

**RACCOLTA DI TESTI  
PER LA  
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI  
E  
RESTAURATI  
DA  
EDOARDO MORI  
2018**

**\*\***

Lancelot de Casteau  
Ouverture de Cuisine

Liège 1604

# OVERTURE DE CUISINE

Par Maistre Lancelot de Casteau, Mon-  
tois, en son temps Maistre Cuisinier  
de trois Princes de Liege.

Premierement à Monsieur Robert de Berghe,  
Conte de Valhain, Euesque de Liege.

Secondemēt à Mōsieur Gerard de Groisbeeck,  
Cardinal & Euesque de Liege.

Tiercement à Noble & puissant Prince Er-  
nest, Duc de Bauiere, Archeuesque de Colo-  
gne, Electeur, & Euesque de Liege, &c.

Avec permission des Superieurs.



A LIEGE,

Par Leonard Streel Imprimeur iuré

M. D. CIII.

*Avec priuilege.*

On le vend au Toison d'or, aupres l'Eglise des  
Onze mil Vierges.

**LANCELOT DE CASTEAU: OUVERTURE DE  
CUISINE.  
LIÈGE 1604.**

-- Text: based on the Facsimile in: *Ouverture de Cuisine par Lancelot de Casteau*. Présentation du livre par Herman Liebaers. Translation en français moderne et glossaire par Léo Moulin. Commentaires gastronomiques par Jacques Kother. Anvers/ Bruxelles 1983.

-- Transcription and comments: Anne-Marie Rousseau, Elisabeth Mohr, Jennifer Witsoe, James Prescott, Brent Kellmer, Philip Troy, Patrick Levesque, Sam Wallace, Thomas Gloning. -- First version: 20.11.2001; last revision: 14.5.2006. We appreciate your comments. -- [James Prescott](#) is preparing an English translation, which is almost finished (05/2006).

-- Editorial conventions: *u/v* retained; long *s* appears as *s*; hyphenation not retained; some accents retained which one would not expect in modern French, e.g. "fueiltès"; [sic], [?] = places where there is something erroneous/doubtful in our view (e.g. blanks left out; damaged characters in the facsimile; possibly errors, delenda, addenda); *yyy* [*>xxx*] = conjecture: *yyy* should be corrected to *xxx*; <<000>> = page number of the original; italics for expanded abbreviations; *oe*-ligature appears as "oe"; *ensem/ble* = linebreaks without hyphen; certain typographical properties have not been retained, e.g. differences in font size within one paragraph, italics in <h3> passages

-- (c) You may use this digital version for scholarly, private and non-profit purposes only. Make sure you do not infringe copyright laws of your country. Do not remove this header.

---

<<001>>

**OVVERTVRE**

**DE CVISINE,**

**Par Maistre Lancelot de Casteau, Montois,**

**en son temps Maistre Cuisinier**

**de trois Princes de Liege.**

*Premièrement à Monsieur Robert de Berghe,*

*Conte de VValhain, Euesque de Liege.*

*Secondement à Monsieur Gerard de Groisbeeck,*

*Cardinal & Euesque de Liege.*

*Tiercement à Noble & puissant Prince Ernest,*

*Duc de Bauiere, Archeuesque de Cologne,*

*Electeur, & Euesque de Liege, &c.*

Auec permission des Superieurs.

A LIEGE,

Par Leonard Streel Imprimeur iuré.

M.D.CIII.

*Auec priuilege.*

On les vend au Toison d'or, auprès l'Eglise des

Onze mil Vierges.

<<003>>

**EXTRAICT DV PRIVILEGE.**

PAR Priuilege de son Alteze il est permis

à Lancelot du Casteau Bourgeois

de la Cité de Liege, d'imprimer

ou faire imprimer, & vendre vn certain

liure intitulé, *Ouuerture de Cuisine*, composé

par le susdict Lancelot: auec defences

expresses, & inhibition à tous

Imprimeurs, Libraires, & autres, de quelque

estat, qualité, ou condition ils soient;  
d'imprimer, ou faire imprimer le susdit  
liure, ou partie d'iceluy, ny l'exposer en  
vente, & ce pendant le temps & terme de  
six ans, à compter du iour & date de la  
premiere impression; sur peine de confiscation  
de tous les exemplaires, & autres  
amendes plus amplement declarées és  
lettres patentes. Donné à Liege sous le  
seel secret le xxvj. de Feurier, M.D.CIIII.

*VVachtendonck V.*

*Par ordonnance expresse de S. Alteze*

De Labricque.

<<005>>

**A MONSIEVR IEAN**

**CVRTIVS Sr. D'OVPIE, VIVEgnis,**

**Hermée grande & petite, Aaz,**

**Visschervverdt, Soumaigne, Mont**

**St. Halin, Tilheur, &c.**

*NE plus ne moins (Monsieur)*

*qu'vn vieux soldat ayant les*

*armes aux mains pour s'exercer*

*a ce qu'il est accoustumé de*

*faire, me souuient aussi des grands traux  
qu'icy deuant ay faict frequentant les Cuisines  
de plusieurs Princes & Princesses me  
suis bien voulu aduancer de faire vn petit  
recueil de cuisine pour presenter à V.S. sçachant  
que V.S. est amateur de toutes vertus; toutes  
fois sans faire vn grand tripotage (comme les anciens  
Maistres cy deuant ont faict) i'ay desiré  
produire en lumiere plusieurs petites gentil/ses [ $>$ gentilleses]  
non cognues a vn chacun; la ou se trouuera  
toute chose bien compassée par poix & par  
mesure, afin de bien & parfaitement enseigner  
<<006>>*

*ceux & celles qui ne sont point encor  
bien experimentez en l'art de cuisine: & afin  
que ne soye reprins de trop grande prodigalité  
en mes escrits, s'y trouuera aussi plusieurs  
choses de petits despens, la ou chacun se  
pourra prendre ou bon luy semblera; suppliant  
V.S. ne prendre en mauuaise part ce petit  
mien labeur, priant le Createur vous donner*

*Monsieur longue & heureuse vie, &*

*accomplissement de voz bons & vertueux desirs.*

*De V.S. humble Seruiteur*

Lancelot de Casteau Montois.

<<007>>

## **AV LECTEUR**

AMy Lecteur, vous trouerez, peut estre,  
estrange que les Cuisiniers cy deuant  
ont tournés entour de la Cuisine,  
sans entrer en la porte: & à fin de vous  
induire plus auant, ie vous presente  
icy l'ouuerture de la Cuisine (comme ce liure est  
nommé) à fin de bien regarder ce que sera plus  
aggreable, comme le marchand cherche la marchandise  
differente l'vn a l'autre: aussi chacun Cuisinier  
pourra regarder en ce liure ce que luy sera plus  
aggreable: car vous trouerez icy plusieurs sortes  
& manieres d'accommoder les viandes (non pas  
que voudrois parangonner ceste mienne oeuvre aux  
anciens Cuisiniers) seulement pour les aider &  
auancer; d'auantage m'excusant des fautes si vous  
en trouuez, n'ayant la memoire si recente comme  
cy deuant a esté, priant Dieu vous donner (Amy  
Lecteur) longue & heureuse vie.

<<008>>

## **LIVRE PREMIER.**

Qui traicte l'enseignement pour  
accoustrer vn plat de viande, et ce qui  
ordinairement est besoing, & pour faire  
plusieurs sortes de Tourtes.

---

### **BRIEF ENSEIGNEMENT pour petit ordinaire de Cuisine.**

COMme plusieurs Dames  
se meslent volontiers de la  
Cuisine, comme on en  
trouue, besognantes en cuisine  
mieux qu'aucuns Cuisiniers, en  
plusieurs sortes & manieres; Donc  
pour complaire aux Dames sera icy  
trouuée vne [*>trouuée\_vne*] petite ouuerture pour sçauoir  
comment elles doiuent ordonner  
leurs affaires, sçauoir ce qu'il faut auoir  
pour vn plat de viande, & ce que c'est  
vn plat de viande: vous deuez compter  
pour vn plat de viande dix personnes,  
& seruir comme s'ensuit.



<<009>>

**Pour le premier & deuxiesme**

**seruice.**

Vn chapon boulli.

Potage de choux floris.

Tourte ou pasté haché.

Heuspot de boeuf.

Pied de mouton.

Coschon ou oison rosty.

Foye de veau frit.

Gigot de mouton ou

chair salée.

Heuspot de veau.

Tetin de vache rosti.

Mouton rosti.

Trippe de boeuf.

Saulsisse en potage.

Piece de mouton bouilly.

Giblet d'oyson, ou

autre fricassée.

Lieure rosty.

<<010>>

**Pour accoustrer les viandes susdites.**

Chapon bouilly quand il est quasi  
cuit, mettez dedans rosmarin, mariolaine,  
fleur de muscade, vn limon salé  
couppé par tranches, vn reumer de vin  
blanc, ou veriu, & du beurre, des os de  
mouelle de boeuf, & les laissez bien  
esteuuer ensemble, de rostyes de pain  
blanc dessous.

### **Potages de choux floris.**

Mettez dedans le potage des choux  
floris des saulsisses, quelque poulet ou  
pigeon, ou carbonade de mouton, &  
vn peu de mente hachée.

### **Heuspot de boeuf.**

Esteuuez heuspot de boeuf avec  
bonnes herbes, des racines farcies, avec  
chair de veau hachée, & graisse de  
boeuf ensemble, estant bien hachée,  
mettez dedans deux ou trois oeufs  
cruds, noix muscade, poiure & gingembre,  
<<011>>

vn peu de sel, mente & mariolaine  
hachée & bien meslée ensemble, &

emplissés la racine & faites esteuuer  
ensemble vostre heuspot.

### **Foye de veau frit.**

Coupez le foye par tranches, & l'enfarinez  
de blanche farine, & le fricassez  
dedans de beurre noir, & mettez dessus  
poiure & ius d'orenge.

### **Heuspot de veau.**

Heuspot de veau estant a demy  
cuit, mariolaine & mente haschée ensemble,  
noix-muscade, vne poignée de  
cappes de Genua, du beurre, vn peu de  
vin blanc ou veriu & du beurre, & faites  
bien esteuuer: si le voulez auoir autrement,  
prenez le iaune d'oeuf, & le  
debattes avec vin & veriu, sans y mettez  
nulles herbes.

### **Tetin de vache.**

Pour le tetin de vache qu'il soit  
bien nettoyé estant cuit, & le mettez

<<012>>

en vne toille de veau qu'il soit bien lié,  
& le mettez en broche.

Pour la saulse du tetin, prenez  
deux ou trois rosties de pain blanc,  
qu'il ne soit point bruslé, & prenez du  
bouillon avec veriu pour tremper le  
pain, & le passez avec quatre ou cinq  
iaunes d'oeufs, & mettez dedans noix-muscade,  
canelle, gingembre, saffran, &  
succe, & le faictes bien bouillir ensemble,  
& iettez le sur le tetin rosty.

#### **Saulcisses en potage.**

Prennez les saulsisses, & les fricassez  
en beurre, puis prenez quatre ou cinq  
pommes pellées & coupées par petits  
quartiers, & quatre ou cinq oignons  
coupez par rondes tranches, & les fricassez  
en beurre, & les mettez tout dedans  
vn pot avec les saulsisses, & mettez  
dedans noix muscade, canelle, avec  
vin blanc ou rouge, du succe, & le faictes

<<013>>

ainsi esteuer.

Quant a la reste, comme rosty, & autre  
chose comme il est escrit cy deuant.

---

**Pour le deuxiesme seruice.**

Perdris ou beccasse rostye.

Petits oyseaux rostis.

Heuspot de venaison.

Veau rosty.

Pastez de poulet.

Heuspot de mouton.

Pouille d'Inde ou chapo [>chapon]

rosty.

Oranges & oliues.

Pastez en pot.

Veau reuestu.

Poulet rosty.

Pigeons bouillis.

Cabris rosty.

Cappes.

Autre veau reuestu.

Blanc manger.

<<014>>

Iambon de Mayence.

Langue & pasté.

Autre sorte de veau.

**Heuspot de venaison.**

Pour heuspot de venaison, soit de sanglier ou de cerf, prenez pain bruslè, & faictes poiure passer l'estamine, & mettez dedans noix muscade, poiure, claussons & pouldre, succe, canelle, vin rouge, deux ou trois oignons haschez menus, fricassez en beurre, & faictes les bien bouillir ensemble tant qu'il soit luisant.

**Veau reuestu.**

Prennez vne cuisse de veau, & coupez la chair ius de peau pour vne liure & demye de chair, prenez demye liure de la graisse de boeuf, & hachez le bien tout ensemble, & mettez dedans aussi des noix muscade, vn satin de gingembre, quatre oeufs creuds,

<<015>>

vn peu de sel, vn peu de bonnes herbes haschées avec, puis vous ferez de la chair comme vn petit iambon, & vous mettez dedans au debout du iambon

vn petit pied de chappon pour faire la  
manche du iambon, puis prenez  
peignoles & vous planterez dedans le  
iambon tout plein, & le mettez en  
vne tortiere, & le mettez cuire dedans  
le four, ou sur les charbons: pour la  
sause prenez du vin blanc ou rouge,  
& mettez dedans sucre & canelle,  
muscade & poiure, des carentines, des  
pellures d'orange bouillies & coupées  
par tranches comme trippe, & faictes  
bouillir tout ensemble.

Heuspot decoupé par grandes pieces  
& prenez des racines de pastenade,  
ou racines de raphanus, couppés bien  
menu, & mettez les esteuuer avec le

<<016>>

mouton, ou au lieu des racines prenez  
des castagnes qui soient pellées, & mettez  
les dedans le heuspot en lieu des  
racines.

### **Pigeons bouillis.**

Quand les pigeons sont cuits, prenez

bouillons qui sont gras, prenez six  
iaulnes d'oeufs cruds, & debattez les  
auec du vin blanc, puis prenez vne  
petite poignée de persin haché bien  
menu, & le mettez dedans les oeufs, &  
quand il commence a bouillir iettez  
les oeufs dedans, & otez arriere du feu,  
craindant qu'il ne tourne à mattons,  
en l'Esté mettez des grusalles ou des  
aigrets dedans.

**Autre sorte de veau.**

Prenez vne cuisse de veau, & la faites  
bouillir tant qu'elle soit cuite: pour  
vne liure de chair prenez demye liure  
de graisse de boeuf, & le hachez bien  
<<017>>

menu tout ensemble, puis mettez dedans  
du noix-muscade, vn satin de canelle  
en poudre, sucre qu'il soit doux  
assez, demye sopine de creme, quatre  
oeufs cruds, vn peu de sel, & mettez le  
bien tout ensemble, & le mettez dedans  
vn tourtier, & le faictes cuire dedans le



four ou sur les charbons: estant cuit  
vous couperez par petits quartiers, &  
seruez en vn plat cinq ou six quartiers,  
& mettez sucre & canelle dessus.

**Autre sorte de veau reuestu.**

Prennez la chair ainsi qu'auuez faict  
le iambon tout ainsi accoustré, & faisant  
des rondes boules ou longues comme  
petites saulsisses, & les faictes esteuuer  
en bons bouillons, & vn limon salé par  
trenche, mente, mariolaine dedans, vn  
peu de veriu ou vin, & le faictes bien  
esteuuer, & seruez ainsi.

<<018>>

**Pour le fruict.**

Poire de coigne esteuuee.

Marsepain.

Orenges ou canelle sucree.

Tarte de pommes, ou autres.

Castaignes.

Poirres rostyés.

Biscuit.

Prune esteuuee.

Rosquille.

Marmelad.

Pommes crues.

Anis.

Tarte de prunes.

Samblette.

Boignolle.

Noix ou noisette.

Amande sucrée.

Beurre & fromage.

Vous prenez les fruicts selon la saison:

si voulez autre choses d'auantage,

<<019>>

regardez sur la fin du liure.

### **Pour faire paste de bugnolle**

#### **ou friture.**

Prennez vne sopine de creme, & le

faictes boullir en vne paelle avec vn

peu de beurre, puis prenez blanche farine,

& faictes la paste dedans la paelle

sur le feu, qu'il soit bien meslé avec

vne louse de bois, puis rompez quatre

oeufs dedans, & le battez bien avec la

louse, que les oeufs soient bien corrompus  
dedans la paste, puis prenez encor  
quatre oeufs & les battez de rechef tant  
que la paste soit molle comme vn papin  
espes, autant d'oeufs faut il mettre que  
la paste soit molle assez, puis prenez  
de beurre bien bouilly que le sel soit dehors,  
puis mettez le beurre sur le feu  
qu'il soit vn peu chaud, puis prenez  
de la paste avec vn cueiller d'argent  
aussi gros qu'une gaille, & le iettez

<<020>>

dedans le beurre, dixhuict ou vingt  
a la fois, & les retourne souuent avec  
vne escumette, & les laissez cuire tant  
que la paste se vient a fendre, & tirez le  
hors, & si vous voyez que la paste se  
retire, ils ne sont pas assez, remettez les  
encor dedans tant qu'il soit assez.

**De ceste mesme paste.**

Ayez vne speriche ou sering avec vn  
petit fer dedans, ayant deux ou trois  
troux, ou vn tout seul si voulez, & faictes

passer la paste parmy, & les faictes  
cuire dedans le beurre comme les  
autres.

**Autrement.**

Prennez de ceste paste, & l'estendez  
sur vne planchette de boys la largeur  
d'vne main, l'espesseur d'vn petitdoigt, [sic]  
& coupez avec vn couteau comme  
des lardons, & les faictes tomber dedans  
le beurre chaud, & faictes cuire comme  
<<021>>

les autres.

**Autrement.**

Prennez de ceste mesme paste pour  
vne liure pesante, prenez quatre onces  
de beurre fondu, quatre onces de sucre  
en pouldre, & battez le bien tout ensemble,  
& prenez du papier qui soit bien  
engrassé de beurre, puis avec vne lousse  
prenez la paste, mettez la sur le papier  
comme petit pain, & sucre par dessus,  
& le mettez cuire dedans le four, & seruez  
quatre ou cinq en vn plat.

### **D'une autre sorte.**

Prennez la paste de pain blanc d'un  
bolenger, que la paste soit leuée, & faisant  
la paste longue, qu'elle ne soit non  
plus espesse que la moitié d'un petit  
doigt, & la largeur d'une main, &  
engrassée bien de beurre fondu, & semez  
poudre de sucre par dessus, & rolez la  
paste l'une sur l'autre, & coupez ceste  
<<022>>

paste la largeur de deux doigts, &  
aplattissez la paste de la main, & la mettez  
sur un papier gras, & sucre par dessus,  
& la mettez cuire dedans le four, estant  
cuite, semez sucre & canelle sus, seruez  
en trois ou quatre dedans un plat.

---

## **POUR FAIRE UN DISNER**

### **au jour de poissons.**

COMme vous voyez combien  
de viande qu'il faut avoir  
au jour de chair, ainsi

deuez vous accommoder  
les poissons, sçauoir tous les poissons  
qui doiuent estre bouillis bleus, se cuisent  
auec de l'eau & veriu, & sel ou  
vinaigre.

### **Carpe en potage.**

Prennez vne carpe bien escaillée  
& nettoyée, & la coupez en quatre  
pieces, & prenez des oignons

<<023>>

frits en beurre, vn limon salé couppé  
par tranches, vn noix-muscade, vn peu  
de gingembre, mariolaine & mente  
haschée bien menue, puis mettez du vin  
ou veriu & beurre, & le faictes bien  
esteuer ainsi auec vn peu de ceruoise.

### **Pour faire brochet a la mode de Hongrie.**

Prennez vn brochet qui soit bien  
escaillé & net, puis prénnés des oignons  
& des pommes couppées par tranches,  
& les fricassés dedans le beurre, que  
le beure ne soit point noir, & le iettés

sur le brochet, puis prennés des amandes  
pellées & couppés de longueur par  
petites pieces, & le mettés avec, & succre  
& canelle, muscades, & saffran, vn  
peu de sel, & le faictes bien esteuuer.

### **Brochet d'vne autre**

**sorte.**

<<024>>

Prennez vn brochet bien nettoyé  
& le mettez boullir avec eau salée &  
vinaigre, puis le rompez par pieces, afin  
de titer [>tirer] les erettes dehors, puis hachez  
le brochet bien menu, & le mettez dedans  
vn petit pot ou vn plat, & prenez  
vn citron fresche ou limon haché bien  
menu, fleur de muscade, vn peu de poiure  
& nouveau beurre, & vin blanc, vn  
peu d'orange, & le faictes bien estuuer  
ensemble.

### **Pour faire vn haché de carpe.**

Prennez vne carpe bien nettoyée, &  
coupez tout le poisson iusques à  
l'erette, & le haschez bien menu avec au|tant

de samon fresche comme de carpe,  
puis prenez deux bochos ou harens  
secs & les lauez bien deux ou trois fois  
dedans l'eau chaude, puis prenez les  
reins des bochos dehors, & les hachés  
avec la carpe & samon, & le fricassés

<<025>>

dedans le beurre, & le mettés dedans vn  
pot, puis mettés [sic] dedans muscade, poiure,  
claussons, corentines, sucre, du vin  
rouge, des prunes, & le faictes bien estuuer  
ensemble.

**Vne autre sorte.**

Prennés les mesmes poissons hachés,  
& mettés deux iaunes d'oeufs deuant  
que le poisson soit fricassé, & faictes  
de ces poissons des petits boulets  
comme des esteuues, & les faictes estuuer  
avec vn peu d'eau & du vin, &  
du beurre, de la mente, & mariolaine,  
& serués ainsi sept ou huict en vn plat.

**Brochet d'vne autre sorte.**

Prennés le brochet quand il est cuit,



& tirés la peau ius, & le mettés en vn plat, & mettés vn peu d'eau & nouueau beurre, & mettés le sur le feu, puis prennés cinq ou six iaulnes d'oeufs cruds, & debattés avec vn peu de vin

<<026>>

blanc, & mettés dedans muscade, & quand il commence à bouillir iettés les herbes dessus, & les laissés encor vn peu sur le feu tant qu'elles deuiennent fermes par dessus, & serués ainsi.

**Pour faire des oeufs lombards de plusieurs sortes.**

Prennés vn dousaine des iaunes d'oeufs, & les ebattés avec vn reumer de vin d'Espagne, vn peu de beurre, & de sucre, & les mettés en vn petit pot sur le feu, tant qu'il commence de venir vn peu espes, faut tousiours bien rompre avec vn cueillir qu'il soit comme vn papin espes, puis serués en vn plat.

**Autrement.**

Prennés les mesmes oeufs, &  
prennés des tranches de pain blanc  
rostyes sur le gril sans brusler, &

<<027>>

estendez les oeufs sur les rostyes de pain  
l'espaisseur d'un demy doigt, puis les  
mettés dedans vn plat avec du beurre,  
& maluoisie ou vin d'Espagne, & le  
faictes chauffer bien chaud, & semez  
succe & canelle dessus, & le seruez  
ainsi.

**Pour faire des oeufs fueiltès.**

Prennez des oeufs bien battus, &  
faictes des votes bien tennes comme  
papier, & les mettez sur vne table sept  
ou huict, puis prenez blanc succe en  
poudre, & canelle meslés ensemble, &  
semez sur les votes & mettez les votes  
l'une sur l'autre, & en faites vn rouleau,  
puis coupez par tranches la largeur  
de deux doigts, puis mouillés dedans  
les oeufs batus tout entour, & les fricassés  
dedans le beurre, & vous les retournerés

cinq ou six fois, ou plus,

<<028>>

tant que vous voyés que les feuilles sont  
ouuertes, puis semez sucre & canelle  
dessus.

---

**S'ENSVIVENT LES HERbes  
& verdures qu'il faut auoir pour  
la cuisine, ce que les Cuisiniers  
doient sçauoir & cognoistre.**

**Premierement des choux floris.**

Choux de Sauoye.

Cabus rouge.

Cabus blanc.

Des choux verds.

Racines de persin.

Racines de seruylle.

Racines de fenouil.

Racines de pastenade.

Racines iaulnes.

Racines rouges.

Des naueaux.

Racines salsifiées

<<029>>

Poix.

Febues grosses &  
petites.

Porreaux.

Oignons.

Aux.

Cicer rouge.

Artisseaux.

Melon.

Concombre.

Radis.

Remorasse blanche &  
noire.

Tartoufle.

Castaignes.

Pomme d'orange.

Pomme de Grenade.

Citron fresche.

Limon salé.

Oliue.

Cappes de Genua.

<<030>>

Cappes de barbarie.

Cappes de malix.

Cappes de geneuf.

Poreau verd.

Des biets ou

lombardeau.

Cerfueilles.

Fueilles de boras.

Fueilles de buglosse.

Anis.

Herbes de chat.

Espinasse.

Sariette.

Funeuille verde.

**Les herbes qu'il faut**

**pour faire des verdes**

**votes.**

Valerian.

Mente.

Scarlay.

Butonne.

<<031>>

Melis.

Milfueille.

Des bresles.

Fueilles des violettes.

Tanesie.

### **Les herbes pour les huspots**

#### **ordinaires.**

Rosmarin.

Mariolaine.

Baselicque.

Orege.

Fueille de laurier.

Saige.

Persin.

Mirtus.

Isope.

Polien ou poleur.

### **Herbes qu'il faut pour**

#### **la salade.**

Laitue ou cabusette.

Dragon.

<<032>>

Ronquette.

Mente.

Pimpernelle.

Seurelle Romaine.

Cresson alenois.

Fueilles de bouras.

Fueille de buglose.

Fleur de buglose.

Fleur de bouras.

*Celles icy sont les herbes, ordinaires qu'il  
faut auoir en la cuisine.*

---

**Pour faire blanc menger.**

Prennés vn chapon ou pouille qui  
soit tuée deux ou trois iours, & la mettés  
cuire, estant bien cuite prennés la  
poitrine dehors, & la couppés en petites  
pieces, & les stampés en vn mortier,  
y adioustant deux ou trois cueillers de  
laict de vache, puis prennés sept liures  
& dix onces de laict de vache vne liure  
<<033>>

de farine de ris qui soit bien fin, & defaictes  
bien vostre farine avec la chair

de chapon, & meslez tout le laict susdict  
auec, puis mettez liure & demie de  
succe, qui soit bien blanc, mettez le dedans  
vn chaudron sur le feu, & le tournés  
tousiours bien auec vne lousse de  
bois, ayant bouly vn quart d'heure,  
mettez dedans huict onces d'eau de  
rose, vn peu de sel, & le laissez encor  
bouillir vn petit quart d'heure, puis  
l'hostez ius de feu, & le iettez dedans le  
plat, ou dedans des tasses, ou dedans  
des formes quarées.

**Pour faire blanc menger bastard.**

Prennez demye liure d'amandes  
pellées, & estampées bien menues, puis  
prennés vn pot de vin blanc, & le chauffés  
bien chaud, puis passés les amandes  
auec le vin, & le laisiés refroidir,  
puis prenez cinq onces des fleurs de  
<<034>>

rys, & vn peu de chair de chapon comme  
l'autre, & le battez comme l'autre  
blanc manger, & mettez dedans demye



liure de sucre, trois onces d'eau de rose, vn peu de sel, & le laissez boullir comme l'autre blanc manger.

**Pour faire tourtes de blanc manger.**

Prennez huict onces de blanc manger, trois iaulnes d'oeufs, vn peu de beurre fondu, & le meslez bien tout ensemble, & faictes de la paste de fine farine avec des oeufs & du beurre, vn peu d'eau, & que la paste ne soit pas dure, puis battez bien la paste vn quart d'heure, puis faites des couuertes bien tennes & delies, & mettez deux l'vne sur l'autre, qu'il soit frotté de beurre fondu entre deux, puis mettez ces deux couuertes en vne tortiere, puis mettez le blanc

<<035>>

menger dessus, puis prenez encor quatre couuertes & beurre entre deux comme dessus, [>dessus,] & couure la tourte, & que la couuerture soit taillée par dessus, & faictes la tourte selon l'art, & la laissez cuire ainsi que par dessus.

### **Pour faire tourtes de veau à**

#### **la creme.**

Prennez douze onces de chair de veau,  
& la faites cuire, puis prenez demye liure  
de graisse de boeuf, & hachez tout  
ensemble, battez trois oeufs cruds, quatre  
onces de sucre, demye once de canelle,  
vne noix muscade, vn peu de sel,  
demye sopine de creme, bien meslé  
tout ensemble, & faites vostre tourte  
selon vostre fantasie.

### **Pour faire tourtes de**

#### **Portugal.**

Prennez chair & graisse comme  
dessus bien hachée, mettez quatre  
<<036>>  
onces de sucre, demye once de canelle,  
vne noix-muscade, vn peu de sel en  
lieu de creme, mettés vn voir de maluoisie,  
deux oeufs cruds, & meslés bien  
tout ensemble, & mettés le dans la tourte,  
puis prennés des succades liquides  
coupées par petites tranches, mettez

sur la chair de la tourte par tout, & couurez  
vostre tourte, & taillez la couerture  
par dessus, estant cuite, sucre &  
muscardin de couleur par dessus, &  
seruez ainsi.

**Pour faire tourtes cremoneze verdes.**

Prennez des espinasses & les faictes  
boullir, & hachez bien menues, & vne  
poignée de mente hachée, avec ij. onces  
de bon parmesan raspé, quatre onces  
de beurre fondu, trois onces de sucre,  
deux onces de carentines, deux oeufs  
cruds, vn satin canelle, deux noix muscades,  
& faites tourtes *comme les autres*,

<<037>>

& sucre par dessus, & le seruez ainsi.

**Pour faire tourtes de ius d'herbes.**

Prennez vne poignée de persin, &  
vne poignée d'herbes de votes, & estampez  
bien ensemble, y adioustant vn peu de  
bresle, puis passez ces herbes avec vne  
sopine de creme, mettés dedans quatre  
oeufs cruds, quatre onces de sucre,

demye once de canelle, vn peu de sel,  
puis faictes vne couuerture de paste  
grasse, & la mettés dedans le four,  
estant vn peu eschauffee iettés la creme  
dedans, & la laissés cuire comme vn  
floyon.

**Pour faire tourtes badraye.**

Prennés barbanoise ou creme frite  
vue [>vne] sopine, puis prennés trois onces  
de bon gras fromage, taillé bien petit,  
puis prennés vne poingnee de cerfueil  
bien haché, & fricassés dedans le beurre,  
& meslés tout ensemble, & faites la  
<<038>>

paste grasse pour faire la tourte, & la  
faictes bien cuire, sucre & canelle par  
dessus, & notez qu'il faut que la couuerture  
par dessus soit taillée a vostre  
fantasie.

**Pour faire tourtes de poires de coing.**

Prennez des poires de coing confites  
en sucre, coupées par tranches,  
puis prenez vne douziesme de dates

bien nettoyées, & coupez par tranches,  
puis prenez quatre iaulnes d'oeufs  
debattiez avec vn voir de maluoisie ou  
vin d'Espagne, & mettez deux onces  
de sucre, vn satin de canelle, vne noix  
muscade, & meslez tout ensemble avec  
quatre onces de beurre fondu, pour la  
couverture coupez la paste avec l'esperon,  
& faictes par dessus comme vne  
traille pour la couverture, & le faites  
cuire.

<<039>>

**Pour faire tourtes geneues verdes.**

Prennez deux bonnes poignées d'espinaſse  
vue [>vne] poignée de mente, & hachez  
bien tout ensemble, & pressez l'eau  
dehors, puis prenez trois onces de parmesan  
raspè, meslez le avec les herbes  
hachees, mettez sur la paste l'espeſſeur  
d'vn doigt, puis prenez demye liure  
de fromage de creme nouueau, & le  
desrompez bien avec trois oeufs cruds,  
demye sopine d'huyle d'oliue, vn peu

de poiure, & gingembre, & defaictes bien  
tout ensemble, & prenez vn cueiller,  
& prenez de blanc fromage, iettez  
sur les herbes par cueillier, trois doigts  
l'une arriere de l'autre, & faites la couverture  
bien delièe, que la couverture  
soit trouee de petits trous avec vn  
doigt, iettez encor vn peu d'huile d'oliue  
dessus, & les faites cuire comme  
les autres.

<<040>>

**Pour faire tourtes geneues blanches.**

Prennés blanc fromage defaict &  
accoustrè comme dessus, & mettez dedans  
deux onces de fromage raspè, puis  
prenez neuf ou dix oignons hachez  
& fricassez en l'huile d'oliue, & mettez  
saffran dedans & poiure, qu'il soit tout  
comme les autres.

**Pour faire tourtes de febues.**

Prennez des febues verdes cuites, &  
ostez la peau, & les estampez, & mettez  
dedans deux oeufs cruds, vn satin de

canelle, vn peu de mente hachée, trois onces de sucre, quatre onces de beurre fondu, & faictes tourtes comme les autres.

**Pour faire tourtes de naueaux.**

Prennez des naueaux, & les faictes rostir sur le feu, estant bien cuits coupez par petites tranches longues comme on hache les trippes, puis prennés

<<041>>

quatre onces de fromage gras & tendre, trois oeufs cruds defaits avec le fromage, vn satin de canelle, deux onces de sucre, vn peu de poiure, quatre onces de beurre fondu, vn peu d'eau de rose, & faictes tourtes comme les autres, & seruez ainsi.

**Pour faire tourtes de ris.**

Prennez vn petit plat de ris qui soit cuit, & bien espes, puis prenez trois oeufs cruds, quatre onces de beure fondu, deux onces de sucre, vn satin de canelle, vn peu d'eau de rose, & faictes

tourtes comme les autres.

**Pour faire tourtes de Biscay.**

Prennez du pain blanc raspé, deux poignées, puis prenez quatre oeufs cruds, huict pommes haschees fricassees dedans le beurre, trois onces de sucre, demye once de canelle, deux onces de corentines, & meslez bien

<<042>>

tout ensemble, & mettez tout sur vn gras papier, & l'estendez comme vne tourte, & mettez par dessus des succades liquides couppees par petites tranches, estant cuite bien sucre par dessus.

**Pour faire tourtes de pommes.**

Prennez vne douzaine de pommes haschées fricassees dedans le beurre, trois onces de sucre, vn satin de canelle, & quatre iaulnes d'oeuf, vn peu d'anisse estampé, & faictes tourte de grasse paste.

**Pour faire tourtes d'amandes.**

Prennez demye liure d'amandes



pellées & estampées, des poirres de coing  
confites en sucre, vne douzaine de dades  
bien nettoyyées par dedans, & haschées  
bien menu avec les coings, & demye  
once de canelle, trois *onces* de sucre,  
deux iaulnes d'oeufs, & meslez tout

<<043>>

avec les amandes, & faictes tourte comme  
les autres.

**Pour faire tourte de fonge.**

Prennez des fonges qui soyent bien  
cuites, & les haschez comme trippes, &  
les fricassez dedans le beurre, puis prenez  
quatre onces de fromage raspé, vne  
petite poignée de mente & mariolaine,  
ensemble haché bien menu, & meslez  
tout ensemble, & faictes tourte, & iettez  
encor du beurre fondu par dessus.

**Pour faire tourte de melon a la**

**Romaine.**

Prennez vn melon qui ne soit  
point trop meur, & le nettoyez bien  
dedans & dehors, & le hachez bien menu,

puis prenez quatre onces [*ad.\_de*] bon fromage  
gras, deux onces de sucre, vn satin de  
canelle, & vne noix muscade, & faites  
tourte comme les autres, estant

<<044>>

cuite semez sucre dessus, & des muscadins  
de couleur.

### **Pour faire tourte blanche**

#### **a la Romaine.**

Prenez vne liure de blanc fromage  
de creme, puis prenez le blanc de six  
oeufs, & le battez longuement qu'il le  
face escumer dessus comme vne neige,  
& laissez vn peu reposer sans battre,  
puis prenez l'escume de dessus, & le  
iétés dedans le fromage, puis rebattés  
encor le blanc de rechef qu'ilface [*>qu'il\_face*] encor  
escumer comme le premier, & iétés  
sur le fromage, & faictes encor deux ou  
trois fois ainsi, puis prennés deux onces  
de beurre fondu, vn peu de gingembre,  
vn peu de basilicque hasché, & faictes  
tourte, & cuire comme les autres.

## **Pour faire tourte d'orge mondè**

### **à la Romaine.**

Prennés de l'orge monde, & le faictes

<<045>>

cuire dedans de bouillon qui soit  
gras, estant bien cuit, il la faut estamper  
en vn mortier de pierre, quand l'eau est  
bien coulée dehors, puis prennés deux  
onces de parmesan raspé, trois iaulnes  
d'oeufs & trois onces de sucre, vn satin  
de canelle, vn peu de sel, puis mettés cela  
sur la paste: pour la couuerture faictes  
vne couuerture de paste couppée  
par bendes la largeur de trois doigts, &  
haschés la paste comme trippe bien delye,  
& semés cela par dessus, & faictes  
cuire, sucre & canelle dessus.

<<046>>

## **Second Livre.**

Qui traicte pour faire saulsisse de  
Bologne, & plusieurs sortes de patisserie,  
tant de chair que de poisson  
marin, & autre sorte, avec toute

sorte de gelée.

**Pour faire saulsisse de Bologne.**

Prenez six liures de chair de porc  
vn peu grasse, & la coupez par tranches,  
& la mettez en vn drap, mettez la  
dans vne presse pour presser le sang dehors,  
& la laissez vne heure en presse tant  
que le sang soit tout dehors, puis la  
hacherés grossement, point trop menu,  
mettés dedans quatre onces de sel, vne  
once de poiure, estampés grossement,  
vne once de canelle bien puluerisée par  
fin tamier, & meslés tout ensemble

<<047>>

avec le sel, & mettés dedans la chair, &  
prenez huict onces de vin d'Espagne,  
& meslez le bien avec les mains vne  
demye heure, que tout soit bien incorporé  
dedans la chair, puis prenez des  
boyaux de boeuf selon la grosseur que  
voulés auoir les saulcisses, puis les  
emplissez de chair si fort que pouuez, &  
aiez vne grosse eplingue en main pour

tousiours percer le boiau, afin qu'il ny ait point de *vent* dedans, & que la chair soit bien serrée, puis liés le boyau bien ferme dessus & dessous de la longueur que voulez auoir les saulcisses, puis ayez vn chaudron d'eau bouillante sur le feu, & faictes boullir les saulsisses dedans trois ou quatre bouillons, & les tirez dehors, puis les pendez a la cheminée cinq ou six iours tant qu'ils [*>qu'ils*] soient bien seiches.

<<048>>

### **Pour faire mortadelle.**

Prennez six liures de chair comme dessus, & mettez dedans deux onces de sel, demye once de poiure comme dessus, vne once de canelle en pouldre, quatre onces de parmesin raspè, puis meslez bien avec la chair, & emplissez les boyaux, & faictes saulsisse, comme vous les voulez auoir grosse ou petites. Notez qu'il les faut manger chaudes avec quelques choux flori [*>floris*]

ou autres.

**Pour faire Ceruelade fin.**

Prennez six liures de chair comme  
dessus, mais qu'il soit vn peu plus gras,  
puis prenez demye once de poiure,  
& demie once de canelle, & demye once  
de noix-muscade, vn peu de saffran,  
la moitye autant de vin d'Espagne  
qu'aux autres, puis faictes saulcisses  
comme les autres.

<<049>>

**Saulsisse de Bologne de poisson.**

Prennez trois liures de samon fresche,  
deux liures de chair de carpe, vne liure  
de samon enfumé, & hachez bien  
tout ensemble, puis prenez vne once  
de poiure grossement stampé, vne demye  
once de canelle en pouldre, trois  
onces de sel, demye sopine de vin d'Espagne,  
& trois iaulnes d'oeufs, & meslez  
bien tout ensemble, & faictes saulsisse  
comme les autres.

**Pour faire gelee.**

Prennez vn pot de vin blanc, & le  
chauffez bien chaud, puis mettez dedans  
trois quartrons de sucre, vne once  
de canelle, vne once de noix-muscade,  
& vne once de gingembre stampé  
grosseement, & le mettez tremper dedans  
le vin qui est chaud, & le laissez ainsi  
trois ou quatre heures, puis passez le  
vin par vn tamier, afin d'auoir les  
<<050>>  
especes dehors, puis ayez des sacs de  
blanc drap comme on passe l'yprocas, [>l'ypocras,]  
puis iettez dedans le vin trois cueillers  
de laict de vache, & ayés vn petite poignee  
d'amandes sans peller grosseement  
stampez, mettez les dedans le sac, puis  
passez le vin par le sac deux ou trois fois,  
tant qu'il deuienne cler, & prendrez deux  
onces de bon husblat bien lauez, & les  
mettez boullir avec vn peu de vin &  
d'eau, tant qu'il soit bien fondu, puis  
vous le ietterez dedans le vin, quaud [>quand] il  
est passé, par le sac cela fait la prise de la

gelee: quand la gelee est a demye froide  
vous la ietterez dedans des plats, & laissez  
refroidir tant qu'elle soit ferme. Notez  
s'elle n'est point ferme assez, il faut  
mettre du husblat d'auantage, pour ce  
que le husblat n'est pas si bon l'vn que  
l'autre.

<<051>>

**Pour donner la couleur de gelee.**

**Pour faire gelee rouge.**

Prennez du tornesol & faictes boullir  
avec vn peu de vostre gelee deuant  
que la passez, & donnés telle couleur  
que voulez.

**Pour gelee iaulne.**

Donnez couleur avec saffran deuant  
que la passés.

**Pour gelee grise.**

Prennés du verd de vessie trempé  
dedans la gelee tant qu'il soit assés.

**Pour faire gelee noire.**

Prennés des pelleures d'amandes qui  
soient noires bruslees, & les mettés



tremper dedans vostre gelee clere, estant  
passée laissés tremper trois ou quatre  
heures, puis les passerés par l'estamine  
pour auoir les pellures d'amandes

<<052>>

hors, si vous voyez que la gelée  
n'est point noire assez il faut mettre  
des pelleures dauantage.

**Pour faire gelee noire.**

Prennez des pierres de pesche, & les  
noyaux, & les bruslez bien noir, & les  
rompez menu, & les mettez tremper  
dedans la gelée blanche, qu'elle soit vn  
peu chaude, & mettez les pierres de pesche  
tremper dedans deux ou trois heures:  
passez lors vostre gelee par l'estamine:  
si vous voyez qu'elle n'est pas  
noire assez, vous pouués faire le même  
auec des amandes.

**Pour faire gelee verde.**

Prennez de l'eau qui soit boullie  
auec pellures de citron ou oranges, &  
bien sucree, & gingembre, & mettez

verd de vessie dedans que l'eau soit bien  
verde, & faictes gelee sans vin, & le  
passez comme les autres. Notez si vous  
<<053>>

y mettez vin dedans il osteroit la  
couleur verde, & la feroit grise.

**Autre verde.**

Prennez gelee bleue & gelee iaulne,  
& meslez les ensemble, vous aurez verd  
de papegay.

**Gelee violette.**

Prennez Indegouvve ou bleu d'Inde,  
& le rompez en piece, & le mettez  
tremper dedans du vin qu'il soit assez  
bleu, puis faictes gelee comme les  
autres.

**Autrement en quaresme.**

Prennez des violettes, & faictes trois  
ou quatre infusions, tant qu'il aye couleur  
assez, & en faictes *comme* les autres.

**Pour faire gelee passementee.**

Ayés vn bache de blan fer vn pied  
de long & la largeur d'vn demy pied,

puis vous prendrez du laict de vache  
vne pinte, & mettrés boullir quatre  
<<054>>  
onces de husblat tant qu'il soit fondu,  
puis le passés par le tamys, & mettés vn  
peu de sucre dedans qu'il soit doux,  
puis estant a demy froid vous en ietterés  
dedans le bache de blanc fer l'espeueur  
d'vn petit doigt, & laissés bien refroidir  
qu'il soit ferme: estant bien froid  
vous ietterés de la gelee rouge l'espeueur  
comme l'autre: estant bien froide  
vous ietterés de la gelee iaulne comme  
l'autre: apres cela vous ietterés de la gelee  
grise, apres prendrés moitie iaulne  
& moitie rouge, & iettés comme les autres:  
puis prennés gelee clere sans couleur  
& encor vne fois de gelee de laict,  
estant tout bien refroidi chauffés vn  
peu le bache & renuersés sur vne planchette,  
& couppés par tranches en vn  
plat.

<<055>>

**Pour faire gelee lardee.**

Prennez de la gelee rouge, & iettez  
dedans le bache l'espesseur d'un doigt,  
puis ayez vn aultre bache la vous ietterez  
de la gelee de laict l'espesseur  
d'un demy doigt, estant bien froide  
vous couperez des lardons aussi longs  
que le bache, lesquels lardons vous  
mettrez sur gelee rouge estant ferme  
vn doigt loing arriere de l'autre, qu'on  
puisse mettre vn doigt entre deux, puis  
prendrez encor de la gelee rouge, estant  
a demy froide vous ietterez sur les lardons  
tant qu'ils soient couuerts, & faictes  
ainsi trois fois estant tout bien refroidy  
reuersez le bache *comme* l'autre,  
& coupez deux ou trois tranches en  
vn plat.

**Pour faire gelee  
de glace.**

Prennez de la gelee blanche clere,  
<<056>>  
estant vn peu froide vous prendrez vn

baston fendu en quatre, & vous battrez  
vostre gelee si longuement qu'elle  
deuienne quasi toute froide, & qu'elle  
soit plaine de petits boyons comme  
glace, puis vous la ietterez dedans vn  
plat, estant bien froide vous ietterez vn  
peu d'eau chaude dessus, & la verserez  
incontinent dehors, affin que la gelee  
soit plus viue.

**Pour faire monstachole. [sic]**

Prennez vne libure d'amandes pellees  
& estampees, libure & demye de  
blanche fleur, quatres onces de canelle,  
demye *once* de noix-muscade, vn satin  
de cloux de gerofle en poudre, dix  
grains de muscq, deux libures de blanc  
succe tamizè, six iaunes d'oeuf, deux  
*onces* de beurre, faites paste avec vn peu  
d'eau de rose, que la paste soit vn peu  
ferme, puis formez voz monstacholes [sic]

<<057>>

dedans des formes cauees aussi grandes  
& aussi petites que les voulez auoir, &

le mettez sur des hosties & sur le papier,  
& les cuisés dans le four point trop  
chaud.

**Pour faire du lard d'Almagne.**

Prennés vne libure d'amandes pellees,  
& estampees bien dely, y adioustant  
vn peu d'eau de rose, demye libure de  
succe meslé avec des amandes, puis le  
mettés sur le feu dedans vn chaudron  
ou paelle, & le bien retournés avec vne  
louse de boys tant & si longuement  
que les amandes deuiennent comme  
paste qui soit maniable, puis meslés  
tousiours les amandes avec la main tant  
qu'ils soient froides, puis prennés la  
moitie de voz amandes, & faictes vne  
couuerte la grandeur d'vne main. Notés  
qu'il faut que la moitie des amandes  
soit faicte rouge avec rosette de Paris,

<<058>>

tant que voyez qu'elles sont rouges  
assez a vostre appetit, puis vous prendrez  
ce couuert mis l'vn sur l'aultre

premierement le blanc & le rouge, apres  
ainsi suiuant tant que tout soit l'vn  
sur l'autre, puis applatissez la paste avec  
la main tout bellement, affin qu'elle  
s'attache l'vne a l'autre, puis la coupez  
par tranches l'espesseur d'vn demy  
doigt, & la mettés sur du papier dedans  
vn four lentement sans estre trop chaud.

**Pour faire Marsepain.**

Prennés les amandes appoincties  
comme dessus, & estendés la paste  
comme pour faire tarte, puis  
formez le marsepain la grandeur que  
le voulez auoir, puis prenez du sucre  
tamizé & meslez de l'eau de rose avec,  
& le battez ensemble qu'il soit comme  
<<059>>  
vn papin espes, vous en ietterés vn peu  
sur le marsepain, & l'estendrez avec vn  
couteau bien tenne tant que le marsepain  
soit tout couuert, puis vous le  
metterez dedans le four sur du papier:  
quand vous voyez qu'il bouille dessus

& qu'il [*>*qu'il] se faict comme vne glace, tirez hors du four, quand il ne bouille plus, & semez sus du muscardin: si vous le voulez dorer faites le.

**Pour faire paste de sucre.**

Prennez du fin sucre bien tamizé par vn fin tamier, puis ayez gomme d'aragante bien trempee en eau de rose passée par vn estamine aussi espes que vous le pouuez passer, puis mettez vostre gomme dedans vn mortier de cuiure ou autre & estampez bien vostre gomme, y mettant tousiours vn peu de sucre tant que vous faictes

<<060>>

vne paste maniable. Notez tant plus est il battu tant plus blanc deuiet il: de ceste paste vous pouués former ce que voulez, *comme* faire en formes cauees, ou des trenchoirs, ou plats, ou tasses ce que vous voulez, & le mettez suer dedans vn four qui ne soit pas trop chaud, vous le pouuez aussi dorer aussi



fort que les voulez auoir: gardez  
bien que le four ne soit point si chaud  
qu'il face leuer la paste par bontons,  
cela ne vaudroit rien, car il faut que la  
paste demeure ferme.

**Pour faire Caneline.**

Prennez vne libure de ceste paste &  
deux onces de canelle tamizee bien fine,  
& battez vostre paste dedans vn mortier  
tant & si longuement que le canelle  
soit bien encorporee avec le sucre,  
puis vous ferez des couuertes bien  
tendres la largeur d'vn demy quartier,  
<<061>>

prennez adonc des bastons la grosseur  
d'vn doigt, & rollez la paste dessus comme  
on faict les galettes, puis estant vn  
peu ressuyé tirés le hors du baston, &  
le mettez sur le papier, & le mettez  
suyer dedans le four.

**Pour faire paste d'orenge.**

Prennez vne libure de ceste paste &  
vn satin de pouldre de pelures d'orenge,

estant suyees bien seiches dans le four,  
puis battez bien avec la paste comme  
vous auez faict la paste de canelle, &  
puis les estendez sur des formes cauees  
grandes ou petites ainsi que les voulez  
auoir, & les mettés suyier dans le four  
comme les aultres, & les dorer ainsi que  
vous voulés.

**Pour faire fougeline.**

Prenez de ceste paste de succe, quatre  
grains de musque bien estampeez avec  
vn peu de pouldre de succe blanc, puis  
<<062>>

le battez bien avec la paste comme les  
aultres, & faites des roleaux de ceste  
paste la grosseur d'vne grosse noix, puis  
coupperez par pieces aussi grosses que  
des gailles, & l'applatisserez avec le  
pouce qu'elle soit comme des petits  
pains, puis les mettez sur des osties &  
sur du papier, lors vous prendrez des  
iaulnes d'oeufs bien battus, & dorer  
voz petits pains par dessus, & semez vn

peu de canelle par dessus, & les mettez  
dedans le four qui soit vn peu chaud,  
affin qu'il se puisse vn peu leuer.

**Pour faire Pignolate.**

Prennez des peignoles qui soyent  
bien nettoyees & suyees deuant le feu,  
& soient vn peu seiches, puis vous  
prendrez vne liure de sucre fondu avec  
eau de rose, & le faicte cuire *longuement*  
qu'il soit a perfection pour ietter forme,

<<063>>

puis le tirez arriere du feu, puis prenez  
quatre onces de peignoles haschees  
avec vn couteau grossement, puis  
les ietterés dans le sucre & bien meslés  
ensemble avec cinq ou six cueilliers  
d'escume de blanc d'oeuf, puis iettés  
avec vn cueillier sur des ostyes par petits  
monceaux, deux cueilliers pleins a chascun  
monceau, & les dorer par dessus, si  
voulés mettre vn peu de musq dedans  
le pouués faire.

**Pour faire Pistachine.**

Prennés des pistaches hors de la  
pierre & les trempés avec eau chaude,  
qu'elles soient verdes, & les couppés  
par pieces comme les peignoles, & ainsi  
suyees: puis les meslés avec le sucre  
comme les peignoles, en forme de  
petits pains, comme les peignoles.

<<064>>

**Pour faire paste reale.**

Prennez demye libure d'amandes  
bien pellees & estampees *comme* paste  
de marsepain, puis prenez la poitrine  
d'vn chapon rosty, & la coupez par  
petites pieces & l'estamez en vn mortier  
bien fort, puis prenez trois quartrons  
de sucre en poudre, deux onces  
de canelle en poudre, & estamez bien  
ensemble, y adioustant vn peu d'eau de  
rose, puis vous estendrez ceste paste par  
petites pieces la grandeur de deux doigts  
& l'espesseur de demy doigt, & la crenés  
dessus avec vn couteau, & la mettez  
suyer dans le four.

**Pour preparer le sucre pour**

**ietter personnages**

**& fruictage.**

Mettez fondre du sucre avec de l'eau  
de rose autant que voulez auoir, & le  
laissez boullir si longuement qu'il

<<065>>

deuienne comme cirope: en bouillant  
mettez deux blancs d'oeufs bien battus,  
affin que le sucre soit plus blanc, puis  
passez le sucre fondu par l'estamine  
affin de tirer le blanc d'oeufs dehors,  
puis remettez le sucre sur le feu, & le  
laissez bouillir si longement, en prennant  
le sucre avec vne spatule, le ietterez en  
haut, si voyez qu'il tombe comme neige  
il sera assez cuit, puis l'ostez arriere du  
feu, faut tousiours mesler avec le spatule  
tant qu'il deuienne comme petits  
grains & petits bouillons, alors iettez  
dans forme de fruitage ou de personnage  
ainsi que voulez.

**Pour la couleur de sucre.**

Prennez pour la rouge rosette de  
Paris, pour la verde prenez verd de  
vessie, pour la iaulne couleur saffran,  
pour brune couleur brunocre.

**Pour faire moustarde de Cremone.**

<<066>>

Prennez demye libure de pelleures  
d'oreng confites en sucre, demye libure  
de poires de coing confites en sucre  
ou marmelade, & le tout haschez  
bien ensemble bien menu: puis prenez  
demye pinte de moustarde bien  
espes, puis prenez sucre fondu avec  
eau de rose, & mettez dedans du tornesol,  
& faites boullir avec pour donner  
couleur bien rouge, & le laissez boullir  
comme cirope, & meslez dedans ce que  
vous auez hasché, & meslez la moustarde  
avec, mettez de la cirope assez, &  
seruez dans des petits plats trois ou  
quatre cueilliers pour mettre a table  
avec le rosty.

**Pour faire pastez d'Espagne fueiltez.**

Faictes paste de blanche farine la plus fine que pouuez auoir, mettant dedans deux oeufs, vn peu de beurre, & faictes la paste avec de l'eau froide, & que

<<067>>

elle soit vn peu molle, & la battez bien demye heure, puis la laissez vn peu reposer, puis apres rollez vostre paste sur vne longue planche, & estendez la paste si tendre comme papier la largeur d'vn demy pied, puis prenez du sayen de porc fondu a petit feu, puis engraissez vostre paste qu'elle soit bien grasse tout a long, & faictes roleau de vostre paste, puis estendez encor la paste comme l'autre, & engraissez & rolez sur l'autre roleau tant que vous ayez vn roleau si gros qu'vn bras puis la laissez refroidir: estant la paste bien froide vous la couperez par pieces la largeur de trois doigts, puis ayez vne piece du papier la grandeur d'vne main ou dauantage, & mettez la piece de paste

dessus, & mettez les deux pouces au  
mytant de la paste, & elargissez la  
<<068>>  
paste en forme d'vn petit pastè, &  
qu'elle ne soit point si espesse que la  
moitie d'vn petit doigt, puis prenez  
de la chair de mouton haschee avec  
graisse de boeuf. Notez pour vne libure  
de chair demie liure de graisse: mettez  
dedans poiure, noix-muscade, vn  
peu de sel, & veriu ou vinaigre, & meslez  
bien tout *ensemble*, & *emplissez* vostre  
pasté de ceste chair, & taillez de vostre  
paste vne couerture qui ne soit point  
espesse, & couurez vostre pasté ainsi, &  
engraissez bien par dessus: prenez vn  
papier & coupez vne bende qui ne  
soit plus haulte que le pasté, & le tournez  
*entour* la paste, mouillez le debout  
du papier avec iaulne d'oeuf, affin que  
le papier s'attache *ensemble*, puis le mettez  
cuire *en* vn four qui soit bien chaud:  
aiant esté le pasté vn quart d'heure dedans



le four tirez le dehors, & ostez le

<<069>>

papier, remettez le pasté dedans le four tant qu'il soit cuit assez: estant le papier osté les feuilles s'ouuriront tant mieux.

**Pour faire pastez enragez de chair.**

Faictes paste comme dessus, l'estendez bien tendre comme l'autre paste: en lieu de sayen prenez du beurre fondu, & engraissez bien la paste, & faictes vn gras roleau, & faites vne paste beaucoup plus tendre que l'autre: pour emplir le pasté, prenez vne libure de chair de veau, demye libure de graisse de boeuf, & vn pied de boeuf qui soit bien cuit, & haschez tout ensemble, puis mettez dedans vn reumer de vin d'Espagne, quatre onces de sucre, demye once de canelle, demye once de muscade, vn peu de sel, & mettez vne poignée de peignoles, & meslez bien tout ensemble, & emplissez vostre paste, puis prenez

<<070>>

des pelleures d'orenges confites, &  
autres succades coupees par petits lardons,  
& mettez sur la chair qu'elle soit  
couuerte: si vous auez de la mouille de  
boeuf mettez aussi dans le pasté, puis  
couurez le pasté: & quand le pasté aura  
esté dans le four vn bon quart d'heure,  
mettez encor dedans par vn petit  
trou du nouueau beurre fondu avec  
encor vn peu de vin d'Espagne, & le  
laissez cuire encor vn quart d'heure:  
vous pouuez faire ce pasté qu'il ne soit  
point feuilté.

**Pour faire pastez pouplin.**

Prennez de la paste comme dessus,  
vn roleau vn peu plus gros & plus long  
que l'autre paste, & le dressez tousiours  
en montant, que vous pouuez mettre  
vne perdris dedans, & mettez la perdris

<<071>>

les pieds a hault, puis mettez dedans  
limon salé couppé par tranches, noix

muscade & gingembre, mariolaine haschee,  
& nouveau beurre, puis restroitissez  
la paste en hault que les pieds de la  
perdris viennent dehors, puis mettez  
le en four.

**Pour faire pastez d'Angleterre.**

Prennez de la farine de frument tamizee  
par vn gros tamier, puis faictes  
paste qui soit bien grasse de beurre, des  
iaulnes d'oeufs cinq ou six, & que la  
paste soit bien sucree: puis vous ferez  
vn pasté en quarrure, puis vous prendrez  
vn quartier de capris ou agneau  
qui soit bien gras, ou quelque piece de  
venaison qui soit grasse, & parboullez la  
chair, & coupez la piece selon le pasté,  
puis mettez dedans fueille de muscade  
<<072>>  
rompue, vn peu de poiure & canelle,  
des dades coupees par pieces, & succades  
aussi coupees par pieces, des peignoles,  
mouelle de boeuf, sucre qui soit  
doux assez, & du beurre fresche, & couurez

vostre pasté, & mettez le dans le four pour cuire: & deuant le mettre dans le four frottez la couuerte dessus avec iaulnes d'oeuf, & puis semez de sucre par tout, & le mettez en four cuire.

**Pour faire pastez d'Huistres.**

Prennez le Huistres hors des escailles, & les lauez avec vn peu de vin blanc, & mettez les dans le pasté tant que le pasté soit plus que demy plain, puis mettez dedans vn peu de poiure, muscade, mariolaine haschee, vn peu d'orege & beurre fresche, vn peu de sel, puis couurez le pasté: si voulez mettre dedans vn citron fresche par tranches le pouuez faire.

<<073>>

**Pour faire pastez d'artisseaux.**

Prennez des artisseaux qui soient cuits, puis prenez le bas de l'artisseau coupé par tranches, & le mettez dans le pasté a demy plain, puis mettez dessus poiure, muscade, & mente haschee

& beurre fresche: estant vn quart d'heure  
en four iettez de vin blanc dedans, &  
le laissez cuire encor vn quart d'heure.

**Pour faire pastez de veau reuestu.**

Prennez vne libure de veau crud  
& demie libure de graisse de boeuf, &  
haschez bien tout ensemble, & mettez  
trois oenfs [<sup>></sup>oeufs] cruds, deux noix muscade,  
vn peu de poiure, vn limon salé, bien  
haché tout ensemble, & faictes de la  
chair comme vn petit gigot de mouton,  
& plantez dedans des peignoles, & faites  
le pasté selon la grandeur de vostre  
chair: estant demye heure en four iettez  
dedans du vin blanc ou veriu, & le laissez  
<<074>>

bien cuire.

**Pour faire pastez d'Esturgions.**

Prennez vne tranche d'Esturgion  
trois doigts de large, & la faictes fort  
boullir pour tirer les escailles arriere,  
puis prenez des cloux de ierofle, & plantez  
les dedans le poisson a trois costez,

puis mettez dedans noix-muscade,  
poiure, canelle, de feuilles de laurier  
entieres, & mariolaine hachee, & du beurre  
assez: puis faictes vne saulse de pain  
blanc rosty qui soit bien rouge sans  
bruler, & trempez avec du vin chauffé,  
& le passez par l'estamine, mettez sucre  
assez dedans, & le faictes boullir,  
que la saulse soit loyante, quand le pasté  
sera cuit iettez la saulse dessus.

**Pour faire pasté de Cheze fresche.**

Prennez la cheze bien nettooyee, &  
la mettés boullir tant qu'elle [*>*qu'elle] soit cuite,  
<<075>>

puis prennés deux ou trois oignons haschés  
& fricassés en beurre, vn limon salé  
par pieces, muscade, & poiure, vn peu  
de mente haschee, & mettés tout ensemble  
dans le pasté, & du beurre assés.

Notez qu'il faut couper la cheze par  
pieces, estant le pasté a demy cuit mettés  
dedans vn peu de vin d'Espagne.

**Pour faire pastés de caracolle.**

Prennés les caracoles qui soient bien  
cuites & nettoyees comme il appartient, &  
les couppés grossement avec vn couteau,  
& mettés muscade, poiure, beurre,  
ayant esté demie heure dans le four  
prennés quatre iaulnes d'oeuf debattus  
avec vn peu de vin d'Espagne, tirés le  
paste hors du four, & iettés la saulse  
dans le pasté, & le laissés encor vne  
pater noster dedans le four, & non plus.

<<076>>

**Pour faire pastez de chien de mer.**

Prennez vne piece de chien de mer,  
quatre doigts de large, & la mettez  
bouillir vne heure, & tirez la peau ius,  
puis la mettés plaine de cloux de ierofle,  
& mettez dedans le pasté du sel &  
mente, & mariolaine haschee: estant  
le pasté bien cuit prenez du pain bruslé,  
& faictes vn peper dessus, & mettez  
dedans noix-muscade, canelle, cloux  
de ierofle, que la saulse soit bien loyante,  
& iettés sur le pasté quand il est cuit.

**Pour faire pastez enragez de poisson.**

Prennés demye liure de samon fresche,  
demye liure de chair de carpe, demye  
libure de samon seiche, & hachés  
bien tout ensemble, puis mettés dedans  
deux noix muscade, vn satin de canelle  
en pouldre, demy satin de gingembre,  
deux onces de peignolles, de carentines  
deux onces, vn reumer de vin d'Espagne,  
<<077>>

vn peu de sel, trois onces de sucre,  
& meslez tout ensemble avec quatre  
onces de beurre fondu, emplissez le  
pasté de succades comme l'autre,  
coupees par pieces.

**Pour faire offaelle fueiltee.**

Faictes paste fueiltee comme les autres  
cy deuant, & faictes petite couuerture  
de la grandeur d'vne main, puis  
ayez des amandes estampees demie liure,  
& trois poires de coing confites, &  
estampees ensemble, demie libure de  
sucre, deux onces de canelle, vne once



de noix muscade, deux iaulnes d'oeuf  
cruds, puis meslez bien tout ensemble  
avec deux *onces* de nouveau beure, puis  
prenez la grosseur d'un oeuf, & le  
mettez sur la couuerte de paste, & la  
pliez en deux qu'il soit comme des  
rafioules, & les mettez cuire dans le four:  
quand elles sont cuites sucre dessus.

<<078>>

**Pour faire Raphioulles.**

Faictes de la paste de blanche farine  
avec oeufs & beurre, & vous ferés des  
petites couuertes comme les autres,  
puis vous prendrés de la chair rostye de  
veau, froide ou aultre chair de veau  
cuite: pour vne libure de chair demie  
libure de graisse de boeuf, & haschés  
bien tout ensemble, & mettés dedans  
iii oeufs cruds, trois onces de parmesin  
raspè, demye *once* de canelle, deux noix  
muscade, & meslés bien tout ensemble,  
& faites rafioule comme les autres,  
puis les mettés boullir dans l'eau, & tirés

les hors de l'eau, & en mettés cinq  
ou six en vn plat avec de bouillon qui  
soit gras, & semés dessus parmesin raspé,  
& canelle, & faictes boullir deux ou  
trois bouillons dedans le plat, & serués  
ainsi: si les voulés faire plus petites il seroit

<<079>>

mieux mettre vne dousaine en  
vn plat.

**Autre rafioule.**

Prennés vne bonne poignee d'espinaße  
boullye, petite poignee mente hachee  
avec l'espinaße, & pressés bien  
l'eau dehors, trois onces de parmesin  
raspè, quatre onces de beurre fresche,  
trois iaulnes d'oeufs, deux noix muscade,  
demye once de canelle, & faictes petite  
rafiouille, & la faictes boullir comme  
les autres, & mettez en vn plat tant  
qu'en voulés mettre avec eau & beurre,  
parmesan & canelle par dessus comme  
les autres, & le serués ainsi quand  
ils ont bouilly deux ou trois bouillons

dedans le plat.

**Pour faire Agnoilen.**

Faictes de la paste avec creme &  
du beurre, & faictes boullir ensemble,  
puis iettés la farine dedans, estant

<<080>>

sur le feu, puis prenez quatre oeufs, &  
les battrez bien dedans la paste arriere  
du feu tant qu'il soit bien defaict, puis  
prenez encor deux ou trois oeufs, &  
bien battre comme les autres: [>autres:] puis  
prenez vne bonne poignee de parmesin  
raspé, & meslé avec la paste, & faictes  
des roleaux longs aussi grans qu'un pouce,  
puis taillez par petites pieces comme  
petites gailles, & mettez boullir dans du  
bouillon gras, & les mettez dans vn plat  
vn vingtiesme, & mettez par dessus  
parmesin & canelle comme les rafioules.

**Aultre sorte.**

Prennez vn tetin de vache qui soit  
bien cuit, & le hachez bien menu avec  
quatre onces de graisse: puis prennés

trois onces de parmesin, demye once  
de canelle, vn peu de poiure, & deux  
onces de carentines qui soient bouillies,  
puis vous ferés des petites longues

<<081>>

rafioules la longueur de deux doigts & *non*  
plus grosses qu'vn doigt, & tournez cela  
comme vn anneau, & mouillès l'vn  
des debouts avec de l'oeuf battu, affin  
de faire tenir ensemble, puis les mettez  
boullir comme rafioule, & seruez les  
avec vn chappon bouilly ou vne piece  
de mouton bouilly, & mettez dessus  
avec gras bouillon, & vn peu de canelle  
dessus, & seruez ainsi.

**Pour faire maquaron.**

Faictes de la paste d'oeufs & de beurre,  
& faictes des grandes couuertes de  
paste bien tennes, & coupez par bendes  
la largeur de trois doigts, & les coupez  
comme trippes, & les mettez boullir  
*comme* des rafioules, & mettez plain  
vn plat avec beur fondu, parmesan &

canelle dessus, bien meslé ensemble: &  
seruez ainsi, mettant encor vn peu de  
canelle dessus.

<<082>>

### **Pour faire Capilotade**

**douce.**

Prenez du rosty froid, chapon, counin,  
ou autre chose rostie grasse, coupez  
par piece deux ou trois doigts, &  
mettez boullir avec du vin, du beurre,  
des pommes d'orenges par petites pieces,  
& de poires de coing confites aussi  
par petites pieces, des corentines, noix  
muscade, & canelle, & du sucre, estant  
bien bouilly ensemble vous ferez des  
couvertures de paste la rondeur d'vn  
trenchoir, & fricassez dans le beurre,  
puis vous prendrez vne des couuertes,  
mettez la dedans vng plat, puis vous  
mettrez de la chair deux ou trois pieces  
avec des pieces de coing & d'orenges:  
puis mettez encor vne autre couuerte  
de paste qui est fricasee, & de la chair

avec le coing dessus iusqu'a quatre licts

<<083>>

& ietter de voz bouillons dessus, & les mettés avec le plat sur le feu, faictes les boullir trois ou quatre bouillons, que le plat soit couuert, puis voz mettrez sucre & canelle dessus, & seruez ainsi.

### **Pour faire Capilotade de**

#### **parmesan.**

Prenez des pieces de rostie froide, & coupees par piece, et mettez boullir avec bons buillons gras, puis prenez des rosties de pain blanc, mettez quatre ou cinq en vn plat, puis vous prendrez trois ou quatre pieces: mettez sur les rosties de pain de parmesan, canelle dessus, & faictes le semblable par trois fois, puis iettez du bouillon dessus & le faictes esteuer vn quart d'heure, & mettez encor parmesan & canelle dessus, & le seruez tout chaud.

<<084>>

#### **Esturgion en potage.**

Prennez esturgion couppé par piece  
comme heuspot, & le mettez fort boullir  
pour oster les escailles ius, & bien  
nettoyer, puis mettrez dedans du vin &  
vn peu d'eau, puis mettez canelle, noix  
muscade, saffran, vn peu de poiure, deux  
ou trois oignons haschez & fricassez  
dans le beurre, & sucre, & le laissez ainsi  
bien esteuer, & prenez des amandes  
pellees, coupees en longues pieces,  
estant bien cuit, seruez ainsi canelle par  
dessus.

### **Esturgions rostys.**

Prennés vne piece d'esturgion & la  
faictes fort boullir pour tirer les escailles  
ius, puis mettez des cloux de ierofle  
dessus avec des petites branches de  
romarin [>rosmarin] dedans, & la mettez ainsi rostir,  
tousiours bien arrouser de beurre: estant  
bien cuite faites vne saulse dessus avec  
<<085>>  
vin, sucre & canelle, muscade, vn limon  
salé couppé par tranches, vn peu de

beurre dedans, & faictes bien boullir  
tout ensemble, & le iettez sur les  
esturgions, & seruez ainsi.

### **Poulpette d'esturgions.**

Prennez esturgion couppè par tranches  
la longueur d'vne main & la largeur  
de trois doigts, & le battez avec le gros  
du couteau sans rompre, puis prenez  
des bonnes herbes haschees, & mettez  
dedans muscade, gingembre, des iaulnes  
d'oeuf, & beurre fresche, vn peu de  
sel, & estendez les herbes sur le poisson:  
que le poisson soit couuert: puis rolez  
cela, & le mettez dans de broquettes de  
boys ou de fer, & le faictes rostir sur le  
gril a petit feu longuement: estant  
bien cuit du beurre fondu dessus & ius  
de pommes d'orenges, vn limon fresche  
couppé par petites pieces: seruez ainsi.

<<086>>

### **Saulsisse d'esturgions.**

Prennez trois libures d'esturgions  
& les haschez bien menu, once & demye



de sel, vn satin de poiure, deux *once* [*>onces*]  
de muscade, vn satin de canelle toute  
en pouldre, vn reumer de vin d'Espagne,  
& meslez bien tout ensemble,  
& faictes saulsisse comme saulsisse de  
Bologne.

**Pour faire mortadelle d'esturgion.**

Prennez trois libures d'esturgion,  
*comme dessus*, demye *once* de canelle,  
deux noix muscade, vn peu de sel,  
deux onces de parmesan raspé, & meslez  
tout ensemble, trois iaulnes d'oeuf,  
deux onces de beurre fresche, & quand  
tout est bien incorporé ensemble, faictes  
les saulsisses, & les mettez esteuer  
avec vn peu d'eau & du vin, mariolaine,  
feuille de muscade, vn limon salé  
par tranches, & du beurre, & faictes

<<087>>

bien boullir ensemble, des rosties de  
pain blanc dessous dedans le plat:  
seruez les saulsisses dessus.

**Esturgion en adobe.**

Prennez vne piece d'esturgion bien  
nettoyée, rostie & fricassée dedans le  
beurre ou huyle d'oliue, puis vous  
prendrez vinaigre, & vin autant d'vn que  
d'autre, & le mettez boullir, vn limon  
salé par tranches, du saffran, du poiure,  
feuilles de laurier, rosmarin, mariolaine,  
racine de rafanus estampee, vne petite  
poignee de coriandre: estant bouilly  
iettez tout chaud sur l'esturgion, &  
le gardez ainsi bien couuert.

Turbote & Elebote herron de mer,  
pouuez ainsi mettre l'adobe comme  
l'autre.

**Escreuice ou Crabe demer [sic] farcie.**

Prennez escreuice ou crabe, & les faictes  
boullir comme les petites escreuices,  
puis prenez toute la chair dehors,

<<088>>

mais ne rompés point lescaille [>l'escaille] de  
dessus, puis haschez toute la chair, &  
mettez dans mariolaine haschee, muscade  
& poiure, trois ou quatre iaulnes

d'oeufs, & fricassez tout dedans le beurre,  
& les remettez dedans l'escaille de  
dessus, & toutes les petites iambes  
fricassez dans le beur, & mettez entour.

**Les [sic] mesme Escreuice ou Crabe en potage.**

Prennez toute la chair crue dehors,  
& la coupez par petites pieces, & la  
mettez estuuer avec vin blanc, du beurre  
fresche, fleur de muscade, vn peu  
de poiure, mente haschee, ou citron  
fresche couppé par tranches, & le faictes  
bien esteuuer, qu'il soit gras de beurre,  
& le mettés estant bien cuit dedans  
des petits reumers, & seruez ainsi cinq  
ou six en vn plat.

**Pour faire trippe de Brochet.**

Prennez chair de brochet, & chair  
<<089>>  
de carpe, & samon fresche autant d'vn  
que d'autre, & haschez bien tout ensemble:  
mettez dans muscade, sel, poiure,  
mariolaine haschee, & meslés tout avec  
trois iaulnes d'oeuf, & rollès avec la

main la chair comme petite faulsisse, [>saulsisse,]  
prennès la mulette & la vessie du brochet,  
& l'emplissés de vostre chair, & le  
mettez cuire avec vin, eau, beurre, vn limon  
salé par tranches, rosmarin, mariolaine  
dedans: estant bien cuit seruez  
ainsi.

**Pour faire trippe de chien de mer.**

Prennez vne liure de chair fresche  
de chien de mer, pour vne libure  
de chair quatre onces de samon de mer,  
& haschez bien ensemble, deux ou trois  
oignons haschez bien menus, vn satin  
de canelle, demy satin de poiure, & du  
sel: si vous auez du sang de chien de mer  
meslez avec pour faire trippe: s'il ny a  
<<090>>

point de sang, prenez vn reumer de  
creme, des oeufs de brochet estampez  
& passés avec la creme, & meslez avec  
la chair: puis prennés des boyaux de  
mouton ou boyaux de pourceau les  
plus petits, & nettoyez bien la graisse

dehors, & les emplissez de vostre chair  
comme trippe, & les faictes cuire avec  
eau & sel, vne bonne poignee de sariette:  
estant cuites il la faut rostir sur  
le gril.

#### **Chien de mer en adobe.**

Prennez vne grosse piece de chien  
de mer, & la faictes rostir, ayant  
premierement osté la peau: estant bien  
rostie, coupez la par longues pieces,  
& faictes l'adobe comme les autres.

#### **Chien de mer bouilly.**

Prennez vne piece de chien de mer  
& la salés bien, puis la mettés en vn

<<091>>

pot parboullir avec de l'eau, & mettez  
dedans vne bonne poignee de sage,  
vne poignee de sariette, & la faictes bien  
cuire comme pour seruir: tirez la peau  
ius, cela se mange comme chair salee  
avec moustarde.

#### **Chien de mer rosty.**

Faites pourboullir le chien de mer

pour tirer la peau ius, et le lardez avec  
de la sage, & mettés des claussons  
dedans, & le faictes rostir, tousiours  
bien arrouser de beurre et vinaigre  
ensemble: estant bien rosty, faictes vn  
comme [?] peper dessus, comme à la  
venaison, qui soit aigre-douce, et serués  
ainsi.

**Pour faire pastez en pot de chien  
de mer.**

Prennés de la chair de chien de  
mer, et hacherés bien menue, puis la  
fricassez dedans le beurre, et la mettés  
<<092>>

dedans vn pot avec vn peu de vin &  
d'eau, de [sic] prunes & des carentines,  
muscade, & poiure, vn peu de succe qui  
soit aigre & doux, & le faictes bien  
boullir, & seruez ainsi.

**Tonine boullie.**

Mettez boullir comme le samon  
salé avec de l'eau, & vne poignee de saige,  
estant bien cuite pelez bien l'escailles

ius, & le laissez refroidir, puis coupez  
par tranches, mente haschee & orega  
semee dessus, & mettez le vinaigre  
dessus, vn peu de poiure, & le seruez  
ainsi.

### **Tonine en potage.**

Prennez la tonine quand elle est cuite  
& bien nettooyee, toutes les escailles ius,  
coupez par longues pieces, & l'enfarinez,  
& la fricassez dedans l'huyle d'oliue  
ou beurre, puis prenez vn pain blanc  
par tranches qui ne soit pas bruslé, &  
<<093>>

le trempez avec vin & vinaigre qui soit  
chaud, & le passez par l'estamine avec  
trois iaulnes d'oeuf, puis mettez dedans  
canelle, muscades, succe, & saffran, deux  
oignons haschez & fricassez en beurre,  
& faictes boullir ensemble avec la tonine,  
vn peu de peignole dedans, & seruez  
ainsi.

### **Tonine en ladobe. [?]**

Prennez la tonine estant cuite & fricassez

comme dessus, & faictes ladobe [?]  
sus comme les autres cy deuant.

**Tonine d'vne autre sorte.**

Prennez des tranches de tonine l'espeueur  
d'vn demy doigt petit, & l'enfarinez  
a deux costez, fricassés dans le  
beurre chaud? [sic] estant fricassé d'vn costé  
mettez de la moustarde que la tranche  
soit couuerte de moustarde, puis ayez  
du pain blanc raspé, semez dessus la tranche,  
& pressez vn peu avec le doigt affin

<<094>>

qu'il s'attache avec la moustarde, puis  
retournez le pain dessous, & le laissez  
fricasser encor au costez du pain, &  
puis seruez trois ou quatre pieces en  
vn plat.

**Autrement.**

Faites vn peper de pain blanc rosty,  
mettant dedans de sucre, canelle,  
muscade, gingembre, & faictes boullir  
le peper qu'il soit iaulne de saffran,  
puis la coupperez par pieces aussi



grosse qu'elle soit, & mettez dedans la  
saulse qu'elle soit chaufee, & seruez  
ainsi.

### **Tartoufle boulye.**

Prennez tartoufle bien lauee, & la  
mettez boullir dedans eau, estant cuite  
il la faut peler & couper par tranches,  
beurre fondu par dessus, &  
poiure.

### **Tartoufle autrement.**

<<095>>

Conpez [>Coupez] la tartoufle par tranches  
comme dessus, & la mettez esteuuer  
avec vin d'Espagne & nouveau beure,  
& noix muscade.

### **Autrement.**

Prennez la tartoufle par tranches,  
& mettez esteuuer avec beurre, mariolaine  
haschee, du persin: puis prenez  
quatre ou cinq iaulnes d'oeuf battus  
avec vn peu de vin, & iettez le dessus  
tout en bouillant, & tirez arriere du feu,  
& seruez ainsi.

**Autrement.**

Mettez rostir la tartoufle dedans  
le cendres chaudes comme on cuit les  
castaignes, puis la faut peler & couper  
par tranches, mettez sus mente haschee,  
des carentines boullies par dessus,  
& vinaigre, vn peu de poiure, &  
ser|uez ainsi.

**Moulle de boeuf en potage.**

<<096>>

Prennez moulle de boeuf sept ou  
huict grosses pieces, estant bien lauees  
mettez dedans vn plat avec bon bouillon,  
& les mettés boullir, puis prennés  
cinq ou six oeufs battus, & mettés dedans  
du persin & mariolaine bien hachee,  
noix muscade bien estampee, et  
les meslés avec des oeufs, et les iettés  
dedans la moulle de boeuf tout boullant,  
et laissez encor vn peu sur le feu que les  
oeufs soient vn peu fermes, puis ayés des  
rosties de pain blanc, et mettés plain vn  
cueillier d'argent si grosse piece que vous

poués, & mettés sur les rosties avec le  
bouillon dessus, & le serués ainsi tout  
chaud.

**Vne autre sorte.**

Mettès boullir la moulle de boeuf,  
vn peu de pain blanc raspé, estant sur  
le feu vn petit quart d'heure, mettés de  
dans [>dedans] sucre & canelle, six iaulnes d'oeuf,

<<097>>

debattez avec le vin qui est dedans le  
plat, & le meslez avec la mouille, &  
seruez ainsi.

**Animelle ou soupitte de veau en potage.**

Mettez boullir les animelles dedans  
l'eau, puis tirez les petits nerfz dehors,  
& les mettez dedans du bon bouillon  
pour esteuer: mettez dedans muscade,  
mariolaine haschee, du beurre &  
vn peu de vin blanc & seruez ainsi.

**Autrement.**

Prennez les animelles estant cuites,  
& les fricassez *en* beurre, vn citron fresche  
couppé par tranches, dessus ius de pommes

d'orenge & poiure, & serués ainsi.

**Autrement.**

Faictes vn papin de blanche fleur  
avec vn oeuf & vn peu de vin, vn peu  
de succe & poiure, puis prennés les  
animelles & les mouillés dedans le papin,  
& les fricassés dedans le beurre, &

<<098>>

seruez ainsi.

**Autrement.**

Prennez les animelles bien cuites, &  
les couppés par pieces la grosseur d'vn  
pouce, & les mettez dedans des petites  
broquettes de bois qui soient bien delies,  
semez poiure dessus, saige haschee  
& du sel: puis prenez vne toilette de  
porc, & tournez la toilette entour les  
animelles, & les mettez rostir sur le  
gril, arrousez bien de beurre, puis seruez  
les avec ius de pomme d'orenge.

**Chapon en potage de Hongrie.**

Prennez vn chapon à moitié cuit,  
coupez le en quartiers, & le fricassez

en beurre vn peu, qu'il ne soit point  
noir: puis prenez des oignons couppés  
par tranches, & des pommes coupees  
par petits quartiers, & les fricassez  
dans le beurre, & le iettez sur le chapon  
en vn pot: puis mettés dedans vn peu

<<099>>

de bouillon & du vin, & le laissez boullir  
encor, & mettez dedans du saffran,  
suecre, [>succe,] canelle, muscade, des peignoles,  
& faictes bien esteuer tant qu'il soit  
bien cuit, & seruez.

### **Chapon reuestu.**

Prennez vn chapon qui soit bien desplumé,  
puis ouurez le chapon par derriere,  
& leuez la peau ius, & coupez  
les aisles par derriere ius avec la peau,  
puis vous prendrez la chair du chapon,  
toute la poitrine avec les  
cuisses, & laissez les iambes entieres: puis  
prenez la chair de chapon & autant  
de chair de veau, & haschez ensemble  
avec vn peu de graisse de boeuf

& mettez dedans noix muscade gingembre,  
mariolaine haschee, vn peu de sel,  
quatre iaulnes d'oeuf, & meslez bien  
tout ensemble: puis remettez la chair  
sur les osseaux du chappon, & tirez la  
<<100>>

peau dessus, & la liés avec du filet, &  
mettés le boullir en vn pot: estant cuit  
prennés deux tranches de pain trempé  
en bouillon chaud, quatre iaunes d'oeuf,  
& passés tout par l'estamine avec vn  
peu de vin blanc, apres iettés dedans le  
bouillon du chappon, & le laissés encor  
vn peu boullir, & serués ainsi.

### **Chappon en adobe.**

Prennés vn chapon & le fricassés en  
beurre ou huyle d'oliue, & le mettés  
dedans ladobe [?] comme les acobes.

### **Chappon bardé & rosty.**

Mettés rostir le chappon estant a  
demy cuit, prenez des petites saulsisses,  
& lardés vostre chappon: puis met|tés  
le chappon derechef rostir, & faites

vn papin de blanche fleur avec des  
iaulnes d'oeuf, & mettez dedans succe  
& canelle, que le papin soit vn peu cler,  
puis iettez ce papin dessus le chappon,

<<101>>

tournant ietterez le papin sur le  
chappon, que la crouste soit vn peu  
ferme, & gardez vous bien de ietter de la  
graisse dessus: puis iettez encor du papin  
dessus par deux fois, & le laissez  
tousiours ainsi suer: & quand il vous  
semble que le chappon est cuit assez,  
tirez le dehors, & bien arrousez de beurre,  
& seruez en vn plat, & coupez des  
tranches d'oreng pelee, & seruez ainsi.

### **Pour faire vn pot pourry dict en**

#### **Espaignolle Oylla podrida.**

Prennez vne piece de boeuf de deux  
costé, mettez la boullir en grand pot, &  
mettez avec vn chappon ou pouille:  
ayant bouilly demye heure, mettez vn  
petit gigot de mouton dedans, puis  
mettez vn canar aussi dedans le pot:

puis des petits iambons de veau reuestu

deux pigeons farcys, deux perdris,

<<102>>

deux petits cabus farcis, deux begasses,

deux saulsisses de Bologne, et deux

mortadelles cuites à part pour mettre

dessus, la moitié d'un iambon de Mayence

aussi cuit à part, des pieds & oreilles

de porc aussi cuites à part: puis

vous mettrez des petites saulsisses aussi

dedans le pot, des limons salés coupés

par quartiers, des andouilles quatre,

des iaulnes racines quatre, qui soient

farcies de chair de veau reuestu, quatre

mulettes de mouton qui soyent

farcies de bonnes herbes & de bon gras

fromage, avec vn oignon fricassé & des

oeufs cruds, comme le farcin doit estre

faict, & vous le fricasserez dedans

le beurre: & metterés dedans le pot vne

poignée de mariolaine & mente ensemble,

des choux floris en deux partis:

puis vous aurés des petits pots là, ou



vous metterés en vn des tartoufles

<<103>>

esteuees comme deuant est dict, encor

vn autre pot avec des caps de

Maiorcque bien laués & bouillis avec

bons bouillons, & vin blanc, vn peu

de poiure: puis vn autre pot mettés

des peignoles & des pistaches qui soient

nettoyées: puis faites des rafioules verdes,

comme deuant est escrit: puis des

autres petites rafioules emplies d'amandes

& estampees, & des poires de coin

confites avec sucre & canelle, deux

iaulnes d'oeuf dedans, & fricassez les

rafioules en beurre, & les gardez ainsi

en vn plat: puis prendrés des castagnes

pelees, et mettés dans le pot, et laissez

bien esteouer ensemble, en mettant dedans

demie once de fleur de muscades:

ayés encor vn petit pot, et mettez

dedans des gros poix, et des febues

de Rome qui soient bien cuites ensemble:

puis vous regarderez bien dans le

<<104>>

pot s'il ny a rien qui soit trop cuit: ce  
qui est cuit assez tirez le dehors, & le  
mettez dedans des plats à part: prenez  
vn tresgrand [sic] plat, & dressez les viandes  
entremeslees les vnes avec les autres:  
puis les iambons de Mayence que  
vous auez mettez les dedans le plat,  
l'vn de ça l'autre de là, & les rafioules  
boulies faut mouiller avec gras bouillon,  
& semer dessus canelle & parmesan,  
& les mettrez dedans des plats de  
ça & de là: les autres rafioules semblablement:  
puis ce qu'aeuz dans le petit  
pot metterez chascune sorte à part  
dedans le plat, les saulsisses de Boloigne  
aussi de ça & là: puis ayez vne petite  
pouille d'Inde rostie & bien lardee,  
vne douzaine de petits oyseaux  
aussi rostis, & mettez au mytant du  
plat dessus, & regardez si bien de mettre  
toute chose qu'on les puisse voir,

<<105>>

puis prenez vne douzaine de pieds  
de mouton bien nettoies pour mettre  
à l'entour du plat: puis prenez vne  
liure de dades cuites en vin & sucre,  
& les mettez avec vn cueillier, & mettez  
les entre les pieds de montons, [>moutons,] apres  
prenez le bouillon de vostre  
pot, chauffez le bien chaud, & ietterez  
deça [sic] & là sans mouiller le rosty, &  
rafioules: & seruez ainsi.

**Pour faire heuspot de veau  
en mesnage.**

Prenez vne cuisse de veau estant  
a demye cuite, mettez dedans fleur de  
muscade, vn limon salé par tranches,  
mariolaine & mente, du verius ou  
vin blanc & du beurre, & laissez bien  
estuuer ensemble.

**Autrement.**

Prenez vne poitrine de veau couppee  
par pieces, & fricasee en beurre à

<<106>>

deux costés, & la mettez dedans vn pot

encor avec du beurre, & la laissez bien cuire: puis prennés des herbes de vote bien hachee & estampee avec miettes de pain blanc, & rompez des oeufs dedans, & battés *ensemble* qu'il soit espes, & mettés vn peu de sucre dedans: puis ayez vne paille avec du beur chaud, & prennés vn cueillier, & prennés de voz herbes ainsi debattues, & faictes des petits tortelets qui soient cuits à deux costés, puis les mettez dans le pot avec le veau, & mettés du vin dedans, vn peu de noix muscade estampee, & mettés dedans, & laissez bien esteuer ensemble, & seruez estant bien cuit.

**Autrement.**

Prennez vne poitrine de veau, & la mettez boullir, estant cuite mettés vn peu de bouillon dedans le pot, & du <<107>>

beurre: puis vous prendrez vn quartron d'amandes peles & estampees, & passez par l'estamine avec le bouillon:

puis prennés vn peu de racine de  
rafanus bien estampee, & mettés dedans  
le pot avec le bouillon, & faictes  
bouillir deux ou trois buillons  
ensemble, & le seruez ainsi.

**Pour faire vn foye de veau farcy  
en potage.**

Coupez le foye au plus gros, la  
longueur d'vn petit doigt, puis avec  
vn couteau bien trenchant vous couperés  
le foye par dedans, & vous tirerez  
dehors ce que pourrez, sans tourner  
dessous ne dessus: puis bouillez  
vn peu le foye quand il est tiré dehors,  
& le hachez bien menu avec vn  
peu de graisse de boeuf, et haschez  
vne petite poignee de bonnes  
herbes avec, et vn oignon haché: vous  
<<108>>  
mettrez dedans vn peu de muscade &  
gingembre, vn peu de sel, trois iaulnes  
d'oeufs, bien meslé ensemble: puis  
remplissez le foye, & prenez vne toillette

de veau, ou de porc, & serrez le  
foye dedans, qu'il soit bien lié, puis le  
mettez cuire en vn pot avec bon  
bouillon, fleur de muscade, vn peu de  
veriu ou vin, & vn limon salé par tranches,  
& laisserez tout bien esteuer, &  
seruez.

**Pour faire Tomaselle de foye.**

Prennez vn foye de veau couppé  
par tranches, & le faictes bien boullir  
vn pater noster: puis le hachez bien  
menu: puis mettez dedans vn oignon  
haché & fricassé en beurre, vn peu de  
muscade, poiure & canelle, vne poignee  
de gras fromage, quatre iaulnes  
d'oeuf, & meslez bien tout ensemble:  
puis prenez avec vn cueillier de ce  
<<109>>

foye, ayez des iaulnes d'oeufs battus  
avec vn peu de fleur de farine qu'il soit  
comme vn petit papin, & mettez le  
foye dedans, qu'il soit mouillé aux  
deux costez, & le mettez fricasser en

beurre, & serués neuf ou dix dans vn plat, de la canelle par dessus.

**Chappon bouilly farcy.**

Prennez des castaignes qui soyent cuites, & les hachés avec vn peu de graisse de boeuf, & mettez dedans quatre iaulnes d'oeuf, muscade, & poiure, vn peu de mariolaine haschee, & mettés de cela tout plein le ventre du chapon, & couderés le ventre qu'il n'en sorte rien dehors: puis le mettez boullir qu'il soit bien cuit, puis prennés des cardes qui soient aussi bien cuites, & les mettés bien estuuer avec du vin, mariolaine hachee, du beurre, vn peu <<110>>

de muscade estampee de capes de Maiorque qui soyent bien laués en eau chaude, & mettez les boullir avec: estant bien boullis iettez sur le chapon, & point autre bouillon.

**Perdris en potage a la Portugese.**

Prennez des perdris, & les mettez

boullir: estant cuites couppés vn citron  
fresche par tranches, des huistres hors  
de l'escaille, des champions qui soyent  
nettoyez, du beurre, du vin blanc, vn  
peu de poiure, & laissez bien estuuer  
ensemble, & seruez ainsi.

**Perdris a la Catelane.**

Faictes rostir des perdris, puis prenez  
des dades coupees par moitie, &  
nettoiez des *pommes* d'orenge confites  
taillees par petites pieces, marmelades  
taillees par pieces, vin d'Espagne, beurre  
fresche, sucre & canelle, & le faictes  
bien estuuer ensemble, & seruez.

<<111>>

**Vn gigot de mouton reuestu**

**& bouilly.**

Pelez la peau arriere de la chair, et  
prenez toute la chair arriere des os,  
et la hachez bien menue avec vn peu  
de graisse de boeuf, et vn limon salé  
couppé par pieces, bien laué, et vous  
prendrez vn peu de *mente* aussi hachee



avec, puis mettez dedans noix muscade  
et poiure, vn peu de sel, vn demy  
reumer de vin blanc, et trois oeufs  
cruds, et hachez bien tout ensemble,  
et meslés le bien, et apres vous remetterez  
la chair entre les os, et le faictes  
en forme de gigot comme il a esté:  
puis prenez vne toile de porc: que  
vous ayés des iaunes d'oeuf batus: puis  
frotterés la mesme toile avec les iaunes  
d'oeuf, et apres vous tournerez la  
toile à l'entour du gigot, qu'il soit bien  
couuert, puis le liez bien de long et de  
<<112>>

trauers, que rien ne sorte hors, & le  
mettés boullir tant qu'il soit cuit: puis  
la moitié d'vn pain blanc, & le trempés  
avec le bouillon, & le passés avec  
quatre onces d'amandes blanches  
estampees & passees par l'estamine: puis  
mettez avec le gigot court bouillon &  
vn peu de fleur de muscade, & du vin  
blanc, & le laissez bien esteuer.

**Autrement.**

Prennez vn gigot de mouton ainsi  
accoustré comme dessus: quand il est  
bien formé *comme* gigot, vous le mettez  
en vne grande tortiere, & plantez  
des peignoles plein le gigot, & mettez  
vne feuille de papier dessus, & le  
mettez cuire dedans le four estant bien  
cuit faictes vne saulse [?] avec du vin,  
succe & canelle, des corentines, & des dades  
coupees par pieces, & laissez bien  
boullir tout ensemble, & iettez le dessus

<<113>>

le gigot, & seruez ainsi.

**Veau reuestu en potage.**

Prennez vne cuisse de veau, & la  
hachez bien menu avec de la graisse  
de boeuf, la moitié autant de graisse que  
de chair: puis l'accoustre avec telle  
sorte d'espicerie qu'avez faict le gigot:  
puis prenez de la chair aussi grosse  
que deux oeufs, & formés à la main  
comme vn petit iambon, & le mettez

ainsi estuuer avec vn peu de vin,  
muscade, limon salé par pieces, & vn peu  
de capes, & le faictes bien estuuer: puis  
seruez quatre ou cinq en vn plat.

**Autrement.**

Prennez du veau qui soit cuit, rosty  
ou bouilly, & le hachez bien menu:  
mettez dedans sucre & canelle, muscade,  
vn peu de sel, demye sopine de  
creme, trois oeufs cruds, & meslez bien  
tout ensemble avec du beurre fondu,

<<114>>

et le mettés en vne tourtiere, et faictes  
cuire sur les charbons dessus et dessous,  
et le laissés cuire tant que vous voyés  
qu'il se vient a fendre par dessus. [>dessus:] puis  
couppés avec le couteau que vous faicte [sic]  
huiets cartiers dedans la tourtiere,  
et serués quatre cartiers en vn plat,  
succe et canelle sus.

**Pour faire vne espaule de mouton**

**farcie & rostie.**

Au gros de l'espaule leuez la peau

l'espaisseur de la moitié d vn [sic] doigt, puis  
prenez la chair ius iusques aux os des  
deux costez: puis hachez la chair bien  
menue: & ayez vne poignée de persin  
boully, avec espinasse, mariolaine, &  
mente hachee, avec iiij. iaulnes d'oeuf,  
muscade, poiure, vn peu de sel, anis  
estampé: puis remettez la chair en la place  
que l'avez ostee, & remettez la peau de  
dessus & par dessous: mettez de la toille

<<115>>

de veau, & l'attachez bien avec des  
petites broquettes, & mettez en vne  
tourtiere cuire dedans le four qui soit  
assés chaud, & l'autre costé de l'espaule  
qui n'est point perché, lardez le avec  
de l'ysope & sage. Notez, quand il est  
dans le four, le faut retourner deux ou  
trois fois, afin qu'il ait couleur tant d'vn  
costé que de l'autre: estant bien cuit  
iettez tout ce qui est en la tourtiere  
dessus, & mettez en vn plat des oranges  
pelees par tranches dessus: puis vn peu

de bon vinaigre, & le seruez.

**Vn gigot de mouton rosty à la  
mode d'Irlande.**

Prennez vostre gigot, & le battez  
bien fort sans rompre la peau: puis mettez  
le tremper dans du vinaigre trois ou  
quatre heures: apres tirez le dehors, &  
faictes resuyer avec vn drap, & mettez

<<116>>

des claussons dedans, & des petites  
pieces de canelle la longueur d'vn petit  
doigt, & le lardez avec vn peu de saige  
& mariolaine, & le mettez rostir en  
broche, & tousiours bien arrouser de  
beurre & vin d'Espagne: estant bien  
cuit coupez deux citrons par petites  
tranches, & iettez sus avec la graisse qui  
est en la paelle, & vn peu de vinaigre,  
& seruez ainsi.

**Foye de veau en potage.**

Prennez le foye de veau, & coupez  
par pieces la largeur de deux doigts, &  
plus longues qu'vn doigt: puis les lardez

avec du lard, trois ou quatre lardons  
tout outre, peu d'isope & mariolaine  
entre deux: puis les mettez boullir  
dedans bons bouillons, deux oignons  
hachés, peu de muscade, vn peu d'orego  
& du beurre, & le faictes bien  
estuuer, & seruez ainsi.

<<117>>

**Autrement.**

Prenez le foye de veau couppe par  
tranches, & les faites vn peu boullir, &  
hachez bien menu, & mettez dedans  
trois oeufs cruds, muscade, poiure &  
canelle, vn peu de fromage raspé, vn  
peu de sel, vn peu de mente hachee, &  
meslez bien tout ensemble, & le mettez  
en vne tourtiere qui soit engraissee  
par dedans, & mettez tout le foye dedans,  
& le laissez cuire, le feu dessus &  
dessous: estant cuit coupez par  
tranches, trois ou quatre tranches en vn  
plat, sucre & canelle par dessus, &  
seruez ainsi.

### **Foye de veau rosty.**

Prennez le foye, & le faictes vn peu  
boullir, & le lardez comme le veau:  
puis ayez vne toille de porc, & prennés  
des bonnes herbes hachees, & mettez  
dessus vn peu de poiure & du sel, & liés  
<<118>>

le foye dedans la toille, & le faictes  
rostir, & faictes vne saulse aigre-douce.

### **Autrement.**

Coupez le foye par tranches, estant  
rosty, & faictes la saulse avec pain blanc  
rosty passé, & faites peper avec des iaunes  
d'oeuf, & la passez avec le pain, &  
mettez dedans sucre, canelle, saffran,  
& la faictes bien boullir, & iettez sur le  
foye, & seruez ainsi.

<<119>>

## **TROISIÈME LIVRE.**

Qui traicte de plusieurs sortes de viande,  
d'accommoder vn grand banquet  
pour Princes & Princesses, & le petit  
banquet des Enfans sans soucy.

**Pour faire vne loigne de veau**

**farcie & rostie.**

Prennez des bonnes herbes de farcin,  
& les hachez bien menu, faictes les  
fricasser en beurre: mettez dedans iiij.  
iaulnes d'oeuf, muscade, gingembre,  
canelle, vn peu de sucre, du sel, & le faites  
vn peu cuire, non pas trop: puis hachés  
vn limon salé meslé avec le farcin: puis  
prenez vne loigne de veau qui soit  
vn peu fourboulle: [>pourboulle:] puis mettez le farsin  
sous le roignon du veau, & le couurez  
avec vne toille de veau double, &  
l'attachez avec des broquettes que rien  
ne tombe hors, puis estant cuit prenez  
<<120>>

le roignon hors, & le hachez: mettez  
dedans deux iaulnes d'oeuf, vn peu de  
sucre & canelle, vn peu de sel, & mettez  
ledict roignon sur des rosties de  
pain, & le mettez en vne tourtiere avec  
du beurre dedans, & mettez les couertes  
dessus avec du feu, que les rosties



soient bien peu chauffees, & mettés  
à l'entour du plat où la loigne du veau  
est, & iettez toute la graisse sur la loigne  
avec du vinaigre, & des orenge  
coupees par pieces dessus.

**Autrement.**

Prennez vne loigne de veau ou  
poitrine, & la mettez boullir: estant  
quasi cuite, ayés des racines de persin  
coupees par petits lardons, estans les  
racines cuites avec la chair prenez des  
racines de rafanus estampees, & deux  
fois autant de mente pellee & estampée,  
& passez avec le bouillon du veau

<<121>>

& iettez dessus, & mettez avec vn reumer  
de verius ou vin, & que le bouillon  
soit gras, & seruez ainsi.

**Pour faire veau reuestu farcy.**

Prennez du veau, avec autant de  
graisse, & le hachez bien ensemble, &  
mettez des iaulnes d'oeuf, muscade,  
gingembre, vn peu de sel, vne poignee

de mente & mariolaine ensemble: puis  
faictes de la chair des plattes pieces, la  
grandeur d'une main, l'espesseur d'un  
doigt: puis prennés des amandes peeles,  
& estampees avec des poires de  
coing hachees & boullies, & l'estampez  
encor avec les amandes: mettez  
dedans sucre & canelle, deux ou trois  
iaulnes d'oeuf, & meslez bien tout  
ensemble: puis faictes vne platte piece  
comme le veau haché, & la serrés entre  
les deux pieces du veau susdit, & le  
cuisez dedans vne tourtiere, & faictes  
<<122>>

vne saulse dessus avec des pelures  
d'orenges boullies, & taillees par petites  
pieces longues, & des corentines, sucre  
& canelle dedans: laissez bien boullir  
avec vin rouge, & le iettez dessus.

**Autrement.**

Prennez vne cuisse de veau, & la coupez  
par tranches la longueur d'une main,  
& trois doigts de large, & le battez avec

vn couteau sans la rompre: puis prenez  
des bonnes herbes hachees bien menu,  
& mettez dedans des iaunes d'oeuf,  
muscade, cloussons & gingembre, vn peu  
de sel, graisse de boeuf hachee & meslee  
ensemble: puis estendez les tranches de  
veau sur vne table, & prenez de ces herbes  
engraissees, & les estendez sur les tranches  
de veau, puis les rollez, & mettez  
dedans des broquettes de bois ou de  
fer, & le mettez boullir, & estuuer avec  
limon salé, fleur de muscade, veriu ou  
<<123>>

vin blanc, & du beurre, & le laisser bien  
estuuer, & seruez: si voulez le mesme  
pouuez mettre rostir & seruir avec  
orenges, & beurre fondu.

**Autrement.**

Coupez des tranches de veau comme  
dessus, qui soient bien battues, puis  
les mettez en vn petit pot avec du bon  
bouillon, & mettés dedans deux oignons  
entiers pour donner le goust: puis mettés

dedans mariolaine hachee, muscade,  
poiure, du beurre, & du vin blanc, &  
laissez bien estuuer ensemble: & seruez.

**Pour faire neige.**

Prennés vn pot de creme nouvelle,  
iiij. onces de succe, iiiij. onces eau de ro|se:  
prennés vn petit blanc ramon comme  
vne grosse poignee de verges, & battez  
bien fort la creme demie heure de long,  
puis la laisserez reposer, & vous voirez  
l'escume venante dessus comme neige:

<<124>>

puis prenez vne escumette, & leuez  
la neige dehors, & mettez la en vn  
plat, vn trenchoir dessous, affin de laisser  
goutter la neige, & battez encor la  
creme comme deuant, tant qu'ayés  
de la neige assez: puis mettés la dedans  
des petits plats, vne branche de rosmarin  
dedans, & seruez ainsi.

**Pour garder gruselles & aigrets.**

Prennés des gruselles qui soient bien  
nettoyees & quasi meures assez: puis

prendrés du verius, & autant d'eau de pluye, & le laissez boullir ensemble, il le faut escumer & laisser refroidir: puis mettés vn peu d'allun qui soit rompu, & mettez gruelles ou aigrets dedans, & les gardés ainsi.

**Pour garder poires de coing.**

Pelez les poires de coing, & tirez les grains dehors: puis mettés boullir les pelures avec les grains, tant que les

<<125>>

pelures soient bien cuites: puis mettez les poires de coing dedans, laissez boullir deux ou trois bouillons non plus, & les tirés hors, puis les laissez refroidir bien froides, & le bouillon aussi, & les iettés en vn petit tonneau tout ensemble avec pelures & tout, & les gardés ainsi.

**Pour garder des concombres.**

Prennez des petites concombres, & les laissez sur vne table suer trois ou quatre iours, puis prenez du vinaigre

& les faictes boullir, & escumer, & laissez  
refroidir, alors iettez les concombres  
dedans, et les laissez ainsi quinze  
iours ou trois sepmaines, puis iettez le  
vinaigre dehors, et prenez autre vinaigre  
bouilly et escumé, et laissez refroidir,  
puis iettez le sur les concombres et  
mettez allun estampé dedans, et prenés  
de la semence de fenouille qui soit  
<<126>>

quasi meure, & iettés dedans le tonneau  
qui soit bien serré, & le gardés ainsi.

**Pour donner au vin nouveau le goust  
de muscadelle.**

Prenez des fleurs de sahou, qui soient  
bien meures, & les laissez suer: puis  
à la vendange quand le vin est dans le  
tonneau, mettés pour vne aine de vin ii.  
onces de fleurs de sahou dans le tonneau:  
vous poués aussi mettre des  
pommes & des poires qui soient  
couertes dans le sahou.

**Pour faire vn cabus farcy.**

Prennez vn cabus rouge qui ne soit point trop gros, & le mettés boullir entier doucement, & le laissés si longuement que vous puissiez ouvrir les fueilles les vnes arriere des autres, tant que voyés que le cabus soit gros comme vn poing, couppès cela dehors, & mettés de la chair hachée la dedans qui soit

<<127>>

accoustree comme les autres chairs avec oeufs & espices, & puis serrés le cabus avec les fueilles tout autour: qu'il soit bien lié, & le mettés cuire, de saulsisses avec, ou ce que vous voulez.

**Pour faire racine farcie.**

Prennez des grosses racines blanches ou iaunes ainsi que vous voulés, & les vidés par le plus gros debout avec vn couteau: puis prennés du veau haché comme dessus, & les emplissez bien, & les mettés cuire avec heuspot de boeuf, ou ce que voulez: ainsi poués vous farcir des concombres et

naueaux.

**Pour accoustrer vn canar à la  
mode d'Irlande.**

Mettez boullir vn bon canar, estant  
cuit prennés de la maluoisie, nouveau  
beurre, et prennés des racines de rafanus  
bien estampees: mettez sucre & canel  
le dedans, et le faites boullir, et iettez le  
<<128>>

dessus le canar, et serués ainsi.

**Autrement.**

Prennés vn canar qui soit lardé de  
petits lardons, et le mettés boullir a vin  
d'Espagne, et quand il est quasi cuit  
prennés vn limon fresche par tranches, et  
des castagne [sic] qui soyent cuites et pellees,  
muscade et canelle et sucre, et le  
faites bien esteuer ainsi, et prennés  
des petites branches de sage, et mouille  
dedans vn papin qui soit fait de blanche  
fleur, et des iaulnes d'oeuf, et faites  
fricasser la sage dedans du beurre, qui  
ne soit point salé, et iettez cela sur le canar



estant dans le plat, et seruez ainsi:

blanc sucre par dessus.

### **Pour faire Ceruelle de veau dorè.**

Prennez le cerueau du veau estant  
cuit, et le haschés bien menu, et mettés  
dans canelle, muscade, vn peu de sel, et  
des iaulnes d'oeuf trois ou quatre, et

<<129>>

meslez bien tout ensemble: puis prenez  
vne toille de porc, & coupez par  
pieces la grandeur d'vne main: puis  
prendrez du cerueau avec vn cueillier, & le  
mettrez sur la toille, & l'entourtillez  
bien dedans, & le mouillez en iaulnes  
d'oeuf battus, & le faictes frire en beur  
qui ne soit point noir, & sucre dessus.

### **Pour faire teste de veau pellee à la mode d'Irlande.**

Prennez vne teste de veau avec les  
poils, & la mettes qu'elle soit bien salee,  
& la laissez bien cuire: estant cuite  
tirés les poils ius avec la main, puis tirés  
le cerueau hors par dessus, &

l'accoustrés comme l'autre cerueau: puis  
ayés des tranches de pain bien tennes,  
& mettés le cerueau entre deux tranches,  
& faites frire en beurre: puis vous  
prendrez des prunes, roisins, des  
dades parties en deux, & peignoles, &  
<<130>>

mettez tout boullir avec vin d'Espagne,  
succe & canelle dedans iettés sur  
la teste, & le cerueau fricassé entour le  
plat, & seruez ainsi.

**Teste de veau doree à la mesme  
facon.**

Prennez vne teste de veau partie en  
deux, que le cerueau demeure dedans:  
puis le faictes fricasser en beurre, & le  
laissez bien refroidir, puis faictes des  
votes d'oeufs battus, qu'elles soient  
bien grandes: estant cuites à vn costé  
prenez parmesan raspé avec peu de  
canelle & poiure, & semez sur les votes:  
puis mettez la teste de veau dedans, &  
tournez bien les votes entour, & les

retournez & laissez frire encor vne fois  
ou deux: mettez sucre & canelle  
dessus, & seruez ainsi.

**Pour accoustrer vne tortue.**

Prennez la tortue, & coupez la teste,

<<131>>

& la laissez mourir, puis la mettez  
boullir si longuement que vous pouuez  
tirer l'escaille arriere de la chair: puis  
vous osterez toute la peau que vous  
trouerez, & prenez la chair & les  
oeufs s'il y en a, & la mettez esteuuer  
avec bon bouillon, & mettez vn peu de  
fleur de muscade, vn peu de poiure &  
rosmarin, mariolaine, mente & beurre  
fresche, & sel, & vin blanc ou verius,  
& vn citron fresche par tranches, & le  
laissez bien estuuer ainsi, & seruez.

**Autrement.**

Quand la tortue est bien cuite, fricassez  
la en beurre, vn citron fresche coupé  
par tranches dessus, ou faictes vne  
saulse dessus avec du pain blanc rosty,

& des amandes estampees blanches,  
& passez tout bien par l'estamine, mettez  
succe & gingembre, & la faictes

<<132>>

boullir qu'elle soit loyante, & mettez  
la tortue fricasser dedans, & seruirez  
ainsi.

### **Pour faire blanc manger frite**

#### **en la paille.**

Prennez blanc manger qui soit bien  
ferme cuit: puis prennés des iaulnes  
d'oeuf, selon la quantité qu'aués de  
blanc manger, & peu de pain raspé, &  
le defaictes bien avec: puis ayez du  
beurre fondu sans sel dedans la paille:  
estant le beur chaud prenez vn cueillier,  
& iettés du blanc manger dedans  
par petits tortelets, & le laissez cuire à  
deux costés, succe par dessus, & serués  
ainsi.

#### **Autrement.**

Faictes vne vote vn peu espesse, &  
mettés du blanc manger dedans la vote

en la longueur d'une saulsiſſe, & tournés  
la vote tout [?] à tour, & faictes bien

<<133>>

cuire, & seruez ainsi.

**Autrement.**

Faictes des petites rafioules de paste,  
& mettés le blan menger dedans &  
fricassez en beurre.

**Pour faire des oeufs farcis.**

Faictes boullir les oeufs durs, & les  
coppés en deux pieces: puis tirés les  
iaulnes dehors des deux costés, & les  
hachez bien menu avec du persin, mariolaine,  
vn peu de sel, & mettés dedans  
des iaulnes d'oeufs cruds, hachés le bien  
ensemble: puis remplissez les blancs  
avec cela: apres les fricassez en beurre,  
puis faictes vn petit peper dessus, qui  
soit douce & aigre, & seruez ainsi.

**Autrement.**

Prenez les mesmes oeufs, mettez les  
en eau avec du beurre tout boullant, &  
mettez dedans parmesan ou autre bon

gras fromage, canelle, poiure avec du

<<134>>

beurre, & seruez ainsi.

### **Pour des oeufs de May.**

Prennez des oeufs, & les mettés boullir  
qu'ils soient mols: puis faictes vn  
trou à l'oeuf aux deux costez avec vne  
pointe ou brocquette de bois, que le  
trou soit pour mettre vn pois dedans:  
puis souffle le iaulne dehors, & hachez  
du persin bien menu, & le meslés avec  
les iaulnes d'oeuf, vn peu du sel & poiure  
dedans, & mettés encor vn iaulne  
d'oeuf ou deux, ou d'auantage, &  
remplissez les oeufs avec la pointe d'vn  
couteau par dessus, qu'il soit serré par  
dessous avec vn peu de pain blanc, qu'il  
ne coure point: puis ayez vn chaudron  
d'eau bouillante, & iettés les oeufs dedans,  
& les laissez boullir durs, apres tirés  
les hors & pellés, & coupés les par  
moitiés, & mettés par dessus beurre  
fondu & du ius de surelle.

<<135>>

**Pour faire des oeufs d'Angleterre.**

Prennez vne douzaine de iaulnes  
d'oeuf bien battus, vn peu de succe  
dedans: puis prennés du succe fondu en  
vn petit pot: quand il *commence* à boullir  
prennés les iaulnes d'oeufs debatus,  
mettéz les en l'estamine, & laissez couler  
dedans la cirobe bouillante: que la  
cirobe soit couuerte dessus, estant bien  
cuit à vn costé tournés le à l'autre: estant  
bien cuit tirés le hors, & faictes  
trois ou quatre pieces ainsi, & mettés  
en vn plat trois ou quatre.

**Autrement.**

Prennez des iaulnes d'oeufs ainsi  
battus, & prenez vne tourtiere, & iettez  
les iaulnes d'oeuf dedans la cirobe  
en la tourtiere, & les laissez cuire comme  
vne vote, & coupez les par quartiers  
x. ou douze, & mettez sus des rosties

<<136>>

de pain blanc, & prennés maluoisie

chauffee avec du beurre, & iettés le  
dessus les rosties & oeufs, et canelle par  
dessus, et seruez ainsi.

**Pour faire vne vote de Hongrie.**

Prennez vne dousaine d'oeufs debatus,  
et les mettez avec pain blanc passé  
avec vn peu de creme bien espesse, et  
debattez cela avec les oeufs, et faictes  
vne vote, estant bien cuite aux deux  
costez, sucre et canelle dessus.

**Autrement.**

Faictes deux votes de six oeufs chacune:  
puis ayez des pommes hachees  
et fricassees en beurre, poires de coing  
en sucre confites, bien hachees et meslees  
avec, deux ou trois iaunes d'oeuf,  
sucre et canelle, et mettez cela entre  
les deux votes, & mettez le encor sur  
le feu cuire aux deux costez.

<<137>>

**Autrement.**

Faictes deux votes comme deuant:  
premez des oignons frits dans le beurre,



& prenez du parmesan raspé, & trois  
ou quatre jaunes d'oeufs dedans battus  
ensemble: puis coupez les votes  
quarrees, & mettez les entre deux, & les  
faites bien frire à deux costez, sucre  
& canelle dessus.

**Pour faire Marselette Romaine.**

Prennez trois oeufs nouveaux, demie  
liure de blanc sucre estampé passé  
par tamis, deux grains de musque &  
blanche farine, & faites vne paste molle,  
coupez la par pieces la grosseur d'un  
oeuf, & la mettez sur des osties & sur le  
papier, & le cuisez en four ou en vne  
tourtiere, & mettez canelle par dessus.

**Pour blanchir l'huile d'oliue pour  
manger en quaresme.**

Faites faire vne petite serenne, comme

<<138>>

on bat le beurre, vne petite crane  
par dessous pour tirer l'eau dehors:  
puis mettez de l'eau froide dedans, &  
prenez de l'huile d'oliue qui soit ferme,

& battés comme le beurre: ayant  
longuement battu, laissez courir l'eau  
hors, & mettés eau nouvelle deux ou  
trois fois, tant que vous voyez que  
l'huile soit blanche: puis tirés le hors,  
& seruez en des plats.

**Pour faire beurre de May.**

Prenez vne quarte de nouveau laict,  
& le mettés sur le feu, & le faictes tourner  
en matton: quand il commence à  
boullir prenés vne douzaine d'oeufs  
battus, & les iettés dedans, & laissez  
boullir tant qu'il vous semble que les oeufs  
soient cuits: puis iettés tout en vn linge,  
& laissez bien gouter l'eau hors, &  
pressez bien qu'il ne demeure point  
d'eau dedans: puis estampez bien en vn  
<<139>>  
mortier de pierre, avec demie liure de  
nouveau beurre, & le passez par l'estamine,  
y mettant vn peu d'eau de rose:  
estant ainsi passé il le faut battre longuement,  
& mettre sucre dedans, & le

dresser dedans des petits plats, & le leuez  
vn peu haut, & sucre par dessus.

**Pour neige seiche.**

Prennez six blancs d'oeufs bien battus  
vn quart d'heure de long qu'il face grosse  
escume: puis tirés l'escume hors, &  
battez de rechef tant que vous ayés tout  
hors: puis prennés vne liure de blanc sucre,  
& le fondés avec de l'eau de rose, &  
laissez boullir à perfection, tant qu'en  
tombant avec l'espature comme neige:  
puis prennés deux grains de musque  
avec vn peu de gingembre en poudre,  
& meslés bien avec le sucre fondu: puis  
prennés toute l'escume du blanc d'oeuf,  
& meslés bien ensemble avec du sucre,  
<<140>>  
tant que vous voiez qu'il vienne espes  
comme creme, & en mettez dans des  
plats, & seruez ainsi.

---

Ie me deporte d'escrire beaucoup  
de choses que ie feroiy bien, craindant

donner facherie aux lecteu<rs:> pour ce  
que la science estant respandue par le  
monde, vn chacun veut estre maistre  
en tels affaires: priant le createur vous  
donner longue & heureuse vie.

<<141>>

## **S'ENSVIT LE BANQVET**

**des enfans sans soucy, comme Frans**

**Floris, Michel Angelo, orpheures**

**peincts, & plusieurs autres, qui**

**desirent loger au logis de la croix.**

**Pour le premier seruice.**

Prennez vne liure de nouueau beurre  
en grosse masse, & la mettez en vne  
haste de bois pour rostir: quand il  
commence à estre vn peu chaud, prenez  
du sucre en poudre & deux fois autant  
de canelle que de sucre, & le semez sur  
le beurre qui rostit au feu, tant qu'il  
face vne croute bien espesse, lors il sera  
assez.

Prennez des orenges parties en deux,

& semez sucre & canelle dessus, & les  
mettez sur vn gril avec petit feu, & iettez  
vn peu de beurre fondu dessus tant  
que vous voyez que le sucre soit fondu:

<<142>>

puis mettez encor sucre & canelle,  
& beurre, & faites le feu vn peu plus  
grand, & mettez souentes fois sucre &  
canelle, tant que voyés qu'il soit entré  
en l'orenge.

**Deuxiesme seruice.**

**Pour potage.**

Faictes chaud-eau de maluoisie avec  
des iaunes d'oeufs, & sucre candis  
& canelle, pleine de peignoles, & mettez  
du pain dedans qui s'appelle  
marsepain.

**Faisant rosty lardé d'orenges confites.**

Prennés des perdris rosties, bien  
arrousees avec beurre & maluoisie: estant  
bien cuites les faut menger avec brun  
pain qui s'appelle monstachalle.

Pastés d'huistres, moulle de boeuf,

& pistache.

**Pour le troiesme seruiçe.**

Des tourtes de blanc manger, du

<<143>>

beurre de May, & le mangez avec

canaline, & paste de sucre: & gardés vous

bien de boire maluoisie ou vin d'Espagne

sans sucre.

Estant traités friandement,  
Ayez le breuage pareillement.

**Pour contrefaire maluoisie.**

Prennez vne aime d'eau de pluye,

& la faites chauffer: puis mettés dedans

vingt & sept pots de miel d'Espagne,

& le mettez dedans l'eau, & le defaites

bien dedans l'eau, qu'il soit bien fondu,

& le faictes bien boullir vne heure, & le

bien escumer, & vous le mettrez boullir

avec demye liure de coriandre, &

demie liure de grains de geneure ou

grains de pecque, & huict onces de

canelle rompue: estant bouilly vous le

mettrez dedans vne cuue ou dans vn

tonneau, & le laissez ainsi deux iours:  
puis faictes vn trou au tonneau, ou  
cuue, ou trois trois [sic] aupres du fond, et [sic]

<<144>>

& tirez dehors ce qui est cler: ce qui reste  
dedans le tonneau le faut laisser passer  
par vn sac comme pourrez, & le mettez  
dedans des tonneaux, & le gardez  
ainsi: il est meilleur de trois ans que le  
premier an. Notez pour bien sçauoir  
s'il est assez doux, deuant que le mettés  
sur le feu, mettez dedans vn oeuf fresche  
bien nouueau, si l'oeuf vient à demeure  
sur l'eau, il est doux assez, autrement  
non: mettez tant de miel que l'oeuf  
vienne dessus.

Si ce vin est trop petit,  
Prens le vin en bas escrit.  
En frequentant les Espagnes  
Trouuerez le vin d'Ocagne.  
Et le vin icy ensuiuant,  
Que trouuerez bon & friant.  
Vin de Madera, vin Canary,  
Vin de saint Martin, & Ribadaue,  
Vin de Serese & Gilbelterre.

<<145>>

Vin sec, & vin de Toro,  
Vin Madrigale, vin Galiego,

Vin de Pontferraro & Cacauello,  
Maluoisie de Candie,  
Maluoisie garba & muscadelle.  
Vin de Hongrie, vin Græca,  
Vin Cherelle & Asperine,  
Vin Albano, & saint Seuerin,  
Vin Lachryma Christi, vin cose,  
Vin retornato Romanesco  
magnaguar.  
Vin de Delle, vin de Frence.  
Berne vin, & gansvous,  
Vin Hermanshouse, Drechhouse,  
Rinchoue, vin de Nort.  
Vin d'Arbois & Soligny,  
Vin de Beaune, & vin d'Ay,  
Vin d'Orleans, & Basserode,  
Vin de Bordeaux, & Petau.  
O langue tant douce & tendre,  
Qu'as tu vsé de bons morceaux!

<<146>>

En la fin te faudra rendre  
Pour mettre *ton* corps en vn tombeau.  
Prions à Dieu le bon Iesus,  
Que tous puissions loger là sus.

FIN.

---

Si ne sçauiez trouuer le logis de la  
croix, demandez le à des plus frians que  
vous, ils vous monstrent le chemin.

Maison de la croix que Dieu te  
doint bon iour:

Ie te viendray veoir quand ce viendra  
mon tour.

<<147>>



**LE BANQVET DE L'ENTree**  
**de Monsieur Robert de Berges**  
**Conte de VValhain, Euesque &**  
**Prince de Liege, fait au pallais en**  
**Liege, l'an M.D.LVII. au mois de**  
**Decembre, comme s'ensuit.**

Il y auoit au palais appoincty pour  
quatorze plats de viandes: la table du  
Prince estoit de cinq plats.

La deuxiesme table estoit de six  
plats.

La troisesme table de trois plats de  
viandes.

---

**Pour le premier seruice.**

Pouille d'Inde bouillie avec des huistres,  
& cardes, salade d'Espagne.

<<148>>

Bistarde rostie. Tourte de blanc manger.

Gigot de mouton bouilly.

Cabris frisez, & rosty orange.

Moulle de boeuf en potage.

Pastez pouplin de perdris.

Gras veau rosty en adobe. Hairon rosti.

Lieure en potage.

Pasté de venaison chaud.

Grue rostie en oliue. Perdris boullie

aux capes. Craems vogel rosty

Sanglier rosty. Poictrine de veau

farcie boullie.

Mouton rosty & remorasque.

Veau reuestu bouilly. Ploniers [>Plouiers] rostis.

Cerf en potage. Chappon en potage

de Hongrie. Pegasine d'eau rosty.

Oiselets en potage.

Canar rosty à la dodine.

---

<<149>>

**Second seruice.**

Faysant rosty, saulse reale.

Gras veau rosty. Pastez de Cabris.

Cerf rosty. Rafioule de moulle de

boeuf. Hulpe rostie.

Craems vogel en potage.

Begasse rostie. Pastez de chappon.

Butor rosty. Sanglier en potage.

Cheureux rostis.

Tourte de veau à la creme.

Perdris rostie à saulse de peignoles.

Lieure rosty.

Cygne rosty à saulse Cremonese.

Aigrette rostie. Pouille de bois rostie.

Rafioule de blanc manger fueiltee.

Lepelaire rostie. Veau reuestu rosty.

Pasté enragé. Cabris en potage.

Pastez d'Angleterre.

Pigeon boulli farcy. Canar en potage.

Cerselle rostie. Gigot de mouton

reuestu. Oyson sauuage rosty.

<<150>>

### **Troisiesme seruice.**

Pastez de pouille de bois reuestu.

Bistarde rostie froide. Pasté de faisant.

Blanc manger en forme.

Gelee en forme dressee.

Cigne sauuage rosty froid.

Gelee de coschon.

Pasté de perdris reuestu.

Coq d'Inde rosty froid,  
Pasté de perdris, Grue rostie.  
Huïstres en potage, Pastede de paons.  
Sausisse de Bologne. Pastede de sanglier.  
Fonge en potage. Cerf rosty.  
Esturgion bouilly. Pastede de cheueux.  
Iambon de Mayence.  
Hurres de sanglier bouillies.  
Pasté de hairron. Tartoufle boullie.  
Pastede de cerf. Gelee passementee.  
Anchoue. Pastede de bystarde.  
Truite en adobe. Escreuice de mer.  
Pasté de pouille d'Inde. Gelee lardee.  
<<151>>  
Pasté de hulpe. Huïstre rostie.  
Pasté de butor. Brenne d'Angleterre.  
Seulette en adobe. Pasté de canar.  
Pasté d'aigrette. Turbote en adobe.  
Cafiade d'esturgion. Pasté de lieure.  
Langue de boeuf enfumee. Sanglier  
rosty. Rouge en adobe. Fonge frite,  
Pasté de grue. Piece de sanglier boulli.  
Toutes les venaisons rosties froides

estoient avec les pieds dorez, & tous  
les pastez reuestus dorez, & portans  
banieres.

Tous les seigneurs estoient defroiés,  
chacun venoit au palais querir sa viande  
crue, & tout ce qu'ilz auoient besoing,  
epiceries & sucre.

#### **Quatriesme seruice.**

Grand marsepain doré. Paste de genua.

Sucades liquides. Gaufle sucrée.

Pastez de coing. Caneline Romaine.

Marmelade blanche. Gelee blanche clere

<<152>>

Pistachine. Tarte reale.

Caneline longue. Pasté d'orenge.

Lard d'amandes. Beurre de may.

Oublies. Gelee rouge clere.

Amandes succees. Tourte de *pommes*.

Canelle sucree. Moustacholle.

Succade seche. Friture bugnole.

Pasté de sucre. Samblette.

Palamitte. Marmelade en forme.

Tourte de creme. Pesche confite.

Orenges confites avec les fleurs.  
Gelee de glace. Offaëlle fueiltee.  
Grand biscuit sucré, Friture de seringe.  
Crenelle de sucre. Grand castelin.  
Capes confites. Poires confites.  
Neige sur rosmarin. Pommes crudes.  
Anis. Parmesan. Prunes de Hongrie  
confites, Gâteaux fueiltés. Castagne.  
Morquin. Rosquille. Biscotelle.

<<153>>

Il y auoit quatre parcs de deux pieds  
en quarrure, enuironnez d'une haye  
de beurre.

Le premier estoit Adam & Eue  
faicts de beurre, vn serpent sur l'arbre,  
& vne fontaine courante, avec petits  
animaux à l'entour du beurre.

Le deuxiesme parc estoit les amours  
de Pyramus & Tisbe, le lyon aupres de  
la fontaine, & des arbres à l'entour  
enuironné en vne haye de beurre.

Le troisesme parc la chasse d'Acteon,  
& les nymphes avec Diana à la

fontaine, & puis des petits chiens de  
beurre.

Le quatriesme parc estoient deux  
hommes sauuages, qui se battoient  
l'vn l'autre avec des masses aupres d'vne  
fontaine, & des petits lions de beurre  
à l'entour: chacun parc auoit quatre  
banieres.

<<154>>

## **TABLE.**

Pour faire blanc manger bastard.

Pour faire tourte de blanc manger.

Tourte de veau à la creme.

Tourte de portugal.

Tourte de ius d'herbes.

pour faire tourte badree.

pour faire tourte de poires de coing.

pour faire tourte Cremonese verde.

pour faire tourte geneuese verde.

pour faire tourte geneuese blanche.

pour faire tourte de febues.

pour faire tourte de naueaux.

pour faire tourte de ris.

pour faire tourte de biscay.

pour faire tourte des pommes.

pour faire tourtes d'amandes.

<<155>>

Pour faire tourte de fonge.

pour faire tourte Romaine.

Autre tourte romaine.

Saulsisse de boloigne.

Mortadelle. Ceruelade.

Saulsisse de bologne de poisson.

gelee blanche clere. Gelee rouge.

gelee iaune. Gelee passementee.

gelee lardee. Gelee de glace.

gelee noire. Moustachelle. [sic]

Caneline. Paste de sucre.

paste d'orenge. Fongeline.

peignolatte. pistachine.

paste reale, Moustarde cremonese.

Larde d'amande. Marsepain.

Couleur de sucre.

pour preparer le sucre pour ietter.

pastez d'Espagne, pastez enragez,

pastez pouplin, pastez d'Angleterre,



pastez d'huistres, pastez d'artisseaux,  
pastez de veau reuestu, & d'esturgion,

<<156>>

Pastez de seiche fresche.

Pastez de caracoles.

Pastez de chien de mer.

Pastez enragez de poisson.

Offaelle fueiltee. Rafioule.

Autre rafioule. Agnolin.

Capilotade douce.

Capilotade de parmesan.

Esturgion en potage. Esturgion rosti.

Poulpette d'esturgion. Saussisse d'esturgion.

Mortadelle d'esturgion.

Esturgion en adobe.

Herron de mer en adobe.

Escreuice ou crabe de mer.

Escreuice en potage.

Trippe de brochet.

Trippe de chien de mer.

Lamproye ou pricque en adobe.

Chien de mer en adobe

Chien de mer bouilly.

Chien de mer rosty.

<<157>>

Hachee de chien de mer.

Tonine boullie. Tonine en potage.

Tonine en adobe. Tartoufle boullie.

Autrement. Autrement encor.

Autrement encor.

Moulle de boeuf en potage. Autrement

Soupite ou animelle de veau.

Autrement. Autre sorte.

Chappon en potage de Hongrie.

Chappon reuestu. Chappon en adobe.

Chappon bardé & rosty.

Pour faire pot pourry.

Heuspot de veau en mesnage.

Autrement. Autre sorte. Autre sorte.

Foye de veau farcy en potage.

Tomaselle.

Chappon bouilly & farcy.

Perdris en potage de portugal.

Perdris à la Catelane.

Gigot de mouton reuestu bouilly.

Autrement. Autrement. Autrement.

<<158>>

Espaulle de mouton rostie & farcie.

Mouton rosty à la mode d'Irlande,

Autrement.

Foye de veau en potage,

Tomaselle, Foye de veau rosty,

Autrement: Autre sorte,

Loigne de veau farcie & rostie,

Autrement,

Tetin de vache rosty,

Autrement: Autrement:

Veau reuestu farcy: Neige,

pour garder gruselle & aigret,

pour garder poires de coing,

Concombres,

pour donner à nouveau vin goust de

muscadelle: Cabus farcis:

Canar à la mode d'Irlande: Autrement:

Ceruelle de veau dorée:

Teste de veau pelee à la mode d'Irlande:

Teste de veau doree:

Tortue boullie: Autrement:

<<159>>

Blanc manger frit:

Andouille de blanc manger:

Autrement. Oeufs farcis.

Autrement. Oeufs de May.

Oeufs d'Angleterre.

Vote de Hongrie. Autrement.

Marselette Romaine.

Beurre de May. Neige seche.

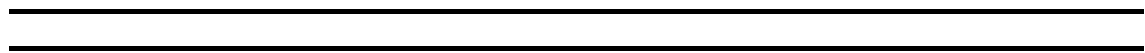
Le banquet des enfans sans soucy.

Le banquet de l'entree de Monsieur

Robert de Berghes, en son temps

Euesque & Prince de Liege, &c.

*Fin de la Table.*



tgl, 20.11.2001, rev. 14.5.2006



# Ouverture de Cuisine

The following is a rough translation of "*Ouverture de Cuisine*" based on [this transcription](#) by Thomas Gloning et. al.

© 2006, 2011, 2012 Daniel Myers - This electronic document may be freely reproduced for non-commercial purposes as long as the copyright and this notice are included.

---

**Opening the Kitchen,**

**By Master Lancelot de Casteau, Montios,**

**in his time Master Cook**

**of three Princes of Liege.**

Firstly to Monsieur Robert de Berghe, Count of Walhain, Esquire of Liege.

Secondly to Monsieur Gerard de Groisbeeck, Cardinal & Esquire of Liege.

Thirdly to Noble and puissant Prince Ernest, Duke of Bavaria, Archduke of Cologne, Elector, & Esquire of Liege, etc.

With the permission of the Elders.

At Liege.

By Leonard Streel, Licensed Printer

1604.

With privilege.

On sale at the Golden Fleece, behind the Church of the Eleven thousand Virgins.

#### SUMMARY OF PRIVILEGE

By Right of his Position, it is permitted to Lancelot du Casteau, Merchant of the City of Liege, of the printer who prints, & sells a certain titled book, "Opening the Kitchen", written by the aforementioned Lancelot: with the express safeguards, & restrictions to all Printers, Libraries, & others, of whatever state, quality, or condition they may be; The printing, or attempted printing of the aforementioned book, or part herein, is not set out there at sale, & here during the time and term of six years, reckoned from the day & date of the first printing; under penalty of confiscation of all copies, & other ample sanctions declared by the patent letters. Given by Liege under the privy seal on the 26th of February, 1604.

Wacthendonck V.

By the express order of S. Alteze of Labricque.

To Monsieur Jean Curtius Sr. of *OVPIE*, *VIVEgnis*, *Hermee* great & small, *Aaz*, *Visscherwerdt*, Usher [?], Mount St. Helen, *Tilheur*, etc.

No more no less (Monsieur) that an old soldier will have the weapons of his hands for doing that which he is accustomed to doing, reminds me also the great work that was frequently done before in the Kitchens of many Princes & Princesses that I well want to put forth a small collection of cooking for presenting to V.S. Scachant that V.S. is lover of all goodness; all times without making a big confusion (like the old Masters have made before) and desire to produce an illuminating number of small delicacies unknown to any other; where can be found all things well encompassed by weight & by measure, to the goal of good and perfect teaching this & that which are never again well tried in the art of cooking: & to that end which will not be reprised for excessive prodigality in my writings, there can be found several other things of small cost,

that or each will want to take or well like them; petitions V.S. not to take in an ugly way this small labor of mine, praying that the Creator give you Monsieur, a long and happy life, & the accomplishment of your good and virtuous desires.

The humble Servant of V.S.

Lancelot de Casteau Montois.

## TO THE READER

Dear Reader, you work, perhaps, unacquainted with the Cooks here before around which turned the whole Kitchen, without entering the door: & at the end of your introduction well above, I present to you here the opening of the Kitchen (which this book is named) at the end will be well seen, that it is most agreeable, like the merchant seeks the merchandise different from the others: so each Cook will see in this book that which they find most agreeable: but you will find here many styles & fashions to accommodate meats (are not that want to match this my work with the old Cooks) only for helping and advancing them; of the benefit of excusing my faults if you find them, not having the memory of recent how what was before, beseeching God to give you (Dear Reader) a long & happy life.

## FIRST BOOK

Which draws out the lesson for garnishing a plate of meat, and here which ordinarily is of great need, & for making many sorts of Pies.

## BRIEF LESSON for small common Cooking

Like many Women who willingly meddle with Cooking, as one finds, working in a kitchen better than other Cooks, in many styles & fashions; But for the pleasure of the Ladies there will be found there a little opening for knowing how they should conduct their affairs, to know what one must have for a meat dish, & what a meat dish is: you must plan for a meat dish for ten people, & serve as follows.

For the first & second service.

Boiled capon.

Pottage of cabbage flowers [cauliflower?].

Tart or chopped pie.

Hodgepodge of beef.

Sheep's hoof.

Roasted pig or bird.

Fried calf's liver.

Leg of mutton or salted meat.

Hodgepodge of veal.

Roasted cow's udder.

Roasted mutton.

Beef tripe.

Sausage in pottage.

Boiled mutton.

Bird giblets, or other fricassee.

Roasted liver.

For garnishing the meats mentioned above.

Boiled capon when it is somewhat cooked, put therein rosemary, marjoram, flour of nutmeg, a salted lemon cut into slices, a *reumer* of white wine, or verjuice, & butter, some beef marrow bones, & let them stew together well, served on toasted white bread.



Pottage of cabbage flowers.

Put into the pottage of cabbage flowers the sausages, whether chicken or pigeon, of mutton meat, & a little chopped mint.

Hodgepodge of beef.

Stew the hodgepodge of beef with good herbs, with stuffed roots, with chopped veal, & beef grease all together, and when it is well chopped, put therein two or three raw eggs, nutmeg, pepper & ginger, a little salt, chopped mint & marjoram & mix together well, & fill the roots & stew together your hodgepodge.

Fried calf liver.

Cut the liver into slices, & coat them with white flour, & fry them in black butter, & put therein pepper & orange juice.

Hodgepodge of veal.

Hodgepodge of veal when half cooked, chopped marjoram & mint together, nutmeg, a handful of Genoa capers, butter, a little white wine or verjuice & butter, & stew well: if you want to have otherwise, take the yolk of an egg, & beat with wine & verjuice, without adding any herbs.

Cow's udder.

For cow's udder which has been well washed and cooked, & put on a towel so it can rest well, & put it on a spit. For the udder's sauce, take two or three pieces of toasted white bread, which are not burned at all, & take some broth with verjuice to temper the bread, & mix with four or five egg yolks, & put therein nutmeg, cinnamon, ginger, saffron, & sugar, & let it boil well together, & put it on the roasted udder.

Sausages in Pottage

Take sausages, & fry them in butter, then take four or five peeled apples & cut into small quarters, & four or five onions cut into rings, & fry them in butter, &

put all of them into a pot with the sausages, & put therein nutmeg, cinnamon, with red or white wine, sugar, & let them then all stew.

As for the rest, such as roasts, & other things like it is written here above.

For the second service.

Roasted partridges or woodcock.

Small roasted birds.

Venison hodgepodge.

Roasted veal.

Chicken pies.

Mutton hodgepodge

Roasted guinea fowl or capons.

Oranges & olives

Pot pies.

Dressed veal.

Roasted chicken.

Boiled pigeons.

Roasted goat.

Capers.

Another dressed veal.

Blancmanger.

Ham of Mayence

Tongue pasties.

Another kind of veal.

Venison hodgepodge.

For venison hodgepodge, which is wild boar or red deer, take burned bread, & work pepper through a strainer, & put therein nutmeg, pepper, cloves & powder, sugar, cinnamon, red wine, two or three finely chopped onions, fry in butter, & boil them together well until it is thick.

Venison hodgepodge.

For venison hodgepodge, which is wild boar or red deer, take burned bread, & work pepper through a strainer, & put therein nutmeg, pepper, cloves & powder, sugar, cinnamon, red wine, two or three finely chopped onions, fry in butter, & boil them together well until it is thick.

Take a thigh of veal, & cut the meat next to the skin for one pound and a half of meat, take half a pound of beef fat, & chop it well all together, & put therein also some nutmeg, a quarter ounce of ginger, four raw eggs, a little salt, a little chopped good herbs with, if you make the meat like a little ham, & you put therein like the upright ham a little foot of capon for making the sleeve of the ham, then take pine nuts & plant them therein the ham all about, & put it to cook in the oven, or over the coals: for the sauce take white wine or red, & put therein sugar & cinnamon, nutmeg & pepper, currants, boiled orange peel & cut into strips like tripe, & set to boil all together.

Hodgepodge sliced into large pieces & take the roots of carrots, or roots of radishes, cut very small, and put them to stew with the mutton, or instead of the root vegetables take peeled chestnuts, & put them into the hodgepodge instead of the root vegetables.

Boiled Pigeons.

When the pigeons are cooked, take fat broth, take six yolks of raw eggs, & beat them with white wine, then take a small handful of finely chopped parsley, & put

therein the eggs, & when it starts to boil, drop the eggs therein, & remove from the fire, for fear so that it won't turn curdled, in the summer put cranes or egrets therein.

Another kind of veal.

Take a thigh of veal, & have it boil enough that it is cooked: for a pound of meat take half a pound of beef grease, & chop it well all together, then put therein nutmeg, a quarter ounce of powdered cinnamon, sugar that it will be sweet enough, half a *sopine* of cream, four raw eggs, a little salt, & put it all together well, & put it into a tart pan, & put it to cook in the oven or over the coals: when cooked cut it into small quarters, & serve on a plate five or six quarters, & put sugar & cinnamon thereon.

Another sort of dressed veal.

Take the meat so as to have made ham all as trimmed, & make round balls or strips like little sausages, & put them to stew in good broth, & a salted lemon cut in strips, mint, marjoram therein, a little verjuice or wine, & put them to stew well, & serve as such.

For the fruit.

Stewed great quince.

Marzipan.

Sugared oranges or cinnamon.

Apple or other pies.

Chestnuts.

Roasted pears.

Biscuit bread.

Stewed prunes.

*Rosquille.*

Marmalade.

Raw apples.

Anise.

Prune tarts.

*Samblette.*

*Boignolle.*

Nuts or hazelnuts.

Sugared almonds.

Butter & cheese.

Take the fruits that are in season: if you want other good things, see the end of the book.

To make good pastry for doughnuts or fritters.

Take a *sopine* of cream, & put it to boil in a pail with a little butter, then take white flour, & make paste therein the pail over the fire, when it is well mixed with a wooden spoon, then break four eggs therein, & beat well with the spoon, when the eggs are well addled into the paste, then take another four eggs & beat them again until the paste is soft like thick porridge, as many eggs as needed to make the paste soft enough, then take butter well boiled to remove the salt, then put the butter over the fire until it is a little hot, then take the paste with a silver spoon as large as a gall, and drop into the butter, eighteen or twenty at a time, & turn them with a skimmer, & let them cook until the paste sticks together, & tear it apart, & if you see that the paste goes back, it is not done enough, put it back again therein until it is done enough.

Of the same paste.

Have a *speriche* or *sering* with a little fire therein, have two or three holes, or one only if you like, & put the paste through it, & put it to cook in butter like the others.

Otherwise.

Take some of the paste, & stretch it on a plank of wood larger than a hand, the thickness of a little finger, & cut with a knife like lardons, & drop it into hot butter, & put it to cook like the others.

Otherwise.

Take some of the same paste for the weight of a pound, take four ounces of melted butter, four ounces of powdered sugar, & beat them well together, & take paper that has been well greased with butter, then with a spoon take the paste, put it on the paper like a small loaf of bread, & sugar on top, & put it to cook into the oven, & serve four or five on a plate.

Of another sort.

Take the white bread dough of a baker, that the dough has risen, & make the dough long, that it is not more thick than half a little finger, & longer than a hand, & grease it well with melted butter, & dust it with powdered sugar, & roll the dough the one against the other, & cut this dough the length of two fingers, & flatten the dough with your hand, & put it on a greased paper, & sugar on top, & put it to cook into the oven, when cooked, sprinkle with sugar & cinnamon on top, serve in three or four to a plate.

For Making a Dinner on a fish day.

Like you see a number of meats that can be had on a meat day, so should you tend to fish, know all the fish which must be boiled blue, that are cooked with water & verjuice, & salt or vinegar.

Carp in pottage.

Take a carp well scaled & wash it, & cut it in four pieces, & take onions fried in butter, a salted lemon cut into slices, a nutmeg, a little ginger, marjoram & mint finely chopped, then put wine or verjuice & butter, & put it to stew well also with a little beer.

To make pike in the Hungarian style.

Take a pike that has been well scaled & wash, then take onions & apples cut into slices, & fry them in butter, that the butter does not blacken, & put it on the pike, then take peeled almonds & cut the length by little pieces, & put them with, & sugar & cinnamon, nutmeg, & saffron, a little salt, & put them to stew well.

Pike of another sort.

Take a well washed pike & put it to boil with salted water & vinegar, then break it into pieces, at the end to take the *erettes* out, then finely chop the pike, & put into a little pot or a plate, & take a finely chopped fresh citron or lemon, flour of nutmeg, a little pepper & new butter, & white wine, a little orange, & put them to stew well together.

To make chopped carp.

Take a well washed carp, & cut all the fish down next to the spine, & finely chop it with or as well as fresh salmon like a carp, then take two perch or herring cut & wash them well two or three times in hot water, then take the *reins* of the perch apart, & chop them with the carp & salmon, & fry them in butter, & put them in a pot, then put therein nutmeg, pepper cloves, currants, sugar, red wine, prunes, & put them to stew well together.

Another sort.

Take the same chopped fish, & put two egg yolks in before the fish is fried, & make this fish into small pellets like in stews, & put to stew with a little water & wine, & butter, some mint, & marjoram, & serve as seven or eight on a plate.

Pike of another sort.

Take the pike when it is cooked, & remove just the skin, & put it on a plate, & put a little water & fresh butter, & put on the fire, then take five or six raw egg yolks, & beat them with a little white wine, & put therein nutmeg, & when it begins to boil cast herbs thereupon, & set it again a little on the fire until they become firm on top, & serve thus.

To make lombard eggs in many ways.

Take a dozen egg yolks, & beat them with a *reumer* of Spanish wine, a little butter, & sugar, & put them in a small pot on the fire, until it starts to thicken a little, it is always good to break with a skimmer that it becomes like a thick porridge, then serve on a plate.

Otherwise.

Take the same eggs, & take slices of white bread toasted on the grill without burning, & spread the eggs on the toasted bread the thickness of a half finger, then put them onto a plate with butter, & *Malmesie* or Spanish wine, & do them in a very hot chaffing dish, & sprinkle sugar & cinnamon thereon, & serve them thus.

To make eggs leaves.

Take well beaten eggs, & do them into very thin crepes like paper, & put them on a table seven or eight, then take white powdered sugar, & cinnamon mixed together, & sprinkle on the crepes & put the crepes one upon the other, & make a roll, then cut into slices the length of two fingers, then moisten in beaten eggs all together, & fry them in butter, & turn them five or six times, or more, until you see that the leaves are opened, then sprinkle with sugar & cinnamon thereon.

HERE FOLLOWS the herbs & greens that are needed for the kitchen, that which Cooks must know & understand.

Firstly the cabbage flowers.

Savoy cabbage.



Red cabbage.

White cabbage.

Of the green coles.

Roots of parsley.

Roots of chervil

Roots of fennel.

Roots of carrots.

Yellow roots.

Red roots.

Of turnips.

Salted roots.

Peas.

Large and small beans.

Leeks

Onions.

Garlic.

Red chickpeas.

Artichokes.

Melons.

Cucumbers.

Radishes.

White & black *remorasse*.

Potato.

Chestnuts.

Oranges.

Pomegranates.

Citron.

Salted lemons.

Olives.

*Genua* capers.

Barbary capers.

*Malix* capers.

*Genuf* capers.

Green Leeks.

Beets of Lombardy.

Chervil.

Borage leaves.

Bugloss leaves.

Anise.

Cat herbs.

Spinach.

Sorrel.

Green fennel.

Herbs that are needed for green crepes.

Valerian.

Mint.

*Scarlay.*

*Butonne.*

*Melis.*

*Millefeuille.*

*Bresles.*

Violet leaves.

Tansy.

Herbs that are needed for average hodgepodes.

Rosemary.

Marjoram.

Basil.

Orage.

Bay leaves.

Sage.

Parsley.

*Mirtus.*

Hyssop.

*Polien or poleur.*

Herbs that are needed for salad.

Lettuce or cabbage.

Tarragon.

*Ronquette.*

Mint.

*Pimpernelle.*

Romaine lettuce.

Cress *alenois.*

Borage leaves.

Bugloss leaves.

Bugloss flowers.

Borage flowers.

These here are the herbs, typically that should be had in the kitchen.

To make blanc manger.

Take a capon or chicken which was killed two or three days, & put it cook, when it is well cooked take the breast off, & chop it in small pieces, & grind them in a mortar, there moistening with two or three spoons of cow's milk , then take

seven pounds & six ounces of cow's milk one pound of fine rice flour, & mix your flour well with the meat of the capon, & mix the milk with the rest, then take a pound & a half of sugar, which is very white, put it into a cauldron on the fire, & stir it well all day with a wooden spoon, when it has boiled for a quarter hour, put therein eight ounces of rose water, a little salt, & cast it onto a plate, or into cups, or into square forms.

To make blancmange bastarde.

Take a half pound of peeled almonds, & grind them very small, then take a pot of white wine, & chafe it very hot, then add the almonds with the wine, & let it cool, then take five ounces of rice flour, & a little of the capon meat like the other, & beat it like the other blancmange, & put therein half a pound of sugar, three ounces rose water, a little salt, & let it boil like the other blancmange.

To make blancmange tarts.

Take eight ounces of blancmange, three egg yolks, a little melted butter, & mix it all together, & make the paste from fine flour with eggs & butter, a little water, & that the paste doesn't get hard, then beat the paste well for a quarter hour, then make covers very thin & delicate, & put two one upon the other, that it will be holding the melted butter between the two, then put these two covers in a pie pan, then put the blancmange therein, then take another four covers & butter between them like before, & cover the tart, & when the cover is trimmed as above, & make the tart according to the art, & let it cook like that by above.

To make veal tarts with cream.

Take twelve ounces of veal, & do it to cook, then take a half pound of beef fat, & chop all together, beat three raw eggs, four ounces sugar, half an ounce of cinnamon, a nutmeg, a little salt, half a *sopine* of cream, mix well all together, & make your tart as you please.

To make a Portuguese tart.

Take meat & fat chopped well like above, put four ounces of sugar, half an ounce of cinnamon, a nutmeg, a little salt in place of the cream, put a *voir* of

*Malmsie*, two raw eggs, & mix well all together, & put it in a tart, then take *succades liquides* chopped into slices, put on the meat of the tart all around, & cover your tart, & trim the cover as above, and when cooked, sugar & *muscardin* of color thereon, & serve as such.

To make a *cremoneze* green tart.

Take spinach & put it to boil, & chop it fine, & a handful of chopped mint, with 2 ounces of grated parmesan, four ounces of melted butter, three ounces of sugar, two ounces of currants, two raw eggs, a quarter ounce of cinnamon, two nutmegs, & make the tart like the others, & sugar thereon, & serve it so.

To make a tart of herb juice.

Take a handful of parsley, & a handful of herbs of crepes, & grind well together, there moistening with a little *bresle* [beer?], then mix the herbs with a *sopine* of cream, put therein four raw eggs, four ounces of sugar, half an ounce of cinnamon, a little salt, then make a cover of short paste, & put it into the oven, when it's a little heated cast the cream therein, & let it cook like a flan.

To make *badraye* tarts.

Take *barbanoise* or fried cream a *sopine*, then take three ounces of good fat cheese, trim well small, then take a handful of chervil well chopped, & fry in butter, & mix all together, & make the short paste to make the tart, & put it to cook well, sugar & cinnamon thereon, & note that it needs a cover on top to trim as you please.

To make a tart of quince.

Take the quince preserved in sugar, cut into slices, then take a dozen dates well washes, & cut into slices, then take four egg yolks beaten with a *voir* of *Malmsie* or Spanish wine, & put two ounces of sugar, a quarter ounce of cinnamon, a nutmeg, & mix all together with four ounces of melted butter, for the cover cut the paste with the spur, and make as above like a lattice for the cover, & put it to cook.

To make green Geneva pies

Take two good handfuls of spinach a handful of mint, & chop well all together, & press the water out, then take three ounces of grated parmesan, mix it with the chopped herbs, put on the paste the thickness of a finger, then take half a pound of cheese of new cream, & temper it well with three raw eggs, half a *sopine* of olive oil, a little pepper, & ginger, & do it well all together, & take a spoon, & take white cheese, cast upon the herbs by spoon, three fingers the one behind[?] the other, & make the cover very delicate, that the cover will find little holes with a finger, cast again a little olive oil thereon, & put it to cook like the others.

To make white Geneva tarts.

Take white cheese made & garnished as before, & put therein two ounces of grated cheese, then take nine or ten chopped onions & fry in olive oil, & put saffron therein & pepper, that it will be all like the others.

To make a tart of beans.

Take cooked green beans, & remove the skin, & grind them, & put therein two raw eggs, a quarter ounce of cinnamon, a little chopped mint, three ounces of sugar, four ounces of melted butter, & make tarts like the others.

To make tarts of turnips.

Take turnips, & put them to roast over the fire, when well cooked cut into long, small slices like one chops tripe, then take four ounces of soft, fat cheese, three raw eggs mixed with the cheese, a quarter ounce of cinnamon, two ounces of sugar, a little pepper, four ounces of melted butter, a little rose water, & make tarts like the others, & serve so.

To make rice tarts.

Take a little plate of rice that has been cooked, & well spiced, then take three raw eggs, four ounces of melted butter, two ounces of sugar, a quarter ounce of cinnamon, a little rose water, & make tarts like the others.

To make Biscay tarts.

Take grated white bread, two handfuls, then take four raw eggs, eight chopped apples fried in butter, three ounces of sugar, half an ounce of cinnamon, two ounces of currants, & mix well all together, & put on a greased paper, & shape like a tart, & put thereon *succades liquides* cut into little slices, when it is well cooked sugar thereon.

To make apple tarts.

Take a dozen chopped apples fried in butter, three ounces of sugar, a quarter ounce of cinnamon, & four yolks of eggs, a little ground anise, & make the tart with short paste.

To make an almond tart.

Take half a pound of almonds peeled and ground, quince preserved in sugar, a dozen dates well washed therein, & chop very small with the quince, & half an ounce of cinnamon, three ounces of sugar, two yolks of eggs, & mix all with the almonds, & make the tart like the others.

To make a mushroom tart.

Take mushrooms that have been well cooked, & chop them like tripe, & fry them in butter, then take four ounces of grated cheese, a small handful of mint, & marjoram, finely chopped together, & make the tart, & cast again melted butter thereon.

To make a tart of Roman melons.

Take a melon that is not at all overripe, & wash it well within & without, & finely chop, then take four ounces of good fat cheese, two ounces of sugar, a quarter ounce of cinnamon, & a nutmeg, & make the tart like the others, when cooked, sprinkle sugar thereon, & color with nutmeg.

To make a white Roman tart.



Take a pound of white cheese of cream, then take the whites of six eggs, & beat then well until a foam forms on the surface like snow, & let a little stay in without beating, then take the foam from thereon, & cast it into the cheese, then beat the whites at the top until again foam forms on the surface like the first time, & cast onto the cheese, & make again two or three times as such, then take two ounces of melted butter, a little ginger, a little chopped basil, & make the tart, & cook like the others.

To make a husked barley tart in the Roman style.

Take husked barley, & put it to cook in broth that is fat, when well cooked, grind it in a stone mortar, then the water is well drained from it, then take two ounces of grated parmesan, three yolks of eggs & three ounces of sugar, a quarter ounce of cinnamon, a little salt, then put it all in the paste: for making the cover a cover of paste cut into strips the length of three fingers, & chop the paste thin like tripe, & sprinkle thereon, & put to cook, sugar & cinnamon thereon.

Second Book.

Which treats for making sausage of Bologna, & many types of pastry, then the meat of sea fish, & other types, with all kinds of jelly.

To make Bologna sausage.

Take six pounds of slightly fatty pork, & cut into slices, & put in a cloth, put it in a press to squeeze out the blood, & let sit one hour in the press until the blood is all out, then chop it coarsely, not too small, put therein four ounces of salt, an ounce of pepper, grind coarsely, one ounce of cinnamon well powdered with a fine sieve, & mix all together with the salt, & put into the meat, & take eight ounces of Spanish wine, & mix it well by hand for a half hour, when all will be incorporated into the meat, then take beef intestines that are thicker than you want the sausage, then fill with the meat as hard as possible, & have a thick *eplingue* at hand for always piercing the intestine, at the end that doesn't have any hole therein, & that the meat will be well compacted, then tie the intestine well closed thereon & thereon of the length that you want to have the sausage, then have a cauldron of boiling water on the fire, & put to boil the sausages in

three or four boilings, & cut them apart, then hang them at the chimney five or six days until they are well dried.

To make mortadella.

Take six pounds of meat like above, & put therein two ounces of salt, half an ounce of pepper like above, an ounce of powdered cinnamon, four ounces of grated parmesan, then mix well with the meat, & fill the intestines, & make sausage, like you want to have, large or small.

Note they can be eaten hot with various cole flowers or others.

To make fine Ceruelade.

Take six pounds of meat like above, but it shouldn't be too fatty, then take a half ounce of pepper, & half ounce of cinnamon, & half ounce of nutmeg, a little saffron, moistened with a bit of Spanish wine that with the others, then make sausages like the others.

Bologna Sausage of fish.

Take three pounds of fresh salmon, two pounds of carp meat, a pound of smoked salmon, & chop well all together, then take one ounce of coarsely ground pepper, a half ounce of powdered cinnamon, three ounces of salt, half a *sopine* of Spanish wine, & three yolks of eggs, & make sausage like the others.

To make jelly.

Take a pot of white wine, & chafe it very hot, then put therein three quarters of a pound of sugar, one ounce of cinnamon, one ounce of nutmeg, & one ounce of coarsely ground ginger, & put it therein to temper the hot wine, & let it sit three or four hours, then pass the wine through a strainer, at the end to have the spices removed, then have a bag of white cloth like those used to strain hippocras, then cast into the wine three spoons of cow's milk, & have a little handful of coarsely ground almonds without peels, put them into the bag, then pass the wine through the bag two or three times, until it becomes clear, & take two ounces of good *husblat* [isinglass?] well washed, & put them to boil with a

little wine & water, until well melted, then cast it into the wine, when it is passed, through the bag it will make the prize of the jelly: when the jelly is half cold cast it into plates, & let cool until it becomes firm. Note if it doesn't become at all firm enough, adding more *husblat* will help, because it could be that the *husblat* isn't as good as others.

To give color to the jelly.

To make red jelly.

Take turnsole & boil it with a little of your jelly before straining it, & give to it the color you want.

To make yellow jelly.

Give it color with saffron before straining it.

To make gray jelly.

Take the green of a bladder to temper into the jelly until it is enough.

To make black jelly.

Take almond peels that have been burned black, & put them to temper into your clear jelly, when strained let temper three or four hours, then pass it through a sieve to have the almond peels out, if you want that the jelly is not black enough putting in more peels should help.

To make black jelly.

Take peach stones, & wash them, & burn them well black, & break them small, & put to temper into the white jelly, when it is a little hot, & put the peach stones to temper therein two or three hours: then pass your jelly through a sieve: if you want that it is not black enough, you can do the same with the almonds.

To make green jelly.

Take the water that which boiled with citron peels or oranges, & good sugar, & ginger, & put green of bladder therein that the water will be very green, & make jelly without wine, & strain it like the others. Note if you put wine therein it removes the color green, & will make it gray.

Another green.

Take blue jelly & yellow jelly, & mix them together, you will have parrot green.

Violet jelly.

Take Indigo or blue of India, & break it in pieces, & put it to temper into the wine that it will be blue, then make jelly like the others.

Otherwise in quarters.

Take violets, & make three or four infusions, until it has enough color, & make like the others.

To make laced jelly.

Have a tin mold one foot long & the width of half a foot, then take a pint of cow's milk, & put to boil four ounces of *husblat* until it is melted, then pass it through a sieve, & put a little sugar therein that it will be sweet, then when half cold cast into the tin mold the thickness of a little finger, & let it cool well that it will be firm: when well cold cast the red jelly the thickness of the other: when well cold cast the yellow jelly like the other: after that cast the gray jelly, after take a little yellow & a little red, & cast like the others: then take clear jelly without color & again once more milk jelly, when all is well chilled chafe a little bold & turn over onto a plate, & cut into slices on a plate.

To make larded jelly.

Take red jelly, & cast into the mold the thickness of a finger, then have another mold to cast milk jelly the thickness of a half finger, when it is well chilled cut lardons as long as the mold, with those lardons put in the red jelly that is firm one finger long behind the other, that one can put a finger between the two,

then take again the red jelly, that is half chilled cast it on the lardons until they are covered, & do so three times until all is well chilled turn over the mold like the other, & cut two or three slices on a plate.

To make ice jelly.

Take clear white jelly, when it is a little cold take a stick slit in quarters, & beat your jelly very long that it becomes almost all cold, & that it is filled with little intestines like ice, then cast it onto a plate, when it is well chilled cast a little hot water thereon, & turn it immediately apart, at the end that the jelly will be too old.

To make monstachole.

Take a pound of peeled almonds & grind, pound & a half of white flour, four ounces of cinnamon, half an ounce of nutmeg, a quarter ounce of powdered cloves of gillyflowers, ten grains of musk, two pounds of sifted white sugar, six egg yolks, two ounces of butter, make paste with a little rose water, that the paste will be a little closed, then form your monstacholes therein in the shape of bowls some large & some small that you will have them, & put them on wafers & on paper, & cook them in an oven not too hot.

To make Almond lard.

Take a pound of peeled almonds, & grind well until fine, moisten them with a little rose water, half a pound of sugar mixed with the almonds, then put it on the fire in a cauldron or pail, & stir it well with a spoon of wood until & long that the almonds become like paste that is workable, then mix always the almonds by hand until they are cold, then take a little of the almonds, & make a cover the size of a hand. Note that it is necessary that a little of the almonds are made red with *rosette* of Paris, until you see that they're red enough for your appetite, then you take that cover one upon the other firstly the white & red, after such continuing until all are one upon the other, then flatten the paste by hand all prettily, at the end that it sticks the one to the other, then cut it into slices the thickness of a little finger, & put on paper into an oven slowly without being very hot.

To make Marzipan.

Take almonds appointed as above, & flatten the paste as for making a tart, then form the marzipan as fancy as you want, then take sifted sugar & mix with rose water, & beat it together that it is like a thick batter, cast there a little on the marzipan, & flatten with a well held knife until the marzipan is all covered, then put it into the oven on paper: when you see that it boils thereon & that it does like ice, tear apart from the oven, when it doesn't boil, & sprinkle on nutmeg: if you want it golden, make it so.

To make sugar paste.

Take fine sugar well sifted with a fine sieve, then take gum tragacanth well tempered with rose water passed through a strainer as thick as you want it to pass, then put your gum into a mortar of copper or other & stamp well your gum, and put therein a little of the sugar until you make a workable paste. Note that the more it is beaten the more white it will be: of this paste you can form that which you want, like to make in hollow molds, or trenchers, or plates or cups that you want, & put it into an oven that is not too hot, you can make it as gilded or as strong as you want to have: watch well that the oven is no longer so hot that it makes the paste raise into bubbles, that would not be like anything, because it is necessary that the paste remains firm.

To make Cinnamon Sticks.

Take a pound of this paste & two ounces of cinnamon ground well fine, & beat your paste in a mortar then & long enough that the cinnamon is well incorporated with the sugar, then make the covers well thin larger than a half quarter, take then the sticks fatter than a finger, & roll the paste thereon like one makes little cakes, then rest a little sliding off the end of the stick, & put it on the paper, & put then into the oven.

To make orange paste.

Take a pound of this paste & a quarter ounce of powdered orange peels, that have then been dried in the oven, then beat well with the paste like you have

made cinnamon paste, & then flatten them on hollow forms, large or small, as you want them to be, & put them then in the oven like the others, & guild them as you like.

To make little casks.

Take some of this sugar paste, four grains of musk well ground with a little powdered white sugar, then beat it well with the paste like the others, & make the rolls of this paste thicker than a large nut, then cut them into pieces as thick as galls, & flatten them with the thumb that they are like little breads, then put them on *osties* & on paper, then take the yolks of eggs well beaten, & gild your little breads thereon, & sprinkle a little cinnamon thereon, & put them into the oven that is a little hot, at the end so it can rise a little.

To make Pignolate.

Take pine nuts that have been well washed & put before the fire, & are a little dry, then take a pound of sugar melted with rose water, & cook it a long time that it is perfect for casting, then draw it away from the fire, then take four ounces of pine nuts chopped with a large knife, then cast them into the sugar & mix well together with five or six spoons of whipped egg whites, then cast with a spoon on the *ostyes* in little piles, two spoons full to each pile, & gild them thereon, if you want to put a little musk therein they can be made so.

To make Pistachine.

Take pistachios out of the shell & temper with hot water, that they are green, & chop them into pieces like pine nuts, & then after: then mix them with sugar like pine nuts, in the form of little breads like pine nuts.

To make fair royal paste.

Take half a pound of almonds well peeled & grind like paste of marzipan, then take a breast of a roasted capon, & cut into little pieces & grind it in a mortar well strong, then take three quarters of a pound of powdered sugar, two ounces of powdered cinnamon, & grind well together, tempered with a little rose water,

then roll out the paste into little pieces the size of two fingers & the thickness of half a finger, snip apart with a knife, & put them after into the oven.

To prepare sugar for casting images & fruits.

Mix melted sugar with rose water as much as you would like to have, & let it boil a long time until it becomes like syrup, when boiling add two well beaten egg whites, at the end the sugar will be very white, then pass the melted sugar through a fine sieve to separate out the egg white, then put the sugar back on the fire, & let it boil a long time, stirring the sugar with a spatula, casting it on top, if you see that it falls like snow then it is cooked enough, then take it from the fire, it must always be mixed with a spatula that it will become like little grains & little bubbles, then cast it in the form of fruit or images as wanted.

To make colored sugar.

Take for red rosette of Paris, for green take green of bladder, for the color yellow saffron, for the color brown *brunocre*.

To make *Cremone* mustard.

Take half a pound of orange peels candied in sugar, half a pound of quince preserved in sugar or marmalade, & chop them all well together very small: then take half a pint of mustard well thick, then take melted sugar with rose water, & put therein some turnsole, & let it boil together to give good red color, & let it boil like syrup, & mix therein that which you have chopped, & mix the mustard with, put enough syrup, & serve in little plates three or four spoons for setting at the table with roasts.

To make pies of Spanish leaves.

Make paste from white flour the most fine that you can get, put therein two eggs, a little butter, & make the paste with cold water, & that it will be a little soft, & knead it well for half an hour, then let it rest a little, then after rolling your paste on a long board, & flattening the paste so it becomes like paper the size of half a foot, then take some grease of pork melted on a little fire, then grease your paste that it will be well greased all along, & make a roll of your paste, then



flatten again the paste like the other, & grease & roll on the other roll until you have a roll as large as an arm then let it chill: when the paste is well cold cut it into pieces the size of three fingers, then have a piece of paper the size of a hand or larger, & put a piece of the paste thereon, & put the two thumbs in the middle of the paste, & stretch the paste in the shape of a little pie, & that it is not thinner than the middle of a little finger, then take the meat of a sheep chopped with beef fat. Note for one pound of meat half a pound of fat: put therein pepper, nutmeg, a little salt, & verjuice or vinegar, & mix well all together, & fill your pie with this meat, & cut for your pie a cover that is not any thicker, & cover your pie, & turn it onto the paste, wet the top of paper with an egg yolk, after the paper is stuck together, then put it to cook in an oven until it is hot: having the pie been a quarter hour in the oven draw it out, & remove the paper, return the pie to the oven until it is cooked enough: then the paper removed the sheets will open themselves so much better.

To make angry meat pies.

Make paste like above, flatten it well thin like the other paste: in stead of the grease take melted butter, & grease the paste well, & make a fat roll, & make a paste much more tender than the other: to fill the pie, take a pound of veal, half a pound of beef fat, & a cow's hoof that has been well cooked, & chop all together, then put therein a *reumer* of Spanish wine, four ounces of sugar, half an ounce of cinnamon, half an ounce of nutmeg, a little salt, & add a handful of pine nuts, & mix well all together, & fill your paste, then take candied orange peels, & other candies cut into little strips, & put on the meat that it will be covered: if you have beef drippings then also put them in the pie, then cover the pie: & when the pie has been in the oven for a good quarter hour, put again therein through a little hole some fresh melted butter with again a little Spanish wine, & let it cook again a quarter hour: you can make this pie that it is not leafy.

To make suckling pies.

Take the paste like above, a roll a little thicker & longer than the other paste, & always straightened while rising, that you can put a partridge therein, & put the partridge feet up, then put therein salted lemons cut into slices, nutmeg &

ginger, chopped marjoram, & new butter, then re-close the paste at the top that the feet of the partridge stick out, then put in the oven.

To make English pies.

Take flour of wheat sifted through a coarse strainer, then make paste that is well greased with butter, the yolks of five or six eggs, & that the paste is well sweetened: then you will make a square pie, then take a quarter of goat or lamb that is very fatty, or some piece of venison that is fatty, & parboil the meat, & cut the piece to fit the pie, then put therein ground mace a little pepper & cinnamon, dates cut into pieces, & candies also cut into pieces, pine nuts, beef drippings, sugar that is sweet enough, & fresh butter, & cover your pie, & put it into the oven to cook: & after put it in the oven basting the cover thereon with egg yolks, & then cast sugar over all, & put in the oven to cook.

To make a pie of Oysters

Take the Oysters out of the shells, & wash them with a little white wine, & put them in the pie until the pie is more than half full, then put therein a little pepper, nutmeg, chopped marjoram, a little orange & fresh butter, a little salt, then cover the pie: if you want, put therein a fresh citron in slices you can make it.

To make artichoke pie.

Take artichokes that are cooked, then take the bottom of the artichoke cut into slices, & put it into the pie half filled, then put thereon pepper, nutmeg, & chopped mint & fresh butter: after a quarter hour in the oven, cast white wine therein, & let it cook again a quarter hour.

To make a pie of redressed veal.

Take a pound of raw veal & half pound of beef fat, & chop well all together, & put three raw eggs, two nutmegs, a little pepper, a salted lemon, well chopped all together, & make the meat like a little leg of lamb, & plant therein pine nuts, & make the pie to fit the size of your meat: after half an hour in the oven cast therein white wine or verjuice, & let it well cook.

To make Sturgeon pie.

Take a slice of Sturgeon three fingers in size, & make it well boiled to draw the scales back, then take cloves of gillyflowers, & plant them into the fish on three sides, then put therein nutmeg, pepper, cinnamon, whole laurel leaves, & chopped marjoram, & butter enough: then make a sauce of toasted white bread that is very red without burning, & temper with heated wine, & pass through a strainer, put sugar enough therein, & set it to boil, that the sauce is thick, when the pie is cooked cast the sauce thereon.

To make a pie of fresh Parsnips.

Take the parsnips well washed, & put them to boil until they are cooked, then take two or three chopped onions & fry in butter, a salted lemon in pieces, nutmeg, & pepper, a little chopped mint, & put all together in the pie, & butter enough.

Note it is necessary to cut the parsnips into pieces, when the pie is half cooked put therein a little Spanish wine.

To make snail pies.

Take snails that have been well cooked & washed as appropriate, & cut them largely with a knife, & add nutmeg, pepper, butter, having been a quarter hour in the oven take four egg yolks beaten with a little Spanish wine, remove the pie from the oven, & cast the sauce in the pie, & let it again in the oven for an "Our Father", & no more.

To make dogfish pie.

Take a piece of dogfish, four fingers in size, & put it to boil for an hour, & remove the skin close, then put it full of cloves of gillyflowers, & put it into the pie some salt & mint, & chopped marjoram: when the pie is well cooked take some toasted bread, & make a pepper thereon, & put therein nutmeg, cinnamon, cloves of gillyflowers, that the sauce will be very thick, & cast on the pie when it is cooked.

To make an angry fish pie.

Take a half pound of fresh salmon, half a pound of carp meat, half a pound of dried salmon, & chop well all together, then put therein two nutmegs, a quarter ounce of ground cinnamon, half a quarter ounce of ginger, two ounces of pine nuts, two ounces of currants, a *reumer* of Spanish wine, a little salt, three ounces of sugar, & mix all together with four ounces of melted butter, fill the pie with candies like the others, cut into pieces.

To make offal leaves.

Make puff paste like the others here before, & make little covers larger than a hand, then have a half pound of ground almonds, & three candied quinces, & grind together, half pound of sugar, two ounces of cinnamon, one ounce of nutmeg, two raw egg yolks, then mix well all together with two ounces of new butter, then take the better part of an egg, & put it on the pie cover, & fold there two that it will be like raviolis, & put them to cook in the oven: when they are cooked sugar thereon.

To make Raviolis

Make paste of white flour with eggs and butter, & make little covers like the others, then take roasted veal, cold or other veal cooked: for a pound of meat half a pound of beef fat, & chop well all together, & put therein three raw eggs , three ounces of grated parmesan, & mix well all together, & make raviolis like the others, then put them to boil in water, & remove them from the water, & put there five or six to a plate with broth that is fatty, & sprinkle thereon grated parmesan, & cinnamon, & make to boil two or three boilings in the plate, & serve so: if you want them smaller they can be put a dozen on a plate.

Another ravioli.

Take a good handful of boiled spinach, a small handful of chopped mint with the spinach, & press out well the water, three ounces of grated parmesan, four ounces of fresh butter, three egg yolks, two nutmegs, half an ounce of cinnamon, & make little ravioli, & put it to boil like the others, & put on plate as

you want to put with water & butter, parmesan & cinnamon thereon like the others, & serve them so when they are boiled two or three boilings thereon the plate.

To make *Agnoilen*.

Make paste with cream & butter, & put to boil together, then cast flour therein, that is on the fire, then take four eggs, & beat them well in the past before the fire until they are well done, then take another two or three eggs, & beat them well like the others: then take a good handful of grated parmesan, & mix with the paste, & make long rolls as thick as your thumb, then cut into little pieces like little acorns, & put to boil in fat broth, & put them on a plate in twenties, & put thereon parmesan & cinnamon like raviolis.

Another sort.

Take an udder of beef that has been well cooked, & chop it well small with four ounces of grease: then take three ounces of parmesan, half an ounce of cinnamon, a little pepper, & two ounces of currants that have been boiled, then make little long raviolis the length of three fingers & no thicker than a finger, & turn there like a ring, & wet them at the ends with beaten egg, finally make them hold together, then put them to boil like ravioli, & serve them with boiled capon or a piece of boiled mutton, & put thereon with fat broth, & a little cinnamon thereon, & serve so.

To make macaroni.

Make paste with eggs & butter, & make large covers of the paste well held, & cut into bars the size of three fingers, & cut them like tripe, & put to boil like raviolis, & put full a plate with melted butter, parmesan & cinnamon thereon, well mixed together: & serve so, putting again a little cinnamon thereon.

To make sweet Capilotade.

Take cold roast, capon, coney, or other kinds of fatty roasts, cut into pieces two or three fingers, & put to boil with wine, butter, oranges in little pieces, & candied quince also in little pieces, currants, nutmeg, & cinnamon, & sugar,

when well boiled together make covers of paste as big around as a trencher, & fry in butter, then take the covers, put them on a plate, then put the meat two or three pieces with the pieces of quince & orange: then put together another cover of paste that is fried, & meat with quince thereon until four layers & cast the broth thereon, & put them with the plate into the oven, make them boil three or four boilings, that the plate will be covered, then put sugar & cinnamon thereon, & serve so.

To make parmesan Capilotade.

Take pieces of cold roast, & cut into pieces, and put to boil with good fat broth, then take toasted white bread slices, put four or five on a plate, then take three or four pieces: put on the toasted bread some parmesan, cinnamon thereon, & make to in this way three times, then cast broth thereon & make them stew a quarter hour, & put again parmesan & cinnamon thereon, & serve it all hot.

Sturgeon in pottage.

Take a sturgeon cut into pieces like hodgepodge, & put it to boil strongly to remove the scales close, & well washed, then put cinnamon, nutmeg, saffron, a little pepper, two or three chopped onions fried in butter, & sugar, & let it so stew well, & take peeled almonds, cut into long pieces, cook well, serve so with cinnamon thereon.

Roast Sturgeons.

Take a piece of sturgeon & make it boil strongly to remove the scales close, then put cloves of gillyflowers thereon with little branches of rosemary therein, & put it again to roast, always well basted with butter: when well cooked make a sauce thereon with wine, sugar & cinnamon, nutmeg, a salted lemon cut into slices, a little butter therein, & make to boil well all together, & cast it on the sturgeons, & serve so.

Poulpette of sturgeon.

Take sturgeon cut into slices the length of a hand & the size of three fingers, & beat it with the flat of a knife without grinding, then take good chopped herbs, &

put therein nutmeg, ginger, the yolks of eggs, & fresh butter, a little salt, & flatten the herbs on the fish: that the fish will be covered: then roll that, & put on skewers of wood or iron, & make it roast on the grill a small fire for a long time: when well cooked melted butter thereon & juice of oranges, a fresh lemon cut into little pieces: serve so.

#### Sturgeon Sausage.

Take three pounds of sturgeon & chop them well small, an ounce and a half of salt, a quarter ounce of pepper, two ounces of nutmeg, a quarter ounce of powdered cinnamon, a *reumer* of Spanish wine, & mix well all together, & make sausage like sausage of Bologna.

#### To make sturgeon mortadella.

Take three pounds of sturgeon, like above, half an ounce of cinnamon, two nutmeg, a little salt, two ounces of grated parmesan, & mix all together, three egg yolks, two ounces of fresh butter, & when all are well incorporated together, make the sausages, & put to stew with a little water & wine, marjoram, blades of mace, a salted lemon in slices, & butter, & make well boiled together, toasted white bread beneath on the plate: serve the sausages thereon.

#### Sturgeon in *adobe*.

Take a piece of sturgeon well washed, roasted & fried in butter or olive oil, then take vinegar, & wine or else one or the other, & put to boil, a salted lemon in slices, saffron, pepper, laurel leaves, rosemary, marjoram, ground roots of radishes, a little handful of coriander: when boiled cast all hot on the sturgeon, & keep it so well covered.

Turbot & *Elebote* swordfish, can so put in *adobe* like the other.

#### Stuffed Lobster or Crab.

Take lobster or crab, & make them boil like little lobsters, then take all the meat out, without breaking at all the shells thereon, then chop all the meat, & put therein chopped marjoram, nutmeg & pepper, three or four egg yolks, & fry all in

butter, & put them back into the shell thereon, & all the little legs fried in butter, & put together.

The same Lobster or Crab in pottage.

Take all of the raw meat out, & cut into little pieces, & put to stew with white wine, fresh butter, ground nutmeg, a little pepper, chopped mint, or fresh citron cut into slices, & make it stew well, that it will be fat with butter, & put it when well cooked into little *reumers*, & serve so five or six to a plate.

To make tripe of Pike.

Take the meat of pike, & meat of carp, & fresh salmon or of another, & chop well all together: put in nutmeg, salt, pepper, chopped marjoram, & mix all with three egg yolks, & roll by hand the meat like a little sausage, take the womb & the stomach of the pike, & fill with the meat, & put it to cook with wine, butter, a salted lemon cut into slices, rosemary, marjoram therein: when well cooked serve forth.

To make tripe of dogfish.

Take a pound of fresh meat of dogfish, for one pound of meat four ounces of sea salmon, & chop well together, two or three onions chopped very fine, a quarter ounce of cinnamon, half a quarter ounce of pepper, & of salt: if you have the blood of the dogfish mix with to make tripe: if there isn't any blood, take a *reumer* of cream, ground eggs of pike & strained with the cream, & mix with the meat: then take the intestines of a sheep or intestines of a very small piglet, & thoroughly wash out the grease, fill them with the meat like tripe, & make them cook with water & salt, a good handful of sorrel: when cooked it is necessary to roast on the grill.

Dogfish in *adobe*.

Take a large piece of dogfish, and roast it, having first removed the skin: when it is well roasted, cut it in long pieces, and make the *adobe* like the others.

Boiled dogfish.



Take a large piece of dogfish & salt it well, then put it in a pot for boiling with water, & put therein a good handful of sage, a handful of sorrel, & make it cook well like for serving: remove the skin close, then eat it like salted meat with mustard.

Roasted dogfish.

Make to boil the dogfish for removing the skin close, and lard it with sage, & put cloves therein, & make it roast, always well basted with butter and vinegar together: when well roasted, make a sauce like batter thereon, like for venison, that will be sour-sweet, and serve forth.

To make dogfish pot pies.

Take the meat of dogfish, and chop well small, then fry it in butter, and put it into a pot with a little wine & water, prunes, & currants, nutmeg, & pepper, a little sugar that is sour & sweet, & make it well boiled, & serve so.

Boiled Tunny.

Put to boil like salted salmon with water, & a handful of sage, when well cooked peel well the scales close, & let it cool, then cut into slices, chopped mint, & orange sprinkled thereon, & put vinegar thereon, a little pepper, & serve forth.

Tunny in pottage.

Take tunny when it is cooked & well washed, all the scales close, cut into long pieces, & dredge in flour, & fry it in olive oil or butter, then take white bread in slices that are not burned, & temper with wine & vinegar that is hot, & pass it through a sieve with three egg yolks, then put therein cinnamon, nutmeg, sugar, & saffron, two onions chopped and fried in butter, & make to boil together with the tunny, a little handful of pine nuts therein, & serve forth.

Tunny in *adobe*.

Take tunny that is cooked & fry like above, & make *adobe* here like the others here above.

Tunny of another sort.

Take slices of flattened tunny a half finger small, & dredge in flour on two sides, fry in hot butter, when frying one side put mustard that the slice will be covered in mustard, then have grated white bread, sprinkle thereon the slice, & press a little with the finger so that it will stick with the mustard, then turn the bread thereunder, & let it fry again along side the bread, & then serve three or four pieces on a plate.

Another.

Make a pepper of toasted white bread, put therein sugar, cinnamon, nutmeg, ginger, & make to boil the pepper that it will be yellow with saffron, then cut it into pieces as large as they will be, & put therein the sauce that they will chafe, & serve forth.

Boiled Potato.

Take well washed potato, & put it to boil in water, when cooked it must be peeled & cut into slices, melted butter thereon, & pepper.

Another Potato.

Cut the potato into slices like above, & put it to stew with Spanish wine & new butter, & nutmeg.

Another.

Take the potato in slices, & put to stew with butter, chopped marjoram, parsley: then take four or five beaten egg yolks with a little wine, & cast it thereon all boiling, & remove from in front of the fire, & serve so.

Another.

Put the potato to roast in the hot embers like one cooks chestnuts, then it must be peeled & cut into slices, put on chopped mint, boiled currants thereon, & vinegar, a little pepper, & serve so.

Beef marrow in pottage.

Take beef marrow seven or eight large pieces, when well washed put on a plate with good broth, & put them to boil, then take five or six beaten eggs, & put therein parsley & finely chopped marjoram, well ground nutmeg, and mix them with the eggs, and cast them into the beef marrow all boiling, and let again a little on the fire that the eggs will be a little firm, then have toasted white bread, and put full a silver strainer if large pieces you can, & put on the toasts with broth thereon, & serve it forth all hot.

Another sort.

Put to boil beef marrow, a little grated white bread, when on the fire a little quarter hour, put therein sugar & cinnamon, six egg yolks, beaten with wine that is in the plate, & mix it with the drippings, & serve so.

Veal genitals or nether parts in pottage.

Put to boil the genitals in water, then remove the little *nerfz*, & put them in good broth to stew: put therein nutmeg, chopped marjoram, butter & a little white wine & serve so.

Another.

Take genitals that are cooked, & fry them in butter, a fresh citron cut into slices, therein orange juice & pepper, & serve so.

Another.

Make a batter of white flour with an egg & a little wine, a little sugar & pepper, then take genitals & drippings into the paste, & fry them in butter, & serve so.

Another.

Take genitals well cooked, & cut them into pieces the thickness of a thumb, & put them onto little skewers of wood that are very thin, sprinkle pepper thereon, chopped sage & salt: then take a caul of pork, & wrap the caul around the

genitals, & put them to roast on the grill, baste well with butter, then serve them with orange juice.

Hungarian Capon in pottage.

Take a slightly cooked capon, cut it into quarters, & fry in butter a little, that it is not at all black: then take onions cut into slices, & apples cut into little quarters, & fry in butter, & cast it on the capon in a pot: then put therein a little broth & wine, & let it boil again, & put therein saffron, sugar, cinnamon, nutmeg, pine nuts, & make stew well until it is well cooked, & serve.

Redressed Capon.

Take a capon that has been plucked, then open the capon at the rear, & raise the skin close, & cut the wings at the rear close with the skin, then you can take the meat of the capon, all the breast with the thighs, & leave the legs whole: then take the capon meat & also veal, & chop together with a little beef fat & put therein nutmeg ginger, chopped marjoram, a little salt, four egg yolks, & mix well all together: then return the meat on the bones of the capon, & remove the skin thereon, & tie it with string, & put to boil in a pot: when cooked take two slices of bread tempered with hot broth, four egg yolks, & pass all through a strainer with a little white wine, after cast therein the broth of the capon, & let it again boil a little, & serve so.

Capon in *adobe*.

Take a capon & fry it in butter or olive oil, & put it in *adobe* like the *adobes*.

Barded and roasted Capon.

Put the capon to roast when half cooked, take little sausages, & lard the capon: then put the capon atop to roast, & make a batter of white flour with egg yolks, & put therein sugar & cinnamon, that the batter will be a little clear, then cast the batter thereon the capon, turning cast the batter on the capon, that the crust will be a little firm, & look well to cast some of the fat thereon: then cast again the batter thereon a second time, & let it always so stew: & when it seems the

capon is cooked enough, take it out, & baste well with butter, & serve on a plate, & cut orange peel in slices, & serve so.

To make a potpourri called "Oylla podrida" in Spanish.

Take a piece of beef of two sides, put it to boil in a large pot, & put with a capon or chicken: have it boil a half hour, put a little leg of mutton therein, then put a duck also into the pot: then little legs of veal redressed two stuffed pigeons, two partridges, two little stuffed cabbages, two *begasses*, two Bologna sausages, and two partly cooked mortadellas to put thereon, the drippings from a ham of *Mayence* also partly cooked, the feet and ears of a pig also partly cooked: then put the little sausages also into the pot, salted lemons cut into quarters, four entrail sausages, four yellow roots, that are stuffed with veal meat redressed, four stomachs of sheep that are stuffed with good herbs & good fat cheese, with a fried onion & raw eggs, like stuffings are made, & fry it in butter: & put into the pot a handful of marjoram and mint together, cauliflower in two parts: then you have little pots there, or put in potatoes stewed like is said above, again another pot with capers of Majorca well washed & boiled with good broth, & white wine, a little pepper: then another pot put pine nuts & pistachios that are washed: then make green raviolis, like written above: then the other little raviolis filled with almonds & ground, & quince candied with sugar & cinnamon, two egg yolks therein, & fry the raviolis in butter, & keep so on a plate: then take peeled chestnuts, and put in the pot, & let stew well together, put therein half an ounce of ground nutmeg: have another little pot, and put therein large peas, and Roman beans that are well cooked together: then look well in the pot that it will not be cooked too much: that when it is cooked enough remove, & put into separate plates: take a very large plate, & dress the meats between the ones with the others: then the hams of *Mayence* that you have put into the plate, the one here the other there, & the boiled raviolis must be moistened with fat broth, & sprinkled thereon cinnamon & parmesan, & put them in the plates here & there: the other raviolis similarly: then that which you have in the little pot put each sort separately in the plate, the Bologna sausages also here & there: then have a little guinea fowl roasted & well larded, a dozen little birds also roasted, & put in the middle of the plate thereon, & look well the placing you choose that one can see them, then take a dozen feet of sheep well washed to put all

around the plate: then take a pound of dates cooked in wine & sugar, & put them with a spoon, & put them between the sheep feet, after take the broth from your pot, chafe it very hot, & cast thereon & without it moistening the roast, & raviolis: & serve so.

To make a veal hodgepodge in *mesnage*.

Take a thigh of veal that is half cooked, put thereon ground nutmeg, a salted lemon cut in slices, marjoram & mint, verjuice or white wine & butter, & let stew well together.

Another.

Take a breast of veal cut into pieces, & fry in butter on both sides, & put into a pot again with butter, & let it cook well: then take crepe herbs well chopped & grind with crumbs of white bread, & mix eggs therein, & beat together that it will be thick, & put a little sugar therein: then have a pan with hot butter, & take a strainer, & take some of your herbs that have been beaten, & make little tartlets that will be on two sides, then put them in a pot with the veal, & put some wine therein, a little ground nutmeg, & put therein, & let stew well together, & serve when well cooked.

Another.

Take a breast of veal, & put it to boil, when cooked put a little broth into the pot, & some butter: then take a quarter pound of peeled & ground almonds, & pass through a strainer with the broth: then take a little root of radishes well ground, & put into the pot with the broth, & make to boil two or three boilings together, & serve it forth.

To make a stuffed veal liver in pottage.

Cut the liver very thick, the length of a little finger, then with a knife well edged cut into the liver, & remove from it that which you can, without turning over or under: then boil a little of the liver when it is removed, & chop it very small with a little beef fat, and chop a little handful of good herbs, and a chopped onion: put therein a little nutmeg & ginger, a little salt, three egg yolks, mix well together:

then fill the liver, & take a caul of veal, or of pork, & wrap the liver therein, when it well rested, then put it to cook in a pot with good broth, ground nutmeg, a little verjuice or wine, & a salted lemon cut into slices, & let all stew well, & serve.

To make *Tomaselle* of liver.

Take a veal liver cut into slices, & make it well boiled a paternoster: then chop it very finely: then put therein an onion chopped & fried in butter, a little nutmeg, pepper & cinnamon, a handful of fat cheese, four egg yolks, & mix well all together: then take with a spoon this liver, have beaten egg yolks with a little wheat flour that it will be like a little bater, & put the liver therein, that it will be moistened on both sides, & put it to fry in butter, & serve nine or ten to a plate, with cinnamon thereon.

Stuffed boiled capon.

Take chestnuts that have been cooked, & chop them with a little beef fat, & put therein four egg yolks, nutmeg, & pepper, a little chopped marjoram, & put it there to fill the capon's stomach, & sew the stomach that nothing can come out: then put it to boil that it will be well cooked, then take cardoons that are also well cooked, & put them to stew well with wine, chopped marjoram, butter, a little ground nutmeg, some the capers of Majorca that have been well washed in hot water, & put to boil with it: when well boiled cast on the capon, & no other broth.

Portuguese Partridges in pottage.

Take partridges, & put them to boil: when cooked, cut a fresh citron into slices, oysters out of the shell, mushrooms that are washed, butter, white wine, a little pepper, & let stew well together, & serve so.

Catalan Partridge

Roast the partridge, then take dates cut small, & wash candied oranges cut into little pieces, marmalade cut into pieces, Spanish wine, fresh butter, sugar & cinnamon, & make it to stew well together, & serve.

A leg of mutton redressed & boiled.

Peel the skin away from the meat, and take all the meat away from the bone, and chop it very finely with a little beef fat, and a salted lemon cut into pieces, wash well, and take with it a little chopped mint, then put therein nutmeg and pepper, a little salt, a half *reumer* of white wine, and three raw eggs, and chop well all together, and mix it well, and after return the meat around the bone, and make it in the shape of the leg like it was: then take a caul of pork: that you have beaten egg yolks: then rub the same caul with the egg yolks, and after wrapping the caul all around the leg, that it is well covered, then tie it well lengthwise and across, that nothing comes out, & put it to boil until its is well cooked: then a half of white bread, & temper it with the broth, & pass it with four ounces ground blanched almonds & pass through a strainer: then put with the leg to boil briefly & a little ground nutmeg, & white wine, & let it stew well.

Another.

Take a leg of mutton also dressed as above: then it is well formed like a leg, put it in a large tart pan, & planted with pine nuts through the leg, & put a leaf of paper thereunder, & put it to cook into the oven when well cooked make a sauce of wine sugar & cinnamon, currants, dates cut into pieces, & let boil well all together, & cast it onto the leg, & serve so.

Redressed veal in pottage.

Take a thigh of veal, & chop it very finely with beef fat, half as much fat as meat: then season it with the sorts of spices that go with the leg: then take the meat as large as two eggs, & form by hand like a little ham, & put it after to stew with a little wine, nutmeg, salted lemon in pieces, & a little capers, & make it stew well: then serve for or five to a plate.

Another.

Take some veal that is cooked, roasted or boiled, & chop it finely: put therein sugar & cinnamon, nutmeg, a little salt, half a *sopine* of cream, three raw eggs, & mix well all together with melted butter, and put it in a tart pan, and make



cook on the coals above and below, and let it cook until you see that it becomes open beneath: then cut with the knife to make eight quarters in a tart pan, and serve for quarters to a plate, sugar and cinnamon on top.

To make a shoulder of mutton stuffed & roasted.

For a large shoulder lift the skin flattened halfway with a finger, then take the meat close from the bone on both sides: then chop the meat very finely: & have a handful of boiled parsley, with spinach, marjoram, & chopped mint, with 4 egg yolks, nutmeg, pepper, a little salt, ground anise, then return the meat in place with the bone, & replace the skin thereon & thereunder: put it in a caul of veal, & attach well with little skewers, & put in a tart pan to cook in the oven that it will be hot enough, & the other side of the shoulder is no longer supported, lard it with hyssop & sage. Note, when it is in the oven, it must be turned two or three times, so that it has color enough one side to the other: when well cooked cast all that is in the tart pan thereon, & put on a plate orange peels cut into slices thereon: then a little good vinegar, & serve it.

A leg of mutton roasted in the Irish style.

Take your leg, & beat it well strong without tearing the skin: then put it to temper in vinegar three or four hours: afterwards taking it out, & make it sweat with a cloth. & put cloves therein, & little pieces of cinnamon the length of a little finger, & lard it with a little sage & marjoram, & put to roast on a spit, & always basted well in butter & Spanish wine: when well cooked cut two citrons into little slices, & cast on with the fat that is in the pan, & a little vinegar, & serve so.

Veal liver in pottage.

Take the liver of veal, & cut into pieces the size of two fingers, & longer than a finger: then lard it with lard, three or four lardons all about, a little hyssop & marjoram between both: then put it to boil in good broth, two chopped onions, a little nutmeg, a little orange & butter, & make it stew well, & serve so.

Another.

Take the liver of veal cut into slices, & make it a little boiled, & chop very finely, & put therein three raw eggs, nutmeg, pepper & cinnamon, a little grated cheese, a little salt, a little chopped mint, & mix well all together, & put it in a tart pan that has been greased therein, & put all the liver therein, & let it cook, the fire therein & thereunder: when cooked cut into slices, three or four slices to a plate, sugar & cinnamon thereon, & serve so.

Roasted veal liver.

Take the liver, & make it a little boiled, & lard it like veal: then have a caul of pork, & take good chopped herbs, & put therein a little pepper & salt, & tie the liver in the caul, & make it to roast, & make a sauce sour-sweet.

Another.

Cut the liver into slices, when roasted, & make a sauce with white bread roasted alongside, & make batter with egg yolks, & passed with bread, & put therein sugar, cinnamon, saffron, & make it boil well, & cast on the liver, & serve so.

THIRD BOOK.

Which describes several sorts of meats, that make up a large banquet for Princes & Princesses, & the little banquet for Children without concern.

To make a veal loin stuffed & roasted.

Take good stuffing herbs, & chop them very finely, make them fried in butter: put therein 4 egg yolks, nutmeg, ginger, cinnamon, a little sugar, salt, & make it a little cooked, not too much: then chop a salted lemon mixed with the stuffing: then take a loin of veal that is a little parboiled: then put the stuffing under the kidney of the veal, & cover it with a doubled caul of veal, & attach it with skewers that nothing falls out, then when cooked take the kidney out, & chop it: put therein two egg yolks, a little sugar & cinnamon, a little salt, & put the aforesaid kidney on the toasted bread, & put it in a tart pan with butter therein, & put covers on them with fire, that the roasts will be well chaffed a little, & put all around the plate where the loin of veal is, & cast all the fat on the loin with vinegar, & oranges cut into pieces thereon.

Another.

Take a loin of veal or breast, & put it to boil: when somewhat cooked, have parsley root cut into little lardons, when the roots are cooked with the meat take ground roots of radishes, & two times as much mint peeled & ground, & pass with the broth of veal & cast thereon, & put with a *reumer* of verjuice or wine, & that the broth will be fat, & serve so.

To make stuffed redressed veal.

Take some veal, with as much fat, & chop it well together, & add egg yolks, nutmeg, ginger, a little salt, a handful of mint & marjoram together: then make the meat into flat pieces, the size of a hand, pressing with a finger: then take peeled almonds, & grind with chopped quince & boil, & grind again with the almonds: put therein sugar & cinnamon, two or three egg yolks, & mix well all together: then make a flat piece like the chopped veal, & layer it between the two pieces of above-mentioned veal, & cook it in a tart pan, & make a sauce thereon with the peels of boiled oranges, & cut into little long pieces, & currants, sugar & cinnamon therein: let boil well with red wine, & cast it thereon.

Another.

Take a thigh of veal, & cut it into slices the length of a hand, & three fingers in size, & beat it with a knife without tearing it: then take good finely chopped herbs, & put therein egg yolks, nutmeg, cloves & ginger, a little salt, chopped beef fat & mix together: then flatten on the slices of veal, then roll them, & put onto skewers of wood or of iron, & put it to boil, & stew with salted lemon, ground nutmeg, verjuice or white wine, & butter, & let it stew well, & serve: if wanted the same can be put to roast & serve with oranges, & melted butter.

Another.

Cut the slices of veal like above, that they will be well beaten, then put them in a little pot with good broth, & put therein two whole onions to give flavor: then put therein chopped marjoram, nutmeg, pepper, butter, & white wine, & let stew well together: & serve.

To make snow.

Take a pot of new cream, 4 ounces of sugar, 4 ounces of rose water: take a little white broom like a large handful of twigs, & beat very strongly the cream half an hour long, then let it rest, & you will see scum form thereon like snow: then take a skimmer, & skim the snow off, & put it on a plate, a trencher thereunder, after resting taste the snow, & beat again the cream like before, until you have enough snow: then put it into little plates, a branch of rosemary therein, & serve so.

To keep cranes & egrets.

Take the cranes that have been well washed & somewhat ripe enough: then take verjuice, & as much rain water, & let it boil together, it must be skimmed & let to cool: then put a little alum that is broken, & put cranes or egrets therein, & keep them so.

To keep quince.

Peel the quince, & remove the seeds: then put to boil the peels with the seeds, until the peels are well cooked: then put the quince therein, let boil two or three boilings no more, & take them out, then let them cool very cold, & the broth also, & cast them in a little cask all together with peels & all, & keep them so.

To keep cucumbers.

Take little cucumbers, & let them rest on a table to sweat three or four days, then take vinegar & make them boil, & skim, & let cool, then cast the cucumbers therein, and leave them so five days or three weeks, then cast the vinegar out, and take more vinegar boiled and skimmed, and let cool, then cast it on the cucumbers and put ground alum therein, and take the seed of fennel that is somewhat ripe, & cast into the cask that it will be well layered, & keep it so.

To give new wine the taste of nutmeg.

Take the flowers of *sahou*, that is well ripe, & let them sweat: then at the shop when the wine is in the cask, put for a *aimé* of wine 2 ounces of *sahou* flowers

into the cask: you can also put apples & pears that have been covered in *sahou*.

To make a stuffed cabbage.

Take a red cabbage that is not too large, & put it to boil whole sweetly, & leave it so a long time that you can open the leaves the one behind the other, while the leaves of the cabbage are large like a fist, cut that out, & put chopped meat therein that it will be arrayed like the other meats with eggs & spices, & then layer the cabbage with the leaves all around, that it will be well bound, & put it to cook, sausages with, or that which you want.

To make stuffed roots.

Take large white roots or yellow so that you want, & void them larger around with a knife: then take chopped veal as above, & fill them well, & put them to cook with hodgepodge of beef, or that which is wanted: then you can stuff the cucumbers and turnips.

To garnish a duck in the Irish style.

Put to boil a good duck, when cooked take some *malvoisie*, new butter, and take the roots of radishes well ground: put sugar & cinnamon therein, and make it boil, and cast it onto the duck, and serve so.

Another.

Take a duck that is well larded with little lardons, and put it to boil in Spanish wine, and when it is well cooked take a fresh lemon cut into slices, and chestnuts that are cooked and peeled, nutmeg and cinnamon and sugar, and make it stew well so, and take little branches of sage, and moisten in a batter that is made of white flour, and egg yolks, and make to fry sage in butter, that it isn't at all salty, and cast there on the duck that is on the plate, and serve so: white sugar thereon.

To make gilded veal brains.

Take the brains of veal that is cooked, and chop it very finely, and put in cinnamon, nutmeg, a little salt, and three or four egg yolks, and mix well all together: then take a caul of pork, & cut into pieces the size of a hand: then take the brains with a spoon, & put it on the caul, & enclose it well therein, & moisten it in beaten egg yolks, & make it fry in butter that is not at all black, & sugar thereon.

To make a peeled veal head in the Irish style.

Take a veal head with the rind, & put it that it is well salted, & let it cook well: when cooked remove the rind close by hand, then take the brains out from therein, & array like the other brains: then have trenchers of bread well held, & put the brains between two trenchers, & make to fry in butter: then take prunes, raisins, dates cut in two, & pine nuts, & put all to boil with Spanish wine, sugar & cinnamon therein cast on the head, & the fried brains around the plate, & serve so.

Veal head gilded in the same fashion.

Take a veal head cut in two, that the brains rest therein: then make it to fry in butter, & let it cool well, then make crepes of beaten eggs, that they will be very large: when cooked on one side take grated parmesan with a little cinnamon & pepper, & sprinkle on the crepes: then put the veal head therein, & turn the crepes well around, & return them & let fry again one or two times: put sugar & cinnamon thereon, & serve so.

To garnish a tortoise.

Take a tortoise, & cut the head, & let it die, then put it to boil a long time that you can remove the shell from the meat: then take off all the skin that you can, & take the meat & any eggs that there are, & put it to stew with good broth, & put a little ground nutmeg, a little pepper & rosemary, marjoram, mint & fresh butter, & salt, & white wine or verjuice, & a fresh citron in slices, & let it stew well so, & serve.

Another.

When the tortoise is well cooked, fry it in butter, a fresh citron cut into slices thereon, or make a sauce thereon with toasted white bread, & ground blanched almonds, & pass all well through a strainer, put sugar & ginger, & make it to boil that it will be thick, & put the fried tortoise therein, & serve forth.

To make blanc mangier fried in a pan.

Take blanc mangier that is very firmly cooked: then take egg yolks, the same amount that you have of blanc mangier, & a littler grated bread, & make it well with: then have melted butter without salt into the pan: when the butter is hot take a spoon, & cast the blanc mangier therein in little tartlets, & let it cook on both sides, sugar thereon, & serve forth.

Another.

Make a crepe a little flattened, & put blanc mangier into the crepe the length of a sausage, & turn the crepe all about, & make well cooked, & serve so.

Another.

Make little raviolis of paste, & put the blanc mangier therein & fry in butter.

To make stuffed eggs.

Make to boil eggs hard, & cut them in two pieces: then take the yolks out of both sides, & chop very finely with parsley, marjoram, a little salt, & put therein the yolks of raw eggs, chop it well together: then refill the whites with this: afterwards frying them in butter, then make a little batter thereon, that is sweet & sour, & serve so.

Another.

Take the same eggs, put them in water with butter all boiling, & put therein parmesan or other good fat cheese, cinnamon, pepper with butter, & serve so.

To make May eggs.

Take eggs, & put them to boil that they will be soft: then make an hole in the egg at both sides with a point or skewer of wood, that the hole is for putting a pea therein: then blow the yolks out, & chop parsley very finely, & mix it with the egg yolks, a little salt & pepper therein, & put again an egg yolk or two, or more, & refill the eggs with the point of a knife thereon, that it will be layered thereon with a little white bread, that it does not run at all: then have a cauldron of boiling water, & cast the eggs therein, & let them boil hard, afterwards take them out & peel, & cut them in half, & put thereon melted butter & juice of sorrel.

To make English eggs.

Take a dozen egg yolks well beaten, a little sugar therein: then take melted sugar in a little pot: when it begins to boil take the beaten egg yolks, put them through a strainer, & let run into the boiling syrup: that the syrup will be covered therein, when well cooked on one side turn to the other: when well cooked take them out, & make three or four pieces so, & put on a plate three or four.

Another.

Take egg yolks so beaten, & take a tart pan, & cast the egg yolks into the syrup in the tart pan, & let them cook like a crepe, & cut them into quarters 10 or twelve, & put on toasted white bread, & take *malvoisie* chaffed with butter, & cast it onto the toasts & eggs, and cinnamon thereon, and serve so.

To make a Hungarian crepe.

Take a dozen beaten eggs, and put them with white bread passed with a little cream well thick, and beat that with eggs, and make a crepe, when well cooked on two sides, sugar and cinnamon thereon.

Another.

Make two crepes of six eggs each: then have apples chopped and fried in butter, candied quince, well chopped and mixed with, two or three egg yolks, sugar and cinnamon, and put that into the two crepes, & put it again on the fire to cook on both sides.



Another.

Make two crepes like before: take onions fried in butter, & take grated parmesan, & three or four egg yolks therein beaten together: then cut the crepes square, & put them between the two, & make them well fried on both sides, sugar & cinnamon thereon.

To make Roman *Marselette*.

Take three new eggs, half a pound of ground white sugar passed through a sieve, two grains of musk & white flour, & make a soft paste, cut it into pieces the size of an egg, & put it on wafers & on paper, & cook it in the oven or in a tart pan, & put cinnamon thereon.

To whiten olive oil for eating in cream.

Make a little *serenne*, like one churns butter, a little *crane* thereunder to take the water out: then put cold water therein, & rake olive oil that is firm, & churn like butter: having churned a long time, let it cover the water out, & add new water two or three times, until you see that the oil is white: then take it out, & serve on plates.

To make May butter.

Take a quart of new milk, & put it on the fire, & make it turn in *matton*: when it begins to boil take a dozen beaten eggs, & cast them therein, & let boil until it seems that the eggs are cooked: then cast all in linen, & let drip the water well out, & press well that it doesn't hold any water therein: then grind well in a stone mortar, with half a pound of new butter, & pass it through a strainer, put there a little rose water: when so passed it needs to be churned a long time, & put sugar therein, & arrange on little plates, & raise it a little high, & sugar thereon.

For dry snow.

Take six egg whites well beaten a quarter hour long that it makes thick scum: then take the scum out, & beat the top until you have it all out: then take a pound of white sugar, & melt it with rose water, & let boil to perfection, until it

falls with scattering like snow: then take two grains of musk with a little ground ginger, & mix well with the melted sugar: then take all the scum of egg whites, & mix well together with sugar, until you see that it becomes thick like cream, & put on plates, & serve so.

I deport myself to write many things that I make well, fearing to give anger to the reader: so that the knowledge is given to the world, each can be master of their affairs: praying the creator give you a long & happy life.

HERE FOLLOWS THE BANQUET of children without concern, like Frans Floris, Michel Angelo, *orpheurs peincts*, & many others, that want to dwell in the house of the cross.

For the first service.

Take a pound of new butter in large mass, & put it on a spit of wood to roast: when it begins to be a little hot, take powdered sugar & twice as much cinnamon as sugar, & sprinkle it on the butter that roasts on the fire, until it makes a very thick crust, then it will be enough.

Take oranges cut in two, & sprinkle sugar & cinnamon thereon, & put them on a grill with a little fire, & cast a little melted butter thereon until you see that the sugar is melted: then put again sugar & cinnamon, & butter, & make the fire a little bigger, & put another time sugar & cinnamon, until you see that it's through the orange.

Second service for pottage.

Make hot-water of *malvoisie* with egg yolks, & sugar candy & cinnamon, filled with pine nuts, & put bread therein which is called marzipan.

Making roasted larded candied oranges.

Take roasted partridges, well basted with butter & *malvoisie*: when well cooked it must be eaten with brown bread that is called *monstachalle*.

Oyster pies, marrow of beef, & *pistache*.

For the third service.

Tarts of blanc mangier, May butter, & eat it with camaline, & sugar paste: & look out well to drink *malvoisie* or Spanish wine without sugar.

When treating deliciously, Have the brewage likewise.

To make counterfeit *malvoisie*.

Take an *amie* of rain water, & make it chafe: then put therein twenty & seven pots of Spanish honey, & put it into the water, & make it well in the water, that it will be well melted, & make it boil well one hour, & skim it well, & put it to boil with half a pound of coriander, & half a pound of juniper berries or grains of *pecque* [oak? - DM], & eight ounces of crushed cinnamon: when boiled put it into a bottle or in a cask, & leave it so two days: then make a hole in the cask, or bottle, or three near the bottom, and & take out that which is clear: that which remains in the cask must be passed through a sack as you can, & put it into the cask, & keep it so: it is better in three years than the first year. Note for good flavor that is as sweet, before it is put on the fire, put therein a fresh egg well new, if the egg goes to sink in the water, it is sweet enough, otherwise not: add enough honey that the egg goes therein.

If that wine is too small,

Take the wine written below.

Frequently in Spain

You will find Ocagne wine.

And the wine here made,

Which you will find good & sweet.

WIne of Madera, wine Canary,

Wine of St. Martin, & Ribadaue,

Wine of Derese & Gilbelterre.

Sack wine, & wine of Toro,

Madrigal wine, wine Galiego,

Wine of Portferraro & Cacuuello,

Malvoisie of Candie,

Malvoisie *garba* & muscadelle,

Hungarian wine, Greek wine,

Cherelle wine & Aperine,

Albano wine, & St. Severin,

Tears of Christ wine, cose wine,

Roman *retournato* wine

*magnaguar*.

Wine of Delle, wine of France.

Berne wine, & *gansvous*,

Hermanshouse wine, Drechhouse,

Rinchoue, Northern wine.

Wine of Arbois & Soligny,

Wine of Beaune, & wine of Ay,

Wine of Orleans, & Basserode,

Wine of Bordeaux, & Petau.

O tongue which is sweet & tender,

Which has the use of good stuff!

In the end it must give you

To put your body in a *tombeau*.

Pray to God the good Jesus

that all we can do dwell here below.

END.

If you do not know the room of the cross, ask it of any *frians* [?] that you, they will *monstreront* the road.

House of the cross that God grant you good day:

I *viendray* you to see when that *viendra* my all.

THE BANQUET OF THE ENTRANCE of Monsieur Robert de Berges Count of Walhain, Esquire & Prince of Liege, made in the palace in Liege, the year 1557 in the month of December, as follows.

There was in the palace accomodation for fourteen plates of meat: the table of the Prince was of five plates.

The second table was of six plates.

The third table of three plates of meats.

For the first service.

Guinea fowl boiled with oysters, & cardoons, Spanish salad.

Roast bustard. Tart of blanc mangier.

Boiled leg of mutton.

Sweet kid, & roasted oranges.

Marrow of beef in pottage.

Suckling pies of partridges.

Fat roasted veal in *adobe*. Roasted heron.

Hare in pottage.

Cold venison pie.

Roasted crane with olives. Boiled partridge  
with capers. Roasted crane bird.

Roasted boar. Breast of veal  
stuffed and boiled.

Roasted mutton & *remorasque*.

Boiled redressed veal. Roasted plovers.

Stag in pottage. Capon in Hungarian  
pottage. Roasted water *pegasine*.

Little birds in pottage.

Roasted duck in *dodine* sauce.

Second service.

Roasted pheasant, royal sauce.

Fat roasted veal. Pies of kid.

Roasted stag. Ravioli of beef

marrow. Roasted *hulpe*.

Crane bird in pottage.

Roasted *begasse*. Capon pies.

Roasted bittern. Boar in pottage.

Roasted goat.

Creamed veal tart.

Roasted partridges in pine nut sauce.

Roasted hare.

Roasted swan in *Cremonese* sauce.

Roasted egret. Roasted wood fowl.

Blanc mangier ravioli leaves.

Roasted *lepelaide*. Redressed roasted veal.

Angry pie. Kid in pottage.

English pies.

Stuffed boiled pigeon. Duck in pottage.

Roasted *cerselle*. Redressed leg of

mutton. Roasted wild birds.

Third service.

Redressed wood fowl pies.

Cold roasted bustard. Pheasant pie.

Molded blanc mangier.

Dressed, molded jelly.

Cold roasted wild swan.

Pork jelly.

Redressed partridge pie.

Cold roasted guinea fowl.

Partridge pie, roasted crane.

Oysters in pottage, pigeon pies.

Bologna sausage. Boar pies.

Mushrooms in pottage. Roasted stag.

Boiled sturgeon. Goat pies.

Leg of *Mayence*.

Boiled Boar *hurres*.

Heron pie. Boiled Potato.

Stag pies. Lace jelly.

Anchovies. Bustard pies.

Trout in *adobe*. Lobster.

Guinea fowl pie. Larded jelly.

*Hulpe* pie. Roasted oysters.

Bittern pie. English *brenne*.



*Seulette* in *adobe*. Duck pie.

Egret pie. Turbot in *adobe*.

Sturgeon *cafiade*. Hare pie.

Smoked beef tongue. Roasted

Boar. Red deer in *adobe*. Mushroom fritters,

Crane pie. Boiled piece of Boar.

All the cold roasted venison was with gilded feet, & all the redressed pies gilded, & carrying banners.

All the lords were defrayed, each came to the palace seeking their raw meat, & all that they had need, spices & sugar.

Fourth service.

Large gilded marzipan. *Genua* pie.

Liquid sweets. Sugared waffles

Quince pies. Roman pipes.

White marmalade. Clear white jelly

*Pistachine*. Royal tart.

Long pipes. Orange pie.

Almond lard. May butter.

Wafers. Clear red jelly.

Sugared almonds. Apple pie.

Candied cinnamon. *Moustacholle*.

Dried sugar. *Bugnole* fritters.

Sugar pies. *Samblette*.

*Palamitte*. Molded marmalade.

Cream tart. Fish preserves.

Orange preserves with flowers.

Ice jelly. Offal puffs.

Large sugared biscuit, Eel fritter.

Sugared *crenelle*. Large *castelin*.

Candied capers. Candied pears.

Snow on rosemary. Raw apples.

Anise. Parmesan. Hungarian candied

prunes, puff cakes. Chestnuts.

*Morquin*. *Rosquille*. *Biscotelle*.

There were four parks of two feet square, environed in a hedge of butter.

The first was Adam & Eve made of butter, a serpent on a tree, & a running fountain, with little animals all around of butter.

The second park was the love of Pyramus & Thisbee, the lion by the fountain, & the trees all around environed in a hedge of butter.

The third park the hunt of Acteon, & the nymphs with Diana at the fountain, & then of the little dogs of butter.

The fourth park was two wild men, who battled one another with the masses by a fountain, & little lions of butter all around: each park had four banners.

## INDEX.

To make blanc mangier bastard.

To make tarts of blanc mangier.

Veal tarts with cream.

Portuguese tarts.

Herb juice tarts.

To make *badree* tarts.

To make quince tarts.

To make green *Cremonese* tarts.

To make green *geneuese* tarts.

To make white *geneuese* tarts.

To make bean tarts.

To make turnip tarts.

To make rice tarts.

To make *biscay* tarts.

To make apple tarts.

To make almond tarts.

To make mushroom tarts.

To make Roman tarts.

Another Roman tart.

Bologna sausages.

Mortadella. *Ceruelade*.

Bologna sausage of fish.

Clear white jelly. Red jelly.

Yellow jelly. Lace jelly.

Larded jelly. Ice jelly.

Black jelly. *Moustachelle*.

Pipes. Sugar pies.

Orange pies. *Fongeline*

*Peignolatte Pistachine*.

Royal pies. *Cremonese* mustard.

Almond lard. Marzipan.

Colored sugar.

To prepare the sugar for casting.

Spanish pies, angry pies,

Suckling pies, English pies,

oyster pies, artichoke pies,

redressed veal pies, & of sturgeon,

Pies of fresh flat fish.

Pies of snails.

Dogfish pies.

Angry fish pies.

Offal puffs. Ravioli.

Another ravioli. *Agnolin*.

Sweet *capitolade*.

Parmesan *capitolade*.

Sturgeon in pottage. Roasted sturgeon.

Sturgeon mousse. Sturgeon sausage.

Sturgeon mortadella.

Sturgeon in *adobe*.

Sea heron in *adobe*.

Lobster or crab.

Lobster in pottage.

Tripe of pike.

Dogfish tripe.

Lamprey or *pricque* in *adobe*.

Dogfish in *adobe*

Boiled dogfish.

Roasted dogfish.

Chopped dogfish.

Boiled tunny. Tunny in pottage.

Tunny in *adobe*. Boiled potato.

Another. Another again.

Another again.

Beef marrow in pottage. Another

Nether parts or genitals of veal.

Another. Another kind.

Hungarian capon in pottage.

Redressed capon. Capon in *adobe*.

Barded & roasted capon.

To make potpourri.

Veal hodgepodge in *mesnage*.

Another. Another kind. Another kind.

Stuffed veal liver in pottage.

*Tomaselle*.

Boiled & stuffed capon.

Portuguese partridges in pottage.

Catalan partridges.

Redressed boiled leg of mutton.

Another. Another. Another.

Roasted & stuffed shoulder of mutton.

Another.

Veal liver in pottage.

*Tomaselle*, Roasted veal liver.

Another: Another kind,

Roasted & stuffed veal loin,

Another.

Roasted cow udder.

Another: Another:

Redressed stuffed veal: Snow,

to keep crane & egret,

to keep quince,

Cucumbers,

to give a new wine the taste of

*muscadelle*: Stuffed cabbage:

Duck in the Irish style: Another:

Gilded veal brains:

Peeled veal head in the Irish style:

Gilded veal head:

Boiled tortoise: Another:

Fried blanc mangier:

Sausage of blanc mangier:

Another. Stuffed eggs.

Another. May eggs.

English eggs.

Hungarian crepe. Another.

Roman *marselette*.

May butter. Dry snow.

The banquet of the children without concern.

The banquet of the entrance of Monsieur

Robert de Berghes, in his time

Esquire & Prince of Liege, etc.

End of the Index.

© Copyright 2020 Daniel Myers