

ELEANOR
LOWENSTEIN

LE CUISINIER FRANÇOIS,

OU

EST ENSEIGNE' LA MANIERE d'apprêter toute ſorte de viandes, de faire toute ſorte de Patiſſeries, & de Confitures.

Reveu, & augmenté d'un Traité de Confitures ſeiches & liquides, & pour apprêter des feſtins aux quatre Saiſons de l'Année.

Par le Sieur DE LA VARENNE *Ecuyer de Cuiſine de Monſieur le Marquis d'Vxelles.*

UNZIE'ME EDITION.

hic liber ... ad Epiſ ... A LYON, p. 353

Chez JACQUES CANIER, rue Confort, au Chef S. Jean.

M. DC. LXXX.

AVEC PERMISSION.

LE CUISINIER FRANÇOIS, METHODIQUE: ET LA MANIERE DE FAIRE toute sorte de Potages.

CHAPITRE PREMIER.

Potage Bourgeois.

LAVEZ la viande dans de l'eau tiede, & mettez le bœuf le premier au pot; & lors qu'il a jetté son escume adjoutés-y du sel & 4. ou 5. cloux de gi-

rosle, & quand le pot aura boüilly une heure ou environ, adjoutez-y du mouton, du veau, & une volaille si vous en voulez, On y peut adjouter un petit morceau de petit lard, principalement en hyver, & s'il faut remplir le pot, que ce soit en mesme temps ou peu apres, & non plus tard, & que l'eau soit chaude; une heure ou demie-heure avant que dresser vous mettrez des herbes, avec un peu de concombres ou de racines selon la saison, & du verjus en grain: La citroüille ou la courge est bonne aussi au lieu d'herbes, ayant dressé le potage sur des croutons, ou du pain seché au feu, faites-le mitonner sur de la braize, & mettez du boüillon à mesure qu'il sera consommé.

On peut adjouter au potage deux ou trois jaunes d'œufs delayez, avec demy verre de verjus, ou un peu de vinaigre, les ayant fait un peu blanchir auparavant sur le feu.

Potage aisé de trois façons.

Mettez un pigeonneau ou un morceau de veau, ou un poulet dans le pot, & le faites cuire, y adjoutant un ou deux clous de girosle & un morceau de beurre

re, & des herbes quand il en ſera temps.

Autre Potage aiſé avec la chair de porc.

Mettez dans le pot un morceau de petit lard, ou d'autre chair ſalée, adjoutez-y un poulet, & les faites cuire enſemble, & lorſque la viande ſera preſque cuite mettez-y un peu de perſil, & achevez de faire cuire le tout.

Autre Potage aiſé.

Mettez de la viande au pot, par exemple un quartier d'oye ſalée de trois ou quatre jours, quand la viande eſt cuite à demy adjoutez-y de navets ratiſſez & lavez dans de l'eau tiede, & quelques cloux de girofle, & un petit morceau de lard, & quand le tout ſera cuit, adioutez-y du verjus en grain un quart d'heure avant que vous dreſſiez le potage & non pluroſt, afin que le verjus ne perde pas ſa force.

Potage au choux.

Faites cuire à demy un morceau de bœuf & un morceau de ſalé, puis y adjoutez des choux de Milan, ou d'autres choux hachez groſſierement & bien lavez, adjoutez y de la moëlle de bœuf ou de bonne graiſſe, quelques clous de gi-

roſle ou de poivre, une feüille de laurier qui ſoit ſeiche, & du ſel s'il en eſt beſoin: vous pouvez y adjouter de la viande rôtie à demy ou plus cuite, comme le col d'une volaille d'Inde, une perdrix ou un quartier d'oye, ou de quelqu'autre volaille ſalée de deux ou trois jours : faites cuire le tout parfaitement, puis tirez la viande, & avant que vous dreſſiez le potage on peut écraſer les choux avec le dos d'une cueillere.

Autres potage aux choux.

Prenez par exemple une pomme de choux & des oignons, & les faites boüillir un peu dans de l'eau, puis les hachez bien menu, faites les cuire enſuite dans de l'eau avec du lard, de la moëſle ou de la graiſſe, & y mettez des eſpices, du ſel, & une feüille de laurier qui ſoit ſeche, ou un peu de farine ſeche.

Potage aux Ris.

Prenez par exmple un quarteron de ris, & le faites cuire avec de bon boüillon de viande qui ſoit ſans herbes, & ſur la fin adjoutez-y du ſel & un peu de ſafran, ou quelques jaunes d'œufs delayez avec du boüillon afin de jaunir le ris remuez, un peu le tout enſemble dans le pot &

le

le dreſſez : on peut y mettre une volaille qu'il faudra couvrir du meſme ris, quelques-uns font ce potage jaune, en y adjoûtant un peu de ſafran diſſout avec du boüillon, mais le potage ſera meilleur pour la ſanté, s'il n'y a point de ſafran.

Biſque.

Mettez au pot un trumeau ou une queuë de bœuf, ou de cimier, ou quelque aloyau coupé par morceaux, & une heure apres y adjoutez du mouton, du veau, & une volaille pour faire le boüillon meilleur, du ſel, & un ou deux clous de girofles ou un oignon picqué de clous de girofles, & quand le boüillon ſera fait il s'en faut ſervir pour faire cuire des pigeonneaux dans un pot à part, leſquels eſtant cuits, il faut paſſer le boüillon dans une eſtamine, ou paſſoire, ſans preſſer la viande, & y mettre quelques cueillerées de boüillon dans un baſſin ou dans un plat garny de croutons ou pain ſeché au feu, faites-les mitonner ſur de la braize, ayant couvert le plat regardez y de fois à autres, & remettez du boüillon de pigeons quand il en ſera beſoin, & peu à peu, de peur que le potage ne ſe noye en y mettant beaucoup à

la fois, & lors que le pain ſera renflé & pris, s'il eſt attaché au fond du plat, il y faut mettre du meſme boüillon, ou plutoſt du boüillon de veau, ou du boüillon de champignons meſlé enſemble, puis il faut garnir le potage.

Pour faire la biſque, mettez-y premierement des pigeonneaux, ou d'autres oyſeaux boüillis ou dans un pot ou ſeparément en compote, les pigeonneaux eſtant placez ſur le pain, adjoutez-y par deſſus des fagouës ou ris de veau, de creſtes, ou d'autres beatilles que vous pourrez avoir, y entremeſlant des champignons, au deffaut d'autre choſe on y met des queuës d'artichaux, & le reſte de l'aſſaiſonnement de la compote.

Quand la biſque eſt garnie, il faut la tenir chaudement ſur des cendres chaudes juſqu'à ce qu'il faille la ſervir, prenant garde que le boüillon ne ſe conſomme, y en remettant autant qu'il en eſt beſoin.

Eſtant preſt à ſervir, on verſera ſur une biſque de ſix pigeonneaux, une verrée ou demy ſeptier de jus de viande rôtie: on peut y répandre en méme temps

une

une poignée de piſtaches, puis le jus d'un citron ſur toute la biſque, & encore garnir le bord du baſſin de tranches de citron, & la ſervir en méme temps.

Potage aux pois verts.

Mettez au pot un morceau de bœuf, de veau, puis deux poulets & du ſel à diſcretion, & quand la viande eſt cuite à moitié, c'eſt à dire deux heures avant que l'on dreſſe, adjoutez-y un litron de petits pois verts, & un quart d'heure apres ou environ, mettez-y deux ou trois laittuës-pommes coupées par quartiers, avec de l'ozeille, du pourpier, une ciboule, & de la fariette.

Potage aux pois ſecs.

Prenez par exemple un litron de pois ſecs, & les mettez tremper dans de l'eau tiede toute la nuit, puis les faites cuire y adjoutant de l'eau chaude, ſi vous y mettez une poignée de feveroles ils cuiront plûtoſt, & quand ils auront eſté une heure au feu, adjoutez-y un morceau de ſalé, ou un quartier d'oye ſalée, ou de l'andoüille fumée, ou un trumeau de bœuf ſans oſter la moëſle, faites-les boüillir juſqu'à ce que l'eau ſoit preſque conſommée, & une heure ou deux avant

que

que l'on dreſſe, rempliſſez le pot avec de bon boüillon d'autre viande, & en meſme temps il faut couper en petits morceaux un quarteron ou demy quarteron de lard ſans leveure, & le mettez fondre dans un poëſlon & oſter les cretons, puis fricaſſer dans le lard fondu de l'oignon coupé bien menu & le verſer dans les pois, & en meſme temps y adjoûtez une feüille ſeche de laurier, & un petit bouquet de ſauge, & achevez de faire cuire le tout enſemble, puis on les dreſſes deſſus des ſoupes.

On ſe contente quelquesfois de faire cuire les pois dans de l'eau chaude, y adjoutant un peu d'herbes: ou fait boüillir auſſi du ſalé ou d'autre viande, & lors quelle eſt preſque cuite & on la met avec les pois, lors qu'ils ſont preſque cuits & écachez, on y adjoute autant qu'il eſt beſoin du boüillon qui a ſervy à cuire le ſalé. On les fait boüillir enſemble juſqu'à ce que le tout ſoit bien cuit: On peut paſſer les pois par une paſſoire avant que d'y adjouter la viande, dreſſez ce potage ſur des ſoupes de pain.

Potage à l'oignon.

Mettez de bonne viande au pot, par exemple

exemple du bœuf, du veau & un chapon, pendant qu'elle commence à cuire, il faut prendre vingt ou trente oignons blancs, & en'ayant oſté la premiere peau, faites-les boüillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu cuits, & les ayant tirez à ſec mettez les dans le pot avec la viande, trois heures avant qu'il faille dreſſer, y adjoutant en meſme temps un petit bouquet de thim & de marjolaine, des clous de girofle & des racines de perſil.

Potage aux Carottes.

Mettez au pot un trumeau ou queuë de bœuf, ou d'autre viande, & quand vous aurez oſté l'eſcume adjoutez-y une poignée ou deux de pois ſec, oſtant les écailles à meſure qu'elles paroiſſent, & deux ou trois heures avant qu'il faille dreſſer, vous mettrez au pot du ſel à diſcretion, deux poignées de carottes, avec autant de navets, & deux ou trois poireaux, un petit bouquet de fines herbes c'eſt à-dire, de thim & de marjolaine; au lieu de navets & poireau, il ſuffit de prendre un oignon, de la ciboule, une pincée de ſarietre, & les mettre au pot une heure avant que les dreſſer,

y adjoutant des herbes douces, comme de l'ozeille, de cerfeüil, de la chicorée; en la saison des pois verts, on peut-y en mettre un litron au lieu de pois secs, les mettant un peu plutoſt au pot.

Potage à la Cuiſiniere.

Mettez dans un plat un lict d'herbes douces, puis un lict de soupes de pain, & continuez à remplir le plat de cette sorte, puis adjoutez du bouïllon gras & le faite cuire.

Potage à la fantaſque.

Coupez de la viande par morceaux & la faites boüillir dans du laict, ou dans de l'eau & du laict, ou dans de l'eau, du vin & du laict, adjoutez-y du sel, du safran, du sucre & des espices, achevez de faire cuire le potage.

Potage vert.

Prenez des jaunes d'œufs durs, des foyes de volaille, qui soient cuits, & des chaſtaignes, broyez tout cela dans un mortier avec du perſil ou de l'ozeille & de la poirée, adjoutez-y du boüillon, ou de l'eau, du sel, de la canelle en poudre & d'autres espices, puis les faites cuire suffiſamment & en faites un potage.

Potage jaune.

Broyez des jaunes d'œufs, des foyes & des chaſtaignes, adioutez-y du boüillon, du ſel, de la canelle, d'autres épices & du ſafran.

Potage au fromage.

Prenez de boüillon de conſommé qui ſoit quaſi froid, caſſez-y des œufs frais; rapez-y du fromage de Milan, battez cela enſemble & les faites boüillir dans un petit pot, y adioutant un peu de canelle en poudre avec du ſucre : Il faut touſiours remuer ce potage juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, puis le dreſſez ſur des croutons ou ſoupes de pain.

Soupe Iacobine.

Prenez par exemple du blanc de chapon, ou d'une autre volaille, ou d'autre viande roſtie, oſtez les os & les nerfs s'il y en a, il faut hacher bien menu la chair avec autant ou à peu prés de graiſſe ou moëſle de bœuf : on peut y mettre un petit de lard gras ſans laveures : aſſaiſonnez ce hachis avec du ſel & quelques clous de girofles rompus groſſierement par morceaux, on peut ſe ſervir du blanc d'une volaille d'Inde, ou de la chair d'un cervelas pour faire cette ſou-

pe

pe. Quand le achis eſt preſt, il faut mettre dans un plat un lict de grandes ſoupes de pain ſechée au feu, puis un lict de tranches minces de fromage un peu affiné, puis y adjoutez du hachis l'eſpaiſſeur d'une piece d'un eſcu ou un peu plus.

Ces trois licts eſtant faits, vous en ferez encore trois autres de la meſme façon, mettant au dernier lict un peu plus de hachis qu'à la premiere fois, épandez par deſſus ce dernier lict de achis un peu de perſil aché groſſierement.

Cette ſoupe eſtant apreſtée de la ſorte, il faut adjouſter de bon bouïllon de viande où il n'y ait point d'herbes, & lors que l'on n'a point de bouïllon on ſe peut ſervir d'eau: Couvrez le potage & le faites bouïllir un quart-d'heure ou environ, y remettant du bouïllon tant qu'il en ſera beſoin. Prenez garde que le pain ne s'attache au fond du plat.

Quand cette ſoupe à bouïlly, & s'eſt renflée ſuffiſamment, il en faut gouſter & lors qu'on la trouve bien aſſaiſonnée, puis oſter le plat hors du feu, & garnir le bord avec du perſil aché. Avant que

de

de tirer cette soupe hors du feu, on peut y adjouter du jus d'une éclanche ou d'autre viande rôtie, ou une saulce blanche faites de jaune d'œuf, delayez avec du verjus, ou quelqu'autre ligueur aigre. On y met quelquefois du sucre, du vin, & un peu de canelle, & l'on fait boüillir tout cela ensemble.

Canards aux navets.

Prenez un canard à demy rôty, lardé ou non lardé, mettez-le dans un pot de terre avec de bon boüillon de viande sans herbes, faites-le cuire doucement, mettez aussi separement dans de l'eau boüillante des navets bien ratissez & les y faites cuire à demy, puis les ayant tirez à sec, farinez-les bien & les faites frire dans du beurre roux bien chaud, puis les ayant fait égouter, mettez-les avec le canard, & les laissez cuire ensemble : Vous pouvez y adjouter des champignons déja cuits, & quand le tout sera cuit, mettez dans un plat des soupes de pain rôti, & apres les avoir arrousez d'un peu de vinaigre, versez-y le potage & le faites mittonner. On y peut adjouter du jus de viande, & raper du pain par dessus.

Potage à la Reyne.

Prenez un chapon roti tout chaud, pilez la chair & les os dans un mortier, puis en tirez le ſuc par la preſſe : pilez auſſi ſeparement une once ou deux d'amendes douces pelées, tirez en le laict avec un peu de boüillon ou d'eau roze, & le meſlez avec le jus de chapon, & verſez cela ſur un potage fait de ſoupe de pain ſechées au feu, & qui mittonné avec de bon boüillon & garnie d'une demie douzaine ou plus de petits pigeonneaux ou d'une perdrix qui ait eſté premierement rôtie à demy, puis achevé de cuire dans le pot : Faites encore mittonner le tout quelque temps. On peut l'enrichir avec des beatilles, comme de fraizes de veau, jus de mouton, &c.

Potage à la Chicorée.

Mettez au pot de bonne viande, comme de bœuf, de veau, du mouton & une volaille, & quand la viande eſt cuite plus qu'à demy, c'eſt à dire, une heure & demie ou deux avant que l'on dreſſe, il faut mettre dans le pot de la chicorée blanche en quantité, un demy quarteron de groſſes capes un peu concaſſées ſans les laver, un demy quarteron de raiſins

raisins de Corinthe bien lavés, un oignon picqué de quatre ou cinq cloux de girofle, & un petit bouquet fait de trois ou quatre brains de thim & de majorlaine, & un peu de manthe ou beaume pour le faire tres-fin, ledit bouquet bien lié, afin de le retirer tout entier quand on dressera le potage : On peut aussi adjouter quelques champignons pour relever le goust, & une petite cueillerée de vinaigre pour donner une pointe au potage, lequel sera encore plus excellent si on y adjoute du sucre gros comme une grosse noix, ou comme un petit œuf, ce qu'il faut faire en mettant les autres assaisonnemens. Ceux qui aiment beaucoup les douceurs peuvent farcir le ventre d'une volaille, de raisins de Corinthe, ou d'autres bõs raisins, ou des pruneaux, adjoutez-y un peu de sucre & de canelle, il faut coudre le ventre de la volaille avant que de la mettre dans le pot.

Potage entre deux croutes de pain en forme de pasté.

Prenez un pain mollet, ou de Gonnesse, ou un autre pain de deux ou trois sols, ou de telle grandeur qu'il vous plaira, chaplez-le dessus & dessous, puis il

faut

faut la creuſer, & oſter la mie ſans rompres les bords, afin que cela repreſente la forme d'un paſté.

Quand le pain eſt appreſté de cette façon, il faut le mettre dans une tourtiere, ou dans une eſcuelle, & le garnir premierement de l'époiſſeur d'un travers de doigt de chair de volaille cuite, ou d'autre viande hachée bien menu, avec autant de graiſſe ou moëſle de bœuf, le tout aſſaiſóné de ſel. Metés ſur ce hachis des ris de veau, ou d'autres beatilles, quelques pigeonneaux cuits à la compote, & applatis ſur le ventre, adjouſtez y encore un peu de hachis, & des morceaux de queuë d'artichaux parboüillis, ou des aſperges, ou des chataignes cuittes, ou des cardes d'artichaux pour garnir ce paſté. Quand on n'a que du hachis, il en faut mettre ſuffiſamment, & y entremeſler quelque moitié de jaunes d'œuf durs avec des chataignes, ou des marons, puis faire quelques andoüillettes du meſme hachis, le preſſant pour cet effet dans la main pour en former de petites pelotes. Ce paſté eſtant garny, adjouſtez-y autant qu'il ſera beſoin de boüillon de viande ſans herbes, puis vous le couvrirez de

la croute du dessus du pain, & mettrez encore un plat par dessus, puis le ferez boüillir doucement, & prenez garde de fois à autres si le boüillon ne manque point, afin d'en remettre; & sur la fin on peut adjouster du jus de viande, ou une saulce blanche, comme à la soupe Iacobine.

Bisque.

Mettez au pot un trumau ou queuë de bœuf ou de simier, ou quelque aloyau coupé par morceaux, & une heure apres y adjouter du mouton, du veau & une volaille pour faire le boüillon meilleur, du sel, & un ou deux clous de girofle, ou un oignon picqué de clous de girofle, & quand le boüillon sera fait, il s'en faut servir pour faire cuire des pigeoneaux dans un pot à part, lesquels estant cuits, il faut passer le boüillõ dans une estamine, ou passoire, sans presser la viande, & y mettre quelques cueillerées de boüillõ dans un bassin, ou dans un plat garny de crouton ou soupe de pain sechée au feu, faites-les mitonner sur de la braize, ayant couvert le plat, regardez y de fois à autres, & remettez du boüillon de pigeons, quand il en sera besoin, & peu à peu, de peur que le potage ne se noye y en met-

tant beaucoup à la fois ; & lors que le pain ſera renflé, & pris, s'il eſt attaché au fonds du plat, il y faut remettre du méme boüillon ou plutoſt du boüillon de veau, ou du boüillon de champignons meſlé enſemble, puis il faut garnir le potage.

Pour faire la biſque, mettez-y premierement des pigeonneaux, ou d'autres oyſeaux boüillis, ou dans le pot, ou ſeparément en compoſe, les pigeonneaux eſtant placez ſur le pain, adjoutez-y par deſſus des fagouës, ou ris de veau, des creſtes, ou d'autres beatilles que vous pourrez avoir, y entremeſlant des champignons, au defaut d'autre choſe on y met de queuë d'artichaux, & le reſte de l'aſſaiſonnement de la compoſe.

Quand la biſque eſt garnie, il faut la tenir chaudement ſur des cendres chaudes juſqu'à ce qu'il faille la ſervir, prenant garde que le boüillon ne ſe conſomme, y en remettant autant qu'il en eſt beſoin.

Eſtant preſt à ſervir, on verſera ſur une biſque de ſix pigeonnaux, une verrée ou demy ſeptier de jus de viande roſtie, on peut y répandre en meſme temps une poignée de piſtaches, puis le jus d'un ci-

tron

tron, sur toute la bisque, & encore garnir le bord du bassin de tranches de citron, & servir en mesme temps.

Boüillon Clair.

Prenez un gros oignon blanc, plûtost que rouge : faites-y quelques petites entailles, & y faites entrer deux ou trois clous de girofle, avec un peu d'herbes fines, comme du thim & de la marjolaine, & un petit brin de basilic, ou de menthe seiche, ou une feüille de mastic, liez-les d'un brin de fil, & mettez le bouquet au pot une heure avant que vous dressiez : Et quand vous dresserez le potage, il faut oster l'oignon, & les fines herbes, afin que l'on ne puisse juger ce que l'on y a mis pour l'assaisonner.

Panade.

Prenez par exemple la grosseur du poin de crouste ou de mie de pain blanc qui soit bien seiche, reduisez-là quasi en poudre, ou en morceaux bien menus, & la mettez dans une écuelle, adjoutez-y du boüillon du pot qui soit bien fait sans herbes, & degraissé. Couvrez l'écuelle & la faites boüillir doucement sur le feu, jusques à ce que la panade soit reduite en boüillie assez claire, & lors vous y pouvez

vez adjouſter du verjus ou du jus d'orange, vous y pouvez mettre auſſi de jus d'une éclanche de mouton, & du ſel s'il eſt beſoin, remuez la panade & la retirez incontinent du feu; rapés-y de la muſcade ſi vous y en voulez, quelques-uns y adjouſtent auſſi le jaune d'un œuf delayé avec du verjus ou jus de citron.

Panade à la viande.

Hachez menu gros comme une œuf ou deux du blanc de chapon, ou d'une autre volaille boüillie, ou rotie, il faut oſter les os, les nerfs, la peau & les lardons s'il y en a, mettez ce hachis dans une eſcuelle avec du boüillon de viande ſans herbes, adjoutez-y gros comme un œuf ou environ de pain blanc rompu par petits morceaux, couvrez l'eſcuelle & la mettez ſur un feu mediocre l'eſpace de quelque temps, aſſaiſonnez la de ſel s'il en eſt beſoin, lorſque la panade ſera eſpaiſſe ſuffiſamment, vous y pouvez adjouter un peu de verjus, ou de jus d'orange, ou de viande.

Blanc manger pour ſervir d'entremets.

Pilez bien dans un mortier de marbre un quarteron peſant d'amendes douces pelées,

pelées, & les arroſez peu à peu d'un petit d'eau roſe, ou plutoſt d'eau commune, & lors qu'elles ſerõt bien pilées, adjouſtés-y une chopine ou un peu plus de boüillon bien conſommé qui ſoit fait avec de la volaille, du bœuf, du veau, ſans qu'il y ait d'herbes, mais ſeulement deux ou trois clous de girofle, un peu de canelle, & du ſel à diſcretion. Quand on n'a point d'amandes pour en faire du laict, on peut ſe ſervir de quelques cueillerées de bon laict de vache, ou de chevres; le boüillon doit eſtre degraiſsé & chaud. Et quand il eſt meſlé avec des amandes, il le faut verſer dans une eſtamine, ou gros linge, & y adjouſter deux onces, ou environ du blanc de chapon, ou d'une autre volaille roſtie ou boüillie, qui ſoit hachée & pilée exactemẽt dans un mortier, apres en ávoir oſté la peau, les nerfs & les os. Au lieu de volaille on peut ſe ſervir de veau, ou de quelque autre viande plus groſſiere, mais le blanc-manger ſera moins delicat. On peut y adjouſter gros comme un œuf de mie de pain blanc, pour rendre le blanc mãger plus eſpais, mais il n'y en faut point ſi on deſire le faire bien delicat. Il y a des perſõnes qui ne paſſent point le

blanc

blanc de la volaille par l'etamine, se contentant de le bien piler, & le dissoudre dans le boüillon quand il est en laict d'amandes; mais quand la viande est broyée on la met avec les amandes & le boüillon dans l'estamine qu'il faut tordre pour en avoir sa liqueur : il faut aussi remuer & rafraischir le marc avec un peu de boüillon, & le presser encore pour en tirer ce qui reste de suc.

Il faut verser ce laict dans un poisson ou écueille d'argent y adjoutant le jus d'un ou deux citrons, & un quarteron de sucre plus ou moins, & tenir le blanc manger sur le feu de charbon bien allumé le remüant d'abord l'espace de quelque temps, afin qu'il s'espaississe, & le laissé un petit en repos, puis le remuër derechef quelquefois avec un cueiller, & en mettre refroidir sur une assiete, & lorsqu'il se prendra comme de la gelée en se refroidissant, il sera cuit, & on le tirera hors le feu.

Autre blanc manger pour prendre le matin au lieu d'un boüillon.

Prenez une bonne écuellée de bon boüillon à la viande bien dégraissé, qui soit fait sans herbes, & salé moderement,

il

il ſera de plus haut gouſt, ſi on y fait bouïllir du vin blanc, comme pour faire de la gelée. Faites-le bouïllir à petit feu l'eſpace d'une heure ou enuiron, & le remuë ſouvent avec une cueillere, afin que rien ne bruſle, & lors que le bouillon ſera diminué de la moitié ou environ, adjoutez-y le laict d'un quarteron d'amandes douces pelées & bien pilées dans un mortier avec deux ou trois cueillerées d'eau roſe ou d'eau commune froide, ou du laict, ou du boüillon que l'on y mettra peu à peu en les pilant, laiſſez encore ſur le feu le blanc manger prés d'une heure, ou juſqu'à ce qu'il ſoit épais moderement, remuez-le de fois à autres avec une cueillere, vous pouvez le paſſer par un linge ou par une eſtamine preſſant le linge, & mettre dans un poëſlon ou dans une eſcuelle d'argent ce qui ſera coulé, adjoutant un quarteron plus ou moins de ſucre rompu par morceaux, & un brain de canelle, on y peut mettre auſſi du muſc, ou de l'ambre gris, un peu d'eau de fleur d'orange, & du jus de citron ou d'orenge, & faire boüillir le tout enſemble un boüillon ou deux.

Gelée de viande.

Pour faire une gelée entiere prenez un chapon ou une autre poule bien charnuë toute preſte à mettre au pot, prenez auſſi un jaret de veau, ou plûtoſt deux livres ou deux livres & demi d'une rouelle ou d'une eſpaule de veau, pour rendre la gelée plus claire : on peut auſſi adjouſter un morceau de mouton, par exemple trois quarterons du collet ou du bout ſaigneux ou du gigot, ou de quelqu'autre endroit qui ſoit maigre ; & meſmes quand on n'a point de veau, l'on doit mettre du mouton au lieu de veau.

Remarquez que l'on peut faire de la gelée avec toute ſorte de viande, & que la plus fraiſche eſt la meilleure : dégraiſſez la viande & la lavés dans de l'eau fraiſche, oſtez le ſang s'il y en a, & tout ce qui eſt dans le ventre de la volaille, les poulmons & le foye : puis l'on mettra la viande dans de l'eau quaſi bouillante, dans la quelle il y ait du ſel la peſanteur d'un ou deux eſcus d'or, & quand elle y aura trempé un petit de temps, afin qu'elle prenne le goût du ſel ; on peut luy donner auſſi un petit bouillon, puis il la faut tirer hors de l'eau, & la mettre dans un

grand

grand pot de terre neuf, plombé, qui ſoit bien net, adjouſtez-y ſix ou ſept pintes d'eau, & mettez le pot au feu.

Si la viande n'a pas eſté échaudée avec de l'eau ſalée, il faudra mettre dans le pot le poids d'un eſcu d'or, ou ſeulement d'un demy eſcu d'or de ſel, & bien eſcumer le bouïllon : quelquesfois meſme on ne ſale point du tout la gelée.

Quand on deſire faire gelée bien forte, il faut adjouſter un pied de veau avec la viande, ou le manche d'une épaule de veau ou de mouton, ou deux onces de corne de cerf rapée & enfermée au large dans un linge. Mettez tout au tour du pot un charbon allumé, écumez-le bien exactement, couvrez-le enſuite & non plûtoſt, laiſſez cuire la viande, juſqu'à ce qu'elle ſe ſepare facilement des os, & s'il eſt beſoin de remplir le pot, mettez-y de l'eau chaude un peu apres qu'il eſt écumé, & n'attendez pas plus tard.

Quand le boüillon ſera conſommé à la moitié; & qu'il n'en reſtera que trois pintes ou environ, faites-en refroidir un peu dans une cueilliere à bombe, & s'il demeure eſpais comme du ſyrop, ou ſe fige dans une cueilliere, il ſera temps de verſer

dans le pot une chopine ou ſeulement un demy-ſeptier de vin blanc ou de verjus, ou des deux enſemble par moitié, puis on fera encore boüillir le pot un quart d'heure ou environ, & apres cela il faudra mettre du boüillon dans une cueilliere: & ſi en ſe refroidiſſant il ſe prend en gelée, il ſera temps de le paſſer par une ſerviete blanche ſans preſſer la viande, puis on le laiſſera refroidir à demy, ou juſqu'à ce que la graiſſe paroiſſe deſſus, & qu'elle faſſe comme une peau, & lors il faudra le couler encore une fois par une ſerviete nette pour le dégraiſſer parfaitement. Quand on eſt preſſé de faire de la gélée, ont peut couler le boüillon dans une ſerviete moüillée, lors qu'il eſt encore tout chaud.

Le boüillon eſtant degraiſsé il faut le remettre dans le pot bien nettoyé, puis battre dans un plat le blanc & la coquille de ſix œufs frais, & lors qu'ils ſeront reduits en écume, verſez-les dans la gélée quand elle commence à boüillir, puis y adjouſter du ſucre rompu par morceaux: C'eſt aſſez d'en mettre un quarteró pour une chopine de boüillon, mais on peut en mettre moins ſi l'on ne met point de

vin

vin dans la gelée, parce qu'elle eſt plus douce que celle où il y en a, mettez auſſi dans le pot la peſanteur d'un demy gros de bonne canelle, plus ou moins ſelon le gouſt du malade, & y adjoutez le jus d'un citron, ou un peu de verjus, ou quelques goutes de vinaigre.

Quand toutes ces choſes ſont enſemble, il faut les meſler & remuër tant que les blancs d'œufs ſoient cuits, il faudra mettre un peu de boüillõ dans une cueilliere, & s'il paroit tranché, c'eſt à dire clair, & comme s'il y avoit des ordures dedans, il faut tirer le pot hors du feu, & paſſer tout chaud par une ſerviete blanche, ou par une chauſſe de feutre ou d'autre étoffe blanche & bien nette. Si le commencement de ce qui coule paroiſt louche, repaſſe-le, faites-le couler proche du feu tenant le pot ſur de la cendre chaude, afin que la gelée paſſe avec plus de facilité par la ſerviete, ou par la chauſſe, & remuez la gelée dans des pots ou écuelles de fayance ou autres, puis les mettez dans un lieu frais, afin que la gelée ſe prenne plus aiſément. Quand il eſt beſoin d'adjouter quelques autres choſes dans une gelée, par exemple du jus de ci-

tron, mettez-le en meſme temps que l'on y met de vin : mais vous remarquerés que la gelée ne ſe conſerve pas plus de deux jours en ſa beauté, quand il y a du jus de citron, ou quelqu'autre choſe aigre.

Si vous n'avez pas beſoin d'une gelée entiere, vous en pourrez faire une demie ou ſeulement un quart de gelée, ne mettant de viande qu'à proportion de ce que l'on deſire faire de gelée.

Maniere de faire de la gelée de Poiſſon.

Prenez du poiſſon frais, par exemple du brochet, de la truitte, de la carpe, des tanches ou d'autre bon poiſſon, vous en pouvez meſler de pluſieurs ſortes enſemble.

Eventrez le poiſſon, & ayant oſté la teſte & le bout de la queuë, coupez le reſte par morceaux & le lavez en pluſieurs eaux, en ſorte qu'il n'y demeure point de ſang, il eſt indifferent décailler le poiſſon, ou de luy laiſſer ſon eſcaille; vous pouvez le laver la derniere fois dans de l'eau tiede; & l'ayãt fait eſgouter, peſez-le prenez-en par exemple deux livres, mettez-les dans un pot de terre bien net & plombé

par

par dedans, & pour chaque livre de poiſſon, verſez-y une chopine d'eau ou un peu plus, & autant de vin blanc.

Mettés le pot au feu, écumez-le exactement, puis adjouſtez-y un petit morceau de celle de poiſſon, & le tiers d'un eſcu d'or peſant de ſel, ou un peu moins. Faites touſiours boüillir le pot juſqu'à ce que le boüillon ſoit conſommé ſuffiſamment, puis en mettés un petit dans une cueilliere, & s'il ſe prend en gelée eſtant refroidy, coulez-le dans une ſerviete : preſſez auſſi le poiſſon, puis degraiſſez le boüillon & l'aſſaiſonnez de ſucre, de canelle, de trois blancs d'œufs avec de coques reduits en mouſſe, mettés y auſſi le jus d'un ou deux citrons, & achevez de faire cette gelée comme la gelée de viande.

Gelée de corne de Cerf.

Mettez dans un pot ou dans un coquemart de terre plombé par dedans, des cornichons ramollis dans l'eau, ou une demie livre de corne de cerf raſpée, adjouſtez-y une pinte d'eau: il faut que le coquemart ne ſoit plein qu'à demy, faites boüillir ces choſes enſemble prés du feu, & les remués ſouvent avec un baſton qui

touche juſques au fond pour empeſcher que la corne de cerf ne ſe ramaſſe au fond du pot, & que le boüillon ne s'éleve auſſi hors du vaiſſeau. Il y en a qui adjoutent un morceau de colle de poiſſon pour avoir plutoſt fait, mais cette gelée n'eſt pas ſi naturelle.

Quand le boüillon eſt beaucoup conſommé, mettez y encore à pluſieurs fois juſques à deux pintes d'eau : retirez un peu le pot ou coquemar, de fois à autre hors du feu, afin de pouvoir remüer plus commodement avec un baſton ce qui eſt dedans, & quand il ne reſtera plus qu'une chopine ou environ de liqueur, mettez y une chopine de vin blanc ou la moitié de vin, & l'autre de verjus, faites-les boüillir enſemble, & les remüez juſqu'à ce que la liqueur ſoit diminuée d'un quart ou environ, en ſorte que vous jugiez qu'il en reſte ſeulement trois demy ſeptiers, & que la gelée ſoit faite. Puis coulez par un linge ce qui reſte de boüillon ſans exprimer le marc, & le clarifiez avec des blancs-d'œufs comme les autres gelées, y ayant adjouté une demie livre de ſucre rompu par morceaux, & le poids d'un demy eſcu de bonne canelle concaſ-

ſée

sée & envelopée au large dans un linge, vous pouvez auſſi y adjouſter deux cueillerées ou un peu plus de jus de citron, pourveu que la perſonne qui doit uſer de cette gelée ne ſoit incommodée de la toux, faites boüillir le tout enſemble dans le vaiſſeau juſqu'à ce que les blancs d'œufs ſoient cuit, & que la gelée ſe fige ſur une aſſiete, lors vous retirerez le pot hors du feu, & la coulerez par la chauſſe de futre dans de petites eſcuelles de fayance, ou dans des taſſes de verre, & la laiſſez prendre en gelée dans un lieu frais.

La maniere de tirer le jus ou ſuc des viandes.

Faites rotir à demy de bonne viande, comme une perdrix, puis faites-y des taillades profondes avec un couteau, & la mettez entre deux aſſiettes, ou entre des morceaux de bois, preſſe-la pour en avoir le jus.

Autre maniere de tirer le ſuc de la viande.

Coupez par tranches un morceau de cimier de bœuf ou d'autre viande charnuë, comme une eſclanche de mouton, faites ces tranches de l'eſpaiſſeur d'un travers de doigt ou enviró, oſtés la graiſ-

ſe s'il y en a, battés vos tranches de viandes pour les attendrir, puis le mettés entre deux plats ſur la cendre chaude, vous pouvés y adjouſter un peu du boüillon du pot.

Lorſque cette viande aura jetté ſon ſuc preſsés-la encore dans un linge afin d'avoir du jus en plus grande abondance, la viande ſera bonne en fricaſsée.

Reſtaurant.

Prenés de bonne viande, par exemple une roëlle de veau ou une eſclanche de mouton degraiſsés-la, & la hachés, vous pouvés y adjoûter un peu de canelle, mettés la dans un alambic, ou dans un coquemart de terre bien net plombé dedans & dehors, couvrés le vaiſſeau avec un morceau de parchemin double, & mouillé, ou avec un couvercle de terre qu'il faut coller au pot avec une bande de linge graiſsé de colle, ou d'empois.

Mettés le coquemart ou alambic dans un chauderon aſſis ſur un tripier, apuyés-le bien dans le milieu du chauderon, puis mettés-y de l'eau & le faites boüillir, afin que ſa vapeur penetre le pot, & faſſe fondre le ſuc de la chair.

Quand vous jugerez que la viande aura

jetté

jetté ſon ſuc retirez-là hors du pot, verſez dans une eſcuelle ce que vous aurez de ſuc, & pour en uſer, il n'y a qu'à en faire tiedir autant que l'on en veut prendre, y adjoutant du ſucre ſi l'on en deſire.

Autre maniere de reſtaurent.

Prenez par exemple la moitié d'un chapon ou de quelque autre volaille, ou du mouton, ou d'autre viande, lavés-la apres l'avoir degraiſsée puis la faites boüillir dans un pot de terre qui ſoit bien net, lorſque la chair ſera bien cuite, vous tirerés le boüillon, & le degraiſſerés quand il ſera refroidy : le boüillon eſtant fait, il faudra prendre de bonne viande cruë, comme de la chair de poulle, ou du mouton, ou d'autre viande, s'il y a de la graiſſe oſtés là, puis vous acherés bien menu la chair, & luy ferez prendre ſeulement un boüillon dans un peu d'eau, pour conſommer l'humidité plus groſſiere, la remüant de fois à d'autre avec une cueilliere pour empeſcher qu'elle ne ſe bruſle, puis il la faut tirer à ſec, ou bien l'on ſe contentera d'eſchauder la chair achée verſát deſſus de l'eau boüillante pour en oſter l'humidité plus groſſiere, puis ayant jetté cette eau, & laiſsé egouter la viande,

il la faudra mettre peu à peu dãs un alambic de verre, on peut y adjouſter un brin de canelle, ou une poignée d'orge mondé, & des raiſins de damas, ou quelque conſerve, ou theriaque, ou quelques herbes, comme des laituës, ou cerfeüil, de la bourache, du chardon beniſt, du ſoucy, de la ſcabieuſe, de la ſauge, de l'aigremoine, des roſes de Provins, ou ce qu'il vous plaira, mettés y auſſi le bouïllon que vous avés deſia preparé; puis adjoûtés une chape ſur l'alambic, luttés les deux vaiſſeaux d'une bande de linge ou de papier, puis mettez l'alambic dans un chauderon, & faites la diſtillation comme nous l'avons deſia propoſé. Mettez auſſi une bouteille à long col ou recipient de verre au bec, au col de l'alambic pour recevoir la liqueur qui diſtillera juſqu'à ce qu'il ne coule preſque plus rien.

Si vous deſirez que le reſtaurant ſoit plus fort, il n'y a qu'à verſer ſur le marc, la liqueur diſtillée, y adjouſtant s'il eſt beſoin quelque medicament cordial, couvrez l'alambic avec un parchemin, ou d'un papier double, & le mettez ſur des cendres un peu chaudes, ou au bain marin, & l'y laiſſez infuſer toute la nuict, puis

puis vous decouvrirez l'alambic, & le mettrez la chape de verre pour reïterer la diſtillation dans le bain marin, & ayant laiſsé refroidir la liqueur diſtilée, vous la mettrez dans une boureille de verre double, tenez la bien bouchée.

Au lieu de faire le reſtaurant au bain marin, on peut le faire ſur des cendres ou du ſable moderement chaud. Mais on aura beaucoup moins de reſtaurant, parce qu'il faut qu'il reſte une partie de l'humidité dans l'alambic pour empeſcher que la chair ne ſe bruſle, & que le reſtaurant ne ſente le feu.

Carbonade ou Grillade.

Prenez un pigeonneau, ou un autre oyſeau, & le fendez tout le long de l'eſtomach, l'ayant ouvert, poudrez-le par dedans avec de la mie de pain, & du ſel, & du poivre, meſlez enſemble, & le mettez cuire ſur le gril, puis y faites une ſaulce avec du vinaigre, on y peut auſſi adjouter l'oignon. On peut faire cuire de la façon des tranches de chair cruë, qui ſoient aſsés minces, les ayant battuës pour les attendrir, & quand elles ſont cuites moderement d'un coſté, il les faut retourner de l'autre, & les oſter du feu

avant

avant qu'elles ſoient ſeches. On peut piquer ſur les tranches quelques cloux de girofle, & un peu de laurier avant que les faire cuire, on peut ſervir ce ragouſt avec une ſauſſe douce.

Viande frite en pluſieurs manieres.

Prenés, par exemple, une poitrine de veau, & la mettés dans le pot avec d'autres viandes, & lors qu'elle eſt cuite, retirés-là à ſec, quand on ſera preſt à diſner, il faut fendre en deux, c'eſt à dire ſeparer le deſſus d'avec le deſſous, afin que la friture penetre par tout, puis remettre les pieces l'une ſur l'autre, dorés-le deſſus & le deſſous, & non pas le dedans, avec deux jaunes d'œufs, puis le poudrez bien avec de la mie de pain & du ſel menu meſlés enſemble, puis la mettés dans la poëſle où il y ait du ſain doux, ou du beurre qui ſoit bien chaud, & que le coſté charnu ſoit deſſous, remuez ſouvent la poëſle pour empeſcher que la viande ne ſoit bruſlée, & quand elle aura pris de la couleur en ſorte qu'elle ſoit riſſolée, il la faut retourner de l'autre coſté, puis lors qu'elle aura pris aſſez de couleur tirez-là à ſec avec une eſcumoire, & la faites eſgoutter, puis la mettez ſur une aſſiete creuſe, & du petſil par deſſus qui ſoit frit

dans la poëſle, mais prenez garde qu'il ne ſoit pas bruſlé.

Autre viande frite.

Prenez des tranches de chair cruë qui ſoient minces & entrelardées, ou des coſtelettes de mouton, battez les bien, puis poudrez-les de mie de pain & de ſel, mettez les cuire dans une poëſle, où il y ait du beurre à demy roux, & quand elles ſeront cuites d'un coſté, retournez les de l'autre, puis oſtez ce qui reſte de graiſſe, & adjouſtez un peu de verjus dans la poëſle, & leur ayant donné un tour de poëſle, verſez-le dans un plat, & le poudrez d'un peu de ſel, & muſcade.

Viande frite en biguets.

Deſlayez une poignée ou deux de farine avec du vin blanc, ou du verjus, ou du laict, en ſorte que cette boüillie ſoit à peu prés comme de la creſme mediocrement eſpaiſſe, puis trempez y la viande que vous deſirés frire l'ayant auparavant battuë. Par exemple, une poitrine de veau, à laquelle il faut faire quelques taillades dans le millieu, ce qu'il faut faire aux viandes eſpaiſſes, mettés cuire cette viãde dans une poëſle avec du ſain doux,

ou

ou du beurre, ou de l'huile bien chaude, & quand elle ſera cuite d'un coſté, il la faut retourner ſur l'autre, & puis la tirer à ſec lors qu'elle eſt cuite, & la mettre ſur une aſſiete la poudrant de ſel, on peut l'arroſer d'un peu de verjus, ou du jus d'orange, ou de citron, & mettre encore par deſſus du perſil frit moderement dans la poëſle.

Fricaſsée d'oyſeaux ou autre viande à la ſauce rouſſe.

Prenez des poulets ou d'autres oyſeaux, & les mettez par membres, ou quartiers, ou ſi les oyſeaux ſont petits, comme des alouëttes, on ſe contente de fendre le vẽtre, & apres avoir oſté ce qui eſt dedans, il faut battre un peu les oyſeaux, & les applatir, puis les mettre cuire dans une poëſle avec du beurre demy roux, lors qu'ils ſerõt cuits ſuffiſamment d'un coſtés retournés-les de l'autre, & eſtant cuits, il faut oſter ce qui reſte de graiſſe, puis mettre dans la poëſle avec la fricaſsé du ſel, du verjus, un peu d'écorce d'orãge, quelque feüille de laurier, & leur faire prẽdre un petit boüillon enſemble, puis les mettés dans un plat, & rapés par deſſus un peu de croute de pain,

&

& de muſcade, on peut adjouter à cette ſauſſe un jus de citron, ou d'orange, & y mettre du perſil aché groſſierement.

Fricaſsées de poulets, ou pigeonneaux, ou d'autre viande cruë.

Prenés par exemple une poitrine de veau, ou une couple de poulets coupés par morceaux, & le mettés tremper dans une eſcuelle avec de l'eau tant qu'elle ſurnage de deux doigts, puis on mettra ſur le feu dans une poiſle, ou chauderon un quarteron de beurre ou plus, & lors qu'il eſt un peu roux, il faut tirer les poulets hors de l'eau, & les mettre dans le beurre boüillir un boüillon ou deux, puis y adjouter prés d'une pinte d'eau, en laquelle on les aura fait tremper, faites-la tieder auparavãt, quelques-uns y mettent un demy-ſeptier de vin, mais il fait durcir la viande, & il n'eſt bon qu'avec du veau, adjoutés-y du ſel, deux ou trois cloux de girofle, & lorſque la fricaſsée ſera cuite à demy, mettés y un peu de poivre, du perſil, & quelques ciboulles entieres, afin de les retirer apres que la ſauſſe eſt faite. On peut y adjouter auſſi des aſperges, des queuës d'artichaux, des champignons coupez par morceaux, &

faire

faire cuire le tout enſemble, & retournez de fois à autre la fricaſsée, on peut ſur la fin y adjouter du verjus, ou vinaigre, ou une ſauſſe blanche.

Autre fricaſsée.

Coupés par morceaux des poulets; ou une poitrine de veau, puis les mettez dans un plat avec beaucop d'eau, & en ayant jetté une partie, il faut mettre les poulets dans une poëſle avec le reſte de l'eau autant qu'il en eſt beſoin pour les cuire, y adjouſtant en meſme temps du beurre, du ſel, du clou un petit bouquet de tim & marjolaine; vous y pouvés mettre un oignon ou ciboule entiere, du perſil coupé menu, du poivre, des queuës d'artichaux, des aſperges rõpuës, du verjus en grain ou des groſeilles; faites cuire le tout enſemble, & ſur la fin lors que la ſauſſe eſt bien conſommée, on peut y adjouſter des jaunes d'œufs delayés avec du verjus ou vinaigre, mettant autant de jaunes d'œufs & de cueillerées de liqueur qu'il y a de poulets, quand cette ſauce eſt avec la fricaſsée il faut remuer un petit le tout ſur le feu, leur donnant un tour ou deux de poëſle, & dreſſer incontinent pour empeſcher

que

que cette ſauſſe ne ſe tourne la laiſſant plus long-temps ſur le feu. Quand la fricaſsée eſt dreſsée dans un plat, on peut y raper par deſſus de la muſcade avec du perſil frit.

Au lieu de ſauſſe blanche on peut mettre de la creſme dans une fricaſsée ; par exemple pour deux poulets, il faut une mediocre verrée, ou environ, de bonne creſme, parce que la creſme foiſonne ; & quand la fricaſſée eſt cuitte, vous retirerez la poëſle du feu, & y verſerez la creſme.

Les Normands meſlent de la creſme en la pluſpart de leurs ſauſſes; par exemple dans la moruë, & dans des pruneaux.

Il faut retourner pluſieurs fois la fricaſſée, de ſorte qu'elle ne ſente point la fumée, puis la dreſſer dans un plat ſans adjouter avec la creſme ny muſcade, ny rapure de pain, ny rien qui ſoit aigre.

Autre fricaſſée.

Prenez des pigeonneaux, ou poulets, ou d'autres viandes, mettez la par morceaux, puis la faites cuire avec de l'eau, du ſel, du clou, du tim, de la marjolaine, un oignon ou ciboulle, & quand la viande,

de ſera cuite, tirez-la à ſec, & la faites égouter, puis la fricaſſer dans du beurre roux juſques à ce qu'elle aye de la couleur; puis y jettez du perſil, & un peu de temps apres un ou deux jaunes d'œufs delayez avec un peu de verjus, leur donnant un tour de poëſle, puis la dreſſez.

Autre fricaſsée.

Prenez du beurre & le faites rouſſir à demy, ou coupez du lard par petits morceaux de la groſſeur d'une amende, & le faites fondre dans une poëſle; & lors qu'il ſera bien chaud, il faut oſter les cretons, puis y mettez la viande coupée par morceaux, par exemple, des poulets, ou une poitrine de veau: donnez quelques tours de poëſle à la viande, afin qu'elle prenne le gouſt du lard, ou du beurre, puis y adjoutez de l'eau chaude, du ſel, un peu d'hyſope, & le reſte de l'aſſaiſonnement, & faites cuire le tout enſemble: Quelques-uns y mettent un verre de vin blanc au lieu d'eau. Quand la viande eſt preſque cuite, on peut y adjouter auſſi une ſauſſe blanche.

Capilotade.

Mettés du beurre dans une poële avec de la viande cuite, qui ſoit coupée par mor-

morceaux, adjoutez-y du ſel, de l'ecorce d'orenge, du poivre, ou d'autre épice, de la ciboulle hachée menu, des croutons de pain, avec un peu de perſil, un peu d'eau, ou du bouïllon du pot, & des capres ſi vous en voulés; faites cuire le tout enſemble juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit faite, y adjouſtant ſur la fin une pointe de verjus, ou de vinaigre, puis on rapera par deſſus de la muſcade, & de la crouſte de pain: Quelquefois on met une ſauſſe blanche dans la capilotade avant que de la dreſſer, auquel cas il ne faut point mettre de verjus ny de vinaigre en faiſant cuire la viande.

Autre Capilotade.

Prenez un poulet ou d'autre viande cuite, & l'ayant coupée par morceaux, mettez la dans un plat avec de l'eau, ou du bouïllon du pot: on y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parcequ'il fait durcir la viande: adjoutez-y du ſel, & de la chaplure de pain, un peu d'écorce d'orange, ou de cloux de girofle & les faites cuire juſques à ce que la ſauſſe ſoit faite. On y peut adjouſter du verjus, ou du jus d'orange, ou de citron.

Galimafrée.

Prenez du mouton roſti, par exemple

une eſpaule de mouton roſtie, & pluſtoſt chaude que froide, levez la peau entiere, puis hachez la chair bien menu, & la mettez dans la poëſle, avec des capres, & du raiſin de corinthe, du cloux de girofle, un oignon, ou ciboule, du verjus en grain dans la ſaiſon, du ſel, & un petit morceau de ſucre, un bon verre d'eau, un peu de boüillon du pot, & prés d'un quarteron de beurre, faites boüillir tout enſemble un bon quart-d'heure ou environ, juſqu'à ce que cela ſoit de bon gouſt, y adjouſtant ſur la fin, du verjus, ou jus d'orange & rapez de la muſcade avant que d'oſter ce hachis de la poëſle, il faut prendre les os & la peau de l'eſpaule & les faire griller un petit, puis les mettre ſur la galimafrée dans un plat, apres avoir oſté l'oignon, ou la ciboule, on peut accommoder un gigot de la meſme façon.

Hachis de la viande chaude.

Mettez dans un plat un oignon entier, ou une groſſe ciboule, avec de l'eau du ſel, & de l'orange, faites les boüillir enſemble, juſqu'à ce que l'oignon ſoit un peu cuit, puis y adjoutez la viande cuite, coupez par morceaux, par exemple, des tranches d'un membre de mouton

ton ſortant de la broche, & apres un boüillon ou deux, adjoutez y un petit de poivre, ou de muſcade, & de chaplure de pain, de verjus, ou vinaigre, & les faites bouïllir quelque temps.

Hachis de viande froide.

Prenez de la viande cuite boüillie, ou rotie, par exemple un membre de mouton, hachez-la bien menu, & la mettez dans un plat, ou dans une poëſle, où il y ait du beurre fondu, vous pouvez y adjouter un peu d'eau, ou du boüillon gras, du ſel à diſcretion, un peu d'ecorſe d'orange, un peu de tim, un ou deux cloux de girofle, ou une feüille de laurier du perſil haché menu, un oignon, ou groſſe ciboule entiere, du verjus en grain, des raiſins de corinthe, & un petit morceau de ſucre ſi vous voulez.

On peut y adjouter auſſi de la moële, ou de la graiſſe de bœuf, & du lard gras, faites cuire le hachis ſuffiſamment, & ſur la fin vous pouvez y adjouter du verjus, & quand il ſera dreſsé, rapez de la muſcade, ou de la croute de pain, & y piquez des apreſtes de pain frit.

Hachis de viande crue, & andoüillettes.

Prenez par exemple une livre de rouëlle de veau, ou de porc frais, du bœuf,

ou autre viande cruë, on peut meſler enſemble de pluſieurs ſortes, & prendre, par exemple, une demie livre de veau, une demie livre de mouton, & ce hachis ſera moins dur que s'il eſtoit fait de veau ſeul. Il faut oſter les peaux, & les os s'il y en a, & hacher la viande bien menuë, puis y adjouter du ſel du perſil, des gouſſes d'ail auſſi quand on les ayme, preſque autant peſant de panne de porc, ou de graiſſe, ou moëlle de bœuf, & un peu de lard gras ſi vous voulez, y mettant moins de moëlle ou graiſſe, puis achever de hacher de la viande bien menuë juſqu'à ce que la graiſſe ſoit hachée menuë mediocrement: on peut y meſler des champignons, du raiſin de Corinthe, du pignon, & meſme du fromage un peu affiné, mettez le hachis dans une terrine avec un peu d'eau, ou plutoſt du boüillon du pot, y adjoutant ſi bon vous ſemble au lieu d'ail, du perſil, un pignon, un petit bouquet de thim, & de marjolaine & quelques cloux de girofle, faites cuire doucement ce hachis à petit feu, & quand il ſera cuits, adjoutez-y une pointe de verjus, ou une ſauſſe blanche faite de verjus, ou jaunes d'œufs, & le laiſſez cuire quelque

quelque temps sur le feu, puis ostez l'oignon, le clou, & les fines herbes: on peut raper par dessus de la croute de pain, ou vn peu de muscade.

Vous pouuez faire cuire aussi le hachis dans vn plat ou tourtiere couuerte, mettant vn peu de feu dessus & dessous, & auant que de le faire cuire, on deslaye le blanc, & le jaune de deux œufs, on les mesle auec le hachis pour lier la viande, & en faire vne forme de gateau espais de deux trauers de doitgs, puis on le fait cuire auec du boüillon du pot & des marons, en le faisant, & lors qu'il est presque cuit, on y adiouste vne sausse blanche, & vn peu de muscade sur la fin, ou bien au lieu de faire cuire ce hachis en vne masse en forme de gasteau, on en fait des andoüilletes, ou des petites pelottes de la grosseur d'vn œuf.

Quelque fois on enuelope le hachis dans de la cresPine, ou toile grasse d'vn veau, ou d'vn porc pour le reduire en petites andoüilles, ou ceruelas de la longueur de la main, liant ou pinçant les deux bouts: Il faut piquer par dessus quelques cloux de girofle, puis faire cuire doucement les andüoilletes sur le gril, les

ayant fait boüillir vn boüillon ou deux dans le pot auant que les faire rôtir, mais il ne faut point mettre dans ces andouillettes du raiſin de Corinthe, ny du ſucre, ny du fromage.

Eſtuuée ou Gibelette.

Prenez par exemple vne poitrine de veau, ou vne piece d'autre viande, faites-y des entailles ſi elle eſt eſpaiſſe, ou la coupez par morceaux, on peut accommoder de la meſme façon des poulets, ou d'autres oiſeaux, ayant aplaty l'eſtomac, mettez la viande dãs vne terrine ou dans vn pot auec de bon boüillon, ou de l'eau tant qu'elle ſurnage enuiron trois doigts ou plus, en ſorte, qu'il y en ait aſſez pour cuire la viande, ſans qu'il ſoit beſoin d'y en mettre, adioutez-y vn demy quarteron de moëlle, ou de beurre s'il en eſt beſoin, du ſel, trois ou quatre cloux de girofle, vn peu de poivre, vne feüille pe laurier, vn brin de thim, vne ciboulete, ou vn oignon, vn demie quarteron de petit lard ou environ, & faites cuire le tout enſemble, retournant la viande de fois à autre meſme dés qu'elle commence à cuire.

Quand la viande ſera cuite à demy, adioutez-y des aſperges rompuës ou deux

ou

trois culs d'artichaux pelez & coupez par quartiers. On peut y mettre auſſi des champignons, remettez-y du boüillon, ou de l'eau chaude s'il eſt beſoin, quelqu'vns y adioutent vn demy-ſeptier de vin, mais il rend la viande coriace, & il n'eſt bon qu'auec le veau; faites cuire tout enſemble parfaitement, en ſorte que la ſauſſe ne demeure ny trop longue, ny trop courte, auant que ſeruir, il faut oſter l'oignon, & les herbes fines.

Si c'eſt du veau que l'on ait fait cuire de cette façon, vous pouuez y adiouter ſur la fin vne ſauſſe blanche de jaunes d'œufs, & de verjus delayés enſemble au lieu d'y mettre du vin. On peut auſſi farcir vne poitrine de veau, puis la faire cuire entre deux plats, ou dans vne terrine auec du boüillon du pot, ou de l'eau, ou quelques tranches de lard, y adjoutant le reſte de l'aſſaiſonnement, comme vn peu de moëlle, des aſperges, des culs d'artichaux, & ſur la fin y adiouter vne ſauſſe blanche, & tenir encore quelque temps la terrine ſur la cendre chaude, ſans faire boüillir cette ſauſſe, pour empeſcher qu'elle ne tourne.

Bœuf en compote ou à la mode.

Prenez vne piece de bœuf eſpaiſſe de deux bon doigts, battez-la, puis la mettez tremper vne heure ou deux auec des lardons dans vn peu de vinaigre, & du verjus, aſſaiſonné de ſel, de poivre, & d'vne feuille de laurier, ou d'autres herbes fines, retournez-la vne fois dans cette ſaumure, & l'ayant retirée, lardez-la ou bien vous y ferez des taillades profondes, dans leſquelles vous enfonſerez de gros lardons ſalez & eſpiſſez, puis vous la mettrez en paſte, ou bien vous la ferez cuire comme vne daube, y adioutant le meſme aſſaiſonnement, & elle aura le gouſt de venaiſon, ſervez-la auec la ſauſſe.

Compote, ou hoche-pot,

Prenez par exemple vne poitrine de veau, ou quatre pigeonneaux, mettez les dans vne terrine ou dans vn pot, avec de l'eau, ou pluſtoſt du boüillon de viande ſans herbes, en ſorte que la viande nage dans le boüillon, pour les faire cuire, adioutez-y du ſel, quelques cloux de girofle, vn oignon ou vne ſiboule entiere, vne petite feüille de laurier, vn demy quarteron ou enuiron de lard gras, auec

autant

autant de moëlle de bœuf, & faites cuire tout enſemble. On peut y adiouter des culs d'artichaux, des aſperges, des champignõs, vne douzaine de grains de verjus en grain, & quand la compote eſt preſque cuite, mettez-y du verjus à diſcretion, & des petites croutes de pain coupées en guiſe de marons, apres les auoir frit dans du beurre ou dans de l'huile, faites encore prendre vn boüillon ou deux à la compote, puis la dreſſez & en oſté l'oignon.

Quand la compote eſt dreſſée, on peut y adiouter du jus de mouton, ou d'autre viande rotie, & ne le pas faire boüillir beaucoup, de peur qu'il ne s'aigriſſe, & que la ſauſſe ne ſe tourne.

Autre compote douce.

Prenez des pigeons, ou des ramiers, ou d'autre viande rotie, mettez les dans vn pot avec du ſel, des raiſins de Corinthe, ou autres bons raiſins, des dattes, ou des pruneaux, des marons rotis, du ſucre, de la canelle, de l'eau ou pluſtoſt du bouillon du pot, vn ou deux cloux de girofle, & du lard gras, faites boüillir tout enſemble, deſcouurez le pot de fois à autre pour remuër la compote, & empeſ-

cher qu'elle ne ſe bruſle, & ſur la fin adjoutez-y du vin, puis vn filet de vinaigre; & quand elle ſera dreſſée, on peut raper deſſus de la croute de pain, & garnir le plat d'apreſtes de pain roti ſur le gril & trempé dans la ſauſſe.

Paſté en poſt.

Prenez de telle ſorte de viande qu'il vous plaira; par exemple, deux liures de bœuf de cimier, ou vn membre de mouton, oſté la peau, les nerfs, & ſeparez la chair d'auec les os, & la haché bien menu, auec vn quarteron, de moëlle, ou de graiſſe de bœuf, ou de mouton, & vn demy quarterõ, ou autãt qu'il ſera beſoin, de gros lard ſans leueure, caſſez auſſi les os, & mettés tout dãs vn pot auec de l'eau ou pluſtoſt du boüillon à la viande, tant qu'il ſurnage de trois doigts, adioutez-y du beurre s'il eſt beſoin, vne petite feuille de laurier, ou quelques gouſſes d'ail, auec du perſil pour oſter le gouſt de l'ail, cinq ou ſix cloux de girofle, du ſel, on y peut mettre vn oignon, ou vne ſiboule, du verjus en grain, vne poigné de raiſins de Corinthe & du pignon, des chaſtaignes, ou marons rotis, faites cuire le tout doucement, & oſté l'eſcume, retournez de

fois

fois à autres, ce qui eſt dans le pot, & ſi la ſauſſe eſt trop courte, s'il faut de bonne heure y remettre du boüillon, ou de l'eau chaude ſuffiſamment, pour acheuer de cuire la viande.

Quand le paſté eſt preſque cuit, adioutez-y vn peu de verjus, ou de vinaigre, du jus de viande rôtie y ſeroit bon, & des jaunes d'œufs durcis coupez par morceaux. Acheuez de faire cuire le paſté, & quand il ſera dreſſé, on peut raper de la muſcade deſſus, & y piquer des aprêtes de pain frit, quelques-vns y font vne ſauſſe douce.

Eſcorchez vne eſclanche de mouton, en ſorte que la peau demeure entiere, puis faites le hachis, & quand il ſera aſſaiſonné, il faut laiſſer à la peau l'os du manche oſtant les autres os, & le hachis eſtant fait, le remettez dans la peau du membre de mouton, & le recoudre, puis faite cuire cette viande dans vn pot. On peut auſſi la faire cuire à la broche.

Ciué.

Prenez de telle viande qu'il vous plaira, par exemple vn morceau de porc frais, ou de veau, ou plutoſt la moitié d'vn lievre, & y adioutez d'autre viande s'il

eſt beſoin, battez la viande, & la coupez par morceaux aſſez gros, & la mettez dans vn pot, avec du ſel, vn morceau de petit lard, vn peu d'eſcorſe d'orange, des foyes de volailles, ou le foye d'vne lievre, & de l'eau, ou pluſtoſt du boüillon de viande, & quand le ciué ſera cuit à demy, ou vn peu plus, retirez les foyes s'il y en a, mettez au pot vn petit bouquet d'herbes fines, quelque cloux de girofle, quelques oignons frits dans du ſain doux & du vinaigre, dans lequel on aura detrẽpé du pain ſeché au feu auec les foyes de lievre, & acheuez de faire cuire le ciué doucement, en ſorte que la ſauſſe ſoit eſpaiſſe, courte & bien liée, ou bien on dreſſe le ciué ſur les tranchés de pain ſechez au feu.

Autre ciué à la ſauſſe douce.

Prenez vn chapon, ou des poulets, ou d'autre viande, & l'ayant fait rotir, vn peu plus qu'à demy, mettez-la par morceaux dans vn pot, avec du boüillon de viande, du ſel, & quelques cloux de girofle, & les faites boüillir doucement quelque temps.

Il faut auſſi broyer auec du vinaigre, des amãdes douces qui ayent eſté ſechées

au

au feu, & les paſſer par vn linge, ou eſtamine pour en auoir la moëſle, ou le laict, & faite tremper auſſi ſeparement dans du vinaigre, de pain roti, & le bien eſcacher quand il ſera rempli, puis l'ayant meſlé auec du laict, ou moëlle d'amendes, les verſer dans le ciué, lors qu'il aura boüilly quelque temps, y adioutant quelques morceaux de canelle liez enſemble, & du ſucre ce qu'il en faudra pour faire la ſauſſe douce, faite boüillir le tout bien doucement iuſqu'à ce que le ciué ſoit cuit, le remuant & retournant de fois à autre pour empécher qu'il ne s'attache au pot & ne ſe bruſle.

Haricot.

Prenez vn bout ſaigneux, ou vne poitrine de mouton, ou de la queuë de bœuf, coupez la par morceaux long de deux ou trois trauers de doigt & les mettez dans vn pot, auec de la moëlle, ou de la graiſſe de bœuf, du ſel, vn peu de clou, vn brin de ſauge, ou vne feüille de laurier ſec, & de l'eau à diſcretion: & quand la viande ſera cuite à demy, adioutez y des nauets coupez par morceaux, qui ſoient lauez dans de l'eau chaude, on y peut adiouter des chaſtaignes, ou des morceaux de ſau-

ciſſe, ou des ſauciſſons, acheuez de faire cuire tout emſemble iuſqu'à ce que la ſauſſe ſoit aſſez courte, & que la viande ſoit cuite, puis mettés-y vne ou deux roties de pain bien ſechée, qui ayent trempé quelque temps dans du vinaigre, meſlés-les auec le haricot auant que le dreſſer, quelques-vns mettent des pruneaux, & des raiſins dans les haricots quand on ayme cette douceur.

Viande rotie & farcie

Prenez par exemple vne poitrine de veau; ou d'autre viande rôtie toute chaude, leuez la peau du deſſus, puis oſté la chair & la hachés bien menu auec de la moëlle de bœuf, vne groſſe poignée de laictuës amorties dans l'eau chaude, mettés y auſſi de l'ozeille, de la poirée, vn peu de perſil, du ſel, du poivre, ou d'autre eſpice; vn peu des fines herbes, des iaunes d'œufs durs, & gros comme vne noix de lard. On peut y adjoûter vne petite poignée de pignon, & des raiſins de Corinthe meſlés enſemble, vn peu de champignons, pluſtoſt cuits que crus, & coupés menu; mettés ce hachis dans vne poîle, ou dans vne tourtiere, dans laquelle il y ait vn demy quarteró ou enuiron,

de

de beurre déja fondu, faites cuire cette farce, si vous iugez que la sausse soit trop courte, adioutez-y vn peu de boüillon du pot, ou de l'eau chaude, & quand la farce sera cuite, on peut y adiouter du verjus, & la dresser quelque temps apres, puis l'enfermez dans la poitrine entre les os & la peau, en sorte qu'elle paroisse comme si elle estoit entiere.

Si on ne veut pas oster la chair hors d'vne poitrine, il n'y a qu'à faire de la farce separemét comme celle des œufs durs farcis, & lors qu'elle est cuite, il faut prendre vne poitrine de veau rotie toute chaude, & detacher la chair d'auec les os auec vn baston plat, puis y fourer de la farce autant qu'il en pourra tenir, ou seulement seruir la farce sous la viande.

Autre farce.

Prenez le mouſt d'vn cochon de laict, vn morceau de veau, auec autant de lard, & de graisse de bœuf, vne bonne poignée d'ozeille, vn peu de thin & de marjolaine, du persil, des ciboules & des champignons, hachez le tout ensemble bien menu, & faites cuire cette farce dans vn plat, auec vn peu de bon boüillon, du sel, du clou, du poivre, ou d'au-

tre

tres espices; & quand elle est cuite, & que l'on est prest à seruir, adioutez-y quelques iaunes d'œufs durcis, & mettez cette farce dans le ventre d'vn cochon, ou d'vn oyson roti, & le seruez.

Pour faire la peau du cochon bien friande, frotez-la vne fois auec de l'huile & du vinaigre meslez ensemble; pendant qu'on fait rostir le cochon de laict.

Autre farce cruë.

Prenez ce qu'il faut d'herbes pour faire de la farce aux œufs durs farcis, hachez bien menu le tout ensemble auec le reste de l'assaisonnement, le blanc & le iaune des deux œufs cruds, & vn peu de beurre fondu, vous y pouuez adiouter du fromage vn petit affiné, & coupé bien menu, & des chastaignes entieres déja cuites, ou des petites croutes de pain en guise de marons, mettez cette farce toute cruë dans le ventre d'vn cochon, puis le fermez, & le mettez à la broche.

Il faut aussi prendre garde que la farce pour toute sorte de viandes fades, ou doussatres, comme pour vn cochon, ou vn oyson, doit estre de haut goust, sans y mettre de raisins de Corinthe, ny autre chose fade, il est bon d'y adiouter vn oignon

gnon vn peu fondu, & le retirer entier quand la viande eſt cuite, afin que l gouſt de la farce ſoit plus releué.

Cette farce cruë eſt bonne pour mettre dans vne poitrine de veau que l'on veut faire entre deux plats.

Viande à la daube.

Prenez par exemple le derriere d'vn lapin, ou d'vn lievre, c'eſt à dire, le rable, & les cuiſſes, on peut oſter la premiere peau, puis il faut entre-larder la viande en long & en trauers, en ſorte qu'il y ait du lard de tous coſtez, comme ſi c'eſtoit pour mettre en paſte, & que les lardons ſoient gros, & ayant trempé dans du vinaigre, ou du verjus, & qu'ils ſoient poudrez d'epices ſalées, puis mettez dans vne terrine des tranches de lard biẽ minces, tant que le fond en ſoit couuert, puis y adioutez la viande, & mettez en ſuitte la terrine ſur le feu, & ayant laiſſé fondre le lard à demy, vous y adjouſterez vne chopine de vin blanc & de l'eau tant qu'elle ſurnage la viande d'vn bon trauers de doigt, mettez-y auſſi vn oignon, vn petit brin de thim, trois ou quatre cloux de girofle, du ſel, vne feuille de laurier, & couurez la terrine, &

faites

faites boüillir le tout enſemble, iuſqu'à ce que la viande ſoit bien cuite, retournez-la de fois à autre, afin qu'elle cuiſe eſgalement de tous coſtez. Laiſſez-la refroidir dans ſa ſauce, puis la tirez à ſec pour la ſervir, car ſi vous y laiſſez la ſauſſe ce ſera vne compote.

Groſſe viande à la daube.

Si vous deſirez mettre à la daube de la chair de boucherie; par exemple, vne tranche de bœuf eſpaiſe du trauers de deux ou trois doigts, ou vne eſclanche de mouton, il faut qu'elle ſoit mortifiée, puis la battre auec vn roulleau de bois, pour l'attendrir, & oſter la peau & faire des entailles profondes dans la chair, & la larder prés à prés en long, & en trauers, comme ſi c'eſtoit pour mettre en paſte auec des lardons gros comme le doigt, & aſſez longs, qui ſoient enfermez comme nous l'auons dit.

Quand la viande eſt lardée, on peut l'enueloper d'vn linge blanc, & la mettre dans vne terrine, ou dans vn pot auec de l'eau ſuffiſamment, du ſel des fines herbes du laurier, marjolaine, du clou de girofle, des marons, on peut y adiouſter vn morceau de lard, ou plûtoſt vn

quar

quarteron de moëlle, faites cuire la viande iuſqu'à ce que le boüillon ſoit beaucoup conſommé, lors rempliſſez le pot auec du vin qui ne ſoit pas froid, ſi vous deſirez que la ſauſſe ſoit douce adioutez-y du ſucre, & de la canelle, ſi c'eſt du bœuf que vous faſſiez cuire, il ſuffit d'y mettre vn peu de verjus, ou du vinaigre quand cette viande eſt cuite, le vin la rendroit dure, il la faut laiſſer refroidir dans ſon boüillon ſi on la veut manger froide, puis la tirés à ſec, & la deuelopez.

On peut la laiſſer dans la ſauſſe, ce ſera vne compote.

On apreſte de la meſme façon les oyſeaux, comme vne volaille d'Inde, vn canard, vn oyſon, ſans oſter la peau, il n'y a qu'à applatir l'eſtomac, puis larder la viande auec de gros lard, puis enuelopper la volaille dans vn linge, & la faire cuire comme nous venons de dire.

Viande à la ſuiſſe.

Prenez vne eſclanche de mouton, ou vn canard, ou d'autre viande lardée, & accommodé comme pour faire vne daube, & ſi vous voulez n'auoir pas la peine de la larder, il ſuffit de la mettre au pot auec du lard de la moëlle ou du beurre,

du

du boüillon du pot ou de l'eau, du ſel, ou quelques fines herbes, & ſi la viande eſt aiſée à cuire, adioutez-y en méme temps des nauets lauez en eau tiede, apres les auoir fait boüillir vn boüillon ou deux: mais ſi la viande eſt dure à cuire, il la faut faire cuire à demy dans le pot, puis y adiouſter les nauets, & ſur la fin l'on peut y mettre des chaſtagnes roſties, & des champignons.

Quand la viande eſt cuite, il la faut dreſſer dans vn plat auec du pain roſty, & arroſer de vinaigre ou de jus de viande roſtie, ou des deux enſemble. On peut mettre par deſſus, ou autour de la viande, des appreſtes de pain frit dans du beurre, ſi vous n'aimez mieux tirer les nauets quand ils ſeront cuits vn peu plus qu'à demy, puis les fariner & les frire dans du beurre roux, les tirer à ſec, & les remettre dans le pot quand la viande eſt quaſi cuite, & les arranger ſur la viande quand elle eſt dans le plat.

Viande au court-boüillon.

Prenez par exemple vn cochon de laict preſt à mettre à la broche, & le mettez en quatre quartiers, on peut le laiſſer tout entier; & ayant oſté tout ce qui eſt dans le ventre, il faudra le fendre tout du long

iuſques aux os, & faites quelques entaillades aux cuiſſes & aux eſpaulles, & le larder de gros lard, puis enueloper la viãde d'vn linge blanc, & la mettre dans vn chauderon auec de l'eau, ou du bouillon, tant qu'il y en ait par deſſus, y adjouſtant vne demie liure de lard plus ou moins, ſelon la quantité de la viande; faites la cuire iuſqu'à moitié, puis la tirez à ſec; & ayant oſté le bouillon ſi l'on veut, il faudra mettre au fond du chauderõ quelques fines herbes, comme vn peu de thim, ou de romarin, de la ſauge, ou du laurier auec quelques cloux de girofle, & vn morceau d'eſcorce d'orange ou de citron, & du ſel, puis y remettre le cochon toûjours enueloppez, & y adiouſter du vin blanc autant qu'il en faut pour acheuer de faire cuire la viande iuſqu'à ce que la ſauſſe ſoit quaſi conſommée, puis la tirerez hors du chauderon, & la mettez à ſec dans vn plat dans vn linge net, auec quelques brins de romarins ou du perſil.

Viande à la marmade.

Prenez par exemple vne couple de poulets preſts à larder, mettez-les par quartiers, & les faites tremper depuis le matin iuſqu'à midy, c'eſt à dire, cinq ou ſix heures dans vne terrine, auec du vi-

naigre, du ſel, du romarin, quelques fueilles de laurier ſec, vne bonne pincée de graine de fenoüil, on y peut adiouter du poivre: lors que la viande a trempé on la tire à ſec, puis on la farine, & on la fait frire dans le ſaindoux, ou dans du beurre roux, ou dans de l'uille; & quand elle eſt cuitte on la tire à ſec pour mettre ſur vne aſſiette creuſe, On y peut mettre par deſſus vn petit de ſel menu, & du perſil frit dans la poëſle, L'on peut accommoder de la meſme façon vne poitrine de veau, ou d'autre viande delicate, l'ayant coupée par morceaux.

A la Crococelle.

Prenez de la viande preſtre à mettre au pot, par exemple vne poule, mettez-la dans vn pot ou vne terrine auec du boüillon, dans lequel on aura fait cuire vn jambon, ou d'autre viande ſalée, ou bien vous y mettrez de l'eau, auec vn morceau de petit lard, faites cuire la viande moderement & la ſeruez auec vn peu de boüillon auec lequel on la fait cuire. Quand la viande eſt apreſtée de cette façon, vous la pouuez en ſuitte frire, ou rotir ſur le gril pour la manger auec le ſel & le vinaigre, du perſil crû ou du creſſon.

Viande cuite à la bete-raue.

Prenez par exemple vn canard & le rempliſſez d'vne farce d'herbes bien aſſaiſonnée, adiouſtez-y vn bon morceau de beurre, piquez auſſi ſur l'eſtomac quelques cloux de girofle, & enuelopez le canard auec deux feüilles de papier graiſsés de beurre, faites le cuire ſous les cendres chaude l'eſpace de deux heures, & l'enueloppez quand il ſera cuit.

POTAGES. maigres.

Chapitre. II.

Potage au beurre.

Mettez du beurre dans vn poiſlon & du ſel à diſcretion, il n'y faut pas beaucoup de beurre, faites le fondre roux, ou demy roux ſur du feu clair, adjouſtez-y de l'eau, & apres qu'il aura boüilly

boüilly quelque temps, & que le boüillon ſera de bon gouſt, mettez-y des croutons de pain, & les laiſſez boüillir iuſqu'à ce qu'il ſoient attendris, puis y rapez de la muſcade, & le laiſſez encore boüillir vn boüillon ou deux auant que le dreſſer.

Potage aax œufs.

Mettez dans le pot de l'eau du ſel, & du beurre gros comme vn œuf, & les ayant fait boüillir quelque temps, il faut trancher des ſoupes dans vn plat, y adiouter du perſil, de l'ozeille, mettre le plat ſur le feu, verſez-y le boüillon auec vn peu de verjus, puis y caſſez des œufs, & laiſſez le potage ſur le feu iuſqu'à ce que les œufs ſoient cuits tenãt le plat couuert.

Aux herbes.

Prenez des herbes douces en bonne quantité, comme de l'ozeille, des laittuës, du pourpier, du cerfeüil, de la bouroche, de la poirée, des ciboulles ou vn oignon, & les ayant bien lauées & hachées groſſierement, mettez-les dans vn pot auec vn peu d'eau, du beurre, & du ſel, & lors qu'elles ſerõt preſque cuites, adioutez-y de l'eau, ou pluſtoſt du boüillon dans lequel on ait fait cuire des cardes de poirées, parce que le potage ſera plus friand,

mettez

mettez y auſſi vn chapon, c'eſt à dire vne groſſe croute de pain, & acheuez de faire le potage. On peut raper du fromage par deſſus quand il eſt dreſsé, ou bien y adiouter des œufs deſlayez auec du verjus, ou du boüillon du pot, & faites mitonner le potage quelque temps.

Quelques vns ayant deſlayé les œufs auec le verjus les verſent en meſme temps dans le pot, & meſlent bien le tout enſemble, & les font prendre quelques boüillons auant que dreſſer le potage. Ou bien quand on a délayé les œufs, on les met cuire ſur vn rechaud, les remüant toujours, & lors qu'il ſont aſſez cuits on les verſe ſur le potage.

Aux choux.

Prenez des choux verts, ou d'autres choux, & les ayant lauez, haché-les menu, puis les fricaſſez dans du beurre ou de l'huille, & les verſez dans vn pot où il y ait de l'eau boüillante, ou de purée de pois qui ſoit claire, mettez-y du beurre vne croute de pain, du ſel, ou vn oignon entier piqué de quelque cloux de girofle, auec vn peu de poivre, ſi vous l'aimez, & faite cuire le tout.

A l'oignon.

Faite chauffer de bonne huille à manger, ou pluſtoſt faire fondre du beurre, puis adjoutez-y de l'oignon coupez par tranches, & lors qu'il ſera cuit ou fricaſſé, verſez-les dans vn pot, dans lequel il y ait de l'eau chaude, adioutez-y du ſel, & vn peu demie de pain, ou pluſtoſt il faudra prendre vne croute de pain rotie au feu, la faire tremper dans du boüillon du pot, puis y adiouter vne couple ou plus de jaunes dœufs durs, vne goute de vinaigre ou du verjus, paſſer le tout dans vne eſtamine ou tamis, puis le mettre dans vn plat ou dans vn pot auec du boüillon. & faire boüillir le tout, puis dreſſer le potage ſur du pain tranché, faites boüillir cela ſuffiſamment, & ſur la fin adioutez-y vn peu de vinaigre ou de verjus, dreſſez le potage : on peut raper de la muſcade par deſſus, il eſt bon de le faire mittonner.

Autre potage à l'oignon.

Coupez menu de l'oignon, & le faites cuire dans du beurre roux, y adiouſtant de l'eau, du ſel, du ſucre vn peu de muſcade en poudre, & faites cuire ce potage.

A la Liegeoiſe

Mettez du laict dans vn pot ou dans vne poiſle, auec du beurre ou de l'huille, adioutez y des gouſſes d'ail pelées & pilées, du ſel, du poivre, ou d'autres eſpices: detrempez auſſi vne poignée de farine, plus ou moins, ſelon la grandeur du potage, & qu'elle ſoit remiſe au four ou dãs vne poiſle, la retournant ſouuẽt auec vn peu de laict ou du vin, faites boüillir tout enſemble vn peu de temps, & le remuez, puis le verſez ſur des ſoupes de pain.

Potage aux nauets.

Faite boüillir de l'eau auec du beurre, du ſel, de l'oignon, ou vne groſſe ſiboule, puis y adioutez des nauets bien ratiſſez, & lors qu'ils ſeront cuits, retirez-en la plus part, & les fricaſſez, puis quelque temprs auant que dreſſer le potage, mettez-y du verjus, & y rapez de la muſcade

Potage aux pois, ou purée.

Prenez par exemple vn litron de pois ſecs, & les ayant lauez auec de l'eau tiede; faites les tremper toute la nuict dans de l'eau chaude en ſorte qu'elle ſurnage de trois bon doigts, puis les faites cuire dãs la meſme eau, les rempliſſant d'eau chaude quand il ſera beſoin; & quand la purée ſera faite, tirez-là: Ou bien;

Mettez dans l'eau chaude vn litron de pois secs & les faites cuire à demy, puis sans les ecraser ostez en le boüillon, & s'il n'y en a pas assez, il faut remettre de l'eau chaude dans les poix, & les faire encore boüillir pour auoir d'autre bouillon : Prenez de cette purée, & en mettez dans vn pot autant qu'il faut auec du beurre & du sel ; & si tost que le beurre sera fondu adioutez y des racines de persil, vn ou deux cloux de girofle, vous pouuez y mettre aussi des herbes, comme de lozeille, du cerfeuil, & de la chicorée blanche, autant d'vn que d'autre auec vn oignon ou de la ciboule, ou des herbes fines, des capres si vous voulez, & lors que les herbes sont presque cuites, on peut y adiouter encore vne croute de pain rotie, & vne pointe de vinaigre ou de verjus si vous voulez. Le potage estãt prest à dresser il faut retirer l'oignon & les fines herbes : & dressant le potage vous pouuez le garnir de hachis, ou d'andoüilletes de poisson.

Aux cerises.

Mettez dans le pot, de l'eau, du sel & vn quarteron de beurre, faites-le boüillir deux ou trois boüillons, puis y adioutez des

des cerises, du sucre, du glou de girofle, de la canelle autant qu'il en faudra, en sorte que le potage ne soit point trop aigre, & faites cuire tout ensemble.

Aux carotes.

Mettez dans un pot de terre assez d'eau pour faire un grand plat de potage, & quand elle sera boüillante, adioûtez-y une demie livre de bon beurre frais, du sel à discretion, puis y mettez un demy litron de pois secs, trois ou quatre carotes bien neres coupées par morceaux, & les faites bien cuire ostant les escailles des pois tant que l'on pourra, & une heure avant que dresser, on mettra des herbes douces dans le pot. Comme de l'oseille, du cerfeüil, de la chicorée blanche avec un peu de persil, ou plustost de la racine de persil, une ciboule, ou un oignon, une pincée de sariete, deux ou trois cloux de girofle, faites cuire tout ensemble, & le dressez lors qu'il sera fait, & de bon goust.

Aux Espinars.

Mettez dans un pot des espinars bien lavez, adioutez-y de l'eau, du beurre, du sel un petit bouquet de marjolaine, du thim, de manthe, ou baume, un oignon piqué de quelques cloux de girofle, faites

boüillir tout enſemble, & lors que le potage eſt cuit à demy, adioutez-y du ſucre à diſcretion, par exemple, un bon demy quarteron, une poignée de raiſins au Soleil, des crouſtons en quantité, ou des croutes de pain ſechez au feu, achevez de faire cuire le potage, puis le dreſſez ſur des ſoupes de pain.

A la citroüilles.

Coupez la citroüille par morceaux, mettez là dans un pot de terre avec de l'eau, du ſel, un ou deux cloux de girofle, & du beurre à diſcretion, faites la cuire inſques à ce qu'elle ſoit quaſi en boüillie, & qu'il ne reſte que peu de boüillon, prenant garde que rien ne brûle, & ne s'attache au pot, & oſtant le bruſlé s'il y en a, ce que vous empeſcherez la faiſant cuire à petit feu ſur la fin. Lors donc qu'elle eſt cuite en perfection, & qu'il reſte fort peu de boüillon, s'il paroiſt encore de gros morceaux, vous les eſcacherez, puis mettez-y du laict, & lors qn'il commence à boüillir le moins du monde, retirez le pot hors du feu, & ayant tranché du pain dans une eſcuelle, il faut verſer ſur la ſoupe deux jaunes d'œufs delayez avec un peu de laict, y adjoutant quelques

quelques cuillerées du plus clair du potage, & les jaunes d'œufs eſtant reſpandus ainſi ſur la ſoupe, il faut verſer le potage, & le mettre en ſuite mittonner ſur un rechaut, gardant un peu du boüillon pour remplir le potage au lieu de ce qui s'en conſomme ſur le rechaut.

Quelques-vns y adioutent du ſucre, & un brin de canelle, d'autres y mettent du poivre ou de la muſcade, mais il eſt meilleur eſtant appreſté ſimplement.

La citroüille eſt bonne au lieu d'herbes dans un potage à la viande. Et quand on en a de cuite en cette maniere, vous en pouvez mettre à part avec une ſauſſe au beurre blanc. On en peut mettre auſſi dans le pot avec les herbes au lieu de concombre.

Potage au laict.

On fait boüillir le laict, le ſucre, & le ſel, tout enſemble, avec un peu de canelle, & deux ou trois cloux de girofle, quand il a boüilly quelque temps, on y adioute des jaunes d'œufs délayés avec un peu de laict, il faut tourner avec une cuilliere iuſqu'à ce que le potage ſoit cuit, pour empeſcher qu'il ne ſe tourne: il doit eſtre fait promptement. Puis le

dreſſer ſur du biſcuit ou ſur des tranches de pain blanc.

Potage à l'orge mondé.

Prenez deux onces d'orge mondé & la faites cuire avec de l'eau, iuſqu'à ce qu'elle ſoit bien crevée, & que le boüillon ſoit eſpais, & reduit à un demy ſeptier, alors le faudra paſſer dans un gros linge pour en tirer la moëlle, verſant parmy de fois à autres une partie de boüillon, puis on mettra cinq ou ſix cuillerées de cette boüillie claire dans une chopine de laict de vache, ou de chevre, ou damandes douces, avec un peu de canelle, du ſucre & du ſel à diſcretion, on fait cuire le tout iuſqu'à ce que le laict renfle, & commence à boüillir, lors on le verſera dans un plat garny de ſoupes de pain blanc. Remarquez que l'on peut mettre dans un potage l'orge tout entier ſans le paſſer : on peut auſſi meſler une partie de laict d'amande avec d'autre laict, pour faire ce potage.

Remarquez que le froment mondé fait le potage meilleur ſans comparaiſon.

Potages aux Amandes.

Prenez une demy livres d'amandes douces des plus nouvelles, faites-les tremper quelques temps dans de l'eau un peu tiede, pelez-les & les mettez en sucre dans de l'eau fraische, puis les broyez exactement dans un mortier de marbre, y adioûtant de fois à d'autre une cuillerée d'eau froide, à mesure qu'il se fait du laict, il le faut mettre à part, & quand les amandes seront bien pilées, mettez-les dans une serviette ou estamine, y adioûtant trois chopines ou environ d'eau froide: On peut y adjoûtant la grosseur d'un œuf de mie de pain blanc qui ait trempé dans de l'eau froide: il faut presser les amandes & en tirer le plus de laict que l'on pourra, & le mettre dans vn pot avec un quarteron ou plus de sucre, & du sel à discretion: faites cuire cela doucement sur un petit de feu, & le remuez continuellement avec une cuillere iusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir. Quand il sera cuit, & de bon gouſt, dressez-le sur des soupes de pain, ou sur du biscuit coupé par tranches, & le laissez mitonner quelque temps.

On y peut adioûter quelques gouttes

d'eau de fleur d'oranges, ou de roſes, ou de canelle, ou du jus de citron, ou d'orange, on peut délayer avec du laict d'amandes, deux ou trois jaunes d'œufs, les verſer dans le pot un peu devant que dreſſer.

Ce potage ſera plus eſpais & plus nourriſſant, ſi au lieu d'eau ſimple on ſe ſert de laict, ou d'eau & de laict meſlez enſemble pour tirer le laict des amandes, & en faire le potage.

Potage aux grenoüilles.

Mettez dans un pot de la purée claire, adioutez-y de bon beurre, des capres, du ſel, & les faites boüillir, prenez en meſme temps des grenoüilles eſcorchées, faites les blanchir dans de l'eau chaude, & les ayant tirées à ſec tout incontinent, mettez les dans une tertine ou eſcuelle, avec de bon beurre, du verjus, des petites croutes de pain roty, une ciboule, un petit bouquet d'herbes fines, quelques champignons, des laittances de carpes ſi vous en avez, un peu de muſcade, & du ſel : faites bien boüillir cela, & quand les grenoüilles ſeront à demy cuites, adjoutez-y plein une cuilliere à pot de bonne purée, le potage eſtant preſt à dreſſer, on

fera

fera mittonner le pain ſeché au feu y me tant de la purée & lors que le pain ſera mittonné, on y adioûtera des grenouilles toutes appreſtées, & de la purée autant qu'il en faudra, avec du jus de citron ou de verjus : on pourroit y adjouter de bon hachis de carpe.

Potage aux eſcreviſſes en façon de Biſque.

Prenez du bouïllon de poiſson, ou de la purée claire, elle eſt meilleure que le bouïllon de poiſson, mettez-le dans un pot autant qu'il en faut pour faire le potage, adioûtez-y un petit bouquet de thim, & de marjolaine, deux ou trois oignons, de ſel, & du beurre ſuffiſamment, on peut y adjoûter quelques champignons.

Mettez auſſi dans un petit pot un demy cent ou trois quarterons d'eſcreviſses cuites & eſpluchées, du ſel, du beurre, du clou, de la muſcade, une pointe de vinaigre, un peu de fines herbes liées avec une ſiboules, & faite bouïllir tout cela enſemble avec ledit bouïllon du pot, l'eſpace d'une heure ou environ, puis il faut mettre des croutons dans un plat, & y verſer le potage de purée aſsaiſonné &

bien cuit, adioûtez-y une partie de boüillon qui eſt dans les eſcreviſſes.

On peut rougir le boüillon en pilant les pates des eſcreviſſes déja cuites, & le corps auſſi, en ayant oſté l'amer qui eſt proche la teſte, & y ayant adioûté d'autre purée ou boüillon maigre, le paſſer par une eſtamine, puis le verſer dans le plat ſur les croutons. Faites mitonner le potage un quart-d'heure ou environ, puis y mettez les eſcreviſſes en compotes avec ce qui reſte de leur ſauſſe pour dreſſer & garnir le potage; on y peut adioûter un jus de citron, ou de verjus & le tenir encore un petit ſur le feu avant que le ſervir.

Si le boüillon eſt aux herbes, on y peut adioûter deux ou trois jaunes d'œufs durs, avec un morceau de pain ſeché au feu, pilez enſemble avec le corps des eſcriviſſes, puis paſſer le tout, & le verſer ſur les croutons, & le tout, & les verſer comme nous l'avons dit.

Potage aux moulles.

Ratiſſez bien les moulles, lavez les en pluſieurs eaux les frotant entre les mains, puis les mettez dans un pot avec d'autre eau, & les faites boüillir juſqu'à ce qu'elles

les ſoient ouvertes, puis les tirez à ſec, & laiſſez repoſer ce boüillon, & relavez les moulles tant qu'il n'y ait plus du gravier. Apres avoir oſté la pluſpart des coquilles, on fricaſſera les moulles dans une poiſle avec du beurre à demy roux, y adioûtant du ſel, une ciboule, ou un oignon, garny de cloux de girofle: pendant qu'on les fricaſſe, il faut mettre dans un plat des croutes de pain ſechées au feu, & y adioûter du boüillon, dans lequel on a fait cuire les moulles, & le faire mittonner, & lors que les moulles ſeront fricaſſées, on garnira le potage deſdites moulles, mettant ſur le bord du plat celles qui ont leurs coquilles, & les autres dans le plat, puis on y adioûtera du boüillon blãc fait de jaunes d'œufs, & verjus cuits enſembe, & un peu de muſcade deſſus, ſervez le promptement.

Potage à la fantaſque.

Faites un bon potage à la purée, ayez auſſi pluſieurs plats de poiſſon, accommodez avec des ſauſſes differentes, & demie heure ou environ auant que dreſſer le potage, adioûtez y deux cuillerées de chacune des ſauſſes, & faites boüillir le tout demie heure ou environ avant que dreſſer.

Potage au poiſſon.

Habillez du poiſson tel qu'il vous plaira, par exemple une carpe laittée, eſcorchez là, & oſtez tout ce qui eſt dans le ventre, puis il faut lever adroittement la chair avec un couſteau, & mettre la carcaſse du poiſson dans un baſſin plain d'eau, lavez la pour oſter le ſang, puis le mettez dans un pot de terre avec une pinte d'eau plus ou moins, ſuivant la groſseur du poiſson, du ſel, du beurre, un ou deux cloux de girofle, un peu de poivre, une pincée ou deux de perſil eſpluché & lavé, un oignon, ou quelques ſiboules entieres, faites bouillir le potage iuſqu'à ce qu'il ſoit fait.

Faites cuire ſeparement dans une terrine des laittances de carpe, & dans un autre petit pot des champignons, & quand tout ſera preſt, il faut avoir de la croute ou des ſoupes de pain ſechez au feu, mettre le pain par morceaux pour en garnir ſuffiſamment le fond d'un plat que l'on mettra ſur de la cendre chaude, y verſant de bouillon de poiſson, ſans y mettre d'herbes & quand il ſera conſommé, vous y en remettrez encore, puis on y adioutera une ou deux fois plein une cuilliere

cuilliere d'argent, de la ſauſſe de champignons, & on garnira le potage avec un tronçon d'anguille, ou de lamproye, ou d'autre poiſſon boüilly, ou cuit, de quelque autre maniere, comme des eſperlans: On peut adiouter du hachis de carpe ou d'autre poiſſon bien aſſaiſonné, & en eſtendre ſur toute la ſoupe l'épaiſſeur d'vn demy doigt ou enuiron, puis y adiouter encore des morceaux de laittes de carpe, des champignons, & des culs d'artichaux coupez par morceaux, ou des huitres, le tout bien cuit, & aſſaiſonné, ou bien on y mettra des moulles, ou des queuës d'eſcreviſſes deſoſſées, dont on garnira le deſſus, & le bord du potage, on peut y adiouter des capres, ou des piſtaches cuites avec des champignons, ou d'autres bonne ſauſſe, & un peu de jus de citron.

Quand le plat eſt garny, on y adiouste encore du boüillon de poiſſon, une cuillerée ou deux de ſauſſe de champignons, & ayant goûté au potage, on le tiendra chaudement ſur un peu de feu iuſqu'à ce qu'on le ſerve, vous pouvez raper un peu de croute de pain par deſſus, & border le plat de trãches de citron ou d'orange deſcoupées en façon de creſtes de coq, & ſe-

mer

mer par tout des grains de grenade. On peut auſſi frire la teſte, ou la queuë d'une carpe, ou d'un autre poiſſon, pour garnir les deux bouts du plat ou baſſin, dans lequel le potage eſt dreſſé, on peut y adjoûter auſſi un petit de poudre d'Iris de Florence, ou de fleurs de violetes, afin que le potage ait une odeur plus agreable.

Biſque de poiſſon.

Mettez dans un baſſin, ou dans un autre plat, une ou deux ſoupes de pain roti, eſcraſez-le, ou le rompez par petits morceaux, adioûtez-y quelques cuillerées de purée claire, ou boüillõ de poiſſon delicat, comme d'une carpe ou d'eſperlan, des huitres ou des moulles de mer, on peut meſler enſemble de la purée, & du boüillon de poiſſon. Faites mitonner ce pain, adioûtez-y du boüillon de fois à autre, quand il ſera beſoin, & quand il ſera mitonné on peut y mettre de la ſauſſe d'un demy court-boüillon ou d'une eſtuvée avec quelques cuillerées de ſauſſe de champignons, puis on mettra au milieu du plat un tronçon de poiſſon ou un poiſſon entier cuit au demy court-boüillon, ou de quelqu'autre maniere, puis on achevera de garnir le plat avec du

hachis

hachis de poiſſon cuit, & bien aſſaiſonné, y adioûtant toutes ſortes de beatilles maigres, comme des laittances, des langues de carpes frites ou cuites à l'eſtuvée, ou entre deux plats, avec du pignon, des piſtaches, des huitres fricaſſée ou cuites en bignets, de l'eſperlan de mer, du goujon, ou des tronçons de lamprion, ou d'autre petit poiſſon delicat déja cuit, & bien aſſaiſonné, comme des queuës d'eſcreviſſe, ou des grenoüilles, ou des moulles ſans eſcailles, des champignons, des mouſſerons, des truffles, des chaſtaignes, des culs d'artichaux cuits un peu devant que ſervir la biſque, on y peut adioûter un peu de verjus, ou une fauſſe a un œufs, apres l'avoir fait chauffer quelque temps ſeparement pour cuire ces œufs, puis piquer ſur la biſque quelques morceaux de pain frit, & y adioûtez de la grenade, & des tranches de citron ou d'orange, & laiſſer encore la biſque quelque temps ſur la cendre chaude.

Appreſte

Appreſts de poiſſon.

Poiſſon à la matelotte.

PRenez par exemple des macreaux frais, & quand ils ſeront habillez & lavez, faites les cuire avec de l'eau ſalée, on y peut adiouter du vinaigre ou du verjus, des fines herbes, de l'eſcorce d'orange, quelques-uns y mettent du fromage, vous pouvez manger ce poiſſon avec un petit du reſte du boüillon, ou le laiſſer refroidir dans ſon boüillon, puis le tirer à ſec, & le mettre avec telle ſauſſe qu'il vous plaira.

Poiſſon au court-boüillon.

Prenez par exemple un brochet, ou une plye de Loire, ou des merlans, ou d'autre poiſſon, habillez-le, on peut le faire tremper quelques heures dans du vin, ou du vinaigre, du ſel, un peu de d'eſcorce d'orange : puis le faire boüillir dans du vin, ou vinaigre, ou dans du vin & du vinaigre, ou du verjus meſlez enſemble, avec du ſel, un peu de thim, ou d'autres fines herbes, du clou, de l'eſcorce d'orange. Faites en ſorte que le feu prenne au boüillon afin de dõner le bleu

au

au poiſson, & quand il ſera cuit, laiſsez le refroidir dans le court-bouïllon, puis le tirez à ſec, & le couvrez du perſil. Le poiſson au court bouïllon eſt bon avec une ſauſse à la poivrade, ou avec une ſauſse au beurre, dans laquelle il y ait un peu de court bouïllon, il ſera encore meilleur avec une ſauſse friande.

Beaucoup de perſonnes mettent de l'eau dans le court bouïllon, pour eſpargner le vin, mais le poiſson en eſt bien plus fade, qu'eſtant cuit ſans y mettre d'eau.

Remarquez auſſi que le vin blanc fait le poiſson plus blanc, que quand on employe du vin rouge, pour faire un court-bouïllon.

Poiſſon au demy court-boüillon, ou court-boüillon baſtard.

Prenez par exemple une carpe, ou un autre poiſsõ, & le coupez en quatre quartiers, ou par tronçons, apres avoir vuidé le ventre: puis le mettre dans une eſcuelle avec du ſel, de l'écorſe d'orange, des fueilles de laurier, ou d'autres fines herbes, du clou de girofle: un oignon ou ſiboulle, & du vinaigre ſuffiſamment, plutoſt chaud que froid; laiſsez mariner & tremper le poiſson

poiſſon l'eſpace de quelques heures, puis le faites cuire dans un chauderon, ou dans une poiſſonniere avec du vin.

Par exemple pour une carpe, ou un autre poiſſon d'un pied de long, & gros à proportion, il faut bien trois demy ſeptiers de vin, & faire vn feu clair & vif; & lors que le vin aura pris le feu, & qu'il y paroiſtra une flamme violette, il ſera temps d'y mettre le poiſſon, avec un quarteron & demy de beurre, ou environ, coupé par morceaux, de la groſſe chapture de crouſte de pain, une bonne poignée de capres, une poignée ou deux de champignons, deux ou trois culs d'artichaux coupez par morceaux, & déja cuits à demy, du ſel à diſcretion: vous y pouvez adioûter une poigné de pignon, & de raiſin de Corinthe, faire cuire tout enſemble, & remuez quelquefois la ſauſſe pour luy donner ſa liaiſon; & quand tout ſera cuit, il faudra lever promptement le poiſſon hors de la ſauſſe ſans le rompre, & l'ayant mis dans un plat, y adioûter la ſauſſe, mêtre l'oignon au milieu, & les culs d'artichaux autour du poiſſon, rapez-y un peu de muſcade & de croutes de pain, vous y pouvez adioûter du perſil par deſſus.

Beatilles maigres.

Mettez dans une terrine des culs d'artichaux blanchis, ou cuits à demy, des champignons, des laittances de carpes, des queuës d'escrevisses, un petit de capres, du beurre & un verre de vin, un oignon & une siboule entiere, garnis de quelques cloux de girofle, un peu d'escorce d'orange ou de citron, quelques andoüillettes de hachis de poisson, du sel, s'il n'y a point de capres il y faudra mettre une pointe de vinaigre, & faire cuire tout ensemble, & à la fin si l'on veut un jus de citron. On peut mettre autour du plat des huitres frites en bignets, & entre deux des grains de grenade, & tranches de citron.

Estuvée de poisson.

Prenez une carpe, ou d'autre poisson, ostez tout ce qui est dans le ventre sans crever l'amer, puis coupez le poisson en deux, ou en plusieurs tronçons, & le mettez dans un chauderon avec les œufs, ou les laittances, & non pas le sang, ny les boyaux, à cause des ordures qui s'y peuvent rencontrer, adioûtez y du beurre, du sel, du poivre ou quelques cloux de girofle, un peu d'escorce d'oranges, ou

quelques

quelques feuilles de laurier, ou d'autres fines herbes, un oignon, ou une ſiboule, autant qu'il en faudra ; quelques-vns y mettent une partie de vin, & une partie d'eau, mais cela rend le poiſſon mollaſſe, & la ſauſſe en eſt fade.

Faites cuire le poiſſon : vous pouvez adioûter ſur la fin un petit de chaplure de pain, & des capres, & dreſſer le tout quand il ſera cuit, & rapez de la muſcade par deſſus : ſi la ſauſſe eſt longue, on peut mettre au fond du plat une rotie de pain.

Poiſſon en caſſerole.

Mettez dans une poiſſonniere ou chauderon, du vin, du beurre du ſel, du clou du poivre, de la muſcade, un morceau d'eſcorce d'orange, ou citron, & une feuille de laurier, & puis y adioutez un turbot, ou une barbuë, ou une plie de Loire : ou quelque autre poiſſon, un peu de rapures de pain, & des petits morceaux de beurre en cuiſant, & quand le poiſſon eſt cuit, & mis dans le plat, on y peut raper de la muſcàde par deſſus.

Fricaſsée de Poiſſon.

Si le poiſſon eſt gros, il le faut couper par morceaux apres qu'il eſt habillé, écaillé & lavé, puis le mettre dans du beurre

à demy roux, avec du sel, du poivre, du cloux de girofle, de l'escorce d'orange, & des fines herbes, un oignon ou une siboule, & le faire cuire, y adioutant du verjus, ou du vinaigre, & un peu d'eau ou du bouillon de poisson, rapez-y de la muscade quand il sera dressé dans un plat.

Capitolade de poisson.

Prenez du poisson roty, ou frit, coupé par morceaux ou tronçons; mettez-le dans un plat avec du beurre, du sel, & un peu de clou, de l'escorce d'orange, de l'espice, & de grosses chapleures de pain, une siboule, du verjus ou du vinaigre, & des capres si vous en voulez, ou des anchois, faites bouillir tout ensemble, puis en dressant la capilotade, retirez la siboulle, & rapez de la croute de pain, & un peu de muscade s'il n'y en a point dans l'espice.

Poisson entre deux plats.

Prenez par exemple une carpe, ou d'autre poisson, il le faut habiller, escailler & le laver, si le poisson est gros & espais, fendez le tout de son long pour le mettre en deux pieces, puis le mettez dans une terrine, ou dans une tourriere tout de son long, avec du beurre, du sel, de grosse

chaplure

chaplure de pain, ou des champignons coupez par morceaux, & un peu de fines herbes, ou du clou de girofle, ou d'autre eſpice. Couvrez le plat avec un couvercle percé en deux ou trois endroits, pour donner iſſuë aux vapeurs.

Quand le poiſſon ſera cuit à demy, ou à peu prés, adioûtez-y de groſeilles, ou du verjus en grain un peu pilé, ou d'autre verjus, ou du vinaigre, ou une ſauſſe aux œufs : on peut y mettre des capres, des raiſins de Corinthe, puis achevez à faire cuire le poiſſon, rapez de la muſcade ſur la fin : Vous y pourrez mettre du pain frit & des tranches de citron, on peut appreſter de cette façon toute ſorte de poiſſons plats, comme des ſolles, ils ſeront de meilleur gouſt ſi vous le faites rotir à demy ſur le gril, avant que les avoir mis entre deux plats.

On peut larder des macreaux frais, ou d'autre poiſſon, avec des petits lardons, ayant premierement incité, ou fait des entrailles au poiſſon de meſme que ſi l'on vouloit le faire rôtir ſur le gril, puis on paſſe les lardons dans la chair du poiſſon. On l'aſſaiſonne comme nous venons de dire, & on le fait cuire au four comme entre deux plats.

Poiſſon à la marinade.

Il faut frire le poiſſon dans l'huile, & l'ayant tiré à ſec, mettez du vinaigre avec le reſte de la friture ; ou pluſtoſt mettez dans la poiſle de l'huile qui n'a point ſervy, faites la chauffer, adioûtez-y du vinaigre, des feüilles de laurier, ou du romarin, ou d'autres herbes fortes, du ſel, & quelques cloux de girofle, faites boüillir enſemble quelque temps tous ces ingrediens, & verſez la ſauſſe ſur quelque poiſſon frit : On le peut manger chaud & froid ; il ſe peut garder pluſieurs mois l'accommodant en la maniere ſuivante.

Prenez du poiſſon, par exemple des ſolles de moyenne grandeur, faites les frire, puis les couchez par rangs dans un baril, puis y adioûtez de la ſauſſe ſuſdite tant qu'elle ſurnage de trois ou quatre doigts au deſſus du poiſſon, ne couvrez point le vaiſſeau qu'un ou deux iours apres, c'eſt à dire iuſqu'à ce que le tout ſoit parfaitement refroidy, il ſera bon froid, & rechauffé avec une bonne ſauſſe, comme une ſauſſe aux anchois, dans laquelle on pourra adioûter de la ſauſſe à la marinade.

On

On peut confire ou mariner des huitres, avec du ſucre en la maniere ſuivante.

Prenez de belles huitres, & mettez dans un baril un lict de ſucre en poudre, puis un lict d'huitres, & que chacune ſoit lardée d'un petit morceau de canelle, ou d'un clou de girofle, achevez de remplir le baril, mettant un lict apres l'autre, couvrez-le, & le gardez en un lieu frais.

Hachis, & andoüillettes de poiſſon.

Prenez par exemple une carpe, ou d'autre poiſſon, oſtez les eſcailles, s'il y en a, puis l'eſcorchez & oſtez ce qu'ils a dans le ventre, puis levez la chair du poiſſon avec un coureau, & s'il a beaucoup d'arêtes entremeſlées dans la chair, il faut eſtre bien exact à le deſoſſer.

Quelqu'uns font tremper quelque temps le poiſſon dans de l'eau preſque boüillante pour attendrir la chair, & la détacher plus facilement d'avec les areſtes : mais cela diminuë le gouſt du poiſſon. Le poiſſon eſtant deſoſſé, il faut hacher bien menu ſa chair, avec un peu de perſil, & du ſel, on peut y adiouter quelques champignons coupez par morceaux. Mettez le hachis dans un plat avec du beurre, un peu de poivre ou d'eſpice,

un

un petit morceau d'escorce d'orange ou citron crû, ou quelques cloux de girofle, un peu de verjus, & si vous voulez un oignon ou une ciboule entiere, & un peu de raisin de corinthe, & du pignon si vous aymez la douceur.

Quelqu'uns font cuire avec le hachis, la teste, & la queuë du poisson.

Il faut retourner & remuer le hachis de fois à autre, & quand il est cuit, retirer l'oignon ou la ciboule, puis raper un peu de muscade, & mettre sur le poisson des apprêtes du pain frit; quelqu'uns y adioutent un peu de court-boüillon, ou de sausse d'Alemagne, ou de jus de viande rotie.

Pour faire des andoüillettes, il faut prendre du hachis crud de poisson bien assaisonné, & le moüiller avec un peu de vin blanc, ou du verjus, ou du blanc d'œuf, & le presser entre les mains pour former les andoüillettes, & les faire cuire en suite avec du beurre ou de la moëlle, & le reste des ingrediens: On peut messer des jaunes, & des blancs d'œufs durs dans le hachis & dans les andoüillettes.

Paste en pot de poisson.

Mettez le hachis du poisson dans un pot,

pot, ou dans une tourtiere, assaisonnez-le de cloux de girofle, & de quelques fines herbes : Mettez y des pois, du beurre, & du vin, adioûtez-y en les faisant cuire, des chastaignes rôties, ou des navets coupez menu qui soient déja fricassez, vous y pouvez mettre aussi un petit de court boüillon, rapez de la muscade par dessus quand il sera cuit, piquez-y aussi du pain frit.

Poisson roti.

Prenez du poisson, il le faut laver, escailler, habiller, & oster tout ce qui est dans le ventre, & n'y laisser ny œufs, ny laittes, ny sang, parce que cela demeureroit crud, & empescheroit que le poisson ne pust cuire il le faut bien essuyer, puis y faire quelques taillades, plus ou moins, à proportion qu'il est espais, ou que sa chair est ferme, & si la chair est tendre & delicate, comme celle des maquereaux, & des poissons plats, il n'est pas besoin d'y faire des taillades.

Quand le poisson est appresté, il le faut mettre sur le gril, que l'on peut garnir de quelques brins de paille moüillée ou du jong, ou du fenoüil & le faire rotir doucement prenant garde qu'il ne se brû-

le,

le, lors qu'ils sera cuit d'un costé, il le faut retourner de l'autre, & le graisser avec un peu de beurre ou d'huile, il y en a que l'on arose avec du verjus, ou du vinaigre. Le poisson estant cuit, on y fait une fausse au beurre, ou une farce, de quelque autre saulce.

Poisson roty à la broche.

Prenez par exemple une carpe, & apres avoir osté tout ce qui est dedans le ventre & l'avoir escaillée, faites des taillades dans la chair de costé & d'autre, puis la mettez à la broche, & la salez dedans & dehors; Mettez dans le ventre du poisson un brin ou deux de thim, & un brin de marjorlaine, & deux ou trois feüilles de laurier sec, & un ou deux bons oignons fendus en quatre, deux ou trois cloux de girofle, un peu de poivre, & de muscade, un demy quarteron de beurre frais, plus ou moins, à proportion de la grandeur du poisson, puis il faut avoir deux bâtons de la grosseur du doigt, aplatis d'un costé, & en coucher un sur chaque costé du poisson, il faut qu'ils soient un peu plus longs que le poisson, liez les par les deux bouts, puis il faut continuer le lien tout du long du poisson, puis

faire cuire comme de la viande, le tournant de fois à autre, tantoſt ſur un coſté tantoſt ſur l'autre, à proportion que le coſté qui eſt au feu ſe ſeiche, afin de faire cuire le poiſſon également de toutes parts. Il faut auſſi l'arroſer ſouvent d'un quarteron ou plus de beurre qui ſoit dans une lechefrite, avec un oignon, ou un brin de thim.

Pendant que le poiſſon rotit à la broche, il faut faire la ſauſſe dans un petit pot, ou dans une terrine, y mettant les laittes du poiſſon coupez par morceaux, du beurre, du ſel, une ciboule, ou un peu d'oignon, de huitres, & des anchois ſi vous en avez : On y peut mettre auſſi quelques champignons coupez par morceaux, faites cuire cette ſauſſe, & ſur la fin adioûtez-y du verjus avec un peu de muſcade, tenez là un peu longue.

Lors que le poiſſon eſt cuit, & roty ſuffiſamment, mettez-le dans un plat, oſtez l'oignon, & les herbes fines qui ſont dans le ventre, oſtez auſſi la ciboule, & le bouquet de la ſauſſe, puis la verſez ſur le poiſſon, y adioûtant le dégout de la carpe qui eſt dans la lechefrite, & mettez une partie des laittances ſur le poiſſon,

&

& une partie dans le ventre: Tenez quelque temps le plat prés du feu sur un peu de feu, afin que le poisson prenne le gouſt de la sausse.

Poisson frits en plusieurs manieres.

Escaillez le poisson, & l'habillez, ostant tout ce qui est dans le ventre, lavez le s'il est besoin, & l'essuyez, car il ne prendroit pas bien la friture s'il estoit moüillé. On peut le poudrer de farine, & d'un petit de sel menu, & y faire des entailles s'il est espais, ou si la chair est ferme, afin que la friture puisse penetrer.

Pour bien frire du poisson, il faut que l'huile ou le beurre soit bien chaud, & qu'en y trempant la queuë du poisson elle soit seche incontinent, il est bon qu'il y ait un rond de fil de fer dans le fond de la poëlle, pour empescher que le poisson ne s'y attache, & quand le poisson est cuit d'un costé, retournez-le de l'autre. Quand il est frit, mettez-le dans un plat, il est bon de le garnir d'oranges coupées par moitié.

Le poisson estant frit & tiré à sec hors de la friture, vous le pouvez manger sans sausse estant poudré d'un peu de sel, ou avec du verjus, ou jus d'orange, ou

le manger avec une poivrade ou une sausse à l'oignon, ou quelqu'autre sausse, ou bien on met par morceaux le poisson frit, & on en fait une capilotade.

Poisson frits en bignets.

Prenez par exemple de grandes huitres, lavez-les en plusieurs eaux froides, puis les faites ressuier entre deux linges, puis les trempez dans de la boüillie cruë fort espaisse qui soit faite avec de la farine, assaisonnée d'un peu de sel menu & de vin blanc, ou du laict, ou de l'eau detrempez ensemble, le vin blanc est le meilleur, & que l'appareil demeure espais comme de la moutarde, & les cuire, il les faut prendre l'une apres l'autre, avec une cuillere, & les mettre dans la poësle dans le beurre bien chaud, & en quantité, ou dans une friture faite moitié de beurre, & moitié d'huile d'olive, ou de noix bien chaude, & qui ne fasse plus de bruit sur le feu, & les retournant l'une apres l'autre, afin qu'elles le cuisent d'un costé & d'autre, & qu'elles prennent de la couleur sans se brûler, & sans s'attacher à la poësle.

Quand elles sont cuites & risolées comme des bignets, tirez-les hors de la friture

friture l'une apres l'autre, & les poudrez incontinent de sel menu, y adioutant un jus d'orange, & de citron, ou du verjus, ou du vinaigre, & les mangez chaudement; au lieu de sel, on y peut mettre du sucre.

Poisson fumé.

Habillez du poisson, & le salez plûtost entier que par tronçons, & laissez-le en son sel trois ou quatre iours, ou plus long-temps, selon qu'il est plus gros, puis l'ayant retiré & laissé un peu ressuyer, on le met secher à la cheminé, l'enuelopant de papier pour le tenir proprement. On peut faire secher du poisson à la cheminée sans qu'il soit salé.

Quand on a une grande quantité de poisson à faire secher, comme des harens, on les enfille dans des baguettes, comme des chandelles, puis on les pend au plancher d'une petite chambre bien close, & de la mesme façon que les châdeliers font leurs chandelles, puis on fait du feu aux quatre coings, & au milieu de la chambre pour enfumer, & secher le poisson.

Poisson farcy.

Prenez une carpe, habillez-la, & l'escaillez, vuidez le vendre, levez la peau,

car il faut qu'elle tienne à la queuë, & à la teſte, & tout le long du dos, puis levez la chair & quand elle ſera hors d'avec les os hachez là avec du perſil, du thim, de la marjolaine, de la ciboule, trois ou quatre champignons; le tout eſtant haché bien menu enſemble, adiouſtez-y un quarteron, plus ou moins de bon beurre frais à demy fondu, du ſel, de la muſcade, du poivre, & les autres aſſaiſonnemens propres pour un hachis de poiſſon, & remuez tout enſemble avec une cuilliere, afin qu'ils ſe lient bien, puis en empliſſez la peau du poiſſon, & vous garnirez le ventre des andoüilleres de poiſſon, des laittances de carpes, des champignons cuits & coupez menu & bien appreſtez, des queuës d'eſcreuiſſes, des culs d'artichaux déja blanchis, & d'autres beatilles maigres, un peu de beurre, le tout aſſaiſonné de ſel, de clou, de quelques anchois, ou capres, ayant recouſus le ventre du poiſſon, mettez-le dans une caſſerole, ou poiſſonniere, ou terrine, avec une chopine de vin blanc, ou demy ſeptier au moins, avec autant d'eau plus ou moins de chacun à proportion de la grandeur du poiſſon, & que l'on veut le gouſt relevé, en ſorte qu'il en

ſoit couvert, adjoûtez-y un peu de vinaigre, pour oſter le mauvais gouſt s'il y en a, & gros comme un œuf de bon beurre frais, il faut faire cuire tout cela, & le poiſſon eſtant cuit en ſorte qu'il ait une belle couleur, & la ſauſſe courte, il faudra retirer le beurre ſi elle eſt trop graſſe, puis dreſſer le poiſſon avec le reſte de la ſaulce; ſi l'on veut on peut encore garnir le plat ou baſſin avec des eſcreviſſes, & d'autres beatilles maigres bien cuites, avec des laittes, des capres, des champignons, on y peut mettre du hachis, ou des andoüillettes de poiſſon cuit ſeparement, mettant auſſi ſur le poiſſon des tranches de citron ou d'orange, & de la grenade autour du plat.

Macreuſes en diverſes ſortes.

Puiſque les macreuſes ſont du nombre des poiſſons, nous pouvons bien adjoûter icy quelques manieres de les appreſter : Apres avoir remarqué que celles qui ont les pieds rouges ſont bien meilleures que les autres.

Prenez une macreuſe, trempez-la dans de l'eau boüillante, puis la plumez promptement, ratiſſez bien le duvet, habillez-la enſuitte, puis faites la boüillir un

boüillon ſeulement dans de l'eau nette toute boüillante, dans laquelle il y ait un peu de vin, & de la ſauge, & la retirez incontinent, vous pouvez l'accommoder apres cela en diverſes manieres, comme un canard.

Pour la faire rotir à la broche, il faut mettre dans le ventre un morceau de beurre, un oignon, du ſel, & du poivre, puis recoudre l'ouverture, & piquer ſur l'eſtomac de la macreuſe quelques cloux de giroffle, & la mettre en broche, la faiſant cuire doucement, & long-temps; & pendant qu'elle cuit, arroſez la ſouvent avec de l'eau, du ſel, & du beurre qui ſoient ſous la macreuſe dans une lechefrite, y adioutant un peu de vinaigre quand la macreuſe eſt preſque cuite, & continuant à l'arroſer iuſqu'à ce qu'elle ſoit cuite parfaitement, puis on la ſervira avec ſa ſauſſe, ou bien on fera une ſauſſe douce, ou une ſauſſe aux capres, comme aux becaſſes, ou une ſauſſe à la Catalane.

On peut faire cuire une macreuſe au court-boüillon, & la manger à ſec, ou l'appreſter comme un canard aux navets, ou la mettre en civé. Elle eſt auſſi fort

bonne

bonne à l'eſtuvée, laquelle vous pouvez faire en la maniere ſuivante.

Prenez une belle macreuſe, mettez la dans un pot avec un oignon, un quarteron de beurre, cinq ou ſix cloux de girofle, une ou deux feüilles de laurier, du poivre, & du ſel à diſcretion, trois demy ſeptiers ou une pinte de vin, avec autant ou plus d'eau, la moitié; ou un peu plus d'un ſeptier de bon vinaigre, ou de verjus; faites boüillir tout enſemble, & ſi la ſauſſe ſe conſomme trop, il faut y remettre du vin, & de l'eau, & du vinaigre à proportion qu'il en ſera beſoin: Faites bien cuire la macreuſe, goûtez la ſauſſe, & ſi elle n'eſt pas aſſez de haut gouſt, adjouſtez y un peu de verjus, ou de vinaige pour la relever, ſi au contraire la ſauſſe eſt trop forte, mettez-y un morceau de beurre pour l'adoucir, & la faites boüillir encore un boüillon ou deux.

POVR APPRESTER les Herbes & les Legumes.

Chapitre. III

Laittuës farcies.

PRenez des groſſes laittuës pommées, & les faites tremper quelque peu de temps dans de l'eau boüillante pour les faire amortir, & les ayant fait eſgouter, il faut les ouvrir, & oſter le cœur & remplir la laittuë avec de hachis de veau, ou d'autre viande cruë bien aſſaiſonnée, comme ſi c'eſtoit pour faire des andoüilletres, puis on mettra les laittuës dans une eſcuelle, ou pot de terre, avec du beurre, & un peu de boüillon du pot, du clou de girofle & du ſel; vous pouvez y adjouter quelques champignons: ou des aſperges, ou des culs d'artichaux coupez en petits morceaux, lors que cela ſera cuit, vous pouvez y adjouter une ſauſſe blanche, ou garnir le plat de pois bien fricaſſez, & rapez un peu de muſcade par deſſus, & tenir le plat chaudement juſqu'à ce qu'il ſoit ſur la table.

Autres laittuës farcies.

Coupez par quartiers des laittuës pommées, & les ayant lauez, faites les vn peu blanchir dans de l'eau boüillante ſans les mettre ſur le feu, puis les faites cuire avec un peu de thim, ou d'autres herbes fines, une bonne farce d'herbes bien aſſaiſonnée comme celle des œufs à la farce, y adjoutant du beurre, & de la moëlle de bœuf, & un peu de bon boüillon du pot, & lorſqu'elle ſera bien fricaſſée, & un peu de haut gouſt, dreſſez les dans un pot, rapez un peu de muſcade par deſſus.

Eſpinars.

Lavez-les bien en pluſieurs eaux, puis les mettez dans un pot de terre ſur de la cendre chaude afin qu'ils jettent leur eau, ils ſeront plus friands, ſi vous y mettez un petit d'ozeille, quand ils auront jetté leur eau, tirez-les à ſec, & les preſſez bien, puis les mettez dans un pot, ou eſcuelle de terre, on peut les hâcher, & pour un bon plat mettez-y une demie-livre de beurre, du ſel, & quelques cloux de girofle, vous y pouvez mettre un oignon entier piqué de quelques cloux de girofle pour relever le gouſt, faites-

les cuire doucement & à petit feu, retournez-les ſouvent avec une cuilliere, afin qu'ils cuiſent par tout ſans ſe brûler, & quand ils ſeront preſque cuits adjoutez-y du verjus, & achevez de les faire cuire, puis on rapera de la muſcade par deſſus, on les peut garnir d'aprétes de pain frits dans du beurre ou dans de l'huile.

Autre eſpinars friants.

Les eſpinars ſeront plus friants ſi vous mettez avec le beurre & le ſel un oignon piqué de cloux de girofle, du poivre, un morceau de ſucre, du raiſin de Corinthe, ou d'autres bons raiſins, du verjus, de la muſcade, faiſant cuire tout enſemble, & quand on veut ſervir, on y adioûtera du jus de citron ou d'orange, & du ſucre s'il n'y en a pas aſſez.

Cardes de poirée, ou Iottes.

Prenez de belles coſtes de poirée, coupez les par morceaux longs comme la main, oſtez les filets, & ce qu'il y a de verd, liez les par petites botes, faites les cuire dans de l'eau, y adjoûtant du ſel, & un peu de beurre, eſtant cuits, retirez-les à ſec, & les faites égouter, puis on les mettra dans une ſauſſe faite avec du ſel,

du

du vinaigre, & du beurre, qu'il faut toûjours remuër pendant qu'il fond, puis y ayant mis les cardes, on peut y adiouter de la chaplure de pain, de la muſcade & y mettre auſſi du fromage rapé & coupé bien menu, & laiſſer boüillir le tout enſemble en retournant les cardes de fois à autres, iuſqu'à ce que la ſauſſe ſoit faite.

Chicorée blanche à l'eſtuvée.

Mettez la chicorée dans de l'eau boüillante, & la retirez dés qu'elle eſt à moitié, puis la faites bien égouter, elle aura plus de gouſt ſi vous la mettez toute cruë entre deux plats ſur le feu, afin qu'elle ierte ſon eau, & qu'elle ſe cuiſe, puis eſtant égoutée, fricaſſez-la avec du beurre, & l'aſſaiſonnez de ſel, & de vinaigre, on y peut raper de la muſcade & du fromage.

Chicorée ſauvage en ſalade.

Prenez des racines de chicorée ſauvage, qui ſoient groſſes & bien nourries, & apres les avoir ratiſſées & lavées, faites les cuire avec beaucoup d'eau, & un peu de ſel : Mais ſi vous deſirez les rendre bien douces, il faut ierter la premiere eau, & ne ſaller que la ſeconde eau. Et les touchant avec les doigts, vous les

trouve

trouverés molles. Eſtant cuites, on les fait égouter, puis ayant oſté la corde, il faut les hacher ſur un aix avec un peu de ſel menu, & du ſucre, dont il faut mettre plus gros qu'il n'y a de racines, & hacher bien cela en y adjoutant un peu de vinaigre de l'huile à diſcretion, le tout eſtant bien meſlé ſans qu'il ſoit trop liquide, vous les dreſſerés ſur une aſſiete. Cette ſalade doit eſtre ſemblable à un hachis. On peut faire la meſme choſe avec les feuilles de chicorée ſauvage, quand elles ont eſté cuites en deux eaux, & bien eſgoutées. On peut auſſi faire une ſalade compoſées de racines, & de feüilles de chicorée ſauvage, les dreſſant ſeparement ſur une meſme aſſiette en ſorte que le blanc, ou ce qu'il y a de racines ſoit apreſté ſeparément, & ſont mis au milieu de l'aſſiette, & que le vert ſoit tout autour, l'un & l'autre bien aſſaiſonné de ſucre, & un peu de ſel, de vinaigre, & d'huile en les hachant. On peut encore appreſter cette ſalade de chicorée avec une ſalade aux cardes, la faiſant avec de bon beurre, du ſel, & de la muſcade.

Choux à la Compote, ou choux pourris.

Prenés des choux pommés, coupés-les par

par morceaux, & les lavez, faites-les boüillir quelques boüillons dans de l'eau, puis les tirés à ſec, & les mettés dans un pot avec un morceau de lard, de la moëlle, ou de bonne graiſſe de bœuf coupée par petits morceaux, un peu de fines herbes, du ſel, & du clou, de l'eau, ou plutoſt du boüillon de viande ſans herbes, faites bien cuire le tout enſemble, & qu'il ne reſte que tres peu de boüillon & remués la compôte aſſez ſouvent. Et quand elle ſera parfaitement cuite, rapés-y de la muſcade : Et avant que la ſervir, vous y pouvés auſſi adjouter du jus de viande rôtie, des aprêtes ou morceaux de pain fricaſſés au beurre. Les jours maigres il eſt bon d'adjoûter un oignon avec les choux hachés & aſſaiſonnés comme nous l'avons dit, & de la mie de pain, les faiſant cuire avec de l'eau, du beurre, ou de l'huile.

Ou bien ayant haché & fait parboüillir des choux blancs dans de l'eau, & du ſel, retirés-les à ſec pendant qu'ils s'égoûtent, il faut fricaſſer de l'oignon, ou des ciboulles avec du beurre ou de l'huile, puis y adjoûter les choux avec du ſel, de l'eſpice, du boüillon du pot, ou de l'eau, quelques-uns y adjoûtent un peu

de

de l'eau, quelques-uns y adioutent un peu de vin, faites bien cuire tout enſemble, rapez un peu de muſcade quand l'eſtuvée ſera faite.

Choux farcis.

Prenez par exemple un choux blanc qui ſoit bien gros, & bien pommé, faites-luy prendre un boüillon ou deux dans de l'eau boüillante pour le mortifier, & oſter de ſa force, & l'ayant retiré, il faut écarter les grandes feüilles ſans les rompre, oſter le cœur, & remplir le chou de viande hachée, & aſſaiſonnée comme celles des paſtez de gaudiveau, & d'un bon hachis, y meſlant des moyeux d'œufs cuits, & durcis, il faut y adiouter auſſi des jaunes d'œufs cuits pour bien lier le tout enſemble. On y peut y adjoûter encore du verjus en grain, des champignons, & du pignon, raiſin de Corinthe, des aſperges coupées par morceaux, ou d'autres ingrediens ſelon la ſaiſon, & un peu d'eſpices, ou de thim en poudre avec le ſel. & ayant rabatu les feüilles par deſſus, il faut l'er le chou en croix avec une cordelette, & le mettre dans un pot aſſez grand, afin que l'on puiſſe le retirer entiers lors qu'il ſera cuit, faites le cuire l'eſpace d'une

heure

heure & demie ou environ, avec du boüillon de viande bien assaisonné, puis le tirez hors du pot, & ostez la cordelete, on pourra verser par dessus du jus de viande rotie.

On peut garnir un chou en plusieurs manieres, & en faire de plusieurs façons; par exemple, avec des pigeonneaux qu'il faut faire cuire à demy à la compote, ou avec d'autre viande, avant que les enfermer dans le chou.

On peut aussi remplir le vendre des oyseaux de hachis bien assaisonné, & mettre encore entre les pigeonneaux pour garnir davantage le chou.

Choux fleurs.

Prenez des choux fleurs, mettez les par branches, ostez la peau ou l'escosse, & ce qui peut y avoir de pourry, puis les lavez & les faites cuire dans le pot avec la viande, ou dans de l'eau, avec du sel, de la mie de pain, & un peu de beurre, afin qu'il soient bien blancs, estant cuits tirez-les à sec & les faites égouter comme des asperges, puis on les mettra dans une saulce semblable à celles des asperges, on y peut adiouter du jus de viande rotie.

On peut faire aussi des choux fleurs

en forme de baignets, les ayant fait parboüillir, auparavant vous pouvez accommoder des choux blanc à la saulce des choux fleurs, les ayant fait cuire premierement par quartiers dans du boüillon de viande, ou dans de l'eau, du sel, ou dans du vin, & du sel, un peu de vinaigre, & des fines herbes.

Asperges.

Pour bien faire cuire des asperges entieres, mettez-les dans de l'eau boüillante avec un peu de sel, & quand elles seront attendries moderément, il les faut retourner, & ayãt tiré le chauderon hors du feu, laissez-les refroidir à demy, puis les tirez hors de l'eau, & les faites égouter, les couvrant d'un linge blanc, puis on les mettra dans la saulce suivante.

Mettez un plat sur un bon feu avec ce qu'il faudra de vinaigre, & de sel, & un bon morceau de beurre, vous y pouvez adioûter un peu de poivre, il faut tourner le beurre iusqu'à ce qu'il soit fondu, afin que la saulce soit liée: Puis on y mettra les asperges, vous pouvez raper de la muscade par dessus: Vn peu de grosse chaplure de pain est bonne dans cette saulce, & mesme du jus d'éclanche, ou d'autre

d'autre viande rotie. Au lieu de faire cette ſaulce, on ſe contente de manger les aſperges avec de l'huile, du ſel, & du vinaigre comme une ſalade.

Aſperges fricaſſées.

Prenez des aſperges menuës, & tendres, rompez par morceaux ce qu'il y a de vert, & les ayant lavées, mettez les dans du beurre à demy roux, avec une ciboule, & un peu de ſariette, & du ſel, & apres leur avoir donné quelque tour de poëſle, mettez les dans un plat avec un peu d'eau, & du boüillon du pot dégraiſſé, faites les cuire enſemble, & quãd elles ſeront preſque cuites, adioûtez-y de la crême, ou un peu de deſſus de laict, & les tenez encore quelque temps ſur le feu.

On peut faire cuire auſſi les aſperges entre deux plats, ou dans un pot, ou terrine, avec de l'eau, du boüillon du pot, du beurre, ou de la moëlle, ou du lard, de la ſariette, une ciboule piquée de deux ou trois cloux de girofle, ou plûtoſt une ſaulce blanche faite avec le vinaigre, & le jaunes d'œuf, délayez enſemble, ou du jus de chair rotie, & quand elles ſeront preſques cuites, adioûtez y du verjus du vinaigre; la ſaulce eſtant faite, ra-

pez

pez de la muſcade, & de la croute de pain deſſus.

Autre maniere.

Rompez les aſperges par morceaux, faites les boüillir un boüillon ou deux dans de l'eau pour les attendrir, & les ayant tiré à ſec, mettez-les dans un petit pot, avec du beurre, une ciboule piquée de deux ou trois cloux de girofle, du ſel, une pointe de verjus, & les faites cuire en compote, & que la ſaulce ſoit courte.

On confit les aſperges comme le pourpier, & comme les culs d'artichaux, les laiſſant fenner durant quelques jours avant que de les mettre dans la ſaumure.

ARTICHAUX.

Artichaux à la poivrade.

PRenez des artichaux qui ſoient tendres, & les coupez par quartiers, oſtez le foin, & les petites feüilles, pelez auſſi le deſſous, & ne laiſſez que les grandes feüilles, & à meſure qu'ils ſont pelez, il les faut ietter dans de l'eau fraiſche pour empeſcher qu'ils ne ſe noirciſſent, & qu'ils ne deviennent ameres, & quand on les veut ſervir, il les faut mettre dans un plat, ou ſur une aſſiette, en forme de piramide: & les arrouſer d'eau: On met auſſi ſur le bord du plat, du poivre & du ſel battu enſemble.

Artichaux frits.

Coupez par quartiers de gros culs d'artichaux; & apres les avoir pelez pardeſſous iuſqu'au blanc, faites les morceaux d'un poulce d'eſpais ou environ, & ayant oſté le foin, & rogné la pointe des feüilles, mettez en meſme temps les morceaux dans de l'eau, iuſqu'à ce que

vous

vous les vouliez frire, lors il les faudra tirer hors de l'eau, les poudrer de farine, puis les frire dans du ſain-doux bien chaud, ou dans de bonne huile, ou du beurre à demy roux, qui ſoit ſi chaud qu'en y trempant un des morceaux le verd ſeche incontinent. Quand ils ſont frits ſuffiſamment ſans eſtre bruſlez, il faut les tirer à ſec, les poudrer en meſme temps du ſel menu, les arrouſer de vinaigre, puis les couvrir de perſil amorty & frit mediocrement dans la poëſle.

Pour cét effet, il eſt beſoin que le perſil ſoit en brin bien lavé, & bien ſec, puis le mettre legerement dans la poëſle, ſans le preſſer à plaine main, & le retirer incontinent avec une eſcumoire hors de la friture; l'ayant laiſſé égouter, repandez le ſur les artichaux.

Artichaux fricaſſez.

Prenez des culs d'artichaux, & apres avoir oſté toutes les feüilles, & le foin, coupez-les par tranches, ou par quartiers de moyenne groſſeur, puis les faites blanchir, c'eſt à dire qu'il leur faut faire prendre quelques boüillons, & les faire cuire preſque à demy dans de l'eau, avec un peu de ſel, un brin de ſariette, & de la ciboule,

ciboule, puis tirez les à sec, & les mettez par apres dans du beurre, à demy roux, y adioûtant du sel, & quelques champignons si vous en avez. Faites les cuire suffisamment, & sur la fin adioûtez-y un peu de verjus, & de vinaigre, ou une saulce blanche, avec des œufs, & & du vinaigre & les dressez peu de temps apres, puis y rapez de la muscade.

Autres artichaux.

Prenez des culs d'artichaux, ostez le foin & toutes les feüilles, & tout ce qu'il y a de vert, jettez les en mesme temps dans de l'eau, laissez les tremper un quart d'heure, puis les changez d'eau une fois ou deux: S'ils sont durs, il est bon de les faire boüillir un boüillon ou deux dans de l'eau, avec un petit de sel, mais il en auront moins de goust. L'on fera cuire les artichaux dans un plat de terre avec du beurre, du sel, & un ou deux cloux de girofle, les tenant couverts, & quand ils seront cuits à demy, adjoûtez-y un peu de verjus, ou du vinaigre, quelques-uns y mettent du vin, & un peu de chaplure de pain, estant cuits, rapez y un peu de muscade.

Artichaux

Artichaux confits.

Pelez des culs d'artichaux, ny laiſſant rien du foin, ny des feüilles, & les mettez en meſme temps dans de l'eau fraiſche, & les ayant retirez faites les boüillir un boüillon, ou iuſqu'à ce que le foin ſe puiſſe oſter facilement, & l'ayant oſté mettez-les dans un pot de terre, puis vous y adioûterez de l'eau bien ſalée, & qu'elle ſurnage de trois doigts, quelqu'uns y mettent une partie d'eau & une partie de vinaigre, puis adioutez y l'eſpaiſſeur de deux doigts de bonne huile, ou du beurre qui ne ſoit guere chaud, il faut mettre le pot en la cave ſur un ais, & le couvrir d'un linge double. Lors que l'on veut manger de ces culs d'artichaux, il faut les tirer avec un baſton, & ne pas mettre la main dans la ſaumure, puis on les fait tremper dans de l'eau depuis le ſoir iuſqu'au matin pour les deſſaler; apres cela vous les accommoderez comme des culs d'artichaux, qui n'ont eſté ſalez.

Autre maniere pour garder les culs, d'artichaux.

Apres les avoir tirez de l'eau, mettez les entre deux ſerviettes, afin qu'ils s'eſ-

goutent

goutent parfaitement, puis on les met dans vn pot, en y adioutant du vinaigre, ou du verjus, tant qu'ils surnagent de deux ou trois doigts, puis on y adioutera du sel, & le lendemain de l'huile, & on les met en la caue, mais les artichaux n'ont quasi point de gouſt, parce qu'ils l'ont perdu dans le vinaigre.

Les artichaux se peuvent garder quinze iours ou plus, estant cuit dans de l'eau, du sel, & du beure, en sorte qu'il surnage d'vn doigt par dessus, il ny a qu'à les faire boüillir ensemble cinq ou six boüillons, & les garder aussi dans le beurre.

On peut confire & conserver en toutes les mesmes façons les cardes d'artichaux blanchies & les asperges aussi; par exemple, faites cuire à demy les asperges, les coucher de leur long dans vn vaisseau, & adiouter du beurre, tant qu'il surnagent de deux doigts. On les peut garder aussi toutes crües cinq ou six iours, afin qu'elle se fanent, puis on les couche dans vn vaisseau tout de leur long, ensuitte les couvrez de saumure, & d'huile, ou de beurre par dessus, afin de les garder en cét estat.

On confit de cette façon les concombres, & le pourpier, deux ou trois iours apres qu'ils ſont cueillies: On y peut adiouter vne ou deux muſcades, quelques cloux de girofle, & du poivre entier: Il n'eſt pas abſolument neceſſaire de mettre de l'huile par deſſus la ſaumure.

Cardes d'artichaux.

Prenez des cardes bien blanches, coupez-les par morceaux de la longueur de la main ou environ, oſtez les filets qui ſont dedans, & d'hors, & apres avoir lavé les cardes; liez-les par petites bottes, & les faites cuire dans le pot avec de l'eau, & du ſel, y adiouſtant vne mie de pain, & vn morceau de beurre, afin qu'elle ſoient plus blanches, & de meilleur gouſt, eſtant bien cuites & eſgoutées on les met ordinairement dans vne ſaulce au beurre, aſſaiſonné de ſel, de vinaigre, & de muſcade: on y adiouste auſſi de la chaplure de pain, & quelque fois du fromage de Milan, puis on les fait boüillir dans la ſaulce: On y peut adiouter de la moëſle de bœuf, du jus de viande, ou d'vne eſclanche de mouton, & aux jours maigres de la ſaulce de poiſſon, & rapez du fromage entre les licts de cardes.

Naveis.

Navets.

Ratiſſez des navets, & les mettez dans l'eau chaude, ou bien dans le pot avec la viande comme nous l'avons dit aux potages, quand il ſeront cuits, tirez-les à ſec, coupez-les par morceaux, adioutez-y du beurre, du ſel, & vn petit de laict vous pouvez y mettre vn petit de poivre, & de muſcade, ou de la moutarde délayée avec du verjus, ou du vinaigre, ou bien raper du fromage, ou leur faire vne ſaulce à robert.

Les navets ſont bons eſtant cuits ſous la cendre.

Les navets eſtant boüillis en leur entier, tirez-les à ſec, poudrez-les de farines, & les faites frire dans du beurre, ou de l'huile, puis les tirez hors de la friture, & leur faite vne ſaulce avec du vinaigre, & du ſel. On peut accommoder de la meſme façon la pluſpart des autres racines comme les carottes, les ceriſis, chervis & la curſonnaire.

Oignons.

Prenez de gros oignons, faites-les cuire dans les cendres, ou dans le pot, avec de viande, & les ayant pelés, mettez-les par quartiers avec du vinaigre, du ſel,

& de l'huile : On les peut manger avec vne ſaulce douce, comme avec du raiſiné ou ſeulement avec du ſel, & du poivre.

Champignons.

Les meilleurs ne vallent rien, neantmoins on les accommode en la maniere ſuiuante.

Prenez des champignons qui ſoient frais, & rouges par deſſous, & non pas noirs ny fletris: Pelez-les oſtez là queuë; puis les mettez par morceaux dans de l'eau, & les ayant bien laués, faite tremper quelque temps dans de l'eau, puis les mettez dans vn plat, ou dans vn pot, auec du ſel, du poivre, du perſil haché menu, vne ciboule, ou vn oignon entier, & vn bon morceau de beurre, ou de moeſle, on y peut adiouter vne moitié, ou vn quartier de citron, faites boüillir tout enſemble iuſqu'à ce que les chãpignons ſoient cuits, puis on y adioutera vn peu de verjus ou de vinaigre, & quand ils auront boüillis encore vn petit, dreſſez-les, oſtant l'oignon & le citron apres l'avoir preſſé. On peut lors y adiouter du jus d'eſclanche de mouton, & y raper de la muſcade.

Pour en manger avec plus de ſeureté, lors

lors qu'ils seront pelez & lauez, on les fait parboüillir avec de l'eau, du sel, vn oignon, & vn morceau d'escorce d'orange, plus on iette cette eau, & on fait boüillir les champignons deux ou trois boüillons avec vn peu de vin, & les ayant tirez à sec, on les assaisonne avec vne saulce au beurre blanc ou à la cresme, ou bien on les fricasse dans du beurre roux, avec du persil haché menu, adioutant du sel & du poivre, & lors qu'ils sont prests à dresser on y adioute du verjus, ou du vinaigre, ou du jus de citron, & leur ayant donné encore deux ou trois tour de poësle, on les dresse, & on y adioute de la muscade par dessus.

Champignons frits.

On peut frire au beurre ou à l'huile des champignons toutes cruës, ou parboüillir dedans de petit vin blanc & les assaisonnez de sel, & de ius d'orange, ou chose semblables.

On se contente quelque fois de peler & lauer les champignons, puis on les met tous entiers dans vne tourtiere, ou sur vne feüille de papier sur le gril auec vn peu de beurre, ou de bonne huile, du sel, & du oivre, ou de la muscade, & vn peu

de chapelure de pain, faites les cuire doucement à petit feu.

Champignons farcis.

Eſtant pelez, il faut oſter la barbe, qui eſt dedans, puis les laver, & les mettre à ſec tout d'vn temps, parce qu'ils n'auroient pas de gouſt s'ils demeuroient long-temps dans l'eau pendant qu'ils trempent, il faut hacher vn morceau de veau, ou de blanc de volaille, avec du lard pelé, & de la graiſſe coupée menuë, y adiouſtant du ſel, & vn petit de thim, de marjolaine, & vne petite ciboule : le hachis eſtant fait, il faut le lier avec vn ou deux iaunes d'œufs crus, y meſlant vn petit d'eſpiſſe, puis on farcit, on remplit les champignons de cette farce, eſtant farcis, mettez-les dans vne tourtiere couverte, ou entre deux plat d'argent, avec vn peu de beurre, ou de boüillon de pigeons, ou d'autre volaille, & vn peu de feu deſſus, & deſſous, eſtant cuits mettez-les ſur vne aſſiette creuſe, & y faite vne petite ſauſſe blanche compoſée d'vn peu de verjus, & de quelques iaunes d'œufs, & le tout eſtant preſt, adioutez-y vn peu de ius de viande.

Pour

Pour confire des Champignons.

On en peut garder de cuits de la méme façon que des culs d'artichaux, ou bien les ayant fricaſſez comme nous avons dit, on les met dans vn pot, on verſe encore pardeſſus du beurre fondu qui ne ſoit guere chaud, & tant qu'il y en ait l'eſpaiſſeur du travers d'vn doigts, les empécher de s'evanter, trois ſemaines apres ou environ, il eſt bon de les mettre ſur le feu pour faire fondre la ſaulce, & la ſeparer des champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui ſoit ſallé, & que le beurre ſurnage d'vn bon travers de doigt, & faire la meſme choſe de mois en mois, pour empeſcher qu'ils ne ſoient gaſtez par l'humidité qu'il iettent qui les faits pourrir : Il les faut garder en la cave ou en vn autre lieu frais.

Morilles.

Pour garder les morilles, il les faut enfiller comme des marrons en ſorte qu'elle ne s'entre-touchẽt pas l'vne l'autre, & les expoſer au ſoleil, ou dans la cheminée, envelopée de papier, ou dans vn ſac, iuſqu'à ce qu'elles ſoient ſeiches, puis les garder en vn lieu ſec ; & quand on en voudra vſer, il les faut faire trem-

per dans de l'eau chaude, puis les faire cuire, & les assaisonner comme de champignons.

MANIERE D'APRESTER toutes sortes de pois.

CHAPITRE V.

ON peut les accommnder entre deux, plats, les fricasser dans la poesle, ou les mettre à l'étuuée.

Pois sans cesse.

Prenez des pois en cosse qui soient tendres, laués-les ayant osté les filets, & fils qui sont déja durs, faites-les parboüillir vn boüillon, puis les tirez à sec, & les fricassez avec du beutre à demy roux, ou du lard fondu, les assaisonnant de sel, de clou de girofle, & de poivre, on y peut adiouter de la ciboule, vn petit d'herbes fines, & estant fricassez, mettez les dans vn plat, ou terrine, & achevez de les faire cuire y adioutãt du boüillon, ou de l'eau, & raper de la muscade pardessus lors qu'on sera prest de les ser-

uir,

nir, ou bien quand les pois ſont preſque cuite, adiutez-y vne pointe de vinaigre, ou de la créme qui ne ſoit pas bien épaiſſe, ou des iaunes d'œufs délayés avec du vinaigre, & les retournez dans le plat: Remarqués que voulant mettre de la créme dans les pois, il n'y faut point de fines herbes; mais ſeulement du perſil hachés bien menu avec vne ciboule entier garnie de quelques cloux de girofle,

Pois en coſſe entre deux plats.

Eſpluchés & lauez des pois en coſſe, & les mettez dans vne tourtiere avec du beurre, du ſel, du clou & de l'eau, & les faites cuire, au lieu de beurre, on peut employer de la moële de bœuf, du lard, & du boüillon du por, les aſſaiſonnant de ſel, de poivre, de clou de girofle, vne ciboule, & des fiines herbes, & lorſqu'ils ſeront preſque cuits, y adiouter encore du jus d'vn membre de mouton, & raper de la muſcade par deſſus.

Eſtuvée de pois en coſſe.

On y peut mettre de la ciboule, ou de l'oignon, & les oſter quand les pois ſont cuits. Faites les cuire dans vn chauderon avec vne poignée de laittuës coupez menu, & les aſſaiſonnez de ſel, de clou de

girofle ou du poivre & du beurre, ou du boüillon de viande ſans herbes, en ſorte que la ſaulce demeure courte, remuez les de fois à autre : On peut auſſi adiouter du jus de viande roſtie avant que les dreſſer, & raper enſuite de la muſcade pardeſſus.

Fricaſsée de pois verts.

Eſcoſſez des pois verts menu, & bien tendres, lavez-les, & les mettez dans vne poëſle, avec du beure, ou du lard, du ſel, & vn ou deux cloux de girofle, ſans y adiouſter d'herbes fortes, faites les cuire ſans y mettre d'eau ny de boüillon, parce qu'ils rendent aſſez d'humidité, ſi vous aimez le haut gouſt, vous pouvez froter le plat d'vne gouſſe d'ail, dans lequel vous mettrez ces pois.

Eſtuvée de pois verts.

Prenez des petits pois tendres, lavez-les, & les mettez dans vne terrine avec vn peu de ſel, du beurre, vn peu d'eau, ou du boüillon de graiſſe, vn cœur de laictuës pommées, & du pourpier, vne ciboule, de la ſaricte, ou ſeulement du perſil haché, & les faites bien cuire: On peut y adioûter ſur la fin du jus de membre de mouton, ou de viande roſtie.

Si

Si les pois ſont gros ou durs, il eſt bon de les faire boüillir quelques boüillons dans de l'eau, puis les tirer à ſec, & les aſſaiſonner comme nous venons de dire.

Sogrenuë de pois ſecs.

Faites tremper des pois dans de l'eau chaude, puis les faites cuire avec quelque herbes fines, en ſorte qu'il reſte peu de boüillon, & les ayant dreſſée dans vn plat, adioutez-y du beurre, du ſel, & du vinaigre, & les faites boüillir ſur le feu.

Féves à l'eſtuvée.

Mettez des féves tendres dans vn chaudéron, aſſaiſonnez-les de ſariette, ou d'autres herbes fines, de ſel, de cloux de giroſle, du beurre, ou du lard, ou des deux enſemble, & les faites cuire avec de l'eau, on y peut adiouter de la ciboule, du pourpié & des laictuës.

Féves fricaſſée.

Coupez du lard par petits morceaux gros comme des féves, & les faites fondre dans vne poëſle, ſinon, prenez de l'huile, ou du beurre, ou des deux enſemble, & lorſque le beurre eſt roux à demy, mettez-y des féves tendre frezées, c'eſt à dire, dépoüillées de leur peau ou robe, puis les aſſaiſſonnez de ſel, de per-

ſil haché menu, de ſatiete, ou d'vn peu de thim, & quelques petites ciboules, on y peut adiouter du boüillon du pot ou de l'eau chaude, principalement ſi elles ſont groſſes : Quand elles ſont dures, on les peut faire boüillir vn boüillon ou deux dans de l'eau, puis les égouter auant que les fricaſſer ; pour les faire cuire, il les faut retourner de fois à autre, & les ayant dreſſées on peut raper de la muſcade par deſſus, & les aſſaiſſonner de verjus ou du vinaigre chaufé dans la poëſle, ou bien quand les féves ſont prêtes à dreſſer vous pouuez y adiouter du laict, ou de la creſme, ou des iaunes d'œufs délayez avec vn peu de la ſaulce de féves, ou avec du vinaigre, ou du verjus, ou y adiouter de la ſaulce de champignons.

Pour ce qui eſt des féves ſeiches, on les peut accommoder comme les pois, ou les féveroles, ou bien les apreſter en la maniere ſuiuante.

Prenez des féves ſeiches, frezées ou non, & les faites boüillir dans de l'eau, iuſqu'à ce qu'elles ſoient cuites, ou à peu pres, puis fricaſſez de l'oignon dans du beurre, ou d'autre graiſſe, & y mettez les féves, & apres qu'elles auront eſté ſur le

feu

feu quelque temps, adioutez-y du vinaigre, & de la moutarde délayez enſemble, avec vn peu de poivre ou d'eſpiſſe, & leur donnez encore quelque tour de poële ſur le feu : Ces féves ſeront meilleures ſi vous en oſtez la peau auant que les faire cuire, & pour cét effet, il les faut faire tremper quelques heures dans de l'eau tiede pour ramollir la peau, & l'oſter auec facilité. On peut faire cuire auſſi les féves ſeiches dans le pot avec de la viande, au lieu d'herbes, ou au lieu de pois.

Haricots, ou feveroles.

Si vous les prenez vertes, & en coſſe, choiſiſſez-en qui ſoient tendres, & ayant oſté les filets comme aux pois en coſſe & coupez les deux bouts, on fait parboüillir vn boüillon ou deux les haricots dans de l'eau, puis les ayant égoutez, on les met à létuuée, ou bien on les fricaſſe comme des pois en coſſe, on peut adiouter de la créme à cette derniere façon, vous les pouuez auſſi fricaſſer comme des nauets, & y adiouter vne ſauſſe à roberr.

Quand les féveroles ſont dures, & hors de leur écoſſe, on les apreſte quelques fois à la ſaugrenée, comme des pois

pois eſcoſſez, ou bien vous les fricaſſerez, puis vous y adiouſterez de la créme. On en peut auſſi tirer de la purée, ne faiſant pas conſommer le boüillon, ou bien les accommoder à l'eſtuvée en la maniere ſuivante.

Prenez de féveroles, les plus blanches ſont les plus delicates, & les faites cuire dans de l'eau, & n'y mettez point de ſel, que le boüillon ne ſoit bien conſommé, & que les féveroles ne ſoient bien cuites, eſtant ſalée, faites-les cuire encore quelque-temps, & lorſque le boüillon ſera preſque éboüilly, tirez-les hors du feu, & les fricaſſez bien dans vn beurre roux, y adiouſtant du poivre, & d'autre eſpiſſe, & ſur la fin du verjus, ou du vinaigre ſeul, ou avec de la moutarde, & apres leur avoir donné quelques tours de poëſle, mettez-les dans vn plat, puis faites encore fondre & rouſſir vn peu de beurre, & le verſez ſur les féverolles, vous y pouvez raper de la muſcade.

Concombres.

Pelez des concombres, & les ayant coupez par tranches, faites-les cuire entre deux plats avec du beurre, du ſel,

&

& quelques cloux de girofle, on y peut adiouter de la croute de pain, des raisins de Corinthe, & des champignons coupez bien menus. Quand les concombres seront presque cuits, mettez-y du verjus en grain, ou des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & vn peu de muscade, on y peut mettre aussi de la sausse d'vne estuvée de poisson, ou du jus de viande rostie.

Pelez des concombres, coupez-les en roüelles minces, mettez-les en suitte dans vne tourtiere, ou vne poësle, ou entre deux plats sur vn mediocre feu, afin qu'il jettent leur eau, puis les ayant fait égouter, il les faut fricasser dans du beurre à demy roux, les assaisonnant de sel, de poivre, de verjus en grain, vn peu concassé dans le mortier, & lors qu'ils seront fricassez & prest à tirer de la poësle, adioustez-y quelques jaunes d'œufs délayez avec vn peu de verjus ou avec vn peu de la sausse de concombres, & ayant versé cela dans la poësle, il faut retourner les concombres deux ou trois fois sur le feu, puis les dresser dans vn plat, & les tenir chaudement sur vn petit de cendre chaude, prenant

garde

garde que la ſauſſe ne ſe conſomme entierement, vous y pouvez raper de la muſcade deſſus.

Ou bien hachez de l'oignon, ou de la ciboule bien menuë, & la fricaſſez dans du beurre, y adjouſtant ſi vous voulez vn peu de champignons, puis y mettez des concombres coupés par tranches, aſſez minces, & les faites cuire, y adiouſtant du ſel, & quand ils ſeront preſques cuits, adioutés-y du verjus, ou du vinaigre, on y peut raper de la muſcade,

En mettant cuire les concombres, on y peut adjouſter le verjus ou le vinaigre, & quand ils ſont cuits, y mettre de la créme, & leur donner encore vn tour ou deux de poële, puis eſtant dreſſés y raper du ſucre par deſſus. Vous pouvez les fricaſſer auſſi au beurre roux.

On peut faire des concombres entiers ou coupez par tranches, puis les aſſaiſonner, de telle ſauſſe que l'on voudra.

Concombres farcis.

Faites vne farce d'herbes aſſaiſonnées comme pour faire vne tourte d'herbes,

ou comme pour faire des œufs farcis, ou bien faites vne farce, ou vn hachis de viande ou de poiſſon, & le faites cuire plus qu'à demy, puis vous en remplirés vn ou deux concombres gros, & bien droits, apres avoir coupé vn des bouts, & oſté du dedans le plus que vous pourrés, puis rebouchés le trou avec le bout que vous en avés oſté, le faiſant tenir auec quelque broche de bois, & ayant piqué ſur ces concombres quelques cloux de girofle, faites-les cuire entre-deux plats, ou dans vne tourtiere couuerte, par ce que l'on met du feu deſſus & deſſous, & qu'ils cuiſent également par tout en meſme temps, ſans que l'on ſoit obligé de les retourner pour euiter de les rompre, y adiouſtant du beurre, du ſel, & s'il eſt beſoin du verjus ou du vinaigre, & y regarder ſouuent, prenant garde qu'ils ne ſe brûle, faites-les cuire également par tout, & lors qu'ils ſont cuits, & que la ſauſſe eſt éboüillie ſuffiſamment, on y pourra adjouter du jus de viande, & rapez de la muſcade par deſſus, & de la croute de pain. Si vous deſirés que la ſauſſe ſoit douce, adioutés-y du ſucre,

ce

ce que vous ferez quand le concombre eſt remply d'vne farce à faire des tourtes.

Au lieu de faire cuire au beurre les concombres farcis, on les peut mettre avec du boüillon à la viande ſans herbes, & de la moëſle coupée bien menuë.

Quand vn concombre farcis eſt cuit, on le peut tirer hors de la ſaulce, & on peut l'enveloper proprement d'vne aumelette mince, & baveuſe, ſans y adiouter autre choſe, on y peut auſſi raper du ſucre pardeſſus ou de muſcade, ſervir chaudement.

On peut remplir vn concombre avec de la moëſle de bœuf preparée, & aprétée comme pour faire vne tourte de moëſle, puis l'ayant fermée, & fait cuire comme s'il eſtoit remply de farce, y adiouter du ſucre, & le ſervir.

Chacun ſçait comme il faut faire cuire des concombres dans la poëſle, ou leſchefrite, en faiſant rotir vne eſclanche d'autres viandes à la broche, ou dans le four, il les faut laiſſer cuire à loiſir ſans les brûler, & quand la viande eſt cuite on peut encore verſer les concombres dans la poëſle, & achever de les faire

cuire

cuire avec la graiſſe, puis les faire égouter, & les mettre dans le plat ſous la viande, y adioutant vn peu de vinaigre, du ſel, du poivre, ou de la muſcade, & les faire chauffer encore quelque temps. En faiſant cuire la viande au four, on peut mettre des concombres deſſous, les aſſaiſonnant de ſel, de poivre, & d'vn morceau de beurre, ou de graiſſe ou de moëlle eſcachée : ſi la viande eſt maigre, & pour empeſcher que la viande ne prenne le gouſt des concombres, il faut mettre deux ou trois petits baſtons en croix dans la terrine pour ſouſtenir la viande, & empeſcher qu'elle ne touche aux concombres, & quand la viande ſera tirée hors du four, on achevera de faire la ſaulce des concombres, y adioutant vn peu de vinaigre, en les faiſant boüillir enſemble.

Concombres confits.

On confit des concombres, les mettant tous entier dans du vinaigre bien ſallé ſans les peler, adioutant dans la ſaumure quelques muſcades ou cloux de girofle. Les petits concombres ſe conſervent mieux que les gros, parce-qu'ils ne iettent pas tant d'eau, & qu'ils

ſont

ſont moins ſuiets à ſe corrompre dans la ſaumure, qui doit toûjours ſurnager le fruit de deux ou trois doigts, & tout ſe pourrit, s'il y manquoit de la ſaumure; c'eſt pourquoy il y faut regarder de fois à autre, & remettre de nouvelle ſaumure quand il en manque Tenez le pot couvert, & le mettez en vn lieu qui ne ſoit ny trop humide ny trop chaud, afin d'empeſcher que le vinaigre ne s'echauffe, & ne ſe corrompe.

Quand on deſire manger des concombres confits de cette ſorte, il en faut tirer hors du pot avec vne cuilliere de bois ou d'argent, ſans mettre la main dans la ſaumure, puis les lauer d'eau auant que d'en manger.

Citroüille fricaſſez.

Coupez de la citroüille par tranches bien mince, ou par petits morceaux, mettez la cuire dans vne poeſle où il y ait de bon beurre roux, ou de l'huile bien chaude, on y peut adiouter vn oignon ou vne ſiboule; faites bien cuire la citroüille, la remuant & la retournant fort ſouuent pour empeſcher qu'elle ne ſe bruſle; & quand elle eſt cuite à demy, adioutez-y du ſel menu, du verjus en grain, & vn

peu

peu de muſcade : On peut écacher la citroüille quand elle eſt cuite à demi, & lors qu'elle eſt cuite entierement, & de bon gouſt, y adiouſter vne pointe de vinaigre ou du verjus, ou bien vn peu de créme, & n'y mettre point de verjus, luy donnant encore vn tour dans la poeſle.

Autre façon aisée.

Pelez de la citroüille, puis la coupez par tranches les plus deliées que vous pourrez, mettez-la dans vne terrine, poudrez-la de ſel menu : adioutez-y vn oignon coupez en deux ou vne couple de ciboules entiere, & la laiſſez pendant vne heure ou deux jetter ſon eau ſens le mettre ſur le feu, puis on iettera l'eau, & vous fricaſſerez la citroüille dans vne poëſle avec du beurre ou de l'huile, de l'eſpiſſe, du vinaigre, ou du ſucre : On la peut piler avant que la fricaſſer.

Autre maniere.

Coupez de la citroüille par petites tranches & la mettez dans vne poëſle avec vn petit d'eau : il en faut peu, d'autant que la citroüille en rend beaucoup, faite la parbouillir à petit feu au commencement dans l'eau qu'elle jettera, la

la remuant ſouvent, & quand elle ſera cuite, tirez-la à ſec, puis lécacher avec vne cueilliere ou dans vn mortier, & la fricaſſez enſuite avec du beurre, ou de l'huile, y adiouſtant du boüillon du pot: On y peut mettre auſſi de bon fromage coupé menu, & adiouter ſur la fin quelques iaunes d'œufs délayez avec vn peu de laict ou de verjus, aſſaiſonner le tout avec du ſel, vn peu de canelle ou d'autre épiſſe, on peut y adiouter du ſucre. Mettez cette farce dans vn plat, tenez la chaudement, & la laiſſés épaiſſir ſur le feu autant qu'il vous plaira: On en peut mettre ſur vn chapon boüilli ſur le potage.

Autre maniere.

Faites parboüillir de la citroüille avec vn peu d'eau & de ſel, puis l'ayant tirée à ſec laiſſés-la égoutter: On fait rouſſir du beurre dans lequel on met cuire de l'oignon ou de la ciboule, puis on y met la citroüille, aſſaiſonnés le tout de ſel, de poivre, de verjus & de vinaigre: on y peut raper ou découper du fromage bien ſec, on peut encore mettre du laict ou de la créme en cette fricaſſée lorſqu'elle eſt faite.

Autre

Autre façon.

Faites parboüillir de la citroüille dans de l'eau & du ſel, puis la faites égouter & la preſſés auſſi, écrasé-la bien enſuite & mettés dans vn poëſlon, la faiſant bien cuire afin qu'elle ne ſente pas l'eau, & quand elle eſt bien cuite on y adiouſte du laict, & on la met encore boüillir, y adjouſtant du ſucre pour la rendre meilleure, puis mettés en la groſſeur du poing dans vn pot ou poëſlon, avec prés d'vne chopine de laict, du ſel, vn peu de poivre ou vn ou deux cloux de girofle, deux cuillerées de farine delayée avec vn peu de laict, faites-les cuire doucement vn bon quart d'heure ou environs, ou iuſqu'à ce que cét appareil ſoit eſpais comme de la boüillie bien cuite : On y peut lors adiouter deux iaunes d'œufs delayez, puis vous dreſſerez incontinent apres la citroüille, rapez-y du ſucre par-deſſus.

Citroüille frite.

Coupez de la citroüille par tranches longues, & la poudrez de farine, ou la trempez dans la farine delayée avec vn peu de laict ou du vin blanc, puis la mettez frire dans du beurre ou de l'hui-

le bien chaude eſtant frite tirez-la à ſec, poudrez-la de ſel & l'arroſez de verjus ou de ius de citron, ou bien d'vn peu d'eau roſe, y rapant du ſucre par-deſſus. On peut faire parboüillir, la citroüille auparavant que le frire. Vous pouvez accommoder des courges en autant de manieres comme de la citroüille, on en peut meſme faire boüillir, puis l'accommoder en ſalade avec du vinaigre, du ſel & de l'huile.

Ris.

Prenez par exemple trois poignées ou pres d'vn quarteron de ris bien ner, laués-le avec de l'eau chaude, puis le faites ſecher ſur vn peu de feu dans vne écuelle apres avoir jettez l'eau, le remuant de fois à d'autre, puis adioutés vn bon verre d'eau tiede, & l'ayant couvert il faut mettre l'eſcuelle ſur de la cendre chaude, & l'y laiſſer vne bonne heure ou enuiront, entretenez toûjours le feu, & ſi la cendre ou braiſe s'eſteint renouvellez-la, remuez le ris de fois à d'autre avec vne cuilliere, & lors qu'il ſera renflé & ramolly ou creué ſuffiſamment, mettez-le daps vn plat ou pot de terre qui tienne plus d'vne pinte

meſure

meſure de Paris, adjoûtez-y une chopine d'eau ou de purée claire, ou du bouillon aux herbes qui ſoit chaud, avec la groſſeur d'un œuf de bon beurre, un clou de girofle, un peu de muſcade, ou de canelle, & ayant meſlé tout enſemble, il faut couvrir le pot & le mettre ſur un peu de feu, en ſorte que le ris cuiſe doucement, y remettant de l'eau chaude s'il en eſt beſoin, le faiſant cuire en perfection, en ſorte qu'il ne ſoit ny trop clair ny trop épais, & quand il ſera cuit vous l'écacherez avec le dos d'une cueilliere, & le ſalerez. On peut adjoûter deux ou trois jaunes d'œufs délayez avec un petit d'eau ou de laict d'amende, & meſler cela avec le ris, & quelque temps apres il le faut dreſſer: on peut y adjoûter du ſucre ou de l'eſpice, ou du fromage rapé.

On peut apreſter de la meſme façon du millet & du gruau.

Remarquez que le froment mondé vaut mieux que le ris & que l'orge mondé.

Ris au laict.

Apres que le ris eſt lavé & ſeché ſur le feu, vous ferez chauffer ſur de la

cendre chaude un demy ſeptier de laict ou environ dans un pot de terre qui ſoit bien net, puis y verſez le jus & continuez le feu bien mediocre, il faut remuer & retourner le ris de fois à d'autre avec une cueilliere pour empeſcher qu'il ne s'attache au pot & ne brûle, & quand il ſera renflé & crevé écachez-le bien avec une cueilliere, puis y adjoutez une chopine d'eau, ou trois demy ſeptiers de laict, & le faites cuire en perfection, puis y adjouſtez du ſel: quand il ſera dreſſé rapez-y du ſucrez En faiſant cuire le ris prenez garde qu'il ne tombe du pain dedans, car il feroit tourner le laict.

Autre maniere.

Le ris eſtant preſt à cuire verſez-le dans une peinte de laict tout bouillant, couvrez le pot & le mettez chaudement, par exemple ſur de la cendre chaude ou bain marin, ou entre deux bonnes couvertures l'eſpace d'une heure, ou au juſqu'a ce qu'il ſoit renflé & qu'il commence à ſe crever, & une heure avant que le manger faites-le bouillir pour le faire cuire, puis il faudra l'écacher, & s'il eſt trop

épais

épais y remettre un peu de laict chaud, & le saler un petit devant que le dresser, le remuant de fois & autres avec une cueilliere, puis on y rapera du sucre, Au lieu de laict de vache ou de chevre on peut faire cuire le ris avec une peinte de laict d'amende, il n'est pas mauvais d'y adjouster un petit de beurre.

Boüillie au Ris.

Prenez une chopine de laict & deux onces de ris battu, mettez le ris dans un poëslon de cuivre ou dans un plat, detrempez-le avec une partie du laict comme pour faire de la boüillie, puis y adjoutez le reste du laict, salez la: On peut adjouter du sucre, faites cuire cette boüillie, remuez-la tousiours avec une cueilliere, & quand elle sera épaisse & presque cuite, adjoutez-y une cueillerée de bonne eau roze, & un petit de canelle en poudre, achevez de la faire cuire, estant cuite rapez-y du sucre par-dessus, & si elle est dans un poëslon vous pouvez la tenir encore quelque temps sur de la cendre chaude afin qu'il se fasse un bon gratin au fond.

Boüillie d'orge monde.

Faites boüillir de l'orge mondé avec de l'eau, & lors qu'elle ſera cuite en ſorte qu'il ne reſte que bien peu de boüillie, paſſez-la par un linge pour en avoir de la moſſe en verſant le boüillon pardeſſus peu à peu, vous pouvez ne la point paſſer. Il faut enſuitte delayer de la farine avec du laict, puis y adjoûter le boüillon de l'orge mondé ou l'orge mondé meſme, & faites cuire le tout enſemble comme de la boüillie, l'aſſaiſonnant de ſel en la faiſant cuire : on peut y adjoûter auſſi de ſucre.

Boüillie de gruau, ou d'avoine mondée de ſon écorce.

Pour une pinte de laict il faut prendre quatre ou cinq cuiellerées de gruau qui ſoit de l'année.

Remarquez qu'au lieu d'avoine mondée de ſon écorce, on ſe peut ſervir d'une bonne poignée de farine d'avoine mouluë pour faire de la boüillie de gruau.

Lavez le gruau en pluſieurs eaux, puis le mettez dans un demy ſeptier de laict qui ſoit tiede, couvrez-le & la

mettez ſur de la cendre chaude afin qu'il ſe renfle & ſe ramoliſſe comme le ris, ce qui ſe pourra faire au bout de deux heures, & lors qu'il ſera mol verſez-le en pluſieurs fois dans une eſtamine ou gros linge pour en tirer la moeſle, & le remuez avec une cueilliere, & l'arroſez avec une cueillerées de laict juſqu'à ce qu'il ne reſte que le ſonc dans le linge. Il faudra mettre dans un poeſlon ou écuelle la moeſle du gruau, & y ayant adjoûté le reſte de la pinte de laict avec du ſel, faites le cuire doucement comme de la boüillie, le remüant toûjours juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, qu'il y ait du gratin au fonds, & lors qu'elle ſera cuite mettez-y du ſucre.

Maniere de faire toute sortes de Crémes & Laictages.

CHAPITRE VI.

Créme de S. Gervais de blois.

PRenez une chopine de bonne crême bien douce & la mettez dans une terrine; & la foüettez sept ou huit coups avec le petit baler, mettez dedans une bonne assiette de sucre en poudre, & une pincée de gomme adragon en poudre, continuez à la foüetter jusqu'à ce qu'elle soit épaisse comme du beurre, & la dressez sur une assiette comme un rocher: elle s'éleve si haut que l'on veut, & se garde deux jours sans diminuer, il les faut servir sans sucre.

Crême de Bourdeaux.

Prenez des fromages à la créme frais faits, & qui ne soient point salez, mettez-les dans un grand bassin ou terrine, pilez-les & les broyez bien avec un pilon ou rouleau, jettez environ quatre pinte d'eau fraiche dedans, la jettant de haut doucement en remuant toûjours

toûjours, lavez la crême avec une cueilliere & la dreſſez ſur une aſſiette, ſervez-la avec du ſucre. Cette crême ſe peut faire en telle forme que l'on veut.

Ricotte de Laict.

Prenez environ demy ſçeau de petit laict ou laict clair, & le mettez dans une baſſine ſur un feu de charbon mediocre, en ſorte qu'il ſoit bien chaud, & qu'il ne puiſſe pas boüillir, prenez un baſton de bois de ſaulx, & le fendez en trois juſqu'au milieu, en ſorte que cela faſſe trois fourchons environ de la groſſeur d'un œuf en tournant toûjours d'un meſme coſté, & la ricotte s'attachera aux fourchons du baſton; lorſqu'elle ſera un peu groſſe, tirez voſtre baſton & la faites couler dans un petit pot de fayance ou de terre qui ſoit percé par petits trous, & la laiſſez égouter, mettez demy verre de bon laict dans voſtre laict clair, & remuez toûjours avec le petit baſton comme auparavant: vous pouvez tirer vingt ou vingt-cinq ricottes de voſtre petit laict, lorſqu'elles ſeront égoutées ſervez-les ſur une aſſiette, & du ſucre pardeſſus.

Caillebotte de Bretagne.

Mettés de bon laict dans un baſſin, & les faites preſurer avec de la preſure ou de la chardonerete; & lors que le laict ſera pris coupés-le avec un couteau de longueurs & de travers, comme pour faire des tablettes, mettés-le baſſin ſur de la braiſe, & les faites un peu boüillir juſqu'à ce qu'il ſoient un peu cuits, oſtez-les de leur petit laict, & les mettés dans du laict doux, & lorſque vous les voudrés ſervir mettés-les égouter & les ſervés avec du ſucre.

Poiſſons de Poictou.

Prenés plein une terrine de laict frais tiré, meſlés le parmy une pinte ou trois chopines de bonne crême bien douce, laiſsés-les repoſer toute une nuict en lieu frais, apres mettés voſtre terrine ſur de la braiſe environ demie heure, gardez bien qu'elle ne boüille, oſtés-la ſans la remuer, & la laiſsés repoſer ſix heures en quelque lieu frais, apres faites-la encore rechaufer comme auparavant demie heure, & la mettés refroidir, & continués trois fois à la faire chaufer, & eſtant froide tirez le pliſſon

ſon qui ſera formé deſſus avec une aſſiette, gardez de le rompre, & le ſervez avec du ſucre par deſſus.

Pliſſons commun.

Prenez plein une terrine de bon laict doux, mettez-le ſur le feu de charbon, laiſſez-le trois bõnes heures bien chaud, mais gardez bien qu'il ne boüille, apres oſtez voſtre terrine de deſſus le feu & le laiſſez refroidir, levez le pliſſon de deſſus avec une aſſiette, & le ſervez avec de ſucre.

Pliſſons de Beurre.

Prenez trois ou quatre pintes de bon laict & le faites boüillir un quart d'heure, puis mettez dedans demie livre de beurre frais, faites-le encore un peu boüillir en remuant, puis le laiſſez refroidir, levez le pliſſon avec une aſſiette, & le ſervez avec du ſuccre & de l'eau de fleur d'orange pardeſſus.

Recuitte de Lyon.

Prenez de bon laict & le faites boüillir demie heure, laiſſez-le un peu refroidir & le mettez en preſure, & lors qu'il eſt pris, mettez-le dans des petites écuelles de fayance ou de terre, & lorſque vous voulez le ſervir il faut

mettre ſur une aſſiette & du ſucre par-deſſus.

Crême de Sedan.

Prenez une chopine de crême bien douce & demy ſeptier de bon laict, & les mettez dans une terrine avec un quarteron de ſucre par morceaux, foüettez-la bien avec le petit balet, & lorſqu'elle eſt toute en écume ne la fouettez plus qu'au tour des bords, & lorſque la mouſſe eſt bien épaiſſe laiſſez la repoſer environ deux heures, & la tirez avec une cueilliere, ne mettez point de ſucre deſſus.

Fromage de crême.

Prenez une peinte de bon laict & une pinte de crême bien douce, faites les preſurer enſemble, prenez une éclisſe bien haute, mettez un linge fin dedans, & dreſſez voſtre fromage deſſus, laiſſez le égouter tout un jour, lorſque vous voudrez le ſervir renverſez-le ſur une aſſiette, oſtez le linge & le fendez un peu en quatre par deſſus, mettez-y du ſucre & de l'eau de fleurs d'orange.

Les

Les Beurres.

Chapitre VII.

Beurres d'Amandes.

Pilez une vingtaine d'amandes douce mondée, mettez-y une demie livre de beurre frais, une grande assiette de sucre en poudre, un peu d'eau de fleurs d'orange, pilés le tout ensemble & le dressez sur une assiette, ou le faites en telle forme que vous voudrés.

Le beurre de pistache & le beurre de noisette se font de mesme que celuy d'amande : On le peut verdir avec du jus de poirée.

Beurre filé & frizé.

Prenez une serviette pleine, attachés les deux bouts à quelque crampon de fer, noüés les deux autres bouts ensemble, passés y un baston, & mettez une livre de beurre frais dans la serviette, & apres l'avoir bien manié, & tourné le baston afin de presser le beurre, & le faire sortir par les trous de la serviette, mettez une terrine d'eau fraiche des-

fons pour recueillir ce qui en tombera, dreſſez le reſte avec un couteau ſur une aſſiette, & mettez ſur une autre aſſiette le beurre qui eſt dans la terrine, dreſſez-le en forme de rocher.

Salades.

CHAPITRE VIII.

Salade Couronnée.

PRenez un gros poncire ou ballotin, & le coupez par les deux bouts, levez la pelure juſqu'au blanc, levez la chair du poncire avec un grand couteau de la longueur du ballotin, & de l'épaiſſeur d'un eſcu blanc tout autour du ballotin, ſans rien rompre en tournant comme une vice juſqu'au jus, mettez tremper la chair que vous aurez levé, eſtendez une ſerviette ſur une table bien unie, & eſtendez deſſus la chair du ballotin, & la découpez avec des fers d'acier de telle façon que vous voudrez de ſa hauteur, ſa longueur & rondeur que vous voudrez, garniſſez-

le

le dedans de petites laictuës, & mettez ſur le haut des laictuës comme un petit rocher de l'écorce de citron confite que vous aurez rapé, garniſſez-la de grains de grenade, prenez des citrons communs, levez l'écorce juſqu'au blanc, levez la chair en rond de ſa longueur & hauteur, & les découpez comme la grande couronne, garniſſez le tour de voſtre couronne de petite couronnes de citron, & les empliſſez de petites herbes vertes, & mettez ſur le haut de chaque couronne un petit rocher; prenez des oranges, enlevez l'écorce & les découpez comme les autres & en faites un rond ſur le bord de l'aſſiette par petite couronne, & les empliſſez de grains de grenade, piſtaches & amandes pelées & coupées par morceaux, ou des fleurs hachées menuës, garniſſez bien le tout de grains de grenade & piſtaches entieres, & la ſervez avec du ſucre & le vinaigre.

Les fers à découper cette ſalade ſe trouvent chez un Coutellier au Fauxbourg S. Germain en la ruë de la Boucherie.

Salade

Salade de chicorée.

Cette salade se peut faire tout le long de l'année ; appresté's vostre salade de telle façon que vous voudrés, & la garnissés selon la saison où le lieu où vous serés. En Hyver, de betteraves, citrons, capres, grenades. Au Printemps, de fleurs hachées menuës ou entieres. En Automne, de cerfueil, & autres verdures ; ou de la mesme chicorée, & la servés avec huile, sel, vinaigre, & du sucre si vous voulés.

De chicorée cuite.

Nettoyés bien la chicorée & ne l'ostés point de sa plante, faites la boüillir dans de l'eau avec un peu de sel ; estant cuitte, tiré-la, & la laissé bien égouter sur une serviette blanche, coupés les racines, & coupés la chicorée par bandes, & la dressés sur une assiette, garnissés-la de betteraves, capres ou citrons par tranches, puis y mettés l'huile, le vinaigre, & le sel, & du sucre si vous en desirés ; ce que je ne repeteray plus aux autres salades.

Persil de Macedoine.

Prenés du persil bien blanc, coupés les cottons de la longueur d'un doigt proche

proche les feüilles, fendez les cottons en quatre, ou six, & les mettez dans de l'eau frêche, puis les secoüez & les dressez sur une assiette, garnissez-la de citron par tranche, & grains de grenade.

De Macedoine cuit.

Coupez les cottons de la longueur d'un doigt, les ratissez & les faites cuire avec de l'eau, un peu de sel, faites-les égouter, & les arangez sur une assiette bien proprement, & la garnissez de tranches de citron & grains de grenade.

De Racines de Macedoine.

Ostez la peau des racines de persil, prenez les cœurs les coupez en quatre, & les mettez dans de l'eau frêche, esgoutez les, & les dressez sur une assiette, & les servez avec du sel, & du poivre blanc.

De Sellery.

Lavez bien de sellery, fendez les cottons en quatre, les mettez dans l'eau frêche, dressés & la servés comme la macedoine.

Sellery cuit, & la racine.

De mesme façon que Macedoine.

Chicorée sauvage verte.

Prenés des feüilles de chicorée sauvage,

ge, coupez-les bien menuës, & les lavés dans trois ou quatre ſortes d'eau, & les laiſſés tremper une heure, ſecoüés-la, & la dreſſez ſur une aſſiette, & la garniſſez, de tranches de citron, & grains de grenade, & la ſervez avec le ſucre, le vinaigra, & un peu d'eau de fleurs d'orange.

Chicorée ſauvage blanche.

Prenez les feüilles de chicorée ſauvage bien blanche, ne les coupez point, faites les tremper & le dreſſez ; elle ſe ſert comme celle de chicorée verte ſauvage, elle ſe peut auſſi manger à l'huile, & au vinaigre.

Salade d'anchois.

Lavez bien les anchois dans du vin, oſtez les arreſtes, coupez le poiſſon en deux, & les dreſſez ſur une aſſiette, garniſſez le de perſil haché, ciboulettes, garniſſez le dehors de l'aſſiette, de bettes raves cuites & de capres, mettez dans un plat de l'huile d'olive, du poivre blanc, un jus de citron, ou du vinaigre ; remués bien le tout enſemble, & le mettez ſur les anchois quand vous les voudrez ſervir.

Autre ſalade d'Anchois.

Elle s'apprête de meſme l'autre, ſinon

que

que l'on fait des roties de pain de la longueur & largeur d'un doigt, & on dreſſera les anchois ſur la rotie.

Salade d'olive.

Mettez vos olives ſur une aſſiette creuſe, faites qu'elles trempent touſiours dans l'eau, garniſſez-le bord de l'aſſiette de citron par tranches, & grains de grenade.

Salade de capres.

Prenez des capres vinaigrées, oſtez les queuës, dreſſez les ſur une aſſiette, & la garniſſez de betterave, & la ſervez à l'huile ſans vinaigre.

Capres au ſucre.

Prenez des capres vinaigrées, oſtez les queuës comme cy deſſus, dreſſez-les ſur une aſſiette, & la garniſſez de citron par tranches, & grains de grenade, & la ſervez avec du ſucre & l'eau de fleur d'orange.

De grenade.

Mondez le grains de la grenade, & les dreſſez ſur une aſſiette, & la garniſſez de citron par tranches & piſtaches entiere, & ſe ſert avec le ſucre.

De piſtache.

Mondez les piſtaches, & les mettez

dans

dans l'eau frêche, faites-les seicher, & les coupez par morceaux, & les mettez sur une assiette, garnissez-les de citron, grains de grenade; servez-la avec le sucre, & l'eau de fleur d'orange.

Salade d'escorce de citron confit.

Rapez de l'écorce de citron confit, & la dressez sur une assiette par petits rochers, & la garnissez d'écorce de citrons cõfits par tranches & grains de grenades se sert avec le sucre & l'eau de fleur d'orange.

Salade d'amande.

Mondez des amandes douces, & les coupez par morceaux, dressez les sur une assiette, & les garnissez par tranches & grains de grenade; servez la avec grains de grenade, & le sucre.

Salade de citron.

Pelez le citron, & le coupez par tranches, & les mettez tremper dans de l'eau égoutez-les & le dressez sur une assiette, & la garnissez de grains de grenade, servez-la avec du sucre.

De citrons doux, oranges & bigarades.

Ostez toute la chair du citron, prenez le dedans, & ostés les pepins, & les jettez, & la dressez sur une assiette, & la garnissés d'escorce de citron con-

fite, & grains de grenade, ſervez-la avec le ſucre.

Salade de concombre pour l'Hyver.

Prenez des concombres vinaigrez, les coupez par tranches, & les dreſſez ſur une aſſiette, garniſſez-la de betteraves, paſſepierre, corne de cerf. Il y a dans noſtre Traité de Cuiſine d'autre façons de ſalades de concombres.

Salade de betteraves.

Faites cuire des betteraves à la braize. ou au four, ou dans de l'eau, & les pelez & coupez par roüelles, dreſſez les ſur une aſſiette, & la garniſſez de capres; adjouſtez y le reſte de l'aſſaiſonnement.

Salade de petites laictues, & autres.

Lavez bien les petites laictues, & les épluchez bien, dreſſez les ſur une aſſiette & les garniſſez de tranches de citron, grains de grenade violette.

Laictues pommées, & autres.

Coupez les laictues par quartiers, lavez-les bien, & les ſecoüez, & coupez les bouts des feüilles, & les dreſſez ſur une aſſiette, garniſſez le milieu de pourpier, & autres bonnes herbes, & l'entourez de fleurs; ces ſalades ſe peuvent ſervir au ſucre.

Salade

Salade de violettes.

Mondez la violette dreſſez-les feüilles ſur une aſſiette, garniſſez les bords de tranches de citron & grains de grenades ſervez-la au ſucre.

De Creſſon.

Eſpluchez bien le creſſon, & le dreſſez ſur une aſſiette, & la garniſſez de betterave.

De reſponſe.

Ratiſſez-la racine, dreſſez-la ſur une aſſiette, & la garniſſez de petites laictuës, & tripes madame.

Salade de ſanté.

Prenez au Printemps toute ſortes de bonnes herbes, jettons de roſes, de fenoüil, & violettes, faites que les herbes ſoient bien meſlées, elle ſe peut ſervir avec du ſucre.

De Brocolis.

Prenez des brocolis, oſtez la peau, & les faites cuire avec de l'eau & du ſel, égoutez-les & les dreſſez comme des aſperges; ſervez-la à l'huile & au poivre blanc.

Ie mets icy toutes les ſalades pour vous faire ſouvenir qu'il s'en peut faire de pluſieurs façons, & on les peut garnir

nir ſelon la volonté des perſonnes : Mais ſouvenés-vous de les biens laver & éplucher, de façonner le citron, & le mettre tremper dans l'eau ; pelés bien les amandes & piſtaches, & les metés auſſi tremper. Les ſalades où je ne mets point l'aſſaiſonnement, il les faut ſervir avec l'huile, ſel, & vinaigre.

La maniere de faire du ſel blanc avec le ſel gris.

CHAPITRE IX.

PRenés deux litrons de ſel gris, metés-les dans une terrine avec trois pintes d'eau, laiſsés-les tremper, & les remués quelques-fois ; lors qu'il ſera fondu, paſsés-le dans une ſerviette laiſsé raſſeoir l'eau, & la versés bien doucement dans un autre vaiſſeau, gardés de remuer l'ordure qui eſt au fonds, & la jettés ; continués à la changer de vaiſſeau apres l'avoir laiſsé repoſer juſqu'à ce que l'eau ſoit bien claire : faites-la boüillir dans une baſſine ou chaudiere, remués

remués quelque fois au fond crainte que le sel ne s'y attache : Faites le boüillir jusqu'à ce que l'eau soit toute consommée, & que le sel demeure sec ; tirés-le & le mettés en lieu sec.

LE

LE PATISSIER FRANCOIS.

CHAPITRE PREMIER.

Contenant la maniere de faire de la paſte bize.

PRENEZ par exemple un boiſſeau de farine de ſeigle, de laquelle on aura oſté le gros ſon; petriſſez bien cette farine avec de l'eau chaude, & faites en ſorte qu'elle ſoit ferme. Cette paſte ſervira principalement à faire la crouſte des paſtez de jambon, & de groſſe venaiſon que l'on tranſporte loing, & dont la crouſte doit eſtre forte,

& de l'espoisseur d'un ou deux poulces, ou plus : Vous pouvez adjoûter une demie livre de beurre en cette paſte.

II.

Paſte blanche pour faire de gros paſtez.

METtez ſur le tour à paſte, c'eſt à dire ſur une table bien nette, par exemple, un demy boiſſeau de fleur de farine ; faites-y un trou, ou foſſe, dans le milieu. Les Paſtiſſiers nomment ce creux, une Fontaine : Mettez-y deux livres de beurre frais ; & ſi le beurre eſt dur, il faut le manier avant que le mettre ſur le tour, afin de le ramollir : quand le beurre ſera dans la farine, on y adjoûtera environ trois onces de ſel écraſé & reduit comme en poudre : Adjoûtez-y auſſi dés l'abord un demy ſeptier d'eau ou environ, puis on commencera auſſi-toſt à fraiſer la paſte & à la bien manier entre les mains, & à meſure que vous ferez la paſte, on l'arroſera de fois à autre avec un peu d'eau.

Quand la paſte ſera bien liée, vous l'étendrez avec un rouleau de bois. Jettés quelque peu de farine ſous la paſte & deſſus auſſi, afin qu'elle ne s'attache à la table, ny au rouleau de bois.

Remar

Remarquez en general qu'il eſt à propos de faire la paſte plus graſſe en hyver, afin de la rendre plus maniable ; & au contraire, il faut faire la paſte un peu moins graſſe, & par conſequent y mettre un peu moins de beurre quand il fait chaud, afin de la rendre plus ferme, parce que la chaleur ramollit trop la paſte, & fait qu'elle ne ſe ſoûtient pas, quand elle eſt bien graſſe : neantmoins il faut eſtoffer la paſte à proportion qu'on deſire la rendre fine.

Remarquez auſſi, que s'il fait froid quand on fait de la paſte, il eſt bien à propos de la couvrir avec quelque linge chaud, quand elle eſt petrie à demy, afin de la dégourdir, puis on achevera de la manier & petrir juſques à ce qu'elle ſoit bien liée, & qu'on n'y ſente aucuns grumeaux dedans en la maniant.

III.

La maniere de faire la paſte blanche fine, pour ſervir à faire des paſtez d'aſſiette, & autres que l'on mange chauds ; & la croute des tartes, des tourtes, talemouſes & autres paſtiſſeries.

FAites de la paſte blanche, & au lieu de mettre ſeulement deux livres de

beurre pour un demy boisseau de farine, on y en mettra trois livres, & cette paste sera tres-propre à faire des pastez d'assiette de poictrine de veau, de pigeonneaux, de beatilles, & autres pour manger chauds.

Et lors que vous dresserez un abaisse pour faire un de ces pastés, on luy donnera environ l'époisseur de trois ou quatre quarts d'écus; & vous ferés en sorte que le milieu du fond du pasté, soit un peu plus épois, afin de donner plus de soustenance au pasté.

Que si vous employés de cette paste pour faire de tourtes, ou des tartes, ou des talemouses & autres Patisseries semblables, on luy donnera l'époisseur d'un quart-d'écu, ou d'une piece de trente sols plus ou moins à proportion de la grandeur de la piece de four.

IV.

Paste feüilletée.

METtés sur le tour par exemple un demy quart de fleur de farine de froment, faites-y un fosse & y versez une verrée d'eau, ajoûtés-y environ une demie once de sel écrasé, maniés bien le tout ensemble pour faire la paste, & l'arrosés

roſés de fois à autre avec un peu d'eau, à proportion qu'il en ſera beſoin.

Quand cette paſte ſera bien liée, en ſorte toutefois qu'elle ſoit un peu mollette, vous la mettrez en une maſſe ou pelotte, laiſſé-la repoſer environ une demie heure, ou un peu plus afin qu'elle ſe reſſuye, puis on l'étendra avec un rouleau juſques à l'époiſſeur d'un poulce, en la poudrant de fois à autre avec un peu de farine.

Lors vous prendrés une livre de bon beurre qui ſoit un peu ferme (il ne faut pas qu'il ſoit ſallé) eſtendés ce beurre de la largeur de voſtre paſte, & l'applatiſſés ſur icelle avec vos mains, puis vous rabatterés les quatre coings de la paſte, ou bien vous la plierés en double, en ſorte que le beurre ſoit enfermé dedans. Cela eſtant fait, il faudra eſtendre la paſte & la rendre bien mince avec le rouleau, puis replier encor les quatre coings de la paſte ſur le milieu, & la reſtendre derechef avec le rouleau, & la replier ainſi juſques à quatre ou cinq fois, pour enfin reduire cette paſte à telle épaiſſeur qu'il ſera à propos : Et ne faut pas oublier de poudrer cette paſte de fois à autre avec

un brin de farine, afin qu'elle ne s'attache pas ſur la table, ny au rouleau, ny à vos doigts.

Si vous deſirez employer de cette pâte fueillettée, pour faire une tourte de pigeonneaux, ou quelqu'autre piece de four, vous en prendrez autant qu'il ſera beſoin, mettez-la en pelotte, puis on l'étendra avec le rouleau de bois en la poudrant avec un peu de farine, & vous la reduirez environ de l'épaiſſeur d'un Loüis d'argent d'un écu.

Lors que ce morceau de paſte ſera étendu pour la premiere fois, on le poudrera avec un brin de farine, puis il faudra le plier en double, & le preſenter ſur une moitié de la tourtiere, puis on rabattra ſur l'autre moitié de la tourtiere la moitié de l'abaiſſe ou fueillet de paſte, & enſuitte vous garnirez & façonnerez la piece de four comme il ſera dit en ſon lieu.

Remarquez que ſi vous mettez moins de beurre pour faire cette paſte, ce ne ſera que de la paſte demy fueillettée.

V.

Pasté à l'huile, & le moyen de luy en oster l'odeur.

IL faut premierement faire passer l'huile sur le feu, c'est à dire, la faire boüillir jusques à ce qu'elle ne fasse plus de bruit, & par ce moyen elle perdra ce qu'elle a de desagreable, quelques-uns y ajoûtent une crouste de pain.

Quand vostre huile sera apresteé, on mettra sur le tour, par exemple un litron fleur de farine, ajoûtez-y trois ou quatre jaunes d'œuf, une pincée de sel, de l'huile à discretion & le quart d'un demy septier d'eau ou environ, mélez bien ces choses ensemble, & maniez bien la pâte, & faites en sorte qu'elle demeure un peu dure, parce qu'elle n'a pas tant de soûtenance que du beurre, puis vous l'employerez selon vostre besoin.

VI.

Paste de sucre.

PRenez par exemple un quarteron de sucre en poudre passé par un sac, & le mettez dans un mortier de marbre bien net, ajoûtez y le quart d'un blanc d'œuf, & environ une demie cuillerée de jus de citron, remuez doucement ces choses

enſemble juſques à ce que le ſucre commence à ſe lier, & s'il a de la peine à ſe lier, on y ajoûtera quelques goutes d'eau roſe, & lors que le ſucre commencera d'être lié, vous le batrez avec le pilon pour le reduire en pâte bien liée & bien ferme, & lors qu'elle ſera bien corroyée, vous en ferez des abeſſes ou croutes de patiſſerie.

Remarqués qu'on fait quelquefois de la paſte à demy ſucre, en meſlant parties égales de ſucre & de fleur de farine, qu'il faut incorporer enſemble comme il a eſté dit cy-deſſus.

CHAPITRE II.

La maniere de faire de l'eſpice douce des Paſtiſſiers.

PRenés deux parties de gingembre, par exemple deux onces, & une partie, c'eſt à dire, une once de poivre battu en poudre, meſlés-les enſemble, ajoûtez-y du clou de girofle battu, de la muſcade rapée bien menu, & de la canelle battuë, de chacun une once ou environ, pour une livre de poivre plus ou moins.

moins, comme il vous plaira, & conservez toutes ces choses meslées ensemble dans une boëte.

Remarquez qu'on peut garder separément chaque sorte d'épisse dans des petites bourses de cuir, ou dans une boëte divisée en plusieurs tiroirs.

Remarquez aussi qu'il y a plusieurs personnes qui n'employent que du poivre seul au lieu des autres episses; quoy que l'episse composée soit plus douce que le poivre seul.

I.

Episse salée.

FAites secher du sel, puis vous le mettrez en poudre, & vous mettrez autant pesant qu'il y aura d'episse, gardez la dans un lieu qui ne soit pas humide.

Chapitre III.

La maniere de faire de la doreure des Pastissiers pour donner couleur à la pastisserie.

BAttez ensemble des jaunes & des blancs d'œufs, comme si vous desi-

tiez en faire une omelette, & si vous desirés que la doreure soit forte & bien bonne, il suffit de délayer un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes: que si vous desirés que la doreure soit passe, on ne prendra que le jaune des œufs qu'il faudra délayer avec un peu d'eau.

Et pour employer la doreure, moüillez en une plume, ou une petite brosse, ou ballet de plume, ou de soye de porc, & que cette brosse soit douce, puis vous en dorerez la pastisserie.

Si vous ne desirez pas employer d'œufs pour faire de la doreure, vous pouvez détremper un peu de safran, ou de fleur de soucy dans du laict, ou vous servir d'œufs de brochet, pour faire vostre doreure en Caresme, car cette doreure est maigre. Vous remarquerez que les Pastissiers mettent du miel dans leur doreure, pour épargner les œufs.

CHAPITRE IV.

La maniere de faire de la Cresme de Pastissier.

PRenez par exemple une chopine de bon laict selon la mesure des laitieres, c'est

c'eſt environ une livre & demie peſant de laict de vache.

Mettez ce laict dans un poëſlon ſur le feu : Il faut auſſi avoir quatre œufs, & pendant que le laict s'échauffera ſur le feu, on caſſera deux œufs, & faudra delayer le blanc & le jaune avec environ un demy litron de fleur de farine, comme ſi c'eſtoit pour faire de la boüillie, en y ajoûtant un peu de laict : Et lors que la farine ſera bien délayée en ſorte qu'il n'y ait point de grumeaux, vous y caſſerez encore les deux autres œufs l'un apres l'autre, afin de les meſler mieux dans cet appareil.

Et comme le laict cõmencera à boüillir, vous y verſerez peu à peu ledit appareil d'œufs & de farine détrempez enſemble avec du laict comme nous l'avons dit, faites les boüillir enſemble à petit feu qui ſoit clair & ſans fumée : remués avec une cueilliere tout cét appareil comme ſi c'étoit de la boüillie : Il faut auſſi le ſaler à diſcretion pendant qu'il cuit, & y adjoûter un quarteron de bon beurre frais.

Cette crême doit eſtre cuitte au bout d'un quart d'heure & demy ou environ, puis on la verſera dans une écuelle, &

vous garderez cette composition, que les Pastissiers nomment de la cresme dont on employe en beaucoup de pieces de four.

II.

Cresme qui est plus fine.

PRenez par exemple un quarteron d'amandes douces pelées, & les pilez dans un mortier, & y ajoûtez peu à peu un bon quarteron ou pres d'une demie livre de sucre, incorporez-les ensemble en y ajoûtant de fois à autre un petit d'eau rose.

Quand les amandes seront appresteés de la sorte, il faut avoir une chopine de laict selon la mesure des laitieres, & quatres œufs frais : Cassez vos œufs, & mettez seulement les jaunes dans une écuelle, & les délayés avec un peu de laict, puis on les versera dans la paste d'amande pour les messer ensemble.

Lors vous prendrez autant de fleur de farine, qu'il en pourra tenir quatre fois dans une cueilliere d'argent, delayez-la avec une partie de vostre laict comme si c'estoit pour faire de la boüillie : & lors que cette farine sera détrempée parfaitement, on y versera le reste de la chopine de laict, puis on la fera cuire en façon de

boüillie;

boüillie ; Il faut reſerver un peu de laict, afin d'en remettre dans cette boüillie ſi elle devient trop époiſſe en cuiſant.

Quand cette boüillie ſera à demy cuite verſez-y vôtre appareil d'amandes, & remuez bien le tout pendant qu'il cuira, & le ſallez auſſi : Et lors que cet appareil ſera cuite & époiſſy en conſiſtance ſuffiſante, il faudra le verſer dans une écuelle & laiſſer repoſer cette creſme juſques au jour ſuivant, ou pour le moins juſques à ce qu'elle ſe ſoit priſe en façon de gelée: en ſorte que vous puiſſiez la couper avec un couteau, comme de la paſte, ou de la gelé.

III.

Creſme pour le Careſme.

PRenez une chopine de laict de vache, faites le boüillir, ayez auſſi un petit plus d'un demy litron de fleur de farine détrempée ou delayée avec du laict, & le verſez dans le laict boüillant, puis on y ajoûtera un bon quarteron peſant d'amandes douces pelées, & battuë dans le mortier avec un peu de laict, & il tuſa qu'elles ſoient battuës un peu moins que ſi c'eſtoit pour faire du macaron. Vous ſallerez cette creſme pendant qu'elle cui-

cuit, ajoûtez-y auſſi un quarteron de beurre frais, & remuez continuellement cet appareil durant qu'il cuit, & ſur la fin vous pouvez y ajoûter un petit de ſafran détrempé avec un peu de laict pour donner une couleur jaune à cette crême : & lors qu'elle ſera cuite en conſiſtence ſuffiſante, on la dreſſera dans une écuelle pour la laiſſer ſe prendre & repoſer juſques à ce que vous en ayez beſoin.

CHAPITRE V.

La maniere de faire de la glace de ſucre.

METtez dans une écuelle de fayance, par exemple un quarteron de ſucre qui ſoit en poudre bien déliée, ajoûtez-y la moitié d'un blanc d'œuf, & plein une cuilliere d'argent d'eau roſe, ou plus s'il eſt beſoin ; battez ces choſes enſemble, juſques à ce que le tout ſoit reduit en conſiſtance de ſyrop bien épais, ou de boüillie bien claire.

Les Paſtiſſiers appellent cette compoſition de la glace de ſucre, parce qu'elle ſert à glacer des pieces de four, comme des maſſepains, & des paſtez à l'Angloiſe,

se, sur lesquels il faut l'étendre promptement, comme il sera dit cy-apres, avec le dos d'une petite cueilliere, ou avec un couteau, ou avec une gâche en façon de doreure.

CHAPITRE VI.

Advis generaux pour le fait de la Pastisserie.

REmarquez que si vous n'avez que peu de patisserie à faire cuire dans un grand four, il n'est pas besoin de chauffer tout le four entier, mais seulement une partie d'iceluy pour y faire cuire vostre pastisserie.

Les personnes curieuses ont de petits fours particuliers en leur maison, & quelques curieux en ont qui sont portatifs.

Les Cuisiniers ordinairement se servent de tourtieres couvertes, pour y faire cuire leurs tourtes & autres pâtisseries delicates.

Remarquez, que quand nous parlerons du mot de livre, par exemple d'une livre de beurre, nous entendons parler de la livre qui pese seize onces, ou deux

marcs

marcs des Orfevres, & ainſi des autres poids à proportion.

Remarquez auſſi que quand nous parlerons d'une peinte, que c'eſt de la pinte ſelon la meſure de vin de Paris, qui tient la peſanteur de deux livres moins une once ou environ d'eau ; & environ la même peſanteur de vin, la chopine eſt la moitié d'une pinte, & le demy ſeptier eſt le quart d'une pinte. Ces meſures ont des noms differeus en pluſieurs lieux, mais vous ne pouvez pas vous tromper, en vous arreſtant à la peſanteur des meſures que je vous propoſe.

Remarquez que quand nous parlerons d'une pinte de laict, que la pinte doit peſer trois livres moins une once ou environ, & les autres meſures à proportion, & par conſequent, poiſſon de laict, c'eſt à dire la huictieſme partie d'une pinte de laict, à la meſure des laictieres, doit peſer 5. onces & demie & 3. gros ou environ.

Remarquez auſſi, que quand nous parlerons d'un boiſſeau de farine, nous entendons parler de la faire qui eſt ſans ſonc, & que le boiſſeau de cette farine doit peſer douze à treize livres ou environ, & les autres meſures à propartion, c'eſt à dire, que.

Le demy boiſſeau doit peſer ſix livres, ou un peu plus.

Le quart de boiſſeau doit peſer trois livres à bon poids.

Le litron ou ſeiziéme partie d'un boiſſeau de fleur de farine doit peſer trois quarterons, c'eſt à dire, douze onces.

CHAPITRE VII.

La maniere de mettre un jambon en paſte.

FAites tremper dans de l'eau un jambon ſuivant qu'il ſera plus ou moins gros, épois, & ſec.

Si un jambon eſt bien gros & bien ſec ou fumé, comme ſont les jambons de Mayence ou de Bayonne, il faudra le laiſſer tremper pour le moins durant vingt-quatre heures ou plus dans de l'eau. Puis vous verrez ſi le jambon ſera deſſalé ſuffiſamment.

Pour cet effet vous le tirerez hors de l'eau, & ferez une ouverture ou entaille profonde au milieu de la chair, pour en tirer un petit morceau que vous mettrez dans voſtre bouche, pour reconnoître ſi le jambon eſt aſſez deſſalé; & ſi

vous

vous jugez qu'il ſoit ſuffiſamment deſſalé, vous l'aprêterez ſuivant qu'il eſt requis pour le mettre en paſte.

Premierement, il faudra parer le deſſous du jambon juſques à la chair vive, afin d'en oſter la ſuperficie de la chair, & ce qu'il y en a de trop ſec & ſalé; puis vous leverez & oſterez la coienne & peau de deſſus, & couperés auſſi le bout du manche.

Lors que voſtre jambon ſera preparé de cette ſorte, vous étendrés autant qu'il ſera beſoin de paſte ſur le tour: il faut luy donner l'époiſſeur de deux poulces ou environ, & ſur le milieu de cette abeſſe, vous ferés un lict de tranches de lard.

Il faut que ce lict de lard ſoit auſſi grand que le jambon: vous mettrés ſur ce lict de lard une bonne poignée de perſil haché groſſieremẽt, puis vous poudrerés le jambon avec de l'épice douce, & par apres vous le placerez ſur le lict de lard & des perſil: puis vous piquerez ſur le deſſus du jambon quelques cloux de girofle, & de petits mórceaux de canelle, puis vous mettrez encore ſur voſtre jambon une couche de perſil, & un lict de trãches de lard, & cinq ou ſix feuilles de lauriers par deſſus

dessus le lard, puis une bonne demie livre de beurre frais qui soit aplatie & étenduë en sorte qu'elle couvre toutes les tranches de lard qui sont sur le jambon.

Lors vous étendrez sur le tour autant de paste qu'il en sera besoin pour faire l'abesse de dessus pour couvrir le pasté. Moüillés un petit cette pâte avec la petite brosse, & couvrez le pasté, & lors qu'il sera façonné, vous le mettrés incontinent dans le four, qui doit estre quasi aussi chaud que si c'estoit pour cuire de gros pain.

Si le jambon est bien gros, il faudra trois bonnes heures à le cuire; & s'il est mediocre, il suffira qu'il soit au four deux heures & demie, ou seulement deux heures, suivant qu'il sera plus gros ou plus petit.

Quand le pasté aura esté environ une demie heure dans le four, il faudra faire deux ou trois trous sur le couvercle, pour donner vent au pasté, à faute dequoy il creveroit. Ce qu'on doit observer à toute sorte de pastez qui sont gros.

Si la crouste du pasté prend beaucoup de couleur en peu de temps, & qu'elle noirciſſe, c'est un signe que la chaleur

du

du four eſt trop forte, & qu'elle brûle le paſté, c'eſt pourquoy il faudra oſter de la braiſe.

Que ſi au contraire, le paſté ne prend pas de couleur, c'eſt un ſigne que le four n'eſt pas aſſez chaud, ce qui vous obligera d'augmenter la braiſe, afin que ce pâté puiſſe cuire en perfection, & lorſqu'il ſera cuit vous le tirerez hors du four.

Un jour apres que le paſté ſera cuit, il faudra boucher avec de la paſte les trous qui ſont au couvercle du paſté, afin qu'il ne s'évente point en prenant air par ces trous, ce qui ſeroit cauſe qu'il ne ſe garderoit pas long-temps.

II.

La maniere de faire un paſté à la Baſque.

FAites deſſaler dans de l'eau un jambon de Bayonne ou de Mayence, ou un jambon commun : & lors que le jambon ſera detrempé ſuffiſamment, vous le tirerez hors de l'eau, nettoyés le deſſous, & coupés tout ce qu'il y a de jaune juſques à la chair vive, coupez auſſi le bout du manche, puis il faudra lever la coïenne, & ſi le lard eſt plus épois que le travers de doigt, on levera le ſurplus, & ce

lard

lard ſervira pour mettre en tranches & pour eſtoffer ce paſté.

Lors que le jambon ſera preparé de la ſorte, vous le ferés cuire à demy dans de l'eau avec quelques feüilles de laurier, & autres fines herbes. Et lors qu'il ſera cuit à demy ou environ, vous le retirerés hors du boüillon, & le mettrés ſur une claye, afin qu'il ſe reſſuye. On peut auſſi deſoſſer le jambon quand il eſt cuit à demy, principalement ſi on veut en faire un paſté dreſſé.

Quand le jambon ſera reſſuyé, vous dreſſerez une abeſſe de paſte biſe ou de gruau blanc ſans beurre : Vous pouvez faire ce paſté en venaiſon, mais il vaut mieux faire un paſté dreſſé, ou paſté d'aſſiette à cauſe de l'époiſſeur de la viande. C'eſt pourquoy pour faire un paſté dreſſé de ce jambon, il faudra dreſſer la crouſte en rond de grandeur ſuffiſante, & luy donner environ un demy pied de hauteur, & qu'elle ſoit époiſſe environ d'un bon poulce, puis on garnira le dedans du paſté d'un lict de grandes tranches de lard ſemblables à celles dont on barde les chapons : puis on mettra ſur ce lard un peu de perſil haché groſſierement

ment puis vous poudrerez le jambon avec deux ou trois pincées d'épille douce, deux pincées de poivres blanc batu, & deux pincées de canelle battuë, puis on placera le jambon ſur le lict de lard, & on piquera ſur le jambon environ une douzaine de cloux de girofle, avec autant de petits morceaux de canelle : on y mettra auſſi une couple d'échalottes écraſées, un petit brin de perſil & de thim, une demie livre de ſein de porc, une demie livre de moëſle de bœuf, & une demie livre de bon beurre frais qui ſoit aplatie, en ſorte qu'elle couvre tout le deſſus du jambon: & ſur le beurre on mettra encor une bonne pincée de poivre blanc, & autant de canelle battuë, puis on mettra encore ſur le beurre quelques tranches de lard, & une couple de feüilles de laurier.

Lors que ce paſté ſera aſſaiſonné de cette ſorte, il faudra le couvrir d'une abaiſſe de paſte, & que ce couvercle ſoit de l'époiſſeur d'un bon poulce, puis on dorera le couvercle, & vous le percerez dans le milieu, & y appliquerez un chapiteau ou petite couronne de paſte faite en façon d'un entonnoir, ſi le paſté eſt dreſſé. Puis on mettra ce paſté ſur une feüille de papier pour le mettre au four.

Il faut vingt-quatre heures ou trente heures pour faire cuire ce paſté, & vous luy donnerez l'âtre un peu moins chaud que ſi c'eſtoit pour cuire de gros pain.

Quand ce paſté aura eſté cinq ou ſix heures dans le four, vous le retirerez dehors du four, & le mettrez ſur un rondeau : & vous decernerez le couvercle qu'il faudra lever pour voir ſi ce paſté eſt bien plein de faulce ou non: car ſi la faulce paroiſt uſée, il faut remplir le paſté avec de bon boüillon de viande, ou il n'y ait point d'herbes ny de ſel, & ſi vous avez du jus de mouton, vous en pouvez meſler avec le boüillon, puis on recouvrira le paſté, pour le remettre incontinent au four, & de cinq en cinq heures ou environ; il faut retirer le paſté pour voir s'il n'eſt point ſec, afin d'y remettre du boüillon, & continuer ainſi juſques à ce que la viande ſoit pourrie de cuire dans le paſté.

Trois ou quatre heures devant que le paſté ſoit cuit, on peut le garnir de beatilles, blanchies & bien apreſtées, & de champignons & autre garnitures.

Et pendant que ce paſté cuit, il faut entretenir la chaleur du four, & pour cet effet,

effet ; vous mettrés de fois à autre de la braise bien allumée dans le four, & loing du pasté, & quelquefois des bastons de fagots bien secs.

Que si vous avés fait ce pasté en venaison, c'est à dire en long, on l'estoffera de mesme façon, & faudra de plus mettre un lict de persil sous la viande, & un autre lict de persil par dessus. Et ne faudra pas oublier de faire trois ou quatre trous sur la couverture du pasté pour luy donner vent ; & il n'est point besoin d'y mettre de couronne.

III.

Pasté de jambon à la Turque.

IL faut preparer un jambon comme au Chapitre precedent : & lors qu'il sera cuit à demy dans de l'eau, & deslessé, on le lardera du costé du maigre avec des lardons poudrez d'épisse douce, & que ces lardons soient de la grosseur d'un tuyau de plume, puis on poudrera la viande avec un peu d'épisse douce & de poivre blanc battu, puis vous dresserés une crouste de pasté d'assiette comme au Chapitre precedent : les curieux pourront se servir de paste demy feuilletée pour dresser de pasté, principalement en hyver,

hyver, parce que cette paſte a plus de ſouſtenance durant cette ſaiſon : mais ce paſté eſt fort mal-aiſé à manier lors que la crouſte eſt de feüilletage.

La crouſte eſtant dreſſée, vous la garnirés par dedans de tranches de lard avec quelque brin de perſil & thim, puis on y mettra la viande, ſur laquelle on piquera cinq ou ſix cloux de girofle, & une douzaine de petits morceaux de canelle, & deux bonnes pincées de canelle battuë : ajoûtés-y un brin de perſil, échalotte écraſée, un demy quarteron de pignon, & demy quarteron de raiſin de Corinthe, un quarteron de piſtaches pelées, une côte d'écorce de citron confite, coupée par petites tranches, un bon quarteron & demy de ſucre en poudre, une demie livre de beurre frais, une demie livre de ſain doux, & une demie livre de moëlle de bœuf, & une grande tranche de lard par deſſus, une feüille ou deux de laurier & un brin de thim : couvrés ce paſté, & faites un trou & une couronne ſur le couvercle, & faites cuire ce paſté comme au Chapitre precedent, regardés de fois à autre à la ſaulce, & le rempliſſez de la meſme façon.

Trois

Trois ou quatre heures devant que ce paſté ſoit cuit, vous pourrez y ajoûter des champignons & beatilles blanchies, & deux heures devant que de le tirer du four, on pourra y verſer une ſaulce douce, compoſée d'une verrée de vin blanc, d'un quarteron de ſucre, & un peu de canelle en poudre, & ſi vous voulez un peu de vinaigre.

Remarquez que ſi on ne mange pas entierement en un repas un de ces paſtés, on peut le faire réchauffer pluſieurs fois, & s'il y manquoit de la ſaulce, vous pouvez y remettre un peu de boüillon & de jus de viande.

IV.

La maniere de mettre en paſte de la chair de cerf, ou de ſanglier, ou de dain, ou de quelqu'autre viande groſſiere, comme une roüelle de veau, une tranche de bœuf, ou un membre de mouton. Comme auſſi la maniere de faire un pâté de liévre, de lapin, d'oye, de volaille d'inde, de canards, de perdrix, de pigeons vieux, & autres gros oiſeaux.

REmarquez qu'il ne faut pas mettre en paſte aucune ſorte de chair ſi elle n'eſt mortifiée : Laiſſez donc mortifier

ſuffiſamment la chair que vous deſirez mettre en paſte, puis il faudra la battre plus ou moins avec un rouleau de bois ou baſton, ſuivant quelle ſera plus ou moins eſpoiſſe ou dure; & vous remarquerez qu'il faut battre davantage le bœuf & le mouton que toute autre ſorte de viande.

Remarquez auſſi qu'il eſt à propos d'oſter les os ſuperflus de la viande qu'on deſire mettre en paſte: par exemple, le manche d'un membre de mouton: & à l'égard des os qui ſont dans la viande, il faut les caſſer, ſi vous n'aymez mieux deſoſſer entierement la viande: ainſi on oſte quelque fois au volailles d'inde & autres, l'os qu'elles ont à la poitrine.

Remarquez auſſi que ſi la viande a de gros nerfs ou des os durs, il faut les oſter: par exemple, il faut oſter la peau d'un membre de mouton: pareillement ſi vous avez un lievre à mettre en paſte, & qu'il vous ſemble dur, il faut lever la groſſe peau qui tient à la chair, avant que le larder.

Il faut encore remarquer, que s'il y a du vuide à la chair qu'on deſire mettre en paſte, comme il y en a à un lievre, &

aux volailles, il faut bien rompre les os qui font le vuide, afin d'aplatir la viande : par exemple l'eſtomach d'une volaille d'inde, & l'entailler auſſi de quatre doigts en quatre doigts pour larder plus facilement.

Que ſi la venaiſon ou groſſe viande qu'on deſire mettre en paſte commence à ſe gaſter, ou s'il y a des vers, faites boüillir de l'eau avec du vinaigre & du ſel, & y faites prendre un boüillon à la venaiſon ou groſſe viande, puis vous la tirerez à ſec pour la faire égouter.

La viande eſtant preparée comme il a eſté proposé, lardez-là pres-à pres de lardons gros & long comme le petit doigt, plus ou moins la proportion de la qualité de la viande : & il eſt à propos que ces lardons ayent trempé quelque temps dans un peu de vinaigre aſſaiſonné de ſel, & devant que les piquer dans la viande, poudrez-les de poivre battu, ou d'eſpiſſe douce.

Que ſi la viande eſt eſpoiſſe, & de la longueur d'un demy pied ou plus, comme une roüelle de veau ou une volaille d'Inde & autres, entaillez-là ou coupez par roüelles de quatre en quatre poulces

ou

ou environ, en telle ſorte toutefois que toute la peau ou partie de deſſous demeure entiere : & par le moyen de ces entailles profondes, on pourra larder facilement toutes les parties de la viande; ce qu'on ne pourroit faire ſans ces entailles, outre que la viande demeurant en ſon entier ſeroit plus difficile à cuire, & la ſaulce du paſté ne pourroit la penetrer par dedans qu'avec beaucoup de peine, n'eſtant pas entaillée comme il a eſté proposé.

Il y a des perſonnes qui mettent tremper deux ou trois heures dans du verjus aſſaiſonné de ſel & de poivre ou d'épiſſe, & de quelques fines herbes, le bœuf & le mouton qu'il deſirent mettre en paſte: ce qu'il faut faire auſſi toſt qu'on a battu cette viande avec le rouleau, & qu'elle eſt lardée, & quand on l'aura tirée hors de la ſaumeure, il faut achever le paſté en la maniere ſuivante.

La chair eſtant preſte à mettre en paſte, aſſaiſonnez-là avec diſcretion d'eſpiſſe ſalée, faiſant en ſorte que cette eſpiſſe tienne bien à la viande, qu'il faut poudrer de tous coſtés; & ſi c'eſt une volaille ou quelque autre viande qui ait du vuide

poudrés-là auſſi par dedans, & faites quelques entailles ſur les cuiſſes & ſur le dos avant que de la poudrer d'eſpiſſe.

La viande eſtant aſſaiſonnée, mettés-là ſur un des bouts de l'abeſſe de paſte biſe, ou blanche ſelon qu'il vous plaira, & que cette abeſſe ait l'époiſſeur d'un bon poulce, & qu'elle ſoit aſſez longue pour ſervir à faire le paſté entier.

La viande eſtant posée ſur l'un des bouts de l'abeſſe, on piquera deſſus quelques clous de girofle, puis on la garnira de tranches ou emplaſtre de lard : vous pourrez y adjoûter auſſi quelques feüilles de laurier, & par deſſus toutes ces choſes on mettra encore du beurre frais qui ſoit eſtendu, comme il a eſté dit au Chapitre precedent.

Il faut un quart & demi, ou approchãt d'un demy boiſſeau de farine pour mettre en paſte un lievre, ou une bonne volaïlle d'Inde, ou quatre canards, il faut auſſi environ deux livres de beurre : & ſi on deſire que la crouſte ſoit bien fine, on peut mettre juſques à deux livres & demie ou trois livres de beurre : mais la crouſte eſtant ſi graſſe, ſera ſujette à crever au four.

Que

Que si ce pasté est de venaison ou d'autre chair qui ne soit pas grasse, il y faut plus de lard & de beurre que si la viande estoit grasse : par exemple pour bien accommoder un lievre, il faut une demie livre ou trois quarterons de beurre frais pour mettre sur le liévre, & une livre & demie ou tout au plus deux livres de lard à larder, tant pour le larder que pour le couvrir.

Que si la chair du pasté n'est pas seche ny si maigre : par exemple si c'estoit une volaille d'Inde, ou un membre de mouton, il suffira d'un bon quarteron de beurre frais pour mettre sur cette viande, & ne pas manquer à bien larder.

Remarquez qu'il y a des Patissiers qui employent quelques fois du sain doux au lieu de beurre pour faire la crouste de leurs pastez.

Enfin lors que la viande est entierement assaisonnée de tous les ingrediens, & qu'elle est aussi garnie de beurre pardessus, vous rabbattrés dessus le bout de l'abesse qui est vuide, moüillez un peu le bord de la paste pour la rafraichir, & joignez bien le bordage: & lors que le bord sera bien joint, vous le façonnerez com-

me il vous plaira, puis on dorera le paſté, & quelque temps apres on le mettra au four, le four doit eſtre chaud à peu pres comme au Chapitre precedent, pour cuire ces paſtez, qui ſeront cuits ſuffiſamment en deux heures, pouveu qu'ils ne ſoit pas extraordinairement grands & gros. Et lors qu'ils ſeront cuits & refroidis, vous boucherez avec un peu de paſte les trous du couvercle.

Le paſté ayant eſté un peu dans le four, n'oubliez pas de faire un trou ou deux à la couverture, afin qu'il ne créve pas.

V.

Faire un paſté Royau pour eſtre mangé chaud.

PPenez une bonne eſclanche de mouton, oſtez luy la peau, les os, & les nerfs, puis il faudra battre la chair afin de la mortifier, puis vous la ferez hacher bien menuë, & en la hachant vous l'aſſaiſonnerez d'épiſſe ſalée.

Lors que cette chair ſera hachée parfaitement, vous dreſſerez le paſté avec de la paſte biſe, donnez-luy l'eſpoiſſeur de deux bons travers de doigts ou de deux poulces à proportion de la grandeur du paſté, & faites en ſorte qu'il ſoit haut eſlevé.

Garnissez le fond & le bordage par dedans avec des tranches de lard : mettez aussi dans le fond une bonne poignée de graisse de bœuf hachée menuë, puis vous mettez dans le pasté la viande hachée, & en la saison des marons : vous pourrez y en mettre à discretion qui soient rostis à demy.

Lors que la viande sera dans le pasté, vous y adjoûterez une poignée de graisse de bœuf hachée menuë, & environ une demie livre de moëlle de bœuf qui soit coupée par morceaux de la grosseur d'une noix : couvrez tout cet appareil avec quelques tranches de lard.

Enfin vous couvrirez ce pasté avec de la paste bise époisse du travers d'un doigt, faites un trou au milieu de cette couverture.

Ce pasté doit estre environ vingt ou vingt-quatre heures au four ; lequel doit estre bouché durant ce temps, afin qu'il donne une chaleur suffisante pour cuire ce pasté qu'il faudra retirer du four de fois à autre pour y verser dedans de la saulce ou boüillon suivant.

Prenez les ossemens & les peaux que vous avez ostez de vôtre esclanche, cassez

groſſierement ces os, faites les bouillir avec les peaux environ une heure & demie dans l'eau, ſans ſel, & quand ledit boüillon ſera fait, & qu'il ſera éboüilly, en ſorte qu'il n'en reſte qu'approchant d'une peinte, vous l'employerez de la maniere ſuivante.

Quand le paſté Royau aura eſté au four environ quatre heures, vous les retirerez, & vous verſerez dedans avec un antonnoir environ un demy ſeptier dudit boüillon chaud, puis vous remettrez le paſté dans le four, & au bout de deux ou trois heures, vous le retirerez, & verrez s'il manque de la ſaulce, afin d'y remettre encore dudit boüilon, & vous retirerez ainſi de fois à autre voſtre paſté pour y mettre de la ſaulce, juſques au bout de quinze ou ſeize heures, & lors vous retirerez encore le paſté hors du four, & lors vous découvrirés de ſon couvercle, pour garnir voſtre paſté avec des jaunes d'œufs durs coupés en deux, mettez-y auſſi des champignons, des crêtes, rognons, de coq, & autres beatilles, vous pouvez auſſi y mettre une petite gouſſe d'ail & un filet de vinaigre pour relever la ſaulce, épiſſez ces beatilles.

Puis

Puis vous remettrez ce pasté dans le four, & vous l'y laisserez environ trois heures pour achever de le faire cuire, faites en sorte que la saulce soit éboüillie suffisamment avant que retirer ce pasté hors du four, & entretenez toûjours le feu dans le four, en sorte que la chaleur soit suffisante pour cuire ce pasté sans le brusler.

Lors que ce pasté sera cuit, vous retirerez la gousse d'ail que vous y aurez mise avant que de le servir sur la table, puis vous remettrez le couvercle, afin de servir ce pasté couvert. Et si on ne le mange pas tout en une fois, on pourra le faire reschauffer dans le four, jusques à ce qu'il soit mangé entierement.

VI.

Faire un pasté, & une tourte de chapon, de poitrine de veau, de pigeonneaux, d'aloüettes & autres; pour les manger chauds.

DRessez vostre crouste de pasté, qui doit estre de paste fine; faites-la de grandeur & de hauteur proportionnée à ce que vous desirez mettre dedans: faites en sorte que le milieu du fonds soit un peu plus épois que le reste de la croûte: garnissez le fond, en y mettant un

petit de graisse de bœuf hachée, & de la moëlle, si vous en avez, ou bien vous y mettrez du lard haché menu, en sorte que les morceaux soient environ gros comme des poids.

Lors vous prendrez la viande que vous desirez mettre dans le pasté : elle doit avoir esté lavée auparavant avec de l'eau chaude: il faut aussi qu'elle soit nettoyée & qu'elle ne soit plus moüillée : & si c'est une poitrine de veau, vous pouvez la faire blanchir ou revenir un petit dans de l'eau presque boüillante, & cette viande estant ressuyée, vous la couperez par morceaux larges de deux doigts, & vous couperez les costes en deux.

Que si c'est un chapon, ou d'autres oiseaux, ou gibier que vous desiriez mettre dans vostre pasté, il faut applatir l'estomach, cassez les gros os, & faire quelques entailles sur l'estomach, oster le col, le bout des aisles, & les jambes, & placer la viande dans le pasté, puis vous l'aissaisonnerez d'épisse salée, & en suitte vous garnirez le pasté d'un morceau de beurre, & de quelques tranches de lard: Vous pouvez aussi y adjoûter de beatilles, des asperges, des culs d'artichaux,

des

des jaunes d'œufs durcis entiers, ou coupez par quartiers, champignons, du verjus en grain, & du perſil haché bien menu, & auſſi de petites andoüillettes : & vous mettrez par deſſus ces eſtoffes vos tranches de lard & le beurre; puis le paſté eſtant eſtoffé, vous le couvrirez, & le banderez avec du papier pour ſouſtenir la crouſte, & empeſcher qu'elle ne creve.

Faites un trou au milieu de la couverture, puis vous dorerez le paſté, & vous le mettrez au four : donnez luy une chaleur pareille à celle qu'il faut donner aux paſtez d'aſſiette, ainſi que nous le dirons au Chapitre ſuivant.

Ces paſtez doivent eſtre cuits ſuffiſamment en une heure & demie ou environ, plus ou moins ſelon la grandeur du paſté, & auſſi ſelon la qualité de la chaleur du four.

Vous pouvez faire ces paſtez dans une tourtiere avec une crouſte fueilletée, principalement ſi vous la garniſſez de pigeonneaux.

VII.

Faire paſté à la ſaulce douce.

SI vous deſirez faire un de ces paſtez à la ſaulce douce, vous les tirerez à la gueule

gueule du four, lors qu'il ſera cuit à demy, & vous mettrez un antonnoir au trou qui eſt au milieu de la couverture du paſté, & vous verſerez dedans une verrée, ou tout autant qu'il ſera beſoin ſelon la grandeur du paſté, d'hypocrat bien ſucré, ou bien du beurre fondu, dans lequel on aura diſſoult du ſucre, & un petit de canelle, plus ou moins de l'un & de l'autre, ſuivant la grandeur du paſté.

Remettez le paſté au four, & achevez le faire cuire.

VIII.

Faire un paſté d'aſſiette.

PRenez par exemple prés d'une livre de chair de veau, ou de porc frais, ou de mouton, ou de beuf: la roüelle de veau eſt la chair la plus propre pour faire de ces paſtez; prenez auſſi une livre de graiſſe de bœuf qui ſoit fraiche, ou bien de la moeſle, hachez-les bien menuës enſemble, & lors qu'elles ſeront hachées groſſierement, vous les aſſaiſonnerez de ſel & d'eſpiſſe, puis vous acheverez de les hacher: vous pouvez auſſi hacher avec la viande & la graiſſe quelque fibroule, ou de perſil.

Lors

Lors que le hachis ſera fait, vous y adjoûterez le blanc & le jaune, ou ſeulement le blanc d'un œuf tout crud, & vous le meſlerez dans le hachis avec une gache de bois, afin de lier mieux cét appareil, dans lequel vous pouvez mettre du pignon & du raiſin de Corinthe, ſi vous y en deſirez.

Lors vous dreſſerez une abeſſe de paſte fine, en forme ronde, & vous l'emplirez à moitié de voſtre hachis : applatiſſez cette chair, & la preſſez contre la crouſte, puis vous mettrez deſſus des aſperges, ou des morceaux de culs d'artichaux, ou des champignons, des jaunes d'œufs durcis & coupez par quartiers, quelques tranches de palais de bœuf; ſi vous en avez des fagoues, des piſtaches, & autres beatilles telles que vous pourrez avoir : vous pouvez auſſi mettre quelque morceaux de moëſle de bœuf parmy les beatilles, & auſſi des marrons roſtis à demy. En la ſaiſon du verjus de grain, vous pouvez en mettre environ une douzaine de grains, plus ou moins ſelon la grandeur du paſté, puis vous acheverez de remplir le paſté avec de voſtre hachis, & vous la preſſerez

ſerez moderement ſur les beatilles.

Si vous faites un paſté bien haut, vous pouvez y faire pluſieurs licts tant de chair hachée, & l'aſſaiſonner (comme il a eſté dit cy-deſſus) que de beatilles.

Couvrez voſtre paſté & le dorez par-deſſus, apres avoir fait un petit trou à la pointe du chapiteau.

Si la crouſte de voſtre paſté eſt bien fine, & aſſez haute, vous mettrez une bande de gros papier autour du corps du paſté: il faut que cette bande ſoit découpée par le bord, & qu'elle ſoit graiſsée de bon beurre frais du coſté qu'elle touchera le paſté puis il faudra mettre une ficelle ſur cette bande, afin de l'attacher au paſté.

Lors que le paſté ſera garny, eſtoffée, & couvert, vous pourrez le mettre au four. Il n'eſt pas beſoin que la chaleur du four ſoit du tout ſi grande, que ſi c'eſtoit pour faire cuire des paſtez plus gros.

Ces paſtez doivent eſtre cuits ſuffiſamment en une bonne demie heure, s'ils ne ſont pas bien gros, & ſi la chaleur du four leur eſt propre: & ſi ces paſtez ſont plus ou moins gros, il faudra auſſi plus ou moins de temps pour les faire cuire.

Vous

Vous pouvez faire un de ces pastez dans une tourtiere, & faire la crouste fueilletée.

IX.

Faire un pasté de gaudiveau.

LEs pastez de gaudiveau doivent estre faits de chair de roüelle de veau, ou d'autre chair hachée avec de la graisse, & assaisonnée comme celle des pastez d'assiette. C'est pourquoy un pasté de gaudiveau, ne differe d'auec les pastez d'assiette, sinon en ce que les pastez d'assiette sont ronds couverts en pointe, & & les pastez de gaudiveau sont plats, descouverts, & en ovalle : il y a encore de particulier aux pastez de gaudiveau, qu'on les arrose & assaisonne d'une saulce blanche fait avec du verjus, & quelque jaune d'œuf delayez ensemble : on arrose de cette saulce un pasté de gaudiveau lors qu'il est cuit, puis on remet ce pasté au four environ un demy quart d'heure, afin que cette saulce s'espoississe.

Il faut lier la chair du pasté de gaudiveau avec la crouste : & à cet effet il faut la presser avec vos doigts, principalement le long du bord afin que la paste soit ferme.

Quand

Quand vous avez accommodé le premier lict de la viande, il faut le couvrir d'aſperges & d'autres beatilles, parmy leſquelles vous pouvez en la ſaiſon mettre des chaſtaignes ou marrons roſtis à demy, & du verjus de grain lors qu'il y en a : puis pouvez râper un petit de muſcade ſur des beatilles, vous couvrirez ces beatilles d'un lict de chair hachée & aſſaiſonnée comme il a eſté dit, & apres que vous aurez preſſé un peu cette viande ſur les beatilles, vous dreſſerez le bord du paſté, vous pourrez le renforcer d'une bande de paſte que vous y joindrez par dedans, & vous ferez en ſorte qu'elle deborde un peu ſur la chair : il faut decouper ce bord de paſte qui touchera ſur la chair de voſtre paſté, quelque petites endoüillettes que vous aurez faites à ce deſſein de voſtre chair hachée. Vous pouvez raſper un petit de muſcade ſur le paſté, lors qu'il ſera preſt à mettre au four.

Faites cuire ce paſté, lors qu'il ſera preſque cuit vous le retirerez à la gueule du four, pour y verſer la ſaulce blanche, de laquelle nous avons parlé cy-deſſus en ce Chapitre, puis vous acheverez

verés de faire cuire ce pasté.

Vous pouvez faire un de ces pastés dans une tourtiere, & faire la crouste de paste feüilletée.

X.

Vn pasté de Beatilles.

POur faire un pasté de beatilles, on se sert de viande hachée & assaisonnée de la mesme façon que pour faire un paste de gaudiveau, ou bien un pasté d'assiette: mais il faut mettre moins de chair hachée dans le pasté de beatilles, & y mettre au contraire beaucoup de beatilles, & aussi plus de graisse & de moëlle entre les lits de beatilles; on garnit le dessus avec des endoüillettes de la mesme chair hachée, puis on raspe un peu de muscade par dessus; & enfin il faut couvrir le pasté & le mettre au four.

XI.

La maniere de faire une tourte de beatilles.

FAites un pasté de beatilles dans une tourtiere, & que la crouste soit de paste fueilletée.

XII.

Autre maniere de faire une tourte de viande hachée.

PRenés à discretion de la chair de veau ou de chapon, ou d'autre bonne viande qui soit boüillie, ostez la peau, les nerfs, & les os, puis vous hacherez cette chair bien menuë, & vous la pillerez ensuite dans un mortier; adjoûtez y un peu de fromage frais, & autant de fromage vieil qui soit raspé ou decoupé bien menu, mettez y aussi environ six œufs bien battus, & autant qu'il sera besoin de moëlle de bœuf, ou de panne de porc qui soit coupée menuë, meslez ces choses ensemble & les assaisonnez de sel bien menu, & d'un peu d'épisse ou de canelle en poudre.

Lors que vostre appareil sera prest, vous mettrez dans une tourtiere une abesse de paste fueilletée, garnissez-là suffisamment de vostre farce ou appareil, puis vous la couvrirez d'un couvercle de pâte, faites-y un petit trou au milieu, & faites cuire cette tourte suffisamment.

XIII.

Pasté à la Cardinale.

EStendez dans une petite tourtiere, ou dans un moule de fer blanc, de la pâ-

te feuilletée espoisse environ comme un quart-d'escu, & qu'elle déborde par dehors tout autour, rempliſſez ſuffiſammẽt cette abeſſe avec de la chair de veau ou de volaille toute cruë, ou bien qui ſoit blanchie, c'eſt à dire, qui ſoit cuite plus qu'à demy, & hachée tres-menu avec pareille quantité de moëſle, ou de graiſſe de bœuf, & que cet appareil ſoit aſſaiſonné d'épiſſe ſalée : vous pouvez y meſler du pignon & du raiſin de Corinthe, & quelques morceaux de jaunes d'œufs durcis.

Lors que le paſté ſera garny, vous le couvrirez proprement d'une crouſte de paſte fueilletée, puis vous le ferez cuire.

Il y a des perſonnes qui mettent du ſucre dans cette ſorte de paſtez, & y mettent auſſi de la ſaulce douce lors qu'ils ſont cuits à demy.

Si ces paſtez ſont petits, vous pouvez les faire cuire dans un petit four de cuivre.

XIV.

Vn paſté à l'Angloiſe.

PRenez un levrau bien tendre, qui ſoit habillé, oſtez auſſi toute la freſſure, coupez la teſte & les pattes, applatiſſez l'eſtomach, battez auſſi ſuffiſam-

ment la chair du levrau, afin qu'elle soit plus tendre, faites de petites entaillles sur le dos & aux cuisses, qui soient assez longues & profondes, ou bien vous pouvez couper par morceaux vostre levrau : lardez en suite la chair avec de petits lardons.

Lors que le levrau sera preparé de cette sorte, vous ferez une abesse de grandeur suffisante, donnés luy l'espoisseur de deux bons travers de doigt, mettez-là sur une feüille de papier, & sur un des bouts de cette abesse, vous ferez un lict de moëlle, ou de graisse de bœuf, ou de lard haché menu ; ce lict ou couche doit estre aussi long & large que le levrau, assaisonnez aussi ce lict de graisse avec de l'espisse salée, puis vous coucherez le levrau sur ce lict de graisse le ventre dessous, & si vous avez coupé le levrau par morceaux, il faudra rapporter toutes les pieces en leur propre place, puis on assaisonnera le levrau par-dessus avec de l'episse salée, vous mettez aussi sur le levrau de la moëlle ou graisse hachée, puis des beatilles, comme raisin de Corinthe & du pignon bien lavé, de l'escorce de citron confite coupée par petits morceaux bien menus,

menus, ou en petites tranches minces, adjoûtés y auſſi des morceaux de moëlle de bœuf, des champignons, & des piſtaches, ſi vous en avez, des riz de veau, crêtes de coq blanches, des jaunes d'œufs durs entieres ou coupez par quartiers, & des capres s'il y en a.

Il faut meſler les beatilles, & les aſſaiſonner avec un bien peu d'eſpiſſe ſalée, & lors que toutes ces beatilles ſeront poſées ſur le levreau, vous le couvrirez d'un leger lict de graiſſe hachée menuë, mettez y encore par deſſus quelques petites tranches de lard, puis vous eſtendrez en long environ une demie livre de bon beurre frais qu'il faudra mettre ſur l'appareil, & par deſſus le beurre, on y adjoutera une bonne grande poignée de ſucre en poudre.

Quand le paſté ſera garny, vous le couvrirez avec l'autre bout de l'abeſſe qui a demeuré vuide, & lors qu'il ſera bien fermé & bien façonné, il faudra le dorer par deſſus, puis le mettre au four ſur une fueille de papier, & prendre garde de ne le pas rompre.

Apres que ce paſté aura eſté au four l'eſpace d'une demie heure, vous ferez

un

un trou ſur le milieu de la crouſte de deſſus, afin qu'il ne creve pas: vous luy baillerez le feu comme pour un paſté de coq d'Inde

Ce paſté pourra eſtre cuit en deux bonnes heures.

Quelques perſonnes detrempent un demy grain de muſc, avec une goutte d'eau roſe, & le verſent dans ce paſté en l'eſtouffant, mais l'odeur du muſc nuit à la pluſpart des femmes & à d'autre perſonnes: c'eſt pourquoy il eſt à propos de n'y en mettre point.

Lors que ce paſté ſera cuit, vous le tirerez hors du four, & vous eſtendrez petit à petit ſur la crouſte de la glace de ſucre avec un couteau ou avec le dos d'une cueilliere d'argent: & faut que cette glace ſoit mince à peu prés comme une feüille de papier.

Auſſi-toſt que le paſté ſera doré de cette glace, vous le remettrez environ un demy quart d'heure à l'entrée du four, pour faire ſecher la glace, & faut que la chaleur ſoit fort douce, afin que la glace demeure blanche; car ſi le fond eſt trop chaud, la glace devient rouſſe: auſſi-toſt que cette glace eſt ſechée, faut tirer

le

le pasté hors du four, & le servir le plus promptement que vous pourrez, de peur que le pasté ne se morfonde, & que la glace ne se fonde.

XV.

Vn pasté à la Suisse.

DRessez un pasté d'assiette de paste demy feüilletée, faites la crouste de l'espoisseur d'un bon doigt, mettez dans le fond une poignée de veau haché avec de la graisse puis vous garnirez le pasté avec un levrau ou lapin coupé par morceaux, assaisonnez la viande avec de l'épisse salée, adjoutez y quantité de marrons, de champignons, une siboule, ou une eschalotte escrasée ou coupée par morceaux, & des beatilles si vous en avez, puis on mettra par dessus une poignée de veau haché avec de la graisse, & six ou sept endoüillettes de veau, puis demie livre de beurre, un quarteron de moüelle & un quarteron de graisse de bœuf qui soit hachée, puis quelques tranches de l'ard sur tout l'appareil.

Quand ce pasté sera garny, vous le couvrirez d'un couvercle de paste fueillettée, espois environ comme le travers du petit doigt, dorez ce couvercle, & y faites un

trou

trou au milieu, puis il faudra bander ce pasté tout à l'entour avec du papier beurre qui soit de la hauteur du pasté, & liére ce papier avec une ficelle pour le tenir en estat.

Mettez ce pasté au four sur un feüillet de papier blanc, & luy donnez l'âtre doux comme à un gasteau.

Il faut environ deux heures pour le cuire.

XVI.

Vn pasté de Requeste.

IL faut bien esplucher ou nettoyer des abatis de volailles, comme des cols coupez par morceaux, des aisles, de gisiers & des foyes, desquels vous osterez l'amer, lavez bien toutes ces choses en deux ou trois eaux, puis on les fera égouter: vous pouvez aussi couper un morceau de fressure de cochon de laict ou d'un agneau, apres en avoir osté l'amer, c'est à dire, le fiel: & faudra laver la fressure lors qu'elle sera coupée par morceaux.

Il faut en suitte mettre ces morceaux dans une terrine bien nette, & les assaisonner d'épisse salée, de pesil & de lard haché menu, vous pouvez y adjoûter des champignons, & du verjus de grain lors qu'il y en a, ou des cardes, ou des asperges,

asperges, ou des culs d'artichaux coupez par mourceaux.

Lors que cét apareil sera prest, on dressera l'abesle ou crouste de pasté : il est à propos qu'elle soit de paste fine, donnez luy l'épaisseur de deux quarts d'écu plus ou moins selon la grandeur du pasté, on l'emplira ensuittes des requêtes assaisonnées comme nous l'avons dit, puis on mettra sur ces requêtes quelques tranches de lard, & un bon morceau de beurre frais qui soit applaty à proportion de la grandeur du pasté.

Mettez un couvercle de pâte sur le pâté & le dorés, & s'il est besoin vous le banderez d'une bande de papier graissée de beurre : faites un trou sur le milieu du couvercle, & mettez le pâté au four, & lors qu'il sera cuit, on versera dedãs avec un antonnoir un peu de saulce blanche: remettez le pâté dans le four quelque temps pour faie épaissir la saulce cõposée de jaunes d'œufs delayés avec un peu de verjus.

XVII.

Pasté d'assiette à l'Italienne en paste feüilletée.

DRessez vostre crouste de feüilletage, & luy donnez l'épaisseur d'un

bon pouce, puis on la garnira dans le fond d'une poignée de veau haché avec de la graisse, puis on y ajoûtera trois perdrix ou trois pigeons vieux, dont on aura coupé les pieds, les aisles, le col, & abatez l'estomach, & qui soient lardez de quelques lardons au travers de leur chair comme celle d'un pâté de venaison, puis vous les assaisonnerez d'épisse salée. Mettez-y aussi des marrons pelez, du pignon & du raisin de Corinthe de chacun une petite poignée, trois jaunes d'œufs durcis & coupez par la moitié, un peu de canelle en poudre, & un quarteron & demy de sucre, une tranche de citron confite, des champignons & des beatilles si vous en avés. Et au lieu de perdrix ou de pigeons, vous pouvez employer d'autre viande en ce pasté : par exemple du lapin coupé par morceaux & bien entrelardé.

Pour nourrir la viande de ce pâté, vous ajoûterez sur toutes ses étoffes une poignée de veau haché avec de la moëlle ou graisse, six ou sept andoüillettes de veau, demie livre de beurre, graisse hachée & moëlle de chacun un quarteron, & quelques tranches de lard par dessus, couvrez ce pâté d'un couvercle de paste épais comme le travers du petit doigt ou

environ, dorez ce couvercle & y faites un trou sur le milieu.

Il faudra bander le pâté tout à l'entour avec du papier beurré qui soit de la hauteur du pâté, & lier ce papier avec une ficelle pour le tenir en estat.

Mettez ce pâté au four sur un fueillet de papier blanc, & luy donnés l'âtre doux comme à un gâteau. Il faut environ deux heures & demie pour ce pasté.

Quand il sera presque cuit vous le tirerez hors du four, & on y versera avec un entonnoir par le trou du couvercle une sauce douce faite avec un quarteró de sucre, & prés d'un demy septier de vin avec un peu de canelle en poudre, remettés ensuite le pâté dans le four environ une demie heure pour lier cette sauce douce.

XVIII.

Faire des petits pastez à l'Espagnole.

FAites de la pâte fine, & sur un litron de farine, ajoûtez-y quatre jaunes d'œufs; lors que cette pâte sera preste vous dresserez la croûte des petits pâtez d'assiette de l'épaisseur de deux feüilles de papier ou d'un teston, plus ou moins selon sa grandeur, & vous la garnirez du hachis suivant.

Hachez bien délié un blanc de chapon, un quarteron de chair de porc frais, & un quarteron de chair de mouton, deux ris ou fagouës de veau, du lard gras, de bonne moëlle & de graisse de bœuf, de chacun un quarteron, un peu de siboulette ou d'oignon, & force champignons, du sel & de l'épisse douce à discretion, & hacher toutes ces choses ensemble.

Garnissez vos abesses de ce hachis, puis faudra couvrir vos pastez de feüilletage, de sain doux, & dorer ce couvercle, puis on fera cuire ces petits pastez.

XIX.

Faire des petits pastez à la Princesse.

PRenez de la paste de sucre, faites en de petites abesses le plus minces qu'il sera possible : il faut les dresser dans de petites tourtieres, comme si c'estoit pour faire des petits pastez à la Cardinale, garnissez ces petits pastez de chair rostie ou boüillie qui soit bien delicate, comme de blanc de chapon haché bien menu avec de bonne moëlle de bœuf, & assaisonné d'épisse salée : vous pouvez y ajoûter des beatilles blanchies, & des champignons cuits dans le beurre, & choses semblables.

Lors

Lors que les petits pâtez seront garnis, on les couvrira de la même paste, vous les ferés cuire ; il faut leur donner l'être doux, & ils seront cuit en moins d'un quart d'heure.

XX.

Faire un pâté en venaison de carpe ou d'autre poisson, pour manger froid.

PRenés une belle carpe ou quelqu'autre poisson qui soit gros, & s'il a des écailles, il faut écailler, puis l'eventrer; il y a des poissons qu'il faudra écorcher comme l'anguille.

Lors qu'on a vuidé le poisson, on peut aussi oster les ouyes, c'est un poulmon du poisson.

Le poisson estant aprêté, vous ferés des entailles profondes sur le dos, puis on lardera le poisson avec du lard de balaine, ou des éguillettes d'anguille, & en charnage vous pouvez larder le poisson avec du lard à larder la viande.

Ne manqués pas d'oster les laictes ou laictances, & les œufs qui se rencontreront dans le ventre du poisson.

Quand vôtre poisson sera entierement apresté, vous dresserez une abesse de pâte, épaisse de deux ou trois doigts ; si

c'eſt un grand poiſſon que vous deſiriés mettre en paſte, on fera cette abeſſe de longueur & de largeur ſuffiſante, puis vous mettrez ſur un des bouts de cette abeſſe une couche de beurre frais qui ſoit, proportionnée à la longueur du poiſſon, puis vous la poudretez d'épiſſe ſalée, puis vous coucherez vôtre poiſſon ſur icelle couche de beurre : puis vous poudretez le poiſſon dedans le ventre & dehors avec de vôtre épiſſe ſalée, mettez dedans ſon ventre une couche de beurre, comme auſſi ſur le poiſſon un autre lict ou couche de beurre, ajoûtez y quelques feüilles de laurier : vous pouvez mettre les lettes ou œufves à coſté du poiſſon, & les épiſſer. Sallez vôtre paſté avec jugement, & lors qu'il ſera aſſaiſonné, il faudra fermer la paſte, & à cet effet, replier ou rabatre ſur le poiſſon le bout de l'abeſſe qui eſtoit vuide, puis dorer ce pâté avec de la doreure maigre ſi c'eſt en Carême.

Mettez ce paſté au four, & quand il y aura eſté environ une demie heure, vous ferez un petit trou au deſſus de la croûte, puis vous remettrez ce pâté dans le four pour achever de le faire cuire.

Il faut trois bonnes heures pour faire cuire un de ces pastez de poisson, s'il est grand; & lors que vous jugerez qu'il sera cuit, vous le tirerez hors du four, & vous verrez avec un petit baston qu'il faudra enfoncer doucement dans le pasté par le trou qui est sur la crouste de dessus, si la saulce surnage le poisson : car si la saulce paroît estre trop courte, comme il arrive souvent, vous ferez fondre du beurre qu'il faudra assaisonner de vostre épisse salée, puis vous le verserez dans le pâté par le moyen d'un antonnoir afin d'augmenter la saulce.

Un jour aprés que le paste sera cuit, vous boucherez le trou qui est au couvercle du du pasté, en y metant un petit de paste.

XXI.

Faire un pasté de poisson couvert ou découvert, lequel pasté il faut manger chaud.

PRenez tel poisson qu'il vous plaira, comme une carpe, ou une anguille, ou une tanche, ou un rouget, habillez-le & le preparez suivant que nous l'avons dit au Chapitre precedent, excepté qu'il ne faut point le larder.

Il y a des personnes qui trouvent à pro-

pos qu'on échaude on faſſe revenir le poiſſon dans de l'eau chaude lors qu'il eſt habillé, principalement ſi le poiſſon eſt glaireux comme la tanche ou l'anguille, avant que de le mettre dans le pâté d'aſſiétte; ce que font auſſi les pâtiſſiers, parce que ſi on enferme dans un paſté du poiſſon tout crud, il fait crever le pâté.

Lors que le poiſſon eſt aprêté, il faut preparer une abeſſe de pâte fine, ou feüilletée, & la faire de longueur & de hauteur proportionnée à la grandeur de vôtre poiſſon: car on fait ordinairement en ovale les pâtez de poiſſon.

Neanmoins vous remarquerez qu'on ne fait pas ordinairement la croûte de ces pâtez fine, c'eſt à dire, qu'on n'y met pas tant de beurre, principalement lors qu'on a deſſein de faire ces pâtez découverts, parce que la croûte ſe renverſeroit trop aiſément, & la ſaulce ſe perdroit: cette croute doit avoir environ l'épaiſſeur de de deux ou trois piaſtres ou piece de cinquante-huit ſols.

Remarquez donc qu'il ne faut pas faire la pâte ſi fine de ces pâtez de poiſſon, & que les bons Paſtiſſiers le paiſtriſſent avec de l'eau chaude afin qu'elle ſoit plus

ferme:

ferme : & quand ou a dreſſé la crouſte pour faire un pâté de poiſſon qui ſoit decouvert, on doit la laiſſer à l'air l'eſpace d'une heure ou deux pour la r'affermir avant que d'y mettre le poiſſon dedans.

Il faut proportiõner la grandeur de vôtre crouſte à la grandeur du poiſſon que vous deſirez coucher dedans : lors que la croûte du pâté ſera rafermie, vous mettrés dans le fond une couche de beurre frais : poudrés-là d'épiſſe ſalée, puis couchez ſur icelle vôtre poiſſon ; vous devés avoir fait des taillades dans le plus épais de ſa chair : que ſi vôtre poiſſon eſt par tronçons, il faudra raporter les pieces en leur propre lieu ; ſi le paſté eſt fait en ovalle, mettez auſſi une couche de beurre dans le ventre du poiſſon, & un'autre par deſſus ; aſſaiſonnez-le d'épiſſe ſalée : vous pouvez mettre aux côtés du poiſſon ſes œuves ou laitances, & les poudrer d'épiſſe ſalée, puis vous pouvez ajoûter dans le pâté de pignon, du raiſin de Corinthe, des champignons, des capres, des aſperges, des morceaux de cul d'artichaux, ou autres choſes ſemblables, ſi vous en avés, & du verjus de grain : quelques-uns y mettét auſſi des huitres qu'on

a fait revenir dans de l'eau boüillante, faites en ſorte que voſtre paſté ſoit ſalé ſans excez.

Puis ſi la croûte eſt fine, ou que vous craigniez qu'elle s'abatte dans le four, lors qu'elle ſera humectée par le beurre fondu, il faudra bander voſtre paſté par dehors: on peut mettre auſſi une bande de papier double par dedans avant que de le garnir : ces bandes doivent être de papier en double, & bien graiſſées de beurre, & faut auſſi les lier par dehors avec deux ou trois tours de ficelle.

Mettez voſtre paſté dans le four, & prenez garde que la croûte ne ſe renverſe de coſté ou d'autre ; que ſi elle ſe renverſe par quelque endroit, il faudra la redreſſer doucement avec une pelle à four.

Quand ce paſté ſera cuit à demy, vous le retirerez à la gueule du four, pour y remettre du beurre & du verjus pilé : ou bien vous y mettez environ deux onces d'amandes pelées & pilées, ou reduites en lait avec un petit de verjus : remettez le paſté dans le four.

Ces paſtez de poiſſon qui ſont découverts, pourront eſtre cuits en une heure & demie ou environ ; pourveu qu'ils ſoient de grandeur mediocre.

Remarquez que si vous desirez mettre une anguille entiere en paste, & en faire un pasté découvert, il faut la rouler & couper son arête de quatre poulces en quatre poulces ou environ: car si vous ne rompez pas son arête, elle se redressera en cuisant, & en s'étendant elle pourra rompre le pasté & le gaster : c'est pourquoy il vaut mieux la couper par tronçon de telle longueur qu'il vous plaira.

On peut faire couverts ces pastez de poisson ; & à cet effet il faudra faire une abesse de pâte fine qui soit assez large & assez longue pour faire vostre pasté tout d'une piece en façon d'un pasté en venaison.

Lors que cette abesse sera preste, on mettra sur l'un des bouts une couche de beurre frais, assaisonnez-la d'épisse, puis on y couchera le poisson tout aprêté : & lorsque le pâté sera étoffé entierement, vous le couvrirés avec le bout de l'abesse qui est vuide, puis on fera un trou sur le milieu de ce couvercle, comme il a été remarqué au chap. des pâtez en venaison.

Remarqués que quelquefois on fait des pastez ronds ou d'assiette avec du poisson, & ces pastez doivent estre couverts comme nous l'avons remarqué : & le

poiſſon que l'on met dedans doit eſtre coupé par tronçons.

XXII.

Paſtez de chair de poiſſon deſoſſée & hachée.

PRenez autant qu'il ſera beſoin de pâte fine étoffée comme celle de pâtez d'aſſiette ou de gaudiveau, dreſſés vos petites abeſſes ou croûtes en façon de pâtés à la Cardinale, ou de pâtez d'aſſiette de trois ſols : & ſi vous faites des paſtez d'aſſiette, faut que la crouſte ſoit un peu plus épaiſſe dans le milieu du fond.

Lors que les abeſſes ſeront dreſſées, vous les garnirez premierement d'une petite couche de beurre frais, puis on remplira le paſté à demy avec du hachis de carpe ou d'autre poiſſon qui ſoit aſſaiſonnés comme nous les propoſerons cy-aprés, puis vous mettrez ſur ce hachis un lict de beatilles maigre ; par exemple, quelques morceaux de cul d'artichaux ou d'aſperges parboüillies, ou des laitances ou langues de carpes cuites dans le court boüillon, ou des marrons roſtis à demy, & hors du Carême vous pouvés y ajoûter des moitiés de jaunes d'œufs durs: & ſi c'eſtoit un jour gras, on pourroit y

méler

méler quelques morceau de moëlle de bœuf.

Quand le pasté sera garny de beatilles, vous y ajoûterez encore un morceau de beurre, & si vous ne mettez point de beatilles dans ces pâtés, il ne faut pas laisser de mettre du beurre sur le premier lict de hachis de poisson, ensuite dequoy on achevera de remplir suffisamment le pâté avec du hachis: & vous mettrez encore par dessus le hachis un petit morceau de beurre, & si les pâtez sont dressez en rond en façon de pâtez d'assiette, on y ajoûtera un couvercle de pâte en façon d'une piramide, & faudra qu'il soit percé par le haut, puis on dorera le couvercle.

Mettés ces pâtez au four, & leur donnés l'âtre comme aux petits pastez d'assiette.

Que si vous faites des pâtés de hachis découverts, lors qu'ils seront cuits vous pourrez y ajoûter une sauce doulce: & si c'estoit un jour gras, on pourroit y ajoûter du jus d'un membre de mouton ou de quelqu'autre viande rostie, ou bien une sauce blanche de jaunes d'œufs cruds délayez avec du verjus, puis il faudra remettre le pâté dans le four quelque peu

de

de temps, afin qu'il prenne le gouſt de cette ſaulce, & que la ſaulce puiſſe s'épaiſſir : mais ces paſtez de poiſſon haché ſont mal-aiſez à gouverner s'ils ſont un peu grands, c'eſt pourquoy il eſt plus aiſé d'en faire des tourtes avec une crouſte de paſte feüilletée.

XXIII.

La maniere de deſoſſer le poiſſon, & de preparer un bon hachis de poiſſon pour en garnir des paſtez.

POur faire un hachis de poiſſon, il faut en premier lieu écailler le poiſſon s'il eſt beſoin, puis le peler, c'eſt à dire oſter la peau, puis vuider le ventre du poiſſon, & en oſter les boyaux & tout ce qu'il y a, ſoit œuves, ſoit laitances, & le ſang, puis on deſoſſera le poiſſon, c'eſt à dire, qu'il faudra ſeparer la chair d'avec les arêtes, & plus il y a des petites arêtes entremêlées avec la chair du poiſſon, plus auſſi il faut eſtre exact à la deſoſſer ; ce qu'on peut faire en levant par tranches avec un couteau la chair du poiſſon, par exemple d'une carpe : mais parce que cette maniere de deſoſſer le poiſsõ qui eſt difficile, & que d'ailleurs la chair du poiſſon qui eſt toute cruë fait crever les paſtez. Si on l'y met

met toute cruë, il eſt plus à propos de deſoſſer le poiſſon en la maniere ſuivante.

Quand le poiſſon eſt habillé, il faut le plonger dans de l'eau preſque boüillante, & l'y laiſſer tremper plus ou moins ſuivant l'épaiſſeur qu'il a : & il ſera temps de le tirer hors de l'eau lors que vous pourrez facilement détacher la chair d'avec les arêtes, & par ce moyen il ſera aiſé de deſoſſer le poiſſon : mais d'autant que l'eau emporte une partie du goût du poiſſon, il eſt plus à propos de faire cuire le poiſſon au court-boüillon, & apres qu'on l'aura laiſſé refroidir à demy dans ſon court-boüillon, afin qu'il en prenne le goût, il ſera aiſé de ſeparer la chair d'avec les arêtes du poiſſon.

Quand vous aurés tiré la chair du poiſſon hors des arêtes, vous la mettrez ſur une table ajoûtez-y un peu du perſil, du ſel & des champignons coupés par morceaux, & un peu d'épiſſe: & ſi vous aimés la douceur, on peut y ajoûter du raiſin de Corithne & du pignon bien lavez: il faut hacher toutes ces choſes enſemble, & lors que le hachis ſera apreſté, on en garnira les paſtez ainſi qu'il a eſté dit.

Si vous avés du hachis de reſte, on peut le mettre dans une écuelle avec du beur-

re & un oignon ou une ſiboule entiere, & le faire cuire, & pendant qu'il cuit, vous le retournerez de fois à autre, on peut y ajoûter des capres, & un peu de court-boüillon ſi vous en avez, & ſur la fin un peu de verjus.

Lors que le hachis ſera cuit, & que la ſaulce ſera faite & de bon goût, vous retirerez l'oignon ou ſiboule, & raperez un peu de muſcade ſur le hachis, ſi davanture on n'y a point mis d'épiſſe.

Vous pouvez picquer ſur le hachis des appreſtes de pain frit, un peu de ſaulce d'Alemagne ſeroit bonne auſſi dans les hachis, ſi vous n'y avez point mis de court-boüillon.

Et pour déguiſer davantage un hachis de poiſſon, vous pouvez hacher des jaunes & blancs d'œufs durs avec le hachis de poiſſon, ou bien on pourroit y mettre du jus de membre de mouton ou de quelque autre bonne viande.

Que ſi vous deſirez faire des andoüillettes de chair de poiſſon, prenez du hachis de poiſſon, avant qu'il ſoit cuit dans le beurre, & le moüillez avec un peu de blanc d'œuf, ou de verjus, ou de vin blanc, puis on preſſera ce hachis dans la

main pour le lier en façon d'andoüilletes: puis on les fera cuire comme le hachis.

Il y a des perſonnes qui font cuire le hachis de poiſſon avant que d'en faire des pâtez: mais quand le hachis eſt cuit, il eſt trop gâcheux, à cauſe de la ſaulce.

XXIV.

Faire des petits paſtez à l'huile, avec du hachis de poiſſon.

PRenés de la paſte faite à l'huile, & dreſſés de petites abeſſes dans de petites tourtieres, ſi vous n'aimés mieux faire de petits paſtés dreſſez.

Quand les abeſſes ſeront dreſſées, vous les garnirés de hachis de carpe ou de brochet, ou de perche, ou de vive, ou de ſole, ou de chair de quelqu'autre bon poiſſon cuit au court-boüillon, & que cette chair ſoit bien hachée avec un peu de perſil & de pignon, & quelques anchois deſſallés ſuffiſamment: vous pouvez y ajoûter des champignons cuit dans le beurre, & que toutes ces choſes ſoient bien hachée enſemble, & que ce hachis ſoit aſſaiſonné d'épiſſe ſallée.

Lorſque ce hachis ſera haché bien menu, vous y ajoûterés à diſcretion de bonne huile qui ſoit rafiné, comme il a eſté dit au Chapitre de la paſte à l'huile. Et

quand le hachis ſera prêt, on en remplira les abeſſes, puis on couvrira les paſtez d'un couvercle de paſte à l'huile, dorez les en ſuite, & faites cuire ces paſtez, & que l'âtre du four ſoit doux.

Ceux qui n'aiment pas l'huile, pourront employer du beurre dans ces pâtez au lieu d'y mettre d'huile.

CHAPITRE VII.

La maniere de faire un pain beniſt.

SI vous deſirez employer un demy boiſſeau de fleur de farine pour faire un pain beniſt il faudra premierement prendre environ la groſſeur de deux œufs de poule de franc levain, & mettre environ le tiers de voſtre farine ſur une table bien nette.

Faites une fontaine, c'eſt à dire un trou au milieu de la farine, mettez-y le levain & le detrempez exactement avec de l'eau chaude en le maniant avec vos mains, puis vous mélerés vôtre farine avec le levain qui eſt diſſoult dans l'eau, mettez-y ce qu'il faudra d'eau afin de bien pêtrir cette pâte juſques à ce qu'elle ſoit bien douce: il faut la laiſſer aſſez molle.

Lors que la paſte ſera pêtrie ſuffiſam-

ment,en ſorte qu'il n'y ait point de durillons dedans,vous la couvrirez bien & la tiendrez chaudement en un lieu où il ne faſſe point de vent,ny de froid,tout ainſi que ſi c'eſtoit pour faire du pain.

Laiſſez cette pâte en cet eſtat environ deux ou trois heures,ſi c'eſt en Eſté,afin que ce levain ou paſte puiſſe s'aprêter & ſe revenir ſuffiſamment : mais ſi c'eſt une ſaiſon froide comme en Hyver,il faut 5. ou ſix heures pour apreſter ce levain.

Regardés de fois à autre à cette pâte,& lorſque vous verrés qu'elle ſera renflée & comme crevaſſée par deſſus:vous mettrez ſur une table le reſte de vôtre demy boiſſeau de farine:faites-y un aſſez grand creu au milieu,& y mettez un peu d'eau tiede dans laquelle vous aurez fait fondre un demy quarteron de ſel,puis un quarteron de beurre frais:mettés auſſi dans le méme trou toute vôtre pâte,& deliés-le tout enſemble & le reduiſez en paſte qui ne doit pas eſtre ſi molle qu'à la premiere fois.

Ecraſez & maniez bien toute cette pâte,puis vous la tournerez en la façon d'un gros pain , puis vous la couvrirez auſſitoſt,afin qu'elle ne ſe morfonde, & ne ſe gaſte pas.

Laiſſez toute voſtre paſte en cet eſtat

environ une demie heure, puis vous la dreſſerés en long, ou bien vous le mettrés ſur un rondeau de bois qui ſoit poudré d'un petit de farine, afin que la paſte ne s'attache pas deſſus : puis vous dreſſerez voſtre pain beniſt qu'il faudra dorer en ſuite dedans & dehors : il faudra auſſi piquer le pain beniſt par endroit dedans & dehors avec un morceau de bois pointu, afin qu'il ſe bourſouffle pas.

Lors que le pain beniſt ſera façonné, vous le poſerez ſur une peſle qui ſoit ſuffiſamment grande, prenez garde de rompre le pain beniſt, & le mettez au four.

Il faut une petite demie heure pour cuire un pain beniſt d'un demy boiſſeau de farine, & il faut que le four ſoit un petit moins chaud que ſi c'eſtoit pour cuire de gros pain.

Vous reconnoiſtrez qu'un pain beniſt ſera cuit par le meſme moyen que nous dirons que l'on reconnoit que le pain eſt cuit.

Remarquez que beaucoup de Pâtiſſiers employent de la leveure ou écume de bierre dans les pains benits qu'il font, au lieu d'y mettre du franc levain, parce que la leveure de bierre fait aprêter & lever plus promptement la pâte, fait auſſi

paroiſtre davantage leur marchandiſe, & la rend plus delicate, quoy que moins utile pour la ſanté.

Remarquez auſſi, que ſi vous faites un grand pain beniſt, il faut en broyer la pâte avec un gros morceau de bois que les Paſtiſſiers appellent une broye.

II.

Vn pain beniſt fin & plus delicat, lequel on appelle à Paris du couſin, & en d'autres endroits on le nomme chanteau.

FAites voſtre levain comme nous l'avons dit au Chapitre precedant, avec le tiers de vôtre demy boiſſeau de farine fine, & lors qu'il ſera revenu ou apreſté, vous mettrez ſur le tour ou table le reſte de voſtre demy boiſſeau de farine, faites-y une fontaine au milieu, chauffez y une chopine d'eau ou plûtoſt du laict, afin que ce pain beniſt ou chanteau ſoit plus fin & plus delicat : faites fondre dans ce laict deux onces de ſel & une livre de beurre, verſés-le enſuite dans le milieu de la farine, ajoûtez-y une demie livre de fromage molnon écrêmé; & ſi vous voulez auſſi trois ou quatre œufs qui ſoient delayés avec un peu de lait, mettez-y auſſi le levain, & paiſtriſſez exactement le tout enſemble.

Quand vous aurez bien manié & fraiſé toute la pâte, vous la retournerez comme il a eſté dit au Chapitre precedent : puis vous la couvrirez, & vous la laiſſerés repoſer environ une demie heure: puis vous en formerez un chanteau ou un pain beniſt ; lequel il faudra dorer & piquer, & enfin le mettre au four.

Remarquez qu'il faut plus de temps pour cuire ce pain beniſt fin, à cauſe que la paſte en eſt plus étouffée.

CHAPITRE IV.

La maniere de faire une tourte à la crême de Paſtiſſier.

PReparez une abeſſe de paſte fine ou de feüilletage, dreſſez-la dans une tourtiere.

Remarquez qu'il eſt à propos que les tourtieres de cuivre ſoient étamées par dedans, afin que la crouſte des pieces de four ne s'attache pas à la tourtiere, & qu'elle ne prenne aucune mauvaiſe qualité du cuivre.

Il faut auſſi que le fond des tourtieres ſoit uny, & qu'il ny ait point de creux, afin que le fond de la piece de four ne s'attache point au fond de la tourtiere.

Remarquez auſſi, qu'il faut étendre avec le pouce un morceaux de beurre dans la tourtiere pour la graiſſer legerement, ſi la croûte de la piece de four n'eſt pas feüilletée, afin qu'elle ne s'attache point à la tourtiere en cuiſant.

Il faut auſſi graiſſer le dedans d'une tourtiere, lors que vous deſirez y faire cuire une piece de four qui n'a point de croûte, comme une omelette au pain.

Que ſi l'abeſſe d'une piece de four eſt faite de pâte feüilletée, ne ſera pas beſoin de graiſſer le fond de la tourtiere avec du beurre : mais il ſuffira de la poudrer legerement par dedans avec une pincée de fleur de farine, afin que l'abeſſe ne s'attache pas à la tourtiere.

Lors que la tourtiere eſt garnie de ſon abeſſe, il faut mettre fondre dans un plat ſur un peu de feu : par exemple un quarteron de bon beurre frais pour une tourte de mediocre grandeur : & lors qu'il eſt fondu, vous y mettrez environ la groſſeur de trois œufs de crême de Pâtiſſier, & une bonne poignée de ſucre, un peu de canelle en poudre & fort peu d'eau roſe; on peut y ajoûter du raiſin de Corinthe, du pignon, & de petites tranches d'écorce de citron confite.

Il faut méler enſemble tout cét appareil : puis on garnira l'abeſſe, qui doit eſtre épaiſſe environ de l'épaiſſeur de deux teſtons : & lors que la tourte ſera garnie ſuffiſamment, on la garnira par deſſus avec des bandes de paſte.

Il faut environ un quart d'heure pour faire cuire cette tourte ; & lors qu'elle ſera cuite, ou à peu prés, on la tirera hors du four pour la poudrer de ſucre ; puis on la remettra encore un peu au four afin que le ſucre ſe glace ; puis vous la tirerez hors du four, & lors on pourra l'arroſer de quelques gouttes d'eau roſe.

Remarquez en general, que ſi vous deſirez employer du pignon ou du raiſin de Corinthe, il faut le nettoyer & le laver avant que de le mettre dans une piece de four.

Remarquez auſſi, que ſi vous faites cuire dans le four une tourte ou quelqu'autre piece de patiſſerie qui ſoit dans une tourtiere, il faudra mettre quelquefois la tourtiere ſur la braiſe.

Remarquez auſſi que ſi vous faites cuire une piece de paſtiſſerie dans une tourtiere ſur de la cédre chaude ſans la mettre

dans le four, il faut que le bord de la pâtisserie soit plus bas que celuy de la tourtiere, & faut couvrir la tourtiere d'un couvercle convenable, sur lequel on mettra de la cendre chaude & quelque peu de braise, plus ou moins selon la grandeur & l'époisseur de la piece de four. Car il faut qu'il y ait du feu dessus & dessous la tourtiere, lors qu'on fait cuire une piece de pastisserie dans une tourtiere prés le feu, & sans mettre dans un four.

II.

Autre tourte à la cresme tres-delicate.

GRaissez legerement une tourtiere avec un peu de bon beurre frais, puis on garnira cette tourtiere avec une abesse de paste fine ou de feüilletage, puis vous remplirez suffisamment cette abesse avec de la cresme fine de Pastisserie : on peut y adjoûter la grosseur d'un œuf ou de deux de tres-bon lard gras, raspé avec une raspe ou avec un coûteau; vous pouvez aussi y adjoûter de l'escorce de citron confite taillée en petits morceaux ; il ne restera plus qu'à façonner le dessus de la tourte avec de petites bandes de paste, puis on la fera cuire.

Lors que cette tourte ſera cuite, vous la poudrerez de ſucre, & la remettrez un peu de temps au four : puis on la baſſinera legerement de quelques goutes d'eau roſe avant que de la ſervir.

III.

Vne tourte de moëſle de bœuf.

PRenez un quarteron de moëſle de bœuf, eſcraſez-là avec vos doigts par petits morceaux, qui ſoient environ de la groſſeur de petites noiſettes, adjoutez-y a peu pres autant de ſucre en poudre & deux jaunes d'œufs, une petite pincée d'epiſſe ſalée ; du pignon, du raiſin de Corinthe, & eſcorce de citron qui ſoit hachée bien menuë : mettez-y auſſi du biſcuit ou du macaron, ou des amandes deliées & pilées, ou de la mie de pain environ la groſſeur d'un œuf de poulle, meſlées enſemble toutes ces choſes avec une gache ou cueillere, & lors que cet appareil ſera preſt, vous en garnirez une tourtiere garnie de ſon abeſſe, puis vous banderez dru voſtre tourte par deſſus, ou bien vous la couvrirez d'une fueille de paſte qui ſoit decoupé en pluſieurs endroits.

Faites cuire voſtre tourte, & lors qu'elle

qu'elle ſera cuite vous la poudrerez de ſucre, & remettrez un petit au four.

IV.

Vne tourte au lard.

RAſpez du lard gras avec un couteau ou avec une rape, ou le hachez ſeulement bien menu : vous pouvez la faire tremper quelque temps dans de l'eau nette ; puis vous en peſerez un quarteron, adjoûtez-y environ autant de ſucre en poudre & deux jaunes d'œufs, une pincée d'epiſſe ſalée, environ, le tiers d'une fueille d'eſcorce de citron, & auſſi environ la groſſeur d'un œuf de mie de pain blanc qui ſoit émie bien menu, ou bien du macaron, ou ſeulement environ autant d'amandes pelées & pilées avec un petit d'eau roſe, ou bien au lieu d'une de ces choſes vous y mettrez une bonne cueillerée de creſme de Paſtiſſier, parce qu'elle eſt bonne en toutes ſortes de tourtes: meſlez toutes ces choſes enſemble, vous pouvez encore y adjoûter un peu de raiſin de Corinthe & de pignon. Et lors que cet appareil ſera preſt, vous en mettrez ſuffiſamment dans une tourtiere garnie de ſon abeſſe : puis vous acheverez de façonner voſtre tourte ; &

enfin vous la ferez cuire : lors qu'elle ſera cuitte, vous la poudrerez de ſucre, & la remettrez un petit au four, & lors que vous l'aurez retirée, vous l'arroſerez de quelques goutes d'eau roſe.

V.

Vne tourte de roignon de veau.

LOrs qu'une longe de veau eſt roſtie, vous prendrez le roignons avec la graiſſe qui y ſera, hachez-les bien menu, & les aiſſaiſſonnez comme la tourte de moëſle de bœuf: vous pouvez adjoûter dans cét apareil une cueillerée de creſme fine de Patiſſier.

Remplirez de cêt apareil une tourtiere garnie de ſon abeſſe, couvrez cette tourte d'une feüille de paſte qui ſoit decoupée ; puis vous ferez cuire voſtre tourte, & lors qu'elle ſera cuite, vous y mettrez du ſucre & quelques gouttes d'eau roſe comme au Chapitre precedent.

Vous pouvez faire une tourte de langue de veau, de la meſme façon qu'une tourte de roignon de veau.

VI.

Vne tourte aux œufs.

GArnissez vostre tourtiere d'une abesse de paste fine ou feuilletée : puis vous répandrez dans cette abesse une poigné de sucre en poudre ; & vous couperez en deux le jaune d'environ une vingtaine d'œufs durs, plus ou moins selon vostre besoin, arrangez ces moitiez de jaunes d'œufs dans vostre tourtiere sur la couche de sucre: & lors que ce lict d'œufs sera garny, vous piquerez environ cinq ou six clous de girofle sur cinq ou six moitiez de jaunes d'œufs, puis vous poudrerés ce lit d'œufs avec un petit de canelle en poudre ; adjoûtez-y autant qu'il vous plaira d'écorce de citron confite, vous pouvez y adjoûter du pignon & du raisin de Corinthe.

Mettez une bonne poignée de sucre sur cét appareil, & un bon morceau de beurre frais: par exemple un demy quarteron qui soit aplaty & posé sur le sucre.

Bandez cette tourte avec des petites bandes de paste, puis vous la ferez cuire comme les autres tourtes, & lors qu'elle sera cuite vous la sucrerez, puis la remettrez un petit dans le four : & lors

qu'elle ſera retirée dehors, il faudra jetter deſſus quelques gouttes d'eau roſe.

VII.

Vne tourte d'herbes.

PRrenez deux poignées d'herbes douces, comme de la poirée, ou de laictuës, ou des mauves ou des eſpinards, oſtez les coſtes; puis vous laverez vos herbes, & en ſuitte vous leur ferez prendre un boüillon dans de l'eau boüillante afin de les mortifier, puis vous les tirerez à ſec & les preſſerez bien entre vos mains ou entre deux aſſiettes, pour en ſortir l'eau.

Hachez bien menu ces herbes ou les broyez dans un mortier, puis vous en mettrez dans une eſcuelle environ la groſſeur de deux œufs, avec environ la groſſeur d'un œuf ou un petit plus de bon beurre frais qui ſoit déja fondu, adjoûtez une bonne poignée de ſucre en poudre, vous pouvez y mettre davantage de ſucre, aſſaiſonnez cet appareil avec une petite pincée d'epiſſe douce, autant de canelle en poudre, & auſſi une petite pincée de ſel: vous y mettrez encore environ la groſſeur d'un œuf de poulce de mie de pain blanc qui ſoit emiée bien menu,

menu, autant de beſcuit bien ſec ou bien deux macarons, ou bien un peu d'amandes douces pelées & pilées dans le mortier: mettez-y auſſi environ le tiers d'une feüille d'eſcorce de Citron qui ſoit coupée en petits morceaux & environ la groſſeur de deux œufs de creſme de Paſtiſſier : vous pouvez auſſi y adjoûter le jaune d'un œuf qui ſoit crud, ou bien la groſſeur d'un œuf de bon fromage mol qui ne ſoit pas creſmé : vous pouvez encore y mettre un peu de pignon & de raiſin de Corinthe, principalement en Hyver & en Careſme: meſlez bien toutes ces choſes enſemble avec une gache de bois, ou avec une cueillere.

Lors que cét appareil ſera bien lié, vous garnirez une tourtiere d'une abeſſe de paſte fine ou de fueilletage, époiſſe environ de l'époiſſeur de deux teſtons, rempliſſez ſuffiſamment cette abeſſe avec voſtre appareil ; puis vous garnirez le deſſus de la tourte avec des petites bandes de paſte : fraiſez ſi bon vous ſemble le bord de la tourte, ou le vitelez.

Mettez cette tourte, au four, & la poſez de fois à autre ſur un peu de braiſe,

elle pourra estre cuite en l'espace d'une petite demie heure : & lors qu'elle sera presque cuite, il faudra la retirer hors du four, & la poudrer d'une poignée de sucre, & de quelques gouttes d'eau rose, puis vous la remettrez un bien petit de temps au four : & lors que vous l'aurez retirée cette derniere fois, vous la poudrerez encore d'une poignée de sucre.

VIII.

Vne tourte de racines.

PRenez des racines de chervis, ratissez-les, & les nettoyez, vous les ferez cuire dedans de l'eau jusques à ce qu'elles soient parboüillies suffisamment, puis vous les tirerez à sec, & vous les pillerez dans un mortier ; vous pouvez aussi les monder par un camis afin d'en tirer seulement la moëlle.

Lors vous prendrez environ la grosseur de deux œufs de ces racines pilées ou de leur moëlle, laquelle il faut mettre dedans une écuelle avec autant de mie de pain blanc ou de macaron, & aussi environ la grosseur de deux œufs de cresme de Pastissier, deux poignées de sucre & un petit d'eau rose, du sel, de la canelle, & de l'épisse à discretion, com-

me

me auſſi du pignon, du raiſin de Corinthe & de l'eſcorce de citron, meſlez toutes ces choſes enſemble avec environ la groſſeur d'un œuf ou un peu plus de beurre frais qui ſoit fondu, & lors que cet appareil ſera preſt, vous le coucherez dans une tourtiere garnie de ſon abeſſe de paſte fine ou de fueilletage.

Bandez cette tourte & la faites cuire, & lors qu'elle ſera cuite ou à peu prés, il faudra la poudrer d'une poignée de ſucre & de quelques gouttes d'eau roſe, puis la remettre au four un petit de temps; puis vous la retirerez & la poudrerez encore de ſucre, & ſera fait.

IX.

Vne tourte de fruit crud.

GArniſſez voſtre tourtiere d'une abeſſe de paſte fine ou fueillettée, mettez y une couche de ſucre, puis vous la garnirez des groſeilles rouges qui ſoient égrainées, ou de verjus en grain, ou de ceriſes meures, ou d'abricots coupez par la moitié, ou de prunes qui ſoient pelées, vous pouvez auſſi oſter le noyau : que ſi vous deſirez mettre des abricots entiers dans une tourte, il faut les peler; adjoutez y un morceau de beur-

re, un peu de canelle en poudre, quelques tranches menuës d'escorce de citron confite, & une poignée de sucre ou plus suivant la grandeur de la tourte.

Lors vous couvrirez cétte tourte d'une fueille de paste que vous pourrez decouper dans le milieu, puis vous la dorerez, & vous mettrez au four cette tourte & lors qu'elle sera cuite, vous la sucrerez par dessus, & la remettrez un petit de temps au four, & sera faite.

X.

Vne tourte de chair de citroüille, ou de courge, ou de melon.

PRenez de la chair de citroüille ou de celle de courge, ou d'un melon, coupez-la par morceaux qui soient gros environ comme de noix, faites la cuire à demy & à petit feu dans l'eau qu'elle jettera, & ayez soin de retourner les morceaux de fois à autre, afin qu'il ne se brûlent pas: que si vous desirez avoir moins de peine, vous mettrez un peu d'eau avec la chair de ces fruicts afin qu'elle cuise plus promptement & plus aisément, mais aussi elle aura un peu moins de goust.

Lors que vostre citroüille sera cuitte

à

à demy, il faut la tirer à sec & la laisser bien égouter : ou bien vous la presserez dans la main ou dans un linge pour égouter mieux son eau : puis vous la pilerez ou écacherez avec une cueillere.

Au lieu de preparer de la citroüille ou de la chair de courge, ou de celle d'un melon en la maniere que nous avons dit, vous pouvez en prendre qui soit encore toute cruë & la piler, puis la faire cuire à demy dans du boüillon de chair ou dans de l'eau, & lors qu'elle sera cuite à demy comme si c'estoit pour la fricasser au beurre ou à l'huile, vous la passerez par une estamine ou gros linge ou par un tamis, afin d'en separer les filers.

Quand la citroüille sera preparé, vous la mettrez dans une écuelle ou petit bassin : adjoutez y un bon quarteron & demy de sucre ou encore plus une pincée d'épisse ou de canelle en poudre, & un peu de sel : vous pouvez aussi y mettre du pignon, du raisin de Corinthe, & de l'écorce de citron coupée en petits morceaux, & de la cresme de Patissier, ou bien de la mie de pain blanc, ou du macaron ou biscuit qui soit escrasé, ou

la

la grosseur d'un bon œuf d'amandes douces pélées & pilées exactement dans le mortier : vous pouvez aussi y mettre du fromage frais fait qui ne soit pas écresmé.

Adjoutez dans cet apareil autant qu'il sera besoin de beurre frais qui soit fondu, ou de la moüelle ou graisse de porc qui soit coupée par petits morceaux : & si c'est un jour gras, au lieu de mettre dans cette tourte de la cresme de Patissier, vous y adjouterez quelques jaunes d'œufs cruds.

Meslez ces choses ensemble & les reduisez en forme de farce: & si vous avez de la peine à la bien lier, vous y adjouterez quelques cueillerées de lait, afin d'incorporel mieux cét appareil.

Lors que l'appareil sera prest, il faudra en coucher suffisamment dans une tourtiere qui soit garnie d'une abesse : puis il faudra couvrir cette tourte avec une fueille de paste, & dorer vostre piece de four, puis la faire cuire : & lors qu'elle sera cuite, vous la poudrerez par dessus avec beurre, & jetterez dessus quelques goutes d'eau rose.

XI.

Vne tourte avec de la chair de pommes.

GArnissez une tourtiere d'une abesse de paste, puis faites-y un lit de sucre & la garnissez en suite de pommes ou de poires pelées & hachées assez menu, ou coupées par tranches, les pepins & le cœur en estans ostez, entremeslez y du pignon, du raisin de Corinthe, & de l'escorce de citron si vous en desirez, poudrez cét appareil avec un peu de canelle en poudre, adjoute-y aussi du sucre à discretion qui soit en poudre, & un morceau de beurre frais: par exemple la grosseur d'une noix ou environ pour tourte mediocre: couvrez cette tourte comme une autre tourte de fruit, & la mettrez au four quand elle sera dorée: & lors qu'elle sera cuite, vous la poudrerez de sucre, & la remettrez un peu de temps au four.

VIII.

Vne tourte ou pasté, ou chosson de pommes ou de poires, ou d'autre fruit crud.

DResſez la crouste de telle grandeur & de telle figure qu'il vous plaira, puis vous la garnirez d'un lict de sucre par dedans: adjoutez des pommes ou

d'autre

d'autre fruit coupé par quartier apres en avoir auſſi oſté le cœur & la peau : adjoutez y un morceau de beurre frais, & quelque peu de canelle en poudre ou de l'anis verd : au lieu de beurre vous pouvez mettre de la moüelle dans ces tourtes ou paſtez de fruit, vous pouvez mettre auſſi du pignon, raiſin de Corinthe ou de Damas, ou des prunaux, & de l'eſcorce de citron coupée par petites tranches : vous pouvez auſſi poudrer cet appareil pardeſſus avec une poignée de ſucre en poudre.

Couvrez cette tourte ou paſté, & le mettez au four.

XIII.

Vne tourte de confitures.

GArniſſez voſtre tourtiere d'une abeſſe de paſte, puis vous mettrez dans le fond de cette abeſſe un petit de ſucre en poudre, puis il faudra eſtaler vos confitures dans voſtre abeſſe : vous pouvez y adjouter un peu d'eſcorce de citron coupée en petites tranches deliées, adjoutez-y auſſi un peu de ſucre par deſſus, & un peu d'eau roſe.

Couvrez voſtre tourte d'une fueille de paſte qui ſoit decoupée au milieu

comme nous l'avons propoſé au Chapitre de la tourte de pommes : dorez cette tourte par deſſus, & la mettez au four, & la faites cuire promptement car il n'y a que la crouſte à cuire.

Lors qu'elle ſera cuite, vous la ſucrerez par deſſus, puis vous la remettrez un petit au four, & l'ayant retirée, vous pourrez encore la poudrer d'un petit de ſucre.

XIV.

Autre tourte en façon de tourte aux confitures.

PRenez du fruit ſeché au four ou au Soleil, & les faites boüillir dans de l'eau pour les ramollir, comme des pruneaux, ou des dattes, ou des raiſins de Damas : vous pouvez y mettre du ſucre.

Lors que le fruit ſera ramolly ſuffiſamment, il faudra en oſter les noyaux & les pepins, puis vous pilerez le fruit, ou bien vous en tirerez la moüelle par un tamis ; adjoutez y du ſucre, un peu de farine, & bien peu de canelle battuë : meſlez ces choſes enſemble, puis vous en garnirez voſtre abeſſe, & vous acheverez cette tourte comme au Chapitre precedent.

XV.

Vne tourte de franchipanne.

METtez sur le tout trois quarterons à bon pois de fleur de farine & du sel à discretion : il faut detremper cette farine en un lieu frais avec du blanc d'œuf tant que soit assez pour la reduire molle comme du feuillerage.

Lors que cette paste sera preste, vous la laisserez reposer un bien peu de temps afin qu'elle soit plus maniable, puis il faudra l'estendre sur le tour, & la faire la plus mince que vous pourrez.

Incontinent apres que la paste sera étenduë, vous graisserez avec du sain doux le fond d'une tourtiere, & on y estendra un des bouts de la paste pour faire une abesse, il faudra graisser de sain doux cette abesse, & replier la paste pardessus, & graisser encore ce ply de paste avec du sain doux, & mettre encore un quatriéme ply de paste, lequel il ne faut point gresser par dessus.

Quand le quatriéme ply, c'est à dire la quatriéme abesse de paste sera mise, vous y coucherez autant qu'il sera besoin de l'apareil suivãt qui doit estre prest quand vous commencerez à dresser la tourte.

Mettez

Mettez dans un poëſlon une chopine de creſme de laict qui ſoit douce, & qui ne ſoit point battuë ; adjoûtez-y quatre jaunes d'œufs, une petite pincée de ſel, & deux pincées de fleur de farine, delayez enſemble toutes ces choſes, & les faites boüillir ſur le feu pres d'une demie heure, & remuez touſiours cet apareil juſques à ce qu'il ſoit eſpois comme de la boüillie lors qu'elle eſt cuite.

Quand cette boüillie ſera cuite, on la verſera dans une écuelle : & lors qu'elle ſera refroidie à demy, vous y adjoûterez un quarteron de piſtaches pelées dans de l'eau chaude comme des amandes, plus bien battuës ou pillées groſſierement dans un mortier de marbre, comme ſi c'eſtoit pour faire du macaron; adjoûtez-y auſſi un bon quarteron & demy de ſucre en poudre, une pincée de canelle battuë, une tranche ou fueille d'eſcorce de citron confite dechiquettée en petit morceaux, une vingtaine de grains de bon pignon, & une bonne pincée de raiſin de Corinthe : on peut encore y adjoûter en meſme temps un peu d'ambre gris & de muſc detrempez dans une petite demie cueillerée d'eau de

fleur

fleur d'orange ou d'eau roſe, & gros comme la moitié d'un œuf de moëſle de bœuf eſcachée, & meſler enſemble toutes ces choſes, & en garnir toute autant qu'il ſera beſoin.

Quand la tourte ſera remplie ſuffiſamment de cet appareil, il faudra replier quatre fois la paſte par deſſus cet appareil pour faire le couvercle, & graiſſer de ſain doux le deſſus de chaque feüillet de paſte.

Puis on rognera le bord de la tourte, & faudra le ſerrer ou preſſer avec les deux pouces, pour attacher & bien joindre enſemble les feüilles de paſte, en ſorte qu'ils ſoient bien ſoudez enſemble, afin que l'appareil ne ſoire pas : on peut auſſi façonner à diſcretion le bordage de la tourte : par exemple le faire en carneaux.

Il faut auſſi déchiqueter les deux fueillets du deſſus du couvercle ſans toucher à ceux de deſſous : ce qu'il faut faire avec un couteau ou ganif, ou y faire ſeulement de petites fentes qui ne doivent pas penetrer plus bas que la deuxiéme fueille du couvercle, de peur que l'apareil ne ſorte.

Il faut dorer la tourte par deſſus, & la mettre au four ſur un peu de braiſe qui ne ſoit pas bien ardente, & que la tourtiere ſoit bien droite.

Il faut prés d'une heure pour cuire cette piece de four, qui devient époiſſe quaſi d'un demy pied d'époiſſeur.

Lors que cette tourte eſt cuite & tirée hors du four, vous la poudrerez de ſucre par deſſus, & de quelques gouttes d'eau roſe ou de fleur d'oranges; puis on la remettra à l'entrée du four afin qu'elle ſe glace: ce qui ſe fait en demy quart d'heure: & lors elle ſera preſte à ſervir ſur la table.

CHAPITRE IX.

La maniere de faire une fueillantine.

METtez dans une écuelle la groſſeur de deux œufs de creſme de Paſtiſſier, un quatteron de ſucre en poudre, un jaune d'œuf crud, une pincée de raiſin de Corinthe, autant de pignon, & d'eſcorce de citron confite coupée bien menu, un ou deux macaron eſcachez bien

bien menu, un peu de canelle en poudre, & de bonne eau roſe: il faut déliez enſemble toutes ces choſes avec une haché ou cueilliere d'argent; & y adjoûter quelques goutes d'eau de fleur d'orange ou de jus de citron: il en faut peu de l'un & de l'autre.

Ou bien au lieu de tous ces ingrediens, vous pouvez compoſer l'appareil ſeulement avec de la creſme de Patiſſier, de la mie de pain blanc, ou du biſcuit eſcachè, un peu de raiſin de Corinthe, du ſucre, un petit de canelle, & quelque goutes de jus de citron.

L'appareil eſtant fait, on fera deux abeſſe de paſte fueilletée de la grandeur & de l'époiſſeur d'une petite aſſiette: mettez ſur un morceau de papier une des abeſſes ſur laquelle on verſera l'apareil ſuſdit, qu'il faudra eſtendre un peu avec la gache: puis vous moüillerez un peu le bord de l'abeſſe, & en ſuitte on la couvrira de l'autre abeſſe ou fueille de paſte: il faut aſſembler ſoigneuſement le bord des deux abeſſes l'une avec l'autre, en façon d'une tarte, & mettre la feuillentime au four, qui ſera cuite en demie heure ou environ.

Lors

Lors que cette piece de four ſera preſque cuite, poudrez-la de ſucre, & l'arroſerez de quelques gouttes d'eau roſe, ou pluſtoſt d'eau de fleur d'orange, puis on la remettra au four un peu de temps pour faire glacer le ſucre, & l'ayant retirée du four cette derniere fois, il faudra le poudrer encore de ſucre.

On peut dreſſer & faire cuire une feüillentine dans une tourtiere: on peut auſſi en faire de petites & de telle grandeur qu'il vous plaira.

CHAPITRE X.

La maniere de faire des tartres.

DReſſez voſtre crouſte, la paſte ne doit pas eſtre ſi fine que ſi c'eſtoit pour faire une tourte: donnez luy l'eſpoiſſeur d'un teſton au plus à proportion de ſa grandeur, & faites en ſorte que le milieu du fond ſoit un peu plus eſpois que le reſte.

La crouſte eſtant reſſuyées, vous la garnirez de creſme de Paſtiſſier, ou de confitures, ou de fruit, ou de fromage, qu'il

qu'il faut aſſaiſonner de ſucre, de raiſin de Corinthe, pignon, canelle ou épiſſe douce en poudre, beurre frais, & autres ingrediens, comme ſi c'étoit pour en faire une tourte.

Quand la tarte ſera garnie, vous la banderez par deſſus de quelques bandes de paſte, puis on la ſucrera & mettra au four, & lors qu'elle ſera cuite, vous la poudrerez encore de ſucre, & l'arroſerez de quelques goutes d'eau roſe.

Les petites tartelettes ſe font de la même maniere.

II.

Tarte au fromage, au Flan.

PRenez gros comme les deux poings de fromage mol non ecreſmé, la groſſeur d'une ou deux noix de fromage ſec un peu affiné qui ſoit écaché ou raſpé, ou ſeulement coupé en morceaux bien petits, du ſel à diſcretion, & environ un quarteron de bon beurre non ſallé qui ſoit fondu; ajoûtez y le blanc & le jaune d'un ou deux œufs: meſlez enſemble toutes ces choſes, & les maniez bien pour les délier, & y ajoûtez un peu d'eau froide ſi l'apareil eſt trop épais; mais ſi le fromage mol que vous employez

employez eſt bien mol & rend du petit laict, il ne faut point mettre d'eau dans cet apareil, au contraire il faut égouter le lait, parce que l'apareil ſeroit trop gâcheux: reduiſez l'apareil en conſiſtance de boüillie qui eſt bien cuit & époiſſe comme de la colle : il faut auſſi y ajoûter environ la groſſeur d'un œuf de fleur de farine ou de pain blanc.

Rempliſſez la tartre de cet apareil ou farce, & la mettez au four, & lors qu'elle ſera cuite, vous pourrez la poudrer de ſucre.

Remarquez qu'on peut employer de bonne graiſſe de porc au lieu de beurre pour faire de ces tartes au fromage.

III.

Autres tartes au fromage plus fines, qu'on appelle des tartes d'amy.

BAttez deux ou trois jaunes d'œufs avec une poignée de ſucre en poudre, & quand ils ſeront bien delayez, verſez les dans l'abeſſe ou crouſte dreſſée pour faire la tarte : étendez-y ce premier apareil, puis on mettra par deſſus autant qu'il ſera beſoin de la farce au fromage & autres ingrediens propoſez pour faire les tartes commune au fromnage.

La tarte eſtant garnie ſuffiſamment faites la cuire : & lors qu'elle ſera preſque cuite, poudrez là de ſucre & l'arroſez d'un peu d'eau roſe : remettez-là au four pour achever de la faire cuire, & pour faire glacer le ſucre.

IV.

Autre façon de tarte au fromage.

DReſſez voſtre crouſte : & lors qu'elle ſera reſſuyée ou raffermie, garniſſez-là d'un lict de bon fromage ſec par exemple d'un bon angelot ; il en faut mettre environ l'époiſſeur d'un bon travers de doigt ou d'un poulce au plus, & que ce fromage ſoit coupé en petits morceaux ou eſcaché avec l'eſcachoy; adjoûtez y par deſſus à diſcretion de bon beurre frais, quelques jaunes d'œufs battus, faites cuire cette tarte qu'on appelle en Picardie une boutonnée, & fait trouver le vin bon.

Cette tartre ſera plus delicate ſi vous meſlez enſemble les œufs, le beurre, le fromage, & le reſte de l'aſſaiſonnement pour le reduire en farce dont on garnira l'abeſſe ; voire meſme au lieu de fromage ſec, il ſera plus à propos d'y employer de deux ſortes de fromage mol,

dont

dont l'un ſoit un peu plus frais fait que l'autre.

V.

Autre tarte ou flan au fromage.

PRenez une demie livre à bon poids de fromage gras qui ſoit encore mol, mais bien reſſuyé, eſcachez-le ſur le tour: puis on y adjoûtera un bon poſſon de bonne creſme douce qui ſoit eſpoiſſe, une petite pincée de fueilles de perſil haché bien menu, trois jaunes d'œufs, & un brain de ſel: meſlez bien enſemble toutes ces choſes: & quand cet appareil ſera reduit en farce bien deliée: verſez-là ſur une abeſſe de paſte fine l'époiſſeur de deux bons teſtons, & large comme une aſſiette: mettez ſur cette farce un demy quarteron de bon beurre frais rompu par petits morceaux: couvrez cet appareil d'un couvercle de paſte bien fine & bien mince, moüillez les bords avec un peu d'eau, & les ſoudez enſemble exactement, & y faite un cordon façonné comme il vous plaira: Cette tarte reſſemble à une petite tourte ou eſcuelle renverſée. Il faut dorer le couvercle, & faire une mediocre ouverture en croix dans le milieu, pour donner de

l'air à ce qui eſt dans la tourte, il eſt à propos de le relever un peu les pointes de cette ouverture : faites cuire cette piece de four, & ce qui ſera fait en une bonne demie heure ou environ.

CHAPITRE X.

La maniere de faire des ratons.

METtez ſur le tour, par exemple un litron de farine fine, un bon quarteron de beurre ſi vous en avez, & environ une demie once de ſel, & un demy ſeptier d'eau tiede ou environ : maniez enſemble toutes ces choſes & les reduiſez en paſte bien lié ; il faut qu'elle ſoit mollette : mettez de cette paſte ſur du papier graiſſé de beurre, & la façonnez en façon de gaſteaux : faites les de l'eſpoiſſeur de deux teſtons & la grandeur du tour d'une petite aſſiette plus ou moins, comme il vous plaira, & reſervez un peu le bord : il faut dorer ou remplir un peu le raton avec de la farce des rartes au fromage, puis vous les ferez cuire.

II.

Autre façon de raton.

PRenés trois ou quatre cueillerées combles de fleur de farine ou de ris en poudre, delayez les avec du laict, en sorte que l'appareil soit epois comme de la boüillie bien cuite, adjoûtez y un peu de sel bien écrasé : vous pouvez aussi y délayer un ou deux jaunes d'œufs, ou y adjoûter un macaron ou une cueillerée d'amandes pelées & bien pilées : mais il n'est pas necessaire d'y adjouster ny de macaron, ny d'amandes, ny de jaune d'œuf.

L'appareil estant prest, vous ferez fondre dans un poëslon assés grãd, ou tourtiere mediocre, la grosseur d'un œuf de bon beurre frais, & quand il sera fondu & demy roux & bien chaud, versez y le susdit appareil, faites en sorte qu'il soit estendu également dans le poëslon ou tourtiere, & ne soit pas plus espois que le travers du petit doigt ou environ: laissez cuire doucement le raton sur un feu mediocre sans le couvrir, & regardez de fois à autre s'il ne brusle point par dessous : & lors qu'il sera coloré par dessus & rissolé suffisamment, retournez le, afin

que l'autre costé cuise & prenne de la couleur, ce qu'estant fait, vous le dresserez sur une assiette, & poudrerez de sucre dessus & dessous.

CHAPITRE XII.

La maniere de faire de dariolle.

METtez dans un bassin ou dans une jatte : par exemple la quatriesme partie d'un litron de fleur de farine, & le blanc & le jaune de deux œufs : delayez bien ces choses ensemble avec une gâche ou cueillere, versez-y petit à petit un peu de laict, & de sel à discretion; car il en faut peu: détrempez bien cette farine ou appareil comme si c'estoit pour faire de la boüillie : & lors que l'appareil sera bien délié, adjoûtez une chopine de laict qu'il faudra bien délayer avec les choses susdites, comme si on avoit dessein d'en faire de la boüillie : & si vous n'aviez pas de laict de vache ny d'aucun autre animal, on pourra se servir de laict d'amandes, & en ce cas il faudra mettre un peu plus de farine.

L'appareil

L'appareil eſtant appreſté, on mettra un abeſſe dans une tourtiere, & la tourtiere eſtant au four, vous la remplirés ſuffiſamment de l'appareil ſuſdit : on fera cuire cette piece de four : & lors qu'elle ſera cuite & tirée hors du four, on fendra en croix le dedans ſans toucher à la crouſte, puis on mettra dans la fente de la dariole environ la groſſeur d'une groſſe noix de bon beurre non ſalée, un bon demy quarteron de ſucre en poudre avec un peu d'eau roſe : remettez en ſuitte dans le four voſtre dariole, afin que le beurré & le ſucre ſe fonde, & que cette paſtiſſerie en prenne le gouſt, ce qui eſt fait en peu de temps, puis on la tirera hors du four. Que ſi vous n'avez pas de tourtieres il faudra prendre un mourceau de paſte qui ne ſoit pas ſi fine pour en dreſſer une crouſte aſſez grande en forme d'une tarte : donnez luy environ deux bons travers de doigts de bord.

Mettez cette crouſte à l'air durant quelque temps, afin qu'elle ſe ſeche & ſe rafermiſſe: puis quād on voudra achever la dariole, on mettra dans le fond de cette crouſte gros comme une petite noix de beurre non ſalé : mettez cette crouſte

dans le four afin qu'elle se raffermisse, puis on y versera environ une quatriesme partie de ce qu'il faudroit de la force susdite pour remplir cette tarte ou dariole, & un peu apres vous y verserez encore autant : puis quelque temps apres, on achevera de la remplir suffisamment du mesme appareil ou farce susdite.

Il faut environ une bonne demie heure pour cuire une dariole ou tarte d'une chopine de laict.

Lors que cette dariole sera cuite, vous pourrez y adjoûter du beurre, du sucre, & de l'eau rose, suivant qu'il a esté dit cy-dessus, sinon vous la poudrerez simplement avec du sucre & un peu d'eau rose.

CHAPITRE XIII.

La maniere de faire des thalemouses.

PRenez par exemple gros comme les deux poings de fromage mol qui soit frais fait & non escresmé, une bonne poignée de fleur de farine, le blanc & le jaune d'un œuf, du sel à discretion : vous pouvez

pouvez y adjoûter environ gros comme un œuf de fromage affiné qui ſoit ſec & haché menu, ou raſpé avec la raſpe : meſlez ces choſes enſemble, enfermés cet appareil dans une abeſſe de paſte fine, & vous luy donnerez la forme d'une thalemouſe qui a trois cornes, dorez la thalemouſe & la mettez au four.

Remarquez qu'il ne faut pas remplir entierement les thalemouſes, parce que l'appareil qui eſt dedans ſe renfle & s'écouleroit dehors en cuiſant.

Chapitre XIV.

La maniere de faire un gaſteau mollet excellent dans une tourtiere.

PRenez deux petits fromages à la creſme qui ſoient frais faits & ſans ſel : il peſent chacun environ..... mettez les dans une eſcuelle ou petit baſſin, & les écachez avec une cueillere, puis vous y adjoûterez prés d'un bon quarteron de bon beurre non ſalé qui ſoit fondu ; adjoûtez y en ſuitte le jaune & le blanc de trois ou quatre œufs qu'il faudra incor-

porer l'un apres l'autre dans cet appareil, & vous y meſlerez peu à peu trois petites cueillerées de fleur de farine ou de mie de pain blanc qui ſoit bien deſliée, ou gros comme un petit œuf de biſcuit raſpé bien menu, adjoûſtez-y un macaron eſcrasé bien menu, & deux ou trois cueillerées comble de ſucre en poudre, c'eſt environ une once de ſucre : aſſaiſonnez cet appareil avec un peu de ſel bien menu: il faut en ſuitte gouſter de cette farce, pour voir ſi elle eſt aſſez ſalée: il faut peu de ſel, & que cette farce ſoit à peu pres de la conſiſtance de la boüillie qu'on donne aux enfans : & ſi vous jugez que cette farce ſoit trop eſpoiſſe, on pourra y méſler une petite cueillerée de laict ou d'eau pour la rendre plus coulante.

Lors que cette farce ſera aſſaiſonnée, il faudra graiſſer le dedans d'une tourtiere avec un petit morceau de beurre frais, puis on verſera dans cette tourtiere de la farce ſuſdite, juſques à ce qu'il y en ait par tout environ l'époiſſeur d'un travers de doigt.

Remuez un peu la tourtiere, afin que la farce ſe repande eſgalement dedans: puis on mettra la tourtiere dans le four

ou

ou sur la braise, & en ce cas il faut couvrir la tourtiere avec un couvercle sur lequel faudra mettre de la cendre chaude, & aussi de la braise, & vous ferez en sorte qu'il n'y en ait pas plus en un endroit qu'en l'autre.

Si la tourtiere est couverte, on la descouvrira de fois à autre, afin de voir si le gasteau se cuit, & prend plus de couleur en un endroit qu'en l'autre, il faudra oster une partie de la braise qui est au droit de la partie du gâteau trop colorée.

Que si ce gasteau renfle beaucoup pendant qu'il cuit, de sorte qu'il touche au couvercle de la tourtiere couverte, c'est signe qu'il y a trop de feu, ou que ce gasteau est trop espois; c'est pourquoy vous diminuerez le feu, ou vous retirerez un peu la tourtiere hors du feu, & la tenez descouverte un petit de temps pour donner de l'air au gasteau, afin qu'il se rabaisse : puis on recouvrira la tourtiere avec son couvercle garny d'un peu de braise, & vous remettrez la tourtiere sur la cendre chaude pour achever de faire cuire ce gasteau. Il faut environ trois quarts d'heure pour faire cuire à loisir un de ces gasteaux.

Lors qu'il ſera cuit ſuffiſamment, on le mettra ſur une grande aſſiette, poudrez le de ſucre par deſſus : il eſt bon chaud & froid,

Si vous faites cuire ce gaſteau dans un four, il ne faut point couvrir la tourtiere, il cuira plus facilement, & vous pourrez le faire plus eſpois: par exemple on pourra luy donner l'époiſſeur d'un bon poulce ou un peu plus à proportion de la hauteur du bord de la tourtiere.

Remarquez qu'on peut adjoûter dans l'apareil ou farce de ce gaſteau deux onces d'amandes douces pelées & bien pilées au lieu d'un macaron, vous pouvez auſſi y mettre une once de bon pignon pilé groſſierement : principalement ſi on ne met point de macaron dans cet appareil, on peut auſſi y adjoûter un peu d'eſcorce de citron ou paſte d'abricot, ou d'autre confiture ſeiche ſemblable : mais ces ingrediens ne ſont point neceſſaires: parce que ce gaſteau ne laiſſera pas d'être excellent encore qu'il n'y ait ny amandes, ny pignons, ny eſcorce de citron confite, & outre qu'il ſera plus aiſé à faire.

II.

Gasteau mollets sans fromage.

METtez sur une table ou dans un bassin, ou dans une jatte de bois environ deux litrons de fleur de farine, faites une fontaine dans le milieu, c'est à dire un trou assez grand dans le milieu de la farine, dans lequel trou vous mettrez environ une livre de beurre frais battu qui ne soit pas salé : on peut manier ce beurre avec les mains pour le ramoüillir, s'il est trop ferme : mettez encore avec le beurre environ une chopine de cresme de laict selon la mesure du vin non pas à la mesure du laict, parce qu'il y en auroit trop ; adjoûtez-y pres d'une once de sel éscrasé, cassez-y aussi quatre œufs frais.

Remarquez qu'il ne faut pas mettre toute la cresme de laict en une seule fois car il suffira que d'abord vous y en versiez environ la moitié ou les deux tiers de la chopine.

Meslez & maniez bien ensemble toutes ces choses, y remettant de fois à autre de la cresme de laict pour bien détremper cét appareil, jusques à ce que l'on ne

sente

ſente plus de grumeaux ou duretez dans la paſte, & que la paſte ſoit aſſez ferme pour ſe ſouſtenir en forme de gateau ſur du papier, ſans s'eſtendre & s'eſcouler beaucoup ça & là: & lors qu'on l'aura eſtenduë en façon d'un goſteau.

Quand donc vous jugerez que cette paſte ſera paiſtrie ſuffiſamment il faudra en gouſter, afin de juger ſi elle eſt de bon ſel, puis on la mettra par morceaux ou poignées ſur du papier graiſsé de beurre.

Dreſſez vos gaſteaux, & leur donnez environ le travers d'un poulce ou vn peu plus d'eſpoiſſeur, & les faites de la grandeur d'une moyenne aſſiette plus ou moins ſelon voſtre deſir, puis on les dorera par deſſus.

Mettez au four ces gaſteaux: il faut environ trois quarts d'heure pour les cuire ſuffiſamment.

L'âtre du four doit eſtre chaud à peu pres comme pour cuire du pain Bourgeois, ou autre, de groſſeur mediocre: que ſi le four n'eſt pas aſſez chaud, les gaſteaux ne prendront pas de couleur, & au contraire, ſi le four eſt trop chaud les gaſteaux ne cuiront pas bien dedans.

III.

Autre gasteau mollet sans fromage, qui doit estre fait dans une tourtiere.

METtez dans un pot de terre ou dans une grande escuelle un litron de fleur de farine, delayez-y huict œufs, & une cueillerée de bonne leveure de biere puis on y adjoûtera un bon quarteron ou un petit plus de beurre que l'on aura fait fondre sur le feu avec un poisson de laict.

Meslez bien cet appareil & l'assaisonnez de sel escaché: gousté de cet appareil, & s'il est assez salé, il faudra le couvrir avec un linge chaud, & le mettre pres le feu, en sorte qu'il ne sente qu'un peu de chaleur douce: laissez les pres le feu environ une heure, afin que cette farce se renfle & leve.

Lors que cet appareil se sera renflé, on le fera fondre dans une tourtiere assez grande environ un demy quarteron assez moins de bon beurre non salé, puis vous y verserez l'appareil ou farce, puis on couvrira la tourtiere de son couvercle: mettez du feu dessous & dessus, & faites cuire ce gasteau.

Il faut environ trois quarts d'heure

ou plus pour faire cuire en perfection un de ces gasteaux.

Lors que le gasteau sera cuit, on peut le manger sans y faire d'autre façon : ou bien aussi-tost que ce gasteau sera cuit & tiré hors de la tourtiere, on separera le dessus d'avec le dessous en le coupant avec un cousteau, ou avec un fil par le milieu de la mie, & vous renverserez le dessus, afin d'arroser la mie du gasteau avec de bon beurre fondu qu'il faut verser dedans, puis vous y adjousterez du sucre en poudre, & un peu d'eau rose ou d'eau de canelle: puis vous remettrez les deux moitiés du gasteau l'une sur l'autre, & on laissera reposer ce gasteau quelque temps prés le feu, en sorte qu'il ne se morfonde pas avant que de la manger.

Remarquez que ce gasteau est bien espois c'est pourquoy on peut oster une partie de la mie, & n'y laisser que les deux croustes garnies d'un peu de mie en façon d'un poupelin.

IV.

Autre gasteau mollet sans fromage, lequel gasteau les Flamans nomment du pain aux œufs.

METtés dans un bassin ou sur une table deux litrons de fleur de farine, casés-y deux œufs ; adjoûtés-y une demie livre de beurre frais que vous aurez fait fondre & chauffer sur le feu avec un posson de laict: mettez aussi dans cét appareil plein une cueillere d'argent de bonne leveure de biere qui soit espoisse, & plustost plus que moins, & du sel à discretion.

Il faut bien messer manier toutes ces choses ensemble pour reduire en paste bien liante, & en paistrissant cette paste on la poudrera de fois à autre avec un peu de farine.

La paste estant paistrie en perfection sera ferme : & lors vous la tournerez en façon d'un pain, & la poserez sur une fueille de papier, puis vous la couvrirez d'une serviette bien chaude.

Il faut mettre cette paste assés pres du feu, sans toutefois qu'elle en soit trop pres, parce que le costé qui seroit trop proche du feu se durciroit.

Vous

Vous laisserez cette paste à la chaleur douce, jusques à ce qu'elle soit levée suffisamment: il faut environ cinq quarts d'heures pour la faire lever: & lors qu'elle sera assés levée, & qu'elle commencera à s'écailler ou se fendre un petit, vous la formerés en façon d'un gasteau qu'il faudra dorer par dessus, puis vous mettrez ce gasteau au four.

L'âtre du four doit estre chaud à peu prés comme pour faire cuire du pain de grosseur mediocre,

Il faut environ une demie heure ou trois quarts d'heure pour le cuire: & lors qu'il sera tiré du four, vous pouvés le poudrer de sucre & de quelques gouttes d'eau rose, avant que de le servir sur la table: ce qui n'est pas necessaire.

V.

Vn gasteau à la Dame Susanne.

METtez sur une table trois quarterons de fleur de farine, faites-y un creux, dans lequel on mettra huict jaunes d'œufs & deux blancs d'œufs, & une demie once de sel écaché; adjoûtés-y trois bon quarterons de bon beurre frais que vous aurez fait fondre dans une escuelle sur le feu avec un poisson de laict

ou

ou plûtoſt de creſme de laict : il faut que ce laict & le beurre ſoit bien chaud, & qu'il boüille quaſi lors qu'on le met dans l'appareil, & mettre auſſi ce qui ſera dans le fond de l'eſcuelle.

Maniez bien enſemble toutes ces eſtoffes juſques à ce que cette detrempe ou paſte ſoit quaſi refroidie, puis on la laiſſera refroidir une bonne demie heure, afin qu'elle ſe rafermiſſe, & en attendant on fera le levain ſuivant : commencez à faire un bon quart d'heure apres que la paſte ſera apreſtée, pour faire ce levain.

Vous mettrez ſur la table un quarteron de fleur de farine, faites y une fontaine, & y mettrez un demy quarteron de bonne levéure qui ſoit eſpoiſſe; adjoûtez y un peu de laict ou de creſme qui ſoit chaude tant qui ſoit aſſez pour reduire ces eſtoffes en paſte bien liante & aſſez mollette, en les maniant bien ſur la table: & quand cette paſte ſera ſuffiſamment paiſtrie, vous la tournerez en façon d'un petit pain, & la laiſſerez repoſer en cet eſtat environ un demy quart d'heure ou juſques à ce que ce levain ſoit aſſez renflé, & commence à ſe crevacer ou s'écailler par deſſus, & il ne faut

que

que tenir ce levain en un lieu un peu chaud.

Dés que le levain commencera à ce fendre ou s'escailler par dessus, vous le messlerez avec la paste susdite : maniez les bien ensemble, puis vous moulerez toute cette paste, faites en comme un pain, mettez-là sur une fueille de papier, & la formez en façon d'un gasteau, & luy donnez la hauteur d'un bon poulce & le dorez, & le laissez reposer environ une bonne heure si c'est en Esté : & en Hyver deux bonnes heures, & le mettez en un lieu qui ne soit pas froid.

Lors que ce gasteau sera prest à mettre au four, vous façonnerés le bord, & dechiqueterez profondement le dessus avec la pointe d'un cousteau, & que le cousteau entre avant dans le gasteau, & en mesme temps on le mettra au four : il faut luy donner la chaleur assés douce, & le laisser cuire à loisir, il sera cuit dans une petite heure : ne le retirez pas qu'il ne soit bien ressuyé par dedans, afin qu'il ne se rompe pas.

VI.

Gasteaux mollets, au fromage.

PRenez gros comme les deux poings de fromage frais fait qui ne soit pas écresmé, assaisonnez le de sel escaché menu : mettez-y aussi une demie livre de bon beurre non salé, cassez-y deux œufs: que si le fromage est un peu essuyé, c'est à dire un peu sec, & par consequent moins humide qu'il ne devroit estre pour faire ces gasteaux, il faudra mettre un peu d'eau dans cet appareil pour ayder à la lier, il faut aussi adjoûter pres d'un litron de fleur de farine, & manier bien toutes ces choses ensemble avec vos mains pour les bien mesler : & lors que cet appareil sera prest, il faudra graisser une fueille de papier, & coucher la paste sur icelle pour en former un gasteau, auquel vous donnerez l'espoisseur de deux travers de doigt : dorés le par dessus & le mettrés au four, il pourra estre cuit en moins d'une demie heure.

VII.

Vn gasteau verollé.

FAites de la paste comme nous avons dit, pour le gasteau mollet au fromage, estendez-là sur le papier en forme d'un

d'un gasteau, & luy donnez l'époisseur de deux bons pouces, puis avec les mains il faudra relever court le bord grossierement tout au tour, la hauteur de trois doigts, comme si vous aviez dessein de dresser une tarte: pressez un peu avec la main le milieu de ce gasteau.

Lors vous prendrez environ un quarteron de fromage affiné suivant vostre gouſt: coupez-le par morceaux qui soient gros environ comme de petits dez: il faudra les mettre sur le gasteau, & en les taillant dessus il faudra les presser ou aplatir avec la main pour les faire entrer tant soit peu dans le gasteau: il faut aussi ensuite messer parmy ces morceaux de fromage environ un bon quarteron de bon beurre non salé, qui soit coupé en petits morceaux, & y adjoûter un œuf battu, puis relever & rejetter dedans le bordage du gasteau.

Ce gasteau doit estre cuit dans une demie heure ou environ, & luy donner l'âtre comme à d'autres pieces de four.

Ceux qui aiment bien le fromage, font faire ces gasteaux doubles, & pour cét effet on fait deux abesses espoisses du travers de doigt, & sur celle de dessous, on

y fait un lict de fromage fin billeté, puis on met l'autre abesse par dessus, on les joint ensemble, & on achevera ce gasteau comme nous avons dit cy-dessus.

VIII.

Vn gasteau de Milan.

METtés sur ne table un litron & demy de fleur de farine, faites un creux au milieu, & y mettez une livre de bon beurre qui ne soit pas salé ny dur, cassez-y aussi deux ou trois œufs; adjoûtez-y la grosseur du poing de bon fromage mol non escremé qui soit frais fait, & du sel pour assaisonner cét apareil; lequel il faudra bien manier, & le reduire en paste en y adjoûtant un peu d'eau.

Lors que cette paste sera manide suffisamment, vous l'estendrez en forme de gasteau sur du papier qui soit graisé de beurre: il faut donner à ce gasteau environ l'espoisseur de deux bons poulces: vous pouvez aussi façonner le bord, dorez vostre gasteau par dessus une fois ou deux, & le rayez aussi avec un cousteau, on peut aussi le piquer par endroits.

Il pourra estre cuit suffisamment en une bonne demie heure.

Que si vous desirez que ce gasteau soit

ſoit bien ſec & grugeant, il faut le laiſſer reſſuyer bien à point dans le four.

On fait les gaſteaux des Rois comme ceux de Milan, mais on les fait moins fins : & ſi les Paſtiſſiers y mettent de la leveure de biere.

IX.

Vn gaſteau aux amandes.

METtez ſur une table, par exemple un bon litron ou un petit plus de fleur de farine, faites un creux au milieu, & y mettez pres d'une demie livre de ſucre en poudre, eſtendées ce ſucre dans ce creux; adjoûtez y une demie livre d'amandes douces pelées & battuës, ou pilées dans un mortier de marbre ou de pierre: mettez y auſſi un quarteron & demy de bon beurre non ſalé; adjoûteés y un péu de ſel menu, c'eſt à dire environ la groſſeur d'une petite noiſette, & deux ou trois jaunes d'œufs & ub peu d'eau roſe.

Maniés enſemble toutes ces choſes, & ſi la paſte vous ſemble trop dure, vous y adjoûterez un peu d'eau roſe qui ſoit bonne.

Lors que cette paſte ſera preparée, il faudra l'eſtendre uniment en forme de

gaſteau

gasteau sur du papier qui soit graissé de beurre donnez environ l'époisseur d'un bon poulce à ce gasteau, le rayez par dessus comme si vous vouliez y marquer un certain nombre de part.

On dore quelque fois ce gasteau par dessus : mais il vaut mieux le mettre au four sans le dorer.

Il faut luy donner un feu doux, & au bout d'une heure ou un peu plus, il sera cuit & ressuyé soffisamment.

Lors vous le tirerez hors du four, & si ce gasteau n'est point doré, il faudra le glacer de sucre, & pour cet effet, aussitost qu'il sera cuit & tiré hors du four, il faudra aussi-tost estendre dessus de la glace de sucre, & qu'elle ne soit pas plus espoisse qu'une sueille de papier : puis vous le remettrez un peu de temps à l'entrée du four pour seicher la glace, & sera fait.

Et aussi-tost qu'il sera hors du four, on peut piquer sur le gasteau de canila un peu haut, & des morceaux d'escorce de citron confite qu'il faut piquer promptement pendant que la glace est chaude.

X.

Vn gasteau fueilleté.

ESTendez de la paste fueilletée sur du papier qui ne soit pas gras : donnez à cette paste environ l'espoisseur du travers d'un doigt ou d'un poulce, & coupez cette paste tout autour avec un cousteau ; afin de l'arondir en forme de gasteau: dorez le par dessus, & le mettez au four, il sera cuit & ressuyé dans l'espace d'une heure ou environ.

CHAPITRE XV.

La maniere de faire un flamiches.

METtez sur une table bien nette environ une livre & demie de bon fromage gras un peu salé, qui soit fait depuis quelques jours, comme de deux ou trois jours, ou depuis dix ou douze jours au plus : escachez ce fromage avec vos mains ou avec un bistortier, & le maniez jusques à ce qu'on ne sente plus de grumaux : & lors vous adjoûterez une livre & demie de bon beurre non salé, deux onces de sel ou environ qui soit

ſoit eſcrasé, huit ou neuf œufs : maniez enſemble toutes ces choſes juſques à ce qu'elles ſoint bien liées, comme ſi c'eſtoit de la paſte bien molle ou de la farce: & lors il faut l'eſtendre ſur la table, & verſer parmy environ un verre d'eau froide afin de détremper ou déſlier d'avãtage cette farce & la rendre plus claire, quaſi comme ſi c'eſtoit des œufs battus.

Lors vous prendrez environ un quart de fleur de farine, reſpandez-en ſur ladite farce environ les deux tiers qu'il faut meſler & incorporer avec cette farce : puis on y adjouſtera encore quaſi tout le reſte de la farine à la reſerve d'une ou deux poignée.

L'appareil eſtant reduit en paſte bien liée, il faudra poudrer cette paſte avec un peu de farine & la manier doucement deux ou trois fois en l'eſpace d'un bon demy quart d'heure, puis il faudra eſtendre un peu cette paſte une ou deux fois avec le biſtortier, puis on la remettra en maſſe, & on la laiſſera encore repoſer & l'appreſter environ l'eſpace d'un demy quart d'heure au plus : & lors on roulera en long cette paſte, coupez-là pour en faire des gaſteaux de telle figure

& de telle grandeur qu'il vous plaira, & leur donnez l'époiſſeur de deux ou trois travers de doigts ou plus moins à proportion de leur grandeur. On mettra ces gaſteaux ſur du papier graiſſé avec un peu de bon beurre, puis on les façonnera tout autour du bord : rayez auſſi & piquez le deſſus, & le dorez, puis on fera cuire ces gaſteaux.

Il faut environ une demie heure pour les cuire en perfection : ils demandent l'âtre chaud à peu prez, comme pour faire cuire du pain de grandeur mediocre : tenez le four bouché, afin de leur donner plus de couleur : regardez de fois à autre aux gaſteaux pendant qu'ils ſont au four, afin d'empeſcher qu'ils ne ſoient bruſlez, & les faites cuire à loiſir ; c'eſt pourquoy il ne faut pas leur en donner la chaleur trop aſpre; ne retirez point ces gaſteaux hors du four, qu'il ne ſoient reſſuyez ſuffiſamment.

Chapitre XVI.

La maniere de faire un poupelain.

PRenez environ gros comme le poing de fromage à petits choux, ce sont des fromages non ecresmés qui sont faits du jour mesme : mettez ce fromage dans une escuelle, & le deliez bien, y adjoûtans quelque pincé de fleur de farine; cela estant fait, il faudra casser deux œufs dans cet appareil, mettez-y aussi une bonne poignée de fleur de farine, & un peu de sel escrasé : puis il faudra delayer toutes ces choses ensemble avec la gâche de bois.

Lors que cet appareil sera prest, vous le mettrez sur du papier graisé de beurre : estendez-le en forme de gasteau, & luy donnez environ l'espoisseur du travers d'un doigt, puis vous le mettrez au four, & faut que l'âtre du four soit chaud : cette piece de four sera cuite dans une demie heure, puis il faudra la retirer du four, & l'ouvrir en deux pour separer les deux crouſtes entieres l'une

d'avec l'autre puis vous les mettrez ſeparement l'une apres l'autre dans un baſſin ou autre vaiſſeau commode, dans lequel il y ait une quantité ſuffiſante de bon beurre fondu & non ſalé : & faut que ce beurre ſoit raffiné, comme il ſera dit cy-apres.

Il faut plonger la crouſte de deſſous la premiere, & un peu apres la retirer & la laiſſer égouſter, puis il faudra plonger dans le meſme beurre la crouſte de deſſus du poupelain.

Lors que ces deux crouſtes, ſeront egoutées, il faudra les bien poudrer de ſucre deſſus & deſſous, & les arroſer par dedans avec un peu d'eau roſe, vous pouvez auſſi garnir le dedans de la crouſte de deſſus, avec de petites tranches d'eſcorce de citron, puis vous la couvrirez de ſa crouſte de deſſus qu'il faudra bien ſucrer, puis vous remettrez le poupelain à l'entrée du four afin que le ſucre eſglace, & auſſi pour tenir chaudement le poupelain juſques à ce que vous deſiriez le manger.

CHAPITRE XVII.

La maniere de raffiner du beurre.

FAites fondre du beurre frais, & le laissez boüillir doucement sur du feu clair jusques à ce qu'il devienne clair, & que le fromage soit tombé au fond : & lors on retirera le vaisseau hors du feu; laissez refroidir à demy le beurre afin que toute l'ordure tombe au fond, ou qu'elle s'amasse avec l'escume : puis il faudra escumer le beurre exactement, & le verser en suite dans des pots pour vous en servir quand il vous plaira.

CHAPITRE XVIII.

La maniere de faire des petits choux.

IL faut faire la paste des petits choux comme celle du poupelain, il faut seulement la faire un peu plus forte de farine.

La paste estant faite, il faudra en cou-

cher ſeparement ſur du papier graiſsé de beurre environ la groſſeur d'un œuf, plus ou moins, faites-les rond. & les dorez un peu & doucement, puis vous les mettrez au four.

Il faut que l'âtre du four, & le four, auſſi ſoit chaud de bonne ſorte.

Lors que les petits choux ſeront cuits, vous pourrez les couper par la moitié, & les plonger dans du beurre, puis les accommoder comme nous avons dit du poupelain.

Ou bien vous pouvez couper par morceaux des petits choux, & les mettre dans une eſcuelle avec un peu de beurre non ſalé & de l'eau roſe, faites les chauffer & les mangez.

CHAPITRE XIX.

La maniere de faire des gauffres au ſucre.

CAſſez trois œufs dans un baſſin, adjoûtez-y un quarteron de ſucre en poudre: les battez enſemble, puis vous y mettrez la peſanteur d'un quarteron de fleur de farine ou un peu plus: détrempez

pez enſemble toutes ces choſes, puis vous adjoûterez un demy quarteron de bon beurre non ſalé qui ſoit fondu, & delayés bien dans l'appareil avec une gache ou cueillere: & ſi vous jugez que l'appareil ſoit trop foible, c'eſt à dire trop clair, il faudra y adjoûter un peu de ſucre & de farine pour l'eſpoiſſir.

Quand cét appareil ſera preſt, il faudra faire chauffer le gauffrier des deux coſtez, & ne pas le chauffer juſqu'à ce qu'il fume, parce qu'il ſeroit trop chaud, & brûleroit les gauffres.

Lors donc que le gauffrier ſera chaud ſuffiſamment, il faut l'ouvrir, & mettre dedans environ la groſſeur d'un petit œuf de voſtre paſte qu'il faut eſtendre un peu long, puis vous fermerez doucement le gauffrier, & le mettrez ſur le feu, & le retournerez un peu apres ſur l'autre coſté, afin que la gauffre ſoit cuite des deux coſtez, puis vous la leverez bien doucement hors du gauffrier, & vous couperez promptement les baveures, c'eſt à dire les bords.

Si ces gauffres tiennent au gauffrier, c'eſt pourquoy il faudra y meſler un peu de farine & de beurre, & auſſi un œuf.

Ces gauffres ſont meilleures froides que chaudes.

II.

Gauffres au laict, ou à la creſme.

METtez un litron de farine dans un baſſin, caſſez deux ou trois œufs, & les deſlayés enſemble en y adjoûtant de la creſme de laict ou du laict, & une pincée de ſel, adjoûtez y auſſi la groſſeur de deux œufs de fromage à la creſme qui ſoit frais fait, ou ſimplement du fromage mol non ecreſmé, & un quarteron de bon beurre qui ſoit fondu, quand bien vous ne mettriez qu'un demy quarteron de beurre, ce ſeroit aſſez, pourveu que vous y mettiez un demy quarterõ de bonne moëſle de bœuf eſcraſée bien menu.

Meſlez bien toutes ces choſes enſemble, & lors que cét appareil ſera bien lié, il faudra mettre les fers au feu, & faire des gauffres.

Ces gauffres doivent eſtre mangées lors qu'elles ſont chaudes.

III.

Gauffres au fromage fin.

METtez un litron de fleur de farine dans un baſſin, caſſez y deux œufs, adjoûtez-y un quarteron de beurre qui ſoit

ſoit fondu, gros comme un œuf de fromage mol,& gros comme deux ou trois œufs de fromage fin, billeté, c'eſt à dire qui ſoit coupé en petits morceaux, gros comme des gros poix, adjoutez y auſſi un peu de ſel eſcraſé.

Il faut meſler toutes ces choſes enſemble, & les reduire en une paſte qui ſoit un peu molle:& ſi elle eſtoit trop ferme, il faut y adjoûter en la maniant un peu d'eau froide, plûtoſt un peu de laict, ou de la creſme de laict.

Fraiſez ou maniez bien ces choſes juſqu'à ce que vous ayez donné une bonne conſiſtance à voſtre paſte.

Lors vous mettrez le gauffrier au feu, & vous le chaufferez ſuffiſamment des deux coſtez, & en attendant il faudra prendre un morceau de voſtre paſte, & l'aplatir en façon d'une abeſſe, qui ſoit quaſi auſſi grande que le gauffrier,& qui ne ſoient pas plus eſpoiſſes qu'une piece de cinquante huit ſols,& qui ſoient plus longues que large; & quand les fers du gauffrier ſeront aſſez chaud, il faudra mettre dans le gauffrier une de ces abeſſes, fermer le gauffrier & faire cuire la gauffre des deux coſtez.

Il faut manger ces gauffres lors qu'elles ſont encore chaudes, plûtoſt que d'attendre qu'elles ſoient refroidies.

Si vous craignez que le fromage fin s'attache au gauffrier, vous n'en mettrez point dans l'appareil de ces gauffres, mais lors que vous en aurez dreſſé de petites abeſſes pour en faire des gauffres, vous mettrez ſur icelles du fromage fin coupé par petits morceaux, il en faut environ la groſſeur d'une groſſe noix, ou deux petites noix pour une gauffre, mettez ces petits morceaux de fromage le long du milieu de ces petites abeſſes, & l'enveloppez dans l'abeſſe, puis vous la coucherez dans le gauffrier, pour la faire cuire d'un coſté & d'autre, & retournant le gauffrier lors qu'il ſera beſoin.

IV.

Autre maniere de gauffres excellentes.

PRenez une pinte de laict, & les faites chauffer un peu plus que tiede dans un petit chauderon, puis vous mettrez deux livres ou un peu moins de fleur de farine dans un baſſin d'eſtain ou autre vaiſſeau, puis on délayera la farine avec le laict un peu chaud.

Il faut auſſi mettre demy quarteron de

de jaune d'œufs dans une écuelle & les bien battres, & puis les mesler doucement dans la susdite paste, avec une grande cueillere de bois.

Il faut auparavant que de mettre les œufs, délayer dans la paste une demy cueillerée d'égout de bonne leveure, c'est à dire de la leveure qui soit époisse.

En suite de toutes ces choses, on adjoûtera encore dans la paste trois bons quarterons de beurre frais qu'on aura fait fondre dans un poëslon, & lors qu'il commencera à boüillir, on le versera dans la paste, adjoûtez-y une petite demie poignée de sel menu.

Remarquez, que depuis que les œufs sont dans la paste, il ne faut plus guere remuër l'appareil, & le remuër legerement, parce que les gauffres seroient moins legeres si on remuoit beaucoup & rudement cét appareil depuis que les jaunes d'œufs y sont.

Il faut mettre cét appareil au coin du feu, & le couvrir chaudement, jusqu'à ce qu'il soit levé ou renflé, & quelques fois il faut bien deux heures pour faire lever ou bouffer cét apparcil, ce qui depend de la bonté de la leveure.

Quant

Quand la paſte ſera bien bourſoufflée, on fera chaufer le gauffrier, puis on le frotera de beurre, puis on y mettra de la paſte avec la cueillere de bois, & à meſme temps qu'on a mis la paſte il faut fermer le gauffrier, le retourner, & le mettre ſur le feu, & quand on jugera que la gauffre ou paſte ſera cuite d'un coſté, vous retournerez le gauffrier ſur l'autre coſté.

Faites cuire ces gauffres avec diſcretion ſur un petit feu clair, & que le gauffrier ſoit appuyé ſur un trepied.

CHAPITRE XV.

La maniere de faire des beignets ou beignet.

PRenez un litron de fleur de farine, adjoutez-y trois petits fromages à la créme, c'eſt à dire environ .... de fromage non écreſmé qui ſoit fait du jour meſme, caſſez-y environ trois œufs, & environ la groſſeur d'un œuf de moëlle de bœuf, rapée ou achée bien menu, détrempez tout cét appareil & le meſlez bien, en y adjoutant environ

un

un demy ſeptier ou tout autant de vin blanc qu'il en ſera beſoin, aſſaiſonnez cét appareil d'vne pincée de ſel menu, & d'vne once de ſucre en poudre, & il faut que cét appareil ou paſte ſoit époiſſe environ comme de la boüillie qui eſt cuite; vous pouvez lors y adjouter de la pomme coupée par tranches, ou de l'eſcorce de citron qui ſoit raſpée coupée par petits morceaux.

Lors que cét appareil eſt preſt, il faudra faire chauffer du ſain doux, ou du beurre, ou de l'huile, & quand il ſera chaud ſuffiſamment, vous broüillerez voſtre appareil avec une cueillere, prenez en ſuffiſamment dans la cueillere, & le verſez dans le ſain doux.

Auſſi-toſt que les beigners ſeront cuits, il faudra les tirer hors de la poëſle, & les faires égouter, puis les mettre dans une eſcuelle, les poudrer de ſucre ſi bon vous ſemble, & les arroſer de quelques gouttes d'eau roſe, ou d'eau de fleur d'orange.

Remarquez que vous pouvez faire plus ferme l'appareil ou farce de vos beignets & la reduire en forme de paſte molle, en y mettant moins de vin, & cette

paſte

paſte ſervira à faire des pets d'aſne ; c'eſt à dire qu'au lieu de faire des beignets communs, vous diviſerez voſtre paſte en petits morceaux ronds qui ſoient gros comme de petites noiſettes, & vous les mettrez cuire dans le ſain doux ou beurres, ou huiles juſqu'à ce qu'il ſoient riſſolez.

II.

Autre façon de beignets que l'on appelle des Tourons.

FAites cuire du ris avec du laict, ou avec de l'eau, il faut qu'il ſoit aſſez eſpois, & lors qu'il ſera refroidy, vous le pilerez, en y adjoûtant ſi bon vous ſemble, des amandes douces pelées: qu'il faut auſſi piler.

Mettez cét appareil dans une eſcuelles, adjoûtez-y la moitié autant ou environ de fleur de farine, quelques œufs cruds, un peu de ſel menu, & du vin blanc ou du laict à diſcretion: meſlez bien enſemble toutes ces choſes, & les reduiſez en façon d'une farce ou boüillie ou paſte qui ne ſoit, trop ferme ny trop molle, vous pouvez y meſler du raiſin de Corinthe, & de l'écorce de citron raſpée.

Lors

Lors vous ferez chauffer du ſain doux, ou du beurre, & lors qu'il ſera chaud ſuffiſamment, vous prendrez de cét appareil dans une cueillere mediocre, & vous le verſerez dans la poëſle.

Faites cuire ces beignets de deux coſtez : & pour cét effet, vous les retournerez dans la poëſle l'un apres l'autre, & lors qu'ils ſeront cuits, il faudra les tirer à ſec & les faire égouter, puis les mettre dans un plat, & les poudrer de ſucre avant que de les manger.

III.

Autres beignets.

PAiſtriſſez de la farine avec de l'eau & du ſel, faites voſtre paſte moderément ferme, eſtendez-là avec un rouleau, coupez-là par petits morceaux carrez, ou de telle autre figure qu'il vous plaira, puis vous les fritez dans du beurres ou dans du ſain doux ou de l'huile.

Et lors que vous les aurez tirez à ſec, vous pourrez les poudrer de ſucre, ou bien vous les employerez à garnir un plats d'eſpinards, ou des poix, ou un coſté découvert de poiſſon, ou ſur quelque autre metz.

CHAPITRE XVI.

La maniere de faire des rissolles.

PRenez de la chair de bœuf, ou de mouton, ou de porc, ou de veau, qui soit rostie ou boüillie, hachez bien menu, & l'assaisonnez d'un peu d'episse salée: puis vous ferez de petites abesses de paste blanche à demy fine, dans lesquelles vous enfermerez un peu de cette chair hachée: & lors que vos rissoles seront façonnées, il faudra les frire dans du sain doux qui soit chaud comme pour faire des beignets: quand la crouste paroist jaune d'un costé dans le sain doux, vous retournerez les rissoles de l'autre costé avec un petit bastons sans le crever, & quand elle seront rissolées des deux costez, il faudra les tirer à sec avec une escumoire ou cueillere percée.

II.

Rissoles fueilletées plus delicates.

PRenez de bonne viande boüillie, ou plûtost qui soit rôtie si elle n'est pas tout-à fait cuite, elle en sera meilleure:

par

par exemple du blanc de volaille, ou de la roüelle de veau : s'il y a quelque peau grossiere, il faudra l'oster, puis hacher la viande, & la mettre dans une escuelle, avec un peu d'épisse salée, ou raisin de Corinthe, du pignon, du sucre à discretion, & un petit d'eau rose, meslés ensemble toutes ces choses.

Lors il faudra dresser de petites abesses de paste fueilletée, & leur en donner l'espoisseur d'un quart d'écu : envelopez dans châque abesse environ gros comme un petit œuf ou une noix, plus ou moins comme il vous plaira de vostre appareil, & formés vos rissoles, dorés les, & les mettrez au four sur du papier.

Ces rissoles veulent cuire à feu doux comme pour cuire une tarte, laissez les cuire à loisir, il faut environ demie heure pour les cuire si elles sont petites.

Quand ces rissoles seront presque cuittes, & que la crouste a pris couleur, il faudra les tirer hors du four & les poudrer de sucre par dessus, puis les remettre quelque peu de temps dans le four pour achever de les faire cuire, & pour faire glacer le sucre.

CHAPITRE XXII.

La maniere de faire des casse-museaux.

IL faut prendre des morceaux de moëlle de bœuf qui soient longs, chacun s'il est possible, environ de la longueur du poulce, eschaudez les dans de l'eau presque boüillante, puis il faudra les tirer hors de l'eau avec une cueillere percée, & les faire égouter un peu, puis les arranger sur une table, & les poudrer tous le plus que vous pourrez les charger de sucre en poudre qui soit assaisonné d'un peu d'épisse salée ou d'un peu de sel & de canelle en poudre.

Lors vous dressez promptement de petites abesses de paste fueilletée bien mince: garnissez un des bouts d'un morceau de moesle qui soit de la longueur du poulce, & s'il est besoin vous y adjoûterez encore du sucre assaisonné comme il a esté dit, puis vous renversez sur cette moesle l'autre bout de l'abesse, moüillez un peu les bords de la paste, afin que vous puissiez les joindre l'un avec l'autre plus facilement. Lors

Lors que vos casse-museaux seront faits, il faudra les frire dans du beurre, ou dans du sain doux, & les pas éfondrer en retournant, & quand ils seront frits, il faudra les tirer hors de la friture avec une cueillere percée, puis les poudrer de sucre, & les manger incontinent.

II.

Autre casse-museaux.

PRenez du fromage mol non écresmé qui soit frais fait, ou bien du laict caillé, & du fromage sec découpé bien menu, des œufs cruds, un peu de farine fine ou plustost de la cresme de Pastissier, du raisin de Corinthe, & du pignon, du sucre assaisonné d'épisse salée, ou seulement de l'épisse salée: vous pouvez aussi y mettre un peu de viande cuitte qui soit hachée bien menu, meslez ensemble toutes ces choses, & en faites comme une farce, en y adjoûtant un peu de laict, & que cette farce soit un peu coulante.

Enfermez de cette farce dans des petites abesses de fueilletage, & en faites des casse-museaux, lesquels il faudra frire dans du beurre ou du sain doux, puis vous pourrez les poudrer de sucre si bon vous semble.

CHAPITRE XVIII.

La maniere de faire des eſchaudez, ou craquelins au beurre.

METtez ſur une table un demy litron de fleur de farine, faites-y une petite foſſe au milieu, mettez-y environ un demy verre de leveure de biere, adjoûtés y ce qu'il faudra d'eau chaude, & maniez le tout enſemble, le reduiſez en paſte un peu mollette, pour vous ſervir de levain, c'eſt pourquoy il faudra ramaſſer cette paſte & la tourner en façon d'un petit pain, & la mettre dans un lieu chaud, afin qu'il revienne ou ſe renfle promptement, & ſi c'eſt en Eſté il pourra ſe renfler ſuffiſamment en un demy quart d'heure.

En attendant que ce levain ſe renfle, vous mettrez ſur une table, un quart de fleur de farine, faites y une foſſe au milieu, & mettez une livre de beurre non ſalé, lequel beurre vous aurez manié & ramolly auparavant s'il eſt trop dur, adjoûtez y une once ou un petit plus de ſel menu,

menu, meſlez ſes choſes enſemble, en y adjoûtant ce qu'il faudra d'eau froide pour paiſtrir cette paſte.

Lors que cette paſte ſera paiſtrie à demy, vous prendrez voſtre levain s'il eſt preſt, c'eſt à dire s'il eſt bouffy & renflé, il faut le meſler avec voſtre paſte en achevant de la paiſtrir.

Et quand elle ſera paiſtrie ſuffiſamment, vous la couperez par morceaux, que vous mouſlerez avec la main en petits poins qu'il faudra eſtendre en ſuitte pour les former en eſchaudez.

Cela eſtant fait il faudra avoir dans un chauderon où dans une poëſle à confiture de l'eau ſur le feu, & qu'elle ſoit quaſi boüillante jettez-y dedans vos eſchaudez, & les y laiſſez juſqu'à ce qu'ils reviennent deſſus : & lors il faudra les remuer un peu dans cette eau, puis vous prendrez une eſcumoire avec laquelle vous enleverés en l'air un peu de l'eau dãs laquelle ſont vos eſchaudez, & vous les arroſerez ou baſſinerés de cette eau, les laiſsãt cependãt dans leur eau juſques à ce qu'il ſe ſoient revenus & raffermis, pourquoy reconnoiſtre, il faudra tirer un de vos eſchaudez, & vous la manierez

nierez pour reconnoiſtre s'il eſt aſſez ferme.

Lors que vous jugerez que les échaudez ſeront revenus ſuffiſamment, vous les tirerez hors de l'eau avec une eſcumoire, & les mettrez ſe reſſuyer & refroidir ſur un clayon; puis vous les mettrez au four : il ne faut qu'un quart d'heure pour cuire de petits eſchaudez communs.

Mais il faut que le four ſoit rude, c'eſt à dire qu'il ſoit auſſi chaud par tout comme ſi c'eſtoit pour cuire des gros paſtez.

Si les eſchaudez ne prennent pas ſuffiſamment de couleur en cuiſant, il faudra faire un peu de feu clair ſur la fin, à une des joues ou coſté du four, afin que la chaleur ſe rebatte ſur les échaudez & leur donne de la couleur.

Remarquez que ſi vous ne mettez point de beurre dans l'appareil de vos eſchaudez, vous ne ferez que des eſchaudez au ſel & à l'eau, qui ſont plus eſtimez de quelques perſonnes, que les eſchaudez au beurre.

Quant aux eſchaudez au œufs, ils ſe font auſſi comme au beurre : mais il faut mettre des œufs dans la paſte; c'eſt pour-

quoy ſur un quart de farine il faut caſſer quinze œufs, & mettre ſeulement une demie livre de beurre.

Il faut auſſi que la paſte de laquelle on pretend faire des échaudez aux œufs, ſoit bien maniée, & plus mollette que celle des autres eſchaudez.

Il faut encore remarquer qu'on doit donner le four moins rude aux eſchaudez aux œufs, qu'à ceux qui ſont ſeulement au ſel & à l'eau, ou au beurre.

CHAPITRE XXIV.

La maniere de faire du biſcuit commun des Paſtiſſiers.

CAſſez par exemple huit œufs dans une eſcuelle, battez les comme ſi c'eſtoit pour faire une omelette; adjoûtés y environ pour deux liards de coriandre battuë, ou d'anis verd, & une livre de ſucre en poudre, delayez un peu ces choſes enſemble, puis y adjoutez trois bons quarterons ou pres d'une livre de fleur de farine; il faut delayer enſemble toutes ces choſes exactement, & les battre juſ-

ques

ques à ce que la paſte devienne blanche, & le biſcuit ſera d'autant plus beau & mieux fait que la paſte aura eſté plus battuë.

Lors que la paſte ſera blanche à force d'eſtre battuë, vous la coucherés dans des mouſſles à biſcuit que les Paſtiſſiers nomment des tourtieres à biſcuit qui ſont de fer blanc, & devant que de les garnir de cette paſte, il faut les graiſſer par dedans avec du beurre frais qui ſoit fondu.

Rempliſſez vos mouſſles au juſte, & ne les garniſſez point de cette paſte ou appareil que quand le four ſera preſt & non pluſtoſt : puis il faudra poudrer avec du ſucre bien ſec le deſſus des biſcuits, & les mettre incontinent dans le four loin de la braiſe.

Vous pouvez faire l'eſſay avec un ou deux biſcuit, afin de vous apprendre à en faire ſans beaucoup de perte ; car cette paſtiſſerie eſt difficile à bien faire.

Il faut que la chaleur du four ſoit douce pour cuire du biſcuit, & qu'elle ſoit à peu prés comme elle ſe rencontre dans le four lors que le pain eſt cuit un peu plus qu'à demy.

Il faut laiſſer le four ouvert, & conſide-

rer

rer ſouvent le biſcuit pendant qu'il cuit, car en premier lieu il ſe renflera, puis il prendra de la conleur: ce qui ſe fait environ au bout d'un demy quart-d'heure.

Si le biſcuit noircit dans le four, c'eſt ſigne que le four eſt trop chaud, c'eſt pourquoy il faudra retirer les biſcuits pres la bouche du four, afin de laiſſer un peu amortir la chaleur.

Si au contraire, le biſcuit demeure paſle dans le four ſans prendre de couleur, c'eſt ſigne que la chaleur du four eſt foible, c'eſt pourquoy il faudra mettre le bouchoy à la bouche du four, & le déboucher ſouvent, afin que le biſcuit ne ſe bruſle pas.

Quand le biſcuit aura de la couleur, & qu'il aura demeuré environ un quart-d'heure & demy dans le four ou un peu plus à proportion qu'il ſera gros, il faudra en tirer un hors du four & le toucher doucement avec la main: & s'il vous repouſſe, & qu'il paroiſſe ferme ſans s'applatir, aſſeurez vous qu'il eſt cuit: & à l'heure meſme il faudra tirer le biſcuit hors du four, & le tirer tout chaud hors de ſon moule ou tourtiere.

II.

Du biſcuit à la Reyne.

FAites de la paſte comme au chapitre precedent, ſinon que vous y mettrez moins d'œufs, car il faut que la paſte du biſcuit à la Reyne ſoit un peu plus ferme: c'eſt pourquoy au lieu, par exemple de huit œufs, ce ſera aſſez d'y en mettre ſix.

Lors que la paſte ſera preſte, vous la coucherez avec une gache ſur du papier bien blanc, & vous ferez ces biſcuits ronds comme des petits pains, & on les poudrera par deſſus avec du ſucre.

Il faut donner l'atre un peu plus chaud au biſcuit à la Reyne, qu'au biſcuit commun.

Auſſi-toſt que le biſcuit à la Reyne ſera cuit, vous le tirerez hors du four, & le détacherez hors de deſſus ſon papier, en coulant adroitement un couteau mince entre le biſcuit & le papier.

III.

Du biſcuit de Piedmont.

ON le fait avec de ſemblable paſte que le biſcuit à la Reyne.

Il faut ſeulement coucher la paſte en long ſur du papier, & luy dóner environ l'époiſſeur d'un travers de doigt, & le moins

moins de largeur que vous pourrez, & la longueur d'un bon doigt : poudrez-le de ſucre & le mettez au four.

Il faut laiſſer peu de temps ce biſcuit dans le four, parce qu'il eſt bien-toſt cuit : mais il faut que le four ſoit auſſi chaud que pour cuire du biſcuit à la Reyne.

Quand ce biſcuit ſera cuit, vous le détacherez incontinent hors de deſſus ſon papier.

IV.

Du biſcuit de canelle.

PRenez de la paſte de maſſepain ; adjoutez-y de la canelle en poudre, mélez bien l'un avec l'autre, & faites en ſorte que la paſte ſoit bien forte, roulez-la ſur le tour, & luy donnez deux tours, c'eſt à dire qu'il faut l'eſtendre & la rouler par deux fois ſur le tour.

Quand la paſte ſera roulée pour la ſeconde fois, il faudra l'eſtendre avec le rouleau, comme ſi vous deſiriez en faire une abaiſſe, & qu'elle ne ſoit pas plus eſpoiſſe qu'une piéce de cinquante huit ſols : puis on coupera cette paſte en façon de petits biſcuit ou de petits carrez, & les mettre ſur du papier : donnez leur l'atre du four bien doux, comme il a

couſtume d'eſtre apres qu'on en a tiré le pain : on peut les ſeicher dans une eſtuve.

V.

Des biſcuits de ſucre en neige.

CLarifiés un quarteron de ſucre royal & le faites cuire en conſiſtance de ſyrop bien eſpois, ou de ſucre roſat: puis on y adjoûtera deux blanc d'œufs reduits en mouſſe, battez ces choſes enſemble, & en eſtendez ſur du papier en forme de petit biſcuit, & luy donnez le four fort doux.

VI.

Des biſcuits de piſtaches.

PElez des piſtaches, puis vous les pilerez dans un mortier, & vous les meſlerez avec l'appareil du biſcuit en neige, pour faire du biſcuit qui ſera verdaſtre.

VII.

Du biſcuit de Gamby.

PRenez de la paſte de fueilletage apres qu'elle eſt ployées, & qu'elle a tous ſes tours, il faut reduire l'abeſſe de l'époiſſeur d'un quart d'eſcu, & la couper de telle figure qu'il vous plaira, & les couchez ſur du papier.

Donnez

Donnez-leur le four fort doux, & c'eſt aſſez de les mettre au four apres qu'on en aura tiré d'autres paſtiſſeries : il faut environ une demie heure pour les cuire, & quand ils ſeront cuits, on les glacera avec de la glace de ſucre.

VIII.

Du biſcuit de Careſme.

IL faut avoir par exemple une demie livre d'amandes douces pelées & bien battuës dans le mortier, une livre & demie de ſucre en poudre, & gros comme une petite amande de gomme cantragan qui ſoit detrempée à loiſir dans une cueillerée d'eau chaude.

Meſlez ces choſes enſemble dans un mortier avec un couple de blanc d'œufs & une demie cueillerée de jus de citron, ou raſpez ſeulement gros comme la moitié d'une avelaine ou muſcade d'eſcorce d'un citron crud & bon à manger : on battra pareillement toutes ces choſes dans un mortier l'eſpace d'une bonne heure, & vous ferez en ſorte que la paſte devienne un peu plus ferme que celle de maſſepain, en ſorte qu'on ait de la peine à la manier & la bien lier.

Quand la paſte ſera en cét eſtat, on la

tirera ſur le tour, & faudra la manier ſur iceluy avec un peu de ſucre en poudre, & un peu de farine meſlez enſemble : eſtendez donc cette paſte avec le rouleau & luy baillez deux ou trois tours c'eſt à dire, qu'il faut eſtẽdre & plier deux ou trois fois la paſte ſur la table tout de la meſme façon que du fueilletage : enfin vous l'aplatirez & eſtendrez uniment, luy donnerez l'eſpoiſſeur d'une piece de cinquante huit ſols, & vous la taillerez uniment par morceaux en long en forme de biſcuit de carnage : puis on les couchera en meſme-temps ſur du papier, & de là au four, qui ſoit doux comme pour faire cuire du biſcuit de canelle.

CHAPITRE XXV.

La maniere de faire du maſſepain commun.

PRenez une livre d'amandes douces nouvelles & entieres, mettés-les dans de l'eau quaſi boüillante, laiſſez-les tremper environ un quart-d'heure hors du feu pour amollir la peau : puis on les pelera

lera, & à meſure qu'elles ſeront dépoüillées de leur peau, il faut les mettre dans de l'eau fraiſche.

Les amandes eſtans toutes pelées, vous les laverez dans une ou deux eaux, puis on les mettra égouter ſur un clayon ou égoutoir; ce qu'eſtant fait, vous les pilerez dans un mortier de marbre ou de pierre, en adjoûtant à diverſes fois environ un petit demy verre d'eau roſe en les pilant, afin qu'elles ne faſſent huile.

Il faut piler les amandes juſques à ce qu'elles ſoient reduite en paſte bien douce, & qu'il ne reſte rien à piler, en ſorte que ſi vous maniez de cette paſte entre vos doigts, vous n'y rencontriez rien de dur ou de rude: il faut auſſi que cette paſte d'amandes ſoit aſſez ferme eſtant pilée; ce qui oblige d'y mettre un peu d'eau roſe en la pilant.

La paſte eſtant apreſtée en cette ſorte, on y adjoûtera du ſucre en poudre à raiſon d'une demie livre ou trois quarterõs pour livre d'amandes pelées: meſlez bien enſemble le ſucre avec la paſte d'amandes; adjoûtés y auſſi un blanc d'œuf frais, puis on rebattra bien toutes ces choſes enſemble dans le mortier avec le pilon:

& lors que la paſte ſera liée exactement tirez-là hors du mortier, & la mettez dans une eſcuelle.

Maniez enſuite cette paſte ſur une table bien nette qu'il faut poudrer de fois à autre avec un peu de ſucre en poudre au lieu de farine, pour empêcher que la paſte d'amandes ne tienne ſur la table ny à vos mains.

Mettez cette paſte en autant de morceaux qu'il vous plaira, & les façonnez en telle figure qu'il vous plaira : & ſi vous en faites des autres, donnez leur environ l'époiſſeur de ſept ou huit feüillets de papier, & les poſez ſur du papier blanc quand elles ſeront dreſſées : puis on les mettra ſecher plus qu'à demy dans un four dont la chaleur ſoit tres-douce ; car il faut qu'elle ſoit pour bien ſecher du maſſepain, & ne point brûler, neantmoins il faut que l'âtre ſoit un peu chaud : on peut donc mettre le maſſepain au four apres qu'on en aura tiré le pain ou biſcuit.

Quand le maſſepain ſera cuit ou ſeché, tirez-le hors du four pour le glacer, c'eſt à dire le dorer promptement avec de la glace de ſucre qu'il faut eſtendre

ſur

ſur les maſſepains avec le dos d'vne cuillere d'argent ou avec vn couſteau : puis on remettra auſſi-toſt le maſſepain à l'entrée du four pour ſecher la glace ; ce qui ſera fait en demy quart d'heure ou environ, en ſuitte dequoy le maſſepain ſera tiré hors du four : & ſi vous deſirez piquer par deſſus du canela ou de l'eſcorce de citron, ce ſera à la ſortie du four avant que la glace ſe ſoit refroidie, afin de ne la rompre pas.

Il faut plus de temps pour ſecher du maſſepain dans vne eſtuve : mais la glace & le maſſepain en ſont plus beaux & plus blancs.

CHAPITRE XXVI.

La maniere de faire du macarron.

PIlez des amandes, ainſi qu'il a eſté proposé au Chapitre du maſſepain, puis vous le pilerez & reduirez en paſte tres-douce : par exemple vne livre, adjoûtez-y autant peſant de ſucre en poudre & quatre blancs d'œufs : meſlez ces choſes enſemble, en y ajoûtans un peu

d'eau roſe, & les rebattez derechef dans le mortier pour faire cette paſte bien liante, il faut pourtant qu'elle ſoit un peu mollette.

Quand cette paſte ſera preſte, couchez-là ſur du papier blanc par morceaux éloignez quelque peu l'un de l'autre, & que ces morceaux ſoient un peu longs en forme de macaron, & les poudrez par deſſus avec du ſucre fin, puis on les mettra au four pour ſecher juſques à ce qu'ils ſoient bien fermes par deſſus en les couchant.

Il faut que la chaleur du four ſoit douce comme au Chapitre du maſſepain, & que l'atre ſoit pourtãt un peu chaud, afin de pouſſer la paſte, & la faire bouffer.

Le macaron doit eſtre au four un peu plus long-temps que le maſſepain, d'autant qu'il eſt plus eſpois: & on peut y laiſſer le macaron juſques à ce que le four ſoit refroidy.

Neantmoins les bons Paſtiſſiers ne laiſſent pas ſi long-temps leur macaron dans le four, de peur qu'il ne devienne roux, & le tirent avant qu'il ſoit parfaitement reſſuyé: mais ils le mettent enſuite ſur le four chaudement l'eſpace de

vingt

vingt-quatre heures, afin qu'il ſe deſſeche à loiſir ſans perdre ſa blancheur.

CHAPITRE XXVII.

La maniere de faire des pains de citron.

METtez dans un mortier un quarteron de ſucre Royal en poudre; adjoûtez-y un blanc d'œuf & un peu de jus de citron, & auſſi gros que deux noiſettes d'écorce de citron crud raſpée bien menu; battez enſemble toutes ces choſes, & les incorporez bien, en ſorte que la paſte ſoit fort dure, & qu'on ne puiſſe quaſi plus la manier.

Lors vous mettrez cette paſte par morceaux de la groſſeur d'une noix, il faut les rondir entre les mains en les maniant avec du ſucre en poudre, puis vous les applatirez & les arrãgerez ſur du papier blanc, puis vous les mettrez au four à my-four, c'eſt à dire qu'il ne faut pas les mettre trop avant dans le four: donnez-leur une chaleur douce, & qu'il ſoit ſemblable à celle qui eſt requiſe pour cuire

du

du macaron, & ne bouchez pas le four.

Il faut environ un quart-d'heure pour le cuire.

Retirez-les quand le sucre sera bien costoyé & ferme.

II.

Autres Pains de Citron.

IL faut composer vostre paste comme au Chapitre precedent, sinon que vous y mettrez le double d'écorce de citron crud : lors que la paste sera appreſtée, vous la mettrez par morceaux qui soient gros environ comme la moitié d'une noix, serrez les un peu entre vos doigts, puis vous les mettrez sur du papier, & vous les ferez cuire comme les autres pain de citron.

CHAPITRE XVIII.

Pasté aux œufs.

FAites de la paste avec un peu de farine & d'eau salée, ou servez-vous de paste plus fine, estendez-là, & la coupez par morceaux ; relevez le bordage de

de chaque piece, pour en former autant de petits paſtez; caſſez un œuf frais dans chacune de ces abeſſes, aſſaiſonnez les de ſel, du ſucre, & d'un peu de canelle en poudre, puis vous y mettrez le couvercle, faites cuire moderément ces paſtez dans du beurre bien chaud, & les retirez avant que l'œuf ſoit beaucoup durcy.

II.

Paſté en pot aux œufs.

FAites un aumelette aſſaiſonnée de ſel, ciboulette, & perſil, ou autres menuës herbes coupées menuës : il faut hacher l'aumelette, & la mettre dans un pot avec de la purée de poix clairs & du beurre, ou de l'huile, aſſaiſonnez cela de ſel & d'épiſſe détrempée avec du verjus : & en Eſté on peut y adjouſter des groſeilles : apres que le tout aura boüilly quelque temps, adjouſtez-y des jaunes d'œufs durcis, & bardez de cloux de giroſle, vous pouvez y mettre de l'oignon frit, ſervez cela chaudement, on peut y picquer du pain frit par deſſus.

III.

Gasteau ou Tourte aux œufs.

METtez dans une tourtiere environ la grosseur d'un œuf de beurre frais, & pendant qu'il fond, vous casserez cinq ou six œufs, adjoûtez-y du sel & la grosseur d'un gros œuf, ou un peu plus de mie de pain blanc qui soit menuë, ou deux cueillerées de fleur de farine, battez exactement le tout ensemble, puis y adjoûtez deux ou trois cueillerées de créme ou de laict, & une petite pincée d'épisse ou de canelle en poudre battez encore un peu vos œufs, & les verserez dans la tourtiere lors que le beurre sera fondu & roux à demy, couvrez la tourtiere avec son couvercle, sur lequel vous mettrez de la cendre chaude, & un peu de braize, pour faire cuire la tourte de tous les costez, servez la chaude; vous pouvez rasper dessus du fromage, ou du sucre, & y adjoûter quelques goutes d'eau rose.

IV.

Tourte d'œufs aux Pommes.

METtés dans une escuelle la grosseur de deux œufs; ou un peu plus de moëlle de pomme cuite, adjoûtez-y deux cueil

cueillerées de ſucre en poudre, deux petites cueillerées de fleur de farine, cinq ou ſix œufs, & du ſel à diſcretion; broüillez le tout enſemble juſqu'à ce que la farine ſoit incorporée exactement avec le reſte des ingrediens; verſez cét appareil dans une tourtiere, ou dans un poëſlon, ou dans une eſcuelle, dans laquelle vous aurez eſtendu la groſſeur d'un œuf, ou un peu plus de beurre frais: couvrez la tourtiere, mettez-là ſur un peu de feu, & couvrez auſſi le couvercle avec un peu de braize, & au bout d'un quart-d'heure ou un peu plus, vous découvrirez la tourtiere, afin de voir ſi le gaſteau eſt cuit, & s'il a aſſez de couleur deſſus & deſſous, & s'il en a aſſez il n'y a qu'à le dreſſer ſur une aſſiette pour le ſervir ſur table: vous pouvez y mettre du ſucre & de l'eau roſe, & y piquer quelque morceau d'écorce de citron confite.

Au lieu de moëlle de pomme, vous pouvez employer de la chair de citroüille, ou de melon ou de quelqu'autre fruict qui ſoit cuit pour en faire un gaſteau.

V.

Oufs foüettez en forme de gaſteau ou poupelain.

CAſſez par exemple quatre ou cinq œufs, mettez le blanc à part dans une eſcuelle, & les jaunes dans une autre eſcuelle : battez bien le blanc des œufs juſques à ce qu'il ſoit reduit en eſcume, avec une petite poignée de jons ou de petits baſton ; broüillez auſſi un peu les jaunes : puis on mettra dans un poëſlon mediocre, ou dans une tourtiere, quaſi la groſſeur de deux œufs de bon beurre frais, & quand il ſera fondu, & qu'il deviendra roux, il faudra rebatre un peu le blanc des œufs, & y adjoûter deux bonnes cueillerées de ſucre en poudre, & du ſel à diſcretion : lors que le beurre ſera roux à demy, mettez-y une petite roſtie, ou une crouſte du deſſus du pain : qui ſoit ronde & grande comme la moitié de la main ou environ, & incontinent apres verſez-y le jaune des œufs, puis vous y adjoûterez le blanc par deſſus. Faites cuire ces œufs ſur un peu de cendre chaude, ils ſeront cuits en peu de temps, & ſe brulent aiſément ; donnez-leur de la couleur de la meſme

façon

façonqu'aux œufs au laict, puis vous les dresserez sur une assiette, & les poudrerez de sucre.

VI.

Oeufs en bugnets.

PRenez du coq ou de l'herbe à char, de la melisse, de la tenesie, du persil, de chacun deux trois brins, de la bugloſe bien tendre autant que de toutes les autres vous pouvez y adjoûter de la ciboulle & de la laictuë : hachez bien menu toutes ces herbes, puis on battra par exemple six ou huit œufs, comme si c'estoit pour faire vne aumelette, adjoûtez-y les herbes hachées, & du sel a discretion. Lors on fera fondre de bon beurre dans vne poëlle, ou dans vne escuelle large : & lors que le beurre sera demy roux, prenez de vos œufs battus avec vne cueillere assez grande, & en versez par cueillerés dans le beurre tant que soit assez pour faire trois ou quatre beugners de la grandeur de la main ou environ, & lors qu'ils seront cuit suffisamment, tirez-les à sec, & faites en autant qu'il vous plaira: mais il faut les manger tout chauds; quelques-vns y raspent du sucre, par dessus.

Autres

VII.

Autres œufs en façon de bugnets, ou de macarons.

FAites cuire des œufs jusques à ce qu'ils soient durs, puis vous les hacherez avec du persil, & un peu de ciboulettes & de thin, assaisonnez cet hachis avec du sel, & l'incorporez avec de la glaire d'œuf, ou avec un jaune d'œuf crud, puis vous en ferez de petites pelottes en façon d'andoüilletes de la grosseur d'un œuf, ou en façon de macaron, ou de telle autres figure qu'il vous plaira; faites-les frire ou cuire un peu dans du beurre à demy roux sur le rechaud, ou dans la poëlle puis retirez-les à sec & les poudrez d'un peu de muscade & de sel, s'il est besoin.

VIII.

Autres œufs en façon de beugnets.

CAssez quatre œufs, adjoûtez-y du sel, battez-le, & en faites une aumelette, & dés qu'elle sera cuite à demy hachez-là avec une poignée de persil amorty sur une pele de feu, adjoûtez-y une demie once de raisin de Corinthe, & presque autant de pignon; liez cet hachis avec un œuf crud, & un peu de farine,

farine, puis on fera de petites pelotes, ou des morceaux de telle figure qu'il vous plaira, faites-les cuire dans du beurre à demy roux, comme au Chapitre precedent, puis les tirez à sec hors du beurre & les poudrez de sucre & de sel s'il est besoin; mangez-les devant qu'ils soient refroidis.

IX.

Bisque aux œufs.

METtez dans un plat un lict de tranches de bon fromage entre deux licts de soupes, ou roties de pain sechées au feu, arrosez-les de puree aux poix ou d'autre boüillon maigre, qui soit assaisonné de beurre & de sel, faites mitonner le tout quelque temps sur un peu de feu, puis il faudra garnir le potage avec du persil haché grossierement, puis vous y adjoûterez des œufs pochez en l'eau, ou apprestez en quelque autre maniere, entier ou non; vous pouvez mettre entre les œufs des morceaux de laicts de carpe, ou de petits poissons frits, comme de l'eperlan ou goujon, ou des apresles de pain frit: adjoûtez des capres & des champignons, ou autres beatilles maigres, telles que vous les aurez, bien cuites & assaisonnées:

ſonnées: quelques-uns y mettent des raiſins de Corinthe, & des pruneaux boüillis : Aſſaiſonnez le tout de quelques cloux de girofle entier ou rompus groſſierement, ou de quelque autre epiſſe, comme de gingembre : lors vous adjoûterez doucement autant qu'il ſera beſoin de purée, ou d'autre boüillon maigre bien beurré, & remettez le plat ſur le feu pour quelque temps, prenant garde que le pain ne s'attache au fõds: on peut adjoûter du verjus en cette biſque, ou de la ſauſſe verte ; quelques-uns y mettent du vin : quand la biſque ſera preſte & de bon gouſt, rapez-y de la muſcade, ou de la crouſte de pain, & la ſervez.

X.

Civé aux œufs.

FAites chauffer de bon huyle, caſſez y des œufs, & le retirez à ſec avant que le jaune ſoit beaucoup durcy ; puis les mettez dans un plat, & y adjoûtez une ſauſſe faite avec de l'oignon coupé par roüelle, & frites avec de l'huyle, le tout aſſaiſonné de ſel & de verjus : rapez-y un peu de muſcade.

XI.

Herbolade.

METTEZ, par exemple huict jaunes d'œufs dans un plat d'argent, ou autre, qui ne ſoit pas bien large; & ſi c'eſt un jour gras, delayez-les avec environ un demy-ſeptier de bon boüillon de viande qui ſoit fait ſans herbes : au lieu de boüillon, vous pouvez employer de crême, ou de laict, adjoûtez-y une petite pincée de ſel menu, & deux macarons écraſez bien menu : on peut y mettre autant de biſcuit rapé; adjoûtez-y auſſi trois ou quatre cueillerées de jus de poirée pilez dans un mortier avec de l'eau roſe; mettez-y auſſi un demy quarteron de ſucre en poudre : verſez cét appareil dans un plat, dans lequel il y ait environ la groſſeur d'une noix de bon beurre fondu, laiſſez prendre au fonds l'herbolade ſur le feu, & quand elle ſera priſe à demy, adjoutez-y une once d'eſcorce de citron confite, rapée, ou coupée en forts petits morceau; adjoutez-y auſſi une once de piſtaches pelées & pilées, & laiſſez prendre entierement l'herbolade ſur un feu mediocre, & lors vous luy donnerez un peu de couleur avec une

peſle

peſle rouge, puis on retirera le plat hors du feu, & l'on piquera dans l'herbolade de petites tranches d'eſcorce de citron confite, ſucrez-la pardeſſus.

CHAPITRE XXIX.

Diverſes manieres d'appreſter les œufs perdus ou pochez, cuits en l'eau.

Premiere maniere.

FAites boüillir de l'eau, puis caſſez des œufs les un apres les autres, & les verſez ſeparément dans l'eau boüillante : & lors qu'ils ſeront cuits mediocrement, tirez-les a ſec ſans les laiſſer durcir. Ils peuvent ſervir pour garnir un potage d'herbes, ou tel autre qu'il vous plaira. On peut auſſi ſervir ces œufs avec diverſes ſauſſes, & quelques fois on les poche dans du laict, ou dans du vin doux.

Seconde maniere.

Mettez en un plat quatre œufs perdus, ou pochez, & les aſſaiſonnez de ſel: vous pouvez y raper du fromage par deſſus.

Troiſie

Troiſieſme maniere.

On peut mettre de ces œufs dans un plat, adjoûtez-y un peu de ſel, & les poudrez de ſucre, & de quelque goute d'eau roſe, ou de verjus, ou de jus de citron, ou d'orange; vous pouvez y adjoûter un peu de canelle en poudre, ou de l'eau de canelle.

Quatrieſme maniere.

Ou bien, vous mettrez de ces œufs dans un plat, dans lequel il y ait un peu de ſel, vous pouvez y adjoûter du ſucre; & ſi vous n'y mettez point de ſucre, la muſcade n'y ſera point mauvaiſe: on peut donner couleur à ces œufs avant que les mettre dans le plat, en tenant deſſus l'eſpace de quelque temps une peſle ou poëſle bien chauffée.

Cinquieſme maniere.

Quelquefois on met de la ſauſſe verte & on les tient quelque temps ſur le feu, aſſaiſonnez-les de ſel & de muſcade.

Sixiéme maniere.

On bien vous ferez rouſſir du beurre dans une poëſle, puis faites-y cuire de l'oignon haché; aſſaiſonnez-les de ſel bien menu, & de poivre, & quand l'oignon

gnon ſera cuit, adjouſtez-y un fil de vinaigre, & incontinent apres on verſera cette ſaulce ſur les œufs pochez : quelques-uns y adjoûtent un peu de muſcade. Remarquez que ſi les œufs ſont arrangez dans le plat en façon d'un poiſſon, on les appelle un Saumon d'œufs.

Septiéme maniere.

Faites cuire dans le beurre roux de l'oignon haché, & lors qu'il ſera cuit, adjoûtez-y une ſauſſe faite avec du vinaigre, & de la mourarde meſlée enſemble, aſſaiſonnée de ſel & verſez cette ſauſſe ſur les œufs.

Huictiéme maniere.

Ou bien faites rouſſir du beurre, puis adjoûtez-y une ſauſſe composée de mouſtarde douce, ou de raiſiné delayé avec du vin, ou de l'hypocras ; retirez incontinent la poëſle hors du feu, ſans faire boüillir cette ſauſſe, & la verſez ſur vos œufs. Au lieu de faire rouſſir le beurre dans la poëſle, il ſuffit de le faire fondre dans un plat, puis on y adjoûtera l'hypocras ou mouſtarde douce delayée, comme a eſté dit, en ſuitte on y mettra les œufs pochez, & vous raſperez du ſucre par deſſus.

Neufvieſme

Neufiéme maniere.

On peut faire une farce d'herbes, & la mettre dans un plat, & arranger par deſſus les œufs, & adjoûter quelques appreſtes de pain frittes dans le beurre, ou des tranches d'aumelettes, & raſper deſſus de la muſcade.

Dixiéme maniere.

On peut auſſi faire fondre de bon beure dans un plat ſur un feu mediocre; puis vous caſſerez des œufs, & apres en avoir oſté la glaire, vous mettrez le moyeux entiers dans une eſcuelle, & les verſerez l'un apres l'autre dans le beurre fondu, & quand le beurre commencera à boüillir, retirez le plat hors du feu. On peut adjoûter par deſſus un petit de canelle en poudre.

CHAPITRE XXIV.

Diverſes manieres d'appreſter les œufs durs.

Premiere maniere.

METtez dans un plat un morceau de beurre, du vinaigre, ou du verjus,

& un peu de sel: & lors que le beurre sera fondu, adjoutez-y trois jaunes d'œufs durs qui soient écachez; delayez-les dans la sausse, puis il faudra garnir le plat avec des œufs durs coupez par moitié, ou par quartiers, raspez y un peu de muscade pardessus, ou de la crouste de pain.

Seconde maniere.

Faites roussir du beurre dans la poësle: vous pouvez y adjoûter du persil, ou de la ciboule qui soit hachée: & quand cela sera cuit, versez le dans un plat apres l'avoir assaisonné de sel & de poivre, puis mettez-y des œufs durs coupez par moitié: On peut y mesler de la moustarde, ou faire une sausse à robert: faites boüillir un peu cette sausse avant que de servir ces œufs.

Troisiesme maniere.

Quelquefois on frit simplement les œufs durs coupez par moitié, quelquefois aussi on les trempe dans de la farine dilayée dans du vin ou du laict, puis on les frit en façon de bugnets: & apres les avoir tirez à sec hors du beurre, mettez les dans un plat, & les poudrez de sel: adjoûtez-y du vinaigre, ou du jus de citron, ou une sausse douce,

ce. On peut auſſi y mettre de la canelle en poudre.

Quatrieſme maniere.

On peut ſervir ces œufs avec les ſauſſes proposées pour les œufs pochez.

Cinquieſme maniere.

Vous pouvez encore mettre dans vn plat des œufs coupez par moitié, & les aſſaiſonner d'vne ſauſſe blanche : faites dans la poëſle avec des jaunes d'œufs crud, & du verjus, ou du vin blanc delayé enſemble, le tout aſſaiſonné de ſel, & d'vn peu d'eſpice, ou de poudre de fines herbes, puis verſer le tout ſur vos œufs.

Chapitre XXXI.

Oeufs à la Portugaiſe.

VOus pouvez fricaſſer, ou frire en la poëſle des œufs durs, ainſi que ſuit. Il faut premierement fricaſſer dans du beurre du perſil haché menu, ou de l'oignon: ou des ciboules, & quand le perſil ou l'oignon ſera cuit à demy, verſez-y des œufs durs coupez par roüelles: on peut y adjouter vne poignée de cham-

pignons pelez lavez & coupez par morceaux; assaisonnez le tout de sel, & le fricassez bien dans la poëlle : & sur la fin vous y mettrez du vinaigre : quand ces œufs seront hachez dans le plat, vous pouvez y rasper de la muscade pardessus, & les garnir aussi de pain frit en appreſtes, que vous larderez comme dans un hachis de carpe : on peut aussi enjoliver cette fricassé avec des tranches de citrons cruds.

Quelquefois, on fricasse à demy de l'oignon, ou persil avec de bon beurre, puis on y adjoûtera des œufs durs coupez par roüelles, & un peu devant qu'on les tire de la poëlle, on y adjoûte une sausse composé de moutarde, dilayée avec du verjus ou du vinaigre, & assaisonnée de sel: & apres leur avoir donné un tour ou deux de poëlle sur le feu, il n'y a qu'à le dresser ; vous pouvez y rasper un peu de muscade pardessus.

II.

Oeuf durs farcis.

PRenez des herbes douces comme laictuës, pourpié, poirée, bourrache, oseille, persil, ou cerfeüil, & un peu de thim : ostez la tige des herbes, & si vous

desirez

desirez que la farce soit de haut gouſt, mettez-y beaucoup de persil ou de cerfueil, & quelques ciboulettes, les herbes estant bien nettes & lavées, il faudra les hacher : assaisonnez-les de sel, & d'un peu de cloux de girofle, ou de poivre : on peut hacher avec les herbes des champignons bien nets, & qui soient déja cuit & bien assaisonnez : il y a mesme des personnes qui adjoûtent du fromage coupé bien menu. Versez cette farce dans une poësle, & la faites cuire avec du beurre à demy roux, ou avec d'autre graisse ou huile : & quand elle est cuite à demy, quelques-uns y adjoûtent du raisin de Corinthe, ou du pignon ; ce qui n'est point necessaire, il suffit de l'assaisonner de sel : & quand elle sera cuite, vous y mettrez des jaunes d'œufs durs qui soient coupez par petits morceaux, & donnerez encore deux ou trois tours de poësle, puis vous la dresserez dans un plat, & la garnirez par dessus avec des œufs durs coupez par moitié : quelquefois on oste le jaune des œufs durs pour le mesler avec la farce : & lors qu'elle est cuite on en remplit le blanc avant que de le poser sur le reste de la far-

ce : quelquefois au lieu de mettre les blancs d'œufs ſur la farce, on ſe contente d'y piquer des appreſtes de pain: ou de petits gaſteaux de paſte frits dans le beurre : & on peut raſper pardeſſus un petit de muſcade, ou de croute de pain.

III.

Oeufs á l'oſeille.

BEaucoup ſe contentent de faire cuire dans un plat, ou dans une poëſle de l'oſeille ou vinette, apres en avoir oſté les tiges: mettez y de bon beurre, & du ſel à diſcretion : vous pouvez adjoûter du poivre, ou de l'eſpiſſe : & la farce eſtant cuite, mettez-y les œufs durs coupez par moitié, ou par quartiers : quelquefois on fait une ſauſſe blanche avec des jaunes d'œufs cruds detrempez avec un peu de verjus ou d'eau, & on la meſle avec l'oſeille quand elle eſt cuite, puis on y adjoûte les œufs : vous pouvez y raſper de la muſcade par deſſus.

CHAPITRE XXVII.

Diverſes manieres de faire les Aumelettes.

Aumelette ſimple.

Premiere maniere.

PRenez par exemple une demie douzaine d'œufs, caſſez-les ſeparément ſur une aſſiette, puis les battez tous enſemble dans un plat, adjoûtez-y du ſel menu, & quelque goutte d'eau ou de laict : faites fondre du beurre dans une poëſle, & lors qu'il ſera roux, verſez y les œufs battus, & les laiſſez cuire plus ou moins, ſuivant que vous deſirez avoir une aumelette baveuſe ou ſeiche. Au defaut du beurre, on ſe peut ſervir d'huile, ou d'autre graiſſe pour faire ces œufs, & toute autre ſorte d'aumelettes.

Si vous deſirez qu'une aumelette ſoit verte, il n'y a qu'à mettre de la ſauſſe verte dans les œufs lors qu'on les bat, ou bien vous en pouvez ſervir avec l'aumelette: mais ordinairement on aime mieux

un filet de vinaigre : On peut ſervir de la mouſtarde, ſoit commune, ſoit douce: & lors il eſt à propos de ſervir l'aumelette roulée comme une andoüille, & fenduë par les deux bouts, qu'il faut eſcarter un peu loin de l'autre.

II.

Aumelette à la Celeſtine.

CAſſez une douzaine ou vingtaine d'œufs plus ou moins, aſſaiſonnez-les de ſel, & les battez : vous pouvez y adjoûter de la mie de pain blanc bien emiée, & du perſil haché, ou du ſucre en poudre : mettez-y auſſi de bon beurre frais coupée par petites tranches, autant qu'il en faudroit dans une poëſle pour y fricaſſer graſſement une pareille, quantité d'œuf; & cependant que l'on bat le tout enſemble, il faut mettre dans une poëſle à frire bien nette une livre de bonne huile d'olive ou de beurre, & le faire chauffer juſques à ce qu'il boüille, & auſſi-toſt le verſer hors de la poëſle, & ſans l'eſſuyer, vous y verſerez en meſme temps les œufs battus, aſſaiſonnez de ſel & de beurre comme il eſt dit laiſſez-les cuire, & les remuez ſeulement dans le milieu doucement avec un baſton

un

un peu large & plat par le bout, ou avec la pointe d'un coſteau, afin que les œufs ſe prennent mieux, lors que l'aumelette ſera cuite à demy : retournez-la avec une aſſiette ou un friquet pour achever de la faire cuire, & pour empeſcher qu'elle ne s'attache à la poëſle & ne bruſle : mouvez ſouvent la poëſle. Quand cette aumelette ſera dreſsée, vous pouvez la poudrer de ſucre, & l'arroſer d'un peu d'eau roſe & canelle : on peut faire aiſément cette aumelette dans une tourtiere couverte qui ſoit haute de bord.

III.

L'Aumelette cretonneuſe.

BAttez par exemple ſix œufs, aſſaiſonnez-les de ſel : & de beurre eſtant fondu dans la poëſle, verſez-y en meſme temps les œufs battus, & incontinent apres vous y adjoûterez du pain en appreſte, ou de la mie de pain bien menuë qui ſoit frite ; il faut répandre l'un l'autre dans la poëſle ſur le feu, & quand l'aumelette ſera cuite & que vous la verſerez dans le plat, faites en ſorte que le pain frit ſoit deſſus : quelques-uns font frire du perſil, & le mettent encore par

deſſus, & quelquefois on y jette auſſi un peu de vinaigre à peu pres comme les Paſtiſſiers mettent de l'eau roſe ſur les tartes.

IV.

Aumelette aux Pommes.

PElez trois ou quatre pommes, & les coupez en roüelles, fricaſſez-les dans la poëſle avec un quarteron & demy ou environ de beurre frais, & de ſucre autant qu'il vous plaira : & quand elles ſeront cuites, vous pouvez verſer par deſſus ſept ou huict œufs battus & aſſaiſonnez de ſel : remuez ſouvent la poëſle pour empeſcher que l'aumelette ne tienne & ne brûle : & lors que vous la verſerez dans le plat, vous ferez en ſorte que les pommes ſoient enfermées au dedans, puis on poudrera l'aumelette pardeſſus avec du ſucre.

Il eſt plus aiſé quand les pommes ſont cuite de les tirer à ſec hors de la poëſle : & les mettre ſur une aſſiette, puis on fera une aumelette un peu baveuſe : & lors qu'elle ſera aſſez cuite, on peut y enfermer promptement les pommes, puis y raſper du ſucre par deſſus.

Il

Il y en a qui se contentent de mettre sur une assiette les pommes fricassées, & les couvrent d'une aumelette baveuse, laquelle on poudre de sucre.

V.

Aumelette à la mode.

BAttez les œufs & les salez : adjoûtez y du pignon, du raisin de Corinthe, de l'escorce de citron confite, hachez menu, le beurre estant fondu & à demy roux dans la poëlle : versez y les œufs en les broüillant bien: dressés cette aumelette dés qu'elle sera cuite moderément, on peut la rouler comme une andoüille, raspés-y du sucre par dessous vous pouvez aussi y adjoûter par dessus quelques gouttes d'eau rose ou de canelle.

VI.

Aumelette à l'escorce de citron.

BAttés des œufs avec un peu de laict, vous pouvez y adjoûter un peu de l'escorce de citron confite rapée bien menu, & du sel à discretion, & faites l'aumelette.

Aumelette

VII.

Aumelette au lard.

PRenez le gras d'un quarteron de lard ou environ, ostés les leveures, & coupés le lard en petits morceau, qui soient gros à peu prés comme une noisette; faites-le fondre en la poësle : & lors qu'il commencera à se seicher, adjoûtez-y six ou sept œufs battus & salés si besoin est.

VIII.

Autre maniere

CAssez six ou sept œufs : adjoûtez-y environ demy quarteron de lard coupé menu, & du sel s'il est besoin, battés le tout ensemble, & le versez dans la poësle en laquelle il y ait autant qu'il est besoin de beurre à demy roux ou de moüelle fonduë, & faites cuire l'aumelette.

IX.

Aumelette à la créme.

CAssez six œufs, adjoûtez-y trois ou quatre cueillerées de créme & du sel à discretion : battés bien le tout ensemble, & le versés dans le beurre à demy roux, & faites cuire moderement cette aumelette.

Autre

X.

Autre aumelette à la créme.

FAites fondre environ un quarteron de beurre dans une poëſle, puis vous y verſerez une demie douzaine d'œufs battus, & ſallez ſuffiſamment : & lors qu'ils ſeront pris, adjoûtez-y environ un poſſon de bonne créme: & quand elle ſera cuite & dreſsée, raſpez-y du ſucre par deſſus, vous pouvez auſſi y adjoûter de l'eau roſe. Il ne faut point que la créme bouille; c'eſt pourquoy ſi l'aumelette n'eſtoit aſſez cuite lors qu'on y met la créme, on fera rougir une peſle pour luy donner couleur.

XI.

Aumelette aux herbes.

HAchez des herbes douces comme laittuës, oſeille bourache, bugloſe, mauves, oſtez la tige des herbes, & quand elles ſeront bien hachées, il faut les battre avec les œufs, & y adjoûter du ſel: & ſi vous deſirez que voſtre aumelette ſoit douce, adjoûtez-y du raiſin de Corinthe, faites fondre du beurre, & quand il ſera aſſez chaud, verſez les œufs : quand l'aumelette ſera dreſsés, raſpez-y du ſucre par deſſus. Si vous deſirez que cette

aumelet

aumelette ſoit de haut gouſt, mettez-y plus de ſel & d'eſpiſſes.

XII.

Aumelette au perſil.

CAſſez des œufs, adjoûtez-y de la fueilles de perſil haché menu, & du ſel : battez vos œufs, & faites voſtre aumelette. On peut hacher groſſierement une ou deux poignées de perſil, & frire dans du beurre, puis y adjoûtez ſix ou ſept œufs battus & aſſaiſonnez de ſel.

XIII.

Aumelette à la ciboulette.

HAchez de la ciboulette, & la battez avec des œufs, leſquels eſtant aſſaiſonnez de ſel, vous les verſez dans du beurre à demy roux, ou dans de l'huile, pour en faire une aumelette.

XIV.

Aumelette farcie avec chicorée.

PRenez de la chicorée blanche, & la trempez dans de l'eau boüillante : on peut ſe ſervir de chicorée ſauvage : retirez la hors de l'eau, un peu de temps apres, égouttez-la, puis il faut la hacher menu, aſſaiſonnez-la de ſel, vous pouvez y adjoûter des champignõs à demy cuits & coupez par petits morceaux : faites

cuire

cuire le tout avec du beurre, puis les tirez à sec, & les meslez avec des œufs battus pour en faire promptement une aumelette, laquelle ne doit pas estre beaucoup cuite : dressez-la & raspez dessus de la muscade ou du sucre.

XV.

Aumelette au fromage.

PEndant que le beurre fond dans la poësle, il faut couper du fromage bien menu, & le battre avec les œufs; adjoutez-y du sel à discretion, & verser le tout dans du beurre à demy roux pour faire l'aumelette.

Aumelette aux concombres.

PRenez d'une aumelette autant qu'il sera besoin, hachez la menu : vous pouvez y ajoûter du pignon & du raisin de Corinthe, ou de la faree d'herbes, ou du hachis de poisson bien assaisonné & cuit, ou des laites de carpes qui soient déja cuites : vous pouvez aussi mettre avec chacune de ces choses des champignons hachez menu & cuits à demy, incorporez le tout avec quelques blâcs ou jaunes d'œufs cruds, puis en remplissez des gros cócombres, apres les avoir creusez & vuidez ; estans remplis il faut reboucher

boucher l'entrée, peler les concombres & les faire cuire entre deux plats, ou dans une tourtiere, les assaisonnant de beurre & de sel ; & lors que la fausse sera presque faite, adjoûtez-y un peu de verjus ou de vinaigre s'il est besoin, ou de la fausse de poissons raspez-y de la muscade pardessus & de la crouste de pain, ou mettez-y du sucre, le tout suivant la qualité de la farce ou hachis dont le concombre sera temply; Au lieu de fausse ou peut faire une aumelette fort mince & baveuse pour y envelopper un concombre farcy, lors qu'il est cuit & prest à manger.

On peut farcir un concombre avec du roignon de veau cuit, & haché avec sa graisse & jaune d'œufs, des pignons, raisins de Corinthe, sel, &c. Et lors qu'il sera cuit entre deux plats ou en la poësle, on achevera de l'apprester comme il a esté dit.

XVII.

Aumelette à la Turque.

PRenez de la chair d'un rable de lievre, ou d'autre venaison, hachez-la menu avec un peu de lard gras, de pistaches

ches ou pignons, ou amandes, ou avelaines ou noiſettes, pelées, ou bien des marons ou chataignes roſties & pelées, ou de la crouſte de pain coupée par morceaux à guiſe de chataignes, aſſaiſonnez ce hachis de ſel, d'eſpilles & de quelque peu de fines herbes. Si la chair eſt cruë, il faut avec du beurre ou de la moëſle, ou de bonne graiſſe coupez bien menu, & quand elle ſera fondu ë dãs la poëſle, verſez-y la chair hachée & aſſaiſonnées des ingrediens ſuſdits, & la faite cuire. En ſuites, faites fondre du beurre dans une poëſle, & faites une aumelette, & quand elle ſera cuite à demy adjouſtez-y le hachis, & lors que l'aumelette ſera cuite, retirez-la de la poëſle avec une eſcumoire ou une aſſiette, ſans rien rompre, & la recevez dans un plat, en ſorte que le hachis paroiſſe deſſus, puis on arrouſera l'aumelette avec du jus de mouton, ou d'autre viande roſtie, raſpez-y de la muſcade par deſſus : on peut adjoûter des moüillettes de pain frittes, & des tranches de citron decoupées.

Si la chair de lievre ou d'autre venaiſon eſt roſtie, il n'y a qu'à la hacher & aſſaiſonner, comme il a eſté dit, puis faire

re l'aumelette : & quand elle ſera cuite à demy, adjoûtez-y le hachis, puis on achevera l'aumelette.

Au defaut de venaiſon, vous pouvez employer du hachis de viandes ordinaire.

XVIII.

Aumelette au roignon de veau.

PRenez de roignon d'une longe de veau, apres qu'elle eſt roſtie, hachez-le avec ſa graiſſe, & l'aſſaiſonnez de ſel, d'épiſſes, de quelque peu de thim, ou de quelques autres herbes fines; on peut y adjoûter de petites crouſtes de pain fricaſſées, ou des champignons cuits, ou des piſtaches pelées, puis on fera une aumelette, & lors qu'elle ſera cuite à demy, verſez-y le hachis lors que l'aumelette, ſera cuite, dreſſez-la dans un plat, adjoûtez-y de la muſcade par deſſus, ou du ſucre.

XIX.

Aumelette en tourte aux œufs, & hachis de poiſſon.

PRenez de la chair de carpe, ou d'autre poiſſon bien deſoſſées, & des laites de carpes blanchies, adjouſtez-y du ſel & du poivre, ou de l'épiſſe, & ſi vous

voulez

voulez ces champignons, faites un hachis : vous pouvez y adjoûter du pignon, du raiſin de Corinthe, de l'ecorce de citron confite coupée bien menu, faites cuire le tout dans une poële ou tourtiere avec du beurre, & quand le hachis ſera cuit, vous ferez une aumelette bien aſſaiſonnée, & quand elle ſera cuite à demy, verſez-y le hachis tiré à ſec hors de ſa ſauſſe, & quand l'aumelette ſera cuite il faut la rouler, & la mettez ſur un plat & fendre par les deux bouts, leſquels vous eſcarterez en forme d'eſtoille, raſpez du ſucre par deſſus & l'arroſez ſi bon vous ſemble avec de l'eau roſe.

XX.

Aumelette à la farce.

FAites de la farce avec des herbes douces, des jaunes d'œufs durs, le tout aſſaiſonnée de ſel ; vous pouvez y hacher auſſi des champignons cuits à demy, ou du raiſin de Corinthe, mettez cette farce ſur une aſſiette ou dans un plat, & la couvrez d'un aumelette baveuſe.

XXI.

XXI.

Aumelette aux aſperges.

PRenez des aſperges qui ſoient tendres & menuës, rompez-les par petits morceaux, faites-les cuire a demy dans du beurre rouſſy en la poëſle ; en ſuite, verſez-y des œufs battus, aſſaiſonnez de ſel, & faites l'aumelette : D'autres font patboüillir les aſperges dans de l'eau ſalée, & apres les avoir tirez ſecs du boüillon, & qu'elles ſont égoutée, on les met dans la poëſle avec des œufs battus: l'aumelette eſtant faite & dreſſée, adjoutez-y un filet de vinaigre, ou de verjus, quelquefois on prend des champignons bien lavés, & coupés par morceaux, on les fait frire entre deux plats ſur le feu, puis on les dreſſe, & on ſe ſert de l'eau qui en ſort pour en arroſer l'aumelette, ſur laquelle on peut auſſi raſper de la muſcade.

XXII.

Aumelette au pain ou raton.

BAttez par exemple quatre œufs frais avec cinq ou ſix cueillerées de laict, adjoûtez-y du ſel, & environ la groſſeur d'un œuf ou un peu de mie de pain blanc bien menuë, ou plain une cueillere d'argent de farine qu'il faut delayer exactement

ctent avec les œufs en les battant enſemble, puis on verſera dans le beurre pour faire l'aumelette, laquelle il faut retourner une fois : n'épargnez-pas le beurre. Quand l'aumelette eſt cuitte vous pouvez la couper par tranches longues comme de biſcuits, ou de telle autre figure qu'il vous plaira, adjoutez-y du ſucre, & un peu d'eau roſe.

Si vous ne retournez pas cette aumelette dans la poëſle, & que vous la laiſſiez baveuſe d'un coſté, elle n'en vaudra pas moins.

On peut faire cuire ces œufs dans un poëſlon mediocre de cuivre jaune, qui ſoit haut de bords, ou dans une petite tourtiere, pour en faire une façon de gaſteau, & pour le rendre plus excellent, vous adjoûterez encores dans les œufs deux ou trois cueillerées de ſucre en poudre, battez-les bien & les verſez dans la tourtiere ou poëſlon, dans lequel il y ait la groſſeur d'un œuf de poule, ou un peu plus de bon beurre frais à demy roux: faites cuire doucement ces œufs, & à petit feu, & à meſure que le fonds ſe prendra, vous le pouvez tirer deſſus avec une cueillere. On peut faire ces œufs ſans y

mettre

mettre du laict : lors qu'ils ſeront pris par tout, preſentez-les au feu, ou les couvrez d'une peſle bien chaude pour affermir le deſſus ; puis vous dreſſerez le gaſteau ſur une aſſiette, vous pouvez y adjoûter du ſucre.

XXIII.

Oeufs au miroir.

ESTendez dans un plat avec le dos d'une cueillere environ la groſſeur d'un œuf de bon beurre, caſſez-y en ſuite cinq ou ſix œufs, & les aſſaiſonnez de ſel bien menu, puis vous mettrez environ ſix cueillerées de bonne crême ſur le blanc des œufs, & y adjoûterez un petit de ſel ; faites cuire ces œufs & donnez leur de la couleur ſur la fin avec une peſle chaude, ſans toutefois faire durcir le jaune.

XXIV.

Oeufs au beurre noir.

FAites bien rouſſir du beurre en la poëſle, caſſez des œufs dans un plat, & ſans les battre verſez-les dans le beurre, & les aſſaiſonnez de ſel menu ; & quãd ils ſeront cuits dreſſez les en vn plat, & les arroſer de vinaigre qui ait paſſé par la poëſle raſpez-y vn peu de muſcade par-deſſus.

dessus on peut y adjoûter une sausse à robert à ces œufs, qui sont nommez par quelques-un des œufs à la Milannoise.

XXV.

Oeufs aux laict.

BAttez par exemple cinq ou six œufs, adjoûtez-y du sel bien menu, environ une chopine de bon laict, qu'il faut verser peu à peu à diverses fois, & bien dilayer les œufs avec une partie du laict, en y adjoûtant une cueillerée de sucre en poudre. Versez cét appareil dans un plat qui soit sur un pot plein d'eau boüillante ou sur un rechaud, & que dans ce plat il ait environ la grosseur d'un œuf de poule de bon beurre fondu : quand les œufs ou laict y seront versez ; il faut couvrir le plat avec une autre escuelle, & laisser cuire doucement ces œufs sans les remuer. Lors qu'ils seront suffisamment cuits, il faut leur donner couleur avec une pesle bien chaude, ce qui aide à les achever de cuire par dessus, puis on les ostera hors du feu pour y rasper du sucre par dessus. Vous pouvez aussi y adjouter quelque goutte d'eau rose, ou de canelle. Ces œufs estant cuits, si vous les gardez quelque temps sans les manger, il s'y fait

fait de l'eau, principalement quand le laict n'eſt pas excellent : On peut neantmoins empeſcher que ces œufs ne faſſent de l'eau, en detrempant un peu de farine avec le laict avec lequel on les fait. Si vous les faites cuire ſur un vaiſſeau quaſi plain d'eau boüillante, ils ſont beaucoup plus delicats, feront moins d'eau, & le plat ne ſe fondra point: Il n'y a qu'à entretenir le feu pendant que ces œufs cuiſent, ils ſeront encores plus delicats ſi vous les faites avec la crême, & ſi vous n'y mettez que peu ou point de blanc des œufs, mais il en faudra davantage. Quelquefois on met dans les œufs au laict de la fueille de perſil hachée menu, broüillez-la dilayant les œufs, & ils ſeront bons encore qu'il n'y ait point de ſucre, on fait quelquefois les œufs au laict ſans y mettre de beurre.

CHAPITRE XXXI.

Diverſes maniere de Marmelades.

Marmelade ou Oeufs broüillez au verjus, ſans beurre.

CAſſez par exemple quatre œufs, battez-les, adjoûtez-y du ſel & quatre cueillerée de verjus, mettez le tout ſur le feu, & le broüillez doucement avec une cueillere d'argent, juſques à ce que les œufs ſoient pris ſuffiſamment, & lors on les tirera hors du feu, & vous les broüillerez encore un petit, afin qu'ils achevent de ſe prendre. On peut de la meſme façon faire des œufs broüillez avec du jus de citron ou d'orange, & il en faut moins mettre, principalement de jus d'orange; parce qu'eſtant en trop grande quantité, on eſt obligé de le tenir long-temps ſur le feu, ce qui le rend un peu amer.

II.

Oeufs broüillez au verjus auec du beurre.

FAites fondre du beurre dans vn plat ou dans vne poëſle, battez par exemple quatre œufs avec du verjus, adjoûtez y du ſel, verſez les dans le beurre, & les remuez juſques à ce qu'ils ſoient pris & eſpoiſſis, rapez-y vn peu de muſcade par deſſus; vous pouvez y adjoûter des appreſtes de pain frit.

Autrement.

Mettez du beurre frais, & de bon miel dans vne eſcuelle de terre ſur le feu, & pendant que le beurre ſe fond, caſſez vne demie douzaine, ou tout autant qu'il ſera beſoin de jaune d'œufs, & y adjoûtez environ demy verre de verjus, pour vne demie douzaine de jaunes d'œufs, ſans qu'il y ait de blanc, aſſaiſonnez-les de ſel, & battez tout enſemble, comme ſi c'eſtoit pour faire vne aumelette de jaunes d'œufs, verſez-les dans le beurre, & les remuez touſiours avec vne cueillere juſques à ce qu'il ſoient époiſſis.

III.

Oeufs broüillez au verjus de grain.

FAites cuire du vejus en grain dans du beurre, puis ayez des œufs battus avec du verjus, & assaisonnez de sel, versez-les dans le beurre, & les broüillez jusques à ce qu'ils soient cuits, puis on y raspera vn peu de muscade.

Autres œufs broüillez.

Delayez par exemple quatre œufs avec vn peu de verjus, & les faites cuire en les broüillant; & lors qu'il serót cuits à demy, adjoûtez-y environ deux cueillerées de jus, ou sausse de champignons qu'on ait bien appreſtez, adjoûtez-y peu de sel, & achevez de faire cuire ces œufs.

IV.

Oeufs broüillez avec boüillon de viande.

CAssez, par exemple, quatre œufs frais, & les delayés avec environ six cueillerées de consommé, ou d'autre bon boüillon de viãde qui soit sans herbes, versez-y ce boüillon vne cueillerée l'vne aprés l'autre vous pouvez y ajoûter vn peu de verjus, & du sel à discrecion: faites-les cuire à feu mediocre, jusques à ce qu'ils soient liez moderément, & lors on retirera le plat hors du feu, & vous

pourrez y raſper un peu de muſcade, ou de la crouſte de pain.

Oeufs broüillez à la creſme.

BAttez quatre œufs dans un plat avec deux cueillerées de crême, aſſaiſonnez-les de ſel, vous pouvez y mettre auſſi un peu d'écorce de citron confite, qui ſoit raſpée ou coupée bien menu, verſez cét appareil dans un autre plat, dans lequel il y ait du beurre fondu : faites les cuire doucement, & les remuez juſques à ce qu'ils ſoient liez ſuffiſamment.

VI.

Oeufs broüillez au fromage.

METtez fondre dans un plat environ gros comme un œuf de beurre, caſſez auſſi dans un autre plat trois œufs, & les battez comme pour en faire une aumelette, adjoutez-y environ la groſſeur d'une petite noix de fromage coupé en petits morceaux, & lors que le beurre ſera fondu, verſez les œufs, & les faites cuire à feu mediocre, & les broüillez touſiours avec une cueillere juſques à ce qu'ils ſoient liez moderement, puis on les tirera hors du feu : tenez les couverts d'une aſſiette de peur qu'ils ne ſe refroidiſſent, & les ſervez incontinent. Si le

fromage

fromage n'eſt pas beaucoup ſalé, adjoutez-y autant qu'il ſera beſoin de ſel en délayant les œufs.

VII.

Oeufs broüillez avec cichorée.

COupez bien menu de la chicorée blanche qui ſoit tendre, & la mettés entre deux plats, ou dans une tourtiere ſur un feu mediocre, afin qu'il jette ſon eau, puis on l'égoutera bien, puis on la fera cuire avec du beurre & du ſel, & quand elle ſera bien cuite, on battra des œufs comme pour en faire une aumelette, verſez-les dans le beurre, dans lequel eſt la chicorée, par exemple, vous mettrez cinq ou ſix œufs pour faire un plat mediocre, & ils ſeront meilleurs, d'autant plus qu'il y aura d'œufs, & ſi vous n'y mettez que le jaune, il en faudra un plus grand nombre, broüillez le tout enſemble, & y raſpez de la muſcade, & quand le tout ſera pris ſuffiſamment, & que ces œufs ſeront liez mediocrement, ne les remuez plus, il ſuffit de les couvrir & de les laiſſer encore quelque peu de temps ſur le feu, afin qu'ils achevent de cuire.

VIII.

Oeufs broüillez aux Concombres.

PElez de concombres, faites les parboüillir dans l'eau, puis on les tirera à sec pour les faire esgouter; puis vous les couperez en tranches delicées, & vous en mettrez trois ou quatre poignées dans vne poësle, dans laquelle il y ait prés d'vn quarteron de beurre à demy roux, assaisonnez-les de sel menu, & de poivre, & les fricassez, & quand ils le seront assez, versez-y trois ou quatre jaunes d'œufs delayez avec vn peu de verjus, remuez le tout ensemble dans la poësle, & lors que les œufs seront cuits suffisamment, dressez le tout dans vn plat: on peut y rasper de la muscade par-dessus.

IX.

Oeufs broüillez à la sausse verte.

CAssez, par exemple, quatre œufs, & les battez vn peu comme si c'estoit pour faire vn aumelete, assaisonnez-les de sel & d'vn peu de poivre & d'episse: adjoûtez environ la grosseur d'vn œuf de mie de pain bien emiée, ou quasi autant de fleur de farine, battez bien ce meslange, & y adjoûtez autant de cueillerées

lerées de sausse verte cõme il y a d'œufs, puis on versera cét appareil dans vn plat, dans lequel il y ait environ la grosseur d'vn œuf de beurre frais, qui soit bien chaud, & demy roux, faites cuire doucement ces œufs, & les broüillez avec vne cueilliere jusques à ce qu'ils soient cuits suffisamment,

X.

Autre Marmelade, ou œufs broüillez.

DElayez le blanc & jaune de six œufs, avec environ six cueillerées d'eau rose ou d'eau commune, adjoûtez y du sel avec vn macaron escrazé, & gros comme vne noix de mie de pain blanc, qui soit emiée bien menu, ou deux macarons seulement, & environ la moitié d'vne feüille d'escorce de citron confite, qui soit raspée ou coupée par petits morceaux. Versez cét appareil dans vn plat, dans lequel il y ait environ la grosseur d'vn œuf de bon beurre bien chaud: laissez cuire ces œufs, & les tournez de fois à autre, avec vne cuelliere à la façon des autres œufs broüillez. Lors que cette Marmelade sera cuite suffisamment, sans la laisser trop secher, retirez la hors du feu: on peut adjoûter

dans ces œufs une cueillerée ou deux d'hypocrats, ou de malvoisie, ou de vin d'Espagne lors qu'il sont cuits à demy, & puis les broüiller avec la cueillere, & achever de les faire cuire moderément. Ces œufs sont plus agreables froids que chauds, & quand ils sont cuits on les peut mettre dans une abesse de paste fine, & en faire une tourte.

XI.

Oeufs broüillez aux amandes.

PRenez un biscuit ou deux qui soient minces, separez le dessus d'avec le dessous, & les faites secher prez le feu: faites aussi durcir, par exemple, quatre œufs, puis on en tirera le jaune, écachez-le avec une cueillere dans une escuelle, adjoutez-y trois autres jaunes d'œufs qui soient cruds, deux macarons reduits en poudre, ou la grosseur d'un bon œuf, ou un peu plus d'amandes pelées, qui soient pilée exactement avec un peu d'eau rose, & deux cueillerées de sucre, du sel à discretion, & meslez ces choses ensemble, vous pouvez y adjouter de l'escorce de citron confite, coupée bien menu: gouttez de l'appareil, & si vous jugez qu'il soit bien assaisonné, mettez-

le

le ſur un peu du feu, & le broüillez avec une cueillere, & lors qu'il ſera bien chaud, adjoutez-y des morceaux de biſcuits ſechez prés le feu, & la grandeur d'un quart d'eſcu ou environ, enfoncez les un peu dans la marmelade, en ſorte qu'ils en ſoient couverts, & que neantmoins on les en puiſſe tirer commodement avec une fourchette.

XII.

Autres œufs brouïlliez.

ASſaiſonnez bien des champignons, ou des mouſſerons, & les faites cuire, on peut y adjouter quelques aſperges rompuës par morceaux, & lors que les champignons ou mouſſerons ſeront preſts à ſervir, caſſez-y trois ou quatre œufs, & les broüillez, & les faites cuire avec le reſte iuſques à ce qu'il ſoient liez ſuffiſamment.

XIII.

Oeufs à la Polonnoiſe.

FAites tremper de la mie de pain blanc dans du boüillon du pot, puis on la pilera bien dans un mortier de marbre, & vous la mettrez dans un plat, caſſez-y douze œufs ou plus, adjoutez-y un peu de ſel, & cinq ou ſix cueillerées de

boüillon, qu'il faut verſer peu à peu en delayant les œufs, puis on y mettra de l'eſcorce de citron confite raſpée, ou ſeulemẽt coupée par tranches bien deliées, verſez cét appareil dans vn plat, dans lequel il y ait du beurre frais qui ſoit fondu, à demy roux; faites cuire doucement ces œufs & les broüillez iuſques à ce qu'ils ſoient pris. Au lieu de boüillon à la viande, on peut ſe ſeruir de laict pour faire ces œufs.

XIX.

Oeufs mignons.

PRenés, par exemple dix iaunes d'œufs frais, mettez-les dans vn plat avec autant de cueillerées de conſommé, ou de boüillon à la viande ſans herbes, & qui ſoit degraiſſé, mettez-le cueillerée à cueillerée pour delayer peu à peu les iaunes d'œufs en les remuant touſiours, afin de les diſſoudre exactement dãs le boüillon, puis vous y adioûterez environ vn demy quarteron ou vn quarteron de ſucre en poudre, & vne once d'eſcorce de citron cõfite; rapée ou coupée par petits morceaux extrémement minces: laiſſez tremper toute ces choſes enſemble environ vne demie heure, apres y auoir adjouſté

joûté peu de sel, si vous iugez que le boüillon ne soit pas assez salé. Ensuite il faudra mettre environ quatre cueillerées d'eau roze dans vne autre écuelle, auec vne demie once de sucre; faites les boüillir environ vne demie douzaine de boüillons seulement, puis y verser les œufs assaisonnez comme il a esté dit, couvrez le plat, faites les cuire doucement comme des œufs au laict, ou bien vous les tournerez auec vne cueillere d'argent comme des œufs au verjus; & lors qu'ils seront pris, retirez le plat hors du feu, puis quand ils seront vn peu refroidis, vous mettrez dessus environ vne once de sucre en poudre, & quelquefois on y adjouste quelque peu de musc dissoult dans de l'eau roze, ou de l'eau de canelle, mangez ces œufs à demy froids; il sont bons aussi estant refroidis.

XV.

Oeufs à la beguenotte.

CAssez quatre ou cinq œufs, & les mettez auec le jus d'vn membre de mouton, ou de quelque autre viande rôtie, broüillez les ensemble sur le feu, & y adjoustez du sel: on peut y mettre du verjus, ou de jus de citron, ou d'orange, on

on y met auſſi quelque fois des champignons bien cuits & aſſaiſonnez : dés que les œufs ſeront liez ſuffiſamment, il faut les retirer du feu : tenez les encore couverts quelques peu de temps, puis y raſpez un peu de muſcade: on y met quelquefois un peu d'ambre gris en poudre, & du ſucre. En cette meſme façon vous pourrez faire des œufs broüillez auec de la ſauſſe d'aſperges, ou de poulets, ou de poiſſons, apres en avoir oſté les areſtes.

FIN.

ADVERTISSEMENT AU LECTEUR.

SI vous voulez faire voſtre profit de ce Livre, remarquez bien toutes les cuiſſons du ſucre; & lors que ie dis à liſſe gros, à liſſe menu, à perle groſſe, à perle menu, le menu eſt le moins cuit, le gros eſt le plus cuit : quand ie dis cuit en gelée, c'eſt lors que le ſucre eſt meſlé auec des decoction, ou du jus de fruict. La gelée eſt faite lors qu'en prenant du ſyrop auec une cueillere, le verſant en bas, il tombe par gros morceaux & ne coule plus comme fait le ſyrop. Prenez garde que les bouteilles où vous mettez vos breuvages

vages agreable, ſoient bien nettes & les bouchez bien auſſi.

Tenez vos eaux d'Italie le plus fraichement que vous pourrez, & ne les faites qu'à meſure que vous en aurez affaire.

Ne mettez pas vos ſyrops en lieu trop ſec, de crainte qu'il ne candiſſent.

Le balet dont ie vous parle pour vos creſmes & laictages doit eſtre fait de bouleau bien épluché, ou de branches d'ormeau pelé ; faites le de la groſſeur du poulce, & les liez bien ; coupez-les bouts.

Les Salades auſquelles ie ne mets point d'aſſaiſonnement, ſe ſervent avec le vinaigre & le ſucre.

Vous pouvez ambrer & muſquer toutes les praſlines avec le muſc & ambre preparé. Vous pouvez auſſi avec le meſme muſc

& ambre muſquer & ambrer vos maſſepains, meſmes les glacez.

Vous pouvez donner les couleurs aux conſerves avec les couleurs preparées, lors que vous ne trouvez pas des fruicts: Par exemple, au lieu de piſtache, vous employerez vn jus de poirée, & au lieu de grenade, vous pourrez vous ſervir d'épine vinette, vous le pouvez auſſi ambrer & muſquer.

Les fruicts & fleurs que vous blanchirez, tenez les touſiours en lieu ſec.

Vous pouvez donner telle couleur que vous voudrez à vos paſte de ſucre avec les couleurs preparées.

Nettoyez bien la paille ſur laquelle vous tirerez vos oranges & citrons; vous pouvez les tirer auſſi ſur des clayes ou fils d'arechal.

Vous pouvez garnir vos com-

potes avec de l'eſcorce de citron confit, des ceriſes à oreille, de piſtaches, grains de grenades, marons, brignolles, &c.

Je n'ay point mis le ſucre qu'il faut aux confitures à châque article, crainte de faire un trop gros volume; mais ſi vous les voulez bien faire, mettez auſſi peſant de ſucre que de fruict à toutes, excepté les ceriſes & les coins.

Mettez aux ceriſes trois quarterons de ſucre pour une livre de ceriſes, on les peut faire avec moins de ſucre, & ne mettre qu'une demielivre pour une livre de ſucre.

Mettez aux coins cinq quarterons de ſucre pour une livre de fruict.

Pour les oranges, citrons, vous n'en pouvez trop mettre, il faut qu'ils nagent dans le ſucre, le reſte vous peut ſervir aux conſerves, aux praſlines, aux compotes de

poires

poires, & aux noix vertes.

Mettez auſſi livre à livre aux confitures ſeiches, & apres les avoir tirées de l'eſtuve, mettez-les dans les boëtes de ſapin, ou autres; mettant toûjours du papier entre deux, crainte qu'elle ne ſe gaſtent, & les tenez en lieu ſec, ayez ſoin de les changer ſouvent de papier, au moins juſqu'à ce qu'elles ne jettent plus de ſyrop, & que le papier ne ſoit plus moüillé: Du reſte du ſyrop vous pouvez vous en ſervir aux confitures liquides, & aux paſtes de fruict, en meſlant moitié ſucre, moitié ſyrop.

Mettez auſſi les paſtes de fruict dans des boëtes, & les changez ſouvent de papier, mettez auſſi peſant de ſucre que de marmelade pour faire vos paſtes, vous les pouvez faire à trois quarterons de ſucre ou à demie livre.

Tenez vôtre candi en lieu ſec.

Aux paſtes de Gennes, mettez vne demie livre de ſucre à vne livre de marmelade.

Tenez voſtre ſel blanc en lieu ſec.

Tenez bien nets vos baſſins, ou poëſlons dans leſquels vous ferez vos confitures, & qu'ils ſoient de cuivre rouge, l'eſcumoire & cueillere de meſme cuivre, ou d'argent.

Que le four pour cuire vos maſſepains ſoient de fer ou de cuivre rouge, ce n'eſt pas que l'on ne les puiſſe faire cuire dans vn four de Patiſſier, ou Boulanger, faute d'autre.

LE CONFITURIER FRANÇOIS;

ou

LA MANIERE DE FAIRE toutes sortes de Confitures, Liqueurs, & Breuvages agreables.

CHAPITRE I.

Preparation du Musc & de l'Ambre.

METTEZ le Musc au Ambre dãs vn petit mortier de fonte, & le broyez bien avec le pilon aussi de fõte, mettez-y vn peu de sucre en poudre & apres l'avoir bien broyé, mettez-le dans du papier pour

vous

vous en ſervir à ce que vous voudrez.

Couleurs preparées.

CHAPITRE I.

Poirée preparée pour faire de la couleur verte.

PRenez des feüilles de poirée bien verte, oſtez les cottons, & les lavez bien, & les pilez dans un mortier, puis les paſſez dans un linge pour en tirer le jus, & mettez dans un plat, & le faite boüillir un boüillons, jettez-les ſur un tamis ou ſerviette, prenez ce qui reſtera ſur le tamis pour vous en ſervir à vos paſtes & conſerves.

Cochenille preparées.

Prenez une once de cochenille, demie once d'allun, demie once de criſtal mineral & broyez bien le tout enſemble dans le mortier de fonte : lors que vous voudrez vous en ſervir, délayez-le avec un peu de verjus, ou de l'eſprit de vin, & le paſſez dans un linge, & vous ſervez du jus.

Gome

Gome adragant.

Vous la trouverez chez les Eſpiciers & Droguiſtes,

Fleurs de Lis.

En Eſté prenez des fleurs de Lis, prenez les brains jaunes qui ſont dedans, faites les ſeicher, & les mettez en poudre lors que vous aurez affaire.

CHAPITRE II.

Clarification du Sucre & Caſtonnade.

METtez voſtre ſucre ou caſtonnade dans une baſſine ou poëſlon, faites les boüillir, mettez des œufs dans une terrine, ou autre vaiſſeau, ſçavoir les coques blanc & le jaune, ou ſi vous voulez n'y mettez que le blanc, mais tout y eſt bon : foüettez-les avec de petit balet, & de l'eau, juſques à ce qu'ils ſoient tous en eſcume, mettez en une partie dans voſtre ſucre lors qu'ils commẽce à boüillir, le remüez avec l'écumoire, & apres eſcumez-le, & y remettez encore du blanc d'œufs foüettez, & l'écumez, continuez juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair

&

& bien net, paſſez-le dedans vne chauſſe ou linge, il ſe gardera ſi long temps que voudrez pour peu qu'il ſoit cuit à liſſe.

A vingt-cinq livres de caſtonade, il faut environ trois pintes d'eau pour la faire fondre, & trois œufs pour la clarifier, & trois demy ſeptiers d'eau avec les œufs pour la foüetter enſemble, faites en ſorte auant que paſſer voſtre ſucre, qu'il ſoit cuit à liſſe.

Cuiſſons de ſucre

La premiere eſt à la liſſe, elle ſe remarque lors que le ſyrop commence à s'épaiſſir, qu'en le prenant avec le doigt, & le mettant ſur le poulce, il ne coule plus, & demeure rond comme vn pois.

Cuit à perle.

Seconde cuiſſon eſt lors qu'en prenant avec vn doigt, & le mettant ſur le poulce, & ouvrant les doigts il en ſort vn petit filet & lors qu'il en ſort vn gros de la longueur de la main, cela s'appelle à perle groſſe.

Cuit à la plume.

3. Cette cuiſſon a pluſieurs noms differens, les vns diſent à ſouffle, les autres

tres à l'eſparule, d'autre à roſard, d'autres à la plume, à laquelle ie m'arreſte, & elle ſe remarque en mettant vne eſparule dedans, & ſecoüant le ſucre en l'air, il s'envole comme des plumes ſeiches ſans gluë; ou bien trempez vne écumoire dans le ſucre, ſouffflez au travers juſqu'à ce que le ſucre s'envole par feüilles: Cette cuiſſon eſt celle des conſerves & des tablettes.

Cuit à broſſé

4. Cette cuiſſon ſe remarque lors que l'on trempe ſon doigt dans de l'eau fraiſche, puis dans le ſucre, & qu'en le remettant dans l'eau fraiſche, le ſucre ſe caſſe net comme vn verre ſans gluë, on peut faire la meſme remarque avec vn petit baſton. Cette cuiſſon eſt celle du grand biſcuit de citron, celle du caramel, & du ſucre torts, ou penide, c'eſt la derniere cuiſſon.

Breuvage delicieux.

CHAPITRE IV.

Hypocras.

PRenez de bon vin, le mettez dans quelque vaiſſeau bien net, & qui ne puiſſe pas donner de mauvais gouſt. Mettez dedans du ſucre ou caſtonnade, un peu de canelle, du gingembre la groſſeur d'une noiſette, du poivre long deux brains, douze cloux de girofle, de la fleur de muſcade, ou maſſis deux feüilles, une pomme de reinette pelée & coupée par roüelle; laiſſez le tout tremper environ demie heure, tenez le couvert, puis pilez une douzaine d'amandes douces à demies pilée, & les mettez dans voſtre chaſſe quand voſtre ſucre ſera fondu, & que vous ſerez preſt à paſſer voſtre hypocras, mettez dedans un peu d'eau de fleur d'orange, & le paſſez ſur vos amandes, & le paſſez trois ou quatre fois: ſi vous le voulez ambrer & muſquer, broyez voſtre ambre & muſc dans un

un petit mortier avec un peu de ſucre en poudre, & le mettez dans du cotton, ou filaſſe, & l'attachez au bas de voſtre chauſſe, & paſſez l'hypocras par deſſus; ſi vous voulez le garder plus de huit jours, n'y mettez point de pomme, ny de citron. Il faut à deux pintes de vin environ une livre & demie de ſucre, deux grains d'ambre, & un grain de muſc.

Roſſoly.

Prenez de bon eſprit de vin, le mettez dans une bouteille ou vaiſſeau bien net, & eſtroit par en haut, mettez dedans ſix grains de poivre blanc concaſſé, du poivre long deux grains, du maſſis deux feüilles, un peu de canelle, douze cloux de girofle, gros comme une noiſette de gingembre, & que le tout ſoit bien proportionné, de l'any & de la coriande trois pincées qui ſoient concaſſées, bouchez le bien, & le laiſſez infuſer vingt-quatre heures en lieu frais, puis le paſſez dans une chauſſe cõme l'hypocras; mettez un jus de citron en le paſſant, faites cuire voſtre ſucre à la plume, puis oſtez-le de deſſus le feu, & mettez voſtre eſprit de vin dedans, & le paſſez derechef à la chauſſe, il faut beaucoup plus d'am-

bre & de muſc qu'à l'hypocras ; Il faut à une pinte d'eſprit de vin trois livres de ſucre.

Populo.

Faites la meſme compoſition qu'au Roſſoly, faites cuire une livre de ſucre à la plume, mettez demy ſeptier d'eſprit de vin dedans, apres l'avoir paſſé, & le laiſſé refroidir, mettez dedans une chopine de bon vin blanc bien clair, une pomme de reinette pelée & coupée par roüelle, un peu d'eau de fleur d'orange, paſſez-le à la chauſſe comme le roſſoly, n'oubliez pas à le bien ambrer & muſquer.

Angelique.

Prenez une pinte, de blanquette ou vin de Scipion, mettez dedans une livre de ſucre royal, un peu d'anis & de coriande de concaſſée, une pomme de reinette, & un citron pelé & coupé par roüelle, trois ou quatre zeſtes de citron, un peu de poudre de cypre, uu peu d'eau de fleurs d'orange, laiſſez le tout infuſer ſans feu demie heure, & le paſſez à la chauſſe avec ambre & muſc comme l'hypocras.

Vin bruſlé.

Prenez une aiguiere d'argent, ou pot de terre neuf, mettez dans une pinte de bon vin, une livre de ſucre, un peu de maſſis, du poivre long, cloux de girofle, une branche de laurier, deux branches de romarin; & ayez un grand feu de charbon, mettez voſtre pot au milieu, & que le feu ſoit tout autour: lors qu'il bout bien fort, mettez y le feu avec du papier; & lors que le feu de dedans s'éteint, il le faut oſter de deſſus le feu, il ſe boit tout chaud.

Vin des Dieux.

Pelez des pommes de reinette, & des citrons, autant de l'un que de l'autre, les coupez par rouëlles, ayez un baſſin ou plat, faites un lict de pomme & de citron, & mettez deſſus un lict de ſucre en poudre, & continuez ſelon la quantité que vous en deſirez faire, & mettez de bon vin par deſſus juſques à ce qu'elles trempent, les couvrir & les laiſſer environ deux heures infuſer, & le paſſez à la chauſſe comme l'hypocras.

Sorbec façon d'Alexandrie.

Prenez une rouëlle de veau, la degraiſſez bien, coupez-la par morceaux, la fai-

te cuire avec trois pintes d'eau jusqu'à ce qu'elles soient reduittes à chopine, & la passez dans un linge, & prenez la decoction, & la mettez avec deux livres de sucre, & le ferez cuire à la plume, & l'ostez de dessus le feu, & mettez dedans une chopine de jus de citron, & la mettez dans des phioles de verre ; cette liqueur se conserve pourveu qu'elle soit bien bouchée & tenuë en lieu sec, & lorsque l'on s'en veut servir, il en faut prendre deux cueillerées, & les mettre dans un verre & l'emplir plein d'eau fraische, & le verser dans un autre par plusieurs fois.

Aigre de Cedre.

Prenez un quarteron de gros citrons, les coupez de leurs longueurs, ostez les testes & les pepins, levez bien doucement l'endroit où est le jus, & le mettez dans un pot de terre neuf: faites cuire deux livres de sucre à la plume, & lors qu'il sera cuit mettez vostre pot sur un grand feu de charbon, & jettez vostre sucre cuit dedans, & le laissez boüillir jusqu'à ce que le syrop soit à perle, il se conserve & s'employe de mesme que le Sorbec.

Limo

Limonade.

Prenez une pinte d'eau, mettez dedans demie livre de ſucre, le jus de ſix citrons & de deux oranges, l'écorce de la moitié d'un citron & d'une orange que vous aurez preſſé : battez bien l'eau dans deux vaiſſeaux bien nets en la verſans l'un dans l'autre pluſieurs fois, & la paſſez dans une ſerviette blanche.

Orangeade.

Elle ſe fait de meſme façon que la Limonade, ſinon qu'il n'y faut point de citrons.

LES EAUX D'ITALIE.

Eau de Framboiſe.

Prenez des Framboiſes bien meures, les preſſez & les paſſez dans un linge, mettez le jus dans une phiole ou bouteille de verre d'écouverte, mettez-la trois ou qnatre heure au Soleil, puis tirez le jus bien doucement crainte de remuer la lie qui eſt au fonds ; mettez-demy ſeptier de jus avec une pinte d'eau fraiſche, demie livre de ſucre, les battez bien dans deux vaiſſeaux, & lors que

le ſucre eſt fondu, paſſez-la dans une ſerviette : Elle ſe boit le plus frais que l'on peut.

L'eau de Ceriſe, de Grenade & de Groſeille ſe font de la meſme façon.

Prenez des Abricots bien murs, oſtez les noyaux, faites-les cuire dans de l'eau bien nette, & laiſſez refroidir l'eau & la paſſez dans une ſerviette, mettez à une pinte d'eau un quarteron de ſucre : Elle ſe boit comme celle de Framboiſe.

Eau de Iaſmin.

Prenez une pinte, mettez-y un quarteron de ſucre royal, une poignée de fleurs de laſmin, mettez le tout tremper enſemble l'eſpace de demie heure, & les battez dans deux vaiſſeaux, puis la paſſez dans une ſerviette.

L'eau de fleurs d'orange, & de roze muſcade, ſe font comme celle de Iaſmin.

Eau d'Eſpine-Vinette.

Prenez les grains de l'Epine-Vinette, faites les boüillir un boüillon avec un peu d'eau, les paſſez, prenez le jus, & en mettez demy ſeptier, avec une pinte d'eau, un quarteron de ſucre, bat-

tez

tez les bien dans deux vaiſſeaux & la paſſez dans une ſerviette.

Eau de Coriande.

Concaſſez de la Coriande, & la mettez dans une pinte d'eau fraiſche avec un quarteron de ſucre, & les laiſſez tremper juſqu'à ce que l'eau ait bien pris le gouſt, & la paſſez.

L'eau d'Anis, d'Orange & de Citron, ſe fait de meſme celle de Coriande.

Eau de Canelle.

Faites boüillir une pinte d'eau, avec demie once de canelle rompuë par morceaux, apres l'avoir oſté de deſſus le feu, mettez un quarteron de ſucre, laiſſez la refroidir, & la paſſez.

Syrops rafraiſchiſſans.

CHAPITRE V.

Syrop de Violette.

SEparez les feüilles de Violette d'avec leurs boutõs, & les pilez dãs un mortier, faites cuire du ſucre à la plume, oſtez-le de deſſus le feu, & mettez vos Vio-

lettes dedans, & les remuez avec le ſucre paſſez-les dans une ſerviette : Il faut une livre de ſucre, quatre onces de feüilles de violette mondez.

Syrop de violette par infuſion.

Prenez un coquemar de terre neuf, mettez quatre onces de violettes mondées dans une chopine d'eau, le bouchez bien, faites-les infuſer ſur de la cendre chaude l'eſpace de vingt-quatre heures, paſſez les violettes dans une ſerviette, & les preſſez, prenez la decoction qui en ſort, faites la boüillir avec une livre de ſucre, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle, tirez-le, & le ſerrez dans une phiole ou boureille de verre, & le bouchez lors qu'il ſera froid.

Syrop de bouroche, & de bugloſe, de roze paſle, ſe font de meſme que celuy de violette.

Syrop de Ceriſe.

Prenez deux livres de ceriſes bien mures, oſtez la queuë & les noyaux, faites les boüillir avec demy ſeptier d'eau, juſqu'à ce qu'elles ayent jettés toute leur eau, paſſez-les dans une ſerviette, prenez demy ſeptier de jus, & le mettez avec une livre de ſucre, faites-

les

les boüillir juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle : Il ſe doit faire à grand feu, puis le tirez, & les ſerrez.

Syrop d'Abricots.

Prenez des Abricots bien murs, les pelez, & oſtez les noyaux, mettez ſur un baſſin des petits baſtons bien nets : faites ſur les baſtons un lict d'Abricots, & un lict de ſucre en poudre, & continuez ſelon la quantité qu'en deſirez faire : couvrez-les & les mettez à la cave toute une nuict, tirez le ſyrop qui ſera tombé dans le baſſin ſi vous le voulez garder, faites le boüillir un boüillon juſqu'à ce qu'il ſoit cuit à perle.

Les Abricots vous peuvent ſervir à faire de tourtes ou marmelades.

Syrop de Verjus.

Pilez du Verjus & en tirés le jus, mettés-le dans une bouteille de verre découverte, mettez la au Soleil, & ne la bouchez point, & la tenez toûjours pleines : lors que le Verjus ſera clair ; faites cuire une livre de ſucre à la plume, & mettez demy ſeptier de Verjus dedans, tirez-le & le ſerrez.

Syrop de Coins.

Rapez des Coins bien murs, preſſez

la rapure dans une ſerviette ou preſſe, prenés le jus qui en ſort, & le mettés dans une phiole de verre, mettez le au Soleil ou en lieu chaud ; & lors qu'il ſera clair ; faites cuire une livre de ſucre à la plume, oſtez-le de deſſus le feu, & y mettez dedans quatre onces du jus, tirez-le & ſerrez.

Syrop de Mures.

Prenez un demy cent de mures qui ne ſoient encore que rouges, faites les boüillir avec demy ſeptier d'eau ; lors qu'elles ſeront cuites, paſſez-les dans une ſerviette, & les preſſées, prenez le jus, faites le boüillir avec une livre de ſucre, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit à perle tirez-le & le ſerrez.

Syrop de pommes.

Pelez des pommes par rouëlles, oſtez les pepins, accommodez les comme le ſyrop d'abricots, mais ne les faites point cuire.

Syrop de Grenade.

Epluchez bien les grains & les preſſés, & en tirés le jus, mettés-le dans une bouteille de verre en lieu chaud, lors qu'il ſera clair, faites cuire une livre de ſucre à la plume, oſtez-le du feu

& y mettez demy ſeptier de jus de grenade, tirez-le & le ſerrez.

Syrop de Citron.

Faites cuire une livre de ſucre à la plume, prenez quatre onces de jus, & le mettez dans le ſucre hors du feu, tirés-le & le ſerrez.

CHAPITRE VI.

Praſlines.

FAites cuire une livre de ſucre preſque à la plume, mettés dedans une livre d'amandes douces avec leurs peau & les remuez, & lors que vous verrez que le ſucre ſera cuit à la plume, oſtez-les de deſſus le feu & les laiſſez refroidir en les remuant toûjours pour leur faire prendre leur ſucre, & eſtant froide mettés-les ſur une table, oſtés le ſucre qui n'aura pas pris aux praſlines, & le mettez à part; remettez les praſlines dans la baſſine où elles auront cuit ſur le feu, & les remuez toûjours avec l'eſpatule: lorſqu'elles jetterons leurs j mettés le ſucre qui a reſté dedans, &

le

les remuez pour les faire couvrir de ſucre, & lors qu'elles jettent leurs jus mettez-les en bas, & remuez-les juſqu'à ce qu'elles ſoient froides : remettez les encore une fois ou deux ſur le feu pour les faire rougir, remuez toûjours, & les oſtez lorſqu'elles commencent à jetter leurs eaux : Vous les pouvez ambrer & muſquer.

Praſlines de Citron.

Prenez des zeſtes de citron & les faites cuire à l'eau & confire, comme il eſt dit dans le Traitté des zeſtes de citrons & d'oranges. Lorſque le ſucre eſt cuit à perle mettez les zeſtes dedans & les oſtez du feu remuez les bien afin qu'ils ſe couvrent de ſucre, tirez-les ſur de la paille comme des oranges.

Praſlines de violette.

Faites cuire demie livre de ſucre à la plume, oſtez-le du feu, mettez dedans environ trois onces de feüilles de violette mondé, & une livre de praſline remués le tout enſemble avec l'eſpatule, & les tirez ſur de la paille.

De roze, & geneſts.

Prenés des feüilles de rozes & les coupés bien menuës, & faites les praſlines comme celle de violette.

Conſerves.

CHAPITRE VII.

Conſerve de fleurs d'Oranges.

MOndés la feuille de fleurs d'orange de ſon bouton, coupés-la par petit morceaux, faites cuire du ſucre à la plume, oſtez-le du feu, mettez vôtre fleur d'orange dedans, remués-la avec une cueillere ou eſpatule, & la dreſſés ſur du papier lorſqu'elle commence à froidir.

De fleur d'Orange liquide.

Mondés la fleur d'orange de ſon bouton, & la faites boüillir un boüillon dans de l'eau, tirés-la & la mettés dans de l'eau fraiſche, faites-la égouter & la pilez dans un mortier, faites cuire du ſucre à la plume, oſtez-le du feu, mettez voſtre fleur d'orange dedans & le meſlés enſemble, & la mettez dans un pot de fayance ou grais, & la laiſſez refroidir avant que de la couvrir: Il faut une livre de ſucre & demie livre de fleur d'orange.

Conſerve

Conserve d'eau de fleurs d'orange.

Faites cuire du sucre à la plume ostez-le de dessus le feu, mettez dedans un peu d'eau de fleur d'orange, & la dressez sur du papier.

De grains de grenade.

Mondez les grains de grenade bien rouge, faites une quaisse de papier de grandeur pour contenir le sucre que vous y voudrez mettre, mettez les grains de grenade dedans, faites cuire du sucre à la plume, & le versez dans la quaisse sur la grenade, lors qu'elle commence à froidir, coupez-la par bande avec un couteau.

De pistache.

Mondez les pistaches avec de l'eau chaude, & les mettez dans de l'eau froide, faites les égouter & les pilez dans un mortier, faites cuire du sucre à la plume, ostés le du feu, & mettez les pistaches dedans, & les meslez bien, & les dressez sur du papier.

Autre conserve de pistache.

Mondez des pistaches & les coupez par morceaux, faites cuire du sucre à la plume, & mettés des pistaches dedans & les dressez sur du papier.

De jus de Citron.

Faites cuire du ſucre à la plume, oſtez-le du feu, mettez du jus de citron dedans, & le dreſſez ſur du papier.

Rapure de Citron.

Rapez un citron dans de l'eau, paſſez-la dans un linge, faites ſecher la rapure, faites cuire du ſucre à la plume, mettez la rapure dedans & la dreſſez ſur du papier.

Conſerve de Roſe.

Prenez des roſes de Provins en poudre, & les délayez avec un peu de jus de citron, faites cuire du ſucre à la plume, oſtez-le du feu, & mettez les roſes dedans, & les dreſſez ſur du papier.

Conſerve de Violette.

Mondez les feüilles de violette de leurs boutons, pilez-les dans un mortier, & les paſſez dans un linge pour en tirer le jus, faites cuire du ſucre à la plume, oſtez-le de deſſus le feu, & mettez voſtre jus de violette dedans, le remuez & le dreſſez ſur du papier.

Conſerve de Violette marbrée.

Faites la de meſme façon que l'autre & apres avoir mis le jus de violette, mettez-y un peu de jus

de

de citron, & elle ſe fera de pluſieurs couleurs.

Conſerve marbrée.

Prenez des abricots ſecs, des ceriſes ſeches, de l'écorce de citron confite bien verte, coupez-les par petits morceaux, faites cuire du ſucre à la plume, & les mettez dedans & la dreſſés. Vous pouvés en faire auſſi de toutes ſortes de fruicts & de fleurs de diverſes couleurs.

De Ceriſes.

Prenés des ceriſes bien mures, oſtés les noyaux & la queuë, faites-les un peu boüillir avec de l'eau, égoutés-les bien, coupés-les par morceaux, faites cuire le ſucre à la plume, oſtés-le de deſſus le feu & mettés vos ceriſes dedans & les dreſſés.

Prenés des ceriſes un peu vertes & en tirés le jus, & les faites comme les precedentes.

Groſeilles rouges & framboiſes ſe font comme les ceriſes.

Caramelle.

Faites cuire du ſucre à brûlé, oſtés-le du feu, mettés un peu d'ambre dedans, frottés une pierre de marbre ou aſſiette d'huile d'amandes douces, jettés voſtre caramelle

caramelle dessus par petits, morceaux comme de la conserve, & la tirés avec la cueillere.

Sucre tors.

Faites cuire du Sucre à bruslé ostés-le du feu, & le jettez sur une pierre de marbre que vous aurez froté d'huile d'amande douce, frotez aussi vos mains & le maniez bien, ayez des crochets, de fer pour le tirer & le filer, & le dressez comme le massepain tourtillé.

Peneides.

Elles se font de mesme le sucre tors.

Tranches de jambon.

Faites cuire du sucre à plume, mélez-le dans trois vaisseaux; dans l'un mettez du jus de citron, dans l'autre des roses de Provins, & l'autre de la cochenille en poudre, ou du jus de grenade ou d'espine vinette en poudre, faites un lict de la blanche sur du papier, deux lict de rouge, continuez jusqu'à ce que le sucre soit de l'époisseur d'un jambon, coupez-le par tranches en forme de tranche de jambon.

La maniere de blanchir les fruits & les fleurs.

CHAPITRE VIII.

Blanchir le fenoüil, ceriſes, groſeilles, &c.

PRenez des bouquets de fenoüil lors qu'ils ſont défleuris ou ſec mettez des blancs d'œufs dans un plat avec un peu d'eau de fleur d'orange, trempez les bouquets dedans, puis les ſucrés de ſucre en poudre juſqu'à ce qu'ils ſoient tous blancs, faites-les ſecher devant le feu, ou au Soleil.

Fenoüil au ſec.

Prenez des jettons ou branches de fenouïl vert bien tendre, faites les bouïllir à grande eau, eſtant cuites mettez-les dans de l'eau fraiſche, égoutez-les bien, faites cuire du ſucre à perle, mettez vôtre fenouïl dedans, & le faites bouïllir à grand feu juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la plume, oſtez-le du feu, & tirez le fenoüil ſur de la paille.

Rozes au ſec.

Prenez des boutons de rozes, oſtez le vert, laiſſez la queuë, faites-les boüillir deux ou trois boüillons, mettez les dans de l'eau fraiſche, confiſez, & les tirés de meſme le fenoüil.

CHAPITRE IX.

Oranges & Citrons.

LEvez la peau des oranges le plus delicatement que vous pourrez, mettez la pelure dans de l'eau fraiſche & les oranges dans d'autre eau, faites boüillir de l'eau, fendez les oranges par le bout, & les mettez cuire, faites-les boüillir demie heure, & les tirez & mettez dans l'eau fraiſche, vuidez le jus, les zeſtes & les grains de dedans avec une petite cueillere d'acier, faites cuire du ſucre à perle, égoutez les oranges, faites les boüillir à grand feu juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la plume, oſtez les de deſſus le feu, les laiſſez un peu repoſer, tirez les oranges ſur de la paille, & les laiſſez ſecher avant que de les lever: Pour un quarteron d'oranges il faut environ

environ ſix livres de ſucre.

Oranges par anneaux.

Pelez les oranges comme les entieres, & les coupez par roüelles de l'épaiſſeur d'un demy doigt, mettez-les dans de l'eau fraiſche, faites boüillir de l'eau, égoutez-les, vuide-le dedans des anneaux, faites les cuire à l'eau, eſtans cuites tirez-les & les mettez dans l'eau fraiſche, & les confiſez comme les oranges entieres, & les ſeparez en les tirant ſur la paille.

Oranges en Tailladins.

Pelez les oranges de meſme les autres, mettez-les à meſure dans de l'eau fraiſche, coupez-les en quatre, vuidez bien le dedans, & les nettoyez avec un couteau, coupez les par bandes comme des lardons, mettez les à meſure dedans l'eau fraiſche, faites boüillir de l'eau & les égoutez, & les mettez dedans, faites-les cuire, & les remettez dans l'eau fraiſche, confiſez-les comme les autres, & les tirez ſur la paille avec des fourchetes en forme de petits rochers.

Zeſtes d'orange.

Prenez les zeſtes ou pelures que vous avez levez, faites-les boüillir à grande

eau

eau environ demy quart d'heure, tirez-les, & les mettez dans l'eau fraiſche, faites les boüillir dans quatre eaux differentes, & les mettez toûjours dans de l'eau fraiſche, faites les égouter, & les confiſez comme les oranges, & les mettez ſur la paille en forme de petits rochers.

Citron par quartiers.

Pelez les citrons comme les oranges, fendez-les en quatre, & nettoyez bien le dedans, mettez-les à meſure dans l'eau fraiſche, faites boüillir de l'eau & les mettez dedans, tirez-les lorſqu'ils commenceront à amollir, & les mettez dans l'eau fraiſche, confiſez-les comme les oranges, & les tirez ſur la paille, ſeparez-les les uns des autres.

Tailladins de citrons ce font de meſme ceux d'oranges.

Chair de Citron.

Prenez des gros citrons ou limons, & les pelez comme les oranges, levez la chair avec un coûteau le plus long & le plus large que vous pourrez, de l'épaiſſeur d'un eſcu blanc, mettez-les meſure dans l'eau fraiſche, faites les cuire à l'eau, & les confiſez comme les

quartiers

quartiers de citron, & les mettez ſur la paille ſans qu'ils ſe touchent l'un & l'autre.

Chair de ponſiere & de ballotin, ſe confiſent de meſme celle de citron.

Confitures qui ne ſe font point ſur les Confiture de boutique.

CHAPITRE X.

Compote de pomme.

PRenez des pommes de reinette, les pelez, & les coupez par quartiers, oſtez les cœurs, & les mettez à meſure dans l'eau fraiſche, faites-les cuire avec de l'eau & du ſucre à grand feu, eſtant cuites tirez-les & les mettez égouter ſur une aſſiette ou ſur le bord d'un plat & les dreſſez ſur une aſſiette, & achevez de faire cuire voſtre ſyrop, faites-les boüillir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit en gelée, & lors qu'il commence à froidir mettez-le ſur les pommes avec une cueillere : Il faut pour ſix pommes trois

chopines

chopines d'eau, & trois quarterons de ſucre.

Prenez de pommes de calvi bien rouges coupez-les par quartiers, fendez la peau par taillades, oſtez le cœur, & la faites cuire comme la compôte de reinette, n'y mettez pas tant d'eau, & y mettez demy ſeptier de vin.

Autres pommes.

Coupez des pommes de reinette par quartiers, oſtez les cœurs & les faites cuire avec chopine d'eau & demie livre de ſucre, lors qu'il n'y aura plus de ſyrop, & qu'ils commenceront à rôtir par deſſous mettez une aſſiette deſſus, & les renverſez comme un fromage que l'on retourne, faites que la peau ſoit deſſus.

Pommes entieres.

Prenez des pommes de reinette, taillades la peau, & les faites cuire comme les pommes par qnartiers, laiſſez y un peu de ſyrop & les ſervez entieres.

Gelée de pomme de reinettes.

Pelez des pomme de reinette, coupez-les par morceaux, oſtez les pepins, faites les cuire avec de l'eau, paſſez-les dans une ſerviette & les preſſez bien, prenez la decoction des pommes & la faites

faites boüillir avec du ſucre à grand feu juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit : Il faut pour une pinte de decoction une livre de ſucre.

Gelée de Grenade.

Faites la gelée de pommes de reinette, & lors qu'elle ſera preſque cuite, mettez des grains de grenade bien rouges que vous aurez mondez, & les faites un peu boüillir, & les paſſez dans un linge.

Compote de marons.

Faites rôtir des marons à braiſe, pelez-les & les applatiſſez, & puis les mettez dans un plat d'argent avec du ſyrop d'abricots ou autre, un peu de vin d'eſpagne, faites les boüillir lorſque vous les voudrez ſervir, mettez une aſſiette deſſus, & les renverſez comme un fromage.

Compote de Citron.

Oſtez la peau des citrons, & les coupez par roüelles, oſtez les pepins faites-les boüillir un boüillon dans de l'eau, tirez les & les mettez dans l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre à perle groſſe, égoutez-les & les mettez dedans boüillir juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit en gelée, & les dreſſez ſur une aſſiette.

Compote d'orange.

Faites-la comme celle de citron, mais ne la faites point cuire à l'eau.

Compote de chair de citron.

Pelez les citrons, levez la chair par tranches, mettez-la à mesure dans l'eau fraische, faites boüillir de l'eau, & faites boüillir vostre chair de citron dedans, remettez la dans l'eau fraische, faites cuire du sucre à perle, mettez la chair de citron dedans jusqu'à ce que le syrop soit cuit à perle grosse, dressez-la sur une assiette, mettez du jus de citron en servant.

La compote de chair d'orange se fait de mesme.

Compote de poires.

Pelez des poires, faites-les cuire à grand feu & grand eau, estant cuites mettez-les dans de l'eau fraische, faites-les égouter & les confisez avec l'eau, & les sucrez, mettez du jus de citron en servant.

Pelez des poires de cuisse-madame, ou d'autres poires & les mettez dans un pot de terre avec de l'eau, du sucre, & un peu de vin & de canelle, laissez-les boüillir jusqu'à ce qu'il n'y aye plus guere de syrop.

Compote de poires au jus d'orange.

Faites cuire de groſſes poires à la braiſe ou à la cloche, pelez les ou les fendez par quartiers, oſtez le cœur & les faites boüillir avec du ſucre & un peu d'eau, lors que le ſyrop ſera tout conſommé, mettez-y du jus d'oranges & les tirez.

Compote d'eſpine vinette.

Oſtez les queuës & les pepins de l'épine-vinette, faites la boüillir avec de l'eau & du ſucre, faites cuire le ſyrop à perle, & la tirez.

Marons au ſec.

Faites cuire des marons à la braiſe & les pelez, faites cuire du ſucre à la plume & l'oſtez du feu, mettez les marons dedans & les remuez, tirez les lorſque le ſucre commencera à froidir, mettez les ſur la paille.

Faites une glace avec de l'eau de fleur d'orange & du ſucre, comme il eſt dit au glacé de macepain, faites cuire des marons à la braiſe & les pelez, & les applatiſſez, glacez-les d'un coſté & les faites cuire avec le deſſus du four, puis les retournez de l'autre coſté & les glacez, & faites cuire de meſme.

Brugnolles glacées, ceriſes & pêches, ſe

ſe font de meſme les marons.

Abricots glaſſez.

Prenez des abricots confits ſecs, & les glacez de meſme les marons.

Piſtaches au ſec.

Mondez les piſtaches dans l'eau chaude, puis les mettez dans l'eau fraiſche, faites les égouter & ſecher, & les tirez au ſec comme les marons.

Gelée de Coings.

Coupez les coings par morceaux, & les faites bien boüillir dans de l'eau paſſez les dans un linge & les preſſez bien, prenez la decoction qui en ſort, & mettez à une pinte une livre de ſucre, faites-la cuire à petit feu & la tenez couverte, lors qu'elle ſera cuite tirez-la & la dreſſez.

Cotignac clair.

Faites la de meſme celle de coings, & là mettez dans des boëtes de ſapin: vous pouvez y mettre un peu de cochenille pour la rendre plus rouge.

Cotignac eſpais

Pelez des coings bien meurs, coupez-les par morceaux, faites les bien cuire dans de l'eau, & puis apres les paſſez dans une paſſoire bien deliée, prenez ce

qui ſera paſſé faites cuire du ſucre à perle avec de l'eau, dans laquelle auront cuit les coings, faites les boüillir à petit feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits en gelée, & les ſerrez dans des boëtes de ſapin : Il faut à une livre de marmelade, une livre de ſucre.

Marmelade de Coings.

Faites-le de meſme le cotignac eſpais mais ne le faites pas tant cuire, & la mettez dans des pots de fayance ou de terre & la couvrez de papier lors qu'elle ſera froide.

Marmelade de pommes.

Elle ſe fait de meſme celle des coings.

Faites-le comme celuy de coings, faites-le cuire à grand feu, & ne les couvrez point.

Confitures liquides.

CHAPITRE XI.

Abricots verts.

PElez les abricots & les mettez à meſure dans de l'eau fraiſche, faites tie-

dit de l'eau & les mettez dedans, mettez y un peu de vinaigre & les tenez couverts, faites-les boüillir juſqu'à ce qu'ils ſoient verts, oſtez-les du feu & les laiſſez refroidir dans l'eau, tirez-les & les mettez dans l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre à perle, égoutez les abricots & les mettez dedans, faites-les cuire à grand feu juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle groſſe, tirez-les, ſi c'eſt pour garder ne faites pas tant cuire le ſucre avant que de les y mettre.

Amandes.

Faites cuire de la cendre ou de la gravelée avec de l'eau, mettez les amandes dedans, & les y laiſſez juſqu'à ce qu'elles ſe pelent ſous le poulce, oſtés-les de l'eau pelez-les avec les doigts, & les mettez dans de l'eau fraiſche, & les confiſez comme les abricots.

Groſeilles.

Oſtez la fleur, la queuë & les grains de dedans, & les faites cuire & confire comme les abricots.

Ceriſes à noyaux.

Prenez des ceriſes bien meures, & oſtez la queuë, faites cuire du ſucre à la plume, mettez les ceriſes dedans & les fai-

les boüillir à grand feu un quart d'heure, oſtez les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir, remettez les ſur le feu, & les faites cuire juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle groſſe, & les tirez.

Framboiſe.

Prenez des framboiſes, qu'elles ne ſoient pas trop mûres, oſtez-la queuë & les mettez dans une terrine, faites cuire du ſucre à la plume, & les mettez ſur les framboiſes, mettez-les dans une étuve ou lieu ſec un demy jour, faites-les boüillir à feu mediocre, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle.

Groſeilles rouges.

Oſtez les queuës des groſeilles, faites cuire du ſucre à la plume, & mettez les groſeilles dedans apres les avoir écumées laiſſez-les refroidir & les achevez de cuire, faites que le ſyrop ſoit cuit à perle.

Abricots avec le noyau & la peau.

Prenez les abricots lors qu'ils commencent à meurir, oſtez la queuë & les percez par endroits avec un coûteau, faites tiédir de l'eau, mettez les abricots dedans, ne les faites pas boüillir, tirez-les à meſure qu'ils mouſſeront ſur l'eau,

& les mettez dans l'eau fraiſche & les égoutez, & faites cuire du ſucre à perle, mettez les abricots dedans laiſſez-les boüillir demy quart-d'heure, oſtez les du feu les laiſſez refroidir, & les achevez à grand feu, faites cuire le ſyrop à perle groſſe.

Mures.

Prenez de mures un peu rouges, oſtés la queuë, faites cuire du ſucre à la plume, mettez les mures dedans apres les avoir eſcumées, laiſſez-les refroidir & les faites boüillir juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle.

Abricots ſans noyeau.

Oſtez les noyaux des abricots & les piquez, puis les confiſez comme les autres.

Abricots ſans peau.

Pelez les abricots le plus delicatement que vous pourrez, & les mettez à meſure dans l'eau fraiſche, faites-les blanchir à l'eau, & les confiſez comme les autres.

Prunes Imperiales.

Prenez les prunes lors qu'elles commencent à meurir, faites chauffer de l'eau, mettez les prunes dedans apres

les avoir piquées avec la pointe d'un couteau, mettez y un peu de vinaigre & les tenez couvertes, faites bien chauffer l'eau, mais ne la faites pas boüillir, lors qu'elles commenceront à verdir oſtez les du feu, & les laiſſez refroidir dans leur eau, tenez-les couverts eſtant froides, tirez-les & les mettez dans de l'eau froide, faites cuire du ſucre à la plume, égoutez les prunes & les mettez dedans, faites les cuire à grand feu, & apres les avoir eſcumées oſtez-les du feu, & les laiſſez froidir, achevez de les faire boüillir à grand feu juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle groſſe, tirez-les & les ſerrez.

Imperiales ſans peau.

Pelez les Imperiales le plus delicatement que vous pourrez, mettez les à meſure dans l'eau fraiſche, & les faites cuire & confire de meſme les autres.

De perdrigon blanc.

Prenez le perdrigon blanc un peu verte, & les faites verdir & confire de meſme les imperiales.

Perdrigon ſans peau.

Pelez les prunes, & les mettez à meſure dans l'eau fraiſche, faites les verdir

dir & confire de meſme les autres.

Perdrigon rouge.

Faites les cuire à l'eau boüillante, & les tirez à meſure qu'elle cuiront, & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre à la plume, & mettez les prunes dedans apres les avoir eſgourées, faites-les cuire à feu mediocre, laiſſez les refroidir apres les avoir eſcumées, achevez les au meſme feu, & faites cuire le ſyrop à perle & les tirez.

Prunes de damas rouge.

Elles ſe confiſent de meſme le perdrigon. Toutes ſortes de prunes ſe peuvent confire en l'une de ces deux ſortes. Celles qui ſe doivent verdir de meſme les imperiales : & celles qui ſe doivent rougir de meſme les perdrigon rouge. Les blanches ſe peuvent faire auſſi de meſme le perdrigon rouge, mais faites-les cuire dans le ſucre à grand feu.

Poires de rouſſelet.

Prenez des poires de rouſſelet bien meures faites les cuire à grande eau, eſtant cuites mettéz-les dans de l'eau fraiſche, pelez-les bien delicatement, & les remettez dans de l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre à liſſe, & mettez

les poires dedans, faites les cuire à feu mediocre : Vous y pouvez mettre du clou de girofle & de l'écorce d'orange seiche, laissez les refroidir & les achevez de mesme, faites cuire le syrop à perle, & les tirez.

Poires muscadelles.

Faites-les cuire de mesme le rousselet, mais faites les cuire à grand feu, & n'y mettez point de cloux n'y d'orange. Toutes sortes de poires se peuvent confire de la mesme façon : Les blanches faites-les cuire à grand feu.

Noix blanches.

Prenez des noix verte bien tendre, & les pelez jusqu'au blanc & qu'il n'y demeure point de vert, mettez-les à mesure dans l'eau fraische, faites-les cuire à grand feu & grande eau apres les avoir percées de travers avec une lardoire, laissez les boüillir jusqu'à ce qu'en les picquant avec une épingle elles n'y tiennent point, tirez-les & les mettez dans l'eau fraische & les picquez de caneles, de cloux de girofle ou d'escorce de citron confite, faites cuire du sucre à lisse & les mettez dedans, faites les cuire à grand feu, laissez-les refroidir & les achevez

de

de cuire, faites le syrop à perle, & les tirez.

Noix vertes.

Prenez des noix vertes bien tendres, pelez les & les percez, faites-les cuire & confire comme les autres.

Avant péches.

Faites les boüillir dans de l'eau jusqu'à ce que la peau commence à se lever, tirez-les alors & les mettez dans de l'eau fraische, puis levez la peau & les mettés égouter, faite cuire aussi du sucre à perle, & mettés le fruict dedans, faite les cuire à grand feu, puis les laissés refroidir, & les achevés de faire cuire jusqu'à ce que le syrot soit cuit à perle grosse, puis vous les tirez.

Alberges.

Prenez les alberges & les mettés dans l'eau fraische, faites cuire du sucre à perle, faites les égouter & les mettez dedans lorsque le syrop sera presque cuit à perle ostés les du feu, mettés-les dans une terrine & les laissez reposer vingt quatre heures, remettés-les sur le feu, & faites cuire le syrop à perle grosse & les tirez.

On peut confire de la mesme façon les

les mirlicotons, les mirabolans, & toutes les pavies ou péches dont le noyau tient à la chair. Si vous en confisez il les faut recuire de deux mois en deux mois, ou lorsque le syrop commence à se décuire.

Péches de Corbeil.

Prenez des péches un peu vertes & les pelez, & ostez les noyaux, mettez le fruict dans de l'eau fraische, faites-les verdir à l'eau comme les prunes imperiales, & les confisez de la mesme façon.

Muscat.

Prenez le muscat lorsqu'il commence à meurir, ostez les pepins, faites cuire du sucre à la plume & y mettez le muscat, couvrez-le & le laissez reposer, estant froid remettez-le sur le feu mediocre, faites cuire le sucre à perle, puis tirez les confitures.

Le muscat sans peau se fait de mesme l'autre.

Verjus.

Prenez le verjus lorsqu'il commence à meurir, ostez les pepins, mettez-le à mesure dans l'eau fraische, faites chauffer de l'eau & mettez le verjus dedans, tenez

le

le couvert & le laiſſez cuire à petit feu juſqu'à ce que le verjus ait repris ſa verdeur, oſtez le du feu & le laiſſez refroidir, & le tirez, & le mettez dans l'eau fraiſche, faites cuire le ſucre à la plume, égoûtez-le verjus & le mettez dedans, faites-le cuire à grand feu, & que le ſyrop ſoit cuit à perle & le tirez.

Coins.

Prenez des coins bien meurs & les pelez, fendez-les par quartiers, & ayant oſté le cœur, mettez le fruict dans de l'eau fraiſche, faites boüillir de l'eau & y mettez les coins; tirez-les lors qu'il ſeront un peu molets, & les remettez dans l'eau fraiſche, faites cuire du ſucre à liſſe, & ayant fait égouter les coins, mettez-les dedans le ſucre, tenez les couverts & les faites cuire à petit feu, vous pouvés y mettre un peu de canelle, faites cuire le ſyrop en gelée, puis il faudra tirer la confiture.

Confitures seiches.

Gorge d'Ange.

PRenez des laituës romaines montées, ostez la feüille & la peau bien delicatement, & les mettez à mesure dans de l'eau fraiche, faites boüillir de l'eau & les mettez dedans, faites-les jusqu'à ce qu'en les picquants avec une épingle elle ne les puisse enlever, tirez-les & les mettés dans l'eau fraische, puis les tirés & les égoutez, & les mettez dans une terrine de leur longueur, faites cuire du sucre à perle & le versez par dessus, mettez les deux jours à l'étuve, apres versez le syrop doucement dans une bassine & les faites recuire à perle & le renversez sur les letuës, & les remettez deux jours à l'étuve, mettez les dans la bassine avec le syrop, faites-les boüillir jusqu'à ce que le syrop soit cuit à perle, mettez-les dans des pots de grais & les serrés, & lors que vous en aurez affaire tirez-les & les faites secher à l'étuve. On confit de la mesme façon les brocolis de choux, & les branches de sureau.

Abricots vers au ſec.

Faites les de meſme les liquides, & apres avoir demeuré huit jours dans le ſyrop, tirez-les & les égoutez, & les dreſſez ſur des feüilles de fer blanc ou des ardoiſes, ayez ſoin de les retourner, & les faites ſeicher à l'étuve. On confit de la meſme façon les amandes vertes.

Groſeilles vertes.

Oſtez les grains de dedans, & les faites de meſme les abricots vers.

Noix blanches.

Faites-les de meſme les liquides, & lors que vous en aurez affaire, faites les eſgouter & ſeicher, & les tirez ſur des feüilles de fer blanc ou ardoiſes.

Ceriſes à noyaux.

Prenez des ceriſes bien meures, laiſſez les queuës, faites-les boüillir vingt boüillons avec un peu d'eau, égoutez-les & faites cuire du ſucre à la plume, & mettez les ceriſes dedans, faites-les boüillir demy quart d'heure, mettez-les dedans une terrine & les y laiſſez huict jours, apres remettez-les dans la baſſine, & faite cuire le ſyrop à perle menu remettez-les dans la terrine, & eſtans froides, faites les égouter & les dreſſez

dreſſés ſur des ardoiſes, & les faites ſecher à l'étuvé, & ayez ſoin de les retourner.

Ceriſes à oreilles.

Oſtez la queuë & les noyaux, de ceriſes, & les confiſez de meſme celles à noyaux, & les faites ſeicher à l'étuve.

Abricots à oreilles.

Prenez des abricots lors qu'il commencent à meurir, oſtez les noyaux, & ayant pelé les abricots bien delicatement, mettés les à meſure dans l'eau fraiſche, puis faites tiedir de l'eau & les mettez dedans, tirez les à meſure qu'ils monteront ſur l'eau, & les remettés dans l'eau fraiſche, égoutez-les, puis le mettez dans une terrine, & ayant fait cuire du ſucre à perle menu, verſez-le ſur les abricots, & les laiſſez repoſer un jour, puis verſez le ſyrop bien doucement dans une baſſine, & le faites recuire à perle, & le renverſez enſuite ſur les abricots; continuez à faire recuire le ſyrop cinq ou ſix fois, & lors que les abricots auront aſſez pris de ſucre laiſſez les repoſer huit jours, & les faites égouter & ſecher à l'eſtuve, ayez ſoin de les retourner ſouvent, & les changer de feüilles, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches.

Abricots

Abricots à noyaux.

Oſtez les noyaux des abricots & les confiſez comme les autres.

Péches de Corbeil.

Prenez les péches un peu vertes, pelez-les & oſtez les noyaux & les confiſez, & tirez-les comme les prunes imperiales.

Prunes Imperiales.

Prenez les prunes un peu vertes, lors qu'elles commencent à meurir, percez-les en trois ou quatre endroits avec un couteau, faites chauffer de l'eau & les mettez dedans, faites les cuire ſans les faire boüillir, mettez un peu de vinaigre dedans & les couvrez, laiſſez-les juſqu'à ce qu'elles commencent à verdir, oſtez les du feu & les laiſſez refroidir dans leur eau, & les tirez & les mettez dans l'eau fraiſche, égoutez-les & les mettez dans une terrine, & les achevez comme les abricots.

Imperiales ſans peaux.

Pelez les prunes & les mettez à meſure dans de l'eau fraiſche, & les achevez de meſme les autres.

Prunes de Lilevert & de Perdrigon.

Elles ſe font de meſme les Imperiales

Poires

Poires de Blanquette.

Prenez des poires de blanquette bien meures, faites-les cuire à grand eau & grand feu, tirez-les lors qu'elles commenceront à mollir, & les mettez dans de l'eau fraiſche, pelez-les & les mettez à meſure dans d'autre eau fraiſche, egoutez-les, & les mettez dans une terrine, faites cuire du ſucre à liſſe & le verſez ſur les poires, laiſſez les repoſer un jour & verſez le ſyrop dans une baſſine & le faites cuire à perle, continuez à recuire le ſyrop huit jours la derniere fois: mettez les poires avec le ſyrop, & faites cuire le ſyrop à perle, remettez-les dans la terrine & les y laiſſez huit jours, faites-les égouter de leur ſyrop & les dreſſez, & les faites ſecher à l'eſtuve.

On confit de la meſme façon les poires de Muſcat de Rouſſelet.

Poires par quartiers.

Faites-les cuire à l'eau & les mettez dans l'eau fraiſche, pelez-les & les fendez par quartiers, oſtez les cœurs & les confiſez de meſme la blanquette.

Muſcat.

Prenez le muſcat lors qu'il commence à meurir, oſtez les pepins & mettez le fruict

fruict dans une terrine, faites cuire du sucre à perle & le versez sur les muscats, & les achevez comme les abricots.

Muscat sans peaux.

Ostés les peaux & les pepins, & les confisez comme les precedents.

Verjus.

Faites verdir le verjus à l'eau comme les liquides, & les confisez comme le muscat sec.

Coings.

Prenés des coings bien meurs, fendés-les par quartiers, pelés-les & ostés les cœurs, faites-les cuire à grand eau & les tirés à mesure, qu'ils seront cuits, & les mettés dans de l'eau fraische, faites-les égouter & les mettés dans une terrine, & les achevés comme les poires de blanquetes.

Pommes par quartier.

Prenés des pommes de reinette & les coupés par quartiers, pelés les & ostés les cœurs, faites-les cuire à l'eau, mettés les dans de l'eau fraische, les égourés & les mettés dans une terrine, & les confisez comme les poires blanquettes.

Les

Les paſtes de fruits de fleurs.

CHAPITRE XIII.

Paſte de pommes.

PRenez des pommes de reinette, les pelés & oſtés les cœurs & les faites cuire à l'eau, faites les égouter, paſſés-les dans une paſſoire ou tamis, prenés la marmelade qui en ſort, faites la ſeicher dans un poëſlon ſur le feu, remués-la toûjours crainte qu'elle ne brûle, lors qu'elle eſt bien ſeiche & ne tient plus au poëſlon, mettés du ſucre en poudre & & la remués encore un peu, & la tirés & la dreſſées ſur des feüilles de fer blanc ou ardoiſes, & faites ſecher à l'eſtuve, & lors qu'elle ſera ſeiche d'un coſté retournés-la de l'autre en la lavant avec un couteau, & la remettés ſur d'autres feüilles, & la faites ſeicher, eſtant ſeiche, tirés-là & la mettés dans des boüetes de ſapin avec du papier.

Paſte d'Abricots.

Prenés les abricots oſtés les noyaux, faites

faites-les cuire à l'eau & les passés à la passoire ou tamis de crain, prenés la marmelade & la faites de mesme celle de pommes.

De Cerises.

Prenés des cerises bien meures, ostés les queuës & les noyaux, faites les boüillir vingt boüillon, tirez-les & les égoutés, passez-les comme les pommes.

De Framboise & de Grosseille rouge.

Elle se fait comme celles de pommes.

Paste de Péche.

Prenez des péches un peu vertes, ostez la peau & les noyaux, faites-les cuire à l'eau, & les passez & les faites comme celles de pommes.

Paste de Muscat.

Prenez le muscat un peu vert, ostez les pepins & les passez à la passoire, prenez la marmelade, & faites la paste de mesme celles de pommes.

Paste de Verjus.

Ostez les pepins du verjus & les faites verdir à l'eau comme pour les confire liquide, faites-les égouter & les passez, & les faites comme celles de pommes.

Paste de Coings.

Prenez des coings bien meurs, pelez

le

les & les fendez par quartiers, oſtez les cœurs & les faites cuire dans de l'eau, les égoutez & paſſés, & les achevés comme celles de pommes.

Paſte contrefaite.

Paſte de Ceriſes, Framboiſes, Groſeilles.

Prenés de la marmelade de pommes, & luy donnez la couleur rouge avec la cochenille preparée ou le ſinabre, & faites la paſte comme celles de pommes.

Paſte d'Abricots contrefaits.

Prenés de la marmelade de pommes & luy donnez la couleur jaune avec les fleur de lys preparées.

Paſte de Prunes.

Prenez de la marmelade de pommes, & luy donnez la couleur verte avec des feüilles de poires preparées, faites la paſte de meſme celles des pommes

Paſte de Violette.

Mondez des feüilles de violettes de leurs boutons, pilez les dans un mortier, prenez de la marmelade de pomme, & meſlez les violettes parmy, faites la paſte de meſme celles de pommes.

Vous pouvez faire des paſtes de toutes

tes ſortes de fleurs de la meſme façon.

Paſte de Gennes.

Prenez des coins bien murs, faites-les boüillir entiers, eſtans cuits tirez-les & les mettez dans de l'eau fraiſche, pelez-les, prenez la chair de coins & la paſſez dans une paſſoire, prenez la marmelade, faites cuire de ſucre à ſouflé, & l'ayant oſté du feu mettez la marmelade dedans & la remuez bien avec l'eſpatule du cueillere, mettez la dans une terrine & la laiſſez refroidir & la dreſſez, mettez le moule de fer blanc de la figure que vous voulez faire ſur une ardoiſe, mettez de la paſte dedans, & l'empliſſez bien, levez le moule, faites la paſte bien unie, cizelez la par deſſus ou y faites des ramages, faites-la ſeicher à l'eſtuve; eſtant ſeche d'un coſté retournez-la & la changez d'ardoiſe, & la ſechez de l'autre, & lors que vous voudrez vous en ſervir prenez de l'or en feüille & le coupez par morceaux, dorez voſtre paſte par endroits, moüillez un peu l'endroit que vous voudrés dorer & mettre l'or deſſus.

Maniere de candir les fruicts, & les fleurs.

CHAPITRE XIV.

Oranges Candies.

PRenez des oranges confites seches, faites cuire du sucre à perle & presque à la plume, & le mettez dans une terrine, attachez une épingle à chaque orange, attachez un bout de fil à l'épingle, & attachés le fil à des batons que vous mettrez au dedans de la terrine, mettés les oranges dedans, en sorte qu'elles trempent toutes & qu'elles ne touchent point au fond ny au bord, ny les une aux autres, mettés-les à l'estuvé, & les y laissés quatre ou cinq jours, puis les tirés.

Abricots candis.

Prenez des abricots, confits, secs & les attachés, & les faites candir de mesme les oranges.

Fenoüil Candis.

Prenez des bouquets de fenoüil secs, attachés

attachés-les par la queuë & les candiſſés de meſme les oranges. Vous pouvez candir toutes ſortes de fruicts de meſme.

Violette candie.

Mettez les violettes avec leurs queuës dans une tertine, faites cuire du ſucre à perle, & preſque à la plume, mettez-le ſur les violettes lors qu'il ſera froid, mettez-les en lieu ſec, les couvrez & les laiſſez huit jours, & les tirez & les mettez ſecher ſur de la paille, ne les mettez point à l'eſtuve.

Fleur d'Orange candie.

Prenez la fleur d'orange en bouton & la candiſſez de meſme la violette.

Fleur de Bouroche candie.

Faites la candir de meſme la violette. Vous pouvés candir toutes ſortes de fleurs de la meſme façon, excepté la Roze.

Boutons de Roſe candie.

Prenez des boutons de roze, faites-les boüillir une douzaine de boüillons dans de l'eau fraiſche, faites-les bien égouter, & les faites candir de meſme les oranges.

CHAPITRE XV.

Maniere de faire les Dragées.

IL faut remarquer que pour faire des dragées il y a deux cuiſſons de ſucre differentes ; l'une eſt nommée à perle, l'autre à liſſe, comme ils ſont expliqués dans les cuiſſons du ſucre au traité des Confitures ; c'eſt pourquoy on dit dragées perlées, & dragées liſſées.

Il faut pour toutes ſortes de dragées, avoir une grande baſſine de cuivre rouge avec deux ances & plate par le fond, ou d'argent, ſouſtenuë en l'air avec deux cordes à la hauteur de ceinture ou environ, ſous laquelle vous mettrés un rechaud en une terrine avec du feu mediocre pour faire les dragées perlées.

Il faut avoir un outil de cuivre rouge en façon d'entonnoir, & que le goulot ſoit de la groſſeur d'un ferret d'éguillette, lequel vous ſuſprendrés en l'air au deſſus du milieu de la baſſine, dans lequel vous mettrés le ſyrop lors que vous en aurés affaire.

Amandes

Amandes perlées.

Prenés des amandes douces bien entieres, & les netoyés bien de leur pouſſiere & ordure, mettez-les dans la baſſine, deſſechés-les un peu ſur le feu, mettez du ſyrop dans l'entonnoir avec ſoing de bien remuer la baſſine & faire tourner les dragées dedans, afin qu'elles prennent toutes du ſucre également, vous les pouvés auſſi quelquesfois remuer avec la main, & les ſeparer l'une de l'autre, s'il y en a qui ſe tiennent, arreſtés quelquefois le ſyrop, & les laiſſés un peu repoſer & ſecher; Vous les pouvés rendre ſi groſſes & ſi couvertes de ſucre que vous voudrez en continuant toûjours de meſme.

Amandes liſſées.

Mettés bien les amandes & les deſſechés à la baſſine, prenés du ſyrop cuit à liſſe avec une cueillere environ demy ſeptier à la fois & le verſés dans la baſſine, & les remuez ſouvent avec la main, laiſſez les repoſer quelquesfois; Vous pouvez les couvrir de ſucre tant que vous voudrez, en continuant toûjours de meſme.

Piſtache liſſée.

Prenez des piſtaches caſſées & bien épluchées, mettez les dans la baſſine, & y mettez du ſucre cuit à liſſe en meſme temps, & les faites comme les amandes liſſées. Vous pouvez en faire auſſi de perlées, en les faiſant de meſme les dragées perlées, mais il ne faut pas les deſſecher dans la baſſine, il faut laiſſer couler le ſucre en meſme temps.

Canelle de Milan.

Prenez de bonnes canelle nouvelle, & la coupez par petits morceaux comme des lardons, mettez-les dans la baſſine, & mettez du ſucre cuit à perle dans l'entonnoir, & le faites comme les amandes perlées.

Orange perlée.

Prenez des oranges bonnes à confire, oſtez l'écorce de deſſus bien mince, coupez l'orange en quatre, oſtez le dedans, coupez-la par petits morceaux comme des lardons, faites les cuire dans l'eau & les confiſez au ſec, tirez-les ſur de la paille, & que tous les morceaux ſoient ſeparez, & les mettez dans la baſſine, & les faites comme les amandes perlées.

Pois ſucrez ou Anis de Verdun.

Prenés de bon Anis bien doux, nettoyez-le bien & oſtés toutes les queuës, & lors qu'il ſera bien nettoyé mettez-le dans la baſſine le deſſechez un peu, & achevés l'anis de meſme les amandes liſſées. Et ſi en deſirés faire de plus gros il n'y a qu'à les groſſir.

Coriande perlées.

Prenez de la coriande nouvelle & l'épluchés & la nettoyés bien, & la mettés dans la baſſine, faites les de meſme les amandes perlées.

Fenoüil endragée.

Prenés de la graine de fenoüil verte bien douce, & les faites de meſme l'anis de Verdum.

Abricots en dragées liſſées.

Prenés des abricots confits ſecs, ou de de la paſte d'abricots, pilez-la dans un mortier avec un peu d'eau de fleur d'orange, faites-la par petites boules comme un poix, & l'aplatiſsés avec les doigts comme une nantille, laiſſez-la un peu ſecher, & en faites des dragées comme les amandes liſſées.

Dragée de chair de Citron.

Prenez de la chair de citron tirée au

ſec, & en faites des dragées de meſme celle d'abricots ; vous pouvez ambrer & muſquer les paſtes en les pilant au mortier.

Graine de Melon.

Lors que les melons ſont bas, il faut ſerrer la graine des meilleurs & les tenir en lieu ſec, & lors que vous voudrez faire des dragées, il la faut bien deſſecher dans la baſſine, & faire les dragées avec le ſyrop cuit à liſſe de meſme les amandes liſſées.

Graine de Concombre.

Dans la ſaiſon des Concombres il en faut ſerrer la graine & la tenir en lieu ſec, lors que vous voudrez faire les dragées, il faut oſter l'écorce de deſſus & prendre l'amande de dedans, & faire les dragées de meſme celle de Melon, mais il ne faut pas les faire deſſecher dans la baſſine.

Graine de Citroüille.

Les dragées de citroüille ſe font auſſi de meſme celle de concombres : On peut faire auſſi des dragées de toutes ſortes de fruicts ou paſte de fruicts de la meſme façon.

Vous pouvés ambrer & muſquer toutes

tes les dragées, en mettant le muſc & l'ambre preparé dans la baſſine à la derniere couche que vous leur donnerez avec le ſucre.

Maniere de faire toutes ſorte de Machepain.

CHAPITRE XVI.

Machepain commun.

LEs machepain & les biſcuits ſont décrits dans le paſtiſſier François. Mondez les amandes douces avec de l'eau chaude, & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites-les bien égouter, pilés-les dans un mortier avec un pilon de bois, ayés ſoing de les arrouſer bien ſouvent avec de l'eau commune ou de fleurs d'oranges ou autre, afin que la paſte ne ſente point d'huile, eſtant bien pilés en ſorte qu'il ne reſte rien de rude à la paſte, faites cuire du ſucre à la plume, & mettés vos amandes dedans, delayez-les bien & les faites ſecher ſur le feu mediocre, ayés ſoing de les bien remuer avec

l'épatule crainte qu'elles ne se brûlent au fond, & lors qu'il commenceront à secher, & ne plus tenir au poëllon, tirez-les : Vous les pouvez servir chaud, ou le dressez de telle façon que voudrez, il se peut servir aussi froid, si vostre paste est trop seche rebattez-la dans le mortier avec du blanc d'œuf, & la tendez si molle que vous voudrez : vostre machepain estant dressé faites les cuire dans le four avec feu mediocre dessus & dessous, cette paste vous peut servir à plusieurs sorte de machepains. Il faut à une livre d'amande trois quarterons de sucre.

Machepain Royal.

Prenez de cette paste de machepain & la dressez par anneaux, mettez des blancs d'œufs dans un plat & trempez vos anneaux dedans, puis les mettez dans du sucre en poudre & les poudrez bien, & les mettez sur du papier, faites-les cuire à grand feu dessus & mediocre dessous, ne les levez point de dessus le papier qu'ils ne soient froids.

Machepain Royal rond.

Il se fait comme le precedent, mais il faut mettre dans chaque anneaux gros comme une noisette de paste, & qu'elle soit

ſoit faites avec des blancs d'œufs & du ſucre en poudre, & la remués bien avec une cueilliere petit à petit juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu maniable, ayez ſoing de la bien remuer.

Machepain glacé.

Prenez de la paſte de machepin commun & la dreſſez par anneaux, ou de telle façon que voudrés, faites une glace avec de l'eau de fleurs d'orange & du ſucre en poudre, prenés de l'eau de fleurs d'oranges, mettés du ſucre dedans, delayez-le bien juſqu'à ce que la glace ſoit un peu eſpaiſſe, trempés vôtre machepain dedans d'un coſté, & le mettez ſur du papier, & le faites cuire avec le deſſus du four, & le feu mediocre eſtant cuit laiſſés-le refroidir & le trempés du coſté qu'il n'eſt pas glacé, & le faites cuire auparavant.

Tarte de Machepain.

Prenez de la paſte de machepain commun & la dreſſés en tarte de la grandeur que vous voudrez, faites-la ſecher dans le four, mettés dedans de la glace que vous aurés faites avec de l'eau de fleurs d'orange, & la faites cuire avec le deſſus du four & le feu mediocre.

Glace pour les Tartes de Machepain.

Prenés un blanc d'œuf, mettés du ſucre dedans en poudre & le delayez bien mettés-y un peu de jus de citron, & mettés du ſucre juſqu'à ce que la glace ſoit un peu épaiſſe. On ſe peut auſſi ſervir de la glace faite avec l'eau de fleurs d'orange & ſucre.

Tarte de Marmelade de fleurs d'orange.

Prenés de la paſte de machepain, dreſſés vos tartes de la grandeur que vous voudrés, faites-les cuire au four par deſſous & non pas deſſus, empliſſés-les de marmelade, de fleurs d'orange, & les glacés par deſſus, faites cuire la glace avec le deſſus du four.

Tarte de marmelade d'Abricots.

Elle ſe fait comme la precedente, ſinon qu'il y faut mettre de la marmelade d'Abricots : vous en pouvés faire de toutes ſortes de marmelades.

Machepain d'Abricots.

Prenés des abricots ſecs ſans noyaux & les pilés dans le mortier avec de l'eau de fleurs d'orange, mettés-y du ſucre en poudre juſqu'à ce que la paſte ſoit maniable, vous la pouvés dreſſer en telle façon que vous voudrez, & la faire cuire

au

au four avec du feu dessus & dessous, & pouvés aussi en faire des tartes & abesses.

Machepain de Cerises, de Pommes, Prunes & Pêches.

Tous les machepains se peuvent glacer & faire cuire la glace avec le dessus du four, vous les pouvez aussi musquer & ambrer.

Machepains d'Oranges & Citrons.

Prenés des oranges confites & les pilés bien dans un mortier, mettés-y deux fois autant de paste de machepain commun, pelés les bien ensemble, & les dressés comme vous voudrés, & le faites cuire au four, vous le pouvez glacer.

Machepain en forme de Biscuit.

Prenés de la mesme paste & l'estendés avec un rouleau, coupés-là de la forme d'un biscuit & la façonnés d'un costé avec un cousteau, & la faites cuire avec le dessus du four, estant froide glacés-la de l'autre costé, & faites cuire la glace avec le dessus du four.

Machepain liquide.

Pilés des amandes douces dans le mortier apres les avoir mondés, arrosés-les avec de l'eau de fleurs d'orange, estant

eſtant bien pilez mettez-y une fois autant de ſucre en poudre, & de l'écorſe de citron vert rapé, dreſſés-le en petit pain ou forme de biſcuit & le façonnés avec le couteau, & le faite cuire avec le deſſus du four à petit feu, eſtant froid glacés-le de l'autre coſté & la faites cuire de meſme.

Machepain frizé.

Pilés des amandes mondées eſtant bien pilées mettés-y une livre d'amandes, trois blancs d'œufs & les pilés bien, mettés-y du ſucre en poudre petit à petit juſqu'à ce que la paſte ſoit maniable, paſſés-la à la ſeringue & le dreſſés en anneaux ſur du papier, faites le cuire avec le deſſus du four à feu mediocre, eſtans froid retournez-le de l'autre coſté: Il le faut lever chaud de deſſus le papier.

Machepain ſouflé.

Pilez un quarteron d'amandes douces bien mondées, & l'arroſés d'eau de fleurs d'orange, eſtant bien pilés mettés-y ſix blancs d'œufs & les pilés derechef, mettés y du ſucre en poudre petit à petit juſqu'à ce que la paſte ſoit maniable, paſſez-la à la ſeringue & la dreſ-

ſés

sés en anneaux sur du papier, faites-le cuire au four : Il faut plus de feu dessus que dessous.

Paste de Iasmin.

Prenés des fleurs de Jasmin, par exemple une poignée, pilez-les au mortier avec un peu de gomme adragan, mettés y du sucre en poudre petit à petit jusqu'à ce que la paste soit maniable, il en faudra bien une livre, vous la pouvés seringuer ou filler, & la faire secher devant le feu ou à l'estuve.

Paste de fleurs d'orange.

Elle se fait de mesme.

Paste souflée.

Faites tremper de la gomme adragan avec de l'eau de fleurs d'orange, passés-la dans un linge & la broyés bien dans un mortier, mettés du sucre en poudre petit à petit jusqu'à ce que vous ayés fait une paste bien maniable, pilés-la bien, & l'estendés sur une table avec le rouleau de l'epaisseur d'un écu blanc, faites une glace avec de l'eau de fleur d'orange & du sucre en poudre & englacés vostre paste, coupés-la de telle façon que vous voudrés sur du papier, & la faites cuire au four à feu mediocre dessus & dessous.

Coquillage de ſucre.

De cette meſme paſte vous pouvés faire toutes ſortes de coquillage, & abeſſe de ſucre, ne les glacés point & les faites cuire devant le feu.

Pets de Putain.

Mettés des blancs d'œufs dans un mortier & un peu d'eau de fleur d'orange, broyés les bien & mettés du ſucre en poudre petit à petit, faites une paſte maniable & en faites des petites boules de la groſſeur d'une noix & les mettés ſur du papier, faites les cuire au four.

Pets de Putains glacez.

Faites des boules de la meſme paſte & les trempés dans des blancs d'œufs, puis les mettés dans du ſucre en poudre, tirés-les ſur du papier & les faites cuire au four.

Paſte de Citron.

Elle ſe fait de meſme paſte que la precedente, en mettant dedans de la rapure de citron.

Muſcadins.

Prenez de la paſte dont on fait les pets de putain, faites des boules comme des poix, mettés les ſur du papier, faites-les cuire au four à feu mediocre, & meſlés

meſlés du muſc dans voſtre paſte.

Muſcadins rouges.

Rougiſſés voſtre paſte avec de la cochenille ou de ſantel rouge en poudre.

Muſcadins verts.

Verdiſſez voſtre paſte avec du jus de poirée.

LA MANIERE DE PLIER toutes sortes de linge de Table, & en faire toutes sortes de figures.

POur bien plier le linge, il faut sçavoir le bien plisser & friser. Plissé & bastonné, c'est étendre une serviette bien blanche, bien unie, bien fermée sur une table bien nette, ou sur une carte bien unie & blanche qui ne serve qu'à cela ; apres avoir estendu la serviette dessus, il la faut prendre de travers le long de l'ourlet & le plisser le plus bas, & faire le plis plus petits que vous pourrez, pressés-les le plus fort que vous pourrés avec les doigts les uns contre les autres ; cette façon s'appelle plié en baston rompu, cette façon vous peut servir à mettre sur des couverts, ou à laver les mains.

Lors que les plis seront bien joints & pressés l'un contre l'autre, vous la pouvés plier en cœur en la pliant par le milieu

milieu, & joindre les deux bouts enſemble vers le milieu environ de quatre doigts de long, puis roulez la ſerviette vers la pointe qui fera le cœur : ou bien vous la pouvez plier en deux ou en trois, ou laiſſer tout de ſon long.

Pour friſer une ſerviette.

Lorſque vous aurez pliſſé la ſerviette bien unie & bien preſſée, il la faut friſer avec le bout des doigts le plus delié que l'ont peut, en commençant par le milieu ou par l'un des bouts juſqu'à la fin : il faut avoir ſoin de bien preſſer les plis les uns contre les autres, & les tenir bien unis. Cette façon vous peut ſervir à faire pluſieurs ſortes de couverts en la dreſſant ſur le pain en forme differente.

Pliez par bande.

Prenez une ſerviette de travers par l'ourlet & la pliez environ de la largeur d'un poulce, faites un autre plis qui deborde l'ourlet encore d'un poulce, faite encore un plis de l'autre coſté de la meſme largeur, & continuez tout le long de la ſerviette tenant les plis les plus unis que vous pourrez, en apres renverſez la ſerviette avec la main, & la pliez en trois en amenant les deux bouts

bouts vers le milieu, puis la plié par le milieu. Vous pouvés de cette façon faire plusieurs couverts differents.

Plié en Melon.

Prenés une serviette, & estant pliée par bandes, mais laissez aux deux bouts prés de demy pied sans plier, puis reprenés la serviette de travers & la plissés bien menu, & en le mettant sur le pain, pliés les deux bouts qui n'auront point esté pliés par dessus le pain.

Melon frisé.

Pliés la serviete de mesme que la precedente, & lorsqu'elle sera plissée, reprenés tous les plis dedans, l'un apres l'autre, avec la pointe d'une épingle ou d'une l'ardoire en les relevant en haut, & la mettre de mesme que l'autre sur le pain.

Coquille double.

Prenez une serviette & la pliés de travers en deux par le milieu, & pliés l'un des costés par bandes, & laissés pour le moins six doigts au bout sans plier, puis la retournés de l'autre costé & la pliés de mesme, & prenés la serviette de travers & la plissés bien deliée, pressez bien les plis, ouvrés les deux bouts de

la ſerviette qui ne ſont point pliés par bandes, mettés un pain dedans, renverſés la ſerviette de ſa hauteur ſur le pain, & que les deux bouts ſoient deſſous.

Coquille double & friſée.

Pliés la ſerviette par bandes & la pliſſés de meſme la precedente, & tirés les plis de dedans, de meſme que celle du melon friſé, & la dreſſés ſur l'aſſiette de meſme l'autre.

Coquille ſimple.

Prenés une ſerviette en longueur, & pliés environ un pied de la ſerviette par deſſous, & pliés le reſte par bande à ſix doigs prés de l'ourlet, & prenés la ſerviette de travers & la pliſſés bien delié, prenés un pain & enfermée les deux bouts de la ſerviette deſſous, & renverſés la coquille ſur le pain : Vous la pouvés friſer de meſme que l'autre.

Pied de bœuf.

Pliés une ſerviette en trois de ſa longueur, prenés les deux pointes & les amenés enſemble, en faiſant une pointe dans le milieu de la ſerviette, retournés la ſerviette, prenés les deux bouts & les joignés enſemble dans le milieu, en ſorte qu'il ſe faſſe deux pointes aux deux côtés

tez de la ſerviette, joignés les deux pointes enſemble bien également, repliez la ſerviette par le milieu, ouvrés deux des bouts, mettez le pain dedans, & mettés les bouts ſous le pain, & renverſés la ſerviette ſur le pain, & retirés une des pointes de la ſerviette ſur le bas de l'aſſiette.

En Coq.

Pliez une ſerviette en deux detravers, que les deux ourlets ſoient joints enſemble, baſtonnés la detravers le plus bas que vous pourrés, & la friſés bien delié, ouvrez la ſerviette juſqu'à un doigt prés du milieu, repaſsés les plis le plus que vous pourrés, mettés un gros pain ſous le milieu de la ſerviette, en ſorte que l'areſte de la ſerviette ſoit au milieu du pain par un des bouts, ou à l'areſte, vous tirerez la teſte & le bec du coq laquelle vous éleverés en haut, vous luy ferez la crête & la barbe avec du drap ou ſerge rouge, & les yeux avec quelques graines rouge, & leſquelles vous ferez tenir avec de la cire blanche, ou de la gomme adragan detrempée, de l'autre bout de l'areſte vous en tirerez la queuë que vous éleverés en haut des deux coſtés de la ſerviette, vous en formerés les aiſles que

vous

vous coucherez au long bien proprement.

Le Faisan.

Vous ferez le faisan de la mesme façon du coq, mais vous ne luy ferez point de crête, & vous luy marquerez la teste & le col avec des petites fleurs de couleurs avenantes, & les ferez tenir avec de la gomme adragan detrempée, & vous luy alongerez la queuë & les aisles plus qu'au coq, & les tiendrez plus droites.

La Poule.

Vous ferez la poule de mesme que le coq, mais ne luy faites pas la crête si rouge ny si grandes, ny la teste si relevée, & la queuë plus en bas & plus large.

Poule qui couve dans un buisson.

Vous plierez la serviette de mesme que celle du coq, vous mettrez dedans un gros pain, & vous ferez le buisson avec les bords de la serviette que vous tournerez en rond au tour du pain de la grosseur du poing, & ferez sortir des espines par endroits, & ferez passer la teste & la queuë par dessous le buisson.

Poule avec ses poussins.

Vous plierés la serviette de mesme celle

le du coq & la dreſſerés ſur un pain, vous tirerés ſes petits des bords de la ſerviette, & les ferés ſortir par deſſous ſes aiſles, ſon eſtomac & ſa queuë : Vous pouvez auſſi en faire quelqu'un ſur ſon dos, ayez ſoin de bien former le bec & les yeux.

Le Poulet.

Le poulet ſe fait de meſme que le coq, mais il faut mettre un petit pain, & ne luy guere faire de crête, & la queuë peu levée.

Le Chapon.

Le chapon ſe fait de meſme que le coq; mais il luy faut faire une crête raze.

Deux poulets dans un paſté.

Pliés une ſerviette de largeur en trois & la pliſſez de ſa longueur, friſés-la le plus delié que vous pourrés, apres ouvré les deux bouts à un doigt prés des plis, vous mettrés ſous chaque plis un pain rond, & des bords, de la ſerviette, vous formerés comme les bords d'un paſté, par deſſus leſquelles vous ferez ſortir les teſtes des poulets des plis qui ſont ſur le pain.

Quatre Perdrix.

Pliés une ſerviete de ſa largeur en quatre & la baſtonnez de ſa longueur, & la friſez bien menu, ouvrés-la à un doigt prés des plis, & mettés un petit pain ſous chaque ply & formés le bec, la queuë & les aiſles d'une perdrix au droit de l'areſte de chaque pain.

Un Pigeon qui couve dans un pannier.

Pliés une ſerviete de meſme façon que celle du coq, ouvrés-la & mettés un pain ſous le plis, faites la forme d'un pannier des bords de la ſerviette, tirez la teſte & la queuë du pigeon au droit de l'areſte par deſſus le pannier, & les aiſles à coſté.

Poulet d'Inde.

Pliés la ſerviette du Poulet d'Inde de meſme celle du coq, mettés un gros pain deſſous, élevés la teſte un peu plus haute, & tenez le col gros, mettés un mourceau de taffetas rouge ſur ſon bec, ſemés la teſte, & le col de petites fleurs de differentes couleurs; vous pouvez faire la queuë en rond de meſme celle du Paon, mais il ne la faut pas tant élever.

La Tortuë.

Baſtonnez une ſerviette de travers & la friſez bien delié, mettez un pain rond ſous le milieu, tirez la teſte du milieu d'un des ourlets, & la queuë de l'autre ourlet, & tirez les quatre pieds des quatre coins de la ſerviette.

Le Chien avec un collier.

A un pied d'un des ourlets de la ſerviette faites une bande d'un poulce de large, & baſtonnez la ſerviette de ſa longueur & la friſez, excepté la bande que vous éleverés en haut par plis de meſme la coquille friſée, de laquelle vous ferez le collier, mettez un gros pain long ſous le ventre, & un à la reine dans la teſte, que vous éleverez un peu en haut, & tirés les quatre pieds des quatre coins de la ſerviette.

Cochon de laict.

Pliés la ſerviette de meſme celle du Chien, mais n'y faites point de bandes, faites la teſte un peu longue & l'abbaiſſez en bas, mettés un pain un peu gros dans la teſte, & un long ſous le ventre.

Le Lievre.

Baſtonnez la ſerviette de travers & la friſez bien delié, mettez un pain long

ſous

ſous la ſerviete pour former le ventre mettez un petit pain pour former la teſte, faites les quatre pieds des quatre coins de la ſerviete, & le tenez le plus long que vous pourrez.

Deux Lapins.

Pliez la ſerviete, de meſme que celle du Lievre, mettez deux pains longs deſſous, faites une ſeparation de la ſerviete entre les deux pains, ne tenez pas les corps ſi longs que celuy du lievre, ny la teſte ſi groſſe : vous pouvez tourner une teſte d'un coſté & l'autre de l'autre.

Pliez une ſerviete par bandes de travers, & que les bandes ſoient d'un poulce de large, baſtonnez-la, & relevez tous les plis de meſme que la coquille friſée, mettez un pain rond deſſous, faite voſtre ſerviete bien en rond, tirez les quatre pieds des coins de la ſerviete, & faite une petite teſte.

Le Brochet.

Faites une bande de travers à la ſerviete qui ait demy pied de large, faites que l'ourlet ſoit ioignant le bord de la bande, baſtonnez la ſerviete de ſa longueur & la friſez, faites au deffaut de la bande environ quatre doigts de friſure, & laiſſez

quatre autres doigts ſans friſer, refriſez encore quatre doigts & laiſſez prés l'ourlet quatre doigts ſans friſer pour former la queuë, mettez un pain long ſous la ſerviete & rangez bien les bords, mettez un autre pain dans la bande qui n'eſt point friſée, de laquelle vous formerez la gueule.

La Carpe.

Baſtonnez une ſerviete de travers, friſez environ demy pied & en laiſſez cinq ou ſix doigts ſans friſer, friſez en encore autant, & en laiſſez autant ſans friſer, & laiſſez à un bout deux ou trois doigts ſans friſer pour faire la queuë : mettez un pain long ſous la ſerviete pour faire le corps, & un à la rene pour faire la teſte.

Le Turbot.

Baſtonnez une ſerviete de travers & la friſez juſqu'à quatre doigts de l'un des bouts, mettez un grand pain rond, large & plat ſous la ſerviete du bout qui ne ſera point plié, retournez-le en rond autour de la ſerviete, faites une petite teſte & une petite queuë.

La Barbuë.

La Barbuë ſe fait de même que le Turbot.

La Mire.

Pliez une ſerviete de travers par le milieu,

lieu, & faites que les deux ourlets ſoient ioignants enſemble, & repliez les quatre coins de la ſerviete en dedans, en ſorte que cela faſſe une pointe dans le milieu qui ſoit large d'un poulce ou environ, baſtonnez la ſerviete de ſa longueur, faites la bien deliée, excepté la pointe que vous laiſſerez ſans friſer, ouvrez la ſerviete par la pointe, mettez un pain rond dans le fond de la ſetviete & la refermez, dreſſez la pointe en haut à demy ouverte, vous pouvez mettre un pain long dedans pour la tenir droite.

Croix du S. Eſprit.

Prenez une ſerviete quarrée, ou la pliez par un bout, en ſorte qu'elle ſoit bien quarrée, pliez les quatre coins de la ſerviete dãs le milieu, qu'ils ſe joignent bien, & faites que les quatre pointes ſoient bien unies & égales, & retournez la ſerviete de l'autre coſté, la pliant de meſme façon, retournez la encore une fois, & la repliez de meſme, & la croix ſe trouvera bien formée: vous pouvez mettre un pain rond deſſous.

Croix de Lorraine.

Pliez la ſerviete de meſme que la precedente & la retournez de l'autre coſté, renverſez la pointe du milieu de la ſerviete ſur

les quatre pointes de dehors vous pouvez mettre le pain rond dans la croix, ou ſous la ſerviete.

Fin des Matieres.

TABLE
POUR LES JOURS GRAS.

Andoüillettes, page 47
Biſque, 7
Boüillon clair, 21
Bœuf à la mode, 52
Blanc manger, 22
Capilotade, 45
Carbonade, 37
Civé, 55.56
Eſtuvée, ou gibelette, 50
Fricaſſée de poulets, pigeonneaux, ou autres viandes cruës, 41
Fricaſſée d'oyſeaux, ou autre à la ſaulſe rouſſe, 40
Galimafrée, 45
Grillade, 35
Gelée de viande, 26
Hachis de viande chaude, 47
froide, ibid.
Haricot, 57
Panade, 21
Paſté en pot, 54
Potage aiſé de trois façon, 4
bourgeois, 3
aux choux, 5
aux ris, 6
aux pois, 9
aux navets, 15
aux carotes, 11
à l'oignon, ibid.
à la cuiſiniere, 12
à la Reine, 16
à la chicorée, ibid.

à la fantaſque, 12
vert, ibid.
jaune, 13
en forme de paſté. 17
Reſtaurent, 34 & 35
Soupe Jacobine, 13
Tiré le jus des viandes.
Viandes frites en pluſieurs façons.
roſtie, 58
farcie, ibid.
à la daube. 62
à la Suiſſe, 63
au cour-boüillon, 64
à la marinade, 65
à la crococelle, ibid.
à la bette-rave, 67

Pour les jours maigres.

ANdoüillette de poiſſon, 94
Beatilles maigres, 89
Biſque de poiſſon, 84
Capilotade de poiſſon, 91
Eſtuvée de poiſſon, 89
Fricaſſée de poiſſon, 90
Gelée de poiſſon, 30
de corne de cerf, 31
Hachis de poiſſon, 94
Paſté en pot de poiſſon, 95
Poiſſon à la matelotte, 86
au court-boüillon, ibid.
au demy court-boüillon, 87
en caſſerolle, 90
entre deux plats, 91
à la marinade, 93
fumée, 101
farcy, ibid.
frit, 100
frit en baignets, ibid.
roſty, 96
roſty à la broche, 97
Potage au beurre, 67
aux œufs, ibid.
aux herbes, 68
aux choux, 69
à l'oignon, ibid.
à la liegoiſe, 71
aux navets, ibid.
aux pois & purées, ibid.
aux ceriſes, 72
aux carotes, 73
aux eſpinards, ibid.
à la citroüille, 74

au laict, 75
à l'orge mondé, 76
aux amandes, 77
aux grenoüilles, 78
aux eſcreviſſes en forme de biſque, 79
aux moulles, 80
au poiſſon, 81
à la fantaſque, 82

Herbes & Legumes.

Asperges, 114
Artichaux en poivrade, 117
frits, ibid.
fricaſſez, 118
confits, 120
Cardes d'Artichaux, 122
de poirées, 108
Champignons, 124
Chicorée à l'étuvé, 109
Choux à la compoſte, 110
fleurs, 113
farcis, 112
Citroüilles en pluſieurs manieres, 140
Concombres, 134
Eſpinars, 107
Fêves, 132
Feveroles ou Haricots, 133
Laictuës farcies, 106
Navets, 123
Oignons, ibid.
Pois de diverſes ſortes, 128
Salades, 156
de Chicorée ſaumage, 109
Beurre, 155
Boüillie, 147
Creſme, 150
Ris, 144
Sel blanc, 165

Table du Patiſſier.

Avis generaux touchant la Paſtiſſerie, les poids & meſures pour peſer les eſtoffes,

eſtoffes, 181
Alloüettes en paſte, 209
Aumelette de diverſes façons, 343
Beignets de diverſes façons, 300
Beurre rafiné, 293
Biſcuits communs. 311
de Canelle, 315
de Careſme, 317
à la Reine, 314
de Gamby, 316
de Piedmont, 314
de piſtaches. 316
de ſucre en neige, ibi.
Biſques aux œufs, 331
Bœuf en paſte, 192
Caſſe muſeaux, 306
Chauſſon de pommes & de poires, 253
Choux, 293
Civé aux œufs, 332
Creſme de Paſtiſſier, 176
plus fine, 178
de Careſme, 179
Deſoſſer le poiſſon, 230
Dariolles, 168
Dorures des Paſtiſſiers, 175
Epiſſe douce de Paſtiſſiers, 174
ſalée, 175
Eſchaudez au beurre, 309
aux œufs, ibid.
au ſel, ibid.
Feuïllantines, 170
Flamiches, 288
Flancs de pluſieurs façons, 262
Gaſteau à la Dame Suſannes, 280
aux amandes, 286
feüilleté, 288
au fromage, 283
ſans fromage, 277
Milan, 285
molet, 277
verolé, 283
Glace de ſucre, 180
Herbolade aux œufs, 332
Huile, & luy faire perdre le gouſt 173
Jambon en paſte, 183
à la baſque, 186
à la Turque, ibid.
Lievre & le pain en paſte, 192
Macepain, 318
Macarons, 132
Marmelade, 194
Oeufs de plus de ſoixante façon, 334. & ſuivans,
Pain benit, 234
Pain de citron, 323
aux œufs, 279

Paſte bize, 167
blanchie, 168
fine, 169
feüilletée, 170
à l'huile. 173
de ſucre, ibid.
Paſté de jambon, 173
alloüettes, 201
volaille d'Inde, 192
d'oye, ibid.
à la baſque, 180
à l'Eſpagnolle, 219
à l'Italienne, 217
à l'Angloiſe, 211
à la Suiſſe, 215
à la Princeſſe, 220
à la Cardinale, 210
d'aſſiette, 204
aux œufs, 221
à la ſaulſe douce, 203
beatilles, 209
canards; 192
chapons, 201
cerf, 192
gaudiveau, 207
à l'huile, 233
de pigeonneaux, 201
de pommes & poires, 253
de requeſte, 210
Royau, 198
de ſanglier, 299
de roüelle de veau, ibid.
membre de mouton, 318
Paſte de viande hachée, 221
Raffiner le beurre, 293
Raton de pluſieurs façons, 166
Riſſolles de pluſieurs façons, 304
Sanglier en paſte, 209
Sucre en glace, 180
Tartes de diverſes façons, 261
au fromage, 262
Talemouſes, 270
Tourte à la creſme, 241
Tourte au lard, 243
aux œufs, 345
de beatilles, 209
de confitures, 254
de citroüilles, 250
de fruicts crud, 153
d'herbes, 346
de francipanne, 255
de melon, 250
moüelle de bœuf, 242
d'œuf aux pommes, 252
de racines, 248
de roignon de veau, 245

Oeufs, 3 29

de viande hachée, 210
Touron, 301
Venaiſon en paſté, 192
Veau & volaille d'Inde, ibid.

TABLE DU CONFITURIER.

AMbre preparé, 379
Aire de Cedre, 386
Blanchir les fruicts & les fleurs, 400
Candir les fruicts, 430
Caramelle, 398
Ceriſes, 411
Clarifier le ſucre, 381
Coins, 419.425
Cotignat, 409
Compotes de pommes, 440
de Marons, 406
de Citrons & Oranges, ibid.
de Poires, 407
d'Eſpine-Vinette, 408
Conſerve de pluſieurs façons, 395
Couleurs preparées, 380
Angelique, 384
Abricots verts, 410, 412.413
Amandes, 411
Alberges, 417
de Canelle, 389
Framboiſe, 411
Groſeilles, 411.421
Gelée de Pommes, 405
de Grenade, 401
de Coings, 408
Gorges d'Angers, 419
Hypocras, 384
L'Imonade, 386
Mures, 412
Muſc preparé. 379
Marons au ſec, 408
glaſſez, 409
en Compote, 406
Cuiſſon du ſucre, 382
Citrons, 400
Dragées de pluſieurs façons, 432
Eaux de Framboiſe, 387

de

de Iasmin. 388
d'Epine - Vinette, ibid.
de Coriande, ibid.
d'Abricots, ibid.
Paste de fruicts & fleurs 429
Paste de sucre, 428
Pistache, 396.406
Péches, 423.418
Poires de Rousselet, & autres, 415
Pets de putain, 415
Prunes, 413
Praslines, 393
Populo, 384
Plier le linge, 446
Muscat, 418
Muscadins, 444
Machepin de plusieurs façons, 437
Noix blanches & vertes, 416
Oranges, 400
Rossoly, 383
Sorbe d'Alexandrie, 385
Syrops divers, 389
Tranche de jambon, 398
Verjus, 418.425
Vin brussé, 385
Vin des Dieux, 386

Fin de la Table du Confiturier.