



L E

CUISINIER

FRANCOIS

ENSEIGNANT LA

Maniere de bien apprêter & assaisonner les Viandes, qui se servent aux quatre Saisons de l'Année, en la Table des grands & des particuliers.

La maniere de faire le Bouillon pour la nourriture de tons les pots, soit de potage, entrée ou entre-mets.

VOUS prendrez des trumeaux, derriere de simier, peu de Mouton, avec quelques volailles, & suivant

A

Le Cuisinier

ce que vous voulez de bouillon, vous mettez de la viande à proportion : puis la ferez bien cuire avec un bouquet que vous ferez avec persil, siboules & thin liez ensemble, & peu de clou, & tenez toujours de l'eau chaude pour remplir le pot : puis étant bien fait, vous les passerez dans une serviette pour vous en servir. Et pour la viande rôtie, après en avoir tiré le jus, vous la mettez bouillir avec un bouquet, ainsi que dessus, faites la bien cuire, puis la passez pour mettre à vos entrées, ou aux potages bruns.

Table des Potages qui se peuvent faire pour servir aux jours gras.

<i>Bisque de pigeonneaux.</i>	1
<i>Potage de santé,</i>	2
<i>Potage de perdrix aux chaux,</i>	3
<i>potage de canards aux navets,</i>	4
<i>potage de poulets garni d'asperges,</i>	5
<i>potage de perdrix marbrées,</i>	6
<i>potage de fricandeaux.</i>	7

	<i>François.</i>	
		3
vous	potage de cailles, marbrées,	8
tion :	potage des ramiers garni ;	9
bou-	potage de profiteoles,	10
bou-	potage à la Reine.	11
clou,	potage à la Princesse,	12
e pour	potage à la Jacobine,	13
fait,	potage d'estudeaux,	14
viette	potage de sarcelles à l'hipocras,	15
viande	potage d'alloüctte aux roux,	16
vous la	potage de pigeonneaux,	17
er, ain-	potage de sarcelles au suc de navet,	18
e, puis	potage de beatilles,	19
ttées,	potage de poulets au choux-fleurs,	20
	potage de poulets en ragoût,	21
euvent	potage de pigeonneaux rostis,	22
gras.	potage d'oyson à la purée,	23
1	potage de petite oye d'oyson,	24
2	potage d'oyson aux poix verts,	25
x, 3	potage d'oye salée à la purée,	26
ts, 4	potage de poulets aux pois verts,	27
erges, 5	potage de pigeons aux pois verts.	28
s, 6	potage de sallé aux pois,	29
7	potage de lapreaux,	30

potage d'abatis d'agneaux,	31
potage d'alloüettes à la sauce dou- ce,	32
potage de jaret de veau,	33
potage de poitrine de veau,	34
potage de mouïettes,	35
potage de tortuës,	36
potage de cochon de lait,	37
potage de mouton aché,	38
potage de trumeau de bœuf,	39
potage de chapon au riz,	40
potage de poulets au riz,	41
potage de trumeau de bœuf au tail- ladin,	42
potage de marmite,	43
potage de tête de veau frite,	44
potage de mouton frit,	45
potage de manche d'épaules en ra- goût,	46
potage de beccasses rôties,	47
Demie bisque,	48
potage de Jacobine au fromage,	49

Maniere de faire toutes sortes de
Potage.

I. Bisque de pigeonneaux.

Prenez des pigeonneaux, aprèsqu'ils
seront bien netoyez & troissez, ce
que vous ferez faisant un trou avec un
couteau au bas de l'estomach, & y pas-
sant les cuisses: faites les blanchir, c'est
à dire, les mettre dans un pot avec de
l'eau chaude, ou bien du bouillon du
pot, & les couvrez bien: Ensuite les
empotez avec un petit brin de fines
herbes, & emplissez vôtrepot du meil-
leur de vos bouillons, empêchez bien
qu'il ne noircisse, puis faites secher
vôtre pain, & le faites mironner au
bouillon de pigeon, puis dressez après
qu'il est bien assaisonné de sel, poivre
& clou, la graisse des pigeonneaux,
crêtes, ris de veau, champignons,
jus de mouton, puis pistache. Servez
& garnissez les bords de vôtre plat de
grandes tranches de citron.

2. Potage de santé.

Le porage de santé se fait de chapons après qu'il sont bien nettoyez, vous les trouffez & les empotez avec du bouillon & le couvrez de peur qu'il ne devienne noir. faut le bien assaisonner de sel, bien faire cuire, & y mettre force bonnes herbes. En Hyver Chicorée, puis dressez & garnissez de vos herbes, sçavoit des cardes & racines de persil, ou chicoré, & servez.

3. Potage de Perdrix aux choux,

Etant bien nettoyées, vous les larderez de gros lard, puis les troufferez, les faites blanchir & les empotez avec du bouillon. Prenez des choux, & les empotez pareillement avec vos Perdrix: après qu'ils seront cuites, vous y passerez un peu de lard fondu, & les assaisonerez avec clou & poivre, puis faites mitonner vos croutes, les garnissez de la fagouë de veau ou saucisses si vous en avez, puis servez.

4. Potage de canard aux navets.

Après qu'ils sont nettoyez, lardez les de gros lard, puis les passez dans la poêle avec sain doux, ou lard

fondu, ou bien les faites rostir trois ou quatre tours à la broche, puis les empotez : ensuite prenez vos navets, les coupez comme vous voudrez, les faites blanchir, les farinez, & les passez par du sain doux, ou du lard, jusques à ce qu'ils soient bien roux, mettez les dans vos canards, faites bien cuire le tout, & mittonner vôtre pain, afin que vôtre potage soit lié : Si vous avez des capres, vous y en meslerez, ou un filet de vinaigre ; dressez & garnissez de navets : puis servez.

5. potage de poulets garni d'asperges.

Après qu'ils sont bien trouffez, faites les bien blanchir, & les empotez avec une barde par dessus, remplissez vôtre pot de vôtre meilleur bouillon, & les assaisonnez de sel & d'un brin de poivre, & ne les laissez pas trop cuire : seichez vôtre pain, & le faites mitonner, & le garnissez de vos poulets, avec asperges fricassées & rompuës, champignons, crestes ou de beatilles, de vos poulets, de peu de pistaches, & de jus de mouton, & garnissez le bord de vôtre plat de citron, puis servez.

6. Potage de Perdrix marbrées.

Après que vos perdrix sont bien rrouffées, lardez les de gros lard, & les faites blanchir, puis les empotez : faites les bien cuire & les assaisonnez de sel : puis y faites entrer & mitonner vôtrepain. Garnissez en vôtrepotage, & de Champignons, les faites un peu bouïllir sur le feu y mettant du bouïllon blanc d'amende, & du jus de mouton, pistaches & citron: puis servés.

7. Potage de Fricandeaux.

Prenez une ruelle de veau, la coupez fort deliée, faites la bien piquer & la faitesprendre couleur dansune tourtiere ou entre deux plats, mettez en les tranches dans un petit pot avec du meilleur bouïllon, les assaisonnez, faites mitonner vôtrepain, & le garnissez de vos fricandeaux, champignons, truffes, asperges, jus de mouton, pistaches, si vous voulez, ou citron, puis servez.

8. Potage de Cailles marbrées.

Après que vos Cailles sont rrouffées & blanchies, farigez les & les passez dans du lard ou sain doux : puis les em-

potés ; faites les bien cuire, & les assaisonnés de sel : faites mitonner votre pain & le garnisses de vos cailles avec truffes : champignons, crestes, citron, & pistaches, puis servez.

9. *Potage de Ramiers garni.*

Prenés des Ramiers ou gros Pigeons, faites les blanchir, & les lardez de moyen lard, puis les empotés & faites bien cuire avec assaisonnement de sel, & un brin de thin : faites mitonner votre pain, puis le garnisses de vos Ramiers, cus d'Artichaux, asperges, & servez.

10. *Potage de proficoles.*

Il se fait ainsi : vous prendrés quatre ou six petits pains, vous en ôterez toute la mie par une petite ouverture faite au dessus, vous ôterez le couvert & le faites seicher avec le pain, les faites passer par du sain doux ou du lard, puis faites mitonner votre pain avec votre meilleur bouillon, & l'arrousez du bouillon d'amande : puis mettez vos pains pour garnir votre potage, & les emplissés de crestes, de rix, & de beatilles, truffes, champignons, & le cou-

vrez. Mettez-y du bouillon jusques à ce que le pain soit imbu : avant que servir mettez du jus, & ce que vous aurez par dessus, puis servez.

II. potage à la Reyne.

Prenez des amandes, les battez & les mettez bouillir avec bon bouillon, un bouquet & un morceau du dedans d'un citron, un peu de mie de pain, puis les assaisonnez de sel: prenez bien garde qu'elles ne brûlent, remuez les fort souvent, & les passez. Prenez en suite votre pain, & le faites mitonner avec le meilleur bouillon, qui se fait ainsi. Après que vous aurez desossé quelque perdrix ou chapon-rosti, prenez les os & les battés bien dedans un mortier: puis prenez du bon bouillon, faites cuire tous ces os avec un peu de Champignons, & passez le tout dans un linge, & de ce bouillon mitonnez votre pain, & à mesure qu'ils mitonne, arrousez le de bouillon d'amande & de jus: puis y mettez un peu d'achis bien délié, soit de perdrix ou de chapon, jusques à ce qu'il soit plein. Prenez en suite la pelle de feu, la faites rougir,

& la passez par dessus. Garnissez vôtre potage de crestes pistaches, grenades & jus: puis servez.

12. *Potage à la Princesse.*

Prenez du même bouillon du potage à la Reyne tiré d'ossemens rostis: faites mitonner un pain en crouste, & en suite un petit achis de Perdrix, que vous semerez sur vôtre pain, si délié, qu'il ne paroisse point, faites le mitonner & l'emplissez peu à peu, garnissez le des plus petits champignons, crestes, roignons, pistaches, citron & jus en quantité, puis servez.

13. *Potage à la Iacobine.*

Prenez chapons ou Perdrix, les faites rostir, les desossez, & en achez le blanc bien menu. Prenez en aussi les os, les cassez, & les mettez cuire avec du bouillon & un bouquet dans un pot de terre: puis les passez dans un linge: Faites mitonner vôtre pain, mettez dessus un liêt de chair ou de fromage si vous voulez, un liêt de bouillon d'armende, & le faites bien bouillir & l'emplissez peu à peu, & le garnissez de petits bouts d'ailes desossez par un bout.

Prenés trois œufs avec un peu de bouillon d'amende, ou autre, les battez ensemble, & les jetez sur vôtre potage : faites-y passer la paille du feu, puis servés.

12. *Potage d'Estudeaux.*

Prenés Estudeaux, les habillés, & les faites blanchir, c'est à dire les faire tremper quelque temps dans de l'eau fraîche, ou dans le bouillon, puis les empotés avec autre bouillon bien assaisonnez de sel, & resses, & les garnifés de tout ce que vous aurez de reste de garniture sur un pain mitonné, servés.

15. *Potage de Sercelles à l'hypocras*

Prenés farcelles & les appropriiez, nettoyez bien, les faites blanchir ainsi que dessus, & étant piquées de quelque lardon dedans, les passez avec du lard ou sain doux, puis les empotés : lors qu'elles seront presque cuites, on jettera dedans des brugnoles avec un morceau de sucre, & garnifés vôtre potage de ces farcelles & bugnoles,

16. *Potage d'alloüettes au roux.*

Prenés des alloüettes & leur tirés les jusiers, faites les blanchir, enfrinés

les & les passés dans la poëlle avec
beurre, lard ou sain doux, jusqu'à ce
qu'elles soient bien rouffes: puis les
empotés avec bon bouillon, & un bou-
quet, & les faites cuire: faites bien mi-
tonner un pain, que vous garnirez de
vos alloüettes, palets de bœuf, jus de
mouton & de citron, puis servés.

17. *Potage de pigeonneaux.*

Prenés des pigeonneaux, & les fai-
tes bien eschauder & les empotés avec
bon bouillon & un bouquet: faites les
bien cuire avec une barde de lard, puis
les dressés sur un pain mitonné, & les
garnissés d'artichaux & asperges fricaf-
fées, & pois verts ou laictuës, puis ser-
vés.

18. *Potage de Sarcelles au suc de navets.*

Pour le faire, prenez des sarcelles &
les faites rostir, puis les empotés avec
bon bouillon: prenés des navets en-
suite & les faites blanchir, les enfari-
nés, & les passés par la poëlle, en sor-
te qu'ils soient bien roux: mettez les
avec vos sarcelles, & les faites cuire
ensemble, & lors que vous voudrés
dresser, passés incontinent les navets

dans quelque linge pour en épurer le suc, dont vous garnirez vôtre potage, ensemble de vos sarcelles & de grenades, puis servez.

19. *Potages de beatilles.*

Prenz des beatilles & les faites bien eschauder; passez-les par la poële comme une fricassée de poulets, les emportés bien avec bon boüillon, & faites les bien consommer, faites mitonner un pain que vous garnirés de vos beatilles avec force jus de mouton & rognon de belier, puis servés.

26. *Potage de poulets aux choux fleurs.*

Emportés les avec bon boüillon, faites les cuire avec un bouquet, & bien assaisonné de sel, clou, poivre, & rapés un peu de muscade ou croute de pain: quand serés prest de servir, garnissés en vôtre pain miroonné avec des choux fleurs, jus de mouton, & servés.

21. *Potage de poulets en ragoust.*

Estans roltis, écartelés-les, puis les mettés entre deux plats en guise de Ragoust, avec du boüillon du pot. Faites mitonner vôtre pain en croute, & le garnissés soudain de vos poulets mettât

autour tant soit peu de champignons & asperges, puis servés.

22. Potage de pigeonneaux rostis.

Empotés les avec quelque bon bouillon bien assaisonné de sel & clou; puis les faites cuire: Faites ensuite mitonner vos croutes & les garnissez de vos pigeons & de ce que vous aurés à y mettre. Prenés garde que vôtre potage soit brun, & lors vous servirés.

23. Potage d'oyson à la purée.

Prenés oysons ou autre chose que vous voudrés, empotés les & faites bien cuire, puis prenés vos pois & les faites bien cuire, passés les ensuite par une passoire bien deliée, & mettez vôtre purée dans un pot avec un bouquet, passés un peu de lard par la poëlle, & étant fondu jettez le dans le pot, & lors que vous voudrés servir faites mitonner vôtre pain avec le bouillon de vos oysons, puis jettés vôtre purée par dessus, pour laquelle rendre verte il ne faut pas laisser cuire vos pois tout à fait: mais après être demi cuits battés les dans un mortier, & les passés avec bon bouillon, ou si c'est en Hyver,

vous prendrés de la poirée ou oseille pillée & pressée, & jetterez le jus autour de vôtres potage lors que vous serés près de servir.

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

Faites les bien blanchir & les empotés avec du boüillon, un bouquet & une barde de lard, faites les bien cuire, en sorte qu'étans cuites elles paroissent blanchies : faites mitonner vôtres pain & le garnissés de vos petites oyes, que vous blanchirés si vous voulez : & y mettés un peu de capres achées : puis servés.

25. *Potage d'Oyson aux pois.*

Empotés vos Oysons avec un boüillon après les avoir bien préparés & blanchis, faites les bien cuire & les assaisonnés bien faisant passer vos pois dans la poëlle, puis les mettés dans un petit pot avec peu de boüillon, & après qu'ils seront bien cuits, faites mitonner vôtres pain, & le garnissés de vos Oysons & de leurs abatis, s'entend la petite oye, & de vos pois entiers ou passés : puis servés garnis de laitüés.

26. Potage d'Oye salée à la purée.

Vôtre Oye étant bien salée & coupée en quatre quartiers, si elle est trop fallée, faites la dessaler: puis la faites larder de gros lard, & la faites bien cuire: vos pois étans cuits, passés les dans un passoire en purée, & l'assaisonnés selon vôtre goût: faites bouillir vôtre Oye un bouillon dans cette purée, faites mitonner vôtre pain en d'autre bouillon si vous en avés d'autre pot, sur la purée jettés un peu de jus de mouton par dessus pour la marbrer. puis servés.

27. Potage de poulets aux pois verts.

Vos Poulets étant bien echaudez & troussés, empotés-les avec bon bouillon & les écumez bien: puis passés vos pois par la poëlle avec beurre ou lard, & les faites mitonner avec des Laituës, que vous aurés fait blanchir (c'est les mettre dans l'eau fraîche) faites aussi mitonner vôtre pain, & en suite le garnissés de vos poulets, pois & laitues, puis servés:

28. Potage de pigeons aux pois vers.

Il se fait de même façon que celui

de poulets, horsmis que si vous voulez, vous pouvez ne point passer vos pois en purée.

29. *potage de sallé aux pois.*

Faites bien cuire vôtre sallé, soit porc ou oye, ou autre chose, dressez & jetez vôtre purée par dessus, puis servez.

36. *potage de lapreaux.*

Estant bien habillez, faites 1 s blanchir & les passés par la poelle avec beure ou lard : en suite empotez-les avec bon boüillon & un bouquet, & les faites cuire à propos: faites bien mitonner vôtre pain, & le garnissez de vos lapreaux, champignons & truffés, & de ce que vous aurez, puis servez.

31. *potage d'abatis d'agneaux.*

Aprés que vos abatis seront bien blanchis, emportez les avec bon boüillon, un bouquet & une barde, c'est un morceau de lard gras, faites les bien cuire, & mitonnez bien vôtre pain, & quand vous serez prest à servir jetez un boüillon blanc par dessus, s'entend des jaunes d'œufs & verjus puis servez.

32. *potage d'alloüettes à la sauce douce.*

Plumez les & en tirez les jusiers, puis

les farinez & passez par la poêle avec du lard ou sain doux & les empotez avec bon bouillon, de septier de vin blanc & une demie livre de sucre, puis faites bien cuire le tout, & mitonner vôte pain, garnissez le de vos aloüettes, & servez.

33. *Potage de jaret de veau.*

Empotez vôte jaret de veau avec bon bouillon, le faites bien cuire & écumer, mettez y de la chicorée blanche: faites mitonner vôte pain, garnissez du jaret, chicorée, champignons, puis servez.

34. *Potage de poitrine de veau.*

Faites la blanchir dans l'eau fraîche, puis l'empotez avec bon bouillon, faites la cuire, & y mettez de bonnes herbes & un peu de capres, le tout bien assaisonné, dressez le sur vôte pain mitonné, puis servez.

Potage de moujettes.

Trousses les & leur ôtes les jusiers puis les farinez & passez par dedans la poêle avec beure ou lard, ensuite faites les empoter avec bon bouillon, & faites bien cuire avec un bouquet: fai-

tes mitonner v^otre pain, & le garniffez de vos moujettes, de palais de bœuf & champignons, puis servez.

36. *Potage de tortuës.*

Prenez vos tortuës, leur coupez la tête & les pieds, faites les cuire avec de l'eau, & quand elles seront presque cuites, mettez y un peu de vin blanc, des fines herbes & du lard. Lors qu'elles seront cuites, ôtez-les de la coquilles & en tirées l'amer, coupés-les par morceaux & les passés par la poêle avec bon beure, puis faises les mitonner dans un plat, comme aussi v^otre pain avec de v^otre bouillon, garniffés-le enfin de vos tortuës bien assaisonnées d'asperges coupées, de jus & de citron puis servés.

Potage de cochon de lait.

Après que vous l'aurez promptement habillé: mettés-le en cinq morceaux, faites le blanchir dans du bouillon ou de l'eau fraîche, & les empotés avec bon bouillon, mettés-y de fines herbes & un morceau de lard: mais prenés garde qu'ils ne bouillent à sec: faites mitonner v^otre pain & le garniffés de

vôtre cochon, la tête au milieu des quartiers, & les abatis autour du plat : puis servés.

38. *Potage de mouton aché.*

Prenés un membre de mouton, achés le avec gresse ou moëlle de bœuf, & le faites mitonner dans un pot : faites pareillement mitonner vôtre pain dans un plat avec le meilleur de vos boüillons ; après quoi garnissés le de vos achis, ensemble de jus, crêtes, beatilles complis d'un pain sec : autrement, de tailladins, c'est à dire de morceaux de pain de la longueur & grosseur d'un doigt en forme de lardons, que vous passerés par la poêle avec bon beure, jusqu'à tant qu'ils paroissent roux ; & comme rôtis, & le faites aussi bien mitonner, puis servés.

39. *Potage de trumeau de bœuf.*

Faites le bien étouffer dans un pot : jusqu'à ce qu'il soit presque pourri de de cuire, & bien assaisonné, avec un bouquet du clou, capres, champignons & truffes : faites après mitonner vôtre pain, puis le garnissés de vôtre trumeau, & de sa fourniture.

40. Potage de chapon au riz.

Prenez un chapon, habilés le bien ; & l'empotez avec bon boüillon bien assaisonné : prenez vôtre ris bien épluché, le lavez & le faites secher devant le feu, & le faites cuire avec de bon boüillon peu à peu : faites mitonner vôtre pain & mettez vôtre chapon dessus & le garnissez de vôtre ris, mettez y si vous voulez du saffran, & servez.

41. Potage de poulet au riz.

Il se fait de même sorte que le chapon ; habillez les, troussés-les, empotez & assaisonnés de même. Apprêtez vôtre ris de la même façon. Vôtre pain étant mitonné & garni de même, servez

42. Potage de trumeau de bœuf au tailladin.

Faites blanchir vôtre trumeau, bien cuire & bien assaisonner : & du boüillon en faites aussi cuire vôtre tailladin : Vous y mêlerez un oignon picqué de cloux, & un peu de thim. Ensuite, faites mitonner vôtre pain, & le garnissez du trumeau & de vos tailladins, qui sont morceau de pain de la longueur &

grosseur d'un doigt passez & rôtis dans la poêle avec beurre ou lard, comme il a été dit ci-dessus en l'article 36. Si vous voulez vous y pouvez mettre du saffran, puis servez.

Chapon au tailladin, & toute autre viande se fait de même, & ainsi apprêtée se dira au tailladin.

43. *Potage de marmite.*

Faites mitonner des croutes de gros pain avec de bon bouillon de votre marmite, assaisonnée de poivre, sel & un peu de persil aché, puis servez. L'entameure de pain bouilli se sert de même, sans persil ni poivre si vous voulez.

44. *Potage de tête de veau frite*

Lors qu'elle est cuite, desossez & la coupez en tant de morceaux que voudrez, puis la farinez & faites faire avec beurre ou lard: faites mitonner votre pain & le garnissez de votre friture: servez le plat bien plein & garni, comme de champignons, grenades ou citrons coupez, & jus de citron.

45. *Potage de mouton frit aux navets.*

Prenez des hauts bouts d'une poitrine de mouton, les faites frire & bien cuire

jusqu'à ce qu'ils puissent souffrir les navets, lesquels étans coupés & aussi bien frits, vous mettrés avec vôtre mouton, bien cuit & assaisonné avec clou, sel & un bouquet: faites mitonner vôtre pain, & dresser: que si vôtre potage n'est assés lié, passés un peu de farine dans le boüillon pour l'épaissir, & y mêlés poivre blanc & vinaigre, puis servés.

46. *potage de manches d'épaules en ragoût.*

Vos manches étant blanchis dans l'eau fraîche, farinés & passés par la poêle avec beute ou lard: faites les cuire dans une terrine avec toutes les garnitures qui peuvent souffrir la cuisson comme esperges, champignons, ou truffes: faites mitonner vôtre pain ou des croutes avec bon boüillon, & le garniffés de vos manches, asperges, champignons, & de tout ce que vous aurez, puis servez.

47. *potage de beccasses rôties.*

Etant rôties empotez les avec bon boüillon & un bouquet, & les faites bien cuire, faites après mitonner vôtre pain & le garniffés de vos beccasses, &
de

de tout ce que vous aurez , puis servés.

Vous pouvez aussi le faire de même que de perdrix marbrée.

48. *Demie Bisque.*

Prenez pigeons un peu gros , ouvrez les & les faites cuire de même que la bisque dont vous trouverez facilement la façon ayant recours à la Table : garnissés & assaisonnés les aussi de même façon , en sorte qu'elle soit aussi bonne que la bisque si vous pouvez , puis servés.

49. *potage à la Jacobine au fromage.*

Prenez chapon garni de ses os , appropriez comme aîles & cuisses , & du fromage , dont vous ferez autant de lits que de chair & vous arrouserés le tout de bouillon d'amende si vous pouvez : que s'il n'est assez lié , delayés deux ou trois œufs , & avec la poëlle du feu lui donnez couleur. Or pour affermir & rendre votre bouillon meilleur , pillés les os & les faites bouillir avec le meilleur de vos bouillons bien assaisonné : faites mitonner votre pain , que vous pouvez garnir de pistaches , citrons , ou grenades , puis servés.

 Table des Potages farcis.

potage de chapons farcis.	
potage d'Estudeaux de ossez farcis.	
potage de poulets farcis.	3
potage de pigeonneaux farcis.	4
potage de canards farcis.	5
potage de jarets de veau farcie.	6
potage de poitrine de veau farcie.	7
potage de tête de veau de sossée farcie.	8.
potage de têtes d'Agneaux de sossées garnies.	
potage de membre de mouton farci.	10
potage d'Oysons farcis.	11
potage de perdrix farcies.	12
potage de poulet d'Inde farci.	13

*Maniere de bien faire les potages
farcis dont la Table est ci dessus.*

1. potage de chapons farcis.

Après les avoir bien habillés, desol-
sez les par le col, & les emplissés de
toutes sortes de beatilles, comme pi-
geonneaux, de la chair même de cha-
pon bien achée, avec de la graisse de
bœuf, ou de mouton, & étans très bien
assaisonnés & troussés, empotez-les
avec bon bouillon, & les faites cuire &
mitonner vôtre pain, que vous garni-
rés de vos chapons & de toutes sortes
de beatilles, puis servés.

2. potage d'Estudeaux desosseés farcis.

Après que vos estudeaux seront ha-
billez vous en tirerez les os de l'esto-
mach, en les remplissant de godiveau,
que vous ferez avec de la viande de
veau achée, & jaunes d'œufs crus, si-
boules, persil, poivre, ou espice, selon
vôtre goût, le tout assaisonné de sel:
& après les avoir troussés & fait bien
blanchir, empotés les & garnissés avec
bon assaisonnement, puis faites les

bien mitonner. dressez & garnissez de ce que vous aurez, & servez.

3. *potage de poulets farcis.*

Après qu'ils seront bien habillez, faites les blanchir dans de l'eau fraîche; levez en la peau avec le doigt, & les emplissez de farce composée de veau, ou blanc de chapon, avec graisse & jaunes d'œufs, le tout bien aché & mêlé ensemble, troussés les & empoez avec bon bouillon, & un bouquet: faites mitonner votre pain le garnissez de vos poulets, culs d'Artichaux & asperges, puis servés.

4. *potage de pigeonneaux farcis.*

Estans bien échaudez, habillez, la peau levée, & emplis comme les poulets, faites les blanchir dans l'eau fraîche, & les empotez avec bouillon, faites les cuire à proportion, & les assaisonnez avec une barde de lard: puis mitonnez votre pain & le garnissez de vos pigeonneaux avec leurs foyes & aîles, jus d'une élanche de mouton bien cuite à la broche: puis servez.

5. *potage de canards farcis.*

Prenez vos canards, les desossés par

Le col, emplissez les de tout ce que vous aurez de bon, comme jeune pigeons neaux, champignons, truffes, ris de veau, & autres choses semblables, faites vôtre farce d'un morceau de porc frais maigre, aché avec jaune d'œufs crus, persil, siboules, poivre ou espi- ce selon vôtre goût: recoués vos canards, faites les blanchir dans l'eau fraîche, & les empotés avec du bouillon, faites les bien cuire & assaisonner: délayés un peu de farine avec du bouillon, pour lier vôtre potage: ensuite faites mitonner vôtre pain, les garnissés de vos canards & de tout ce que vous aurés: puis servés.

6. potage de jarets de veau farcis:

Coupez ces jarets jusques contre la longe, levés en la peau bien proprement, & retrouffés le bout du manche: puis les faites tremper dans de l'eau fraîche, prenés en la chair, & en ôtés les nerfs, achés la avec de la graisse de bœuf ou de mouton, lard, jaunes d'œufs, & fines herbes: le tout étant bien aché & assaisonné: emplissés les & empotés avec bon bouillon, les faites cuire,

& y mettez des herbes selon la saison, ou un peu de chicorée blanche : faites mitonner votre pain en le garnissant de ces jarets, que vous ferez blanchir, avec des jaunes d'œufs & du verjus, si vous voulés, puis servés.

7. potage de poitrine de veau farcie.

Prenez une poitrine de veau, faites ouverture par le bout d'embas, faites une farce de peu de viande & graisse, une mie de pain & toute sorte de bonnes herbes: achèz le tout & assaisonnés: faites blanchir cette poitrine, & l'emportez avec de bon bouillon: faites la bien cuire avec capres, chicorée ou herbes hachées, faites mitonner votre pain, le garnissés si vous voulez & servés

8. potage de tête de veau desossée.

Estant bien eschaudée, il en faut lever la peau & la faire cuire: étant cuize la desosserez, en ôtant la cervelle & les yeux, pour les remettre en leur place: achèz en bien la viande avec graisse ou moëlle de bœuf & jaunes d'œufs crus pour lier la farce: puis remettez la cervelle & les yeux en leur place. Estar

farcie recoulez la proprement & la faites bien blanchir en eau fraîches, & l'empotez avec de bon bouillon: faites la bien cuire, & ensuite faut prendre des pieds de veau & les passez en ragoût, & les faisant demi cuire dans de l'eau, en les fendant par moitié, & passant par la poêle avec le beurre ou lard: mettez les dans votre pot avec des capres, & ensuite faites mitonner votre pain, le garnissez de cette tête & des pieds, avec les capres, & servez.

9. *Potage de têtes d'Agneau desossées farcies.*

Faites de même qu'à la tête de veau: après qu'elles seront bien échauffées, levez-en la peau, faites les cuire, & étans cuites en tirez la chair, & la achés avec graisse ou lard bien assaisonné selon votre goût: farcissez les avec un morceau de foie & avec de moutons d'agneau, graisse ou moëlle de bœuf, jaunes d'œufs crus, persil & fines herbes, le tout bien aché ensemble, & faites blanchir, puis les empotez avec bon bouillon: faites les bien cuire & assai-

sonner avec fines herbes, mittonnés
vôtre pain, & le garnissés de vos têtes
& abatis, que vous ferés blanchir, si
vous voulés, avec jaunes d'œufs dela-
yés dans du verjus, & servés.

10. *potage de mem' re de mouton farci.*

Prenés un membre de Mouton, le
desossés, & en achés la chair bien me-
nuë avec graisse de lard, puis en far-
cissés la peau, & la cousés bien propre-
ment, en sorte que le bout du manche
soit bien net, le tout bien assaisonné de
sel & d'espace selon vôtre goût, que
vous empoterés & ferés bien cuire avec
un bouquet, capres. & navets: faites
mitonner vôtre pain, dressés & le gar-
nissés de vos navets, puis servés.

11. *Potage d'Oysons farcis.*

Aprés qu'ils seront habillés, tirés
leur le brichet, & les farcissés de telle
farce que voudrés, puis les farinés &
empotés avec bon bouillon: faites mi-
tonner vôtre pain, & le garnissés de
vos oysons avec pois, purée, ou ce que
on voudra, & servés.

12. *potage de perdrix desossée farci.* ¶

Tirés leur le brichet, & prenés du

veau ou de la chair de chapon, achés la
& assaisonnés selon vôte goût, de sel
& d'épice, ou fines herbes, farcisés en
vos perdrix bien proprement, empotés
les avec bon bouillon, & les faites bien
cuire avec un bouquet, fait s mitonner
vôte pain : & le garnissés autour du
plat d'asperges & de cus d'artichaux,
puis servés.

13. potage de poulet d'inde farci,

Aprés l'avoir bien habillé, tirés le
brichet & prenés du veau & de la grai-
se, que vous acheterés bien menu, liés
vôte farce avec des œufs, & y mêlez
beatilles ou pigeonneaux, jaunes
d'œufs crus, empotés les avec bon
bouillon, & le faites bien cuire : met-
tés-y les marons, champignons & trou-
ffes : faites mitonner un pain, & le gar-
nissés de ce qui est en vôte pot, puis
servés.

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

Table des entrées qui se peuvent
faire dans les armées, ou
en la campagne.

<i>Poulet-d'inde à la framboise farci,</i>	1
<i>Membre de mouton à la Cardinale</i>	2
<i>Faret de veau à l'épigramme,</i>	3
<i>Longe de veau à la marinade,</i>	4
<i>Canard en ragoust,</i>	5
<i>Pigeonneaux en ragoust,</i>	6
<i>Reulardes en ragoust,</i>	7
<i>Boudin blanc,</i>	8
<i>Sausseries de blanc de perdrix.</i>	9
<i>Andouilles,</i>	10
<i>Servelats,</i>	11
<i>Poulets marinez,</i>	12
<i>Manches d'espaule à l'olier,</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

François.

	Langue de porc en ragouft.	35
	Langue de mouton en ragouft.	18
	Queuë de mouton en ragouft.	19
	Queuë de mouton en ragouft.	20
	Membre de mouton à la daube.	21
	Poulet d'Inde à la daube.	22
	civé de Lièvre.	23
	Poitrine de mouton en aricot.	24
	Agneaux en ragouft.	25
	Haut côté de veau en ragouft.	26
	Piece de bœuf à la daube.	27
	Membre de mouton à la logatte.	28
	Piece de bœuf à la marotte.	29
	Queuë de mouton rostie.	30
	piece de bœuf & queuë de mouton au naturel.	31
	cochon à la daube.	32
	Oye à la daube.	33
	Oye en ragouft.	34
	Sarcelles en ragouft.	35
	Poulet d'Inde en ragouft.	36
	cochon en ragouft.	37
	Langue de veau en ragouft.	38
	Alloüettes en ragouft.	39

foye de veau fricasse,	40
ped de veau & de mouton en ra- gout,	41
gras double en ragoust,	42
poulets fricassez,	43
pigeonneaux fricassez,	44
fricandeaux,	45
fricassée de veau,	46
ruelle de veau en ragoust,	47
épaule de veau en ragoust,	48
épaule de mouton en ragout,	49
poitrine de veau frite,	50
longe de chevreuil en ragout,	51
côtelettes de mouton en ragout,	52
bœuf à la mode,	53
bœuf à l'estoffade,	54
lapreaux en ragout,	55
longe de porc à la sauce Robert,	56
perdrix à l'estofade,	57
chapon aux huitres,	58
allebran en ragout,	59
langue de mouton frite,	60
foye de veau en ragoust,	61

Franois.

40	poulets à l'étuvée,	6
41	tête de veau frite,	63
42	foye de veau piqué,	64
43	abbatis de poulets d'Inde,	65
44	épaule de sanglier en ragoût,	66
45	caisseaux de chevreuil,	67
46	membre de mouton à la logate,	68
47	cochon farci,	69
48	pieds de mouton fricassez,	70
49	langue de mouton rôtie,	71
50	Achis de viande rôtie,	72
51	Attereaux,	73
52	achis de viande cruë,	74
53	poupeton,	75
54	tourte de lard,	76
55	tourte de moëlle,	77
56	tourtre de pigeonneaux,	78
57	tourte de veau,	79
58	pâté de chapon desossé,	80
59	pâté de gaudiveau,	81
60	pâté d'assiette,	82
61	pâté à la marotte,	83
	pâté à l'Angloise,	84

paté à la Cardinal, 85

poulet en rag. dâs une bouteille, 86

*Tranche de bœuf fort deliée en ra-
goût, 87*

Toutes sortes d'autres viandes se peuvent mettre en ragoût, comme bœuf, mouton, agneau, porc, de tel endroit que vous voudrez: chevreuil, biche, marcaffin: mais soignés à les bien approprier & faire en sorte qu'elles soient de bon goût,

Maniere d'apprêter les viandes des entrées, dont la Table est ci-dessus.

I. Poulet-d'inde à la framboise farci.

Après qu'il est habillé levés en le brichet, & tirés la chair, que vous acherés avec graisse & peu de chair de veau, que vous mêlerez ensemble avec jaunes d'œufs & pigeonneaux, & le tout bien assaisonné, vous en remplirez votre poulet-d'inde, & assaisonnerez de sel, poivre, clou batu, & capres; puis le mettés à sa broche, & le ferés tourner bien doucement: étant presque

cuir, tirez le & le mettez dans une terrine avec bon boüillon champignons , & un bouquet, que vous ferez avec persil, tin, & siboules liez ensemble : pour lier la sauce, prenés un peu de lard coupé, le faites passer par la poëlle, & étant fondu, vous le tirerez, & y mêlerez un peu de farine , que vous laisserez bien roussir, & delayerez avec peu de boüillon & du vinaigre , la mettez ensuite dans vôtre terrine avec jus de citron , & servés ; si c'est au temps des framboises, vous y en mettrés une poignée par dessus, sinon de la grenade.

2. *Membre de mouton à la Cardinale.*

Prenés un membre de mouton , le battés bien , & le lardés de gros lard , puis en ôtés la peau, la fariné & passés dans la poëlle avec du lard , & le faites cuire avec bon boüillon , un bouquet de persil, thin & siboules liés ensemble, champignons, truffes ou beatilles bien passés, & que la sauce soit bien liée, puis servés.

3. *larets de veau à l'epigramme.*

Estans bien blanchis dans l'eau fraîche , farinés les & passés par la poëlle

avec du lard fondu ou du sain doux ;
cassés les ensuite & les mettés dans un
pot bien assaisonnés de sel, poivre, clou
& un bouquet, mettés y un oignon,
peu de bouillon & de capres, puis les
farinés avec de la pâte, & les étouffez
avec le couvercle du pot; faites les cuire
ainsi couverts peu à peu pendant
trois heures, après quoi, découvrez les
& faites réduire votre sauce jusqu'à
ce que le tout en soit meilleur, par
après mettés y des champignons si vous
en avés, & servés.

4. *Longe de veau à la marinade.*

Battez la bien, & la lardés de gros
lard, faites la mariner avec vinaigre,
poivre, sel, espice, clou, citron, orange,
oignons, & romarin en sauge: mettés la
après à la broche, & la faites rostir &
l'arroufés de la sauce, tant qu'elle soit
cuite, & étant cuite, vous la ferés mi-
tonner dans la sauce, que vous lierés
chapelure, de pain ou farine nette
delayée dans du bouillon & garnirés
vôtre plat de champignons, palets de
bœuf ou asperges, puis servés.

5. Canards en ragouft.

Lardez les de gros lard, & les passés par la poëlle : puis les empotés dans une terrine ou un pot : mettez-y bon assaisonnement de sel, espice battüe, siboules, & persil, selon vôte goût : les laissés bien cuire & garnissés de ce que vous trouverés se rapporter mieux à la couleur, puis servés.

6. Pigeonneaux en ragouft.

Plumés les à sec & les vuidés & passés par la poëlle avec du lard ou sain doux : empotés les avec bon bouillon, & les laissés bien cuire, avec un bouquet : étans cuits, garnissés les de leurs foyes & rix de veau, le tout bien assaisonné de sel & espices, puis servés.

7. poulardes en ragouft,

Prenés les bien mortifiées. & les lardés de gros lard, puis les passés par la poëlle, après les avoir coupées par la moitié, empotés les avec bon hoüillon, & un bouquet : les assaisonnés & laissés bien cuire avec truffes : champignons, ou quelques petits morceaux de viande rostie, sçavoir de mouton ou de porc frais, pour leur donner goût, gar-

nissés les de leurs foyes, pistaches ou
citron, puis servés.

8. *Boudin blanc.*

Prenez boyaux de mouton, & les
ratiés en sorte qu'ils soient bié clairs,
puis prenez quatre livres de panne de
porc frai, & la coupés bien menuë:
prenez aussi deux blancs de chapon, les
achés comme poudre, & les mêlés
avec vôtre panne, ensuite mettés y
quinze œufs crus, une pinte de lait, la
mie de la moitié d'un pain blanc assai-
sonnés bien le tout de l'épice de saucis-
ses, que vous trouverés chez les Chair-
cutiers toute préparée, & un peu d'a-
nis: que si vous ne trouvés d'épice pré-
parée, prenez poivre, clou, sel, & gin-
gembre, & les battés bien ensemble,
puis entonnés le tout dans des boyaux
avec un instrument de cuivre ou de fer
blanc fait expres, que l'on nomme
Boudinier, & les faites blanchir dans
du lait, & rostir sur le gril, un papier
gras dessous & servés.

9. *Saucisses de blanc de perdrix.*

Vos perdrix étant rosties tirés en le
blanc & le achés bien menu: prenez de

la panne de porc frais quatre fois autant que de chair ; mêlés le tout ensemble bien assaisonné de même que le boudin blanc, mettés y aussi du lait à proportion , & entonnés le tout dans des boyaux de mouton , ainsi que le boudin blanc, que vous ferés blanchir aussi avec du lait , & lierés par les bouts : faites les rostir à loisir sur le papier gras : si vous voulés entonnés les dans un boyau de petit cochon de lait , ou de poulet d'Inde , puis servés.

10. *Andouilles*

Prenés fraises de veau & les de coupés avec de la panne , du lard & de la chair de porc : faites mitonner le tout ensemble dans un pot : étant cuit & froid , vous y mêlerés un peu de lait & des œufs crus : puis l'entonnerés dans un gros boyau de porc , avec même assaisonnement qu'au boudin blanc. Faites en moitié lait , & moitié eau : étant fait , mettés le rostir sur le gril , un papier gras dessous & servés.

11. *Servelats.*

Prenés un boyau de bœuf , & le ratiés bien , du lard , de la chair de porc

ou de mouton, ou de telle autre que vous voudrés, & après l'avoir bien achée, pillez la avec poivre, sel, vin blanc, clou, fines herbes, oignon, & peu de pannes de porc frais, puis entonnez vôtre appareil dans ce boyau coupé par morceaux suivant la longueur d'un servelast, que vous lierés par le bout, mettez à la cheminée. Quand on voudra s'en servir, on les fera cuire avec de l'eau, & sur la fin un peu de vin & de fines herbes: après qu'il sont cuits, vous les pouvés garder un mois, & servés.

12. Poulets marinez.

Prenés vos poulets, les fendez en deux, & les battés: puis les faites tremper dans du vinaigte bien assaisonné de sel & espice. Lors que vous voudrés vous en servir farinez-les, ou y faites une petite pâte avec deux œufs crus & peu de farine delayée avec des œufs: faites les frire avec du lard fondu ou du sain doux, & quand ils seront frits: mettés les un peu mitonner dans leur marinade, puis servés.

13. *Manche d'espaule à l'Olivier.*

Cassés vos manches, les faites blanchir dans l'eau fraîche, & essuyez, en suite étans farinés, passés-les dans la poëlle avec du lard ou du sain doux. Quand ils seront bien frits, empotés avec fort peu de boüillon, & y mettés un bouquet, peu d'oignon passé avec champignons, capres, roignons, & palets de bœuf: le tout bien assaisonné de sel, espice, ou poivre: les couvrez avec le couvercle, & faites un morceau de pâte mole pour fermer le pot, de peur qu'il ne prenne de l'air: puis les mettés sur un peu de braise, & les faites cuire à loisir: & servés.

14. *Piece de bœuf à l'Angloise, ou chalonnoise.*

Ayés une piece de bœuf de poitrine & la faites bien boüillir, lors qu'elle sera presque cuite tirés-la & la lardez de gros lard, puis la mettés à la broche, une marinade dessous d'as laliche-frite: la marinade se fait comme à la longe de veau, dont vous l'arrouserés avec un bouquet de sauge: que si elle ne tient à la broche, preés des ba-

stons, & la liés par les 2. bouts. Après qu'elle sera cuite, vous la tirerez & la mettrés dans une terrine: & faites la mitonner avec sa marinade jusqu'à ce que vous soyés prest de servir. Garniffez-là de ce que vous voudrés, de capres, ou de navets ou des deux ensemble, ou de palets de bœuf, ou de persil, ou de la marinade même: pourvû qu'elle soit bien liée: puis servés.

15. *Poitrine de veau à l'estoffade.*

Prenés poitrine d'un veau bien blanc & bien gras, mettés la dedans une terrine au four, dessous des bardes des lard, & l'affaisonnés puis la couvrés jusqu'à ce qu'elle ait pris couleur, & soit plus de moitié cuite: après passés, c'est à dire, mettés y champignons, palets de bœuf, capres & riz de veau; en sorte qu'ils se mêlent & achevent de cuire ensemble.

16. *perdrix en ragoust.*

Prenés vos perdrix, habillés les, & les picqués de trois ou quatre lardons de gros lard, puis les farinés & les passés dans la poëlle avec du lard ou sain

doux, en suite faire les cuire dans une terrine, bien consommer & assaisonner de sel & d'espice. Lors que vous voudrés servir, prenés du lard & le battés dans un mortier, mêlés le dans votre ragouft, & servés.

17. *Langue de bœuf en ragouft.*

Lardés la de gros lard, puis l'empotrés, faites cuire & assaisonnés de haut gouft. Lors qu'elle sera presque cuite, laissez la refroidir, picquez la, embrochez, & arrosez de son ragouft jusques à ce qu'elle soit rostie, & l'ayant tirée faites la mitonner dans sa sauce avec un peu d'oignon pilé, un peu de lard, & un peu de vinaigre, puis servés.

18. *Langues de porc en ragouft.*

Prenez les fraîches, & les passez par la poëlle avec du lard, puis les faites bien cuire dans un pot, & assaisonnées de haut gouft: étant presque cuites, vous y mêlerez un oignon pilé, truffes, farine seiche, & un peu de vin blanc, & les ferez mitonner dans leur même bouillon, étant cuites, servés.

19. *Langue de mouton en ragouft.*

Prenés en plusieurs, & étans bien

cuire farinés les & passés par la poëlle faites les mitonner avec bon bouillon, & y passés peu d'oignon, champignons, truffes, persil ensemble, le tout bien assaisonné de sel & poivre selon vôtre goût, avec un filet de verjus & de vinaigre, puis servés.

20. *Queue de mouton en ragoût.*

Prenes la jointe au membre lardés la toute de gros lard, en la mettant cuire avec une piece de bœuf. Lors qu'elle sera à moitié cuire, il la faut tirer & enfariner la passant par la poëlle: puis la mettés en une terrine avec du bouillon, & l'assaisonnés de champignons, capres, palets de bœuf, la couvrés; & la laissés cuire: puis servés.

21. *Membre de Mouton à la daube.*

Il le faut bien larder avec gros lard, puis l'empoter avec de l'eau, & bien assaisonner. Lors qu'il sera presque cuit mettés-y du vin blanc à proportion, & les faites achever de cuire avec fines herbes, écorce de citron ou d'orange, mais fort peu de peur d'amertume: lors que voudrés servir, garnissés les bords du plat avec du persil & des fleurs.

22. *poulet*

22. Poulet d'inde à la daube.

Il se fait de même que le membre de mouton, hors qu'il le faut bien lier avant que de le mettre cuire, garni amplement de sel & de toute sorte d'es-pice, même assaisonnement, vin blanc, &c. Servez le avec persil.

23. Civé de lièvre.

Prenés un lièvre, decoupez le par morceaux, l'emportés avec du bouillon, le faites bien cuire, & assaisonnez d'un bouquet: étant à moitié cuit, mettez y un peu de vin, & y passez un peu de farine avec un oignon & fort peu de vinaigre: servez à lauce verre & promptement.

24. Potage de mouton en arricot.

Passés la par la poëlle avec beurre ou lard fondu, puis l'emportés avec du bouillon, & assaisonnée de sel: étant à moitié cuite passez aussi par la poëlle des navets coupez en deux ou autrement, les mêlez ensemble, sans oublier un peu de lard passé avec un peu de farine, un oignon aché bien menu, un filet de vinaigre, & un bouquet, à lauce courte.

25. *Agneau en ragoust.*

Faites le rôtir, puis le mettez dans une terrine avec un peu de boüillon, vinaigre, sel, poivre, clou, & un bouquet, peu de farine passée, peu d'oignon pilé, capres, chan pignons, écorces de citron ou d'orange, & le tout bien mitonné ensemble, servez.

26. *Haut côté de veau en ragoust.*

Coupez les par côtes, les farinez, & les passez par la poëlle avec du lard, puis les empotez, & les faites cuire avec peu de boüillon, capres, asperges, truffes, & le tout bien mitonné, servés.

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 boüillon si vous voulez, puis étant bien cuite & assaisonnée, sans oublier le vin, servez comme l'esclanche.

28. *Membre de mouton à la logate.*

Après l'avoir bien choisi, battez le bien, ôtez 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 paroïtra bien
roux, empotez le avec une cueillerée
de bouïllon bien assaisonné de sel, poi-
vre, clou, & un bouquet: vous y pou-
vez mettre capres, champignons, trou-
fles. Estouffez le d'an couvercle fermé
avec de la farine, ni trop molle ni
trop dure, delayée dans de l'eau & fai-
tes cuire sur peu de charbon l'espace
de trois heures. Estant cuit, découvrés
le & le garnissez de ce que vous avez à
y mettre, comme oignons, cus d'arti-
chaux, riz de veau, & sauce courte:
servez, & autour du plat mettez citron
coupé, ou grenade.

29. *Piece de bœuf à la Marotte.*

Estant presque cuite, lardez la de
gros lard: puis faites un pâté de pâte
bise de la grandeur qu'est vôtre piece
de bœuf, bien assaisonnée de tout ce
que vous voudrez, & garnie de même,
avec capres. Lors qu'elle aura cuit fort
long-temps avec bouïllon: passez y oi-
gnon & ail battus, puis servez.

30. *Queuë de mouton.*

Estant bien cuite, levez en la peau;
couvrez la de sel, mie de pain, & persil

aché: puis la passez par la poële devant
& non dessus le feu: puis servez avec
verjus & persil autour du plat.

31. *Piece de bœuf & Queuë de mouton au naturel.*

Prenez une piece de bœuf sortant
de la boucherie, saupoudrez la d'un peu
de sel non par trop, de peur d'avoit af-
faire du bouillon: faites la bien cuire,
& levez ce qui aura été sallé, comme
les peaux, si voulez resaller, poudrés la
de sel menu: servez avec persil ou pain
fait autour du plat, & quelquefois de
petits pâtez, ou quelque liaison en
ragoût.

La queuë de mouton au naturel se
fait de même que la piece de bœuf:
étant bien cuite ôtez la peau, la pou-
drés de sel, garnissez le tour du plat de
persil, & la servez chaude.

32. *Cochon à la daube.*

Estant bien habillé, coupez le en
cinq morceaux: puis y passer peu de
gros lard, & le mettez avec bouillon,
vin blanc, fines herbes, oignon & étant
bien assaisonné de sel & autres ingre-
diens: servés avec persil autour du plat

33. Oye à la daube.

La sauce courte y demeure en gelée pour servir froid, en y mettant saffran si vous voulez.

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

34. Oye en ragoust.

Prenez une oye, la coupés en quatre: étant bien battuë, la farinez & passez par la poëlle, puis la faite cuire avec du bouillon, l'assaisonnez de toute sorte d'épices, & d'un bouquet. La garnissez de tous ses abatis, qui sont foye, jusier, aïles & col, que la sauce soit courte & liée, avec jaunes d'œufs delayez dans du verjus, puis servez.

35. Saucelles en ragoust.

Estant habillées, lardez les de moyen lard, les passez par la poëlle, & les faites mitonner avec bouillon bien assaisonné, puis les remettez avec un peu de lard & de farine, oignon capres,

champignons, truffes, & écoree de citron, le tout ensemble, puis servez.

36. *Poulet d'inde en ragoût.*

Pendez-le & battez, puis les picquez si vous voulez de gros lard, le farinez & passez par la poëlle, le mettez ensuite mitonner dans une terrine avec bon bouillon, bien assaisonné & garni de ce que vous voudrez, faites le cuire jusqu'à sauce courte, & servez.

37. *Cochon en ragoût.*

Après l'avoir habillé, levez en la peau si vous voulez, puis le coupez en quatre, le farinez passez par la poëlle, bien assaisonné au goût: garnissez-le de capres, truffes, champignons; & servés à sauce courte.

38. *Longe de veau en ragoût.*

Estant bien battuë, lardez la de gros lard & l'embrochez, puis étant à la moitié cuite, mettez la mitonner avec bon bouillon, & faites une sauce liée avec farine & oignon passé; garnissez de champignons, artichaux, asperges, truffes, & son oignon étant decoupe servez.

39. *Allouettes en ragoût.*

Estans habillées, ôtez leur le jusier

& leur écrasés un peu l'estomach, les farinez & passés avec du lard : érans bien roullis faites les mitonner, & assaisonnés de capres & de champignons: vous pouvez mettre encore du citron, ou jus d'éclanche de mouton, ou orange, ou un bouquet: dégraisés les, & servis avec ce que vous aurés à servir.

40. Foye de veau fricassé.

Coupés le par trenchés fort deliées, puis les passés par la poëlle avec du lard ou du beurre, bien assaisonnées de sel, poivre, oignon aché bien menu, & une goutte de bouillon, vinaigre, ou verjus de grain, & pour lier la sauce mettés y chapeleure de pain bien passée, vous le pouvés servir sans mitonner, crainte qu'il ne durcisse, avec capres, champignons, & garni autour du plat de ce que vous aurés.

41. Pieds de veau & mouton en ragoût.

Estans bien cuits, farinés les & passés par la poëlle avec du lard ou sa in doux, puis les mettés mitonner avec peu de bouillon, peu de verjus, un bouquet, un morceau de citron, & farine passée, le tout bien assaisonné & la

saUCE courte, mêlez y des capres, puis servez.

Les pieds de mouton se font de même : Estans bien cuits, & le ver ôté, farinez les & passez avec lard ou sain doux, & les mettez mitonner avec peu de bouillon & verjus, un bouquet, morceau de citron, & farine passée, le tout bien assaisonné, & sauce courte : mêlez y des capres, & servez.

42. *Gras double en ragouff.*

Estant bien blanc & bien cuit, coupez le bien menu, le fricassez avec lard, persil, & siboule, & assaisonné avec capres, vinaigre, farine frit & un oignon, faites le mitonner & servez.

Vous pouvez aussi y mêler en autre façon jaunes d'œufs & verjus pour liaison.

Autre façon.

Prenez le bien gras, le faut couper & poudrer de sel & de mie de pain : faites le rôtit sur le gril, & l'assaisonner de verjus de grain ou vinaigre : jus d'orange ou de citron : puis servez.

43. *Poulets fricassez.*

Estans habillez, les faut decouper

par morceaux & laver, les faire bouillir avec bon bouillon, & est uns presque cuits, les mettre égouter, puis les fricasser. Après cinq ou six tours, assaisonnez les de sel & fines herbes, comme persil, siboules, &c. delayez des jaunes d'œufs pour lier la sauce, & servez.

44. *Pigeonneaux fricassez.*

Après les avoir bien eschaudés, découpez en morceaux, & les passez par la poëlle avec du lard & beurre : par moitié : Estans bien fricassez, jetez y siboules, persil, asperges, poivre, sel, clou battu, les arrosez de bouillon bien assaisonné, & les servez blanchis ou non.

45. *Fricandeaux.*

Pour les faire, prenez du veau, le découpez par petites tranches & les battez bien avec le manche du couteau ; achetez toutes sortes d'herbes, graisse de bœuf ou mouton & un peu de lard : & étant bien assaisonnées & liées avec des œufs crus, les roulez parmi ces tranches de viande, & les faites cuire dans une terrine ou tourrière : étans

cuites, servés les avec la sauce.

46. *Fricassée de veau.*

Prenés du veau & le coupés par trenchés déliées, farinés les fort peu, & les passés par la poële, & assaisonnés de sel avec un oignon piqué de cloux, puis mettés les mitonner avec un peu de bouillon, & la sauce étant liée, servés.

47. *Ruelle de veau en ragoust.*

Lardez la de gros lard, l'embrochez & la faites cuire un peu plus de moitié: mettés la mitonner avec peu de bouillon & un bouquet, & couvrés bien: étant cuite, servés avec une sauce liée de chapelute de pain ou de farine & un oignon: servés la garnie de truffes & champignons.

48. *Espanle de veau en ragoust.*

Faites la blanchir & la farinés, puis la passés par la poëlle, étant bien rousse, mettés la mitonner dans une terrine, étant presque cuite, assaisonnés la d'un bouquet de toutes sortes de beatilles, champignons: passes-y un peu de farine, un peu d'oignon aché, & un filet de vinaigre, puis servés.

49. *Espauls de mouton en ragoist.*

Batiés la bien & en ôtés la peau: puis la farinés & passés par la poëlle avec beure ou lard fondu: ensuite metrés la mitonner avec bon bouillon, un bouquet, avec bon assaisonnement, on la garnit de ce que l'on a, entr'autres choses de capres, servés.

50. *Poitrine de veau frite.*

Estant blanchie, faite la cuire dans une grande marmite ou dans un autre pot: il n'importe qu'elle cuise avec d'autre viande. Après qu'elle est cuite, on l'ouvrira en deux, & faites une pâte liquide avec un peu de farine, œufs, sel & peu de persil, & puis la mouillés dans cét appareil: faites la frire ensuite dans du sain doux ou du lard fondu, & étant tirée, jettés dessus une poignée de persil bien verd & sec, c'est à dire, passé dans la poëlle avec beurre bien chaud & bien roux, servés.

51. *Longe de Chevreuil en ragoist.*

Lors qu'elle est bien picquée, metrés la à la broche, puis étant à moitié cuite, arrosés la avec poivre, vinaigre, & peu de bouillon: faites lier la sauce

avec chapelure de pain ou farine delayée : puis servez.

52. *Costelettes de Mouton en ragoût.*

Decoupez les , puis les battez & enfarinez, les passez en suite par la poële, étant passées mettez les avec bon bouillon & capres, & le tout bien assaisonné, servez.

53. *Bœuf à la mode.*

Battez le bien & le lardez avec de gros lard , puis le mettez cuire dans'un pot avec bon bouillon, un bouquet , & toutes sortes d'épices , & le tout étant bien consommé, servez avec la sauce.

54. *Bœuf à l'estofade.*

Coupez le en tranches fort deliées, & étant bien battues, farinez les & les passez par la poëlle avec du lard : mettez les ensuite dans une terrine ou dans un pot avec bon bouillon , le tout bien assaisonné, servez avec sauce courte.

55. *Lapreaux en ragoût.*

Vous les pouvez fricasser comme poulet ou les passer par la poëlle avec un peu de farine mêlée avec le beurre, puis les mettez mitonner avec bon bouillon & assaisonnez avec capres, jus d'orange.

ge on citron , & bouquet ou siboule ,
servez.

Autre façon.

Lors qu'ils sont rôtis , decoupez les
en pieces , les passez par la poëlle , &
mettez mitonner dans un plat avec jus
d'orange , capres peu de chapeleure de
pain , sauce de haut goût & courte ,
servez.

65. *Longe de porc à la sauce Robert.*

Lardez là de gros lard , puis la faites
rôtir & l'arrosez de verjus & vinaigre
avec un bouquet de sauge La graisse
étant tombée , prenez la pour fricasser
un oignon , lequel étant fricassé vous
mettrez sous la longe avec la sauce
dont vous l'aurez arrosée : Le tout
étant un peu mittoné ensemble , de
peur qu'elle ne s'endurcisse , servez.
Cette sauce s'appelle sauce Robert.

57. *Perdrix à l'estoffade.*

Prenez vos perdrix & les lardez de
gros lard , & les passez par la poëlle
avec beurre ou lard fondu , étans bien
rousses empotez les avec bon bouillon
& les faites cuire bien assaisonnées.
Pour la garniture vous aurez truffes ,

champignons asperges fricassées, avec
 quoi les ferés mitonner : servez avec
 citron & pistaches Si la sauce n'est as-
 sez liée, prenez un peu de farine ou de
 vos liaisons, & ne la liez pas trop,
 crainte qu'elle ne soit trop épaisse.

58. *Chapon aux Huîtres.*

Vôtre chapon étant habillé & bar-
 dé de lard & de papier beurré par des-
 sus, faites le ôtir, mettés dessous une
 lechefrite, après que vous aurés bien
 nettoyé vos huîtres, vous les blanchi-
 rez si elles sont vieilles: étant bien net-
 tes & blanchies passés les par la poêle
 avec ce qui est tombé de vôtre chapon,
 & les assaisonnés de champignons,
 oignon picqué, & un bouquet: étans
 bien fricassées, vous ôterez le bou-
 quet: & le reste vous le mettrés dans le
 corps du chapon, que vous ferez mit-
 tonner avec un peu de capres puis
 servés.

59. *Allebran en ragoût.*

Estans habillés, passés les par la
 poêle, avec beurre ou lard, puis les
 mettés mitonner dans une terrine avec

Bon bouillon & un bouquet, le tout bien assaisonné : étant bien cuits & la sauce bien liée : mettés y capres, champignons, truffes, servés.

60. *Langue de mouton frite en ragoût.*

& begnest.

Prenés vos langues, & les fendés par la moitié, puis les patés par la poële avec beurre ou lard fondu, & les assaisonnés bien Mettés les ensuite dans un plat avec verjus & muscade : prenés après peu de farine & la delayés avec un œuf, & la sauce qui est dessous vos langues, que vous jetterés dans cét appareil, faites la frite avec du lard fondu ou du sain doux : étant frite, jetrés dans la poële une poignée de persil, & faites en sorte qu'il demeure bien verd ; servés les seiches ou bien avec une marinade, & le reste de vôtre sauce.

61. *Foye de veau en ragoût.*

Lardés la de gros lard, & le mettés dans un pot bien assaisonné avec un bouquet, écorce d'orange & capres : & puis étant bien cuit, & la sauce liée, coupés le par trenchés, & servés.

62. Poulets a l'estuvée.

Decoupez les bien menus, & les mettez cuire avec du bouillon du vin blanc & beurre bien frais : assaisonnez les de siboules & persil achez ensemble : lors qu'ils seront cuits, delayez jaunes d'œufs avec du verjus pour lier la sauce, & servez.

63. Teste de veau frite.

Estant habillée & cuite, vous la dessolerez : puis vous ferez une pâte liquide avec des œufs bien assaisonnée. Trempez y cette tête, & la mettez frite avec du sain doux : étant bien frite, poudrez la de sel, jus de citron ou verjus : puis la servez avec persil frit.

64. Foye de veau picqué.

Picquez le bien menu de lardons, puis le mettez à la broche, & faites une marinade dessous, dont on l'arrousera en cuisant, afin que la marinade se tourne en sauce. Estant cuit, faites le mitonner avec capres, & servez.

On peut encore se servir de foye de veau pour lier des sauces, & d'autres fois pour faire du boudin gris.

65. *Abatis de poulet d'Inde.*

Faites les blanchir dans l'eau fraîche, & cuite avec bon bouillon, lors qu'ils seront presque cuits, passez la par la poële avec du lard & bon assaisonnement que la sauce soit courte, puis servez.

66. *Espanle de sanglier en ragoust.*

Lardez la de gros lard : puis la mettez dans une chaudiere pleine d'eau, avec sel, poivre & un bouquet : prenez bien garde de ne la trop assaisonner, parce qu'il faut reduire le bouillon à une sauce courte. Etant plus de moitié cuite, vous y mettrez une pinte de vin blanc, du clou, & une feuille de laurier, ou un bâton de romarin : puis étant bien cuite & la sauce courte, vous lalieriez : & pour ce faire, faites fondre du lard, & y passez peu de farine : puis mettez-y un oignon aghé bien menu : faites lui faire un tour ou deux de poële, & le verserez dans vôtre farce, que vous ferez mitonner avec capres & champignons : le tout étant bien assaisonné, servez.

67. *Cuisseaux de chevreuil.*

Ils se peuvent faire de même que l'espaule de sanglier : comme aussi la longe & l'espaule, ou bien après les avoir lardés de gros lard : vous les pouvez passer par la poëlle pareillement avec du lard & de la farine : après quoi vous les ferés cuire avec du bouillon, & liérés la sauce de même.

68. *Membre de mouon à la logate.*

Voyés en la page 46. article 28.

69. *Cochon farci.*

Prenés le sous la mere, & le feignez dans de l'eau preste à bouillir, le peller, le couper entre les ouisses, lever la peau, la queuë, les pieds, & la tête ; puis le mettre tremper jusques à ce que vous en ayés affaire : laissés le corps, vous le tronverés bien après. Pour le farcir, prenés du veau & graisse de bœuf : fraisés les bien en façon de gaudiveau : puis vous en emplirés la peau avec champignons passés par la poëlle, pigeonneaux, riz de veau, un brin de fines herbes, & de tout ce que vous aurez : jusques à ce qu'elle ait la forme de cochon, vous reconferés ce qui été aura

ouvert, le trousserez & ferés blanchir dans l'eau tout prest à mettre à la broche. Une heure & demie devant dîner l'embrocherés au travers de la tête, l'envelopperés avec du papier beurré, & le lierés par les deux bouts avec des eliffes de bois, & à mesure qu'il cuira l'arroserés de beurre. Estant cuit, vous le developperés & ôterés le filet, en forte qu'il ne paroisse avoir été farci: puis servés.

Puis le corps de ce cochon étant habillé faites le blanchir, mais fort peu: picqués le bien, & le faites rôtir comme s'il étoit entier, ou comme un agneau: étant cuit, vous le pouvés servir avec une sauce verte.

70. *Pieds de veau fricassés.*

Estans bien cuits, coupés les fort menus, & les passés par la poêle avec du lard ou du beurre. Ayant fait trois ou quatre tours metés y siboule & persil achés ensemble. Incontinent après mettés y fort peu de bouillon, & assaisonnés bien le tout. Estant prest à servir delayés des œufs à proportion de votre viande, comme pour quatre

pieds trois œufs, avec du verjus de grain ou commun: vous y pouvez mettre grozeille au lieu de verjus de grain, puis vôtre sauce étant courte, mêlez y vôtre liaison & servez.

Les pieds de mouton se font de même: Prenez les fort blancs & bien cuits, coupez les bien menus, & ôtez le ver qui est dedans, puis les fricassés & assaisonnez avec persil & siboule achés ensemble: faites vôtre liaison comme dessus, mêlez la, & servez.

71. *Langue de Mouton rôtie.*

Habillez les & coupez par la moitié, puis les arrosés pour faire tenir dessus mie de pain & sel menu, & les mettez sur le gril: faites une sauce avec peu de bouillon, beurre frais, siboules & persil entier, peu de chapelure, sel, poivre, muscade, le tout passé ensemble par la poêle, puis faites mitonner les langues avec la sauce. Estant prest de servir, garnissez vôtre assiete ou plat, si c'est en Hyver, de capres, jus de citron, ou champignons, puis servez.

Autre façon.

Estans cuites, assaisonnés & les coupez par la moitié, puis les faites frire avec une pâte liquide. Servez avec jus de citron, persil frit, & garnissez.

Autre façon.

Nettoyez les bien, lèvez en les palets, & les fendez, mettez aussi par dessus mie de pain & sel menu, faites les rôtir, & après qu'elles seront rôties les mettez dans la lechefrite sous le rost, faites une sauce avec persil, fibou-le ou oignon achez menu, beurre frais & verjus de grain, & lors que vous serez prest à servir delayés jaunes d'œufs dans vôtre sauce, & la jettés dessus vos langues, puis servés promptement.

Autre façon.

Prenez vos langues à moitié cuites, habillés les, puis les faites mittonner dans un pot avec du bouillon, & les passés par la poêle avec lard fondu, peu de farine, oignon aché, le tout bien assaisonné, servés les garnies de ce que vous aurés, entr'autre de capres achées, avec sauce courte.

Vos langues étans rôties & picquées, servés les mitonnées dans une sauce courte, liée comme ci-dessus. Ou bien vous le pouvés faire mitonner avec une sauce douce.

72. *Achis de viande rôtie.*

Achis de viande rôtie, soit galimaffrée ou autre, se fait ainsi: Ayant levé la peau vous couperez l'espaule prés du manche, de sossérés le manche, & mettez la peau devant le feu: puis desossérés pareillement la palette, & acherez la viande assez menuë avec capres & persil, ce qu'étant fait, faites la mitonner avec une siboule ou oignon picqué, le tout bien assaisonné: & pour rendre vôtres achis plus délicat, mettez y un peu de mie de pain & de beurre frais, si vous voulez: mettez le dans un plat, ou sur une assiette, & l'arroserez de son jus ou d'autres, & la peau par dessus, puis servés. Vous pouvés le garnir de grenade, citron, ou pain cuit.

Achis de perdrix se fait de même, à la reserve que vous le pourrés nous

vir de jus & garnir de ce que vous jugerez à propos.

75. *Attcreaux.*

Prenés une ruelle de veau, la coupés par tranches fort deliées, aux endroits où il n'y a point de filets. Faites picorer vos tranches de lardons, & les mettés cuire dans une tourtiere couverte, puis avec peu de boüillon faites les mittonner, liés vôtre sauce, & les servés garnies.

74. *Achis de viande crue.*

Prenés telle viande que vous voudrés, ôtés-en les filets, & hachés bien, blanchie ou non, peu après mêlés-y deux fois autant de graisse de bœuf d'auprés du roignon ayant ôté le filet: puis le tout bien aché & bien assaisonné, delayés-la du boüillon, & la faites mitonner. Vous la pouvés garnir de marrons, ou de ce que vous aurés propre à garnir. Estant cuit servés avec graisse.

75. *Poupeton.*

Prenés chair de veau & graisse de bœuf ou de mouton, achés-les bien ensemble, & assaisonnés, mêlés y des

œufs pour lier la farce, & ensuite coupez trois ou quatre bardes de lard, sur lesquelles vous étendrez vôtre chair achée, que vous couvrirez de pigeon-neaux, beautilles, riz de veau, asperges, champignons, jaunes d'œufs, oignons, crestes, artichaux, & au dessus de tout cela vous y mettrez encore de la chair, & le tout étant bien assaisonné, le ferez cuire, puis servez.

76. *Tourte de lard.*

Prenez du lard, les decoupez, & le faites fondre entre deux plats, assaisonnés le de même que la tourte de moëlle, que vous trouverez en l'article suivant, étant cuite, servez.

77. *Tourte de moëlle.*

Prenez de la moëlle, & la faites fondre, étant fonduë passez la, & y mêlez sucre, jaunes d'œufs, pistaches, ou amandes pillées: de pâte fine, sur laquelle vous y mettrez vôtre appareil, bandés la si vous voulés, faites cuire, & la servés sucrée.

78. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites vôtre pâte fine & la laissés reposer: puis prenez vos pigeonneaux, les

les nettoyez, & les faites blanchir. S'ils sont trop gros, coupez les, & prenez gaudiveaux, asperges, champignons, cus d'artichaux, moëlle de bœuf, truffes, verjus de grain, ou grozeilles. Garnissez votre tourte de ce que vous avez, sans oublier l'assaisonnement, puis servez.

79. *Tourte de veau.*

Prenez un morceau de veau, le faites blanchir, & le achez avec deux fois autant de graisse de bœuf: étant bien assaisonné, faites une abbaissè de vôtre pâte fine, mettez dessus vôtre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurez, comme beatilles, &c. sucre si vous voulez: puis étant cuite, servez.

80. *Pâté de chapon desossé.*

Vôtre chapon étant desossé, farcissez le au dedans de toutes sortes de beatilles, andouillettes, champignons, truffes, moëlle, capres, cardes, riz de veau, & gaudiveaux étant farci dressez le sur pâte fine, le bandez de papier beurré, le liez avec un fil, & le couvrez bien assaisonné. Estant cuit, servez.

St. Pâté de gaudiveau.

Dressez votre pâté en ovale, la garnissez de vos gaudiveaux, au milieu desquels vous mettrez toute sorte de garniture, comme champignons, foyes de chapons gras, cardes, jaunes d'œufs durs, rix de veau, assaisonnez le tout. Bandez le de pâte par dessus, & lors qu'il sera cuit, servez avec sauce de verjus, jaunes d'œufs, & muscade.

82. Pâté d'assiette.

Prenés chair de veau & graisse de bœuf ou de mouton, faites en une façon de gaudiveaux, puis dressez votre pâté bien proprement à hauteur de demi pied, & l'emplissez d'un liêt de chair, & au dessus un autre liêt de champignons, une autre de carde ou de cardeaux ou pigeonneaux, palets de bœuf, roignons & jaunes d'œufs, en sorte que le liêt de dessous soit de vos gaudiveaux, couvrez & l'assaisonnez, puis servez.

83. Pâté à la marotte.

Prenez farine de seigle, que vous fallerez, faites en votre pâté, & l'ajustez en forme de pâté. Vous prendrez

ensuite un lièvre ou deux, membres de mouton avec un peu de graisse de bœuf, que vous acherez ensemble bien menu, & assaisonnez, faites ensuite votre pâté, auquel par dessus vous laisserez un souspiral: lors qu'il aura cuit trois heures, tirez le & le remplissez de bon bouillon, remettez le au four, & lors qu'il sera entièrement cuit servez.

84. *Pâté à l'Angloise.*

Prenez un levraut ou un lièvre, achetez le bien avec graisse de bœuf ou de mouton, ou même avec du blanc de chapon, mêlez bien le tout ensemble, & assaisonnez, mettez y si vous voulez des capres & du sucre. Faites ainsi le pâté lors qu'elle sera farinée étendez la, & la pliez en trois ou quatre comme une serviette, mettant du beurre frais sur chaque liêt de pâte, en sorte que pour une livre de pâte il y ait demie livre de beurre, à proportion. Ainsi accommodée, laissez la reposer quelque peu, & faites ensuite votre pâté qu'il faut garnir au dehors d'un papier beurré. Lors qu'il sera cuit, vous le faut dorer d'une jaune d'œuf, & servez.

85. *Pâté à la Cardinale.*

Faites vos pâtés fort hauts & fort étroits, empliss. z les de godiveaux, & les couvrez en sorte que le couvercle soit aussi fort haut : puis les servez principalement pour garniture à une piece de bœuf, ou sur une assiette.

86. *Poulet en ragoust dans une bouteille.*

Faut desosser entierement un poulet, & mettre la peau dans une bouteille sans aucun osier, laissant dehors l'ouverture du col, qu'il faut lier au goulet de cette bouteille. Faites ensuite telle farce qu'il vous plaira avec champignons, truffes, riz de veau, pigeon-neaux, asperges & des jaunes d'œufs, dont vous emplirez la peau du chapon, qu'il faut lier & laisser aller dans cette bouteille, la bouchant de pâte : & vous faut faire cuire tout incontinent vôtre ragout bien assaisonné dans la marmite, dont vous l'ôterez peu avant que de servir : & mettez mitonner devant le feu : & quand vous serez prest de servir, coupez cette bouteille avec un diamant, en sorte que le bas demeure plein & entier, puis vous servirez.

Memoire des viandes qui se peuvent servir au second.

<i>Le Faisan.</i>	1
<i>Lagelinotte.</i>	2
<i>Le Rouge.</i>	3
<i>La Tourte.</i>	4
<i>Le Levraut.</i>	6
<i>La caille.</i>	5
<i>La Perdrix.</i>	7
<i>Le Chapon.</i>	8
<i>Pigeonneaux.</i>	9
<i>Poulets de grain.</i>	10
<i>Poulets d'Inde.</i>	11
<i>Allebrans.</i>	12
<i>Bizets.</i>	13
<i>Estudeaux.</i>	14
<i>Agneau.</i>	15
<i>Sarcelles.</i>	16
<i>Oyson.</i>	17
<i>Marcaffin.</i>	18
<i>Lapreaux.</i>	19

Mauviette.	20
Balle.	21
Perdreaux.	22
Cailleteaux.	23
Dindonneaux.	24
Pluviers.	25
Longe de Cerf.	26
Filet de Cerf.	27
Longe de Chevreuil.	28
Ortolans.	29
Grives.	30
Beccasses.	31
Beccassines.	32
Pigeons ramiers.	33
Longe de veau.	34
Cochon picqué.	35
Oye sauvage.	36
Oye privée.	37
Poulets d'eau.	38
Chapon au cresson.	39
Cochon de lait au naturel.	40
Cus blancs,	41
Heron.	42

	<i>François.</i>	
20	<i>Rable de Lièvre.</i>	43
21	<i>Espaule ou longe de Sanglier.</i>	44
22	<i>Porc privé.</i>	45
23	<i>Faon de Biche.</i>	46
24	<i>Faon de Chevreuil.</i>	47
25	<i>Filet de Chevreuil.</i>	48
26	<i>Poitrine de veau farcie.</i>	49
27	<i>Haut côté de mouton.</i>	50
28	<i>Longe de mouton.</i>	51
29	<i>Alloyau.</i>	52
30	<i>Longe de Bœuf farcie.</i>	53
31	<i>Membre de mouton à la Royale.</i>	54
32	<i>Membre de mouton farci.</i>	55
33	<i>Poularde grasse.</i>	56
34	<i>Batteur de pavé.</i>	58
35	<i>Espaule de veau rôtie.</i>	58
36	<i>Foye de veau.</i>	59
37	<i>Alloüettes.</i>	60
38	<i>Canard sauvage.</i>	61

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

Avant que de discourir sur la façon
d'apprêter les viandes je vous donne

advis de garnir vos plats de fleurs, selon les saisons & la commodité; & qu'à la fin de cette partie vous trouverez comme il faut faire les sauces, dont il est fait mention dans quelques uns des discours qui suivent.

1. *Le Faisan.*

Faites le blanchir sur le feu, c'est à dire refaire sur le gril, en lui laissant une aîle, le col, la tête & la queue: picquez le de lardons, & enveloppez ce qui est de plume avec du papier beurré: faites le cuire, servez & le developez,

2. *La Gelinotte.*

Elle s'accommode de même.

3. *Le Rouge.*

Il s'accommode aussi de même.

4. *La Tourte.*

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

5. *Le veau.*

Habillez le, & le faites blanchir sur le feu: ensaignez le de son sang, le picquez & l'embrochez. Lors qu'il sera cuit, servés avec une poivrade, ou sauce douce.

6. *La Caille.*

Vous l'habillerez & ferez blanchir sur le feu, & bardez d'une barde de lard, que vous couvrirez de feuilles de Vignes en leur saison: étant cuite, servez.

7. *La Perdrix.*

Lors qu'elle sera habillée, faites la blanchir sur le feu & la bien picquer, & étant cuite, servez.

8. *Chapon.*

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

9. *Pigeonneaux rôtis.*

Au sortir de la Volliere, seignés les dedans l'eau, puis les eschaudez & habillés. Si vous voulés les barder, faites mettre des feuilles de Vignes par dessus, ou les picqués: étant rôtis, mettez poivrade dessous, & servez.

10. *Poulets de grain.*

Il les faut plumer à sec, les habiller & faire blanchir sur le feu. Puis après faut les picquer ou barder: faites les

rôtir , puis servez.

11. *Poulets d'inde.*

Il se plume pareillement à sec : il faut le blanchir sur le feu , puis le rôtir , & servez promptement.

12. *Allebrans.*

Habillez les & faites bien blanchir sur le feu ; & si vous voulez faites leur quatre roses de lardons sur les quatre membres : étant cuits , servez poivrade , ou sauce douce.

13. *Le bizet.*

Étant bien habillé , picquez le , mettez le à la broche & servez.

14. *Estudeaux.*

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

Vous les pouvez servir secs ou avec une sauce faite d'eau , sel , poivre , & si-boule achée.

Vous les pouvez aussi mettre en ragoût de même façon que la poularde , dont vous trouverez ci dessus le discours en l'article 54.

15. *Agneau.*

S'il est gras , étant rôti jetez un

de mie de pain par dessus avec peu de sel & de persil si vous voulez, & servez.

16. *Sarcelles.*

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

17. *Oyson.*

Sortant d'avec la mere eschaudez le & habillez, & lui coupez le col proche du corps, & les jambes: puis étant blanchi sur le feu & trouffé, mettez le rôtir: & faites une sauce pour mettre dessous avec son foye, & quantité de bonnes herbes hachées ensemble, que vous passerez ensuite par la poële avec du lard ou du beurre, & quelques jaunes d'œufs, le tout bien assaisonné, & servez.

18. *Marcassin.*

Dépoüillez le jusques a la tête, habillez le, & le faites blanchir sur le feu, lui coupés les quatre pieds, le picquez de lardons, & mettez dans le corps une feuille de laurier ou de fines herbes. Estant rôti, servez.

19. *Lapreaux.*

Habillés le, faite le blanchir sur le feu, le picqués, & le faites rôtir du verjus dessous, & servés.

Estant cuit, vous pouvés mettre du sel, peu de poivre, & jus d'orange dans le corps, & bien remuer tout ensemble, & servir.

20. *Mauvierte.*

Estant plumée, troussiez-là, & faites blanchir, la picquée, & mettés à la broche: mettés dessous une rôtie, & une sauce avec verjus, peu de vinaigre, oignon & écorce d'orange, puis servez.

21. *Ralle.*

Elle s'accommode de même que la Mauvierte sans vuidier, servés.

22. *Perdreaux.*

Habillés les, & faite blanchir sur le feu, faites les picquer de lardons, & rôtir avec verjus dessous, puis servez.

23. *Cailleteaux.*

Il les faut barder avec feuilles de vigne dans la saison,

24. *Dindonneaux.*

Estant plumés chaudement, laissés les

mortifier, habillez les ensuite, faites blanchir sur le feu, picquez & faites rôtir, puis servez.

25. Plouvier.

Estant plumé, troussiez le, & le faites blanchir, faut ensuite larder, & faire rôtir: servis avec une sauce, & rôties dessous.

26. Longe de Cerf.

Ostez toutes les peaux, la picquez & mettez à la broche, servez avec une poivrade.

27. Longe de Cerf.

De même que la longe, avec poivrade.

28. Longe de Chevreuil.

De même aussi que la longe de Cerf, & avec poivrade.

29. Ortolan.

Estant habillé, troussiez le, & bardez de lard avec feuilles de vigne par dessus en la saison: Au Printemps il le faut vuidier; étant rôti, servez.

30. Grive.

Habillez la comme la Mauviette, & même sauce.

31. *Beccasse.*

Estant plumée, trouffez la avec son bec, qui lui sert de brochette, la faites blanchir sur le feu, & picquer mettez la rôtir & dessous une rôtie, façon de poivrade, avec jus d'orange, puis servez.

32. *Beccassine.*

Elle s'accommode de même que la Beccasse.

Autre façon.

Accommodez la de même que l'Ortolan ci dessus, hors que quelques personnes les vuident, je le jugé bien à propos, en tout autre temps qu'en Hyver: d'autant que ces animaux dans les trois saisons du Printemps, Esté, & Automne, ne vient que de chenilles, fourmis, poulx, herbes ou feuilles d'arbre: mais enfin vuidée ou non, bardés la de feuilles de vigne en la saison, embrochez & faites rôtir en sorte qu'elle ne soit trop seiche, & servez.

33. *Pigeon ramier.*

Estans habillé, faites le blanchir sur le feu; le picquez & faites rôtir, une

poivrade dessous, & servez.

34. *Longe de veau.*

Estant mortifiée & blanchie, picquez la bien menu, faites la rôtir & faites un ragoût avec verjus peu d'eau & de vinaigre, écorce d'orange, & chapelure de pain, puis la servez bien assaisonnée.

35. *Chapon picqué.*

Dépoillez le, lui coupez la tête & les quatre pieds, le faites blanchir dans l'eau chaude, & picquer, ou si voulez bardez par la moitié, étant rôti servez avec mie de pain & sel par dessus.

36. *Oye sauvage.*

Estant habillée faites la blanchir sur le feu, & la lardez seulement sur les quartiers en façon de rosettes, faites la rôtir & servez.

37. *Oye farcie.*

De même que la sauvage.

38. *Poulette d'au.*

Estant plumée, vuidée, faites blanchir sur le feu, picquer & rôtir, une poivrade dessous, & servez.

39. *Chapon au cresson.*

Bardez de lard, & faites rôtir vôtre chapon, assaisonnez vôtre cresson avec sel & vinaigre; ou autrement, faites les amortir dans la sauce du chapon avec peu de vinaigre, puis servez.

40. *Chapon de lait au naturel.*

Prenez le dessous la mere, l'échaudez, & faites habiller & rôtir avec un bouquet, sel & poivre dans le corps, servez.

Autre façon.

Prenez le aussi, dessous la mere, le saignez dans l'eau pite à bouillir: puis étant pelé, vuidez le par le côté, trouffez les pieds de devant vers le Col, & ceux de derriere avec une brochette, faites le blanchir dans l'eau chaude, & le cizelez sur le corps: pour le faire cuire, mettez dans l'estomach un oignon picqué de cloux, fines herbes, un peu de beurre, sel, & peu de poivre. puis recousez l'ouverture, & le faites rôtir. Pour n'avoir point la peine de l'arroser, frottez le d'huile d'olive par ce moyen il prend bonne couleur, & a la coine fort delicate. Estant bien cuit, servez le garni de fleurs.

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

41. *Cus blanc . ou Thiastris.*

Plumez les , y laissant la tête , & vuidez : trouvez leur les jambes comme d'une beccasse, puis les faites blanchir sur le feu, & picquez, si vous voulez en rosette sur les cuisses. Estans rôtis, servez avec une poivrade dessous.

42. *Heron,*

Plumez le , & le vuidez : ensuite vous chercherez six ameres qui sont sur son corps, & un autre faisant le septième qui est au de dans, trouvez les jambes le long des cuisses, faites le blanchir sur le feu, & le picquez, enveloppez le col avec du papier beurré, puis le faites rôtir, & étant cuit servez.

43. *Rable de lièvre.*

Lors que vous en aurez ôté la peau, & vuidé, coupez le en table, c'est à dire, jusques aux épaules, ensuite ôtez trois peaux qui sont dessus, puis trouvez le derriere, le faites picquer & rôtir, & servez avec une poivrade.

44 *Espaule ou longe de sanglier.*

Après l'avoir bien battüe, ôtez en la venaison, qu'on appelle communément le gard, picquez la ensuite, faites rôtir, & servez avec une sauce Robert, ou une poivrade.

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

¶ 45. *Porc privé.*

Vous le pouvez déguiser à peu près de même que le sanglier, c'est à sçavoir qu'après l'avoir battu, vous l'enseignerez & peu après le picquerez, le mettez à la broche, sans oublier de bien enseigner les pieds devant qu'il soit cuit, le servez de même que le sanglier, avec sauce ou non,

49. Faon de biche.

Avant que d'être trop mortifié, habillez le bien proprement, le trousséz, & ôtez quelques peaux qui sont par dessus, & paroissent comme de la glaire, puis le faites blanchir sur le feu pour le picquer, en sorte qu'il ne soit trop blanchi, d'autant que cela vous causeroit trop de peine à larder. Prenés garde aussi de brûler la tête, ou que le poil n'en devienne noir. Metrés le à la broche, & enveloppés la tête avec un papier beurré. Estant cuit servés le avec une poivrade.

47. Faon de Chevreuil.

Habillés le de même sorte que celui de biche, le troussés & lardés, enveloppés aussi la tête de papier beurré: & étant cuit, servés le avec une poivrade: orange, ou sauce douce.

48. Filet de Chevreuil.

Aprés l'avoir picqué, faites le rôtir enveloppé d'un papier beurré: étant cuit, servés le avec une poivrade.

Autre façon.

Vous le pouvés larder avec du moyen lard, & le picquer par dessus de

plus petits, lardons. Estans à la broche, faites une marinade par dessus; & lors qu'il sera cuit, faites le mitonner, & servez.

49. *Poitrine de veau farcie.*

Choisissez la blanche & grasse, & faites la tremper dans l'eau jusques à ce que votre farce soit faite, laquelle l'on fera ainsi. Prenez de la viande de ruelle de Veau, de la graisse de bœuf, mie de pain bouïllie, capres, champignons peu de fines herbes, jaunes d'œufs: achevez le tout ensemble bien assaisonné, & en farcissez la poitrine. Ce qu'étant fait brochetez la ou cousez, & la faites blanchir dans l'eau chaude. Ce que dessus est pour la servir bouïllie.

Pour rôir, mettez en votre force palets de bœuf, & autres choses, & ne l'emplissez pas tant que pour bouïllir: Estant picquée, & à la broche, faites dessous tel ragoût que voudrez: Estant cuite & la sauce bien assaisonnée, faites la mitonner avec, & servés.

50. *Haut côté de mouton.*

Pour le servir en ragoût, par Costettes ou entier, il le faut passer par

la poëlle avec beurre ou lard fondu, étant fariné, puis le faites mitonner avec du bouillon un bouquet & des capres. Et pour lier la sauce, passez un peu de farine avec du lard, & lors que la farine sera rousse, mettez y un oignon aché & un filet de vinaigre: faites aussi mitonner le tout ensemble, & servez garni de ce que vous aurez.

Vous pouvez le faire rôtir picqué de persil, & étant cuit, servez 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 une marinade avec oignon, sel, poivre, 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 servirez de peu de farine passée par la poëlle avec du lard, comme à l'article précédent garnissez la de ce que vous aurez. Les capres y sont bonnes, & quelques enchois. Vous pouvez lui donner la liaison de navets passés, servez.

§ 2. *Alloyau*

Prenez un alloyau de la premiere piece, & le choisissés bien entre lardé avec graisse fort blanche: & mettés à la broche. Estant presque cuit, levés le filet, arroufés le de peu du bouillon. Pour faire vôtre ragoût; coupés le en trenchés fort deliées, avec deux ou trois siboules entieres ou autrement, sel, poivre, peu de chapelure de pain, ou quelque liaison que vous ayés, puis mêlés le tout ensemble, & faites mitonner sans couvrir: servés le ragoût avec peu de vinaigre, ou jus d'éclanche de mouton: vous y pouvés mêler de ce que vous aurés, prenez garde que l'alloyau ne soit noir à force de trop cuire.

§ 3. *Langue de bœuf fraîche.*

Faites la cuire, ou la prenez cuite chés la Tripiere, l'habillés, la picqués & la faites rôtir à la broche. Estant rôtie, fendés la par la moitié, & servés avec tel ragoût que vous voudrés.

Autre façon.

Faites la mitonner avec peu de vin, sucre, & clou jusques à ce que la sauce

donce soit faite, si elle n'est assés forte, mettés y une pinte de vinaigre, puis servés.

54. *Membre de mouton à la Royale.*

Choissés un bon membre de mouton, qu'il soit gros & court: Battés le bien en ôtés la peau, & desossés le manche. Farinés-le, & le passés dans la poêle avec du lard ou sain doux, puis le faites cuire avec un peu de bonboüillon bien assaisonné, avec champignons, truffes, & beatilles. Estant presque cuit, passés un peu de lard battu, faites mitonner le tout ensemble, servés avec sauce courte, & garni de grenade ou citron coupé.

55. *Membre de mouton farci.*

Vous trouverés la façon de le farcir au discours des potages. Estant farci; faites le mitonner avec bon boüillon, un bouquet, passés y farine, champignons, & côtelettes pour garnir: faites bien cuire le tout ensemble: & liés bien la sauce avec telle pointe que vous voudrés: citron, orange: ou verjus, servés le garni de ce que vous aurés par dessus vos côtelettes.

56. Poullarde grasse.

Estant bien choisie : habillez la, coupez en les extremitez : & la lardez de moyen lard. Estant farinée : passez la par la poële avec lard ou sain doux: puis la faites mitonner avec de bon bouillon : & l'assaisonnez. Estant presque cuite: passez y champignons, foye gras: p u de farine : & un oignon picqué deoux: le tout étant bien cuit, & la sauce bien liée, vous la pouvez servir de grenades.

Autre façon.

Vous pouvez la faire d'huitres, ou de pigeonneaux, & de toutes autres beatiles: faites la cuire de même sorte, & garnissez de ce que vous aurez, puis servez.

Autre façon.

Coupés la par la moitié, passz par la poëlle : l'assaisonnez, & garnissez comme ci devant, puis servez.

Autre façon.

Estant picquée ou bardée, avec un papier par dessus la barde, faites la cuire. Estant bien cuite, parfemez la de mie de pain & sel menu, puis la servez
avec

avec sauce au pauvre homme, verjus
ou orange & en Hyver avec cresson.

57. *Batteurs de pavé.*

Pour les mettre en ragoust, coupez
en la tête & les pieds, Estans habillez
lardés les de moyen lard, les farinez &
passez dans la poëlle avec beurre ou
lard fondu, puis les faites mitonner
avec bouillon bien assaisonné, un bou-
quet & champignons, & passés y un peu
de farine & oignon, & lors que le tout
sera bien mitonné, servez avec sauce
liée de telle liaison que vous voudrez.

58. *Espanse de veau rôtie.*

Estant bien blanchie à l'eau, ou sur
le feu ce qui sera le plus propre & le
meilleur, picquez la ou la bardez de
lard, ou si vous voulez en cuisant attro-
sez la de beurre, étant cuite mettez
dessus une mie de pain & sel menu, &
servez.

Vous la pouvés servir rôtie avec
une poivrade.

59. *Foye de veau.*

Lardés le de moyen lard, puis le pic-
quez, faites chauffer la broche à l'en-
droit où il doit demeurer, & à mesure

qu'il rôtit, arrosés le d'une poivrade ; composée de siboule, sel, oignon picqué, poivre, & un peu de bouillon, Estant cuit faites le mitonner dans la sauce, puis le servés entier, ou par trenchés, & la sauce bien liée de telle liaison que vous voudrez.

60. *Allouettes.*

Faites les rôtir picquées ou bardées de lard. Estant cuites, si elles sont bardées, parsemez les de mie de pain, & sel menu & servés.

61. *Canard sauvage.*

Vous le pouvés mettre de la même sorte que le Batteur de pavé, ci-dessus article 57. & avec telle garniture que vous voudrés.

Vous pouvés aussi le faire rôtir, & le servir avec une poivrade.

Maniere d'appreter quelques sauces, dont il est fait mention dans les discours du second.

La sauce nommée poivrade se fait avec vinaigre, sel, oignon, ou siboule, écorce d'orange ou de citron, & poivre, fai-

tes la cuire : & la servés sous vos viandes auxquelles elle est propre.

La sauce verte se fait ainsi. Prenés du bled verd , faites brûler une rôtie de pain avec du vinaigre , un peu de poivre & de sel , & pilés le tout ensemble dans un mortier , & le passés dans un linge : puis servés vôtre sauce sous vos viandes.

La sauce aux lapreaux ou lapin de garanne est telle : qu'étans cuits vous mettés du sel & du poivre dans le corps avec un jus d'orange , & remuez bien le tout ensemble.

Pour les perdreaux, orange , ou verjus de grain.

Autre sauce propre à la Mauviette & à la Ralle , est que vous mettés des rôties sous vôtre broche , & lors que vos oiseaux sont presque cuits , vous ôtez vos rôties, les mettés à part , & prenés vinaigre, verjus, sel, poivre , & écorce d'orange, faites bouïllir le tout ensemble : & ayant mis vos rôties dedans , servés.

La Grive & la Beccasse se servent avec rôties & une poiyrade dessus.

Le Pluvier se sert avec une sauce qui se fait de verjus, écorce d'orange ou de citron, un filet de vinaigre, poivre, sel & siboule, sans y oublier des rôties.

La Beccassine de même.

Le Ramier avec poivrade.

Le Cochon & agneau avec sauce verte

Table des Entre-mets pour les
jours de viande.

<i>Pieds & oreilles de porc.</i>	1
<i>Menus droits de Cerf.</i>	2
<i>Pâté de venaison.</i>	3
<i>Trenche de pâté.</i>	4
<i>Pâté de jambon.</i>	5
<i>Trufles en ragoust.</i>	6
<i>Trufles seiches.</i>	7
<i>Trufles au naturel.</i>	8
<i>Omelettes de beatilles.</i>	9
<i>Riz de veau frits.</i>	10
<i>Riz de veau pic quez.</i>	11
<i>Riz de veau en ragoust.</i>	12
<i>Foye de chevre üil.</i>	13

Français.

101

Foye de Chevreuil en omelettes. 14

Tetines de Chevreuil. 15

Tetines de vache. 16

Choux fleurs. 17

Crème de pistache. 18

Jambon en ragouft. 19

Jambon rôti. 20

Jambon en trenche. 21

Mauviette. 22

Poulets marinez. 23

Abbatis d'aigneauz. 24

Alloüettes en ragouft. 25

Gellée. 26

Gellée de Corne de Cerf. 27

Gellée verte. 28

Gellée rouge. 29

Gellée jaune. 30

Gellée violette. 31

Gellée bleuë. 32

Blanc manger. 33

Sallade de citron. 34

Achis de Perdrix. 35

Rissolles frites. 36

Rissolles feuilletées.	37
Baignets de moëlle.	38
Baignets de pommes.	39
Baignets d'artichaut.	40
Pets de putain.	41
Pâte filée.	42
Pâte de citron.	43
Pâte d'amende.	44
Pâte de pistaches.	45
Ramequin de roignons.	46
Ramequin de chair.	47
Ramequin de fromage.	48
Ramequin de suye.	49
Ramequin d'oignon.	50
Ramequin d'aulx.	51
Ortolans.	52
Langue de bœuf en ragoust.	53
Langue de porc en ragoust.	54
Langue de bœuf parfumée.	55
Langue de porc grillée en ragoust.	56
Langue de bœuf.	57
Pigeonneaux.	58
Foye gras.	59

Foye gras
 Foye gras
 Foye gras
 Beutilles
 Tourte de
 Nulle.
 Nulle a
 Nulle
 Artich
 Artich
 Artich
 Artich
 Champ
 Champ
 Champ
 Champ
 Omelette
 Tortues
 Tourte de
 Oeufs a la
 Oeufs m
 Oeufs fi
 Oeufs a

37	Foye gras sur le grill.	60
38	Foye gras cuit dans les cendres.	61
39	Foye gras frit en baignets.	62
40	Beatilles.	63
41	Tourte de franchipagne.	64
42	Nullle.	65
43	Nullle ambrée.	66
44	Nullle verte.	67
45	Artichaux fricassez.	68
46	Artichaux frits.	69
47	Artichaux à la poivrade.	70
48	Artichaux en cus.	71
49	Champignons.	72
50	Champignons farcis.	73
51	Champignons frits.	74
52	Champignons à l'olivier.	75
53	Omelettes de jambon.	76
54	Tortuës.	77
55	Tourte de pistaches.	78
56	Oeufs à la Portugaise.	79
57	Oeufs mignons.	80
58	Oeufs filez.	81
59	Oeufs à la Varenne.	82

Oeufs de neige.	83
Oeufs à la Huguenotte.	84
Cardons d'Espagne.	85
Asperges à la sauce blanche.	86
Asperges en ragoust.	87
Asperges à la crème.	88
Langue de mouton en ragoust.	89
Langue de mouton picquée.	90
Langue de mouton sur le gr. l.	91
Salade de grenade.	92
Hure de sanglier.	93
Trenche de hure.	94
Trenche de hure en ragoust.	95
Pois verts.	96
Roignons de belier.	97
Palets de bœuf.	98
Arbolade.	99
Pigeonneaux.	100
Grives.	101
Perdreaux.	102

Vous vous souviendrez en servant
 Vntremets de garnir vos plats de fleurs
 de saison, & serés avertis qu'après

les discours suivans vous trouverés la maniere de faire les liaisons & jus de champignons avec d'autres petites curiosités assés utiles, & même nécessaires à ceux qui veulent servir les Grands avec honneur & accueil.

Discours des Entremets.

1. *Pieds & oreilles de porc.*

Estans cuits, passez les par la poëlle avec beurre ou lard fondu, & peu d'oignon, & les assaisonnés bien. Mettez les mitonner dans un petit pot avec un peu de bouillon, & lors que la sauce sera bien liée, mettés y un filet de vinaigre avec de la moutarde, s'il en est saison, & servez.

2. *Menus droits de Cerf.*

Estans bien habillez, mettez les cuire dans un pot, & lors qu'ils seront bien cuits, faites les mitonner avec du vin, ensuite passez les par la poëlle avec du lard, le tout bien assaisonné, puis les remettés mitonner entre deux plat, avec peu d'oignon, & bon bouillons, & quand la sauce sera fort courte :

servés.

3. *Pâté de venaison.*

Si la chair en est dure, battés la, ôtés les peaux de dessus, & la lardés de gros lard, assaisonné de sel, poivre, vinaigre & clou battu. Si c'est pour garder, faites vôtre pâte de farine de seigle, sans beurre, sel & poivre : faites cuire vôtre pâté l'espace de trois heures & demie : étant cuit, bouchés avec de la pâte le trou que vous aurez laissé pour donner évent, & servés par tranches.

4. *Tranches de pâté.*

La façon en est de chercher le côté où le lard paroît le plus, puis étant coupé fort delié, le servir.

5. *Pâté de jambon.*

Faites le bien detremper, & lors qu'il sera assés dessalé, faites le bouillir un bouillon, & ôtez la peau d'autour, que vous appellés la coine, puis la metrés en pâte bise, comme la venaison, & l'assaisonnés de poivre, clou, & persil : si vous me croyez, vous le larderés aussi de même 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. Estant froid, servés le par trenchés.

6. *Trufles en ragoust.*

Pelez les bien proprement : en sorte qu'il n'y demeure point de terre : les coupés bien deliées. & les passez avec peu de lard, ou s'il est jour maigre avec du beurre, peu de persil aché, & un peu de bouillon : étans bien assaisonnées, faites le mitonner : en sorte que la sauce soit peu liée. Et servés les sur une assiette garnie de grenade & citron si vous en avez, de fleurs & aussi de feuilles.

7. *Trufles seiches.*

Lavez les bien avec du vin : faites les cuire avec du gros vin, peu de vinaigre, sel, & poivre à quantité. Estans bien cuites, laissez les reposer dans leur bouillon, pour leur laisser prendre sel : puis servez les dedans une serviette pliée ou non.

8. *Trufles au naturel.*

Estans bien lavées avec du vin : faites les cuire avec sel & poivre, puis étans bien cuites, servés les dans une serviette pliée, ou sur un plat garni de fleurs.

9. *Omelettes de beatilles.*

Prenés vos beatilles, qui sont crétes, roignons & aïles de pigeonneaux: Faites les bien cuire, & étant cuites & assaisonnée, mettés les a sec. Ayez des œufs, dont vous ôterés plus de la moitié des blancs, battés les, & étans bien battus, mettés dedans vos beatilles bien nettes, & prenés du lard, & le coupez par morceaux, le passez par la poêle, & avec vôtres lard fondu, même avec les morceaux si vous voulés, faites vôtres omelette bien épaisse, & non trop cuite, & servés.

10. *Riz de veau frits.*

Qu'ils ne soient point trop vieux, faites les tremper dans l'eau, & bien blanchir, & ensuite seicher. Coupez les par trenchés, & assaisonnés de sel, farinés, & les faites frire avec du sain doux, ou lard fondu, en sorte qu'ils soient bien jaunes & secs, mettés y un jus d'orange ou de citron, & les servés proprement.

11. *Riz de veau picquez.*

Choisissez les plus beaux que vous pourrés, & les mieux faits, les blan-

chir dans de l'eau froide, les picquez,
& les mettés en une brochette: faites
rôtir bien proprement, & étans rôtis,
servés les avec un jus de citron par de
sus.

12. *Riz de veau en ragouft.*

Aprés les avoir fait blanchir, décou-
pés les par morceaux, en les passant par
la poêle, ou tous entiers si voulés avec
du lard, & bien assaisonnés avec persil,
fiboule entiere, champignons & truffes:
Lors les faut bien mitonner avec bon
bouillon: & la sauce étant courte &
bien liée, servés.

13. *Foye de chevreüil.*

Estant sorti tout chaud du corps du
chevreüil, le faut couper par petites
tranches & le passer par la poêle avec
du lard, en ôtant les cretons: Fricass. z
le bien en l'assaisonnant avec un peu de
persil & une fiboule entiere. Mettés le
mitonner avec un peu de bouillon, puis
le servés avec la sauce qui soit bien
liée.

14. *Foye de chevreüil en omelette.*

Vous pouvés faire aussi une omelette
de Foye de Chevreüil en cette façon.

Estant tiré de la bête, achés le bien menu & en faites vôtre omelette avec du lard : puis faites en sorte qu'elle ne soit pas trop cuite : mais aussi qu'elle le soit assez, puis servés

15. *Tetine de chevrcüil.*

Aprés l'avoir fait bien blanchir dans l'eau, coupez la par ruelles & la faites frire avec jus de citron, ou la mettez cuire avec quelque ragoût. Lors qu'elle sera cuite, achés la bien menu & en faites une omelette avec du lard, ainsi que celle des beatilles, article 9. puis servés avec du citron.

16. *Tetine de veau.*

Faites la bien cuire, & lors qu'elle sera bien cuite, decoupez la par tranches & en garnissez vos entrées en les passant par la poële avec fines herbes & siboule entiere : Assaisonnez bien le tout, en la faisant mitonner avec le meilleur de vos où llons, en sorte qu'il soit de haut goût, & la sauce bien liée, puis servez.

17. *Choux fleurs.*

Il les faut bien nettoyer & faire cuire avec du sel & un morceau de graisse ou de beurre : étans cuits, pelez les &

les mettés avec du beurre bien frais, un filet de vinaigre, un peu de muscade pour vous servir de garniture autour du plat. Si vous les voulez servir seuls, mettez les de même : & lors que vous serés prest de servir, faites une sauce aussi avec bon beurre bien frais, une siboule, sel, vinaigre, muscade & que la sauce soit liée. Quesi c'est en charnage, vous y mettez quelques jaunes d'œufs, dont pourtant vous pourrez vous passer si la sauce est bien tournée par quelque personne, pais garnissez vôtre assiette tout chaudement, mettez vôtre sauce par dessus, & servez.

18. Crème de pistaches.

Prenez une poignée de pistache; pilées & une chopine de laict, faites les boüillir avec un appareil de farine, que vous y mêlerés. Estans presque cuites delayez six jaunes d'œufs avec vos pistaches un peu de beurre bien frais, metrés le tout d'as un poissō avec quantité de sucre, & un peu de sel. Si voulez, mettés y musc ou ambre. appropriez avec sucre à quantité; mais fort peu de musc: battez bien le tout ensemble, & servez.

garni de fleurs.

19. *Lambon enragoust.*

Estant cuit ou non, coupés en des
trenches fort deliées, puis les mettés
dans la poelle avec peu de vin: faites
les ensuite mitonner avec peu de poi-
vre, peu de chapelure de pain fort de-
liée, & jus de citron, puis serves.

20. *Lambon rôti.*

Coupés le par trenches, & le mettés
trempier avec un peu de boüillon, & un
filet de vinaigre: faites le tiedir, puis le
tirés, mettés mie de pain dessus & des-
sous, faites le bien rôtir, & après que
la sauce aura boüilli un boüillon, met-
rés la dessus, puis serves bien garni
de fleurs ou de früilles.

21. *Lambon en tranche.*

Estant bien cuit, coupés le de bon
sens, & fort delié, puis serves.

22. *Mauviettes.*

Habillés les bien proprement coupés
en les ailes, les jambes & le col, & leur
ôtés le jusier, les applatissés un peu,
puis les farinés & fricassés avec du
lard: ensuite mettés les mitonner avec
du boüillon bien assaisonné, & un pe-

ait bouquet ; étant bien cuites , & la sauce liée , servés les avec un jus de citron par dessus , & les garnissés autour d'un citron entier decoupé.

23. *Poulets Marinez.*

Lors qu'ils seront bien habillés , fendés les en deux , s'ils sont petits cassés leur les os & les mettés mariner avec vinaigre, sel, poivre, siboule, & écorce de citron , laissés les y tremper jusques à ce que vous en ayés affaire , & alors mettés les égouter, farinés les & faites frire dans du sain doux , ou du lard ; étant frits , mettés les mitonner fort peu avec leur marinade , puis servés avec la sauce courte.

24. *Abbatés d'Agneaux en ragoust.*

Prenés les pieds, les oreilles, & la langue , passés les par la poëlle avec du beurre ou du lard, une siboule & persil, puis mettés les mitonner avec du bon bouillon, étant presque cuits, mettés y des capres achées, asperges rompuës, jus de champignons, ou truffes, & assaisonnés bien le tout. Servés proprement avec la sauce bien liée de telle liaison que vous voudrés, & garniture de

feuilles & de fleurs ; & sur tout , que vos abbatis soient bien blancs.

25. *Allouettes en ragoût.*

Estans bien plumées , tirez en les justiers , applatissez les , farinez , & passez par la poële avec beurre ou lard , puis les mettés mitonner avec bon bouillon un bouquet , & peu de capres achées , le tout bien assaisonné : Estans bien cuites , & la sauce bien liée de telle liaison que vous voudrez servez avec pistaches ou grenades , & tranches de citron.

26. *Gellée.*

Pour faire de la gelée , prenez un coq , ôtés en la peau ; prenés aussi un jaret & quatre pieds de veau , les cassez , & les faites blanchir , puis lesempotés dans un pot de terre neuf , & faites cuire l'espace de deux heures & demie ; le tout étant presque cuit , cherchez du vin blanc bien clair , & l'y mettez : Lors qu'il y sera entierement , passez & pressez votre viande dans une serviette , prenés votre bouillon & le mettez dans un poëillon sur le feu . Estant prest de bouillir , mettés y cinq quarterons de sucre , & lors qu'il boult , jettés y le jus

de six citrons, & les blancs de demi
quartreron d'œufs bien frais, après que le
tout aura bouilli, mettez le dans une
chauffe bien claire, & mettez de telles
couleurs que vous voudrez, musquez,
servez. 27. *Gellée de corne de Cerf.*

Prenez chez un Espicier, ou chez un
Coutelier de la corne de cerf rapée à
proportion: Pour en faire trois plats il
en faut deux livres, mettez la cuire
avec du vin blanc l'espace de deux
heures & qu'étant bouillie, il en reste
pour faire vos trois plats. Passez la
bien avec une serviette, & après la
mettez dans un poëllon avec une livre
de sucre, & le jus de six citrons: Estant
preste de bouillir, mêlez les blancs de
douze œufs bien frais; & si tôt qu'ils
y seront, mettez le tout dans la chauf-
se, en la mettant dans un lieu frais.
Servez la naturelle en la garnissant de
grenades & trenchés de citron.

28. *Gellée verte.*

Vous prendrez vôtre gelée ordinaire,
comme il est dit ci-dessus: puis pre-
nez chez un Espicier de la couleur ver-
te, en la mêlant avec vôtre gelée.

& servés proprement.

29. *Gelée rouge.*

Vôtre gelée sortant de la chauffe, mettés la tremper avec de la bettrave qui sera fort rouge, bien cuite & rapé, passés le tout ensemble dedans un linge, & la mettés refroidir : puis servés, en garnissant de plusieurs couleurs.

30. *Gellée jaune.*

De même y adjouçant la couleur.

31. *Gellée violette.*

De même en la faisant de couleur violette.

32. *Gellée bleuë.*

Aussi de même.

33. *Blanc manger.*

Il vous convient prendre le plus trouble de vôtre gelée, en le mettant tiedir avec des amandes bien pilées; il les faut passer ensemble dedans une serviette & y mêler nne goutte de lait, si elle ne se trouve assés blanche. Alors qu'elle sera froide, vous la garnirés d'autres couleurs.

34. *Sallade de citron.*

Faut prendre les citrons telle quantité que voudrés, les faut peler & cou-

per par tranches fort deliées, les met-
rans avec du sucre, fleurs d'Orange &
de Grenade, & servés proprement.

35. *Achis de perdrix.*

Vos perdrix étans rôties, en faut le-
ver le blanc & le hacher bien menu, en
le delayant avec bon bœuillon bien af-
saisonné. Ensuite faites le mitonner
avec siboule, & lors que desirerez ser-
vir, faut y ajouter le jaune d'un œuf
& du jus de citron, le garnissant de ce
que voudrés, comme pistaches, Grena-
des & citron decoupé & servés.

36. *Rissoles frites.*

Prenés du blanc de perdrix ou d'une
autre viande, achée la bien menu & af-
saisonnés: Faites ensuite vôtre abaisse
fort deliés, faut en accommoder vos
rissoles: & lors ferés faire dans du sain
doux ou lard fondu.

37. *Rissoles feuilletées.*

Elles se font de même que les autres,
horsmis qu'il convient que la viande
en soit un peu plus grasse. Estant bien
assaisonnés, faites les cuire bien pro-
prement & servés.

Vous pouvés pareillement faire des

rissoles de toute autre viande de même façon que ci-dessus. Servez les sucez avec eaux de senteurs.

38. *Baignets de moëlle.*

Avant que de vous specifier les diverses façons de baignets : il faut ici vous en donner un modele general.

Faut prendre du fromage & le battre tres bien dedans un mortier ou dedans un plat, s'il est rassis : c'est à dire dur : mettez y un peu de lait, avec de la farine & des œufs à proportion : Assaisonnez le tout de sel & le passez avec du sain doux, ou aux jours maigres avec du beurre affiné. Servez avec quantité de sucre & quelques peu d'eau de fleurs d'orange ou d'eau de Rose par dessus.

Si vous voulez faire baignets de moëlle de bœuf ; prenez les plus gros morceaux de moëlle que vous aurez : étans trempés, coupez les par tranches & ajustez les dans votre pâte, les faisant frire, & servez de même.

39. *Baignets de pomme.*

Ils se font de même que ceux de moëlle.

40. *Baignets d'artichaux.*

Mettez vos artichaux en cus : faites les cuire à moitié, & en ayant ôté le foin, coupez les par tranches : Faites un appareil avec de la farine & des œufs, du sel, & peu de lait : Puis mettez vos artichaux dedans. Lors que vôtre sain doux est bien chaud, mettez les par tranches dedans, & les faites bien frire, & servez.

41. *Pets de Putain,*

Faites vôtre pâte de baignets plus forte qu'à l'ordinaire par le moyen d'augmentation de farine & d'œufs : puis les tirez bien menus : & lors qu'ils seront cuits, servez les tous chauds avec sucre & eau de senteur.

42. *Pâte filée.*

Prenés du fromage & le broyez bien : Prenez aussi autant de farine, & un peu d'œuf, le tout assaisonné : faites le cuire dans un poëllon comme une bouëllie bien cuite, c'est à dire un peu ferme, & la passez par une passoire sur du papier gras : étant cuit filés la pâte de telle sorte que vous voudrés, puis la faites frire, & la servez en pyramide avec sucre,

& canx de senteurs.

43. Pâte de citron.

Elle se fait de même sorte que celle que nous avons appellée filée, hors mis que vous y mêlés du citron: feu la servir comme la première, bien garnie de fleurs.

44. Pâté d'amende.

De même que la pâte filée.

45. Pâte de pistache.

Aussi de même.

46. Ramequin de roignons.

Tirés le roignon d'une longe de veau cuite, achés le avec persil ou ail, & un jaune d'œuf: puis étendez vôtre appareil bien assaisonné sur du pain que vous ferés rôtir dans la poëlle ou sur le gril, & servités le tout sec, vous mettrés du sucre si vous voulés.

Vous pouvés faire rôties de roignon de veau quasi de même, hors mis, qu'il n'y faut mettre ni persil ni oignon: mais les roignons étant bien assaisonnés; vous l'étendrés sur vos rôties, auxquelles vous ferés aussi donner couleur dans la poëlle devant le feu; & en servant vous les pouvés sucrer, & même mêler

mêler du sucre dans l'apareil si vous voulez.

47. *Ramequin de chair.*

Prenés telle viande que vous voudrés, achés la bien menuë, & étant achée, delayez la avec un œuf, & l'assaisonnez comme il faut: faites la rôtir dans la poële, & servez avec un jus de citron.

48. *Ramequin de fromage.*

Prenés du fromage, faites le fondre avec du beurre, oignon entier, ou pilé, sel & poivre à force, étendez le tout sur du pain, passez la peile du feu chaude par dessus, & servez chaud.

49. *Ramequin de suye.*

Vôtre pain étant passé dans la poëlle peu plus de moitié par le beurre ou huile, poudrés le de suye, avec sel & force poivre par dessus, & servés chaud.

50. *Ramequin d'oignon.*

Prenés des oignons, & les faites piler dans un mortier, avec sel & poivre à force: vous y pouvez mettre anchois bien fondus avec peu de beurre, vos oignons étans sur le pain passé dans l'huile ou dans le beurre: passez la peile du feu bien rouge par dessus, & servés.

51. *Ramequin d'aulx.*

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

52. *Oriolans en ragouft.*

Habillés les & les passés par la poëlle avec beurre ou lard fondu ; étans passés , metrés les mitonner dans un petit pot avec peu de bouillon , & les assaisonnés bien : pour la sauce , mêlés y riz de veau , jus de viande , & champignons , & le tout étant bien cuit , servés garni de pistaches, & grenades.

53. *Langue de bœuf en ragouft.*

Vous trouverez la façon de l'accommoder aux discours des entrées article 17.

54. *Langue de porc en ragouft.*

Estant sallée & cuite , coupez la fort deliée, & la metrés mitonner avec peu de bouillon, puis la passés par la poëlle avec du lard fondu, oignon pilé , & un filet de vinaigre , ce qu'étant fait, servés avec un jus de citron , & garnissez de capres & de tout ce que vous aurez. Mêlés y dans la saison du verjus ou groseilles.

55. *Langue de porc parfumée.*

Estant cuits, servés la seiche , & la

garnissés de ce que vous voudrés, soit fleurs, ou autre chose. Vous la pouvés ouvrir par la moitié.

56. *Langue de porc grillée en ragoût.*

Faites la cuire à moitié sallée, & en suite griller: faites y aussi telle sauce que vous voudrés, pourvû qu'elle soit bienliée & bien assaisonnée, puis servés.

Vous la pouvez picquer de lard, & faire cuire à la broche, l'arrosant d'une marinade que vous ferez dessous, bien assaisonnée, & avec telle quantité de sel que vous jugerez à propos, étant cuite, servés.

57. *Langue de bœuf.*

Faites la cuire sallée avec de l'eau, & sur la fin mettés y du vin: Estant cuite, pelés la, & lors que serez prest de servir: la coupés par ruelles: ou la fendés: puis servés.

58. *Pigeonneaux.*

Pour les mettre en ragoût, prenés les sortans de dessous la mere: tuez, & les échaudez aussi tôt: puis étans habillés: blanchis & farinés, passez les par la poëlle, & ensuite mettés les mitonner dans un pot avec bon bouillon

bien assaisonné, & un bouquet : faites en sorte qu'ils soient bien cuits, & la sauce liée, servez avec capres achées, champignons, riz de veau. & de tout ce que vous pouvés avoir d'assortiment aux pigeonneaux.

59. *Foyes gras en ragoust.*

Faut choisir les plus gras & plus blonds, nettoyez les, & jetez dans l'eau chaude, pour ôter l'amertume : mais les retirés aussi-tôt : Estans essués, passez les par la poële avec beurre ou sain doux, & faites mitonner avec peu de bouillon, persil, & siboule entiere étans cuits, ôtez la siboule, & servez la sauce bien liée ; vous y pouvés mettre truffes, champignons & asperges.

60. *Foye gras sur le gril.*

Mettez les sur le gril, & le poudrez de mie de pain & de sel. Estant cuit, jetés un jus de citron par dessus, & servés.

61. *Foye gras cuit dans les cendres.*

Il faut le larder de lard, & le bien assaisonner de sel, poivre, & clou battu & un bouquet fort petit, puis l'envelopper avec quatre ou cinq feuilles de papier, & le mettre cuire dans les cen-

dres comme un coing Estant cuit, prenez garde de perdre la sauce en le remuant ; ôtez les feuilles de dessus , & le servés avec celles de dessous, si vous voulez , ou sur une assiette.

62. *Foye gras frit en baignets.*

Vous pouvez juger comment il le faut accommoder puis le servir en cette sorte par les discours precedens des Ragousts, de fritures & de baignets.

63. *Beatilles.*

Faut prendre aïles, foyes, & crestes: le tout étant bien blanchi dans l'eau, faites cuire les crestes à part, & étans cuites, les faut peler: faites mitonner le tout ensemble avec de bon bouillon bien assaisonné, & lors que vous serez prest de servir, faut fricasser vos crestes & vos beatilles avec de bon lard, un peu de persil, & siboule achée; on les remettra mitonner dans leur bouillon jusqu'à ce qu'il faille servir: on y peut mêler des jaunes d'œufs.

64. *Tourte de franchipane.*

Prenés un chaudeau de lait, c'est du lait bouilli, & faites vôtre appareil pour faire vôtre crème en cette sorte:

prenez un peu de farine, que vous ferez cuire avec votre lait: étant cuite, prenez cinq jaunes d'œufs, & mêlez-les tout ensemble avec pistaches battues, amandes: peu de sel & quantité de sucre, faites ensuite votre pâte, la détrempiez avec blancs d'œufs & sel en la laissant reposer. Faites en six abbaissés fort deliées, les faut beurrer l'une l'autre & étendre votre crème dessus vos six abbaissés, & faites en encore six autres & les mettez l'une après l'autre bien beurrée & particulièrement celle de dessus, pour lui donner couleur. Estant cuite dans une tourtiere, ou sur une assiette, la changés en une autre & la sacrez; puis servés avec fleurs.

Vous pouvez faire la tourte de franchipane de toute autre sorte de même, & la servir de même sorte que celle ci dessus.

65. Nulle.

Prenez une douzaine de jaunes d'œufs, & deux ou trois blancs, mettez y peu de crème, un peu de sel, & beaucoup de sucre; battre bien le tout ensemble, & ensuite le passés dans une passoire; puis le mettez sur une assiette ou dans un

plat, & lors que vous êtes prest à servir, faites la cuire sur le rechant, ou dans le four, étant cuite, servez avec sucre & eaux de senteur, & garnissés de fleurs.

66. *Nulle ambrée.*

Prenés crème ou lait bien frais, delayez jaunes d'œufs, fort peu de sel, sucre, musc, ou anbre: & lors que vous êtes prest de servir, faites un liét de cet appareil & un liét de jus d'orange, & successivement jusques au nombre de cinq ou six: puis passez la perle rouge par dessus, garnissés de sucre & musc, ou eau de fleur d'orange, & servés.

67. *Nulle verte.*

Elle ne differe point des precedentes, qu'en couleur, que vous donnetés ainsi qu'à la gelée, dont vous avés la methode de ci devant.

68. *Artichaux friés.*

Coupez les presque en cus, ôtez en le foin, & les jettés dans l'eau bouillante, pour les blanchir, faites les seicher, & les farinez, puis les passés avec sain doux, ou beurre affiné: servez les chauds, & garnissez de persil frit, pour

lequel frire il est necessaire qu'il soit bien vert, & qu'il ne soit point mouillé.

69. *Artichaux frits.*

Découpez les en quatre, nettoyez les, & en ôtez le foin, puis les faites blanchir dans l'eau chaude, & les mettez essuyer, farinez les avec de la farine & du sel menu: faites bien chauffer le sain doux ou beurre affiné, ou lard fondu, & étant bien chaud, mettez y vos artichaux, & les faites bien frire; mettez les après égouter, & mettez dans votre friture une poignée de persil bien vert, que vous mettez sur vos artichaux étant bien sec, & servez.

70. *Artichaux à la poivrade.*

Coupés vos artichaux par quartiers, ôtés en le foin, & les faites blanchir dans de l'eau bien fraîche & lors que vous voudrez servir, mettez les sur un plat avec poivre & sel, puis servez.

71. *Artichaux en cuit.*

Ostez toutes les feuilles de vos artichaux, & coupez les jusques au foin, puis les faites cuire avec bouillon, ou avec de l'eau, du beurre & du sel: étans cuits, tirés les de leur bouillon, épluchés.

& ôtez le foin : mettez les ensuite avec du beurre & du sel, & lors que vous voulez servir, faites une sauce avec du beurre bien frais, un filet de vinaigre, muscade & un jaune d'œuf pour lier la sauce, puis servés, en sorte qu'ils soient bien blancs.

72. *Champignons en ragoust.*

Estans bien nettoyés, passez les par la poêle avec du beurre bien frais, persil aché, siboule, assaisonnés les, & faites mitonner, & lors que vous serez prest de servir, mettez y jus, écorce de citron, & un peu de blanc manger, puis servez.

73. *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 jaunes d'œufs; puis vos champignons étans farcis & assaisonnés, mettez les dans un plat sur une barde de lard, où sur un peu de beurre, faites les cuire, & servez garnis de jus de citron.

Faites les blanchir dans l'eau fraîche.

& ensuite essuyés, puis les marinés avec un peu de vinaigre, sel, poiv. e, & oignon : & lors que vous serez presque prest de servir, faites une pâte liquide delayée avec jaunes d'œufs: faites frire vos champignons, & servez.

75. *Champignons à l'Olivier.*

Estans bien nettoyez, coupés les par quartiers, les lavant dedans plusieurs eaux l'un après l'autre pour en ôter la terre. Estans bien nets, mettés les entre deux plats avec un oignon & du sel, puis sur le rehaut, afin qu'ils jettent leur eau étant pressés entre deux assiettes, prenez aussi du beurre bien frais avec persil & siboule, & les fricassez: Après cela mettez les mitonner, & qu'ils seront bien cuits, mettez y de la crème, ou du blanc manger, & servez.

76. *Omelettes de jambon.*

Prenez une douzaine d'œufs, les cassez, ôtés les blancs d'une demi douzaine, & les battés: prenés ensuite autant que vous jugerés nécessaire de votre jambon, achés le, & le mêlés avec vos œufs, prenés du lard, le découpez,

& le faites fondre, jettés dedans vôtre omelette, faites en sorte qu'elle ne soit trop cuite, & servés.

77. *Tortuës.*

Coupés en les pieds, la queuë & la tête: mettés le corps cuire dans un pot: & l'affaisonnés bien avec fines herbes, lorsqu'elles seront presque cuites, mettez y du vin, & les faites bien boüir, étant cuites tirez les, & les d' coupés par morceaux, & sur tout prenez garde à bien ôter l'amer. Puis les fricassez avec du beurre ou du lard, persil ou siboule, mettés les ensuite mitonner avec peu de boüillon, & lors que vous serez prest de servir, delayés un jaune d'œuf avec du verjus, mêlez le ensemble, & servés bien affaisonnées.

78. *Tourte de pistache.*

Faites fondre du beurre, & y mettés six jaunes d'œufs avec du sucre: battés une poignée de pistaches, & les mêlés ensemble avec un grain de sel, puis faites vôtre abbaisse, & la foncez, mettez y vôtre appareil, formez vôtre tourte, & la bandez avec du papier beurré, étant cuite, servez la sucrée, &

la garnissez d'écorce de citron confite.

79. *Ouufs à la Portugaise.*

Prenez quantité de jaunes d'œufs, & une livre, ou demie livre de sucre, dont vous ferez un syrop, lequel étant fait, vous le mêlerez avec vos œufs, avec une goutte d'eau de fleur d'orange, & les faites cuire. Estans cuits, faites un cornet de papier beurré & bien double, mettez vôtre appareil dedans, lequel étant refroidi, ôtez le papier & mettez cet apareil sur une assiette, la pointe en haut, le sucez & le garnissez de nompareille, canelle, écorce de citron confite, & fleurs, puis servez.

Autre façon.

Faites un syrop pareil à celui de l'article precedent: puis cassez une douzaine d'œufs ou plus, & les battés bien, faites chauffer vôtre syrop, & lors qu'il sera bien chaud, mêlés y vos œufs: passant le tout ensemble dans un passoire, & faites le cuire, étant cuit, le faut servir avec du bescuit coupé & dressé en piramide, eaux de senteur, musc ou ambre gris.

80. *Oeuf maignons.*

Faites vôtre syrop ainsi que dessus, &

prenez des jaunes d'œufs, les delayez bien & les mettez dans votre syrop: Estans cuits mettez les sur une assiette avec une goûte d'eau de fleur d'orange & de musc & servez.

81. Oeufs filez.

Prenez une chopine de vin blanc avec un morceau de sucre, faites les bien bouillir ensemble, puis cassés des œufs, & les battez bien, passez les dans une passoire, & les mettez ensuite dans votre poëllon, où sera votre vin blanc, votre sucre tout bouillant: par ce moien ils sont cuits en un moment & se trouvent enfilés: tirés les de votre syrop, & les mettez égouter: puis les servez en pyramide avec eau de senteur.

82. Oeufs à la Varenne.

Faites un syrop bien fait, faites frire des blancs d'œufs dans la poëlle avec du beurre, & les mettez dans votre syrop, étans cuits, servez les avec eau de fleur d'orange.

Autre façon.

Faites votre syrop, & avec vos œufs frits, mêlés y un peu de lait bien frais:

Ehans cuits, on les servira sur une assiette bien blancs, & garnis d'eaux de senteurs. 83. *Oeufs à la neige.*

Faites bouillir du lait avec peu de farine bien delayée, mettés y après plus de la moitié de douze blancs d'œufs & remuez bien le tout ensemble, & le ferez: lors que vous serez prest de servir, remettez les sur le feu, & les glacez, c'est à dire, prenez le reste de vos blancs d'œufs, battez les avec une plume, mêlez le tout ensemble, ou bien faites bien cuire le reste de vos blancs, & les jetés par dessus vôtre appareil: passés y légèrement un couvert de four ou la pelle du feu rouge, & servis & les suerez avec quelques eaux de senteur.

Vous pouvés au lieu de blanc y mettre le jaune de vos œufs à proportion, & les blancs frits par dessus.

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

84. *Oeufs à la Huguenotte.*

Prenés du jus d'éclanche de mouton, le mettez sur une assiette, ou dans un plat, ayez des œufs bien frais, & les

cassés dans vôtre verjus : faites les cuire avec peu de sel : étans cuits , on y remettra du jus , & de la muscade : puis servez. 85. *Cardons d'Espagne.*

Estans blanchis , ôtés en la peau bien proprement , & les mettez trempez dans l'eau fraîche : puis les servez avec poivre & sel.

86. *Asperges en ragoût.*

Choisissez les plus grosses , ratissez en le pied , & les lavez : puis les faites cuire dans l'eau , les salez bien , & ne les laissez trop cuire. Estans cuites , mettez les égouter , & faites une sauce avec du beurre bien frais , peu de vinaigre , sel , muscade , & un jaune d'œuf pour lier la sauce , laquelle prenez garde qu'elle ne se tourne & servez les bien garnies de ce que vous voudrez.

97. *Asperges en ragoût.*

Prenez vos asperges , & les rompez bien mennés : puis les passés par la poëlle avec beurre ou lard , mêlez y persil & siboule , le tout bien assaisonné , mettez les mitonner jusqu'à ce que vous soyez prest à servir : vous y pouvés mettre de la crème , ou jaunes d'œufs , ou jus

d'éclanche de mouton, & en pouvez garnir autre chose.

88. *Asperges à la crème.*

Coupez les bien menuës, & n'y laissez rien que le vert, fricassez les avec beurre bien frais ou lard fondu, persil & siboule, ou un bouquet: après cela faites les mitonner avec de la crème bien fraîche, & servés si vous voulez avec un peu de muscade.

89. *Langue de mouton en ragoût.*

Estant bien nettoyée, fendez la en deux: puis la farinés, la passez dans la poêle, & la faut mettre en ragoût avec vinaigre, verjus, sel, poivre, jus d'orange & capres achées. Estant bien mitonnée, & la sauce bien liée.

90. *Langue de mouton picquée.*

La faut prendre cuite, & la nettoyer, faites la picquer de petits lardons, & rôtir & servir avec un jus de citron, ou quelque orange.

91. *Langue de mouton sur le gril.*

Il la faut fendre par la moitié, la mettant sur le gril avec sel, mie de pain par dessus, puis faites une sauce avec verjus de grain, ou groseille, peu de cha-

pelure de pain : de persil & siboule
achés bien menus : puis étant bien cui-
te , servés.

92. *Salade de grenade.*

Faut éplucher vos grenades : les met-
tre sur une assiette , les sucrer : & gar-
nissez de citron , puis servez.

93. *Hure de sanglier.*

Coupez la proche des épaules pour
la rendre plus belle & plus appante :
& pour conserver le col , qui en est le
meilleur , pourvû qu'il soit bien assai-
sonné , l'ayant coupée ; faites la brûler
ou échauder , si vous voulés qu'elle
soit blanche , puis coupés la peau à qua-
tre doigts du nez tout autour de la
tête , de peur qu'elles ne se retire , & ne
décende en d'autres lieux. Faites la cui-
re , & bien assaisonner , & étant à moi-
tié cuite , metrés y du vin blanc ou rou-
ge , & la faites achever de cuire , dere-
chef bien assaisonné de poivre , oignon
clou , écorce d'orange , & fines herbes.
Vous la pouvés faire cuire & bien en-
velopper avec du foin , de peur qu'elle
ne se defasse. Estant bien cuite , servés
la froide , entiere , & garnie de fleurs.

que si vous l'avez entourée, servez la par tranches que vous pourrez d'éguiser en plusieurs façons de ragoût.

94. *Trenche de hure.*

Coupez la sur le col, ou auprès, ou dessous l'oreille & servez.

95. *Trenche de hure en ragoût.*

Estant coupée de la sorte, faites la bouillir avec du vin, & peu de chapelaine de pain; étant cuite, & la sauce liée, servez. *Autre façon.*

Estant coupée comme dit est, poudrez la de mie de pain, & la mettez sur le gril. Estant grillée, servez avec jus de citron. Au temps des feuilles de vignes enveloppez en votre trenche, & servez promptement avec verjus de grain.

96. *Pois verts.*

Passes les si vous voulez par la poëlle avec du beurre, & les faites cuire avec laitues pommées, ou pourpier. Estant bien cuits avec un bouquet, & bien assaisonnez servez les garnis de laitues. Vous pouvez les accommoder & assaisonner avec de la crème, ainsi que les asperges dont est fait mentionci dessus en l'article 88 d'asperges à la crème.

97. Roignons de bellier.

Faites le bien blanchir dans l'eau fraîche, ôtez en les peaux, & les coupez en tranches fort deliées: Passez les par la poële avec du beurre ou du lard fondu, assaisonnés de tout ce que vous aurez: puis les faites mironner avec champignons, & jus d'éclanche de mouton, puis servez. *Autre façon.*

Coupez les de même par tranches, & les faites tremper avec peu de vinaigre & de sel: quelque temps avant que servir, étans essuyez, passez les dans la pâte de baignets, & les faites frire, & jetez dessus jus de citron, ou d'orange puis servez. 98. Palets de bœuf.

Prenez les bien cuits & bien doüilletés, & ne laissez de les faire bouillir un bouillon pour ôter le goût de la Tripiere; cela fait, coupez les fort deliés, les passés par la poële bien assaisonnés, & faites mironner: que vôtre sauce soit liée d'un jus de citron, puis servés.

Les palets de bœuf à garnir se fricassent de même, horsmis que vous les coupés en détail.

99. Arbolade..

Faites fondre peu de beurre, & prenez de la crème, jaunes d'œufs, jus de poires, sucre, & fort peu de sel, faites cuire le tout ensemble : étant cuit, sucrés avec eaux de fleurs & servis verte.

100. Pigeonneaux.

Estans bien blanchis dans l'eau, un peu farinés, & passés par la poêle avec du lard faites les mitonner avec bon bouillon, champignons, truffes, & un bouquet, le tout bien assaisonné, & servis la sauce bien liée, & garnissés de citron coupé.

Le même ragoût se peut faire aux Pigeonneaux rôtis.

101. Grives.

Otés les jusiers, passés les de n'ê ne que les pigeonneaux, & les faites cuire plus long-temps, parce qu'ils sont plus dures. Estant cuites & assaisonnées aussi de même, servis garni de grenade ou citron coupé.

102. Perdreaux.

Prenés quelques morceaux de trenchés de bœuf, & les battés bien avec du lard, l'assaisonnés de sel & poivre, &

passés par la poële tant que le lard soit bien roux, ensuite faites mitonner cét appareil avec peu de boüillon, & un linge, & vous en tirerez un jus fort rouge, auquel vous mêlerés une pointe de verjus de grain, un peu de farine cuite, ou chapeleure: puis prenez vos perdreaux, levés en les cuisses & les aîles, & les faites mitonner avec vôtre sauce, & ajoûtant champignons & truffes, jusques à ce que la sauce soit bien liée: faites cuire, & servés promptement de peur qu'ils ne durcissent. Les perdrix s'accommodent de même.

*Methode pour faire jambons de
Mayence.*

Vôtre porc étant habillé, levés en les jambons, & les étendés bien pour leur faire prendre le pli. Mettés les en la cav durant quatre jours, pendant quoi il en sorti de l'eau qu'il faut essayer fort souvent: que si le temps est humide, ne les y laissés que deux.

Fois vingt quatre heures, puis les metrés a la presse entre deux aix, & les y laisserés le temps qu'il y a que le porc est mort. Après cela, salés les avec sel, poivre, clou, & anis battus, laissés les prendre sel l'espace de neuf jours, après quoi vous les tirerés & metrés dans de la lie de vin pendant autres neuf jours. Ensuite enveloppés les avec du foin, & enterrés dans la cave en lieu qui ne soit trop humide: les ayant tirés, pendés les a la cheminée du côté qui fume le moins, & ne manqués de les parfumer deux fois le jour avec du genièvre. Estant secs & peu enfumez pendez les au plancher dans une chambre qui ne soit point humide, & jusques à ce que vous en ayés affaire vintez les souvent de peur, qu'ils ne pourrissent.

Pour les faire cuire, prenez celui que vous voudrés, nettoyez & le metrés desfalter dans une grande chaudiere pleine d'eau, assaisonnés le de fines herbes, & n'y mettés point de vin. Estant cuit, levez la coine, parfemez le de poivre & de persil aché, & le picquez de clou, puis rebaissez la coine: & le mettez

dans un lieu frais jufques à ce que vous
le vouliez fervir, ce que vous ferez gar-
ni de fleurs, fi vous en avez,

*Maniere de faire les liaifons à con-
ferver pour n'avoir la peine de
les faire à tous momens que
vous en avez affaire.*

Liaifon d'amande.

Pelés bien vos amandes, & les pilez
dans un mortier, puis les mettez avec
bon boüillon, mie de pain: jaunes d'œufs
jus de citron, un oignon, fel, clou, &
trois ou quatre champignons: faites
boüillir tout cela un boüillon, la pafsez
par l'estamine, & le mettez dans un pot
pour vous en fervir au befoin.

Liaifon de Champignons.

Prenez des queuës de champignons
avec peu d'amandes battuës, oignon,
perfil, mie de pain, jaunes d'œufs, &
capres, faites boüillir le tout avec bon
boüillon & l'affaifonnés bien, mêlés y
une trenche de citron paffés le enfuite
dans une estamine, & le metrés dans un
pot pour vous en fervir au befoin.

Le Cuisinier
Liaison de farine.

Faites fondre vôtre lard, ôtés en les cretons; Jettés vôtre farine dans vôtre lard fondu, faites la bien cuire, mais prenés garde qu'elle ne tienne à la poêle, mêlés y de l'oignon à proportion de ce que vous en aurés affaire, étant cuit mettés le tout avec bon bouillon, champignons, & un filet de vinaigre: puis ayant bouilli avec son assaisonnement, passés le tout par l'estamine, & le mettés dans un pot, lors que vous voudrés vous en servir, vous le tiendrés sur de la cendre chaude pour lier vos sauces.

Liaison de truffes.

Prenés de la farine seiche, que vous delayerés avec bon bouillon, truffes, oignons, champignons & un brin de thim, pilés le tout ensemble, & le faites bouillir avec vôtre farine delayée, le passés par une estamine, & le mettés dans un pot; cela vous servira pour lier vos entrées ou ragousts.

Vous pouvés vous servir de ces liaisons en Carême, pourvû que vous n'y mettés point d'œufs, elles vous peuvent

peuvent aussi servir par tout comme à l'entrée, Second, & Entre-mets.

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

Jus de champignons.

Prenez les plus chetifs de vos champignons, lavés les bien avec leurs peaux, & leurs queuës, sans en rien ôter & faites les bouïllir dans un pot avec de bon bouïllon: en bouïllant mettés y un bouquet, un oignon picqué de cloux, & de quelques morceaux de viande rôtie. le tout bien assaisonné de sel, après avoir bien bouïlli, passez le tout par l'estamine, & le mettés dans un pot pour vous en servir au besoin.

Il peut servir à toutes sortes de ragoufts, mêmes aux potages, & souvent il passe pour jus de mouton.

Jus de bœuf ou de mouton.

Faites cuire votre viande un peu plus

G

de moitié, bœuf ou mouton, la picquez avec un couteau, & la pressez avec des presses si vous en avez, ce sera tant mieux, étant pressée, & le jus tiré, prenez une cueillerée de bon bouillon, en arrosez votre viande, & tirez-en encore du jus de ce que vous en pourrez, pour suppléer à ce que vous en pourriez avoir affaire: mettez le dans un pot avec un peu de sel, & y mêlez un jus de citron, lors que vous serez prest de vous en servir.

Maniere de faire la garniture de pistaches.

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

Garniture de citron.

Fait le greneler, le fendre en long, & le couper par tranches, après quoi mettez le dans de l'eau, prest à vous en servir dessus, & autour de vos plats.

Garniture de grenade.

Choisissez la plus rouge, l'emondez, c'est à dire, ôtez en l'écorce, & en ti-

Fez les grains, pour garnir dessus & autour de vos plats.

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

Jus de mouton, veau ou chapon.

Estans rôtis & pressez, tirez en le jus ; & parce que le jus de mouton est plus chaud que les autres, il le faut corriger & mêler avec celui de veau, & des uns ou des autres ainsi accommodés, faites en user une cueillerée à vôtre malade de deux en deux heures.

Autre façon de la même eau.

Pour ceux qui ont besoin de grand rafraîchissement, prenez une bouteille qui soit sans osier, & ait le goulot fort grand. coupez vôtre viande, veau & volaille assez menuë, en sorte qu'elle entre par morceaux dans cette bouteille ; ce qu'ayant fait, vous la boucherez soigneusement avec un morceau de pâte ferme dure, & par dessus un parchemin, la lierez bien, & la metrés dans une chaudiere d'eau chaude jusques au goulot.

Faites la bien boüillir l'espace de trois heures. Estant alors cuite, debouchez vôtre bouteille, & en tirés le jus, lequel vous ferés prendre à vos malades, ou même à ceux qui en santé ont besoin de rafraîchissement, avec autre jus de viande rôtie, ou avec un boüillon, le tout à proportion du besoin, & des forces de l'un & de l'autre, & remarquerés en passant que le jus de viande rôtie est bien plus fort & plus nourrissant que celui de viande boüillie, quoi qu'il soit en plus grande quantité.

Au defaut d'une bouteille, vous pouvés vous servir d'un coquemarc de même façon que la bouteille, le bouchant bien de pâte, & de parchemin par dessus.

Eau de poulet.

Habillez vôtre poulet, & étant bien net, emplissés le d'orge, & le faites cuire dans un pot avec une pinte d'eau, en forte qu'elle se reduise à chopine: ayant cuit jusques à ce que l'orge soit crevée, passés le tout par une estamine, & le laissés refroidir: il faut l'user froid, & peut on donner de cette eau

mêmes aux enfans de mammelle.

La panâde.

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

Autre panâde.

Prenés viande de chapon, ou de perdrix bien achée, battés la bien dans un mortier, puis la delayés avec bouillon de santé, c'est un bouillon de la marmite, peu de mie de pain & de sel, étant mitonné, mêlez y quelques jaunes d'œufs pour épaissir & jus de citron.

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

<i>Pâté de venaison.</i>	1
<i>Pâté de membre de mouton.</i>	2
<i>Pâté à l'Angloise.</i>	3
<i>Pâté de sanglier.</i>	4
<i>Pâté de chapon.</i>	5
<i>Pâté de poulet d'Inde.</i>	6
<i>Pâté de gaudiveaux.</i>	7

pâté de perdrix.	8
pâté de jambon.	9
pâté de poitrine de veau.	10
pâté d'assiette.	11
pâté à la Cardinale.	12
pâté à la marotte.	13
pâté de lapreaux.	14
pâté de poulets.	15
pâté d'alloüettes.	16
pâté de veau.	17
pâté de cailles.	18
pâté de beccasses.	19
pâté de merles.	20
pâté de canards.	21
pâté de macreuse au lard.	22
pâté d'aigneau.	23
pâté de langue de mouton.	24
pâté de chevreau chaud.	25
pâté d'oysin.	26
pâté de manche d'espaule.	27
Tourte de pigeonneaux.	28
tourte de lard.	29
tourte de moëlle.	30

8	<i>tourte de veau.</i>	31
9	<i>tourte de beatilles.</i>	32
10	<i>tourte de moineaux.</i>	33
11	<i>tourte d'alloüettes.</i>	34
12	<i>tourte de riz de veau.</i>	35
13	<i>tourte de blanc de chapon-sucré.</i>	36

Methode d'apreter & servir Patisseries, dont la Table est ci-devant.

1. Pâté de venaison.

Si la chair est dure, battez la, ôtez les peaux de dessus, la lardez de gros lard, assaisonné de sel, poivre, vinaigre, & cloubattu. Si c'est pour garder faites vôtre pâte de farine de seigle, sans beurre, sel & poivre: faites cuire vôtre pâté l'espace de trois heures & demie: étant cuit, bouchez avec de la pâte le trou que vous aurez laissé pour donner vent, & servez par tranches.

2. Pâté de membre de mouton.

Estant bien mortifié, il le faut bien battre, en ôtez la peau, le deslosser, & si vous voulez le larder de gros lard, & l'assaisonner de sel, poivre, & un peu de vinaigre, vous le pouvez laisser en

fauce trois ou quatre jours bien couvert, jusques à ce que vous voulies mettre en pâte : Ce que vous ferés alors en pâte fine ou bise, le bien assaisonner de sel, poivre, clou hattu, muscade, & une feuille de laurier, & même une goulée d'ail écrasée si vous voulés. Estant fermé & doré d'un jaune d'œuf, faites le cuire l'espace de trois heures & demie, & n'oubliés pas de le picquer, c'est à dire, lui donner ouverture par dessus, peu après qu'il sera au four.

3. *Pâté à l'Angloise.*

Prenés un levraut ou un lièvre, achés le bien avec graisse de bœuf ou de mouton ou même avec du blanc de chapon, mêlés bien le tout ensemble, & assaisonnés; mettés y si vous voulés des capres & du sucre. Faites ainsi vôtre pâte, lors qu'elle sera farinée, étendés la, & la pliés en trois ou quatre comme une serviette, mettant du beurre frais sur chaque lié de pâte, en sorte que pour une livre de pâte il y ait une demie livre de beurre, à proportion. Ainsi accommodée, laissés la reposer quelque peu, & faites ensuite vôtre pâté,

pâte, que vous garnirés au dehors de papier beurré. Faites le bien cuire, le dorés d'un jaune d'œuf, & servés.

4. *Pâté de sanglier.*

Il se fait & assaisonne de même façon que celui de membre de mouton.

5. *Pâté de chapon.*

Estant bien habillé, lardés le de moien lard, & le mettés en pâte fine, & dressés votre pâté. Si vous le voulés servir chaud il ne faut pas tant l'assaisonner, que pour le servir froid.

Pour donc le servir chaud, dressez le & le garnissés de ce que vous aurés, vous pouvés même le farcir. Faut le faire cuire deux heures & demie & s'il est alteré, c'est à dire, que la sauce y manque, faites y une sauce blanche, ou y mettés quelques jus que ce soit, & le servés chaud & decouvert.

6. *Pâté de poulet d'Inde.*

Estant bien habillé, battés le, & le troussés: lardés le de gros lard, & l'assaisonnés, puis le mettés en pâte fine ou bise, nourrie de beurre ou de lard, car cette chair est fort seiche quand elle est cuite: s'assonnés le comme un

pâte de venaison: faites le cuire à proportion de sa dureté ou grosseur, & le servez chaud ou froid.

Autre façon.

Habillez votre poulet d'Inde, ôtez en la peau & le brichet, puis l'assaisonnez & farcissez de pigeonneaux, palets de bœuf, champignons, truffes, cusc'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 ôtez la peau entiere, prenez la chair de votre poulet d'inde, la achez bien menu avec graisse de bœuf, l'assaisonnez de tout ce que vous aurés jusques à des jaunes d'œufs, en remplissez la peau, la recousez, & la mettez en pâte fine, garnissez votre pâté de petites beaurilles, champignons, & de tout ce que vous aurés de reste de votre farce. Faites le cuire, & servez chaud avec telle sauce qu'il vous plaira,

7. Pâté de gaudiveau.

Dressez votre pâte en ovale, la garnissez de vos gaudiveaux, au milieu desquels vous mettez toute sorte de garniture, comme champignons, foyes

de chapons gras, cardes, jaunes d'œufs durs, rix de veau & assaisonerez le tout. Bardez le de pâte par dessus, & lors qu'il sera cuit, servez avec sauce de verjus, jaunes d'œufs, & muscade.

8. *Pâté de perdrix.*

Estans habillées, lardés les de moyen lard, & les assaisonés, puis les mettés en pâte fine, & dressés vôtres pâtés bien nourri de lard ou de beutre, faites le cuire l'espace de trois heures, & le servez tout chaud.

9. *Pâté de jambon.*

Faites le bien dettemper, & lors qu'il sera assez dessalé, faites le bouillir un bouillon, & ôtez la peau d'autour, que vous appelez la coine: puis le mettez en pâte bise, comme la venaison, & l'assaisonnez de poivre, clou & persil: si vous me croyez, vous larderez aussi de même 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. Estant froid, servez le par trenchés.

10. *Pâté de poitrine de veau.*

Estant bien blanchie, vous la pouvez farcir de tout ce que vous voudrés : vous la pouvez aussi mettre en pâte fine bien assaisonnée & garnie ; ou si vous voulés, coupés par petits morceaux, dressés bien vôtre pâté, faites le cuire, & le servés avec une sauce blanche, faites de jaunes d'œufs delayée avec du verjus.

11. *Pâté d'assiette.*

Prenez chair de veau & graisse de bœuf ou de mouton, faites en une façon de gaudiveaux, puis dressés vôtre pâté bien proprement à hauteur de demi pied, & l'emplisses d'un lit de champignons, un autre de cardes ou de cardeaux, ou pigeonneaux, palers de bœuf, roignons & jaunes d'œufs, en sorte que le lit de dessus soit de vos gaudiveaux, couvrés le & assaisonnés, puis servés.

12. *Pâté à la Cardinale.*

Faites vos pâtés fort hauts & fort étroits, emplissés les de gaudiveaux, & les couvrés en sorte que le couvercle soit aussi fort haut : puis les servés,

principalement pour garniture à une
pièce de bœuf ou sur une assiette.

13. *Pâté à la marotte.*

Prenez de la farine de seigle, que
vous fallerés, faites en vôtre pâte, &
l'ajustez en forme de pâté. Vous pren-
drés ensuite un lieute ou deux, ou
deux membres de mouton avec un peu
de graisse de bœuf, que vous acherés
ensemble bien menu & assaisonnerés,
faites ensuite vôtre pâté, auquel pas-
dessus vous laisserés un souspirail: lors-
qu'il sera entierement cuit, servés.

14. *Pâté de lapreaux.*

Estans habillés, lardés les de gros
lard, & faites vôtre pâté de même que
celui de venaison, si vous le servés
chaud, faites le un peu plus doux, &
servés.

15. *Pâté de poulets.*

Habillés les & les farinés si vous vou-
lés: garnissés & les assaisonnés, & les
metrés en pâte bien fine: servés chaud
avec une sauce blanche de jaunes
d'œufs delayés.

Que si vos poulets sont gros, vous
les pouvés picquer de moyen lard; &

les assaisonner, garnir & pastiller de même.

16. *Pâté d'alloüettes.*

Habillés les, ôtés en les jusiers, & les écrasés, puis les passez par la poêle avec champignons, truffes, beatilles, roignons, le tout bien assaisonné, puis les mettés en pâte fine, & les faites cuire l'espace de deux heures & demie, la sauce bien liée; & bien nourrie. Vous ypouvés mettre du succe en façon d'hipocras, & en cette façon le servir froid: si en ragoust servez le chaud.

17. *Pâté de veau.*

Prenés en la ruelle, & l'accommodés de même façon que le sanglier; savoir bien lardé & assaisonné de même, mettés la en pâte fine ou bise, comme vous voudrés, servés en tranche froide ou chaude.

Autre façon.

Achés telle viande de veau que vous voudrés avec graisse de bœuf, & l'assaisonnés; dressez votre pâte, & faites le fonds de votre pâté, ou le tout, de cette viande ainsi achée & assaisonnée,

laquelle de plus vous garnirés de champignons, cus d'artichaux, cardes, raignons; riz de veau, & jaunes d'œufs cuits. Après quoi vous le couvrirés & ferez cuire, étant cuit, servés le découvert avec sauce de jaunes d'œufs delayés avec du verjus de grain.

18. *Pâté de cailles.*

Il se fait pour manger froid comme celui de perdrix & pour manger chaud comme celui d'alloüettes: faites le de pâte fine, & servez le chaud avec ragoût.

19. *Pasté de Beccasses.*

Habillés vos Beccasses, ôtez leur les jusiers, les lardés de moyen lard, & assaisonnés de même façon que le pâté de perdrix soit pour manger chaud, soit pour manger froid. Si vous le servés tout chaud, garnissés le de ce que vous aurés & assaisonnés de ce que vous jugerés à propos: faites le cuire l'espace de deux heures & demie, & servés chaud ou froid.

20. *Pasté de Merles.*

Habillés vos merles, ôtés en les jusiers, & les mettés en pâte, assaisonnés

& faites cuire de même façon que les alloüettes pour manger chaud ou froid.

21. *Pâté de Canard.*

Estant habillé, lardés le de gros lard, & l'assaisonnés bien, mettés le en pâte fine ou bise pour le garder, faite le cuire l'espace de trois heures: servés & le garnissés pour manger chaud.

22. *Pâté de macreuse au lard.*

Il se fait & se sert de même façon que celui de canard, ci dessus immédiatement.

23. *Pâté d'aigneau.*

Prenés les quartiers de devant, & les coupés bien menus, les faites blanchir dans l'eau fraîche, puis mettés en pâte fine & bien dressée, avec peu de persil & fines herbes achées: Estant bien cuit, & bien assaisonné, servés avec une sauce blanche.

Autre façon.

Vous pouvés prendre vôtre Aigneau entier, ou en quartiers, sans le découper, le larder de gros lard, & le mettre en pâte, assaisonné de persil aché, sel, poivre, clou battu, & garni de champignons, merilles & capres, & étant

cuit; le servés avec une sauce blanche,
de jaunes d'œufs delayés avec du verjus.

24. *Pâté de langue de mouton.*

Lavés les avec de l'eau tiède, & les
nettoyés, puis les mettés en pâte: pre-
nés champignons, petits palets de bœuf
coupés, beatilles, peu de persil & si-
boules, passés le tout par la poële, jet-
tés par dessus jaunes d'œufs, cus d'arti-
chaux, lard battu, ou beurre frais, &
le mettés dans vôtre pâté, que vous fe-
rez cuire l'espace de deux heures, &
servés avec une sauce de jaunes d'œufs,
& delayés avec verjus.

25 *Pâté de chevreau chaud.*

Habillés le, & en ôtés la tête: lar-
dés le de moyen lard, & l'affaisonnés,
mettés. le en pâte fine dressée, ou non:
garnissez le de beatilles, champignons,
morilles, truffes, mousserons, & servés.
Si vous le voulez servir froid, faites en
l'affaisonnement plus fort.

Autre façon.

Si vous avez deux chevreaux tirez
du corps de chevreuil ou de la biche,
lardez les, & affaisonnez, & y mettez
quantité de sucre, qui rendra & vôtre

viande & vôtre sauce toute sucrée.

Si vos chevreaux sont petits, mettez les en pâte dressée, & les séparés, mettant l'un en sucre, & l'autre en ragoust, servis chaud.

26. Pasté d'oyson.

Estant habillé, lardés le de foit gros lard & le mettez en pâte assaisonnée comme le pasté de venaison: Servés-le de même, chaud, ou en tranches.

27. Pasté de manche d'espaule.

Habillés les os de vos manches, blanchissés les, les cassés & lardés de gros lard, ou lard pilé, puis les mettez en pâte fine; garnissés, & assaisonnés alors vôtre pasté de tout ce que vous aurés, faites le cuire l'espace de deux heures & demie: Estant cuit, servés-avec telle sauce que vous voudrés.

28. Tourte de pigeonneaux.

Faites vôtre pâte fine, & la laissés reposer: puis prenés vos pigeonneaux, les nettoyés, & les faites blanchir. S'ils sont trop gros, coupés les, & prenés gauliveaux, asperges, champignons, cus d'artichaux, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs, cardes, palets de bœuf, truffes,

verjus de grain, ou groseilles. Garnis-
sés votre tourte de ce que vous aurés,
sans oublier l'assaisonnement, puis
servés.

Autre façon.

Vos pigeonneaux étans bien habi-
lez, & blanchis, faites une abbaissle de
paste fine ou feüilletée, mettés au fonds
quelques gru liveaux, & vos pigeon-
neaux par dessus, s'ils sont petits, en-
tiers: s'ils sont gros, couppés les par
moitié, garnissés votre tourte de creste,
palets, champignons, truffes, cardes,
morilles, mousserons, jaunes d'œufs, riz
de veau, cus d'artichaux, & persil aché
le tout bien assaisonné de sel, poivre,
clou, & muscade. Couvrés vôte tour-
te, & faites la cuire l'espace de deux
heures & demie: Estant cuite, servés
la découverte avec sauce de jaunes
d'œufs, delayés avec verjus de grain.

29. *Tourte de lard.*

Prenés du lard, le découpés, & le
faites fondre entre deux plats, assaison-
nés le de même que la tourte de moë-
le, que vous trouverés en l'article sui-
vant, étant cuite, servés.

30. *Tourte de moëlle.*

Prenez de la moëlle, & la faites fondre, étant fondue, passez-la, & y mêlez sucre, jaunes d'œufs, pistaches, ou amandes pillées, faites ensuite une abaisse fort déliée: de pâte fine, sur laquelle vous mettrez votre appareil, bandez la si vous voulez: faites cuire, & la servez sucrée.

31. *Tourte de veau.*

Prenez un morceau de veau, le faites blanchir, & le achez avec deux fois autant de graisse de bœuf: étant bien assaisonné, faites une abaisse de votre pâte fine, mettez dessus votre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurés, comme beattilles, &c. sucrés si vous voulés: puis étant cuite, servés.

Garnissez une abaisse de pâte fine ou feuilletée, & l'emplissez à la moitié de votre viande achée, mettez par dessus champignons, roignôs, crestes, cusd'artichaux, carde, jaunes d'œufs, & le tout bien assaisonné, achevez d'emplir votre tourte de cette même viande, la couvrez & d'orez d'un œuf cru delayé,

Faites la cuire l'espace d'une heure & demie, & la servez découverte avec une sauce.

32. *Tourte de beatilles.*

Faites blanchir vos beatilles, les mettez dans une abaisse, assaisonnés & garnissez de même que la tourte de pigeon-neaux; faites la aussi cuire de même, & la servés avec une sauce blanche, ou jus, ou quelques ragoust de rôties: Vous y pouvés mettre pistaches mondées, c'est à dire plées & achées.

33. *Tourte de moineaux.*

Elle se fait & se sert de même que celle de pigeon-neaux, avec une sauce blanche.

34. *Tourte d'alloüettes.*

Vous la pouvez aussi accommoder de même que celle de pigeon-neaux: mais voici encore une autre façon. Habillez les, ôtez en les jusiers, les écrasez & les passez par la poële avec du lard, persil, & champignons, puis les mettez dans votre abaisse de pâte, & les assaisonnez de jaunes d'œufs, capres, & de tout ce que vous aurez. Couvrez votre tourte, & la faites cuire deux heu-

res. Estant cuite, servés avec une sauce bonne, ou quelques jus.

35. *Tourte de riz de veau.*

Vous les pouvés mettre en paste fine ou feüilletée : picqués & rôtis, bien assaisonnés & garnis: ou bien les passés avec champignons, crestes, truffes, morilles, jaunes d'œufs, cus d'artichaux, ou quelques asperges rompuës: & ainsi faire vôtre tourte; que vous servirés avec une liaison de champignons par dessus.

36. *Tourte de blanc de chapon.*

Prenés quelque quantité de blancs de chapon, achés les bien menus, & les delayés avec deux jaunes d'œufs, beurre frais, peu de sel, pistaches, force sucre, peu de jus ou boüillon. Faites vôtre tourte de paste fine ou feüilletée, la sucrés bien, & si vous voulés, outre ce que dessus, adjouëtés y pignons & raisins de Corinthe.

A D V I S.

Vous pouvés faire vos pastes de garde, & que vous voulés porter loin, avec farine de seigle.

Ceux que vous voulés 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 delayée, avec blancs d'œufs.

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

Que si vous ne trouvés pas ici toutes les façons de diverses pâtisseries, ne vous en étonnés pas, je n'ay pas entrepris d'en faire un livre entier, mais d'en parler seulement en passant, pour donner une legere instruction de ce qui est le plus necessaire, & de ce qui se sert le plus ordinairement, pour entremêler & diversifier les services.

Table des potages maigres, hors le Carême.

potage aux herbes.	1
potage d'Escrevisses.	2
potage de Carpes.	3
potage de Tanches farcies.	4

potage de Carpe farcie aux navets.	5
potage de Carpe rôtie.	6
potage à la Reyne.	7
potage à la Princeſſe.	8
potage de Tortuës.	9
potage de champignons farcis.	10
potage de Solles deſſſées, farcies.	11
potage d'eſperlans.	12
potage d'Asperges.	13
potage d'Attereaux de poiſſon.	14
potage de laitnës farcies, à la purée.	15
potage de choux au laiët.	16
potage de choux au pain frit.	17
potage de choux à la purée.	18
potage de citrouille au beurre.	19
potage de citrouille au laiët.	20
potage de navets.	21
potage de laiët aux jaunes d'œufs.	22
potage de profiteolles.	23
potage de poix.	24
potage d'herbes ſans beurre.	25
potage d'oignon.	26
potage de concombres farcis.	27
potage	

François.

169

	potage de neige.	28
6	potage de Moules aux œufs.	29
7	potage d'Huîtres.	30
8	potage de Grenosfs.	31
9	potage de Saumon à la sauce douce.	32
10	potage de grenouilles au ffran.	33
11	potage de Son.	34
12	potage d'Oubelon.	35
13	potage de framboise.	36
14	potage de panets.	37
15	potage de poireaux.	38
16	potage de macreuse farcie.	39
17	potage de lotte.	40
18	potage d'asperges rompues.	41
19	potage de choux fleurs.	42
20	potage de fidelle.	43
21	potage de riz.	44
22	potage de Tailladin.	45
23	potage de purée de pois verts.	46
24	potage de purée de pois vieux.	
25	servie verte.	47
26	potage de Macreuse aux navets.	48
27	potage de Macreuse garni.	49

H

potage de poireaux à la purée.	51
potage de Limandes.	(bres. 51
potage aux herbes garni de concomb.	52
potage d'ignon ou lait.	53
potage de Lesches.	54
potage de Vivres.	55
potage de Rouges	56
potage de champignons farcis.	57
potage de lait d'amandes.	58

*Methodes pour apprêter & servir les
potages maigres, dont la Table
precede immediatement.*

1. Potage aux herbes.

Faites chauffer de l'eau avec du beurre & du sel, puis ayés oseille, bugloze, bou-roche, chicorée, ou laitues, & poirée: Estant bien nettes, découpez les, & met-tés dans un pot de terre avec une enta-meure de pain: faites bouillir le tout quelque temps, jusques à ce qu'il soit bien consommé: ce qu'étant fait faites mitonner vô:re pain, dressés & servés.

2. Potage d'Ecrevisses.

Nettoyés vos écrevilles, & les faites

Cuire avec du vin & du vinaigre, du sel & du poivre: Estant cuites, épluchés les pieds & la queue, & les passez avec du beurre bien frais, & peu de persil: puis prenés les corps de vos écrevisses, & les battés dans un mortier avec un oignon, des œufs durs, & une mie de pain: mettés les mitonner avec de bon bouillon aux herbes, ou autre: si vous avés de la purée, & que vous desiriez vous en servir, il faut qu'elle soit bien claire. Estant bouilli, passés le tout ensemble: étant passé, mettés le devant le feu, puis prenés du beurre avec peu de persil aché, & le fricassez: metés le ensuite dans votre bouillon bien assaisonné: & le faites mitonner avec vos croustes seiches, couvertes d'un plat ou d'une assiette: mettés aussi dessus votre pain, quelque peu d'achis de carpe & jus de champignons: Emplissez votre plat, & le garnissez de vos pieds & queues d'écrevisses, avec grenades & jus de citron, & servez.

3. *potage de carpe.*

Desossés une carpe & mettés en bouillir les os avec de la purée, quelque

oignons ou œuf durs & de la mie de pain. Estans bouillis, passez les fricasses avec peu de persil, & les remettez dans vôtre bouillon. Aynt bouilli, faites seicher & mitonner vôtre pain : faites un achis de la chair de vôtre carpe, & étant cuit, le mettez sur vôtre pain, & l'emplissés garni d'andouillettes, le tout bien assaisonné, servez avec jus de citron, & champignons par dessus.

Potage de tanches.

Prenés vos tanches, les desossez & detarnés, puis les farcissés de leur chair, que vous aurés achée bien menüe, après quoi rejoindrez proprement l'ouverture par laquelle vous aurés fait entrer vôtre farce, le tout bien assaisonné. Pour le bouillon, tirés le si vous voulés de purée ou de navets ; ou d'herbes, ou de tanches, ou d'amandes, ou de carpes, ou d'écrevices, il n'importe, pourvû qu'il soit bon, faites mitonner vôtre pain, & le garnissés de tanches, ou farcies ou rôties, avec telle autre garniture que vous voudrés, puis servez.

5. Potage de Carpes farcies.

Desossez & décharnez vos carpes, & les farciſſes de leur propre chair, recouſant bien proprement l'ouverture par laquelle vous avez paſſé vôtrecorce de même qu'aux ranches. Faites cuire en un plit avec bouillon, du beurre, verjus ſiboules & poivre: Faites cuire vos oſſemens, & en tirés & paſſés le bouillon que vous aurés. Aſſoſonné de ſel, poivre & mie de pain. Faites mitonner vôtrecorce en le garniſſant de vos carpes farcies, capres & champignons: puis après vous ſervirez.

6. Potage de Carpes rôies.

Eſtans habillées, decoupez les par deſſus: faites fondre du beurre & endorez vôtrecorce que vous mettrez ſur le gril & ferez cuire ſans écaille: faites une ſauce avec beurre, perſil, ſiboule un filet de verjus & de vinaigre: le tout bien aſſoſonné & mitonné avec bouillon tiré d'autre pot ou de purée. Prenés enſuite des navets, les decoupez en deux: Leſquels étans blanchis vous les ſarinerés & frierez, puis étans frits, mettés les dedans un pot avec de

rés les en r. goût, pourquoi faire vous en prendrez persil, liboules, beurre & verjus, & fricasserez en f. mble, & ensuite les passerez & étans passés, les mettez avec vos esperlans. Servés garni de grenades & citrons.

13 potage d'asperges.

Prenés quantité d'herbes, les mettés dans un pot avec mie de pain, & les assaisonnez bien, passez les ensuite, & étant passés, les empottés. Faites mitonner vôtre pain, & le garnissés d'asperges que vous aurés fait cuire dans de l'eau & du sel, & lesquelles étant égoutés, vous aurez mis avec du beurre frais, sel & muscade dessus. vôtre potage, vous vous servirez des asperges fricassées rompuës, puis servés.

Autre façon.

Servez vous du même bouillon, joignez y par dessus un peu de achis de carpe garni d'asperges fricassées & d'autres, champignons, & l. istances, puis servez.

Autre façon.

Aprés que vôtre pain sera bien mitonné, garnissez le d'herbes & d'asperges,

8. potage à la Princesse.

Faut prendre de la purée bien claire en laquelle vous ferez cuire des oſſemens de carpes avec quelques jaunes d'œufs & un bouquet, le tout bien affaiſonné; & puis faites ſeicher un pain & après mitonner, paſſés y fort peu de achis de carpe & jus de champignons: empliffés vôtres plats à meſure qu'il mitonne, & le garniffés de champignons, truffes, laitance, foye de lotte, toute ſorte d'herbes, Grenade &, tranches de citron, puis ſervés.

9. potage de tortuës.

Prenés vos tortuës, habillés les, & les decoupés par morceaux; faites les paſſer par la poële avec du beurre, perſil & ſiboule. Eſtans bien paſſées & affaiſonnées, mettés les mitonner dedans un plat ſur le rehaut avec peu de bouillon. Pour lequel faire vous nettoyez bien vos tortuës en les faiſans cuire avec de l'eau bien affaiſonnées pour vous en ſervir. Prenés garde de crever l'amer en les decoupant, & faites mitonner vôtres pain, & enſuite le garniffés de vos tortuës avec leur ſauce mettant autour du

plat, asperges, champignons, truffes & tranches de citron & jus de champignons, & servez.

10. *Potage de champignons farcis.*

Faut prendre les éplucheures de vos champignons & les laver. Mettez les cuire dans de l'eau ou quelque autre bouillon, un oignon picqué & un brin de thim le tout bien assaisonné; puis passés votre bouillon, & le mettez dans un pot, passés aussi ensuite vos champignons par la poêle avec du beurre, persil & capres, & les remettez dans le même pot, vous pouvez faire le fonds de votre potage avec des ossemens de carpes que vous ferez bien bouillir avec vos champignons, faites mitonner votre pain, & lors qu'il sera bien mitonné, mettez y un lit d'achis de capres, & l'emplissez de votre appareil ensuite à mesure qu'il mitonne, étant rempli, garnissez votre potage de vos champignons farcis de la même farce dont vous avés fait votre achis cuit entre deux plats & de laitances: & lors que vous serez prest à servir, mettez autour grenade de citron, puis servez.

Potage de solles desossées farcies.

Faites les frire presque tout à fait : & les ouvrés le long de l'arreste, que vous en tirerés : Prenés laitances, huïstres, capres, champignons, truffes, & passés le tout par la poële avec persil & sibouls entiers. Farcissés vos solles de cée appareil, & étans farcies, mettés les mitonner avec un peu de bouillon, beurre frais, jus de citron ou d'orange, ou verjus. Faites mitonner vôte pain avec du bouillon, de quelque poisson que vous ayés, & que vous voudrés, & le garnissés de vos solles, avec champignons, truffes, laitances & jus de champignons, & mettés autour du plat des trenchés de citron, & puis servés.

12. *Potage d'Esperlans.*

Faites un bouillon avec des amandes ou du poisson, ou des champignons, ou de la purée : le tout bien assaisonné, faites mitonner vôte pain, & mettés par dessus un pen de bouillon blanc, de jaunes d'œufs delayés, & de jus de champignons. Prenés vos esperlans, les faites frire, & en garnissés vôte potage, ou si vous voulés, autant que de garnir me-

l'eau ou de la parée. Quand ils seront cuits & assaisonnés, faites mitonner votre pain que garnirés des capres de vos navets avec capres, puis servés.

Si vous n'y mettez des navets vous le garnirés de champignons ou d'asperges ou bien de capres.

7. *potage à la Reyne.*

Prenés carpes ou tanches, faites les cuire avec de l'eau & du sel & un oignon, persil, œufs durs & une mie de pain: & étans cuits passés votre bouillon & le mettés dans un autre pot avec autant de beurre que metriez dans un autre potage. Faut prendre des amandes les bien piller & les mêlés avec votre bouillon: & après avoir bouilli ensemble quelque espace de temps, passez les & y mettés un oignon picqué de cloux & le laissez sur un peu de cendres chaudes. Que votre pain se mitonne avec un peu de votre premier bouillon & remplissez votre plat d'un bouillon de jaune d'œufs delayé avec verjus & jus de champignon, en sorte toute fois qu'il ne soit trop lié, puis servés avec Grenades & trenchés de citron.

avec capres & jaunes d'œufs, & servés.
 Vous pouvez blanchir vôtres potage si
 vous voulez.

14. *potage d'Attereaux de poisson.*

Prenez des carpes les desossiez, &
 faites un achis avec du beurre bien as-
 saisonné avec de bonnes herbes, prenés
 en les os, & les faites bouillir avec de
 la purée, ou autre bouillon, un bou-
 quet, du beurre & du sel; puis de vos
 peaux de carpes faites des attereaux:
 c'est à dire des morceaux de peaux de
 carpes, les étendant, & mettant au des-
 sus vôtres achis assaisonné, & des œufs
 pour les lier, puis les roulez en forme
 d'andouillettes. Estant roulées, faites
 les cuire dans un plat avec du beurre,
 peu de verjus, & une siboule: Estant
 cuites, garnissez vôtres pain de vôtres
 achis, & de vos attereaux, & mettez par
 dessus champignons & asperges rom-
 puës, puis servez.

15. *potage de laiëtues farcis.*

Prenez vos laiëtues, & les faites blan-
 chir dans l'eau fraîche, faites une farce
 de poisson ou d'herbes, & après les en
 avoit farcies, mettez les mitonner

dans un pot avec de la purée, ou d'autre bouillon, & les assaisonnés bien de beurre, de sel, & d'un oignon picqué de cloux, faites mitonner votre pain, & le garnissés de vos laitüés, que vous fendrés par la moitié, vous y pouvez mettre un liët de achis de poisson, puis servés. 16. *Potage de choux au lait.*

Coupés vos choux par quartiers, & les faites blanchir, puis les empotés avec de l'eau, du beurre à force, du sel, du poivre, & un oignon picqué de cloux: Estans bien cuits, mettés y du lait, faites mitonner votre pain, & servez le garni de vos choux.

17. *Potage de choux au pain frit.*

Faites blanchir, & empotés vos choux de même qu'à l'article precedent, & servez garni de pain frit.

18. *Potage de citrouille au beurre.*

Il se fait de même que les precedens, hormis qu'au lieu d'eau vous empotez vos choux avec de la purée, garnissés & servés de même.

19. *Potage de citrouille au beurre.*

Prenés votre citrouille, la decoupez par morceaux, & la faites cuire

avec de l'eau & du sel: Estant cuite, passés là, & la mettés dans un pot avec un oignon picqué de cloux, beurre frais, & poivre: faites mitonner vôte pain, & si vous voulés, delayés trois ou quatre jaunes d'œufs, & les mettés avec du bouillon par dessus.

20. *Potage de citrouille au lait.*

Decoupés là, & faites cuire comme dessus, ensuite passez la dans une passoire avec du lait, & la faites bouillir avec du beurre, assaisonnés de sel, poivre, un oignon picqué. Et servés avec des jaunes d'œufs delayez comme ci-dessus.

21. *Potage de navets frits.*

Ratiffés bien vos navets & les coupés par quartiers ou bien en deux, faites les promptement blanchir, les farinés: puis les passes par la poêle avec du beurre qui soit bien affiné que vous ôterés lors qu'il sera bien roux: Et ensuite empotés vos navets avec de l'eau ou de la purée & les faites bien cuire & les assaisonnés, & faites mitonner vôte pain & le garniffés de vos navets, & aussi de capres, & servés.

Vos navets étans ratiffiez, decoupez par quartiers & blanchis, mettez les cuire avec de l'eau, du beurre & du sel & un oignon picqué de cloux. Estans bien cuits faites miropper votre pain, & après avoir mis vos navets avec du beurre frais & remué souvent jusques à ce que le beurre soit fondu. Vous en garnirez votre potage, puis servés.

22. potage de lait aux jaunes d'œufs.

Prenez du lait bien frais & le faites bouillir assaisonné de sel avec du sucre, étant prest à bouillir, delayez sept jaunes d'œufs pour un grand plat & pour un petit à proportion, mettez les dans votre lait & le remuez bien: en faisant son bouillon: prenez biscuit ou pain, & en faites votre potage, que vous servirez sucré,

Autre façon.

Apprétés votre lait, & le garnissés d'œufs pochés en l'eau, bieu choisis, & bien frais, afin qu'ils se pochent mieux: puis servez.

23. potage de profiteolle.

Faites miropper votre pain avec du

meilleur de vos boüillons maigres, puis
 prenés six petits pains fait expres : fai-
 tes les bien secher, & leur faites une
 ouverture par dessus de la largeur
 d'un teston, par où vous ôterez la mie
 de dedans : étans bien secs, passez les
 avec du beurre affiné, & les ayant bien
 égoutés, mettez les mitonner sur vô-
 tre pain. Lors que vous serez prest à
 servir, emplissez les de toutes sortes,
 comme laitances, champignons, as-
 perges rompuës, truffes, artichaux,
 capres, recouvrez les pains de leur cou-
 verture, & garnissez l'ictances, cham-
 pignons, grenades & trenchés de ci-
 tron ; puis servés.

24. *potage de pois verts.*

Passez les par la poële avec du beur-
 re ou du lard fondu : les plus menus &
 plus nouveaux que vous pourrés & les
 mettez mitonner dedans un petit pot
 bien assaisonnez avec peu de persil &
 de siboule. Lors faites mitonner du
 pain avec boüillon aux herbes ou de la
 purée de vieux pois. Quand il sera
 mitonné, garnissez-le de pois vers &
 servez.

Faut prendre les plus gros & les mettre cuire: puis en ticés la purée & y passez du beurre avec peu de persil & fiboule achée & l'assaisonnez bien. Faites mitonner un peu vôtre potage en y mettant capres, & le garnissez de pain frit.

25. Potage d'herbes sans beurre.

Faut prendre quantité de bonne herbes quand elles sont nouvelles, les rompre dans l'eau bouillante avec une entameure de pain & les assaisonnez bien: en sorte qu'elles soient un peu aigrelettes à force d'oseille. Faites mitonner vôtre pain & dressz vôtre potage y mêlant des capres si vous voulez; puis servez incontinent.

Pour rendre vôtre potage aigret, prenez la moitié des herbes à moitié cuites & les passés: & pour le rendre vert, il faut piller de l'oseille.

26. Potage d'oignon.

Coupés vos oignons par tranches fort deliées: les fricassez avec du beurre. Lors qu'ils seront fricassez, mettez les dans un pot avec de l'eau ou bien de la purée: & étans cuits faut y mettre une

crouste de pain que laisserez bouillir fort peu. Vous y mettrés des capres : faites seicher vôtre pain & mitonner : puis dresés avec un filet de vinaigre.

27. *Potage de Concombres farcis.*

Faut peler vos concombres & les vuidier bien proprement : faites les blanchir & étans blanchis dans de l'eau fraîche les faut mettre égouter & y faire une farce d'oseille, jaunes d'œufs & œufs entiers, le tout bien assaisonné & le jettez dedans vos concombres. Après quoi les mettrés dedans un pot avec de l'eau ou de la purée : faites les bien cuire & bien assaisonner avec capres, & mitonner vôtre pain & le garnisses de vos concombres que couperés par quartiers ; & ainsi servés.

28. *potage de neige.*

Il se fait de lait bien assaisonné de sel & de sucre : & lors que vous serez prest à servir , prenés le blanc des jaunes d'œufs que vous aurés delayés pour mettre en vôtre lait, faites les frire, & les jettez avec vôtre lait ; servés , & sucrés.

Autre façon pour les jours gras.

Faites mitonner votre pain avec du bouillon d'amande, peu de viande achée, & jus de mouton tout ensemble, étant prest à servir, faites frire des blancs d'œufs, & les mettez sur votre potage, faites rougir la poêle du feu, & la passez par dessus pour les achever de cuire, puis servez.

28. Potage de Moules.

Prenez vos moules, les ratiffez & lavez bien, puis les mettez bouillir dans un poëlon avec de l'eau, du sel, & un oignon. Estant cuites, tirez les, & épluchez, leur ôtant la coquille à quelques unes, la laissant aux autres pour garnir. Estant ainsi épluchez, passez les par la poêle avec peu de persil aché; pour votre bouillon, étant rassis, laissez le fond, de peur qu'il n'y ait du gravier, & le faites bouillir & lors qu'il bouit passez y peu de persil avec du beurre bien frais; faites mitonner votre pain. Estant bien mitonné dressez votre potage, garnissez le de vos moules & les blanchifiez avec des jaunes d'œufs delayez dans du verjus si vous voulez.

Puis servez.
 Vos huîtres
 faites, &
 peu de persil
 dans un pot
 avec d'aur
 ringer: Est
 le de vos h
 ces unes
 penades
 le creviss

Habille
 façon d'ell
 sortes de be
 an fil de
 votre pain
 nois, ce pre
 ces de car
 res.

Coupez
 le faites fr
 avec peu
 tes aussi
 que l'que
 pour vâ
 niss le

puis servez. 30. *potage d'Huîtres.*

Vos huîtres étant bien blanchies & farinées, passez les par la poëlle avec peu de persil, puis les mettez mitonner dans un pot: faites mitonner votre pain avec d'autre bouillon, comme blanc manger: Estant bien mitonné, garnissez le de vos huîtres, dont ferez frire quelques unes en baignets pour garnir avec grenades, tranches de citron, & jus d'écrevisses, puis servez.

31. *potage de Grenots.*

Habillez les, & les faites cuire en fagon d'estuvée, assaisonnez de toutes sortes de bonnes herbes, de beurre, & un filet de vin blanc. Faites mitonner votre pain & le garnissez avec vos grenots, capres, champignons, & laitances de carpes, si vous en avés, puis servez.

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 votre pain avec quelque autre bouillon que vous aurés, pourvû qu'il soit bien assaisonné: garnissez le de votre saumon, la sauce par

dessus, le laissez ainsi bouillir un bouillon, puis servez.

33. potage de grenouilles au saffran.

Troussés vos grenouilles, & les mettés bouillir avec du bouillon, ou de la purée, & assaisonnés les avec persil, un oignon picqué de cloux, & un b in de thin: faites mitonner votre pain, & le garnissés de vos grenouilles blanchies, avec saffran ou jaunes d'œufs, puis servez.

Autre façon.

Troussés les en cerites, les faites frire, & les mettés mitonner entre deux plats avec du beurre frais, un filet de verjus un jus d'orange ou de citron, & les assaisonnés bien, avec un bouquet: puis pour faire votre bouillon, faites enbouillir avec de la purée ou de l'eau, sel, persil, siboules, une poignée d'amandes pilées & jaunes d'œufs, après quoi vous passés le tout ensemble: faites mitonner votre pain: sur lequel vous pouvés mettre peu d'achis de carpe, ou autre poisson, emplissés votre plat, & le garnissés de vos grenouilles, citron & grenades, puis servés.

34. potage de Son.

Prenés du son de bled, le plus-gros que vous pourrés trouver, faites le bien boüillir avec de l'eau, avec une poignée d'amandes, & un bouquet, & l'assaisonnés bien : passés le ensuite dans une éramine, & le remettés boüillir, faites mitonner vôtre pain, & empiffés vôtre plat de ce boüillon, que vous pouvés blanchir si vous voulés avec des œufs delayés avec verjus, & le garnissés de fleurons si vous en avés, puis servez.

35. d'Oublon.

Prenés quant té d'herbes, que vous assaisonnerés comme un potage, avec une mie de pain, passés le tout, & le mettés boüillir dans un pot, passés y aussi du beurre frais dans la poêle avec un peu de persil, & un bouquet, & le jettés dans vôtre pot, faites mitonner vôtre pain avec vôtre boüillon, après quoi faites cuire vôtre oubelon, avec de l'eau & du sel : étant cuit, & égouté mettés le avec du beurre, & garnissés en vôtre pain, puis servés vôtre potage blanchi si vous voulés avec jaunes d'œufs, delayez dans du verjus.

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 boult, jettés votre appareil dedans, & le remuez bien, dressez-le garni de framboises.

37. potage de panets.

Nettoyez les bien, & choisissez en les moyens, faites les cuire avec du beurre & un bouquet, & les assaisonnés de sel & de clou piqué, puis les tirés & leur ôtez la peau si vous voulez, & les mettez ensuite avec du beurre, & une goutte de bouillon : faites les mitonner, & votre sauce se trouvera liée. Votre pain étant aussi bien mitonné, & votre potage rempli, garnissez le de vos navets, puis servez.

38. potage de poireaux.

Prenés le blanc de vos poireaux, & les coupez bien menus, réservez en quelques uns que vous coupperez en long, pour garnir ; & liez ensemble : faites les blanchir, & les mettez cuire avec de la purée, ou de l'eau ; étranscuits, faites mitonner votre pain, & garnissez

vôtre potage des poireaux que vous
avés couppé en long, puis servez.

Vous les pouvez blanchir avec jaunes
d'œufs delayez avec verjus.

Vous pouvez aussi y mettre du lait
& du poivre, & servir rôti.

Si vous les voulés servir sans blan-
chir, il faut les faire cuire avec de la pu-
rée de pois, y mettre des capres, & bien
assaisonner: faites mitonner, & servir
garni de même sorte que l'autre.

39. *potage de macreuse farcie.*

Estant bien habillée ôtez en la chair,
& l'achez bien avec beurre, champi-
gnons, jaunes d'œufs, sel, poivre, fines
herbes, comme persil, siboules, thin, un
œuf cru, pour lier la chair: puis farci-
sez votre macreuse, & la fermez avec
une brochette ou un filet: empotez la
avec de la purée la plus claire que vous
pourrez, & la faites bien cuire: en
bouillant elle nes'paissit que trop: fai-
tes mitonner votre pain, & dressez vô-
tre macreuse avec telle garniture que
vous aurez alors, puis servez.

40. *potage de loires.*

Farinez les, faites les frire, & en garj

nillez v^otre potage apr^{es} que v^otre pain sera bien mitonné avec le meilleur de vos bouillons: étant bien plain, garnissez de ce que vous aurez, comme champignons, truffes, asperges, laitances, & les blanchissez avec du bouillon d'amandes, ou autrement avec du bouillon d'écrevisses.

41. potage d'asperges rompuës.

Faites seicher des croustes, & mitonner avec le meilleur de vos bouillons, garniss^{es}-les de vos asperges & champignons, & si vous voulés d'asperges en long, puis servés.

Si vous voulés qu'elles sentent le verd: faites les blanchir dans le bouillon, dont vous faites mitonner v^otre pain.

41. potage de choux fleurs.

Appropriés vos choux fleurs comme pour les mettre au beurre, & les faites fort peu blanchir: puis achevés les de cuire & bien assaisonner: faites mitonner v^otre pain avec quelque bouillon que vous ayés, & les garnissés de vos choux fleurs, passez par le beurre, sel & muscade, & arroulés de bouillon d'amandes.

d'amandes : puis servés.

43. *Potage de fidelles.*

Pelez cinq ou six oignons, & les achez, faites les bouïllir avec de l'eau & du beurre, étans cuits passez les dans un linge, & du bouïllon, faites en cuire vos fidelles, & les assaisonnez de sel & poivre, étans cuites, faites mitonner vôtre pain : & les garnissez, puis servez.

44. *Potage de riz.*

Faites blanchir vôtre riz, & étans bien net, faites le crever dans l'eau ou du lait, faites le cuire : étant cuit, prenez en à proportion, & le passez pour faire vôtre bouïllon. Estant assaisonné comme les fidelles, faites mitonner vôtre pain, mettés peu de riz par dessus, le garnissés de tailladins feuilletés, & fleurs.

On peut faire un potage au lait de même, & le servir si vous voulez sucré & garni de macaron.

45. *Potage de tailladins.*

Faites une pâte assaisonnée de sel seulement, l'étendez & la coupez le plus menu, que vous pourrez en **rm**;

de tailla lins : passés les par la poëlle, & les faites mitonner avec fort peu de bon bouillon. Estans bien mitonnés, prenez fort peu de pain, & le garnissez du reste de vos tailladins, assaisonnés comme les fidelles, puis servés.

Autre façon.

Si vous avez un peu de pâte fine ou feuilletage, étendez & la coupés en tailladins, passez la dans du beurre affiné, garnissés en vôtre potage, & servez.

46. Potage de purée au pois verts.

Faites fort peu cuire vos pois, les battés dans un mortier, & les passez avec du bouillon d'herbes bien assaisonné, & un bouquet, puis prenés siboule, persil & beurre, & le tout passé ensemble, jettés le dans vôtre purée, que vous ferez bouillir. Pour la garniture, nettoyéslaiques, chicorée, ou concombre, & petits pois passés & cuits avec beurre, sel, & peu de poivre : lors que vous serés prest de servir faites mitonner vôtre pain avec vôtre purée & le garnissés de ce que vous aurés, ou même d'artichaux en cus, si vous voulés, & servés.

47. Potage de purée au pois communs.

servie couverte.

Faites les cuire avec de l'eau pour avoir plutôt fait, tirés en votre purée fort claire & étant prest à vous en servir passez y persil, serfeuil, oseille nouvelle, beurre & capres, puis la faites bouillir avec tous ces assaisonnemens, faites mitonner votre pain avec de votre purée, & si vous n'avez rien, à garnir, garnissés le de pain frit, ou de fleurons, puis servés.

Pour la servir verte, battés poirée ou oseille, & en arrosés autour de votre plat.

48. Potage de macreuse aux navets.

Votre macreuse étant habillée, lardés la d'anguille ou de carpe, puis la passés par la poêle, & la faites cuire avec moitié eau, & moitié purée bien assaisonnée de beurre, & d'un bouquet. Estât presque cuite, coupés vos navets, farinés les & les passez par la poêle avec le beurre: & lors qu'ils seront bien roux, faites les cuire avec votre macreuse: étant cuite, faites mitonner votre pain, & l'en garnissés ensemble

avec vos navets. Que si vôtre potage n'est assés lié, passez y un peu de farine, capres ou une goutte de vinaigre, puis servez.

49. *Potage de Macreuse garni.*

Il se fait de même que l'autre, hormis que si vous ne voulez que vos navets paroissent, vous les pouvez passer assaisonnez d'un bouquet ou oignon, & bon beurre, étant bien cuite, servez vôtre potage bien garni de champignons, & artichaux & peu lié.

50. *Potage de poirée à la purée.*

Faites la fort peu blanchir & cuire avec purée bien assaisonnée de beurre & de sel: faites mitonner vôtre pain, le garnissez de vos poireaux, pour lesquels blanchir, delayez des jaunes d'œufs avec du boüillon, & les jetez par dessus: puis servez.

Autre façon.

Vos poireaux étans cuits, & reduits à peu d'eau, metrés y du lait bien assaisonné, & servez.

51. *Potage de Limandes.*

Prenez vos limandes, leur ôtez la queue & la tête, & les passez à la moi-

tié frites, puis les mettez en raux, ou en castrolle, la sauce fort longue & bien liée, faites mitonner vôtres pain avec du meilleur de vos bouillons, & le garnisses de vos limandes par dessus, avec champignons & capres, puis servez.

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

52. *potage aux herbes garni de concombres.*

Prenez toutes sortes d'herbes, nettoyez les bien, & faites mitonner avec du beurre & un bouquet sur un petit feu, puis peu à peu les emplissez d'eau chaude. Estans bien bouillies & assaisonnées, mettez y l'entameure d'un pain avec un oignon picqué, & capres, si vous voulez, & le pouvez garnir de laitues cuites, & même pouvez aussi parmi les herbes faire cuire des pois: servis promptement, & garnissés de concombres.

53. *Potage d'oignon au lait.*

Vôtres oignon étant coupé fort délié & passé avec du beurre, en sorte qu'il soit bien roux, faites le cuire avec peu d'eau, bien assaisonné de sel & de poivre. Estant cuit, mettez y du lait, & le faites bouillir, puis servis promptement, en

faisant mitonner vos croustes seiches:

54. Potage de Loches.

Estans entieres, farcissés-les avec peu d'ozeilles, jaunes d'œufs, & lait, & les assaisonnés bien de beurre fondu, mêlés le tout ensemble sans les fariner que d'elles mêmes, & faites les cuire avec beurre, persil, sel & poivre: & faites mitonner vos croustes avec du meilleur de vos boüillons, & les garnissés de vos losches, que vous ferez blanchir avec jaunes d'œufs, & servés.

Vous le pouvés servir en entrée, ou faire frire: vous pouvés aussi en garnir quelque potage, ou vous en servir, afin qu'il soit brun, & garnissés si tôt qu'elles seront frites.

55. Potage de vives.

Estans bien nettoyyés, faites les boüillir avec peu de purée & de vin blanc, oignon picqué, ou un bouquet: le tout bien assaisonné, puis ôtés vos vives, & les mettés en ragoust, prenant quelque liaison ou truffes: laissés les mitonner bien assaisonnées de sel, beurre frais, capres achées, & un anchois, & les couvrés. Pour le boüillon, passés le par

une étamine, & le faites bouillir avec
beurre frais, peu de persil & capres
achées, faites mitonner une croûte le
pain, & mettés par dessus un peu de
champignons achés, & de la chair de
vive. Estant bien mitonné, garnissés
de vos vives, & le ragoût par dessus,
puis servés.

56. *Potage de Rouget.*

Il se fait de même que celui de vives ;
Servés le de même, & garnissez de ce
que vous autés.

57. *Potage de Champignons farcis.*

Il se fait de même que celui de la
Princesse : garnissés le de vos champi-
gnons farcis, & de laitances : rem-
plissez le du meilleur de vos bouillons
avec telle autre garniture que vous
voudrés & servés.

58. *Potage de lait d'amandes.*

Vos amandes battues, mettés les mit-
tonner avec du lait, & une mie de
pain, puis les passez & les assaisonnés
de sel & de sucre, lors que vous serés
prest de servir, remettés y du sucre, &
servez.

Table des entrées des jours maigres, hors le Carême.

<i>Solles en ragouft.</i>	1
<i>Brochet en ragouft.</i>	2
<i>Tanches en ragouft.</i>	3
<i>Tanches farcies en ragouft.</i>	4
<i>Tanches frites & marinées.</i>	5
<i>Carpe à l'étuvée.</i>	6
<i>Carpe farcie en ragouft.</i>	7
<i>Carpe frite en ragouft.</i>	8
<i>Carpe rôtie en ragouft.</i>	9
<i>Carpe au demi court-bouillon.</i>	10
<i>Achis de carpes.</i>	11
<i>Bresme en ragouft.</i>	12
<i>Saumon en ragouft.</i>	13
<i>Saumon à l'estuvée.</i>	14
<i>Truites saumonées.</i>	15
<i>Lottes en ragouft.</i>	16
<i>Lottes frites en ragouft.</i>	17
<i>Huisfre au demi court bouillon.</i>	18

	<i>Huïstres en ragouſt.</i>	19
	<i>Huïſtres en baignets.</i>	20
	<i>Huïſtres rôties.</i>	21
	<i>Vilain en ragouſt.</i>	22
	<i>Vilain au court bouillon.</i>	23
	<i>Vilain à l'eſtuvée.</i>	24
	<i>Soyes rôties & farcies.</i>	25
	<i>Soyes rôties ſans farce.</i>	26
	<i>Soyes à l'eſtuvée.</i>	27
	<i>Barbeaux en ragouſt.</i>	28
	<i>Barbeaux rôtis.</i>	29
	<i>Barbeaux au demi court bouillon.</i>	30
	<i>Barbeaux au court bouillon.</i>	31
	<i>Barbeaux à l'eſtuvée.</i>	32
	<i>Barbuës en caſtrole.</i>	33
	<i>Limandes en caſtrole.</i>	34
	<i>Limandes frites.</i>	35
	<i>Limandes frites au jus d'orange.</i>	36
	<i>plies en caſtrole.</i>	37
	<i>plies rôties.</i>	38
	<i>Macreuſe en ragouſt.</i>	39
	<i>Macreuſe au court bouillon.</i>	40
	<i>Macreuſe rôtie en ragouſt.</i>	41

Macreuse de sossée farcie.	42
Alloze rôtie en ragoust.	43
Alloze au court-boüillon.	44
Alloze à l'estuvée.	45
Lamproye en ragoust.	46
Lamproye sur le gril en ragoust.	47
Lamproye à la sauce douce.	48
Anguille rôtie à la sauce verte.	49
Anguille à l'estuvée.	50
Anguille en cervelast.	51
Anguille en ragoust.	52
Anguille de mer.	53
Anguille de mer à l'estuvée.	54
Anguille de mer frite en ragoust	55
Aumare au court boüillon.	56
Aumare à la sauce blanche.	57
Langouste au court-boüillon.	58
Langouste à la sauce blanche.	59
Brochet farcy.	60
Brochet rôti à la broche.	61
Maquereaux frais rôtis.	62
Harans frais rôtis.	63
Harans à la sauce rousse.	64

François.

203

42	Sardine de Rayant.	65
43	Rouget en ragouft.	66
44	Grenost en ragouft.	67
45	Morue fraîche rôtie en ragouft.	68
46	Morue au demi court-boüillon.	69
47	Morue fraîche en ragouft.	70
48	Merue de terre neufve.	71
49	Soupreffe de poisson.	72
50	Jambon de poisson.	73
51	Moules de poisson.	74
52	Roye frite en ragouft.	75
53	Eſperlans en ragouft.	76
54	Tripes de morues fricaſſées.	77
55	Seiches fricaſſées.	78
56	Merluche frite.	79
57	Merluche à la ſaucè Robert.	80
58	Hure de ſaumon à la ſauce douce.	81
59	Hure ou entredeux de ſaumon en	
60	ſalade.	82
61	Tons marinez.	83
62	Maquereaux ſalez.	84
63	Harans ſalez.	85
64	Harans forets.	86

<i>Truites communes.</i>	87
<i>Pâté de lottes.</i>	88
<i>Pâté d'anguille.</i>	89
<i>Pâté de grenosts,</i>	90
<i>Petits Bâtez de poisson.</i>	91
<i>Pâté de plies.</i>	92
<i>Tourte de laitances.</i>	93

Methodes d'accommoder le service de poisson, dont la Table precede immediatement.

1. *Solles en ragouft.*

Prenez vos solles, & les ratissez & vuidez, mettez égouter & essuyer: puis les farinez & passez par la poële à moitié frites: ce qu'étant fait, ouvrez les, leur ôtés l'arrête & les farcissez de capres, champignons, truffes, laitances, beurre bien frais, peu de chapelure de pain, siboule, peu de verjus & de bouillon: faites mitonner le tout ensemble, & servis avec un jus de citron par dessus.

2. *Brochet en ragouft.*

Coupés le par morceaux, & le mettés avec du vin blanc, un bouquet & beurre bien frais, & l'affaisonnés bien de capres & de champignons: puis la sauce étant fort courte & bien liée, servez avec trenche de citron & de grenade.

3. *Tanches en ragouft.*

Eschaudez les & habillez: coupés les par ruelles, & les lavés bien, puis les mettés bouillir dans un poëlon, avec du sel, du poivre & un oignon: mettés y demi septier de vin blanc, & peu de per. fil aché, & la sauce étant fort courte la liez avec jaunes d'œufs, puis servez.

4. *Tanches farcies en ragouft.*

Eschaudés les, & desoffez, puis de la chair en faites une farce, que vous affaisonnerez & dont vous farcirez vos tanches avec jaunes d'œufs durs mettés les ensuite mitonner dans un plat avec peu de bouillon & vin blanc, peu de chapeleure de pain, champignons si vous en avez, asperges, laitances, & truffes, puis servez.

5. *Tanches frites & marinées.*

Estant habillées: fendez-les par la

moitié, puis les mettés mariner avec sel, poivre, oignon, & écorce de citron : étant marinées, retirez les & les es- luyés, farinés les avec de la farine, ou delayés deux ou trois œufs avec peu de farine & de sel, & les faites frire avec du beurre affiné : étant frites, mettés les avec leur marinade faire un bouillon, puis servés, & garnissés de ce que vous aurés. 6. *Carpe à l'écurée.*

Habillez vos carpes & les écaillez, les faut couper à proportion qu'elles sont grosse, les mette cuire dans un pot, chaudiere ou poëlon, avec du vin blanc ou clairer, & les assaisonnez bien de sel, clou, poivre, oignon aché, si boule capres, & croustes de pain, faites bien cuire le tout ensemble, & étant bien cuit, & la sauce liée & courte servez.

7. *Carpe farcie en ragoust.*

Vostre carpe étant bien écaillee, vuidez-la, & la fen lez le long de l'épine du dos, levez en la peau : & en tirez la chair, que vous acherés bien menuë. & assaisonnerez de persil, beurre frais, sel, poivre, jaunes d'œufs, & laitances, puis faites un ragoust avec bouillon,

verjus, beurre frais, champignons, asperges, siboules : étant bien cuite, & la sauce bien liée avec chapeleure & capres, servez.

8. *Carpe frite en ragoût.*

Il la faut écailler & vuidier, puis la fendre, ôter l'arrête, la poudrer de sel, & farine, puis la faite frire dans du beurre affiné : étant frite, servés la seiche avec un jus d'orange par dessus.

9. *Carpe rôtie en ragoût.*

Vuidés la sortant de l'eau, la decoupez par dessus, la beurrés, & mettés sur le gril, étant rôtie, faites une sauce avec beurre frais passé par la poëlle, persil & siboule achez bien menus, verjus, vinaigre, peu de bouillon : assaisonnez bien le tout, & le faites cuire avec capres. Si vous voulez, servez à la sauce verte, & si-tôt que vous l'aurez mise.

10. *Carpe au demi court-bouillon.*

Faut prendre une carpe venant de l'eau la vuidier & la couper à proportion qu'elle est grosse : mettés la avec vinaigre, fort peu de sel, poivre & oignon aché, puis la mettés avec capres & beurre bien frais, faites la cuire dans un

chauderon avec son appareil: & la sauce étant liée, mettez la dans un plat, de peur que vôtre chauderon ne sente l'airain, & servez.

11. *Achis de carpes.*

Prenez des carpes les écaillez, les vuidez & ôtez la peau, la coupant par les oüis & la tirant en embas: étant dépouillée, tirés en la chair, & la achés avec persil: puis la délayez avec du bouillon & beurre bien frais, assaisonnez la bien & faites cuire avec un bouquet: étant bien cuite, mettez y crème ou lait avec jaune d'œuf si voulez, servés bien garni d'asperges & de laitances.

12. *Bresme en ragouft.*

Vuidez la & mettez un bouquet dans le corps, faites fondre du beurre, l'en frotés par dessus, & la mettez sur le gril étant rôti, faites une sauce avec beurre frais, capres, persil, & siboules achées: faites le bien mitonner avec vinaigre, & peu de bouillon: la sauce étant bien liée, servés.

13. *Saumon en ragouft.*

Faites le rôtir picqué de cloux, étant rôti, mettés le avec peu de beurre bien

frais, vin, sel, poivre & sucre ; faites mitonner le tout ensemble, jusqu'à ce que la sauce soit courte & presqu'en syrop, puis servez.

14. *Saumon à l'estuvée.*

Coupés le par tranches de l'épaisseur de deux ou trois doigts & le mettés en façon d'estuvée, & picqué de cloux : dans une chaudiere avec vin blanc ou rouge, bien assaisonné de beurre, sel, oignon aché. Faites le bien cuire avec capres, si vous en avés : la sauce étant courte & liée, servés & garnissés de ce que voudrés.

15. *Truites saumonées.*

On les fera cuire & mariner & servirés de même façon que les communes, dont vous avez l'enseignement ci-dessous.

16. *Lottes en ragoust.*

Ratiffiez les dans l'eau chaude jusques à ce qu'elles soient blanches, vuidés les & mettés avec vin blanc, beurre frais, sel, oignon & capres : faites les mitonner & empêchés que vôtre sauce ne se tourne, c'est à dire, qu'elle ne vienne en huile, garnissés de champignons & laitances, puis servés.

17. *Lottes frites en ragoust.*

Estant habillées, si elles sont grosses, decoupés les par dessus, & les farinés, puis les faites à moitié frire avec du beurre affiné: mettés les en ragoust, & y passés beurre frais, capres, jus de chāpignons, persil, boules, sel & poivre, & la sauce étant fort courte & liée, servés.

*Autre façon de lottes que l'on met
à l'estuvée.*

Estant échaudées, ou plusieurs les écorchent, coupés les, ou les laissés entières, & les mettés à l'étuvée avec vin blanc peu d'oignon, lequel si vous ne voulés qu'il paroisse, vous pouvez picquer entier avec du clou, sel, poivre, beurre, & un brin de fines herbes: étant cuites, & la sauce fort courte & liée, servés. Vous y pouvés mettre capres ou anchois.

18. *Huïstres au demi court-boüillon sallés.*

Faites les bien blanchir dans l'eau, puis les passez par la pelle avec beurre persil, siboules, & les assaisonnez bien, faites les mitonner avec peu de vin blanc; étant cuites, & la sauce bien liée, servés.

Autre façon.

Sortans de la coquille, mettés-les sur le rechant avec beurre frais, muscade, siboules picquées de cloux, thin, peu de chapeleure de pain. & un jus d'orange ou de citron, étant cuites, servez.

Autre façon.

Prenés-les mortes ou vives, les nettoyés & blanchissés bien, puis les passés par la poêle avec un oignon bien menu, bon beurre frais, capres, & les assaisonnés bien: étant cuites, servez. Vous les pouvés fricasser avec du lard; & même assaisonnement.

19. *Huîtres en ragoust.*

Prenés les bien fraîches, faites les ouvrir, & prenés garde si elles ne sont point alterées, en les touchant & frappant les unes contre les autres; car celles qui sonnent creux, & qui sont alterées, ne valent rien qu'à saller. Estant tirées hors de l'écaille, ôtez en bien le gravier, & les mettés dans un plat avec leur eau, & fricassés avec beurre frais, oignon, persil bien aché, capres, & peu de chapeleure de pain; étant bien cuites, servez.

20. *Huïstres en baignets.*

Prenés les aussi bien fraîches, & les faites blanchir, bien égouter & essuyer. Faites une pâte avec verjus ou lait, dont vous delayés votre farine assaisonnée de sel, avec un œuf ou plus à proportion: Mettés vos huïstres dans cet appareil & prenés du beurre affiné, faites le bien chauffer, & y mettés vos huïstres l'une après l'autre. Estant frites, faites les égouter, & parsemés dessus un peu de sel menu & persil frit, puis servés.

21. *Huïstres rôties.*

Faites les ouvrir, choisissés les meilleures, & les laissés dans leur écaille, pour les manger fraîches. A celles qui sont un peu alterées, mettés fort peu de beurre frais, avec peu de pain passé, & un peu de muscade, puis les mettés sur le grill. Estant cuites, faites chauffer la pelle du feu toute rouge, & la passés par dessus jusques à ce qu'elles ayent couleur, & faites en sorte qu'elles ne soient trop seiches, puis servés.

22. *Vilain en ragonst.*

Estant habillé faites le rôtir sur le

gril avec un bouquet dedans le corps bien assaisonné : étant rôti, pass par la poële un oignon aché avec beurre frais, chapeleure, capres & anchois : le tout bien assaisonné selon vôtre goût, faites mitonner ensemble, & servés.

23. *Vilain au court boüillon.*

Faites le rôtir après être sorti de son boüillon : faites une sauce Robert, & le faites mitonner avec, & servés avec persil.

24. *Vilain à l'estuvée.*

Vous le pouvez accommoder à l'estuvée de même qu'une carpe : & le bien assaisonner avec capres, siboules, persil, & bon beurre frais, la sauce étant fort courte, servés.

25. *Soles rôties & farcies.*

Habillés les sortant de l'eau, & les dorés de beurre, puis les mettés sur le gril avec peu de farce, ou avec du sel & un petit brin de sauge ou fines herbes.

Pour faire vôtre farce, prenés ozeille, persil, & jaunes d'œufs crus, achés & assaisonnés le tout ensemble avec un brin de thin, puis le mettés dans vos soles, & faites une sauce avec beurre

frais, sel, vinaigre, poivre, siboule & persil, le tout passé par la poëlle, & la sauce fort courte, servés avec un peu de muscade par dessus.

26. *Soyes rôties sans farce.*

Faites les rôtir sans y mettre de farce, faites une sauce de même sorte, à laquelle vous adjoûterez des capres, puis servés.

27. *Soyes à l'estuvée.*

Mettés les comme une carpe, liez bien la sauce, la garnissés de vos soyes, & servez.

28. *Barbeaux en ragoût.*

S'ils sont menus, mettés les à l'estuvée, faites les bien cuire, & servés. C'est tout le ragoût que l'on leur peut donner.

29. *Barbeaux rôtis.*

S'ils sont moyennement gros, habilés les, faites les rôtir sur le gril, & servés avec sauce de haut goût.

30. *Barbeaux au demi court boüillon.*

Prenez les assez gros mettés les au demi court boüillon, avec vin blanc, beurre frais, sel, poivre, siboules, persil & capres, étans bien cuits, & la sauce liée, servez.

31. *Barbeaux au court bouillon.*

Faites les cuire en leur court bouillon, étant cuits, ôtés en la peau, & les mettés sur un plat, puis faites vôtre sauce liée, & la mettés par dessus, pour laquelle bien faite, prenés demie livre de beurre frais, avec un filet de vinaigre, ou un peu de demi court-bouillon, faites le fondre, & en fondant, mettés y un ou deux jaunes d'œufs à proportion, faites la bien lier: & prenés garde qu'elle ne se mette en huile.

Pour la faire avec vinaigre seul, prenés muscade, sel, groseille, ou verjus, faites cuire le tout dans du beurre, étant cuit, tirez le de vôtre beurre, & le mettés avec vôtre sauce, puis servés; car la sauce ne se veut rechauffer.

32. *Barbeaux à l'estuvée.*

Ils se font de même que la carpe, en jets ou coupés avec verjus de grain.

33. *Barbuës en castrolles.*

Habillez les & les vuidez à côté par dessous l'œüe, nettoyés les bien, & les mettés égouter, étans égoutées, mettés les dans un bassin, ou en un poëlon, avec beurre, siboules par

deffous, clou battu, sel, poivre, capres peu de vin blanc, ou du vinaigre, & champignons, faites tout cuire ensemble à loisir, de peur qu'elles ne se décharnent, érans bien cuites, & la sauce liée, servés le côté blanc deffous, & garnissés de vos champignons.

34. *Limande en castrolle.*

Habillés les & accomodés de même que les barbuës, & servés de de même.

35. *Limandes frites.*

Faites les frire & les mettés en ragoût, avec jus d'orange, beurre frais, une siboule entiere, & capres achées pais servés.

36. *Limandes rôties.*

Faites les rôtir sur le gril, & faites une sauce avec beurre, oignon, persil, sel, poivre & vinaigre. Le tout bien fricassé ensemble, mettés le mitonner avec vos limandes, faites en sorte que la sauce soit bien liée, & servés.

37. *Plies en castrolle.*

Habillés les d'autre côté que les Barbuës, faites les cuire, & au reste les accomodés de même, & servés.

38. *Plies rôties.*

De même que les Limandes.

39. *Ma-*

39. *Macreuse en ragoût.*

Plumés la bien, & l'habillés de même sorte qu'un canard, puis la lardés de gros lardons d'anguille ou de carpe, mettés la à la broche : & en tournant arroufés la de beurre, vinaigre, sel, poivre, siboules, & écorce de citron. Estant à moitié cuite, mettés-la dans un pot avec de l'eau, & la sauce dont vous l'avez arroufée. Estans bien cuite & assaisonnée, mettés y champignons avec capres, & servés.

40. *Macreuse au court boüillon.*

Habillés-la, & la lardez de même que la precedente, puis la faites cuire avec de l'eau & l'assaisonnés bieu. Lors qu'elle est à moitié cuite mettés y une pinte de vin blanc, & la faites bien cuire, puis la servés avec du persil par dessus.

41. *Macreuse rôie en ragoût.*

Faites la cuire à la broche : étant bien cuite, mettés la sur le gril, & y faites une sauce Robert, ou telle autre que voudrés. puis servés.

42. *Macreuse desossée farcie.*

La faut farcir de tout ce qu'on aura, mêlé & aché avec sa chair, & mettés

la en ragoust. Estant cuite, on la garnira de ce que l'on peut, comme champignons, truffes, andouillettes, laitances, ou rissoles, ou fleurons: assaisonnés bien le tout, & servés.

43. *Alloze rôtie en ragoust.*

Vuiés la par l'ouie. & mettez dedans peu de sel, fines herbes, & un oignon, faites la rôtir: étant rôtie, faites une sauce avec beurre frais, siboules, persil aché, capres, groseilles ou verjus, le tout passé par la poële & bien assaisonné: faites le mitonner avec vôtre allofe: delayés en le foye avec la sauce si elle n'est liée, ou en garnissez, puis servez.

44. *Alloze au court bouillon.*

Faites la cuire avec un court bouillon: & étant à moitié cuite, tirés la, & metrés sur le gril: puis faites la mitonner avec une sauce rousse, & servés.

45. *Alloze à l'étuvée.*

Eschandez la bien, & la decoupez par morceaux, faites la cuire en façon d'étuvée: étant bien cuite, & la sauce liée, en sorte qu'elle ne s'ennuye, servez.

46. *Lamproye en ragoust.*

Accommodez la, & servés de même que l'alloze à l'estuvée.

47. *Lamproye sur le gril en ragoust.*

Estant habillée : coupez la a proportion de sa grosseur, puis la mettez sur le gril : étant cuite, faites y telle sauce que vous voudré : pourvû qu'elle soit de bon goust, puis servez.

48. *Lamproye à la sauce douce.*

Habillés la, & coupés de même, faites une sauce avec vinaigre, sucre, deux ou trois cloux, peu de beurre, & peu de sel faites mitonner: & servés. *Autre façon.*

Decoupez les par petits morceaux & la mettés cuire avec du vin & du sucre, & l'assaisonnés fort peu, à cause du sucre, mêlés y peu de beurre & de capres, puis servés.

49. *Anguille rôie à la sauce verte.*

Coupés la par longueur, & la faites rôir sur le gril : puis prenés oseille ou poirée, & en tirés le jus. Passez un oignon bien menu, assaisonné de sel, poivre, un filet de vinaigre, capres achées, & écorce d'orange. Faites mitonner vôtre anguille avec cette farce,

& lors que vous serés prest à servir, & votre sauce bien liée, jettés vôtre jus dessus, puis servés.

50. *Anguille à l'estuvée.*

Coupés la par morceaux, la mettez en façon d'estuvée, avec persil, capres, vin blanc, beurre frais, le tout bien assaisonné, puis servés.

51. *Anguille en servelat.*

Habillés vôtre anguille, & l'écorchés, c'est à dire, vous la prenés, & coupez proche de la tête, puis tirez un torchon le bout de la peau en embas, de peur qu'elle ne glisse. Estant écorchée, fendés la par la moitié, & en ôtés l'arrête: battés la bien, & la tranchez en deux, étendez vos deux tranches, & y mettés poivre, sel, beurre, & persil, les roulés & les liés bien serré, Empotés les avec du vin blanc bien assaisonnés, & faites bien cuire, lors qu'elle sera bien cuite, tirés-la & coupez par trenchés, en garnissez une assiette, puis servés.

52. *Anguille en ragoust.*

Decoupés la par morceaux, & la mettés dans un poëlon avec vin blanc,

beurre, siboules persil aché, capres, sel, poivre, & peu de chapelure de pain pour lier la sauce. Estant bien cuite, servés, & si vous voulez blanchissez avec jaunes d'œufs delayez dans du verjus.

Autre façon.

Vous la pouvés faire avec beurre affiné ou huile. Estans habillée, coupés les côtés, & ôtés l'arrête, faites la un peu mariner, & si vous en voulés garnir, faites la frire si tôt que vous voudrés: Si c'est pour servir chaud, ne la faites frire que lors que vous en aurés affaire, ce que vous ferés, après l'avoir bien essuyée, coupée fort deliée, & farinée, ou passée par une pâte. Servés avec jus d'orange ou de citron.

Autre façon.

Faites la rôtir comme la lamproye, & l'affaisonnés de haut goût, avec telle garniture que vous voudrés, puis servez.

53. *Anguille de mer.*

Accommodés la de même que le premier ragoust d'anguille, comme ci devant.

54. *Anguille de mer à l'estuvée.*

Estant habillée, on la coupera par tronçons, & on l'assaisonnera de même que les autres étuvées.

55. *Anguille de mer frite en ragoust.*

De même que le second ragoust d'anguille commune.

56. *Aumare au court boüillon.*

On le fait cuire au court boüillon bien assaisonné de ce qui lui est nécessaire: & étant cuit, on le fendra par la moitié, & on le servira avec vinaigre & persil.

57. *Aumare à la sauce blanche.*

Estant cuit, desossez le: & en coupez la chair par morceaux que vous fricasserez avec du beurre, persil aché, & un filet de verjus: ce qu'étant fait, prenez trois ou quatre jaunes d'œufs avec un peu de muscade, & les mettez dans la poêle, servis aussi tôt, & garnissez les pieds de vôtre aumare.

58. *Langouste au court boüillon.*

Faites la cuire, assaisoner & fricasser de même que l'aumare, & garnissez des pieds de vôtre langouste.

59. Langouste à la sauce blanche.

Aussi de même que l'aumare, servés la seiche avec persil.

90. Brochet farci.

Fendez le le long du dos, & levez en la peau depuis la tête jusqu'à la queue, ôtés la chair & les petites arrêtes, laissez l'épine du dos pour la tenir plus ferme quand il sera farci, puis prenez moitié chair de brochet & moitié de carpe ou d'anguille, achetez la bien menue avec persil, jaunes d'œufs crus, sel, poivre, fines herbes, beurre & lait mêlez ensemble, avec champignons, farcissez votre brochet & le recousez, puis le mettez cuire dans une lechefrite, faites votre sauce avec bouillon de poisson ou purée, un filet de verjus & un peu de vinaigre, que vous passerez dans la poêle avec persil, capres & champignons, que vous assaisonnez & ferez bien cuire. Servez & garnissez de ce que vous voudrés étant bien cuit.

61. Brochet rôti à la broche.

Accommodez le de même sorte, & le mettez à la broche: pour le faire tenir enveloppez le de papier beurré, & lors

qu'il sera cuit tirés le de la broche, & le faites mitonner dans une même sauce que l'autre, & le garnissez de champignons, laitances de carpes, pistaches, truffes, & asperges rompuës, & prenez garde que la sauce ne soit trop grasse, puis servés avec grenades, ou écorce de citron.

62. *Maquereaux frais, rôtis.*

Faites les rôtir avec du fenouil ; étant rôtis, ouvrez-les, & levez l'arête, puis faites une bonne sauce avec beurre, persil & grozeilles, le tout bien assaisonné, faites mitonner un bouillon vos maquereaux avec vôtre sauce, puis servés.

63. *Harans frais rôtis.*

Vuidés les par l'ouïe, & les faites rôtir sur le gril, mouillés de beurre, lors qu'ils seront rôtis, faites une sauce avec du beurre frais, un filet de vinaigre, sel, poivre & muscade : mêlez y de la moutarde, & servez.

64. *Harans à la sauce rousse.*

Vos harans étant rôtis, faites une sauce rousse, faisant roussir vôtre beurre dans la poêle avec du persil & sibou-

les achées que vous jetterés dans vôtre
beurre roux avec un filet de vinaigre. Si
vous voulés joignés y capres, & servés.

65. *Sardines de Royant.*

Aprés qu'elles seront écaillées, ac-
commodés les de même que les harans
rôtis, & servés avec une sauce blanche,
ou sauce rousse & moutarde.

66. *Rouget en ragouft.*

Aprés l'avoir bien habillé, mettés-le
dans un plat, l'affaisonnés de beurre,
sel, poivre, un bouquet, champignons,
persil aché, verjus & bouillon, faites
le cuire entre deux plats. Estant cuit,
servés le avec une sauce liée, pour la
garniture, on en mettra si on en a, sinon
on s'en passera.

On peut aussi l'accommoder comme
le grenou, qui suit immédiatement.

67. *Grenouft en ragouft.*

Habillés-le, & decoupés le, puis le
beurés bien par dessus & le mettés rô-
tir sur le gril, étant rôti, faites une
sauce rousse, avec laquelle on le fera
mitonner, pour lui faire prendre sel,
& le goût de ce que vous y aurés pu
mettre.

68. *Moruë fraîche rôtie en ragoût.*

Estant habillée, il la faut beurrer, & faire rôtir sur le gril: assaisonnée de sel & clou picqué. A mesure qu'elle rôtit arrosez là de beurre: étant rôtie faites une sauce avec beurre bien frais, dans lequel, étant à moitié roux, vous jetterés persil aché, & si vous voulez oignon ou siboules, lesquelles vous pouvés ôter pour les fantasques: mêlez y un peu de bouillon, un filet de vinaigre, & capres achées. faites mitonner votre moruë dans sa sauce. Estant prest de servir mettez y si vous voulez de la moutarde, puis servez.

69. *Moruë au demi court bouillon.*

Faites la cuire avec du vin blanc, sel poivre, & un bouquet, étant cuite mettez la égouter, & faites une sauce avec beurre, un filet de son court bouillon, peu de muscade & de sel, mettez la sur le feu, & tournez la bien, en tournant delayez y deux jaunes d'œufs, & la jetez dessus votre moruë, puis servez.

70. *Moruë fraîche en ragoût.*

Estant écaillée vuidez là, découpez

par dessus, puis la mettés dans une le-
chefrite ou dans un bassin plat, avec
bon beurre, sel, poivre, & clou battu,
par dessous siboules, du bouillon, ou
de la purée: faites bouillir le tout & y
mettés du persil; un filet de vinaigre,
& un peu de chapelure de pain par des-
sus: faites la cuire devant le feu, ou
dans un four pour le mieux.

71. *Moruë de Terre-neufve.*

Prenez la bien dessalée, ratissez-la,
& la faites cuire dans une chaudiere
avec de l'eau fraîche, faites la bouillir
un bouillon & l'écumés. Estant écu-
mée, ôtés la de dessus le feu & la cou-
vrez de quelque nape en double. Lors
qu'on sera prest de servir, mettés la
égouter, faites une sauce avec du beur-
re seul, empêchés qu'il ne se tourne, le
mettez dessus vôtre moruë, & servés
avec persil dessus & autour.

72. *Supresse de poisson.*

Prenez chair de carpe, d'anguille, &
de ranches achez ensemble, & assaison-
nés de peu de beure bien frais, decapres
& de fines herbes, serrez le tout dans
un linge, & le liés: puis le faites cuire

avec du vin blanc en façon de court-bouillon. Estant cuit, mettés le égoutter, étant égoutté deliés le, le faut couper par trenchés, & le servir sur une assiette comme du jambon.

73. Jambon de poisson.

Il se fait de même sorte que la souppresse, hormis que vous enveloppez votre appareil de peau de carpe, dessus une enveloppe de papier beurré, & par dessus encore un linge: faites le cuire de même sorte, & servés froid de même qu'un jambon.

74. Moules de poisson.

Nettoyés les, & les faites bouillir un bouillon avec un bouquet, si tôt qu'elles seront ouvertes, tirez-les, & les ôtés de dedans la coquille, puis les fricassés avec du beurre frais, persil, siboules hachées, assaisonnées de poivre & muscade, puis delayés jaunes d'œufs avec verjus, & les mêlez ensemble, servez & garnissez de leurs coquilles les mieux faites.

75. Raye frite en ragoût.

Il la faut habiller, la bien laver, & ôter le limon qui est dessus, puis la

vuider & ôter le foye bien proprement & l'amer adroitement; si vôtre rayer est grosse, ôtés les deux côtes, & laissez le corps, faite cuire avec du vin blanc ou verjus, sel, poivre, pignon, & fines herbes, étant cuits laissez les un peu prendre sel & prenez garde au goût d'airain, tirés les en faite, & enlevez la peau, faites une sauce roussé avec du beurre, persil & siboules bien menües, & passez avec beurre roux: metrés-y un filet de vinaigre, & un morceau de foye, le faites mitonner avec, servés avec grozeilles, ou verjus dans la saison, & garni par dessus du reste du foye que vous aurés jetté dans la chaudiere, vôtre rayer étant à demi cuite, & le coupez par trenchés.

76. *Esperlans en ragoufts.*

Enfilés les par l'œil de rang en rang avec une petite verge, farinés les & les faites frite, étans bien frits, mettez-y peu de sel menü, & tirez la verge en les mettant sur le plat, puis servés avec une orange ou citron.

77. *Trippes de moruës fricassées.*

Faites les cuire, & étans cuites ;

fricassez les avec du beurre, oignon
aché ou siboules, persil, sel & poivre,
& sur la fin du vinaigre, & un peu de
muscade. Vous les pouvez blanchir
avec jaunes d'œufs & verjus, puis ser-
vez. 78. *Sciche fricassée.*

Faites les bouillir, & étant cuites,
découpez les par morceaux & les fri-
cassez de même que les tripes de mo-
ruë, & servez.

79. *Merluche frite.*

Estant bien dessalée, coupez la par
morceaux, & la faites cuire. Estant cui-
te, mettez la égouter, & la fricassez
avec beurre, oignon, poivre, vinaigre:
puis servez.

80. *Merluche à la sauce Robert.*

Vous la pouvés mettre avec du beur-
re, un filet de verjus, & de la moutar-
de, & y pouvés aussi mêler des capres
& des siboules.

Autre façon.

Elle se peut aussi servir avec huile,
vinaigre, oignon aché.

81. *Huë de Saumon à la sauce rousse.*

Faites la bien essaler, écaillez-la,
la mettés bouillir dans de l'eau, & la

laissez cuire à proportion qu'elle est épaisse, & la laissez reposer. Lors que vous en aurés affaire, faites une sauce rousse avec du beurre, oignon, poivre, vinaigre, la mettés par dessus, & servés.

Autre façon.

Estant cuite, mettez la égouter & refroidir. & la servez avec de l'oignon aché, de l'huile d'olive, & du vinaigre.

82. *Hure ou entre deux de Saumon.*

à la salade.

Estant cuit, mettez-là avec huile, vinaigre, cresson, ou autre telle salade que vous voudrés, & capres si vous en avez, puis servés.

83. *Tons marinez.*

Habillés les, & coupez par tranches ou tronçons de l'épaisseur de trois doigts, les picqués de cloux, les mettés dans un pot avec du sel, poivre, vinaigre, & quelques feüilles de laurier. Couvrés les bien, & lors que vous voudrez vous en servir faites dessaller vos tronçons & ensuite cuire avec du vin. Servés les secs, ou avec une sauce rousse assaisonnée de tout ce que vous voudrés.

84. *Maquereaux salez.*

Fendez les le long du ventre & les salés, pour vous en servir faites les desfalser & cuire avec de l'eau, étant cuits servez avec du persil, du vinaigre, & du poivre, vous y pouvés mettre de l'huile si vous voulez.

Autre façon.

Estant cuits de mêmes, faites y une sauce avec beurre, oignon, vinaigre, poivre, & moutarde, faites mitonner & servés.

85. *Harans salez.*

Les harans se sellent au sortir de la mer, & se vuident par l'ouïe, puis après on les enfonce dans des tonnes. Lors que vous en aurés affaire, faites les desfalser, égouter, & essuyer; après quoi vous les ferés rôtir, & servirés avec de la moutarde; ou avec des pois.

Autre façon.

Vous les pouvez servir à l'étuvée, les coupant par morceaux, & les faisant cuire avec de l'oignon & du beurre.

86. *Harans forets.*

Estant à moitié fallés, enfilés-les, & mettés en fumer à la cheminée, lorsque

vous en aurés affaire, ouvrés les, & les faites tremper dans du lait; pour servir, tirez-les, & faites fort peu rôtir sur le gril, & servés si vous voulés avec de la moutarde.

87. *Truites communes.*

Habillés les par l'ouie, faites les mariner, étant marinées, ciselez les à proportion de leur grosseur, & faites cuire ensuite tout à loisir au court bouillon, assaisonné de tout ce qui est nécessaire, & dont vous trouverés la façon en beaucoup d'endroits de service de poisson, & prenés garde qu'elles ne se décharnent étans cuites, servez les entières avec persil, & une serviette ployée.

88. *Pâté de lotte.*

Vos lottes étant habillées, & bien blanchies, coupés les par morceaux, & les mettés dans une abbaissé de pâte fine ou feüilletée, avec quelque garniture, comme laitance de carpes, capres, asperges rompués, champignons, jaunes d'œufs, & assaisonnés le tout, puis servés.

89. *Pâté d'anguille.*

Coupés la par ruelle, & la mettez

dans vôtre abbaisse, bien assaisonnée avec jaunes d'œufs, persil, champignons, asperges, laitances, verjus de grain, ou grozeilles en la saison : & ne plaignez ni beurre, ni sel, ni poivre : couvrez vôtre pâté, & le dorez. Pour le soutenir, prenez des petites bandes de papier, & les beurrez, mettez les autour, & les ferrez doucement avec un filet, faites le cuire, & étant cuit, delayez trois jaunes d'œufs avec un filet de verjus, & un peu de muscade, & lors que vous serez prest à servir, mettez-y vôtre liaison & la mêlez bien, ouvrez le ensuite, & le servez garni autour de la crouste coupée en quatre.

90. *Pâté de Grenost.*

Habillez vôtre grenost, ou plusieurs si vous les avés, & le découpés par dessus, faites une abbaisse de pâte fine, de telle façon que vous voudrez, dressez vôtre pâté, & étant dressé, mettez vôtre poisson dedans garni de ce que vous aurez, comme champignons, capres, persil aché, jaunes d'œufs durs, œufs d'artichaux & asperges rompuës, le tout bien assaisonné de beurre, sel,

poivre, & muscade, puis couvrez & dorez. S'il est dressé, bandez le avec du papier beurré, faites cuire, & n'oubliez pas de lui donner vent si tôt qu'il aura pris crouste, car il en prendroit de soy-même, & possible par embas, & par ce moien per droit toute la sauce, que vous ne pourriés plus remettre en la même sorte. Estant cuit faites une liaison avec jaunes d'œufs crus & un filet de verjus, & la faites entrer dans votre pâte par dessus avec un entonnoir, & la mêlés bien de tous côtés en le remuant. Servés le chaud, découvert & garni autour de la crouste de dessous, coupée comme l'on voudra.

91. *Petits pâtés de poisson.*

De foyl sune carpe & une anguille, achés en la chair avec persil, un petit brin de thim, & du beurre, étant bien achée & assaisonnée avec muscade, faites une pâte fine, & dressés vos pâtés de telle grandeur qu'il vous plaira, les remplissés, couvrez & dorez: sur les grands vous pouvez mettre un chapeau. Estant cuit servez.

92. *Pâté de plies*

Estans h. billées, dress s vôte pâte en abbaisse de la grandeur de vos plies & les mettés dedans decouppées seulement par dessus, & garnies de champignons, asperges, artichaux, capres & jaunes d'œufs durs, le tout bien assaisonné de beurre bien frais, sel, poivre, persil aché, & une tranche de citron ou d'orange, couvrés le & faites cuire. cuit, mêlés y jaunes d'œufs delayés avec du verjus, & servez.

63. *Tourte de laictances.*

Faites les bien blanchir & égoutter, puis faites vôte abbaisse, & la garnissés de vos laictances de carpe, champignons, truffes, capres, jaunes d'œufs durs, asperges rompuës, cus d'artichaux, sel, poivre, persil & beurre frais, couvrés la, & faites cuire dans un tour ou dans une tourriere, dorez avec des œufs si c'est en charnage, lors qu'elle a pris crouste, donnez lui vent; étant cuit decouvrez la bien proprement: coupés le dessus en quatre, mettez le au tour, & servez.

Table des œufs d'entrée, qui se
servent à present.

Oeufs farcis.	1
Oeufs au pain.	2
Oeufs au miroir.	3
Oeufs au beurre noir.	4
Oeufs au lait.	5
Oeufs à l'ozeille.	6
Oeufs fricasséz en tranches.	7
Oeufs pochez à l'eau.	8
Oeufs à la crème.	9
Omelette de crème.	10
Omelette de persil.	11
Oeufs au verjus.	12
Oeufs aux anchois.	13
Oufs au fromage.	14
Oeufs broüillez.	15
Oeufs au miroir de crème.	16
Oeufs faits dans des verres.	17
Omelette farcie.	18
Oeufs à la neige.	19

*Maniere d'appreter les œufs, dont
la Table est ci-devant.*

1. Oeufs farcis.

Prenez de l'ozeille seule, si vous voulés: ou avec d'autres herbes; lavés les & les secouiez; puis les achés bien menués, & les mettez entre deux plats avec du beurre frais, ou les passez par la poële. Estant passée, metrés les mitonner, & les assaisonnés: vôtre farce étant cuite prenés des œufs durs, fendés les par la moitié en travers ou en long, puis en tirés les jaunes: hachez les avec vôtre farce: lors le tout étant bien mêlé, faites les mitonner s r le feu, y mettant peu de muscade: servés garni de vos blancs d'œufs que vous pouvés faire roussir dans la poële avec du beurre roux.

2. Oeufs au pain.

Prenés du pain emiés le, & le passéz par une couloite si vous voulés. Faites fondre du beurre, lequel étant fondu, le metrés avec vôtre pain & du sucre:

puis choisislés des œufs bien frais ce qu'il vous en faut, & les battez bien avec vôtre pain, sucre, beurre, sel & un peu de lait. Pour les faire cuire, faites fondre un morceau de beurre bien chaud: mettés vôtre appareil dedans, & le faites cuire. Pour leur donner couleur, faites chauffer la pelle du feu toute rouge passés la par dessus, & servés vos œufs sucrés. Ils se peuvent faire dans un plat, ou dans une tourtiere.

3. *Oeufs au miroir.*

Choisislés des œufs bien frais, faites fondre un morceau de beurre dedans, aussi bien frais, mettés vos œufs, & un peu de sel. Lors qu'ils sont cuits, mettés y un peu de muscade, & prenés garde que les moyeux ne soient crevés, ni trop cuits, puis servés.

4. *Oeufs au beurre noir.*

Cassez vos œufs bien frais dans un plat, & gardez que les moyeux ne se crevent, mettés y du sel, faites roussir du beurre dans la poêle, & les y faites cuire. Estans cuits jettés un filet de vin rouge dans la poêle, les passés sur le feu, mettez le sur vos œufs, & servez.

5. Oeufs au lait.

Cassez vos œufs, salez les, & les su-
crez si vous voulés, battez les bien, &
y mêlés vôtre lait; pour les faire cui-
re, faites fondre un peu de beurre frais
dans un plat étant fondu, mettés vô-
tre appareil dedans, faites les cuire,
leur donnez couleur avec la pelle du
feu. Estant cuits, servez & sucrez.

6. Oeufs à l'ozeille.

Choisissez de l'ozeille bien jeune,
étant bien nette & égoutée, mettez la
entre deux plats avec du beurre, du
sel, & poivre. Estant bien consommée,
delayés-y un jaune d'œuf, & la garnif-
fés d'œufs coupés en quartiers ou com-
me vous voudrez, & servez.

Pour tenir vos œufs toujours bien
frais, mettez les dans de l'eau fraîche.

7. Oeufs fricassés en tranches.

Faites les durcir, tirez les de la co-
quille & les coupez par tranches, puis
les fricassez avec bon beurre, persil, si-
boules hachées, poivre, grozeilles, ou
verjus de grain. Estant bien fricassés &
assaisonnés, mettés les dans un plat avec
un filet de vinaigre passé dans la poêle.

Si la

Si la sauce est trop courte, mettez y une goutte de bouillon, puis servez avec muscade. Si vous voulés, mêlez y capres, champignons, asperges rompuës, fricaffees avant que les mêler, 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 pourrés, faites bouillir de l'eau, & lors qu'elle bout, cassez vos œufs dedans cette eau, laissez les un peu cuire frappant sur la queue du poëlon, de peur qu'ils ne s'attachent au fond, & qu'ils ne brûlent, puis tirés les doucement, & le mettez égoutter. Pour servir, faites une sauce rousse, ou verte, avec une poignée d'oseille, dont vous tirerés le jus, puis faites fondre peu de beurre avec sel, muscade, & un jaune d'œuf, le tout bien assaisonné & delayé ensemble: après quoi vous y metrés vôtre jus: & les remuez, & servez aussi tôt.

9. Oeufs à la crème.

Cassés des œufs à proportion, ôtez en la moitié des jaunes: & les battez

L

bien avec du sucre, & peu de sel, mêlés y vôtre crème, & faites cuire le tout dans un poëlon. Estant cuit, servis sur une assiette, & sucrés. Si vous voulés donner couleur, vous le pouvés avec la pele du feu: & si vous aimés la senteur, vous y en pouvés mettre.

10. *Omelette à la crème.*

Cassez des œufs, ôtez en la moitié des blancs, assaisonnés les de sel & de crème, & battés bien le tout ensemble: faites chauffer du beurre un peu plus qu'à l'ordinaire: & étant cuite, servis la en carré, ou équierre, ou en l'état qu'elle est, & sucrés la bien si vous voulés.

11. *Omelette de persil.*

Cassez vos œufs, & assaisonnez les de sel, persil aché menu, & siboules si vous voulés, battés les bien avec du beurre, & faites vôtre omelette; étant faite, vous la roulés si vous voulés, & la coupés par ruelles, garnissés en une assiette: sucrés & servis le plus promptement que faire se pourra.

12. *Oeufs au verjus.*

Après avoir cassé vos œufs, assaisonnez

nés les de sel, & les battés bien : ôtez en les germes, & tirés de la braize, sur laquelle vous les ferés tourner en mettant beurre & verjus de grain battus & passés par la poële. Estans cuit, servés, prenés garde qu'ils ne soient trop liés.

13. *Oeufs aux anchois.*

Nettoyés bien vos anchois, & les dessollez, les changeant souvent d'eau ou de vin: ôtés leur l'arrête, & les metrés fondre avec du beurre bien frais dans un plat, étans fondus, cassés des œufs à proportion que vous avez de sauce : & étans cuits & broüillés, servés les avec un peu de muscade.

14. *Oeufs au fromage.*

Prenés beurre & fromage, & les faites fondre ensemble; ce que vous pourrés facilement faire en coupant vôtres fromage fort delié. Lors qu'ils seront fondus, cassés des œufs à telle quantité que vous jugerés pouvoir cuire dans ce que vous aurés de fondu. Estans bien battus, metrés les sur le feu, & à mesure qu'ils cuisent remués les : Et étant cuits, sans être trop liez, servez avec de la muscade.

15. *Oeufs broüillez.*

Faites fondre du beurre avec des œufs dans un plat, assaisonnez de sel & de muscade : lors qu'ils seront sur le feu remuez les avec une cueiller, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & servez.

16. *Oeufs au miroir de crème.*

Faites un lit de beurre dans vôtre plat, cassés vos œufs dessus. Estant cassés, assaisonnez les de sel : puis y mettez de la crème jusqu'à ce que les œufs soient cachés, ou du lait, pourvû qu'il soit bon : faites les cuire, & leur donnez couleur avec la pelée rouge, puis servez.

17. *Oeufs faits dans des verres.*

Faites un appareil semblable aux œufs de pain, & y adjoutez de la crème, qui ne soit point aigre, & pour le reste, peu de sucre, & peu de mie de pain : prenez ensuite vos verres de fougere : mettez-les sur une assiette proche le feu avec fort peu de beurre étant fondu, mettez aussi vôtre appareil dans ces verres : comme ils sont devant le feu, ils cuisent ; mais à mesure qu'ils cuiront, tournés les. Estans cuits, ren-

versez les sur une autre assiette, ils for-
tiont des verres la pointe en hauts,
servez les ainsi, & les garnissez de can-
nelle & écorce de citron confite.

18. *Omelette farcie.*

Cassez vos œufs, & y mettez plus
de jaunes que de blancs : mettez y
quelque reste de force si vous en avez :
ou en faites une expres, avec toute sorte
d'herbes selon votre goût, & la faites
cuire avant de la mêler avec vos
œufs, assaisonnés le tout de sel, & si
vous voulés du sucre : battés la bien, &
faites cuire avec du beurre ou du lard :
puis servés votre omelette sucrée si
vous voulez, & la ployez en carré ou
en equette, 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 un plat avec du beurre, & les as-
saisonnez de sel ; posez les sur de la
cendre chaude : battés & fouëttez bien
les blancs ; & peu avant que de servir,
jettés les sur les jaunes, avec une gout-
te d'eau rose, & la pelle du feu, rouge

par dessus, puis sucrés & servés

Autre façon.

Vous pouvez mettre des jaunes au milieu de la neige, qui est faite de vos blancs fouïetés: & les faites cuire devant le feu un plat derriere.

Table du second Poisson.

<i>Turbosts au court boüillon.</i>	1
<i>Barbuë au court boüillon.</i>	2
<i>Vives rôties sur le grill.</i>	3
<i>Solles frites.</i>	4
<i>Saumon au court boüillon.</i>	5
<i>Esturgeon au court boüillon.</i>	6
<i>Grenosts en castrolle.</i>	7
<i>Bescard au court boüillon.</i>	8
<i>Marsouin au court boüillon.</i>	9
<i>Marsouin en ragoust.</i>	10
<i>Limandes frites en ragoust.</i>	11
<i>Louxtre de mer au court boüillon.</i>	12
<i>Louxtre de mer sur le grill.</i>	13
<i>Raye frite.</i>	4
<i>Fanches au court boüillon.</i>	15

François.

247

Alloze au court bouillon. 16

Alloze rôtie. 17

Moruë fraîche. 18

Bresme rôtie. 19

Brochet au bleu. 20

Brochet à la sauce. 21

Truites au court bouillon. 22

Truites saumonées. 23

Perches au court bouillon. 24

Lottes. 25

Lottes en castrolle. 26

Carpe au bleu. 27

Carpe farcie. 28

Esperlans. 29

Plies. 30

Macreuse. 31

Macreuse en ragoust. 32

Barbue en castrolle. 33

Brochet farci & rôté. 34

Saumon à la sauce douce. 35

Lottes en ragoust. 36

Carpe au demi court bouillon. 37

Tanches frites en ragoust. 38

L 4

Barbeaux en ragoust.	39
Barbeaux en castrolle.	40
Solles en ragoust.	41
Vilain en ragoust.	42
Vilain au court boüillon.	43
Hure de saumon.	44
Fambon de poisson.	45
Rouget.	46
Maquereaux frais.	47
Alleze rôtie.	48
Harans frais.	49
Sardine de Royant.	50
Lamproyes de toutes sortes.	51
Anguilles de toutes sortes.	52
Aumare de toutes sortes.	53
Langoust au court boüillon.	54
Huïstres rôties.	55
Carpe frite.	56
Barbeaux à la sauce.	57
Plies rôties en ragoust.	58
Plies en castrolle.	59

39
40
41
42
43
*Methode & discours de servir le
poisson dont la Table procede
immédiatement.*

44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
1. Turbot en castrolle.

Habillez le, & le vuidez par dessus
le ventre, au moyen d'une fente que
vous y ferés bien proprement, ou au-
tremment par l'ouïe, mettés le dans une
poë'e avec vin blanc jusqu'à ce qu'il
trempe & l'assaisonnés bien de sel, poi-
vre, clou, fines herbes, comme roma-
rin, thin & oignon, & le laissés cuire
tout à loisir, de peur qu'il ne se déchir-
ne: étant cuit, laissés le reposer fort
peu, de peur qu'il ne prenne le goust
d'airain. Servez le garni de fleurs &
persil.

55
56
57
58
59
Vous le pouvés couper avant que de
le faire cuire, de la même façon.

2. Barbuë au court boüillon.

Elle s'accommode de même sorte que
le turbot, horsmis qu'il ne faut pas que
le court boüillon soit de si haut goust,
parce qu'elle prend plutôt sel, d'au-
tant qu'elle est plus deliée. Estant cui-

te, servés la avec persil aché dessus.

3. Vives rôties sur le gril.

Les vives sont dangereuses à cause de certains picquans qu'elles ont proche la tête : c'est pourquoi lors que vous les habillerés, souvenez-vous de les ratisser, & de leur couper ces trois pointes & la tête par les ouïes ; par où aussi vous les vuiderés. Estant ainsi habillées & vuידées, decoupés les par dessus, & faites fondre du beurre, & en passés par les coupeures avec sel & clou, puis les mettés sur le gril : étant rôties faites une sauce rouille avec beurre frais, sel & poivre, persil aché, grozeilles, ou verjus de grain, & un filet de vinaigre, faites les mitonner avec vôtre sauce, & servés.

4. Solles frites.

Estant habillées, essuyés les, & si elles sont grosses, fendés les le long du dos : farinés les, & faites frire dans l'huile d'olive, ou du beurre affiné : Estant frites, poudrés les de sel par dessus, & servés avec orange.

5. Saumon au court bouillon.

Vuidés le par l'ouïe, & le cizelés le

long du dos, & le mettés dans vòtre court bouillon bien assaisonné. Estant bien cuit servés.

6. *Esturgeon au court bouillon.*

Il se peut servir rôti sur le gril, mais au second, il le faut mettre au court bouillon, & le servir de même que le saumon, à la reserve qu'érant cuit vous prenés deux ou trois serviettes plioées, & les mettés par dessus semées de persil, & ainsi vous servez.

7. *Grenost en castrolle.*

Quoi qu'il se serve d'ordinaire au court bouillon, néanmoins au second il se peut servir en castrolle, & pour cét effet, faut le mettre dans un poëlon, le bien assaisonner & garnir de champignons & truffes, sur tout prenés garde qu'érant cuit il ne soit point décharné, & servez.

8. *Becard au court bouillon.*

Accommodés le, & le servés de même que l'esturgeon ci devant article 6. avec trois serviettes semées de persil.

Marsouin au court bouillon.

Il se sert & accommode de même sorte que l'esturgeon & le Beccard,

excepté que la cuisson en est bien plus longue, étant cuit servés.

10. *Marsoin en ragouft.*

Coupés le par pieces, le faites rôtir à la broche: en cuisant, arrosez le de beurre, sel, vinaigre & polvre: étant bien cuit, arrosés le d'une autre sauce faite de beurre & oignon aché, & puis mêlés le tout ensemble, & le faites mitonner, mêlés-y un peu de farine, & servez.

11. *Limandes frites en ragouft.*

Elles s'accoumodent de même qu'au discours des entrées de poisson, ci-devant.

12. *Louxtre de mer au court boüillon.*

Habillez le, & le preparez pour le mettre au court boüillon, lequel vous accoumoderés de même sorte que celui des barbeaux. Estant bien cuit, servés le sec avec persil dans une serviette par dessus.

13. *Louxtre de mer sur le gril.*

Habillez-le, & faites rôtir: étant rôti, faites y une sauce telle que vous voudrés, pourvû qu'elle soit de haut goût, & d'autant que ces grosses masses

ont peine à prendre goût, fen lez-le ou le découpés par dessus, faites le mitronner avec la sauce, tant à peu près qu'il en soit imbu: puis servés les, & garnissés de ce que vous aurés.

14. *Raye frite.*

Estant bien habulée & nettoyée, mettés la mariner avec du vinaigre bien assaisonné, & peu avant que servir, faites la frite avec du beurre affiné, ou de l'huile d'olive, étant cuite & rissollée, mettés la égouter, & la sur semés de sel menu: puis la servés entiere, ou les deux côtez rassemblez, avec orange.

15. *Tanches au court boüillon.*

Aprés les avoir bien échaudés, vous les pouvés mettre au court boüillon ainsi que dessus, & les servir avec persil.

16. *Alloze au court boüillon.*

Vous pouvés aussi mettre l'alloze au court boüillon, la servant avec son écaille bien assaisonnée de persil, dans une serviette par dessus.

17. *Alloze rôtie.*

Sortant du court boüillon mettés la sur le gril: étant rôtie, faites une

saucé façon de saucé Robert, & faites
monner le tout ensemble, mais fort
peu, puis servés, & si vous voulés
metés y des capres.

Autre façon.

Estant écaillée & haillée par l'ouïe
bien nette & essuyée, on la passe dans
du beurre frais, & la fer bien rôtir; puis
on la fendra tout le long du dos, ôtant
les arêtes qu'il peut y avoir, & la re-
fermés: prenés la laitte, & avec quan-
tité de bonnes herbes, faites une saucé
un peu picquante: d'autant que ce pois-
son est doux de soi, faites y entrer ca-
pres, anchois, champignons, & liez
vôtre saucé avec un peu de chapeleure
de pain passé par la poële.

Ou autrement faites une farce avec
de l'ozeille bien assisonnée: ayant
bouilli un bouillon servez.

18. *Morue fraîche.*

Mettés la en façon de court bouillon
la laissés fort peu bouillir, & la retirés,
puis la laissés reposer, & couvrés d'une
nape ou d'une serviette: & lors que
vous voudrés servir: mettés la égouter
faites une saucé, & servés avec persil.

19. *Bresmerôie.*

Estant habillées, faites la rôtir sur le gril, & la beurrés par dessus. Estant rôtie, faites une sauce avec beurre frais, persil & siboules, vinaigre, sel & poivre: faites mitonner le tout ensemble, & servés.

Autre façon.

Vous la pouvés mettre au court boüillon, puis la faire rôtir, & après une sauce avec beurre bien frais, persil & siboules achés, passer le tout par la poêle, lors que vous voudrés servir mêlés un jus d'ozeille, & servés.

20. *Brochet au bleu.*

Habillés le sortant de l'eau, & le coupés, ou le laissés entier: & en cette dernière eau, cizelés le le long du dos, puis le mettés dans un bassin, & prenés sel, vinaigre, oignon, poivre, & écorce de citron, ou d'orange, à quantité, faites boüillir le tout ensemble un seul boüillon, le jettés sur vôtre brochet, & aussi tôt il devient bleu: pour le cuire, faites boüillir vôtre vin blanc assaisonné de sel, mettés y vôtre brochet, & le laissés cuire: goûtés à vôtre court

boüillon s'il est allés fort, & laissés y
 repose le brochet jusques à ce qu'il ait
 pris goût: prenés garde qu'il n'y soit
 trop long-temps, & en ce cas, ôtez le
 jusques à ce qu'il faille servir: ce que
 vous ferés éans chauds avec persil en
 une serviette.

21. *Brochet à la sauce*

Estant cuit de même façon que des-
 sus, ôtés en la peau, & prenez une
 goutte de vôtre court boüillon: mettés-
 le dans un plat avec un demi jaune
 d'œuf bien delayé, du beurre bien frais
 & muscade: faites que la sauce soit bien
 liée & bien assaisonnée de sel, siboules,
 écorce: & si vous voulés, joignez y
 des anchois: mais prenés garde qu'elle
 ne soit tournée, & servez vôtre bro-
 chet chaud.

22. *Truites au court boüillon.*

A proportion de leur grosseur cizelés
 les & donnez de la force à vôtre court
 bouillon. Avant que de les faire cuire
 habillés les par l'ouie, & les faites mari-
 ner: puis les faites cuire tout à loisir,
 de peur qu'elles ne se décharnent.
 Estant cuites, servez les avec persil

dans une serviette ployée, que vous couvriés de fleurs, s'il est saison.

23. *Truites saumonées.*

Accommodés les, & servés de même que les communes ci devant.

24. *Perches au court bouillon.*

Sortant de l'eau habillés les par l'ouye, & les mettés dans un court bouillon, de vin blanc, bien assaisonné de toute sorte, comme poivre, sel, clou écorce de citron ou d'orange, siboule & oignon. Estant cuites, tirés les, & leur ôtés la peau faisant une sauce d'une goutte de vôtre court bouillon, delayé avec du vinaigre, un jaune d'œuf, un oignon écartellé, beurre frais, sel, & fort peu de poivre blanc, mêlés le tout ensemble promptement sur le feu, le mettés sur vos perches, & servez.

25. *Loites.*

Faites tiedir de l'eau, les mettés dedans peu après tirés les, ôtés leur le limon avec un couteau, & par ainsi vous les rendrez toutes blanches. Habillés les ensuite, lavés les, mettés les entre deux linges, & les essuyés. Celles qui sont grosses mettés les à part, & les ci-

zelez par dessus, pour servir à l'huile
ou au beurre affiné, avec sel & orange.
Servez.

26. Lottes en castrolles,

Mettés vos lottes en castrolle, & les
assaisonnés de beurre, sel, clou battu,
poivre, écorce, un bouquet, verjus, un
filet de vinaigre, & fort peu de bon
bouillon. Estant cuit, servés & garnis-
sez si vous voulez d'anchois, capres,
champignons, & de quelque autre gar-
niture que vous aurez.

27. Carpe au bleu.

La meilleure sorte de carpes est la
lâittée. Prenez la vive & l'assaisonnés
pour mettre au court bouillon, de mê-
me sorte que le brochet ci devant arti-
cle. 20 Si elle est grosse, vous la pou-
vez mettre en quatre, ou la cizeler le
long du dos, & la mettre dans un bas-
sin & au bleu. Si vous la voulez faire
cuire dans un poissonnier, ayés une feuil-
le pour mettre au fonds, prenez votre
carpe avec un linge, assaisonnés la bien
avec oignon, poivre, sel, choux, écorce,
& le tout bien enveloppé dans votre
linge, mettez la cuire la feuille dessous,

de peur qu'à force de bouillir elle ne brûle, ou que le linge ne s'attache au poissonnier, faites en sorte que votre court bouillon ne soit alteré d'aucune chose, mais bien assaisonné de tout ce qui est nécessaire. Estant cuite tout à loisir, servez la avec persil dans une serviette. 28. *Carpe farcie.*

Levez-en la peau par dessus le dos jusques au ventre, ôtez toutes les petites arrêtes, les tripes & laictances, & tirez de la tête les ouïes & la langue, puis faites une farce avec peu de viande de carpe bien achée, & assaisonnée d'autant de beurre que de chair, peu de persil, siboules, & un brin de fines herbes & liez le tout avec un œuf, ou mêlés y champignons, laictances, ou moules, capres, siboules, langues de carpes, & cus d'artichaux, mettez votre farce dans votre carpe tout du long, & laissez un creux où vous mettrés ce que vous avés passé: assaisonnez bien le tout, & la fermez, faite la cuire dans un bassin, ou dans une castrolle qui est faite en façon de grande tourtiere, & comme une espece de lechefrite, ou dans un plat

devant le feu avec un filet de verjus, & peu de bouillon & beurre; & ce que vous avés de reste de vos champignons, truffes, ou laitances, faites mitonner le tout ensemble tout à loisir, & de peur qu'il ne s'attache, mettés quelque siboules, persil dessous avec peu de verjus & quelques jaunes d'œufs, liés la sauce, & servés.

La carpe farcie de cette sorte se peut mettre en pâte fine ou feuilletée, & garnir de ce que vous auez.

29. *Esperians.*

Prenés les bien frais, les enfilés & les essuyés bien, lors que vous serés prest à servir farinés les & faites frire à l'huile ou au beurre, ôtés la verge, les saupoudrés de sel menu, & servez avec orange.

30. *Plics.*

Vous trouverés cét article & tous les suivans de la Table au discours des entrées de poisson, qu'il eût été inutile de repeter, & superflu de coter par articles & par pages, d'autant qu'ils paroîtront à la premiere recherche. Cependant je vous donne advis que ce

que je vous marque ne vous oblige ni à plus ni à moins dans la rencontre de vos honnêtes dépenses où emplois, mais bien le ferai-je seulement pour vous faire souvenir de ce qui se peut servir, sans oublier à vous dire, que vous pouvés choisir ce qui vous agréera, & y entre-mêler pâtés ou tourtes à proportion des plats que vous aurés, en observant de servir pâté ou tourte après six plats de service.

Table de l'Entre-mets des jours
maigres hors le temps de
Carême.

<i>Mousson.</i>	1
<i>Champignons à crème.</i>	2
<i>Trufles.</i>	3
<i>Oeufs filez.</i>	4
<i>Nulles.</i>	5
<i>Oeufs mignons.</i>	6
<i>Tourte de franchipane.</i>	7
<i>Omelette à la crème.</i>	8

Baigners.	9
Pets de putain.	10
Pâte filée.	11
Servelats d'arguille.	12
Laiſtances de carpes frites.	13
Laiſtances en ragouſt.	14
Foye de lottes.	15
Gelée de poiſſon.	16
Blanc manger.	17
Gelée verte.	18
Artichaux frits.	19
Asperges à la ſauci blanche.	20
Asperges à la crème.	21
Celeris.	22
Choux fleurs.	23
Jambon de poiſſon.	24
Tortuës en ragouſt.	25
Baignets de pommes.	26
Baignets d'artichaux.	27
Pâte d'amandes.	28
Ramequins de toutes ſortes.	29
Oeuſs à la crème.	30

20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

Methode d'accommoder l'Entremets des jours m'igres, dont il est fait mention dans la Table qui precede immediatement.

1. *Mouffron.*

Prenez le bien frais, ôtés en le grainier, & le lavés avec de l'eau ou du vin blanc: puis le mettés dans un plat avec du beurre bien frais, bien assaisonné de sel, poivre blanc, chapeleure de pain, & vous prendrés garde qu'il ne brûle: étant cuit, mettés y un peu de muscade, un jus d'orange ou de citron, puis servés.

Autre façon.

Il le faut passer par la poëlle avec du beurre frais, persil, un bouquet, poivre, sel, le laissant mitonner dans un plat ou un pot: & quand vous voudrés servir, il y faut mettre de la crème ou le jaune d'un œuf, ou bien de la charcuterie de pain, peu de muscade, & servez.

Vous pouvés en garnir ce que bon vous semble, à proportion de la quantité que vous en aurés.

2. Champignons à la crème.

Faut les prendre bien frais, & aussi les plus petits, car ils sont les meilleurs: faut les peler à sec, & les bien laver avec de l'eau, & aussi-tôt tirez les & les faites bien égouter: coupés les plus gros, & ensemble avec les plus petits, fricassés les avec du beurre frais, persil & siboules achées bien menües, sel & poivre: puis les faites mitonner dans un petit pot jusques à ce que vous soyés prest de servir: & alors y pouvés mettre de la crème, laquelle ayant boüilli trois ou quatre tours, & la sauce étant bien liée, vous les pouvés librement servir.

3. Truffles.

Faites les cuire au court boüillon: étant cuites, servés les dans une serviette ployée.

Autre façon.

Servez les de même sorte que le mousseron, & y mettés peu de boüillon, cème, & quelque jus, étant coupés

coupées fort deliées & cuites, servés.

Autre façon.

Pelés les & les coupés bien menuës & fort deliées, les passés ensuite par la poëe, & les assaisonnés de fort peu de sel: parce qu'il faut qu'elles beüillent long-temps avec quelque bouillon que vous jugerés qu'il soit bon. Estant cuites degraillées les, & faites en sorte que la sauce soit un peu liée par le moien de quelque liaison, ou de la chapeleure de pain: puis servez.

Autre façon.

Sortant du sable, lavez les avec du vin blanc, & les faites cuire avec du gros vin, force sel & poivre étant cuites, servés les avec une serviette ployée.

4. *Oeufs filez.*

Vous les trouverés aux entremets des jours gras, avec la façon de les servir.

5. *Nulles.*

Prenés quatre ou cinq jaunes d'œufs, de la crème bien fraîche, quantité de sucre, & un grain de sel: battez bien le tout ensemble, & faites cuire sur une assiette creuse ou un plat, pas-

sez la poële du feu rouge par dessus ;
Parrosés d'eau de senteurs , servés &
suarés de sucre musqué.

6. *Oeufs mignons.*

Vous trouverez la fçon de les faire
& de les servir aux entre-mets des
jours gras.

7. *Tourte de franchipanne.*

Vous la trouverez aux discours & à
la Table de la pâtisserie des jours gras.

8. *Omelette à la crème.*

Prenez quantité de jaunes d'œufs ,
peu de blancs , & peu de crème , du
sel à proportion , battés le tout ensem-
ble : & un peu avant que de servir fai-
tes vôtre omelette , & si vous voulez
sucrez la , & servez. 9. *Baignets.*

Prenez quatre fromages à petits
cheux , j'entens fromage blanc & mol ,
six œufs , un demi litron de farine , &
peu de sel , battés le tout ensemble , &
l'essayés , car les fromages sont quelque
fois trop mols , ou trop secs , &c.

10. *Pets de Putain.*

Faites les de même , à la reserve qu'il
y faut mettre un peu de farine davan-
tage : tirez les fort menus avec une

queuë de cuillier. Estans cuits servez les sucrés, & arrosez de fleurs d'oranges.

11. *Pâte filée.*

Vous trouverez la façon de l'accommoder & servir aux jours gras.

12. *Servelats d'anguille.*

Habillés vôtres anguille, & la fendez par la moitié, tirés en l'arrête, battez bien la chair, & l'assaisonnés, coulez la & la liés. Estant liée, enveloppez la dans un petit linge, & la faites cuire dans un pot avec du vin, sel, poivre, cloux, oignon, fines herbes, faites en sorte que la sauce se reduise à peu, étant bien cuire, développez la, & coupez par tranches fort deliées, puis servez sec, ou avec de la sauce.

13. *Laiſtances de carpes frites.*

Nettoyés les bien, faites les blanchir dans l'eau & les essuyés. Lors que vous voudrés servir, farinés les & les faites frire. Estant frites, servés avec sel & orange.

14. *Laiſtances en ragouſt.*

Faites les blanchir dans l'eau, & les mettés dans un plat avec un filet de vin blanc, bien assaisonnés de beurre, sel, un bouquet, poivre, quelque jus

de champignons, peu de capres & anchois: la sauce étant liée, servez avec jus d'orange ou de citron, & muscade.

15. *Foye de lotte.*

Tirez le du poisson: & le mettés dans un plat avec du beurre bien frais, peu de fines herbes, persil aché bien menu, champignons aussi menus, du meilleur de vos bottillons, capres achées, & un anchois. Estant bien cuit, & la sauce liée, servez.

Autre façon.

Faites le frire si vous voulés, & le servés avec sel, jus d'orange ou de citron.

16. *Gelée de poisson.*

Prenez des écailles de carpes, demi douzaines de ranches, & trois chopines de vin blanc, faites bien cuire le tout ensemble avec peu de sel & de canelle, & quatre cloux de girofle: passés le tout dans une serviette, c'est à dire pressés le pour en faire sortir le jus, & y mettez une livre de sucre: prenez demi quarteron d'œufs, & en faites frire les blancs tenez votre chausse presse & bien nette, faite chauffer votre gelée & étans presse à bouillir, jettés y le jus de cinq

citrons & vos blancs d'œufs lors qu'elle commence à bouillir, jettés la dans la chauffe & la repassez jusques à ce qu'elle soit bien claire: mettés la au naturel sur une assiette ou dans un plat & servez.

17. *Blanc manger.*

Faites le du reste de vôtre gelée, & y mettés amandes pilées & une goutte de laict: puis le passés & tournés en blanc manger, & étant froid, servés.

18. *Gelé verte.*

Elle se fait de même: passez la avec fort peu de jus de poirée, puis servez froide.

19. *Artichaux faits.*

Coupez les comme à la poivrade, coupez aussi les pointes, & les faites blanchir dans de l'eau chaude: ce qu'étant fait, mettés les seicher, & les farinez pour frire lors que vous en aurez besoin. Servez les garnis de persil frit.

20. *Asperges à la sauce blanche.*

Prenez asperges, les ratillez, & les coupez égales, faites les cuire avec de l'eau & du sel, tirez les moins cuites que vous pourrez; c'est le meilleur, &

les mettés égouter : puis faites une sauce avec du beurre frais , un jaune d'œuf , sel , muscade , un petit filet de vinaigre : & le tout bien remué ensemble , & la sauce liée , servez.

21. *Asperges à la crème.*

Coupés les en trois , & les ayant fait blanchir fricassez les de même bien assaisonnées. Estant cuites , mettez y votre crème , & les faites mitonner avec. Si la sauce est trop claire ; mettés y jaunes d'œufs pour la lier , & servés.

22. *Celeris.*

Il se mange avec poivre & sel , ou avec huile , poivre & sel.

23. *Choux fleurs.*

Habillez les & faites blanchir , les faites cuire avec beurre , eau : étant cuits mettés les égouter , & faites une sauce de même qu'aux asperges , puis servez.

24. *Jambon de poisson.*

Prenés la chair de plusieurs carpes avec anguille : achés bien le tout ensemble : l'assaisonnés de beurre , & l'assemblés en forme de jambon : empliffés en vos peaux de carpes , les recou-

tes & enveloppés avec un linge fort gras. Faites les cuire dans un pot avec moitié vin & moitié eau, bien assaisonnées de sel, &c. Faites bien consommer votre sauce, & étans cuits, tirez les & les développés toutes chaudes.

Vous les pouvez servir chaudes & froides, & en tout cas garnies comme un 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 trouverez cet article, & les quatre qui suivent aux discours des jours gras, & de la façon des œufs, ayez recours à la Table.

Table de ce qui se peut trouver
dans les jardins, dont on se peut
aider au besoin, & servir aux
Entrées & entremets des jours
maigres & autres jours de
charnage & de Carême.

<i>Cheruis.</i>	1
<i>Boüillie de fleur de bled.</i>	2
<i>Oubelon.</i>	3
<i>Laituüs.</i>	4
<i>Citrouilles de toutes sortes.</i>	5
<i>Panets.</i>	6
<i>Sarsifix.</i>	7
<i>Carottes.</i>	8
<i>Bette-raves.</i>	9
<i>Taupinambours.</i>	10
<i>Concombres de toutes sortes.</i>	11
<i>Navets.</i>	12
<i>Pommes fricassées.</i>	13
<i>Carottes rouges.</i>	14
<i>Asperges fricassées.</i>	15
<i>Chicorée blanche.</i>	16

	<i>François.</i>	23
	<i>Cardes de poirée.</i>	17
	<i>Cardes d'arichaux.</i>	18
	<i>Pois passez.</i>	19
	<i>Truffes d'entrées..</i>	20

*Methode pour apprêter le conron
en la Table precedente.*

1. Chernis.

Faites les bouillir fort peu, puis les pelez & faites frire dans du beurre roux, & étant frits servez.

Autre façon.

Pour le charnage, faites une pâte assés liquide avec des œufs, peu de sel, & peu de farine. Pour la rendre plus delicate, il faut mêler du fromage à petits choux, & les tremper dans vos chernis, faites les frire & servez.

Autre façon.

Pour les frire en Carême, detrempés votre farine avec peu de lait ou verjus & plus de sel. Mouillez vos chernis dans cet appareil, & les faites frire dans du beurre affiné pour être meilleurs. Si vous voulez garnissez les de persil

frit; pour lequel frire, vous les jettez dans votre friture bien chaude, bien net & bien sec, aussi tôt sortés-le & le mettés devant le feu, en sorte qu'il soit bien verd. Servés vos cheruis, le persil autour.

2. *Bouillie de fleur de bled.*

Elle se fait de même que celle de fleur de riz; & veulent cuire autant l'une que l'autre. Pour les faire, delayez les avec fort peu de laiët & sel, mettez y hors le Carême, jaunes d'œufs, peu de beurre, & du sucre: laissez la cuire à loisir, en sorte qu'il fasse un gratin, servez & sucrez.

3. *Onbelon.*

Nettoyés le bien, & ne laissez que le verd, faites le bouillir un bouillon dans de l'eau, puis l'égoutés & le mettez dans un plat avec peu de beurre, un filet de vinaigre, un peu de votre meilleur bouillon, sel & muscade: faites le mitonner pour vous en servir à garnir, ou à autre chose.

4. *Laitnès.*

Pour en garnir toutes sortes de potages, soit de poulets, de pigeons, de

purée, d'herbes, ou de fanté, faites les bien blanchir, & les lavés: mettés les mitonner dans un pot avec du meilleur de vos boüillons. Aux jours gras assaisonnés les de gras, aux jours maigres, mettés y du beurre, & lors-qu'elles seront cuites, fendés les par la moitié, en garnissés vos potages, & servez.

§. Citroüilles.

Découpez la fort deliée, & la fricassés avec du beurre, étant bien colorée, faites la mitonner entre deux plats avec un oignon, une siboule picquée, clou, sel, poivre & verjus de grain, si vous en avez. Estant cuite servez.

Autre façon.

Vous la pouvez mettre avec de la crème.

Autre façon.

Coupés la par gros morceaux & faites boüillir dans un pot avec de l'eau, étant bien cuite ôtez l'eau, passez vôtre citroüille & la fricassez avec du beurre, & un oignon aché bien menu, assaisonnés la d'un filet de verjus, de muscade, & servez.

Autre façon.

Estant passée comme dessus, mettés

la avec du beurre bien frais, & les faites fondre avec citrouille, sucre & amande, mettés vôtre appareil dans une abbaïsse de pâte fine, en façon de tourte, & la faite cuire. Estant cuite sucrez là, & servez

Beaucoup de personnes y veulent du poivre, mettés y fort peu de sel, & pouvés garnir d'écorce de citron confite couppée par tranches.

6. Panets.

Couppés en les filets, lavez les bien & les faites cuire, étans cuits pelez les & les coupez comme vous voudrez. Mettez-les dans un plat avec beurre bien frais, sel, muscade, & une goutte de bouillon, ou un filet de vinaigre ou de verjus, faites mitonner le tout ensemble, & le remués bien. Ce faisant vous trouverés vôtre sauce liée, puis servez.

Autre façon.

Faites les cuire de même sorte que les cheruis ci devant art. 1. & les servez avec jus d'oranges ou verjus, & un peu de sel.

7. Serfifix.

Faites les cuire comme les panets. Estant cuits, faites la sauce de même &

servez. Vous les pouvez servir frits.

8. Carottes.

Nettoyés les & faites cuire : étant cuites, pelés les & les coupez par ruelles fort deliés, fricassés les avec du beurre frais, un oignon aché, sel, poivre & vinaigre, puis servez.

9. Bœufs-Rassis.

Estant bien nettes & bien cuites dans de l'eau, ou dans la braise, pelés les & coupés par ruelles, fricassés les avec un oignon aché, bien assaisonnées d'un filet de vinaigre, & de bon beurre frais : étant bien fricassés, servez.

Autre façon.

Estant cuites, coupé les de même sauce, & mettés les avec de l'huile, vinaigre & sel, puis servez.

10. Taupinambours.

Faites les cuire dans la braise : étans bien cuits, pelés les & coupés par ruelles : fricassés les avec du beurre bien frais, un oignon, sel, poivre & vinaigre. Estans bien fricassés, servez avec quelque peu de muscade.

11. Concombres.

Pelez les & les coupez par ruelles

fricassés les avec du beurre bien frais :
étans fricassés mettés y un oignon, sel
& poivre, & les laissés bien mitonner
sur le rechaud, puis servés avec jaunes
d'œufs, si vous vou'és.

Autre façon.

Pour les confire, prenez les fort jeu-
nes & fort petits : faites les blanchir
dans de l'eau fraîche, & égouter : puis
les mettés dans un pot avec du sel, poi-
vre & vinaigre. Couvrez les bien, &
n'y oublés pas des cloux de girofle.

Autre façon.

Faites les confire d'autre façon, &
pour cet effet, coupez les fort deliez,
puis les mettés avec oignon, sel, poi-
vre, & vinaigre : étant bien confits,
égoutés les, & pour les servir mettez
y de l'huile, & les servez en salade.

12. *Navets.*

Ratiffiez-les, les faites blanchir, &
les mettés cuire avec de l'eau, du beur-
re, & du sel. Estant cuits, mettez les
dans un plat avec du beurre bien frais ;
Vous y pouvés mettre de la moutarde,
servez avec muscade.

13. *Pommes fricassées.*

Pelez les , les coupés par ruelles , & les fricassez avec du beurre bien frais. Estant fricassez servés, faisant un bouillon avec un peu de muscade.

Autre façon.

Coupés les par la moitié , ôtez-les pepins & tout ce qui est autour , servés les sous la peau , & les mettés dans un plat avec beurre, du sucre, de l'eau , & un peu de canelle; faites les cuire ainsi, étans cuites , servez les sucrées.

14. *Carottes rouges.*

On les prepare de même sorte que les blanches.

15. *Asperges fricassées.*

Rompez les par petits morceaux ; puis les lavés bien , étant égoutées fricassés les avec du beurre bien frais , & les assaisonnés de sel, poivre, & persil aché : étant fricassés , mettez les mitonner sur le rechaud avec un oignon picqué de clou & une goutte de bouillon , puis servez avec muscade.

Vous y pouvez aussi mettre de la crème si vous voulez.

16. *Chicoree blanche.*

Faites la bien blanchir dans l'eau, & la mettés égouter, puis la liez, & la mettés cuire dans un pot avec de l'eau, du beurre & du sel: étant bien cuite, tirés la & la faites derechef égouter, après quoi vous la mettrez mitonner sur le rechant avec du beurre, sel, muscade, & un filet de vinaigre; lors que vous serez prest de servir, faites y une sauce liée & servez.

Autre façon.

Estant blanchie, préparez la en salade avec sel & vinaigre & sucre, puis servés.

17. *Cardes de poirée.*

Ostez les filets; & les faites blanchir dans l'eau fraîche, puis les faites cuire dans un rot ou dans une chaudiere avec de l'eau, du beurre, une crouste pain & du sel. Estant bien cuites de les & les laillez mitonner dans un plat avec du beurre jusques à ce que vous en ayez affaire; & alors faites les chauffer & les appropriiez sur une assiette, puis faites une sauce liée avec du beurre bien frais, un filet de vinaigre & de la muscade, puis servez.

18. *Cardes d'artichaux.*

Choisissez les plus blanches, en ôtez les filets, puis les faites blanchir: étant blanchies, mettes les cuire avec du sel & de l'eau, un morceau de beurre, & une crouste de pain. Estant bien cuites, garnissez vôtre plat, faites y une sauce blanche, & servez. 19. *Pois passez.*

Faites tremper vos pois, & les lavés bien: faites les cuire dans de l'eau chaude & les remplissez. Estans cuits, il faut les broyer, & les passer dedans une passoire: puis prenez de la purée la plus épaisse, & la faites mitonner sur le rechaud avec du beurre, du sel, & un oignon entier picqué de clou, puis servez.

Vous pouvez servir & fricasser des pois entiers avec beurre frais, un oignon aché, poivre & vinaigre. En Carême garnissez de harans.

20. *Trufles d'entrées.*

Nettoyés les bien, pelez les, & fricassés au beurre bien frais, un oignon picqué de cloux, peu de persil aché & une goutte de bouillon: faites les mitonner entre deux plats, & la sauce étant un peu liée, servez.

Table pour la Pâtisserie de poisson, à manger chaud, contenant les Pâtez & Tourtes.

<i>Pâté de Saumon.</i>	1
<i>Pâté de Truites.</i>	2
<i>Pâté de becane.</i>	3
<i>Pâté de carpe.</i>	4
<i>Pâté d'esturgeon.</i>	5
<i>Pâté de barbué.</i>	6
<i>Pâté de Turbot.</i>	7
<i>Pâté de Truite.</i>	8
<i>pâté de plies.</i>	9
<i>Pâté d'anguilles.</i>	10
<i>pâté de Morue fraîche.</i>	11
<i>pâté de carpe desossée.</i>	12
<i>pâté à la Cardinale.</i>	13
<i>pâté de Limandes.</i>	14
<i>pâté de Grenost.</i>	15
<i>pâté de Solles.</i>	16
<i>pâté de Solles moitié frites.</i>	17

François.

285

	<i>pâté de fosse de achis d'anguille.</i>	18
	<i>Tourte de Limandes.</i>	19
	<i>Tourte d'huiſtres fraiches.</i>	20
	<i>Tourte de foye de lottes.</i>	11
	<i>Tourte de laitances de carpes.</i>	22
	<i>Tourte de lottes.</i>	23
1	<i>Tourte de carpes.</i>	24
2	<i>Tourte d'Escreviſſes.</i>	25
3	<i>Tourte de Crenouilles.</i>	26
4	<i>Tourte de tanches.</i>	27
5	<i>Tourte de beurre.</i>	28
6	<i>Tourte d'epinars.</i>	29
7	<i>Tourte de Melon.</i>	30
8	<i>Tourte de piſtaches.</i>	31
9	<i>Tourte d'amandes.</i>	32
10	<i>Tourte de citrouille.</i>	33
11	<i>Tourte de poires.</i>	34
12	<i>Tourte de crème.</i>	35
13	<i>Tourte de pommes.</i>	36
14	<i>tourte de franchipane.</i>	37
15	<i>tourte de blancs d'œufs.</i>	38
16	<i>Tourte de jaunes d'œufs.</i>	39
17	<i>tourte de maſſepan.</i>	40

Instruction pour apprêter la Pâtisserie de poisson, ci-devant deuite par Table.

Avant que passer plus outre à vous discourir des moyens de l'apprêter, d'autant qu'il y sera parlé souvent de différentes sortes de pâtez, j'ay jugé à propos de vous donner quelque petit enseignement pour la dresser.

Pour cet effet, vous sçavez que la pâte feuilletée se fait prenant 4. livres de fleur, detrempee avec de l'eau & du sel, fort douce néanmoins: étant un peu reposée, vous l'étendrez avec la quantité de deux livres de beurre: joignez les ensemble, & laissez la troisième partie de vôtre pâte vuide pour la ployer en trois, & vôtre beurre étant fermé, vous étendez encore vôtre pâte bien carrée pour la ployer en quatre: Cela fait, vous faites encore 3. autres tours de même, après quoi, vous la posés en lieu frais pour vous en servir lors que vous en aurés affaire: puis vous étendés vôtre pâte à proportion du

pâté ou de la tourte que vous voulés faire, & remarquez que certe pâte est plus mal aisée à nourrir que pas une autre, afin que vous ne vous y trompiez pas.

La pâte fine se fait de quatre livres de fleur, & une livre & demie que vous delayerez bien fort ensemble avec du sel: après quoi vous la laisserés reposer jusques à ce que vous en ayez affaire, & en faites pâtés ou tourtes.

La pâte d'eau chaude se fait de même hormis que vous faites chauffer l'eau & le beurre: étant faite laissés la reposer plus que l'autre, & maniez fort peu de peur qu'elle ne se brûle faites en pâté ou tourte.

La pâte bise se fait de farine de seigle avec de l'eau & peu de beurre. Vous y pouvés mettre si vous voulés du sel & du poivre: étant bien forte & reposée faites en pâté de venaison.

Toutes sortes de pâtés gras ou maigres qui se mangent chauds, s'affaisonnent de même façon, suivant les sortes de viandes. Vous y pouvez mettre même garniture de jardin, comme cham-

Pignons, truffes, asperges, jaunes d'œufs, cus d'artichaux, capres, cardes, pistaches.

Aux pâtés de chair, outre les garnitures de jardin, vous y faites entrer riz de veau, roignons, crestes, &c.

Les pâtés de viande garnis, & de viande fort tendre, ne veulent être au four que deux heures & demie: Ceux de poisson, gros ou petit, de même grandeur, autant. Il y a de la différence au pâté de levraut, lequel quoi qu'il s'affaisonnent de même, ne veut être au four que deux heures, soit qu'il soit en pâte feuilletée ou autre. Il se sert chaud & découvert.

Les pâtés que vous voulez garder, il faut qu'ils soient de plus haut goût que ceux que vous faites pour manger chauds. Si vous les faites porter loing, il faut que la pâte soit un peu bise: & si elle est fine, il faut faire un panier exprés pour les porter.

Vous larderez vos pâtés maigres avec anguilles ou carpes bien affaisonnées de poivre, sel, vinaigre, clou battu. Faites vôtre pâte fine ou autrement

& assaisonnés vôtre pâté de clou, sel, poivre, fines herbes & une chalore. Estant fait dorés le en charnage d'un jaune d'œuf, en Carême d'œufs de brochet delayés dans de l'eau & les mettés au four, & le prenés peu après.

Aprés ce mot d'avis, qui n'est pas inutile, comme je croi: Venons au détail des façons de pâtisseries qui servent chauds aux jours gras ou maigres.

1. *Pâté de Saumon.*

Vôtre poisson étant habillé, lardés-le d'anguille ou carpe, assaisonné de poivre, sel & clou battu: puis le mettés sur de la pâte, & par dessus une feuille de laurier, & du bon beurre frais ou lard battu, selon le jour que voulés vous en servir: arrosez le de lard avec un filet de vinaigre, & le formez à la forme du poisson, & étant cuit servez le chaud ou froid.

2. *Pâté de Truite.*

Il se fait & assaisonne de même.

3. *Pâté de Becare.*

Il se fait de même.

4. *Pâté de Carpe.*

Il se fait de même.

5. *Pâté d'Esturgeon.*

Aussi de même.

6. *Pâté de Barbuë.*

Habillés votre Barbuë & la cizelez par dessus: si vous voulés lardés la d'anguille bien assaisonnée: puis dressés votre pâté à la grandeur de votre Barbuë, & la mettés dedans bien assaisonnée de sel, poivre, clou, fines herbes, champignons, morilles, peu de persil passé avec du beurre frais, mousserons, cus d'artichaux, ou asperges rompuës & bon beurre frais: le couvrez à jour: & si on veut on l'enjolivera de quelques façons: faites le cuire, étant cuit & bien nourri on le servira avec une sauce faite de verjus de grain & jaunes d'œufs.

7. *Pâté de Turbors.*

Il se fait de même façon.

8. *Pâté de truites.*

De même.

9. *Pâté de plies.*

Aussi de même.

10. *Pâté d'anguilles.*

Habillés les: coupés les par ruelles, & les assaisonnés: dressés votre pâté, & l'emplissez

l'emplissez d'anguilles, de jaunes d'œufs durs, champignons, truffes, si vous en avés, cus d'artichaux, & bon beurre frais. Servez le découvert avec une sauce blanche composée de jaunes d'œufs delayés dans du verjus: de peur qu'il ne s'abatte liés-le avec du papier beurré, & un filet de vinaigre: étant cuit ôtez le papier.

11. *Pâté de moruë fraîche.*

Faites le comme celui de barbuë, & servés chaud.

12. *Pâté de carpe desoffée.*

Farcissés la de même façon que pour une entrée, & dressés vôtres pâté, mettés la dedans garnie de tout ce que vous voudrez: faites le cuire couvert, ayant cuit deux heures, servez le découvert avec une sauce blanche.

Autre façon.

Coupés vôtres carpe par morceaux, & la mettés en pâte dressée & assaisonnée de ce que vous aurez, faites cuire vôtres pâté, & le servez découvert avec une sauce blanche.

13. *Pâté à la Cardinale.*

Prenés chair de carpe & d'anguille,

les acher bien avec du beurre, & les assaisonnés de sel, poivre, fines herbes, & peu de champignons, puis dressez vos pâtés les plus petits que vous pourrez, emplissés les, couvrés, dorés, & faites cuire, puis servez.

14. *Pâté de limandes.*

Estant habillées, cizelés les & mettrés dans vôtre abaisse, assaisonnés de sel, poivre, clou battu, champignons passés par la poêle avec du beurre roux, beurre frais, & de tout ce que vous aurés, couvrés le, le faites cuire & le bandés de papier beurré. Estant cuit servés avec une sauce blanche, muscade, une chalotte, jus & trenches de citron ou d'orange.

15. *Pâté de grenosts.*

Estant habillé, cizelés le, & le mettés dans vôtre abaisse assaisonné de sel, poivre, beurre frais, champignons, truffes, mousserons, morilles, persil passé & cus d'artichaux. Le pâté dressé, couvert & bandé de papier beurré, faites le cuire, étant cuit servés le découvert avec une sauce blanche, ou quelque autre liaison que vous aurez.

16. *Pâté de Solles.*

Il se fait de même que celui de barbuë d'autant qu'il est d'une même espèce de chair, & se mange chaud.

17. *Pâté de Solles moitié frites.*

Faut les passer à moitié par la poêle avec du beurre : levés l'arrête & les farcissés de ce que voudrés, comme champignons, capres, truffes, mousserons, cus d'artichaux, beurre frais, le tout passé par la poêle avec persil & siboules achées bien menuës. Mettés les en pâte dressée ou dans une abaisse feuilletée, que mettés dedans une tontière, & par dessus le reste de vôtre farce en guise de garniture, avec jaunes d'œufs, & beurre bien frais : Couvrez vôtre pâté & le percés quelque temps après qu'il sera au four : étant cuit servésle avec telle sauce que vous voudrés.

18. *Pâté dressé d'achis d'anguille.*

Il se fait de même que celui de carpe, à la reserve que la chair d'anguille étant plus grasse que celle de carpe, il ne la faut delayer avec beurre côme celle de carpe: seulement mêlés les ensemble & les assaisonnés bien de sel, poivre & peu de fines herbes, puis en

faites un list. Et dessus celui. ci, vous mettés champignons morilles, truffes, & peu de persil aché que passerés dedans la poële avec du beurre, & au dessus de tout cela le reste de vôtre achis: puis fermez vôtre pâté & le faites cuire: étant cuit servez le avec sauce blanche.

19. *Tourte de Limandes.*

Elle se fait de même que le pâté de Limandes, dont vous avez l'instruction ci devant article 14.

20. *Tourte d'huïstres fraîches.*

Vos huïstres étant nettoyyées & blanchies dans l'eau chaude, les faut passer par la poële avec du beurre frais, persil, avec siboules achées, & champignons, le tout bien assaisonné. Il faut mettre tout dans vos abaïsses de telle pâte que desirerés, & garnissés de jaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, morilles, asperges rompuës, le tout bien passé, couvrés vôtre tourte & la faites cuire. Et lors qu'elle sera cuite avec bonne sauce qu'il faut faire passer par la poële avec du beurre, deux ou trois siboules entieres, sel, poivre, un filet

de verjus ou de vinaigre, puis étant rousse, faut y mêler deux jaunes d'œufs bien delayés avec verjus : ôtez la siboule, & mettés vôtre sauce bouillante dans vôtre tourte avec peu de muscade : puis vous la remuerez tant soit peu, & servez découverte.

21. *Tourte de foye de lottes.*

Il le faut fort peu blanchir en de l'eau chaude, bien net & essuyé : mettez le dans une abaisse, puis passez mousserons, morilles, truffes, asperges rompuës, peu de persil aché, cus d'artichaux, cardons ou cardes cuites & jaunes d'œufs, le tout bien assaisonné : & à telle proportion que vôtre tourte ne puisse changer son nom, & que la garniture n'excede le principal, faites la cuire, & servez.

22. *Tourte de laitance de carpes.*

Elle se fait de même que celles de lottes ci dessous en l'article suivant avec telle garniture que vous aurez.

23. *Tourte de lottes.*

Faites la bien blanchir avec de l'eau assés chaude pour ôter le limon, jusques à ce qu'elle soit blanche, puis vous

la faut couper par ruelles jusqu'à moitié de la tête, pour la mettre dans une abaisse avec sel, poivre, clou battu, capres champignons, jaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, persil, siboules tres-bien achées, & par dessus beurre bien fras : fermés la d'une abaisse de pâte feuilletée si vous en avés. Estant cuite, servés la découverte avec une sauce blanche, & garnie de son dessus coupé en quatre.

24. *Tourtes de carpes.*

Il la faut faire & assaisonner de même que celle de lottes, ci devant article immédiatement precedant, hormis qu'il ne faut l'échauder, mais bien l'écailler.

25. *Tourte d'escrevissé.*

Faites les cuire avec sel, poivre & fort peu de vinaigre : ôtés leur les pieds & le derriere, puis les faut habiller & passer par la poêle avec du beurre frais, champignons, & tout ce que vous avés à y mettre, sans oublier du persil aché: assaisonnés bien le tout & le mettés en telle pâte que voudrés, fine ou feuilletée. Estant cuite, la faut servir avec

une sauce rouge, que vous ferés si vous pillez des ossemens d'escrevilles: & après les avoir passés dans un linge, mêlés les avec quelques bouillons, quelques jaunes d'œufs, un filet de verjus & peu de muscade. Mettez cette sauce dans vôtre toute sortant du four, & presté à servir, puis la servés découverte. 26. *Tourte de grenoilles.*

Coups en les grosses cuisses, & les passés par la poêle avec bon beurre bien frais, champignons, persil, artichaux cuits coupés, & capres, le tout bien assaisonné, mettez le dans une abaisse fine ou feüilletée & le faites cuire. Estant cuit servez découvert avec une sauce blanche.

27. *Tourte de tanches.*

Eschaudés les & les faites devenir blanches, puis les habillés & coupez par ruelles, mettés les dans vôtre abaisse de tourte ou de pâté, dressés les & garnissés de tout ce que vous auez, comme beurre bien frais, capres & persil aché, faites les cuire. Estant cuites, servés avec sauce blanche & peu de muscade.

28. *Tourte de beurre.*

Faites fondre un morceau de beurre, étant fondu mettés y sucre & des amandes pillées avec un peu de crème ou de lait delayé avec de la farine cuite, puis foncez une abaisse de pâte fine ou feüilletée, mettés y vôtre appareil, la bordez, la faites cuire & la servez sucrée, & avec de l'eau de senteur, si vous en avez.

29. *Tourte d'espinars.*

Prenés des feüilles d'espinars, nettoiyés & les faites blanchir. Estant blanchies, faites les égouter, & les achés bien menuës : étant achées delayés les avec du beurre fondu, du sel, du sucre, & le poids d'un macaron d'amandes pillées, puis mettés le tout dans vôtre abaisse, & la faites cuire : étant cuite, servés la sucrée, & si vous voulés garnir au tour du plat de l'écorce de citron confite.

30. *Tourte de melon.*

Rapez vôtre melon, & le pillés dans un mortier : faites fondre du beurre & le mettés avec du sucre, un brin de poivre, sel, & un macaron, mêlez le tout

ensemble, en garnissez vôtre abaisse, faites la cuire, & servez sucrée.

31. *Tourte de pistache.*

Vos pistaches étant mondée, faites les battre, & de peur qu'elles ne s'hument arrosés les avec eau de fleur d'orange ou autres de senteur, faites fondre autant de beurre que de pistaches, & prenez autant de sucre, peu de sel & de mie de pain blanc passé, ou une goutte de lait: puis le tout étant bien delayé ensemble, mettez le dans une abaisse de pâte bien fine, la tourte & l'abaisse fort deliée: faites la cuire, sucrés la pour la servir chaude, puis l'arrosez de telle eau de senteur que verrés bon. 32. *Tourte d'amande.*

Elle se fait de même sorte, hormis que pour l'arroser vous y faut mettre un peu de lait au lieu d'eau de senteurs.

33. *Tourte de citronille.*

Faites la bouillir avec de bon lait, la laissant dans une passoire fort épaisse, & la mêlez avec sucre, beurre, peu de sel, avec amandes pilées, si vous voulés que le tout soit fort delié. Mettez la dedans vôtre abaisse, & la faites bien

cuire, puis étant cuite vous l'arroserez de sucre devant que de la servir.

34. *Tourte de poire.*

Faut peler vos poires, en les coupant fort deliées, les laissant cuire avec eau de sucre: lors qu'ils seront cuites, metrés du beurre frais: battés tout ensemble, le mettant dans vôtre abaisse fort deliée, bandez la si vous voulés lors que la ferés cuire: étant cuite, arroulés la avec de l'eau de fleurs, la sucrés & servés.

35. *Tourte de crème.*

Prenez de la crème bien fraîche, & la delayés avec un peu d'amandes battüs, du sucre, & un peu de bouillie faites avec du lait, bien cuit: faites bouillir le tout ensemble un bouillon & lors que tout cét appareil sera froid, mettés le dans vôtre abaisse, faites la cuire. Estant cuite, sucrés la bien, & si vous voulés la musqués, & servez.

36. *Tourte de pommes.*

Elle se fait, & se sert de même sorte que celle de poire 34. art.

37. *Tourte de franchipanne.*

Prenez de la plus belle fleur que vous pourrés trouver, & la détremés avec

des blancs d'œufs : au même instant prenez la douzième partie de votre pâte, & l'étendez jusques à ce que vous voyez le jour au travers ; beurrez votre assiette ou tourtiere, étendez cette première abaissè, la foncez, puis la beurrés par dessus, & en faites de même jusques au nombre de six: puis mettez telle crème que vous voudrés, & faites le dessus de même que le dessous, jusques au nombre de six abaissès ; faites cuire votre tourte à loisir, étant cuite arrosés la d'eau de fleurs, sucrez la bien, & servés.

Prenés garde à mettre votre pâte en œuvre si tôt qu'elle est faite, parce qu'elle se seiche, & lors elle est hors de service, d'autant qu'il faut que vos abaissès soient deliées comme de la toile d'araignée. Il faut pour bien faire choisir un lieu frais.

38. Tourte de blancs d'œufs.

Après qu'ils sont bien battus, assaisonnés de sel & de sucre: faites fondre du beurre frais avec du lait: mêlés le tout ensemble, puis mettez votre appareil dans votre abaissè de pâte

fine : faites la cuire & la servez chaude sucrée.

39. *Tourte de jaunes d'œufs.*

Delayez cinq jaunes d'œufs avec du beurre, sucre, deux macarons, peu de sel & lait, en formez votre tourte, & la faite cuire : étant cuite, la faut servir sucrée avec écorce de citron déliée par dessus.

40. *Tourte de massépain.*

Pour la faire remplie, glacée & large comme une assiette : prenez une demi livre d'amande & un quarteron de sucre, battez vos amandes & y mettez du sucre, étendez votre pâte, la dressant assés bas, & la faite cuire sur une assiette creusée à petit feu : faites une crème de lait, dont vous trouverez la façon ci après, emplissés en cette pâte environ l'épaisseur d'un demi doigt, la faites cuire, en passant la poële par dessus. Mettez-y cerises ou fraises, framboises ou grozeilles, ou verjus, ou abricots confits par dessus, peu plus de la moitié. Estant pleine remettez la au four, & faites une glace avec la moitié d'un blanc d'œuf & six fois autant de

sucre bien battus ensemble, & étant presté à servir, jetez la dessus vôtre tourte, & lui donnés le feu vif & peu, puis servez sur l'assiette.

Pour faire la crème dont est fait mention ci dessus. Delayez fort peu de farine avec une chopine de lait: faites la bien cuire & fort claire: mettez y ensuite peu de beurre, quatre jaunes d'œufs, & deux blancs bien battus. Tournez bien le tout sur le feu, en y mêlant fort peu de sel, & de sucre environ la moitié d'autant que vous aurez de crème. Pour la faire verte il y faut mettre des pistaches battues ou de la rapelleure d'écorce de citron confite.

Vous pouvés servir vôtre tourte glacée sans confitures, & au fruit comme à l'entre-mets.

Table de plusieurs sortes de racines, herbes ou autres choses propres à confire, pour garder dans le ménage de maison ou de cabaret.

Reure fondu.	1
Artichaux.	2
Concombres.	3
Peurpier.	4
Laielaës.	5
Truffles.	6
Bette-raves.	7
Asperges.	8
Pois verts.	9
Chicorée.	10
Champignons.	11
Choux.	12
Sollès.	13
Huïstres.	14
Crestes fallées.	15

*Maniere de confire toutes ces sortes
pour les rendre de garde.*

1. *Beurre fondu.*

Quand il est à bon prix vous pouvez en acheter quantité, & le faire fondre pour vous en servir au besoin. Pour ce faire mettés le dans une poële, le faites fondre à loisir, jusqu'à ce que la crème aille au fond, & qu'il devienne clair au dessus: empotés le, & étans froid, gardés le pour vous en servir.

2. *Artichaux.*

Coupés leur le foin & ce qui est trop dur tout autour (s'appelle artichaux en cus) mettés les tremper dans de l'eau fraîche pour blanchir, les faites égouter & les essuyés: après quoi vous les mettés dans un pot avec sel, poivre, vinaigre, beurre fondu, clou, & quelque feuille de laurier, couvris les bien & les gardés jusques à ce que vous en ayés affaire, & alors faites les dessaller dans de l'eau tiède, faites les cuire étant dessalées avec du beurre ou

quelque morceau de lard ou de graisse.
Estant cuits servés les avec une sauce
blanche ou garnie.

3. *Concombres.*

Prenez les fort petits, faites les blan-
chir dans de l'eau fraîche, & les picqués
de clou, puis les mettés dans un pot
avec sel, poivre, vinaigre, & feuilles de
laurier: couvrés les si bien qu'il n'y en-
tre point d'air, & les servez en salade.

4. *Pourpier.*

Il se fait de même que le concombre
& vous les pouvés servir ensemble.

5. *Laituës.*

Choisissez les plus pommées, en ôtez
les grandes feuilles, faites les blanchir
dans de l'eau fraîche, & égouter. Estant
égoutées, picqués les de clou, & les as-
saisonnés de sel, poivre, vinaigre, &
feuilles de laurier: couvrés les bien, &
lors que vous les voudrés servir faites
les dessaller, puis après cuire, & vous en
servez en garniture ou en salade.

6. *Truffes.*

Faites les bouïllir avec de bon gros
vin, sel, poivre & clou, puis les tirez
& les empotés avec sel, poivre, vinaig-

gre, cloux, quelques feuilles de l'aunier, & les couvrez bien: lors que vous voudrés vous en servir faites les dessaler & cuire avec du vin, & les servés dans une serviette ployée.

7. *Bette raves.*

Lavés les bien nettes, & les faites cuire: étant bien cuites, pelez les, & les mettés dans un pot avec sel, poivre & vinaigre, pour vous servir quand vous voudrés.

8. *Asperges.*

Pour les garder, mettés les dans un pot avec du beurre fondu, vinaigre, sel, poivre & cloux: couvrés les bien, & pour vous en servir faites les dessaler: étant dessalées, faites les cuire dans de l'eau chaude: étant cuites, servez les avec une sauce blanche, ou pour garnir en potages, ou en salade, ou en pâtisserie.

9. *Pois verts.*

Prenés les sortant de la cosse passés les avec du beurre, & les assaisonnés comme si vous les vouli's manger à l'heure même, mais ne les fricassez pas tant, mettez les ensuite dans un pot de ter-

re, les assaisonnés derechef, & les conservés bien: mettés les dans un lieu frais, & lors que vous voudrés vous en servir faites les dessaler, & les passés par la poële comme auparavant.

10. *Chicorée.*

Faites la blanchir liée, dans du sable: lors que vous croirés qu'elle se puisse garder, nettoiyés la bien & la mettez dans un pot avec sel, poivre, peu de vinaigre & romarin. Lors que vous en aurés affaire, faites la dessaler pour servir en salade, ou pour la faire cuire pour garnir, ou pour farcir.

11. *Champignons.*

Choissés les plus fermes & les plus rouges qui se trouvent, fricassés les entiers avec du beurre, comme pour manger presentement. Estant fricassés & bien assaisonnés, mettés les dans un pot avec plus d'assaisonnement, du beurre, & un filet de vinaigre, jusques à ce qu'ils trempent, couvrez les en sorte qu'il n'y ait point d'air, pour vous en servir, faites les tremper dans plusieurs eaux tiedes, puis après les fricassés comme s'ils sortoient de terre.

Autre façon.

Prenés les plus grands & les plus larges, les faites blanchir dans leur eau entre deux plats, & égouttez. Après cela marinés les avec vinaigre, sel, poivre, & écorce de citron ou d'orange, étant marinez quelque temps, sortez les, & les faites frire avec du beurre affiné & peu de farine. Estant frits, metrés les dans une autre marinade, si vous les voulés garder long temps.

Vous les pouvés faire servir à garnir, ou en baignets, ou farcis.

12. Choux.

Prenés les plus pomés & les incisés en quatre du côté de la queue, puis les faites blanchir dans l'eau fraîche & esfuyer: mettez les dans un falloir ou dans'un pot avec du sel, poivre, vinaigre, & feuilles de laurier, ou un peu de romarin. Vous les pouvés picquer de clou, & lors que vous voudrés vous en servir, faites les dessaller dans de l'eau tiede, pour les mettre au potage, & non en salade. Estant cuits servés.

13. Solles.

Prenés les bien fraîches, & les faites

nettoyer : Si elles sont grosses , vous les cizelés par dessus , & les farinés après les avoir essuyées : Après quoi faites les frire à moitié avec du beurre ou de l'huile & les mettés proprement dans un pot avec sel, poivre, clou battu, écorce d'orange ou de citron, & vinaigre : couvrés les bien , & pour vous en servir, sortés les du pot, & les faites tremper dans de l'eau. Estant dessallées, faites les frire avec du beurre, ou huile pour ceux qui l'aiment : N'oubliez pas de les bien fariner, & servés les avec orange ou citron : ou si vous voulés, après les avoir passés par la poële, ouvriés l'arrête, & les mettés en ragoust : pourquoi faire, mettés dedans des carpes, anchois, champignons, truffes, & tout ce que vous pourrés avoir : puis les faites mitonner, & servez avec sauce liée & un jus d'orange ou citron.

14. *Huîtres.*

Sortez les de la coquille, & les faites blanchir, ou comme elles sont sortant du panier : mettés les dans un pot, & les assaisonnés de sel, poivre, clou battu, & quelque feuille de laurier : cou-

vrés les bien, ou si vous voulés vous les
pouvés enfoncer dans un baril. Lors
que vous voudrés vous en servir faites
les dessaller dedans l'eau tiede. Estant
dessallées, vous en pouvés garnir, ou
faire des baignets, ou fricasser.

15. Crestes sallées.

Il leur faut bien ôter le sang, & les
mettre dans un pot avec sel fondu, poi-
vre, clou, un filet de vinaigre, &
quelque feuille de laurier, couvrés les
bien, & les mettés en un lieu qui ne
soit ni froid, ni chaud. Lors que vous
voudrés vous en servir prenés en ce
qu'il vous en faut, les mettés dessaller
dans de l'eau tiede, & les changés
fort souvent. Estant bien dessallées, fai-
tes les bouïllir dans de l'eau & les é-
chaudés: étant bien nettes, faites les
cuire avec du bouillon ou del'eau: étans
presque cuites mettés y un bouquet, du
beurre ou du lard & une trenche de ci-
tron Estant bien cuites, servés vous en
pour garnir tout ce que vous voudrés.

Autre Table des choses à faller
& garder, & particulièrement
pour un Pâtissier.

<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 belior.</i>	5
<i>Pigeonneaux.</i>	6
<i>Beurre fallé.</i>	7

Mets de.

1. *Cardes d'artichaux.*

Choisissés les pieds les plus blancs, coupés les de longueur de demi pied, leur ôtés bien les filets, les mettés tremper dans de l'eau fraîche, & les changez deux ou trois fois: faites les blanchir & égouter, essuyés les, les mettez dans un pot & les salez, étant salez faites fondre & affiner une livre de beurre, & la jettez par dessus, pour les ferrer, & vous en servir au besoin.

2. *Palais de bœuf.*

Sallez les sortant de la tête, & les ferrez, jusqu'à ce que vous en ayés affaire: lors faites les dessaller, & érans dessallez, faites les cuire, & ôtés la peau de dessus & les barbillons: puis les decoupez par morceaux ou par tranches, les mettez en ragoust ou en garnissez tout ce que vous aurez besoin: même de la pâtisserie, à quoi ils vous peuvent beaucoup servir.

3. *Langue de mouton.*

Estant bien tirées de la tête, salez les quand vous en aurez affaire: étant dessallées faites les cuire. Estant cuites, habillez les proprement, les fendez & les mettés sur le gril avec mie de pain & sel: étant rôties, faites une sauce avec verjus, un filet de vinaigre, persil aché, chapeleure de pain, peu de bouillon du pot, & les faites mitonner, puis servez.

4. *Poulets marinez.*

Estant habillez, fendez le par la moitié & les essayés bien: on les farinera & les fera frite à moitié: puis les mettré dans un pot avec sel, poivre, vinaigre,

& fines herbes : couvrez les jûsques à ce que vous en ayés affaire : & alors faites les dessaller avec de l'eau fraîche ou tiède , qui sera bien la meilleure : étans dessallés , essuyés les & farinés : puis les faites frire : étans frits , servés : & si vous voulés qu'ils paroissent : faites y une liaison avec des œufs , & les faites frire , & les mettés en sauce avec un jus d'orange.

5. *Roignons de belier.*

Ostés leur la premiere robe , & les decoupés par dessus pour leur faire prendre sel : les mettés dans un pot , & en lieu frais. Pour vous en servir , faites les dessaller , & cuire , puis vous en servés à tout ce que vous voudrés.

6. *Pigonneaux.*

Aprés les avoir bien applatis , essuyés les , les farinés & faites frire , puis les mettés dans un pot avec vinaigre , poivre , clou , & fines herbes. Lors que vous voudrés vous en servir faites les dessaller & les mettés en ragoust ou en potage , ou en pâte , ou pour les servir marinez,

7. *Beurre*

7. *Beurre sallé.*

Lavés le bien en eau fraîche & l'es-
goutés, puis le mettés dans une terri-
ne, & le pestriffés avec sel blanc, clou
d' girofle, quelques feüilles de laurier
& anis pillé, si vous voulés. Après quoi
mettés le dans un pot & le couvrés bien
avec papier ou parchemin, après avoir
ôré l'eau qui en sort: mettés le à la ca-
ve & vous en servez.

*Methode instructive pour faire en
Carême les bouillons de Poisson,
de purée, aux herbes & d' amandes.*

Bouillon de poisson.

Faites vôtre bouillon moitié ~~car~~ ;
moitié purée, prenés des ossemens de
carpe, ou d'autre poisson, avec un oi-
gnon picqué de clou, un bouquet, & du
sel: faites bien cuire le tout ensemble
avec mie de pain & du beurre, puis le
passés, & vous en servés pour tel bouil-
lon que vous voudrés, excepté les her-
bes, la purée, & beaucoup de potages
qui sont sans poisson.

Vous pouvés vous en servir au potage d'escrevilles, le faisant bouïllir un bouïllon avec les coquilles de vos escrevilles pilées & passées par un linge, par le moyen dequoi vôtre bouïllon deviendra rouge, après quoi vous passerés le tout, l'assaisonnerés, le dresse rés & ferés mitonner. *Purée.*

Pour faire purée claire, & qui soit bonne: faites tremper vos pois du jour au lendemain après les avoir bien épluchés: puis les mettés cuire avec de l'eau de riviere ou de fontaine, étant tiède. Estant presque cuits, tirez vôtre purée, & vous en servés à tout ce que voudrés.

Bouïllon aux herbes.

Vous le trouverés dans les potages des jours maigres, & comme il est commun, il n'est pas besoin de le repeter.

Bouïllon d amandes.

Pelés bien vos amandes dans de l'eau chaude, & les pillés dans un mortier: à mesure que vous les pillés, arrosez-les d'eau fraîche. Estant bien pillées, mettés les avec du bouïllon de poisson & mie de pain: puis faites bouïllir le

tout avec sel, beurre, un oignon picqué,
& une écorce de citron, dont la peau
de dessus soit ôtée. Estant cuit, passés-
le par une étamine, & le mettrés dans un
pot jusqu'à ce que vous en ayés affaire.

Pour faire vôte bouillon d'aman-
des au lait, pelés bien vos amandes,
battés-les, & en les battant de fois à
autre arrosés les avec du lait. Estant
bien pillées, mettez les avec du lait
bien frais, de la mie de pain, du sel,
peu de clou & de canelle, faites bouil-
lir le tout un bouillon, & le passez
après par l'étamine: quand vous serez
prest à servir mettrés le bouillir avec du
sucre, & servez.

Tous les potages de Carême se font
& assaisonnent comme ceux des jours
maigres, horsmis que vous n'y mettrés
point d'œufs; mais aux uns vous y mê-
lés de la purée, aux autres, que vous
voulés servir blancs ou marbrez, vous
mettrés du bouillon d'amandes: faites
les mitonner comme les autres, & les
garnissés de même. Ensuite de la Table
il sera dit ausquels il faut mettre bouil-
lon d'amandes, & ausquels de la purée.

Tables des potages de Carême.

potage d'escrevisses.	1
potage d'achis de carpes.	2
potage aux herbes.	3
potage de tanches farcies aux navets	4
potage à la Reyne.	5
potage à la princesse.	6
potage de tortuës.	7
potage de champignons.	8
potage de solles.	9
potage d'esperlans;	10
potage d'asperges.	11
potage d'attereaux.	12
potage de laiëtüës.	13
potage de cheux au lait.	14
potage de choux à la purée.	15
potage de citrouille.	16
potage de citrouille au laiët.	17
potage de navets au boüillô blanc.	18
potage de navets frits.	19
potage de purée.	20

	potage sans beurre.	21
	potage de profiteoles.	22
	potage à l'oignon.	23
2	potage de moules.	24
3	potage de grenouilles.	25
4	potage de Grenouilles.	26
5	potage de saumon à la sauce douce.	27
6	potage de son.	28
7	potage de grenouilles aux amandes.	29
8	potage d'oubelon.	30
9	potage de paniers.	31
10	potage de poireaux au lait.	32
11	potage d'asperges rompuës.	33
12	potage de Choux fleurs.	34
13	potage de fidelle.	35
14	potage de riz.	36
15	potage de raiiladin.	37
16	potage de macreuse en ragoust.	38
17	Potage de macreuse aux navers.	39
18	Potage de poireaux en purée.	40
19	Potage de limandes.	41
20	Potage de rouget.	42
	potage de lentilles.	43

Discours des potages de Carême.

1. *Potage d'escrevisses.*
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 fiite, & peu de purée.
5. *Potage à la Reyne.*
Avec du bouillon de carpe ou d'autre poisson, mêlé de purée & d'amandes.
6. *Potage à la Princesse.*
Il se fait de purée, que vous faites cuire avec des ossemens de carpe.
7. *Potage de Tomnès.*
Avec peu de purée,
8. *Potage de champignons.*
Avec purée.
9. *potages de Saltes.*
Avec purée.
10. *potage d'esperlans.*
Bon bouillon mêlé d'amandes.
11. *pâté d'asperges.*
Purée & herbes.

12. *potage d'attereaux.*

Tirés le du meilleur de vos bouillons.

13. *potage de laitnès.*

Avec purée.

14. *potage de choux au pain frit.*

Peu de purée & force beurre.

15. *potage de choux au lait.*

Peu de purée & force beurre.

16. *potage de choux à la purée.*

Mettés dans vôte purée un oignon picqué de clou, poivre & sel : étant cuité servés la bien garnie de vos choux, & quelque morceau de pain frit, que vous aurez fait cuire avec.

17. *potage de citrouille.*

Faites bien cuire vôte citrouille, enforte qu'elle soit plus liée qu'à l'ordinaire, puis fricassés une siboule avec du beurre, & la mettés dedans avec du sel : puis servés poivrée.

18. *potage de citrouille au lait.*

Estant bien cuité, passés la par une passoire : & n'y laissés tant de bouillon à cause du lait qu'il y faut mettre. Estant bien assaisonnée avec du lait & peu de beurre : faites mitonner vôte pain,

& servez poivrée si vous voulez.

18. *Potage de navets au bouillon blanc.*

Ratiffés vos navets, & les mettés dans un pot avec de l'eau : étans bien cuits, assaisonnés les de sel & d'un bouquet : Lors que vous voudrez dresser, ôtés les de dessus le feu, y mettez du beurre bien frais, & le remués hors du feu sans plus l'y remettre : puis servez avec eau de bouillon d'amandes par dessus. 19. *Potage de navets frits.*

Ratiffés les, & les coupez en deux, ou autrement, faites les blanchir, & les farinez. Estant essayés faites les frire, & les mettés cuire avec de l'eau, peu de poivre, & un oignon picqué de clou: lors que vous voudrez dresser, si vôtre bouillon n'est lié, vous y pouvez mettre peu de farine frie avec un filet de vinaigre : puis servez.

20. *Potage de purée.*

Prenez la plus claire & la mettez dans un pot, puis passés de l'ozeille, du cerfeuil & peu de persil, avec du beurre, mettés le tout dans un pot faites le bien cuire, & l'assaisonnés bien, faites mitonner vôtre potage, & le servez de

racines de persil cuites avec.

21. *Potage sans beurre.*

Il se fait à force d'herbes bien assaisonnées, & cuites avec une crouste de pain : faites mitonner, & servez.

22. *Potage de profiteolles.*

Tirez les de plusieurs bouillons, puis ouvrez des pains au nombre de six que vous aurés fait faire exprés : faites un trou par dessus, & en ôrés la mie : passés les avec du beurre, & les emplissés de laitances de carpes, champignons, asperges rompuës, & remarquez qu'il faut qu'ils soient cuits avant que de les emplir. Estant pleins mettés les mitonner tout à loisir sur vôtre potage, que vous garnirés de laitances, champignons, asperges rompuës, & servez.

23. *Potage à l'oignon.*

Il se fait de même sorte que hors le Carême. Voyez aux potages maigres.

24. *Potage de moules.*

Il se fait aussi de même sorte : hors le Carême vous y pouvez mettre des œufs, & y pouvés mettre bouillon d'amandes, ou de quelque ragoust. Servés le garni de moules.

25. potage de grenouilles.

Rompez les os, & les noüez, puis les faites blanchir & égoutter: mettés les dans un plat jusques à ce que vous ayés fait un bouillon de purée: passés-y peu de persil aché avec du beurre: ayant bouilli, mettés les dans vôtre bouillon, & aussi tôt les tirés: delayés peu de saffran, & le mettés dans vôtre pot: faites mitonner vôtre pain, le garnissés de vos grenouilles, & servez.

26. potage de grenosts.

Il se fait de même façon qu'aux jours maigres de charnage, vous l'y trouverez.

27. potage de saumon à la sauce douce.

Coupés le par tranches, & le mettez mariner, passés vos tranches par la poêle avec du beurre, picquez les de clou & les mettés entre deux plats avec du beurre, un bouquet, sucre, vin, peu de sel & poivre bien battu, faites les mitonner, puis seicher vôtre pain, & aussi mitonner avec quelqu'autre bouillon; garnissés le ensuite de vos tranches de saumon, la sauce par dessus, & garni si vous voulés de figues, ou

prunes de brugnoles.

28. potage de son.

Il se fait de même sorte qu'aux jours maigres, hormis que vous n'y mettés point d'œufs.

29. potage de grenouilles aux amandes.

Vous les trouverés aussi aux Potages des jours maigres, faites le de même, mais n'y mettés point d'œufs.

30. potage de Oubelon.

Faites un boüillon de purée, & le mettés boüillir: passés peu de bonnes herbes bien achées par la poële, & les mettés dans vôte pot: faites y cuire vôte oubelon après qu'il sera blanchi. Peu devant que de servir, tirez le & le mettés avec du beurre, sel, muscade, vinaigre, & fort peu de boüillon. Estant bien assaisonné faites mitonner vôte pain, le garnissés de vôte oubelon & emplissés vôte plat, & servez.

31. potage de panets.

De même qu'aux jours maigres, hormis que vous le faites avec de la purée, & n'y mettés point d'œufs.

32. potage de poireaux au lait.

Coupez vos poireaux fort menns;

faites les blanchir, les essuyés, & les faites cuire avec de la purée claire. Estant cuits, mettés y du lait, poivre, sel & clou : faites mitonner vôtres pain & le garnissés de vos poireaux, puis servez.

33. Potage d'asperges rompuës.

Rompez vos asperges, ou les coupés, & les fricassez avec bon beurre, sel, poivre, persil & siboules achées : faites bien mitonner le tout ensemble, puis faites un bouillon de purée ou de potage aux herbes, que vous passerez : faites aussi mitonner vôtres pain, & le garnissés de vos asperges, puis servez.

Vous y pouvez mettre jus de champignons, & champignons en ragoust.

34. Potage de choux fleurs.

Habillez-les, & les faites blanchir dans l'eau fraîche, puis les mettés dans un pot avec de bon bouillon ou de la purée, bien assaisonnée de beurre, sel, & un oignon picqué de clou : étans cuits, en sorte qu'ils ne soient pas rompus, faites mitonner vôtres pain, garnissés le de vos choux & servez.

Vous y pouvez mettre du lait & du poivre.

35. *Potage de fidelles.*

Faites les cuire avec de l'eau ou du lait. Estant cuites & bien assaisonnées, riez en une partie pour fricasser, & du reste faites un potage avec beurre, sel, poivre, oignon picqué, puis dressés.

36. *Potage de riz.*

Il se fait de même que celui de fidelles, faites le cuire jusques à ce qu'il soit bien crevé, puis servez.

37. *Potage de tailladin.*

Il se fait de même, hormis qu'étant cuit vous y pouvés mettre fort peu de saffran, & du beurre bien frais. Vous y pouvés mettre aussi du lait pour les faire liquides: & le tout étant bien assaisonné, servez.

38. *potage de macreuse en ragoust.*

Vous le trouverés aux potages maigres, le ferés de même façon, mais vous n'y mettrez point d'œufs.

39. *potage de macreuse aux navets.*

Estant habillée lardez la d'anguille, & lui donnez un tour de broche, ou la passez par la poêle avec du beurre: la mettés dans un pot avec de l'eau, de la purée & un bouquet. Estant pres-

que cuire, passez des navets par la poële & les mettez avec vôtre ma-creuse.

Pour lier vôtre potage, passez un peu de farine par la poële jusqu'à ce qu'elle soit rousse, & la delayés avec un filet de vinaigre: mettés la dedans vôtre pot, puis ayant boüilli un boüillon, faites mitonner vôtre pain avec vôtre garniture, puis servés.

40. *potage de poreaux à la purée.*

Estans tres-bien blanchis dans de l'eau fraîche, mettez les avec vôtre purée & des capres, & les assaisonnés bien. Estans cuits faites mitonner vôtre pain, & le garnissés de vos poreaux, & vous servirés promptement.

41. *potage de Limandes.*

Faites mitonner vôtre pain avec de vos meilleurs boüillons & le garnissés de vos Limandes que vous aurez frites dans la poële & mises en ragoust, avec champignons, capres & asperges rompuës, puis servez.

42. *potage de Rougets.*

Habilés les & les mettez dans un poëlon avec un bouquet, un peu de

vin blanc, & bien assaisonné: faites mitonner votre pain d'autre bouillon, & le garnissez de vos rougets avec leur sauce, & servez.

43. *potage de lentilles.*

Estans bien cuites & assaisonnées de beurre, sel, & un bouquet, puis servez.

Vous les pouvez mettre sur le potage avec de l'huile étans fallées.

Table des entrées qui se font en
Carême, & où il n'entre
point d'œufs.

Solle

Brocket.

Tanches farcies.

Tanches frites.

Carpe à l'estuvée.

Carpe farcie.

Carpe rôtie.

Carpe frite & mise en ragoust.

Saumon.

Achis de carpe.

Saumon à l'estuvée.

Lotte.

Lotte à l'estuvée.

Carpe au demi court bouillon.

Huïstres.

Huïstres en ragoust.

Huïstres à l'escaille sur le gril.

Vilain en ragoust.

Vilain au court bouillon rôtie.

La soif.

Barbeaux.

Barbuës.

Limandes en castrolles.

Limandes frites.

Plies en ragoust.

Plies frites.

Macreuse.

Macreuse au court bouillon.

Macreusi rôtie.

Alloze rôtie.

Alloze au court bouillon rôtie.

Lamproye.

Lamproye sur le gril.

Lamproye à la sauce douce.

Lamproye à l'estuvée.

Anguille en cervelast.

Anguille en façon d'estuvée.

Anguille au demi court bouillon.

Anguille de mer à l'estuvée.

Anguille de mer frite à l'estuvée.

Aumare au court bouillon.

Aumare en fricassée à la sauce blanche.

Langouste au court bouillon.

Langouste à la sauce blanche.

Brochet farci.

Brochet farci & rôti à la broche.

Maquereaux frais rôtis.

Harangs frais à la sauce rousse.

Sardines de Royant.

Rouget.

Grenost.

Morue fraîche rôtie.

Morue fraîche au demi court bouillon.

Morue de Terre neuve.

Scupresse de poisson.

Lambon de poisson.

Moules.

Raye frite.

Raye au court bouillon.

Raye frite en ragoust.

Esperlans.

Tripe de Moruë.

Seiches.

Merluce frite.

Merluce à l'huile.

Merluce fricassée.

Harangs frais rôtis.

Saumon à la sauce rousse:

Saumon à l'huile, oignon & vinaigre
ou salade, si voulez.

Maquereaux salez.

Harangs à l'estuvée.

Harangs foveis.

Harangs salez.

Pois. Purée.

Bettes-raves.

Navets.

Carottes.

Panets.

*Taupinambours.**Sersifis.**Cheruis.**Bardes de pairée.**Lentilles.**Espinards.**Pommes fricassées.**Pommes au sucre.**pruneaux.*

A D V I S.

Cette Table ne sembloit pas beaucoup necessaire, non plus que les suivantes, d'autant que ce qui y est cotté s'accomode de même qu'en autre temps, excepté toutesfois qu'il ne s'y met point d'œufs, ni pour lier, ni pour autre chose: mais au lieu d'œufs pour lier, vous pouvez prendre chair de carpe au d'anguille, avec beurre, qui lie beaucoup mieux que non pas les œuf, c'est pourquoi j'en ai obmis les discours, à la reserve des cinq derniers articles, dont n'ayant pas encore fait mention, j'ay trouvé à propos de les inserer ici.

Le Cuisinier
Lentilles.

Estant bien cuites, passez les par la poële avec beurre frais, sel, poivre, peu de fines herbes & siboules: étant bien fricassées, servez les.

Elles se peuvent servir en purée, à la façon de celle de pois: Si vous avez de la peine à les passer, battés les dans un mortier.

Elles peuvent aussi être servies avec huile d'olive passée dans la poële.

Espinars.

Prenés les plus blonds, & ne vous servez des plus verts qu'à faire d'autres: nettoyez les bien, & les laves plusieurs fois, les faites égouter & jeter leur eau entre deux plats; assaisonnés les avec la moitié, autant de beurre que d'espinars, sel, poivre, une siboule, & aussi un oignon picqué de cloux: passez le tout par la poële, & le faites mitonner dans un plat couvert. Estant prest à servir vous y pouvez mettre muscade & crème, sinon servez les comme ils sont.

Plusieurs les font bouillir avec de l'eau, mais ils ne sont pas si bons qu'ils

qu'en suite vous les accommodiez de même.

Pommes fricassées.

Pelez vos pommes & les coupez par ruelles jusques au cœur : faites roussir du beurre, & les fricassez avec peu de sel & de poivre. Si vous avez de la crème vous y en pouvés mettre, & les servir après qu'elles auront bouilli un bouillon.

Pommes au sucre.

Prenez des pommes, fendez les en deux, ôtez en le cœur, & les picqués par dessus avec la pointe du couteau, emplissés en vôtre plat à moitié avec un peu d'eau, canelle, beurre, & quantité de sucre : faites les cuire à loisir avec un couvercle de four ou une tourtiere. Estans cuites, servés les sucrées.

Pruneaux.

Prenés les de Tours ou communs, les lavés & nettoyés bien, étant bien nets, faites les cuire à loisir dans un pot: lors qu'ils seront à moitié cuits, mettés y du sucre, & le bouillon étant prest de faire syrop, servés.

Si vous n'y voulés mettre du sucre

en cuisant, le syrop étant bien lié, parsemez les de sucre, & servez.

A D V I S.

Il y a beaucoup de personnes qui ne veulent manger que de l'huile, il les faut servir à leur mode. Or pour empêcher que l'huile ne rente, faites-la bouillir avec une crouste de pain brûlée, après quoi on pourra librement s'en servir comme de beurre.

 Table du second de Carême.

Turbot.

Barbuës.

Barbuës en castrolles.

Vives.

Solles.

Saumon.

Saumon à la sauce douce.

Truite saumonée.

Raye.

Esperlans.

Maquereaux.

Sardine.

Rouget.

Brochet.

Brochet à la sauce.

Brochet farci.

Carpe.

Carpe farcie de laitances.

Lotte.

Lotte en ragoust.

perches.

Tanches.

Allozes.

Morue fraîche.

Bresme rôtie.

plies.

Macreuse.

Carpe au demi court bouillon.

Tanche frites en ragoust.

Barbeaux en ragoust.

Vilain en ragoust.

Grenost.

Marsouin.

Becare.

Loux.

Dorasde au court bouillon.

Dorasde rôtie.

Harangs frais.

ADVIS.

Toutes ces viandes du Second de Carême se servent de même sorte, & avec le même assaisonnement qu'aux jours maigres du reste de l'année.

Pour la Pâtisserie de Carême. Vous la trouverez aux jours maigres, & l'accommoderés de même façon, & avec le même assaisonnement: sinon que vous n'y mettrés point de jaunes d'œufs. Vous dorerés vôtres pâtisseries avec œufs de Brochet pilés, ou avec du beurre fondu, d'autant que le saffran n'y vaut rien.

Table des entre-mets de Carême.

Champignons.

Cardons.

Cardes

- Cardes.
Cheruis.
Truffles en ragoüst.
Blanc manger.
Artichaux frits.
Champignons frits.
Tortuë.
Pâte filée.
Asperges.
Tourte de franchipanne.
Servelast d' Anguille.
Jambon de poisson.
Laitances frites.
Laitances en ragoüst.
Foye de lotte.
Gelée de toutes sortes de poissons.
Celeris.
Ramequins de toutes sortes.
Champignons à l'olivier.
Morilles.
Pruneaux.
Brugnolles.
Serfix.

Cheruis.

Petite tourte de crème musquée.

Tourte d'espinars.

Rissoles.

Lottes frites.

Asperges en pois verts.

Foye de lotte frites.

Escrevisses fricassées.

Escrevisses en ragoust.

Baignets de grenouilles.

Grenouilles en ragoust.

Nulle de laictance.

Vous trouverés aux jours maigres la façon d'accommoder tout le Second du Carême, à la reserve des articles suivans que j'ay adjouitez.

Rissolles.

Prenés quelque reste d'achis de carpe, de champignons & de laictances, achés le tout ensemble, bien nourri de beurre & de crème si vous en avez: assaisonnés le d'un bouquet, & le faites bouillir un bouillon pour le mieuxlier,

& vous en servir à faire vos rissoles ,
pour lesquelles bien accommoder pre-
nés pâte feü lletée , étendez là , & y
mettés de vôtre appareil à proportion
de la grosseur que vous leur voulez
donner : mouillés les autour , les cou-
vrés & dorez avec du beurre , faite
d'œufs de brochet : le saffran n'y vaut
rien. Estant dorées, mettez les au four,
& étant cuites , servez.

Les petites rissoles se font de pâte
fine , & y en doit moins avoir qu'à un
petit pâté : vos abaisses étant faites ,
emplissez-les à proportion : mouillez
les autour , & les fermez puis les jettés
dans du beurre affiné bien chaud , jus-
qu'à ce qu'elles soient cuites & jaunes.
Tirés-les aussi tôt , & puis les servez.

Si vous sucrés le dedans il faut aussi
sucre le dessus en servant.

Baignets de grenouilles.

Choisissez les plus belles & les plus
grosses, mettés les en cerises, c'est à dire
ratis. & les cuisses de vos grenouilles en
sorte que l'os soit net par un bout , les
faites fort peu blanchir & les essuyez :
faites une pâte avec farine, sel , lait ,

fromage blanc, & de tout fort peu : battez le tout dans un mortier, & le rendez liquide, jusques à ce qu'il soit comme une pâte de baignets : prenez vos grenouilles par la queüe, les trempez dans vôtre appareil, & les jetez dans du beurre bien chaud, faites les frite con me des baignets, & servez garni de persil frit.

*Memoire de ce qui se peut servir
au Vendredi Saint.*

Potage de santé, que vous frés d'ozeille, laictuës, poivre, pourpier & un bouquet: faite cuire le tout avec sel, beurre, & une entameure de pain, faites mitonner & servez.

Potage de purée fort claire, que vous ferés y mettant peu d'herbes, des capres, un bouquet, & un oignon picqué de cloux. Estant cuit, servez garni de pain frit.

Potage de lait d'amandes, pour lequel faire, vous trouvez la maniere aux

Potages de Carême.

Potage de navets.

Potage de panets.

Potage de citrouilles.

Potage d'asperges.

Potage de profiteoles. Pour les faire prendre cinq ou six petits pains : ouvrez par dessus, & en ôtez la mie : puis les faites bien seicher après du feu ou roussi dans la poële avec du beurre frais. Faites les mitonner avec un bouillon fait exprès, champignons, purée, oignon picqué, le tout bien assaisonné, & passé auparavant par la poële. Servez vous de ce bouillon pour faire votre potage, & garnissez votre plat de votre pain sec, puis l'emplissez de petit ragoût, comme truffes, artichaux, asperges, & champignons frits, garnissez le tout du plat de citron & de grenade, arrousez si vous voulez votre potage de jus de champignons : puis servez.

Potage de Brocolis : ce sont des jettons de choux verts, faites les cuire avec de l'eau, du sel, purée, beurre, oignon picqué, & peu de poivre : faites mitonner votre crouste, la garnissez

de vos brocolis, & emplissez vôtre plat, puis servez.

Le même potage se peut faire de lait, & garnir de même sorte.

Le potage d'oubelon se fait de même que le potage de Brocolis, & se garnit de la même sorte.

Le potage à la Reyne se fait de même sorte que celui de Carême, hormis que vous faites un achis de champignons pour garnir vôtre pain. Estant rempli, & plusieurs fois passé par la poêle, garnissés par dessus de pistaches, grenades & citrons coupez.

Vous trouverés à la Table du Carême & aux jours maigres la façon de faire un potage de jus d'herbes sans beurre, vous pouvés vous en servir si vous voulez.

Potage à la Princesse garni de fleurons. Ce sont des petits pâtons feuilletés.

Potage de lait.

Potage d'oignon roux.

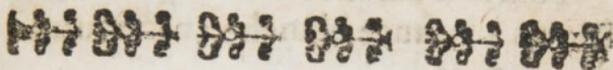
Potage de purée, garni de lactuës, & asperges rompuës.

Potage de fidelles ou tailladins, garni de pâte frite.

Potage de choux fleurs.

Potage de riz garni d'un pain se-
ché.

Potage de poids verds: pour le servir,
faites les fort peu cuire, puis les battez
dans un mortier, & les passés & assai-
sonnés comme les autres, puis servez.



Entrée pour le Vendredi Saint.

Bette-raves en dez au beurre roux;
avec sel.

Bette-raves au beurre blanc.

Bette-raves passées.

Carottes rouges frites, avec une sauce
rouille par dessus.

Carottes rouges pilées & passées par
la poële avec oignon, mie de pain,
amandes, champignons & beurre frais:
le tout bien lié & assaisonné.

Carottes rouges fricassées au beurre
roux avec oignon.

Carottes rouges en ruelles à la sauce
blanche, avec beurre, sel, muscade,
fiboules & peu de vinaigre.

- Carottes blanches frisées.
 Carottes en pâte faite.
 Carottes achées en ragoust avec
 champignons.
 Tourte de pistaches.
 Tourte d'herbes.
 Tourte de beurre.
 Tourte d'amandes.
 Panets à la sauce blanche, avec beurre.
 Panets frits.
 Serfix à la sauce blanche, avec beurre.
 Serfix frits en pâte.
 Espinars.
 Pommes au beurre.
 Pommes fricassées.
 Boullie de farine.
 Bouillie de riz & d'amandes passées.
 Pruneaux.
 Asperges rompuës fricassées.
 Rissoles d'achis de champignons, ca-
 rottes & pistaches bien nourries de
 beurre, servies chaudes, sucrées, &
 avec fleur d'orange.
 Cheruis frits en pâte.
 Cheruis à la sauce blanche, avec beurre.
 Cardes de poirée.
 Cardons.

Citrouille fricassée.

Taupinambours.

Artichaux entiers.

Fidelles.

Riz au lait bien sucré.

Plusieurs le font percer ou crever à l'eau quand il est bien net : puis y mettent le lait.

D'autres le font cuire avec un pot double.

Pour moi qui l'ay éprouvé de toutes façons, je trouve pour le plus expédient, qu'étant bien lavé & bien net vous le fassiez seicher devant le feu, étant bien sec vous le fassiez mitonner avec du lait bien frais, & prenez garde de le noyer : le ferés cuire à petit feu, & le remuez souvent de peur qu'il ne brûle, & à mesure y mettez du lait.

Champignons en ragoust.

Champignons à la crème.

Mousserons en ragoust, garnis de pistaches.

Truffes coupées en ragoust, & garnies de grenades.

Asperges à la sauce blanche.

Truffes au court bouillon.
 Salade de citron.
 Salade de chicorée, cuite.
 Morilles en ragoust.
 Morilles farcies.
 Morilles à la crème.
 Crème de pistaches.
 Tourte de crème d'amandes.
 Gâteaux d'amandes.
 Gâteaux feuilletés.
 Artichaux faits.

Je n'ay point inseré ici de discours pour les façons de ses services, d'autant qu'ils sont aisez à trouver dans les discours des jours à la Table Alphabetique adjouëtée en cette impression, pour plus commodement, & à toute occasion trouver ce dont vous aurés besoin : Et le memoire precedent n'est que pour vous donner avis de ce qui se peut servir à ce jour auquel d'ordinaire on sert fort peu de poisson, principalement sur les tables des grands.

F I N.

*Instruction pour faire diverses sortes
de Confitures seiches & liquides,
avec quelque, autres petits curio-
sitez & delicatesses de bouche.*

Abricots liquides.

FAites boüillir de l'eau & y mêlez
de la gravelée, à proportion d'une
poignée ou environ pour un cent d'a-
bricots : Lesquels vous mettez dans
cette eau boüillante, & les remuez
avec une cueille, jusqu'à ce que vous
vous apperceviez qu'ils se pellent sur
le pouce : après quoi tirés-les, mettez
les dans de l'eau fraîche, & les pelez
bien nets. Faites derechef boüillir de
l'eau : mettez-y vos abricots, & les y
laissez quatre ou cinq boüillons. Faites
les raverdir dans l'eau, & piquer sur la
queüe : prenez du sucre à proportion,
trempés dedans vos abricots, & les fai-
tes cuire autant qu'il est nécessaire.

Abricots secs,

Prenez les plus fermes, & les mettez
égouter, puis faites cuire du sucre en
consève, mettez vos abricots dedans
cette cuisson un peu plus forte : faites

les bouillir dessus le feu, & les tirez après quoi vous les glacerez & mettrés sur de la paille, s'ils ne sont pas bien secs, parsemés les de sucre en poudre, & les faites seicher devant le feu.

Conserve de roses.

Prenés des roses de Provins, les plus rouges qui se pourront rencontrer, faites les seicher le plus que vous pourrez dans une vaiselle d'argent à petit feu, & les remués souvent à la main: étant bien seiches battez les dans un mortier, & après les passés dans un tamis bien delié, puis les detrempez avec un jus de citron, au dessus duquel vous mettrés une demie once de roses battues en poudre: & à faute de jus de citron, & du verjus: prenés du sucre, & le faites cuire jusques à la plume, étant cuit ôtés le de dessus le feu & le faites blanchir avec l'espature: puis mettrés vos roses dedans, tant que vôtre conserve ait pris couleur, que si par hazard vôtre sucre étoit trop cuit, mêlés y un jus ou demi jus de citron, à proportion de ce que vous jugerez neces-

faire : Laissez en suite un peu refroidir
vôtre conserve & la tirez.

Conserve de citron.

Prenés un citron & le rapez, mettés
en la rapure dans l'eau, & après quel-
que temps l'en ôtés, & la faites seicher
mediocrement devant le feu. Prenés
du sucre, & le faites cuire, la premie-
re plume qu'il fera ôtés le de dessus le
feu, & mettés vôtre rapure de citron
dedans, & le faites blanchir avec l'es-
pature, & y mettés un peu de jus de ci-
tron, lequel y est necessaire, puis dres-
sez vôtre conserve.

Conserve de grenade

Prenés une grenade, & la passés pour
en tirer le jus, puis le mettés dessus une
assiette d'argent, & le faites desseicher
à petit feu sur un peu de cendre chaude,
faites cuire vôtre sucre à la plume, &
plus fort que les autres. Estant bien
cuit ôtés le de dessus le feu, & le faites
blanchir. Mettés-y après vôtre jus, &
tirez vôtre conserve.

Conserve de pistaches.

Prenés des pistaches & les pillés, fai-
tes cuire du sucre à la plume, & après

blanchir : ce qu'étant fait , mettez vos pistaches dedans , & les y remuez : après quoi tirez vôtre conserve sur du papier.

Conserve de fruits.

Prenez de l'écorce de citron , des pistaches , des abricots & des cerises ; coupés les par petits morceaux , parfumez les de sucie en poudre , & les faites desseicher auprès & à petit feu , prenez du sucre & le faites cuire à la plume un peu fort : puis sans l'ôter de dessus le feu , vous mettrés vos fruits dedans , & lors que vous apperceverés la même plume , ôtés le & le faites blanchir , après quoi quand vous verrez s'y former la petite glace ; vous tirez vôtre conserve avec une cueillier.

Tranche de jambon.

Prenés des pistaches pilées d'une part , de la poudre de rose de provins détrempee avec un jus de citron d'autre part , & des amandes pilées en pâte encore d'autre part , & les ayant ainsi séparés , faites cuire environ une livre & demie de sucre en cuisson de conserve , lequel étant cuit , vous le separerez en trois

parties, desque les vous en mettez & conserverez deux sur la cendre chaude, & dans l'autre vous verserez vos roses, & après les avoir bien delayées dans ce sucre, vous verserez le tout ensemble dans une feuille de papier double, laquelle vous replirez de deux doigts de hauteur aux quatre côtez, & attachés aux quatre coins, avec des espingles, après quoi, & lors que ce premier sucre versé sera à moitié froid & ainsi coloré vous prendrez de vos amandes, les mêlerez dans une des parties de sucre laissées sur la cendre chaude, & les verserez dessus cet appareil, & ferez aussi de même des pistaches. Puis, quand il sera prest d'être coupé au couteau, abbatez les bords de la feuille de papier, & coupés ce sucre par tranches de l'épaisseur d'un quart d'écu.

Fenoüil blanc.

Prenés du fenoüil en branche, & le nettoyés bien. Faites le seicher, & étant sec, prenés un blanc d'œuf, & de l'eau de fleur d'orange: batrés le tout ensemble, & trempés le fenoüil dedans, puis mettés du sucre en poudre par

c'e-lus, & le faites seicher au près du feu, dans des feuilles de papier.

Pour faire du fenouil rouge.

Prenez du jus de grenade avec un blanc d'œuf, battés le tout ensemble & y trempez vôtre fenouil, mettés y du sucre en poudre comme à l'autre, & le faites seicher au Soleil.

Pour faire du fenouil bleu.

Prenez du tourne sol : & le rapés dans de l'eau, mettés y un peu de poudre d'Iris & du blanc d'œuf. Batez le tout ensemble, & tremp-z vôtre fenouil dans cette eau, après quoi vous y mettés du sucre en poudre, & le faites seicher comme l'autre.

Pour blanchir des œillets, des roses, & des violettes.

Prenez un blanc d'œuf, avec une petite goutte d'eau de fleur d'orange, battés les ensemble, & mettez tremper vos fleurs dedans : puis les tirez, & en les retirant secoüez les, mettés du sucre en poudre par dessus, & les seichés au près du feu.

Vous pouvés vous servir de la même façon pour faire blanchir groselles

rouges, cerises, framboises & fraises, sans qu'il soit besoin de faire un article particulier pour chacune de ces choses, n'y ayant aucune difference, & se pouvant seicher de même au feu ou au Soleil.

Cerises liquides.

Prenez les plus belles que vous pourrés, & leur ôtés le noyau: du sucre à proportion de vos cerises, & les faites bouillir ensemble, tant que le sirop soit bien fait & cuit autant que vous jugerez nécessaire. Si vous en voulez tirer de seiches à l'heure même, faites égoutter une partie de ces mêmes cerises, & prenez du sucre, que vous ferez cuire en conserve: mettés vos cerises dedans, les faites bouillir, & les tirez.

Prunes de toutes sortes liquides.

Prenez des prunes, & les picquez; après quoi vous les jetterez dans un bafin d'eau bouillante, & leur donnerez tout doucement un bouillon ou deux: Faites les raverdir, les mettez dans de l'eau fraîche, & les faites égoutter, puis faites cuire fort peu votre sucre, jettez y vos prunes, & les y faites bouillir cinq

boüillons. Mettés les ensuite dans l'é-
tuye, si bon vous semble, ou bien si
vous ne les trouvez pas assés cuites, fai-
tes reboüillir vôtre syrop cinq ou six
boüillons, remettés vos prunes dedans,
& leur donnez encor un boüillon ou
deux. *Amandes vertes.*

Il les faut accommoder de même que
les abricots.

Verjus liquides.

Prenés les plus beaux qu'il se pourra,
& en ôtés tous les pepins; faites boüil-
lir de l'eau, & y faites un peu raverdis
vôtre verjus, puis le remettez dans du
sucre un peu cuit & le faites boüillir
sept ou huit gros boüillons, & le tirés.

Verjus sec.

Faites le bien égouter, faites cuire
du sucre en conserve, & y jettez vôtre
verjus, mettés le sur le feu & lui faites
prendre la même cuisson qu'il avoit
lors que vous l'avés mêlé, en sorte que
la plume en soit bien forte.

Cus d'artichaux.

Prenez des cus d'artichaux, telle
quantité que vous voudrés, pelez les
tout à fait, & en ôtés soigneusement le

foin, faites ensuite bouillir de l'eau, jetez-y vos artichaux, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Après quoi vous les mettrez dans le sucre, les y ferez aussi bouillir quatre ou cinq bouillons, & y laisserez reposer, puis les mettrez égouter & les tirerez.

Boutons de roses secs.

Prenés des boutons de roses, les picqués de cinq ou six coups de couteau, & les faites bouillir dix ou douze bouillons dans de l'eau. Après quoi prenés du sucre, faites le fondre, mettez vos boutons de roses dedans, & leur laissez encore prendre huit ou dix bouillons. Pour les mettre à sec, accommodez les comme les oranges, dont vous avez la façon un peu plus bas.

Poncif.

Prenés bon poncif, coupés le par tranches, & le mettez dans de l'eau fraîche avec une poignée de sel blanc. Laissez les tremper cinq ou six heures, & ensuite faites les bouillir dans de l'eau jusques à ce qu'elles soient cuites. Tirez-les & les faites égouter, puis prenés du sucre, le faites bouillir, &

y jettés vos trenchés de poncif, faites les cuire derechef dans le sucre a proportion, & les tirez.

Citrons entiers.

Pelez les au blanc, & les coupez par la pointe, faites bouillir de l'eau & les metrés dedans jusques à ce qu'ils soient à moitié cuits. Vuidés les & les remetés dans autre eau bouillante à gros bouillons, & les y achevez de cuire. Tirez les & les remetés dans l'eau fraîche, puis faites fondre du sucre, & y trempez vos citrons.

Oranges.

Prenez les rouges & les plus unies, ou les plus jaunes, pelez les, les fendés par la pointe, & les laissez tremper deux jours entiers dans de l'eau fraîche que vous changerés deux fois par jour. Faites bouillir de l'eau dedans un bassin metrés y vos oranges, & les laissez cuire à moitié, vaidez les, & achevez de cuire dans une autre eau bouillante, après quoi metrés les égouter, & prenés du sucre à proportion de vos oranges, avec autant d'eau, faites bouillir le tout à gros bouillons avec vos oran-

ges , puis les tirés & faites égouter.

Pour faire des noix blanches.

Prenés des noix , les pelez au blanc , & les mettés tremper dans de l'eau six jours durant , mais ne manquez pas de les changer d'eau deux fois tous les jours : faites les cuire après aussi dans de l'eau , & lors qu'elles seront cuites lardés les d'un clou de girofle , de canelle , & un lardon de citron confit : en suite de quoi prenés du sucre & le faites cuire , mettés vos noix dedans , & les y laissés pendant dix ou douze boüillons , puis les tirez , les mettez égouter , & faites seicher.

Pâte d'Abricot.

Prenés les bien meurs , & les pelez , puis les mettez dans un poëlon sans eau , & les remuez souvent avec une écumoire jusques à ce qu'ils soient bien secs. Ottés les de dessus le feu , & les mêlés avec autant de sucre cuit en conserve , comme vous aurez de pâte.

Pâte de cerises.

Prenez des cerises , après les avoir fait boüillir dans de l'eau : passez les

dans un tami. Sur une pinte de riz de cerises mettés quatre once de riz de pommes, que vous ferés cuire & passés de même. Boüillés le tout ensemble, le faites secher, & apprétés comme ci-dessus.

Pâte de Groïfelle & de Verjus.

Elles se preparent & façonnent de même que celle de cerises.

Pâte de Coings.

Prenés des coings, faites les cuire tous entiers dans l'eau & les passés dedans un gros tami: puis les faites secher dans un poësson sur le feu, comme les precedentes. Vous les mêlerez avec du sucre & leur donnerez cinq ou six tours sur le feu, pourvü qu'ils ne boüillent point: dressez-les à moitié froids, & ainsi des autres.

Pour faire du Massépain.

Prenés des amandes & les pelés: mettés les tremper dans l'eau, & les changés incontinent jusqu'à ce que la dernière en paroisse toute claire. Batez-les avec un blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange: puis les desseichés avec un peu de sucre sur le feu. Ensuite

de quoi vous les pilerez de quatre ou cinq coups de mortier en le travaillant comme vous l'entendrés.

Pour faire gâteaux de Cerises, d' Abricots, de Pistaches & d' Amandes.

Faut prendre des cerises ou des abricots ce que voudrés, les battant dans un mortier avec du sucre en poudre tant qu'ils soient fermes pour être mis en œuvre, faites les cuire avant qu'ils soient glacés, & les glacés dessus & dessous. Les pistaches & amandes s'accocommodent facilement, & sont plus aisez à faire gâteaux.

Pour en faire les abaisées, il faut mettre tremper de la gomme dans l'eau de fleur d'orange, & piler vos amandes ou vos pistaches dans un mortier avec un morceau de gomme, delayés le tout ensemble avec du sucre en poudre, puis faites & dressés une pâte comme vous l'entendés.

Vous pouvés en cette même pâte faire une glace fort claire, y mêlant un peu de musc, & soignés à la bien nettoyer par dessus, puis la coupés en long, en rond, ou en quelqu'autre façon.

Pour la faire cuire, il faut un grand soin, & une grande circonspection: Vous la mettrés dans le four, ou bien dedans la tourtiere avec du dessus & aussi du dessous: mais néanmoins il y faut mettre un peu moins de dessus.

Pour faire autres pâtes legeres.

Faut prendre un blanc d'œuf & le bien battre avec un peu d'eau de fleur d'orange, & le delayés avec un peu de pistaches ou d'amandes ce que voudrés. Maniez-les tres bien avec du sucre en poudre en y mettant un peu de musc. Faites cuire vôtres appareil dans une tourriere avec un peu de cendres chaudes tant que dessus que dessous.

Pour faire une tourte à la Combalet.

Il faut prendre trois jaunes d'œufs sans aucun mélange de blancs, demie livre d'écorce de citron, avec de l'eau de fleur d'orange & du musc. Battez une écorce de citron, mêlez le tout ensemble & le deseichés avec une poignée de sucre en battant. Mettrés aussi le tout ensuite dans un poëlon, & lui faites faire trois ou quatre tours sur le feu. Formez une tourte & la mettez dans

dans la tourtiere avec sucre en poudre dessus & dessous, & la fermez & entourez de feu. Lors qu'elle sera à moitié cuite, levés la & la mettez seicher dans le four.

Pour faire des petites abaissees glacées.

Prenés de toutes sortes de fruits secs, & les pilés avec eau de fleur d'orange, emplissés vos abaissees de ces fruits, qui formeront une certaine épaisseur capable & propre pour les glacer, laissez en un peu dessus, & faites cuire dans la tourtiere, tant que la glace soit levée. Pour ce faire mettés du feu dessus, & point dessous.

Pour faire du syrop de cerises.

Prenés des cerises, pressez les, & en tirés le jus, passés le, & le mettés sur le feu deux ou trois boüillons: puis y mettés du sucre à proportion de trois quarterons pour une pinte de jus.

Le syrop de framboise se fait de même.

Pour faire la limonade.

Elle se fait diversement, selon la diversité des ingrediens. Pour la faire avec du jasmin, il en faut prendre en

viron plein les deux mains, le mettre infuser dans deux ou trois pintes d'eau & l'y laisser pendant huit ou six heures, après quoi sur une pinte d'eau vous mettrés six onces de sucre. Celle de fleur d'orange, de roses muscades & d'ailllets se font de même. Pour faire celle de citron, prenés descitrons; les faut couper & en tirer le jus, en le mettant parmi l'eau comme ci devant. Pelez un autre citron pour le couper par trenches parmi ce jus, & du sucre à proportion.

Celle d'orange se fait de même.

Pour faire des coings secs.

Il vous les faut peler & les faire bouillir dedans de l'eau, puis les tirer en les remettant dans du sucre bouillant: Où étant cuits, les faut tirer de-rechef & les renverser dans du sucre cuit, d'où vous les retirerez & ferez comme les Oranges & autres fruits dont il a été parlé ci devant.

Pour faire Hipocras blanc.

Vous faut prendre trois pintes du meilleur vin blanc, une livre & demie de sucre, plus ou moins, une once de

ganelle, deux ou trois feüilles de marjolaine. deux grains de poivre sans piler. Passés le tout dans une chauffe avec un petit grain de musque, & deux ou troisorceaux de citron: après quoi, laissez infuser le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Le claret se fait de vin claret, avec les mêmes ingrediens & appareil.

Pour faire crème fouettée.

Prenez une pinte de lait, & la mettez dans une terrine, avec environ un quarteron de sucre. Prenez aussi une chopine de crème douce, que vous mêlerez parmi votre lait a mesure que vous le foüetterez avec des verges. Vous ôterez à mesure l'écume de dessus & la mettrés dans un plat en forme de pyramide.

Pour faire de la crème cuite.

Prenez de la crème douce avec une pinte ou deux d'eau d'amã les bien battus, puis mêlez le tout dans un poëlon, le remuerés, & ferez cuire à petit feu: & lors que vous vous appercevros qu'elle devient épaisse, prenez deux

jaunes d'œufs les delayez avec un peu de sucre en poudre, jetez les dans vôtre crème, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

Pour faire crème d'Angleterre.

Prenés de la crème douce & la faites un peu tiedir dans la vaisselle dans laquelle vous la voulez servir, puis prenés la grosseur d'un grain de bled de prezure, & vous la delayerez avec un peu de lait.

Pour faire gelée de groiselles.

Prenés des groiselles, pressez les & les passez dans une serviette: mesurez vôtre jus, & à peu pres mettez trois quarterons de sucre sur une pinte de jus, faite le cuire avant que de le mêler, & recuire ensemble: étans mêlés essayés en sur une assiette, & vous connoîtrez qu'elle est cuite lors qu'elle se leve.

Celle de framboises se fait aussi de même.

Pour faire gelée de verjus.

Prenés du verjus, & lui donnez un coüillon dedans l'eau, passés le par un gros linge, & faites cuire des pommes:

dont vous y mêlerez de la decoction ,
& le reste comme dessus.

La gelée de cerises se fait de même
sorte.

Pour faire gelée de pommes.

Faites une decoction de vos pommes ,
la passés dans une serviette , & y mêlez
trois quarterons de succe ou environ
sur une pinte de decoction , &c.

Pour faire gelée de coings.

Faites pareillement une decoction de
vos coings , & la faites aussi un peu
rougir , la passés dans une serviette , &
la mettez au sucre comme les autres.

Pour faire du biscuit.

Prenés huit œufs : une livre de su-
cre en poudre , avec trois quarterons
de farine : bouillés bien le tout ensen-
ble , & par ce moyen il ne sera ni trop
mol ni trop dur.

Pour faire du Macaron.

Prenés une livre d'amauces pillées ,
les mettés tremper dans de l'eau frai-
che , & les lavés jusques à l'eau claire :
faites les égouter , & les pilez dans un
mortier , arroufés les de trois blancs
d'œufs au lieu d'eau de fleur d'orange ,

mettésy un quarteron de sucre en poudre : & faites vôtres pâte, laquelle vous taillerez sur le papier, en forme de macaron : faites le cuire, mais gardez vous de lui donner le feu trop chaud. Estant cuit, tirés le du four, & le serrez en lieu chaud & sec.

Pour faire du Corignac d'Orleans.

Prenez quinze livres de coings, trois livres de sucre, & deux pintes d'eau : faites bouillir le tout ensemble : étant bien cuit passez le peu à peu dans une serviette, & en tirez ce que vous pourrés : mettés ensuite vôtres decoction dans un bassin avec quatre livres de sucre, faites la cuire : pour sçavoir si elle est cuite, essayez en sur une assiette, & si elle se leve hâtez vous de la retirer de dessus le feu & la serrez dans des boëtes, ou ailleurs.

Pour faire des fraises.

Prenez de la pâte de masse pain, la roulez dans vos mains en forme de fraises, après quoi vous les tremperez dans du jus d'épine vinette ou de grozeille rouge, & les remuerez fort. Ce qu'elles seront mettez les dans un

plat & les faites seicher devant le feu ,
& lors qu'elles seront seiches , retrem-
pés les de nouveau par trois ou quatre
fois dans le même jus.

pour faire le Caramel.

Faites fondre du sucre avec un peu
d'eau en sorte que la cuisson en soit
plus forte que celle de conserve. Met-
tez y du syrop de capillaire , & jettés le
tout dans l'eau fraîche.

pour faire le Muscadin.

Prenez de la poudre de sucre, un peu
de gomme adragan, que vous aurés fait
trempé dans de l'eau de fleur d'orange
& du musque , pilés le tout ensemble,
faite le en muscadin, & seicher de loing
au feu ou au Soleil.

pour faire pâte de neige.

Prenez la poudre de sucre , & de
la gomme adragan à proportion. Pi-
lez le tout ensemble, en y adjoûtant
quelque bonne eau , puis faites vôtre
abaille.

pour faire gâteau de pistaches.

Prenez une demie livre de poudre de
sucre, un quarteron de pistaches pour
un sol de gomme adragan , & une

goute d'eau de senteur : pilez le tout ensemble, & de cette pâte faites vos gâteaux environ de l'épaisseur d'un teston, & les faites cuire au four.

Framboises confites.

Faites vôtre syrop avec de la décoction de pomme, étant bien cuit, jetez vos framboises dedans, leur donnez seulement un boüillon, les retirés & les mettez où vous voudrés pour les conserver. *Coings liquides.*

Prenés les bien jaunes & sans taches : coupez les par quartiers & les faites cuire dedans l'eau jusques à ce qu'ils soient bien mol. Cela fait, mettez les égouter & jetez vôtre sucre dans la même eau, que vous ferez cuire un peu plus que le syrop. Remettez vos coings, & y jetez leurs pepins que vous aurés separés & noués dedans un linge pour leur donner couleur. Lors qu'ils seront cuits tirez les.

Pour faire une composte de pommes.

Il faut prendre des pommes de renette sans taches, & les peler bien unies, si elles sont grosses, les faut mettre en quatre: si elles sont petites les faut cou-

per par la moitié, en ôtant aux urés & aux autres les pepins & les superfluités. A la mesure que les pelerez jetez les dans l'eau: puis quand elles y seront toutes, mettez tout dans un poëlon avec du sucre à proportion d'un quarteron & demi pour huit grosses pommes & un peu de canelle, en tems d'hiver que les pommes ont moins de suc, vous y pourrés mettre un verre de vin blanc. Faites bouïllir le tout jusques à ce que vos pommes soient molles sous les doigts. Ensuite prenés les par morceaux épreignez les entre deux cueilleres, & les arrangez sur une assiette en passant vôtre syrop dans une serviette en double. Estant passé, remettez le dans le poëlon pour en faire une gelée: laquelle vous connoîtrez être cuite en la prenant dedans une petite cueillere: & voyez que ce qui en degoute tombe comme de petits Glaçons. Alors la faut tirer hors du feu à moitié froide, & la mettez sur vos pommes, arrangées sur une assiette.

Composte de pommes de Calville.

Elle se fait de même, horsmis qu'il n'en faut pas ôter la peau.

pour faire Mermelade de pommes.

Prenez dix ou douze pommes, pelez les & les coupez à mesure jusques au troignon, & les mettez dans de l'eau claire. Prenez ensuite & les pommes & l'eau dans laquelle elles trempent, avec dem livre de sucre ou moins si vous voulés, jetez les dans un poëlon & les faites cuire, & en cuisant écrasés les de peur qu'elles ne brûlent, & lors qu'il n'y aura presque plus d'eau passés le tout par un rami. Reprenés ce que vous aurés passé, & le remettés dans le même poëlon avec la rapeure d'un demi citron ou orange trempée auparavant environ un demi quart d'heure dans un peu d'eau chaude, & passée dans un linge pour connoître & en ôter l'amertume : en cuisant remués toujours crainte que vôtre Marmelade ne brûle : vous sçavez qu'elle est cuite lors qu'elle sera comme en gelée, & fera paroître moins d'humidité. Et lors qu'elle sera comme il faut, tirez la de dessus le feu, & l'étendez avec un couteau à l'épaisseur de deux testons.

pour faire composte de poires.

Prenez telles poires que vous voudrez, pour vû qu'elles soient bonnes : Vous les faut peler & en ôter les pepins, la dureté qui est à l'œil de la poire, & les autres superfluités comme vous faites aux pommes. Si elles sont grosses les faut couper par la moitié ou par quartiers ; si elles sont petites, par tiers. Puis les faut mettre dans un poëlon avec de l'eau du sucre, & de la canelle : lors qu'elles seront à moitié cuites, il y faut verser plein un verre de gros vin rouge, en les tenant couvertes pour les faire mieux rougir. Donnés leur environ autant de chiffon que feriez au syrop d'autres confitures.

Autre façon.

Faites cuire des poires dans les cendres chaudes, & étant cuites les faut peler & couper par la moitié, ou par quartiers, selon leur grosseur en étant le dedans. Faites un syrop avec du sucre & du jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, versez vos poires dans ce syrop, & leur donnés un bouillon, & les mettez sur une assiette.

Pour faire des marons à la Limosine.

Faites cuire des marons à l'ordinaire, étant cuits pelés les, & en les pelant les appatiffiez un peu entre les mains: accommodés les sur une assiette & prenez de l'eau, du sucre, du jus du citron, ou de l'eau de fleur d'orange, faites un syrop, lequel étant fait vous le versez tout bouillant sur vos marons, & les servirez chauds ou froids.

Autre façon.

Si vous les voulés blanchir, prenez un blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange, battez les ensemble, trempez-y vos marons, & les mettez dans un plat avec de la poudre de sucre. Rouillez-les tant qu'ils en soient couverts, puis faites les seicher auprès du feu.

Pour faire composte de citron.

Faites une gelée de pommes & la faites cuire, étant cuite ayez un gros citron, pelez-le bien épais, & proche du jus: coupez le par la motié, & en long, & diversés ces deux parties en plusieurs trenchés: ôtés en les grains, & jettés ces trenchés dans vôtre gelée; donnez lui encore dix ou douze bouil-

lons; tant que vôtre gelée ait encore sa premiere cuisson. Tirez la hors du feu, & la laissés refroidir à moitié: chargez une assiette de tranches de citron, & les couvrez de vôtre gelée.

Pour faire pâte de citron:

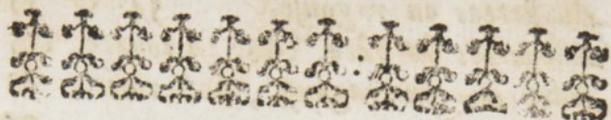
Prenés du sucre en poudre, & des blancs d'œufs avec un peu de rapene de chair de citron, pilés le tout ensemble dans la mortier, & si d'avanture il y avoit trop d'œufs, mettez y de la farine de sucre si bien qu'en battant vous rendiez ce qui est dans vôtre mortier en pâte maniable. Travaillez à la guise de l'ordinaire, & faites vos gâte aux comme vous voudrez à l'épaisseur d'un demi doigt, ou moins si vous voulez. Faites le cuire sur du papier dans une tourtiere, avec feu dessus & dessous avec mediocrité. Prenez garde qu'ils ne jaunissent, & si tôt que vous vous appercevrez qu'ils commencent à prendre cette couleur, tirés les, car des lors ils sont cuits.

Pour faire bisuit.

Prenez six jaunes & huit blancs d'œufs avec une livre de sucre en pou-

de, trois quarterons e bonne farine
 faite de bon froment avec de l'anis. Bar-
 tez le tout eusemble & le faites bien
 bouïllir. Faites une pâte ni trop molle
 ni trop dure, si elle est trop molle
 vous y pouvez mêler de la farine de
 sucre pour l'affermir. Etant bien pro-
 portionnée, mettez la dans des moules
 de fer blanc faits exprés, & ensuite
 les cuire à demi dans le four:étans de-
 mi cuits, retirez-les & remouïllez par
 dessus des jaunes d'œufs. Après quoi
 remettez les au four cuire entiere-
 ment, étans cuits avec proportion en
 sorte qu'ils ne soient ni trop brûlez, ni
 trop mols, tîrez-les & serrez en lieu
 qui ne soit trop frais ni trop sec.

F I N.



T A B L E G E N E R A L E
des Viandes grasses, dont les
façons & méthodes d'apprêter
sont en ce Livre, dirigées par
ordre Alphabetique.

A.

A Bbatis d' Agneaux en potage, page	
18. Desosséz, farcis en potage, 31.	
en ragoust,	50
Abbatis d' Agneaux en ragoust,	123
Abbatis de poulets d'Inde,	65
Achis de viande rôtie,	70
De viande crüe,	71
Achis de perdrix,	127
Agneau en ragoust,	50
Agneau rôty,	84
Agneau en pâte,	170
Alloüettes au roux empotage,	12
Alloüettes à la sauce douce en potage, 18.	
en ragoust,	55
Alloüettes rôties à la broche,	108

Alloüettes en ragonst.	54. &	555
Alloüettes en pâte.	168.	en tourte. 175
Allebrans en ragonst,	61.	rôis, 83
Alloyau rôis.		95.
Andouilles,		43
Arbolade,		150
Artichaux ficastex.		137
Artichaux frits,		148.
Artichaux à la poivrade.		ibid.
Artichaux en cus,		ibid.
Asperges à la sauce blanche,		145.
Asperges en ragonst.		ibid.
Asperges à la crème.		146.
Artichaux.		71.

B

B aignets de moëlle.		128.
Baignets de pommes,		ibid.
Baignets d'artichaux,		129.
Bateurs de pavé en ragonst,		107.
Beatilles en potage,		14
Beatilles en ragonst,		135.
Beatilles en tourte,		111.
Beccasses rôties en ragonst.		24.

ues Viandes grasses.

	ues Viandes grasses.	377
	Beccasses & beccassines rôties à la broche,	88
	Beccasses en pâte,	169
	Bizes rôty,	84
	Bisque de pigeonneaux,	5
	Demie bisque,	25
	Blanc manger,	126
	Trumeau de Bœuf en potage, 21. en pota- ge au tailladin,	22
	Pièce de bœuf à l'Angloise, ou Chalon- noise, 46, à la daube, 50, à la Ma- rore, 51. au naturel,	52
	Bœuf à la mode, 55. à l'estoffade, <i>ibid.</i>	
	Langue de bœuf en ragoust,	47
	Boudin blanc,	42
	Bouillon pour nourrir les pots.	31

C.

	C ailles marbrées en potage,	8
	Caille rôtie,	83
	Cailles en pâte,	169
	Cailleteaux rôtis,	86
	Canards en potage aux navets,	7
	Canard farci en potage,	28

378 Table generale

Canards en ragoust,	41
Canard sauvage en ragoust,	108
Canard en pâte,	170
Cardons d'Espagne,	143
Champignons en ragoust,	139
Champignons farcis,	ibid
Champignons fuits,	ibid
Champignons a l'olivier,	140
Chapon au riz en potage,	22
Chapon farci en potage, 27, en ragoust, 50 aux huîtres, 62, rôty, 83. rôty au resson,	90
Chapon en pâté,	163
Cuisseaux de Chezreuil,	83
Choux fleurs,	120
Civé de Lièvre,	49
Cochon au lait en potage, 20. à la dau- be,	52
Cochon farci,	66
Cochon picqué,	89
Cochon de la. Et au naturel,	90
Costelettes de mouton en ragoût,	60
Crème de pistache,	121
Crème à la Mazarine,	160
Cus-blancs, ou <i>Thiastias rostis</i> ,	91

des Viandes grasses. 379

D.

D Indonneaux rostis,	86
Menus droits de oerf,	115

E.

E Au ou jus de mouton, veau ou cha- pon, 157. Autre façon,	ibid.
Eau de poulet.	158
Espaule de mouton en ragoust.	58
Espaule de Veau en ragoust,	59
Espaule de Veau rostie,	107
Espaule de Sanglier rostie,	92
Espaule de Sanglier en ragoust.	60
Estudeaux en potage,	12
Estudeaux de sosses farcis en potage, rostis.	27 85

F.

F Son de Biche rosty.	93
Faon de Chevreuil rosty.	94
Faisan rosty,	82
Filet de Cerf rosty.	86
Filet de Ch. vreuil rosty.	93

30 Table generale.

<i>Fricandeaux en potage,</i>	3
<i>Fricandeaux en ragouſt,</i>	57
<i>Fricaffée de Veau,</i>	58
<i>Foye de Chevreuil en ragouſt,</i>	118
<i>Foye de Chevreuil en omelette.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Foye de Veau fricaffé, 55. en ragouſt,</i>	
63. picqué,	64
<i>Foye de Veau rôti à la broche,</i>	107
<i>Foye gras en ragouſt,</i>	134
<i>Foye gras ſur le gril,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Foye gras cuit dans la cendre.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Foye gras frit en baignets.</i>	135

G.

G <i>Arnitures de piſtaches, de m-</i>	
<i>trons, & de grenades,</i>	158
<i>Gaudiveaux en pâte,</i>	164
<i>Gelée commune,</i>	124
<i>Gelée de corne de Cerf,</i>	125
<i>Gelée verte, rouge, jaune, violette.</i>	
<i>bleuë,</i>	<i>ibid. & 126</i>
<i>Galinotte rôtie,</i>	82
<i>Gras double en ragouſt,</i>	56
<i>Grive rôtie,</i>	37

des Viandes grasses. 381

Grives en ragoust, 150

H.

Haut côté de veau en ragoust, 80

Haut côté de mouton en ragoust. 94

Heron rôti, 91

I.

Iambon en ragoust, 122

Iambon rôty, *ibid.*

Iambon en tranches, *ibid.*

Iambons de Mayence, & methode pour

les faire, 151

Iambon en pâte, 165

Iaret de veau en potage, 19

Iarets de veau farcis en potage, 29

Iaret de veau à l'épigramme, 30

Jus de champignons, 155

Jus de bœuf ou de mouton, *ibid.*

Jus ou eau de mouton, *ibid.*

Jus ou eau de mouton, veau ou chapon, 157

L.

Lingue de basuf en ragoust, 47

Autre façon, 133

Lingue de bœuf fraîche, 96

Langue de porc en ragouſt,	47, 1, 2.
Langue de porc parfume'e,	ibid.
Langue de porc grillee en ragouſt,	133
Langues de mouton en ragou't,	47
frites en ragouſt & baignets, & d'ies,	46
Langues de mouton picque'es,	ibid.
Langues de mouton ſur le gril.	ibid.
Langues de mouton en p'ate.	171
Lapreaux en potage,	18
Lapreaux en ragouſt.	60
Lapreaux roſtis.	86
Lapreaux en p'ate.	167
Levrant roſty,	82
Liaisons,	153
Liaisons d'amandes & de champignons.	
ibid.	
Liaisons de farine & de truffes,	154
Longe de veau a la marinade, 42. en	
ragouſt. 55. roſtie,	89
Longe de cerf roſtie,	87
Longe de chevreuil en ragouſt,	87
Longe de chevreuil roſtie.	87
Longe de mouton en ragouſt.	95

des Viandes grasses. 385

M.

M Acreuse au lard en pâte,	170
Marcassirosty.	85
Mauviettes en potage, 19 Resties,	86
Mauviettes en ragoût,	12
Merles en pâte,	159
Manche d'épaule de mouton à l'olivier,	45
Manches d'épaules de mouton en ragoût en potage,	24
Membre de mouton en potage, 32. à la cardinale, 39. à la Daube, 48. à la Logate, 50. farci en pâte,	162
Mouton aché en potage, 21. frit en pota- ge aux navets.	23

N.

N ulle,	136
Nulle ambrée,	137
Nulle verte,	ibid.

O.

O ufs à la Portugaise, 142. Autre façon,	ibid
--	------

Oeufs mignons,	<i>ibid.</i>
œufs filez,	143
œufs à la Varenne, <i>ibid.</i> Autre façon, <i>ib.</i>	
œufs à la nége,	144
œufs à la huguenote,	<i>ibid.</i>
Omelette de beatilles,	118
Omelette de lambon,	140
Oreilles & pieds de Porc en ragoût,	115
Ortolans rôtis,	87
Ortolans en ragoût,	132
Oyson en potage à la purée,	15
petite Oye d'oyson en potage,	16
Oyson aux pois verts,	<i>ibid.</i>
Oye sallée à la purée,	17
Oysons farcis en potage,	32
Oye à la daube, 53. en ragoût,	<i>ibid.</i>
Oyson rôty,	185
Oye sauvage & privée, rôtie,	89

P.

P Alets de bœuf, 149. Sillez pour garder,	321
Panasde, 159. Autre façon,	<i>ibid.</i>
Pâte filée,	129
	Pâte

	des Viandes grasses.	385
	paste de citron, paste d'amandes, paste de pistaches.	130
	pastez de chapon desossé, de gaudiveau d'assiette.	75. & 76.
	pastez à la Marotte, à l'Angloise, <i>ibid.</i>	
	pasté à la Cardinale,	78
	pasté de venaison.	116
	pasté de jambon,	<i>ibid.</i>
	pasté de venaison,	161
	pasté de membre de monton,	<i>ibid.</i>
	pasté à l'Angloise,	162
	pasté de gaudiveau,	164
	pasté de perdrix,	165
	pasté de jambon,	<i>ibid.</i>
	pasté de poitrine de veau.	166
	pasté d'assiette,	<i>ibid.</i>
	pasté à la Cardinale,	<i>ibid.</i>
	pasté à la marotte,	167
	pasté de lapreaux,	<i>ibid.</i>
	pasté d'alloüettes,	168
	pasté de poulets,	167
	pasté de veau,	168
	pasté de cailles,	169
	pasté de beccasses,	<i>ibid.</i>
	pasté de merles,	<i>ibid.</i>
	pasté de canards,	170

R

pâte de macreuse au lard,	ibid.
paste d'agneau,	ibid.
pasté de langue de mouton,	171
pasté de chevreau chand,	ibid.
paste d'oyson,	172
pasté de manches d'espaules,	ibid.
perdrix en paste,	165
perdrix aux choux en potage,	6
perdrix marbrées en potage,	8
perdrix desossées farcies en potage,	32
perdrix en ragouft, 46 à l'estoffade,	61
rôties,	ibid.
perdreaux rôtis,	86
perdreaux en ragouft,	150
pets de putain,	129
pieds de veau en ragouft, 15. Fricaf-	67
sez,	
pieds de mouton en ragouft,	55
pigeonneaux en bisque, 5. en potage,	
13. rôtis en potage,	15
pigeons en potage aux pois verts,	
17.	
pigeons ramiers,	88
pigeonneaux farcis en potage,	28
pigeonneaux en ragouft, 134. fricassez.	
57. rôtis, 83. & 150.	

	des Viandes grasses.	387
-	pigeonneaux sallez pour garder ,	311
	pluvier rôti ,	87
	poitrine de veau en potage , 17. farcis	
	en potage , 30. à l'estoffade , 46. frito	
	en ragoût , 59. servie ,	94
	poitrine de veau en pâte ,	166
	poitrine de mouton en aricot ,	49
	porc privé.	92
	potage de santé ,	6
	potage à la Reyne ,	10
	potage à la Princesse ,	15
	potage à la Jacobine ,	ibid.
	potage de marmite ,	23
	poularde en ragoût ,	45
	poularde grasse farcie ,	97. & 98
	poulets en potage garni d'asperges ,	
	7. en potage , aux choux fleurs	
	& en ragoût 14 en potage aux pois	
	verts , 17. en potage au ris.	22
	poulets farcis en potage ,	28
	Poulets marinez , 44 fricassez , 56. à	
	l'estuvée ,	64
	poulets de grain rôtis ,	83
	poulets marinez.	128
	poulet d'Inde farci en potage 33. à la fram-	
	boise , 38. à la daube , 49. en ragoût ;	

Poulets d'Inde rostis,	84
Poulets d'Inde en paste,	163
Poulette d'eau rostie,	89
Profiteolles en potage.	9

Q

Queüe de mouton en ragouët.	48
Queüe de mouton rostie.	51
Queue de Mouton au naturel,	52

R

Rable de lièvre rostie,	91
Raille rostie.	86
Ramequin de roignon,	130
Ramequin de chair, Ramequin de fro- mage, Ramequin de suye de cheminée,	
Ramequin d'oignon.	131
Ramequins d'aulx.	132
Ramiers en potage,	70
Rissolles frises,	127
Rissolles feüilletées.	ibid.
Roignons de belier, ibid. Autre façon,	

	des Viandes grasses.	389
	Roignons de Belier salez pour garder,	
	322.	
	Riz de veau frits.	119
	Riz de veau picquez, en ragoût, ibid.	
	Riz de veau en tourte.	122
	Le rouge rosti,	81
	Ruelle de veau en ragoût,	58

S

S	Salade de citron.	126
	Salade de grenade.	147
	Sallé aux pois en potage,	18
	Seicelles à l'hipocras en potage, 12. en	
	potage au suc de navets. 13. 4. en ra-	
	gouët, 53. rosties.	8;
	Sauce de poisorate.	109
	Sauce verte,	ibid.
	Sauce au lapreau,	ibid.
	Saucisses de blanc de perdrix, 42. &	43
	Servelats.	ibid.

R 3

T

T Estes d' Agneau desoffées farcis ,	31
Teste de veau frite en potage ,	23
Teste de veau desoffée ,	30
Teste de veau frite en ragoust.	64
Tetine de Chevrüil ,	120
Tetine de vache ,	ibid.
Tortuës en potage ,	20
Tortuës en ragoust ,	139
Tourte de lard ,	72. & 74
Tourte de moëlle ,	174
Tourte de pigeonneaux ,	172
Tourte de veau ,	174
Tourte de franchipanne .	135
Tourte de pistaches ,	141
Tourte de beatilles ,	175
Tourte de moineaux	ibid.
Tourte d'alloüettes ,	ibid.
Tourte de riz de veau ,	176
Tourte de blanc de chapon ,	ibid.
Tourte rôtie ,	82
Tranche de pâté ,	98
Tranche de hure ,	145

	des Viandes grasses.	39 ⁱ
	Tranche de hure en ragoust,	ibid.
	Truffles en ragoust,	99
	Truffles seiches,	ibid.
	Truffles au naturel,	10
	Trumeau de bœuf en potage,	21
	Trumeau de bœuf au tailbadin en pota- ge,	49

V

V	Eau en pâte,	84
	Kenaison en pâte,	161

TABLE GÉNÉRALE
 des viandes maigres, des diverses
 sortes d'œufs, avec les fa-
 çons d'appréter toutes sortes
 de legumes, à servir sur le
 champ ou à garder : ensemble
 de plusieurs autres petites cu-
 riositez de bouche, contenuës
 en ce Livre, dirigées par ordre
 Alphabetique.

A

A Chis de carpes,	218
Achis d'anguille en pâte,	301
Allozes rosties en ragoust, & au court boüillon.	228
Alloze à l'estuvée,	ibid.
Alloze au court boüillon & rostie en ragoust.	263. & 264
Amandes en tourte,	507
Angilles rostie à la sauce verte,	229
Anguille à l'estuvée & au servelast,	230
Anguille en ragoust,	ibid.

des Viandes maigres. 397

Anguille de mer,	231
Anguille de mer à l'estuvée, & frite en ragoust,	232
Anguilles en pâte,	2, 3. 298
Arichaux frits,	297
Arichaux à garder,	313
Asperges en potage,	188
Asperges rompues en potage,	202
Asperges à la sauce blanche,	279
Asperges à la crème,	280
Asperges fricassées,	289
Asperges à garder,	315
Attereaux de poisson en potage,	189
Aumar au court bouillon, & à la sauce blanche.	242

B

B Aignets,	276
Baignet de pommes,	281
Baignets de grenouilles,	310
Barbeaux en ragoust,	224
Barbeaux rôtis, au court bouillon: & au demi court bouillon, <i>ibid.</i> &	225
Barbeaux à l'estuvée.	<i>ibid.</i>

R 5

394	Table generale	
	Barbuës en castrilles,	ibid.
	Barbuës au court boüillon,	259
	Barbuës en pâté,	298
	Bescard au court boüillon,	261
	Bescard en pâte,	i' id.
	Bette-raves,	287
	Bettes-raves à garder,	315
	Beurre à garder,	313. 323
	Blanc manger,	279
	Boüillie de fleur de bled,	284
	Boüillons maigres de plusieurs façons,	
	224. 225. 226.	
	Bresme en ragoust,	218
	Bresme rôie,	265
	Brochet en ragoust,	192
	Brochet farci,	235
	Brochet rôti à la broche,	ibid.
	Brochet au bleu,	265
	Brochet à la sauce,	260

C.

Cardes de poirée & d'artichaux,
290, & 291.

des Viandes maigres. 395

Cardes d'artichaux salées pour garder, 320.

Carottes. 387

Carottes rouges. 289

Carpe en potage. 181

Carpes farcies en potage. 182

Carpes rôties en potage, *ibid. m.*

Carpe à l'estuvée, farcie en ragoust, & frite en ragoust. 216. 217.

Carpe rôtie en ragoust, & demi court bouillon. *ibid.*

Carpe au bleu. 268

Carpe farcie. 269

Carpe en paste. 297

Carpes en tourtes. 304

Celeris. 280

Champignons farcis en potage. 186. 209

Champignons à la crème. 274

Champignons à garder. 289. 290

Cheruis, 285

Chicorée blanche, 290

Chicorée à garder, 316

Choux en potage au lait, 19.

Choux en potage au pain fris, *ibid.*

Choux en potage de purée,	ibid.
Choux fleurs en potage,	287
Choux pour servir a l'entremets,	280
Choux à garder,	316
Citrouille au beurre en potage.	190
Citrouille au lait en potage,	161, 285
Citrouille en tourte,	307
Concombre farcis en potage,	195, 287, 288
Concombres à garder,	314

E

E Ntremets de Carême,	317
Escrevisses en potage,	280
Escrevisses en tourte,	304
Esperlans en potage,	187
Esperlans en ragoust,	239
Esperlans friis,	270
Espinars en tourte,	306
Espinars d'entree,	342
Esturgeon au court boüillon,	261
Esturgeon en pâte,	298

F

F Idelles en potage,	203
Foye de lotte,	278

des Viandes maigres.	397
Foye de lotte en tourte,	305
Framboises en potage,	200

G.

G Elée de poisson,	278
Gelée verte,	279
Grenost en potage,	197
Grenost en ragoust,	255
Grenost en pâte,	244
Grenost en castrolle,	261
Grenouilles au safran en potage,	198
Grenouilles en tourte,	305

H

H Arans frais rôtis, & à la sauce rousse,	234
Harans salez & sautés,	242
Huîtres en potage,	197
Huîtres au demi court boüillon salées 220.	
Huîtres en ragoust, en baignets, & rôties.	221 & 222
Huîtres fraîches en tourte,	302
Huîtres salées pour garder,	318
Hure de saumon à la sauce rousse,	240

I

J Ambon de poisson, 238. 280

L	
Lait avec jaunes d'œufs en po- tage,	192
Lait d'amandes en potage,	209
Laitances de carpes frites,	277
Laitance. en ragoust,	ibid.
Laitances de carpes en tourte,	303
Laituës farcies en potage,	189 284
Laituës à garder,	314
Lamproye en ragoust, sur le grill en ra- goust, & à la sauce douce,	219
Langouste au court boüillon,	232
Langouste à la sauce blanche,	233
Lentilles en potage,	342
Lentilles d'entree,	ibid.
Limandes en potage,	206
Limandes en castrolle, frites & rôties,	216.
Limandes frites en ragoust,	262
Limandes en pâte,	300

des Viandes maigres.

Limandes en tourte ,	399
Losches en potage ,	302
Lottes en potage ,	208
Lottes en ragoust , & frites en ragoust ,	201
228. 219 en paste ,	243
Lottes en castrolle ,	268
Lottes en tourte ,	303
Loustre de mer au court boüillon , & sur le grill.	262

M

M Macreuse farcie en potage ,	201
Macreuse aux navers en potage ,	205
Macreuse en potage , garni , <i>ibidem.</i>	
Macreuse en ragoust , & au court boüillon ,	227
Macreuse rostie en ragoust , & desoffie farcie ,	<i>ibid.</i>
Maquereaux frais rostis ,	234
Maquereaux salez ,	242
Marsoüin au court boüillon & en ragoust .	261. & 262
Melon en tourte ,	306

Merluche frie & à la sauce Robert,	240
Moules en potage.	176
moules de poisson.	238
moruë fraîche rôtie en ragouft.	236
moruë au demi court bouillon,	ibid.
moruë fraîche en ragouft,	264
moruë de terre neuve,	237
moruë fraîche en pâte,	299
moifferon,	213

N

N Anets frits en potage.	191
Nulles,	276

O

O Eufs de toutes façons, depuis la page 248. jusqu'à la page 256	
Oignon en potage, 194. au lait,	207
Orbelon en potage,	284

P

P Anets en potage,	290
Pâte filée 277. Autre façon de pâte,	295
Pâtés de toutes façons, depuis la page 297. jusques à la page 301.	

des Viandes maigres. 401

perches au court boüillon,	267
petits pâtés de poisson,	245
p. ts de putain,	276
pistaches en tourte,	307
plies en castrolle, & rôties,	226
plies en pâte,	246
poireaux en potage,	200
poireaux en purée & en potage,	206
poires en tourte,	308
pois verts en potage,	193
pois passz,	395
pois verts à garder,	315
pommes fricassées,	343
pommes au sucre,	ibid.
pommes en tourte,	308
potage aux herbes,	180
potage à la Reyne,	184
potage à la princesse,	185
potage de profiteoles,	191
potage d'herbes sans beurre,	194
potage de neige,	195
potage de moules aux anse,	196
potage de son,	199
potage de riz,	203
potage de tailladins,	ibid.
potage de purée aux pois verts.	205

potage aux herbes garni de concomb. 207	
potage de Carême, & la maniere de servir diversement, & d'autre façon que ceux des jours maigres ordinai- res 328 & suivant, jusques à 338.	
pourpier à garder,	314
pruneaux,	343
purée verte en potage,	204

R

R Aye frite en ragoust,	238
Raye frite,	263
Rissolles,	310
Rouget en potage,	209
Rouget en ragoust.	215

S

S Ardines de Royant,	ibid.
Saumon à la sauce douce, en potage. 197	
Saumon en ragoust, & à l'estudée, 218	
Saumon au court boüillon,	267
Saumon en pâte.	290

des Viandes maigres. 403

Second de Carême, & advis sur icelui 346. jusques à 349.	
Seiches fricassées,	240
Sersifis,	237
Servelats d'anguilles,	277
Servises du Vendredi Saint.	350
Soyes rôties, farcies, sans farce, & à l'estuvée.	223. & 224
Solles desffées & farcies en potage,	187
Solles en ragoust,	214
Solles frites,	260
Soles en pâte,	301
Solles à garder,	317
Souprisse de Poisson.	237.

T

Tanches en potage,	183
Tanches en ragoust,	215
Tanches farcies en ragoust.	ibid.
Tanches frites & marinées,	ibid.
Tanches au court bouillon.	263
Tanches en tourte.	305
Tons marins,	241
Taup: nambours.	237.

Tortuës en potage.	289
Tortuës en ragoût,	281
Tourtes de laitances.	246
Tourtes de plusieurs façons & ingrediens depuis la page 302 jusques à la page 311	
Tripes de moruës fricassées,	279
Truffles.	274. & 275
Truffles d'entrée,	291
Truffles à garder,	314
Truite saumonée,	220
Truites communes	243
Truites au court boüillon,	266
Truites en pâte,	298
Turbost en castrolle,	259
Turbot en pâte.	ibid.

V

V endredi Saint, la maniere d'appreter les viandes qu'on doit servir 340. & suivant.	
Vilain en ragoût, au court boüillon, & à l'estuvée,	223
Vives en potage,	208
Vives rôties sur le gril,	266



TABLE DU TRAITTE'
des confitures seiches & li-
quides, & autres curiositez
contenuës en ce Livre.

A.

A Bricots liquides,	357
Abricots secs.	ibid.
Abbaisses glacées,	374
Amendes vertes,	361

B

B Iscuit,	375
de Savoye.	383
Pour faire blanchir des œillets, des roses, & des violettes,	362
Boutons de roses secs,	365

C

C Aramel façon de le faire,	377
Cerises confites,	363

G

G Asteaux de cerises, abricots, pistaches & amandes,	369.	377
Gelée de groiseilles,		344
Gelée de verjus,		374
Gelée de pommes,		375
Gelée de coins.		ibid.

H

Pour faire l'Hypocras blanc & claret,		372
---------------------------------------	--	-----

L

Pour faire la limonade,		371
-------------------------	--	-----

M

Pour faire du Macaron,		375
Pour faire Mermelade de pommes.		380
Maron à la Limosine,		382
Pour faire du Massépain,		368
Pour faire le Muscadin,		377

N

pour faire des noix blanches.		367
-------------------------------	--	-----

O

Oranges confites,		366
-------------------	--	-----

P

paste d'abricots,		ibid.
-------------------	--	-------

408 Table generale

<i>Pâte de cerises.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Pâte de coings.</i>	368
<i>Pâte de groscilles & de verjus.</i>	<i>ibid.</i>
<i>Pâte legere,</i>	370
<i>Pâte de neige.</i>	377
<i>Pâte de citron,</i>	353
<i>Ponsif,</i>	355
<i>Prunes de toutes sortes, liquides,</i>	353

S

<i>Syrop de cerises.</i>	371
--------------------------	-----

T

<i>Tourte à la Combalet,</i>	370
<i>Tranches de jambon,</i>	390

V

<i>Verjus liquide,</i>	364
<i>Verjus sec,</i>	<i>ibid.</i>

FIN.

Horn / Arnolt

Nr. 152, 153

(frühere Ausgabe)

Handwritten text in a cursive script, likely a library stamp or inventory record, oriented vertically on the right side of the page. The text is faint and difficult to decipher but appears to contain several lines of information.



