, & seruez.

5. *Citrouille.*

Découpez la fort deliée, & la fricassez avec du beurre: Estant bien colorée, mettez la mitonner entre deux plats, avec vn oignon, ou vne siboule picquée de cloux, sel, poiure, & verjus de grain, si vous en auez. Estant cuite, seruez.

Autre façon.

Vous la pouuez mettre avec de la creme.

Autre façon.

Coupez la par gros morceaux, & la faites bouillir dans vn pot; estant bien cuite, ostez l'eau, passez la & la fricassez avec du beurre, & vn oygnon aché bien menu; assaisonnez la d'vn filet de verjus, de muscade, & seruez.

Autre façon.

Estant passée, mettez la avec du beurre bien frais, & le faites fondre avec ci-

trouille, sucre & amende: mettez vostre appareil dans vne abbaisse de paste fine, en façon de tourte, & la faites cuire. Estant cuite, sucrez la & seruez.

Beaucoup de personnes y veulent du poiure; mettez y fort peu de sel, & la pouuez garnir d'escorce de citron confite, coupée par tranches.

6. *Panets.*

Coupez les filets, lauez les bien, & les faites cuire. Estant cuits, pelez les, & coupez comme vous voudrez. Mettez les dās vn plat avec du beurre bien frais, sel, muscade, & vne goutte de bouillon, ou vn filet de vinaigre ou de verjus, faites mitonner le tout ensemble, & le remuez bien. Ce faisant, vous trouuerez vostre sauce liée, puis seruez.

Autre façon.

Faites les cuire de même sorte que les cheruis cy-deuant, & les seruez avec vn jus d'orange, ou verjus, & vn peu de sel.

7. *Sersifis.*

Faites les cuire comme les panets; Estant cuits, faites la sauce de même, & seruez.

Vous les pouuez seruir frits,

8. *Carottes.*

Nettoyez les & faites cuire: Estant cuites, pelez les, & les coupez par ruelles fort deliées, fricassez les avec du beurre frais, vn oygnon aché, sel, poiure & vinaigre, puis seruez.

9. *Bette-raves.*

Estant bien nettes & bien cuites dans de l'eau, ou dans le feu. pelez les & coupez par ruelles: fricassez les avec vn oygnon aché, bien assaisonnées d'vn filet de vinaigre, & de bon beurre frais. Estant bien fricassées, seruez.

Autre façon.

Estant cuites, coupez les de mesme sorte, & mettez les avec de l'huile, vinaigre & sel, puis seruez.

10. *Taupinambours.*

Faites les cuire dans la braise: Estant bien cuits, pelés les & coupés par ruelles; fricassez les avec du beurre bien frais, vn oygnon, sel, poiure, vinaigre. Estant bien fricassez, seruez avec vn peu de muscade.

II. *Concombres.*

Pelez les, & les coupez par ruelles: fricassés les avec du beurre bien frais: Estant fricassez, mettez y vn oygnon, sel & poi-

ure, & les laissez bien mitonner, puis seruez avec iaunes d'œufs si vous voulez.

Autre façon.

Pour les confire, prenez les fort ieunes & fort petits: faites les blanchir, & égoutter: puis les mettez dans vn pot avec sel, poiure & vinaigre. Couvrez les bien, & n'y oubliez pas des cloux de girofle.

Autre façon.

Faites les confire d'autre façon, & pour cet effet, coupez les fort deliez, puis les mettez avec oygnon, sel, poiure, & vinaigre: Estant bien confits, égouttez les, & pour les seruir, mettez y de l'huile, & les seruez en salade.

12. *Naquets.*

Ratiffez les, faites blanchir, & les mettez cuire avec de l'eau, du beurre, & du sel. Estant cuits, mettez les dans vn plat avec du beurre bien frais: Vous y pouvez mettre de la moutarde; seruez avec muscade.

13. *Pommes fricassées.*

Pelez les, coupez par ruelles, & les fricassez avec du beurre bien frais. Estant fricassées serués, faisant vn bouillon avec vn peu de muscade.

Autre façon.

Coupez les par la moitié : ostez les pepins, & tout ce qui est au tour : Seruez les sous la peau, & les mettez dans vn plat avec du beurre, du sucre, de l'eau, (& vn peu de canelle, faites les cuire; estant cuites, seruez les sucrées.

14. *Carottes rouges.*

Elle se prepare de mesme que l'autre.

15. *Asperges fricassées.*

Rompez les, coupez les par petits morceaux, & lauez. Estant égouttées, fricassez les avec du beurre bien frais, & les assaisonnez de sel, poiure, & persil aché. Estant fricassées, mettez les mitonner avec vn oygnon picqué de cloux, & vne goutte de bouillon, puis seruez avec muscade.

Vous y pouuez aussi mettre de la creme si vous voulez.

16. *Chicorée blanche.*

Faites la bien blanchir dans l'eau, & la mettez égoutter, puis la liez, & la mettez cuire dans vn pot avec de l'eau, du beurre & du sel. Estant bien cuite, tirez la, & la faites derechef égoutter; apres quoy, vous la mettez avec du beurre, sel, muscade, & vn filet de vinaigre. Lors que

vous serez prest de seruir, faites y vne sauce liée, & seruez.

Autre façon.

Estant blanchie, preparez la en salade avec du sel, vinaigre, & sucre, puis seruez.

17. *Cardes de poirée.*

Ostez les filets & les faites blanchir, puis les mettez cuire dans vn pot ou dans vne chaudiere avec de l'eau, du beurre, vne crouste de pain, & du sel. Estant bien cuites tirez les & laissez mitonner avec du beurre, iusques à ce que vous en ayez affaire: Et alors faites les chauffer, & appropriiez sur vne assiette: apres quoy, vous ferez vne sauce liée avec du beurre bien frais, vn filet de vinaigre, & de la muscade, puis seruez.

18. *Cardes d'artichaux.*

Choisissez les plus blanches, ostez en les filets, & les faites blanchir. Estant blanchis, mettez les cuire avec du sel & de l'eau, vn morceau de beurre & vne crouste de pain: Estant bien cuites, garnissez vostre plat, faites y vne fausse blanche, & seruez.

19. *Poix passez.*

Faites tremper vos poix, lauez les bien, & les faites cuire dans de l'eau chaude, & les en remplissez: Estant cuits, broyez les, & les passez par vne passoire: prenez de la purée la plus espaisse, & la faites mitonner avec du beurre, du sel, & vn oygnon entier picqué de cloux, puis seruez.

Vous pouuez seruir & fricasser des poix entiers avec beurre bien frais, sel, oygnon aché, poiure & vinaigre. En Carefme garnissez les de harans.

20. *Trouffles d'Entrée.*

Nettoyez les bien, pelez les, & fricassez avec du beurre bien frais, vn oygnon picqué de cloux, peu de persil aché, & vne goutte de bouillon: faites les mitonner entre deux plats, & la sauce estant vn peu liée, seruez.

Table pour la Pastisserie de poisson à manger chaud, contenant les Pastez & les Tourtes.

<i>Pasté de saumon,</i>	1.
<i>Pasté de truite.</i>	2
<i>Pasté de becane,</i>	3
<i>Pasté de carpe,</i>	4
<i>Pasté d'esturgeon,</i>	5
<i>Pasté de barbuë,</i>	6
<i>Pasté de turbost,</i>	7
<i>Pasté de truite,</i>	8
<i>Pasté de plies,</i>	9
<i>Pasté d'anguille,</i>	10
<i>Pasté de moruë fraîche,</i>	11
<i>Pasté de carpe desossée,</i>	12
<i>Pasté à la Cardinale,</i>	13
<i>Pasté de limandes,</i>	14
<i>Pasté de grenost,</i>	15
<i>Pasté de solles,</i>	16
<i>Pasté de solles moitié frites,</i>	17
<i>Pasté dressé de hachis d'anguille,</i>	18
<i>Tourte de limandes,</i>	19
<i>Tourte d'huitres fraîches,</i>	20
<i>Tourte de joye de lottes,</i>	21

FRANÇOIS,	251
<i>Tourte de laittances de carpes,</i>	22
<i>Tourte de lottes,</i>	23
<i>Tourte de carpes,</i>	24
<i>Tourte d'escreuisses,</i>	25
<i>Tourte de grenouilles,</i>	26
<i>Tourte de tanches,</i>	27
<i>Tourte de beurre,</i>	28
<i>Tourte d'espinars,</i>	29
<i>Tourte de melon,</i>	30
<i>Tourte de pistaches,</i>	31
<i>Tourte d'amendes,</i>	32
<i>Tourte de citrouille,</i>	33
<i>Tourte de poires,</i>	34
<i>Tourte de cressme,</i>	35
<i>Tourte de pommes,</i>	36
<i>Tourte de franchipanne,</i>	37
<i>Tourte de blancs d'œufs,</i>	38
<i>Tourte de jaunes d'œufs,</i>	39
<i>Tourte de massépin.</i>	40

*Instruction pour apprester la Pastisserie
de poisson, cy-deuant déduite
par Table.*

Auant que de passer outre à vous discourir des moyens de l'apprester, d'au-

tant qu'il y sera parlé souuent de differentes fortes de pastez, i'ay iugé à propos de vous donner quelque petit enseignement pour les dresser.

Pour cét effet, vous sçaurez que la paste fueilletée se fait prenant quatre liures de fleur détrempee avec du sel & de l'eau, fort douce neantmoins. Estant vn peu reposée, vous l'estendez avec la quantité de deux liures de beurre: ioignez les ensemble, & laissez vne troisieme partie de vostre paste vuide pour la ployer en trois. Et vostre beurre estant fermé, vous estendez encore vostre paste bien carrée pour la ployer en quatre. Et cela fait, vous faites encore trois autres tours de mesme; apres quoy, vous la posez en lieu frais pour vous en seruir lors que vous en aurez affaire. Et alors vous estendez vostre paste à proportion du pasté ou de la tourte que vous voulez faire. Et marquez que cette paste est plus mal-aisée à nourrir que pas vne autre, afin que vous ne vous y trompiez pas.

La paste fine se fait de quatre liures de fleur, & vne liure & demie que vous delayez bien fort ensemble avec du sel: apres quoy vous la laissez reposer iusques

à ce que vous en ayez affaire, & en faites pastez ou tourtes.

La paste d'eau chaude se fait de mesme, hormis que vous faites chauffer l'eau & le beurre: Estant faite, laissez la reposer plus que l'autre, & la maniez fort peu, de peur qu'elle ne se brusle: faites en pasté ou tourte.

La paste bise se fait de farine de seigle avec de l'eau & peu de beurre. Vous y pouuez mettre si vous voulez du sel & du poiure; Estant bien forte & reposée, faites en pastez de venaison.

Toutes fortes de pastez gras ou maigres qui se mangent chauds, s'affaisonnent de mesme façon, suiuant les sortes de viandes. Vous y pouuez mettre mesme garniture de jardin, comme champignons, truffes, asperges, iaunes d'œufs, cus d'artichaux, capres, cardes, pistaches.

Aux pastez de chair, outre les garnitures de jardin, vous y faites entrer riz de veau, roignons, crestes, &c.

Les pastez de viande garnis, & de viande fort tendre, ne veulent estre au four que deux heures & demie. Ceux de poisson gros ou petit, de mesme grandeur, autant.

Il y a de la difference au pasté de leuraut, lequel quoy qu'il s'affaisonne de mesme, ne veut estre au four que deux heures, soit qu'il soit en paste fueilletée; ou autre. Il se sert chaud & descouvert.

Les pastez que vous voulez garder, il faut qu'ils soient de plus haut goust que ceux que vous faites pour manger chauds. Si vous les faites porter loing, il faut que la paste soit vn peu bise; & si elle est fine, il faut faire vn panier exprés pour les porter.

Vous lardez vos pastez maigres avec anguilles ou carpes bien affaisonnées de poiure, sel, vinaigre, clou battu: faites vostre paste fine ou autrement; & affaisonnez vostre pasté de clou, sel, poiure, fines herbes, & vne chalotte; estant fait, dorez le & le mettez au four, peu apres le percez.

Après ce mot d'aduis, qui n'est pas inutile, comme ie croy, venons au détail des façons de pastisseries qui se seruent chauds aux iours gras ou maigres.

I. *Pasté de saumon.*

Vostre poisson estant habillé, lardez le de lard d'anguille ou de carpe, affaisonné

de poiure, sel, & clou battu, puis le mettez sur la paste, & par dessus vne fueille de laurier, & bon beurre frais ou lard battu, selon le iour que vous voulez vous en seruir: arrosez le de lard avec vn filet de vinaigre, & le fermez à la forme du poisson. Estant cuit, seruez le chaud ou froid.

2. *Pasté de truitte.*

Il se fait & assaisonne de mesme.

3. *Pasté de becane.*

Il se fait de mesme.

4. *Pasté de carpe.*

Il se fait de mesme.

5. *Pasté d'esturgeon.*

Aussi de mesme.

6. *Pasté de barbuë.*

Habillez vostre barbuë, & la cizelez par dessus: Si vous voulez lardez la d'anguille bien assaisonnée, puis dressez vostre paste à la grandeur de vostre barbuë, & la mettez dedans bien assaisonnée de sel, poiure, clou, fines herbes, champignons, morilles, peu de persil passé avec du beurre frais, moufferons, cus d'artichaux, ou asperges rompuës, & bon beurre frais, le couurez à iour; & si vous voulez, enjolivez le de quelques façons, faites le cuire:

Estant cuit, & bien nourry, seruez le avec vne sauce faite de verjus de grain, & jaunes d'œufs.

7. *Pasté de turbofts.*

Il se fait de mesme façon.

8. *Pasté de truitte.*

De mesme.

9. *Pasté de plies.*

Aussi de mesme.

10. *Pasté d'anguilles.*

Habillez les, coupés les par ruelles, & les assaisonnez: dressez vostre pasté, & l'emplissez d'anguilles, de jaunes d'œufs, champignons, truffes, si vous en auez, cus d'artichaux, & bon beurre frais. Seruez le descouvert avec vne sauce blanche, de peur qu'il ne s'abatte, liez le avec du papier beurré, & vn filet de vinaigre. Estant cuit, ostez le papier.

11. *Pasté de moruë fraische.*

Faites le comme celuy de barbuë, & seruez chaud.

12. *Pasté de carpe desossée.*

Farcissez la de mesme façon que pour vne Entrée, & dressez vostre pasté, mettez la dedans garnie de tout ce que vous voudrez: faites le cuire couuert; ayant cuit
deux

deux heures, seruez le descouuert avec vne sauce. *Autre façon.*

Coupez vostre carpe par morceaux, & la mettez en paste dressée, assaisonnée de ce que vous aurez : faites cuire vostre pasté, & le seruez descouuert avec vne sauce blanche.

13. *Pasté à la Cardinale.*

Prenez chair de carpe & d'anguille, achetez les bien avec du beurre, & assaisonnez de sel, poiure, fines herbes, & peu de champignons, puis dressez vos pastez les plus petits que vous pourrez, emplissez les, couvrez, dorez, & faites cuire, puis seruez.

14. *Pasté de limandes.*

Estant habillées, cizelez les, & mettez dans vostre abaisse, assaisonnez de sel, poiure, clou battu, champignons passez, beurre frais, & de tout ce que vous aurez, couvrez le, faites le cuire & le bandez. Estant cuit, seruez avec vne sauce blanche, muscade, vne chalotte, jus & tranches de citron ou d'orange.

15. *Pasté de grenost.*

Estant habillé, cizelez le, & le mettez dans vostre abaisse assaisonné de sel, poiure, beurre frais, champignons, truffes,

moufferons, morilles, persil passé, & cus d'artichaux. Le pasté dressé, couuert & bandé de papier doré, faites le cuire; estât cuit, seruez le descouuert avec vne sauce blanche, ou quelque liaison que vous aurez.

16. *Pasté de solles.*

Il se fait de mesme que celuy de barbuë, d'autant qu'il est d'une mesme espece de chair. Il se mange chaud.

17. *Pasté de solles moitié frites.*

Passez les à moitié par la poëlle, leuez l'arreste, & les farcissez de tout ce que vous voudrez, comme champignons, capres, truffes, moufferons, cus d'artichaux, beurre frais, le tout passé par la poëlle, avec persil & siboules achées bien menuës: mettez les en paste dressée, ou dans vne abaisse fueilletée, que vous mettrés dās vne tourtiere, & par dessus le reste de vostre farce en guise de garniture, avec jaunes d'œufs, & beurre bien frais: Couvrez vostre pasté, & le percés quelque téps apres qu'il sera au four. Estant cuit, seruez le avec telle sauce que vous voudrez.

18. *Pasté dressé de hachis d'anguille.*

Il se fait de mesme que celuy de carpe, à la reserue que la chair d'anguille estant

plus grasse que celle de carpe, il ne la faut délayer avec beurre, comme celle de carpe; seulement meslez les ensemble, & assaisonnez bien de sel, poiure, peu de fines herbes, puis en faites vn liçt: Et dessus celuy-cy, vous mettrez champignons, morilles, truffes, & peu de persil aché passez avec le beurre; & au dessus de tout cela, le reste de vostre achis: puis fermez vostre pasté, & le faites cuire: estant cuit, seruez le avec vne sauce blanche.

19. *Tourte de limandes.*

Elle se fait de mesme que le pasté de limandes, dont vous auez l'instruction vn peu deuant.

20. *Tourte d'huistres fraisches.*

Vos huistres estant nettoyées & blanchies, passez les par la poëlle avec beurre bien frais, persil, & siboules achées, & champignons, le tout bien assaisonné: mettez le tout dans vne abaisse de telle paste que vous voudrez, & garnissez de iaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, morilles, asperges rompuës, le tout bien passé; couurez vostre tourte, & la faites cuire. Estant cuite, seruez avec sauce bonne, que vous ferez, passant par la poëlle avec

du beurre, deux ou trois siboules entières, sel, poiure, vn filet de verjus, ou de vinaigre, puis estant rousse, vous y meslez deux iaunes d'œufs bien delayez, vous ostez la siboule, & mettez vostre sauce dans vostre tourte boiillante, avec vn peu de muscade. Vous la remuez tant soit peu, & seruez descouuerte.

21. *Tourte de foye de lotte.*

Estant fort peu blanchy, bien net & esfuyé, mettez le dans vne abaisse, puis passez mousserons, morilles, truffes, asperges rompuës, peu de persil aché, cus d'artichaux, cardons ou cardes cuites, & iaunes d'œufs, le tout bien assaisonné, & à telle proportion, que vostre tourte ne puisse changer son nom, & que la garniture n'excede le principal, faites la cuire. Estant cuite, seruez.

22. *Tourte de laittances de carpes.*

Elle se fait de mesme que celle de lotte, avec telle garniture que vous aurez.

23. *Tourte de lotte.*

Faites la bien blanchir avec de l'eau assez chaude, pour en oster le limon, iusques à ce qu'elle soit blanche; puis coupez la par ruelles iusques à moitié la teste: mettez la dans vne abaisse avec sel,

poiure, cloux battus, capres, champignons, iaunes d'œufs, cus d'artichaux, persil, siboules bien achées, & par dessus beurre bien frais; fermez la d'une abaisse de paste fueilletée si vous en auez. Estant cuite, seruez la descouuerte avec vne fauce blanche, & garnie de son dessus coupé en quatre.

24. *Tourte de carpe.*

Elle se fait & assaisonne de mesme que celle de lotte, hormis qu'il ne faut l'eschauder, mais bien l'escailler.

25. *Tourte d'escreuisses.*

Faites les cuire avec sel, poiure, & fort peu de vinaigre, ostez leur les pieds & le derriere, puis les habillez & les passez par la poëlle avec beurre bien frais, champignons, & tout ce que vous auez à y mettre, sans oublier du persil aché: assaisonnez bien le tout, & mettez le en telle paste que vous voudrez, fine, ou fueilletée. Estant cuite, seruez la avec vne fauce rouge, que vous ferez si vous pillez des ossemens d'escreuisses; & apres les auoir passez, meslez les avec quelques boüillons, quelques iaunes d'œufs, vn filet de verjus & peu de muscade; mettez cette fauce dans vostre tourte sortant du four, &

preste à servir , puis seruez la descouverte.

26. *Tourte de grenouilles.*

Coupez en les grosses cuisses, & les passez avec bon beurre bien frais , champignons, persil, artichaux cuits coupez , & capres ; le tout bien assaisonné, mettez le dans vne abaisse fine ou fueilletée , & le faites cuire. Estant cuit, seruez descouvert avec vne sauce blanche.

27. *Tourte de tanches.*

Eschaudez les , & les faites deuenir blanches, puis les habillez & coupez par ruelles: mettez les dans vostre abaisse de tourte, ou de pasté dressé: garnissez les de tout ce que vous aurez, comme beurre bien frais, capres & persil aché. faites les cuire. Estant cuites, seruez avec sauce blanche, & peu de muscade.

28. *Tourte de beurre.*

Faites fondre vn morceau de beurre. Estant fondu, mettez y du sucre & des amendes pillées, avec vn peu de cressme ou de lait délayez avec de la farine cuite, puis foncez vne abaisse de paste fine ou fueilletée, mettez y vostre appareil, la bordez, la faites cuire, & la seruez su-

erée, & avec de l'eau de senteur, si vous en auez.

29. *Tourte d'espinars.*

Prenez des fueilles d'espinars, nettoyez les & faites blanchir. Estant blanchis, faites les égoutter, & les achez bien menus: estant achez, délayez les avec du beurre fondu, du sel, du sucre, & le poids d'un macaron d'amendes pillées, puis mettez le tout dans vostre abaisse, & la faites cuire. Estant cuite, seruez la sucrée, & si vous voulez, garnie d'écorce de citron confite.

30. *Tourte de melon.*

Rapez vostre melon, & le pillez dans vn mortier: faites fondre du beurre, & le mettez avec du sucre, vn brin de poiure, sel, & vn macaron; meslez le tout ensemble, en garnissez vostre abaisse: faites la cuire, & seruez sucrée.

31. *Tourte de pistaches.*

Vos pistaches estant mondées, faites les battre, & de peur qu'elles ne s'huilent arrosez les avec eau de fleurs d'orange, ou autres de senteur: faites fondre autant de beure que de pistaches, & prenez autāt de sucre, peu de sel, & de mie de pain blanc passé, ou vne goutte de laiçt: puis

le tout estant bien délayé ensemble, mettez le dans vne abaisse de paste bien fine, la tourte & l'abaisse fort deliée : faites la cuire, sucrez la, & la seruez chaude, & arrosée de telle eau de senteur que vous voudrez.

32. *Tourte d'amendes.*

Elle se fait de mesme sorte, hormis que pour l'arroser, vous y mettez du lait au lieu d'eau de senteurs.

33. *Tourte de citrouille.*

Faites la bouillir avec de bon lait, & la passez fort espaisse, & la meslez avec sucre, beurre, peu de sel; & si vous voulez vn peu d'amendes pillées, que le tout soit fort delié, mettez le dans vostre abaisse, faites la cuire : estant cuite, arrosez la de sucre, & seruez.

34. *Tourte de poires.*

Pelez vos poires, & les coupez fort deliées; faites les cuire avec eau & sucre. Estant bien cuites, mettez y peu de beurre bien frais, battez le tout ensemble, & le mettez dans vostre abaisse fort deliée; bandez la si vous voulez, & la faites cuire: Estant cuite, arrosez la d'eau de fleurs, la sucrez & seruez.

35. *Tourte de cresse.*

Prenez de la cresse bien fraische, & la délayez avec vn peu d'amendes battus, du sucre, & vn peu de bouillie faite avec du lact, & bien cuite; faites le tout ensemble bouillir vn bouillon, & lors que tout cét appareil sera froid, mettez le dans vostre abaisse, faites la cuire. Estant cuite, sucrez la bien, & si vous voulez, la musquez & seruez.

36. *Tourte de pommes.*

Elle se fait & se sert de mesme sorte que celle de poire.

37. *Tourte de franchipanne.*

Prenez de la plus belle fleur que vous pourrez trouuer, & la détrempez avec des blancs d'œufs: au mesme instant, prenez la douzieme partie de vostre paste, & l'estendez iusques à tant que vous voyez le iour au trauers; beurrez vostre assiette ou tourtiere, estendez cette premiere abaisse, la foncez, la beurrez par dessus, & en faites de mesme, iusques au nombre de six: puis mettez telle cresse que vous voudrez, & faites le dessus de mesme que le dessous, iusques au nombre de six abaisse; faites cuire vostre tourte à loisir.

estant cuite, arrosez d'eau de fleurs, sucrés la bien, & seruez.

Prenez garde à mettre vostre paste en œuvre, si tost qu'elle est faite, parce qu'elle se seiche plustost que vous ne pensez, & estant seiche elle est hors de service, d'autant qu'il faut que vos abaisses soient deliées comme toile d'araignée; c'est pourquoy pour bien faire choisissez vn lieu frais. 38. *Tourte de blancs d'œufs.*

Après qu'ils sont bien battus, assaisonnés les de peu de sel & sucre; faites fondre du beurre frais avec du lait, meslez le tout ensemble; puis mettez vostre appareil dans vostre abaisse de paste fine, faites la cuire. Estant cuite, seruez la chaude & sucrée. 39. *Tourte de jaunes d'œufs.*

Délayez ensemble du beurre, cinq jaunes d'œufs, du sucre, deux macarons, peu de sel & lait; formez en vostre tourte, & la faites cuire; estant cuite, seruez la sucrée avec écorce de citron fort deliée par dessus. 40. *Tourte de massépin.*

Pour la faire remplie, glacée, & large comme vne assiette, prenez vne demie livre d'amende, & vn quarteron de sucre; battés vos amendes, & y mettés du sucre; estendez vostre paste, dressez la assez bas,

& la faites cuire sur vne assiette creuse à petit feu ; faites vne cresse de lait, dont vous trouuerez la façon cy-apres: emplissez en cette paste environ l'épaisseur d'un demi doigt, la faites cuire, & passez la paille du feu par dessus: mettez par dessus ou cerises, ou fraizes, ou framboises, ou grozeilles, ou verjus, ou abricots cõfits. peu plus de moitié. Estant pleine, remettez la au four, & faites vne glace avec la moitié d'un blanc d'œuf, & six fois autant de sucre, bien battus ensemble. Estant prest à seruir, jettez la par dessus vostre tourte, & luy donnez le feu vif & peu, puis seruez sur l'assiette.

Pour faire la cresse, dont est fait mention cy-dessus, délayez fort peu de farine avec vne chopine de lait, faites la bien cuire, & fort claire: mettés y en suite peu de beure, 4. jaunes d'œufs, & 2. blancs bien battus; tournez bien le tout sur le feu, & y meslez fort peu de sel & de sucre, environ la moitié d'autant que vous aurez de cresse. Pour la faire verte, mettez y des pistaches battues, ou de la rapelure d'écorce de citron confite.

Vous pouuez seruir vostre tourte glacée sans confitures, & au fruit comme à l'Entremets.

Table de plusieurs sortes de racines, herbes, & autres choses propres à confire, pour garder dans le ménage de maison ou de cabaret.

<i>Beurre fondu,</i>	<i>1.</i>
<i>Artichaux,</i>	<i>2</i>
<i>Concombres,</i>	<i>3</i>
<i>Pourpier,</i>	<i>4</i>
<i>Laituës,</i>	<i>5</i>
<i>Trouffes,</i>	<i>6</i>
<i>Bette-raves,</i>	<i>7</i>
<i>Asperges,</i>	<i>8</i>
<i>Poix verds,</i>	<i>9</i>
<i>Chicorée,</i>	<i>10</i>
<i>Champignons,</i>	<i>11</i>
<i>Choux,</i>	<i>12</i>
<i>Solles,</i>	<i>13</i>
<i>Huîtres,</i>	<i>14</i>
<i>Crestes sallées.</i>	<i>15.</i>

*Maniere de confire toutes ces sortes, pour
les rendre de garde.*

1. Beurre fondu.

Quand il est à bon prix vous en pouuez
achepter quantité, & le faire fondre pour
vous en seruir au besoin. Pour ce faire,
mettez le dans vne poëlle, le faites fon-
dre à loisir, iusques à ce que la cresse
aille au fonds, & qu'il deuienne clair au
dessus: empottez le, & estant froid, gar-
dez le pour vous en seruir.

2. Artichaux.

Coupez leur le foing, & ce qui est trop
dur tout autour (cela s'appelle artichaux
en cus:) mettez les tremper dans de l'eau
pour blanchir, les faites égoutter, & les
essuyez: Apres quoy, vous les mettrez
dans vn pot, avec sel, poiure, vinaigre,
beurre fondu, clou, & quelque feuille
de laurier: couurez les bien, & les gardez
iusques à ce que vous en ayez affaire; &
alors faites les dessaller dans de l'eau
tiede, faites les cuire estant dessallez avec
du beurre, ou quelque morceau de lard

ou de graisse. Estant cuits, seruez les avec vne sauce blanche ou garnie.

3. *Concombres.*

Prenez les fort petits, faites les blanchir & les picquez de cloux, puis les mettez dans vn pot avec sel, poiure, vinaigre, & feuille de laurier; couurez les si bien qu'il n'y entre point d'air, seruez les en salade.

4. *Pourpier.*

Il se fait de mesme que le concombre, & vous les pouuez seruir ensemble.

5. *Laituës.*

Choisissez les plus pommées, & en ostés les grandes feuilles, faites les blanchir dans de l'eau, & égoutter. Estant égouttées, picqués les de cloux, & les assaisonnez de sel, poiure, vinaigre, & feuille de laurier: couurez les bien, & lors que vous les voudrez seruir, faites les dessaller, puis apres cuire, & vous en seruez en garniture ou en salade.

6. *Troufles.*

Faites les bouillir avec du meilleur gros vin que vous trouuerés, sel, poiure & clou, puis les tirez & empottez, avec sel, poiure, vinaigre, cloux, & quelques feuilles de laurier, couurez les bien; lors que vous voudrez vous en seruir, faites les dessal-

ler & cuire avec du vin, & les seruez dans vne seruiette ployée.

7. *Bette-raues.*

Lauuez les bien nettes, & les faites cuire. Estant bien cuites, pelez les, & les mettez dans vn pot avec sel, poiure & vinaigre, pour vous en seruir quand vous voudrez.

8. *Asperges.*

Pour les garder, mettez les dans vn pot avec du beurre fondu, vinaigre, sel, poiure & cloux: couurez les bien, & pour vous en seruir, faites les deffaller; estant deffallées, faites les cuire dans de l'eau chaude. Estant cuites, seruez les avec vne sauce blanche, ou pour garnir potages, ou en salade, ou en pastisserie.

9. *Poix verds.*

Prenez les sortant de la coffe: passez les avec du beurre, & les assaisonnez bien cōme si vous les vouliez manger à l'heure mesme; mais ne les fricassez pas tant: mettez les en suite dans vn pot de terre, les assaisonnez derechef, & les couurez bien; mettez les dans vn lieu frais, & lors que vous voudrez vous en seruir, faites les deffaller, & les passez par la poëlle comme auparauant.

Faites la blanchir liée dans du sable : lors que vous croyez qu'elle se puisse garder, nettoyez la bien, & la mettez dans vn pot avec sel, poiure, peu de vinaigre, & romarin. Lors que vous en aurez affaire, faites la deffaller, pour seruir en salade, ou pour la faire cuire pour garnir, ou pour farcir.

II. *Champignons.*

Choisissez les plus fermes & les plus rouges qui se trouuent, fricassez les entiers avec du beurre, comme pour manger presentement. Estant fricassez, & bien assaisonnez, mettez les dans vn pot avec plus d'assaisonnement, de beurre, & vn filet de vinaigre, iusques à ce qu'ils trempent ; couvrez les en forte qu'il n'y ait point d'air : pour vous en seruir, faites les tremper dans plusieurs eaux tiedes, puis apres les fricassez, comme s'ils fortoient de terre.

Autre façon.

Prenez les plus grands & les plus larges, les faites blanchir dans leur eau entre deux plats, & égoutter. Apres cela, marinez les avec vinaigre, sel, poiure, & écorce de citron, ou d'orange. Estant marinez quelque

quelque temps, sortez les, & les faites frire avec du beurre affiné, & peu de farine. Estant frits, mettez les dans vne autre marinade; si vous les voulez garder long temps.

Vous les pouuez faire seruir à garnir, ou en baignets, ou farcis.

12. *Choux.*

Prenez les plus pomez, & les incisez en quatre, du costé de la queuë, puis les faites blanchir & essuyer: mettez les dans vn falloir, ou dans vn pot, avec du sel, poiure, vinaigre, & fueilles de laurier, ou vn peu de romarin. Vous les pouués picquer de cloux, & lors que vous voudrez vous en seruir, faites les dessaler pour les mettre au potage, & non en salade. Estant cuits, seruez.

13. *Solles.*

Prenez les bien fraisches, & les faites nettoyer. Si elles sont grosses, vous les cizelez par dessus, & les farinez apres les auoir essuyées. Apres quoy, faites les frire à moitié avec du beurre ou de l'huile, & les mettez proprement dans vn pot, avec sel, poiure, clou battu, écorce d'orange ou de citron, & vinaigre: couurez les bien, & pour vous en seruir, sortez les

du pot, & les faites tremper dans de l'eau. Estant deffallées, faites les frire avec du beurre, ou de l'huile pour ceux qui l'ayment : N'oubliez pas de les bien fariner, & seruez les avec orange ou citron : ou si vous voulez, apres les auoir passé par la poëlle, ouurez l'arreste, & les mettez en ragoust; pour quoy faire, mettez dedans des capres, anchois, champignons, truffes, & tout ce que vous pourrez auoir; puis les faites mitonner, & seruez avec sauce liée, & vn jus de citron ou d'orange.

14. *Huistres.*

Sortez les de la coquille, & les faites blanchir, ou comme elles sont sortant du panier, mettez les dans vn pot, & les assaisonnez de sel, poiure, clou battu, & quelque feuille de laurier : couurez les bien, ou si vous voulez, vous les pouuez enfoncer dans vn baril. Lors que vous voudrez vous en seruir, faites les deffaller dedans l'eau tiède. Estant deffallées, vous en pouuez garnir, ou faire des baignets, ou fricasser.

15. *Crestes fallées.*

Il leur faut bien oster le sang, & les mettre dans vn pot avec sel fondu, poiure,

clou , vn filet de vinaigre , & quelque feuille de laurier : couvrez les bien, & les mettez en vn lieu qui ne soit ny frais ny chaud. Lors que vous voudrez vous en servir, prenez en ce qu'il vous en faut, les mettez deffaller dans de l'eau tiede, & les changez fort souuent. Estant bien deffallées, faites bouillir de l'eau, & les eschaudez. Estant bien nettes, faites les cuire avec du bouillon ou de l'eau. Estant presque cuites, mettez y vn bouquet, du beurre ou du lard, & vne tranche de citron. Estant bien cuites, seruez vous en pour garnir tout ce que vous voudrez.

Autre Table de choses à saler & garder, particulièrement pour vn Pastissier.

<i>Cardes d'artichaux,</i>	1
<i>Palets de bœuf,</i>	2
<i>Langues de mouton,</i>	3
<i>Poulets marinez,</i>	4
<i>Roignons de belier,</i>	5
<i>Pigeonneaux,</i>	6
<i>Beurre salé.</i>	7.

*Methode.*1. *Cardes d'artichaux.*

Choisissez les pieds les plus blancs, coupez les de longueur de demy pied, leur ostez bien les filets, les mettez tremper dans de l'eau fraische, & les changés deux ou trois fois: faites les blanchir & égoutter, essuyez les, mettez les dans vn pot, & les salez. Estant salez, faites fondre & affiner vne liure de beurre, & la jettez par dessus, pour les serrer, & vous en servir au besoin.

2. *Palets de bœuf.*

Salez les fortant de la teste, & les ferrez iusques à ce que vous en ayez affaire; alors faites les dessaler, Estant dessalez, faites les cuire, & ostez la peau de dessus, & les barbillons, puis les découpez par morceaux, ou par tranches; mettez les en ragoust, ou en garnissez tout ce que vous avez besoin, iusques à la pastisserie, à quoy ils vous peuvent beaucoup servir.

3. *Langues de mouton.*

Estant tirées de la teste, salez les, lors que vous en aurez affaire, estant dessalées, faites les cuire. Estant cuites, habil-

lez les proprement, fendés les, & les mettez sur le gril avec mie de pain & sel. Estant rosties, faites vne sauce avec verjus, vn filet de vinaigre, persil aché, chapelure de pain, peu de bouillon du pot, & les faites mitonner, puis seruez.

4. *Poulets marinez.*

Estât habillez, fendez les par la moitié, & les essuyez bié: farinez les & les faites frire à moitié, puis les mettez dans vn pot, avec sel, poiure, vinaigre, & fines herbes: couurez les iusques au besoin, & alors les faites dessaller avec de l'eau fraische ou tiede, qui sera bien la meilleure. Estât dessallez, essuyez les & farinez, puis les faites frire. Estant frits, seruez, & si vous voulez qu'ils paroissent, il faut faire vne liaison avec des œufs & farine, les frire & les mettre en sauce avec vn jus d'orange.

5. *Raignons de belier.*

Ostez leur la premiere robbe, & les découpez par dessus pour leur faire prendre sel; mettez les dans vn pot, & en lieu frais. Pour vous en seruir, faites les dessaller, & cuire, puis vous en seruez à tout ce que vous voudrez.

6. *Pigeonneaux.*

Après les auoir bien applatis, essuyez

les, farinez, & les faites frire, puis les mettés dans vn pot avec vinaigre poiure, cloux, & fines herbes. Lors que vous voudrez vous en seruir, faites les deffaller pour les mettre en ragoust, ou en potage, ou en paste, ou pour les seruir marinez.

7. *Beurre salé.*

Lauez le bien en eau fraische, & l'égouttez, puis le mettez dans vne terrine, & le pestrifsez avec sel blanc, clou de girofle, quelques fueilles de laurier, & de l'anis pilé si vous voulez. Apres quoy, mettez le dans vn pot, & le couurez bien avec du papier ou parchemin, apres auoir osté l'eau qui en fort : mettez le à la caue, & vous en seruez.

Methode instructiue pour faire en Carisme les bouillons de poisson, de purée, aux herbes, & d'amendes.

Bouillon de poisson.

Faites vostre bouillon moitié eau, moitié purée : prenez des ossemens de carpe ou d'autre poisson, avec vn oygnon picqué de cloux, vn bouquet, & du sel : fai-

tes le tout bien cuire ensemble avec mie de pain, & du beurre : puis le passez, & vous en seruez pour tel bouillon que vous voudrez, excepté les herbes, la purée, & beaucoup de potages qui sont sans poisson.

Vous pouuez vous en seruir au potage d'escreuilles, le faisant bouillir vn bouillon avec vos escreuilles pilées; apres quoy vous passerez le tout, l'affaisonnerrez, le dresserez, & ferez mitonner.

Purée.

Pour faire purée claire, & qui soit bonne, faites tremper vos poix du iour au lendemain apres les auoir bien nettoyés : apres quoy, vous les mettrez cuire avec de l'eau de riuere ou de fontaine, estant tiede. Estant presque cuits, tirez vostre purée, & vous en seruez à tout ce que vous voudrez.

Bouillon aux herbes.

Vous le trouuerez dans les potages des iours maigres, & comme il est commun, il n'est pas besoin de le repeter.

Bouillon d'amendes.

Pelez bien vos amendes, & les pilez dans vn mortier; à mesure que vous les pilez, arrosez les. Estant bien pilées, met-

tez les avec du bouillon de poisson, & mie de pain; puis faites bouillir le tout avec sel, beurre, vn oygnon picqué, & vne écorce de citron, dont la peau de dessus soit ostée. Estant cuit, passez le par vne estamine, & le mettez dans vn pot iusques à ce que vous en ayez affaire.

Pour faire vostre bouillon d'amendes au lait, pelez bien vos amendes, battez les, & en les battant de fois à autre arrosez les avec du lait. Estant bien pilées, mettez les avec du lait bien frais, de la mie de pain, du sel, peu de clou, & peu de canelle: faites bouillir le tout vn bouillon, & apres le passez par l'estamine; quand vous serez prest à seruir, mettez le bouillir avec du sucre, & seruez.

Tous les potages de Carefme se font & assaisonnent comme ceux des iours maigres, hormis que vous n'y mettez point d'œufs; mais aux vns vous y meslez de la purée; aux autres, que vous voulez seruir blancs ou marbrez, vous mettez du bouillon d'amendes: faites les mitonner comme les autres, & garnissez les de mesme. En suite de la Table, il sera dit ausquels il faut mettre bouillon d'amendes, & ausquels de la purée.

Table des Potages de Carefme.

<i>Potage d'escreuiffes,</i>	1
<i>Potage de achis de carpes,</i>	2
<i>Potage aux herbes,</i>	3
<i>Potage de tanches farcies aux nauets,</i>	4
<i>Potage à la Reyne.</i>	5
<i>Potage à la Princesse,</i>	6
<i>Potage de tortuës,</i>	7
<i>Potage de champignons,</i>	8
<i>Potage de folles,</i>	9
<i>Potage d'esperlans,</i>	10
<i>Potage d'asperges,</i>	11
<i>Potage d'attereaux,</i>	12
<i>Potage de laitues,</i>	13
<i>Potage de choux au lait.</i>	14
<i>Potage de choux à la purée,</i>	15
<i>Potage de citrouille,</i>	16
<i>Potage de citrouille au lait,</i>	17
<i>Potage de nauets au bouillon b'anc,</i>	18
<i>Potage de nauets frits,</i>	19
<i>Potage de purée,</i>	20
<i>Potage sans beurre,</i>	21
<i>Potage de profiteolles,</i>	22
<i>Potage d'aygnon,</i>	23
<i>Potage de moules,</i>	24

<i>Potage de grenouilles,</i>	25
<i>Potage de grenosts,</i>	26
<i>Potage de saumon à la sauce douce,</i>	27
<i>Potage de son,</i>	28
<i>Potage de grenouilles aux amandes,</i>	29
<i>Potage d'oubelon,</i>	30
<i>Potage de panets,</i>	31
<i>Potage de poireaux au lait,</i>	32
<i>Potage d'asperges rompuës,</i>	33
<i>Potage de choux-fleurs,</i>	34
<i>Potage de fidele,</i>	35
<i>Potage de riz,</i>	36
<i>Potage de tailladin,</i>	37
<i>Potage de macreuse en ragoust,</i>	38
<i>Potage de macreuse aux navets,</i>	39
<i>Potage de poireaux à la purée.</i>	40
<i>Potage de limandes,</i>	41
<i>Potage de rouget,</i>	42
<i>Potage de lentilles.</i>	43

Discours des Potages de Carefme

1. Potage d'escruiffes.

Servez-le avec de la purée.

2. Potage d'achis de carpes.

Avec purée & amandes.

3. *Potage aux herbes.*

Avec fort peu de purée.

4. *Potage de tanches farcies aux navets.*

Avec fleur fritte, & peu de purée.

5. *Potage à la Reyne.*

Avec du bouillon de carpe ou d'autre poisson meslé de purée, & d'amendes.

6. *Potage à la Princesse.*

Il se fait de purée, que vous faites cuire avec des ossemens de carpe.

7. *Potage de tortues.*

Avec peu de purée.

8. *Potage de champignons.*

Avec purée.

9. *Potage de solles.*

Avec purée.

10. *Potage d'esperlins.*

Bon bouillon meslé d'amendes.

11. *Potage d'asperges.*

Purée, & herbes.

12. *Potage d'ittereaux.*

Tirez le du meilleur bouillon.

13. *Potage de laitues.*

Avec purée.

Potage de choux au pain frit.

Peu de purée.

14. *Potage de choux au lait.*

Peu de purée, & force beurre.

15. *Potage de choux à la purée.*

Mettez dans vostre purée vn oygnon picqué de cloux, poivre & sel. Estant cuite, seruez la bien garnie de vos choux, & quelque morceau de pain frit, que vous aurez fait cuire avec.

16. *Potage de citrouille.*

Faites bien cuire vostre citrouille, en forte qu'elle soit plus liée qu'à l'ordinaire: puis fricassez vne siboule avec du beurre, & la mettez dedans avec du sel, puis seruez poiurée.

17. *Potage de citrouille au lait.*

Estant bien cuite, passez-la, & n'y laissez tant de bouillon, à cause du lait qu'il y faut mettre. Estant bien assaisonnée avec lait, & peu de beurre, faites mitonner vostre pain, & seruez poiurée si vous voulez.

18. *Potage de nauets au bouillon blanc.*

Ratiffiez vos nauets, & les mettez dans vn pot avec de l'eau. Estant bien cuits, assaisonnez les de sel & d'vn bouquet: lors que vous voudrez dresser, ostez le de dessus le feu, mettez y du beurre bien frais, & le remuez hors du feu, sans plus l'y remettre: puis seruez avec peu de bouillon d'amendes par dessus.

19. *Potage de navets frys.*

Ratiffiez les, & les coupez en deux, ou autrement, faites les blanchir, & les farinez. Estant essuyez, faites les frire, & les mettez cuire avec de l'eau, peu de poivre, & vn oygnon picqué de cloux; lors que vous voudrez dresser si vostre bouillon n'est lié, vous y pouuez mettre peu de farine fritte, avec vn filet de vinaigre, puis seruez.

20. *Potage de purée.*

Prenez la plus claire, & la mettez dans vn pot, puis passez de l'ozeille, du cerfueil, & peu de persil avec du beurre; mettez le tout dans vn pot, faites le bien cuire, & le bien assaisonner; faites mitonner vostre potage, & le seruez de racines de persil cuites avec.

21. *Potage sans beurre.*

Il se fait à force d'herbes bien assaisonnées, & cuites avec vne crouste de pain: faites mitonner, & seruez.

22. *Potage de profiteolles.*

Tirez le de plusieurs bouillons, puis ouurez des pains au nombre de six, que vous aurez fait faire exprés: faites vn trou par dessus, & en ostez la mie: passez les avec du beurre, & les emplissez de laittances,

champignons, asperges rompuës, & remarquez qu'il faut qu'ils soient cuits avant que de les emplir. Estant pleins, mettez les mitonner tout à loisir sur vostre potage, que vous garnirez de laitances, champignons, asperges rompuës, & seruez.

23. *Potage d'oignon.*

Il se fait de mesme sorte qu'hors le Carême. Vous le trouuerez aux Potages des iours maigres.

24. *Potage de moules.*

Aussi de mesme sorte qu'hors le Carême, à la reserve que vous n'y mettez point d'œufs, & y pouuez mettre bouillon d'amendes, ou de quelque ragoust. Seruez le garny de moules.

25. *Potage de grenouilles.*

Rompez les os & les nouiez, puis les faites blanchir & égoutter : mettez les dans vn plat iusques à ce que vous ayez fait vn bouillon de purée : passez y peu de persil aché avec du beurre. Ayant bouilly, mettez les dans vostre bouillon, & aussi-tost les tirez ; delayez peu de safran, & le mettez dans vostre pot. faites mitonner vostre pain, le garnissez de vos grenouilles, & seruez.

26. *Potage de grenosts.*

Il se fait de mesme façon qu'aux iours maigres de charnage, vous l'y trouuez.

27. *Potage de saumon à la sauce douce.*

Coupez le par tranches, & le mettez mariner: passez vos tranches par la poëlle, picquez les de cloux, & les mettez entre deux plats avec du beurre, vn bouquet, sucre, vin, peu de sel, & poiure bien battu: faites les mitonner, puis seicher vostre pain, & aussi mitonner avec quelque autre bouillon: garnissez le en suite de vos tranches de saumon, la sauce par dessus, & garny si vous voulez de figues ou de brugnolles.

28. *Potage de son.*

Il se fait de mesme sorte qu'aux iours maigres, hormis que vous n'y mettez point d'œufs.

29. *Potage de grenouilles aux amandes.*

Vous le trouuez aux Potages des iours maigres, faites le de mesme, mais n'y mettez point d'œufs.

30. *Potage d'oubelon.*

Faites vn bouillon de purée, & le mettez bouillir: passez peu de bonnes herbes bien achées par la poëlle, & les mettez

dans vostre pot: faites y cuire vostre oûbelon, apres qu'il sera blanchy: peu deuant que de seruir, tirez le, & le mettez avec du beurre, sel, muscade, vinaigre, & fort peu de bouillon. Estant bien assaisonné, faites mitonner vostre pain, le garnissez de vostre oûbelon, emplissez vostre plat, & seruez.

31. *Potage de panets.*

Demefme qu'aux iours maigres, hormis que vous le faites avec de la purée, & n'y mettez point d'œufs.

32. *Potage de poireaux au laict.*

Coupez vos poireaux fort menus, faites les blanchir, les essuyez, & les faites cuire avec de la purée claire. Estant cuits, mettez y du laict, poiure, sel, & clou: faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos poireaux, puis seruez.

33. *Potage d'asperges rompuës.*

Rompez vos asperges, ou les coupez, & les fricassez avec bon beurre, sel, poiure, persil, & siboules achées; faites bien mitonner le tout ensemble, puis faites vn bouillon de purée ou de potage aux herbes, que vous passerez; faites aussi mitonner vostre pain, & le garnissez de vos asperges, puis seruez.

Vous

Vous y pouuez mettre jus de champignons, & champignons en ragoust.

34. *Potage de choux-fleurs.*

Habillez les, & faites blanchir, puis les mettez dans vn pot avec de bon bouillon, ou de la purée, bien assaisonnez de beurre, sel, vn oygnon picqué de cloux. Estant cuits, en sorte qu'ils ne soient pas rompus, faites mitonner vostre pain, garnissez le de vos choux, & seruez.

Vous y pouuez mettre du lait & du poiure.

35. *Potage de fideles.* ✓

Faites les cuire avec de l'eau ou du lait. Estant cuites & bien assaisonnées, tirez en vne partie pour fricasser, & du reste faites en vn potage, avec beurre, sel, poiure, oygnon picqué, puis dressez & seruez.

36. *Potage de riz.*

Il se fait de mesme que celuy de fideles, faites le cuire iusques à ce qu'il soit bien creué, puis seruez.

37. *Potage de tailladins.* ☰

Il se fait de mesme, hormis qu'estans cuits, vous y pouuez mettre fort peu de safran, & du beurre bien frais. Vous y pouuez mettre aussi du lait pour les faire

liquides; & le tout estant bien assaisonné, seruez.

38. *Potage de macreuse en ragoust.*

Vous le trouuerez aux potages maigres, le ferez de mesme façon, mais vous n'y mettrez point d'œufs.

39. *Potage de macreuse aux nauets.*

Estant habillée, lardez la d'anguille, & luy donnez vn tour de broche, ou la passez par la poëlle: puis la mettez dans vn pot avec de l'eau, de la purée, & vn bouquet. Estant presque cuite, passez des nauets par la poëlle, mettez les avec vostre macreuse, & l'assaisonnez bien.

Pour lier vostre potage, passez vn peu de farine par la poëlle iusques à ce qu'elle soit rousse, & la délayez avec vn filet de vinaigre; mettez la dans vostre pot, & ayant bouilly vn bouillon, faites mitonner vostre pain, & seruez.

40. *Potage de poireaux à la purée.*

Estant blanchis, mettez les avec vostre purée, & capres, & les assaisonnez bien. Estant cuits, faites mitonner vostre pain, le garnissez de vos poireaux, & seruez.

41. *Potage de limandes.*

Faites mitonner vostre pain avec de

vos meilleurs bouillons, & le garnissez de vos limandes, que vous aurez frites & mises en ragoust, champignons, capres & asperges rompuës, puis seruez.

42. *Potage de rougets.*

Habillez les & les mettez dans vn poësson avec vn bouquet, peu de vin blanc, & bien assaisonné: faites mitonner vostre pain d'autre bouillon, & le garnissez de vos rougets avec leur fauce, puis seruez.

43. *Potage de lentilles.*

Estant bien cuites & assaisonnées de beurre, sel, & vn bouquet, dressez & seruez.

Vous les pouuez mettre sur le potage avec de l'huile, estant fallées.

Table des Entrées qui se font en Carême, et où il n'entre point d'œufs.

Solle.

Brochet.

Tanches farcies.

Tanches frites.

Carpe à l'estunée.

Carpe farcie.

Carpe rostie.

Carpe fritte & mise en ragoust.

Saumon.

Achis de carpe.

Saumon à l'estunée.

Lotte.

Lotte à l'estunée.

Carpe au demy court bouillon.

Huïstres.

Huïstres en ragoust.

Huïstres à l'escaïlle sur le grill.

Vilain en ragoust.

Vilain au court bouillon, & rosty.

La soif.

Barbeaux.

Barbuës.

Limandes en castrolle.

Limandes frites.

Limandes rosties.

Plies en ragoust.

Plies frites.

Macreuse.

Macreuse au court bouillon.

Macreuse rostie.

Aloze rostie.

Aloze au court bouillon rostie.

Lamproye.

- Lamproye sur le gril.*
Lamproye à la sauce douce.
Lamproye à l'estuée.
Anguille en ceruelaß.
Anguille en façon d'estuée.
Anguille au demy court bouillon.
Anguille de mer à l'estuée.
Anguille de mer fritte à l'estuée.
Aumare au court bouillon.
Aumare en fricaßée à la sauce blanche.
Langouste au court bouillon.
Langouste à la sauce blanche.
Brochet farcy.
Brochet farcy & rosty à la broche.
Maquereaux rostis.
Harans frais rostis.
Harans frais à la sauce rousse.
Sardines de Royant.
Rouget.
Grenost.
Moruë fraîche rostie.
Moruë fraîche au demy court bouillon.
Moruë de terre neufne.
Soupresse de poisson.
Jambon de poisson.
Mouilles.
Raye fritte.
Raye au court bouillon.

Raye fritte en ragoust.

Esperlans.

Tripes de moruë.

Seiches.

Merluche fritte.

Merluche à l'huile.

Merluche fricassée.

Saumon à la sauce rousse.

Saumon à l'huile, oignon, & vinaigre; Ou salade si vous voulez.

Maquereaux sallez.

Harans à l'estuée.

Harans forets.

Harans sallez.

Poix. Purée.

Bette-raues.

Nauets.

Carottes.

Panets.

Taupinambours.

Sersifis.

Cheruis.

Cardes de poirée.

Lentilles.

Espinars.

Pommes fricassées.

Pommes au sucre.

Prisneaux.

A D V I S.

Cette Table ne sembloit pas beaucoup necessaire, non plus que les suiuanes, d'autant que ce qui y est cotté s'accommode de mesme qu'en autre temps, excepté toutefois qu'il ne s'y met point d'œufs, ny pour lier, ny pour autre chose. Mais au lieu d'œufs pour lier, vous prenez chair de carpe ou d'anguille, qui lie beaucoup mieux avec le beurre, que non pas les œufs, à la reserue des cinq derniers articles, dont n'ayant point encore fait mention, j'ay trouué à propos de les inserer icy.

Lentilles.

Estant bien cuites, passez les par la poëlle, avec beurre frais, sel, poiure, peu de fines herbes, & siboules. Estant bien fricassées, seruez les.

Elles se peuent seruir en purée, à la façon de celle des poix : Si vous auez de la peine à les passer, battez les dans vn mortier.

Elles peuent se seruir aussi avec huile d'oliue passée.

Espinars.

Prenez les plus blonds, & ne vous servez des plus verts que dans l'extrémité: nettoyez les bien, & les lavez plusieurs fois; les faites égoutter, & jeter leur eau entre deux plats; assaisonnez les avec la moitié autant de beurre que d'espinars, de sel poivre, vne siboule, ou vn oygnon picqué de cloux: passez le tout par la poëlle, & les faites mitonner dans vn plat couuert. Estant prest à seruir, vous y pouuez mettre muscade & crespme, sinon servez les comme ils sont.

Plusieurs les font bouillir avec de l'eau, mais ils ne sont pas si bons, quoi que vous les accommodiez de mesme.

Pommes fricassées.

Pelez vos pommes, & les coupez par ruelles iusques au cœur: faites roussir du beurre, & les fricassez avec peu de sel & poivre. Si vous auez de la crespme, vous y en pouuez mettre, & les seruir apres qu'elles auront bouilly vn bouillon.

Pommes au sucre.

Prenez des pommes, fendez les en deux, ostez en le cœur, & les picquez par

dessus : emplissez en vostre plat à moitié, avec vn peu d'eau , canelle , beurre , & quantité de sucre : faites les cuire à loisir avec vn couuercle de four ou tourtiere. Estant cuites, seruez les sucrées.

Pruneaux.

Prenez les de Tours, ou communs, les lauez & nettoyez bien. Estant bien nets, faites les cuire à loisir dans vn pot : lors qu'ils seront à moitié cuits, mettez y du sucre, & le bouillon estant prest de syrop, seruez.

Si vous n'y voulez mettre de sucre en cuisant, le syrop estant bien lié, parfemez les de sucre, & seruez.

Il y a beaucoup de personnes qui ne veulent manger que de l'huile, il les faut seruir à leur mode : Or pour empescher que l'huile ne sente, faites la bouillir avec vne crouste de pain brulée, apres quoy vous pouuez vous en seruir comme de beurre.

Table du Second de Carefme.

Turbofts.

Barbuës.

Barbuës en cafrolle.

Vues.

Solles.

Solles en ragouft.

Saumon.

Saumon à la fauce douce.

Grenoft.

Marfouin.

Becare.

Loux.

Fruitte faumonnée.

Raye.

Efperlan.

Maquereaux.

Sardine.

Rouget.

Brochet.

Brochet à la fauce.

Brochet farcy.

Carpe.

Carpe farcie de laittances.

Lotte.

Lotte en ragoust.

Perches.

Tanches.

Alozes.

Morue fraîche.

Bresme rostie.

Plies.

Macreuse.

Carpe au demy court bouillon.

Tanches frites en ragoust.

Barbeaux en ragoust.

Vilain en ragoust.

Dorasde au court bouillon.

Dorasde rostie.

Harans frais.

A D V I S.

Toutes ces viandes du Second de Carefme se seruent de mesme forte, & avec le mesme assaisonnement qu'aux iours maigres du reste de l'année.

Pour la Pastisserie de Carefme, vous la trouuerez aux iours maigres, & l'accommoderez de mesme façon, & avec mesme assaisonnement, hormis que vous

n'y mettez point de jaunes d'œufs ; E vous dorerez vostre pastisserie avec œufs de brochet pilez , ou avec du beurre fondu , car le saffran ne vaut rien.

Table des Entre-mets de Carême.

Champignons.
Cardons.
Cardes.
Cheruis.
Troufles en ragoust.
Blanc manger.
Artichaux frits.
Champignons frits.
Tortuës.
Paste filée.
Asperges.
Tourte de franchipanne.
Servelat d'anguille.
Jambon de poisson.
Laitances frites.
Laitances en ragoust.
Foye de lotte.
Gelee de toutes sortes de poissons.

Celeris.
Ramequins de toutes sortes.
Champignons à l'olinier.
Morilles.
Pruneaux.
Brugnoles.
Sersifis.
Cheruis.
Petite tourte de cresse musquée.
Tourte d'espinars.
Rissolles.
Lottes frites.
Asperges en poix verds.
Foye de lotte fritte.
Escreuisses fricassées.
Escreuisses en ragoust.
Baignets de grenouilles.
Grenouilles en ragoust.
Escreuisses en ragoust.
Nullle de lattance.

Vous trouuerez aux iours maigrés la
 façon d'accommoder tout le Second du
 Carefme, à la reserue des articles suiuan
 que i'ay adjoustés.

Rissolles.

Prenez quelque reste d'achis de car-

pe, de champignons, & de laittances: achetez le tout ensemble, bien nourry de beurre & de cresse si vous en avez: assaisonnez le d'un bouquet, & le faites bouillir un bouillon pour le mieux lier, & vous en servirez à faire vos rissoles, pour lesquelles bien accommoder, prenez pâte feuilletée, étendez la, & y mettez de votre appareil à proportion de la grosseur que vous leur voulez donner: mouillez les autour, les couvrez & dorez avec du beurre, faite d'œufs de brochet, le safran ny vaut rien. Estant dorées, mettez les au four, & estant cuites, servez.

Les petites rissoles se font de pâte fine, & y en doit moins avoir qu'à un petit pasté: vos abaisses estant faites, emplissez les à proportion: mouillez les au tour & les fermez; puis les jetez dans du beurre affiné bien chaud, jusques à ce qu'elles soient cuites & jaunes. Tirez les aussi-tost, & puis les servez.

Si vous sucrez le dedans, il faut aussi sucrer le dessus en servant.

Baignets de grenouilles.

Choisissez les plus belles, & les plus

grosses, mettez les en cerises, les faites fort peu blanchir, & les essuyez: faites vne paste avec farine, sel, laiët, fromage blanc, & de tout fort peu: battez le tout dans vn mortier, & le rendez liquide, iusques à ce qu'il soit comme vne paste de baignets: prenez vos grenouilles par la queue, les trempez dans vostre appareil, & les jettez dans du beurre bien chaud: faites-les frire comme des baignets, & seruez garny de persil frit.

*Memoire de ce qui se peut servir au
Vendredi Sainct.*

Potage de santé, que vous ferez d'ozeille, laiëtues, poirée, pourpier, & vn bouquet: faites cuire le tout avec sel, beurre, & vne entameure de pain: faites mitonner, & seruez.

Potage de purée fort claire, que vous ferez y mettant peu d'herbes, des capres, vn bouquet, vn oygnon picqué de cloux. Estant bien cuit, seruez garny de pain frit.

Potage de laiçt d'amendes : pour lequel faire vous trouuerez la maniere aux Potages du Carefme.

Potage de nauets.

Potage de panets.

Potage d'asperges.

Potage de citrouilles.

Potage de profitecolles. Pour le faire prenez cinq ou six petits pains, ouurez les par dessus, & en ostez la mie, puis les faites seicher près du feu, ou avec du beurre frais : faites les mitonner avec vn bouillon fait exprés, avec champignons, purée, oygnon picqué, le tout bien assaisonné & passé. Seruez vous de ce bouillon pour faire vostre potage, & garnissez vostre plat de vostre pain sec, puis l'emplissez de petits ragoufts, comme truffes, artichaux, asperges, & champignons frits, garnissez le tour de citron ou grenade, & arrosez si vous voulez vostre potage de jus de champignons, puis seruez.

Potage de Brocolis. Faites les cuire avec de l'eau, du sel, purée, beurre, oygnon picqué, & peu de poiure : faites mitonner vostre crouste, la garnissez de vos brocolis, & en emplissez vostre

stre

stre plat ; puis seruez.

Le mesme potage se peut faire de laiët , & garnir de mesme sorte.

Le potage d'oubelon se fait de mesme que le potage de Brocolis , & se garnit de mesme.

Le Potage à la Reyne se fait de mesme sorte que celuy de Carefme , hormis que vous faites vn achis de champignons , pour garnir vostre pain. Estant emply , & plusieurs fois passé par la poëlle , garnissez le par dessus de pistaches , grenades , & citrons coupez.

Vous trouuerez à la Table du Carefme , & aux iours maigres la façon de faire vn potage de jus d'herbes sans beurre , vous pouuez vous en seruir , si vous voulez.

Potage à la Princesse garny de fleurs.

Potage de laiët.

Potage d'oygnon roux.

Potage de purée , garny de laiëtues , & asperges rompuës.

Potage de fideles ou tailladins garny de paste fritte.

Potage de choux-fleurs.

Potage de ris garny d'vn pain seiché.

Potage de poix verds. Pour le servir, faites les fort peu cuire, puis les battez dans vn mortier, & les passez & assaisonnez comme les autres, puis seruez.

*Entrée pour le Vendredy
Saint.*

Bette-raues en dez au beurre roux, avec sel.

Bette-raues au beurre blanc.

Bette-raues passées.

Carottes rouges frites, avec vne sauce rousse par dessus.

Carottes rouges pilées & passées avec oygnon, mie de pain, amandes, champignons & beurre frais, le tout bien lié & assaisonné.

Carottes rouges fricassées au beurre roux, avec oygnon.

Carottes rouges en ruelles à la sauce blanche, avec beurre, sel, muscade, siboules, & peu de vinaigre.

Carottes blanches fricassées.

Carottes en paste fritte.

Carottes achées en ragoufts avec cham-
pignons.

Tourte de pistaches.

Tourte d'herbes.

Tourte de beurre.

Tourte d'amendes.

Panets à la fauce blanche , avec
beurre.

Panets frits.

Serfifis à la fauce blanche , avec
beurre.

Serfifis frits en paste.

Espinars.

Pommes au beurre.

Pommes fricassées.

Boulie de farine.

Boulie de ris & d'amendes passées.

Pruneaux.

Asperges rompuës fricassées.

Rissolles d'achis de champignons,
carottes & pistaches bien nourries de
beurre, seruies chaudes, sucrées, & avec
fle ur d'orange.

Cheruis frits en paste.

Cheruis à la fauce blanche , avec
beurre.

Cardes de poirée.

Cardons.

Citrouilles fricassées.

Topinambours.

Artichaux entiers.

Fideles.

Riz au lait bien sucré.

Plusieurs le font percer ou creuer à l'eau quand il est bien net, & puis y mettent le lait.

D'autres le font cuire avec vn pot double.

Pour moy qui l'ay esprouvé de toutes façons, ie trouue pour le plus expedient, qu'estant bien laué & bien net, vous le fassiez seicher deuant le feu. Estant bien sec, vous le fassiez mitonner avec du lait bien frais, & prenez garde de le noyer, le ferez cuire à petit feu, & le remuërez souuent, de peur qu'il ne brusle, & à mesure y mettez du lait.

Champignons en ragoust.

Champignons à la cresse.

Mousserons en ragoust garnis de pistaches.

Trouffes coupées en ragoust, & garnies de grenades.

Asperges à la sauce blanche.

Trouffes au court bouillon.

Salade de citron.

Salade cuite, soit chicorée ou laitues.

Morilles en ragoust.

Morilles farcies.

Morilles à la cresse.

Cresse de pistaches.

Tourte de cresse d'amandes.

Gâteaux d'amandes.

Gâteaux feuilletés.

Artichaux frits.



FIN.



INSTRUCTION METHODIQUE.

POUR FAIRE DIVERSES
*sortes de Confitures seiches & liqui-
 des, avec quelques autres petites cu-
 riositez & delicatesses de bouche.*

Abricots liquides.

FAites bouillir de l'eau & y meslez de la grauelée, à proportion d'une poignée ou environ pour vn cent d'abricots: Lesquels vous mettez dans cette eau bouillante, & les remuez avec vne cueilliere, iusqu'à ce que vous vous apperceuiez qu'ils se pellent sur le pouce: apres quoy tirez les, mettez les dans de l'eau fraische, & les pelez bien nets. Faites de-rechef bouillir de l'eau, mettez y vos abricots, & les y laissez quatre ou cinq bouillons. Faites les rauerdir dans l'eau & picquer sur la queüe: prenez du sucre

à proportion, trempez dedans vos abricots, & les faites cuire autant qu'il est necessaire.

Autre façon d' Abricots meurs, liquides.

Prenez telle quantité d'abricots que vous voudrez, pelez les le mieux & le plus proprement que vous pourrez, faites bouillir de l'eau, iettez y vos abricots, & leur donnez vn petit bouillon: Ostez les en suite, & les mettez dans de l'eau fraische, faites cuire vostre sucre en façon de confiserie, passez dedans vos abricots, & les faites bouillir vn bouillon ou deux: Mettez les en l'estuue, & les y laissez iusques au lendemain matin, entretenant toujours vn petit feu dessous.

Abricots secs.

Mettez les esgouter, & les tournez en oreilles ou en rond, puis les parfemez de sucre en poudre, & les mettez seicher à l'estuue.

Autre façon d' Abricots secs.

Prenez les plus fermes, & les mettez égoutter; puis faites cuire du sucre en confiserie, mettez vos abricots dedans cette cuisson vn peu plus forte: faites les bouillir dessus le feu, & les tirez: apres quoy vous les glacerez & mettez sur de la

paille : s'ils ne sont pas bien secs, parfumez les de sucre en poudre, & les faites seicher deuant le feu.

Conserue de Roses.

Prenez des roses de Prouins, les plus rouges qui se pourront rencontrer, faites les seicher le plus que vous pourrez dans vne vaisselle d'argent à petit feu, & les remuez souuent à la main : estant bien seiches battez les dans vn mortier, & apres les passez dans vn tamy bien delié, puis les destramez avec vn ius de citron, au dessus duquel vous mettrez vne demie once de roses battuës en poudre : & à faute de ius de citron prenez du verjus. Prenez du sucre, & le faites cuire iusques à la plume : estant cuit ostez le de dessus le feu, & le faites blanchir avec l'espature : puis mettez vos roses dedans, tant que vostre conserue ait pris couleur, que si par hazard vostre sucre estoit trop cuit, meslez y vn jus ou demy jus de citron, à proportion de ce que vous iugerez ne cessaire : Laissez en suite vn peu refroidir vostre conserue & la tirez.

Conserue de citron.

Prenez vn citron & le rapez, mettez en la rapure dans l'eau, & apres quelque

temps l'en ostez, & la faites seicher mediocrement deuant le feu. Prenez du sucre, & le faites cuire: la premiere plume qu'il fera ostez le de dessus le feu, & mettez vostre rapure de citron dedans, & le faites blanchir avec l'espature, & y mettez vn peu de ius de citron, lequel y est necessaire, puis dressez vostre conserue.

Conserue de Grenade.

Prenez vne grenade, & la pressez pour en tirer le jus: puis le mettez dessus vne assiette d'argent, & le faites desseicher à petit feu ou sur vn peu de cendre chaude, faites cuire vostre sucre à la plume, & plus fort que les autres. Estant bien cuit ostez le de dessus le feu, & le faites blanchir. Mettez y apres vostre ius, & tirez vostre conserue.

Conserue de Pistaches.

Prenez des pistaches & les pillez: faites cuire du sucre à la plume, & apres blanchir; ce qu'estant fait mettez vos pistaches dedans, & les y remuez: apres quoy tirez vostre conserue sur du papier.

Conserue de fruiets.

Prenez de l'écorce de citron, des pistaches, des abricots, & des cerises, coupez les par petits morceaux: parfemez les de

sucre en poudre, & les faites desseicher apres & à petit feu, prenez du sucre & le faites cuire à la plume vn peu fort : puis sans l'oster de dessus le feu, vous mettrez vos fruits dedans, & lors que vous apperceurez la mesme plume, ostez le & le faites blanchir, apres quoy quand vous verrez s'y former la petite glace, vous tirerez vostre conserue avec cueilliere.

Tranche de Lambon.

Prenez des pistaches pilées, d'vne part, de la poudre de rose de Prouins destrampée avec vn ius de citron, d'autre, & des amendes pilées en paste, encore d'autre part, & les ayant ainsi separées, faites cuire enuiron vne liure & demie de sucre en cuisson de conserue; lequel estant cuit, vous le separerés en trois parties, desquelles vous en mettrez & conseruerez deux sur la cendre chaude, & dans l'autre vous verserez vos roses, & apres les auoir bien delayées dans ce sucre, vous verserez le tout ensemble dans vne feuille de papier double, laquelle vous replirez de deux doigts de hauteur aux quatre costez, & attacherez les quatre coins avec des espingles, apres quoy, & lors que ce premier sucre versé sera à moitié froid &

ainsi coloré, vous prendrez de vos amandes, les meslerez dans vne des parties de sucre laissées sur la cendre chaude & les verserez dessus cét appareil, & ferez aussi de mesme des pistaches. Puis, quand le tout sera en estat d'estre coupé au couteau, abbattez les bords de la fucille de papier, & coupez ce sucre par tranches de l'épaisseur d'un quart d'escu.

Fenoüil blanc.

Prenez du fenoüil en branche, & le nettoyez bien. Faites le seicher, & estant sec, prenez vn blanc d'œuf, & de l'eau de fleur d'orange : battez le tout ensemble, & trempez le fenoüil dedans, puis mettez du sucre en poudre par dessus, & le faites seicher aupres du feu sur des fucilles de papier.

Pour faire du Fenoüil rouge.

Prenez du jus de grenade avec vn blanc d'œuf, battez le tout ensemble & y trempez vostre fenoüil, mettez y du sucre en poudre comme à l'autre, & le faites seicher au Soleil.

Pour faire du Fenoüil bleu.

Prenez du tourne-sol, & le rapez dans de l'eau, mettez y vn peu de poudre d'Iris & du blanc d'œuf. Battez le tout ensemble.

ble, & trempez vostre fenouil dans cette eau, apres quoy vous y mettez du sucre en poudre, & le faites seicher comme l'autre.

Pour blanchir des œillets, des roses, & des violettes.

Prenez vn blanc d'œuf, avec vne petite goutte d'eau de fleur d'orange, battez les ensemble, & mettez tremper vos fleurs dedans: puis les tirez, & en les retirant secoulez les, mettez du sucre en poudre par dessus, & les seichez aupres du feu.

Vous pouuez vous seruir de la mesme façon pour faire blanchir groseilles rouges, cerises, framboises & fraises, sans qu'il soit besoin de faire vn article particulier pour chacune de ces choses, n'y ayant aucune difference, & se pouuant seicher de mesme au feu, ou au Soleil.

Cerises liquides.

Prenez les plus belles que vous pourrez, & leur ostez le noyau: du sucre à proportion de vos cerises, & les faites bouillir ensemble, tant que le syrop soit bien fait, & cuit autant que vous iugerez necessaire. Si vous en voulez tirer de seiches à l'heure mesme, faites égoutter vne partie de ces mesmes cerises, & prenez du

sucre, que vous ferez cuire en confiserie: mettez vos cerises dedans, les faites bouillir, & les tirez.

Prunes de toutes sortes, liquides.

Prenez des prunes, & les picquez: apres quoy vous les ietterez dans vn bassin d'eau bouillante, & leur donnerez tout doucement vn bouillon ou deux: Faites les rauerdir, les mettez dans de l'eau fraische, & les faites égouter: puis faites cuire fort peu vostre sucre, jettez y vos prunes, & les y faites bouillir cinq ou six bouillons. Mettez les en suite dans l'estuue, si bon vous semble; ou bien si vous ne les trouuez pas assez cuites, faites rebouillir vostre syrop cinq ou six bouillons, remettez vos prunes dedans, & leur donnez encor vn bouillon ou deux.

Amendes Vertes.

Il les faut accommoder de mesme que les abricots.

Verjus liquide.

Prenez le plus beau qu'il se pourra, & en ostez tous les pepins: faites bouillir de l'eau, & y faites vn peu rauerdir vostre verjus, puis le remettez dans du sucre vn peu cuit, & le faites bouillir sept ou huit gros bouillons, & le tirez.

Verjus sec.

Faites le bien égoutter,, faites cuire du sucre en confiserie, & y jetez vostre verjus, mettez le sur le feu, & luy faites prendre la mesme cuisson qu'il auoit lors que vous l'auiez meslé, en sorte que la plume en soit bien forte.

Cus d'artichaux.

Prenez des cus d'artichaux, telle quantité que vous voudrez, pelez les tout à fait, & en ostez soigneusement le foin; faites en suite bouillir de l'eau, iettez y vos artichaux, & les y laissez iusques à ce qu'ils soient bien cuits. Apres quoy vous les mettez dans le sucre, les y ferez aussi bouillir quatre ou cinq bouillons, & les y laisserez reposer, puis les mettez égoutter & les tirerez.

Boutons de roses secs.

Prenez des boutons de roses, les picquez de 5. ou 6. coups de cousteau, & les faites bouillir 10. ou 12. bouillons dedans de l'eau. Apres quoy prenez du sucre, faites le fondre, mettez vos boutons de roses dedans, & leur laissez encore prendre 8. ou 10. bouillons. Pour les mettre à sec, accommodés les comme les oranges, dont vous auez la façon vn peu plus bas.

Ponsif.

Prenez bon ponſif, coupez le par tran-
ches, & les mettez dans de l'eau fraiſche
avec vne poignée de ſel blanc. Laissez les
tremper cinq ou ſix heures, & en ſuite
faites les bouillir dans de l'eau iuſques à
ce qu'elles ſoyent cuites. Tirez les & les
faites égouter, puis prenez du ſucré, le
faites bouillir, & y iettez vos tranches
de ponſif: Faites les cuire de rechef dans
le ſucré à proportion, & les tirez.

Citrons entiers.

Pelez les au blanc, & les coupez par la
pointe, faites bouillir de l'eau, & les met-
tez dedans, iuſques à ce qu'ils ſoient à
moitié cuits. Vuidez les & les remettez
dans autre eau bouillante à gros bouil-
lons, & les y acheuez de cuire. Tirez les &
les remettez dans de l'eau fraiſche, puis
faites fondre du ſucré, & y trempez vos
citrons.

Oranges.

Prenez les plus rouges & les plus vnies,
ou les plus iaunes. Pelez les, les fendez
par la pointe, & les laissez tremper deux
iours entiers dans de l'eau fraiſche, que
vous changerez deux fois par iour. Faites
bouillir de l'eau dedans vn baſſin, mettez
y vos oranges, & les laissez cuire à moitié

uidez les, & acheuez de cuire dans vne autre eau bouillante, apres quoy mettez les égoutter, & prenez du sucre à proportion de vos oranges avec autant d'eau, faites bouillir le tout à gros bouillons avec vos oranges, puis les retirez & faites égoutter.

Pour faire des noix blanches.

Prenez des noix, les pelez au blanc, & les mettez tremper dans de l'eau six iours durant, mais ne manqués pas de les changer d'eau deux fois tous les iours: faites les cuire apres aussi dans de l'eau, & lors qu'elles seront cuites lardez les d'vn clou de girofle, de canelle, & vn lardon de citron confit: en suite de quoy prenez du sucre & le faites cuire, mettez vos noix dedans, & les y laissez pendant dix ou douze bouillons, puis les tirez, les mettez égoutter, & faites seicher.

Paste d'Abricots.

Prenez les bien meurs, & les pelez, puis les mettez dans vn poësson sans eau, & les remuez souuent avec vne escumoire iusques à ce qu'ils soient bien secs. Otez les de dessus le feu & les meslez avec autant de sucre cuit en confiserie comme vous aurez de paste.

Paste de Cerises.

Prenez des cerises, apres les auoir fait bouillir dans de l'eau passez les dans vn tamy. Sur vne pinte de riz de cerises mettez quatre onces de riz de pommes, que vous ferez cuire, & passerez de mesme. Brouillez le tout ensemble, le faites seicher, & apprestez comme cy-dessus.

Pastes de Groseilles & de Versus.

Elles se preparent & façonnent de mesme que celle de cerises, cy-deuant.

Paste de Coings.

Prenez des coings, faites les cuire tous entiers dans l'eau, & les passez dans vn gros tamy, puis les faites seicher dans vn poësson sur le feu, comme les precedentes. Vous les meslerez avec le sucre & leur donnerez cinq ou six tours sur le feu, pourueu qu'ils ne bouillent point, dressez les à moitié froids, & ainsi des autres.

Pour faire du Massépin

Prenez des amandes & les pelez, mettez les tremper dans de l'eau, & les changez iusques à ce que la derniere en paroisse toute claire. Battez les avec vn blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange, puis les desseichez avec vn peu de sucre sur le feu. En suite dequoy vous les pi-

lerez de quatre ou cinq coups de mortier, & les trauaillerez comme vous l'entendrez.

Pour faire des gasteaux de Cerises, d' Abricots, de Pistaches, & d' Amendes.

Prenez des cerises ou des abricots ce que vous desirerez, battez les dans vn mortier avec du sucre en poudre, tant qu'ils soient assez fermes pour estre mis en œuure: faites les cuire auant que de les glacer, & les glacez dessus & dessous. Les pistaches & les amendes s'accommodent plus facilement, & sont plus aisez à faire gasteaux.

Pour en faire les abbaisses, mettez tremper de la gomme dans de l'eau de fleur d'orange, pilez vos amandes ou vos pistaches dans le mortier avec vn morceau de gomme, delayez le tout ensemble avec du sucre en poudre, puis faites & dressez vne paste comme vous l'entendrez.

Vous pouuez de cette mesme paste faire vne glace fort claire, y meslant vn peu de musique, & soignez à la bien nettoyer par dessus, puis la coupez en long, en rond, ou en quelque autre façon.

Pour la faire cuire, il faut vn grand soin

& vne grande circonfpection, vous la mettrez dans le four, ou dans la tourtiere avec du feu dessus & dessous, mais vn peu moins dessus.

Pour faire autres pastes legeres.

Prenez vn blanc d'œuf, battez le bien avec vn peu d'eau de fleur d'orange, & le deslayez avec vn peu de pistaches ou d'amandes, ce que vous voudrez. Maniez les tres-bien avec du sucre en poudre, & y mettez vn peu de musque. Faites cuire vostre appareil dans vne tourtiere avec vn peu de cendre chaude tant dessus que dessous.

Pour faire vne tourte à la Combalet.

Il faut prendre trois iaunes d'œufs sans aucun meffange de blancs, demy liure d'escorce de citron, avec de l'eau de fleur d'orange & du musque. Battez vne escorce de citron, meslez le tout ensemble, & le desseichez avec vne poignée de sucre en le battant. Mettez aussi le tout en suite dans vn poësson, & luy faites faire trois ou quatre tours sur le feu. Formez vne tourte & la mettez dans la tourtiere avec du sucre en poudre dessus & dessous, & la fermez, & entourrez de feu. Lors qu'elle sera à moitié cuite, leuez la, & la mettez

seicher dans le four.

Pour faire des petites abbaisses glacées. 

Prenez de toutes sortes de fruits secs, & les pilez avec eau de fleur d'orange, emplissez vos abbaisses de ces fruits, qui formeront vne certaine espaisseur capable & propre pour les glacer, laissez en vn peu dessus, & faites cuire dans la tourtiere, tant que la glace soit leuée Pour ce faire mettez du feu dessus, & point dessous.

Pour faire du syrop de Cerises.

Prenez des cerises, pressez les, & en tirez le ius, passez le, & le mettez sur le feu deux ou trois bouillons, puis y mettez du sucre à proportion de trois quarterons pour vne pinte de ius.

Le syrop de framboise se fait de mesme.

Pour faire de la limonade.

Elle se fait diuersement, selon la diuersité des ingrediens. Pour la faire avec du jasmin, il en faut prendre enuiron plein les deux mains, le mettre infuser dans deux ou trois pintes d'eau, & l'y laisser pendant huit ou dix heures, apres quoy sur vne pinte d'eau vous mettrez six onces de sucre. Celles de fleurs d'orange, de roses muscades, & d'œuillets se font de mesme. Pour faire celle de citron, prenez

des citrons, les coupez, & en tirez le jus, mettez le parmy l'eau comme dessus; pelez vn autre citron, le coupez par tranches, le mettez parmy ce ius, & du sucre à proportion.

Celle d'orange se fait de mesme.

Pour faire des Coings secs.

Prenez des coings, pelez les, & les faites bouïllir dans l'eau, tirez les & les remettez dans du sucre bouïllant: où estans cuits vous les tirerez derechef, & les renuerferez dans du sucre cuit, d'où vous les retirerez & ferez seicher, comme les oranges & les autres fruits, dont il a esté parlé cy-deuant.

Pour faire Hypocras blanc.

Prenez trois pintes du meilleur vin blanc, vne liure & demie de sucre, plus ou moins, vne once de canelle, deux ou trois feuilles de marjolaines, deux grains de poivre sans piler, passez le tout dans vne chausse avec vn petit grain de musque, & deux ou trois morceaux de citron, apres quoy vous laisserez infuser le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Le claret se fait de vin claret, avec les mesmes ingrediens & appareil.

Pour faire cresse fouettée.

Prenez vne pinte de laiçt, & le mettez dans vne terrine, avec enuiron vn quarteron de sucre. Prenez auffi vne chopine de cresse douce, que vous meslerez parmy vostre laiçt, à mesure que vous le fouetterez avec des verges vous osterez à mesure l'escume de dessus & la mettrez dans vn plat en forme de pyramide.

Pour faire de la cresse cuite.

Prenez de la cresse douce avec vne pinte ou deux d'amendes bien battuës, puis meslez le tout dans vn poëllon. le remuez, & ferez cuire à petit feu : & lors que vous vous apperceurez qu'elle deuiet espaisse, prenez deux iaunes d'œufs les delayez avec vn peu de sucre en poudre, jettez les dans vostre cresse, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

Pour faire cresse d'Angleterre.

Prenez de la cresse douce & la faites vn peu tiedir dans la vaisselle dans laquelle vous la voulez seruir, puis apres prenez la grosseur d'vn grain de bled de presure, & vous la delayerez avec vn peu de laiçt.

Pour faire gelée de Groseilles.

Prenez des groseilles, pressez les & les

passez dans vne seruiette : mesurez vostre jus, & à peu pres mettez trois quarterons de sucre sur vne pinte de ius, faites le cuire auant que de le mesler, & recuire ensemble ; estant meslez essayez en sur vne assiette, & vous connoistrez qu'elle est cuite lors qu'elle se leue.

Celle de framboises se fait aussi de mesme.

Pour faire gelée de Verjus.

Prenez du verjus & luy donnez vn bouillon dedans l'eau, passez le par vn gros linge, & faites cuire des pommes, dont vous y meslerez de la decoction, & le reste comme dessus.

La gelée de cerises se fait de mesme sorte.

Pour faire gelée de pommes.

Faites vne decoction de vos pommes, la passez dans vne seruiette, & y meslez trois quarterons de sucre ou environ sur vne pinte de decoction, &c.

Pour faire gelée de coings.

Faites pareillement vne decoction de vos coings, & la faites aussi vn peu rougir, la passez dans vne seruiette, & la mettez au sucre commes les autres.

Pour faire du Biscuit.

Prenez hui&t œufs, vne liure de sucre en poudre, avec trois quarterons de farine, broüillez bien le tout ensemble, & par ce moyen il ne sera ny trop mol, ny trop dur.

Pour faire du Macaron.

Prenez vn liure d'amandes pelées, les mettez tremper dans del'eau fraische, & les lauez iusques à l'eau claire, faites les égoutter, & les pilez dans vn mortier: arrosez les de trois blancs d'œufs au lieu d'eau de fleur d'orange, mettez y vn quarteron de sucre en poudre, & faites vostre paste, laquelle vous taillerez sur le papier en forme de macaron, faites le cuire, mais gardez vous de luy donner le feu trop chaud. Estant cuit tirez le du four, & le ferrez en lieu chaud & sec.

Pour faire du Cotignac d'Orleans. 

Prenez quinze liures de coings, trois liures de sucre, & deux pintes d'eau, faites bouillir le tout ensemble: estât bien cuit passez le peu à peu dans vne seruiette, & en tirez ce que vous pourrez; mettez en suite vostre decoction dans vn bassin avec quatre liures de sucre, faites la cuire: pour sçauoir si elle est cuite essayez en sur vne

affiette, & si elle se leue hastez vous de la retirer de dessus le feu, & la serrez dans des boëttes ou ailleurs.

Pour faire des fraises.

Prenez de la paste de massepin, la roulez dans vos mains en forme de fraises, apres quoy vous les tremperez dans du jus d'Epine-vinette ou de Groseille rouge, & les remurez fort. Ce qu'ayant fait, mettez les dans vn plat & les faites seicher deuant le feu, & lors qu'elles seront seiches retrempez les de nouveau par trois ou quatre fois dans le mesme jus.

Pour faire le Caramel.

Faites fondre du sucre avec vn peu d'eau, en sorte que la cuisson en soit plus forte que celle de conserue. Mettez y du syrop de capilaire, & jettez le tout dans l'eau fraische.

Pour faire le Muscadin.

Prenez de la poudre de sucre, vn peu de gomme adragan, que vous aurez fait tremper dans de l'eau de fleur d'orange & du musque, pilez le tout ensemble, faite le en muscadin, & seicher de loing au feu ou au Soleil.

Pour faire paste de neige.

Prenez de la poudre de sucre, & de la

gomme adragan à proportion. Pilez le tout ensemble, & y adioustez quelque bonne eau, puis faites vostre abbaïsse.

Pour faire gasteaux de Pistaches.

Prenez vne demie liure de poudre de sucre, vn quarteron de pistaches, pour vn fol de gomme adragan, & vne goutte d'eau de senteur, pilez le tout ensemble, & la pâte faite faites vos gasteaux de l'espaisseur d'vn teston, & les faites cuire au four.

Framboises confites.

Faites vostre syrop avec la decoction de pomme, estant bien cuit iettez vos framboises dedans, leur donnez seulement vn bouillon, les retirez, & les mettez où vous voudrez pour les conseruer.

Coings liquides.

Prenez les bien iaunes & sans taches: coupez les par quartiers, & les faites cuire dans de l'eau iusques à ce qu'ils soient bien mols. Cela fait, mettez les égouter, & iettez vostre sucre dans la mesme eau, que vous ferez cuire vn peu plus que syrop. Remettez y vos coings, & y iettez leurs pepins que vous aurez separez & nouëz dans vn linge pour leur donner couleur: Lors qu'ils seront cuits tirez les.

Pour faire vne composte de pommes.

Prenez des pommes de renette & les pelez bien vnies & sans tache: si elles sont grosses mettez les en quatre, si elles sont petites coupez les par la moitié, & ostez aux vnes & aux autres les pepins & autres superfluites. A mesure que vous les pelerez iettez les dans de l'eau, puis qu'ad elles y seront toutes, mettez l'eau & les pommes dans vn poëslon avec du sucre à proportion, d'vn quarteron & demy pour huit grosses pommes, & vn peu de canelle; en temps d'hyuer que les pommes ont moins de suc vous y pourrez mettre vn verre de vin blanc. Faites bouillir le tout iusques à ce que vos pommes soient molles sous les doigts. En suite prenez les par morceaux, espreignez les entre deux cuillieres, & les arrangez sur vne assiette, puis passez vostre syrop dans vne seruiete en double. Estant passé remettez le dans le poëslon pour en faire vne gelée, laquelle vous connoistrez estre cuite si vous en prenez dans vne petite cueilliere, & voyez que ce qui en degoutte tombe comme des petits glaçons. Alors tirez la de dessus le feu, & estant à moitié froide mettez la sur vos pommes arran-

gées sur vne assiette.

Composte de pommes de Calvile. 

Elle se fait de mesme, horsmis qu'il n'en faut pas oster la peau.

Pour faire Marmelade de pommes.

Prenez dix ou douze pommes, pelez les & les coupez à mesure iusques au troignon, & les mettez dans de l'eau claire. Prenez en suite & les pommes & l'eau dans laquelle elles trempent, avec demy liure de sucre, ou moins si vous voulez, jettez les dans vn poësson & les faites cuire, & en cuisant écrasez les de peur qu'elles ne bruslent, & lors qu'il n'y aura presque plus d'eau passés le tout par le tamy. Reprenez ce que vous aurez passé, & le remettez dans le mesme poësson avec la rapeure d'vn demy citron, ou orange trempée auparauant enuiron vn demy quart d'heure dans vn peu d'eau chaude, & passée dans vn linge, pour connoistre & en oster l'amertume : en cuisant remuez tousiours crainte que vostre Marmelade ne brusle: vous sçaurez qu'elle est cuite lors qu'elle sera comme en gelée, & fera paroistre moins d'humidité. Et lors qu'elle le sera comme il faut, tirez la de dessus le feu, & l'estendez avec vn

couteau à l'espoisseur de deux testons.

Pour faire composte de poires:

Prenez telles poires que vous voudrez, pourueu qu'elles soient bonnes, pelez les & en ostez les pepins, la durezza qui est à l'œil de la poire, & les autres superfluités, comme vous faites aux pommes. Si elles sont grosses coupez les par moitié ou par quartiers; si elles sont petites, par tiers: Puis les mettez dans vn poësson avec de l'eau, du sucre, & de la canelle; lors qu'elles seront à moitié cuites versez y vn verre de gros vin rouge, & les tenés toujours bien couuertes, d'autant que cela les fait rougir. Donnez leur enuiron autant de cuisson, que vous feriez au syrop d'autres confitures.

Autre façon.

Faites cuire des poires dans les cendres chaudes, estans cuites pelez les, les coupez par moitié ou par quartiers, sel6 leur grosseur, & en ostez le dedans. Faites vn syrop avec du sucre & vn jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange; versez vos poires dans ce syrop, & leur donnez vn bouillon, puis mettez sur vne assiette.

Pour faire des marons à la Limosine. ✓

Faites cuire des marons à l'ordinaire,

estant cuits pelcz les, & en les pelant les applatissez vn peu entre les mains : accommodez les sur vne assiette, & prenez de l'eau, du sucre, vn ius de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, faites en vn syrop, lequel estant fait vous le verserez tout bouillant sur vos marons, & les seruirez chauds ou froids.

Autre façon.

Si vous les voulez blanchir, prenez vn blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange, battez les ensemble, trempez y vos marons, & les mettez dans vn plat avec de la poudre de sucre. Roulez les tant qu'ils en soient couverts, puis faites les seicher aupres du feu.

Pour faire composte de citron.

Faites vne gelée de pommes, & la faites cuire, estant cuite ayez vn gros citron, pelez le bien espais, & proche du ius : coupez le par la moitié, & en long, & diuisez ces deux parties en plusieurs tranches ; ostez en les grains, & iettez ces tranches dans vostre gelée : donnez luy encore dix ou douze bouillons, tant que vostre gelée ait encore sa premiere cuisson. Tirez la hors du feu, & la laissez froidir à moitié : chargez vne assiette de tranches

tranches de citron, & les couvrez de vostre gelée.

Pour faire paste de citron.

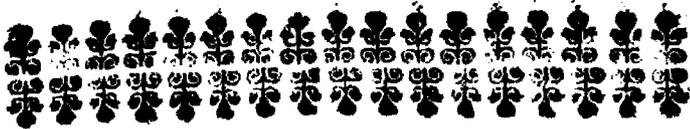
Prenés du sucre en poudre & des blancs d'œufs, avec peu de rapéure de chair de citron, pilez le tout ensemble dans vn mortier, & si d'aduanture il y auoit trop d'œufs mettez y de la farine de sucre, si bien qu'en battant vous rendiez ce qui est dans vostre mortier en paste maniable. Trauaillez-la à guise de l'ordinaire, & faites vos gasteaux comme vous voudrez. à l'espoisseur d vn demy doigt, ou moins si vous voulez. Faites les cuire dans le four sur du papier, ou dans vne tourtiere, avec feu d'essus & dessous avec mediocrité. Prenez garde qu'ils ne iaunissent, & si tost que vous vous apperceurez qu'ils commenceront à prendre cette couleur tirez les, car dès lors ils sont cuits.

Pour faire biscuit de Saouye.

Prenez six jaunes & huit blancs d'œufs, avec vne liure de sucre en poudre, trois quarterons de bonne farine faite de bon froment, avec de l'anis: Battez le tout ensemble. & le faites bien bouillir; Faites vne paste ny trop molle ny trop dure, si elle est trop molle vous y pouuez mesler

354 LE CUISINIER FRANÇOIS.
de la farine de sucre pour l'affermir. Estant bien proportionnée, mettez la dans des moules de fer blanc faits exprés, & en suite les faites cuire à demy dans le four: estans demy cuits retirez les & remouillez par dessus de jaunes d'œufs; apres quoy remettez les au four cuire entierement. Estans cuits avec proportion, en sorte qu'ils ne soient ny trop bruslez ny trop mols, tirez les & serrez en lieu qui ne soit ny trop frais ny trop sec.

F I N.



T A B L E G E N E R A L E

*des Viandes grasses , dont les façons
& methodes d'apprester sont en ce
Livre , dirigée par ordre Alphabeti-
que.*

A



ABBATIS d'Agneaux en po- tage, page 17. Desolez farcis en potage, 28. en ragoust,	45
ABBATIS d'Agneaux en ra- goust,	105
Abbatis de poulets d'Inde,	10
Achis de viande rostie, 64. de viande creüe,	65
Achis de perdriz,	108
Agneau en ragoust,	45
Agneau rosty,	76
Agneau en paste,	150
Allouettes au rôux en potage,	11
Allouettes à la sauce doüce en potage, 17. en ragoust,	30
Allouettes rosties à la broche,	90

TABLE GENERALE

Alloüettes en ragouft,	105
Alloüettes en pafte, 148. en tourte,	155
Allebrans en ragouft, 58. roftis,	75
Aloyau rofty,	86
Andouilles,	39
Arbolade,	130
Artichaux fricaffez,	118
Artichaux frits,	119
Artichaux à la poivrade,	<i>ibid.</i>
Artichaux en cus,	<i>ibid.</i>
Asperges à la fauce blanche,	126
Asperges en ragouft,	<i>ibid.</i>
Asperges à la crefme,	<i>ibid.</i>
Attercaux,	65
B	
B aignets de moëlle,	109
Baignets de pommes,	110
Baignets d'artichaux,	<i>ibid.</i>
Barreurs de paué en ragouft,	89
Beatilles en potage,	12
Beatilles en ragouft,	116
Beatilles en tourte,	155
Beccaffes rofties en potage,	22
Beccaffes & Beccaffines rofties à la bro- che,	79
Beccaffes en pafte,	150
Bizet rofty,	76
Bisque de pigeonneaux,	4

DES VIANDES GRASSES.

Demy Bisque,	25
Blanc manger,	108
trumeau de Bœuf en potage, 19. en potage au tailladin,	20
piece de Bœuf à l'Angloise, ou Chalon- noise, 41. à la Daube, 46. à la Marotte, 47. au Naturel,	48
Bœuf à la Mode, 55. à l'Estoffade,	56
Langue de Bœuf en ragoust,	43
Boudin blanc,	38
Bouillon pour nourrir les pots,	1

C

C Ailles marbrées en potage,	7
Cailles rosties,	74
Cailles en paste,	149
Cailleteaux rostis,	78
Canards en potage, aux nauets,	6
Canards farcis en potage,	26
Canards en ragoust,	37
Canard sauvage en ragoust,	90
Canard en paste,	150
Cardons d'Espagne,	125
Champignons en ragoust,	120
Champignons farcis,	<i>ibid.</i>
Champignons frits,	<i>ibid.</i>
Champignons à l'olivier,	121
Chapon au ris en potage,	20
Chapon farcy en potage, 24. en ragoust,	

TABLE GENERALE

50. aux huïstres, 57. rosty, 75. rosty au cresson,	81
Chapon en potage,	144
Cuisseaux de Chevreuil,	60
Choux-fleurs,	105
Ciuc de Lièvre,	45
Cochon de laiët en potage, 19. à la daube, 48	
Cochon farcy,	61
Cochon picqué,	80
Cochon de laiët au naturel,	81
Costelettes de mouton en ragouft,	55
Crefme de pistache,	103
Crefme à la Mazarine,	125
Cus blancs, ou Thiaftias, roftis,	81
D	
D'Indonneaux roftis,	78
menus Droïets de Cerf,	97
E	
E Au, ou ius de mouton, veau ou cha- pon, 138. Autre façon, <i>ib.</i> & 139	
Eau de poulet,	139
Efpaulc de mouton en ragouft,	54
Efpaulc de veau en ragouft,	<i>ib.</i>
Efpaulc de veau roftic,	90
Efpaulc de Sanglier roftic,	82
Efpaulc de Sanglier en ragouft,	60
Estudeaux en potage,	11

DES VIANDES GRASSES.

Estudeaux desossés farcis en potage, 25.
 rostis, 76

F

FAon de Biche rosty, 83
 Faon de Chevreuil rosty, 84
 Faïsan rosty, 74
 Filet de Cerf rosty, 78
 Filet de Chevreuil rosty, 84
 Fricandeaux en potage, 7
 Fricandeaux en ragouft, 53
 Fricassée de veau, *ibid.*
 Foye de Chevreuil en ragouft, 101. En
 omelette, *ibid.*
 Foye de veau fricassé, 21. en ragouft, 58.
 picqué, 59
 Foye de veau rosty à la broche, 90
 Foye gras en ragouft, 115
 Foye gras sur le gril, *ibid.*
 Foye gras cuit dans la cendre, *ib.*
 Foye gras frit en baignets, 116

G

GArnitures de pistaches, de citrons, &c
 de grenades, 157
 Gaudiueaux en paste, 145
 Gelée commune, 105. & 106
 Gelée de corne de Cerf, 106
 Gelée verte, rouge, iaunc, violette, &
 bleuë, 107

TABLE GENERALE

Genillotte rostie,	74
Grasdouble en ragoust,	52
Griues rosties,	79
Griues en ragoust,	131

H

H Aut costé de veau en ragoust,	46
Haut costé de mouton en ragoust,	85
Heron rosty,	82

I

I Ambon en ragoust,	103
Iambon rosty,	ib.
Iambon en tranche,	104
Iambons de Mayence, & methode pour les faire,	132
Iambon en paste,	146
Iaret de veau en potage,	17
Iarets de veau farcis en potage,	27
Iaret de veau à l'epigramme,	36
Jus de champignons,	136
Jus de bœuf ou de mouton,	ib.
Jus ou eau de mouton, veau ou chapon,	138. 139

L

L Angue de bœuf en ragoust, 43. Au- tre façon,	114
Langue de bœuf fraische,	87
Langue de porc en ragoust,	43. 113
Langue de porc parfumée,	114

DES VIANDES GRASSES.

Langue de porc grillée en ragouft,	<i>ibid.</i>
Langues de mouton en ragouft,	43. 127.
frites en ragouft & en baignets,	58. ro-
stics,	63
Langues de mouton picquées,	<i>ibid.</i> & 127
Langues de mouton sur le gril,	<i>ibid.</i>
Langues de mouton en paste,	151
Lapreaux en potage,	16
Lapreaux en ragouft,	56
Lapreaux rostis,	77
Lapreaux en paste,	148
Levraut rosty,	74
Liaisons,	134
Liaisons d'amandes, de champignons,	&
de farine,	<i>ibid.</i>
Liaisons de truffes,	135
Longe de veau à la marinade,	37. en ra-
gouft, 50. rostie,	80
Longe de Cerf rostie,	78
Longe de Cheureuil en ragouft,	55. rostie,
	78
Longe de mouton en ragouft,	86
M	
M acreuse au lard en paste,	150
Marcaffin rosty,	77
Mauviettes en potage,	18. rostics,
	77
Mauviettes en ragouft,	104
Merles en paste,	150

TABLE GENERALE

Manche d'espaules de mouton à l'oliuier,

4

Manche d'espaules de mouton en ragouft
en potage, 22

Membre de mouton en potage, 29. à la
Cardinale, 36. à la Daube, 44. à la Lo-
gate. 46. farcy, 88. en paillé, 142

Mouton aché en potage, 19. frit en potage
aux nauets, 21

N

N Vlle, 117
Nulle ambrée, 118
Nulle verte, *ibid.*

O

O Euſs à la Portugaiſe, 122. Autre fa-
çon, 123
Oeuſs mignons, *ibid.*
Oeuſs filez, *ibid. & 124*
Oeuſs à la Varenne, 124. Autre façon, *ibid.*
Oeuſs à la neige, *ibid. & 125*
Oeuſs à la huguenotte, 125
Omelette de beatilles, 99
Omelette de jambon, 121
Oreilles & pieds de Porc en ragouft, 97
Ortolans roſtis, 79
Ortolans en ragouft, 113
Oyſon en potage à la purée, 14
petite Oye d'Oyſon en potage, *ibid.*

DES VIANDES GRASSES.

Oyson aux pois verts,	15
Oye sallée à la purée,	<i>ibid.</i>
Oysons farcis en potage,	29
Oye à la daube, 48. en ragouft,	42
Oyson rofty,	76
Oye sauvage & priuée rostie,	80

P

P Alets de bœuf, 130. salez pour gar- der,	293
Pasnade, 140. Autre façon,	<i>ibid.</i>
Paste filée,	110
Paste de Citron, Paste d'Amandes, Paste de Pistaches,	111
Pastez de Chapon desossé, de gaudiueau, & d'assiette,	68
Pastés à la Marotte, & à l'Angloise,	69
Pasté à la Cardinale,	70
Pasté de Venaison,	98
Pasté de jambon,	<i>ibid.</i>
Pasté de venaison,	142
Pasté de membre de mouton,	<i>ibid.</i>
Pasté à l'Angloise,	143
Pasté de gaudiueaux,	145
Pasté de pérdriz,	<i>ibid.</i>
Pasté de jambon,	146
Pasté de poitrine de veau,	<i>ibid.</i>
Pasté d'assiette,	147
Pasté à la Cardinale,	<i>ibid.</i>

TABLE GENERALE

Pasté à la marette,	<i>ibid.</i>
Pasté de lapreaux,	148
Pasté de poulets,	<i>ibid.</i>
Pasté d'alloüettes,	<i>ibid.</i>
Pasté de veau,	149
Pasté de cailles,	<i>ibid.</i>
Pasté de beccasses,	150
Pasté de merles,	<i>ibid.</i>
Pasté de canards,	<i>ibid.</i>
Pasté de macreuse au lard,	<i>ibid.</i>
Pasté d'agneau,	<i>ibid.</i>
Pasté de langues de mouton,	<i>ibid.</i>
Pasté de cheureau, chaud,	152
Pasté d'oyson,	<i>ibid.</i>
Pasté de manches d'espaules,	<i>ibid.</i>
Perdrix en paste,	145
Perdrix aux choux en potage,	5
Perdrix marbrées en potage,	7
Perdrix desossées farcies en potage,	30
Perdrix en ragouft, 42. à l'estoffade,	57.
rosties,	74
Perdreux rostis,	78
Perdreux en ragouft,	131
Pets de putain,	110
Pieds de veau en ragouft, 51. fricassez,	62
Pieds de mouton en ragouft,	51
Pigeonneaux en bisque, 4. en potage,	12.

DES VIANDES GRASSES.

rostitis en potage,	13
Pigeons en potage aux pois verts,	16
Pigeons ramiers,	80
Pigeonneaux farcis en potage,	26
Pigeonneaux en ragouft, 26. 114. fricassez,	
52. rostitis,	75. 130. & 131
Pigeonneaux falez pour garder,	311
Pluuiier roftiy,	78
Poitrine de veau en potage, 17. farcie en	
potage, 27. à l'estoffade, 42. frite en	
ragouft,	54
Poitrine de veau en pafte,	146
Poitrine de mouton en aricot,	45
Porc priué,	83
Potage de fanté,	5
Potage à la Reyne,	9
Potage à la Princeffe,	10
Potage à la Iacobine,	10. 23
Potage de marmite,	21
Poularde en ragouft,	38
Poularde grasse farcie,	88. 89
Poulets en potage garny d'afperges,	6.
en potage aux choux-fleurs, & en ra-	
gouft, 13. en potage aux poids verts, 16.	
en potage au riz,	20
Poulets farcis en potage,	25
Poulets marinez, 40. fricassez, 52. à l'estu-	
uée,	59

TABLE GENERALE

Pasté à la marotte,	<i>ibid.</i>
Pasté de lapreaux,	148
Pasté de poulets,	<i>ibid.</i>
Pasté d'alloüettes,	<i>ibid.</i>
Pasté de veau,	149
Pasté de cailles,	<i>ibid.</i>
Pasté de beccasses,	150
Pasté de merles,	<i>ibid.</i>
Pasté de canards,	<i>ibid.</i>
Pasté de macreuse au lard,	<i>ibid.</i>
Pasté d'agneau,	<i>ibid.</i>
Pasté de langues de mouton,	<i>ibid.</i>
Pasté de cheureau, chaud,	152
Pasté d'oyson,	<i>ibid.</i>
Pasté de manches d'espaules,	<i>ibid.</i>
Perdrix en paste,	145
Perdrix aux choux en potage,	5
Perdrix marbrées en potage,	7
Perdrix desossées farcies en potage,	30
Perdrix en ragoust, 42. à l'estoffade,	57.
rosties,	74
Perdreux rostis,	78
Perdreux en ragoust,	131
Pets de putain,	110
Pieds de veau en ragoust, 51. fricassez,	62
Pieds de mouton en ragoust,	51
Pigeonneaux en bisque, 4. en potage, 12.	

DES VIANDES GRASSES.

rostitis en potage,	13
Pigeons en potage aux pois verts,	16
Pigeons ramiers,	80
Pigeonneaux farcis en potage,	26
Pigeonneaux en ragouft, 26. 114. fricassez,	
52. rostitis,	75. 130. & 131
Pigeonneaux falez pour garder,	311
Pluier roft y,	78
Poitrine de veau en potage, 17. farcie en potage, 27. à l'estoffade, 42. frite en ragouft,	54
Poitrine de veau en pafte,	146
Poitrine de mouton en aricot,	45
Porc priué,	83
Potage de fanté,	5
Potage à la Reyne,	9
Potage à la Princeffe,	10
Potage à la Iacobine,	10. 23
Potage de marmite,	21
Poularde en ragouft,	38
Poularde grasse farcie,	88. 89
Poulets en potage garny d'asperges,	6.
en potage aux choux-fleurs, & en ra- gouft, 13. en potage aux poids verts,	16.
en potage au riz,	20
Poulets farcis en potage,	25
Poulets marinez, 40. fricassez, 52. à l'estu- uée,	59

TABLE GÉNÉRALE

Poulets de grain rostis,	75
Poulets marinez,	104. & 194
Poulet d'Inde farcy en potage, 3b. à la Framboise, 35. à la Daube, 44. en ra- gouft,	49
Poulet d'Inde rofty,	75
Poulet d'Inde en pâte,	144
Poulette d'eau rostie,	80
Profiteolles en potages,	8
Q	
Queü de Mouton en ragouft,	44
Queü de Mouton rostie,	47
Queü de Mouton au naturel,	48
R	
Rable de Lievre rofty,	82
Rallerostie,	77
Ramequin de roignon,	111
Ramequin de chair, Ramequin de froma- ge, Ramequin de fuye de cheminée, & Ramequin d'oygnon,	110
Ramequin d'aulx,	113
Ramiers en potage, 7. rostis,	70
Rissoles frites,	108
Rissoles feuilletées,	109
Roignons de Belier, 129. autre façon,	130
Roignons de Belier falez pour garder,	194
Riz de veau frits,	100

DES VIANDES GRASSES:

Riz de veau picquez & en ragouſt,	<i>ibid.</i>
Riz de veau en tourte,	156
Rouge roſty,	74
Ruelle de veau en ragouſt,	53

S

S alade de citron,	108
Salade de grenade,	127
Sallé aux pois en potage,	16
Sarcelles à l'hypocras en potage, ii. en potage au ſuc de nauets, 12. en ragouſt,	49.
roſties,	76
Sauce de poivrade,	92
Sauce verte,	<i>ibid.</i>
Sauce au Lapreau,	<i>ibid.</i>
Sauciſſes de blanc de Perdrix,	39
Seruclats,	40

T

T eſtes d'Agneaux deſoſſées farcies,	28
Teſte de veau frite en potage,	21
Teſte de veau deſoſſée, farcie en potage,	28
Teſte de veau frite en ragouſt,	59
Tetine de Chevreuil,	101
Tetine de vache,	102
Tortuës en potage,	18
Tortuës en ragouſt,	121
Tourte de lard,	66. & 154

TABLE GENERALE, &c.

Tourte de moëlle,	154
Tourte de pigeonneaux,	67. & 154
Tourte de veau,	67. & 152
Tourte de fianchipanne,	116
Tourte de pistaches,	122
Tourte de beatilles,	155
Tourte de moineaux,	<i>ibid.</i>
Tourte d'alloüettes,	155. 156
Tourte de rits de veau,	136
Tourte de blancs de chapon,	<i>ibid.</i>
Tourte rostie,	74
Tranche de pasté,	98
Tranche de hure,	128
Tranche de hure en ragoust,	<i>ibid.</i>
Truffles en ragoust,	99
Truffles seiches,	<i>ibid.</i>
Truffles au naturel,	<i>ibid.</i>
Trumeau de bœuf au tailladin, en pota- ge,	19. 42

V

V Eau en paste,	14
Venaïson en paste,	142

TABLE



T A B L E G E N E R A L E
des Viandes maigres, des diuerses sortes d'œufs, & des façons d'apprester toutes sortes de legumes, à seruir sur le champ, ou à garder; ensemble de quantité d'autres petites curiositez de bouche, contenuës en ce Liure, dirigées par ordre alphabetique.

A

A Chis de Carpes,	196
Achis d'Anguille en paste,	275
Allozes rosties en ragouft, & au court bouillon,	206
Alloze à l'estuée,	207
Alloze au court bouillon, & rostie en ragouft,	239. & 240
Amandes en tourte,	281
Anguille rostie à la sauce verte,	281
Anguille à l'estuée & au seruclast,	208
Anguille en ragouft,	209
Anguille de mer,	<i>ibid.</i>
Anguille de mer à l'estuée, & frite en ragouft,	210

TABLE GENERALE

Anguilles en paste,	221. 273
Artichaux frits,	254
Artichaux à garder,	384
Asperges en potage,	176
Asperges rompuës en potage,	181
Asperges à la sauce blanche,	254
Asperges à la cresse,	255
Asperges fricassées,	264
Asperges à garder,	288
Atteraux de poisson en potage,	168
Aumar au court bouillon, & à la sauce blanche,	210
B	
B Aignets,	251
Baignets de pommes,	256
Baignets de grenouilles,	320
Barbeaux en ragouft,	202
Barbeaux rostis, au court bouillon, & au demy court bouillon,	203
Barbeaux à l'estuée,	204
Barbuës en castrolle,	<i>ibid.</i>
Barbuës au court bouillon,	246
Barbuës en paste,	272
Bescard au court bouillon,	237
Bescard en paste,	<i>ibid.</i>
Bette-raues,	262
Bette-raues à garder,	288
Beurre à garder	286. 295

DES VIANDES MAIGRES.

Blanc manger,	254
Bouillie de fleur de bled,	259
Bouillons maigres de plusieurs façons ,	296. 297
Bresme en ragouft,	197
Bresme rostie,	240. 241
Brochet en ragouft,	193
Brochet farcy,	211
Brochet rosty à la broche,	ib.
Brochet au bleu,	241
Brochet à la sauce,	242

C

C Ardes de poirée & d'artichaux,	265.
& 266	
Cardes d'artichaux salées pour garder ,	293
Carottes,	262
Carottes rouges,	264
Carpe en potage,	161
Carpes farcies en potage,	162
Carpes rosties en potage,	163
Carpe à l'estuée , farcie en ragouft, &	
frite en ragouft,	195
Carpe rostie en ragouft , & au demy court	
bouillon,	196
Carpe au bleu,	244
Carpe farcie,	245
Carpe en paste,	272. 273

T A B L E G E N E R A L E

Carpe en tourte,	278
Celeris,	213
Champignons farcis en potage,	165. 188
Champignons à la cresse,	249
Champignons à garder,	289. 290
Cheruis,	260
Chicorée blanche,	264. 265
Chicorée à garder,	289
Choux en potage au lait,	169
Choux en potage au pain frit,	170
Choux en potage de purée,	<i>ib.</i>
Choux fleurs en potage,	181
Choux pour servir à l'entre-mets,	255
Choux à garder,	290
Citrouille au beurre en potage,	170
Citrouille au lait en potage,	<i>ib.</i> 260. 261
Citrouille en tourte,	281
Concombres farcis en potage,	174. 261.
263	
Concombres à garder,	285

E

E Ntre-mets de Careme,	317
Escreuiffes en potage,	161
Escreuiffes en tourte,	278
Esperlans en potage,	167
Esperlans en ragoust,	217
Esperlans frits,	246

DES VIANDES MAIGRES.

Espinars en tourte ,	80
Espinars d'entrée ,	313
Esturgeon au court bouillon ,	237
Esturgeon en paste ,	272

F

Fidelles en potage ,	181
Foye de lotte ,	253
Foye de lotte en tourte ,	277
Framboises en potage ,	163

G

Glée de poisson ,	253
Gelée verte ,	254
Grenost en potage ,	176
Grenost en ragoust ,	213
Grenost en paste ,	222. 274
Grenost en castrolle ,	237
Grenouilles au saffran , en potage ,	177
Grenouilles en tourte ,	279

H

Harangs frais rostis , & à la sauce rouffe ,	212
Harangs salez & forets ,	220
Huïstres en potage ,	176
Huïstres au demy court bouillon , salées ,	199
Huïstres en ragoust , en baignets , & ro- sties ,	200. & 201
Huïstres fraïches en tourte ,	176

TABLE GENERALE

Huîtres salées pour garder ,	291
Hure de saumon à la sauce rousse ,	218
Hure de saumon en salade ,	219

I

I Ambon de poisson ,	215. 255
----------------------	----------

L

L Aict avec jaunes d'œufs en potage ,	
171	
Lait d'amendes en potage ,	188
Laitances de carpes frites ,	252
Littances en ragoust ,	253
Laitances de carpes en tourte ,	277.
Laittuës farcies en potage ,	169. 259
Laittuës à garder ,	287.
Lamproye en ragoust , sur le gril en ra-	
goust , & à la sauce douce ,	207
Langouste au court bouillon ,	210
Langouste à la sauce blanche ,	211
Lentilles en potage ,	209
Lentilles d'entrée ,	313
Limandes en potage ,	181
Limandes en castrolle , frites & rosties	
204	
Limandes frites en ragoust ,	231
Limandes en paste ,	272
Limandes en tourte ,	271
Losches en potage ,	181

DES VIANDES MAIGRES.

Lottes en potage,	180
Lottes en ragouſt, & frites en ragouſt,	
198. & 199. en paſte,	221
Lottes en caſtrole,	243
Lottes en tourte,	278
Louſtre de mer au court bouillon, & ſur le gril,	238

M

M Acreuſe farcie en potage,	180
Macreuſe aux nauets en potage,	
184	
Macreuſe en potage, garny,	<i>ibid.</i>
Macreuſe en ragouſt & au court bouil- lon,	205
Macreuſe roſtie en ragouſt, & deſoſſée farcie,	206
Macreaux frais roſtis,	212
Macreaux falez,	219. & 220
Marſouin au court bouillon & en ragouſt,	
238	
Melon en tourte,	280
Merluſche frite & à la ſauce Robert,	218
Moules en potage,	175
Moules de poiſſon,	216
Moruë fraiſche roſtie en ragouſt,	213
Moruë au demy court bouillon,	214
Moruë fraiſche en ragouſt,	<i>ibid.</i>
Moruë de terre-neufve,	215

TABLE GENERALE

Morue fraische en paste,	273
Moufferon,	238. 239

N

N Auets frits en potage,	171. 263
Nulles,	250. 251.

O

O Euſs de toutes façons, depuis la page	
225. iuſques à la page 233.	
Oygnon en potage, 174. avec du lait,	186
Oubelon en potage,	178. & 259

P

P Anets en potage,	279. & 261
Paste filée, 252. Autres façons de pa-	
ſte,	269
Pastez de toutes façons, depuis la page	271.
iuſques à la page 276	
Perches au court bouillon,	243
Petits pastez de poisson,	223
Pets de purain,	252
Pistaches en tourte,	280
Plies en caſtrole, & roſties,	205
Plies en paste,	223
Poireaux en potage,	179
Poireaux à la purée & en potage,	185
Poires en tourte,	281
Pois verts en potage,	183
Pois passez,	266
Pois verts à garder,	288

TABLE GÉNÉRALE

Poulets de grain rôtis,	75
Poulets marinez,	104. & 194
Poulet d'Inde farcy en potage, 36. à la Framboise, 35. à la Daube, 44. en ra- gouft,	49
Poulet d'Inde rôty,	75
Poulet d'Inde en pâte,	144
Poulette d'eau rôtie,	80
Profiteolles en potage,	8

Q

Queuë de Mouton en ragouft,	44
Queuë de Mouton rôtie,	47
Queuë de Mouton au naturel,	48

R

Rable de Lievre rôty,	82
Ralle rôtie,	77
Ramequin de roignon,	111
Ramequin de chair, Ramequin de froma- ge, Ramequin de fuye de cheminée, & Ramequin d'oygnon,	110
Ramequin d'aulx,	113
Ramiers en potage, 7. rôtis,	70
Rissoles frites,	108
Rissoles feuilletées,	109
Roignons de Belier, 129. autre façon,	130
Roignons de Belier salez pour garder,	
294	
Riz de veau frits,	100

DES VIANDES GRASSES:

Riz de veau picquez & en ragouft,	<i>ibid.</i>
Riz de veau en tourte,	156
Rouge rofty,	74
Ruelle de veau en ragouft,	53

S

S alade de citron,	17
S alade de grenade,	1
Sallé aux pois en potage,	
Sarcelles à l'hypocras en potage, 11. en p	
otage au luc de nauets, 12. en ragouft, 49.	
rosties,	76
Sauce de poivrade,	91
Sauce verte,	<i>ibid.</i>
Sauce au Lapreau,	<i>ibid.</i>
Sauciffes de blanc de Perdrix,	39
Seruelats,	40

T

T estes d'Agneaux defossées farcies, 28	
Teste de veau frite en potage,	21
Teste de veau defossée, farcie en patage,	
28	
Teste de veau frite en ragouft,	59
Tetine de Chevreuil,	101
Tetine de vache,	102
Tortuës en potage,	18
Tortuës en ragouft,	121
Tourte de lard,	66. & 154

TABLE GENERALE, &c.

Tourte de moëlle,	154
Tourte de pigeonneaux,	67. & 154
Tourte de veau,	67. & 152
Tourte de franchipanne,	116
Tourte de pistaches,	122
Tourte de beautilles,	155
Tourte de moineaux,	<i>ibid.</i>
Tourte d'allotiettes,	155. 156
Tourte de rits de veau,	156
Tourte de blancs de chapon,	<i>ibid.</i>
Tourte rostie,	74
Tranche de pasté,	98
Tranche de hure,	128
Tranche de hure en ragoust,	<i>ibid.</i>
Truffles en ragoust,	99
Truffles seiches,	<i>ibid.</i>
Truffles au naturel,	<i>ibid.</i>
Trumeau de bœuf au tailladin, en pota- ge,	19. 42

V

V Eau en paste,	14
Venaïson en paste,	142

TABLE



TABLE DV TRAITTE
des Confitures seiches & liquides,
& autres curiositez contenues
en ce Livre.

A

A Bricots liquides,	328
Autres façons d'Abricots, murs, liquides,	329
Abricots secs,	<i>ibid.</i>
Abbaïsses glacées,	342
Amendes vertes,	335

B

B Iscuit,	346
B iscuit de Sauoye,	353
Pour faire blanchir des œillets, des roses & des violetes,	334
Boutons de roses secs,	336

C

C Aramel, façon de le faire,	347
Cerises liquides,	334
Citrons entiers,	337
Coins liquides,	348
Coins secs,	343
Composte de pommes,	349

DES CONFITURES.

Composte de pommes de caluile,	350
Composte de poires,	351
Composte de citron,	352
Conferue de roses,	330
Conferue de citron,	<i>ibid.</i>
Conferue de grenade,	331
Conferue de pistaches,	<i>ib.</i>
Conferue de fruits,	<i>ib.</i>
Cotignac d'Orleans,	346
Cresme foüettée,	344
Cresme cuite,	<i>ib.</i>
Cresme d'Angleterre,	<i>ib.</i>
Cus d'Artichaux,	336

F

F enoüil blanc,	333
Fenoüil rouge,	<i>ib.</i>
Fenoüil bleu,	<i>ib.</i>
Fraïses confites,	347
Framboïses confites,	348

G

G asteaux de cerises, abricots, pistaches & amandes,	340. & 348
Gelée de Groïfelles,	344
Gelée de verjus,	345
Gelée de pommes,	<i>ib.</i>
Gelée de coïns,	<i>ib.</i>

T A B L E

H

Pour faire de l'Hypocras blanc & clair, 343

L

Pour faire de la Limonade, 342

M

Pour faire du Macaron, 346

Pour faire Marmelade de pommes, 350

Marons à la Limosine, 351

Pour faire du Masepain, 339

Pour faire le Muscadin, 347

N

Pour faire des Noix blanches, 238

O

Oranges confites, 337

P

Paste d'abricots, 338

Paste de cerises, 339

Paste de coins, *ibid.*

Paste de groiselles & de verjus, *ibid.*

Pastes legeres, 341

Paste de neige, 347

Paste de citron, 353

Ponsif, 337

Prunes de toutes sortes, liquides, 335

S

Syrop de cerises, 342

DES CONFITURES.

T

Tourte à la Combalet, 341

Tranches de jambon, 332

V

Verjus liquide, 335

Verjus sec, 336

F I N.

L E

M A I S T R E ,

D'H O S T E L ,

A V E C

*Les Enseignemens de ce qui concerne
sa Charge , son Exercice &
son Pouvoir.*



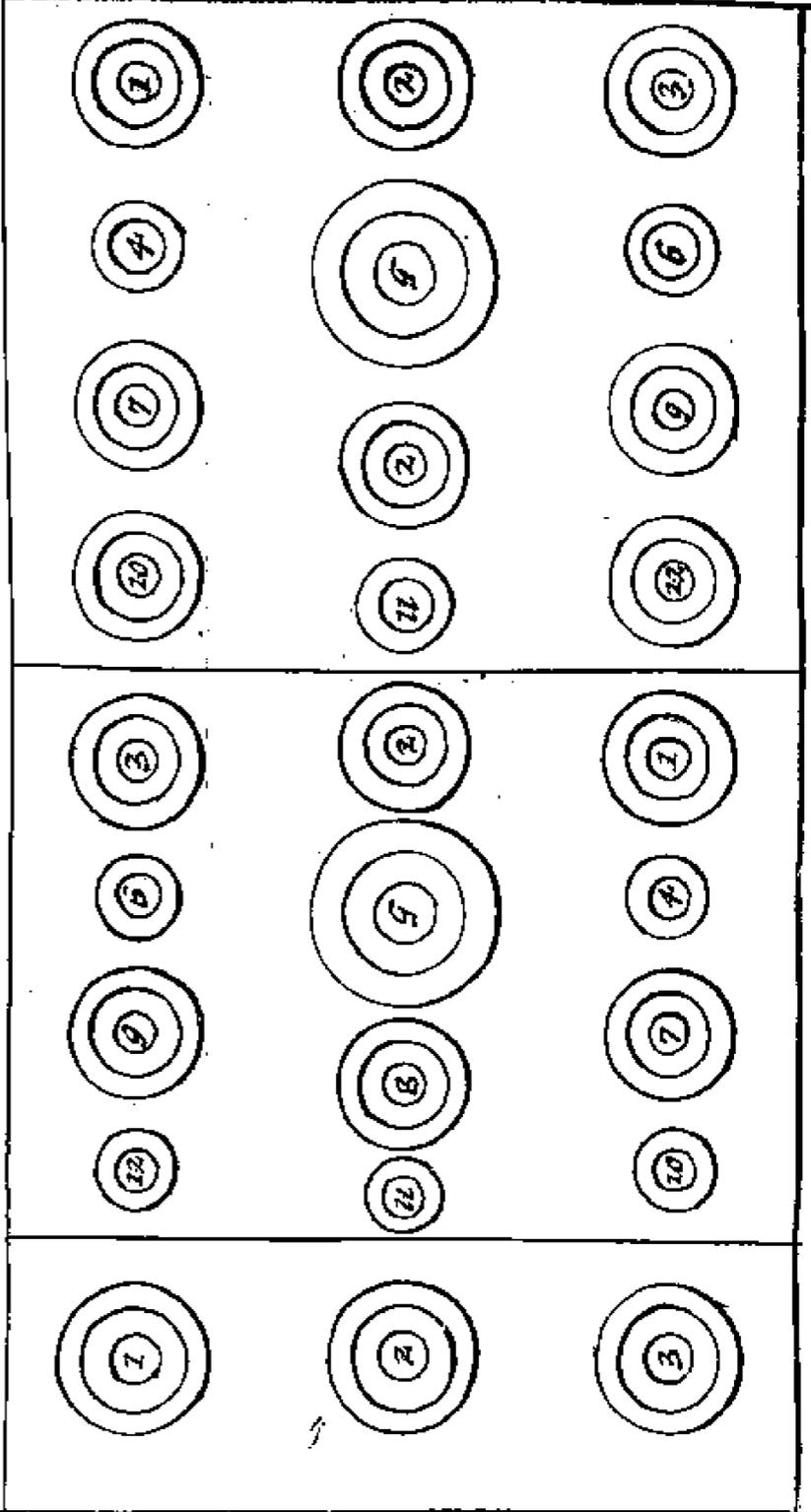
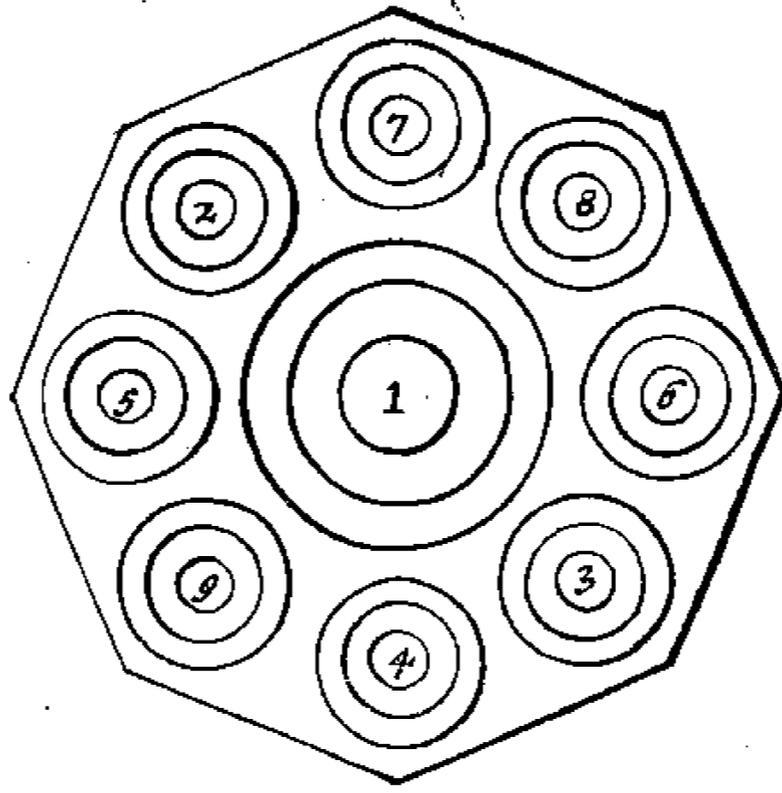
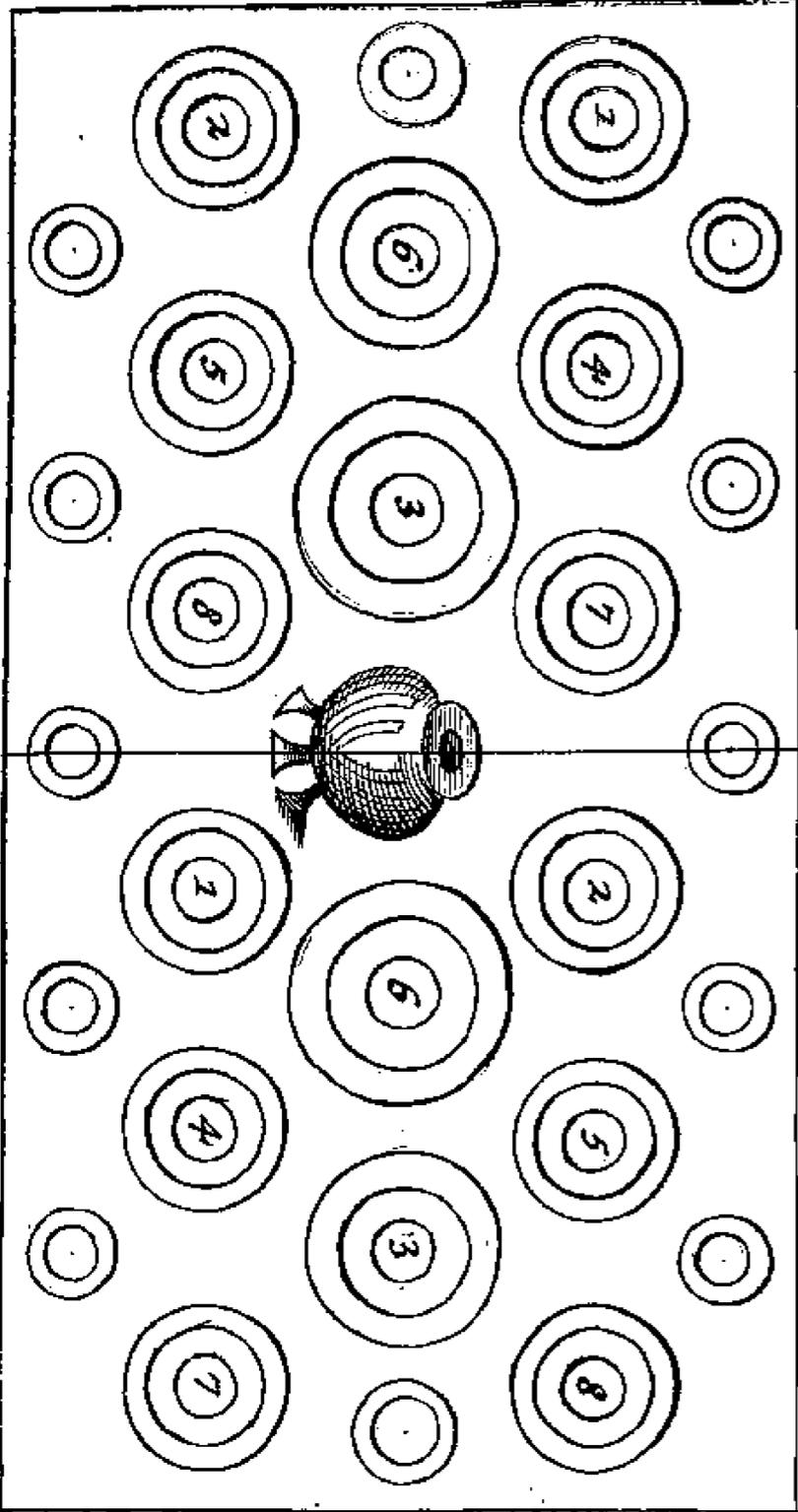
DANS les Maisons qualifiées , la Charge de Maître-d'Hostel n'est pas une des moins considérables. Le nom emporte la signification de la chose , & la fait connoître , sans qu'il soit besoin d'un long discours pour en donner & la définition & la division : Toutes fois comme toutes les Testes couronnées , & toutes celles de haute & éminente qualité , ne sont pas de semblable espece , mais sont différentes en beaucoup de circonstances ; de mesme tous les Maîtres d'Hostel ne sont pas semblables en leur pouvoir & en leurs fonctions. J'en parle icy assez généralement , & mesmes assez succinctement : chacun en prendra ce qu'il jugera luy estre nécessaire ou utile.

Pour avoir donc cette qualité dans une Maison , il n'est pas besoin de donner avis qu'il faut s'adresser , ou au Seigneur , ou à la Dame , ou

mesme à leur Intendant ; & je suppose , que le Maître-d'Hostel ayant satisfait à ce devoir , est arresté : c'est pourquoy je juge à propos que d'abord qu'il prendra possession de sa Charge , il fasse visite générale & exacte de l'Office & de la Cuisine. Dans l'Office , il fera une espece d'inventaire de la vaisselle d'argent en pieces & en poids par détail , comme aussi du linge , & des ustanciles qui s'y rencontreront. Dans la Cuisine , il verra & considerera toutes les provisions tant de bouche , qu'autres , qui pareillement s'y trouveront. Et après avoir donné les ordres necessaires tant au Chef d'Office qu'à l'Ecuyer de Cuisine , il ira luy-mesme acheter les viandes & autres choses qu'il jugera à propos pour le service.

Estant de retour , il ira derechef à l'Office & à la Cuisine , & ordonnera des mets , & des services du Repas ; l'heure duquel il fera tarder ou avancer , selon l'ordre qu'il en aura receu. Cette heure estant venuë , il prendra une serviette blanche , qu'il pliera en long , & ajustera sur son épaule , à l'ordinaire ; se souvenant qu'elle est la marque de son pouvoir , & le signe particulier & démonstratif de son Office. Or pour faire voir combien cette Charge est considerable , qu'elle ne déroge pas mesme à la Noblesse , & qu'elle est plutôt d'honneur que de service , il peut servir l'épée au costé , le manteau sur les épaules , & le chapeau sur la teste , mais ayant toujours la serviette pliée & ajustée en la posture que j'ay dit.

Le premier service estant dressé , il marchera devant , & le fera porter avec ordre , par
les



les Personnes qui seront destinées à cet employ. En entrant dans la Salle où se doit faire le Repas, & où est la Compagnie, il osterà son chapeau, mais incontinent après il le remettra sur sa teste. En suite il couvrira la Table de plats & d'affiettes, commençant par le haut bout, & continuant jusqu'au bas. Ce que pour bien faire, il mettra le premier plat à ce haut bout, comme j'ay dit, mais à la droite du cadenas ou couvert; le second à la gauche; & entre les deux plats une affiette volante sur un porte-affiette vis-à-vis de la saliere, & fera la mesme chose jusques au dernier plat.

Vous en voyez les dispositions dans ces Figures, dont la premiere represente une Table ordinaire, c'est à dire longue, avec ses deux bouts, & la facon d'y dresser douze plats de service, & trois de reserve pour les Personnes qui surviennent lors que l'on sert. La seconde, une autre Table faite comme en ovale, & la facon d'y dresser huit plats de service: Et la troisieme enfin une Table ronde, & la maniere de la couvrir de neuf plats. Les nombres qui sont en chacune de ces Figures de Tables, vous font voir à l'œil, & toucher au doigt, le vray moyen d'y ranger les plats avec ordre & avec honneur: c'est pourquoy j'ay jugé inutile & superflu d'en faire un plus long discours. Vous remarquerez dans la disposition de ces Tables, que les marques les plus grandes sont les bassins; les moyennes, les plats; & les petites, les affiettes.

La Compagnie se disposant à laver les mains, il prendra la serviette d'essuy par les deux bouts;

& lors que la cérémonie en sera faite, il la luy jettera doucement & adroitement : Il la reprendra lors que l'on s'en sera servi ; & la reportera au buffet.

Il demeurera dans la Salle, derriere la chaise de la premiere place de la Table, ou derriere celle du Maître, jusques à ce qu'il faille aller querir le second service ; pour quoy faire il emmenera avec soy suffisamment de monde, auquel il fera porter les plats & les assiettes : Il marchera toujours devant ; il couvrira la Table de mesme façon qu'au premier, & pratiquera le mesme ordre en tous les autres. Il aura particulièrement & toujours l'œil sur le Maître ou sur la Maîtresse, attendant le signe de servir ou de desservir. Enfin après avoir fait lever le dessert, les assiettes & la nappe, il donnera ordre à faire couvrir les autres tables.

Il est à remarquer, que pendant le Repas il a pouvoir de commander à tous les Officiers de la Maison, sans y comprendre toutesfois les Gentilshommes, les Demoiselles, les Filles de Chambre, & les Valets de Chambre, auxquels il n'a ordre ny pouvoir que de leur donner les choses necessaires pour leur repas. J'ay dit pendant le repas, mais j'ajoute qu'il a toujours ce pouvoir lors qu'il n'y a point d'Ecuyer, lequel ordinairement commande à ceux qui portent les couleurs.

Or comme cette Charge ne s'étend pas seulement à l'achapt, à l'aprest, & au service des viandes necessaires de jour à autre, & de repas en repas, mais aussi à la provision des choses dans leur temps & dans leur saison, qui est
une

une des premières maximes de l'œconomie, dont le Maître-d'Hostel est comme le Chef & le Surintendant, le Ministre & le Dispensateur, je luy donne avis de penser à cela soigneusement, & de se pourvoir, par exemple.

En Esté, de Bois & de Charbon, de toutes sortes de Confitures tant seches que liquides, de Pastes aussi de toutes sortes, de Fruits, de Syrops rafraischissans, de Concombres, de Pourpier, & de Passépierre salez & vinaigrez, de Champignons, de Morilles, de Moufferon sec, de Vinaigre de toutes sortes de fleurs & de gousts.

En Automne, de Vin, encore une fois de Bois & de Charbon, en cas qu'il n'y eust pourveu suffisamment en Esté, de Lard à larder, de Chandelle, &c.

En Hyver, de Glace & de Neige dans les Glacieres; de Rossolis, de Populo, d'Ange-lique, &c.

En Printemps, il fera les provisions de campagne & d'armée, comme pourroient estre Lard à larder, Jambons de Mayence, de Bayonne, & autres, Saucissons de Bologne, gros & petits; Langues de Bœuf salées; Cuisses de Bœuf desossées, & grasses, salées & fumées; Fromages de Brie affinés; Fromages de Roquefort de haut goust; Fromages de la Grande Chartreuse à la coste rouge; un Baril d'Anchoyes, un Baril d'Olives de Lucques; du Poivre noir, & du Poivre blanc, du Gingembre, des Cloux de Geroffle massifs, de la Canelle, du Poivre long, Gomme d'Adragan, Ecorce de Citron verte, Musque, Ambre gris, &c.

Il est encor du devoir & de la Charge du Maître-d'Hostel, que ces provisions de campagne estant faites, il les fasse soigneusement ferrer dans un Coffre, lequel il fera charger sur un Chariot, sur un fourgon, ou sur des Mulets; & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre du Sucre, des Amandes, des Pistaches, de la Bougie, de la Chandelle, & quelques Flambeaux de cire jaune. Il fera de plus emplir les Caves & les Cantines de Bouteilles de bon Vin de Bourgogne ou d'Espagne, ensemble des autres Liqueurs délicieuses dont nous avons parlé cy-dessus, traitant des provisions qui se peuvent faire en Hyver, comme Blanquette, Rossolis, Populo, Angelique, outre le Vinaigre rosat & l'Huile vierge pour les Salades.

Il n'oubliera pas aussi la vaisselle d'argent, qu'il fera soigneusement ferrer & enfermer, le linge de Table, & toutes autres ustancilles nécessaires pour l'Office & pour la Cuisine; comme par exemple, un Four de cuivre rouge, trois Poëlons, une Bassine, un Fourneau de fer, des Verres, & des Bouteilles, un Mortier de marbre, toutes choses nécessaires à l'Office. Pour la Cuisine, six Marmites, qui se mettront l'une dans l'autre, deux Chaudières, deux grandes Cassolettes, une Poële à frire, & une autre Poële à fricasser, un Poëlon, une Cuillerere à Pot, une Écumoire, des Lardoires, des Trepieds de fer, deux Chenets, deux Hastiers plians, des Broches, grandes & petites, &c.

Par occasion il ne sera pas mal à propos d'inferer

férer icy en passant quelque chose du devoir du chef d'Office & de l'Ecuyer de Cuisine ; au premier desquels je donne avis de mettre derrière son Cheval , en cas de long voyage de campagne & d'armée , une Bougette garnie d'affiettes , de couteaux , cuillieres , de fourchettes , & d'autres choses semblables , nécessaires pour couvrir la Table ; fans oublier des plats & des affiettes pour dresser le Fruit : le tout en nombre suffisant.

A l'égard de l'Ecuyer de Cuisine , il doit se garnir aussi d'une Bougette remplie de plats & d'affiettes nécessaires pour les Potages & premier service.

Leurs Aydes pourront de mesme charger sur leurs Chevaux de basts le reste des fournitures nécessaires , & les provisions des Repas qui se pourront transporter facilement.

Pendant le voyage , l'heure de partir estant venuë , le Chef d'Office & l'Ecuyer de Cuisine n'oublieront pas , l'un ses lardoires , & l'autre son essay. Ils monteront à cheval , & s'en iront devant les autres ou à la disnée , ou à la couchée. Estant arrivez à l'Hostellerie , ils prendront tout ce qui sera nécessaire pour le service de la Table , & pour leur train , par bon compte , & à honneste composition : Ils le distribuëront en suite comme il leur sera ordonné. Le repas achevé , & leur vaisselle d'argent ferrée , ils rendront leurs comptes au Maître-d'Hostel , lequel ayant satisfait par tout , avec ordre , justice & mesure , ils continueront leur voyage gaillardement & lestement ; car pourveu que le Maître soit bien

servi , que les Officiers soient contens , qu'ils ne souffrent ny celuy-là ny ceux cy, ny perte ny dommage, & qu'ils rapportent le moule du pourpoint, certainement tout ira bien. Dieu leur en fasse la grace.



ECUYER-TRANCHANT,

Q U I

Enseigné par Discours & par Figures, de
 quelle façon il faut découper & tran-
 cher toutes sortes de Viandes,
 de Poissons, de Fruits, &
 de Confitures.

*Ensemble la différence & la distinction des
 morceaux de toutes sortes de Mets, & de
 quelle sorte il les faut presenter aux
 Personnes, selon leur condition
 & leur qualité.*

D I S C O U R S.

L'Exercice de l'Ecuyer-Tranchant
 est plus relevé & plus noble peut-
 estre que l'on ne s'imagine; car su-
 posé que la vie est la base & le fon-
 dement de tout ce qui se fait dans
 le Monde; que cette vie ne se peut entre-
 tenir sans le boire & sans le manger, qui
 reparent tous les jours la chaleur naturelle qui
 entretient la vie, & qui se dissipe par faute
 d'aliment; qu'il y a de la distinction entre les
 Hommes, & que par conséquent il doit y avoir
 entre eux des façons d'agir & de vivre diver-
 ses & différentes; il est bien à propos, que si

le commun coupe luy-mesme ses morceaux , les Rois , les Princes , & les grands Seigneurs , soient exempts de cette petite peine , plutôt par honneur & par cérémonie , que par nécessité. Or comme il est constant que l'esprit est beaucoup plus excellent que le corps , il faut aussi avouer que ce qui approche plus près de l'esprit que du corps , ou qui ressent davantage le spirituel que le corporel , a quelque chose de plus considerable , que ce qui est matériel , & ne s'applique qu'à la matière. Il faut de plus avouer , que les ceremonies qui se pratiquent parmy les hommes , & les honneurs qui sont deferez à ceux que la naissance ou les titres élevent par dessus les autres , tiennent plus de la spiritualité , n'estant que des inventions de l'esprit de l'Homme , où la matière n'a rien contribué ; & que par conséquent ceux qui sont employez à les rendre & à en pratiquer l'exercice , sont plus considerables que ceux qui ne s'employent qu'à ce qui est purement corporel. La charge , ou l'Office d'Ecuyer-Tranchant , est de cette nature ; c'est pourquoy j'ay avancé qu'il est plus relevé & plus noble peut-estre que l'on ne s'imagine : Joint que cet honneur n'estant deféré qu'aux Testes Souveraines & Couronnées , il emprunte une recommandation toute particuliere de la part de son objet , aussi bien que de celle de sa fin & de son exercice.

Mais après avoir discouru de la dignité de la Charge d'Ecuyer Tranchant , il est à propos d'enseigner en gros & confusément , quel il doit estre , & ce qu'il doit faire.

A l'égard du premier , il ne faut point de longs discours pour persuader que quiconque veut entrer en cette Charge , doit estre bien fait de sa personne , adroit , dispos , & bien couvert , parce qu'ayant à paroistre , & à servir devant son Maistre aux plus douces heures de la journée , qui sont celles du Repas , & quelquefois devant des Compagnies extraordinaires & étrangères , il seroit mal-seant de s'y trouver sans toutes ces qualitez.

A l'égard du second , il doit entr'autres choses disposer les assiettes , en sorte que si plusieurs Personnes se rencontrent à table , il ne donne point sujet de mécontentement. Il doit aussi s'étudier à connoistre les appétits de son Prince , afin de luy presenter ce qui luy est le plus agreable , ou dans la qualité , ou dans la dissection des viandes. Pendant le Repas , sa place ordinaire est au bout de la Table , ou vis-à-vis son Maistre ; mais sur tout qu'il se souvienne de preparer en un lieu destiné à cela tout ce qui lui est necessaire pour son exercice.

La Compagnie s'estant mise à table , il doit aller à l'endroit où il a fait ses preparatifs ; & se mettre sur l'épaule gauche la serviette qui doit estre sur les couteaux , en prendre un , & découvrir les viandes qui ont esté servies en plats couverts , & en faire l'essay avec une des tranches de pain qu'il aura preparées ; le tout conformément à l'usage du Pais où il se rencontrera , & dont il doit sçavoir ou apprendre les cérémonies.

Ayant fait l'essay , voicy l'ordre des plats qu'il doit prendre. D'abord les Viandes bouillies,

328 *Le Grand Ecuyer-Tranchant.*

lies , en suite les Ragoufts , les Sausses & les Etuvées , & toutes ces sortes devant les Viandes rosties , donnant ordre cependant qu'il y ait de la sausse sur les assiettes , & du sel sur leurs bords ; ce qui ne sera pas necessaire , quand les viandes seront salées d'elles-mesmes.

A l'égard des Pastez , il y en a de plusieurs sortes. Les uns sont froids , les autres chauds ; les uns de viandes solides & massives , comme de Cerf , de Sanglier , de Lievre , &c. Les autres de plus legeres , comme de Pigeonneaux , de Poulets , & d'autres Oiseaux : Il y en a aussi de poisson , comme de Truites , de Brochets , &c. Les Pastez de viandes qui sont chaudes , doivent estre coupez par tranches & de travers ; mais il faut bien s'empescher d'en rompre le fonds , & ne pas manquer à mettre de la sausse sur les assiettes. Ceux qui sont de volailles , il les faut couper par les jointures : s'ils sont de poisson , il faut lever la grande arraiste du dos , & servir comme il est aisé de sçavoir.

L'on doit servir les Confitures avec la fourchette , & les dragées avec la cuillier , donnant avis en passant qu'il ne faut jamais vuider les Plats , mais qu'il y faut toujourns laisser quelque chose.

Or comme il y a plusieurs sortes de Convives ou de Festins , il y a aussi plusieurs sortes de Tranchans. Par exemple , chez un Prince il y a le Tranchant ordinaire ; mais s'il y survient occasion de joye & de festin extraordinaire , comme quelque Nopce , quelque Baptesme , & semblables , tous les Conviez ne
pou

Le Grand Ecuyer-Tranchant. 329

pouvant estre à la Table du Prince , il priera quelque Gentilhomme de trancher à celle des Dames & des Cavaliers : & comme il y a ordinairement plusieurs Tables en ces rencontres , celui qui se chargera de cette commission , se doit mettre au milieu de la Table pour servir plus commodément toute la Compagnie. Que si aussi un Gentilhomme se trouve en la compagnie des Dames qui n'ayent point de Tranchant , il semble que la civilité l'oblige à les servir ; pour quoy faire il pourra se lever , trancher quelques Plats , en faire la distribution , puis se rasseoir , & ensuite en cas de besoin se lever de nouveau , & pratiquer la mesme chose. Il peut trancher assis , mais cela n'est pas si commode.

Quand on traite un Ambassadeur ou un Prince , il y a un Gentilhomme au côté du Tranchant , mais celui-cy fait toujours son exercice , quoy que le Gentilhomme presente l'assiette couverte ; & il est à remarquer que la Place du Tranchant est toujours l'ordinaire.

Chez soy , celui qui entreprend de trancher , doit se lever de fois à autre pour s'acquitter de cette civilité ; mais s'il n'en sçait pas la cérémonie , il s'exempte de peine , & ne perd pas son tems.

Après ce peu de mots , qui pourront donner quelque intelligence de la Charge & de l'Exercice de l'Ecuyer-Tranchant , j'ay pensé que comme la dissection des Oiseaux est la plus difficile & la moins connue , il seroit à propos de donner en general les noms de toutes les jointures , afin que l'on pût pratiquer avec plus
de

330 *Le Grand Ecuyer-Tranchant.*
de facilité le peu qui en fera dit en chacune des
especes qui suivent : Et il est à remarquer que
les nombres qui sont en ce petit dénombrement
de ces jointures , se rapportent à ceux de la
Figure suivante , qui est la premiere de beau-
coup d'autres qui suivent , & qui auront cha-
cune leur petit discours.

Noms de toutes les jointures des Oiseaux.

1. *Le costé gauche du Col.*
2. *Le costé droit du Col.*
3. *Le dessus de l' Aisle droite.*
4. *La petite jointure de l' Aisle droite.*
5. *Le dessous de l' Aisle droite.*
6. *La jointure du Genou de la Cuisse droite.*
7. *Le dessus de la Cuisse droite.*
8. *Le dessous de la Cuisse droite.*
9. *Le costé droit du Croupion.*
10. *Le costé gauche du Croupion.*
11. *Le Croupion.*
12. *La jointure du Genou de la Cuisse gauche.*
13. *Le dessous de la Cuisse gauche.*
14. *Le dessus de la Cuisse gauche.*
15. *Le dessous de l' Aisle gauche.*
16. *La petite jointure de l' Aisle gauche.*
17. *Le dessus de l' Aisle gauche.*
18. *Le dessus de l' Estomach.*
19. *Le dessous de l' Estomach.*

20. *La*

20. *La Fourchine du Col.*

21. *La petite Fourchine du costé droit.*

22. *L'autre petite Fourchine du costé gauche.*

23. *Le Costé droit de la Carcasse.*

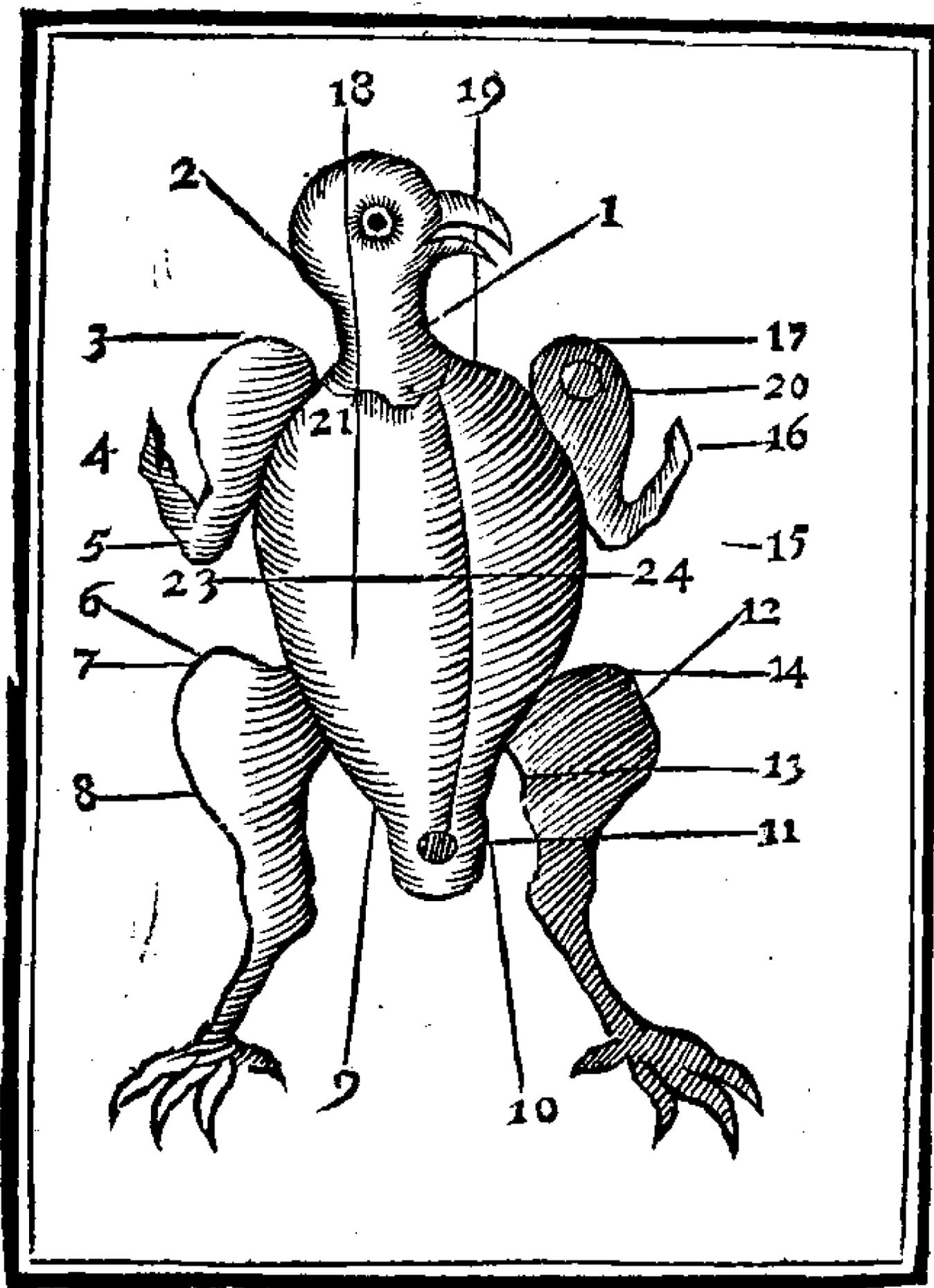
24. *Le costé gauche de la Carcasse.*

Or ce dénombrement & ce discours semblera peut-estre frivole à qui n'en sçait pas la pratique , mais il n'est pas inutile : car premierement si l'on sçavoit tout ce qui est couché dans ce Livre , ce seroit une vaine dépense & de tems & d'argent ; mais comme il n'est dressé que pour instruire les Curieux , qui se pouvant trouver quelquefois en des compagnies ou de Personnes Illustres ou de Dames , demeureroient tout court , s'ils ne sçavoient faire comme il faut la dissection d'un Oiseau : aussi a-t-il esté nécessaire d'en déduire les plus petites particularitez. 2. Les choses ne valent , dit-on , ordinairement , que ce que l'on les fait valoir : les plus communes acquierent du mérite par le prix que l'on leur donne , & les plus rares perdent leur éclat , quand on ne les estime pas ce qu'elles valent. 3. Les choses les plus ordinaires sont le plus souvent les plus ignorées , parce que tout le monde se persuade les trop bien sçavoir , & cependant l'on n'en a presque jamais qu'une grossiere pratique , qui n'a rien de solide : Et ces trois raisons m'ont donné sujet de déduire pour le mieux toutes les jointures des Oiseaux , afin de contenter les Curieux , & instruire les ignorans.

Vous

Vous remarquerez que je ne marque jamais les deux petites fourchines du costé du col , ny les deux costez de la carcasse , parce que cela se pratique dans la dissection de toutes sortes d'Oiseaux , estant les derniers coups de ceux que l'on tranche en pieces.





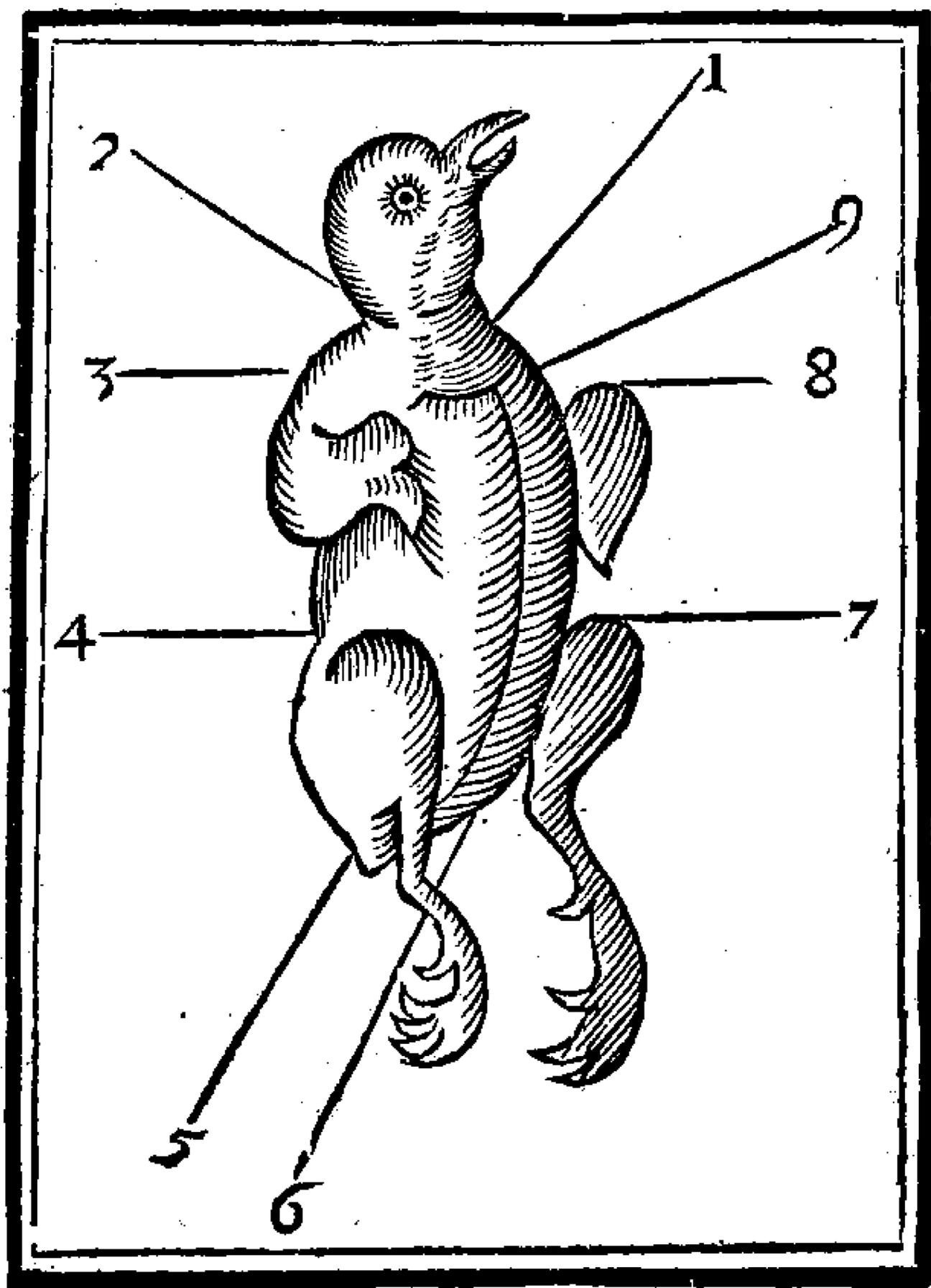
*Dissection de la Grive à l'Italienne,
de l'Estourneau à l'Allemande,
de la Beccassine, &c.*

Tous ces Oiseaux , & autres semblables , se tranchent de mesme façon : vous en voyez la Figure , qui leur donne neuf coups à l'Italienne ; sçavoir.

1. *Le costé du Col.*
2. *L'autre costé du mesme Col.*
3. *L'Aisle droite.*
4. *La Cuisse droite.*
5. *Le costé du Croupion.*
6. *L'autre costé du mesme Croupion.*
7. *La Cuisse gauche.*
8. *l'Aisle gauche.*
9. *La Fourchine du Col.*

Ordinairement ils se presentent entiers : mais quoy que vous les mettiez en pieces , ou non , n'oubliez pas de mettre du sel sur les assiettes , avant que de les presenter.

Dissection de la Grive à l'Italienne ,
de l'Estourneau à l'Allemande ,
de la Beccassine , &c.



Dissection du Pigeon à l'Italienne, &c.

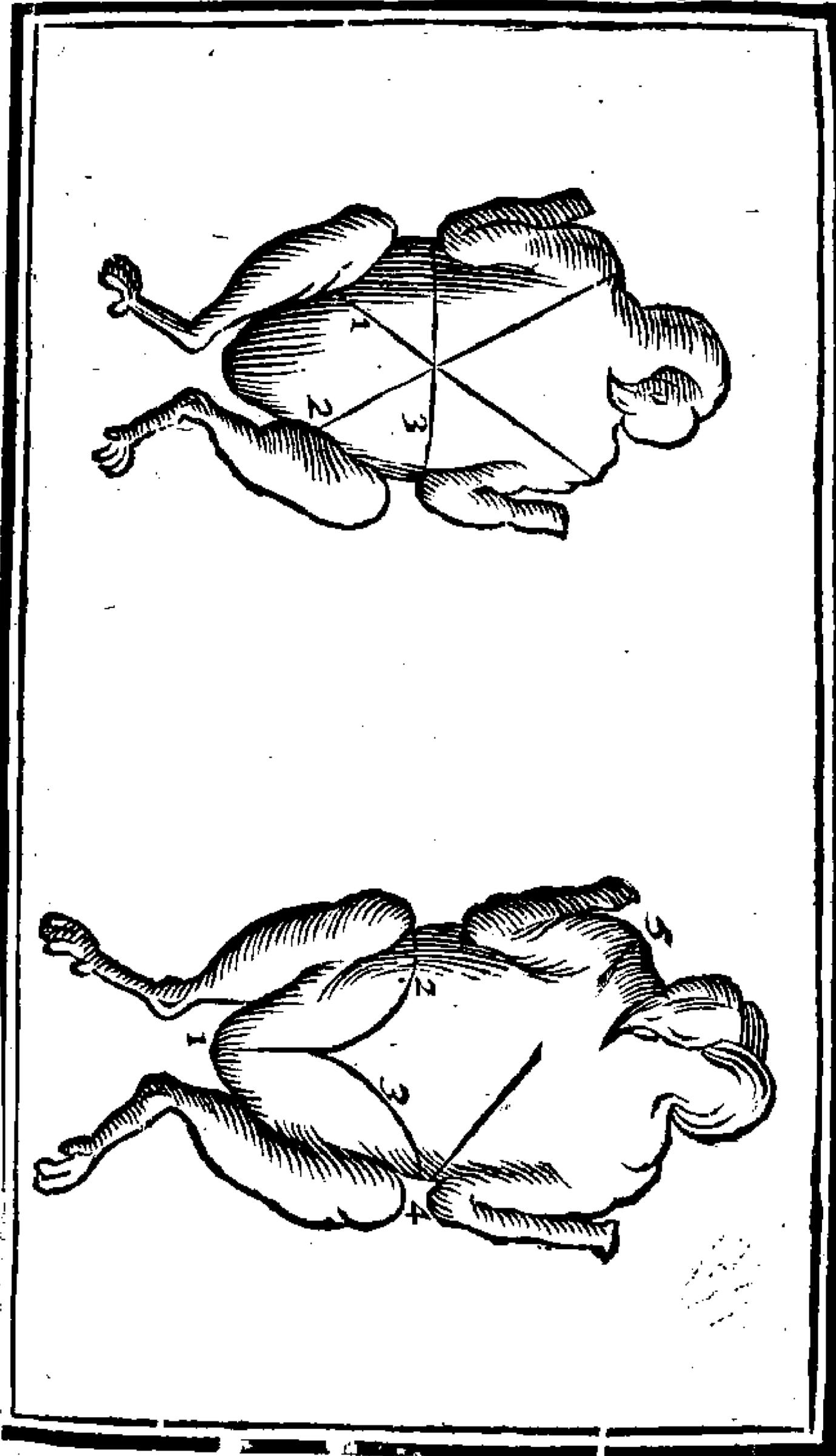
Le Pigeon , la Colombe , & autres Oiseaux semblables , se tranchent tous d'une mesme façon : A l'Italienne on leur donne cinq coups , comme il est facile de voir en la Figure.

L'on peut aussi presenter le Pigeon entier , & quelquefois coupé en pieces , comme vous verrez en la Figure suivante.

Je n'exprime pas icy , comme j'ay fait en l'article precedent , ny les jointures , ny la façon de découper cet Oiseau ; ce que je ne ferai pas non plus à l'égard des figures suivantes , parce que cela se peut facilement connoître & concevoir par ce qui est sur la premiere de ces Figures.

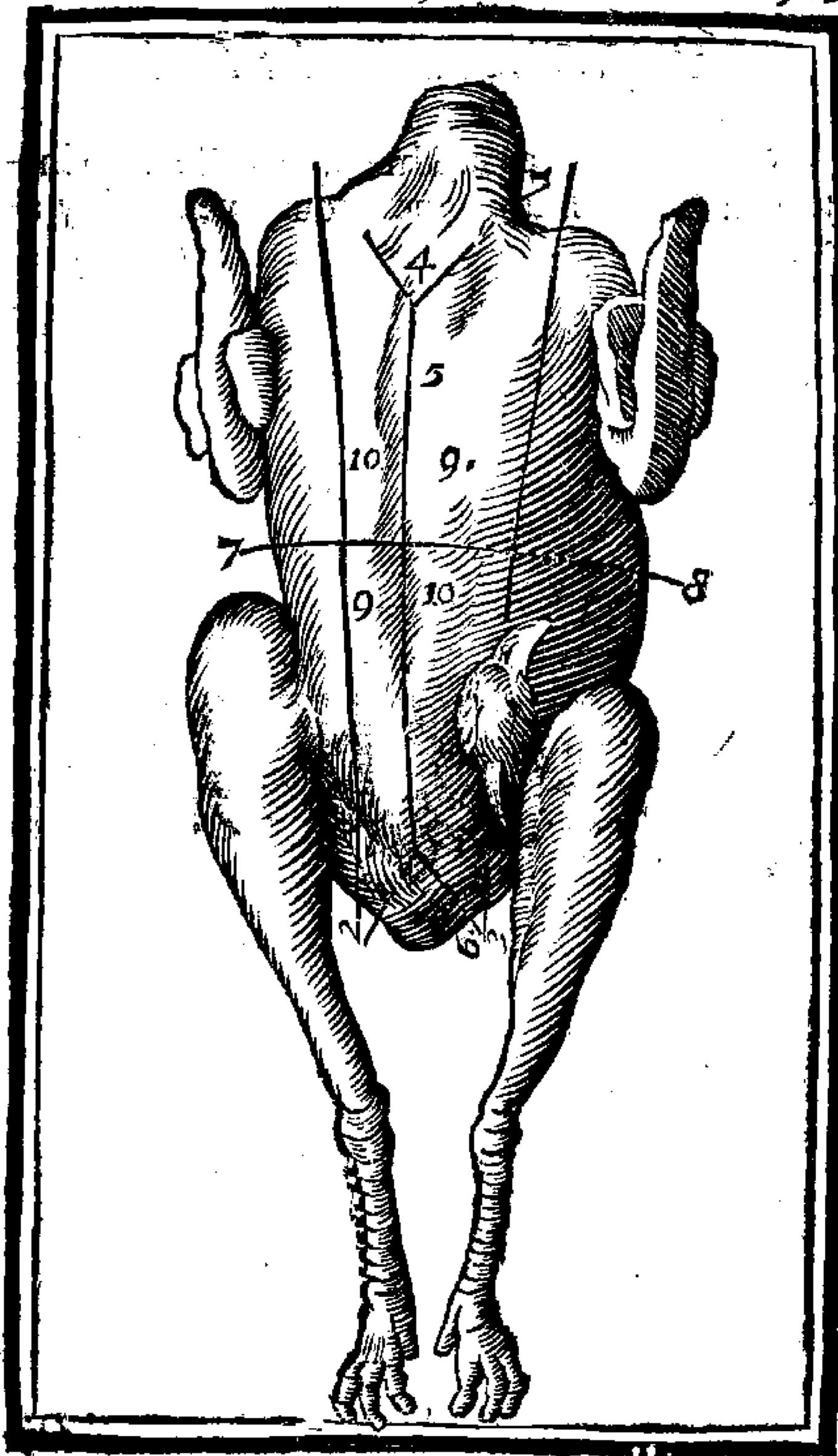
Le pigeon , comme je viens de dire , se peut servir entier , mais il est bon aussi quelquefois de le couper en deux , pour ne pas tant emplir l'affiette ; outre qu'il peut estre plus agreable de cette sorte à celui à qui on le presente : toutefois cela dépend de la discretion du Tranchant , lequel doit avoir égard à la quantité des Conviez.

Le Grand Ecuyer-Tranchant. 337
Dissection du Pigeon en deux pieces.



Dissection de la Poule bouillie.

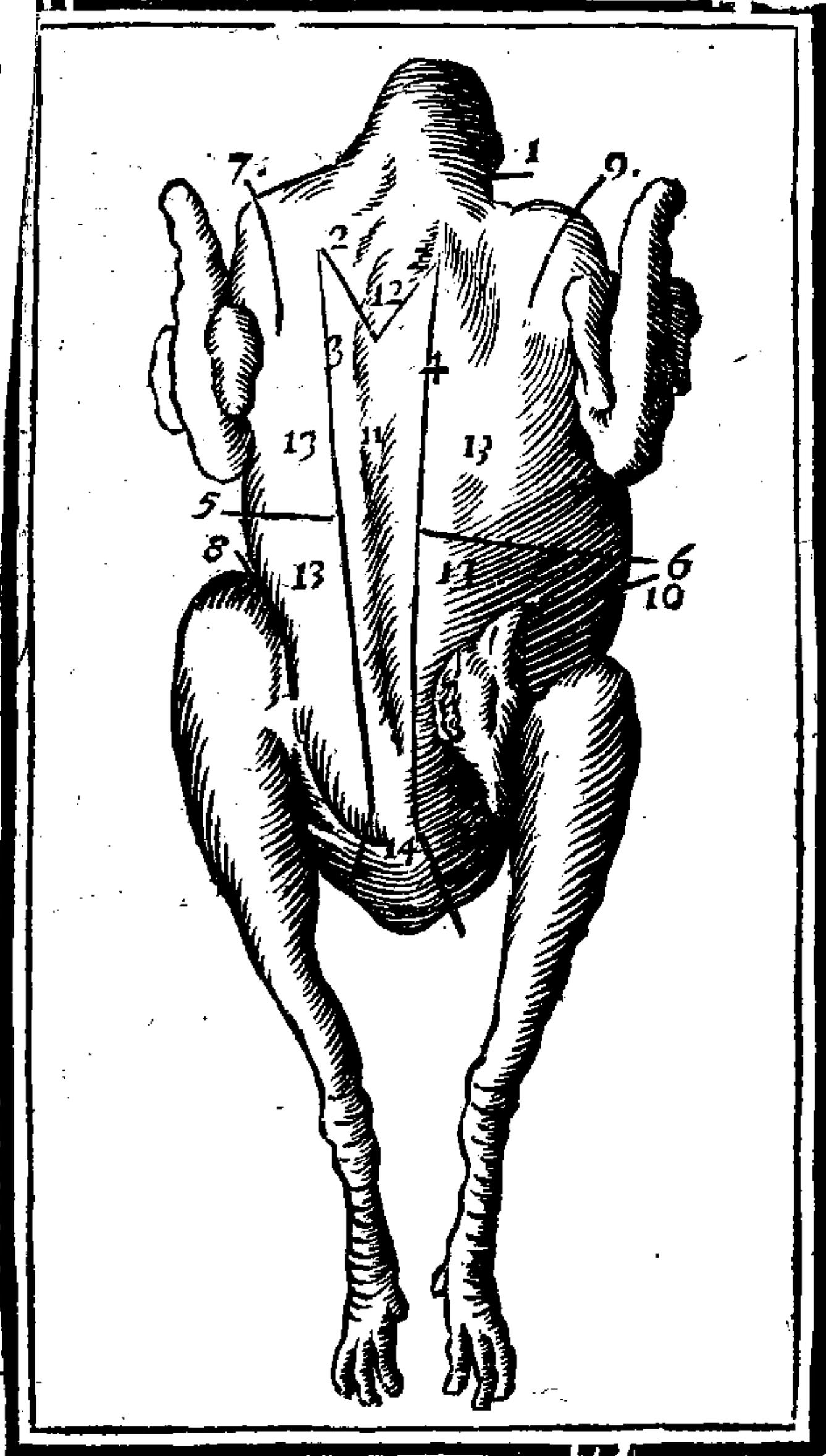
C'est une viande assez commune & assez ordinaire, que la Poule bouillie, neantmoins beaucoup de Personnes ne sçavent pas comme il la faut trancher & servir avec ceremonie. Suposé donc qu'il y ait huit Personnes à table à qui l'on en veuille presenter, l'une des aisles en est le premier morceau; le second, une partie du croupion, avec la fourchine; le troisiéme, l'autre aile; le quatriéme, encore une partie du croupion, avec les deux petites fourchines; le cinquiéme, le dos, avec le reste du croupion; le sixiéme, le ventre; le septiéme, l'une des cuisses; & le huitiéme, l'autre cuisse. S'il se rencontre quelque Personne de grande condition, ajoutez quelque chose à ce que vous luy presenterez, comme une partie du croupion, ou du blanc.



Dissection du Poulet Roti.

Elle se fait de mesme que celle du Chapon à l'Italienne, que vous verrez cy-aprés.

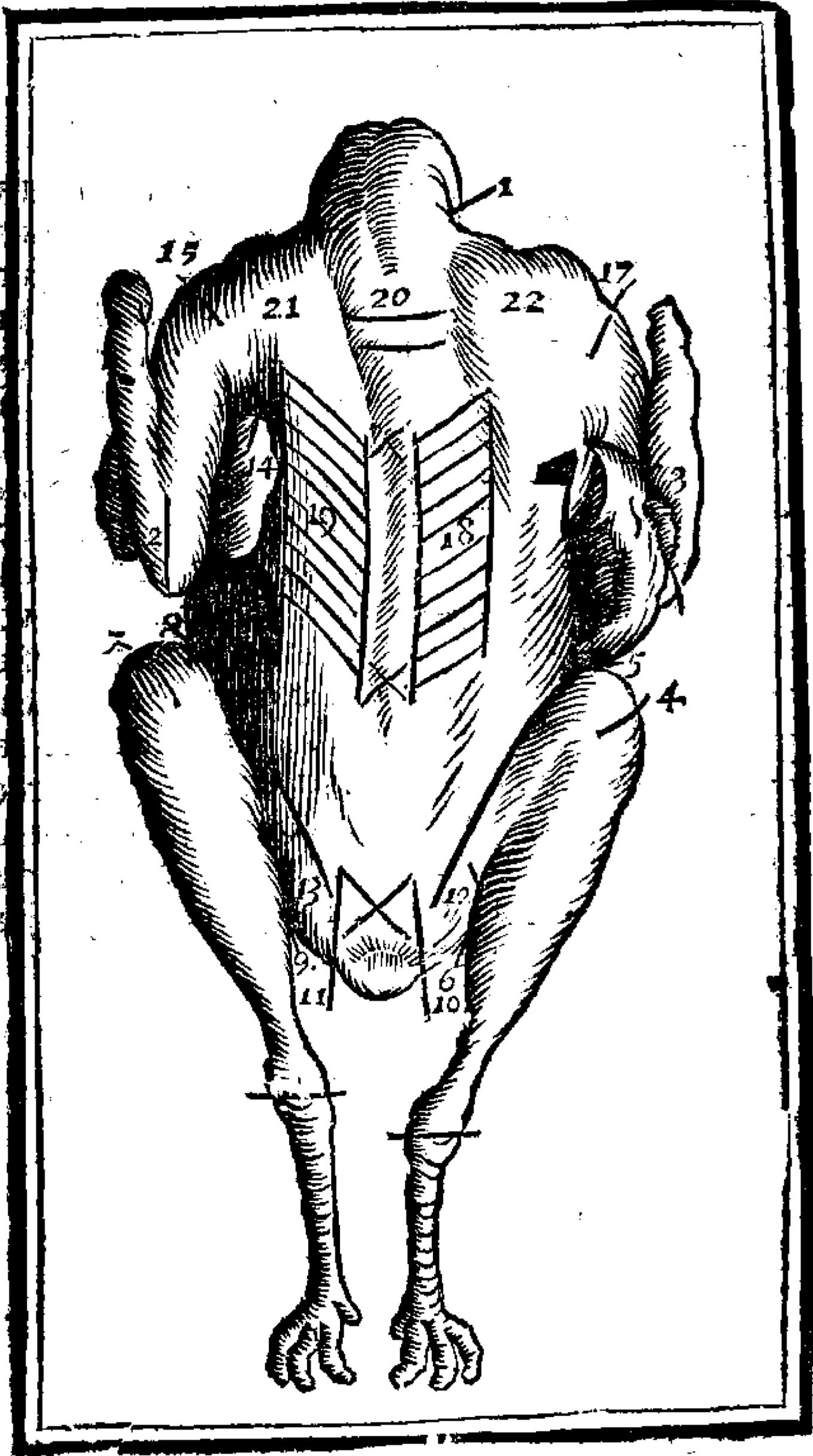




Dissection du Chapon à l'Italiene.

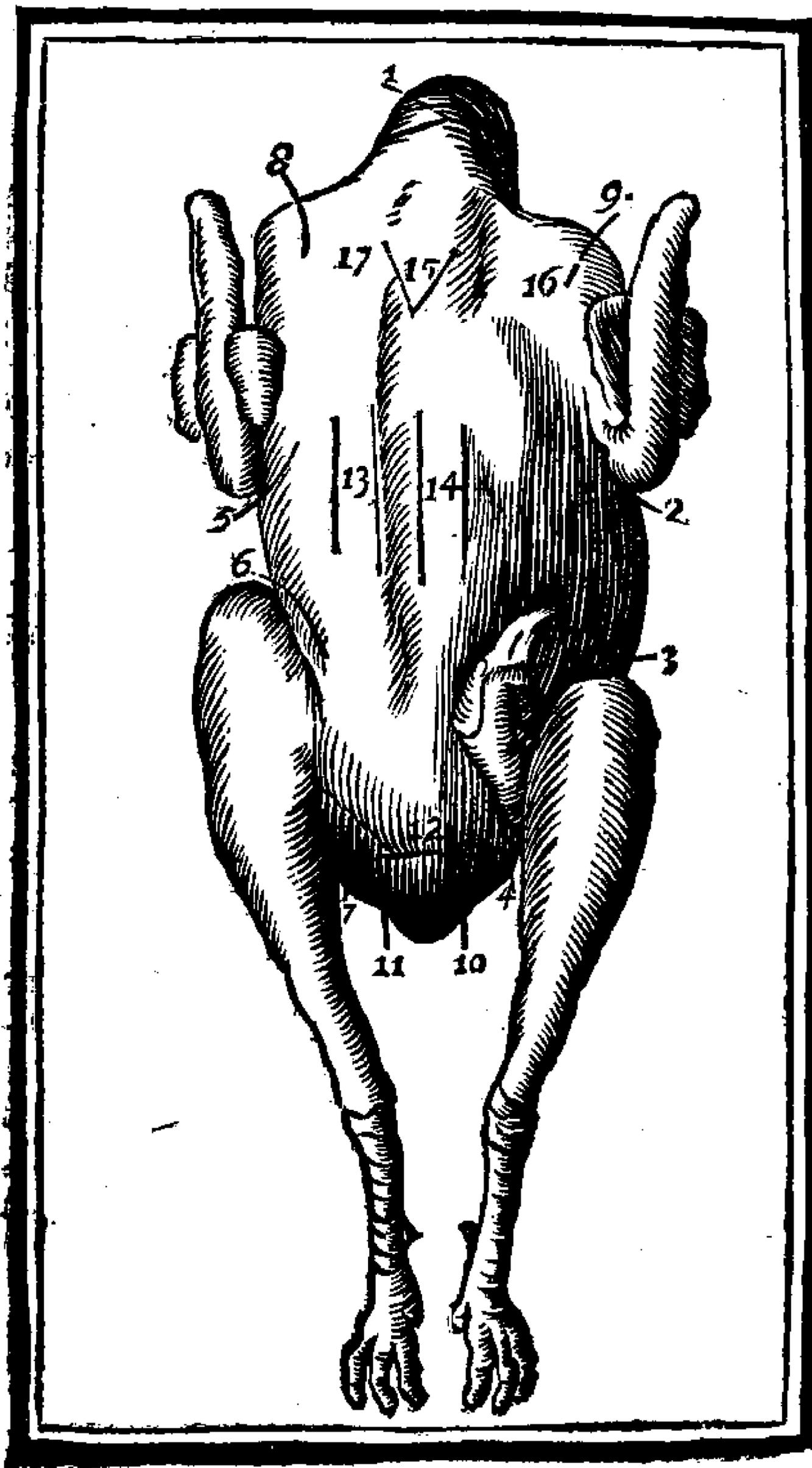
Le Chapon à l'Italiene découpé , a beaucoup de coups , & les morceaux en font petits : C'est pourquoy il faut confiderer & servir , 1. une aïlle ; 2. l'une des parties du croupion , avec un peu de poulpe ; 3. l'autre aïlle ; 4. une autre partie du croupion , avec auffi un peu de poulpe ; 5. la fourchine , avec le reste du croupion ; 6. le ventre , avec les deux petites fourchines ; 7. une cuiffe ; 8. l'autre cuiffe , lesquelles se presentent toujours les dernieres , comme estant les morceaux les moins estimez.

S'il y a quelque Personne de consideration , vous ferez comme j'ay dit au discours de la Poule bouïllie , luy servant quelque chose plus qu'aux autres ; & remarquez en passant , qu'il y en a qui tiennent que le blanc du Chapon en est le morceau le plus délicat & le plus digne d'estre presenté.



Dissection du Coq-d'Inde.

Le Coq-Inde se tranche en deux façons; sçavoir, ou sur la fourchette en l'air, ou dans le plat, comme il est aisé de voir en la Figure suivante. On peut aussi le couper en plusieurs morceaux, pour lesquels voicy à peu près l'ordre que vous devez tenir. Le blanc en est le plus délicat, c'est pourquoy vous en presenterez, 1. une partie, avec un costé du croupion; 2. la fourchine, avec encor une partie du blanc; 3. l'autre costé du croupion, avec un morceau du blanc; 4. les deux petites fourchines, avec encor un morceau de blanc; 5. une aîle; 6. l'autre aîle, &c. Enfin comme cet Oiseau est ordinairement assez gros, les aîles & les cuisses se peuvent aussi couper en divers morceaux, dont il est aisé de sçavoir lesquels sont les plus délicats: comme aussi vous pouvez couper le blanc en plus de parties que celles que j'ay spécifiées.

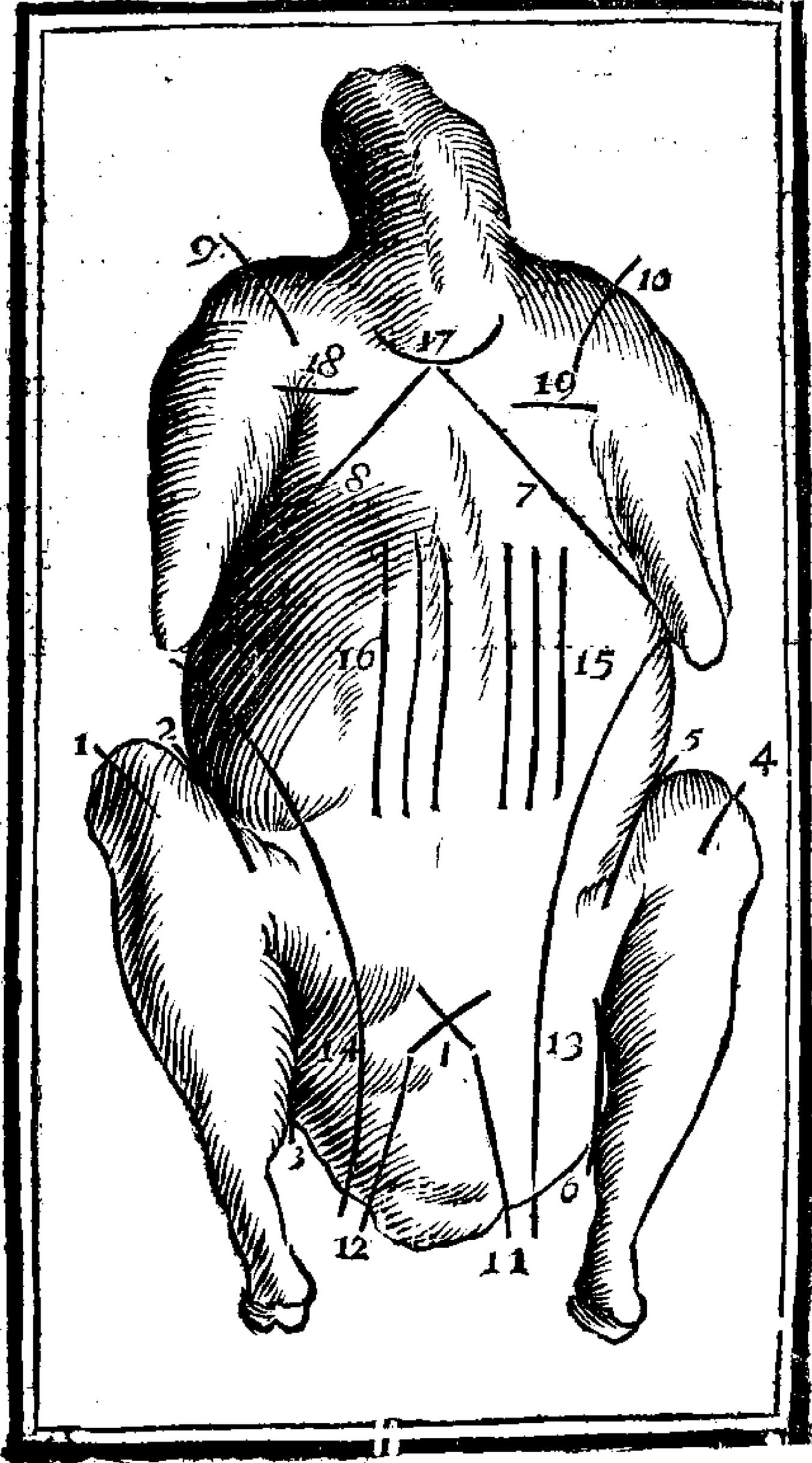


Dissection de l'Oye à l'Alemande.

L'on tranche l'Oye à l'Alemande , d'une autre façon que l'Oye à l'Italienne , car l'on en découpe l'estomach en plus de morceaux , & l'on emplit davantage les affiettes. Or voicy comme il la faut couper & servir ; 1. une cuisse ; 2. l'autre cuisse ; 3. un costé du croupion , & une partie de l'estomach ; 4. l'autre costé du croupion , & encor une partie de l'estomach ; 5. une aille ; 6. l'autre aille ; 7. le reste de l'estomach , à quoy , s'il y a peu de blanc , vous pouvez ajouter les deux petites fourchines ; 8. la fourchine & le milieu du croupion ; le reste à discretion.

Si vous voulez , vous pouvez ajouter du blanc aux morceaux les plus délicats , que vous presenterez aux Personnes les plus considerables , remarquant que ce blanc est ordinairement presenté le premier.

Vous pouvez couper l'Oye à l'Italienne en plusieurs morceaux , ainsi que celle à l'Alemande , & suivre le mesme ordre pour la servir : mais si vous voulez , vous pouvez aussi commencer par les morceaux de l'estomach , suivre par les cuisses , & le reste de mesme que la precedente.



Dissection du Canard.

Le Canard estant petit , il faut le trancher entier : que s'il est grand , vous en servirez , 1. une cuisse , avec la fourchine du col ; 2. l'autre cuisse , avec les deux petites fourchines ; 3. une partie du croupion , avec une partie du dessus de l'estomach ; 4. une aile , avec la carcasse ; 7 & 8. l'autre aile , & le reste du croupion.

L'on commence ordinairement à le servir par les deux pieces de l'estomach , ce qui est le meilleur ; mais le tout dépend de la discretion de celui qui le tranche. Vous pouvez voir la fig.



Dissection de la Beccasse.

La Beccasse est ordinairement servie entiere ou par morceaux. Or quand on la sert entiere, cela n'empesche pas que l'on ne la coupe, mais il faut faire en sorte que les morceaux tiennent encor les uns aux autres, & la couper de mesme que si on la presentoit par pieces.

Dissection de la Perdrix.

La Perdrix se tranche & se presente entiere comme le Pigeon, quoy qu'elle se puisse aussi servir par pieces : Mais quand vous la tranchez entiere, il ne faut que trancher les jointures sans les mettre bas. Que si vous la servez par pieces, presentez les ailles les premieres.

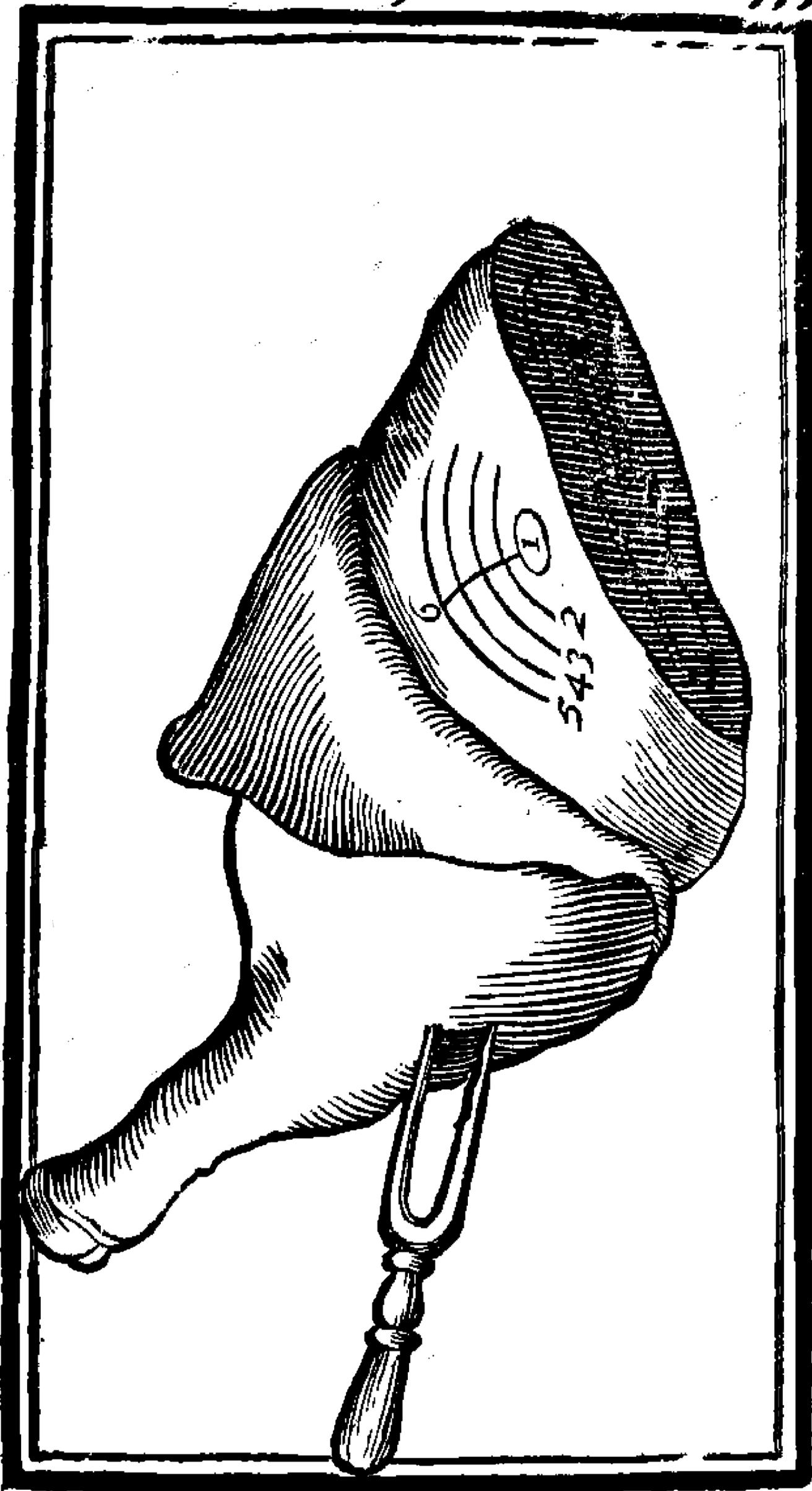
Dissection du Faisan.

La dissection de cet Oiseau est assez indifferente : car les uns tiennent que le blanc, particulièrement au bout de l'estomach, en est le morceau le plus délicat : d'autres tiennent que ce sont les cuisses : ce qui fait que je laisse cela à la discretion de celuy qui fera l'office. Voyez la figure.



Dissection du Jambon.

On a tres peu d'experience en la dissection du Jambon, qui cependant est une des viandes les plus faciles à découper. Voici donc comment il faut s'y prendre. Premièrement enfoncez vôte fourchette dans l'endroit marqué à la figure; ensuite levez la peau & la coupez en demilune, par tranches, que vous rangerez fort proprement sur une assiete. Au reste il doit être mangé avec de la moutarde, & si vous voulez en rehausser encore plus le gout, vous ne sauriez y mieux reüüfir qu'en l'accompagnant du plus excellent vin.

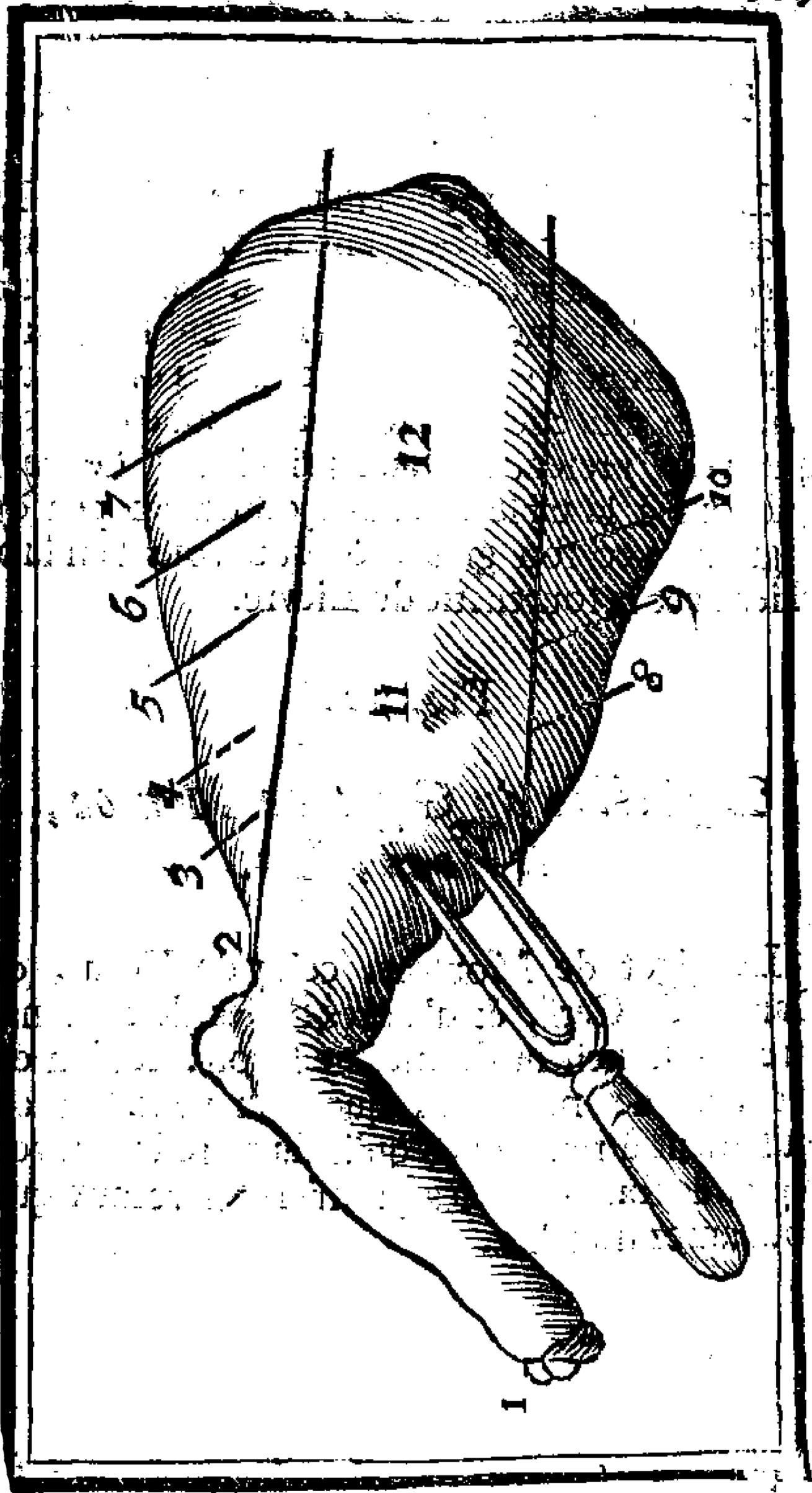


Dissection du Gigot de Cerf.

Le Cerf est une viande qui n'est servie ordinairement qu'à la Table des Grands Seigneurs. Comme on l'estime beaucoup & qu'on en fait un cas tres particulier, on n'espargne rien pour la bien preparer. Mais sur tout il est absolument necessaire de la decouper proprement ; pour cet effet il faut observer la methode marquée par la figure.



Fig.



Dissection de la Longe de Veau.

La Longe de veau estant une piece assez grosse & assez massive , elle se tranche en beaucoup de morceaux , que vous pouvez connoître par les nombres qui sont en la figure : c'est pourquoy je ne vous donne point d'avis sur cette dissection , sinon qu'à chaque morceau que vous presenterez aux principaux de ceux qui sont à la table , vous ajoûtiez un peu du rognon avec son gras , & que vous l'embrochiez avec la fourchette du Lievre.

Fig. 12.

Dissection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.

Le gigot de Mouton , celui de Veau , de Daim , de Cerf , & d'autres Bestes de telle nature , se tranchent de mesme façon , & l'on en fait tant de morceaux que l'on veut. Il est seulement à remarquer qu'il faut presenter avec la grande fourchette les premiers morceaux que vous aurez tranchez.

Dis-

Fig. 12

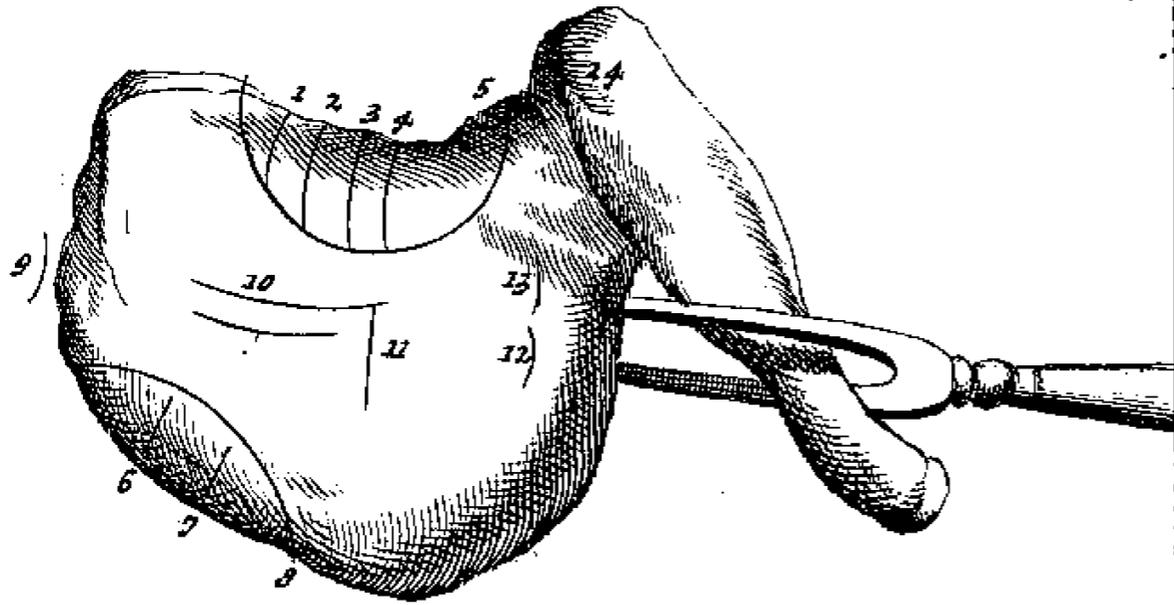


Fig. 15

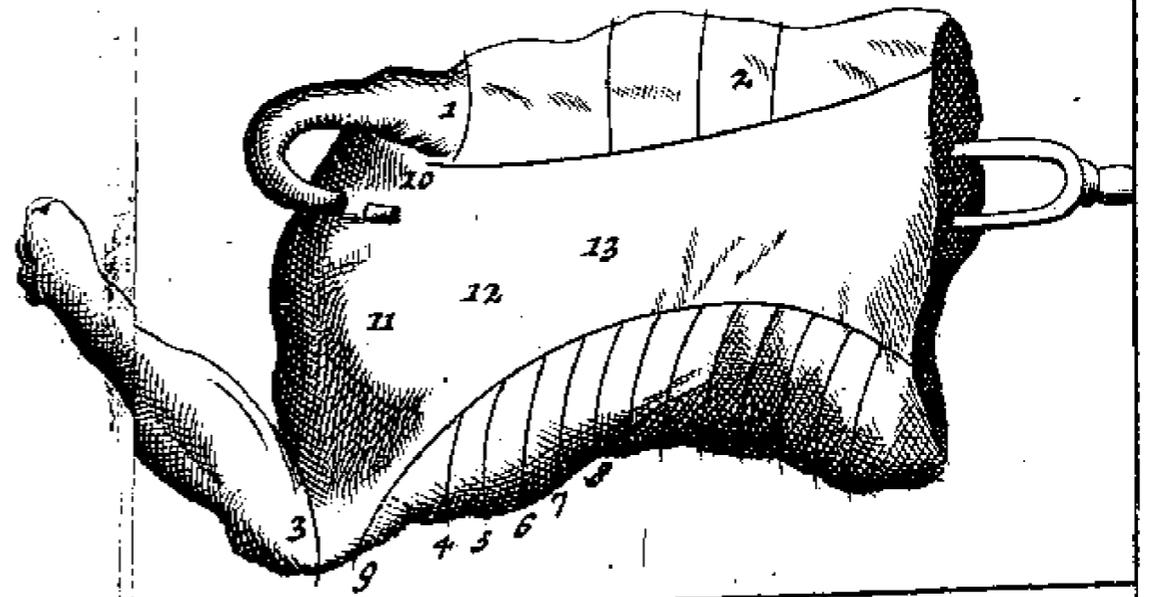


Fig. 14.

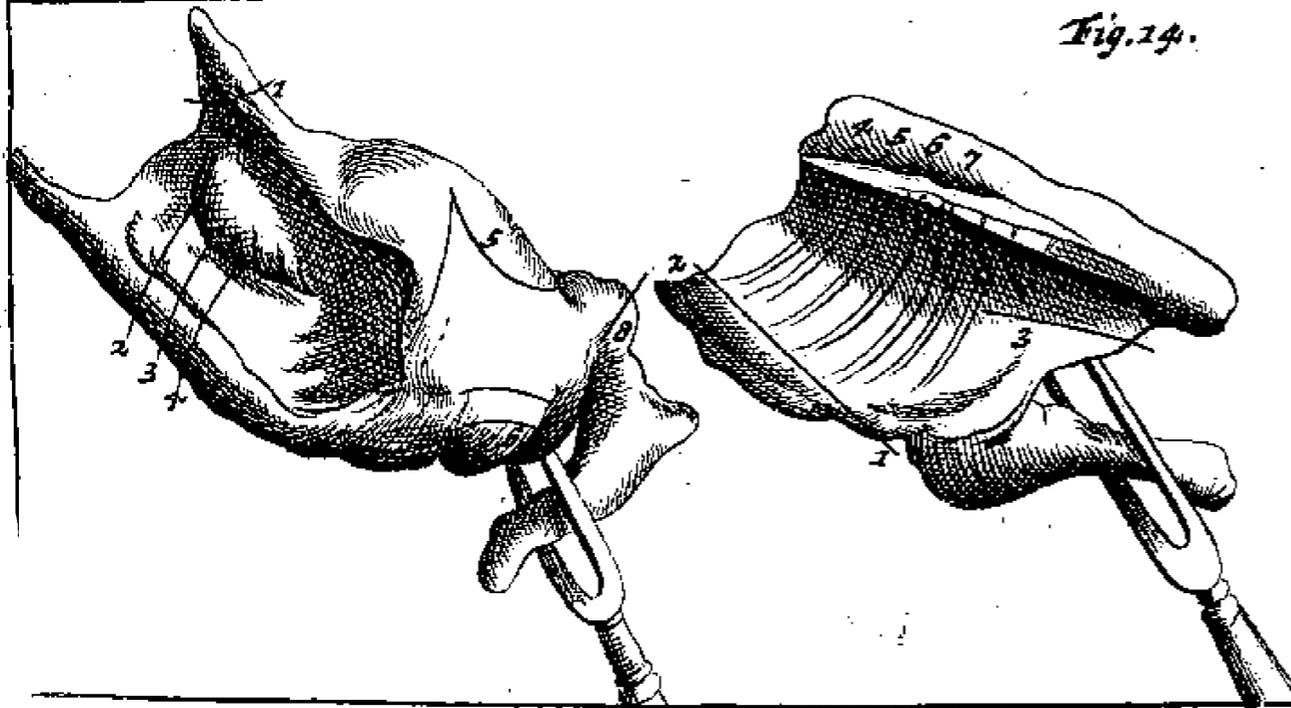


Fig. 11

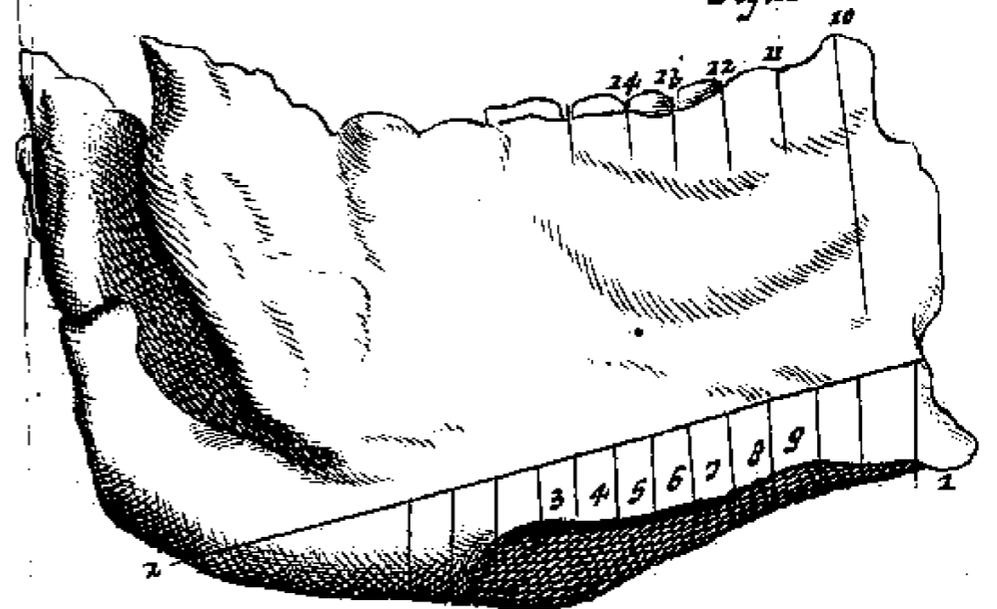
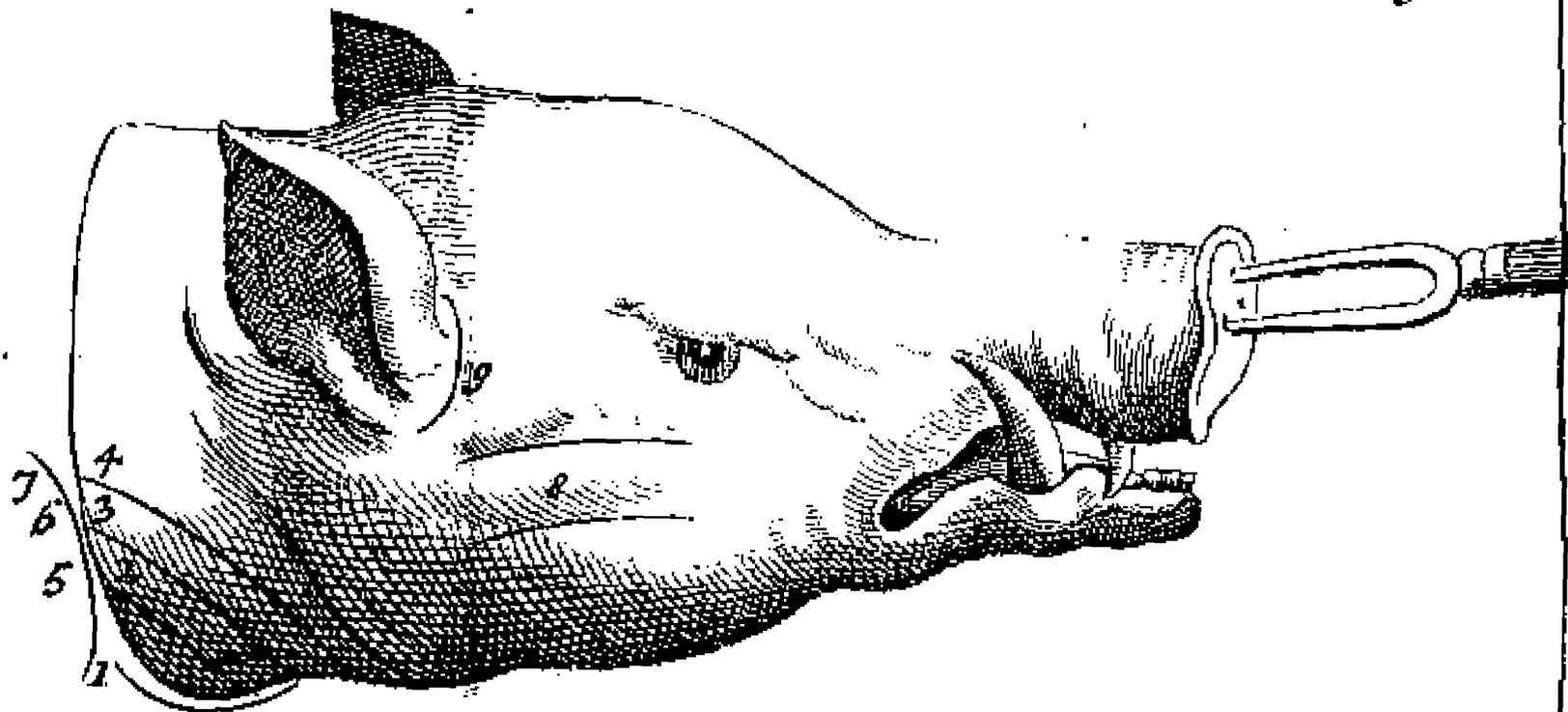


Fig. 13.

Dissection de la Hure de Sanglier.

La Hure de Sanglier est ordinairement servie froide. Pour la trancher avec ordre, vous commencerez par les oreilles, & vous continuerez par les machoires, que vous couperez par tranches le plus près des deux costez du col que vous pourrez : mais remarquez qu'il faut servir ces tranches devant les oreilles.

Dis-



Dissection de la Teste de Veau.

En Allemagne, & en d'autres Pays, l'on fert la teste de Veau toute ouverte : ce qui fait qu'il est à propos d'en commencer la dissection par les oreilles, & continuer comme vous voyez en la Figure, suivant pag. 363. fig. 22. à l'égard de l'ordre de la servir, il faut premierement presenter l'une & l'autre temple, j'entens à deux personnes ; en suite un œil avec l'une des dents qui sont auprès de la machoire ; l'autre œil aprez, avec l'autre semblable dent : Continuez par les deux oreilles, par les costez des machoires, & par la langue que vous trancherez en plusieurs parties : mais remarquez que le tout se tranche avec la grande fourchette, & qu'il faut laisser la cervelle au devant du premier de la compagnie.

Fig. 14.

Dissection de l'Epaule de Mouton.

Cette dissection est si facile , si ordinaire , & si bien exprimée dans la Figure , que j'ay cru estre inutile d'en faire un long discours.



Fig. 15.

*Dissection de la Poitrine
de Mouton , &c.*

La Poitrine de Mouton , celle de Veau ,
&c. se tranchent & se servent de mesme
façon , sçavoir coste par coste , avec la grande
fourchette.



Dis-

Fig. 17. 18. 19. & 20.

Dissection du Lievre.

Aussi-tost que vous en aurez tranché les deux pieds , vous les mettrez sur une assiette , & les donnerez à un Valet. A l'égard du reste de cette dissection , suivez les nombres marquez par les Figures. Il y en a qui tiennent que la petite jambe de derriere en est le meilleur morceau : d'autres disent que c'est le dessus des reins. Or le Lievre a sa fourchette expresse & particuliere , parce que le trou des reins est fort petit : toutefois si vous n'en avez point , vous vous servirez de la grande , l'enfilant sur l'échine des reins , & l'embrochant au dedans. Faites de mesme des Lapins. Comme vous verrez par les Figures.

Fig. 17

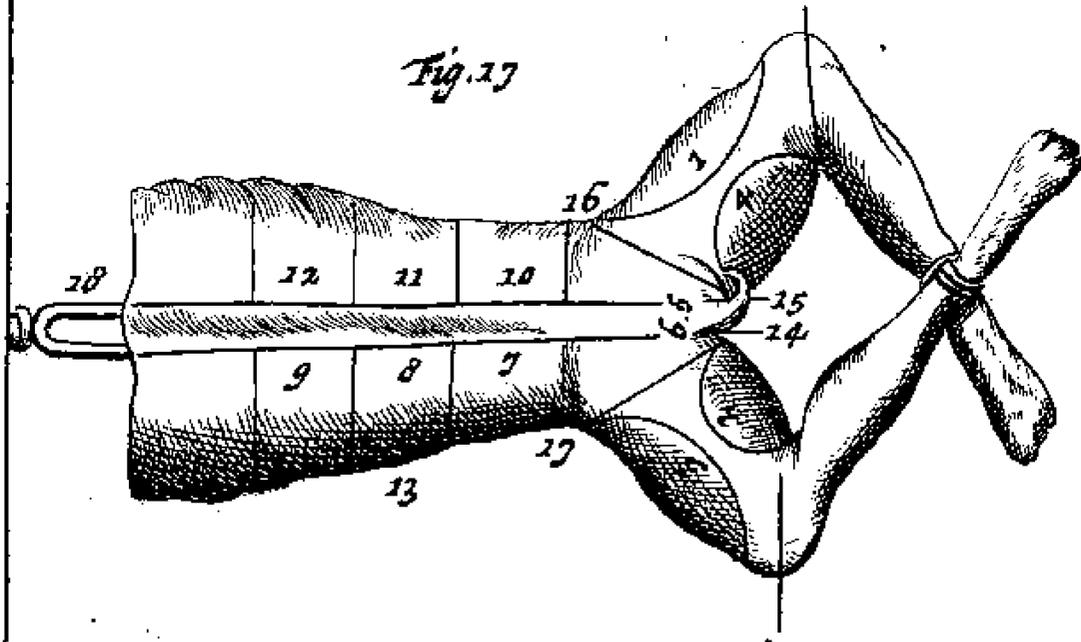


Fig. 18

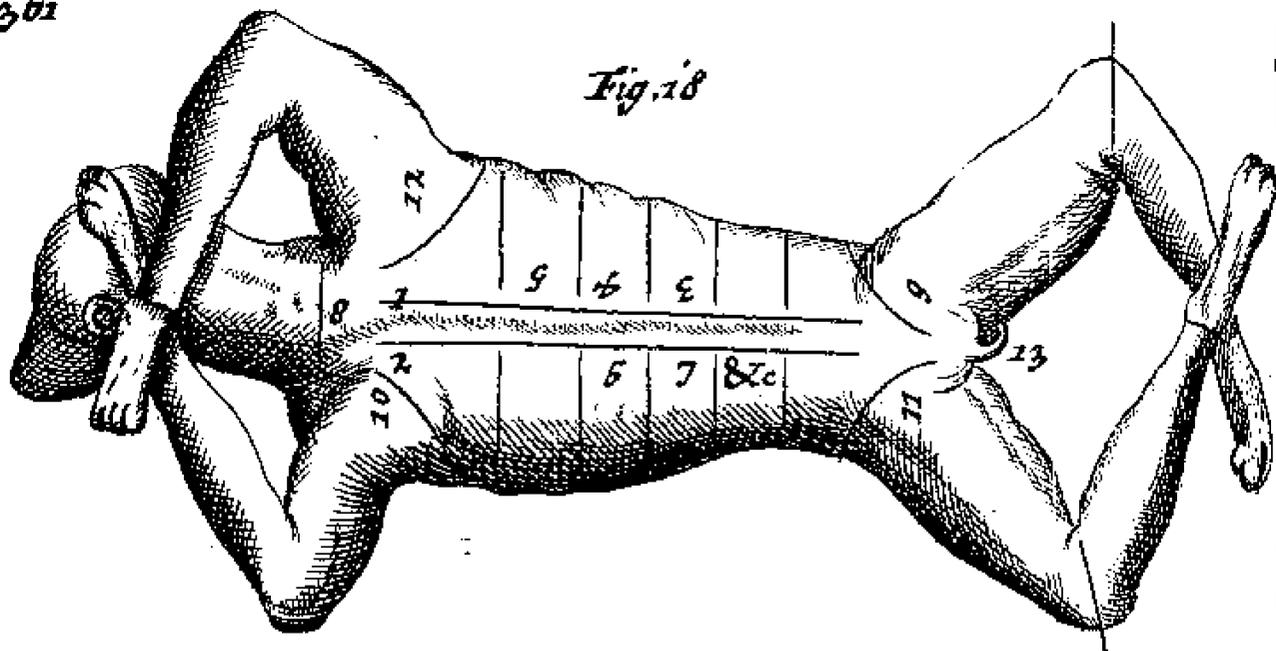


Fig. 19

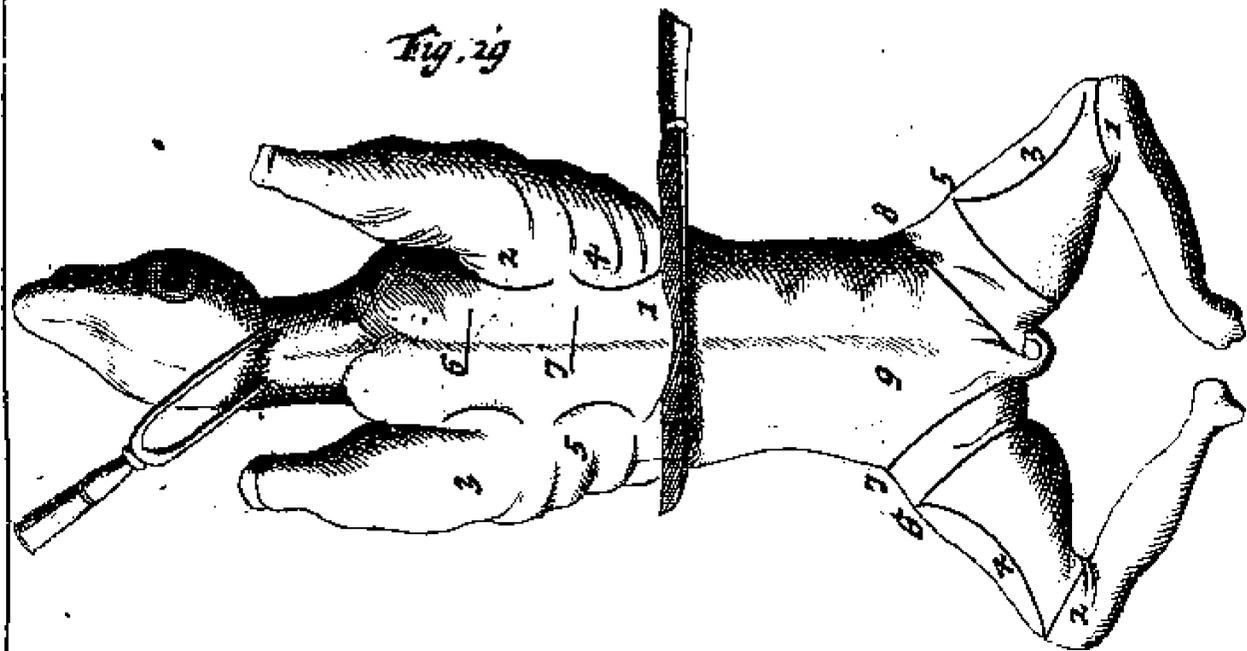
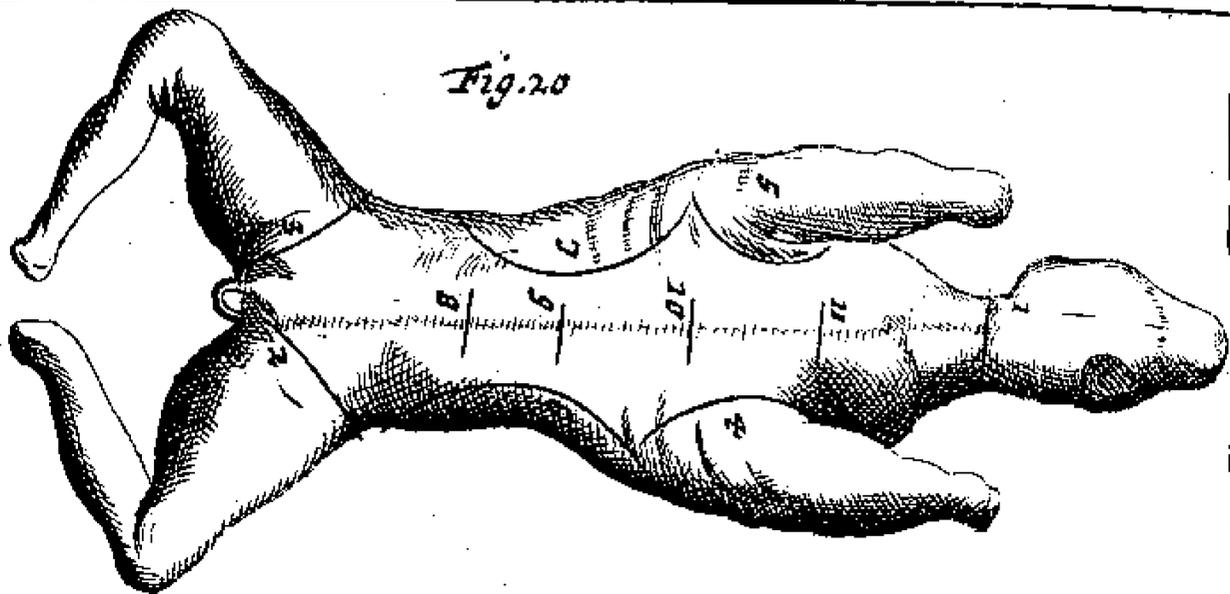


Fig. 20



Dissection du Cochon de lait.

Cet Animal estant l'un des plus grands qui se servent entiers ordinairement sur table, la dissection en est assez particuliere & assez longue: car premierement on l'embroche deux fois avec la fourchette, la premiere par le grouin, & du premier coup on coupe la teste, c'est à dire on la separe du reste du corps: en suite aux deux & troisieme coups l'on coupe les deux oreilles: au quatrieme l'on divise la teste en deux parties: Cela fait, on le reembroche de nouveau avec la mesme fourchette devers les reins, & l'on commence à couper cette partie par la cuisse gauche, ce qui fera le cinquieme coup: l'on continuë par l'épaule gauche, & ce fera le sixieme; pour le septieme, l'on coupera l'épaule droite, & la cuisse droite pour le huitieme: le long de l'épine du dos à gauche, & l'autre partie de la mesme épine, qui est la droite, feront les neuvieme & le dixieme coups: Cette épine du dos vous demeure alors dans la fourchette, & vous luy donnez deux coups, qui ne feront que le onzieme du tout: reprenant alors vostre fourchette, & la mettant sur le ventre, vous le couperez à droit & à gauche, & ferez le douzieme: Enfin luy donnant deux coups de travers, vous en ferez le treizieme & le quatorzieme; le tout conformément à la Figure qui suit.

Or à l'égard de l'ordre dans lequel il le faut servir, il y en a qui tiennent que le morceau près du col, principalement quand il est bien cuit, est le meilleur: d'autres croyent que ce sont les jambes, dont je demeure d'accord, aussi-bien que pour les costes.

Fig. 21

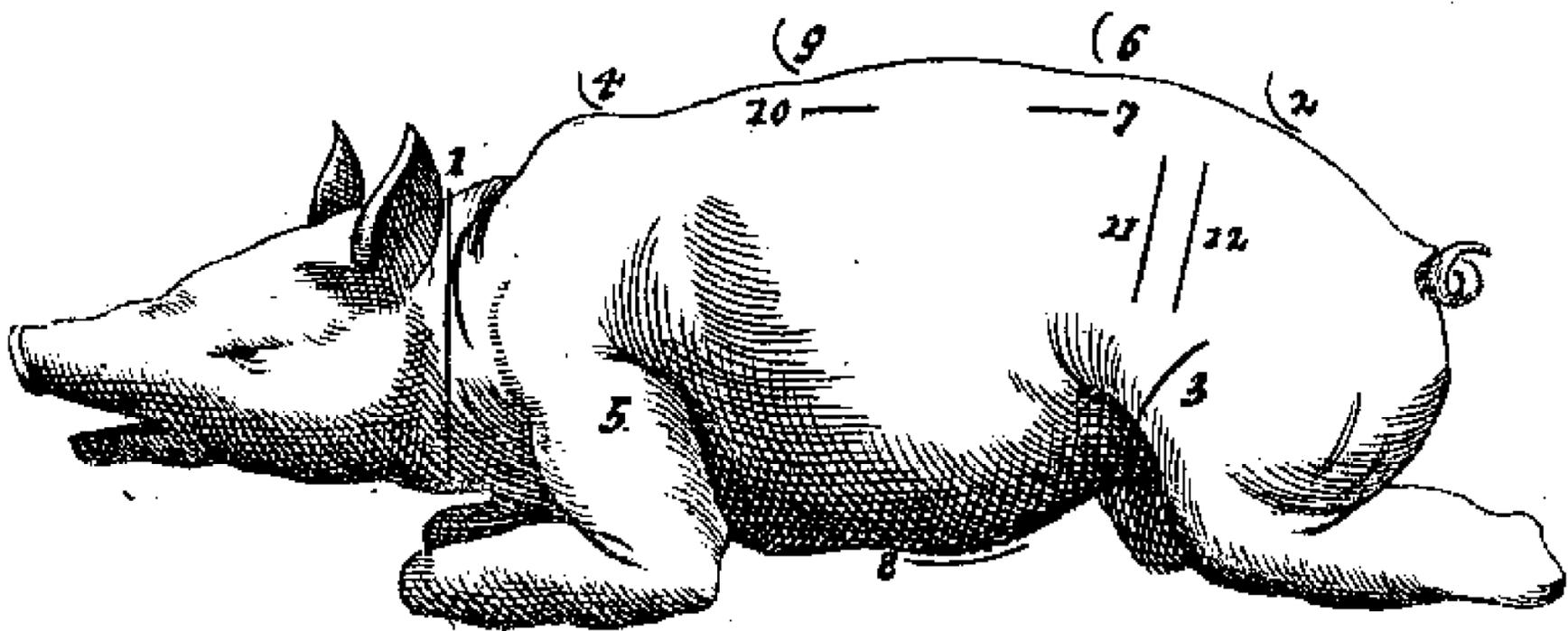


Fig. 22

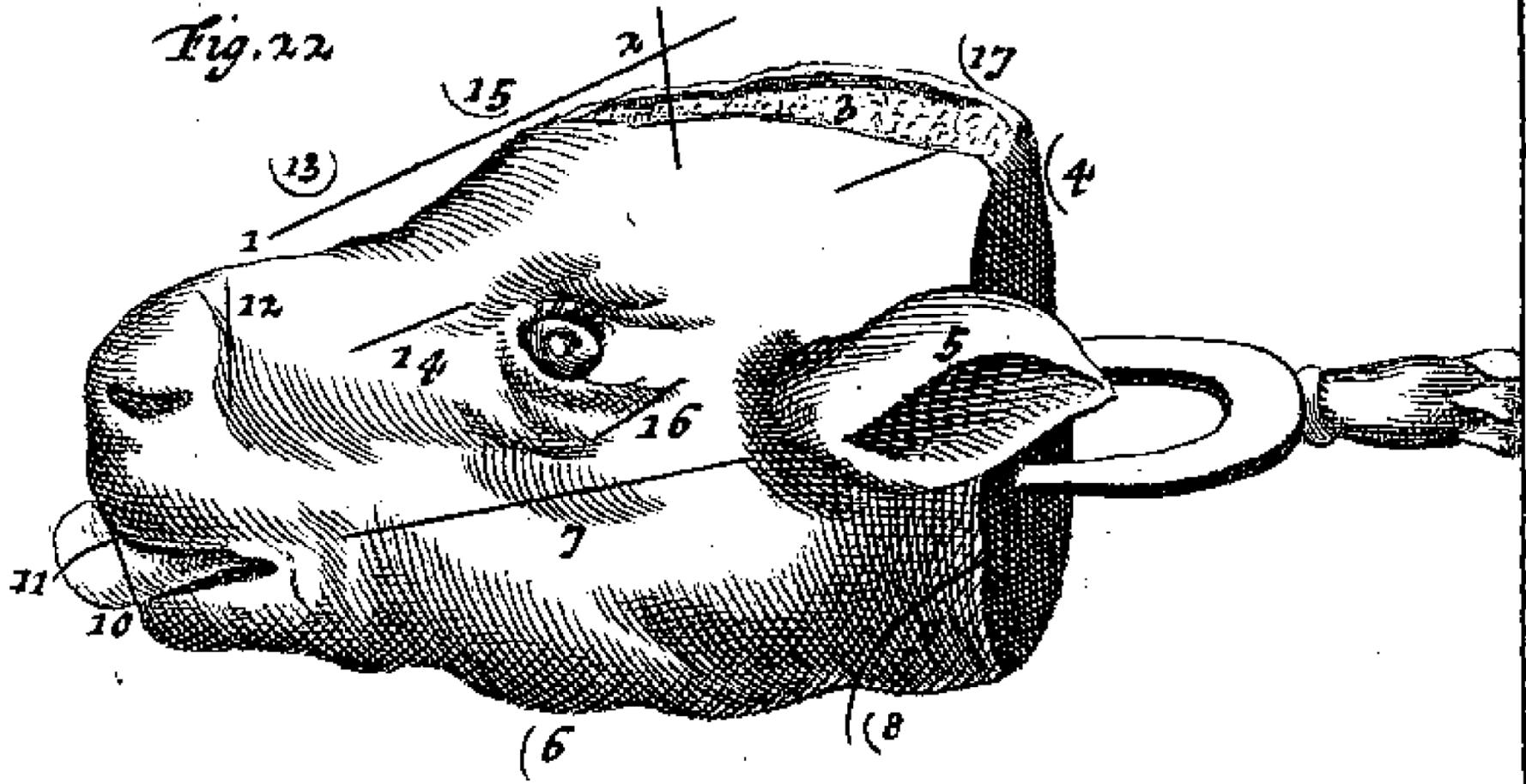


Fig. 22.

Disséction de la Teste de veau.

Mettez la fourchette comme vous verrez par la figure, & levez le haut du test pour découvrir le cerveau & coupez le test suivant la figure, j'ay cru estre inutile d'en faire un long discours.

Q 2

Fig.

Fig. 33.

Dissection du Poisson.

Tout Poisson se tranche de mesme sorte; & ce qu'il y faut observer est, que s'il est grand, il se tranche de travers, & l'on en fait plus de morceaux: mais avant que de le trancher ainsi, il en faut oster l'areste, & ne pas oublier de laisser attaché à la teste un bon doigt de la poulte; ce qui fera le premier morceau à presenter. Que s'il est mediocre, il se sert entier, & se tranche comme vous voyez en la Figure, mais il faut toujours lever l'areste avant que de le presenter. S'il y a de la sauce, vous en mettrez sur l'affiette. Or je vous donne encor avis de lever les arestes qui sont sur le dos & sous le ventre, avant que de trancher; ce que vous ferez coupant le dessus du Poisson en forme de croix, & après les avoir levées, vous le recouvrirez.

Fig. 24.

Autre Dissection du Poisson.

Quoy que, comme j'ay dit sur la Figure precedente, toute sorte de Poisson se tranche de mesme sorte, il y en pourtant qui tiennent qu'il faut premierement en couper la teste & la queue, puis l'ouvrir par dessus le dos, & après en avoir levé l'épine ou l'areste, le recouvrir & le trancher de travers, comme montre la Figure.

Fig.

Fig. 23

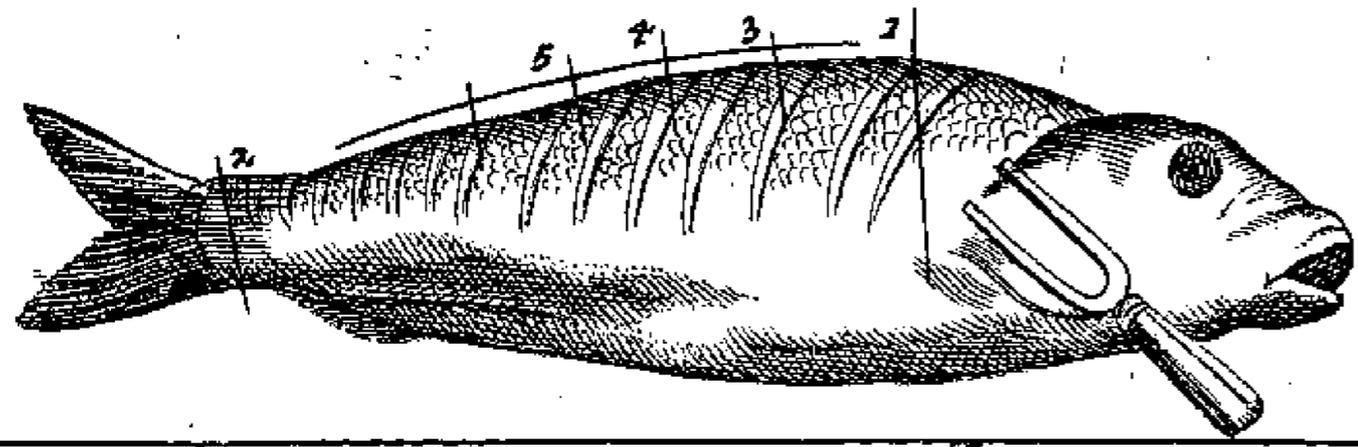


Fig. 24

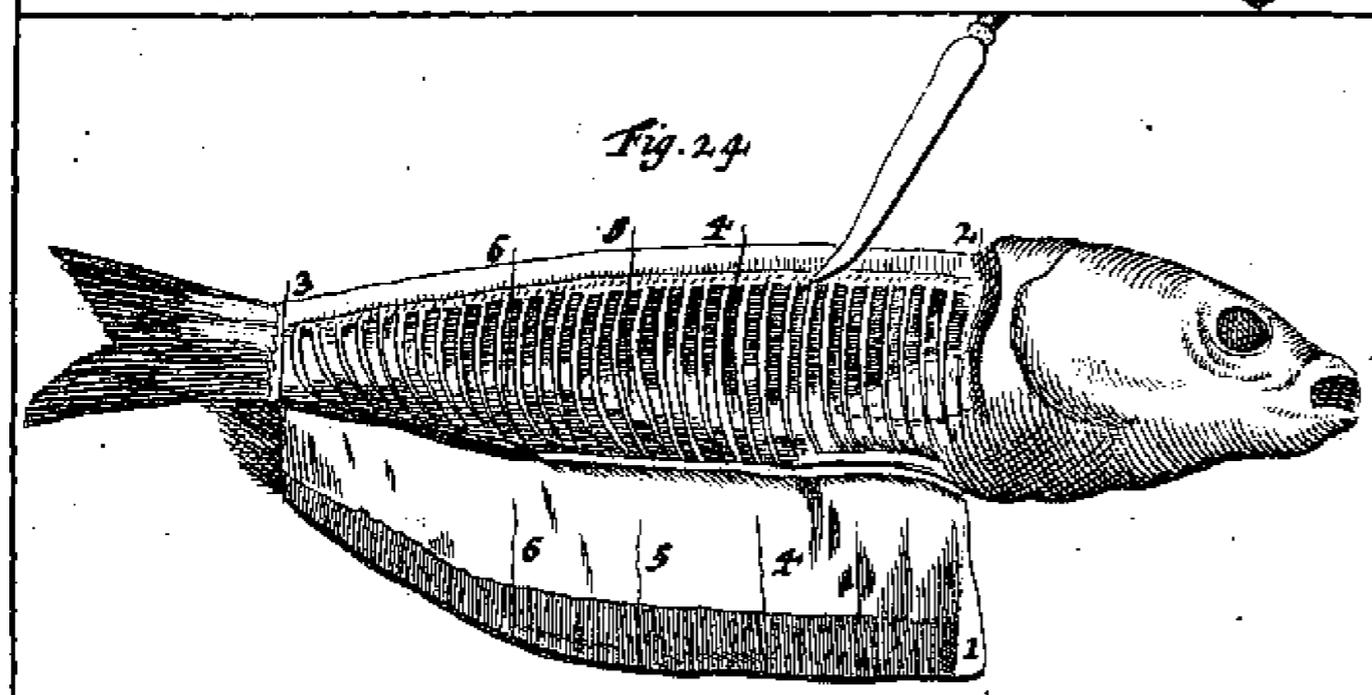


Fig. 25

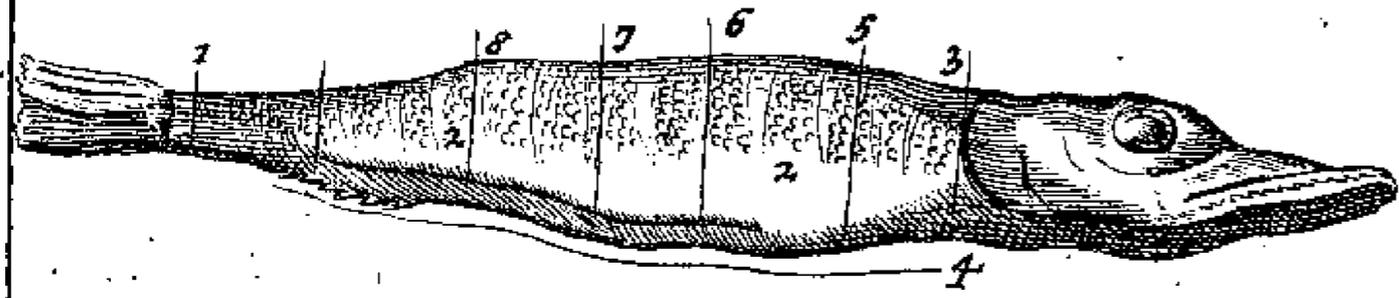
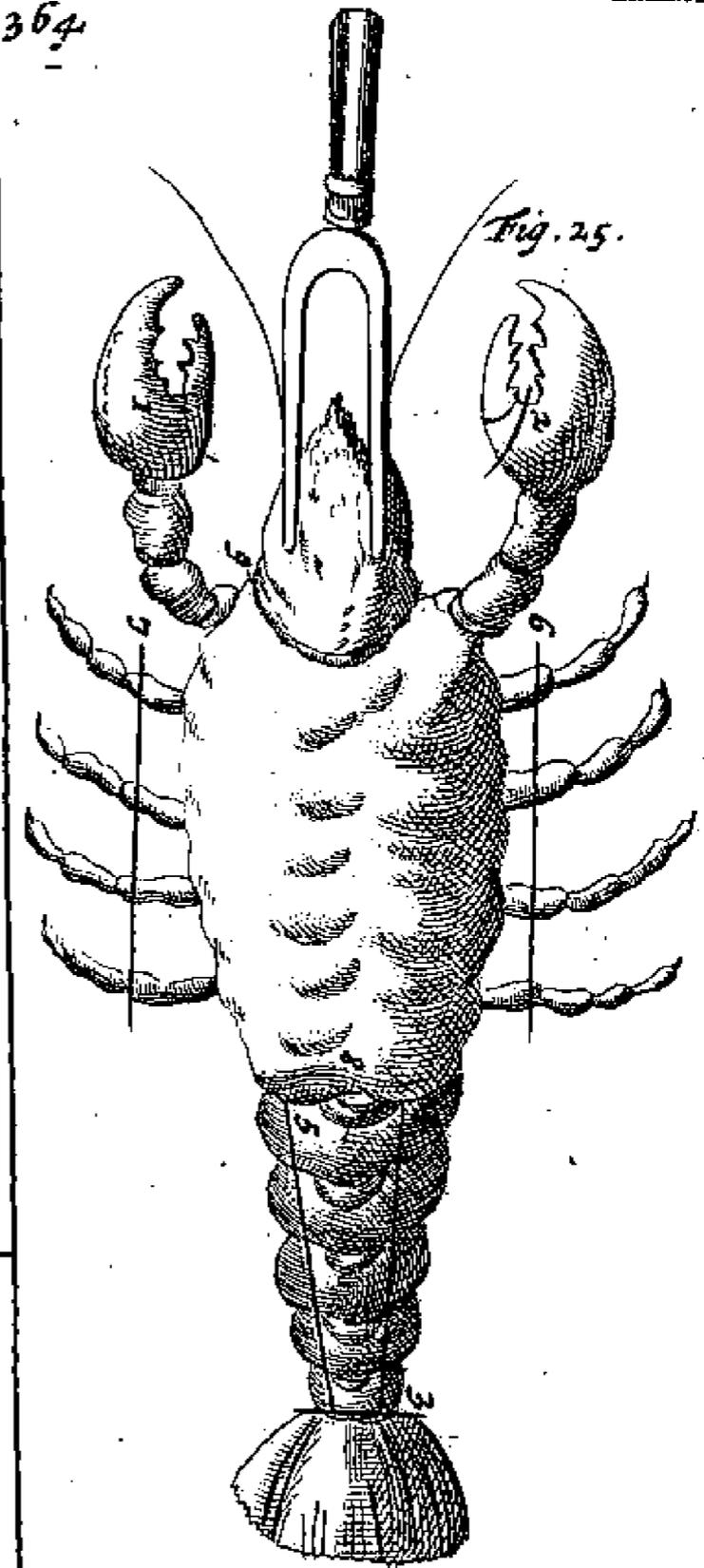


Fig. 25.

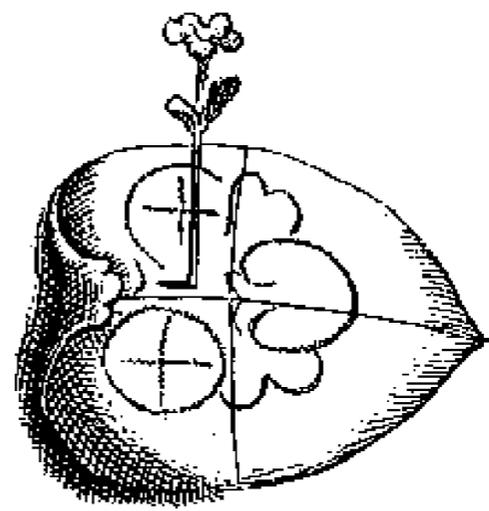
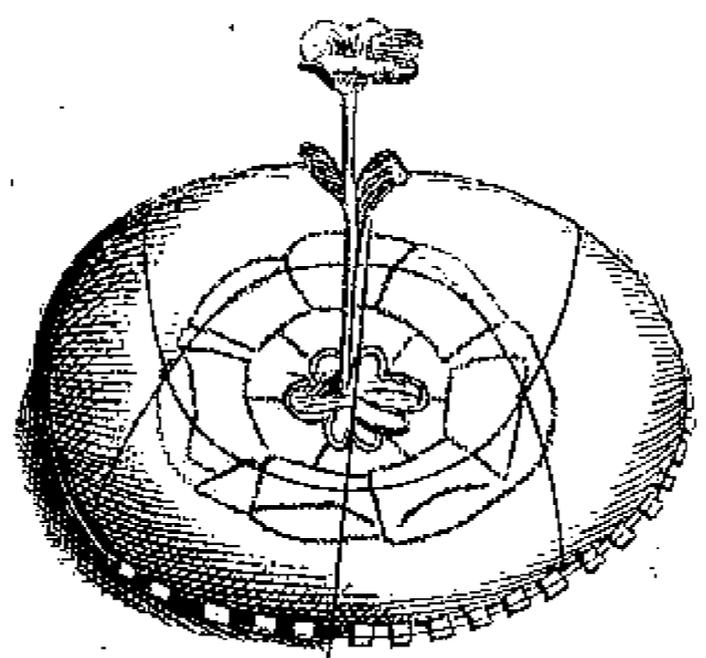
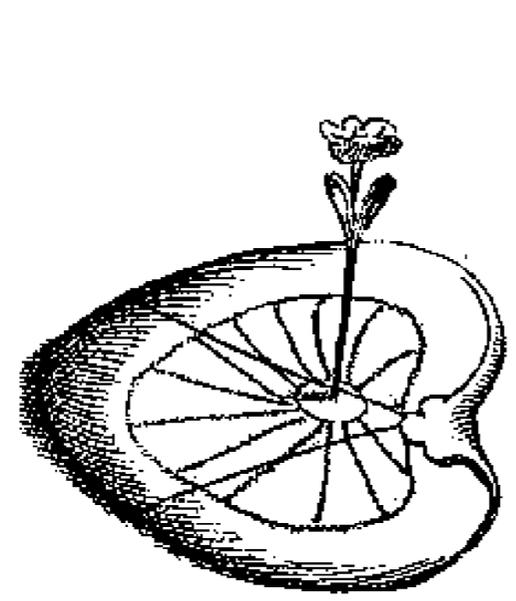
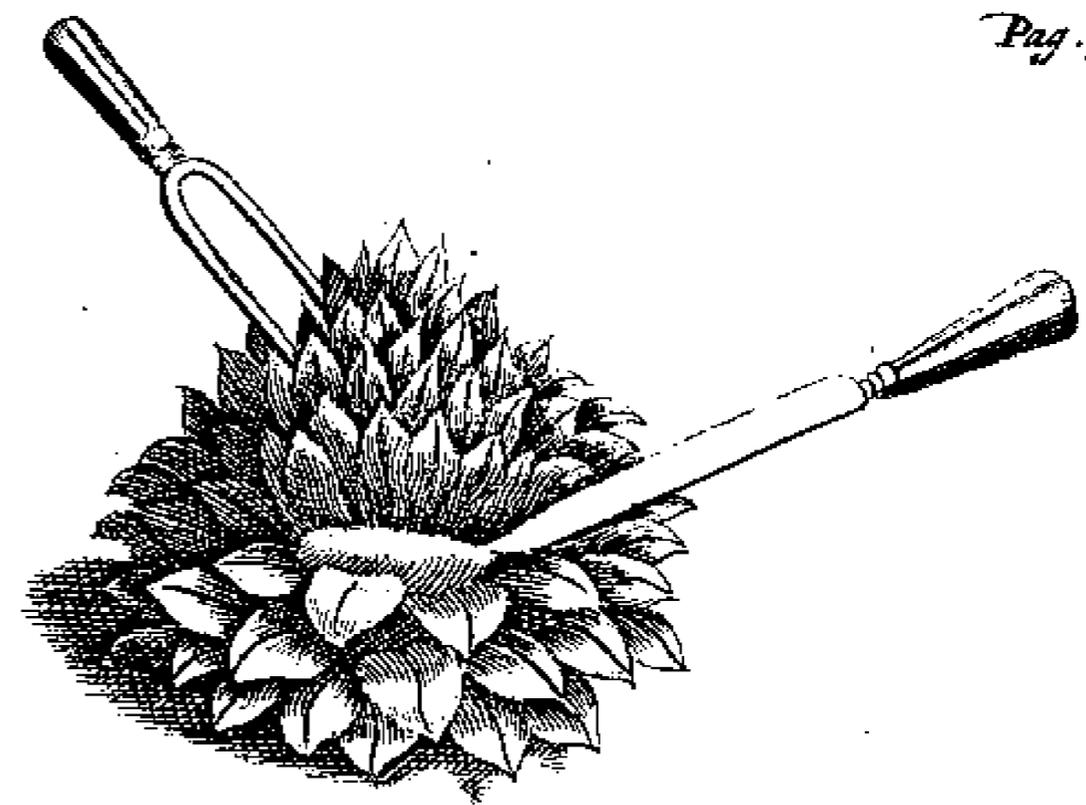
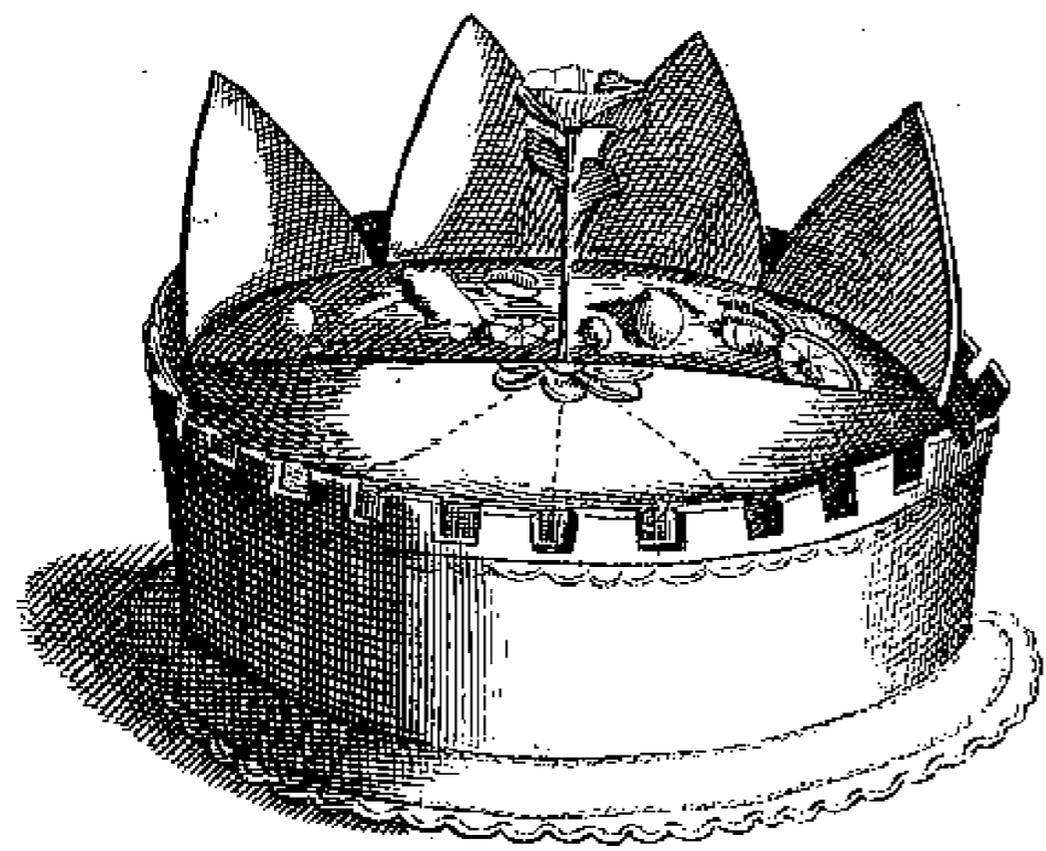
Dissection de l'Écrevisse.

Ce poisson, comme il se voit en figure, n'a que quatre coups, que l'on peut facilement discerner : c'est pourquoy il seroit superflu d'en faire un long discours.



*Methodes pour servir les Fruits par
l'Ecuyer-Tranchant.*

LE service des Fruits regarde deux sortes d'Officiers, sçavoir, l'Ecuyer-Tranchant, & le Sommeiller; celuy cy pour les ajuster, les enjoliver, & les dresser dans les plats; celuy-là pour les presenter aux Conviez : mais le Sommeiller a beaucoup plus de choses à y observer que le Tranchant, c'est pourquoy je ne fais pas un long discours pour instruire ce dernier à leur égard; & seulement je luy donne avis de trancher le plus viste qu'il pourra, & pas davantage, par exemple que les quatre premieres Pommes, les quatre premieres Poires, & les quatre premieres Pesches ou Pavies, quand il en est la saison : comme aussi de les prendre avec la fourchette, à trois pointes, laquelle s'il n'a point il les piquera de travers avec une autre. A l'égard des Figues, elles ne se tranchent point hors d'Italie; & pour le Melon, après que l'on en a tranché les deux premieres costes, la Nature apprend le reste. Je ne parle point aussi des Figures que l'on peut donner à toutes sortes de Fruits, qui peuvent recevoir de l'enjolivement, comme estant chose qui concerne le Sommeiller, qui suit immédiatement, & dans le Traité duquel l'on peut voir grand nombre d'ornemens & de representations que l'on leur peut donner, & lesquelles si elles n'instruisent pas entierement, récréent la veüe, & font considerer l'adresse de ceux qui les déguisent avec tant de gentillesse.



LE SOMMELIER

ROYAL,

*Qui enseigne ce qui est de sa Charge ;
 Et la maniere de bien plier le Lin-
 ge de Table en plusieurs Et diver-
 ses sortes de figures , avec d'autres
 gentilleses.*

A Prés avoir fait voir ce qui concerne l'office du Maître-d'Hostel, & celui de l'Ecuyer-Tranchant, j'ay jugé à propos d'y joindre immédiatement le Sommelier, & je l'ay nommé Sommelier François, parce que ce titre emporte je ne sçay quoy de recommandable, puis qu'il n'y a rien en quoi la France n'excelle par dessus les autres Nations. Or cette Charge n'est pas de petite conséquence ; car outre qu'il faut que le Sommelier agisse ; il faut aussi qu'il conserve & qu'il distribue : c'est pourquoy je desirerois en luy trois qualitez de consideration ; la fidelité, l'adresse & la propreté : Ce que suposant estre en tous ceux qui s'en veulent mesler, je dis que le Sommelier entrant dans sa Charge, doit d'abord rendre ses devoirs à Monsieur le Maître,

& à tous ceux qu'il appartiendra. Il doit ensuite se faire instruire de l'ordre du service de la Table, & de la distribution des choses qui seront mises en sa charge. S'estant enfin chargé par compte de la vaisselle d'argent & du linge concernant son office, l'heure venue qu'il sera obligé de se mettre en état de servir, il disposera son Couvert dans une Corbeille garnie autour du dedans d'une Nappe, dans laquelle il mettra les Bassins, l'Eguiere, la Soucoupe, les Cadenas, les Flacons, la Saliere, les Assiettes, les Couteaux, les Cuillieres, les Fourchettes, les Porte-assiettes, deux Nappes, les Serviettes, dont au moins il y en aura deux pliées en baston rompu, le Pain, & autres choses necessaires pour couvrir la Table & le Buffet.

L'heure du Repas approchant, luy & son Ayde, ou Valet, prendront la Corbeille ainsi garnie, & la porteront dans la Salle ou dans la Chambre où se doit faire le Repas, sans oublier le Sucrier & le Vinaigrier garnis, dont l'un portera l'un, & l'autre portera l'autre.

D'abord étant entrez, & ayant posé leur Corbeille, ils garniront la Table du Buffet d'une nappe; ils mettront les bassins sur cette nappe au long de la tapisserie, puis ils disposeront les Flacons & l'Eguiere, en faisant une rangée entre-meslée, au dessous de laquelle ils en feront une autre, qui sera composée des Soucoupes, du Sucrier, des Verres qu'ils placeront les pattes dessous, & sous chacune desquelles il mettra une Soucoupe.

Ensuite le Sommelier mettra la Nappe du
Cou-

Couvert, & sur la nappe la Saliere & les Porte-affiettes, puis les affiettes en tel nombre qu'il sera necessaire; mais il les placera en telle sorte, que les armes qui y sont gravées soient tournées vers le milieu de la Table, & qu'elles débordent en dehors environ de quatre doigts.

A la main droite de chaque affiette, il mettra les couteaux, & toujours le tranchant vers l'affiette, puis les cuillieres le creux en bas, sans aucunement les croiser, en suite le pain sur les mesmes affiettes, & la serviette par dessus le pain.

Il est à remarquer, que le haut bout de la Table se prend ordinairement du costé des fenestres les plus éloignées de la porte, du costé de la cheminée.

Que s'il y a un Cadenas, lequel ne se met ordinairement que devant les Princes & devant les Ducs & Pairs, il le faut mettre à la main droite de l'affiette, garnir la Saliere de sel, & mettre sur ce Cadenas une serviette, sur laquelle seront mis le couteau, la cuilliere, & la fourchette, & ensuite étendre encore une serviette qui couvrira le Couvert & le Cadenas.

Il est aussi à remarquer, qu'il ne faut mettre aucun Couvert au bout de la Table, ny au droit du Cadenas.

Comme le nombre des affiettes excède ordinairement celui de ceux qui doivent seoir à la Table, il en faut faire plusieurs piles, que l'on mettra sur la Table du Buffet de la longueur de la mesme Table, & sur chaque pile une

serviette pliée en baston rompu, par dessus laquelle il en faut encore renverser une autre ou plusieurs, qui serviront à essuyer les mains quand elles auront esté lavées.

Au bout de la Table du Buffet, il faut placer la Cuvette & la Buye pleine d'eau.

Enfin après que le Sommelier aura ainsi dressé son Couvert, il disposera son Fruit, & le dressera sur des Pourcelaines, ou sur des Plats, de quelque maniere que ce soit, & tels qu'ils se trouveront en la Maison.

Or parce que je ne parle icy que d'un Sommelier de consequence, & que je suppose qu'il soit au service des Testes Souveraines ou Couronnées, il doit sçavoir ajuster son Fruit, & le déguiser en toutes sortes de Figures, comme aussi le découper ou peler en plusieurs & diverses façons : Mais parce que cela ne s'apprend ordinairement que par voir faire & par le genie que l'on y peut avoir, je n'en mets point icy d'instruction.

Il garnira en suite ses assiettes volantes & ses Salades, le plus proprement qu'il luy sera possible.

L'heure du Repas estant venue, il portera le Vin, il presentera à laver, il fera l'essay du vin & de l'eau, & demeurera debout proche du Buffet, où il attendra les ordres qui luy seront donnez.

Instructions familiares pour bien apprendre à plier toutes sortes de Linges de Table, & en toutes sortes de Figures.

D'Abord il est necessaire de sçavoir bien bastonner & friser, parce que ce sont les deux connoissances principales que doit avoir celuy qui veut s'employer à la gentille curiosité qui est icy enseignée : Mais comme je supose que quiconque l'entreprend en a ouy parler, je dis seulement que pour bastonner, il faut prendre une serviette, la plier de travers, & la plisser par petits plis avec les doigts, le plus delié qu'il se peut. Cette façon peut servir à faire grand nombre de Couverts, & sert mesme ordinairement à presenter après que l'on a lavé les mains, & à mettre mouïller entre deux assietes, comme il a esté dit au Traité du Service de Table.

Vous la pouvez mettre tout de son long, ou la plier en deux, en trois, ou en cœur ; & pour cette derniere façon, il la faut plier par le milieu, & joindre les deux bouts ensemble, les renversant environ quatre doigts de long, lier le milieu, & roulant ces deux bouts en dedans, en sorte que ce milieu fasse une pointe longue, ce qui fera que les deux costez formeront merveilleusement bien un cœur.

Serviette frisée.

Lors que la Serviette est bastonnée, il la faut friser par le milieu, ou par un des bouts en petits carreaux bien deliez; mais ayez soin de bien presser les plis les uns près des autres avec les doigts, & le plus que vous pourrez.

Une Serviette bastonnée & frisée peut servir à grand nombre de couverts diférens.

Serviette pliée par bandes.

Prenez une Serviette de travers, & en pliez une bande de la largeur d'un pouce proche l'ourlet. Faites encore une autre bande tout proche, & de la mesme largeur. Continuez à faire de mesme des deux costez jusqu'au bout; renversez en suite vostre Serviette de l'autre costé, & la pliez en trois. Cette façon peut, de mesme que la precedente, servir à faire quantité de couverts diférens.

Serviette pliée en forme de Coquille double, & frisée.

Prenez une Serviette de travers, & la pliez par le milieu: faites une bande large d'un pouce proche de ce milieu, & continuez à faire de mesme jusques à demy-pied près de l'ourlet. Retournez la Serviette de l'autre costé, & y faites encor des bandes de mesme façon que les premieres: prenez-la de sa longueur, & la bastonnez le plus que vous pourrez: relevez en en haut les plis de toutes les bandes l'un après l'autre avec la pointe d'une lardoire, ou d'une épingle, & faites le mesme des deux costez: ouvrez le bas de la Serviette qui ne sera point plissé, enfermez un pain dedans,
raf.

rassemblez bien tous les plis, & les pliez sous le pain : dressez vostre Serviette de sa hauteur, & la couchez en façon d'un Eventail ouvert.

Serviette pliée en forme de Coquille simple.

Pliez vostre Serviette de travers à un pied près de l'un des ourlets, en sorte que les plis soient deffous. Faites des bandes d'un pouce de large, depuis le ply que vous aurez fait, jusques à demy-pied près de l'ourlet. Prenez vostre Serviette de la longueur, & la bastonnez bien menu.

Vous pouvez relever les plis & la dresser de mesme façon que celle qui est pliée en forme de Coquille frisée.

Serviette pliée en forme de Melon double.

Prenez vostre Serviette de travers : faites une bande dans le milieu qui soit large d'un pouce, & continuez jusques à six ou huit doigts près de l'ourlet : Prenez la de l'autre bout, & en faites de mesme : retournez-la, & la bastonnez de sa longueur : frisez-la, si vous voulez, de mesme façon que celle qui est pliée en forme de Coquille double : mettez un pain long deffous, & pliez les deux bouts de vostre Serviette sous le pain.

Serviette pliée en forme de Melon simple.

Prenez une Serviette de travers par bandes ; bastonnez-la bien menu de sa longueur, mettez un pain rond deffous, & la faites bien tenir aussi en rond. Vous la pouvez friser de mesme que celle qui est pliée en forme de Coquille double.

Serviette pliée en forme de Coq.

Pliez une Serviette par le milieu, & faites en sorte que les deux ourlets se joignent ensemble : bastonnez la de sa longueur le plus menu, le plus ferré, & le plus bas que vous pourrez : frisez-la aussi bien menu, & la ferrez en la frisant : ouvrez-la jusques à un doigt près du milieu : rejoignez bien les plis ensemble : mettez un gros pain rond sur le milieu de la raye ; mettez les bords de la Serviette sur ce pain : tirez la teste & le bec du Coq du milieu aussi de la Serviette que vous éleverez en haut ; faites-luy une creste, des barbes, des oüyes, de quelque étoffe rouge ; & pour le bout du bec, vous le formerez avec une plume taillée que vous ferez tenir avec de la gomme d'Adragan détrempée dans de l'eau d'Orange, ou d'autre senteur : tirez en la queue à l'autre bout de la raye, & élevez-la le plus haut que vous pourrez.

Serviette pliée en forme de Poule.

Pliez vostre Serviette de mesme façon que la precedente, mais ne luy faites pas la queue si grande, ni si élevée.

*Serviette pliée en forme de Poule,
avec ses Poussins.*

Pliez vostre Serviette de mesme que les deux dernieres precedentes ; mais au lieu de plier les bords sous le pain, formez en les testes de plusieurs petits Poulets que vous ferez sortir de dessous ses aisles.

Serviette pliée en forme de deux poulets.

Pliez vostre Serviette en trois de sa largeur ;
baston-

bastonnez-la de sa longueur , & la frisez : ouvrez-la des deux costez près des deux rayes : mettez un pain sous chaque raye , & tirez les testes & les queuës de vos Poulets , de mesme façon qu'en celle en forme de Coq , l'une d'un costé , & l'autre de l'autre.

*Serviette pliée en forme de Pigeon qui
couvre dans un Pannier.*

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de Coq : mettez un pain sous le milieu de la raye , & formez la teste & la queuë de vostre Pigeon : faites un gros bord rond du tour de la Serviette , de laquelle vous tirerez quelques plis en forme de Pannier , & faites passer la teste & la queuë par dessus les bords.

Serviette pliée en forme de Perdrix.

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de Poulets ; & lors qu'elle sera dressée , parsemez-la de fleurs de couleur de Perdrix.

Vous pouvez former une ou plusieurs Perdrix d'une seule Serviette , en luy donnant autant de plis pour former les rayes , que vous voudrez former de perdrix.

Serviette pliée en forme de Faisan.

Bastonnez une Serviette de sa longueur , & la frisez jusqu'à demy-pied près d'un des bouts : mettez un pain rond dessous : tirez la teste du milieu de l'ourlet , & élevez vostre Serviette le plus haut que vous pourrez : faites en la queuë en forme d'un Eventail , du bout qui ne sera point frisé : Ayez soin de bien former les yeux

yeux & le bec, & mettez par tout des fleurs de couleurs différentes

Serviette pliée en forme de deux Chapons dans un Pasté.

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de deux Poulets : mettez un pain long sous chaque raye, & formez des bords de la Serviette comme en gros bord de Pasté, par dessus lequel vous ferez passer les testes & les queuës de vos Chapons.

Vous pouvez pratiquer la mesme chose à l'égard de toutes sortes d'Oyseaux, & en telle quantité que vous voudrez, en pliant la Serviette autant de fois que vous voudrez faire de figures.

Serviette pliée en forme de Lievre.

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de Coq : ouvrez-la, & mettez un pain long sous le plis du milieu : tirez la queuë de la raye, & les quatre pieds des quatre coins de vostre Serviette : mettez aussi un petit pain à la Reyne à un des bouts sous la raye, & en formez la teste, les oreilles, & le col.

Serviette pliée en forme de deux Lapins.

Pliez une Serviette en trois de travers : bastonnez la de sa longueur, & la frisez : ouvrez-la des deux costez à demy-doigt près des rayes : mettez un pain long sous chaque raye, & un petit pain à un des bouts pour former la teste : tirez les pieds des coins de vostre Serviette, & les queuës des rayes.

Serviette pliée en forme de Cochon de lait.

Bastonnez une Serviette de travers, & la
fri-

pour bien plier le Linge. 377

frisez : mettez un gros pain sous le milieu proche un des bouts, & à l'autre bout mettez aussi un gros pain, dont vous formerez la teste, la queuë, & les oreilles du Cochon : pour les pieds, vous les formerez des quatre coins, & la queuë du milieu.

*Serviette pliée en forme de Chien,
avec un collier.*

Faites une bande large d'un pouce, à un pied près d'un des bouts de la Serviette : bastonnez-la en long, & la frisez entiere hormis la bande, de laquelle vous releverez les plis avec la pointe d'une lardoire ; comme la coquille frisée : mettez un pain à la Reyne sous le bout, & en formez la teste, les oreilles & la gueule, dans laquelle vous pouvez mettre un petit pain ; mais il en faut un gros & long pour former le corps de vostre Cochon, duquel vous retirerez la queuë du milieu de vostre Serviette, & les pieds des quatre coins.

Serviette pliée en forme de Brochet.

Faites une bande à un des bours de la Serviette, qui ait demy-pied de large : faites que l'ourlet vienne joindre le bout de la bande : pliez les quatre coins de cette bande en dedans, de sorte qu'ils fassent une pointe au milieu un peu large : bastonnez la de sa longueur, sans friser la bande, de laquelle vous formerez la teste de vostre Brochet : ouvrez la pointe de la bande, & mettez un pain long dedans : frisez la Serviette proche le defaut de la bande, environ quatre doigts, laissez

laissez quatre autres doigts sans friser, & frisez-en quatre autres alternativement, jusques à ce que vous en laissiez quatre ou six au bout de la Serviette, qui ne soient point frisez & qui serviront pour faire la queue: mettez un pain long sous la Serviette pour former le corps.

Serviette pliée en forme de Carpe.

Faites une bande de demy pied de large à un bout de la Serviette, de mesme façon qu'à celle en forme de Brochet, mais ne repliez point les bouts: plissez la de sa longueur; frisez toute la bande: au défaut de la bande laissez quatre doigts sans friser, & frisez le reste jusques à quatre ou six doigts près du bout, que vous laisserez aussi sans friser pour faire la queue: ouvrez la bande, mettez un pain rond dedans pour former la teste, & un long sous la Serviette pour former le corps.

Serviette pliée en forme de Turbot.

Pliez une serviette de mesme façon que celle en forme de Coq, mais ne frisez point les bords de sa longueur à deux ou trois doigts près: laissez aussi à un des bouts trois ou quatre doigts sans friser, dont vous formerez la queue: ouvrez la Serviette, & mettez dessous un pain plat & fort large; formez la teste du Turbot au droit de la raze; élargissez autour du pain les bords qui ne seront point frisez, & faites une petite queue. Cette façon peut aussi servir à former une Barbuë.

Serviette pliée en forme de Mitre.

Pliez une Serviette de travers par le milieu, en sorte que les deux ourlets soient ensemble:
pliez-

pour bien plier le Linge. 379

pliez-en aussi les quatre coins en dedans , de façon qu'il se fasse une pointe qui ait un pouce de large : bastonnez la Serviette de sa longueur , frisez-la jusques à la pointe , & mettez un pain rond dans l'endroit qui est frisé : dressez la de sa hauteur , & si vous voulez , mettez un pain long sur le rond pour la tenir en état.

Serviette pliée en forme de Poulet-d'Inde.

Pliez une Serviette de mesme façon que celle en forme de Coq ; mettez un gros pain dessous , faites la creste d'un morceau de taffetas rouge qui pende sur le bec : marquez la teste & la gorge de petites fleurs différentes : tirez la queue à l'autre bout de la raye , & les aisles aux deux côtez.

Serviette pliée en forme de Tortue.

Bastonnez une Serviette tout de son long , & la frisez bien menu : mettez un gros pain rond sous le milieu : tirez la teste du milieu de l'ourlet , & l'élevez un peu en haut : tirez la queue de l'autre costé , & la couchez un peu en bas : enfin tirez les pieds des quatre côtez de vostre Serviette.

*Serviette pliée en forme de Croix
du S. Esprit.*

Prenez une Serviette quarrée , joignez en les quatre bouts ensemble dans le milieu , renversez-la de l'autre costé , & rejoignez-en les quatre pointes aussi ensemble : retournez-la derechef de l'autre part , & rejoignez encor les quatre pointes ensemble : mettez un pain
des-

380 *Instructions familiares*
deffous , & la Croix du S. Esprit se trouvera
formée.

*Serviette pliée en forme de Croix
de Lorraine.*

Formez une Croix du S. Esprit: Estant formée , tournez la Serviette de l'autre costé: tirez les quatre pointes du milieu vers les pointes d'enhaut , & vous trouverez la Croix de Lorraine fort bien faite.

F I N.

T A B L E

Alphabetique des Titres & des Matières contenues dans les Traitez du Maistre d'Hostel, de l'Escuyer-Tranchant, & du Sommelier.

D

Dissection de la Grive à l'Italienne, de l'Estourneau à l'Allemande, &c.	335
Dissection du Pigeon à l'Italienne.	336
Dissection de la Poule bouillie,	338
Dissection du Poulet rotti	340
Dissection du Chapon à l'Italienne,	342
Dissection du Coq-d'Inde, Du mesme Oyseau froid & chaud par moitié,	344
Dissection de l'Oye à l'Allemande, à l'Italienne,	346
Dissection du Canard,	348
Dissection de la Beccasse,	350
Dissection de la Perdrix,	350
Dissection du Faisan,	350
Dissection du Jambon,	351
Dissection du Cerf,	353
Dissection de la Longe de Veau,	356
De la Teste de Veau,	360
Dissection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.	356
Dissection de l'Epaule de Mouton,	358
De la Poitrine de Mouton,	358
Dissection de la Hure de Sanglier,	360
Dissection du Lieyre,	361
Dissection du Cochon de lait,	362
	Dis

Table des Matieres.

Dissection du Poisson.	364
Dissection de l'Ecreviffe,	365
E	
Methode pour servir les Fruits par l'Ecuyer-Tranchant,	366
I	
Noms de toutes les Jointures des Oyseaux.	330
M	
Le Maistre d'Hostel, avec les enseignemens de ce qui concerne sa Charge, son exercice, & son pouvoir,	317
P	
Instructions familiares pour bien apprendre à plier toutes sortes de Linges de Table, & en toutes sortes de figures,	367
S	
Serviette frisée,	
Serviette pliée par bandes,	
Serviette pliée en forme de Coquille double & frisée là mesme.	
Serviette pliée en forme de Coquille simple,	
Serviette pliée en forme de Melon double, là m.	
Serviette pliée en forme de Melon simple,	
Serviette pliée en forme de Coq, là mesme.	
Serviette pliée en forme de Poule,	
Serviette pliée en forme de Poule, &c. là mesme.	
Serviette pliée en forme de deux Poulets, là m.	
Serviette pliée en forme de Pigeon qui couve dans un panier,	
Serviette pliée en forme de Perdrix, là mesme.	
Serviette pliée en forme de Faisan,	
Serviette pliée en forme de deux Chapons dans un Pasté	là mesme.
Serviette pliée en forme de Lievre,	
	Ser-

Table des Matieres.

serviette pliée en forme de deux Lapins , là m.
serviette pliée en forme de Cochon de lait ,
là mesme.

serviette pliée en forme de Chien avec un Col-
lier ,

serviette pliée en forme de Brochet , là mesme.

serviette pliée en forme de Carpe ,

serviette pliée en forme de Turbot ,

serviette pliée en forme de Mitre, là mesme.

serviette pliée en forme de Poulet-d'Inde ,

serviette pliée en forme de Tortuë , là mesme

serviette pliée en forme de Croix du S. Esprit ,
là mesme.

serviette pliée en forme de Croix de Lorraine.

Le Sommelier Royal , qui enseigne ce qui est de
sa Charge , & la maniere de bien plier le Lin-
ge de Table en plusieurs & diverses sortes de
figures , avec d'autres gentilleses.

On trouvera la Table du Cuifinier Francois à
la teste de cet ouvrage.

Et la Table du Confiturier à la fin de ce
Traitté.

F I N.