

LES  
S E C R E T S D E R E V E -  
R E N D S I G N E V R  
A L E X I S P I E M O N T O I S :

L I V R E T R O I S I E M E .

¶ Tre-beau secret pour confire citrons, oranges, ou citrangles, & tous autres fruits en fyrop, qui est chose signeuriale.

**R** E N citrons, ou autres fruits, & les taille en pieces comme tu voudras, leur ôtant la moelle de dedans: puis les mets bouillir en eau fraiche, environ demie heure de long, tant qu'ils soyent deuenus aussi tendres, que tu les demandes. Puis les en ayant retirées, jette-les en eau froide, les laissant jusques au soir. Apres les remettras au feu, en autre eau fraiche, & les fay seulement échauffer en telle eau à petit feu: car il ne faut pas qu'elle bouille, ny aussi qu'elle deuienne trop chaude: mais seulement qu'elle gresille vn petit. Tu continueras ainsi huit jours entiers, les rechaufant ainsi en eau chaude tous les matins, & les mettant du soir en l'autre nouvelle eau fraiche. Aucuns ne chauffent l'eau qu'vne fois le jour, a-fin de ne trop atendrir les citrons, mais changent d'eau fraiche le soir pour ôter toute l'amaritude de l'écorce: la-quelle ôtée, faut prendre du sucre, ou bien du miel clarifié, & préparé (comme dirons cy apres) & dans iceluy mettre les citrons, les ayant premierement bien essuyés de l'eau. Il te les faut en yuer bien garder de la gelée, les laissant par deux ou trois heures en lieu propice: Et en Esté les y laisseras vne nuit entiere, les laissant puis apres vn jour, & vne nuit au-dit miel. Retourne de rechef à bouillir le miel, ou le sucre, à part soy sans les citrons, par l'espace d'vne demie heure, ou vn peu moins à petit feu:

sinets, & sachets de roses, les-quels se parfumēt aussi par dehors, estant tenus aus cofres : car ils donnent tou-jours bonne odeur à ce qu'on met dedans.

¶ Pomes pour ôter taches d'huile, & de graisse.

**P**REN du savon de purge, ou bien du savon mol, & l'incorpore avec cendres de vignes tamisées bien subtilement, tant de l'un comme de l'autre : puis mets en la-dite poudre alun de roche brûlé, & du tartarū bien puluerisé: incorpore bien tout ensemble, & en fais des pomes, des-quelles vseras pour ôter les taches.

¶ Pour faire pâte à faire patenôtres de senteurs.

**P**REN liure & demie de terre noire bien puluerisée, quatre onces de gomme dragant, & les mets tremper en un mortier, avec autant d'eau rose que la-dite terre en soit couverte avec la-dite gomme dragant, & l'étampe bien, par l'espace de demie heure, avec les choses odoriferantes, qui s'en suiuet, a-savoir: styrax calamita vne once, poudre de clous de girofle demie once, ladanum demie once, canelle demie once, sandalum citrinum demie once: puluerise le-tout tre-subtilement, & le melle tout ensemble, avec la pâte su-dite, puis la retire du mortier, & la broye bien entre les mains, par l'espace de demie heure. Lors  
en pour-  
ras faire les paten-  
nôtres.

FIN DV SECON D  
LIVRE.

faire. L'ayant ainsi acoutré, pren, pour six liures de citrons, douze liures de miel. Le sucre se prepare aussi en la mesme sorte que le miel: mais voulant confire les citrons avec du sucre, il te faudra noter cette difference, c'est que pour six liures de citrons, n'y mettras que neuf liures de sucre, pour les bien confire, de sorte qu'ils se pourront garder par toute l'année. Cecy se fait à cause que le miel rend beaucoup plus d'écume, que le sucre: & pourtant faut il mettre la tierce part plus de miel. En tenant cette proportion, tu ne pourras faire que bien.

¶ Pour confire pêches à l'Espagnole.

**P**REN pêches grosses & belles, les-quelles tu nettoieras, & couperas par pieces: & à mesure que tu les nettoieras, étens-les au soleil, sus vne table propice & nette, par l'espace de deux jours, en les retournant tou-jours du soir, & du matin, & les verseras ainsi toutes chaudes au julep du sucre bien cuit, & préparé comme dessus est dit. Et apres les auoir retirées, mets-les de rechef au soleil, en les tournant bien souuent, tant qu'elles soyent bien seches. Apres les remettras au julep, & puis au soleil, tant qu'elles ayent aquis vne belle écorce ou croute, à ton plaisir: & ce feras par trois ou quatre fois: puis estant ainsi préparées, les garderas en des boites pour l'yuer, car c'est chose signeuriale.

¶ Pour faire codignac, à la mode de Valence, de la-quelle vsent aussi les Geneuois.

**P**REN des coins, & les nettoye, & apres en auoir ôté les grains, fay-les boüillir en eau fraiche, tât qu'ils se viennent à ouvrir, et creuer, puis les passe par vn tamis bië net, qu'il n'y demeure sinon le dur. Pour huit liures de la-quelle mouelle ainsi passée, y dois mettre trois liures de sucre beau & fin: & prenant vn vaisseau d'estain, large au fond, melleras les coins avec le sucre: puis les mettras boüillir à petit feu, en les mouuant tre-bien d'vne spatule de bois large, tant que tout soit bien cuit. Ce que voulant sauoir, regarde quand tout se detachera, & ne tiendra plus rien au-dit vaisseau, car alors sera il cuit en perfection, & sera temps de l'ôter du feu.

feu: & estant bien refroidi, remets-le au feu avec les citrons, cōtinuant ainsi par deux matinées, a-fin de bien reduire le miel à sa perfection, selon qu'il en sera besoin. Si tu veus mettre du miel en l'eau, & non pas du sucre, tu le pourras clarifier par deux fois, & le passer par l'estamine selon l'art, & maniere que cy apres t'enseigneray, a-fin que tu puisse auoir parfaitement l'usage de faire toutes telles choses. Or l'ayāt ainsi chauffé & clarifié, tu le passeras par l'estamine, & le remettras sus le feu, avec les citrons seuls, le faisant bouillir à petit feu, par l'espace d'un quart d'heure: apres l'auoir ôté du feu, tu le laisseras ainsi reposer à chacune-fois un jour, & une nuit. La matinée suiuate le feras encore bouillir ensemble, par l'espace d'une demie heure, & feras ainsi deux matinées, a-fin que le miel ou sucre se vienne incorporer parfaitement, avec les citrons. Tout l'art consiste à bouillir ce syrop ensemble, avec les citrons, & encore le syrop à part soy. Parquoy qui ne le saura bouillir, facilement le laissera prendre fumée, de sorte qu'il sentira le brûlé: mais qui le sait bien acouter, c'est une chose exquisite & cordiale. En cette sorte se peuuent acouter tous autres fruits, comme pêches meures avec le dedans, & les pellures, limons, pomes d'orenges, pomes, noix verdes, l'épy des noix, & laitues bien nettoyées de leurs grandes feilles, & autres choses semblables, les-quelles toutes faut bouillir en la maniere que dessus, mais les vnes plus, les autres moins, selon qu'il sera besoin, & selon la nature du fruit. Ainsi feras tou-jours une chose bonne, en toute perfection, & durable,

¶ La maniere de purifier & preparer le miel, & le sucre, pour confire citrons, & tous autres fruits.

**R**EN pour chacune-fois dix liures de miel, le clair de douze œufs frais, & en ôte l'écume, en les debatant tre-bien d'un bâton, & six verres d'eau fraiche: apres mets-les avec le miel, & les fais bouillir en un pot, à feu temperé, par l'espace d'un quart d'heure, ou un peu moins: puis l'ôte tout doucement du feu, en l'écumāt tre-bien, et le passe ainsi tout chaud par l'estamine: car il en sera plus beau, & plus net, pour ce que tu en voudras

**R**EN de la gomme dragant autant que tu voudras, & la mets détrempier en eau rose, tant qu'elle soit mollifiée. Et pour quatre onces de sucre prens en de la grosseur d'une feue, jus de lymons plein l'escaille d'une noix, & un peu de glaire d'œuf: mais il faut premier prendre la gomme, & la battre tant avec le pilon en un mortier de marbre blanc, ou bien d'erain, qu'elle deuienne comme eau: puis y adjoute le-dit jus avec la glaire de œuf, en incorporant le-tout tre-bien ensemble. Ce fait, pren quatre onces de sucre fin & blanc, bien reduit en poudre, & le jette petit à petit, tant que tout soit reduit en forme de paste. Tire-la puis apres du mortier, & la broye sus poudre de sucre, comme si ce fût farine, tant que tout soit reduit en paste molle, a-fin que tu la puisse tourner & former à ton plaisir. Quand tu auras reduit la paste en cette sorte, étens-la avec canelle sus des feuilles grosses ou menues, ainsi que bon te semblera: & par ainsi en formeras aussi telle chose que tu voudras, comme dessus est dit. De telles gentillesses pourras-tu seruir à table, te gardant bien de mettre quelque chose de chaud aupres. A la fin du banquet on pourra tout manger, & rompre plats, verres, tasses, & toutes choses: car cette paste est tres-delicate & sauoureuse. Si tu veus faire chose de plus grande gentillesses, tu feras un torteau d'amandes étampées avec du sucre, & eau rose, de la sorte que se font les mache-pains. Cecy mettras-tu entre deux pastes de tels vaisseaus ou fruits, ou autre chose que bon te semblera.

¶ Pour faire composition de melons ou pepons, tres-exquise.

**R**EN telle quantité de melons que tu voudras, & les pren un peu mal meurs, mais qu'ils soyent bons, & en fais autant de trenches comme elles sont marquées es melons, & les ayant diligemment mondifiées & pelées de leur écorce & pepins, mets-les tremper en de bon vin-aigre, les y laissant par l'espace de dix jours: & quand tu les en auras retirées, pren autre vin-aigre, & les y mets tremper de rechef, par autres dix jours, en les remouuant tous les jours: puis quand il sera temps, tire-les hors, & les mets

feu. Et si tu y veus ajouter du musc, étampe-le avec vn peu de sucre fin, autant que tu voudras, & le jette au vaisseau, le mouuant toujours bien d'vne spatule de bois. Si tu y veus ajouter des especes, mets y de la canelle, clous de girofle, noix muscate, & gingembre, autant que tu voudras, faisant boüillir le musc avec vn peu de vin-aigre. Puis avec vne spatule mettras de ce codignac sus la table, où tu auras parauant tamisé du sucre, & en feras des tartes, ou pieces, avec le cercle d'vne boite, de telle grandeur que bon te semblera: puis les mets au soleil, tant que tout soit bien séché. Et quand elles auront reposé, retourne-les bien souuent le dessus dessous, leur faisant toujours vn lit de sucre tamisé dessous & dessus. Retourne-les toujours audit sucre, & les seche au soleil, tant qu'il y ait vne belle crousté blanche de sucre. On ne sauroit faire de milleur codignac, ne plus doux & cordial. En ladite maniere pourras-tu acouter des pêches, des poires, & autres sortes de fruits: chose de tre-grande excellence.

¶ La maniere de confire Verangenes, ou pomes d'amours, à la Geneuoise, qui est vn fruit apellé en Lombardie, Pomi disdegnosi.

**P**REN le-dit fruit auant qu'il soit meur, & est de la grosseur d'vne noix, & le mets tout entier boüillir en de l'eau fraiche, tant que l'écorce d'iceluy soit deuenue tendre au toucher. Aye puis du sucre tout prest & purifié comme dessus, au-quel mettras le-dit fruit apres l'auoir bien égoutte, & séché de l'eau, & l'y laisseras par l'espace de vingt jours: puis l'en retireras, & de rechef reboüilliras le sucre, selon l'art, comme dit est: apres le remettras dedans, & l'y laisseras par l'espace de quatre jours, tant qu'il en ait du tout prins l'humidité. Puis garde le-dit fruit confit en des tonnelets à ce propices, car il est bon & sauoureux.

¶ Pour faire vne pâte de sucre, de la-quelle on pourra faire toute sorte de fruit, & autres gentilleses, avec leur forme, comme plats, écuelles, verres, rasses, & autres choses semblables, des-quelles on fournira vne table: & en la fin se pourra tout manger: chose delectable aus asistens.

**R**EN de la gomme dragant autant que tu voudras, & la mets détrempier en eau rose, tant qu'elle soit mollifiée. Et pour quatre onces de sucre prens en de la grosseur d'une feue, jus de lymons plein l'escaille d'une noix, & un peu de glaire d'œuf: mais il faut premier prendre la gomme, & la battre tant avec le pilon en un mortier de marbre blanc, ou bien d'airain, qu'elle devienne comme eau: puis y adjoute le-dit jus avec la glaire de œuf, en incorporant le-tout tre-bien ensemble. Ce fait, pren quatre onces de sucre fin & blanc, bien reduit en poudre, & le jette petit à petit, tant que tout soit reduit en forme de paste. Tire-la puis apres du mortier, & la broye sus poudre de sucre, comme si ce fût farine, tant que tout soit reduit en paste molle, a-fin que tu la puisse tourner & former à ton plaisir. Quand tu auras reduit la paste en cette sorte, étens-la avec canelle sus des feuilles grosses ou menues, ainsi que bon te semblera: & par ainsi en formeras aussi telle chose que tu voudras, comme dessus est dit. De telles gentilleses pourras-tu servir à table, te gardant bien de mettre quelque chose de chaud aupres. A la fin du banquet on pourra tout manger, & rompre plats, verres, tasses, & toutes choses: car cette paste est tres-delicate & saoureuse. Si tu veus faire chose de plus grande gentillesse, tu feras vu torteau d'amandes étampées avec du sucre, & eau rose, de la sorte que se font les mache-pains. Cecy mettras-tu entre deux pastes de tels vaisseaus ou fruits, ou autre chose que bon te semblera.

¶ Pour faire composition de melons ou pepons, tres-exquise.

**R**EN telle quantité de melons que tu voudras, & les pren un peu mal meurs, mais qu'ils soyent bons, & en fay autant de trenches comme elles sont marquées és melons, & les ayant diligemment mondifiées & pelées de leur écorce & pepins, mets-les tremper en de bon vin-aigre, les y laissant par l'espace de dix jours: & quand tu les en auras retirées, pren autre vin-aigre, & les y mets tremper de rechef, par autres dix jours, en les remouuant tous les jours: puis quand il sera temps, tire-les hors, & les  
mets

mets sus vn gros linge, les essuyant bien. Finalement mets-les à l'air, par l'espace d'un jour, & d'une nuit, puis les mets bouillir en miel, & par l'espace de dix jours leur donneras, par chacun jour, vn boiillon, en les laissant tou-jours au-dit miel: & fay qu'ils boiillent seulement par chacune-fois vn boiillon. Pren apres les-dites pieces, & les mets en telle sorte de vaisseau que tu voudras: puis pren-les especes suivantes, a-saucir: Poudre de clous de girofle, de gingembre, de noix muscates, & de canelle, des-quelles feras especes, puis fais vn lit des pieces de melons, & vn lit d'especes: puis pren du fin miel blanc, & le verse dessus au-dit vaisseau.

¶ Pour faire des melons & pepons doux  
& tres-delicats.

**P**REN sucre fin, & le dissous en eau, puis pren la semence du melon, & la fends vn peu du côté, qu'elle tient au-dit melon, & la mets en l'eau sucrée, y adjoutât vn peu d'eau rose: laisse les-dites semences ainsi, par l'espace de trois ou quatre heures, puis les retire, & tu verras qu'incontinent que la-dite semence sera essuyée, qu'elle se reserrera. Plante-la, & en prouendront melons non-pareils. Et si tu leur veus donner l'odeur du musc, mets en la-dite eau vn peu de musc, & de canelle fine. Ce que tu peus aussi faire de la semence des pepons & concombres.

¶ Pour confire des écorces d'orenges, ce qui se peut faire par toute l'année, & principalement au mois de may, à cause que les-dites écorces sont plus grandes, & plus grosses.

**P**REN grosses écorces d'orenges taillées en quatre ou six pieces, & les mets tremper en eau, par l'espace de dix ou douze jours. On cognoît quant elles auront assez trempé si les montrant à l'air, elles semblent transparentes, car alors seront elles trempées assez: & si d'auenture elles ne sont transparentes, laisse-les encore tremper jusqu'à ce qu'elles le soyent: apres les mets

P    sai-



saicher sus vne table, & puis entre deux linges bien secs. Outre ce, mets-les en vn chaudron, ou vaisseau plommé, y adjoutant autant de miel qu'il couure la moitié des-dites écorces, plus ou moins, comme il te semblera bon. Fai-les boüillir vn peu, en les mouuant tou-jours: puis les ôte du feu, a-fin que le miel ne se cuise par trop: car sil boüilloit vn peu plus qu'il ne doit, il se consolideroit. Laisse-les apres reposer par quatre jours au-dit miel, en mouuant & mellant tre-bien, par chacun jour, les-dites orenge, et le miel ensemble. Car à cause qu'il n'y a point tant de miel qu'il puisse couvrir toutes les écorces d'orenges, il est besoin de les mouvoir tre-bien & souuent, a-fin qu'elles soyent toutes également participantes du-dit miel. Cecy feras-tu par trois fois, leur donnant vn boüillon à chacune-fois, & les mettant reposer par trois jours, comme auons dit. Finalement les couleras du-dit miel, & les mettras boüillir en autre tant de miel qu'il te semblera estre suffisant: et apres les auoir laissé boüillir, par l'espace d'vn credo, ôte les du feu, & les mets en vaisseaus, y adjoutât des milleures espices que tu pourras trouuer, comme gingembre, clous de girofle, & canelle: melle bien tout ensemble, et auras fait vne chose excellente. Et note que le miel qui demourera de reste, sera encore bon pour acotrer d'autres orenge, ou autres choses.

## ¶ Pour confire des noix.

**P**REN premièrement des noix petites & verdes, avec l'écorce, & y fais quatre petis pertuis, ou plus: puis les mets tremper en de l'eau par onze jours, ou plus, ou moins: nettoye-les tre-bien, & les mets boüillir en miel, comme les su-dites orenge, mais fay-les boüillir quatre fois d'auantage que les orenge. Et note que le miel est tou-jours bon, mais il y en faudra souuent adjoindre de nouueau, à cause qu'il se consomme. Finalement les acotreras comme les orenge avec bonnes espices, mais n'y mets guere de clous de girofle, car ils les rendroyent trop ameres.

## ¶ Pour confire des courges.

PREN

**R**EN le col de la courge, & le coupe par longues pieces, cōme bon te semblera, apres verse sus icelles de l'eau boüillante, & fais ainsi par neuf matinées, mais il les faut par-  
 auant auoir bien si subtilement pelées, & ôtée la partie inutile interieure. Ce fait, mets-les cuire en vn chaudron, tant qu'elles soyent ne trop fort, ne trop peu cuites, mais qu'elles soyent solides & fermes: puis les mets saicher à l'ombre sus vne table, par l'espace de deux jours: apres les essuyeras, piece à piece, d'un linge, & en feras comme tu as fait des orenge.

¶ Pour confire des poires muscatelles.

**F**AIS boüillir, vne fois, les poires avec de miel, en les acoutrant avec espices au-dit miel: & sois aduertý que toutes ces confitures veulent auoir forces espices pour conforter l'estomac, auxquelles sont tres-vtiles.

¶ Pour confire des cerises.

**R**EN les cerises, & les laisse par l'espace d'un jour au soleil, puis en tire les pierrettes, & les remets au soleil par trois autres jours: mets-les par-apres cuire, comme auons dit des orenge: mais il les faut laisser au miel par quinze jours, & au feu, par trois jours, de sorte que seulement soyent entretenues chaudes, a-fin qu'elles ne sentent le brûlé. Et apres auoir bien tout mellé & incorporé, tu les mettras au miel, avec les espices. Toutes ces confitures pourront durer par plusieurs années, pour-ueu que tu les rafraichisses d'autre miel vn peu boüilli, lors qu'il se sera diminué.

¶ Pour faire morfelets à la Neapolitaine, chose tres-exquise: car ils sont tres-sauoureux, confortent l'estomac, & font bonne alaine.

**R**EN sucre fin trois liures, fleur de farine six liures, canelle trois onces, noix muscate, gimgembre, poiure, de chacun demie once: mais que la quantité du poiure soit plus grande que des autres, miel blanc cru, non écumé, trois onces. Fay premierement vn cercle de la-dite farine, au milieu du-quel tu

LIVRE III. DES SECRETS.

mettras le sucre, & sus le sucre vne liure d'eau rose musquée : broye bien toutes ces choses avec la main, tant qu'on ne sente plus de sucre. Ce fait, y mettras les especes su-dites, & puis le miel, en mellant bien tout ensemble avec la main : apres melle encore parmy de la-dite farine, & en garde vne partie pour enfariner les tuiles. &c. Et quand tout sera bien reduit en paste, tu tailleras les morselets avec la main, faisant que chacun poise trois onces, ou enuiron, puis les tourne en forme de poisson, les acoutrant avec ton peigne propre à cela. Fay chauffer puis apres le four, & les mets sus des tuilots de cuiure ou de terre, faisant par dessus vn lit de farine assés épés: Il les faut aussi faire cuire à four ouuert, entre-tenant tou-jours le feu de l'vn des côtés de la bouche du four, & les faut souuent toucher pour veoir s'ils sont cuits, & s'ils s'attachent bien, & tiennent fort entre les doigts. Tu les peus aussi cuire au feu sus vn tuilot de cuiure couuert, cōme se font les tourteaus : puis les tirant hors, il les conuient d'orer.

FIN DV TROISIE' ME  
LIVRE.