



CUISINIER FRANCOIS



LE VRAI
CUISINIER
FRANCOIS,

Enseignant la maniere de bien aprêter & assaisonner
toutes sortes de Viandes, grasses & maigres,
Légumes & Pâtisseries en perfection, &c.

*Augmenté d'un nouveau Confiturier, qui apprend à bien
faire toutes sortes de Confitures, tant sèches que liqui-
des, des Compotes de Fruits, des Dragées, Bruvages
délicieux, & autres délicatesses de bouche.*

DU MAITRE D'HOTEL

Et du Grand

ECUYER - TRANCHANT,

*Ensemble d'une Table Alphabetique des Matieres qui
sont traitées dans tout le Livre.*

Par le Sieur DE LA VARENNE,

Ecuyer de Cuisine de Monfr. le Marquis d'Uxelles,
Premier Plénipotentiaire aux Conférences de
la Paix à Utrecht.

*Nouvelle Edition augmentée des nouveaux Ragoûts qu'on
sert aujourd'hui.*



A L A H A Y E
Chez JEAN NEAULME Libraire.

M. DCC. XXI.



A U
L E C T E U R.

Lm'a semblé à propos de vous donner quelque advis touchant le dessein & l'usage de ce Livre, dont je suis l'Auteur, sans vanité. Mon dessein est de ne choquer ny offenser personne, quoy que je ne doute pas que quelques mal-veillans ou envieux en parleront à perte de venë; mais bien de servir & secourir ceux qui en auront besoin, dont plusieurs n'ayant pas l'experience ou la mémoire presente, ne veulent ou n'osent s'ingerer d'apprendre ce qu'ils ne sçavent pas, partie par gloire, & partie par autre consideration. Les uns croient se faire tort, de prendre conseil en une chose qu'ils devroient peut-estre sçavoir. Les autres n'ayant point d'habitude auprès de ceux qui les pourroient enseigner, sont honteux de se presenter sans reconnoissance, dont leur gousset quelquefois assez mal garny ne leur donne pas le pouvoir. C'est pourquoy cherissant particulièrement ceux de ma Profession, j'ay pensé leur devoir faire part de ce peu que j'en sçay, & les délivrer de cette peine.

Pour l'usage je vous en ay dressé quatre Services, au devant de chacun desquels vous

A U L E C T E U R.

trouverez la Table & les Discours ensuite ; & les ay divisez selon les diverses façons de repas qui se font les jours de chair, de poisson, de Carefme, & particulièrement le jour du Venedredy Saint. J'ay ajouté beaucoup d'autres choses generales, dont vous verrez les Tables & les Discours. J'y ay meslé une Table & façon de faire Pastisseries suivant les saisons, & autres petites curiositez de mesnage, assez utiles à toutes Personnes. Que si vous y trouvez quelque article dans les Tables qui ne soit dans les Discours, ne me blasmez pas, je les ay obmis, parce qu'ils sont communs, & les ay mis dans les Tables pour en faire souvenir. Enfin, mon cher Lecteur, pour récompense je ne vous demande autre chose, sinon que mon Travail vous puisse estre profitable & agreable.

T A B L E

Des Viandes qui se trouvent & servent
d'ordinaire, aux diverses saisons
de l'Année.

Depuis Pasques jusqu'à la St. Jean.

Poulets de grain.
Dindon de l'année

Oysons.

Agnéaux.

Pigeonneaux de voliere, ou ramereaux.

Levraux.

Francs Marcaffins.

Perdrix.

Faisans.

Ortolans.

Lapins, Lapreaux.

Depuis la S. Jean jusqu'à la S. Remy.

Perdreux.

Ramereaux.

Tourterelles.

Faisanteaux.

Cailleteaux.

Levraux.

Marcaffins.

Poulets d'Inde.

Chaponneaux.

Pigeons de voliere.

Poulets de grain.

Poulardes.

Oysons gras.

Ralles.

Ortolans.

Allebrans.

Faons.

Chevreaux.

Beccassines.

Depuis la S. Remy jusques en Careme.

Chapons gras.

Poularde grasse.

Poularde charrée de Normandie.

Chapons de pailier & de clusiaux.
Poules grasses à bouillir.
Poulets d'Inde.
Coqs-d'Inde.
Agneaux.
Levraux.
Perdrix.
Beccasses.
Ramiers.
Pluviers.
Sarcelles.
Rouges.
Faisans de Bois.
Oiseaux de Riviere.
Gelinottes de Bois.
Beccassines.
Grives.
Mauvettes.
Poulets de grain.
Levraux de Janvier.
Courlis.
Pigeons de voliere.
Cailles Grasses.
Crestes.
Foyes gras.
Syrop.
Givants.
Oyes grasses pour saler et
Alloüettes.
Canards de palier.
Cochons de lait.
Poulettes d'eau.
Haron.
Hirondelles de Mer.

T A B L E

*Generale des Viandes grasses, dont
les façons & methode d'apprester
sont en ce Livre, dirigée par
ordre Alphabetique.*

A

A bbatis d'Agneaux en potage.	13
Desosséz, farcis en potage.	22
En ragouft.	35
Abbatis d'agneaux en ragouft.	30
Abbatis de poulets d'Inde.	45
Achis de viande cruë.	50
Achis de viande rostie.	49
Achis de Perdrix.	82
Agneau en ragouft.	35
Agneau rostie.	58
Agneau en pasté.	214
Alloüettes au roux en potage.	9
Alloüettes à la sauce douce en potage.	13
Alloüettes en ragouft.	38. 80
Alloüettes rosties à la brochet.	69
Alloüettes en pasté. 144 en tourte.	248
Allebrands en ragouft. 44 rostis.	57
Aloyau rosty.	66
Andouilles.	30
Arbolade.	99
Artichaux fricassez.	90
Artichaux frits.	là mesme.
Artichaux à la poivrade.	91
Artichaux en cus.	là mesme.
Asperges à la sauce douce.	96
Asperges en ragouft.	96
Asperges à la cressme.	là mesme.
Auxreaux.	50

Table generale

B aignets de moëlle,	B.	83
Baignets de pommes,		84
Baignets d'artichaux,		là meſme
Bateurs de pavé en ragouſt,		68
Beatilles en potage.		10
Beatilles en ragouſt.		88
Beatilles en tourte.		17
Beccafles roſties en potage.		17
Beccafles & Beccafſines roſties à la broche.	60. 77 &	61
Beccafles en paſté.		145
Bifet roſty,		58
Bisque de pigeonneaux.		3
Demy Bisque.		18
Blanc manger.		82
Tremeau de Bœuf en potage, en potage au tailladin,		16
piece de Bœuf à l'Angloife, ou Chalonnaife.		32
piece de Bœuf à la daube,		35
piece de Bœuf à la marote,		36
piece de Bœuf au naturel.		36
Bœuf à la mode, 42. à l'eſtoffade.		42
langue de Bœuf en ragouſt,		33
Boudin blanc,		29
Bouillon pour nourrir les pots.		1
C ailles marbrées en potage.	C.	6
Caille roſtie.		57
Caille en paſté.		113
Cailleteaux roſtis.		59
Canards en potage aux navets.	4 &	20
Canards farcis en potage.		20
Canards en ragouſt.		48
Canard ſauvage en ragouſt.		69
Canard en paſté.		114
Cardons d'Eſpagne.		96
Champignons en ragouſt.		91
Champignons farcis.		là meſme.
Champignons frits.		92
Champignons à l'olivier.		là meſme.
Chapon au riz en potage.		15
Chapon farcy en potage.		19
Chapon aux huîtres.		48
Chapon roſty.		57
Chapon roſty au Crefſon,		62
		Cuf.

des Viandes grasses.

Cassieux de Chevreuil.	48
Choux fleurs.	78
Civé de Lièvre.	34
Cochon de lait en potage.	14
Cochon de lait à la daube.	37
Cochon farcy.	46
Cochon piqué.	61
Cochon de lait au naturel.	62
Costelletes de mouton en ragouff.	42
Cresme de pistache.	78
Cresme à la Mazarine.	22
Cus Blancs, ou Thiaffias rostis.	162
D.	
Indonneaux rostis.	59
menus droits de Cerf.	95
E.	
Au, ou jus de mouton, veau ou chapon.	104
Autre façon de la mesme Eau.	105
Eau de poulet.	105
Epaule de mouton en ragouff.	41
Epaule de veau en ragouff.	la mesme.
Epaule de veau rostie.	68
Epaule de sanglier rostie.	63
Epaule de sanglier en ragouff.	45
Estudeaux en potage.	8
Estudeaux de fosses farcis en potage, 19. rostis.	58
F.	
Faon de biche rosty.	64
Faon de Chevreuil rosty,	la mesme
Faisan rosty.	56
Filet de Cerf rosty.	60
Filet de Chevreuil rosty.	64
Fricandeaux en potage.	6
Fricandeaux en ragouff.	40
Fricassée de veau.	la mesme.
Foye de chevreuil en ragouff.	77
Foye de chevreuil en omelette.	77
Foye de veau fricassé.	38
Foye de veau en ragouff.	44
Foye de veau piqué.	45
Foye de veau rosty à la broche.	69
Foye gras en ragouff.	38
Foye gras sur le gril.	la mesme
	Foye

Table generale

Boye gras cuit dans la cendre,	là mesme.
Boye gras frit en baignets.	88
G	
G Arnitures de Pistaches, de Citrons, & de Grenade.	104
Gaudiveaux en pasté.	52
Gelée commune.	80
Gelée de Corne de Cerf.	81
Gelée verte, rouge, jaune, violette, & bleuë 81 & suivans.	
Gelinotte rostie.	56
Gradouble en ragouft.	39
Grive rostie.	60
Grève en ragouft.	100
H	
H Aut costé de veau en ragouft.	35
Haut costé de Mouton en ragouft.	65
Héron rofty.	63
I	
I Ambon en ragouft.	79
Jambon rofty.	là mesme.
Jambon en trauche.	là mesme.
Jambons de Mayence, & méthode pour les faire.	100
Jambon en pasté.	141
Jarer de veau en potage.	21
Jarets de veau farcis en potage.	26
Jaret de veau à Pépigamme.	28
Jus de champignons.	103
Jus de bœuf ou de mouton.	104
Jus ou eau de mouton, veau ou chapon.	104
L	
L Angue de Bœuf en ragouft.	33. 86
Langue de bœuf fraîche. 66. Autre façon.	là mesme.
Langue de porc en ragouft.	33 & 86
Langue de porc parfumée.	87
Langue de porc grillée en ragouft, là mesme.	48
Langue de mouton en ragouft.	33 & 123
Langues de mouton frites en ragouft & baignets.	44, 97
Langues de mouton rosties.	43
Langues de mouton piquées.	97
Langues de mouton sur le grill.	97
Langues de mouton en pasté.	146
Lapreaux en potage.	16
Lapreaux en ragouft.	42
Lapreaux rostis.	59
Lapreaux en pasté.	243
	Le

des Viandes maigres.

Levraut rosti.		56
Liaisons.		702
Liaisons d'armande, de champignons & de farine.	là mefme.	
Liaisons de truffes.		103
Longe de veau à la marinade.		28
Longe de veau en ragouft.		38
Longe de veau roftie.		61
Longe de cerf roftie.		60
Longe de chevreuil en ragouft.		42
Longe de chevreuil roftie.		60
Longe de mouton en ragouft.		66
M		
M Acreufe au lard en paffé.		146
Maiffin rofti.		59
Mauviettes en potage.		18
Mauviettes rofties.		59
Mauviettes en ragouft.		79
Merles en paffé		145
Manches d'épaules de mouton à l'olivier.		30
Manches d'épaules de mouton en ragouft, en potage.		17
Membre de mouton haché en potage, 19 à la Cardinale, 27 à la daube, 34 à la Locate 46 en paffé, 138 potage de Mouton frît aux navers.		
N		
N Uhe.	N	89
Nulla ambrée.		90
Nulla verte.	O	là mefme.
Oeufs à la Portugaife, 93 Autre façon.		94
Oeufs mignons.		là mefme.
Oeufs filez.		là mefme.
Oeufs à la Varenne. 121. Autre façon.		95
Oeufs à la neige.		là mefme.
Oeufs à la huguenotte.		95
Omelette de beautilles.		76
Omelettes de Jambon.		92
Oreilles & pieds de porc en ragouft.		74
Ortolans roftis.		60
Ortolans en ragouft.		86
Oyfon en potage à la purée.		11
petite Oye d'Oyfon en potage.		là mefme.
Oyfon aux pois vers.		11
Oye falée à la purée.		là mefme.
Oyions farcis en potage.		23
	* 7	Oye

Table generale.

Oye à la daube.	37
Oye en ragoust.	là mesme.
Oyson toffy.	58
Oye sauvage & privée rostie, P.	61
P Alets de Bœuf salez pour garder.	99. 222
Panafde, 106. Autre façon.	là mesme.
Paste filée.	84
Paste de Citron, Paste d'Amandes, Paste de Pistaches.	là m.
Pastez de chapon desossé, de gaudiveau, d'assiete.	51
Pastez à la Marote, à l'Angloise.	52 & 63
Pasté à la Cardinale.	53
Pasté de venaison.	74 & 107
Pasté de Jambon.	75
Pasté de membre de mouton.	108
Pasté à l'Angloise.	53 & 108
Pasté de gaudiveaux,	52 & 110
Pasté de Perdrix.	110
Pasté de Jambon.	75 & 110
Pasté de poitrine de veau.	111
Pasté d'assiete.	52 & 111
Pasté à la Cardinale.	53 & 207
Pasté à la Marote.	52 & 112
Pasté de lapreaux.	112
Pasté de poule.	là mesme
Pasté d'alloüetes.	112
Pasté de veau,	là mesme
Pasté de Cailles.	112
Pasté de Beccasses.	là mesme
Pasté de merles.	114
Pasté de canards.	là mesme
Pasté de macreuse au lard.	114
Pasté d'agneau, la mesme.	Autre façon.
Pasté de langues & mouton.	là mesme.
Pasté de chevreau chaud. 115. Autre façon.	là mesme.
Pasté d'oyson.	là mesme.
Pasté de manches d'épaules.	119
Perdrix en pasté.	110
Perdrix aux choux en potage.	4
Perdrix Marbrées en potage.	5
Perdrix desossées farcies en potage.	23
Perdrix en ragoust.	38
Perdrix à l'estoffade.	49
Perdrix rostie.	37

des Viandes grasses.

Perdreux rostis.	18. 57. 39
Perdreux en ragouff.	100
Pets de putain.	84
Pieds de veau en ragouff.	39
Pieds de veau fricaffez.	47
Pieds de mouton en ragouff.	39
Pigeonneaux en bisque.	3
Potage de Pigeonneaux.	9
Potage de pigeonneaux rostis.	10
Pigeons en potage aux pois verds.	12
Pigeons ramiers.	61
Pigeonneaux farcis en potage.	20
Pigeonneaux en ragouff.	39
Pigeonneaux fricaffez.	40
Pigeonneaux rostis.	57
Pigeonneaux en ragouff.	62
Pigeonneaux salez pour garder.	99
Pluvier roffy.	42
Poitrine de veau en potage. 13 Farcie en potage. 21. A l'estofade.. 32. Frite en ragouff.	41
Poitrine de veau en pasté.	111
Poitrine de mouton en aricot.	34
Porc privé.	64
Potage de santé.	4
Potage à la Reyne.	7
Potage à la Princesse.	7
Potage à la Jacobine.	8 & 18
Potage de marmite.	16
Poularde en ragouff.	29
Poularde grasse farcie.	67 & 87
Poulets en potage garny d'asperges. 5. en potage aux choux fleurs & en ragouff. 10. en potage aux pois verds 12. en potage au ris.	26
Poulets farcis en potage.	19
Poulets marinez. 32. fricaffez. 40, à l'étuvé.	45
Poulets de Grain Rostis.	52
Poulets marinez.	79 & 222
Poulets d'Inde farcy en potage. 23, à la framboise. à la daube, 34. en ragouff.	27
	53 & 32
Poulets d'Inde rostis.	57
Poulets d'Inde en pasté.	109
Poulette d'eau rostie.	62
Profitcolles en potage.	62

Table generale

Q Ueuë de mouton en ragouft.	33
Q Queuë de mouton roftie.	36
Queuë de mouton au naturel.	36
R	
R Able de Lievre rofti.	63
Ralle roftie.	59
Ramequin de roignon,	85
Ramequin de chair, Ramequin de fromage, Ramequin de fuye de cheminée, Ramequin d'oignon.	86
Ramequin d'aulx.	86
Ramiers en potage, s. roftia.	83
Riffolles frites.	83
Riffolles feuilletées.	là mefme.
Roignons de Belier 99. Autre façon.	là mefme.
Roignons de Belier falez pour garder.	223
Ris de veau frits.	76
Ris de veau piquez & en ragouft.	76. 77.
Ris de veau en tourte.	151
le Rouge rofti.	56
Roëlle de veau en ragouft.	41
S	
S Alade de citron.	82
Salades de Grenade.	97
Salé aux pois en potage.	12
Sarcelles à l'hypocras en potage, s en potage au fuc de navers, 9 en ragouft.	58
Sauce de poivrade.	69
Sauce verte.	là mefme.
Sauce au Lapreau.	là mefme.
Saufte de blanc en perdrix.	30
Servelats.	80
T	
T Estes d'agneaux defoffées farcies.	22
Teste de veau frite en potage.	16
Teste de veau defoffée, farcie en potage.	21
Teste de veau frite en ragouft.	45
Tetine de chevréuil.	77
Tetine de vache.	68
Tortuës en potage.	14
Tortuës en ragouft.	93
Tourte de lard	50 & 116
Tourte de moëlle.	51 & 116
Tourte de Figonneaux.	51 & 116
	Tour

des Viandes grasses.

Tourte de veau.	51 & 117
Tourte de franchipane.	39
Tourte de pistaches.	93
Tourte de beautilles.	117
Tourte de moineaux.	118
Tourte d'allouères.	là mesme
Tourte de ris de veau.	118
Tourte de blancs de chapon.	là mesme.
Tourte rostie.	56
Tranche de pasté.	75
Tranche de hure.	98
Tranche de hure en ragoust.	là mesme
Autre façon.	là mesme.
Truffes en ragoust.	75
Truffes seiches.	75
Truffes au naturel.	76
Trumeau de Bœuf au tailladin, en potage.	19
V Eau en pasté.	134
V Venaison en pasté.	20. 137

T A B L E.

Generale des Viandes maigres, des diverses sortes d'œufs, & des façons d'apprester toutes sortes de légumes, à servir sur le champ, ou à garder, ensemble de quantité d'autres petites curiositez de bouche, contenues en ce Livre, dirigées par ordre Alphabétique.

A Chis de carpes.	189
Achis d'anguille en pasté.	265
Allozes rosties en ragoust, & au court-bouillon.	156
Alloze à l'éruvée.	là mesme.
Allose au court bouillon, & rostie en ragoust	181
façon.	là mesme.
Amandes en fourte.	213
Anguille rostie à la sauce verte.	157
Anguille à l'éruvée, & au servelast.	là mesme
	An.

Table generale

Anguille en ragouft, 158.	Autre facon, là mefme.	
Anguille de Mer,		là mefme.
Anguille à l'étuvée, & frite en ragouft,		là mefme.
Anguilles en paffé,		108, 167, 206
Artichaux frits,		192
Artichaux à garder,		217
Asperges en potage,		126 & 294
Asperges rompuës en potage, 136.	Autre facon,	là mefme.
Asperges à la fauce blanche,		193
Asperges à la crefme,		193
Asperges fricaffées,		200
Asperges à garder,		218
Artereaux de poiffon en potage,		126
Aumare au court-boüillon, & à la fauce blanche.		159
B Aignets.	B	190
Baignets de pommes.		84
Baignets de grenoüilles.		242
Barbeaux en ragouft.		153
Barbeaux roftis au court-boüillon, & au demy courtboüillon,		là mefme.
Barbeaux à l'étuvée.		154
Barbuës en caftrolle.		là mefme.
Barbuës au court-boüillon.		178
Barbuës en paffé.		206
Befcard au court-boüillon.		179
Befcard en paffé.		206
Bettes-raves.		196
Bettes-raves à garde.		218
Beurre à garder.		216
Beurre falé.		223
Blanc-manger.		192
Bouillie de fleur de bled.		196
Bouillons maigres de plusieurs faconé,		224 & 225
Brefme en ragouft.		148
Brefme roftie.		182
Brochet en ragouft.		146
Brochet farcy.		159
Brochet rofty à la broche.		160
Brochet au bleu.		182
Brochet à la fauce.	C	183
C Ardes de poirée & d'artichaux.		200
Ardes d'artichaux falées pour garder.		201 & 222

Car-

des Viandes maigres.

Carottes.	196
Carottes rouges.	200
Carpe en potage.	112
Carpes farcies en potage.	123
Carpies rosties en potage.	là mesme.
Carpe à l'étuvée, farcie en ragoust, & frite en ragoust.	147
Carpe rostie en ragoust, & au demy court-bouillon.	147. 148
Carpe au bleu.	184
Carpe farcie.	185
Carpe en pasté desossée 207. Autre façon,	là mesme.
Carpe en tourte.	210
Celeris.	193
Champignons farcis en potage.	125 & 142
Champignons à la cressme.	188
Champignons à garder.	219
Chernis.	195
Autre façon,	là mesme.
Chicorée blanche.	209
Autre façon.	là mesme.
Chicorée à garder,	218
Choux en potage au lait.	128
Choux en potage au pain frit,	là mesme.
Choux en potage de purée.	là mesme.
Choux fleurs.	78 & 193
Choux fleurs en potage.	137
Choux pour servir à l'entremets.	219
Choux à garder.	219
Citrouille au beurre en potage.	128
Citrouille au lait en potage.	129
Citrouille, 196. Autre façon.	là mesme.
Citrouille en tourte.	218
Concombres farcis en potage.	131
Concombres fricassez.	198
Autre façon.	là mesme & suivans.
Concombres à garder.	217
E ntremets de Careme.	240
Ecrevisses en potage.	227
Ecrevisse en tourte.	210
Eperlans en potage.	226
Eperlans en ragoust.	164
Eperlans frits.	186
Epinards en tourte.	212
	Ep.

Table generale.

Epinards d'entrée.	20 & 237
Esturgeon au court-bouillon.	179
Esturgeon en passé.	206

F

Fidelles en potage.	137
Foye de lotte.	210
Foye de lotte en tourte.	191
Framboises en potage.	135

G

Gelée de poisson.	192
Gelée verte.	192
Grenost en potage.	133
Grenost en ragoust.	161
Grenost en passé.	167. 208
Grenost en castrolle.	179
Grenouilles au saffran en potage.	133
Grenouilles en tourte.	211

H

Harans frais rostis, & à la sauce rousse.	160
Harans salez & forets.	166
Huîtres en potage.	133 & 121
Huîtres au-demy court-bouillon salées.	150
çon.	Autre fa- à mesme.
Huîtres en ragoust, en baignets, & rôties.	151
Huîtres fraîches en tourte.	209
Huîtres salées pour garder.	220
Hure de saumon à la sauce rousse.	165
Autre façon.	165
Hure de saumon en salade.	à mesme.

I

I Ambon de poisson.	193 & 193
---------------------	-----------

D

Lait avec jaunes d'œufs en potage.	129
Lait d'amandes en potage.	142
Laitances de carpe frites.	191
Laitances en ragoust.	à mesme
Laitances de carpe en tourte.	210
Laituës farcies en potage.	228. 196
Laituës à garder.	217
	Lam-

des Viandes maigres.

Lamproye en ragouft, fur le grill en ragouft, & à la fauce douce.	156
Langoufte au court-bouillon.	159
Langoufte à la fauce blanche.	là mefme.
Lentilles en potage.	234
Lentilles d'entrée.	237
Limandes en potage.	253
Limandes en caftrolle, frites & rofties.	154
Limandes frites en ragouft.	180
Limandes en paffé.	207
Limandes en tourte.	209
Losches en potage.	141
Lottes en potage.	136
Lottes en ragouft, & frites en ragouft, 149. Autre façon de Lottes que l'on met à l'étuvée.	150
Lottes en caftrolle,	184
Lottes en tourte.	210
Loutre de Mer au court-bouillon, & fur le grill.	180

M

M Macreufe farcie en potage.	136
Macreufe aux navets en potage.	139
Macreufe en potage garny.	139
Macreufe en ragouft & au court-bouillon.	156
Macreufe roftie en ragouft, & deffinée farcie.	là mefme.
Macreaux frais roftis.	160
Macreaux falez.	166
Marfofin au court-bouillon & en ragouft.	180
Melon en tourte.	212
Merluce frite à la fauce-Robert.	165
Moules en potage.	169
Moules de poiffon.	163
Moruë fraîche roftie en ragouft.	182
Moruë au demy court-bouillon.	161
Moruë fraîche en ragouft.	161
Moruë de Terre-neuve.	161
Moruë fraîche en paffé.	207
Moufferon.	188

N

N Navets frits en potage.	187 & 199
Nulla.	190
	Ouvr

Table generale

O Eufs de toutes façons, depuis la page	170
Jusques à la page.	176
Oygnon en potage, 131. avec du lait.	140
Oubelon en potage. P	134. 196
P Anets en potage.	134, 197
Pâte filée.	191
Autre façon de pâte.	258
Pastez de toutes façons, depuis la page 203 jusques à la page.	208
Perches au court-bouillon.	183
Petits pastez de poisson.	215
Pets de putain.	190
Pistaches en tourte.	212
Plies en castrolle, & rosties.	154 & 155
Plies en pasté.	168 & 206
Poireaux en potage.	135
Poireaux à la purée & en potage.	139
Poire en tourte.	213
Pois verts en potage.	130
Pois passez.	201
Pois verts à garder.	218
Pommes fricassées, 199 Autre façon.	là mesme.
Pommes au sucre.	213
Pommes en tourte.	194
Potage aux herbes.	121
Potage à la Reyne.	124
Potage à la Princesse.	124
Potage de profiteolles.	6 & 130
Potage d'herbes sans beurre.	131
Potage de neige.	132
Potage aux moules.	là mesme.
Potage de son.	134
Potage de ris.	137
Potage de tailladins.	138
Potage de purée aux pois verts.	130, 138
Potage aux herbes garni de concombres.	140
Potages de Carefme, & la maniere de les servir diversement, & d'autre façon que ceux des jours maigres ordinaires	227
& suivants, jusques à	234
Poupiet à garder.	271
	Fru.

des Viandes maigres.

Prutiaux.	302
Purée verte en potage.	310

R

R Aye frite en ragouft.	163
Raye frite.	181
Riffolles .	242
Rouget en potage.	242 & 296
Rouget en Ragouft.	161

S

S Ardines de Royant.	161
Saumon à la sauce douce, en potage.	198
Saumon en ragouft, & à l'étuvée.	149
Saumon au court-bouillon.	179
Saumon en pasté.	205
Second de Careme, & Avis sur icelui.	303 & 304
Seiches fricassées.	164
Serfifs.	198
Servalats d'anguilles.	191
Services du Vendredy Saint.	308
Soyes rosties, farcies, sans farce, & à l'étuvée.	152 & 153
Solles desossées & farcies en potage.	126
Solles en ragouft.	145
Solles frites.	179
Solles en pasté.	208
Solles en pasté moitié frites.	là mefme.
Solles à garder & à frire.	220 & 280
Souprelle de poisson.	163

T

T Anches en potage.	122
Tanches en ragouft.	146
Tanches farcies en ragouft.	146
Tanches frites & marinées.	là mefme.
Tanches au court-bouillon.	181
Tanches en tourte.	211
Tons marinez.	165
Toupinambours.	198
Tortués en potage.	125
Tortués en ragouft.	194
Tourts de laitances.	169
Tourtes de plusieurs façons & ingrediens, depuis la page 209 jusques à la page.	215
	Tra.

Table generale

Tripes de morues fricassées.	164
Truffes, 150 Autre façon.	la même.
Truffes d'entrée.	201
Truffes à garder.	276
Truites saumonées.	149 & 182
Truites communes.	166
Truites au court-bouillon.	183
Truites en pasté,	206
Turboft en castrolle.	178
Turboft en pasté.	206

▼

V Endredy Saint, la maniere d'aprester les viandes qu'en y doit servir.

Vilain en ragoust, au court-bouillon, & à l'étuvé.	152
Vives en potsge.	144
Vives rosties sur le grill.	178

F I N.

L E

L E
C U I S I N I E R
F R A N Ç O I S ,

Enseignant

La Maniere de bien apprêter & affaisonner les Viandes qui se servent aux quatre saisons de l'année, en la Table des Grands & des Particuliers.

La Maniere de faire le Bouillon pour la nourriture de tous les pots, soit des potages, entrées, ou entremets.

Vous prendrez trumeaux derriere de simiere, peu de mouton, & quelques volailles, & suivant la quantité que vous voulez de bouillon vous mettrez de la viande à proportion, puis la ferez bien cuire avec un bouquet que vous ferez avec persil, siboules & tiri liez ensemble, & un peu de clou, & tenez toujours de l'eau chaude pour remplir le pot; puis estant bien fait, vous le passerez dans une serviette pour vous en ser-

2 LE CUISINIER

vir. Et pour la viande rostie, après en avoir tiré le jus, vous la mettez bouillir avec un bouquet ainsi que dessus, faites la bien cuire, puis la passez pour mettre à vos entrées, ou aux potages bruns.

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

Bisque de Pigeonneaux.	1
Potage de Santé.	2
Potage de Perdrix aux Choux.	3
Potage de Canards aux Navets.	4
Potage de Poulets garni d'asperges.	5
Potage de Perdrix marbrées.	6
Potage de Fricandeaux.	7
Potage de Cailles marbrées.	8
Potage de Ramiers garni.	9
Potage de Profiteoles.	10
Potage à la Reine.	11
Potage à la Princesse.	12
Potage à la Jacobine.	13
Potage d'Éstrudeaux.	14
Potage de Sarcelles à l'Hypocras.	15
Potage d'Alouettes aux roux.	16
Potage de Pigeonneaux.	17
Potage de Sarcelles au suc de navets.	18
Potage de beaufilles.	19
Potage de poulets aux choux fleurs.	20
Potage de poulets en ragoût.	21
Potage de pigeonneaux rostis.	22
Potage d'oyson à la purée.	23
Potage de petite oye d'oyson.	24
Potage d'oyson aux pois verts.	25
	Po-

FRANCOIS 3

Potage d'oye salée à la purée.	26
Potage de poulets aux pois verts.	27
Potage de pigeons aux pois verts.	28
Potage de salé aux pois.	29
Potage de lapreaux.	30
Potage d'abatis d'agneaux.	31
Potage d'aloüette à la sauce douce.	32
Potage de jaret de veau.	33
Potage de poitrine de veau.	34
Potage de moviettes.	35
Potage de tortuës.	36
Potage de cochon de lait.	37
Potage de mouton haché.	38
Potage de trumeau de bœuf.	39
Potage de chapon au ris.	40
Potage de poulets au ris.	41
Potage de trumeau de bœuf au tailladin.	42
Potage de marinite.	43
Potage de teste de veau frite.	44
Potage de mouton frit aux navets.	45
Potage de manche d'épaules en ragout.	46
Potage de beccaffes rosties.	47
Demie bisque.	48
Potage à la Jacobine au fromage.	49

Maniere de faire toutes sortes de Potages.

I. *Bisque de Pigeonneaux.*

Prenez des pigeonneaux, après qu'ils seront bien nettoyés & trouvez, ce que vous ferez, faisant un trou avec un couteau au bas de l'estomach, & y passant les cuisses, faites les blanchir, c'est à dire, mettez-les dans un pot avec de l'eau chaude, ou du bouillon du

4 L E C U I S I N I E R

pot, & les couvrez bien; en suite les empotez avec un petit brin de fines herbes, & emplissez vostre pot du meilleur de vos bouillons, empeschez bien qu'il ne noircisse, puis faites seicher vostre pain, & le faites mitonner au bouillon de pigeon, puis dressez apres qu'il est bien assaisonné de sel, poivre & clou, le garnissez de pigeonneaux, crestes, ris de veau, champignons, jus de mouton, puis pistaches, servez & garnissez les bords du plat de tranches de citron.

2. *Potage de santé.*

Le potage de santé se fait de chapons, apres qu'ils sont bien nettoyez, vous les troussiez & les empotez avec du bouillon, le couvrez de peur qu'il ne devienne noir. Faut le bien assaisonner de sel, bien faire cuire, & y mettre force bonnes herbes; en hyver chicorée blanche, puis dressez & garnissez vos herbes; sçavoir, de carde & racine de persil, ou chicorée, & servez.

3. *Potage de Perdrix aux choux.*

Estans bien nettoyez vous les larderez de gros lard, puis les troussiez, les faites blanchir & les empotez avec son bouillon. Prenez des choux & les empotez aussi avec vos perdrix; apres qu'ils seront cuits, vous y passerez un peu de lard fondu, & les assaisonnerez avec clou & poivre, puis faites mitonner vos croûtes, les garnissez de fagoués de veau ou saucisse si vous en avez, puis servez.

4. *Potage de Ganardt aux navets.*

Après qu'ils sont nettoyez, lardez les de
gros

F R A N C O I S. 5

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

5. *Potage de poulets garny d'asperges.*

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

6. *Potage de perdrix marbrées.*

Après que vos perdrix sont bien trouffées, lardez-les de gros lard, & les faites blanchir, puis les empotez, faites les bien cuire & les assaisonnez de sel, puis y faites entrer & mitonner vostre pain. Garnissez-en vostre potage, & de champignons, les faites un peu bouillir sur le feu, y mettant du bouillon blanc d'amendes,

6. LE CUISINIER

des, & du jus de mouton, pistaches & citron, puis servez.

7. *Potage de fricandeaux.*

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

8. *Potage de cailles marbrées.*

Aprés que vos cailles sont troussées & blanchies, farinez-les & les passez avec du lard ou sain doux; puis les empotez, faites-les bien cuire & les assaisonnez de sel, faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos cailles, avec truffes, champignons, crestes, & pistaches, puis servez.

9. *Potage de ramiers garni.*

Prenez des ramiers ou gros pigeons, faites les blanchir, & les lardez de moyen lard, puis les empotez, & faites bien cuire avec assaisonnement de sel & un brin de thin, faites mitonner vostre pain, puis le garnissez de vos ramiers, cus d'artichaux, asperges, & servez.

10. *Potage de profiteolles.*

Il se fait ainsi: Vous prendrez quatre ou six petits pains, vous en osteriez toute la mie par une petite ouverture faite au dessus, vous otez le couvert, & le faites seicher avec le pain, les faites passer par du sain doux ou du lard, puis

F R A N C O I S. 7

puis faites mitonner vostre pain avec vostre meilleur bouillon , & l'arrousez de bouillon d'amendes , puis mettez vos pains pour garnir vostre potage , & les emplissez de crestes , de ris de veau , beatilles , truffes , champignons , & couvrez. Mettez-y du bouillon juiques à ce que le pain soit imbu ; avant que servir jettez du jus & ce que vous aurez par dessus , puis servez.

11. *Potage à la Reyne.*

Prenez des amendes , les battez & les mettez bouillir avec un bon bouillon , un bouquet , & un morceau du dedans d'un citron , un peu de mie de pain , puis les assaisonnez de sel , prenez bien garde qu'elles ne brûlent , remuez-les fort souvent , & les passez : prenez-en suite vostre pain & le faites mitonner avec le meilleur bouillon , qui se fait ainsi : Après que vous aurez desossé quelque perdrix ou chapon rosty , prenez les os & les batez bien dedans un mortier , puis prenez du bouillon , faites cuire tous ces os avec un peu de champignons , & passez le tout dans un linge , & de ce bouillon mitonnez vostre pain , & à mesure qu'il mitonnera , arrosez le de bouillon , d'amendes & de jus , puis y mettez un peu d'hachis bien delié , soit de perdrix ou de chapon , jusques à ce qu'il soit plein. Prenez en suite la pelle du feu , la faites rougir & passez par dessus. Garnissez vostre potage de crestes , pistaches , grenades & jus , puis servez.

12. *Potage à la Princeesse.*

Prenez du mesme bouillon du potage à la

8 L E C U I S I N I E R

Reyne tirez d'ossements rostis , faites mitonner un pain en crouste , & ensuite un petit hachis de perdrix , que vous semerez sur vostre pain , si delié qu'il ne paroisse point , faites le mitonner & l'emplissez peu à peu , garnissez-le des plus petits champignons , crestes , roignons , pistaches , citron , & jus en quantité , puis servez.

13. *Potage à la Jacobine.*

Prenez chapon ou perdrix , les faites rostir , les defossez , & en hachez le blanc bien menu. Prenez-en aussi les os , les cassez , & les mettez cuire avec du bouillon & un bouquet dans un pot de terre , puis les passez dans un linge , faites mitonner vostre pain , mettez dessus un lit de chair , ou de fromage si vous voulez , un lit de bouillon d'amendes , & le faites bien bouillir , & l'emplissez peu à peu , puis le garnissez de petits bouts d'aisles defossées par un bout : prenez trois œufs avec un peu de bouillon d'amendes ou autre , les battez ensemble , & les jetez sur vostre potage , faites y passer la pelle du feu , puis servez.

14. *Potage d'estrudeaux.*

Prenez estrudeaux , les habillez & les faites blanchir , c'est à dire , les faire tremper quelque temps dans de l'eau fraîche , ou dans le bouillon , puis les empotez avec autre bouillon bien assaisonné de sel , dressez & les garnissez de tout ce que vous aurez de reste de garniture sur un pain mitonné , & servez .

15. *Potage de farcelles à l'hypocras.*

Prenez farcelles & les appropriiez , & nettoyez

F R A N C O I S. 5

royez bien, les faites blanchir ainsi que dessus, & estans piquées de quelque lardon dedans, les passez avec du lard ou sain-doux, puis les empotez : lors qu'elles seront presque cuites, vous jetterez dedans des brignolles avec un morceau de sucre, & garnirez vostre potage de ces farcelles & brignolles.

16. *Potage d'allouettes aux roux.*

Prenez vos allouettes & leur tirez les ju-fiers, faites les blanchir, enfarinez les & les passez dans la poëlle avec beurre, lard, ou sain doux, jusques à ce qu'elles soient bien rouffes, puis les empotez avec bon bouillon, & un bouquet, & les faites cuire : faites bien mitonner un pain que vous garnirez de vos allouettes, palets de bœuf, jus de mouton & de citron, puis servez.

17. *Potage de pigeonneaux.*

Prenez des pigeonneaux, faites les bien eschauder & les empotez avec bon bouillon, & un bouquet : faites-les bien cuire avec une barde de lard, puis les dressez sur un pain mitonné & les garnissez d'artichaux & asperges fricassées, pois verts ou laitucs, puis servez.

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

Pour le faire, prenez des farcelles & les faites rostir, puis les empotez avec un bon bouillon, prenez des navets ensuite, les faites blanchir, les enfarinez, & les passez par la poëlle, en sorte qu'ils soient bien roux, mettez les avec vos farcelles, & les faites cuire ensemble, & lors que vous voudrez dresser passez les navets dans un linge, pour en épurer

10 LE CUISINIER

le suc, dont vous garnirez votre potage, ensemble de vos farcelles & de grenades, puis servez.

19. *Potage de beatilles.*

Prenez des beatilles, faites-les bien échauder, passez-les par la poëlle comme une fricassée de poulets, les empotez avec bon bouillon, & faites les bien consommer, faites mitonner un pain, que vous garnirez de vos beatilles avec force jus de mouton & roignons de belier, puis servez.

20. *Potage de poulets aux choux fleurs.*

Empotez les avec du bouillon, faites les cuire avec un bouquet & bien assaisonné de sel, clou, poivre, & rapez un peu de muscade ou croûtes de pain quand serez prest de servir, garnissez-en votre pain mitonné avec choux fleurs, jus de mouton, & servez.

21. *Potage de poulets en ragouft.*

Estans rostis écartelez les, puis les mettez entre deux plats en guise de ragouft, avec du bouillon du pot; faites mitonner votre pain en croûte, & le garnissez de vos poulets, mettant autour peu de champignons & asperges, puis servez.

22. *Potage de pigeonneaux rostis.*

Empotez-les avec de bon bouillon bien assaisonné de sel & de clou, & les faites cuire; faites en suite mitonner vos croûtes & les garnissez de vos pigeons & de ce que vous aurez à y mettre, prenez garde que votre potage soit blanc, puis servez.

23. *Po*

23. *Potage d'oyson à la purée.*

Prenez oyson ou autre chose que vous voudrez, empotez-les & faites bien cuire, puis prenez vos pois & les faites bien cuire, passez-les en suite par une passoire bien déliée, & mettez vostre purée dans un pot avec un bouquet, passez un peu de lard par la poëlle, & estant fondu jettez-le dans le pot, & lors que vous voudrez servir faites mitonner vostre pain avec le bouillon de vos oysons, puis jettez vostre purée par dessus, pour laquelle rendre verte, il ne faut pas laisser cuire vos pois tout à fait : mais après estre demy cuits battez les dans un mortier, & les passez avec bon bouillon, ou si c'est en hyver vous prendrez de la poirée ou ozeille pilée & pressée, & jettez le jus autour de vostre potage, lors que vous serez prest de servir.

24. *Potage de petites oyes d'oyson.*

Faites les bien blanchir, & les empotez avec du bouillon, un bouquet & une barde de lard, faites-les bien cuire, en sorte qu'estant cuites elles paroissent blanches, faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos petites oyes, que vous blanchirez si vous voulez, & y mettez un peu de capres hachées, puis servez.

25. *Potage d'oysons avec pois verts.*

Empotez vos oysons avec un bouillon, après les avoir bien préparez & blanchis, faites les bien cuire & les assaisonnez bien ; faites passer vos pois dans la poëlle, puis les mettez dans un petit pot avec peu de bouillon, & après qu'ils seront bien cuits, faites mitonner vostre pain,

12 LE CUISINIER

& le garnissez de vos oysons & de leurs abatis, s'entend la petite oye, & de vos pois entiers ou passez, puis servez garnis de laitûës.

26. *Potage d'oye salée à la purée.*

Vostre oye estant bien salée & coupée en quatre quartiers, si elle est trop salée, faites la dessaler, puis la faites larder de gros lard, & la faites bien cuire, vos pois estans cuits passez les dans une passoire en purée, & l'affaïsonnez selon vostre goust : faites bouillir vostre oye un bouillon dans cette purée, faites mitonner vostre pain en d'autre bouillon, si vous avez d'autre pot, & sur la purée jetez un peu de jus de mouton par dessus pour la marbrer, puis servez.

27. *Potage de poulets aux pois verts.*

Vos poulets estans bien échaudez & trouffez, empotez les avec bon bouillon, & les écumez bien, puis passez vos pois par la poëlle avec beurre ou lard, & les faites mitonner avec des laitûës, que vous aurez fait blanchir (c'est les mettre dans l'eau fraîche) faites aussi mitonner vostre pain, & ensuite le garnissez de vos poulets, pois & laitûës, puis servez.

28. *Potage de pigeons aux pois verts.*

Il se fait de mesme façon que celui de poulets, hormis que si vous voulez vous pouvez ne point passer vos pois en purée.

29. *Potage de salé aux pots.*

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

30. *Potage de lapreaux.*

Eftans bien habillez faites les blanchir , & les paffez par la poëfle avec beurre ou lard , enfuite empotez-les avec bon bouillon & un botquet , & les faites cuire à propos ; faites bien mitonner vofre pain & le garniffez de vos lapreaux , champignons , & truffes , & de ce que vous aurez , puis fervez.

31. *Potage d'abatis d'agneaux.*

Après que vos abatis feront bien blanchis empotez-les avec bon bouillon , un bouquet & une barde , c'eft un morceau de lard gras ; faites-les bien cuire , & mitonnez bien vofre pain , & quand vous ferez preft à fervir , jettez un bouillon blanc par deffus , s'entend des jaunes d'œufs & du verjus , puis fervez.

32. *Potage d'aloüettes à la fauce douce.*

Plumez-les & en tirez les jufiers , puis les farinez & paffez par la poëfle avec du lard ou fain-doux , & les empotez avec bon bouillon , demy feptier de vin blanc & une demie livre de fûcre , puis faites bien cuire le tout , & mitonner vofre pain , le garniffez de vos aloüettes , & fervez.

33. *Potage de jaret de veau.*

Empotez vofre jaret de veau avec bon bouillon , le faites bien cuire & écumer , mettez-y de la chicorée blanche , faites mitonner vofre pain , le garniffez du jaret , chicorée & champignons , puis fervez.

34. *Potage de poitrine de veau.*

Faites la blanchir dans l'eau fraîche , puis

14 LE CUISINIER

l'empotez avec bon bouillon, faites la cuire, & y mettez de bonnes herbes, & un peu de capres, & le tout bien assaisonné, dressez-le sur vostre pain mitonné, puis servez.

35. *Potage de moviettes.*

Trouffez les & leur ostez les jusiers, puis les farinez & passez par dessus la poëlle avec beurre ou lard, ensuite faites les empoter avec bon bouillon, & faites bien cuire avec un bouquet; faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos moviettes, de palets de bœuf & champignons, puis servez.

36. *Potage de tortuës.*

Prenez vos tortuës, leur coupez la teste & les pieds, faites-les cuire avec de l'eau, & quand elles seront presque cuites, mettez-y un peu de vin blanc, de fines herbes & du lard. Lors qu'elles seront cuites, ostez les de la coquille & en tirez l'amer, coupez-les par morceaux & les passez par la poëlle avec bon beurre, puis faites les mitonner dans un plat, comme aussi vostre pain avec de vostre bouillon, garnissez-les enfin de vos tortuës bien assaisonnées d'asperges coupées, & de jus de citron, puis servez.

37. *Potage de cochon de lait.*

Après que vous l'aurez proprement habillé, mettez-le en cinq morceaux, faites les blanchir dans un bouillon ou de l'eau fraîche, & les empotez avec bon bouillon, mettez y des fines herbes & un morceau de lard, puis prenez garde qu'ils ne bouillent à sec; faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vostre

cochon, la teste au milieu des quartiers, & les abatis autour du plat, puis servez.

38. *Potage de mouton haché.*

Prenez un membre de mouton hachez le avec graisse ou moëlle de bœuf, & le faites mitonner dans un pot, faites aussi pareillement mitonner vostre pain dans un plat avec le meilleur de vos bouillons; après quoi, garnissez le de vostre hachis, ensemble de jus, crestes, beatilles emplies d'un pain sec, autrement de tailladins, c'est à dire de morceaux de pain de la longueur & grosseur d'un doigt en forme de lardons, que vous passerez par la poëlle avec bon beurre, jusques à tant qu'ils paroissent roux, & comme rostis, & les faites aussi bien mitonner, puis servez.

39. *Potage de trumeau de banf.*

Faites-le bien étouffer dans un pot jusques à ce qu'il soit presque pourry de cuire, & bien assaisonné, avec un bouquet, clou, capres, champignons, truffes; faites après mitonner vostre pain, & le garnissez de vostre trumeau & de sa fourniture.

40. *Potage de chapon au ris.*

Prenez un chapon, habillez-le bien & l'em-potez avec bon bouillon bien assaisonné, prenez vostre riz bien épluché, le lavez & le faites seicher devant le feu, puis le faites cuire avec bon bouillon peu à peu; faites mitonner vostre pain, mettez vostre chapon dessus & le garnissez de vostre ris, si vous voulez mettez-y du safran, & servez.

16 L E C U I S I N I E R

41. *Potage de poulets au ris.*

Il se fait de la mesme sorte que le chapon, habillez-les, trouffez-les, empotez & assaisonnez de mesme, aprestez vostre riz aussi de mesme façon, vostre pain estant mitonné & garny de mesme, servez.

42. *Potage de trumeau de bœuf au tailladin.*

Faites blanchir vôtres trumeaux, bien cuire & bien assaisonner, & du bouillon, en faites aussi cuire vostre tailladin, vous y meslez un oignon piqué de cloux & un peu de thin, ensuite faites mitonner vostre pain, & le garnissez de trumeau & de vos tailladins, qui sont morceux de pain de la longueur & grosseur d'un doigt passez & rostis dans la poëlle avec beurre ou lard, comme il a esté dit cy-dessus en l'article 38. Si vous voulez vous y pouvez mettre du saffran, puis servez.

Chapon au tailladin, & toute autre viande, se fait de mesme; & ainsi aprestée se dira-t elle viande au tailladin.

43. *Potage de marmite.*

Faites mitonner des croûtes de gros pain avec du bon bouillon de vostre marmite, assaisonné de poivre, sel, & peu de persil haché, puis servez. L'entamûre de pain bouilly se sert de mesme, sans persil ny poivre si vous voulez.

44. *Potage de teste de veau frite.*

Lors qu'elle est cuite desossez-la, & la coupez en tant de morceaux que vous voudrez, puis la farinez & faites frire avec beurre ou lard, faites mitonner vostre pain & le garnissez de

vostre friture, servez le plat bien plein garny, comme de champignons, grenades ou citrons coupez, & jus de citron.

45. *Potage de mouton frit aux navets.*

Prenez les hauts bouts de poitrine de mouton, les faites frire, & bien cuire jusques à ce qu'ils puissent souffrir les navets, lesquels estant coupez, & aussi bien frits, vous mettrez avec vostre mouton, bien cuit & assaisonné avec clou, sel & un bouquet, faites mitonner vostre pain & dressez : que si vostre potage n'est assez lié, passez un peu de farine dans le bouillon pour l'épaissir, & y meslez poivre blanc & vinaigre, puis servez.

46. *Potage de manches d'épaules en ragoust.*

Vos manches estans blanchis dans de l'eau fraîche, farinez les & passez par la poëlle avec beurre ou lard, faites-les cuire dans une terrine avec toutes les garnitures qui peuvent souffrir la cuisson, comme asperges, champignons, ou truffes; faites mitonner vostre pain, ou des croûtes avec bon bouillon, & les garnissez de vos manches, asperges, champignons, & de tout ce que vous aurez, puis servez.

47. *Potage de beccasses rosties.*

Estans rosties empotez les avec bon bouillon & un bouquet, & les faites bien cuire, faites après mitonner vostre pain & le garnissez de vos beccasses, & de tout ce que vous aurez, puis servez.

Vous pouvez aussi le faire de mesme que de perdrix marbrées.

48. *Demie bisque.*

Prenez pigeons un peu gros, ouvrez-les & les faites cuire de mesme que la-bisque, dont vous trouverez facilement la façon ayant recours à la Table; garnissez & assaisonnez les aussi de mesme façon, en sorte qu'elle soit aussi bonne que la bisque si vous pouvez, puis servez.

49. *Potage à la Jacobine au fromage.*

Prenez chapon garny de ses os appropriiez comme ailles & cuisses, & du fromage, dont vous ferez autant de lits que de chair, & vous enroulerez le tout de bouillon d'amendes si vous pouvez; que s'il n'est assez lié, délayez deux ou trois œufs, & avec la pelle du feu luy donnez couleur. Or pour affermir & rendre vostre bouillon meilleur, pilez les os & les faites bouillir avec le meilleur de vos bouillons bien assaisonné: faites mitonner vostre pain, que vous pouvez garnir de pistaches, citrons, ou grenades, puis servez.

Table des Potages farcis.

Potage de chapons farcis.	1
Potage d'estrudeaux desosséz farcis.	2
Potage de pouletz farcis.	3
Potage de pigeonneaux farcis.	4
Potage de canards farcis.	5
Potage de jarets de veau farcis.	6
Potage de poitrine de veau farcie.	7
Potage de teste de veau desossée farcie.	8
Potage de teste d'agneaux desossée farcie.	9
Potage de membre de mouton farci.	10
	Po-

Potage d'oyfons farcis.	18
Potage de perdrix farcies.	12
Potage de poulet d'Inde farci.	13

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

1. *Potage de chapons farcis.*

Après les avoir bien habillez, defossez les par le col, & les remplissez de toutes sortes de beatilles, comme pigeonneaux, de la chair mesme de chapon bien hachée avec de la graisse de bœuf ou de mouton, & estans bien assaisonnez & trouffez, empotez-les avec bon bouillon, les faites cuire & mitonner vostre pain, que vous garnirez de vos chapons & de toutes sortes de beatilles, puis servez.

2. *Potage d'estrudeaux defossez farcis.*

Après que vos estrudeaux seront habillez tirez-en l'os de l'estomach, les remplissez de godiveaux, que vous ferez avec viande de veau hachée & jaunes d'œufs crus, siboules, persil, poivre, ou épice, selon vostre goust, le tout assaisonné de sel, & après les avoir trouffez & fait blanchir, empotez-les & garnissez avec bon assaisonnement, puis faites les bien mitonner; dressez & garnissez de ce que vous aurez, & servez.

3. *Potage de poulets farcis.*

Après qu'ils seront bien habillez, faites les blanchir dans de l'eau fraîche, levez-en la peau avec le doigt, & les emplissez de farce com-

20 L E C U I S I N I E R

composée de veau ou blanc de chapon avec graisse & jaunes d'œufs , le tout bien haché & meslé ensemble , trouffez & les empotez avec du bouillon , & un bouquet ; faites mitonner vostre pain , les garnissez de vos poulets , cus d'artichaux , & asperges , puis servez.

4. *Potage de pigeonneaux farcis.*

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

5. *Potage de canards farcis.*

Prenez vos canards , les desosséz par le col , emplissez-les de tout ce que vous aurez de bon , comme jeunes pigeonneaux , champignons , truffes , ris de veau , & autres choses semblables , faites vostre farce d'un morceau de porc frais maigre , haché avec jaunes d'œufs crus , persil , fiboules , poivre ou épices selon vostre goût : recouvez vos canards , faites-les blanchir dans de l'eau fraîche , & les empotez avec bon bouillon , faites-les bien cuire & assaisonner ; délayez un peu de farine avec du bouillon pour lier vostre potage , ensuite faites mitonner vostre pain , le garnissez de vos canards , & de tout ce que vous aurez , puis servez.

6. *Potage de jarets de veau farcis.*

Coupez ces jarets jusques contre la longe, levez en la peau bien proprement; & retrouffez le bout du manche, puis les faites tremper dans de l'eau fraîche, prenez-en la chair & en ostez les nerfs, hachez la avec de la graisse de bœuf ou de mouton, lard, jaunes d'œufs, & fines herbes, le tout estant bien haché & assaisonné, emplissez-les, & empotez avec bon bouillon, les faites cuire, & y mettez des herbes selon la saison, ou un peu de chicorée blanche, faites mitonner vostre pain, & le garnissez de ces jarets, que vous ferez blanchir avec des jaunes d'œufs & du verjus, si vous voulez, puis servez.

7. *Potage de poitrine de veau farcie.*

Prenez une poitrine de veau, y faites ouverture par le bout d'embas, faites une farce de peu de viande & de graisse, une mie de pain, & toute sorte de bonnes herbes, hachez le tout & assaisonnez, faites blanchir cette poitrine & l'empotez avec bon bouillon, faites la bien cuire avec capres, chicorée ou herbes hachées, faites mitonner vostre pain, & le garnissez si vous voulez & servez.

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

Estant bien échaudée, levez-en la peau, faites la cuire, & estant cuite, la desosse, ostez la cervelle & les yeux, pour les remettre après en leur place, hachez-en bien la viande avec graisse ou moëlle de bœuf, & jaunes d'œufs crus pour lier la farce, puis remettez la

cer.

22 L E C U I S I N I E R

cervelle & les yeux en leur place : estant farcie recouvez la proprement, la faites bien blanchir dans de l'eau fraîche, & l'empotez avec bon bouillon ; faites la bien cuire, & en suite prenez des pieds de veau, les passez en ragouft, les faisant demy cuire dans l'eau ; les fendant par la moitié, & passant par la poëlle avec beurre ou lard ; mettez les dans vostre pot avec des capres, & ensuite faites mitonner vostre pain, le garnissez de cette teste & des pieds, avec les capres, & servez.

9. *Pot. de testès d'agneaux desossées farcies.*

Faites de mesme qu'à la teste de veau, après qu'elles seront bien échaudées levez-en la peau, faites les cuire, & estant cuites en tirez la chair, & la hachez avec graisse ou lard bien assaisonné selon vostre goust ; farcissez-les avec un morceau de foye, & de mouts d'agneau, graisse ou moëlle de bœuf, jaunes d'œufs crus, persil & fines herbes, le tout bien haché ensemble, & faites blanchir, puis les empotez avec bon bouillon ; faites-les bien cuire, & assaisonnez avec fines herbes ; mitonnez vostre pain & le garnissez de vos testès & abatis, que vous ferez blanchir si vous voulez avec jaunes d'œufs délayez dans du verjus, & servez.

10. *Potage de membre de mouton farci.*

Prenez un membre de mouton, le desosse & en hachez la chair bien menue avec graisse ou lard, puis en farcissez la peau, & la couvez bien proprement, en sorte que le bout du manche soit bien net ; le tout bien assaisonné de sel & d'épices selon vostre goust, que vous empote-

rez

rez & ferez bien cuire avec un bouquet, capres & navets ; faites mitonner vostre pain, dressez & le garnissez de vos navets, puis servez.

11. *Potage d'oysons farcis.*

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

12. *Potage de perdrix desossées farcies.*

Tirez leur le brechet, & prenez du veau ou de la chair de chapon, hachez-la, & assaisonnez selon vostre goust, de sel & d'épice, ou de fines herbes, farcissez-en vos perdrix bien proprement, empotez-les avec bon bouillon, & les faites bien cuire avec un bouquet, faites mitonner vostre pain, & le garnissez autour du plat d'asperges, & de cus d'artichaux, puis servez.

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

Après l'avoir bien habillé, tirez le brechet, & prenez du veau & de la graisse, que vous hacherez bien menu, liez vostre farce avec des œufs, & y meslez beatilles ou pigeonneaux, jaunes d'œufs crus, empotez-le avec bon bouillon, & le faites bien cuire, mettez-y des mushrooms, champignons, & truffes, faites mitonner un pain, & le garnissez de ce qui est en vostre pot, puis servez.

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

24 LE CUISINIER

Table des Entrées qui se peuvent faire dans les Armées, & à la Campagne.

Poulet d'Inde à la framboise farcy.	1
Membre de mouton à la Cardinale.	2
Jaret de veau à l'épigramme.	3
Longe de veau à la marinade.	4
Canards en ragouft.	5
Pigeonneaux en ragouft.	6
Poulardes en ragouft.	7
Boudin blanc.	8
Sauciffes de blanc de perdrix.	9
Andouilles.	10
Servelats.	11
Poulets marinez.	12
Manches d'épaules à l'olivier.	13
Piece de bœuf à l'Angloife.	14
Poitrine de veau à l'estofade.	15
Perdrix rôsties en ragouft.	16
Langue de bœuf en ragouft.	17
Langue de porc en ragouft.	18
Langue de mouton en ragouft.	19
Queuë de mouton en ragouft.	20
Membre de mouton à la daube.	21
Poulet-d'Inde à la daube.	22
Civé de lièvre.	23
Poitrine de mouton en aricot.	24
Agneau en ragouft.	25
Haut-costé de veau en ragouft.	26
Piece de bœuf à la daube.	27
Membre de mouton à la logate.	28
Piece de bœuf à la marotte.	29
	Queuë

F R A N C O I S. 26

Queuë de mouton rostie.	30
Piece de bœuf, & queuë de mouton naturel.	31
Cochon à la daube.	32
Oye à la daube.	33
Oye en ragouft.	34
Sarcelles en ragouft.	35
Poulet-d'Inde en ragouft.	36
Cochon en ragouft.	37
Longe de veau en ragouft.	38
Allouëtes en ragouft.	39
Foye de veau fricassé.	40
Pieds de veau & de mouton en ragouft.	41
Gras-double en ragouft.	42
Poulets fricassez.	43
Pigeonneaux fricassez.	44
Fricandeaux.	45
Fricassée de veau.	46
Ruëlle de veau en ragouft.	47
Epaulè de veau en ragouft.	48
Epaulè de mouton en ragouft.	49
Poitrine de veau frite.	50
Longe de chevreuil en ragouft.	51
Costelettes de mouton en ragouft.	52
Bœuf à la mode.	53
Bœuf à l'estofade.	54
Lapreaux en ragouft.	55
Longe de porc à la sauce Robert.	56
Perdrix à l'estofade.	57
Sapon aux huïstres.	58
Allebran en ragouft.	59
Langue de mouton frite.	60
Foye de veau en ragouft.	61
Poulet à l'étuvée.	62

66 LE CUISINIER

Teste de veau frite.	63
Poye de veau frit.	64
Abbatis de Poulets-d'Inde.	65
Espaule de sanglier en ragouft.	66
Cuisseau de chevreuil.	67
Membre de mouton à la logate.	68
Cochon farcy.	69
Pieds de mouton fricassez.	70
Langue de mouton rostie.	71
Hachis de viande rostie.	72
Attereaux.	73
Hachis de viande cruë.	74
Poupeton.	75
Tourte de lard.	76
Tourte de moëlle.	77
Tourte de Pigeonneaux.	78
Tourte de veau.	79
Pasté de chapon desoffé.	80
Pasté de gaudiveau.	81
Pasté d'affiette.	82
Pasté à la marotte.	83
Pasté à l'Angloise.	84
Pasté à la Cardinale.	85
Poulets en ragouft dans une bouteille.	86
Tranche de bœuf fort déliée en ragouft.	87

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

Maniere pour bien apresser les viandes des Entrées, dont la Table est cy-dessus.

Poulet d'Inde à la Framboise farcy.

Après qu'il est habillé levez en le brichet & tirez la chair, que vous hacherez avec graisse, & peu de chair de veau, que vous meslerez ensemble avec des jaunes d'œufs & des pigeonneaux & le tout bien assaisonné, vous remplirez vostre poulet-d'Inde, avec sel, poivre, clou battu, & capres, puis le mettez à la broche, & le ferez tourner bien doucement, estant presque cuit tirez-le & le mettez dans une terrine avec de bon bouillon, champignons & un bouquet. Pour lier la sauce, prenez un peu de lard coupé, le faites passer par la poëlle, lequel estant fondu vous tirerez, & y meslerez un peu de farine, que vous laisserez bien roussir & délayerez avec peu de bouillon & de vinaigre; la mettez ensuite dans vostre terrine avec jus de citron, & servez; si c'est au temps des framboises, vous y en mettez une poignée par deffus.

2. Membre de mouton à la Cardinale.

Prenez un membre de mouton, le batez bien, & le lardez de gros lard, puis en ostez la peau, la saisissez & passez dans la poëlle avec du lard, & la faites cuire avec bon bouillon, un bouquet de persil, thim & siboules liez ensemble, champignons, truffes, ou beatilles bien passées, & que la sauce soit bien liée, puis servez.

3. *Farets de veau à l'épigramme.*

Estant bien blanchis dans l'eau fraîche; farinez-les & passez par la poelle avec du lard fondu ou du sain-doux, cassez-les en suite & les mettez dans un pot bien assaisonnez de sel, poivre, clou & un bouquet, mettez-y un oignon, peu de bouillon & de capres, puis les farinez avec de la pâte, & les étouffez avec le couvercle du pot; faites-les cuire ainsi couverts peu à peu pendant trois heures, aprez quoy découvrez-les & faites reduire vostre sauce jusqu'à ce que le tout en soit meilleur, mettez-y des champignons si vous en avez, & servez.

4. *Longe de veau à la marinade.*

Battez la bien, & la lardez de gros lard, faites-la mariner avec vinaigre, poivre, sel, épice, clou, citron, orange, oignon & romarin, ou sauge; mettez la après à la broche, & la faites rostir, & l'arrosez de la sauce tant qu'elle soit cuite, & estant cuite vous la ferez mitonner dans la sauce, que vous lierez avec chapelure de pain ou farine nette délayée dans le bouillon, & garnirez vostre plat de champignons, palets de bœuf, ou asperges, puis servez.

5. *Canards en ragoût.*

Lardez-les de gros lard, & les passez par la poelle, puis les empotez dans une terrine ou pot, & y mettez bon assaisonnement de sel, épice battue, siboules & persil, selon vostre goust, les laissez bien cuire & garnissez de ce que vous trouverez se rapporter mieux à la couleur, puis servez.

6. *Pi-*

6. *Pigeonneaux en ragouft.*

Plumez-les à sec & les vuidez, & passez par la poefle avec du lard ou fain-doux, empotez-les avec bon bouillon, & les laissez bien cuire, avec un bouquet, estans cuits garniffez les de leurs foyes & ris de veau, le tout bien assaisonné de sel & épice, puis servez.

7. *Poulardes en ragouft.*

Prenez-les bien mortifiées, & les lardez de gros lard, puis les passez par la poefle, après les avoir coupées par la moitié, empotez-les avec bon bouillon, & un bouquet, les assaisonnez & laissez bien cuire avec truffes, champignons, ou quelques petits morceaux de viande rostie; sçavoir de mouton ou de porc frais, pour leur donner gouft, garniffez-les de leurs foyes, pistaches ou citron, puis servez.

8. *Boudin blanc.*

Prenez boyaux de mouton, & les ratiffez en sorte qu'ils soient bien clairs, puis prenez quatre livres de panne de porc frais, & la coupez bien menuë, prenez aussi deux blancs de chapon, les hachez comme poudre, & les meslez avec vostre panne; ensuite mettez-y quinze œufs crus, une pinte de lait, la mie de la moitié d'un pain blanc, assaisonnez bien le tout de l'épice de fauciffes, que vous trouverez chez les Chaircuitiers toute préparée; & un peu d'anis; que si vous n'en trouvez d'épice préparée, prenez poivre, clou, sel, gingembre, & les battez bien ensemble, puis enjonnez le tout dans les boyaux avec un Instrument

30 LE CUISINIER

de cuivre ou de fer blanc, fait exprés, que l'on nomme Boudinier, & les faites blanchir dans du laiët & rostir sur le gril, un papier gras dessous, puis servez.

9. *Saucisses de perdrix.*

Vos perdrix estans rosties, tirez-en le blanc, & le hachez bien menu, prenez de la panne de porc frais quatre fois autant que de chair, mellez le tout ensemble bien assaisonné de mesme que le boudin blanc, mettez-y aussi du laiët à proportion, & entonnez le tout dans des boyaux de mouton, ainsi que le boudin blanc, que vous ferez blanchir aussi avec du laiët, & lierez par les bouts, faites les rostir à loisir sur du papier gras, si vous voulez entonnez-les dans un boyau de petit cochon de laiët, ou de poulet-d'Inde, puis servez.

10. *Andouilles.*

Prenez fraises de veau & les decoupez avec de la panne, du lard & de la chair de porc, faites mitonner le tout ensemble dans un pot, estant cuit & froid, vous y melerez un peu de laiët & des œufs crus, puis l'entonnez dans un gros boyau de porc, avec mesme assaisonnement qu'au boudin blanc. Faites-en moitié laiët & moitié eau, estant fait, mettez-le rostir sur le gril, un papier gras dessous, & servez.

11. *Servelat.*

Prenez un boyau de bœuf & le ratifiez bien du lard, de la chair de porc ou de mouton, ou de telle autre que vous voudrez, & après l'avoir bien hachée, pillez-la avec poivre, sel, vin blanc, clou, fines herbes, oignon, & peu de

de panne de porc frais , puis entonnez vostre appareil dans ce boyau , coupé par morceaux suivant la longueur d'un servelat que vous lierez par le bout , & mettez à la cheminée. Quand vous voudrez vous en servir faites-les cuire avec de l'eau , & sur la fin un peu de vin & de fines herbes ; après qu'ils sont cuits vous les pouvez garder un mois , servez.

12. *Poulets marinez.*

Prenez vos poulets , les fendez en deux & les battez , puis les faites tremper dans du vinaigre bien assaisonné de sel & épice. Lors que vous voudrez vous en servir farinez-les , ou y faites une petite pâte avec deux œufs crus , & peu de farine délayée avec ces œufs , faites-les frire avec du lard fondu , ou sain-doux , & quand ils seront frits , mettez-les un peu mitonner dans leur marinade , puis servez.

13. *Manches d'épaules à l'olivier.*

Battez vos manches , les faites blanchir dans l'eau fraîche & essuyez , ensuite estans farinez , passez-les dans la poëlle avec du lard ou sain-doux ; quand ils seront bien frits empotez-les avec fort peu de bouillon , & mettez un bouquet , peu d'oignon passé avec champignons , capres , roignons & palets de bœuf , le tout bien assaisonné de sel , épice ou poivre , les couvrez avec le couvercle , & faites un morceau de pâte molle pour fermer le pot de peur qu'il ne prenne de l'air , puis les mettez sur un peu de braise , & les faites cuire à loisir , & servez.

32 LE CUISINIER

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

Ayez une piece de bœuf de poitrine & la faites bien bouillir, lors qu'elle sera presque cuite, tirez-la & la lardez de gros lard, puis la mettez à la broche, une marinade dessous dans la lechefrite; la marinade se fait comme à la longe de veau, dont vous l'arosez avec un bouquet de sauge; que si elle ne tient à la broche prenez des bastons & la liez par les deux bouts. Après qu'elle sera cuite, vous la tirez & la mettez dans une terrine, en suite faites la mitonner avec sa marinade jusques à ce que vous soyez prest de servir; garnissez-la de ce que vous voudrez, de capres ou de navets, ou des deux ensemble, ou de palets de bœuf, ou de persil ou de la marinade mesme, pourveu qu'elle soit bien liée, puis servez.

15. *Poitrine de veau à l'estofade.*

Prenez poitrine d'un veau bien blanc & bien gras, mettez-la dans une terrine au four, dessous des bardes de lard, & l'affaïsonnez, puis la couvrez jusques à ce qu'elle ait pris couleur & soit plus de moitié cuite; après passez, c'est à dire, mettez y champignons, palets de bœuf, capres & ris de veau, en sorte qu'ils se meslent & achevent de cuire ensemble.

16. *Perdrix en ragoust.*

Prenez vos perdrix, habillez-les, & les picquez de trois ou quatre lardons de gros lard, puis les farinez & les passez dans la poêle avec du lard ou sain-doux, ensuite faites les cuire dans une terrine, bien consommer & affaïsonner de sel & d'épice. Lors que vous voudrez servir,

pre-

prenez du lard & le battez dans un mortier, meslez-les dans vostre ragouft, servez.

17. *Langue de bœuf en ragouft.*

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

18. *Langue de porc en ragouft.*

Prenez-les fraîches, & les passez par la poelle avec du lard, puis les faites bien cuire dans un pot, & assaisonnées de haut gouft; estant presque cuites, vous y mêlerez un oignon pilé, truffes, farine seiche, & un peu de vin blanc & les ferez mitonner dans du mesme bouillon, étant cuites servez.

19. *Langues de mouton en ragouft.*

Prenez-en plusieurs, estans bien cuites, marinez les & passez-par la poelle, faites-les mitonner avec bon bouillon, & y passez peu d'oignon, champignons, truffes, persil ensemble, le tout bien assaisonné de sel, poivre, selon vostre gouft, avec un filet de verjus & de vinaigre.

20. *Queue de mouton en ragouft.*

Prenez-la jointe au membre, lardez-la toute de gros lard, & la mettez cuire avec une piece de bœuf, lors qu'elle sera à moitié cuite tirez-la, la farinez & passez par la poelle, puis la mettez dans une terrine avec bon bouillon, & l'assaisonnez bien de champignons, ca-

34 LE CUISINIER

pres, palets de bœuf, la couvrez, & la laissez bien cuire, puis servez.

21. *Membre de mouton à la daube.*

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

22. *Poulet d'Inde à la daube.*

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

23. *Civé de Lièvre.*

Prenez un Lièvre, découpez-le par morceaux, l'empotez avec du bouillon, le faites bien cuire, & assaisonnez d'un bouquet; étant à moitié cuit, mettez-y un peu de Vin, & y passez un peu de farine avec un oignon, & fort peu de vinaigre; servez à sauce verte, & promptement.

24. *Poitrine de mouton en haricot.*

Passez-la par la poêle avec beurre ou lard fondu, puis l'empotez avec du bouillon, & assaisonnez de sel, étant à moitié cuite, passez aussi par la poêle des navets coupez en deux ou autrement, les mêlez ensemble, sans oublier un peu de lard, passez avec un peu de farine un oignon haché bien menu, un filet de vinaigre

naigre , & un bouquet , servez à sauce courte.

25. *Agneau en ragonst.*

Faites-le rostir , puis le mettez dans une terrine avec un peu de bouillon , vinaigre , sel , poivre , clou & un bouquet , peu de farine passée , peu d'oignon pilé , capres , champignons , écorce de citron , ou d'orange , & le tout bien mitonné ensemble , servez.

26. *Haut costé de veau en ragonst.*

Coupez-le par costes , les farinez , & les passez par la poesse avec du lard , puis les empotez , & les faites cuire avec peu de bouillon , capres , asperges , truffes , & le tout bien mitonné , servez.

27. *Piece de bœuf à la danbe.*

Après qu'elle est à moitié cuite , lardez-la de gros lard , & la remettez cuire avec le mesme bouillon si vous voulez , puis estant bien cuite & assaisonnée , sans oublier le Vin , servez comme l'éclanche.

28. *Membre de mouton à la logate.*

Après l'avoir bien choisy , batez le bien , ostez en la peau & la chair du manche , dont vous couperez le bout , & lardez avec moyen lard , le farinez & passez par la poesse avec lard ou sain-doux. Lors qu'il vous paroitra bien roux , empotez-le avec une cuillerée de bouillon bien assaisonné de sel , poivre , clou , & un bouquet ; vous y pouvez mettre capres , champignons , truffes , Etouffez-le d'un couvercle fermé avec de la farine , ny trop molle , ny trop dure , délayée dans de l'eau , & faites cuire

36 LE CUISINIER

sur peu de charbon l'espace de trois heures. Estant cuit, découvrez le, & le garnissez de ce que vous aurez à y mettre, comme roignons, cus d'artichaux, ris de veau, & sauce courte, servez, & autour du plat, mettez citron coupé, ou grenade.

29. *Piece de bœuf à la n arote.*

Estant presque cuite, lardez-la de gros lard, puis faites un pasté de paste bise de la grandeur qu'est vostre piece de bœuf, bien assaisonnée de tout ce que vous voudrez, & garnie de mesme, avec capres. Lors qu'elle aura cuit fort longtemps avec bouillon, passez-y oignon & ail batus, puis servez.

30. *Queuë de mouton rostie.*

Estant bien cuite, levez-en la peau, couvrez-la de sel, mie de pain, & persil haché, puis la passez par la poesle devant & non dessus le feu, puis servez avec verjus & persil autour du plat.

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

Prenez une piece de bœuf sortant de la boucherie, saupoudrez-la d'un peu de sel, non pas trop, de peur d'avoir affaire du bouillon, faites la bien cuire, & levez ce qui aura esté salé, comme les peaux, si vous voulez ressaliez-la & poudrez de sel menu, servez avec persil ou pain frit autour du plat & quelquesfois de petits pastez, ou quelque liaison en ragouft.

La queuë de mouton au naturel se fait de mesme que la piece de bœuf, estant bien cuite ostez la peau, la poudrez de sel, garnissez le tout du plat de persil, & la servez chaude.

32. *Cochon à la daube.*

Estant bien habillé coupez-le en cinq moreeaux, puis y passez peu de gros lard, & le mettez avec bon bouillon, vin blanc, fines herbes, oignon, & estant bien assaisonné de sel & autres ingrédients, servez avec persil autour du plat.

La sauce courte y demeure engelée pour servir froid, & y mettez safran si vous voulez.

33. *Oye à la daube.*

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

34. *Oye en ragouff.*

Prenez une oye, la coupez en quatre, estant bien batuë, la farinez & passez par la poelle, puis la faites cuire avec du bouillon, l'assaisonnez de toute sorte d'épice & d'un bouquet; la garnissez de tous ses abatis, qui sont foye, jusier, aïles & col; que la sauce soit courte & liée avec jaunes d'œufs délayez dans du verjus; puis servez.

35. *Sarcelles en ragouff.*

Estans habillées, lardez-les de moyen lard, les passez par la poelle, & les faites mitonner avec bouillon bien assaisonné, puis les remettez avec un peu de lard & de farine, oignon, capres, champignons, truffes, pistaches, & écorce de citron, le tout ensemble, puis servez.

38 L E C U I S I N I E R

36. Poulet d'Inde en ragoût.

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

37. Cochon en ragoût.

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

38. Longe de veau en ragoût.

Estant bien battue , lardez-la de gros lard & l'embrochez , puis estant à moitié cuite , mettez la mitonner avec bon bouillon , & faites une sauce liée avec farine , oignon passé : garnissez de champignons , artichaux , asperges , truffes , & son roignon estant découpé , servez.

39. Alloëttes en ragoût.

Estant habillées , ostez leur jus & leur écrasez un peu l'estomac , les farinez & passez avec du lard , estans bien rouffes , faites-les mitonner , & assaisonner de capres & de champignons : vous y pouvez mettre écorce de citron , ou jus d'esclanche de mouton , ou orange , ou un bouquet , dégraissez-les , & servez avec ce que vous aurez à servir.

40. Foye de veau fricassé.

Coupez-le par tranches fort déliées , puis les passez par la poêle avec du lard ou du beurre bien

bien assaisonnez de sel , poivre , oignon haché bien menu & une goutte de bouillon , vinaigre ou verjus de grain , & pour lier la sauce mettez-y chapelure de pain bien passez , vous le pouvez servir sans mitonner , crainte qu'il ne durcisse , avec capres , champignons , & garny autour du plat de ce que vous aurez.

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

Estans bien cuits , farinez les & passez par la poëlle avec du lard ou sain-doux , puis les mettez mitonner avec peu de bouillon , peu de verjus , un bouquet , un morceau de citron & farine passée , le tout bien assaisonné & la sauce courte , meslez-y des capres , puis servez.

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

42. *Gras double en ragouft.*

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

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

Autre façon.

Prenez-le bien gras , découpez & poudrez de sel & de mie de pain , faites le rôtir sur le gril , & l'assaisonnez de verjus de grain ou vinai-

vinaigre , jus d'orange & de citron , puis servez.

43. Poulets fricassez.

Estans habillez , découpez par morceaux & bien lavez , faites-les bouillir avec bon bouillon , & quand ils seront presque cuits , mettez les égouter , & puis les fricassez. Après cinq ou six tours assaisonnez de sel , & de bonnes herbes , comme persil , siboules , &c. delayez des jaunes d'œufs pour lier la sauce , & servez.

44. Pigeonneaux fricassez.

Après les avoir bien échaudez , découpez-les par morceaux & les passez par la poêle avec du lard & beurre , moitié l'un & moitié l'autre ; estans bien fricassez jetez y siboules , persil , asperges , poivre , sel , clou battu , & les arrousez de bouillon , bien assaisonnez , puis les servez blanchis ou non.

45. Fricandeaux.

Pour les faire , prenez du veau , le découpez par petites tranches , & les battez bien avec le manche d'un couteau , hachez toutes sortes d'herbes , graisse de bœuf ou mouton & un peu de lard , estant bien assaisonnez & liez avec des œufs crus , les roulez parmy ces tranches de viandes , puis les faites cuire dans une terrine ou tourtiere , estant cuites servez les avec leur sauce.

46. Fricassée de veau.

Prenez du veau & le coupez par tranches deliées , farinez-les fort peu , & les passez par la poêle , assaisonnez de sel , avec un oignon piqué de cloux , puis les mettez mitonner
avec

F R A N C O I S. 47

avec un peu de bouillon, & la sauce estant liée, servez.

47. *Ruelle de veau en ragoût.*

Lardez-la de gros lard, l'embrochez & la faites cuire un peu plus de moitié, mettez-la mitonner avec peu de bouillon, & un bouquet, & couvrez bien; estant cuite servez avec une sauce liée de chapelure de pain ou farine & un oignon: Servez-la garnie de truffes & champignons.

48. *Espaule de veau en ragoût.*

Faites-la blanchir & la farinez, puis la passez par la poêle, estant bien rousse mettez la mitonner dans une terrine: estant presque cuite, assaisonnez la d'un bouquet, de toutes sortes de herbes, champignons, passez y un peu de farine, un peu d'oignon haché, & un filet de vinaigre, puis servez.

49. *Espaule de veau en ragoût.*

Battez-la bien & en ôtez la peau, puis la farinez & passez par la poêle avec beurre ou lard fondu; ensuite mettez la mitonner avec bon bouillon, un bouquet, & bon assaisonnement, garnissez-la de ce que vous aurez, entr'autres choses de capres, & servez.

50. *Poitrine de veau frite.*

Estant blanchie, faites-la cuire dans une grande marmite, ou dans un autre pot: il n'importe qu'elle cuise avec d'autre viande. Après qu'elle est cuite, ouvrez la en deux, & faites une pâte liquide avec un peu de farine, œufs, sel, & peu de persil, & puis la mouillez dans cet appareil; faites-la frire ensuite dans du sain-

42 L E C U I S I N I E R

fain-doux , ou du lard fondu , & estant tirée , jettez dessus une poignée de persil bien verd & bien sec , c'est a dire , passé dans la poeſſe avec beurre bien chaud , & bien roux , servez.

51. *Longe de Chevreuil en ragoût.*

Lors qu'elle est bien piquée , mettez-la à la broche , puis estant à moitié cuite , arrosez la avec poivre , vinaigre , & peu de bouillon ; faites lier la sauce avec chapelure de pain , ou farine delayée , puis servez.

52. *Costéletes de mouton en ragoût.*

Découpez-les , puis les battez & enfarinez , les passez en suite par la poeſſe , estant passées , mettez-les avec bon bouillon & capres , & le tout bien assaisonné , servez.

53. *Bœuf à la mode.*

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

54. *Bœuf à l'estoffade.*

Coupez-le en tranches fort deliées , & estans bien battues , farinez-les & les passez par la poeſſe avec du lard , mettez-les en suite dans une terrine ou dans un pot , avec bon bouillon , le tout estant bien assaisonné , servez avec sauce courte.

55. *Lapreaux en ragoût.*

Vous les pouvez fricasser comme poulets , ou les passer par la poeſſe avec un peu de farine mélée avec du beurre , puis les mettez mitonner avec bon bouillon , & assaisonnez avec capres,

pres, jus d'orange ou citron, & bouquet ou fiboules, servez.

Autre façon.

Lors qu'ils sont rostis, découpez-les en piéces, les passez par la poëlle & mettez mitonner dans un plat avec jus d'orange, capres, peu de chapelure de pain, sauce de haut goût & courte, servez.

56. *Longe de Porc à la sauce Robert.*

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

57. *Perdrix à l'effoade.*

Prenez vos perdrix & les lardez de gros lard, & les passez par la poëlle avec beurre ou lard fondu, estant bien rouffes empotez-les avec un bon bouillon, & les faites cuire bien assaisonnées. Pour la garniture vous aurez truffes, champignons, asperges fricassées, avec quoy les ferez mitonner, servez avec citron & pistaches. Si la sauce n'est assez liée, prenez un peu de farine, ou de vos liaisons, & ne la liez pas trop, crainte qu'elle ne soit trop épaisse.

58. *Chapon aux hnistres.*

Vostre chapon estant habillé & bardé de lard & de papier beurré par dessus, faites le rostir, & lors qu'il rostit mettez dessous une léche-frite,

44 L E C U I S I N I E R

frite , après que vous aurez bien nettoyé vos huîtres vous les blanchirez si elles sont vieilles , estant bien nettés & blanchies , passez par la poesse avec ce qui est tombé de vostre chapon , & les assaisonnez de champignons , oignon piqué & un bouquet , estant bien fricassées vous ôterez le bouquet , & le reste vous le mettrez dans le corps du chapon , que vous ferez mitonner avec un peu de capres , puis servez.

59. *Allebrans en ragouft.*

Estans habillez , passez les par la poesse avec beurre ou lard , puis les mettez mitonner dans une terrine avec bon bouillon & un bouquet , le tout bien assaisonné : estans bien cuits & la sauce bien liée , mettez y capres , champignons , truffes , & servez.

60. *Langues de mouton frites en ragouft & bignets.*

Prenez vos langues , & les fendez par la moitié , puis les passez par la poesse avec beurre ou lard fondu , & les assaisonnez bien . Mettez les en suite dans un plat avec verjus & muscade , prenez après peu de farine , & la delayez en un œuf , & la sauce qui est dessous vos langues , que vous jetterez dans cet appareil , faites-la frire avec du lard fondu ou du sain-doux . Estant frite , jettez dans la poesse une poignée de persil , & faites en sorte qu'il demeure bien verd , servez-les seiches ou bien avec une marinade , & le reste de votre sauce .

61. *Foye de veau en ragouft.*

Lardez-le de gros lard , & le mettez dans un pot bien assaisonné avec un bouquet , escor-

ce d'orange & capres ; puis estant bien cuit , & la sausse liée , coupez le par tranches , & servez.

62. *Poulets à l'étruvé.*

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

63. *Teste de veau frite.*

Estant habillée & cuite , vous la desosserez , puis vous ferez une paste liquide avec des œufs , bien assaisonnée. Trempez y cette teste , & la mettez frire avec du sain-doux ; estant bien frite , poudrez-la de sel , jus de citron ou verjus , puis la servez avec persil frit.

64. *Foye de veau piqué.*

Piquez le bien menu de lardons , puis le mettez à la broche , & faites une marinade dessous , dont vous l'arroserez en cuisant , afin que la marinade se tourne en sauce , estant cuit , faites-le mitonner avec capres , & servez.

Vous pouvez vous servir de foye de veau pour lier des sauces , & d'autrefois pour faire du boudin gris.

65. *Abbatis de Poulets d'Inde.*

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

66. *Espane de Sanglier en ragouff.*

Lardez-la de gros lard , puis la mettez dans une

46 L E C U I S I N I E R

une chaudiere pleine d'eau , avec sel , poivre & un bouquet , prenez bien garde de ne le trop assaisonner , parce qu'il faut reduire le bouillon à une sauce courte. Estant plus de moitié cuite vous y mettrez une pinte de vin blanc, du clou & une feuille de laurier, ou un baston de romarin , puis estant bien cuite , & la sauce courte , vous la lierez : pour ce faire , faites fondre lard & y passez un peu de farine, puis y mettez un oignon haché bien menu , lui faites faire un tour ou deux de poêle , & le versez dans vostre sauce , que vous ferez mitonner avec capres & champignons , & le tout estant bien assaisonné , servez.

67. *Cuisseaux de Chevreüil.*

Ils se peuvent faire de mesme que l'épaule de sanglier, comme aussi la longe & l'épaule, ou bien après les avoir lardez de gros lard , vous les pouvez passer par la poêle pareillement avec du lard & de la farine, après quoi vous les ferez cuire avec du bouillon, & lierez la sauce de mesme.

68 *Membre de mouton à la logate.*

Voyez cy-devant en l'article 28.

69. *Cochon farcy.*

Il le faut prendre sous la mere , le saigner dans de l'eau presté à bouillir , le peller , le couper entre les cuisses , lever la peau , la queue , les pieds & la teste , puis les mettez tremper jusques à ce que vous en ayez affaire , laissez le corps , vous le trouverez bien aptés. Pour le farcir prenez du veau & graisse de bœuf , fraisez-les bien en façon de gaudiveau ,
puis

puis vous remplirez la peau avec champignons passez par la poesse, pigeonneaux, ris de veau, un brin de fines herbes, & de tout ce que vous aurez, jusques à ce qu'elle ait la forme de cochon, vous recouferez ce qui sera ouvert, le troufferez & ferez blanchir dans l'eau tout prest à mettre à la broche. Une heure & demie devant diner l'embrocherez au travers de la teste, l'enveloperez avec du papier beurré, & le lierez par les deux bouts avec des éclipses de bois, & à mesure qu'il cuit l'arroferez de beurre; Estant cuit le developerez & osterez le filet, en sorte qu'il ne paroisse avoir esté farcy, puis servez.

Puis le corps de ce cochon estant habillé, faites le blanchir, mais fort peu, picquez-le bien, & le faites rostir comme s'il estoit entier, ou comme un agneau, estant cuit vous le pouvez servir avec une sauce verte.

70. *Pieds de veau fricassez.*

Estant bien cuits, coupez les fort menu, & les passez par la poesse avec lard ou du beurre; Ayant fait trois ou quatre tours; mettez-y siboules & persil hachez ensemble. Incontinent après mettez-y fort peu de bouillon, & assaisonnez bien le tout; Estant prêt à servir, délayez des œufs à proportion de vostre viande, comme pour quatre pieds trois œufs, avec de verjus de grain ou commun, vous pouvez mettre grozeille au lieu de verjus de grain, puis vostre sauce estant courte meslez vostre liaison, & servez.

Les pieds de mouton se font de mesme: Prenez-

48. LE CUISINIER

nez-les fort blancs & bien cuits, compés-les bien menus & ostez le ver qui est dedans, puis les fricassez & assaisonnez avec persil & siboules hachez ensemble; faites vostre liaison comme dessus, mélez-la & la servez.

71. *Langues de mouton rosties.*

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

Autre façon.

Estans cuits, assaisonnez-les & coupez par la moitié: puis faites frire avec une paste liquide. Servez avec jus de citron, persil frit, & garnissez.

Autre façon en ragoût.

Nettoyez les bien, lavez-~~en~~ les palets, & les fendez, puis y mettez par dessus mie de pain & sel menu, faites-les rostir, & après qu'elles seront rosties les mettez dans la lechefrite, sous le rost, faites une sauce avec persil, siboule ou oignon hachez menu, beurre frais & verjus de grain, & lors que vous serez prest à servir delayez jaunes d'œufs dans vostre sauce, & la jettez dessus vos langues, puis servez promptement.

Autrefaçon.

Prenez vos langues à moitié cuites, habillez-les, puis les faites mitonner dans un pot avec du bouillon, & les passez par la poëlle avec du lard fondu, peu de farine, oignon haché, le tout bien assaisonné, servez-les garnies de ce que vous aurez, entr'autre de capres hachées, avec sauce courte.

Autre façon.

Vos langues estans rosties & piquées, servez les mitonnées dans une sauce courte, liée comme cy-dessus. Ou bien vous les pouvez faire mitonner avec une sauce douce.

72. Hachis de viande rostie.

Hachis de viande rostie, soit galimafrée ou autre; se fait ainsi; Ayant levé la peau, vous couperez l'épaule près du manche, desosserez le manche & mettez la peau devant le feu, puis vous desosserez pareillement la palette, & hacherez la viande bien menuë avec capres & persil: ce qu'estant fait, faites-la mitonner avec siboule ou un oignon piqué, le tout bien assaisonné, & pour rendre vostre hachis plus delicat, mettez-y un peu de mie de pain & de beurre frais si vous voulez. Mettez-le dans un plat ou sur une assiette, l'arrosez de son jus ou d'autres, & la peau par dessus, puis servez. Vous pouvez le garnir de grenade, citron, ou pain cuit.

Le hachis de perdrix se fait de mesme, à la reserve que vous le pourrez nourrir de jus, & garnir de ce que vous jugerez à propos.

73. *Attereaux.*

Prenez une ruelle de veau, la coupez par tranches fort deliées aux endroits où il n'y a point de filets. Faites piquer vos tranches de lardons, & les mettez cuire dans une tourtiere couverte, puis avec peu de bouillon faites-les mitonner, liez vostre sauce, les servez garnies.

74. *Hachis de viande cruë.*

Prenez telle viande que vous voudrez, ostez en les filets & la hachez bien, blanchie ou non, peu apres mélez-y deux fois autant de graisse de bœuf d'auprés du roignon, ayant osté le filet; puis le tout bien haché & bien assaisonné, délayez la avec du bouillon, & la faites mitonner. Vous la pouvez garnir de marons, ou de ce que vous aurez propre à garnir, étant cuite servez.

75. *Poupeton.*

Prenez chair de veau & graisse de bœuf ou de mouton, hachez-les bien ensemble, & assaisonnez, mélez-y des œufs pour lier la farce, & ensuite coupez trois ou quatre bardes de lard, sur lesquelles vous étendrez vostre chair hachée, que vous couvrirez de pigeonneaux, beautilles, ris de veau, asperges, champignons, jaunes d'œufs, roignons, crestes, artichaux, & au-dessus de tout cela vous y mettrez encore de la chair, & le tout étant bien assaisonné, le ferez cuire, puis servez.

76. *Tourte de lard.*

Prenez du lard, découpez, & le faites fondre entre-deux plats, assaisonnés-le de mesme que la tourte

F R A N C O I S. 51

tourte de moëlle, que vous trouverez en l'article suivant, estant cuite servez.

77. *Tourte de moëlle.*

Prenez de la moëlle, & la faites fondre, estant fonduë passez-la, & y mêlez sucre, jaunes d'œufs, pistaches, ou amandes pilées, faites ensuite une abbaissè fort deliée de paste fine, sur laquelle vous mettrez vôtre appareil, bandez-la si vous voulez, faites-la cuire, & la servez sucrée.

78. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites vôtre paste fine & la laissez reposer; puis prenez vos pigeonneaux, les nettoyez, & les faites blanchir. S'ils sont trop gros, coupez-les & prenez gaudiveaux, asperges, champignons, cus d'artichaux, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs, cardes, palets de bœuf, truffes, verjus de grain, ou grozeilles. Garnissez vôtre tourte de ce que vous aurez, sans oublier l'assaisonnement, puis servez.

79. *Tourte de veau.*

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

80. *Pasté de chapon desossé.*

Vôtre chapon estant desossé farcissez-le au dedans de toutes sortes de beatilles, andouillettes, champignons, truffes, moëlle, capres, cardes,

52. LE CUISINIER

des ris de veau, & gaudiveaux, étant farcy dressez-le sur pâte fine, le bandez de papier beurré, le liez avec un fil, & le couvrez bien assaisonné : étant cuit servez.

81. *Pasté de gaudiveau.*

Dressez votre pasté en ovale, le garnissez de vos gaudiveaux, au milieu desquels vous mettez toute sorte de garniture, comme champignons, foyes de chapon gras, cardes, jaunes d'œufs durs, ris de veau, & assaisonnez le tout. Bandez-le de pâte par dessus, & lors qu'il sera cuit, servez avec sauce de verjus, jaune d'œuf, & muscade.

82. *Pasté d'assiette.*

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

83. *Pasté à la marotte.*

Prenez farine de seigle, que vous salerez, faites-en votre pasté, & l'ajustez en forme de pasté. Vous prendrez ensuite un lievre ou deux, ou deux membrés de mouton avec un peu de graisse de bœuf, que vous hacherez ensemble bien menu, & assaisonnez, faites ensuite votre pasté, auquel par dessus vous laisserez un soupirail, lors qu'il aura cuit trois heures, tirez-le & le remplissez de bon bouillon, remet-

tez-le au four , & lors qu'il sera entierement cuit, servez.

84. *Pasté à l'Angloise.*

Prenez un lévreau ou un lièvre , hachez-le bien avec graisse de bœuf ou de mouton , ou mesme avec du blanc de chapon , mélez bien le tout ensemble , & assaisonnez , mettez-y si vous voulez des capres & du sucre. Faites ainsi vostre paste, lors qu'elle sera farinée étendez-la & la pliez en trois ou quatre comme une serviette , mettant du beurre frais sur chaque lit de paste, en sorte que pour une livre de paste il y ait une demi-livre de beurre , à proportion. Ainsi accommodée , laissez-la reposer quelque peu , & faites ensuite vostre pasté , que vous garnirez au dehors de papier beurré. Faites-le bien cuire , le dorez d'un jaune d'œuf , & servez.

85. *Pasté à la Cardinale.*

Faites vos pastez forts hauts & fort étroits , emplissez-les de gaudiveaux , & les couvrez en sorte que le couvercle soit aussi fort haut , puis le servez principalement pour garniture à une piece de bœuf , ou sur une affiette.

86. *Poulet en ragoust dans une bouteille.*

Desosséz entierement un poulet , mettez-en la peau dans une bouteille sans osier , & laissez dehors l'ouverture du col , que vous lierez au goulot de cette bouteille : faites ensuite telle farce que vous voudrez avec champignons , truffes , ris de veau , pigeonneaux , asperges , & jaunes d'œufs , dont vous emplirez la peau du poulet ou du chapon , que vous lierez &

45 LE CUISINIER

laissez alet dans cette bouteille qu'il faut boucher de paste. Vous ferez cuire votre ragoût bien assaisonné dans la marmite, dont vous l'osterez peu avant que de servir, & mettez mitonner devant le feu; Et quand vous serez prest de servir, coupez cette bouteille avec un diamant, en sorte que le bas demeure plein & entier, puis vous servirez.

Table des viandes qui se peuvent servir au second.

Le Faisan.	1
La Gelinotte.	2
Le Rouge.	3
La Tourte.	4
Le Lévreau.	5
La Caille.	6
La Perdrix.	7
Le Chapon.	8
Pigeonnets.	9
Poulets de grain.	10
Poulet d'Inde.	11
Allebratis.	12
Bizets.	13
Estudeaux.	14
Agneaux.	15
Sarcelles.	16
Oyson.	17
Marcassin.	18
Lapreaux.	19
Mauviette.	20
Ralle.	21
Perdreux.	22

Cail-

F R A N C O I S. 55

Cailleteaux.	23
Dindonneaux.	24
Pluviers.	25
Longe de Cerf.	26
Filet de Cerf.	27
Longe de Chevreüil.	28
Ortolans.	29
Grives.	30
Beccasses.	31
Beccassines.	32
Pigeons ramiers.	33
Longe de veau.	34
Cochon piqué.	35
Oye sauvagé.	36
Oye privée.	37
Poulettes d'eau.	38
Chapon au creffon.	39
Cochon de lait au naturel.	40
Cus blancs,	41
Heron.	42
Rable de lièvre.	43
Espaule ou longe de sanglier.	44
Porc privé.	45
Faon de biche.	46
Faon de chevreüil.	47
Filet de chevreüil.	48
Poitrine de veau farcie.	49
Haut costé de mouton.	50
Longe de mouton.	51
Alloyau.	52
Langue de bœuf fraîche.	53
Membre de mouton à la Royale.	54
Membre de mouton farcy.	55
Poularde grasse.	56

56 L E C U I S I N I E R

Batteur de pavé.	57
Epaule de veau rostie.	58
Foyé de veau.	59
Alloüettes.	60
Canards sauvages.	62

Maniere d'acommoder & servir les viandes susdites.

Avant que de discourir sur la façon d'apprester les viandes, je vous donne avis de garnir vos plats de fleurs, selon les saisons & la commodité, & qu'à la fin de cette partie vous trouverez comme il faut faire les sauces, dont il est fait mention dans quelques-uns des discours qui suivent.

1. Le Faisan.

Faites-le blanchir sur le feu, c'est à dire, refaire sur le gril, & luy laissez une aîle, le col, la teste, & la queue, piquez-le de lardons, & enveloppez ce qui est de plume avec du papier beurré, faites-le cuire, servez & le développez.

2. La Gelinotte.

Elle s'acommode de mesme.

3. Le Rouge.

Il s'acommode aussi de mesme.

4. La Tourte.

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

5. Levrant.

Estant habillé, faites le blanchir sur le feu, ensaignez le de son sang, le picquez & l'embrochez

brochez. Estant cuit, servez avec une poivrade, ou une sauce douce.

6. *La Caille.*

Estant habillée, faites-la blanchir sur le feu, & la bardez d'une barde de lard, que vous couvrirez de feuilles de vigne en leur saison; estant cuite, servez.

7. *La Perdrix.*

Estant habillée & blanchie sur le feu, il la faut bien piquer, faire cuire, & estant cuite, servez.

8. *Chapon.*

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

9. *Pigeonneaux rostis.*

Au sortir de la voliere saignez les dans Peau, puis les échaudez & habillez. Vous les bardez si vous voulez avec feuilles de vigne par dessus, ou les piquez; estans rostis, mettez poivrade-dessus, & servez.

10. *Poulets de grain.*

Il les faut plumer à sec; habiller, & faire blanchir sur le feu. Cela fait, piquez-les ou bardez, faites-les rostir, puis servez.

11. *Poulet d'Inde.*

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

12. *Allebrans.*

Habillez-les & faites bien blanchir sur le feu, & si vous voulez faites leur quatre rosettes de lardons sur les quatre membres; estans cuits, servez avec poivrade, ou sauce douce.

§ LE CUISINIER

13. *Le Bizet.*

Estant bien habillé, piquez-le, mettez-le à la broche & servez.

14. *Estudeaux.*

Prétez vos estudeaux, les habillez, & faites blanchir sur le feu, puis les piquez & faites cuire, & servez.

Vous les pouvez servir secs ou avec une sauce faite d'eau, sel, poivre & siboule hachée.

Vous les pouvez aussi mettre en ragoust de mesme façon que la poularde, dont vous trouverez cy-dessous le discours en l'article 54.

15. *Agneau.*

S'il est gras estant rosty jettez un peu de mie de pain par dessus avec peu de sel & de persil si vous voulez, & servez.

16. *Sarcelles.*

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

17. *Oyson.*

Sortant d'avec la mere échaudez-le & habillez, luy coupez le col proche du corps & les jambes, puis estant blanchy sur le feu & trouffé mettez-le rostir, & faites une farce pour mettre dessous avec son foye, & quantité de bonnes herbes hachées ensemble, que vous passerez ensuite par la poëlle avec du lard ou du beurre, & quelques jaunes d'œufs, le tout bien assaisonné, & servez.

18. *Mar-*

18. *Marcaffin.*

Depouillez-le jusques à la teste, habillez-le, & faites blanchir sur le feu, luy coupez les quatre pieds, le piquez de lardons, & mettez dans le corps une feuille de laurier, ou de fines herbes : estant rosty, servez.

19. *Lapreau.*

Habillez-le, faites-le blanchir sur le feu, le piquez, & le faites rostir, du verjus deffous, & servez.

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

20. *Mauviette.*

Estant plumée, trouffez-la & faites blanchir, la piquez, & mettez à la broche; mettez deffous une rostie, & une sauce avec verjus, peu de vinaigre, oignon & écorce d'orange, puis servez.

21. *Ralle.*

Elle s'acommode de mesme que la Mauviette, sans voider, servez.

22. *Perdreaux.*

Habillez les, & faites blanchir sur le feu, faites-les piquer de lardons, & rostir avec verjus deffous, puis servez.

23. *Cailleteaux.*

Il les faut barder avec feuilles de vignes dans la saison.

24. *Dindonneaux.*

Estans plumés chaudement, laissez-les mortifier, habillez-les ensuite, faites blanchir

60. L E C U I S I N I E R

sur le feu , piquez & faites rostir , puis ser-
vez.

25. *Pluvier.*

Estant plumé , trouffez-le & le faites blan-
chir , faut ensuite le larder , & faire rostir :
servez avec une sauce , & rosties dessous.

26. *Longe de Cerf.*

Otez toutes les peaux , la piquez & mettez
à la broche , servez avec une poivrade.

27. *Filet de Cerf.*

De mesme que la longe , avec poivrade.

28. *Longe de Chevreuil.*

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

29. *Ortolan.*

Estant habillé , trouffez le & bardez de lard ,
avec feuilles de vigne par dessus en la saison :
Au Printemps il le faut vuider ; estant rosty ,
servez.

30. *Grive.*

Habillez-la comme la Mauviette , & mesme
sauce.

31. *Beccassine.*

Estant plumée , trouffez-la avec son bec qui
luy sert de brochette , la faites blanchir sur le
feu , & piquer ; mettez-la rostir & dessous une
rostie , façon de poivrade , avec jus d'orange ,
puis servez.

32. *Beccasse.*

Elle s'accommode de mesme que la bec-
cassine.

Au-

Autre façon de Beccassine.

Accommodez-la de mesme que l'Ortolan cy-dessus, hors que quelques personnes les vuident, je le juge bien à propos, en tout autre temps qu'en hyver, d'autant que ces animaux dans les trois saisons, Printemps, Esté, & Automne, ne vivent que de chenilles, fourmis, poulz, herbes ou feüilles d'arbres, mais enfin vuidée ou non, bardez-la de feüilles de vigne en la saison, embrochez & faites rostir, en sorte qu'elle ne soit trop seiche, & servez.

33. *Pigeon ramier.*

Estant habillé, faites-le blanchir sur le feu, le piquez & faites rostir une poivrade dessous, & servez.

34. *Longe de veau.*

Estant mortifiée & blanche, piquez-la bien menu, la faites rostir, & faites un ragoust avec verjus, peu d'eau, peu de vinaigre, écorce d'orange, & chapelure de pain, puis la servez bien assaisonnée.

35. *Cochon piqué.*

Dépoüillez-le, coupez-luy la teste & les quatre pieds, le faites blanchir dans de l'eau chaude, & piquer, ou si vous voulez bardez-le par la moitié; estant rosty, servez avec de la mie de pain, & sel par dessus.

36. *Oye sauvage.*

Estant habillée, faites-la blanchir sur le feu, & la lardez seulement sur les quartiers en façon de rosette, faites-la rostir, & servez.

37. *Oye privée.*

De mesme que la sauvage.

52 LE CUISINIER

38. *Poulette d'eau.*

Estant plumée, vuidez la, faites blanchir sur le feu, piquer & rostir, une poivrade de dessous, & servez.

39. *Chapon au cresson.*

Bardez de lard, & faites rostir vostre chapon, assaisonnez vostre chapon avec sel & vinaigre, autrement faites-le amortir dans la sauce du chapon, avec peu de vinaigre, puis servez.

40. *Cochon de lait au naturel.*

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

Autre façon.

Prenez-le aussi dessous la mere, le saignez dans l'eau preste à bouillir; puis étant pelé vuidez-le par le costé, troussiez les pieds de devant vers le col, & ceux de derriere avec une brochette, faites-le blanchir dans l'eau chaude, & le ciselez sur le corps: pour le faire cuire, mettez dans l'estomach un oignon piqué de cloux, fines herbes, un peu de beurre, sel, & peu de poivre, puis recouvez l'ouverture, & le faites rostir. Pour n'avoir point la peine de l'arroser, frottez-le d'huile d'olive, par ce moyen il prend bonne couleur, & a la coine fort délicate, étant bien cuit, servez-le garny de fleurs.

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

41. *Cus blancs, ou Tbiaftias.*

Plamez-les y laissant la teste, & les vuidez, trouf-

trouffez-leur les jambes comme d'une beccasse, puis le faites blanchir sur le feu, & piquez si vous voulez en rosette sur les cuisses, estans rostis servez avec une poivrade dessous.

42. *Heron.*

Plumez-le & le vuidez; ensuite vous chercherez six ameres qui sont sur son corps, & un autre faisant le septieme qui est au dedans; trouffez les jambes le long des cuisses, faites-les blanchir sur le feu, & le piquez, enveloppez le col avec du papier beurré, puis le faites rostir, & estant cuit, servez.

43. *Rable de lievre.*

Lors que vous en aurez osté la peau & vuide, coupez le en rable, e'est à dire, jusques aux épaules, ensuite ostez trois peaux qui sont dessus, puis trouffez-le derrière, le faites piquer & rostir & servez avec une poivrade.

44. *Espane ou longe de sanglier.*

Après l'avoir bien battuë, ostez-en la venaison, qu'on appelle communement le lard, piquez-la ensuite, faites rostir; & servez avec une sauce Robert, ou une poivrade.

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

45. *Pore*

45. *Porc privé.*

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

46. *Faon de biche.*

Avant que d'estre trop mortifié, habillez le bien proprement, le trouffez, & ostez quelques peaux qui sont par dessus & paroissent comme de la glaire; puis le faites blanchir sur le feu pour le piquer, en sorte qu'il ne soit trop blanc; d'autant que cela vous causeroit trop de peine à larder. Prenez garde aussi de brûler la teste, ou que le poil n'en devienne noir. Mettez-le à la broche, & enveloppez la teste avec une papier beurré, estant cuit, servez-le avec une poivrade.

47. *Faon de Chevreuil.*

Habillez-le de mesme sorte que celui de biche, le trouffez & lardez, enveloppez aussi la teste de papier beurré, & estant cuit, servez-le avec une poivrade, orange ou sauce douce.

48. *Filet de Chevreuil.*

Après l'avoir piqué, faites-le rostir enveloppé d'un papier beurré, estant cuit, servez-le avec une poivrade.

Autre façon.

Vous le pouvez larder avec du moyen lard, & le piquer par dessus de plus petits lardons, estant à la broche, faites une marinade par des-

deffous: Et lors qu'il sera cuit faites-le mitonner, & servez.

46. *Poitrine de veau farcie.*

Choisissez la blanche & grasse, & faites-la tremper dans l'eau jusques à ce que vòtre farce soit faite, laquelle vous ferez ainsi. Prenez de la viande de ruelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain bouïllie, capres, champignons, peu de fines herbes, jaunes d'œufs, hachez le tout ensemble bien assaisonné, & en farcissez la poitrine. Ce qu'estant fait, brochetez-la ou coufez, & la faites blanchir dans l'eau chaude. Ce que deffus est pour la servir bouïllie.

Pour rostir, mettez en vostre farce palets de bœuf & autres choses, & ne l'emplissez pas tant que pour bouïllir: Estant piquée & à la broche, faites deffous tel ragouft que vous voudrez: Estant cuite & la sauce bien assaisonnée faites-la mitonner avec, & servez.

50. *Haut costé de mouton.*

Pour le servir en ragouft, par cotelettes, ou entier, il les faut passer par la poëlle avec beurre ou lard fondu, estant fariné, puis le faites mitonner avec du bouillon, un bouquet & des capres. Et pour lier la sauce, passez un peu de farine avec du lard, & lors que la farine sera rouffé, mettez y un oignon haché, & un filet de vinaigre; faites aussi mitonner le tout ensemble, & servez garny de ce que vous aurez.

Vous pouvez le faire rostir piqué de persil, & estant cuit, servez le tout sec, ou avec du verjus de grain.

51. *Longe de mouton.*

Estant bien mortifiée, lardés-la de gros lard, & la mettez à la broche. Faites une marinade avec oignon, sel, poivre, fort peu d'écorcé d'orange ou citron, bouillon & vinaigre, lors qu'elle est cuite faites-la mitonner avec la sauce, pour laquelle lier vous vous servirez de peu de farine passée par la poelle avec du lard, comme à l'article précédent, garnissez-la de ce que vous aurez; Les capres y font bonnes & quelques anchoyes. Vous pouvez luy donner la fraison de navets passez, servez.

52. *Alloyau en ragouft.*

Prenez un alloyau de la premiere piece & le choisissez bien entrelardé, avec graiffé fort blanche, mettez-le en broche, estant presque cuit, levez le filet, & arrosez le de peu de bouillon. Pour faire vostre ragouft, coupez-le en tranches fort deliées, avec deux ou trois siboules entetes ou autrement, sel, poivre, peu de chapelure de pain, ou quelque liaison que vous ayez, puis mélez le tout ensemble, & faites mitonner sans couvrir, servez le ragouft avec peu de vinaigre, ou jus d'éclanche de mouton, vous y pouvez méler de ce que vous auez, prenez garde que l'alloyau ne soit noir à force de trop cuit.

53. *Langue de bœuf fraîche.*

Faites-la cuire, ou la prenez cuite chez la Tripiere, l'habiliez, la piquez, & la faites rostir à la broche. Estant rostie, fendez la par la moitié & servez avec tel ragouft que vous voudrez.

Autre façon.

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

54. *Membre de mouton de la Royauté.*

Choisissez un bon membre de mouton qui soit gras & court; battez-le bien; en ôtez la peau & defossez le manche, farinez le; & le passez par la poêle avec du lard ou sain-doux, puis le faites cuire avec un peu de bon bouillon bien assaisonné, avec champignons, truffes & beatilles. Estant presque cuit, passez un peu de farine avec un oignon; un filet de vinaigre, & un peu de lard battu; faites mitonner le tout ensemble, servez avec sauce courte, & garny de grenade ou citron coupé.

55. *Membre de mouton farcy.*

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

56. *Pomarde grasse.*

Estant bien choisie, habillez-la, coupez en les extrémités, & la lardez de moyen lard, estant farinée, passez-la par la poêle avec lard, & sain-doux, puis la faites mitonner avec bon bouillon, & l'assaisonnez, estant presque cuite pas-

68 LE CUISINIER

passez-y champignons, foye gras, peu de farine, & un oignon piqué de cloux, le tout estant bien cuit, & la sauce bien liée, vous la pouvez servir garnie de grenades.

Autre façon.

Vous pouvez la farcir d'huitres, ou de pigeonneaux, & de toutes autres batilles, faites-la cuire de mesme sorte, & garnissez de ce que vous aurez, puis servez.

Autre façon.

Coupez-la par la moitié, la passez par la poêle, l'affaïsonnez & garnissez comme cy-devant, puis servez.

Estant piquée ou bardée avec un papier par dessus la barde, faites la cuire.

Autre façon.

Estant bien cuite, parsemez-la de mie de pain, & sel menu, puis la servez avec sauce au pauvre Homme, verjus ou orange, & en Hyver avec cresson.

57. *Batteurs de pavé.*

Pour les mettre en ragouft, coupez-en la teste & les pieds. Estans habillez, lardez-les de moyen lard, les farinez, & passez dans la poêle avec beurre ou lard fondu, puis les faites mitonner avec bouillon bien affaïsonné, un bouquet & champignons, passez-y un peu de farine & oignon, & lors que le tout sera bien mitonné, servez avec sauce liée de telle liaison que vous voudrez.

58. *Espaule de veurostie.*

Estant bien blanchie à l'eau, ou sur le feu, ce qui sera le plus propre & le meilleur, piquez-

quez-la ou la lardez de lard , ou si vous voulez en cuisant arrosez-la de beurre , estant cuite mettez dessus une mie de pain & sel menu , & servez.

Vous la pouvez servir rostie avec une poivrade.

59. *Foye de veau.*

Lardez-le de moyen lard , puis le piquez , faites chauffer la broche à l'endroit où il doit demeurer , & à mesure qu'il rostit , arrosez-le d'une poivrade , composée de siboule , sel , oignon piqué , poivre , & un peu de bouillon. Estant cuit , faites-le mitonner dans la sauce , puis le servez entier ou par tranches , & la sauce bien liée de telle liaison que vous voudrez.

60. *Alloüettes.*

Faites les rostir , piquées ou bardées de lard. Estant cuites , si elles sont bardées , parsemez-les de mie de pain , sel menu & servez.

61. *Canard sauvage.*

Vous le pouvez mettre de la mesme sorte que le Batteur de pavé , & avec telle garniture que vous voudrez.

Vous pouvez aussi le faire rostir , & le servir avec une poivrade.

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

La sauce nommée poivrade se fait avec vinaigre , sel , oignon ou siboule , écorce d'orange ou citron & poivre , faites la cuire & la servez sous vos viandes , auxquelles elle est propre.

70 LE CUISINIER

La sauce verte se fait ainsi. Prenez du bled verd , faites brûler une rostie de pain avec du vinaigre , un peu de poivre & de sel , & pilez le tout ensemble dans un mortier , & le passez dans un linge , puis servez vostre sauce sous vos viandes

La sauce au lapreau , ou lapin de garenne, est telle , qu'estans cuits vous mettez du sel , & du poivre dans le corps avec un jus d'orange , & remüerez bien le tout ensemble.

Pour les perdreaux , orange ou verjus de grain.

Autre sauce propre à la Mauviette & à la Ralle , est que vous mettez des rosties sous vostre broche , & lors que vos oyseaux sont presque cuits , vous ostez vos rosties , les mettez à part , & prenez vinaigre , faites bouillir le tout ensemble , & ayant mis vos rosties dedans , vous servez.

La Grive & la Beccasse se servent avec rosties , & une poivrade dessous.

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

La Beccassine de mesme.

Le Ramier avec une poivrade.

Le Cochon & Agneau avec une sauce verte.

Table des entremets pour les jours de viande.

Pieds & oreilles de porc.

1

Menüs droits de cerf.

2

Pasté

F R A N C O I S. 71

Pasté de venafion.	3
Tranche de pasté.	4
Pasté de jambon.	5
Truffes en ragouft.	6
Truffes feiches.	7
Truffes au naturel.	8
Omelettes de beatilles.	9
Ris de veau frits.	10
Ris de veau piquez.	11
Ris de veau en ragouft.	12
Foye de chevreuil.	13
Foye de chevreuil en omelette.	14
Tetines de chevreuil.	15
Tetines de vache.	16
Choux-fleurs.	17
Crefme de pistache.	18
Jambon en ragouft.	19
Jambon rofty.	20
Jambon en tranches.	21
Mauviette.	22
Poulets marinez.	23
Abbatis d'Agneau.	24
Alloüetes en ragouft.	25
Gelée.	26
Gelée de corne de cerf.	27
Gelée verte.	28
Gelée rouge.	29
Gelée jaune.	30
Gelée violette.	31
Gelée bleuë.	32
Blanc manger.	33
Salade de citron.	34
Hachis de perdrix.	35
	Ris

72. L E C U I S I N I E R

Rissolles frites.	36
Rissolles feüilletées.	37
Baignets de moëlle.	38
Baignets de pommes.	39
Baignets d'artichaux.	40
Pots de putain.	41
Paste filée.	42
Paste de citron.	43
Paste d'amande.	44
Paste de pistache.	45
Ramequin de roignons.	46
Ramequin de chair.	47
Ramequin de fromage.	48
Ramequin de fuye de cheminée.	49
Ramequin d'oignon.	50
Ramequin d'aulx.	51
Ortolans.	52
Langue de Bœuf.	53
Langue de porc en ragouft.	54
Langue de porc parfumée.	55
Langue de porc grillée en ragouft.	56
Langue de Bœuf.	57
Pigeonneaux.	58
Foye gras.	59
Foye gras sur le gril.	60
Foye gras cuit dans les cendres.	61
Foye gras cuit en baignets.	62
Beatilles.	63
Tourte de franchipanne.	64
Nulle.	65
Nulle ambrée.	66
Nulle verte.	67
Artichaux fricassez	68
Artichaux frits.	69
Ar-	

F R A N C O I S. 73

Artichaux à la poivrade.	70
Artichaux en cus.	71
Champignons.	72
Champignons farcis.	73
Champignons frits.	74
Champignons à l'olivier.	75
Omelette de jambon.	76
Tortuës.	77
Tourte de pistache.	78
Oeufs à la Portugaise.	79
Oeufs mignons.	80
Oeufs filez.	81
Oeufs à la Varenne.	82
Oeufs de neige.	83
Oeufs à la Huguenotte.	84
Cardons d'Espagne.	85
Asperges à la sauce blanche.	86
Asperges en ragouft.	87
Asperges à la crefine.	88
Langue de mouton en ragouft.	89
Langue de mouton piquée.	90
Langue de mouton sur le gril.	91
Salade de grenade.	92
Hure de sanglier.	93
Tranche de Hure.	94
Tranche de Hure en ragouft.	95
Pois verts.	96
Roignons de belier.	97
Palets de boeuf.	98
Arbolade.	99
Pigeonneaux.	100
Grives.	101
Perdreaux.	102

Vous vous fouviendrez en servant l'entre-

D

mets

74 L E C U I S I N I E R

mets de garnir les plats de fleurs de saison ; & ferez avertis , qu'après les discours suivans vous trouverez la maniere de faire les liaisons & jus de champignons , avec d'autres petites curiositez assez utiles , voire mesme necessaires à ceux qui veulent servir les Grands avec honneur & accueil.

DISCOURS DES ENTREMETS.

1. *Pieds & oreilles de Porc.*

Estant bien cuits , passez-les par la poëlle avec beurre ou lard fondu , & peu d'oignon , & les assaisonnez bien. Mettez-les avec du bouillon , & lors que la sauce sera bien liée , mettez-y un filet de vinaigre avec de la moutarde , s'il en est saison , & servez.

2. *Menus droits de cerf.*

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

3. *Pasté de venaison.*

Si la chair en est dure , battez-la , ostez les peaux de dessus , & la lardez de gros lard , assaisonné de sel , poivre , vinaigre & clou battu. Si c'est pour garder , faites vostre paste de farine de seigle , sans beurre , sel & poivre : faites cuire vostre pasté l'espace de trois heures &

& demie ; estant cuit bouchez avec de la paste le trou que vous aurés laissé pour donner vent , & servez par tranches.

4. *Tranche de pasté.*

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

5. *Pasté de jambon.*

Faites-le bien détremper , & lors qu'il sera assez dessalé , faites-le bouillir un bouillon , & ostez la peau d'autour , que vous appelez la coine : puis le mettez en paste bise , comme la venaison , & l'assaisonnez de poivre , clou , & persil , si vous me croyez , vous le larderez aussi de mesme que la venaison ; faites-le cuire à proportion de sa grosseur , s'il est gros , pendant cinq heures , s'il est moindre moins de temps , & ainsi à mesure qu'il sera gros ou petit. Estant froid servez-le par tranches.

6. *Truffes en ragouffe.*

Pelez-les bien proprement , en sorte qu'il n'y demeure point de terre , les coupez fort deliées & les passez avec peu de lard , ou s'il est jour maigre , avec du beurre , peu de persil haché & un peu de bouillon , estant bien assaisonnées , faites les mitonner , en sorte que la sauce soit peu liée , & servez-les sur une assiette garnie de grenade & citron , si vous en avez , de fleurs & de feuilles.

7. *Truffes seiches.*

Lavez-les bien avec du vin , faites-les cuire avec du gros vin & peu de vinaigre , sel & poivre à quantité. Estant bien cuites , laissez-les

76 LE CUISINIER

reposer dans leur bouillon, pour leur laisser prendre sel, puis servez-les dans une serviette pliée ou non.

8. *Truffes au naturel.*

Estant bien lavées avec du vin, faites-les cuire avec sel & poivre, puis estant bien cuites, servez-les dans une serviette pliée, ou sur un plat garny de fleurs.

9. *Omelettes de beatilles.*

Prenez vos beatilles, qui sont crestes, roignons, & aïles de pigeonneaux, faites les bien cuire, & estans cuites & assaisonnées, mettez-les à sec; ayez des œufs dont vous osteriez plus de la moitié des blancs, batez-les & estans bien batus, mettez-les dans vos beatilles bien nettes, puis prenez du lard & le coupez par morceaux, le passez par la poêle, & avec vostre lard fondu, mesme avec les morceaux si vous voulez, faites vostre omelette bien épaisse, & non trop cuite, & puis vous la servirez.

10. *Ris de veau frits.*

Qu'ils ne soient point trop vieux, faites-les tremper dans l'eau & bien blanchir, & ensuite seicher. Coupez-les par tranches & assaisonnez de sel, farinez, & faites frire avec du saindoux ou lard fondu, en sorte qu'ils soient bien jaunes & secs, mettez-y un jus d'orange ou de citron, & les servez proprement.

11. *Ris de veau picquez.*

Choisissez les plus beaux que vous pourrez, & les mieux faits, faites-les blanchir dans de l'eau froide, les piquez & les mettez à une brochette; faites-les rostir bien proprement,
&

& estans rostis, servez-les avec un jus de citron par dessus.

12. *Ris de veau en ragoust.*

Après les avoir fait blanchir, découpez les par morceaux, & les passez par la poëlle ou tous entieres si vous voulez avec du lard, & bien assaisonnez avec persil, siboule entiere, champignons & truffes, & après estre bien mitonnez avec bon bouillon, & la sauce estant courte & bien liée, servez.

13. *Foye de Chevreüil.*

Estant fort chaud du corps du chevreüil, coupez-le par petites tranches, le passez par la poëlle avec du lard, ostez les cretons, les fricassez bien & assaisonnez avec peu de persil & une siboule entiere. Mettez-le mitonner avec peu de bouillon, puis servez avec la sauce bien liée.

14. *Foye de Chevreüil en Omelette.*

Vous pouvez faire aussi une omelette de foye de chevreüil, en cette façon; estant tiré de la beste, hachez-le bien menu, en faites vostre omelette avec du lard & faites en sorte qu'elle ne soit pas trop cuite, mais aussi qu'elle le soit assez, & servez.

15. *Tetine de Chevreüil.*

Après l'avoir bien fait blanchir dans l'eau, coupez-la par ruëlles & la faites frire avec jus de citron, ou la mettez cuire avec quelque ragoust; estant cuite, hachez-la bien menu, & en faites une omelette avec du lard, ainsi que celle de beatilles article 9. puis servez avec jus de citron.

78 L E C U I S I N I E R

16. *Tetine de vache.*

Faites la bien cuire , & lors qu'elle sera bien cuite , découpez la par tranches & en garnissez vos entrées , ou les passez par la poelle avec fines herbes , & siboules entieres , assaisonnez bien le tout , & la faites mitonner avec le meilleur de vos bouillons , en sorte qu'il soit de haut goust , & la sauce liée , puis servez.

17. *Cboux fleurs.*

Estant bien nettoyez , faites les cuire avec du sel , & un morceau de graisse ou de beurre , estans cuits , pelez-les , & les mettez avec du beurre bien frais , un filet de vinaigre & un peu de muscade , pour vous servir de garniture autour du plat. Si vous voulez les servir seuls , mettez-les de mesme , & lors que vous serez prests de servir , faites une sauce aussi avec bon beurre bien frais , une siboule , sel , vinaigre , muscade , que la sauce soit bien liée.

Que si c'est en charnage , mettez-y quelques jaunes d'œufs , dont pourtant vous pourrez vous passer , si la sauce est bien tournée par quelque Personne , puis garnissez vostre assiete tout chaudement , mettez vostre sauce par dessus , & servez.

18. *Cresme de pistaches.*

Prenez une poignée de pistaches pilées & une chopine de lait , faites le bouillir avec un appareil de farine , que vous y meslerez ; estant presque cuit , délayez six jaunes d'œufs avec vos pistaches & un peu de beurre bien frais , mettez le tout dans un poesson avec quantité de sucre , & un peu de sel. Si vous voulez , mettez y
musc

musc ou ambre apropié aussi avec sucre à quantité, mais fort peu de musc; batez bien le tout ensemble, & servez garny de fleurs.

19. *Fambon en ragoût.*

Estant cuit ou non, coupez en des tranches fort déliées, puis les mettez dans la poelle avec fort peu de vin, faites-les ensuite mïtonner avec peu de poivre, peu de chapelure de pain fort déliée, & jus de citron, puis servez.

20. *Fambon rosty.*

Coupez-le par tranches, & le mettez tremper avec un peu de bouillon, & un filet de vinaigre, faites-le tiedir, puis le tirez & mettez mie de pain dessus & dessous, faites les bien rostir, & après que la sauce aura bouilly un bouillon, mettez la dessous, puis servez bien garny de fleurs ou de feuilles.

21. *Fambon en tranche.*

Estant bien cuit, coupez-le de bon sens & fort délié; puis servez.

22. *Mauviettes.*

Habillez-les bien proprement, coupez-en les aisles, les jambes & le col, & leur ostez le jusier, les applatissez un peu, puis les farinez & fricassez avec du lard, ensuite, mettez-les mïtonner avec du bouillon bien assaisonné & un petit bouquet, estant bien cuites, & la sauce liée, servez-les avec un jus de citron par dessus, & les garnissez autour d'un citron entier decoupé.

23. *Poulets marinez.*

Lors qu'ils seront bien habillez, fendez les en deux, s'ils sont petits cassez leur les

80 LE CUISINIER

os, & les mettez mariner avec vinaigre, sel, poivre, siboule & écorce de citron, laissez-les-y tremper jusques à ce que vous en ayez affaire, & alors mettez-les égouter, farinez-les & faites frire dans du sain-doux, ou du lard, estant frits; mettez-les mitonner fort peu avec leur marinade, puis servez avec la sauce courte.

24. *Abbatis d'Agneaux.*

Prenez-les pieds, & les oreilles & la langue, passez les par la poëlle avec du beurre ou du lard, une siboule & persil, puis mettez-les mitonner avec de bon bouillon; estant presque cuits, mettez des capres hachées, asperges rompuës, jus de champignons ou truffes, & assaisonnez bien le tout. Servez proprement avec la sauce bien liée de telle liaison que vous voudrez, garnitures de feuilles & de fleurs, mesme sur tout, que vos abbatis soient bien blancs.

25. *Alouettes en ragoust.*

Estant bien plumées tirez-en les jusiers, aplanissez-les, farinez & passez par la poëlle avec beurre ou lard, puis les mettez mitonner avec bon bouillon, un bouquet, peu de capres hachées, le tout bien assaisonné; estant bien cuites, & la sauce bien liée de telle liaison que vous voudrez, servez avec pistaches ou grenades, & tranches de citron.

26. *Gelée.*

Pour faire de la gelée, prenez un coq, ostez-en la peau, prenez aussi un jaret & quatre pieds de veau, les cassez & les faites blanchir, puis les empotez dans un pot de terre neuf, & faites cuire

cuire l'espace de deux heures & demie, & le tout estant presque cuit, cherchez du vin blanc bien clair & l'y mettez; lors qu'il y sera entièrement, passez & pressez vostre viande dans une serviette, prenez vostre bouillon, & le mettez dans un poesson sur le feu; estant prest de bouillir, mettez-y cinq quarterons de sucre, & lors qu'il bout, jetez-y le jus de six citrons, & les blancs de demy quarteron d'œufs bien frais, après que le tout aura bouilli, mettez le dans une chauffe bien claire, & mêlez de telle couleur que vous voudrez, musquez, & servez.

27. *Gelée de Corne de Cerf.*

Prenez chez un Epicier, ou chez un Cougelier de la Corne de Cerf rapée à proportion, pour en faire trois plats, il en faut deux livres, mettez-la cuire avec du vin blanc l'espace de deux heures, en sorte qu'estant bouillie, il en reste pour faire vos trois plats. Passez-la bien avec une serviette, après la mettez dans une poesse avec une livre de sucre, & le jus de six citrons; estant prest de bouillir meslez-y les blancs de douze œufs bien frais, & si-tost qu'ils y seront, vous mettez le tout dans la chauffe; la ferrerez dans un lieu frais. Servez-la naturelle, & la garnissez de grenades, & tranches de citron.

28. *Gelée verte.*

Vous prenez vostre Gelée ordinaire, ainsi que nous l'avons décrite cy-dessus & prenez chez un Epicier de la couleur verte que vous meslerez avec vostre gelée, puis servez.

82 LE CUISINIER

29. *Gelée rouge.*

Vostre gelée sortant de la chauffe, mettez la tremper avec de la betrave fort rouge, bien cuite, & rapée. Passez-le tout ensemble dans un linge, & la mettez froidir, puis servez, & garnissez d'autre couleur.

30. *Gelée jaune.*

De mesme, en y ajoutant la couleur jaune.

31. *Gelée violette.*

De mesme, en faisant de la couleur violette.

32. *Gelée bleuë.*

Aussi de mesme.

33. *Blanc manger.*

Prenez le plus trouble de vostre gelée, mettez-le tiedir avec des amendes bien pilées; passez-les ensemble dans une serviette, & y meslez une goutte de lait, si elle ne se trouve assez blanche. Estant froide, servez, & garnissez d'une autre couleur.

34. *Salade de citron.*

Prenez des citrons telle quantité que vous voudrez, pelez-les, & coupez par tranches fort déliées; mettez-les avec du sucre, & fleurs d'orange & de grenade puis servez proprement.

35. *Hachis de perdrix.*

Vos perdrix estant rosties, levez en le blanc, hachez-le bien menu, délayez-le avec bon bouillon, & raffaïsonnez; ensuite faites les mijonner avec une siboule, & lors que vous
vou-

voudrez servir , adjoutez un jaune d'œuf , & du jus de citron , & le garnissez de ce que vous voudrez , comme pistaches , & grenade , & citron découpé , puis servez.

36. *Rissoles frites.*

Prenez blancs de perdrix , ou d'autre viande , hachez-la bien menu , & assaisonnez , faites ensuite vostre abbaisse fort déliée , & en accommodez vos rissoles que vous ferez cuire dans du sain-doux , ou lard fondu.

37. *Rissolles feuilletées.*

Elles se font de mesme que les autres , hormis qu'il faut que la viande en soit un peu plus grasse ; estant bien assaisonnées , faites-les bien proprement cuire , & servez.

Vous pouvez aussi faire des rissolles de toute autre viande de mesme façon que cy-dessus. Servez-les sucrées , & eaux de senteurs par dessus.

38. *Baignets de moëlle.*

Avant que de vous specifier les diverses façons de baignets , il faut icy vous en donner un modelle general.

Prenez du fromage , battez-le bien dans un mortier , ou dans un plat ; que s'il est fort rassis , c'est à dire dur , mettez y un peu de lait ; ensuite , de la farine & des œufs à proportion , assaisonnez le tout de sel , & le passez avec du sain-doux , ou aux jours maigres avec du beurre affiné , puis servez avec quantité de sucre & un peu d'eau de fleurs d'orange , ou d'eau rose par dessus.

Si vous voulez faire baignets de moëlle de

84 LE CUISINIER

bœuf, prenez les plus gros morceaux de moëlle que vous aurez; estans trempés, coupez les par tranches, ajustez-les dans vostre pâte, faites-les frire, & servez de mesme.

39. *Baignets de pommes.*

Ils se font tout de mesme que ceux de moëlle.

40. *Baignets d'artichaux.*

Mettez vos artichaux en cus, faites-les cuire à moitié, & en ayant osté le foin, coupez-les par tranches, faites un appareil avec de la farine & des œufs, du sel, & peu de lard, puis mettez vos artichaux dedans, & lors que vostre sain-doux est chaud, mettez-les dedans tranche à tranche, faites les bien frire, & servez.

41. *Pets de putain.*

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

42. *Paste filée.*

Prenez du fromage & le broyez bien, prenez aussi autant de farine, avec peu d'œufs, le tout assaisonné, faites le cuire dans un poëlon comme une bouillie bien cuite, c'est à dire un peu ferme, & la passez par une passoire sur du papier gras, estant cuit, filez la pâte de telle sorte que vous voudrez, puis la faites frire, & la servez en pyramide avec sucre, & eaux de senteurs.

Elle

43. *Paste de citron.*

Elle se fait de mesme , y adjouçant du citron.

44. *Paste d'amande.* -

De mesme que la paste filée.

45. *Paste de pistache.*

Aussi de mesme.

46. *Ramequin de roignons.*

Tirez le roignon d'une longe de veau cuite, & hachez-le avec persil ou ail , & un jaune d'œuf ; puis étendez vostre appareil bien assaisonné sur du pain que vous ferez rostir dans la poesse ou sur le gril , & servirez le tout sec, vous mettrez du sucre si vous voulez.

Vous pouvez faire rosties de roignon de veau quasi de mesme , hormis qu'il ny faut mettre ny persil ny oignon : mais le roignon estant bien assaisonné , vous l'étendez sur vos rosties , auxquelles vous ferez aussi donner couleur dans la poesse devant le feu , & en servant vous les pouvez sucrer, mesme mesler du sucre dans l'appareil si vous voulez.

47. *Ramequin de chair.*

Prenez telle viande que vous voudrez , hachez-la bien menuë , & estant hachée , délayez-la avec un œuf , & l'assaisonnez comme il faut , faites le rostir dans la poesse , & servez avec un jus de citron.

48. *Ramequin de fromage.*

Prenez du fromage faites le fondre avec du beurre , oignon entier , ou pilé , sel & poivre à force , étendez le tout sur du pain ,

D 7

passez

passez la pelle du feu chaude par dessus & servez chaud.

39. *Ramequin de suye de cheminée.*

Vostre pain estant passé dans la poesse peu plus de moitié par le beurre ou huile, poudrez-le de suye, avec sel & force poivre par dessus & servez chaud.

50. *Ramequin d'oignon.*

Prenez des oignons & les faites piler dans un mortier, avec sel & poivre à force; vous y pouvez mettre anchois bien fondus avec peu de beurre, vos oignons estans sur le pain passez dans l'huile ou dans le beurre; passez la pelle du feu bien rouge par dessus, & servez.

51. *Ramequin d'aulx.*

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

52. *Ortolans en ragoût.*

Habillez les & les passez par la poesse avec beurre ou lard fondu, estans passez mettez les mittonner dans un petit pot avec peu de bouillon, & les assaisonnez bien, pour lier la sauce, meslez-y ris de veau, jus de viandes & champignons, & le tout estant bien cuit, servez garny de pistaches & grenades.

53. *Langue de Bœuf en ragoût.*

Vous trouverez la façon de l'accommoder au Discours des Entrées, art. 17.

54. *Langue de porc en ragoût.*

Estant salée & cuite, coupez-la fort deliée, & la mettez mitonner avec peu de bouillon, puis la passez par la poesse avec du lard fondu, oignon pilé, & un filet de vinaigre, ce qu'estant

stant fait, servez avec jus de citron & garnissez de capres, & de tout ce que vous aurez, métez-y dans la saison du verjus ou groseilles.

55. *Langue de porc parfumée.*

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

56. *Langue de porc grillée en ragoust.*

Faites la cuire moitié salée, & ensuite griller; faites y aussi telle sauce que vous voudrez, pourvû qu'elle soit bien liée & bien assaisonnée, puis servez.

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

57. *Langue de Bœuf.*

Faites-la cuire salée avec de l'eau, & sur la fin mettez du vin. Estant cuite, pelez-la, & lors que vous serez prest de servir, coupez par ruelle, ou la fendez, puis servez.

58. *Pigeonneaux.*

Pour les mettre en ragoust, prenez-les sortans de dessous la mere, tuez-les, & les échaudez aussi-tost, puis estant habillez, blanchis & farinez, passez-les par la poelle, & ensuite mettez-les mitonner dans un pot avec bon bouillon bien assaisonné, & un bouquet; faites en sorte qu'ils soient bien cuits, & la sauce liée, servez avec capres hachées, champignons, ris de veau, & de tout ce que vous
pou-

pouvez avoir d'affortiffement aux pigeon-neux.

59. *Foye gras en ragouft.*

Choiffiez les plus gras & les plus blonds , nettoyez-les & jettez dans l'eau chaude pour oster l'amertune , mais les tirez auffi-toft ; eftans effuyez paffez les par la poefle avec beurre ou fain-doux & faites mironner avec peu de bouillon , perfil , & fiboule entiere ; eftans cuits , otez la fiboule , & fervez la fauce bien liée , vous y pouvez mettre truffes , champignons & asperges.

60. *Foye gras fur le gril.*

Mettez fur le gril , & le poudrez de mie de pain & de fel ; eftant rofty , jettez un jus de citron par deffus & fervez.

61. *Foye gras cuit dans les cendres.*

Il faut le barder de lard , & le bien affaifonner de fel , poivre , clou battu & un bouquet fort petit , puis l'envelopez avec quatre ou cinq feuilles de papier , & le mettre cuire dans les cendres comme un coing. Eftant cuit , prenez garde de perdre la fauce en le remuant ; otez les feüilles de deffus , & le fervez avec celles de deffous fi vous voulez , ou fur une affiete.

62. *Foye gras cuit en baignets.*

Vous pouvez juger comment il faut l'accommoder pour le ferver en cette forte par le discours précédent des ragoufts de fritures , & de baignets.

63. *Beatilles.*

Prenez aïstes , des foyes , creftes , le tout eftant bien blanchy dans l'eau , faites cuire les creftes

crestes à part, & estant cuites les pelez; ensuite faites mitonner le tout ensemble avec bon bouillon bien assaisonné, & lors que vous serez presque prest de servir, fricassez vos crestes & vos beatilles avec de bon lard, un peu de persil & siboules hachées, remettez-les mitonner dans leur bouillon, jusqu'à ce qu'il faille servir, vous y pouvez mesler des jaunes d'œufs, servez.

64. *Tourte de franchipane.*

Prenez un chaudéau de lait; c'est de lait bouilly, & faites vostre appareil pour faire vostre crespme en cette sorte; prenez un peu de farine, que vous ferez cuire avec vostre lait, estant cuite, prenez cinq jaunes d'œufs, & meslez le tout ensemble avec pistaches battues, amandes, peu de sel & quantité de sucre, faites ensuite vostre paste, la détrempez avec blancs d'œufs & sel, & la laissez reposer. Faites-en six abbaissés fort déliées, & les beurrez l'une après l'autre, étendez vostre crespme dessus vos six abbaissés, & en faites encore six autres, & les mettez l'une après l'autre bien beurrées, & particulièrement celle de dessus pour luy donner couleur; estant cuite dans une tourtiere, ou sur une affiete, la changez en une autre, & la sucrez, puis servez avec fleurs.

Vous pouvez faire la tourte de franchipane de toute autre sorte de crespme, & la servir de mesme sorte que celle cy-dessus.

65. *Nulle.*

Prenez une douzaine de jaunes d'œufs & deux ou trois blancs, mettez y un peu de crespme, un

90 L E C U I S I N I E R

un peu de sel , & beaucoup de sucre , batez bien le tout ensemble , & ensuite le passez dans une passoire , puis le mettez sur une affiette , ou dans un plat , & lors que vous estes prest à servir , faites la cuire sur le réchaud , ou dans le four , estant cuite , servez avec sucre , & eaux de senteur , & garnissez de fleurs.

66. *Nulle ambrée.*

Prenez cressme , ou lait bien frais , délayez jaunes d'œufs , fort peu de sel , sucre , musc , ou ambre ; & lors que vous estes prest de servir , faites un lit de vostre appareil , & un lit de jus d'orange , & successivement jusques au nombre de cinq ou six , puis passez la pelle rouge par dessus , garnissez de sucre & musc , ou eau de fleur d'orange , & servez.

67. *Nulle verte.*

Elle ne differe point des précédentes qu'en couleur , laquelle vous donnerez ainsi qu'à la gelée , dont vous avez la methode cy-devant.

68. *Artichaux fricassez.*

Coupez-les presque en cus , ostez-en le foin , & les jettez dans l'eau bouillante , pour les blanchir , faites les seicher , & les farinez , puis les passez avec sain-doux , ou beurre affiné ; servez les chauds , & garnissez de persil frit , pour lequel faire il est necessaire qu'il soit bien vert , & qu'il ne soit point mouillé.

62. *Artichaux frits.*

Découpez-les en quatre , nettoyez-les , & en ostez le foin , puis les faites blanchir dans l'eau chaude , & les mettez essuyer , farinez-les

les-avec de la farine & du sel menu ; faites bien chauffer le sain-doux ou beurre affiné , ou lait fondu , & estant bien chaud , mettez-y vos artichaux & les faites bien frire , mettez-les après égouter , & mettez dans vostre friture une poignée de persil bien vert , que vous mettez sur vos artichaux estant bien sec , & servez.

70. *Artichaux à la poivrade.*

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

71. *Artichaux en ens.*

Ostез toutes les feuilles de vos artichaux , coupez-les jusques au foin , puis les faites cuire avec bouillon , ou avec de l'eau , du beurre & du sel , estans cuits , tirez-les de leur bouillon , aplacchez & ostez le foin : mettez-les ensuite avec du beurre & du sel , & lors que vous voudrez servir faites une sauce avec du beurre frais , un filet de vinaigre , muscade , & un jaune d'œuf pour lier la sauce , puis servez , en sorte qu'ils soient bien blancs.

72. *Champignons en ragoût.*

Estans bien nettoyez , passez-les par la poêle , avec du beurre bien frais , persil haché , & siboules ; assaisonnez-les , & faites mitonner , & lors que vous serez prest de servir , mettez-y jus , écorce de citron , & un peu de blanc manger , puis servez.

73. *Champignons farcis.*

Choisissez les mieux faits pour tenir la farce ,
que

92 LE CUISINIER

que vous ferez de quelques viandes ou bonnes herbes , en sorte qu'elle soit délicate , & liée avec jaunes d'œufs , puis vos champignons estans farcis & assaisonnez , mettez-les dans un plat sur une barde de lard , ou sur un peu de beurre ; faites-les cuire , & servez garnis de jus de citron.

74. *Champignons frits.*

Faites les blanchir dans de l'eau fraîche , & ensuite essuyez , puis les marinez avec un peu de vinaigre , sel , poivre , oignon ; & lors que vous ferez presque prest de servir , faites une paste liquide delayée avec jaunes d'œufs ; faites frire vos champignons , servez , & en garnissez.

75. *Champignons à l'olivier.*

Estans bien nettoyez , coupez les par quartiers , & les lavez dans plusieurs eaux l'un après l'autre pour en oster la terre ; Estans bien nets , mettez-les entre deux plats avec un oignon & du sel , puis sur le rechaud , afin qu'ils jettent leur eau. Estans pressés entre deux assietes , prenez du beurre bien frais , avec persil & fiboule , & les fricassez ; après cela mettez-les mitonner , & lors qu'ils seront bien cuits , vous y pouvez mettre de la cressime , ou du blanc-manger , & servez.

76. *Omelette de jambon.*

Prenez une douzaine d'œufs les cassez , otez les blancs d'une demie douzaine , & les batez , prenez en suite autant que vous jugerez nécessaire de vostre jambon , hachez-le , & le meslez avec vos œufs , prenez du lard , le coupez , & le faites fondre , jetez dedans vostre
ome-

omelette, faites en sorte qu'elle ne soit trop cuite, & servez.

77. *Tortues.*

Coupez en les pieds, la queue & la teste, mettez le corps cuire dans un pot, & l'affaïsonnez bien avec fines herbes, lors qu'elles seront presque cuites, mettez-y du Vin, & les faites bien bouillir. Estant cuites tirez-les, & les découpez par morceaux, & sur tout prenez garde à bien oster l'amer. Puis les fricassez avec du beurre ou du lard, persil & siboule, mettez-les ensuite mitonner avec peu de bouillon, & lors que vous serez prest de servir, délayez un jaune d'œuf avec du verjus meslez-le ensemble, & servez bien assaïsonnées.

78. *Tourte de pistaches.*

Faites fondre du beurre, & y mettez six jaunes d'œufs avec du sucre; batez une poignée de pistaches, & les meslez ensemble avec un grain de sel, puis faites vostre abbaïsse, & la foncez, mettez-y vostre appareil, fermez vostre appareil, fermez vostre tourte, & la bandez avec du papier beurré. Estant cuite, servez la sucrée, & la garnissez d'écorce de citron confite.

79. *Oeufs à la Portugaise*

Prenez quantité de jaunes d'œuf, & une livre ou demie livre de sucre, dont vous ferez un sirop, lequel estant fait, vous le meslerez avec vos œufs, avec une goutte d'eau de fleur d'orange, & les faites cuire. Estant cuits, faites un cornet de papier beurré, & bien double, mettez vostre appareil dedans, lequel

94 L E C U I S I N I E R

quel estant refroidy, ostez le papier, & mettez cet appareil sur une assiette, la pointe en haut, le sucrez & le garnissez de nompaille, canelle, écorce de citron confite, & fleur, puis servez.

Autre façon.

Faites un sirop pareil à celui de l'article précédent, puis cassez une douzaine d'œufs, ou plus, & les batez bien, faites chauffer votre sirop, & lors qu'il sera bien chaud, meslez-y vos œufs, passez-le tout ensemble dans une passoire & faites le cuire; Estant cuit, servez-le avec du biscuit coupé & dressé en pyramide, avec de senteur, & musc ou ambre gris.

80. *Oeufs mignons.*

Faites votre sirop ainsi que dessus. & prenez des jaunes d'œufs, & les délayez bien, & les mettez dans votre sirop; Estant cuits, mettez-les sur une assiette avec une goutte d'eau de fleur d'orange, & de musc, puis servez.

81. *Oeufs filez.*

Prenez une chopine de vin blanc avec un morceau de sucre, faites les bien bouillir ensemble, puis cassez des œufs & les batez bien, passez-les dans une passoire, & les mettez ensuite dans votre poëlon, où sera votre vin blanc, & votre sucre tout bouillant, par ce moyen ils sont cuits en un moment, & se trouvent enfilez, tirez les de votre sirop, & les mettez égouter, puis les servez en pyramide avec eau de senteur.

82. *Oeufs à la oïrenne.*

Faites un sirop bien fait, frite des blancs d'œufs

d'œufs dans la poëlle avec du beurre, & les mettez dans vostre sirop, estans cuits, servez-les avec eau de fleur d'orange,

Autre façon.

Faites vostre sirop, & avec vos œufs frits meslez-y un peu de lait bien frais. Estant cuits, servez-les sur une assiette, bien blancs, & garnis d'eau de senteur.

83. *Oeufs à la neige.*

Faites bouillir du laiët avec peu de farine bien délayée, mettez-y après plus de la moitié de douze blancs d'œufs, & remuez bien le tout ensemble, & le sucrez; lors que vous, ferez prest de servir, remettez-les sur le feu, & les glacez, c'est à dire, prenez le reste de vos blancs d'œufs, battez-les avec une plume, & meslez le tout ensemble, ou bien faites bien frire le reste de vos blancs, & les jettez par dessus votre appareil; passez-y legerement un couvert de four, ou la pelle du feu rouge, & servez les sucrez, avec quelques eaux de senteur.

Vous pouvez au lieu de blancs y mettre les jaunes de vos œufs à proportion, & les blancs frits par dessus.

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

84. *Oeufs à la Huguenote.*

Prenez du jus d'éclanche de mouton, le mettez sur une assiete, ou dans un plat, ayez des œufs bien frais, & les cassez dans vostre jus, faites les cuire avec un peu de sël, estant cuits,

96 LE CUISINIER

cuits , remettez-y du jus & de la muscade , puis servez.

85. *Cardons d'Espagne.*

Estant blanchis , ostez-en la peau bien proprement , & les mettez tremper dans l'eau fraîche , puis les servez avec poivre & sel.

86. *Asperges à la sauce douce.*

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

87. *Asperges en ragoust.*

Prenez vos asperges & les rompez bien menuës , puis les passez par la poëlle avec beurre ou lard meslez y persil & siboule le tout bien assaisonné , mettez-les mitonner jusques à ce que vous soyez prest à servir. Vous y pouvez mettre de la cressime ou jaunes d'œufs , ou jus d'éclanche de mouton , & en pouvez garnir autre chose.

88. *Asperges à la cressime.*

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

89. *Langue de mouton.*

Estant bien nettoyée fendez-la en deux, puis la farinez, la passez dans la poëlle, & la mettez en ragouft avec vinaigre, verjus, sel, poivre, jus d'orange, & capres hachées; estant bien mitonnée, & la sauce bien liée, servez.

90. *Langue de mouton picquée.*

Prenez-la cuite, & la nettoyez bien, faites-la picquer de petits lardons, & rostir, puis servez avec un jus de citron ou orange.

91. *Langue de mouton sur le gril.*

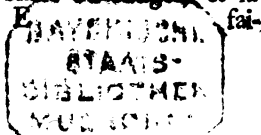
Fendez-la par la moitié, & mettez la sur le gril, avec sel & mie de pain par dessus, puis faites une sauce avec verjus de grain, ou groseilles, peu de chapelure de pain, de persil & siboule hachez bien menu, puis estant cuite, servez.

92. *Salade de grenade.*

Epluchez vos grenades, les mettez sur une affiete, les sucrez & les garnissez de citron, puis servez.

93. *Hure de sanglier.*

Coupez la proche des épaules pour la rendre plus belle & plus apparente, & pour conserver le col qui en est le meilleur, pourvû qu'il soit bien assaisonné. L'ayant coupée, faites-la brusler, ou eschauder, si vous voulez qu'elle soit blanche; puis coupez la peau à quatre doigts du nez tout autour de la teste, de peur qu'elle ne se retire & ne descende en d'autres lieux. Faites-la cuire & bien assaisonner, & estant à moitié cuite mettez-y du vin blanc ou rouge, & la



98 LE CUISINIER

faites achever de cuire , derechef bien assaisonnée de poivre , oygnon , cloux , écorce d'orange & fines herbes. Vous la pouvez faire cuire & bien envelopper avec du foin de peur qu'elle ne se défasse. Estant bien cuite, servez-la froide , entiere , & garnie de fleurs , que si vous l'avez entamée , servez la par tranches , que vous pourrez déguiser en plusieurs façons de ragoufts.

94. *Tranche de Hure.*

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

95. *Tranche de Hure en ragouft.*

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

Autre façon.

Estant coupée comme dit est , poudrez la de mie de pain , & la mettez sur le gril ; estant grillée , servez avec jus de citron. Au temps des feuilles de vigne , enveloppez en vostre tranche , & servez promptement avec verjus de grain.

96. *Pois vers.*

Passez-les si vous voulez par la poesle avec du beurre , & les faites cuire avec laitües pommées , ou pourpier ; estans bien cuits avec un bouquet , & bien assaisonnez , servez les garnis de laitües.

Vous pouvez les accommoder & assaisonner avec de la cressime , ainsi que les asperges , dont est fait mention cy-dessus en l'article 88. d'asperges à la cressime.

97. *Roi-*

97. *Roignons de bellier.*

Faites-les bien blanchir dans l'eau fraîche, ôtez-en les peaux, & les coupez en tranches fort déliées : passez les par la poesse avec du beurre ou du lard fondu, assaisonnez de tout ce que vous aurez, puis les faites mitonner avec champignons, & jus d'éclanche de mouton, puis servez.

Autre façon.

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

98. *Palets de bœuf.*

Prenez les bien cuits & bien doûillets, & ne laissez de les faire bouillir un bouillon pour ôter le goust de la Tripiere, cela fait, coupez-les fort déliez, les passez par la poesse bien assaisonnez, & faites mitonner; que vostre sauce soit liée d'un jus de citron, puis servez.

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

99. *Arbolade.*

Faites fondre peu de beurre, & prenez de la crespine, jaunes d'œufs, jus de poires, sucre, & fort peu de sel, faites cuire le tout ensemble, estant cuit, servez avec eaux de fleur, & servez verte.

100. *Pigeonneaux.*

Estans bien blanchis dans l'eau, un peu farinez, & passez par la poesse avec du lard, faites

100 L E C U I S I N I E R

tes-les mitonner avec bon bouillon , champignons, truffes, & un bouquet, le tout bien assaisonné, & servez la sauce bien liée, & garnissez de citron coupé.

Le mesme ragouft se peut faire aux pigeonneaux rostis.

101. *Grives.*

Ostез les jusiers, passez les de mesme que les pigeonneaux, & les faites cuire plus long-temps, parce qu'ils sont plus durs. Estant cuites & assaisonnées aussi de mesme, servez garny de grenade ou citron coupé.

102. *Perdreaux.*

Prenez quelques morceaux de tranches de bœuf, les batez bien avec du lard, l'assaisonnez de sel & poivre, & passez par la poêle, tant que le lard soit bien roux, ensuite faites mitonner cet appareil avec peu de bouillon, & un oignon pilé. En après passez tout par un linge, & vous en tirerez un jus fort roux, auquel vous mêlerez une pinte de verjus de grain, un peu de farine cuite, ou de chapelure, puis prenez vos perdreaux, levez-en les cuisses & les faites mitonner avec vostre sauce, y adjoustant champignons & truffes, jusques à ce que la sauce soit bien liée, faites cuire, & servez promptement de peur qu'ils ne durcissent.

Les Perdrix s'accommodent de mesme.

Methodes pour faire Jambons de Mayence.

Vostre porc estant habillé, levez-en les jambons, & les étendez bien pour leur faire pren-

prendre le ply. Mettez-les en la cave durant quatre jours , pendant quoy il en sortira de l'eau qu'il faut esluyer fort souvent ; que si le temps est humide , ne les y laissez que deux fois vingt quatre heures , puis les mettez à la presse entre deux ais , & les y laissez aussi long temps qu'il y a que le porc est mort. Après cela salez les avec sel, poivre, clou & anis batus. Laissez les prendre sur sel l'espace de neuf jours , après quoy vous les tirerez & mettez dans la lie de vin pendant autres neuf jours ; ensuite enveloppez les avec du foin , & enterrez dans la cave en lieu qui ne soit trop humide ; les ayans tirez , pendez les à la cheminée du costé qui fume le moins , & ne manquez de les parfumer deux fois le jour avec du genévre. Estans secs & peu enfumez , pendez-les au plancher dans une chambre qui ne soit point humide , & jusqu'à ce que vous en ayez affaire , visitez-les souvent de peur qu'ils ne pourrissent.

Pour les faire cuire , prenez celuy que vous voudrez , nettoyez-le , & le mettez dessaler dans une grande chaudiere pleine d'eau , assaisonnez de fines herbes , & n'y mettez point de vin ; estant cuit , levez la coine , parsemez le de poivre & de persil haché , & le piquez de clou , puis rabaissez la coine , & le mettez dans un lieu frais , jusques à ce que vous le vouliez servir , ce que vous ferez garny de fleurs si vous en avez.

Maniere de faire les liaisons à conserver, pour n'avoir pas la peine de les faire à tous momens que vous en avez affaire.

Liaison d'amandes.

Petez bien vos amandes, & les pilez dans un mortier, puis les mettez avec bon bouillon, mie de pain, jaunes d'œufs, jus de citron, un oignon, sel, clou, & trois ou quatre champignons; faites bouillir tout cela un bouillon, le passez par l'estamine, & le mettez dans un pot pour vous en servir au besoin.

Liaison de champignons.

Prenez des queuës de champignons, avec peu d'amandes battës, oignon, persil, mie de pain, jaunes d'œufs, & capres, faites bouillir le tout avec bon bouillon, & l'assaisonnez bien, meslez-y une tranche de citron, passez le ensuite dans une estamine, & le mettez dans un pot pour vous en servir au besoin.

Liaison de farine.

Faites fondre vostre lard, ostez-en les cretons; jettëz vostre farine dans vostre lard fondu, faites la bien cuire, mais prenez garde qu'elle ne tienne à la poesse, mélez-y de l'oignon à proportion de ce que vous en aurez affaire; estant cuit, mettez le tout avec bon bouillon, champignons, & un filet de vinaigre; puis ayant bouilly avec assaisonnement, passez le tout par l'estamine, le mettez dans un pot, lors que vous voudrez vous en ser-

servir, vous le tiendrez sur la cendre chaude pour lier vos sauces.

Liaison de truffes.

Prenez de la farine seiche, que vous délayerez avec bon bouillon, truffes, oygnons, champignons, & un brin de thin, pilez le tout ensemble, & le faites bouillir avec vostre farine délayée, le passez par une estamine, & le mettez dans un pot, cela vous servira pour lier vos entrées ou ragoufts.

Vous pouvez vous servir de ces liaisons en Carême, pourvû que vous n'y mettiez point d'œufs; elles vous peuvent aussi servir par tout, comme à l'Entrée, Second, & Entremets.

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

Jus de champignons.

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

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

Jus de bœuf ou de mouton.

Faites cuire vostre viande un peu plus de moitié , bœuf ou mouton , la piquez avec un cousteau , & la pressez avec des presses si vous en avez , ce sera tant mieux estant pressée , & le jus tiré , prenez une cuillerée de bon bouillon , en arrosez vôtres viande , & tirez-en-encore du jus , ce que vous pourriez avoir affaire mettez le dans un pot avec un peu de sel , & y meslez un jus de citron , lors que vous serez prest de vous en servir.

Maniere de faire la garniture de pistaches.

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

Garniture de citron.

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

Garniture de Grenade.

Choisissez la plus rouge , & l'émondez , c'est à dire , ostez-en l'écorce , & en tirez les grains , pour garnir dessus & autour de vos plats.

Metode pour tirer les jus & les eaux de chair , propre à servir aux ma'ades.

Jus de mouton , veau ou chapon.

Estans rostis & pressez , tirez en le jus , & parce que le jus de mouton est plus chaud que

les autres il le faut corriger & mesler avec celuy de veau, & des uns & des autres ainsi accommodés faites-en user une cuillerée à vostre malade de deux en deux heures.

Autre façon de la mesme eau.

Pour ceux qui ont besoin de grand rafraîchissement, prenez une bouteille qui soit sans osier, & ait le goulet fort grand, coupez vostre viande, veau & volaille assez menuë, en sorte qu'elle entre par morceaux dans cette bouteille; ce qu'ayant fait vous la boucherez soigneusement avec un morceau de paste ferme & dure, & par dessus un parchemin, la lierez bien & la mettez dans une chaudiere d'eau chaude jusques au goulot. Faites la bien bouillir l'espace de trois heures; estant cuite, débouchez vostre bouteille, & en tirez le jus, lequel vous ferez prendre à vos malades, ou mesme à ceux qui en pleine santé ont besoin de rafraîchissement; avec un bouillon, le tout à proportion du besoin & des forces de l'un & de l'autre, & remarquerez en passant que le jus de viande rostie est bien plus fort & plus nourrissant que celuy de viande bouillie, quoy qu'il soit en plus grande quantité.

Au defaut d'une bouteille, vous pouvez vous servir d'un coquemart de mesme façon que la bouteille, le bouchant bien de paste & de parchemin par dessus.

Eau de poulet.

Habillez vostre poulet, & estant bien net,

E s

em-

106 L E C U I S I N I E R

emplissez le d'orge , & le faites cuire dans un pot avec une pinte d'eau , en sorte qu'elle se reduise à chopine ; ayant cuit jusques à ce que l'orge soit crevée passez le tout par une estamine , & le laissez refroidir , il faut l'user froid , & peut-on donner de cette eau mesme aux Enfants de mammelle.

La panade.

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

Autre panade.

Prenez viande de chapon , ou de perdrix bien hachée , battez-la bien dans un mortier , puis la délayez avec bouillon de santé , c'est un bouillon de la marmite , peu de mie de pain & de sel , estant mitonnée , meslez-y quelques jaunes d'œufs pour épaissir , & jus de citron.

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

Pasté de venaison.	1
Pasté de membre de mouton.	2
Pasté à l'Angloise.	3
Pasté de sanglier.	4
Pasté de chapon.	5
Pasté de Poulet d'Inde.	6
Pasté de gaudiveaux.	7
Pasté de perdrix.	8
Pasté de jambon.	9
Pasté de poitrine de veau.	10
Pasté d'affiete.	11
	Pasté

Pasté à la Cardinale.	12
Pasté à la Marotte.	13
Pasté de lapreaux.	14
Pasté de poulets.	15
Pasté d'alloüettes.	16
Pasté de veau.	17
Pasté de cailles.	18
Pasté de beccasses.	19
Pasté de merles.	20
Pasté de canard.	21
Pasté de macreuse au lard.	22
Pasté d'agneau.	23
Pasté de langue de mouton.	24
Pasté de chreveau chaud.	25
Pasté d'oyson.	26
Pasté de manches d'épaules.	27
Tourte de pigeonneaux.	28
Tourte de lard	29
Tourte de moëlle.	30
Tourte de veau.	31
Tourte de beatilles.	32
Tourte de moineaux.	33
Tourte d'alloüettes.	34
Tourte de ris de veau.	35
Tourte de blanc de chapon sucré.	36

*Methode d'apréter & servir les Pastisseries
dont la Table est cy-devant.*

I. Pasté de venaison.

Si la chair en est dure, battez-la, ostez les peaux de dessus, & la lardez de gros lard, assaisonné de sel poivre, vinaigre, & clou battu. Si c'est pour garder, faites vostre paste

108 LE CUISINIER

de farine de seigle, sans beurre, sel, & poivre; faites cuire vostre pasté l'espace de trois heures & demie, estant cuit bouchez avec de la paste le trou que vous aurez laissé pour donner vent, & servez par tranches.

2. *Pasté de membre de mouton.*

Estant bien mortifié, il le faut bien battre, en oster la peau, le desosser, & si vous voulez le larder de gros lard, & assaisonner de sel, poivre, & un peu de vinaigre; vous le pouvez laisser en sauce trois ou quatre jours bien couvert, jusques à ce que vous le vouliez mettre en paste. Ce que vous ferez alors en paste fine ou bise, le bien assaisonner de sel, poivre, clou battu, muscade, & une feuille de laurier & mesme une gouffe d'ail écrasée si vous voulez. Estant fermé & doré d'un jaune d'œuf, faites le cuire l'espace de trois heures & demie, & n'oubliez pas de le picquer, c'est à dire, luy donner ouverture par dessus, peu après qu'il sera au four.

3. *Pasté à l'Angloise.*

Prenez un levraut ou un lièvre, hachez le bien avec graisse de bœuf ou de mouton, ou mesme avec du blanc de chapon, meslez bien le tout ensemble, & assaisonnez, mettez-y si vous voulez des capres & du sucre. Faites ainsi vostre paste, lors qu'elle sera farinée, étendez-la & la pliez en trois ou quatre comme une serviete, mettant du beurre frais sur chaque lit de paste, en sorte que pour une livre de paste il y ait une demie livre de beurre, à proportion. Ainsi accommodée, laissez-

laissez-la reposer quelque peu , & faites ensuite vostre pasté , que vous garnirez au dehors de papier beurré. Faites le bien cuire , le dorez d'un jaune d'œuf , & servez.

4. *Pasté de sanglier.*

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

5. *Pasté de chapon.*

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

Pour donc le servir chaud , dresséz le & le garnisséz de ce que vous aurez , vous pouvez mesme le farcir. Faut le faire cuire deux heures & demie , & s'il est alteré , c'est à dire que la sauce y manque , faites-y une sauce blanche , ou y mettez quelque jus que ce soit , & le servez chaud & découvert.

6. *Pasté de Poulet-d'Inde.*

Estant bien habillé , battez le , & le troufsez ; lardez-le de gros lard , & l'assaisonnez , puis le mettez en paste fine ou bisé , nourrie de beurre ou de lard , car cette chair est fort seiche quand elle est cuite , assaisonnez le comme un pasté de venaison , faites le cuire à proportion de sa dureté ou grosseur & le servez chaud ou froid.

Autre façon.

Habillez vostre Poulet-d'Inde , ostez en la peau & le brichet , puis l'assaisonnez , & farcissez de pigeonneaux , palets de bœuf , champignons ,

N^o LE CUISINIER

pignons , truffes , cus d'artichaux , crestes , roignons de bellier , & ris de veau. Et cette farce est propre en cas que vous n'ostiez que le seul brichet.

Que si vous ostez la peau entiere , prenez la chair de vostre Poulet-d'Inde , la hachez bien menu avec graisse de bœuf , l'affaïsonnez de tout ce que vous aurez , jusques à des jaunes d'œufs , en remplissez-la peau , la recousez & la mettez en paste fine , garnissez vostre pasté de petites beatilles , champignons , & de tout ce que vous aurez de reste de vostre farce ; faites le cuire , & servez chaud avec telle sauce qu'il vous plaira.

7. *Pasté de gaudiveaux.*

Dressez vostre pasté en ovalle , le garnissez de vos gaudiveaux , au milieu desquels vous mettez toute sorte de garniture , comme champignons , foye de chapon gras , cardes , jaunes d'œufs durs , ris de veaux , & affaïsonnez le tout. Bandez le de paste par dessus , & lors qu'il sera cuit , servez avec sauce de verjus , jaunes d'œufs & muscade.

8. *Pasté de perdrix.*

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

9. *Pasté de Jambon.*

Faites le bien détremper , & lors qu'il sera assez dessalé , faites-le bouïllir un bouillon , & ostez la peau d'autour , que vous appelez la
coi-

F R A N C O I S. III

coine, puis le mettez en paste bise, comme la venaison, & l'assaisonnez de poivre, clou & persil; si vous me croyez, vous le barderez aussi de mesme que la venaison; faites-le cuire à proportion de sa grosseur; s'il est gros, pendant cinq heures; s'il est moindre, moins de temps, & ainsi à mesure qu'il sera gros ou petit. Estant froid, servez le par tranches.

10. *Pasté de poitrine de veau.*

Estant bien blanchie, vous la pouvez farcir de tout ce que vous voudrez: vous la pouvez aussi mettre en paste fine bien assaisonnée, garnie, ou si vous voulez, coupée par petits morceaux; dressez bien vostre pasté, faites le cuire, & le servez avec une sauce blanche, faite de jaunes d'œufs délayez avec du verjus.

11. *Pasté d'assiete.*

Prenez chair de veau & graisse de bœuf ou de mouton, faites-en une façon de gaudiveaux, puis dressez vostre paste proprement, à hauteur de demy pied, & l'emplissez d'un lit de chair, & au dessus un autre lit de champignons, un autre de cardes ou de cardeaux, ou pigeon-neaux, palets de bœuf, roignons & jaunes d'œufs, en sorte que le lit de dessus soit de vos gaudiveaux, couvrez-le & assaisonnez, puis servez.

12. *Pasté à la Cardinale.*

Faites vos pastez forts hauts, & fort étroits, emplissez-les de gaudiveaux, & couvrez en sorte que le couvercle soit aussi fort haut, puis le servez, principalement pour garniture à une piece de bœuf ou sur une assiete.

12. *Pasté*

13. *Pasté à la marote.*

Prenez farine de seigle, que vous salerez, faites-en vostre paste, & l'ajustez en forme de pasté. Vous prendrez ensuite un lièvre ou deux, ou deux membres de mouton avec un peu de graisse de bœuf, que vous hacherez ensemble bien menu, & assaisonnerez, faites ensuite vostre pasté, auquel par dessus vous laisserez un soupirail; lors qu'il aura cuit trois heures tirez-le & le remplissez de bon bouillon, remettez-le au four, & lors qu'il sera entierement cuit, servez.

14. *Pasté de lapreaux.*

Estans habillez, lardez les de gros lard, & faites vostre pasté de mesme que celui de venaison, si vous le servez chaud, faites-le un peu plus doux, & servez.

15. *Pasté de poulets.*

Habillez-les & les farinez si vous voulez, garnissez-les & les assaisonnez, & les mettez en paste bien fine: servez chaud avec une sauce blanche de jaunes d'œufs délayez.

Que si vos poulets sont gras, vous les pouvez piquer de moyen lard, & les assaisonner, garnir & pastisser de mesme.

16. *Pasté d'alloüettes.*

Habillez-les, ostez-en les jusiers, & les écrasez, puis les passez par la poëlle avec champignons, truffes & beatilles, & roignons, le tout bien assaisonné, puis les mettez en paste fine, les faites cuire l'espace de deux heures & demie, la sauce bien liée, & bien nourrie. Vous y pouvez mettre du sucre en façon d'hy-

pocras, & en cette façon le servir froid; si en ragouft, servez le chaud.

17. *Pasté de veau.*

Prenez-en la ruelle, & l'accommodez de mesme façon que le sanglier; sçavoir, bien lardé & assaisonné de mesme; mettez-la en paste fine ou bise comme vous voudrez, servez en tranche, froide ou chaude.

Autre façon.

Hachez telle viande de veau que vous voudrez avec graisse de bœuf, & l'assaisonnez. dresséz vostre paste, & faites le fonds de vostre pasté ou le tout, de cette viande ainsi hachée, & assaisonnée, laquelle de plus vous garnirez de champignons, cus d'artichaux, cardes, roignons, ris de veau & jaunes d'œufs durs. Après quoy vous le couvrirez & ferez cuire, estant cuit, servez le découvert avec sauce de jaunes d'œufs délayez avec du verjus de grain.

18. *Pasté de Cailles.*

Il se fait pour manger froid comme celuy de perdrix, & pour manger chaud comme celuy d'aloüettes, faites-le de paste fine, & servez le chaud avec ragouft.

19. *Pasté de Beccasses.*

Habillez vos beccasses, ostez leur jusier, les lardez de moyen lard, & assaisonnez de mesme façon que le pasté de perdrix, soit pour manger chaud, soit pour manger froid. Si vous le servez chaud, garnissez-le de ce que vous aurez, & assaisonnez de ce que vous jugerez à propos; faites le cuire l'espace de deux heures & demie, & servez chaud ou froid.

20. *Pasté*

20. *Pasté de Merles.*

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

21. *Pasté de canard.*

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

22. *Pasté de macreuse au lard.*

Il se fait & se sert de mesme façon que celui de canard cy-dessus immediatement.

23. *Pasté d'agneau.*

Prenez les quartiers de devant , & les coupez bien menus , les faites blanchir dans l'eau fraiche , puis mettez en paste fine & bien dressée , avec peu de persil & fines herbes hachées ; estant bien cuit , & bien assaisonné , servez avec une sauce blanche.

Autre façon.

Vous pouvez prendre vostre agneau entier ou en quartiers , sans le découper , le larder de gros lard , & le mettre en paste , assaisonné de persil haché , sel , poivre , clou batu , & garny de champignons , morilles & capres ; & estant cuit , le servez avec une sauce blanche de jaunes d'œufs délayez avec verjus.

24. *Pasté de langues de mouton.*

Lavez-les avec de l'eau tiede , & les nettoyez , puis les mettez en paste ; prenez champignons , petits palets de bœuf coupez , beatil-
les,

les, peu de persil & siboules; passez le tout par la poêle, jetez par dessus jaunes d'œufs, cus d'artichaux, lard batu, ou beurre frais, & le mettez dans vostre pasté, que vous ferez cuire l'espace de deux heures, & servez avec une sauce de jaunes d'œufs, délayez avec verjus.

25. *Pasté de Chevreau chaud.*

Habillez le, & en otez la teste; lardez-le de moyen lard, & l'affaïsonnez, mettez le en paste fine dressée, ou non; garnissez le de beautilles, champignons, morilles, truffes, mousserons, & servez. Si vous le voulez servir froid, faites-en l'affaïsonnement plus fort.

Autre façon.

Si vous avez deux chevreaux tirez du corps de chevreuil ou de la biche, lardez les, & affaïsonnez, & y mettez quantité de sucre, qui rendra vostre viande & vostre sauce toute sucrée.

Si vos chevreaux sont petits, mettez-les en paste dressée, & les separez, mettant l'un en sucre, & l'autre en ragouft, servez chaud.

26. *Pasté d'oyson.*

Estant habillé, lardez-le de fort gros lard, & le mettez en paste, affaïsonné comme le pasté de venaison. Servez le de mesme, chaud, ou en tranches.

27. *Pasté de manches d'épaules.*

Habillez les os de vos manches, blanchissez-les, les cassez & lardez de gros lard, ou lard pilé, puis les mettez en paste fine; garnissez & affaïsonnez vostre paste de tout ce que vous aurez; faites le cuire l'espace de deux heures & de-

demie; estant cuit, servez avec telle sauce que vous voudrez.

28. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites vostre paste fine; & la laissez reposer, puis prenez vos pigeonneaux, les nettoyez, & les faites blanchir; s'ils sont trop gras, coupez-les & prenez gaudiveaux, asperges, champignons, cus d'artichaux, moëlle de beuf, truffes, verjus de grain, ou groseilles; garnissez vostre tourte de ce que vous aurez, sans oublier l'assaisonnement, puis servez.

Autre façon.

Vos pigeonneaux estans bien habillez, & blanchis, faites une abbaissée de paste fine ou feuilletée, mettez au fonds quelques gaudiveaux, & vos pigeonneaux par dessus; s'ils sont petits, entiers; s'ils sont gros, coupez-les par la moitié; garnissez vostre tourte de crestes, palets, champignons, truffes, cardes, morilles, mousserons, jaunes d'œufs, ris de veau, cus d'artichaux, persil haché; le tout bien assaisonné de sel, poivre, clou & muscade. Couvrez vostre tourte, & faites la cuire l'espace de deux heures & demie; estant cuite servez la découverte avec sauce de jaunes d'œufs délayez avec verjus de grain.

29. *Tourte de lard.*

Prenez du lard, le découpez, & le faites fondre entre deux plats, assaisonnez-le demesme que la tourte de moëlle, que vous trouverez en l'article suivant, estant cuite, servez.

30. *Tourte de moëlle.*

Prenez de la moëlle & la faites fondre, estant fon-

fonduë , passez-la , & y meslez sucre , jaunes d'œufs , pistaches , ou amandes pilées , faites en suite une abbaissë fort déliée de paste fine , sur laquelle vous mettez vostre appareil ; bandez la si vous voulez ; faites la cuire , & la servez sucrée.

31. *Tourte de veau.*

Prenez un morceau de veau , le faites-blanchir , & le hachez avec deux fois autant de graisse de bœuf , estant bien assaisonné , faites une abbaissë de vostre paste fine , mettez dessus vostre viande , au milieu de laquelle vous mettez ce que vous aurez , comme beatilles , & c. sucrez si vous voulez , puis estant cuite , servez.

Autre façon.

Garnissez une abbaissë de paste fine ou feuilletée , & l'emplissez à moitié de vostre viande hachée ; mettez par dessus champignons , oignon , crestes , cus d'artichaux , cardes , jaunes d'œufs ; & le tout bien assaisonné achevez d'emplir vostre tourte de cette mesme viande , la couvrez & dorez d'un œuf cru délayé , faites la cuire l'espace d'une heure & demie , & la servez découverte avec une sauce.

32. *Tourte de beatilles.*

Faites blanchir vos beatilles , les mettez dans une abbaissë , assaisonnez & garnissez de mesme que la tourte de pigeonneaux ; faites la aussi cuire de mesme , & la servez avec une sauce blanche , ou jus , ou quelque ragoust de rosties ; vous y pouvez mettre pistaches mondées , c'est à dire , pelées & hachées.

33. *Tourte*

33. *Tourte de moineaux.*

Elle se fait & se fert de mesme que celle de pigeonneaux, avec une sauce blanche.

34. *Tourte d'alloüettes.*

Vous la pouvez aussi accommoder de mesme que celle de pigeonneaux ; mais voicy encore une autre façon. Habillez les, ostez-en les juifiers, les écrasez & les passez par la poëlle avec du lard, persil, & champignons, puis les mettez dans vostre abbaïsse de pasté, & les assaisonnez de jaunes d'œuf, capres, & tout ce que vous aurez. Couvrez vostre tourte, & la faites bien cuire deux heures ; estant cuite, servez avec une bonne sauce, ou quelque jus.

34. *Tourte de ris de veau.*

Vous les pouvez mettre en paste fine ou feuilletée, picquez & rostis, bien assaisonnez & garnis, ou bien les passez avec champignons, crestes, truffes, morilles, jaunes d'œufs, cus d'artichaux, ou quelques asperges rompuës, & ainsi faire vôtre tourte, que vous servirez avec une liaison de champignons par-dessus.

36. *Tourte de blanc de chapon.*

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

A V I S.

Vous pouvez faire vos pastez de garde, & que

que vous voulez porter loin , avec farine de seigle.

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

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

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

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

Que si vous ne trouvez pas icy toutes les façons de diverses pastisseries , ne vous en étonnez pas , je n'ay pas entrepris d'en faire un livre entier ; mais d'en parler seulement en passant , pour donner une legere instruction de ce qui est le plus necessaire , & de ce qui sert le plus ordinairement pour entre-mesler & diversifier les services.

Table des Potages maigres hors de Carême.

Potage aux herbes.	1
Potage d'écrevices.	2
Potage de carpes.	3
Potage de tranches farcies.	4
Potage de carpes farcies aux navets.	5
Potage de carpe rostie.	6
Potage à la Reyne.	7
Potage à la Princesse.	8
Potage de tortuës.	9
Potage de champignons farcis.	10
Potage de folles desossées farcies.	11
Potage d'esperlans.	12
	Po-

120 LE CUISINIER

Potage d'asperges.	13
Potage d'atteraux de poisson.	14
Potage de laittuës farcies à la purée.	15
Potage de choux au pain frit.	16
Potage de choux au lait.	17
Potage de choux à la purée.	18
Potage de citrouille au beurre.	19
Potage de citrouille au lait.	20
Potage de navets.	21
Potage de lait aux jaunes d'œufs.	22
Potage de profiteolles.	23
Potage de pois.	24
Potage d'herbes sans beurre.	25
Potage d'oignon.	26
Potage de concombres farcis.	27
Potage de neige.	28
Potage de moullés aux œufs.	29
Potage d'huitres.	30
Potage de grenoists.	31
Potage de iaumon à la sauce douce.	32
Potage de grenoüilles au safran.	33
Potage de son.	34
Potage d'oubelon.	35
Potage de framboises.	36
Potage de panets.	37
Potage de poireaux.	38
Potage de macreuse farcie.	39
Potage de lottes.	40
Potage d'asperges rompuës.	41
Potage de choux fleurs.	42
Potage de fidelle.	43
Potage de ris.	44
Potage de tailladin.	45
Potage de purée de pois verts.	46

Potage de purée de pois vieux servie verte.	47
Potage de macreuse aux navets.	48
Potage de macreuse garny.	49
Potage de poireaux à la purée.	50
Potage de limandes.	51
Potage de concombres.	52
Potage d'oignon au lait.	53
Potage de loches.	54
Potage de vives.	55
Potage de rouget.	56
Potage de champignons farcis.	57
Potage de lait d'amandes.	58

Maniere pour apprester & servir les Potages maigres, dont la Table precede immédiatement.

1. Potage aux herbes.

Faites chauffer de l'eau avec du beurre & du sel, puis oseille, buglose, bourache, chicorée, ou laitues, & poirée; estant bien nettes, découpez les, & mettez dans un pot de terre, avec une entamûre de pain, faites bouillir le tout quelque temps, jusques à ce qu'il soit bien consommé, ce qu'estant fait, faites mitonner vostre pain, dressez & servez.

2. Potage d'écrevices.

Nettoyez vos écrevices, & les faites cuire avec du vin & du vinaigre, du sel & du poivre, estants cuites, épluchez les pieds & la queue, & les passez avec du beurre bien frais, un peu de persil; puis prenez les corps de vos écrevices, & les battez dans un mortier avec un oignon, des œufs durs, & une mie de pain

mettez-les mitonner avec bon bouillon aux herbes, ou autres ; si vous avez de la purée, & que vous desiriez vous en servir, il faut qu'elle soit bien claire ; estant bouilly, passez le tout ensemble, estant passé, mettez le devant le feu, puis prenez du beurre avec peu de persil haché, & le fricassez, mettez le ensuite dans vostre bouillon bien assaisonné, & les faites mitonner avec vos croustes seiches couvertes d'un plat ou d'une assiete, mettez aussi dessus vostre pain, quelque peu d'hachis de carpe, jus de champignons ; emplissez vostre plat, & le garnissez de vos pieds & queuez d'écrevices avec grenades & jus de citron, & servez.

3. *Potage de carpe.*

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

4. *Potages de tanches.*

Prenez vos tanches, les desossez & decharnez ; puis les fricassez de leur chair que vous aurez hachée bien menuë, après quoy vous rejoindrez proprement l'ouverture par laquelle vous aurez fait entrer vostre farce, le tout bien assaisonné. Pour le bouillon tirez-le si vous vou-

voulez de purée , ou de navets , ou d'herbes , ou de tanches , ou d'amandes , ou de capres , ou d'écrevices , il n'importe , pourvû qu'il soit bon , faites mitonner vostre pain , & le garnissez de tanches farcies ou rosties avec telle autre garniture que vous voudrez , puis servez.

5. *Potage de carpes farcies.*

Desosse & décharnez vos carpes , puis les farcissez de leur propre chair , recousant bien proprement l'ouverture par laquelle vous aurez passé vostre farce , de mesme qu'aux tanches , faites les cuire dans un plat avec du bouillon , du beurre , verjus , siboules , & poivre ; faites cuire vos ossemens , & en tirez & passez le bouillon , que vous aurez assaisonné de sel , poivre , & mie de pain ; faites mitonner votre pain & le garnissez de vos carpes farcies , capres , champignons , puis servez.

6. *Potage de carpes rosties.*

Estant habillées , decoupez-les par dessus , faites fondre du beurre , & en dorez vos carpes que vous mettrez sur le gril & ferez cuire sans écaille ; faites une sauce avec du beurre , persil , siboule , un filet de verjus & de vinaigre , le tout bien assaisonné & mitonné avec bouillon tiré d'autre pot ou de purée. Prenez ensuite des navets , les decoupez en deux , lesquels estans blanchis vous farinerez & ferez frire ; estans frits , mettez-les dans un pot avec de l'eau ou de la purée , lors qu'ils seront cuits & assaisonnez , faites mitonner vostre pain , & le garnissez de vos carpes , de vos navets , & de capres , puis servez.

Si vous n'y mettez des navets, vous le pouvez garnir de champignons, ou d'asperges coupées, & de laitances de carpes.

7. *Potage à la Reyne.*

Prenez carpes ou tanches, faites les cuire avec de l'eau: du sel & un oignon, persil, œufs durs, & une mie de pain; estant cuites passez vostre bouillon, & le mettez dans un autre pot, avec autant de beurre que vous mettriez dans un autre potage. Prenez des amandes, & les faites bien piler, meslez-les avec la moitié de vostre bouillon, & après avoir bouilly ensemble quelque temps, passez les, & y mettez un oignon picqué de cloux, & le laissez sur un peu de cendre chaude. Faites mitonner vostre pain avec un peu de vostre premier bouillon, & remplissez vostre plat de bouillon blanc, d'un jaune d'œuf délayé avec verjus & jus de champignons, en sorte toutes fois qu'il ne soit trop lié, puis servez garny de grenades & tranches de citron.

8. *Potage à la Princesse.*

Prenez de la purée bien claire, dans laquelle vous ferez cuire des ossemens de carpes, avec quelques jaunes d'œufs, & un bouquet, le tout bien assaisonné, puis faites seicher un pain, & après mitonner, passez y fort peu de hachis de carpes, & jus de champignons; emplissez vostre plat à mesure qu'il mitonne, & le garnissez de champignons, truffes; laitances, foye de lotte, toute sorte d'herbes, grenade, & de tranches de citron, puis servez.

9. *Potage de tortuës.*

Prenez vos tortuës, habillés-les, & les découpez par morceaux, faites-les passer par la poêle avec du beurre, persil, & siboule; étant bien passées & assaisonnées, mettez-les mitonner dans un plat sur le réchaut avec peu de bouillon. Pour lequel faire, vous nettoyez bien vos tortuës, & les faites cuire avec de l'eau, bien assaisonnées, & vous en servirez. Prenez garde de crever l'amer en les découpant. Faites mitonner vostre pain, & ensuite le garnissez de vos tortuës & de leur sauce, avec asperges rompuës autour du plat, champignons, truffes, tranches de citron & jus de champignons, puis servez.

10. *Potage de champignons farcis.*

Prenez les épluchûres de vos champignons, & les lavez bien. Mettez-les cuire avec de l'eau, ou quelque autre bouillon, un oignon picqué & un brin de thin, le tout bien assaisonné. Passez vostre bouillon, & le mettez dans un pot; passez aussi ensuite vos champignons par la poêle avec beurre, persil & capres, & les remettez dans ce mesme pot, vous pouvez faire le fonds de vostre potage avec des ossemens de carpes que vous ferez bouillir avec vos champignons; faites mitonner vostre pain, & lors qu'il sera bien mitonné mettez-y un lit d'hachis de carpes, & l'emplissez de vostre appareil ensuite à mesure qu'il mitonne; étant emply, garnissez vostre potage de vos champignons farcis de la mesme farce dont vous aurez fait vostre hachis cuit entre deux plats, & de lait-

ces; & lors que vous serez prest à servir, mettez autour grenade ou citron, puis servez.

11. *Potage de soles desossées farcies.*

Faites les frire presque tout à fait, & les ouvrez le long de l'arête, que vous en tirerez. Prenez laitances, huîtres, capres, champignons, truffes, & passez le tout par la poelle avec persil & siboules entières. Farcissez vos soles de cet appareil, & estant farcies mettez les mitonner avec peu de bouillon, beurre frais, jus de citron, ou d'orange, ou verjus. Faites mitonner vostre pain avec du bouillon de quelque poisson que vous ayez & que vous voudrez, & le garnissez de vos soles, avec champignons, truffes, laitances, & jus de champignons, & mettez autour du plat tranches de citron, & servez.

12. *Potage d'esperlans.*

Faites un bouillon avec des amandes, ou du poisson, ou des champignons, ou de la purée; le tout bien assaisonné, faites mitonner vostre pain, & mettez par dessus un peu de bouillon blanc, de jaunes d'œufs délayez, & du jus de champignons. Prenez vos esperlans, les faites frire, & en garnissez vostre potage, ou si vous voulez, avant que de garnir, mettez-les en ragoust, pour quoy faire vous prendrez persil, siboule, beurre & verjus, & fricasserez ensemble & ensuite les passerez, estans passés, les mettez avec vos esperlans, servez garny de grenades & citron.

13. *Potage d'asperges.*

Prenez quantité d'herbes, les mettez dans
un.

un pot avec mie de pain, les assaisonnez bien, passez-les ensuite, & estans passez, les emportez. Faites mitonner votre pain, & le garnissez d'asperges, que vous aurez fait cuire dans de l'eau & du sel, & lesquelles estant égouttées, vous aurez mis avec du beurre frais, sel, & muscade; par dessus votre potage vous vous servirez d'asperges fricassées rompuës, puis servez.

Autre façon.

Servez vous du même bouillon, joignez-y par dessus un peu de hachis de carpes garny d'asperges fricassées & d'autres, champignons & laitances, puis servez.

Après que votre pain sera mitonné, garnissez-le d'herbes & d'asperges, avec capres & jaunes d'œufs, & servez.

Vous pouvez blanchir votre potage si vous voulez.

14. *Potage d'attereaux de poisson.*

Prenez des carpes, les desossez, & en faites un hachis avec du beurre, bien assaisonné avec de bonnes herbes, prenez en les os, & les faites bouillir avec de la purée ou autre bouillon, un bouquet, du beurre & du sel; puis de vos peaux de carpes faites des attereaux, c'est à dire, des morceaux de peaux de carpes, les étendant & mettant dessus votre hachis assaisonné, & des œufs pour les lier, puis les roulés en forme d'andouillettes; estant roulées, faites les cuire dans un plat avec du beurre, peu de verjus & une siboule, estans cuits, garnissez votre pain de votre hachis & de vos attereaux, & mettez par dessus champignons & asperges rompuës, puis servez.

15. *Potage de laitues farcies.*

Prenez vos laitues, & les faites blanchir dans l'eau fraîche; faites une farce de poisson, ou d'herbes, & après les en avoir farcis, mettez les mitonner dans un pot avec de la purée ou d'autre bouillon, & les assaisonnez bien de beurre, de sel, & d'un oignon piqué de cloux, faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos laitues, que vous fendrez par la moitié; vous y pouvez mettre un lit de hachis de poisson, puis servez.

16. *Potage de choux au lait.*

Coupez vos choux par quartiers, & les faites blanchir, puis les empotez avec de l'eau, du beurre à force, du sel, du poivre & un oignon picqué de cloux; estant bien cuits, mettez-y du lait, faites mitonner vostre pain, & le servez garny de vos choux.

17. *Potage de choux en pain frit.*

Faites blanchir & empotez vos choux de mesme qu'à l'article precedent, & servez garny de pain frit.

18. *Potage de choux à la purée.*

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

19. *Potage de citrouille au beurre.*

Prenez vostre citrouille, la découpez par morceaux, la faites cuire avec de l'eau & du sel. Estant cuite passez-la, & la mettez dans un pot avec un oignon picqué de cloux, beurre frais, & poivre, faites mitonner vostre pain, & si vous voulez délayez trois ou quatre jaunes
d'œufs,

d'œufs, & les mettez avec du bouillon par dessus, puis servez.

20. *Potage de citrouille au lait.*

Découpez-la, & faites cuire comme dessus; ensuite passez-la dans une passoire avec du lait, & la faites bouillir avec du beurre, assaisonnée de sel, poivre, un oignon picqué; & servez avec des jaunes d'œufs delayez comme cy-dessus.

21. *Potage de navets frits.*

Batiffiez bien vos navets, & les coupez par quartiers ou en deux, faites les blanchir, les farinez, & les passez par la poëlle avec du beurre affiné, que vous osterez estant bien roux; & ensuite empoterez vos navets avec de l'eau ou de la purée. Faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos navets, & de capres, puis servez.

Autre façon.

Vos navets estans ratiffiez, découpez par quartiers, & blanchis, mettez-les cuire avec de l'eau, du beurre, du sel, & un oignon picqué de cloux. Estans bien cuits, faites mitonner vostre pain, & après avoir mis vos navets avec du beurre frais, & remué souvent jusques à ce que le beurre soit fondu, vous en garnirez vostre potage, & servez.

22. *Potage de lait aux jaunes d'œufs.*

Prenez du lait bien frais, & le faites bouillir, assaisonné de sel, & de sucre; estant prest à bouillir, delayez sept jaunes d'œufs pour un grand plat, & pour un petit à proportion, mettez-les dans vostre lait, & le remuez bien

en faisant son bouillon ; prenez biscuit ou pain ; & en faites vostre potage , que vous servirez sucré.

Autre façon.

Apretez vostre lait, & le garnissez d'œufs. pochez en l'eau , bien choisis & bien frais, afin qu'il se pochent mieux , puis servez.

23. *Potage de profiteolles.*

Faites mitonner vostre pain , avec du meilleur de vos bouillons maigres , puis prenez six petits pains faits exprés ; faites les bien seicher , & leur faites une ouverture par dessus de la largeur d'un teston , par où vous osteriez la mie de dedans , estant bien secs , passez-les avec du beurre affiné , & les ayans bien égouttez , mettez les mitonner sur vostre pain. Lors que vous serez prest à servir , emplissez-les de toutes sortes , comme laitances , champignons , asperges rompuës , truffes , artichaux , capres , recouvrez vos pains de leur ouverture , & garnissez de laitances , champignons , grenades , & tranches de citron , puis servez.

24. *Potage de pois verts.*

Passez-les par la poelle avec du beurre ou du lard fondu , les plus menus & plus nouveaux que vous pourrez , & les mettez mitonner dans un petit pot , bien assaisonnez avec peu de persil & siboule. Puis faites mitonner un pain avec du bouillon aux herbes , ou de la purée de vieux pois ; estant mitonné , garnissez-le de pois verts , puis servez.

Autre façon.

Prenez les plus gros , & les mettez cuire , puis en

en tirez la purée, & y passez du beurre avec peu de persil & siboule hachée, & l'affaïsonnez bien, faites mitonner vostre potage, & y mettez capres; & le garnissez de pain frit.

25. *Potage d'herbes sans beurre.*

Prenez quantité de bonnes herbes, quand elles sont nouvelles, les rompez, les mettez dans de l'eau bouillante avec une entamûre de pain, & les affaïsonnez bien, en sorte qu'elles soient un peu aigrettes à force d'oseille; faites mitonner vostre pain, dressez vostre potage, & y meslez des capres si vous voulez, puis servez.

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

26. *Potage d'oignon.*

Coupez vos oignons par tranches fort déliées; les fricassez avec du beurre, & estant fricassées, mettez-les dans un pot avec de l'eau, ou avec de la purée; estant bien cuites, mettez une crouste de pain & la laissez bouillir fort peu, vous y pouvez mettre des capres; faites seicher vostre pain, & ensuite mitonner, dressez & servez avec un filet de vinaigre.

27. *Potage de concombres farcis.*

Prenez vos concombres, les pelez, & les vuidez bien proprement; faites les blanchir, & estans blanchis dans l'eau fraîche les mettez égouter; faites une farce avec de l'oseille, jaunes d'œufs & entiers, le tout bien affaïsonné, & la jettez dans vos concombres. Après

quoy mettez-les dans un pot avec de l'eau ou de la purée, faites les bien cuire & bien assaisonner avec capres si vous voulez, faites ensuite mitonner vostre pain, & le garnissez de vos concombres que vous couperez par quartiers, puis servez.

28. Potage à la neige.

Il se fait de lait bien assaisonné de sel, & de sucre, lors que vous serez prest de fervir, prenez les blancs des jaunes d'œufs que vous aurez délayez pour mettre en vostre lait, faites les bien frire, & les jetez avec vostre lait, servez, & sucrez.

Autre façon pour les jours gras.

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

29. Potage de moules.

Prenez vos moules, les ratiffez & lavez bien, puis les mettez bouillir dans un poëlon avec de l'eau, du sel, & un oygnon. Estant cuites, tirez-les & épluchez, leur ostant la coquille à quelques-unes, la laissant aux autres pour garnir; estant ainsi épluchées, passez-les par la poëlle avec du persil haché; vostre bouillon, estant rassis, laissez le fonds, de peur qu'il n'y ait du gravier, & le faites bouillir, & lors qu'il bout, passez-y peu de persil avec du beurre bien frais, faites mitonner vostre pain. Etant bien

bien mitonné dressez vostre potage, garnissez-le de vos moules, & les blanchissez avec des jaunes d'œufs délayez dans du verjus si vous voulez, puis servez.

30. *Potage d'huitres.*

Vos huitres estant bien blanchies & farinées, passez les dans la poêle avec peu de persil, puis les mettez mitonner dans un pot; faites mitonner vostre pain avec d'autre bouillon, comme blanc-manger, estant bien mitonné, garnissez-le de vos huitres, dont vous ferez frire quelques unes en baignets pour garnir avec grenade, tranches de citron, & jus d'écrevices, puis servez.

31. *Potage de grenosts.*

Habillez les & les faites cuire en façon d'étuvée, assaisonnez de toutes sortes de bonnes herbes, de beurre & un filet de Vin blanc. Faites mitonner vostre pain, & le garnissez avec vos grenosts, capres, champignons, & laittances de carpes si vous en avez, puis servez.

32. *Potage de saumon.*

Coupez du saumon par tranches & les faites frire, puis les mettez mitonner avec peu de Vin blanc & de sucre, faites aussi mitonner vostre pain avec quelque autre bouillon que vous aurez, pourvu qu'il soit bien assaisonné, garnissez-le de vostre saumon la sauce par dessus, le laissez ainsi bouillir un bouillon, puis servez.

33. *Potage de grenouilles au safran.*

Trouffez vos grenouilles, & les mettez bouillir avec bouillon, ou de la purée, & assaisonnez-les avec persil, oygnon piqué de cloux &

134 L E C U I S I N I E R

un brin de thin , faites mitonner vostre pain , & le garnissez de vos grenouilles blanches , avec safran , ou jaunes d'œufs , puis servez.

Autre façon :

Troussiez-les en cerisses , les faites frire , & les mettez mitonner entre deux plats avec peu de beurre frais , un filet de verjus , un jus d'orange ou de citron , & les assaisonnez bien avec un bouquet , puis pour faire vostre bouillon faites-en bouillir avec de la purée ou de l'eau sel , persil , siboules , une poignée d'amandes pilées , & jaunes d'œufs , apres quoy vous passerez le tout ensemble ; faites mitonner vostre pain sur lequel vous pouvez mettre peu de hachis de carpes , ou autre poisson , emplissez vostre plat , & le garnissez de vos grenouilles , citron & grenades , puis servez.

34. *Potage de son.*

Prenez du son de bled , le plus gros que vous pourrez trouver , faites le bien bouillir avec de l'eau avec une poignée d'amandes , & un bouquet & l'assaisonnez bien , passez-le ensuite dans une estamine , & le remettez bouillir , faites mitonner vostre pain , & emplissez vostre plat de ce bouillon , que vous pouvez blanchir si vous voulez avec des œufs délayez dans du verjus , & le garnissez de fleurons si vous en avez , puis servez.

35. *Potage d'obelon.*

Prenez quantité d'herbes , que vous assaisonnerez comme un potage , avec une mie de pain , passez le tout & le mettez bouillir dans un pot , passez-y aussi du beurre frais dans la poêle

poelle avec un peu de persil & un bouquet, & le jettez dans vostre pot, faites mitonner vostre pain avec vostre bouillon, après quoy faites cuire vostre obelon avec de l'eau & du sel; estant cuit & égouté, mettez le avec du beurre & garnissez- en vostre pain, puis servez vostre potage blanchy si vous voulez avez des jaunes d'œufs delayez dans du verjus.

36. *Potage de framboises.*

Délayez du lait avec des framboises, & passez le tout ensemble, faites bouillir du lait bien assaisonné de sel, & lors qu'il bout, jetez vostre appareil dedans & le remuez bien, dressez-le, garnissez de framboises & servez.

37. *Potage de panets.*

Nettoyez-les bien & en choisissez les moyens, faites les cuire avec du beurre & un bouquet, & les assaisonnez de sel & clou picqué, puis les tirez & leur ostez la peau si vous voulez, & les mettez ensuite avec du beurre, & une goutte de bouillon, faites les mitonner, & vostre sauce se trouvera liée. Vostre pain estant bien mitonné, & vostre potage remply, garnissez-le de vos panets, puis servez.

38. *Potage de poireaux.*

Prenez le blanc de vos poireaux & les coupez bien menus, réservez-en quelques-uns, que vous couperez en long pour garnir, & lierez ensemble, faites-les blanchir, & les mettez cuire avec de la purée ou de l'eau; estant cuits faites mitonner vostre pain, & garnissez vostre potage de poireaux, que vous aurez coupez en long, puis servez.

Vous

36 L E C U I S I N I E R

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

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

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

39. Potage de macreuse farcie.

Estant bien habillée, ostez en la chair & la hachez bien avec beurre, champignons, jaunes d'œufs, sel, poivre, fines herbes, comme persil, siboules, thin, un œuf crû pour lier la chair, puis farcissez vostre macreuse, & la fermez avec une brochette ou un filet, empotez-la avec de la purée la plus claire que vous pourrez, & la faites bien cuire, en bouillant elle ne s'épaissit que trop; faites mitonner vostre pain, & dressez vostre macreuse avec telle garniture que vous aurez, puis servez.

40. Potage de lottes.

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

41. Potage d'asperges rompuës.

Faites seicher des croûtes, & mitonner avec le meilleur de vos bouillons, garnissez-les de vos

vos asperges & champignons , & si vous voulez d'asperges en long , puis servez.

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

42. *Potage de choux fleurs.*

Appropriez vos choux fleurs comme pour les mettre au beurre , & les faites fort peu blanchir , puis achevez les de cuire & bien assaisonner , faites mitonner vostre pain avec quelque bouillon que vous ayez , & les garnissez de vos choux fleurs , passez par le beurre , sel & muscadè , & arrosez les de bouillon d'amandes , puis servez.

43. *Potage de fidelles.*

Prenez cinq ou six oignons & les hachez ; faites les bouillir avec de l'eau & du beurre , estans cuits passez les dans un linge , & du bouillon faites-en cuire vos fidelles , & les assaisonnez de sel & poivre , estant cuites , faites mitonner vostre pain & l'en garnissez , puis servez.

Vous les pouvez faire cuire avec du lait.

44. *Potage de ris.*

Faites blanchir vostre ris , & estant bien net , faites le crever dans de l'eau ou du lait , faites le cuire , estant cuit prenez en à proportion , & le passez pour faire vostre bouillon ; estant assaisonné comme les fidelles , faites mitonner vostre pain , mettez peu de ris par dessus , & le garnissez de tailladins feuilletés , & fleurons , puis servez

Vous pouvez faire un potage de lait de mesme ; & le servir si vous voulez sucré & garni de macarons.

45. *Potage de tailladins.*

Faites une pâte assaisonnée de sel seulement, l'étendez & la coupez le plus menu que vous pourrez en forme de tailladins, passez les par la poêle & les faites mitonner avec fort peu de bon bouillon, étant bien mitonnez prenez fort peu de pain & le garnissez du reste de vos tailladins assaisonnez comme les fidelles, puis servez.

Autre façon.

Si vous avez un peu de pâte fine ou feuilletage, étendez-la, & coupez en tailladins, passez-la dans du beurre affiné, garnissez-en votre potage, & servez.

46. *Potage de purée de pois verts.*

Faites cuire fort peu vos pois, les batez dans un mortier, & les passez avec du bouillon d'herbes bien assaisonné, & un bouquet, puis prenez siboules, persil & beurre, & le tout passé ensemble, jetez-le dans votre purée, que vous ferez bouillir.

Pour garniture, nettoyez des laitues, chicorée, & concombres, & petits pois passez & cuits avec beurre, sel & peu de poivre, lorsque vous serez prest de servir, faites mitonner votre pain avec votre purée, le garnissez de ce que vous aurez, ou même d'artichaux en cus, si voulez voulez, puis servez.

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

Faites-les cuire avec de l'eau pour avoir plutôt fait, tirez-en votre purée fort claire, & étant

F R A N C O I S. 149

estant prest à vous en servir passez-y persil, fer-
feuil, oseille nouvelle, beurre & crapes,
puis la faites bouillir avec tous ses assaisonne-
mens, faites mitonner vostre pain avec vostre
purée, & si vous n'avez rien à garnir, garnis-
sez-le de pain frit ou de fleurons, puis servez.

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

48. *Potage de macreuse aux navets.*

Vostre macreuse estant habillée, lardez-la
d'anguille ou de carpe, puis la passez par la
poêle, & la faites cuire avec moitié eau &
moitié purée, bien assaisonnée de beurre &
d'un bouquet. Estant presque cuite, coupez
vos navets, farinez-les & les passez par la poê-
le avec le beurre; & lors qu'ils seront bien
roux, faites-les cuire avec vostre macreuse,
estant cuite faites mitonner vostre pain & l'en-
garnissez ensemble avec vos navets. Que si
vostre potage n'est assez lié, passez-y un peu de
farine, capres, & une goutte de vinaigre,
puis servez.

49. *Potage de macreuse garny.*

Il se fait de mesme que l'autre, horsmis que si
vous voulez que vos navets paroissent, vous les
pouvez passer, assaisonner d'un bouquet ou
oignon, & bon beurre, estant bien cuite, ser-
vez vostre potage garny de champignons, & ar-
tichaux peu lié.

50. *Potage de poireaux à la purée.*

Faites-les fort peu blanchir & cuire avec
purée, bien assaisonnée de beurre & de sel, fai-
tes mitonner vostre pain, le garnissez de vos
poi-

poireaux, pour lequel blanchir délayez des jaunes d'œufs avec du bouillon & les jetez par dessus, puis servez.

Autre façon.

Vos poireaux estans cuits & réduits à peu d'eau mettez-y du lait bien assaisonnez, puis servez.

§ 1. *Potage de limandes.*

Prenez vos limandes, leur ôtez la queue & la teste, & les passez à moitié frites; puis les mettez en roux ou en casserolle, la sauce fort longue & bien liée, faites mitonner vostre pain avec du meilleur de vos bouillons, & le garnissez de vos limandes par dessus, avec champignons & capres, puis servez.

§ 2. *Potage aux herbes garny de concombres.*

Prenez toutes sortes d'herbes, nettoyez les bien, faites mitonner avec du beurre & un bouquet, sur un petit feu, puis peu à peu les emplissez d'eau chaude; estant bien bouillies & assaisonnées, mettez-y l'entamure d'un pain avec un oignon picqué, & capres si vous voulez & le pouvez garnir de laitues cuites, & mesme pouvez aussi parmy les herbes faire cuire des pois; servez promptement & garnissez de concombres.

53. *Potage d'oignon au lait.*

Vostre oignon estant coupé fort delié , & passé avec du beurre , en sorte qu'il soit bien roux , faites le cuire avec peu d'eau , bien assaisonné de sel & de poivre ; estant cuit , mettez-y du lait ; le faites bouillir , puis servez promptement , en faisant mitonner vos croustes seiches.

54. *Potage de losches.*

Estant entieres , farcissez les avec peu d'oseille , jaunes d'œufs & lait . & les assaisonnez bien de beurre fondu , mellez le tout ensemble sans les fariner que d'elles mesmes , & faites les cuire avec beurre , persil , sel & poivre , & faites mitonner vos croustes avec du meilleur de vos bouillons , & les garnissez de vos losches , que vous ferez blanchir avec jaunes d'œufs , puis servez.

Vous les pouvez servir en entrée , ou faire frire. Vous pouvez aussi en garnir quelque potage , ou vous en servir , afin qu'il soit brun , & garnissez si-tost qu'elles seront frites.

55. *Potage de vives.*

Estant bien nettoyyées , faites-les bouillir avec peu de purée & de vin blanc , oignon picqué , ou un bouquet , le tout bien assaisonné , puis ostez vos vives & les mettez en ragoust , prenant quelque liaison ou truffes , laissez-

142 L E C U I S I N I E R

laissez-les mitonner bien assaisonnées de sel ,
beurre frais , capres hachées , & un anchois ,
les couvrez. Pour le bouillon , passez-le par
une estamine , & le faites bouillir avec beurre
frais , peu de persil & capres hachés , faites
mitonner une croûte de pain , & mettez par
dessus un peu de champignons hachés & de la
chair d'une vive ; estant bien mitonné , gar-
nissez le de vos vives , & le ragouff par dessus ,
puis servez.

56. *Potage avec du rouget.*

Il se fait de mesme que celui de vives. Ser-
vez de mesme & garnissez de ce que vous
aurez.

57. *Potage de champignons.*

Il se fait de mesme que celui de la Princesse,
garnissez-le de vos champignons farcis & de lait-
tances , remplissez du meilleur de vos bouil-
lons , avec telle autre garniture que vous vou-
drez , & servez.

58. *Potage de lait d'amandes.*

Vos amandes estant battuës , mettez-les mi-
tonner avec du lait & une mie de pain , puis
les passez & les assaisonnez de sel & de sucre ,
lors que vous serez prest de servir remettez-y du
sucre , & servez.

Tables des Entrées des jours maigres hors de Carême.

Sales en ragouff.	1
Brochet en ragouff.	2
Tanches en ragouff.	3
Tan-	

F R A N C O I S. 143

Tanches farcies en ragouft	4
Tanches frites & marinées.	5
Carpe à l'étuvée.	6
Carpe farcie en ragouft.	7
Carpe frite en ragouft.	8
Carpe rostie en ragouft.	9
Carpe au demi court-bouillon.	10
Hachis de carpes.	11
Bresme en ragouft.	12
Saumon en ragouft.	13
Saumon à l'étuvée.	14
Truites faumonées.	15
Lottes en ragouft.	16
Lottes frites en ragouft.	17
Huiftrés au demy court-bouillon.	18
Huiftrés en ragouft.	19
Huiftrés en baignets.	20
Huiftrés rosties.	21
Vilain en ragouft.	22
Vilain au court-bouillon.	23
Vilain à l'étuvée.	24
Soles rosties & farcies.	25
Soles rosties sans farce.	26
Soles à l'étuvée.	27
Barbeaux en ragouft.	28
Barbeaux rostis.	29
Barbeaux au demy court-bouillon.	30
Barbeaux au court-bouillon.	31
Barbeaux à l'étuvée.	32
Barbeaux en casserolle.	33
Limandes en casserolle.	34
Limandes frites.	35
Limandes frites au jus d'orange.	36
Plies en casserolle.	37
	Plies

144 L E C U I S I N I E R

Plies rosties.	38
Macreuse en ragouft.	39
Macreuse au court-bouillon.	40
Macreuse rostie en ragouft.	41
Macreuse desossée farcie.	42
Alose rostie en ragouft.	43
Alose au court bouillon.	44
Alose à l'étuvée.	45
Lamproye en ragouft.	46
Lamproye sur le gril en ragouft.	47
Lamproye à la sauce douce.	48
Anguille rostie à la sauce verte.	49
Anguille à l'étuvée.	50
Anguille en cervelat.	51
Anguille en ragouft.	52
Anguille de Mer.	53
Anguille de Mer à l'étuvée.	54
Anguille de Mer frite en ragouft.	55
Aumare au court bouillon.	56
Aumare à la sauce blanche.	57
Langouste au court bouillon.	58
Langouste à la sauce blanche.	59
Brochet farcy.	60
Brochet rosty à la broche.	61
Macreaux frais rostis.	62
Harans frais rostis.	63
Harans à la sauce rousse.	64
Sardine de Royant.	65
Rouget en ragouft.	66
Grenots en ragouft.	67
Moruë fraîche en ragouft.	68
Moruë au demy court-bouillon.	69
Moruë fraîche eu ragouft.	70
Moruë de Terre neuve.	71

Sou-

F R A N C O I S. 145

Soupressé de poisson.	72
Jambon de poisson.	73
Moules de poisson.	74
Raye frite en ragoust.	75
Esperlans en ragoust.	76
Trippes de moruë fricassées.	77
Seiches fricassées.	78
Merluches frites.	79
Merluce à la sauce-Robert.	80
Hure de saumon à la sauce douce.	81
Hure ou Entre deux de saumon en salade.	82
Tons marinez.	83
Maquereaux salez.	84
Harans salez.	85
Harans forets.	86
Truites communes.	87
Pastez de lottes.	88
Pasté d'anguille.	89
Pasté de grenots.	90
Petits pastez de poisson.	91
Pasté de plies.	92
Tourte de laitances.	93

*Méthode d'accorder le service de poisson,
dont la Table précède immédiatement.*

I. Soles en ragoust.

Prenez vos soles, les ratissez & vuidez, mettez égouter & essuyer, puis les farinez & passez par la poêle à moitié frites, ce qu'estant fait, ouvrez-les, leur ostez l'aresté & les farcissez de capres, champignons, truffes, laitances, beurre bien frais, peu de chapelure de pain, une siboule, peu de verjus & de

G

boüil-

bouillon, faites mitonner le tout ensemble, & servez avec un jus de citron par dessus.

2. *Brochet en ragoût.*

Coupez-le par morceaux, & le mettez avec du Vin blanc, un bouquet, & beurre bien frais, l'affaïsonnez bien de capres & de champignons, puis la sauce estant fort courte & bien liée, servez avec tranches de citron & de grenade.

3. *Tanches en ragoût.*

Echaudez-les & habillez, coupez-les par rouëlle, & les lavez bien, puis les mettez bouillir dans un poëlon, avec du sel, du poivre & un oignon; mettez-y demy-septier de Vin blanc, & peu de persil haché, & la sauce estant fort courte, liez-la avec jaunes d'œufs, puis servez.

4. *Tanches farcies en ragoût.*

Echaudez-les, & desossez, puis de la chair en faites une farce, que vous affaïsonnerez; & dont vous farcirez vos tanches avec jaunes d'œufs durs, mettez-les ensuite mitonner dans un plat avec peu de bouillon & Vin blanc, peu de chapelure de pain, champignons si vous en avez, asperges, laitances & truffes, puis servez.

5. *Tanches frites & marinées.*

Estans habillées, fendez-les par la moitié, puis les mettez mariner avec sel, poivre, oignon, & écorce de citron; estant marinées, retirez-les & les essuyez, farinez-les avec de la farine, ou délayez deux ou trois œufs avec peu de farine & de sel, & les faites frire avec du beurre affiné;

affiné, estant frites, mettez-les avec leur marinade, faites un bouillon, puis servez & garnissez de ce que vous aurez.

6. *Carpes à l'étuvée.*

Habillez vos carpes, les écaillez, & les coupez à proportion qu'elles sont grosses, mettez-les cuire dans un pot, chaudière, ou poëlon, avec du Vin blanc ou claret, & les assaisonnez bien de sel, cloux, poivre, oignon haché, siboules, capres, & quelques croûtes de pain; faites bien cuire le tout ensemble, & estant bien cuit & la sauce liée & courte, servez.

7. *Carpe farcie en ragouff.*

Vostre carpe estant bien écaillée, vuidez-la, & la fendez le long de l'épine du dos; levez-en la peau, & en tirez la chair, que vous hacherez bien menuë, & assaisonnez de persil, beurre frais, sel, poivre, jaunes d'œufs, & laitances, puis faites un ragouff avec bouillon, verjus, beurre frais, champignons, asperges, & siboules; estant bien cuite, & la sauce bien liée, avec chapelure de pain, & capres, servez.

8. *Carpe frite en ragouff.*

Il la faut écaillez & vuides, puis la fendre, ôter l'areste, la poudrer de sel, & fariner, puis la faire frire dans du beurre affiné, estant frite servez-la seiche avec un jus d'orange par dessus.

9. *Carpe rostie en ragouff.*

Vuidez-la sortant de l'eau, la découpez par dessus, la beurrez & mettez sur le gril; estant rostie faites une sauce avec beurre frais passé

148 L E C U I S I N I E R

par la poesse, persil & siboules hachées bien menu, verjus, vinaigre, & peu de bouillon, assaisonnez bien le tout, & le faites cuire avec capres. Si vous voulez servez à la sauce verte, & servez si-tost que vous l'aurez mise.

10. *Carpe au demy court-bouillon.*

Prenez vostre carpe venant de l'eau, la vuides, & la coupez à proportion qu'elle est grosse, mettez la avec vinaigre, fort peu de sel, poivre & oignon haché, puis la mettez avec capres & beurre bien frais, faites la cuire dans un chauderon avec son appareil, & la sauce estant liée mettez la dans un plat, de peur que vostre carpe ne sente l'airain, puis servez.

11. *Hachis de carpes.*

Prenez des carpes, les écaillez, les vuides & ostes la peau, la coupant par les oüyes, & la tirant en embas; estant dépoüillées, tirez-en la chair & la hachez avec persil, puis la délayez avec du bouillon & du beurre bien frais, assaisonnez-la bien, & faites cuire avec un bouquet; estant bien cuite, mettez-y cressme ou lait avec jaunes d'œufs si vous voulez, & servez bien garny d'asperges & de laitances de carpes.

12. *Bresme en ragoust.*

Vuidez-le, & mettez un bouquet dans le corps, faites fondre du beurre, l'en frotez par dessus, & le mettez sur le gril, estant rosty, faites une sauce avec beurre frais, capres, persil, & siboules hachées, faites-le bien mitonner avec vinaigre, & peu de bouillon, la sauce estant bien liée servez.

13. *Sau-*

13. *Saumon en ragouft.*

Faites le rostir picqué de cloux, estant rosty, mettez-le avec peu de beurre bien frais, vin, sel, poivre & sucre; faites mitonner le tout ensemble, jusques à ce que la sauce soit courte & presque en sirop, puis servez.

14. *Saumon à l'étuvée.*

Coupez-le par tranches de l'épaisseur de deux ou trois doigts, le mettez en façon d'étuvée, & picqué de cloux, dans une chaudiere avec Vin blanc ou rouge, bien assaisonné de beurre, sel & oignon haché. Faites-le bien cuire avec capres si vous en avez, la sauce estant courte & liée, servez & garnissez de ce que vous voudrez.

15. *Truites saumonées.*

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

16. *Lottes en ragouft.*

Ratiffiez-les dans l'eau chaude jusques à ce qu'elles soient blanches, vuidez-les & les mettez avec Vin blanc, beurre frais, sel, poivre oignon & capres, faites les mitonner, & empêchez que vostre sauce ne se tourne, c'est à dire, qu'elle ne vienne en huile; garnissez de champignons & laitances, & servez.

17. *Lottes frites en ragouft.*

Estans habillées, si elles sont grosses découpez-les par dessus, & les farinez, puis les faites à moitié frire avec du beurre affiné; mettez-les en ragouft, & y passez beurre frais, capres, jus de champignons, persil, siboules, sel &

poivre, & la sauce estant fort courte & liée, servez.

Autre façon de Lottes que l'on met à l'étuvée.

Estans échaudées, ou plusieurs les escorchent, coupes les, ou les laissez entières, & les mettez à l'étuvée avec Vin blanc, peu d'oignon, lequel si vous ne voulez qu'il paroisse, vous pouvez picquer entier avec du clou, sel, poivre, beurre, & un brin de fines herbes; estant cuites, & la sauce fort courte & liée, servez. Vous y pouvez mettre capres ou anchois.

18. *Huîtres au demy court-bouillon salées.*

Faites-les bien blanchir dans l'eau, puis les passez par la poêle avec du beurre, persil & siboules, & les assaisonnez bien; faites-les mitonner avec peu de Vin blanc, estant cuites, & la sauce bien liée, servez.

Autre façon.

Sortant de la coquille, mettez-les sur le réchaud avec beurre frais, muscade, siboules picqués de cloux, thin, peu de chapelure de pain, & un jus d'orange ou de citron, estant cuites, servez.

Autre façon.

Prenez-les mortes ou vives, les nettoyez & blanchissez bien, puis les passez par la poêle avec un oignon bien menu, bon beurre frais, capres & les assaisonnez bien; estant cuites servez. Vous les pouvez fricasser avec du lard, & mesme assaisonnement.

19. *Huîtres en ragonst.*

Prenez les bien fraîches, faites-les ouvrir; & prenez garde si elles ne sont point altérées en les touchant & frappant les unes contre les autres; car celles qui sonnent creux & qui sont altérées, ne valent rien qu'à saler. Estant tirées hors de l'écaille, ostez-en bien le gravier, & les mettez dans un plat avec leur eau, & les friassez avec beurre frais, oignon, persil bien haché, capres & peu de chapelure de pain, estant bien cuites, servez.

20. *Huîtres en baignets.*

Prenez-les aussi bien fraîches & les faites blanchir, bien égouter & essuyer. Faites une pâte avec verjus ou lait, dont vous délayerez votre farine; assaisonnée de sel avec un œuf ou plus à proportion. Mettez vos Huîtres dans cet appareil, & prenez du beurre affiné, faites-le bien chauffer, & y mettez vos huîtres l'une après l'autre; estant frites faites les égouter, & parsemez dessus un peu de sel menu & persil frit, puis servez.

21. *Huîtres rosties.*

Faites les ouvrir, choisissez les meilleures, & les laissez dans leur écaille, pour les manger fraîches. A celles qui sont un peu altérées, mettez fort peu de beurre frais, avec peu de pain passé, & un peu de muscade, puis les mettez sur le gril; estant cuites, faites chauffer la pelle du feu toute rouge, & la passez par dessus jusques à ce qu'elles aient couleur, & faites-en sorte qu'elles ne soient trop seiches, puis servez.

22. *Vilain en ragonst.*

Estant habillé, faites le rostir sur le gril avec un bouquet dedans le corps bien assaisonné, estant rosty passez par la poesse un oygnon haché, avec beurre frais, chapelure, capres, & anchois, le tout bien assaisonné selon vostre goust, faites mitonner ensemble; & servez.

23. *Vilain au court-bouillon.*

Faites le rostir après estre sorty de son bouillon, faites une sauce-Robert, & le faites mitonner avec, puis servez avec persil.

24. *Vilain à l'étuvée.*

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

25. *Soles rosties & farcies.*

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

Pour faire vostre farce prenez oseille, persil & jaunes d'œufs crus, hachez & assaisonnez le tout ensemble avec un brin de thim, puis les mettez dans vos soles, faites une sauce avec beurre frais, sel, vinaigre, poivre, siboule & persil; le tout passé par la poesse, & la sauce fort courte, servez avec peu de muscade par dessus.

26. *Soles rosties sans farce.*

Faites les rostir, sans y mettre de farce, faites une sauce de mesme sorte, à laquelle vous ajouterez des capres, puis servez.

27. *Soles*

27. Soles à l'étuvée.

Mettez-les comme une carpe, liez bien la sauce, la garnissez de vos soles, & servez.

28. Barbeaux en ragouſt.

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

29. Barbeaux roſtis.

S'ils sont moyennement gros, habillez-les, faites les roſtir ſur le gril, & servez avec sauce de haut gouſt.

30. Barbeaux au demy court-boüillon.

Prenez-les assez gros, mettez-les au demy court boüillon, avec du vin blanc, beurre frais, ſel, poivre, ſiboules, perſil, & capres; eſtans bien cuits & la ſauce liée, servez.

31. Barbeaux au court boüillon.

Faites-les cuire en leurs courts-boüillon, eſtans cuits, oſtez en la peau. & les mettez dans un plat, puis faites voſtre ſauce liée, & la mettez par deſſus, pour laquelle bien faire prenez demy livre de beurre frais, avec un filet de vinaigre, ou un peu du demy court-boüillon; faites le fondre, & en fondant mettez-y un ou deux jaunes d'œufs à proportion, faites la bien lier, & prenez garde qu'elle ne ſe mette en huile.

Pour la faire avec vinaigre ſeul, prenez muſcade, ſel, groiſeilles, ou verjus, faites cuire le tout dans du beurre; eſtant cuit, tirez-le de voſtre beurre, & le mettez avec voſtre ſauce, puis servez, car la ſauce ne ſe veut rechauffer.

32. *Barbeaux à l'étuvée.*

Ils se font de mesme que les carpes, entiers ou coupez, avec verjus de grain.

33. *Barbeaux en casserolle.*

Habillez les, & les vuidez à costé par dessus l'ouye, nettoyez-les bien, & les mettez égouter; estant égoutés, mettez les dans un bassin, ou en un poesson, avec beurre, siboules par dessus, clou battu, sel, poivre, capres, peu de Vin blanc ou de vinaigre, & champignons, faites tout cuire ensemble à loisir, de peur qu'ils ne se décharnent; estant bien cuits, & la sauce liée, servez le costé blanc dessous, & garnissez de vos champignons.

34. *Limandes en casserolle.*

Habilles-les & accommodez de mesme que les barbeaux, & servez de mesme.

35. *Limandes frites.*

Faites-les frire & les mettez en ragouft avec jus d'orange, beurre frais, une siboule entiere, & capres hachées, puis servez.

36. *Limandes rosties.*

Faites les rostir sur le gril, & faites une sauce avec beurre, oignon, persil, sel, poivre & vinaigre; le tout estant bien fricassé ensemble, mettez-le mitonner avec vos limandes, faites en sorte que la sauce soit bien liée, puis servez.

37. *Plies en casserolle.*

Habillez-les d'autre costé que les barbuës, faites-les cuire, au reste les accommodez de mesme, puis servez.

38. *Plies rossies.*

De mesme que les limandes.

39. *Macreuse en ragoût.*

Plumez-la bien, l'habiliez de mesme sorte qu'un canard, puis la lardez de gros lardons d'anguile ou de carpe, mettez-la à la broche, & en tournant arrosez-la de beurre, vinaigre sel; poivre; siboules, & écorce de citron; estant à moitié cuite, mettez-la dans un pot avec de l'eau & la sauce dont vous l'avez arrosée; estant bien cuite & assaisonnée, mettez-y champignons avec capres, puis servez.

40. *Macreuse au court bouillon.*

Habiliez-la & la lardez de mesme que la precedente, puis la faites cuire avec de l'eau, & l'assaisonnez bien. Lors qu'elle est à moitié cuite mettez-y une pinte de Vin blanc, & la faites bien cuire, puis la servez avec du persil par dessus.

41. *Macreuse rossie en ragoût.*

Faites-la cuire à la broche, estant bien cuite, mettez-la sur le gril, & y faites une sauce Robert, ou telle autre que vous voudrez, puis servez.

42. *Macreuse desossée farcie.*

Farcissez-la de tout ce que vous aurez meslé & haché avec sa chair, & mettez-la en ragoût; estant cuite, garnissez-la ainsi de ce que vous pourrez, comme champignons, truffes, asperges, andouillettes, laitances, ou rissolles, ou fleurs; assaisonnez bien le tout, & servez.

43. *Alose rostie en ragonst.*

Vuidez la par l'ouïye, & mettez dedans peu de sel, finés herbes, & un oygnon, faites la rostir; estant rostie, faites une sauce avec beurre frais, siboules, persil haché, capres, groi-seilles ou verjus, le tout passé par la poesse, & bien assaisonné, faites les mitonner avec vostre alose, délayez-en le foye avec la sauce si elle n'est liée, ou en garnissez, puis servez.

44. *Alose en court-bouillon.*

Faites-la cuire avec un court-bouillon, & estant à moitié cuite, tirez la, & la mettez sur le gril, puis faites la mitonner avec une sauce rouille, & servez.

45. *Alose à l'étuvée.*

Echaudez-la bien, & la découpez par morceaux, faites la cuire en façon d'étuvée, estant bien cuite, & la sauce liée, en sorte qu'elle ne s'enhuile, servez.

46. *Lamproye en ragonst.*

Accommodez-la, & servez de mesme que l'alose à l'étuvée.

47. *Lamproye sur le gril en ragonst.*

Éstant habillée, coupez-la à proportion de sa grosseur, puis la mettez sur le gril, estant cuite, faites-y telle sauce que vous voudrez, pourvû qu'elle soit de haut goust, puis servez.

48. *Lamproye à la sauce douce.*

Habillez-la; & coupez de mesme, faites une sauce avec vinaigre, sucre, deux ou trois cloux; peu de beurre, & peu de sel, faites mitonner, & servez.

Autre façon.

Decoupez-la par petits morceaux & mettez cuire avec du Vin & du sucre, & l'affaïsonnez fort peu à cause du sucre, & meslez-y un peu de beurre & de capres, puis servez.

49. *Anguille rostie à la sauce verte.*

Coupez la par la longueur, & la faites rostir sur le gril, puis prenez oseille ou poirée, & en tirez le jus. Passez un oygnon bien menu affaïsonné de sel, poivre, un filet de vinaigre, capres hachées, & écorce d'orange. Faites mitonner vostre anguille avec cette sauce, & lors que vous serez prest à servir, & vostre sauce bien liée, jetez vostre jus dessus, puis servez.

50. *Anguille à l'étuvée.*

Coupez-la par morceaux, & la mettez en façon d'étuvée, avec persil, capres, vin blanc, beurre frais, le tout bien affaïsonné, puis servez.

51. *Anguille en cervelast.*

Habillez vostre anguille, & l'écorchez, c'est à dire, vous la prenez & coupez proche de la teste, puis tirez avec un torchon le bout de la peau en embas, de peur qu'elle ne glisse; estant écorchée, fendez-la par la moitié & en ostez l'arestes, battez-la bien & la tranchez en deux, étendez vos deux tranches, & y mettez poivre, sel, beurre & persil, les roulez & les liez bien ferré. Empotez-les avec du Vin blanc bien affaïsonnez, & faites bien cuire, lors qu'elle sera bien cuite, tirez-la & coupez par tranches, en garnissez une assiete, puis servez.

52. *Anguille en ragouft.*

Découpez-la par morceaux , & la mettez dans un poëllon avec vin blanc, beurre, fiboules, persil haché, capres, sel, poivre, & peu de chapelure de pain, pour lier la sauce; estant bien cuite, servez, & si vous voulez blanchissez avec jaunes d'œufs, délayez dans du verjus.

Autre fa on.

Vous la pouvez faire cuire avec beurre affiné, ou huile; estant habillée, coupez les costez, & ôtez l'aecté, faites-la un peu mariner, & si vous en voulez garnir, faites-la frire si tost que vous voudrez. Si c'est pour servir chaud, ne la faites frire que lors que vous en aurez affaire, ce que vous ferez, après l'avoir bien essuyée, coupez la fort deliée, & farinez, ou passez par une paste. Servez avec jus d'orange ou de citron.

Autre fa on.

Faites la rostir comme la lamproye, & l'affaisonnez de haut goût, avec telle garniture que vous voudrez, puis servez.

53. *Anguille de Mer.*

Accommodez-la de même que le premier Ragouft d'anguille commune, cy devant.

54. *Anguille à l'étuvée.*

Estant habillée, coupez-la par tronçons, & l'affaisonnez de même sorte que les autres étuvées.

55. *Anguille frite en ragouft.*

De même que le second ragouft d'anguille commune, puis servez.

56. *Aumare au court-boüillon.*

Faites-le cuire au court-boüillon bien assaisonné de ce qui luy est nécessaire; estant cuit, fendez-le par la moitié, & le servez avec du vinaigre & persil.

57. *Aumare à la sauce blanche.*

Estant cuit, desossez-le & en coupez la chair par morceaux, que vous fricasserez avec du beurre, persil haché, & un filet de verjus; ce qu'estant fait, prenez trois ou quatre jaunes d'œufs, avec un peu de muscade, & les mettez dans la poelle, servez aussi tost, & garnissez des pieds de vostre aumare.

58. *Langouste au court-boüillon.*

Faites-la cuire, assaisonner & fricasser de mesme que l'aumare, & garnissez des pieds de vostre langouste, puis servez.

59. *Langouste à la sauce blanche.*

Aussi de mesme que l'aumare, servez-la sèche avec persil.

60. *Brochet farcy.*

Fendez-le le long du dos, & levez en la peau depuis la teste jusqu'à la queue, ôtez la chair & les petites arestes, laissez l'épine du dos pour la tenir plus ferme quand il sera farcy, puis prenez moitié chair de brochet & moitié de carpe ou d'anguille, hachez-la bien menu avec persil, jaunes d'œufs crus, sel, poivre, fines herbes, beurre & lait meslez ensemble, avec champignons; farcissez vostre brochet & le reboulez, puis mettez cuire dans une tchefrite, faites vostre sauce avec bouillon de poisson ou parée, un filet de verjus & un peu de vinaigre,

gre, que vous passerez dans la poëlle avec persil, capres & champignons, que vous assaisonnerez & ferez bien cuire. Servez, & garnissez de ce que vous voudrez étant bien cuit.

61. *Brochet rosty à la broche.*

Accommodez-le de la même sorte, & le mettez à la broche, pour le faire rostir enveloppez-le de papier beurré, & lors qu'il sera cuit, tirez-le de la broche & le faites mitonner dans une même sauce que l'autre, & la garnissez de champignons, laitances de carpes, pistache, truffe, & asperges rompuës, prenez garde que la sauce ne soit trop grasse, puis servez avec grenade, ou écorce de citron.

62. *Maquereaux frais rostis.*

Faites les rostir avec du fenouil, estans rostis, ouvrez-les, & levez l'arête, pour faire une bonne sauce avec beurre, persil, & groiseilles, le tout bien assaisonné, faites mitonner un bouillon vos maquereaux avec vostre sauce, puis servez.

63. *Harans frais rostis.*

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

64. *Harans à la sauce rousse.*

Vos harans estant rostis, faites une sauce rousse, faisant rostir vostre beurre dans la poëlle avec du persil, & siboules hachées que vous jeterez dans vostre beurre roux avec un filet de vinaigre. Si vous voulez, joignez-y capres, & servez.

65. *Sar-*

65. *Sardines de Royant.*

Après que vous les aurez écaillées , accommodez-les de mesme que les harans rostis , servez avec une sauce blanche , ou sauce rousse & moutarde.

66. *Rouget en ragoût.*

Après l'avoir bien habillé mettez-le dans un plat , l'assaisonnez bien de beurre , sel , poivre , un bouquet , champignons , persil haché , verjus & bouillon ; faites-le cuire entre deux plats. Estant cuit , servez-le avec une sauce liée ; pour la garniture , vous en mettez , si vous en avez , sinon vous vous en passerez.

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

67. *Grenost en ragoût.*

Habillez-le , & découpez , puis beurrez-le bien par dessus , le mettez rostir sur le gril , estant rosty , faites-y une sauce rousse , avec laquelle vous le ferez mitonner , pour luy faire prendre sel & le goust de ce que vous y aurez pû mettre , puis servez.

68. *Morue fraîche en ragoût.*

Estant habillée , il la faut beurrer , & faire rostir sur le gril , assaisonnée de sel & clou picqué. A mesure qu'elle rostit arrosez-la de beurre bien frais , dans lequel estant moitié roux , vous jetterez persil haché , & si vous voulez oygnon ou siboules , lesquels vous pouvez oster pour les fantaisques , meslez-y un peu de bouillon , un filet de vinaigre , & capres hachées , faites mitonner vostre morue
dans

dans sa sauce. Estant prest de servir, mettez y si vous voulez de la moutarde, puis servez.

69. *Morue au demy court-bouillon.*

Faites la cuire avec du vin blanc, sel, poivre, & un bouquet, estant cuite mettez la égouter, & faites une sauce avec beurre, un filet de son court-bouillon, peu de muscade & de sel, mettez-la sur le feu, & tournez-la bien, en tournant délayez-y deux jaunes d'œufs, & les jettez dessus vostre morue, puis servez.

70. *Morue fraîche en ragoust.*

Estant écaillée vuidez-la, & découpez par dessus, puis la mettez dans une lechefrite, ou dans un bassin plat, avec bon beurre, sel, poivre & clou battu, par dessus des siboules, du bouillon, ou de la purée, faites bouillir le tout & y mettez du persil, un filet de vinaigre, & un peu de chapelure de pain par dessus, faites le cuire devant le feu, ou dans un four pour le mieux, estant cuite servez.

71. *Morue de Terre neuve.*

Prenez-la bien dessalée, ratifiez-la, & la faites cuire dans une chaudiere avec de l'eau fraîche, faites la bouillir un bouillon, & l'écumez; estant écumée, ostez-la de dessus le feu, & la couvrez de quelque nape en double. Lors que vous serez prest de servir, mettez la égouter; faites une sauce avec du beurre seul, empeschez qu'il ne se tourne, le mettez dessus vostre morue, & servez avec persil dessus & autour.

72. *Soupreſſe de poiſſon.*

Prenez chair de carpe, d'anguille, & de tanche, hachez-les enſemble, & aſſaiſonnez de peu de beurre bien frais, de capres, & de fines herbes, ferrez le tout dans un linge & liez, puis le faites cuire avec du vin blanc en façon de court-bouillon; eſtant cuit mettez-le égouter, eſtant égouté, deliez-le; le coupez par tranches, & le ſervez ſur une aſſiete comme du jambon.

73. *Jambon de poiſſon.*

Il ſe fait de meſme ſorte que la ſoupreſſe, hormis que vous enveloppez voſtre appareil de peau de carpe deſſus une envelope de papier beurré, & par deſſus encore un linge, faites le cuire de meſme ſorte, & ſervez froid de meſme qu'un jambon.

74. *Moules de poiſſon.*

Nettoyez-les, & les faites bouillir un bouillon avec un bouquet, ſi-toſt qu'elles ſeront ouvertes, tirez les, & les oſtez de dedans la coquille; puis les fritaillez avec du beurre frais, perſil & fiboules hachés, aſſaiſonnez de poivre & muſcade, puis delayez jaunes d'œufs avec verjus, & le mettez enſemble, ſervez, & garniſſez de leurs coquilles les mieux faites.

75. *Raye faite en ragoût.*

Il faut l'habiller, la bien laver, & oſter le limon qui eſt deſſus, puis la vuider & oſter le foye bien proprement, & l'amer adroitement, ſi voſtre raye eſt groſſe, oſtez les deux coſtez, & laiſſez le corps, faites les cuire avec du vin blanc, ou verjus, ſel, poivre, oygnon, & fines.

nes herbes, estans cuits laissez-les un peu prendre sel, & prenez garde au goût d'airain, tirez les ensuite, & en levez la peau, faites une sauce roussée avec du beurre, persil & siboules bien menuës, & passez avec le beurre roux, mettez y un filet de vinaigre, & un morceau de foye, & le faites mitonner; servez avec groisselles, ou verjus dans la saison, & garny par dessus du reste du foye que vous aurez, jettez dans la chaudiere vostre raze estant à moitié cuite, & la coupez par tranches.

76. *Eperlans en ragouste.*

Enfilez-les par l'œil de rang en rang avec une petite verge, farinez-les & les faites frire, estans bien frits, mettez-y un peu de sel menu, & tirez la verge en les mettant sur le plat, puis servez avec une orange ou citron.

77. *Tripes de moruë fricassées.*

Faites-les cuire, & estant cuites, fricassez-les avec du beurre, oignon haché ou siboules, persil, sel, poivre, & sur la fin de vinaigre, & un peu de muscade. Vous les pouvez blanchir avec jaunes d'œufs & verjus, puis servez.

78. *Seiches fricassées.*

Faites-les bouillir, & estant cuites, découpez-les par morceaux, & les fricassez de même que les tripes de moruë, & servez.

79. *Merluce frite.*

Estant bien dessalée, coupez-la par morceaux, & la faites cuire; estant cuite mettez-la égouter, & la fricassez avec beurre, oignon, poivre & vinaigre, puis servez.

80. *Mer-*

80. *Merluche à la sauce-Robert.*

Vous la pouvez mettre avec du beurré, un filet de verjus, & de la moutarde, & y pouvez aussi mesler des capres, & des siboules.

Autre façon.

Elle se peut aussi servir avec huile, vinaigre, & oignon haché.

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

Faites la bien dessaler, écaillez-la, la mettez bouillir dans de l'eau, & laissez cuire à proportion qu'elle est épaisse, puis la laissez reposer. Lors que vous en aurez affaire, faites une sauce rousse avec du beurre, oignon, poivre, vinaigre, la mettez par dessus, & servez.

Autre façon.

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

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

Estant cuite, mettez-la avec huile, vinaigre, cresson ou autre telle salade que vous voudrez, & capres si vous en avez, puis servez.

83. *Pois marinez.*

Habillez-les & coupez par tranches ou tronçons de l'épaisseur de trois doigts, les picquez de cloux, & les mettez dans un pot avec du poivre, sel, vinaigre & quelques feuilles de laurier; couvrez les bien, & lors que vous voudrez vous en servir, faites dessaler vos tronçons, & ensuite cuire avec du Vin. Servez-les secs, ou avec une sauce rousse, assaisonnez de tout ce que vous voudrez.

84. *Maquereaux salez.*

Fendez-les le long du ventre, & les salez ; pour vous en servir faites-les dessaler, & cuire avec de l'eau, estans cuits servez avec du persil, du vinaigre, & du poivre, vous y pouvez mettre de l'huile si vous voulez.

Autre façon.

Estans cuits de mesme faites-y une sauce avec beurre, oignon, vinaigre, poivre, & moutarde, faites mitonner & servez.

85. *Harans salez.*

Les harans se salent au sortir de la Mer, & se vuident par l'ouye, puis après on les enfonce dans des tonnes. Lors que vous en aurez affaire, faites-les dessaler, égouter & essuyer, après quoy vous les ferez rostir, & servirez avec de la moutarde, ou avec des pois.

Autre façon.

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

86 *Harans furets.*

Estans à moitié salez, enfilez-les, & mettez enfumer à la cheminée, lors que vous en aurez affaire, ouvrez-les & les faites tremper dans du lait ; pour servir, tirez-les, & faites fort peu rostir sur le gril, & servez si vous voulez avec de la moutarde.

87. *Traites communes.*

Habillez-les par l'ouye, faites-les mariner, estant marinées, ciselez-les à proportion de leur grosseur, & faites cuire ensuite tout à loisir au court-bouillon, assaisonnez de tout ce qui est nécessaire.

ceffaire, & dont vous trouverez la façon en beaucoup d'endroits de service de poisson, & prenez garde qu'elles ne se décharnent estant cuites, servez les entières avec persil, & une serviette ployée.

88. *Pasté de lottes.*

Vos lottes estant habillées, & bien blanchies, coupez les par morceaux, & les mettez dans une abaisse de paste fine ou feuilletée, avec quelque garniture, comme laitance de carpes, carpes, asperges rompuës, champignons, jaunes d'œufs, & assaisonnez le tout, puis servez.

89. *Pasté d'anguille.*

Coupez-la par rouelles, & la mettez dans vostre abaisse bien assaisonnée avec jaunes d'œufs, persil, champignons, asperges, laitances, verjus de grain ou groiseilles en la saison, & ne plaignez ny beurre, ny sel, ny poivre, couvrez vostre pasté, & le dotez. Pour le soutenir, prenez des petites bandes de papier & les beurrez, mettez-les autour, & les ferrez doucement avec un filet, faites le cuire, & estant cuit, delayez trois jaunes d'œufs avec un filet de verjus, & un peu de muscade; & lors que vous serez prest à servir, mettez-y vostre liaison & la meslerez bien, ouvrez-le ensuite, & le servez garny autour de la crouste eoupée en quatre.

90. *Pasté de grenost.*

Habillez vostre grenost ou plusieurs si vous les avez, & les découpez par dessus, faites une abaisse de paste fine, de telle façon que vous voudrez, dressez vostre pasté, & estant dressé

se mettez vostre poisson dedans , garny de ce que vous aurez , comme champignons , capres , persil haché , jaunes d'œufs durs , cus d'artichaux & asperges rompuës , le tout bien assaisonné de beurre , sel , poivre & muscade , puis couvrez & dorez . S'il est dressé , bandez le avec du papier beurré , faites cuire & n'oubliez pas de luy donner vent si-tost qu'il aura pris crouste , car il en prendroit de luy mesme , & possible par en bas , & par ce moyen perdroit toute sa sauce , que vous ne pourriez plus remettre en la mesme sorte . Estant cuit , faites une liaison avec jaunes d'œufs crus & un filet de verjus , & la faites entrer dans vostre pasté par dessus avec un entonnoir & la meslez bien de tous costez en remuant . Servez-le chaud découvert , & garny autour de sa crouste de dessus , coupez comme vous voudrez .

91. *Petits pastez de poisson.*

Desossez une carpe & une anguille , hachez-en la chair avec persil , un petit brin de thym & du beurre , estant bien haché & assaisonné avec muscade , faites une paste fine , & dressez , vos pastez de telle grandeur qu'il vous plaira , les emplissez , couvrez & dorez ; sur les grands , vous pourrez mettre un chapiteau . Estans cuits , servez .

92. *Pastez de plies.*

Estans habillées , dressez vostre pasté en abaisse de la grandeur de vos plies & les mettez dedans , découpez seulement par dessus , garnies de champignons , asperges , artichaux , capres & jaunes d'œufs durs , le tout bien
af-

assaisonné de beurre bien frais , sel , poivre , persil haché , & une tranche de citron ou d'orange , couvrez-le & faites cuire ; estant cuit mettez-y jaunes d'œufs délayez avec du verjus , puis servez.

94. *Tourte de laitances.*

Faites-les bien blanchir & égouter , puis faites vostre abbaisse , & la garnissez de vos laitances de carpes , champignons , truffes , capres , jaunes d'œufs durs , asperges rompuës , cus d'artichaux , sel , poivre , persil & beurre frais , couvrez-la , & faites cuire dans un four , ou dans une tourtiere , dorez avec des œufs si c'est en charnage ; lors qu'elle a pris crouste , donnez luy vent , estant cuite découvrez-la bien proprement , coupez le dessus en quatre , mettez-le autour & servez.

Table des œufs d'Entrées , qui servent à présent.

Oeufs farcis.	1
Oeufs au pain.	2
Oeufs au miroir.	3
Oeufs au beurre.	4
Oeufs au lait.	5
Oeufs à l'oseille.	6
Oeufs fricassés en tranches.	7
Oeufs pochez à l'eau.	8
Oeufs à la cresse.	9
Omelette de cresse.	10
Omelette de persil.	11
Oeufs au verjus.	12
Oeufs aux anchois.	13
H	Oeufs

170 L E C U I S I N I E R

Oeufs broüillez.	15
Oeufs au miroir de crefme.	16
Oeufs faits dans des verres.	17
Omelettes farcies.	18
Oeufs à la neige.	19

Maniere d'apprefter les Oeufs, dont la Table est cy-devant.

1. Oeufs farcis.

Prenez de l'oseille seule, si vous voulez, ou avec d'autres herbes, lavez-les & les se-coüez, puis les hachez bien menuës, & les mettez entre deux plats avec du beurre frais, ou les passez par la poesse; estant passez, mettez-les mitonner, & les assaisonnez. Vostre farce estant cuite prenez des œufs durs, fendez-les par la moitié, en travers ou en long, & en tirez les jaunes, & hachés les avec vostre farce, & le tout estant bien meslé, faites les mitonner sur le feu, & y mettez peu de muscade; & servez garny de vos blancs d'œufs, que vous pouvez faire rouffir dans la poesse avec du beurre roux.

2. Oeufs au pain.

Prenez du pain, émiettez-le & le passez par une couloire si vous voulez; faites fondre du beurre, & estant fondu, mettez le avec vostre pain & du sucre, puis choisissez des œufs bien frais ce qu'il vous en faut, & les battez bien avec vostre pain, sucre, beurre, sel, & un peu de lait. Pour les faire cuire, faites fondre un morceau de beurre bien chaud, mettez vostre appareil dedans, & les faites cuire. Pour leur

leur donner couleur , faites chauffer la pelle du feu toute rouge , passez-la par dessus , & servez vos œufs sucez. Ils se peuvent faire dans un plat ou dans une tourtiere.

3. *Oeufs au miroir.*

Choisissez des œufs bien frais, faites fondre un morceau de beurre dedans aussi bien frais, mettez vos œufs, & un peu de sel. Lors qu'ils sont cuits mettez-y un peu de muscade, & prenez garde que les moyeux ne soient crevez, ny trop cuits, puis servez.

4. *Oeufs au beurre noir.*

Cassez vos œufs bien frais dans un plat & gardez que les moyeux ne se crevent, mettez-y du sel, faites rouffir du beurre dans la poeële, & les faites cuire. Estans cuits jettez un filet de vinaigre dans la poeële, le passez sur le feu, mettez-le sur vos œufs, & servez.

5. *Oeufs au lait.*

Cassez vos œufs, salez-les, & sucez si vous voulez : battez les bien & mestez vostre lait, pour les faire cuire, faites fondre un peu de beurre frais dans un plat, estant fondu, mettez vostre appareil dedans, faites les cuire, & leur donnez couleur avec la pelle du feu. Estant cuits, servez & sucez.

6. *Oeufs à l'oseille.*

Choisissez de l'oseille bien jeune, estant bien nette & égoutée, mettez-la entre deux plats avec beurre, du sel, & du poivre. Estant bien consommée, délayez-y un jaune d'œuf, & la garnissez d'œufs coupez en quartiers, ou comme vous voudrez, & servez.

Pour tenir vos œufs toujours bien frais, mettez-les dedans l'eau fraîche.

7. *Oeufs fricassez en tranches.*

Faites-les durcir, tirez-les de la coquille, & les coupez par tranches; puis les fricassez avec bon beurre, persil, siboules hachées, poivre, groiseilles ou verjus de grain. Estant bien fricassez, & assaisonnez, mettez-les dans un plat avec un filet de vinaigre passé dans la poêle. Si la sauce est trop courte, mettez-y une goutte de bouillon, puis servez avec muscade. Si vous voulez, meslez y capres, champignons, asperges rompuës fricassées avant que les mesler aussi-bien que les champignons, car la cuisson n'en vaudroit rien.

8. *Oeufs pochés à l'eau.*

Choisissez-les œufs les plus frais que vous pourrez, faites bouillir de l'eau, & lors qu'elle bout, cassez vos œufs dedans cette eau, laissez-les un peu cuire frapant sur la queue du poëlon, de peur qu'ils ne s'attachent au fond & qu'ils ne brûlent, puis tirez-les doucement, & les mettez égouter. Pour servir, faites une sauce rousse ou verte, avec une poignée d'oïseille dont vous tirerez le jus, puis faites fondre peu de beurre avec sel, muscade, & un jaune d'œuf, le tout bien assaisonné & délayé ensemble, après quoy vous y mettez vostre jus, & les remuerez, & servez aussi-tost.

9. *Oeufs à la cressme.*

Cassez des œufs à proportion, ostez-en la moitié des jaunes, & les battez-bien avec du
sucre

sucre & peu de sel, meslez-y vostre crespme, & faites cuire tout dans un poesson, estant cuit, servez sur une affiete, & sucrez. Si vous voulez donner couleur, vous le pouvez avec la pelle du feu, & si vous aymez la senteur, vous y en pouvez mettre.

10. *Omelette de crespme.*

Cassez des œufs, ostez-en la moitié des blancs, assaisonnez-les de sel, & de crespme, & battez bien le tout ensemble; faites chauffer du beurre un peu plus qu'à l'ordinaire, & estant cuite, servez la en carré ou en equierre, ou en l'état qu'elle est, & sucrez-la bien si vous voulez.

11. *Omelette de persil.*

Cassez vos œufs, & assaisonnez les de sel, persil haché menu, & siboules, si vous voulez; battez-les bien avec du beurre, & faites vostre omelette; estant faite, vous la roulez si vous voulez, & la coupez par rouelles, garnissez-en une affiette, sucrez & servez le plus proprement que faire se pourra.

12. *Oeufs au verjus.*

Après avoir cassé vos œufs assaisonnez les de sel, & les battez bien; ostez-en les germes, & tirez de la braise, sur laquelle vous les ferez tourner en mettant beurre & verjus de grain battus & passés par la poesse; estans cuits, servez, mais prenez garde qu'ils ne soient trop liez.

13. *Oeufs aux anchois.*

Nettoyez bien vos anchois, & les dessalez, les changeant souvent d'eau ou de vin, ostez leur l'arestre, & les mettez fondre avec de

beurre bien frais dans un plat. Estant fondus, cassez des œufs à proportion que vous aurez de sauce ; & estans cuits & broüillez , servez-les avec un peu de muscade.

14. *Oeufs au fromage.*

Prenez beurre & fromage , & les faites fondre ensemble , ce que vous pourrez facilement faire en coupant vostre fromage fort delié. Lors qu'ils seront fondus , cassez des œufs à telle quantité que vous jugerez pouvoir cuire dans ce que vous aurez de fondu. Estant bien battus , mettez les sur le feu , & à mesure qu'ils cuisent remuez les , & estans cuits , sans estre trop liez , servez avec un peu de muscade.

15. *Oeufs broüillez.*

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

16. *Oeufs au miroir, de cressme.*

Faites un liêt de beurre dans vostre plat , cassez vos œufs dessus ; estans cassez , assaisonnez-les de sel , puis y mettez de la cressme jusques à ce que les œufs soient cachez , ou du lait pourvû qu'il soit bon ; faites les cuire , & leur donnez couleur avec la pelle rouge , puis servez.

17. *Oeufs faits dans des verres.*

Faites un appareil semblable aux œufs de pain , & y adjoutez de la cressme , qui ne soit point aigre ; & pour le reste , peu de sucre , & peu de mie de pain ; prenez ensuite des verres de

de fouchere, mettez-les sur une affiette proche le feu avec fort peu de beurre dedans; le beurre estant fondu, mettez aussi vostre appareil dans ces verres, comme ils sont devant le feu, ils cuisent, mais à mesure qu'ils cuiront tournez les. Estant cuits, renversez-les sur une autre affiette, ils sortiront des verres la pointe en haut; servez les ainsi, & les garnissez de canelle & écorce de citron confite.

18. *Omelette farcie.*

Cassez vos œufs, & y mettez plus de jaunes que de blancs, mettez-y quelque reste de farce si vous en avez, ou en faites une exprés avec toute sorte d'herbes selon vostre goust, & la faites cuire avant que de la mesler avec vos œufs, assaisonnez le tout de sel, & si vous voulez du sucre, battez la bien, & faites cuire avec du beurre ou du lard, puis servez vostre omelette sucrée si vous voulez, & la ployez en carré, ou en équierre, ou la roulez pour la couper par tranches.

19. *Oeufs à lancige.*

Cassez des œufs, separez les blancs d'avec les jaunes, mettez les jaunes dans un plat avec du beurre, & les assaisonnez de sel, posez les sur la cendre chaude, battez & fouëttez bien les blancs, & peu avant que de servir, jetez-les sur les jaunes avec une goutte d'eau rose, & la pelle du feu par dessus, puis sucrez & servez.

Autre façon.

Vous pouvez mettre les jaunes au milieu

176 L E C U I S I N I E R

de la neige, qui est faite de vos blancs fouetter,
& les faites cuire devant le feu un plat derriere.

Table du second de Poisson.

Turbots au court-bouillon.	1
Barbues au court-bouillon.	2
Vives rosties sur le gril.	3
Soles frites.	4
Saumon au court-bouillon.	5
Esturgeon au court-bouillon.	6
Grenost en castrolle.	7
Bescart au court-bouillon.	8
Marsoüin au court-bouillon.	9
Marsoüin en ragouft.	10
Limandes frites en ragouft.	11
Louxtre de Mer au court-bouillon.	12
Louxtre de Mer sur le gril.	13
Raye frite.	14
Tanches au court-bouillon.	15
Alose au court-bouillon.	16
Alose rostie.	17
Morue fraîche.	18
Bresme rostie.	19
Brochet au bleu.	20
Brochet à la sauce.	21
Truites au court-bouillon.	22
Truites saumonées.	23
Perches au court-bouillon.	24
Lottes.	25
Lottes en castrolle.	26
Carpes au bleu.	27
Carpes farcies.	28
Esperlans.	29
	Elies.

Plies.	30
Macreuse.	31
Macreuse en ragouft.	32
Barbuë en Caftrolle.	33
Brochet farcy & rofty.	34
Saumon à la fauce douce.	35
Lottes en ragouft.	36
Carpes au demy court-bouillon.	37
Tanches frites en ragouft.	38
Barbeaux en ragouft.	39
Barbeaux en caftrolle.	40
Soles en ragouft.	41
Vilain en ragouft.	42
Vilain au court-bouillon.	43
Hure de faumon.	44
Jambon de poiffon.	45
Rouget.	46
Maquereaux frais.	47
Alofe roftie.	48
Hararfs frais.	49
Sardines de Royant.	50
Lamproyes de toutes fortes.	51
Anguilles de toutes fortes.	52
Aumare de toutes fortes.	53
Langouftes au court-bouillon.	54
Huiftres rofties.	55
Carpe frite.	56
Barbeaux à la fauce.	57
Plies rofties en ragouft.	58
Plies en ragouft.	59

Discours & méthode pour servir le poisson, dont la Table précède immédiatement.

1. Turbot en castrolle.

Habillez-le & le vuidez par dessous le ventre, au moyen d'une fente que vous y ferez bien proprement, ou autrement par l'oüye, mettez le dans une poesle avec vin blanc jusques à ce qu'il trempe, & l'affaisonnez bien de sel, poivre, clou, fines herbes, comme romarin, thin, & oygnon, & le laissez cuire tout à loisir, de peur qu'il ne se décharne, estant cuit laissez-le reposer fort peu, de peur qu'il ne prenne le goust d'airain. Servez le garny de fleurs & persil.

Vous le pouvez couper avant que de le faire cuire de la mesme façon.

2. Barbue au court-bouillon.

Elle s'accommode de mesme sorte que le turbot, horsmis qu'il ne faut pas que le court-bouillon soit de si haut goust, parce qu'elle prend plutôt sel, d'autant qu'elle est plus déliée; estant cuite, servez-la avec persil haché dessus.

3. Vives rosties sur le grill.

Les vives sont dangereuses à cause de certains picquans qu'elles ont proche la teste, c'est pourquoy lors que vous les habillerez, souvenez vous de les ratifler, de leur couper ces trois pointes, & la teste par les oüyes, par où aussi vous les vuidez. Estant ainsi habillées & vuidées découpez les par dessus, & faites fondre du beurre & en passez par les coupüres, avec sel & clou,

clou, puis les mettez sur le gril, étant rosties, faites une sauce rousse avec beurre frit, sel & poivre, persil haché, groiseilles ou verjus de grain, & un filet de vinaigre, faites-les mijonner avec votre sauce, & servez.

4. *Soles frites.*

Étant habillées, essuyez les, & si elles sont grosses fendez les le long du dos, farinez les & faites frire dans l'huile d'olive, ou du beurre affiné; étant frites, poudrez les de sel par dessus, & servez avec jus d'orange.

5. *Sammon au court-bouillon.*

Vuidez-le par l'ouïe, le cizelez le long du dos, & le mettez dans votre court-bouillon bien assaisonné; étant bien cuit, servez.

6. *Esturgeon au court-bouillon.*

Il se peut servir rosty sur le gril, mais au second, il le faut mettre au court-bouillon & le servir de même que le saumon, à la réserve qu'étant cuit vous prenez deux ou trois serviettes ployées, & les mettez par dessous semées de persil, & ainsi vous servez.

7. *Grenost en Castrolle.*

Quoy qu'il se serve d'ordinaire en court-bouillon, neantmoins au second il se peut servir en castrolle, & pour cet effet, il faut le mettre dans un poëlon, le bien assaisonner & garnir de champignons, & truffes; sur tout prenez garde qu'étant cuit il ne soit point decharné, & servez.

8. *Bescart au court-bouillon.*

Accommodez-le & le servez de même que l'Esturgeon cy-devant article 6. avec trois serviettes semées de persil.

9. *Marsouïon au court-bouillon.*

Il se sert & accommode de la mesme sorte que l'esturgeon & le bescard, excepté que la cuisson en est bien plus longue. Estant cuit servez.

10. *Marsouïin enragoust.*

Coupez-le par pieces, & le faites rostir à la broche, en cuisant arrosez le de beurre, sel, vinaigre, & poivre; estant bien cuit, arrosez-le d'une autre sauce faite de beurre & oignon haché, & puis meslez le tout ensemble, & le faites mitonner, meslez y un peu de farine, & servez.

11. *Limandes frites en ragoust.*

Elles s'accommodent de mesme qu'au discours des entrées de poisson cy-devant.

12. *Louxtre de Mer au court-bouillon.*

Habillez-le, & le preparez pour le metre au court-bouillon, lequel vous accommoderez de mesme sorte que celuy des barbeaux. Estant bien cuit servez-le sec avec persil dans une serviete par dessus.

13. *Louxtre de Mer sur le gril.*

Habillez le & faites rostir, estant rosty faites-y une sauce telle que vous voudrez, pourvu qu'elle soit de haut goust, & d'autant que ces grosses masses ont peine à prendre goust, fendez-le ou le decoupez par dessus, faites-le mitonner avec sa sauce, tant à peu pres qu'il en soit imbu, puis servez-le, & garnissez de ce que vous voudrez.

14. *Raje frite.*

Estant bien habillée & nettoyée, mettez-la mariner avec du vinaigre bien assaisonné, & peu avant que de servir, faites la frire avec du beurre affiné ou de l'huile d'olive; estant bien cuite & rissollée, mettez-la égouter & la sursemez de sel menu, puis la servez entiere, ou les deux costez rassemblez, avec orange.

15. *Tanches au court-bouillon.*

Après les avoir bien échaudées, vous les pouvez mettre au court-bouillon ainsi que dessus, & les servir avec persil.

16. *Alose au court-bouillon.*

Vous pouvez aussi mettre l'alose au court-bouillon, la servant avec son écaille, bien assaisonnée de persil, dans une serviete par dessus.

17. *Alose rostie.*

Sortant du court-bouillon mettez la sur le gril, estant rostie, faites une sauce façon de sauce Robert, & faites mitonner le tout ensemble, mais fort peu, puis servez, & si vous voulez mettez y des capres.

Autre façon.

Estant écaillée & habillée par l'ouye, bien nette & essuyée, passez la dans du beurre frais, & la faites bien rostir, puis fendez tout le long du dos, ostez toutes les arestes qu'il y peut avoir, & la refermez; prenez-la laitte, & avec quantité de bonnes herbes faites une sauce un peu picquante, d'autant que ce poisson est doux de soy; faites-y entrer capres, anchois, champignons, & liez vostre

182 LE CUISINIER

saUCE avec un peu de chapelure de pain passé par la poëlle.

Ou autrement faites une farce avec de l'oseille bien assaisonnée , & ayant bouilly un bouillon , servez.

18. *Morue fraîche.*

Mettez-la en façon de court-bouillon , laissez fort peu bouillir , & la retirez , puis laissez reposer , & couvrez d'une nape ou d'une serviette , & lors que vous voudrez servir , mettez-la égouter , faites une sauce liée , & servez avec persil.

19. *Bresme rostie.*

Estant habillée faites la rostir sur le gril , & la beurrez par dessus ; estant rostie faites une sauce avec beurre frais , persil , & siboules , vinaigre , sel , & poivre , faites mitonner le tout ensemble , servez.

Autre façon.

Vous la pouvez mettre au court-bouillon , puis la faire rostir , & après une sauce avec beurre bien frais , persil , & siboules hachées , passer le tout par la poëlle ; lors que vous voudrez servir , mettez-y un jus d'oseille , & servez.

20. *Brochet au bleu.*

Habillez-le sortant de l'eau , & le coupez ou le laissez entier , & en cette dernière eau cizelez-le long du dos , puis le mettez dans un bassin , & prenez du sel , vinaigre , oignon , poivre & écorce de citron ou d'orange à quantité , faites bouillir le tout ensemble un seul bouillon , le jetez sur vostre brochet , & aussitôt

toft il devient bleu. Pour le cuire, faites bouillir vofre Vin blanc bien affaifonné de fel , puis mettez-y vofre brochet , & le laissez cuire ; gouftez à vofre court-bouillon s'il eft affez fort , & laissez-y reposer le brochet jufques à ce qu'il en ait pris le gouft , prenez garde qu'il n'y foit trop longtems , en ce cas otez-le jufques à ce qu'il faille fervir , ce que vous ferez eftant chaud avec perfil dans une ferviete.

21. *Brochet à la fauce.*

Eftant cuit de mefme façon que deffus , otez-en la peau , & prenez une goutte de vofre court-bouillon , mettez-le dans un plat avec un demy jaune d'œuf bien délayé , du beurre bien frais & muscade ; faites que la fauce foit bien liée & bien affaifonnée de fel , fiboules , & écorce d'orange , & fi vous voulez joignez-y des anchois , mais prenez garde qu'elle ne tourne , & servez vofre brochet tout chaud.

22. *Truites au court bouillon.*

A proportion de leur groffeur cizelez-les , & donnez de la force à vofre court-bouillon. Avant que de les faire cuire habillez-les par l'oÿe & les faites mariner , puis les faites cuire tout à loifir de peur qu'elles ne fe décharnent ; eftant cuites servez-les avec perfil dans une ferviete ployée , que vous couvrirez de fleurs s'il en eft faifon.

23. *Truites faumonées.*

Accommodez-les & servez de mefme forte que les communes cy-devant.

24. *Perches au court-bouillon.*

Sortant de l'eau habillez les par l'oÿe , & les

184 L E C U I S I N I È R E

les mettez dans un court-bouillon de Vin blanc bien assaisonné de toutes sortes, comme poivre, sel, clou, écorce de citron, ou d'orange, siboule, & oignon; étant cuites, tirez-les, & leur ôtez la peau, faisant une sauce d'une goutte de vostre court-bouillon delayé avec du vinaigre, un jaune d'œuf ou oignon écartelé, beurre frais, sel, & fort peu de poivre blanc, meslez-le tout ensemble promptement sur le feu, mettez-le sur vos perches & servez.

25. *Lottes.*

Faites tiedir de l'eau, les mettez dedans, peu après tirez-les, ôtez leur le limon avec un cousteau & par ainsi vous les rendez toutes blanches. Habillez-les en suite, lavez les, mettez-les entre deux linges, & les essuyez. Celles qui sont grosses, mettez-les à part, & les cizelez par dessus pour servir à l'huile ou au beurre affiné, avec sel & orange, puis servez.

26. *Lottes en castrolle.*

Mettez vos lottes en castrolle & les assaisonnez de beurre, sel, clou batu, poivre, écorce, un bouquet, verjus, un filet de vinaigre, & fort peu de bon bouillon, étant cuites, servez & garnissez si vous voulez d'anchois, capres, champignons, & de quelque autre garniture que vous aurez.

27. *Carpes au bleu.*

La meilleure sorte de carpe est la laittée Prenez la vive & l'assaisonnez pour mettre au court-bouillon, de mesme sorte que le brochet,

cy-devant article 20. Si elle est grosse, vous la pouvez mettre en quatre ou la cizeler le long du dos, & la mettre dans un bassin & au bleu. Si vous la voulez faire cuire dans un poissonnier, ayez une feuille pour mettre au fonds, prenez vostre carpe avec un linge, assaisonnez la bien avec oygnon, poivre, sel, cloux, écorce d'orange, & le tout bien envelopé dans vostre linge, mettez la cuire la feuille dessous, de peur qu'à force de bouillir elle ne brusle, ou que le linge ne s'attache au poissonnier, faites en sorte que vostre court bouillon ne soit alteré d'aucune chose, mais bien assaisonné de tout ce qui est nécessaire, estant cuite tout à loisir, servez la avec persil dans une serviette.

28. *Carpe farcie.*

Levez-en la peau par dessus le dos jusques au ventre, ostez toutes les petites arestes, les tripes & laitances, & tirez de la teste les oüyes & la langue, puis faites une farce, avec peu de viande de carpe bien hachée, & assaisonnez d'autant de beurre que de chair, peu de persil, siboules, & un brin de fines herbes, liez le tout avec un œuf; meslez y champignons, laitances ou moules, capres, siboules, langues de carpes, & cus d'artichaux, mettez ce que vous avez passé, assaisonnez bien le tout & la farinez, faites la cuire dans un bassin ou dans une castrolle, qui est une piece faite en facon de grande tourtiere, & comme une espece de lechefrite, ou dans un plat devant le feu, avec un filet de verjus, peu.

peu de bouillon, beurre, & ce que vous aurez de reste de vos champignons, truffes ou laitances, faites mitonner le tout ensemble tout à loisir, de peur qu'il ne s'attache, mettez quelques siboules dessous avec peu de verjus, quelques jaunes d'œufs, liez la sauce, & servez.

La carpe farcie de cette sorte, se peut mettre en paste fine ou feuilletée, & garnir de ce que vous aurez.

29. *Esperlans.*

Prenez les bien frais, les enfilez & les effuiez bien, lors que vous serez prest à servir, farinez-les & faites frire à l'huile ou au beurre, ostez la verge, les soupoudrez de sel menu, servez avec orange.

30. *Plies.*

Vous trouverez cet article & tous les suivans de la Table, au discours des Entrées de poisson, qu'il eust esté inutile de repeter, & superflu de coter par articles & par pages, d'autant qu'ils paroistront à la premiere recherche. Cependant je vous donne advis, que ce que je vous marque ne vous oblige ny à plus ny à moins dans la rencontre de vos honnestes dépenses ou emplois, mais bien le fais-je seulement pour vous faire souvenir de ce qui se peut servir, sans oublier à vous dire que vous pouvez choisir ce qui vous agréra, & y entre-mesler pastes ou tourtes à proportion des plats que vous aurez, en observant de servir pasté ou tourte après six plats de service.

Table

*Table de l'Entremets des jours maigres lors
le temps de Carefme.*

Moufferons.	1
Champignons à la crefme.	2
Truffes.	3
Oeufs filez.	4
Nulles.	5
Oeufs mignons.	6
Tourte de franchipane.	7
Omelette à la crefme.	8
Baignets.	9
Pets de putain.	10
Paste filée.	11
Servelats d'anguille.	12
Laittances de carpes frites.	13
Laittances en ragouft.	14
Foye de lottes.	15
Gelée de poiffon.	16
Blanc manger.	17
Gelée verte.	18
Artichaux frits.	19
Asperges à la fauce blanche.	20
Asperges à la crefme.	21
Celeris.	22
Choux fleurs.	23
Jambon de poiffon.	24
Tortués en ragouft.	25
Baignets de pommes.	26
Baignets d'artichaux.	27
Paffé d'amandes.	28
Ramequin de toutes fortes.	29
Oeufs à la crefme.	30

Méthode d'accommoder les Entremets des jours maigres ; dont il est fait mention dans la Table qui précède immédiatement.

1. Mouffrons.

Prenez les bien frais , ôtez-en le gravier , & les lavez avec de l'eau ou du vin blanc , puis les mettez dans un plat avec du beurre bien frais , bien assaisonné de sel , poivre blanc , chapelure de pain , & vous prendrez garde qu'ils ne brûlent , estans bien cuits , mettez-y un peu de muscade , un jus d'orange ou citron , & puis servez.

Autre façon.

Passes-les par la poëlle avec du beurre bien frais , persil , un bouquet , poivre , sel ; & les laissez mitonner dans un plat , ou un pot , & lors que vous voudrez servir , mettez-y de la cresse , ou un jaune d'œuf , ou un peu de chapelure de pain , peu de muscade , & servez.

Vous en pouvez garnir ce que vous voudrez , à proportion de la quantité que vous en aurez.

2. Champignons à la cresse.

Prenez les bien frais , & les plus petits , car ils sont toujours les meilleurs , pelez les à sec , lavez les avec de l'eau , & aussi-tost tirez-les , & les faites égouter , coupez les plus gros ensemble avec les plus petits , fricassez-les avec du beurre frais , persil , & siboules hachées bien menuës , sel , poivre , puis les faites mitonner dans un petit pot , jusques à ce que vous
soyez.

soyez prest de servir , & alors vous y pouvez mettre de la cresse , laquelle ayant bouilly trois ou quatre tours , & la sauce estant liée , vous la pouvez servir.

3. *Truffes.*

Faites les bien cuire au court bouillon , estans cuites servez-les dans une serviette ployée.

Autre façon.

Servez-les de ~~meine~~ sorte que le moufferon , & y mettez peu de bouillon , cresse , & quelque jus , estans coupées fort deliées & cuites , servez.

Autre façon.

Pelez-les , & les coupez bien menuës & fort deliées , les passez ensuite par la poelle , & les assaisonnez de fort peu de sel , parce qu'il faut qu'elles bouillent long-temps avec quelque bouillon que vous jugerez qu'il soit bon . Estant cuit desgraissez-les , & faites en sorte que la sauce soit un peu liée par le moyen de quelque liaison ou de la chapelure de pain , puis servez

Autre façon.

Sortant du sable lavez-les avec du Vin blanc , & les faites cuire avec du gros Vin , force sel & poivre , estant cuites , servez-les avec une serviette ployée.

4. *Oeufs filez.*

Vous les trouverez aux Entremets des jours gras , avec la façon de les servir.

5. *Nul-*

5. *Nulles.*

Prenez quatre ou cinq jaunes d'œufs , de la cressime bien fraîche , quantité de sucre , & un grain de sel ; battez bien le tout ensemble , & faites cuire sur une assiette creusée ou un plat, passez la pelle du feu rouge par dessus, l'arrosez d'eau de senteur, servez & sucez de sucre musqué.

6. *Oeufs mignons.*

Vous trouverez la façon de les faire & de les servir aux Entremets des jours gras.

7. *Tourte de franchipane.*

Vous la trouverez au discours & à la Table que vous verrez cy-devant , au sujet de la Pâtisserie des jours gras.

8. *Omelette à lacressime.*

Prenez quantité de jaunes d'œufs , peu de blancs , & peu de cressime , du sel à proportion, battez le tout ensemble , & un peu avant que de servir, faites votre omelette, & si vous voulez sucez la, & servez.

9. *Baignets.*

Prenez quatre fromages à petits choux, j'entens fromage blanc & tres-mol , six œufs , un demy litron de farine, & peu de sel , battez le tout ensemble , & l'essayez ; car les fromages sont quelquefois trop mols ou trop secs.

10. *Pets de putain.*

Faites-les de mesme , à la réserve qu'il y faut mettre un peu de farine davantage , tirez-les fort menus avec une queue de cuillère. Estans cuits , servez , les sucez , & arrosez de fleurs d'oranges.

11. *Palte filée.*

Vous trouverez la façon de l'accommoder & servir aux jours gras.

12. *Servelats d'anguille.*

Habillez vostre anguille, & la fendez par la moitié, tirez-en l'areste, battez-bien la chair, & l'affaïsonnez, roulez-la & liez. Estant lié, enveloppez-la dans un pot avec du vin, sel, poivre, cloux, oignon, y mêlant des fines herbes, & faites en sorte que la sauce se reduise à peu; estant bien cuite, developpez-la, & coupez par tranches fort deliées, puis servez sec, ou avec de la sauce.

13. *Laitances de carpes.*

Nettoyez-les bien, faites blanchir dans l'eau & les essuyez. Lors que vous voudrez servir, farinez-les & les faites frire, estant frites, servez avec sel & orange.

14. *Laitances enragouft.*

Faites les blanchir dans l'eau, & les mettez dans un plat avec un filet de vin blanc, bien affaïsonnées de beurre, sel, un bouquet, poivre, quelques jus de champignons, peu de capres & anchois; la sauce estant liée, servez avec jus d'orange ou de citron, & muscade.

15. *Foye de lotte.*

Tirez-le du poisson, & le mettez dans un plat avec du beurre bien frais, peu de fines herbes, persil haché bien menu; champignons aussi menus, du meilleur de vos bouillons, capres hachées & un anchois. Estant bien cuit, & la sauce liée, servez.

Autre façon.

Faites-le frire si vous voulez , & le servez avec sel, jus d'orange ou de citron.

16 *Gelée de poisson.*

Prenez des écailles de carpes, demy douzaine de tanches , & trois chopines de vin blanc, faites bien cuire le tout ensemble avec un peu de sel & de canelle, & quatre cloux de girofle; passez le tout dans une serviette , c'est à dire , pressez-le pour en faire sortir le jus , & y mettez une livre de sucre ; prenez demy quarteron d'œufs, & en faites frire les blancs , tenez vostre chauffe preste & bien nette, faites chauffer vostre gelée , & estant preste à bouillir , jettez-y le jus de cinq citrons & vos blancs d'œufs. Lors qu'elle commence à bouillir , jettez-la dans la chauffe , & la repassez jusques à ce qu'elle soit bien claire ; mettez-la au naturel sur une affiete, ou dans un plat , & servez.

17 *Blanc manger.*

Faites-le du reste de vostre gelée , & y mettez amendes pilées & une goutte de lait , puis le passez & tournez en blanc-manger , & estant froid, servez.

18. *Gelée verte.*

Elle se fait de mesme , passez-la avec un peu de jus de poirée, puis la servez froide.

19. *Artichaux frits.*

Coupez les comme à la poivrade ; coupez aussi les pointes , & les faites blanchir dans de l'eau chaude , ce qu'estant fait , mettez les
fei-

feicher, & les farinez pour frire lors que vous en aurez besoin. Servez-les garnis de persil frit.

20. *Asperges à la sauce blanche.*

Prenez asperges, les ratissez, & puis les coupez égales, faites-les cuire avec de l'eau & du sel, tirez les moins cuites que vous pourrez, c'est le meilleur, & les mettez égouter, puis faites une sauce avec du beurre frais, un jaune d'œuf, sel, muscade, un petit filet de vinaigre, & le tout bien remué ensemble, & la sauce subtilement liée, & servez.

21. *Asperges à la cressme.*

Coupez-les en trois, & les ayant fait blanchir, fricassez les de même bien assaisonnées. Estant cuites, mettez-y vostre cressme, & les faites mitonner avec. Si la sauce est trop claire, mettez-y jaunes d'œufs pour la lier, & servez.

22. *Celeris.*

Il se mange avec poivre & sel, ou avec huile, poivre & sel.

23. *Choux fleurs.*

Habillez-les, & faites blanchir, les faites cuire, avec beurre, eau & sel, estans cuits, mettez les égouter, & faites une sauce de même qu'aux asperges, puis servez.

24. *Jambon de poisson.*

Prenez la chair de plusieurs carpes avec peu d'anguille, hachez bien le tout ensemble, assaisonnez de beurre, & l'assemblez en forme de jambon; emplissez en vos peaux de carpes, les cousez & envelopés avec un linge fort

194 LE CUISINIER

fort gras, faites les cuire dans un pot avec moitié vin, & moitié eau, bien assaisonnées de sel, &c. Faites bien consommer vostre sauce, estant cuites, tirez-les, & les developpez toutes chaudes. Vous les pouvez servir chaudes & froides, & en tous cas garnies comme un jambon.

25. *Tortnès en ragouff.*

On les peut manger en tout temps, l'on en fait quelque liaison, & on s'en fert aux potages pour garnir, & à beaucoup d'autres choses.

26. *Tourtes de pommes.*

Vous trouverez cet article, & les quatre qui suivent au discours des jours gras, & la façon des œufs, ayez recours à la Table.

Table de ce qui se peut trouver dans les Jardins, dont on se peut aider au besoin, & servir aux Entrées & Entremets des jours maigres, & autres jours de Charnage ou de Carefme.

Cheruis.	1
Bouïllie de fleur de bled.	2
Oubelon.	3
Laituès.	4
Citrouïlles.	5
Panets.	6
Sersifis.	7
Carottes.	8
Bettes raves.	9
Taupinanbours.	10
Concombres de toutes sortes.	11
Navets.	12
	Pom-

F R A N C O I S. 195

Pommes fricassées.	13
Carottes rouges.	14
Asperges fricassées.	15
Chicorée blanche.	16
Cardes de poirée.	17
Cardes d'artichaux.	18
Pois passez.	19
Truffes d'entrée.	20

Methode pour apprester le contenu en la Table precedente.

I. *Cheruis.*

Faites-les bouillir fort peu, puis les pelez & faites frire dans du beurre roux, estans frits, servez.

Autre façon.

Pour le charnage, faites une paste assez liquide avec des œufs, peu de sel, & peu de farine, pour la rendre plus delicate, meslez-y du fromage à petits choux, trempez dedans vos cheruis, faites-les frire, & servez.

Autre façon.

Pour les frire au carefine détrempez vostre farine avec peu de lait ou verjus, & un peu de sel; mouillez vos cheruis dans cet appareil, & les faites frire dans du beurre affiné pour estre meilleurs. Si vous voulez, garnissez-les de persil frit, pour lequel frire, vous le jetterez dans vostre friture bien chaude, bien net, & bien sec, aussi-tost sortez le & le mettez devant le feu, en sorte qu'il soit bien vert. Servez vos cheruis, le persil autour.

2. *Bouillie de fleur de bled.*

Elle se fait de mesme que celle de fleur de ris , & veulent cuire autant l'une que l'autre. Pour les faire , delayez les avec fort peu de laiçt & sel , mettez-y hors le Carefme , jaunes d'œufs , peu de beurre & de sucre , laissez la, cuire à loisir ; en sorte qu'il se fasse un gratin servez & sucrez.

3. *Oubelon.*

Nettoyez-le bien , & ne laissez que le verd , faites le bouillir un bouillon dans de l'eau , puis l'égoutez & le mettez dans un plat avec peu de beurre , un filet de vinaigre , un peu de vostre meilleur bouillon , sel , & muscade ; faites le mitonner pour vous en servir à garnir , ou à autre chose.

4. *Laituës.*

Pour en garnir toutes sortes de potages , soit de poulets , de pigeons , de purée , d'herbes , ou de santé , faites les bien blanchir , & les lavez ; mettez les mitonner dans un pot avec du meilleur de vos boüillons. Aux jours gras assaisonnez-les de gras ; aux jours maigres mettez-y du beurre , & lors qu'elles seront recuites , fendez les par la moitié , en garnissez vos potages , & servez.

5. *Citrouille.*

Decoupez-la fort deliée , & la farcissez avec du beurre ; estant bien colorée , faites la mitonner entre deux plats avec un oygnon ou une siboule piquée de cloux , sel , poivre & verjus de grain , si vous en avez.

Autre

Autre façon.

Estant cuite, servez.

Vous la pouvez mettre avec de la cressine.

Autre façon.

Coupez-la par gros morceaux , & la faites bouillir dans un pot avec de l'eau . estant bien cuite , ostez l'eau , passez vostre citrouille & fricassez avec du beurre , & un oygnon haché bien menu , assaisonnez-la d'un filet de verjus , de muscade , & servez.

Autre façon.

Estant passée comme dessus , mettez-la avec du beurre bien frais , & le faites fondre avec citrouille , sucre & amande ; mettez vostre appareil dans une abbaissée de paste fine en façon de tourte , & la faites cuire ; estant cuite sucrez-la , & servez.

Beaucoup de Personnes y veulent du poivre , mettez-y fort peu de sel , & la pouvez garnir d'écorce de citron confite coupée par tranches.

6. Panets.

Coupez en les filets, lavez les bien & les faites cuire , estans cuits pelez-les & les coupez comme vous voudrez. Mettez-les dans un plat avec beurre bien frais , sel , muscade , & une goutte de bouillon , ou un filet de vinaigre ou de verjus , faites mitonner le tout ensemble , & le remuez bien. Ce faisant vous trouverez vostre sauce liée , puis servez.

Autre façon.

Faites-les cuire de mesme sorte que les cheruis , cy-devant article 1. & les servez avec jus d'orange ou verjus , & un peu de sel.

7. *Serfis.*

Faites-les cuire comme les panets , estans cuits , faites la sauce de mesme , & servez.

Vous les pouvez servir frits.

8. *Carottes.*

Nettoyez-les , & faites cuire ; estant cuites , pelez-les , & les coupez par rouelles fort deliées , fricassez-les avec du beurre frais , un oignon haché , sel , poivre & vinaigre , puis servez.

9. *Bettes-raves.*

Estant bien nettes & bien cuites dans de l'eau , ou dans la braise , pelez-les & coupez par rouelles , fricassez les avec un oignon haché , bien assaisonnez d'un filet de vinaigre & de bon beurre frais , estant bien fricassées , servez.

Autre façon.

Estant cuites , coupez-les de mesme sorte , & mettez-les avec de l'huile , vinaigre & sel , puis servez.

10. *Taupinanbours.*

Faites-les cuire dans la braise , estant bien cuits , pelez-les & coupez par rouelles , fricassez-les avec beurre bien frais , un oignon , sel , poivre , vinaigre ; estant bien fricassez , servez avec un peu de muscade.

11. *Concombres.*

Pelez-les , & les coupez par rouelles , fricassez
sez

sez les avec du beurre frais, estans fricassez, mettez-y un oygnon, sel, & poivre, & les laissez bien mitonner sur le rechaud, puis servez avec jaunes d'œufs, si vous voulez.

Autre façon.

Pour les confire, prenez les fort jeunes & forts petits, les blanchir dans de l'eau fraîche & égouter, puis les mettez dans un pot avec du sel, poivre & vinaigre; couvrez les bien, & n'y oubliez pas des cloux de girofle.

Autre façon.

Faites-les confire d'autre façon, & pour cet effet, coupez les fort deliez, puis les mettez avec oygnon, sel, poivre, & vinaigre; estans bien confits égoutez-les, & pour les servir mettez de l'huile, & les servez en salade.

12. *Navets.*

Ratiffiez les, les faites blanchir, & les mettez cuire avec de l'eau, du beurre, & du sel.

Estans cuits, mettez-les dans un plat avec du beurre bien frais. Vous y pouvez mettre de la moutarde, servez avec muscade.

13. *Pommes fricassées.*

Pelez les, les coupez par roüelles, & les fricassez avec du beurre bien frais. Estant fricassées, servez, faisant un bouillon avec un peu de muscade.

Autre façon.

Coupez-les par la moitié, ostez-les pepins & tout ce qui est autour, servez-les sous la peau, & les mettez dans un plat avec du beurre, du sucre, de l'eau, & un peu de canelle, faites les cuire ainsi, estant cuites, servez-les sucrées.

14. *Carottes rouges.*

Elle se préparent de mesme façon que les blanches.

15. *Asperges fricassées.*

Rompez les par petits morceaux , puis les lavez bien , estant égoutées , fricassez les avec du beurre bien frais , & les assaisonnez de sel , poivre , & persil haché , estant fricassées , mettez-les mitonner sur le rehaut avec un oignon piqué de clou & une goutte de bouillon , puis servez avec muscade.

Vous y pouvez aussi mettre de la cressime si vous voulez.

16. *Chicorée blanche.*

Faites-la bien blanchir dans l'eau , & la mettez égouter , puis la liez , & la mettez cuire dans un pot avec de l'eau , du beurre & du sel , estant bien cuite , tirez-la & la faites derechef égouter , après quoy vous la mettrez mitonner sur le rehaut , avec du beurre , sel , muscade , & un filet de vinaigre , lors que vous serez prest de servir , faites-y une sauce liée & servez.

Autre façon.

Estant blanche préparez-la en salade , avec sel , vinaigre , & sucre , puis servez.

17. *Cardes de poirées.*

Ostez les filets , & les faites blanchir dans l'eau fraîche , puis les mettez cuire dans un pot ou dans une chaudière avec de l'eau , du beurre , une crouste de pain & du sel. Estant bien cuites tirez-les , & les laissez mitonner dans un plat avec du beurre jusques à ce que
vous.

vous en ayez affaire , & lors faites les chauffer & les appropriez sur une affiete , puis faites une fauce liée avec du beurre bien frais , un filet de vinaigre & de la muscade , puis servez.

18. *Cardes d'artichaux.*

Choisissez les plus blanches , en offez les filets , puis les faites blanchir ; estant blanchies , mettez-les cuire avec du sel & de l'eau , un morceau de beurre , & une croûte de pain , estant bien cuites , garnissez vostre plat , faites-y une fauce blanche , & servez.

19. *Pois passez.*

Faites tremper vos pois , lavez les bien & les faites cuire dans l'eau chaude , & les remplissez ; estans cuits , broyez-les & les passez par une passoire , prenez de la purée la plus épaisse , & la faites mitonner sur le rechaud avec du beurre , du sel , & un oygnon entier picqué de clou , puis servez.

Vous pouvez servir & fricasser des pois entiers avec beurre bien frais , sel , oygnon haché , poivre & vinaigre. En Carême , garnissez de harans.

20. *Truffes d'entrée.*

Nettoyez-les bien , pelez-les , & fricassez avec du beurre bien frais , un oygnon picqué de cloux , peu de persil haché , & une goutte de bouillon ; faites les mitonner entre deux plats , & la fauce estant un peu liée , servez.

*Table pour la Pâtisserie de Poisson, à manger
chaud, contenant les Pastes & tourtes.*

Pasté de saumon.	1
Pasté de truite.	2
Pasté de becasse.	3
Pasté de carpe.	4
Pasté d'esturgeon.	5
Pasté de barbuë.	6
Pasté de turbot.	7
Pasté de truite.	8
Pasté de plies.	9
Pasté d'anguilles.	10
Pasté de moruë fraîche.	11
Pasté de carpe desossée.	12
Pasté à la Cardinale.	13
Pasté de limandes.	14
Pasté de grenost.	15
Pasté de soles.	16
Pasté de soles moitié frites.	17
Pasté dressé de hachis d'anguille.	18
Tourte de limandes.	19
Tourte d'huîtres fraîches.	20
Tourte de foye de lottes.	21
Tourte de laitances de carpes.	22
Tourte de lottes.	23
Tourte de carpes.	24
Tourte d'écrevilles.	25
Tourte de grenouilles.	26
Tourte de tanches.	27
Tourte de beurre.	28
Tourte d'épinars.	29
	Tourte

Tourte de melon.	30
Tourte de pistaches.	31
Tourte d'amandes.	32
Tourte de citrouille.	33
Tourte de poires.	34
Tourte de cressme.	35
Autre Tourte de pommes.	36
Tourte de franchipane.	37
Tourte de blancs d'œufs.	38
Tourte de jaunes d'œufs.	39
Tourte de masselpain.	40

Instruction pour apprestier la Pâsissierie de Poisson, cy-devant deduite par Table.

Avant que de passer outre à vous discourir des moyens de l'apprestier, d'autant qu'il y sera parlé souvent de differer ces sortes de paste, j'ay jugé à propos de vous donner quelque petit enseignement pour la dresser.

Pour cet effet, vous sçauvez que la paste feuilletée se fait prenant quatre livres de fleur, destrempée avec de l'eau & du sel, fort douce neantmoins; estant un peu reposée, vous l'étendez avec la quantité de deux livres de beurre, joignez les ensemble, & laissez la troisiéme partie de vostre paste vuide pour la ployer en trois, & vostre beurre estant fermé, vous étendez encore vostre paste bien carrée, pour la ployer en quatre. Cela fait, vous faites encore trois ou quatre autres tours de mesme, après quoy, vous la posez en lieu frais pour vous en servir lors que vous en aurez affaire; puis vous éten-

dez vostre paste à proportion du pasté ou de la tourte que vous voulez faire, & remarquez que cette paste est plus malaisée à nourrir que pas une autre, afin que vous ne vous y trompiez pas.

La paste fine se fait de quatre livres de fleur, & une livre & demie que vous delayez bien fort ensemble avec du sel; après quoy vous la laissez reposer jusques à ce que vous enrayez affaire, & en faites pastez ou tourtes.

La paste d'eau chaude se fait de mesme, hormis que vous faites chauffer l'eau & le beurre; étant faite laissez-la reposer plus que l'autre, & la maniez fort peu, de peur qu'elle ne se brûle; faites en pasté ou tourte.

La paste bise se fait de farine de seigle, avec de l'eau & peu de beurre. Vous y pouvez mettre si vous voulez du sel & du poivre; étant bien forte & reposée faites en un pasté de venaison.

Toutes sortes de pastez gras ou maigres qui se mangent chauds, s'affaisonnent de mesme façon, suivant les sortes de viandes. Vous y pouvez mettre mesme garniture de jardin, comme champignons, truffes, asperges, jaunes d'œufs, cus d'artichaux, capres, cardes, pistaches.

Aux pastez de chair, outre les garnitures de jardin, vous y faites entrer ris de veau, roignons, crestes, &c.

Les pastez de viande garnis, & de viande fort tendre, ne veulent estre au four que deux heures & demie. Ceux de poisson gros ou petits, de mesme grandeur, autant.

Il y a de la difference au pasté de levraut, lequel quoy qu'il s'affaisonne de mesme ne veut estre au four que deux heures, soit qu'il soit en paste feuilletée ou autre. Il se sert chaud, & découvert.

Les pastez que vous voulez garder, il faut qu'ils soient de plus haut goust que ceux que vous faites pour manger chaud. Si vous les faites porter loin, il faut que la paste soit un peu bise, & si elle est fine, il faut faire un panier exprés pour les porter.

Vous lardez vos pastez maigres avec anguilles ou carpes bien assaisonnées de poivre, sel, vinaigre, clou batu.; faites vostre paste fine ou autrement, & assaisonnez vostre pasté de clou, sel, poivre, fines herbes, & une échalote; estant fait, dorez le en Charnage d'un jaune d'œuf, en Carefme d'œufs de brochet delayez dans de l'eau, & le mettez au four, peu après le percez.

Aprés ce mot d'avis, qui n'est pas inutile, comme je croy, venons au détail des façons de pastisseries qui se servent chauds aux jours gras, ou maigres.

1. *Pasté de Saumon.*

Vostre poisson estant habillé, lardez-le d'anguille ou carpe, assaisonné de poivre, sel, & clou batu, puis le mettez sur la paste, & par dessus une feuille de laurier, & bon beurre frais, ou lard batu, selon le jour que vous voulez vous en servir; aroséz le de lard avec un filet de vinaigre, & le fermez à la forme du poisson; estant cuit, servez le chaud ou froid.

2. *Pasté de truittes.*

Il se fait & assaisonne de mesme.

3. *Pasté de becare.*

Il se fait de mesme.

4. *Pasté de carpe.*

Il se fait de mesme.

5. *Pasté d'esturgeons.*

Aussi de mesme.

6. *Pasté de barbuës.*

Habillez vostre barbuë, & la ciselez par dessus ; si vous voulez lardez-la d'anguille bien assaisonnée, puis dressez vostre paste à la grandeur de vostre barbuë, & la mettez dedans bien assaisonnée en sel, poivre, clou, fines herbes, champignons, morelle, peu de persil passé avec du beurre frais, mousserons, cus d'artichaux, ou asperges rompuës, & bon beurre frais, le couvrez à jour, & si vous voulez enjolivez le de quelques façons ; faites le cuire, estant cuit & bien nourry servez-la avec une sauce faite de verjus de grain & jaunes d'œufs.

7. *Pasté de turbots.*

Il se fait de mesme façon.

8. *Pasté de truite.*

De mesme façon.

9. *Pasté de plies.*

Aussi de mesme.

10. *Pasté d'anguilles.*

Habillez-les, coupez-les par rouëllës, & les assaisonnez ; dressez vostre pasté, & l'emplissez d'anguilles, de jaunes d'œufs durs, champignons,

pignons, truffes, si vous en avez, cus d'artichaux, & bon beurre frais. Servez-le découvert, avec une sauce blanche composée de jaunes d'œufs delayez dans du verjus, de peur qu'il ne s'abate, liez-le avec du papier beurré & un filet; estant cuit ostez le papier.

11. *Pasté de morne fraîche.*

Faites-le comme celui de barbuë, & le servez chaud.

12. *Pasté de carpe desossée.*

Farcissez la de mesme façon que pour une entrée, & dressez vostre pasté, mettez la dedans garnie de tout ce que vous voudrez, faites-le cuire couvert, ayant cuit deux heures, servez-le découvert avec une sauce blanche.

Autre façon.

Coupez vostre carpe par morceaux, & la mettez en paste pressée & assaisonnée de ce que vous aurez; faites cuire vostre pasté, & le servez découvert avec une sauce blanche.

13. *Pasté à la Cardinale.*

Prenez chair de carpe & d'anguille, les hachez bien avec du beurre, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & peu de champignons, puis dressez vos pastez les plus petits que vous pourrez, emplissez-les, couvrez, dorez, faites cuire, puis servez.

14. *Pasté de limandes.*

Estant habillées, ciselez-les, & mettez dans vostre abaisse, & assaisonnez de sel, poivre, clou battu, champignons passez par la poelle avec du beurre roux, beurre frais, & de tout ce que vous aurez, couvrez-le, faites cuire.

&

& le bandez de papier beurré; estant cuit, servez avec une sauce blanche, muscade, une échalote, jus & tranches de citron ou d'orange.

15. *Pasté de grenoſt.*

Estant habillé, cifelez, & le mettez dans vostre abbaïſſe assaisonné de sel, poivre, beurre frais, champignons, truffes, mouſſerons, morilles, persil passé, & cus d'artichaux. Le pasté dressé, couvert & bandé de papier beurré, faites-le cuire, estant cuit, servez-le découvert avec une sauce blanche, ou quelque autre liaison que vous aurez.

16. *Pasté de ſoles.*

Il se fait de mesme que celuy de barbuë, d'autant qu'il est d'une mesme espece de chair. Il se mange chaud.

17. *Pasté de ſoles moitié frites.*

Passes-les à moitié par la poeſſe avec du beurre; levez l'areſte & les farciffez de tout ce que vous voudrez, comme champignons, capres, truffes, mouſſerons, cus d'artichaux, beurre frais, le tout passé par la poeſſe avec persil, & fiboules hachées bien menuës; mettez-les en paste dressée, ou dans une abaiſſe feuilletée, que vous mettrez dans une tourtiere, & par dessus le reste de vostre farce en guise de garniture, avec jaunes d'œufs & beurre bien frais; couvrez vostre pasté, & le percez quelque temps après qu'il sera au four; estant cuit, servez-le avec telle sauce que vous voudrez.

18. *Pasté dressé de hachis d'anguille.*

Il se fait de mesme que celuy de carpe, à la

ré:

réserve que la chair d'anguille estant plus grasse que celle de carpe, il ne la faut delayer avec beurre comme celle de carpe, seulement meslez-les ensemble & les assaisonnez bien de sel, poivre, & peu de fines herbes, puis en faites un lit, & dessus celuy-cy vous mettrez champignons, morilles, truffes, & peu de persil haché passé dans la poêle avec du beurre, & au dessus de tout cela le reste de vostre hachis, puis fermez vostre pasté & le faites cuire; estant cuit, servez-le avec une sauce blanche.

19. *Tourte de limandes.*

Elle se fait de mesme que le pasté de limandes, dont vous avez l'instruction cy-devant, article 14.

20. *Tourte d'huitres fraîches.*

Vos huitres estant nettoyyées, & blanchies dans l'eau chaude, passez-les par la poêle avec beurre bien frais, persil & siboules hachées, & champignons, le tout bien assaisonné, mettez le tout dans une abaisse de telle paste que vous voudrez, & garnissez de jaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, morilles, asperges rompuës, le tout bien passé, couvrez vostre tourte & la faites cuire. Estant cuite, servez avec bonne sauce, que vous ferez passant par la poêle avec du beurre, deux ou trois siboules entieres, sel, poivre, un filet de verjus ou de vinaigre, puis estant rousse, mêlez-y deux jaunes d'œufs bien délayez avec verjus, ostez la siboule, & mettez vostre sauce boüillante dans vostre tourte avec peu de muscade, puis la remuez tant soit peu, & servez decouvert.

21. *Tourte*

21. *Tourte de foye de lottes.*

Estant fort peu blanchy dans l'eau chaude, bien net & essuyé, mettez-le dans vos abaisses, puis passez mousserons, morilles, truffes, asperges rompuës, peu de persil haché, cus d'artichaux, cardons ou cardes cuites, & jaunes d'œufs, le tout bien assaisonné, & à telle proportion que vostre tourte ne puisse changer son nom, & que la garniture n'excede le principal; faites la cuire, estant cuite, servez.

22. *Tourte de laitances de carpes.*

Elle se fait de mesme que celle de lotte cy-dessous article suivant, avec telle garniture que vous auez.

23. *Tourte de lotte.*

Faites-la bien blanchir avec l'eau assez chaude pour en oster le limon, jusques à ce qu'elle soit blanche, puis coupez la par rouëlles jusqu'à moitié la teste, mettez la dans une abaisse avec sel, poivre, clou batu, capres, champignons, jaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, persil, siboules bien hachées, & par dessus beurre bien frais, fermez la d'une abaisse de paste feüilletée si vous en avez. Estant cuite, servez-la découverte avec une sauce blanche, & garnie de son dessus coupé en quatre.

24. *Tourte de carpe.*

Elle se fait & assaisonne de mesme que celle de lotte, cy-devant article immédiatement precedent, hormis qu'il ne faut l'échauder, mais bein l'écailler.

25. *Tourte d'écrevices.*

Faites les cuire avec sel, poivre, & fort peu de

FRANCOIS. 211

de vinaigre, ôtez leur les pieds & le derriere, puis les habillez & les passés par la poelle avec beurre bien frais, champignons, & tout ce que vous avez à y mettre, sans oublier du persil haché; assaisonnez bien le tout & le mettez en telle paste que vous voudrez, fine ou feuilletée; estant cuite, servez la avec une sauce rouge, que vous ferez si vous pilez des ossemens d'écrevisses, & après les avoir passés dans un linge, meslez les avec quelques bouillons, quelques jaunes d'œufs, un filet de verjus & peu de muscade; mettez cette sauce dans vostre tourte sourtant du four & presste à servir, puis la servez découverte.

26. *Tourte de grenoësilles.*

Coupez-en les grosses cuisses, & les passez par la poelle avec bon beurre bien frais, champignons, persil, artichaux cuits coupez, & capres, le tout bien assaisonné, mettez le dans une abaisse fine ou feuilletée, & le faites cuire, étant cuit, servez découverte avec une sauce blanche.

27. *Tourte de tanches.*

Echaudez-les, & les faites devenir blanches, puis les habillez & coupez par rouëlles, mettez-les dans vostre abaisse de tourte ou de pasté, dressez-les, & garnissez de tout ce que vous aurez, comme beurre bien frais, capres & persil haché, faites les cuire. Estant cuites, servez avec sauce blanche, & peu de muscade.

28. *Tourte de beurre.*

Faites fondre un morceau de beurre, estant fondu mettez-y du sucre & des amandes pilées,
avec.

212 L E C U I S I N I E R

avec un peu de cressme. ou de lait délayé avec de la farine cuite, puis foncez une abaisse de paste fine ou feuilletée, mettez-y vostre appareil la bordez, la faites cuire, & la servez sucrée & avec de l'eau de senteur si vous en avez.

29. *Tourte d'épinars.*

Prenez des feuilles d'épinars, nettoyez-les. & faites blanchir, estant blanchies, faites les égouter, & les hachez bien menuës, estant hachés delayez-les avec du beurre fondu, du sel, du sucre, & le poids d'un maquaron d'amandes pilées, puis mettez le tout dans vostre abaisse, & la faites cuire; estant cuite, servez-la sucrée, & si vous voulez, garnie autour du plat d'écorce de citron confite.

30. *Tourte de melon.*

Rapez vostre melon, & le pilez dans un mortier; faites fondre du beurre & le mettez avec du sucre, un brin de poivre, du sel, & un macaron, meslez le tout ensemble, & garnissez vostre abaisse, faites la cuire, & servez sucrée.

31. *Tourte de pistaches.*

Vos pistaches estant mondées, faites les battre, & de peur qu'elles ne s'huilent aroséz-les avec eau de fleur d'orange ou eau de senteur; faites fondre autant de beurre que de pistaches, & prenez autant de sucre, peu de sel & mie de pain blanc passé, ou une goûte de lait; puis le tout estant bien délayé ensemble, mettez le dans une abaisse de paste bien fine, la tourte & l'abaisse fort deliée; faites-la cuire, sucez-la, & la servez chaude, & l'arosez de telle eau de senteur que vous voudrez.

32. *Tour-*

32. *Tourte d'amandes.*

Elle se fait de mesme sorte , horsmis que pour l'aroser vous y mettez du laiçt au lieu d'eau de senteur.

33. *Tourte de citrouille.*

Faites la bouillir avec de bon laiçt , la passez dans une passoire fort épaisse , puis la meslez avec sucre, beurre, peu de sel, & si vous voulez un peu d'amandes pilées, que le tout soit fort delié ; mettez-le dans vostre abaisse , & la faites cuire ; estant cuite , arrosez la de sucre, & servez.

34. *Tourte de poires.*

Pelez vos poires, & les coupez fort deliées, faites les cuire avec eau & sucre. Estant bien cuites, mettez-y peu de beurre bien frais, battez le tout ensemble, & le mettez dans vostre abaisse fort deliée, bandez la si vous voulez, & la faites cuire ; estant cuite, arosez la d'eau de senteur, la sucrez & servez.

35. *Tourte de cresse.*

Prenez de la cresse bien fraîche , & la delayez avec un peu d'amandes battues, du sucre, & un peu de bouillie faite avec du laiçt, & bien cuite ; faites bouillir le tout ensemble un bouillon, & lors que tout cet appareil sera froid, mettez-le dans vostre abaisse, & faites la cuire. Estant cuite, sucrez-la bien, & si vous voulez la musquez, & servez.

36. *Tourte de pommes.*

Elle se fait & se sert de mesme sorte que celle de poires, article 34.

37. *Tourte*

37. *Tourte de franchipane.*

Prenez de la plus belle fleur que vous pourrez trouver, & la detrempez avec des blancs d'œufs; au mesme instant prenez la douzième partie de vostre paste, & l'étendez jusques à ce que vous voyez le jour au travers, beurrez vostre affiette ou tourtiere, étendez cette premiere abaïsse, la foncez, puis la beurrez par dessus, & en faites de mesme jusques au nombre de six, puis mettez telle crespine que vous voudrez, & faites le dessus de mesme que le dessous, jusques au nombre de six abaïsses, faites cuire vostre tourte à loisir, estant cuite arrosez la d'eau de fleurs, sucrez-la bien, & servez.

Prenez garde à mettre vostre paste en œuvre si-tost qu'elle est faite, parce qu'elle se seiche, plutôt que vous ne pensez, & estant seiche elle est hors de service, d'autant qu'il faut que vos abaïsses soient deliées comme toile d'araignée, c'est pourquoy pour bien faire choisissez un lieu frais.

38. *Tourte de blancs d'œufs.*

Après qu'ils sont bien battus, assaisonnez de sel, & de sucre, faites fondre du beurre frais avec du lait, meslez le tout ensemble, puis mettez vostre appareil dans vostre abaïsse de paste fine, faites-la cuire, estant cuite, servez la chaude & sucrée,

39. *Tourte de jaunes d'œufs.*

Delayez cinq jaunes d'œufs avec du beurre, sucre, deux macarons, peu de sel & lait, enfermez vostre tourte, & la faites cuire; estant cuite, servez la sucrée, avec écorce de citron fort deliée par dessus.

40. *Tourte*

40. *Tourte de massepain.*

Pour la faire remplie, glacée, & large comme une assiette, prenez une demie livre d'amandes & un quarteron de sucre, étendez vostre paste, la dressez assez bas, & la faites cuire sur une assiette creuse à petit feu, faites une cressme de laiçt, dont vous trouverez la façon cy-aprés, emplissez en cette paste environ l'épaisseur d'un demy doigt, la faites cuire, & passez la pelle du feu par dessus, mettez cerises ou fraises, framboises ou groiseilles, ou verjus ou abricots confits par dessus, un peu plus de la moitié; estant pleine, remettez-la au four, & faites une glace avec la moitié d'un blanc d'œuf, & six fois autant de sucre, bien battus ensemble; estant presté à servir, jettez-la par dessus vostre tourte, & luy donnez le feu vif & peu, puis servez sur l'assiette.

Pour faire la cressme dont est fait mention cy dessus, delayez fort peu de farine avec une chopine de laiçt, faites-la bien cuire, & fort clair; mettez-y ensuite peu de beurre, quatre jaunes d'œufs, & deux blancs bien batus, tournez bien le tout sur le feu, & y meslez fort peu de sel & de sucre environ la moitié d'autant que vous aurez de cressme. Pour la faire verte mettez-y des pistaches batuës, ou de la rapelure d'écorce de citron confite.

Vous poyez servir vostre tourte glacée sans confitures, & au fruit comme à l'entre-mets.

Table de plusieurs sortes de racines, herbes, & autres choses propres à confire, pour garder dans le ménage de maison ou de cabaret.

Beurre fondu.	1
Artichaux.	2
Concombres.	3
Pourpier.	4
Laituës.	5
Truffes.	6
Bettes-raves.	7
Asperges.	8
Pois verts.	9
Chicorée.	10
Champignons.	11
Choux.	12
Soles.	13
Huîtres.	14
Crestes salées.	15

Maniere de confire toutes ces sortes, pour les rendre de garde.

1. Beurre fondu.

Quand il est à bon prix vous en pouvez acheter quantité, & le faire fondre pour vous en servir au besoin. Pour ce faire, mettez-le dans une poêle, le faites fondre à loisir, jusques à ce que la cresse aille au fonds, & qu'il devienne clair au dessus, empotez-le, & estant froid gardez le pour vous en servir.

2. Ar-

2. *Artichaux.*

Coupez-leur le foin, & ce qui est trop dur tout autour, (cela s'appelle artichaux en cus) mettez-les tremper dans de l'eau fraîche pour les blanchir, les faites égouter & les essuyer, après quoy vous les mettrez dans un pot avec sel, poivre, vinaigre, beurre fondu, clou, & quelque feuille de laurier; couvrez-les bien, & les gardez jusques à ce que vous en ayez affaire, & alors faites les dessaler dans de l'eau tiède, faites-les cuire estant dessalez avec du beurre, ou quelque morceau de lard ou de graisse; estant cuits servez les avec une sauce blanche, ou garnie.

3. *Concombres.*

Prenez-les fort épais, faites-les blanchir dans de l'eau fraîche, les picquez de clou, puis les mettez dans un pot avec sel, poivre, vinaigre, & feuilles de laurier; couvrez-les si bien qu'il n'y entre point d'air, & les servez en salade.

4. *Pourpier.*

Il se fait de mesme que le concombre, & vous les pouvez servir ensemble.

5. *Laituës.*

Choisissez les plus pommées, en oster les grandes feuilles, faites-les blanchir dans de l'eau fraîche, & égouter; estant égoutées, picquez les de clou, & les assaisonnés de sel, poivre, vinaigre, & feuilles de laurier, couvrez-les bien, & lors que vous les voudrez servir faites les dessaler, puis après cuire, & vous en servez en garniture ou en salade.

N^o LE CUISINIER

6. Truffes.

Faites les bouillir avec de bon gros vin, sel, poivre, & clou, puis les tirez & les empotez avec sel, poivre, vinaigre, cloux, & quelques feüilles de laurier, & les couvrez. Lors que vous voudrez vous en servir, faites les dessaler & cuire avec du vin, & les servez dans une serviette ployée.

7. Bettes-raves.

Lavez-les bien nettes, & les faites cuire; estant bien cuites, pelez-les, & les mettez dans un pot avec sel, poivre, & vinaigre, pour vous en servir quand vous voudrez.

8. Asperges.

Pour les garder, mettez-les dans un pot avec du beurre fondu, vinaigre, sel, poivre & cloux; couvrez les bien, & pour vous en servir faites les dessaler, estant dessalées, faites-les cuire dans de l'eau chaude; estant cuites, servez-les avec une sauce blanche, ou pour garnir potages, ou en salade, ou en pâtisserie.

9. Pois verts.

Prenez-les sortant de la cosse, passez-les avec du beurre, & les assaisonnez comme si vous les vouliez manger à l'heure mesme, mais ne les fricassez pas tant; mettez-les ensuite dans un pot de terre, les assaisonnez derechef, & les couvrez bien, mettez-les dans un lieu frais, & lors que vous voudrez vous en servir, faites les dessaler, & les passez par la poêle comme auparavant.

10. Chicorée.

Faites la blanchir liée, dans du sablé; laissez que

que vous croirez qu'elle se puisse garder, nettoyez la bien & la mettez dans un pot avec sel, poivre, peu de vinaigre & romarin. Lors que vous en aurez affaire, faites la dessaler pour servir en salade, ou pour la faire cuire pour garnir, ou pour farcir.

II. *Champignons.*

Choisissez les plus formes & les plus rouges qui se trouvent, fricassez-les entiers avec du beurre, comme pour manger presentement. Estans fricassez & bien assaisonnez, mettez-les dans un pot avec plus d'assaisonnement, du beurre, & un filet de vinaigre, jusques à ce qu'ils trempent, couvrez-les en sorte qu'il n'y ait point d'air; pour vous en servir faites les tremper dans plusieurs eaux tièdes, puis après les fricassez comme s'ils sortoient de terre.

Autre façon.

Prenez les plus grands, & les plus larges, les faites blanchir dans leur eau entre deux plats, & égouter. Après cela marinez les avec vinaigre, sel, poivre, & écorce de citrou, ou d'orange; estant marinez quelque temps sortez-les, & les faites frire avec du beurre affiné & peu de farine, estans frits, mettez les dans une autre marinade, si vous les voulez garder long-temps.

Vous les pouvez faire servir à garnir de en baignets, ou farcis.

12. *Choux.*

Prenez les plus potins, & les incisez en quatre du costé de la queue, puis les faites blanchir dans l'eau fraîche & esloyer; mettez

220 LE CUISINIER

les dans un faloir, ou dans un pot avec du sel, poivre ; vinaigre & feuilles de laurier, ou un peu de romarin. Vous les pouvez picquer de clou, lors que vous voudrez vous en servir, faites les dessaler dans de l'eau tiède, pour les mettre au potage, & non en salade. Estant cuits, servez.

13. Soles.

Prenez les bien fraîches, & les faites nettoyer, si elles sont grosses, vous les cizelez par dessus, & les farinez après les avoir essuyées. Après quoy faites les frire à moitié avec du beurre ou de l'huile, & les mettez proprement dans un pot, avec sel, poivre, clou batu, écorce d'orange ou de citron, & vinaigre; couvrez les bien, & pour vous en servir, sortez les du pot, & les faites tremper dans de l'eau. Estant dessalées, faites-les frire avec du beurre, ou de l'huile pour ceux qui l'aiment. N'oubliez pas de les bien fariner, & servez les avec oranges ou citrons, ou si vous voulez, après les avoir passées par la poëlle, ouvrez l'arestre, & les mettez en ragoût; pour quoy faire mettez dedans des capres, anchois, champignons, truffes, & tout ce que vous pourrez avoir, puis les faites mitonner & servez avec sauce liée, & avec un jus de citron ou d'orange.

14. Huîtres.

Sortez-les de la coquille, & les faites blanchir, ou comme elles sont sortant du panier, mettez-les dans un pot, & les assaisonnez de sel, poivre, clou battu, & quelque feuille de lau-

laurier , couvrez-les bien , ou si vous voulez vous les pouvez enfôncer dans un baril. Lors que vous voudrez vous en servir faites les dessaler dedans l'eau tiede. Estant dessalées , vous en pouvez garnir , ou faire des baignets , ou fricasser.

15. *Crestes salées.*

Il leur faut bien oster le sang , & les mettre dans un pot avec sel fondu , poivre , clou , un filet de vinaigre , & quelque feuille de laurier , couvrez-les bien , & les mettez en un lieu qui ne soit ny froid , ny chaud. Lors que vous voudrez vous en servir , prenez ce qu'il vous en faut , les mettez dessaler dans de l'eau tiede , & les changez fort souvent ; estant bien dessalées , faites bouillir de l'eau & les échaudés , estant bien nettes faites les cuire avec du bouillon ou de l'eau , estant presque cuites mettez-y un bouquet , du beurre ou du lard , & une tranche de citron ; estant bien cuites , servez vous en pour garnir tout ce que vous voudrez.

Autre Table de choses à saler & garder , particulièrement pour un Pâtissier.

Cardes d'artichaux.	7
Palets de bœuf.	2
Langues de mouton.	3
Poulets marinez.	4
Roignons de bœuf.	5
Bigeonneaux.	6
Beurre salé.	7

K 3;

MA

*Méthode.*1. *Cardes d'artichaux.*

Choisissez les pieds les plus blancs, coupez-les de longueur de demy pied, leur ostez bien les filets, les mettez tremper dans de l'eau fraîche, & les changez deux ou trois fois; faites les blanchir & égouttez, essuyez-les, les mettez dans un pot & les faites estans sales faites fondre & affiner une livre de beurre, & la jettez par dessus, pour les servir, & vous en servir au besoin.

2. *Palets de Bœuf.*

Saliez les fortans de la teste, & les servez jusques à ce que vous en ayez affaire, alors faites les dessaler, estans dessalez faites les cuire, & ostez la peau de dessus & les barbillons, puis les découpez par morceaux ou par tranches, les mettez en ragoust, ou en garnissez tout ce que vous aurez besoin, mesme de la pastissorie, à quoy ils vous peuvent beaucoup servir.

3. *Langues de mouton.*

Estant tirées de la teste, salés-les; lors que vous en aurez affaire estant dessalées, faites les cuire; estant cuites, habillez les proprement, les fendez & les mettez sur le gril avec mie de pain & sel. Estant rosties, faites une sauce avec verjus, un filet de vinaigre, persil haché, chapelure de pain, peu de bouillon du pot, & les faites mitonner, puis servez.

4. *Poulets marines.*

Estant habillez fendez-les par la moitié, & les essuyez bien, farinez-les, & les faites frire

à moitié, puis les mettez dans un pot avec sel, poivre, vinaigre, & fines herbes, couvrez les jusques à ce que vous en ayez affaire, & alors faites les dessaler avec de l'eau fraîche ou tiède, qui sera bien meilleure; estans dessalez, essuyez les & farinez, puis les faites frire. Estans frits servez, & si vous voulez qu'ils paroissent, faites-y une liaison avec des œufs & farine, les faites frire, & les mettez en sauce avec jus d'orange.

5. *Roignons de belier.*

Ostез leur la première robe, & les découpez par dessus pour leur faire prendre sel, les mettez dans un pot, & en lieu frais. Pour vous en servir, faites les dessaler & cuire, puis vous en servez à tout ce que vous voudrez.

6. *Pigeonnusaux.*

Après les avoir bien aplatis, essuyez-les, les farinez & faites frire, puis les mettez dans un pot avec vinaigre, poivre, clou & fines herbes. Lors que vous voudrez vous en servir, faites les dessaler, & les mettez en ragoust, ou en potage, ou en paste, ou pour les servir marinez.

7. *Beurre salé.*

Lavez le bien en eau fraîche & l'égouttez, puis le mettez dans une terrine, & le pestriez avec sel blanc, clou de girofle, quelques feuilles de laurier, & anis pilé, si vous voulez. Après quoy mettez-le dans un pot & le couvrez bien avec papier ou parchemin, après avoir osté l'eau qui en sort mettez-le à la cave, & vous en servez.

Méthode instructive pour faire en Careme les bouillons de poisson, de purée, aux herbes, & d'amandes.

Bouillon de poisson.

Faites vostre bouillon moitié eau, moitié purée; prenez des ossemens de carpes, ou d'autre poisson, avec un oignon picqué de clou, un bouquet, & du sel; faites bien cuire le tout ensemble avec mie de pain & du beurre, puis les passez & vous en servez pour tel bouillon que vous voudrez, excepté les herbes, la purée, & beaucoup de potages qui sont sans poisson.

Vous pouvez vous en servir au potage d'écrevisses, le faisant bouillir un bouillon avec les coquilles de vos écrevices pilées & passées par un linge, par le moyen de quoy vostre bouillon deviendra rotge, après quoy vous passerez le tout, l'assaisonnerez, le dresserez, & ferez mitonner.

Purée.

Pour faire purée claire, & qui soit bonne, faites tremper vos pois du jour au lendemain après les avoir bien épluchez; puis les mettez cuire avec de l'eau de riviere ou de fontaine, estant tiède. Estans presque cuits tirez vostre purée & vous en servez à tout ce que vous voudrez.

Bouillon aux herbes.

Vous le trouverez dans les potages des jours maigres, & comme il est commun, il n'est pas besoin de le repeter.

Bouillon d'amandes.

Pelez bien vos amandes dans de l'eau bien chaude, & les pilés dans un mortier, à mesure que vous les pilerez arrosez les d'eau fraîche; étant bien pilées, mettez les avec du bouillon de poisson & mie de pain, puis faites bouillir le tout avec sel, beurre, ou oygnon picqué, & une écorce de citron, dont la peau de dessus soit ostée; étant cuit passez-le par une estamine, & le mettez dans un pot jusques à ce que vous en ayez affaire.

● Pour faire vostre bouillon d'amandes au lait, pelés bien vos amandes, battés les, & en les battant de fois à autre arrosez les avec du lait; étant bien pilées, mettez les avec du lait bien frais, de la mie de pain, du sel, peu de clou & de canelle; faites bouillir le tout un bouillon, & le passez après par l'étamine, quand vous serez prest à servir mettez-le bouillir avec du sucre, & servez.

● Tous les potages de Careme se font & assaisonnent comme ceux des jours maigres, hormis que vous n'y mettez point d'œufs, mais aux uns vous y meslez de la purée, aux autres que vous voulez servir blancs ou marbrés, vous mettez du bouillon d'amandes; faites les mitonner comme les autres, & les garnissez de mesme. Ensuite de la Table il sera dit ausquels il faut mettre bouillon d'amandes, & ausquels de la purée.

Table des Potages de Carême.

Potage d'écrevices.	1
Potage de hachis de carpes.	2
Potage aux herbes.	3
Potage de tanches farcies aux navets.	4
Potage à la Reine.	5
Potage à la Princesse.	6
Potage de tortues.	7
Potage de Champignons.	8
Potage de foles.	9
Potage d'éperlans.	10
Potage d'asperges.	11
Potage d'atteraux.	12
Potage de laitues.	13
Potage de choux au lait.	14
Potage de choux à la purée.	15
Potage de citrouille.	16
Potage de citrouille au lait.	17
Potage de navets au botillon blanc.	18
Potage de navets frits.	19
Potage de purée.	20
Potage sans beurre.	21
Potage de profiteolles.	22
Potage à l'oignon.	23
Potage de maules.	24
Potage de grenouilles.	25
Potage de grenoues.	26
Potage de saumon à la sauce douce.	27
Potage de son.	28
Potage de grenouilles aux amandes.	29
Potage d'oubelon.	30
Potage de panets.	31
Potage	

Potage de poireaux au lait.	32
Potage d'asperges rompuës.	33
Potage de choux fleurs.	34
Potage de fidele.	35
Potage de ris.	36
Potage de tailladins.	37
Potage de macreufe en ragouff.	38
Potage de macreufe aux navets.	39
Potage de poireaux à la purée.	40
Potage de limandes.	41
Potage de rouget.	42
Potage de lentilles.	43

Discours des potages de Carêmes.

1. *Potage d'écrevices.*

Servez-le avec de la purée

2. *Potage de bachis de carpes.*

Avec purée, & amandes.

3. *Potage aux herbes.*

Avec fort peu de purée.

4. *Potage de sanches farcies aux navets.*

Avec fleur frite, & peu de purée.

5. *Potage à la Rayne.*

Avec du bouillon de carpes, ou d'autre poisson, meslé de purée & d'amandes.

6. *Potage à la Princesse.*

Il se fait de purée, que vous faites cuire avec des ossements de carpes.

7. *Potage de tortuë.*

Avec peu de purée.

8. *Potage de champignons.*

Avec purée.

9. *Potage de foles*

Avec purée.

10. *Potage d'esperlans.*

Bon bouillon meslé d'amandes.

11. *Potage d'asperges.*

Purée & herbes.

12. *Potage d'atteraux.*

Tirez-le du meilleur bouillon.

13. *Potage de laitnès.*

Avec purée.

14. *Potage de choux au lait.*

Peu de purée & force beurre.

Potage de choux au pain frit.

Peu de purée.

15. *Potage de choux à la purée.*

Mettez dans vostre purée un oignon piqué de cloux, poivre & sel; estant cuite, servez la bien garnie de vos choux, & quelque morceau de pain frit que vous aurez fait cuire avec.

16. *Potage de citrouille.*

Faites bien cuire vostre citrouille, en sorte qu'elle soit plus liée qu'à l'ordinaire; puis fricassez une siboule avec du beurre, & la mettez dedans avec du sel, puis servez poivrée.

17. *Potage de citrouille au lait.*

Estant bien cuite passez la par une passoire, & n'y laissez tant de bouillon à cause du lait qu'il y faut mettre. Estant bien assaisonnée avec lait & peu de beurre, faites mitonner vostre pain, & servez poivrée si vous voulez.

18. *Po*

18. *Potage de navets au bouillon blanc.*

Ratiffez vos navets & les mettez dans un pot avec de l'eau, estans bien cuits assaisonnez les de sel, & d'un bouquet; lors que vous voudrez dresser, offez les de dessus le feu, y mettez du beurre bien frais, & le remuez hors du feu sans plus l'y remettre, puis servez avec peu de bouillon d'amandes par dessus.

19. *Potage de navets frits.*

Ratiffez les, & les coupez en deux ou autrement, faites les blanchir, & les farinez. Estans essuyez faites les frire, & les mettez cuire avec de l'eau, peu de poivre, & un oignon picqué de cloux; lors que vous voudrez dresser, si vostre bouillon n'est lié, vous y pouvez mettre peu de farine frite avec un filet de vinaigre, puis servez.

20. *Potage de purée.*

Prenez la plus claire & la mettez dans un pot, puis passez de l'oseille, du cerfeuil, & peu de persil, avec du beurre, mettez le tout dans un pot, faites le bien cuire, & l'assaisonnez bien, faites mitonner vostre potage, & le servez de racines de persil cuites avec.

21. *Potage sans beurre.*

Il se fait à force d'herbes bien assaisonnées, & cuites avec une crouste de pain, faites mitonner, & servez.

22. *Potage de profiteolles.*

Tirez-le de plusieurs bouillons, puis ouvrez des pains au nombre de six, que vous aurez fait faire exprès, faites un trou par dessus, & en pstez la mie, passez-les avec du beurre, & les

230. LE CUISINIER

les emplissez de laitances de carpes, champignons, asperges rompuës, & remarquez qu'il faut qu'ils soient cuits avant que les remplir; Estant pleins mettez les mitonner tout à loisir sur vostre potage, que vous garnirez de laitances, champignons, asperges rompuës, & servez.

23. Potage à l'oignon.

Il se fait de mesme sorte que hors de Carissime. Voyez aux potages maigres.

24. Potage de moules.

Il se fait aussi de mesme sorte; hors le Carissime vous pouvez y mettre des œufs, & y pouvez mettre de bonillon d'amandes, ou de quelque ragouft. Servez-le garny de moules.

25. Potage de grenouilles.

Rompez-les os, & les noïez, puis les faites blanchir & égouter, mettez-les dans un plat jusques à ce que vous ayez fait un bouillon de parée, passez-y peu de persil haché avec du beurre, ayant bouilly mettez-les dans vostre bouillon, & aussi-tost les tirez; delayez peu de safran, & le mettez dans vostre pot; faites mitonner vostre pain, le garnissez de vos grenouilles, & servez.

26. Potage de grenouilles.

Il se fait de même façon qu'aux jours maigres de charnage, vous l'y trouverez.

27. Potage de saumon à la sauce douce.

Coupez-le par tranches, & le mettez mariné, passez vos tranches par la poëlle avec du beurre, picquez-les de clous & les mettez sur un plat avec du bouillon, un bouquet de sucre,

sucre, vin, peu de sel, & poivre bien batu, faites le mitonner avec quelque autre bouillon, garnissez-le ensuite de vos tranches de saumon, la sauce par dessus, & garny si vous voulez de figues, ou prunes de brignolle.

28. *Potage de son.*

Il se fait de mesme sorte qu'aux jours maigres, hormis que vous n'y mettez point d'œufs.

29. *Potage de grenouilles aux amandes.*

Vous le trouverez aussi aux potages des jours maigres, faites le de mesme, mais n'y mettez point d'œufs.

30. *Potage d'oubelon.*

Faites un bouillon de purée & le mettez bouillir, passez peu de bonnes herbes bien hachées par la poêle, & les mettez dans vostre pot; faites-y cuire vostre oubelon, après qu'il sera blanchy, peu devant que de servir; tirez-le, & le mettez avec du beurre, sel, muscade, vinaigre, & fort peu de bouillon. Estant bien assaisonné, faites mitonner vostre pain, le garnissez de vostre oubelon, emplissez vostre plat, & servez.

31. *Potage de panets.*

De mesme qu'aux jours maigres, hormis que vous les faites avec de la purée, & n'y mettez point d'œufs.

32. *Potage de poireaux au lait.*

Coupez vos poireaux fort menus, faites les blanchir, les essuyez, & les faites cuire avec de la purée claire; estant cuits, mettez-y du lait,

poi

232 LE CUISINIER

poivre, sel & cloux, faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos poireaux, puis servez.

33. *Potage d'asperges rompuës.*

Rompez vos asperges, ou les coupez, les fricassez avec bon beurre, sel, poivre, persil & siboules hachées: faites bien mitonner le tout ensemble, puis faites un bouillon de purée ou de potage aux herbes, que vous passerez; faites aussi mitonner vostre pain, & le garnissez de vos asperges, puis servez.

Vous y pouvez mettre jus de champignons, & champignons en ragoult.

34. *Potage de choux fleurs.*

Habillez-les, & les faites blanchir dans l'eau fraîche, puis les mettez dans un pot avec de bon bouillon ou de la purée, bien assaisonnée de beurre, sel, & un oygnon picqué de clou; estans cuits, enforte qu'ils ne soient pas rompus, faites mitonner vostre pain, garnissez-le de vos choux, & servez.

Vous y pouvez mettre du lait & du poivre.

35. *Potage de fideles.*

Faites les cuire avec de l'eau ou de lait, étant cuites & bien assaisonnées, tirez-en une partie pour fricasser, & du reste faites-en un potage avec beurre, sel, poivre, oygnon picqué, puis dressez & servez.

36. *Potage de ris.*

Il se fait de mesme que celui de fideles, faites-le cuire jusques à ce qu'il soit bien crevé, puis servez.

37. *Potage de tailladins.*

Il se fait de mesme, horsnois qu'estans epis, vous

vous y pouvez mettre fort peu de saffran, & du beurre bien frais. Vous y pouvez mettre aussi du laiçt pour les faire liquides, & le tout estant bien assaisonné, servez.

38. *Potage de macreuse en ragouff.*

Vous le trouverez aux potages maigres, le ferez de mesme façon, mais vous n'y mettrez point d'œufs.

39. *Potage de macreuse en navets.*

Estant habillée lardez-la d'anguille, & luy donnez un tour de broche, ou la passez par la poelle avec du beurre, puis la mettez dans un bouquet. Estant presque cuite, passez des navets par la poelle, mettez les avec vostre macreuse, & l'assaisonnez bien.

Pour lier vostre potage, passez un peu de farine par la poelle jusques à ce qu'elle soit rousse, & la delayez avec un filet de vinaigre, mettez-la dans vostre pot, & ayant bouilly un bouillon, faites mitonner vostre pain avec vostre garniture, & servez.

40. *Potage de poireaux à la purée.*

Estans blanchis dans l'eau fraîche, mettez les avec vostre purée, capres, & les assaisonnez bien. Estant cuits, faites mitonner vostre pain, le garnissez de vos poireaux, & servez.

41. *Potage de limandes.*

Faites mitonner vostre pain avec de vos meilleurs bouillons, & le garnissez de vos limandes que vous aurez frites dans la poelle, & mises en ragouff, ensemble des champignons, capres & asperges rompuës, puis servez.

42. *Par*

42. Potage de rougets.

Habillez-les & les mettez dans un poësson avec bouquet, peu de vin blanc, & bien assaisonnez ; faites mitonner vostre pain d'autre bouillon, & le garnissez de vos rougets avec leur sauce, puis servez.

43. Potage de lentilles.

Estans bien cuites, & assaisonnées de beurre, sel, & un bouquet, dressez & servez.

Vous les pouvez mettre sur le potage avec de l'huile, estans salées.

Table des Entrées qui se font en Carême, & où il n'y entre point d'œufs.

Sole.
 Brochet.
 Tanches farcies.
 Tanches frites.
 Carpe à l'étuvée.
 Carpe farcie.
 Carpe rostie.
 Carpe frite, & mise en ragouff.
 Saumon.
 Hachis de carpe.
 Saumon à l'étuvée.
 Lotte.
 Lotte à l'étuvée.
 Carpe au demy court-bouillon.
 Huîtres.
 Huîtres en ragouff.
 Huître de caille sur le gril.
 & rosty,

- La-foif.
- Barbeaux.
- Barbuës.
- Limandes en castrolles.
- Limandes frites.
- Limandes rosties.
- Plies en ragoufts.
- Plies frites.
- Macreuse.
- Macreuse au court-bouillon.
- Macreuse rostie.
- Alose rostie.
- Alose au court-bouillon rostie.
- Lamproye.
- Lamproye sur le gril.
- Lamproye à la sauce douce.
- Lamproye à l'étuvée.
- Anguille en cervelast.
- Anguille au demy court-bouillon.
- Anguille de Mer à l'étuvée.
- Anguille de Mer frite à l'étuvée.
- Aumare au court-bouillon.
- Aumare en fricassée à la sauce blanche.
- Langouste au court-bouillon.
- Langouste à la sauce blanche.
- Brochet farcy.
- Brochet farcy, & rosty à la broche.
- Maquereaux frais rostis.
- Harans frais rostis.
- Harans frais à la sauce rousse.
- Sardines de Royant.
- Rouget.
- Grenost.
- Moruë fraîche rostie.

- Moruë fraîche au demy court-bouillon.
 Moruë de Terre-neuve.
 Soupresse de poisson.
 Jambon de poisson.
 Moules.
 Raye frite.
 Raye au court-bouillon.
 Raye frite en ragouft.
 Esperlans.
 Tripes de moruë.
 Seiches.
 Merluche frite.
 Merluche à l'huile.
 Merluche fricassée.
 Saumon à la sauce rouffe.
 Saumon à l'huyle, oygnon & vinaigre, ou fa-
 lade, si vous voulez.
 Maquereaux salez.
 Harans à l'étuvée.
 Harans forets.
 Harans salez.
 Pois. Purée.
 Betttes-raves.
 Navets.
 Carottes.
 Panets.
 Taupinambours.
 Serfifis.
 Cheruis.
 Cardes de poirée.
 Lentilles.
 Espinars.
 Pommes fricassées.
 Pommes au sucre.
 Pruneaux.

Cette Table ne sembloit pas beaucoup necessaire, non plus que les suivantes, d'autant que ce qui est cotté s'accommode de mesme qu'en autre temps, excepté toutesfois qu'il ne s'y met point d'œufs, ny pourpier, ny autre chose; mais au lieu d'œufs pour lier, vous pouvez prendre chair de carpe ou d'anguille, avec beurre, qui lie beaucoup mieux que non pas les œufs; c'est pourquoy j'en ay obmis le Discours, à la reserve des cinq derniers Articles, dont n'ayant point encore fait mention, j'ay trouvé à propos de les inserer icy.

Lentilles.

Estant bien cuites, passez les par la poelle avec beurre frais, sel, poivre, peu de fines herbes & siboules, estant bien fricassées, servez-les.

Elles se peuvent servir en purée, à la façon de celle de pois. Si vous avez de la peine à les passer, battez-les dans un mortier.

Elles peuvent aussi estre servies avec huile d'olive passées dans la poelle.

Espinars.

Prenez les plus blonds, & ne vous servez des plus verts, qu'à faute d'autres, nettoyez les bien, & les lavez plusieurs fois, les faites égouter & jeter leur eau entre deux plats, assaisonnez-les avec la moitié autant de beurre que d'épinars, sel, poivre, une siboule, ou un oignon picqué de cloux, passez le tout par la poelle, & le faites mitonner dans un plat couvert. Estant prest à servir, vous

238 L E C U I S I N I E R

y pouvez mettre muscade & cressme, sinon servez-les comme ils sont.

Plusieurs les font bouillir avec de l'eau, mais ils ne sont pas si bons, quoy qu'ensuite vous les accommodiez de mesme.

Pommes fricassées.

Pelez vos pommes, & les coupez par roüelles jusques au coeur; faites roussir du beurre, & les fricassez avec peu de sel & poivre. Si vous avez de la cressme vous y en pouvez mettre, & les servir après qu'elles auront bouilly un bouillon.

Pommes au sucre.

Prenez des pommes, fendez-les en deux, ostez-en le coeur, & les piquez par dessus avec la pointe du couteau, emplissez-en vostre plat à moitié, avec un peu d'eau, canelle, beurre, & quantité de sucre; faites les cuire à loisir avec un couvercle de four ou une tourtiere; estant cuites, servez-les sucrées.

Pruneaux.

Prenez-les de Tours ou communs, les lavez & nettoyez bien, estant bien nets, faites-les cuire à loisir dans un pot; lors qu'ils seront à moitié cuits mettez-y du sucre, & le bouillon estant prest de faire sirop, servez.

Si vous n'y voulez mettre du sucre en cuisant le sirop estant bien lié, parsemez-les de sucre, & servez.

A V I S.

Il y a beaucoup de Personnes qui ne veulent manger que de l'huile, il les faut servir à leur mode. Or pour empêcher que l'huile ne sente,

fai-

faites la bouillir avec une crouste de pain brulé; après quoy vous pourrez librement vous en fervir de beurre.

Table du second de Carême.

- Turbot.
- Barbuës.
- Barbuës en castrolle.
- Vives.
- Soles.
- Soles en ragouft.
- Saumon.
- Saumon à la sauce douce.
- Grenott.
- Marfoin.
- Becare.
- Loux.
- Fruite saumonée.
- Raye.
- Eperlans.
- Maquereaux.
- Sardine.
- Rouget.
- Brochet.
- Brochet à la sauce douce.
- Brochet farcy.
- Carpe.
- Carpe farcie de laitances.
- Lotte.
- Lotte en ragouft.
- Perches.
- Tanches.
- Alofes.
- Morue fraîche.

Brefme.

Bresme rostie.

Plies.

Macreufe.

Carpe au demy court-bouillon.

Tanches frites en ragouft.

Barbeaux en ragouft.

Vilain en ragouft.

Dorade au court-bouillon.

Dorade rostie.

Harans frais.

A V I S.

Toutes les viandes du second de Carefme fe fervent de mefme forte, & avec le mefme affaifonnement qu'aux jours maigres du refte de l'année.

Pour la Patifferie de Carefme, vous la trouverez aux jours maigres, & l'accommoderez de mefme façon & avec mefme affaifonnement, horsmis que vous n'y mettez point de jaunes d'œufs. Vous dorerez votre patifferie avec œufs de brochet pilez, ou avec du beurre fondu, car le faffran n'y vaut rien.

Table des Entre-mets de Carefme.

Champignons.

Cardons.

Cardes.

Cheruis.

Truffes en ragouft.

Blanc-manger.

Ar-

- Artichaux frits.
- Champignons frits.
- Tortués.
- Paste filée.
- Asperges.
- Tourte de franchipanne.
- Servelat d'anguille.
- Jambon de poisson.
- Laitances frites.
- Laitances en ragouft.
- Foye de lotte.
- Gelée de toutes fortes de poiffons.
- Celeris.
- Ramequin de toutes fortes.
- Champignons à l'olivier.
- Morilles.
- Pruneaux.
- Brugnolle.
- Serfifs.
- Gheruis.
- Petite tourte de crefme musquée.
- Tourte d'épinars.
- Rissoles.
- Lottes frites.
- Asperges en pois verts.
- Foye de lotte fritte.
- Ecrevices fricaffées.
- Ecrevices en ragouft.
- Baignets de grenouilles.
- Grenouilles en ragouft.
- Nullé de laitances.

Vous trouverez, aux jours maigres, la fa-
çon d'accommoder tout le Second du Caref-
me,

248 **LE CUISINIER**
me, à la réserve des articles suivans que j'ay
ajouté.

Rissolles.

Prenez quelque reste d'hachis de carpe, de champignons & de laitances, hachez le tout ensemble, bien nourry de beurre & de crème si vous en avez, assaisonnez led'un bouquet, & le faites bouillir un bouillon pour le mieulx, & vous en servir à faire vos rissolles, pour lesquelles bien accommoder, prenez pâte feuilletée, étendez la, & y mettez de vostre appareil à proportion de la grosseur que vous leur voulez donner, mouillez les autour, les couvrez & dorez avec du beurre, faite d'oëufs de brochet, le safran n'y vaut rien. Estant dorées, mettez les au four, & estant cuites, servez.

Le petites rissolles se font de pâte fine, & y en doit moins avoir qu'à un petit pâté, vos abbaisses estant faites, emplissez les à proportion; mouillez les autour, & les fermez, puis les jetez dans du beurre affiné bien, jusques à ce qu'elles soient cuites & jaunies. Tirez-les aussi-tost, & puis les servez.

Si vous sucrez le dedans, il faut aussi sucrer le dessus en servant.

Baignets de grenouilles.

Choisissez-les plus belles, & les plus grosses, mettez les cerises; c'est à dire, ratissez les cuisses de vos grenouilles en sorte que l'os soit net par un bout, les faites fort peu blanchir, & les essuyez; faites une pâte avec farine, sel, lait, fromage blanc, & de tout fort

fort peu ; battez le tout dans un mortier , & le rendez liquide , jusques à ce qu'il soit comme une pâte de baignets , prenez vos grenouilles par la queue , les tremper dans vostre appareil , & les jettez dans du beurre bien chaud ; faites-les frire comme les baignets , & servez garny de persil.

*Memoire de ce qui se peut servir au
Vendredi Saint.*

Potage de santé , que vous ferez d'oseille , laitruës , poirée , pourpier , & un bouquet ; faites cuire le tout avec sel , beurre & une entamûre de pain , faites mitonner & servez.

Potage de purée fort claire , que vous ferez y mettant peu d'herbes , des capres , un bouquet , & un oygnon piqué de cloux. Estant bien cuit , servez garny de pain frit.

Potage de lait d'amandes , pour lequel faire vous trouverez la maniere aux Potages de Carefine.

Potage de navets.

Potage de panets.

Potage d'asperges.

Potage de citrouille.

Potage de profiteolles. Pour le faire prenez cinq ou six petits pains , ouvrez-les par dessus & en ostez la mie , puis les faites seicher près du feu , ou rouffir dans la poesse avec du beurre frais ; faites les mitonner avec un bouillon fait exprés , champignons , pu-

24. LE CUISINIER

rée, oygnon picqué, le tout bien assaisonné & passé auparavant par la poesse. Servez vous de ce bouillon pour faire vostre potage, & garnissez vostre plat de vostre pain sec; puis l'emplissez de petits ragoufts, comme truffes, artichaux, asperges, & champignons frits, garnissez le tour du plat de citron & de grenade, arrosez si vous voulez vostre potage de jus de champignons, puis servez.

Potage de Brocolis. Ce sont des rejetons de choux verts, faites les cuire avec de l'eau, du sel, purée, beurre, oygnon picqué & peu de poivre; faites mitonner vostre crouste, la garnissez de vos brocolis, & en emplissez vostre plat; puis servez.

Le mesme potage se peut faire de laiët, & garnir de mesme sorte.

Le potage d'oubelon se fait de mesme que le potage de brocolis, & se garnit de mesme.

Le potage à la Reyne se fait de mesme sorte que celui de Careme, horsmis que vous faites un hachis de champignons pour garnir vostre pain. Estant emply, & plusieurs fois passé par la poesse, garnissez par dessus de pittaches, grenades, & citrons coupez.

Vous trouverez à la Table du Careme & aux jours maigres, la façon de faire un potage de jus d'herbes sans beurre, vous pouvez vous en servir si vous voulez.

Potage à la Princesse garny de fleurons, ce sont les petits pastons feuilletés.

Potage de laiët.

Potage d'oygnon roux.

Potage de purée , garny de laitüés & asperges rompués.

Potage de fideles ou tailladins , garny de paste frite.

Potage de choux fleurs.

Potage de ris garny de pain seiché.

Potage de pois verts. Pour le servir , faites fort peu cuire , puis les battez dans un mortier , & les passez & assaisonnez eomme les autres , puis servez.

Entrée pour le Vendredy Saint.

Bette-raves en dez au beurre roux , avec sel.

Bettes-raves au beurre blanc.

Bettes-raves passées.

Carottes rouges frites , avec une sauce roussée par dessus.

Carottes rouges pilées & passées par la poelle avec un oygnon , mie de pain , amandes , champignons & beurre frais , le tout bien lié & assaisonné.

Carottes rouges fricassées au beurre roux avec oygnon.

Carottes rouges en roëles à sauce blanche avec beurre , sel , muscade , siboules & peu de vinaigre.

Carottes blanches fricassées.

Carottes en paste frite.

Carottes hachées en ragoust , avec champignons.

Tourte de pistaches.

Tourte d'herbes.

Tourte de beurre.

Tourte d'amandes.

Panets à la sauce blanche, avec beurre.

Panets frits.

Serfisis à la sauce blanche, avec beurre.

Serfisis frits en paste.

Epinars.

Pommes au beurre.

Pommes fricassées.

Boulie de farine.

Boulie de ris & d'amandes passées.

Pruneaux.

Asperges rompues fricassées.

Rissolles d'hachis de champignons, carottes & pistaches, bien nourries de beurre, servies chaudes, sucrées, & avec fleur d'orange.

Cheruis frits en paste.

Cheruis à la sauce blanche, avec beurre.

Cardes de poirée.

Cardons.

Citrouille fricassée.

Taupinambours.

Artichaux entiers.

Fidèles.

Ris au lait bien sucré.

Plusieurs le font percer ou crever à l'eau quand il est bien net, & puis y mettez le lait.

D'autres le font cuire avec un pot double.

Pour moy qui l'ay éprouvé de toutes façons,

je trouve pour le plus expédient, qu'estant bien lavé & bien net vous le fassiez seicher devant le feu, estant bien sec vous le fassiez moutonner avec du lait bien frais, & prenez garde de le noyer; le ferez cuire à petit feu, & le remuerez souvent de peur qu'il ne brule, & à mesure y mettez du lait.

Champignons en ragoust.

Champignons à la cressme.

Mousserons en ragoust, garny de pistaches.

Truffes coupées en ragoust, & garnies de grenades.

Asperges.

Truffes au court-bouillon.

Salade de citron.

Salade cuite, soit chicorée ou laitues.

Morilles en ragoust.

Morilles farcies.

Morilles à la cressme.

Cressme de pistaches.

Tourte de cressme d'amandes.

Gâteaux d'amandes.

Gâteaux feuilletés.

Artichaux frits.

Je n'ay point inferé icy de Discours pour les façons de ces services, d'autant qu'ils sont aisez à trouver dans les Discours des jours maigres & du Careme, ayant recours à la Table, pour plus commodément & à toute occasion trouver ce dont vous aurez besoin. Et le memoire precedent n'est que pour vous donner avis de ce qui se

248 LE CUISINIER

peut servir à ce jour, auquel d'ordinaire on sert fort peu de poisson, principalement sur les Tables des Grands.

F. P. N.

-RON

**N O U V E A U
C O N F I T U R I E R ,**

Q U I

**Enseigne la maniere de bien
faire toutes sortes de Con-
fitures , tant séches que
liquides , & autres deli-
cateffes de bouche.**

UNIVERSITY

OF THE STATE

OF CALIFORNIA

THE UNIVERSITY OF THE STATE OF CALIFORNIA
OFFICE OF THE CHANCELLOR
1000 UNIVERSITY AVENUE
SACRAMENTO, CALIFORNIA 95833
TEL. (916) 487-1000

LE NOUVEAU
CONFITURIER,

QUI ENSEIGNE
la maniere de bien faire toutes sor-
tes de Confitures, tant seches que li-
quides, & autres delicatesses de
bouche.

Groseilles liquides.



ML faut sur une livre de fruit une
livre de sucre, & faut que le sucre
soit à la premiere plume, puis
mettre le fruit dedans & faire
cuire à grand feu & leur donner
un grand bouillon par dessus jus-
qu'à ce qu'il soit un peu coulant dans une cui-
lere d'argent; & si l'on veut les faire parfaite-
ment belles, faut sur quatre livres de fruit,
mettre une pinte de jus de Cerises passées dans
une chausse, & sur la pinte de jus de Cerises,
mettre trois quarterons de sucre & le faire cuire,
puis le mettre dans la poisse où sont vos groseil-
les, & les laisser à moitié froidir, puis les met-
tre dans les pots; & si l'on veut les framboiser,
faut prendre deux poings de Framboises &
les mettre dans un torchon bien blanc & les
presser dans la poisse où sont vos groseilles lors
qu'elles sont sur le feu.

Cerises liquides.

Faut sur une livre de fruit, soit à noyau, ou sans noyau, une livre de sucre, & faut que le sucre soit en plume auparavant que d'y mettre vos Cerises dedans, & faut y donner la cuisson plus forte à ceux à noyau qu'à ceux sans noyau, parce que le noyau décuit beaucoup; & si on les veut framboiser, faut sur quatre ou cinq livres de fruit mettre trois poignées de Framboises, & les presser dans un torchon bien blanc, & faut les faire cuire à grand feu, jusqu'à ce qu'elles soient un peu coulantes dans une cuillère d'argent.

Framboises liquides.

Faut sur une livre de fruit une livre & demie de sucre, & faut que le sucre soit en plume auparavant que d'y mettre le fruit dedans; & comme la Framboise est extrêmement sèche, faut mettre sur quatre ou cinq livres de Framboises trois chopines de jus de Cerises passées par une chauffe, & mettre demi-livre de sucre dans la pinte de jus de Cerises, & faire cuire le tout ensemble à grand feu, jusqu'à ce qu'il soit un peu coulant dans une cuillère d'argent.

Mûres liquides.

Faut sur une livre de Mûres, mettre une livre & demi de sucre qui soit en plume, & mettre vostre fruit dedans & faire cuire à grand feu, & ne faut pas que les Mûres soient tout-à-fait mûres, il suffit qu'elles le soient un peu, & qu'elles commencent à noircir; & quand elles auront eu un grand bouillon par dessus,

C O N F I T U R I E R. 253

fus, faut les oster & les laisser un peu reposer, puis les remettre sur le feu, & les parachever à grand feu, jusqu'à ce qu'elles soient un peu coulantes dans une cuillere d'argent.

Epine-vinette.

Faut sur une livre d'Epine-vinette une livre & demi de sucre, & faire cuire le sucre en la premiere plume, & oster tous les pepins de dedans les grains de de l'Epine-vinette, puis la mettre dans le sucre & la faire cuire à grand feu, tant qu'elle soit un peu coulante ou à filer.

Muscat liquide.

Faut peler le Muscat, & en oster les grains ou pepins, & sur une livre de fruit mettre une livre de sucre, & ne faut pas que le sucre soit cuit, suffit quand il sera écumé de luy donner deux ou trois bouillons, puis mettre vostre fruit dedans, & d'abord qu'il aura bouilly un grand bouillon par dessus l'oster de sur le feu, puis le couvrir d'un linge bien blanc & le laisser un peu refroidir, puis le mettre trois ou quatre fois sur le feu pour le faire verdir, & quand vous jugerez qu'il sera assez verd, s'il n'est pas assez cuit vous luy donnerez encore un bouillon, & ne le couvrirez pas.

Verjus pelé liquide.

Faut peler le Verjus, & mettre une livre de fruit sur une livre de sucre, & ne faut pas que le sucre soit tout-à-fait cuit, suffit qu'estant bien écumé & qu'il aura bouilly deux ou trois bouillons, mettre vostre fruit dedans &

& luy donner un grand bouillon par dessus, puis l'oster de sur le feu, & le couvrir d'un linge blanc & le laisser, puis le remettre trois ou quatre fois sur le feu pour le faire verdir, & quand il sera assez verd, s'il n'est pas assez cuit vous luy donnerez encore un grand bouillon par dessus.

Abricots liquidos avec la peau.

Faut prendre des Abricots qui soient bien sains, & les verdir, & s'ils ne sont pas bien mûrs, faut les faire blanchir dans de l'eau, & d'abord que l'eau aura bouilly un bouillon faut l'oster de sur le feu, & pendant qu'ils sont sur le feu faut y regarder de temps en temps, & si l'on trouve qu'ils soient assez blanchis, les faut oster & ne les pas laisser bouillir, & les mettre égouter sur un tamis: faut percer les Abricots avant que de les faire blanchir, & mettre cinq quarterons de sucre sur une livre de fruit, & faut que le sucre soit à la premiere plume avant que de mettre le fruit dedans: & quand il sera dedans faut leur donner un grand bouillon par dessus & les bien écumer, & les oster de sur le feu & les laisser prendre sucre durant une heure, & puis les remettre sur le feu, & leur donner un petit bouillon & les oster, & les laisser reposer jusqu'au lendemain, & le lendemain faut encore leur donner un grand bouillon, jusqu'à ce qu'ils tombent de l'écumoire en gelée & qui soit un peu forte, & que l'on voye que le sirop soit tout à fait fait, puis le laisser à moitié froid, & le mettre dans le pot.

A l'Abricot pelé, faut la mesme cuisson: & les passer à l'eau la mesme chose. Pru-

CONFITURIER. 255

Prunes mirabelles liquides.

Faut que les Prunes soient bien mûres & bien saines, & mettre sur une livre de fruit une livre de sucre, & que le sucre ne soit pas tout-à-fait en plume. Suffit qu'après estre écumé qu'il bouille quatre ou cinq bouillons, puis mettre vostre fruit dedans, & luy donner un grand bouillon par dessus; puis le laisser à moitié froidir, & les remettre quatre ou cinq fois sur le feu, & à la dernière fois faire bouillir un grand bouillon par dessus, & les laisser à moitié froidir, & les mettre dans les pots.

Autres Prunes liquides.

Il ne faut pas que les Prunes soient tout-à-fait mûres, & sur tout qu'elles soient bien saines, & sur une livre de sucre mettre une livre de fruit, & quand le sucre aura bien bouilly, le faut écumer, puis le laisser bouillir, & ne faut pas qu'il soit tout-à-fait en plume, & quand vous verrez qu'il sera prest à y entrer, mettre vostre fruit dedans, & leur donner un grand bouillon par dessus, & les bien écumer & les ôter de dessus le feu, & les laisser reposer une heure durant, & puis les mettre deux ou trois fois sur le feu, & à chaque fois leur donner seulement un petit bouillon, & les laisser reposer jusqu'au lendemain; puis leur donner un grand bouillon par dessus, & les laisser à moitié froidir, & les mettre dans les pots.

Verjus avec la peau liquide.

Faut ôter tous les pepins de dedans le Verjus, & à mesure jeter le Verjus dans l'eau, & après mettre vostre fruit; sçavoir, une livre
pour

256 L E N O U V E A U

pour une livre de sucre, & faut que le sucre soit en la plume avant que mettre vostre fruit dedans, & faut faire blanchir vostre Verjus dedans de l'eau sur le feu, sans le laisser bouillir; & quand il sera prest à bouillir, l'oster de sur le feu & le couvrir avec un linge, puis le laisser froidir, & le remettre deux ou trois fois sur le feu sans le laisser bouillir, puis le faire égouter sur un tamy, & quand il sera bien égouté le mettre dans vostre sucre qui est en la premiere plume, & luy donner un grand bouillon par dessus, puis l'oster de sur le feu & luy donner encore un grand bouillon, puis l'oster & le laisser à moitié froidir, & le mettre dans les pots.

Composte d'Abricots.

Faut sur une grande affiette d'Abricots une livre de sucre, & s'ils sont un peu durs, il faut les faire blanchir, & prendre de l'eau où ils auront blanchy & en arroser vostre affiette, & faut sur une demi-livre de sucre trois demy-septiers de l'eau où ils auront blanchy, & faire bouillir vostre sucre & le bien écumer, & le laisser bouillir un grand bouillon, puis mettre vostre fruit dedans, & luy donner un grand bouillon par dessus & les oster de sur le feu, & leur laisser un peu prendre sucre; & si l'on veut mettre les Amandes faut casser les noyaux, & les faire bouillir à grande eau, puis les mettre dans vostre poëlle, & les faire bouillir avec vos Abricots & ne leur donner pas la cuisson si forte, & qu'ils soient coulans sur une affiette, & les laisser à moitié froidir aupa-

CONFITURIER. 257

ravant que de les dresser sur une assiette.

Composte de Cerises.

Faut sur une assiette de Cerises un quarteron & demy de sucre, & les faire bouillir dans un demy-septier d'eau, & les bien écumer; puis mettre vostre fruit dedans, & leur donner un grand bouillon & les laisser un peu reposer, & après leur donner un grand bouillon, & ne leur donner pas la cuisson si forte & les laisser à moitié froidir, & les mettre sur une assiette.

Composte de Groseille verte.

Faut que les groseilles soient vertes, & les mettre dans grande eau sur le feu sans les laisser bouillir, & quand l'eau sera prest à bouillir, les oster de sur le feu, & les bien couvrir d'un linge, puis les mettre égouter sur un tany, & mettre une livre de sucre sur un litron de groseille, & faut que le sucre soit prest à entrer en plume, & mettre vostre fruit dedans, & leur donner un grand bouillon par dessus, puis les oster de sur le feu & les laisser reposer, puis leur donner un petit bouillon & les oster, & les bien couvrir, afin de les faire verdir, & si vous voyez que le sirop ne soit pas fait, faut leur donner encore un bouillon par dessus & les laisser à moitié froidir, puis les dresser sur une assiette.

Composte de Groseille rouge.

Faut mettre sur une livre de fruit un quarteron & demy de sucre, & une chopine d'eau, & faire bouillir un grand bouillon & les
bien

bien écumer, puis mettre vostre fruit dedans & leur donner un grand bouillon par dessus, & les laisser bouillir sans les oster de sur ce feu jusqu'à ce qu'elles tombent en gelée, puis les oster de sur le feu & les bien écumer, & les laisser à moitié froidir, & les dresser.

Abricots verts en Composte.

Faut prendre de petits Abricots, & que le noyau ne soit pas encore dur, & qu'on le puisse percer avec une épingle, & prendre une poignée ou deux de gravelle que l'on vend chez les Vinaigriers, & le mettre dans une poisse, & le faire bouillir un bouillon, & quand il aura bouilly un bouillon, le dresser sur une assiete.

Neige de Fleur d'Orange.

Faut prendre de la cresse douce, & y mettre deux poignées de sucre en poudre, & prendre de la Fleur d'Orange en feuille & la bien hacher, & la mettre dans vostre Cresse, & si vous n'avez point de Fleur d'Orange verte, faut en prendre de confite, y mettre une goutte de bonne eau de Fleur d'Orange, & mettre le tout dans un pot, & mettre vostre pot dans un carafons; & faut prendre de la glace, & la bien piler & en mettre un lit avec une poignée de sel au fonds de vostre carafons auparavant que de mettre vostre pot dedans, & faut qu'il y ait un doigt à dire que le pot ne touche à vostre carafons: & faut toujours mettre un lit de glace & une poignée de sel, jusqu'à ce que le carafons soit plein & que vostre pot couvre, & faut le mettre dans un lieu le plus frais qui se pourra trouver, & faut le remuer de temps en temps.

C O N F I T U R I E R. 259

temps, de crainte qu'il ne se mette tout en un glaçon, il faut deux heures pour cela.

Neige de Coriande.

Faut prendre deux bennes poignées de Coriande, & la concasser & mettre dans une terrine, & y mettre de l'eau à proportion de ce que vous en voulez faire, & y mettre une poignée ou deux de sucre en poudre, & aussi un jus de Citron dedans & le couper par tranches, & les mettre dans votre terrine infuser durant une heure ou deux: & quand vous les voudrez mettre dans votre pot, vous les passerez dans une serviette bien blanche, puis les mettrez dans votre pot, & pour la glace & le sel, vous les mettrez tout de même façon que celle cy-avant.

Conserve de Fleur d'Orange liquide.

Quand la Fleur d'Orange sera battüe, comme pour faire paste d'orange, faut mettre pour une livre de Fleur deux livres de sucre, & faire cuire le sucre en plume ou à filer, & descendrez votre poison de sur le feu, & mettrez votre Fleur d'Orange dedans le sucre & la délayerez bien avec le sucre, puis la mettrez dans le pot.

Conserve de roses liquides.

Prenez deux livres de Rose mondée de leurs boutons, & faites bouillir deux pintes d'eau & jettez vos Roses dedans, & estans cuites & égoutées, gardez l'eau dont vous prendrez les Roses & battez dans le mortier, & estant bien battüs, vous les peserez & mettrez pour une livre de Roses trois livres de sucre, & ferez cuire

266 L E N O U V E A U

re vostre sucre un peu plus fort qu'en sucre rosat, puis descendrez le poisson de sur le feu, & jetterez vos Rosas dans ledit sucre & le délayerez tres-bien, & les mettrez dans une terrine dans l'étuve, pour achever ladite Conserve durant un jour ou deux.

Fleur d'Orange Candie.

Prenez cinq livres de sucre, & les faites cuire en Conserve de Fleur d'Orange, & vous jetterez la Fleur d'Orange tout venant de l'Arbre dans le sucre, & descendrez le poisson de sur le feu, & la remuerez dans le sucre, & laisserez reposer vingt-quatre heures dans le sucre & vous égouterez la Fleur d'Orange, & reprendrez le sirop & le ferez cuire à filer, & mettrez ladite Fleur dans quelque vaisseau & jetterez vostre sirop dessus, & le mettrez dans l'étuve pour la faire candir durant deux ou trois jours.

Cotignac d'Orleans.

Faut prendre des Pommes de toute sorte, & les faire bien bouillir tant qu'elles soient en marmelade, puis les jetterez dans un panier ou tamy pour les égouter, & prendrez la décoction de vos Pommes & la passerez dans une chausse bien nette, & pour la composition vous mettrez trois livres de décoction pour une livre de sucre, & ferez cuire le tout ensemble, & faut que la cuisson soit à perler, & puis la mettrez dans des Boëtes, ou Plats d'Etain.

Sucre Rosat.

Faut cuire le sucre à filer, & mettre de l'eau
Rose

Rose dedans & remuer le tout ensemble, & le jetterez sur le marbre avec un peu de sucre ou amidon.

Conserve de pied de Chat.

Faut cuire le sucre en Sucre Rosat, & mettre vostre Pied de Chat avec le sucre, & remuerez toujours le tout ensemble, puis vous tirerez vostre Conserve.

Conserve de Grenade figurée.

Faut cuire vostre sirop à casser, & pour luy donner la couleur façon de Grenade, vous y ajouterez de la Cochenille & un peu de Crefme de tarte, & un peu d'Alun, & pilerez le tout ensemble & le délayerez avec de l'eau, & le ferez bouillir trois ou quatre bouillons, & mettrez ladite couleur dans le sucre.

Verjus liquide.

Vous osterez le grain de dedans, & ferez bouillir l'eau & jetterez le Verjus dedans, & quand il montera vous l'osterez de sur le feu, & le ferez rafraîchir & l'égouterez, & le mettez au sucre, & pour trois livres de Verjus, mettez trois livres de sucre, & ferez bouillir vostre sucre trois bouillons, & jetterez le Verjus dedans, & ferez un peu frémir tout ensemble pour reverdir le Verjus, & le laisserez prendre sucre durant vingt-quatre heures, & l'achèverez tout d'un coup, & que la cuisson soit à filer, & le mettre dans les Pots.

Vin de Cerises.

Faut écraser vos Cerises, & les passer par une serviette & en prendre le jus; & le passer

262 **L E N O U V E A U**
passer par une chausse, & les ferez bouillir sur
le feu; & pour la cuisson, vous la prendrez
comme les Cerifes liquides.

Groseille coulante.

Faut sur une livre de groseille deux livres de
sucre, & cuire le sucre bien fort à filer, & pour
l'achever que soit à filé le tirer de sur le feu,
& mettre en pot.

Limonaie.

Faut le jus d'un Citron, & aussi de l'écorce
de Citron, & du sucre en infusion le tout en-
semble, & pour pinte d'eau faut quatre onces
de sucre.

L'Eau de Camelle.

Faut rompre de la meilleure Canelle en pe-
tits morceaux, & avoir un pot de terre bien
net où vous ferez bouillir de l'eau, & quand
elle bouillira vous y jetterez la Canelle, &
pour pinte d'eau mettre une once & demie de
sucre, & d'abord que vous aurez jetté la Ca-
nelle & le sucre dans l'eau, faut l'oster de sur le
feu & la bien couvrir jusqu'à ce qu'elle soit re-
froidie, & si vous voulez que l'eau soit blanche,
faut mettre la Capelle dans un petit sac de toi-
le blanche.

L'Eau de Jasmin.

Faut mettre le Jasmin sur une toile fort clai-
re, & le passer de sucre, & passer l'eau par
dessus trois ou quatre fois, & recommencer
mesme chose avec de nouvelles Fleurs, & pour
pinte d'eau faut cinq onces de sucre.

L'Eau de Citron.

Prenez l'Ecorce de deux Citrons & les met-

CONFITURIER. 263

mettez en infusion, & pour pinte d'eau faut quatre onces de sucre, puis le passer par un linge, & en le passant y ajouterez une oncede Fleur d'Orange; mais faut que l'écorce soit coupée si subtilement qu'il n'y ait que le jaune, & point de blanc.

L'Eau de Fenouil.

Quand il est saisonné & gruny, il en faut mettre en infusion, & faut pour chaque pinte d'eau quatre onces de sucre.

L'Eau de Fraise.

Faut mettre les fraises dans un petit sac de toile bien propre & mettre demie livre de fraises pour pinte d'eau, & les presser dans le mesme sac, & le laisser en infusion durant un quart d'heure, & presser le dit sac afin qu'il soit dans l'eau, lequel il faudra passer, & quand il sera passé mettre sucre, sçavoir quatre onces pour pinte d'eau.

L'Eau de Coriande.

Faut préparer le Coriande avec vinaigre bien fort, & le froter par deux fois afin que l'écorce s'en aille, puis le mettre en infusion, sçavoir une petite poignée sur une pinte d'eau, & le sucre, sçavoir quatre onces.

L'Eau de cerise.

Faut prendre une livre de Cerises aigres, & une demie livre de douces, & trois demy-septiers d'eau, trois onces de sucre, & bien meller le tout ensemble avec la main, passée dans une chausse de toile attachée, tant qu'elle soit purifiée, & notez que celles de
Fram.

264 L E N O U V E A U.

Framboises, de Cerises de Groseilles rouges, & d'abricots, se fait de mesme.

L'eau d'Orge.

Prenez deux onces d'Orge mondé avec une once de graine de Melon, & trois de sucre, le tout bien pilé ensemble, & vous y mettez trois demy septiers d'eau passée par un linge.

L'eau de Fleur d'Orange se fait de mesme que celle de Jasmin, mise cy devant.

L'Eau de Musq.

Prenez deux grains d'Ambre & un de Musq, & les pilez bien avec sucre dans un mortier, & prenez un quart & demy d'eau, & du sucre à vostre discretion.

L'Eau d'Ange.

Prenez demi-livre de Torax, trois quartiers de Benjoin, six sols de Canelle, deux sols de Clou de girofle, trois onces d'Iris, trois onces de Cipeons, pour un sol de Calamus, une demi-Noix de muscade, & mettez le tout dans un pot de terre neuve, avec trois pintes & chopine d'Eau de Rose, puis le bien boucher avec un couvercle de terre, & bien coler du papier autour de la couverture, afin qu'il n'en puisse sortir aucune vapeur, ny senteur. & mettre le pot sur la cendre chaude trois jours & trois nuits, & qu'il n'y ait pas trop de feu, parce qu'il ne faut pas qu'il bouille qu'au troisieme jour un bouillon, & qui auroit des bouillons de musq, elle seroit encore meilleure, & si on y veut ajouter Ambre & Musq, on le peut faire.

CONFITURIER. 265

Pour faire venir sucre clarifié en poudre.

Vous cuirez le sucre à casser bien fort, & le descendrez de dessus le feu, & le remuerez, avec une spatule quand il sera posé.

Figues seches.

Premierement vous piquez vos Figues, & faites bouillir de l'eau, & les mettez jusqu'à ce qu'elles soient un peu molles sous le doigt, & les ôtez de sur le feu, & les laissez dans la mesme eau jusqu'au lendemain; puis vous mettez du vinaigre dans la mesme eau, & les mettez sur un petit feu reverdir, & les laissez dans la mesme eau un peu de temps, puis vous les égouttez & les mettez dans une terrine ou autre vaisseau, & mettez du sucre clarifié par dessus & les laissez cuire cinq ou six fois, & quand vous les voulez achever vous les faites cuire à filer, puis les mettez dans l'estuve avec le mesme sirop, & les laissez ainsi deux ou trois jours, puis vous les égouttez & mettez sur des planches, & les remettez dans l'estuve, & quand elles sont un peu seches, vous les retournez sur des tamis, & les mettez achever dans l'estuve, puis les mettez en Boistes.

Muscadins torillez.

Faut avoir de la Gomme adragan, & la passer par quelque étamine de toile ou autre chose, & puis faire piler du sucre royal en poudre, & délayer la Gomme ensemble jusqu'à ce qu'elle soit propre à rouler, & vous battez & pilez quelque grain de Musq & d'Ambre

que vous mettez parmy , & roulez vostre paste bien proprement , & que ce ne soit pas si gros que des tuyaux d'Oye , & vous la tournez comme bon vous semble , & la rangez sur des ais , & la faites secher dans l'estuve , puis les mettez en Boiste.

Conserve de Rose.

Faut prendre des Roses de Provins , & les éplucher & n'en prendre que les feuilles , & les faire bien seicher , puis les battre & les passer par un tamis fin , & sur quatre onces de Roses vous prendrez demy septier de verjus , & un peu de jus de Citron , & le mettez dans une terrine avec vos Roses , & démeslerez bien le tout ensemble , & ferez cuire vostre sucre à casser , & prendrez livre pour livre & l'osterez de sur le feu , & mettez de vos Roses dedans , & meslerez bien le tout ensemble , & la tirez comme d'autre Conserve.

Gros Cottignac.

Premierement vous coupez vos coins par quartiers , puis vous les pelez & ostez les pepins , & prenez deux livres de sucre pour une livre de Coins , & mettez vos Coins cuire avec le sucre clarifié tant qu'ils soient assez cuits pour passer , puis les mettez sur un tamis à passer , & vous passez vos coins avec le mesme sirop , puis vous les mettez sur le feu bouillir & mélez bien le tout avec l'espatule , & puis vous y mettez un peu de couleur , & les remettez sur le feu & meslez toujours avec vostre espatule , & faites bien bouillir jusqu'à ce qu'il soit épais , & puis

puis en mesme temps les mettez en Boiste, ou autre chose.

Cognac clair.

Vous prenez vos Coins, les coupez & les mettez bouillir à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien consommés, puis vous les mettez sur un tamis, & mettez une terrine dessous vostre tamis pour recevoir le jus, & sur trois livres de décoction vous mettez une livre de sucre & le faites cuire à perler, & le mettez bouillir sur le feu avec vostre décoction & faites bouillir un bouillon, & puis vous le passez par une chauffe bien nette, puis le mettez dans un poillon sur le feu jusqu'à ce qu'il soit à perler, puis vous le mettez dans des Boistes.

Coins secs.

Vous faites bouillir vos coins jusqu'à ce qu'ils soient un peu mollets sous le doigt, puis vous les ostez de sur le feu, les égoutez, les pelez, les coupez par quartiers, en ostez les pepins, & vous mettez les quartiers dans de l'eau fraîche; puis quand vous les voulez mettre en sucre, vous les égoutez & les mettez dans une terrine, ou autre vaisseau, & mettez du sucre clarifié par dessus vos Coins, & le lendemain vous les égoutez, & prenez le sucre & le faites bouillir deux ou trois bouillons, & le remettez avec vos Coins dans une terrine, & aurez soin de faire recuire le sirop quatre ou cinq fois comme la première fois, & quand vous voulez les achever vous les mettez dans un poillon avec vostre sirop, & s'il n'y a assez de sucre, vous prenez du sucre clarifié,

& le mettez dedans, & faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit à filer, & les laissez dans le poillon & les mettez dans l'estuve durant deux ou trois jours, puis vous les égoutez & les dressez sur des planches, & les remettez dans l'estuve durant un jour, & puis vous les retournez & les mettez dans l'estuve, & quand ils sont secs, vous les mettez en Boiste.

Cerises à mi-sucré.

Prenez six livres de Cerises pour trois livres de sucre, & faites bouillir le sucre cinq ou six bouillons, & jetez dedans vos Cerises, & les faites bouillir sept ou huit bouillons, & les laissez reposer durant vingt-quatre heures dans le mesme sirop, & les égoutez sur des passoirs, & faites cuire le sirop à filer, & le jetez sur vos Cerises.

Cerises tirées au sec.

Sur quatre livres de Cerises faut trois livres de sucre, & faire cuire le sucre à filer & jetter vos Cerises dedans, & les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, & les descendez de sur le feu & les laissez reposer durant vingt-quatre heures, & les égoutez, & faites cuire le sirop à filer & le remettez sur les Cerises, les mettez dans l'estuve pour les achever, & les égoutez & dressez, puis les mettez dans l'estuve.

Verjus pelé.

Vous ferez chauffer vostre poillon, & jetterez vostre Verjus dedans & le remuerez toujours, & ferez consommer le Verjus jusqu'à ce

ce qu'il nage dans le sirop, & mettez deux livres de sucre à l'encontre de deux livres de Verjus, & ferez bouillir le tout ensemble, & vous l'acheverez à mesme temps, que la cuisson soit à filer, & le mettez dans le pot.

Pesches en pot.

Vous pelerez vos Pesches & osterez les noyaux, & mettez quatre livres de Pesches pour quatre livres de sucre, & mettez vos Pesches dans le sucre tout venant de clarifier, & ferez bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & laisserez dans le sucre environ une nuit, les égouterez, & ferez cuire le sirop à filer que vous jetterez sur vos Pesches, & ferez bouillir le tout ensemble environ dix ou douze bouillons, & vous les laisserez refroidir dans le sucre, puis les égouterez, les dresserez, & les mettez dans l'estuve.

Verjus tiré au sec.

Faut tirer le grain de vostre Verjus, & faire bouillir vostre eau & le jeter dedans, & d'abord que vous verrez qu'il montera, vous l'osterez de sur le feu, le ferez rafraîchir, & le mettez dans un petit sirop moitié sucre, moitié eau, & le laisserez dans ce sirop vingt-quatre heures, & le reverdirez le lendemain, le laisserez encore reposer, & le ferez recuire par deux ou trois fois, puis vous le mettez dans un sucre neuf, & ferez cuire vostre Verjus, & le mettez par dessus vostre Verjus, & le mettez dans l'estuve pour l'achever durant deux jours, & le dresserez sur des planches.

Maspin leger.

Faut prendre de la paste comme pour faire Maspin Royal, à proportion, sçavoir, que pour demi-livre on en peut faire cinq livres de Maspin, faut adjoûter sept blancs d'œufs avec de la paste, & y adjoûter la rapure d'un Citron, de l'eau de Fleur d'Orange, & un peu de Musq, & battre le tout ensemble tant qu'il soit bien affiné, puis le passez dans la seringue, & le cuire comme du Maspin Royal.

Petit Biscuit de Savoye.

Vous mettrez trois blancs d'œufs, & après les jaunes; mettez sept onces de sucre pour cinq onces & demi de farine, & un peu d'Anis verd, le battrez tout ensemble, le filerez sur du papier, & le cuirez comme Maspin Royal.

Biscuit de Fleurs d'Orange.

Faut prendre de la Gomme adragan, & la faire tremper en eau de Fleur d'Orange durant un jour; puis vous la passerez par l'étamine, puis vous la manierez avec le sucre tant qu'elle soit assez dure, & y adjoûterez un peu de Musq, & cuirez comme Maspin Royal, notez qu'il faut rouler la paste comme une paste de Tourte; mais faut qu'elle soit plus mince, & ferez une glace avec de l'eau de Fleur d'Orange ou de blanc d'œuf pour déguiser, & la couperez comme vous voudrez.

Tourte de Cresme.

Faut prendre chopine de Cresme, & la mettre dans un poillon & faire bouillir dix ou douze bouillons, puis vous prendrez quatre jaunes d'œufs, les délayerez avec un peu de ladite

Cresme

CONFITURIER. 271

Cresme, puis vous y ajouterez un petit morceau de Maspin batu, & quand vous aurez meslé tout ensemble, vous jetterez dans vostre Cresme, & mouverez toujours sur le feu, jusqu'à tant qu'elle soit prise, vous dresserez vostre abbaissé & la jetterez dans la dite Cresme, & que ce soit à petit feu.

Tourte à la Cardinale.

Faut prendre trois jaunes d'œufs, & demi-livre de sucre avec autant d'écorce de Citron, de l'eau de Fleur d'Orange, & du Musq; & quand vous aurez battu l'écorce de Citron, vous meslerez l'un parmy l'autre, puis vous la dessécherez avec une poignée de sucre en le battant, & mettez dans un poisson deux ou trois jours sur le feu dans une Tourtiere avec du feu dessus & dessous, & quand elle sera cuite à moitié, vous la levez & la mettez secher dans le four.

Toutes sortes de Fleurs de Roses au sec.

Faut faire bouillir du sucre à proportion de vos Fleurs, & faut que le sucre soit en Conserve, puis jeter vos Fleurs dedans, & faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en conserve, puis tirez soudainement par des brins de balay.

Paste de Biscuit.

Prenez quatre onces de farine de Ris, & douze œufs frais : il faut qu'il y en ait trois avec le blanc, & faut pour la composition cinq quartiers de sucre, de l'anis ce que jugerez, trois cuillerées d'eau de Fleur d'Orange, & prenez bien garde qu'il faut bien battre les œufs & la farine, avant que mettre le sucre.

Marmelade d'Abricots.

Faut prendre des maturitez, & avoir du sucre en poudre trois quarterons pour livre d'Abricots, & les bien cuire en remuant fort sur grand feu, puis les mettre en Boiste.

*Marmelade de Coins, autrement dite.**Coriginac blanc.*

Il faut rompre les Coins, & les mettre au sucre; sçavoir trois quarterons de sucre pour livre de Coins, & les faire à feu, puis les mettre en Boiste.

Gelée d'Oranges.

Faut éplucher le dedans de l'Orange sans y laisser de pepins, & sans peau, & y ajouter la moitié de Pommes ou plus; & les faire cuire au bain-marie, puis après la passer, & y ajouter trois quarterons pour livre de Gelée, faire le sucre en Conserve, & ajouter le tout ensemble sur le feu.

Marmelade & Gelée d'Orange.

Faut oster la peau des Oranges, puis les couper par tranches pour oster les pepins, puis les mettre au bain-marie durant deux bonnes heures, & quand vous les tirez pour faire votre Gelée, faut prendre le plus clair de ce qui en sortira, & prendre autant de sucre que vous aurez de liqueur & ferez cuire en Conserve, puis vous y mettrez votre liqueur & ferez bouillir à discrétion, & du reste pour la Marmelade vous la passerez par une étamine, & pour livre de fruit, faut y ajouter demi-livre de Marmelade de Pomme, & faut faire un sirop
autant

CONFITURIER. 273

autant pesant de sucre que de fruit que vous ferez cuire en Conserve, vous y mettrez vostre fruit, & ferez bouillir tout ensemble tant qu'il soit bien meslé.

Sirop de Violette.

Faut sur une livre de Violette deux livres de sucre, ou une livre & demie de cassonnade pour estre plus purgatif. Premièrement, faut bien piler la Violette, puis la mettre dans une étamine, & la bien passer, & après faire cuire vostre sucre fort à feiller, puis mettre vostre jus de Violette dedans, & ne point le remettre sur le feu, & le ferrer en bouteille.

Sirop de Cerises.

Faut prendre des Cerises qui soient bien menües & bien saines & les presser dans un torchon bien blanc de lessive, & après les passer dans une chauffe jusqu'à ce qu'elles soient bien claires, & qu'elles ayent l'œil net, & après mettre une pinte de jus sur une livre de sucre, & faire cuire à grand feu, & pour la cuisson faut qu'elle soit un peu coulante dans une cuillere d'argent.

Sirop de Groseilles.

Faut presser les Groseilles dans un torchon blanc de lessive, puis les mettre à la Cave durant trois semaines ou un mois, pour les clarifier comme du Vin, puis les passer dans une chauffe jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait claires, & y mettre sur une pinte de jus une livre de sucre, & le faire cuire à grand feu, jusqu'à ce qu'il soit un peu coulant dans une cuillere d'argent.

Sirope d'Abricots.

Faut prendre des Abricots bien mûrs, & bien sains, ôster les noyaux, & les faire cuire à grand feu, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, puis mettre les Abricots dans une chauffe, & jeter l'eau où ils ont cuit sur les Abricots dans ladite chauffe, jusqu'à deux ou trois fois, tant qu'ils soient tout-à-fait clairs, & sur pinte de jus une livre de sucre, & faire cuire le tout ensemble à grand feu.

Sirope de Verjus.

Faut prendre du Verjus qui ne soit pas encore tourné, & qu'il soit tout-à-fait vert, & faut l'égrener, puis le piler dans un mortier, puis le presser dans un torchon bien blanc, puis sur quatre ou cinq pintes de Verjus mettre la grosseur d'un œuf d'amandes douces, bien pilées & délayées avec trois blancs d'œufs bien battus, ou n'en mettre que deux; & quand vous aurez passé quatre ou cinq fois dans la chauffe, & qu'il sera clair comme de l'eau de Roche: & si vous n'y avez mis que deux blancs d'œufs, il vous faut mettre encore un blanc d'œuf & le bien battre, puis le mettre dans une poêle où sera vostre sirop; & le faire cuire à grand feu, jusqu'à ce qu'il tombe en perle.

Aigre de Cedre.

Il faut prendre du Citron aigre, & n'en prendre que le jus, un peu du dedans, & ôster les pepins, & les peaux, & mesme les filets qui sont au dedans du Citron, & mettre deux livres de sucre pour une livre de Citron, & faut faire cuire

CONFITURIER. 275

cuire le sucre tout-à-fait en grosse feuillè pres- que à casser, & après mettre le jus de Citron dedans, sans le remettre sur le feu.

Sirop de Fleur de Pescher.

Faut prendre une livre de Fleur de Pescher verte, & la bien piler, & la mettre dans une étamine & la bien presser, puis mettre deux livres de sucre sur le jus de la livre de Fleur de Pescher, & faire cuire le sucre en Conserve fort à feiller, puis mettre vostre jus dedans sans le remettre sur le feu.

Sirop de Mûres.

Faut que les Mûres soient à moitié rouges d'un costé, & puis les presser dans un linge bien blanc de lessive, puis les passer dans une tamis deux ou trois fois, ou les passer dans une chauffe, & après les faire cuire à grand feu, & sur une pinte de jus mettre une livre de sucre, & faut qu'il soit coulant dans une cuillere d'argent.

Autre maniere pour faire le Sirop de Cerises.

Faut prendre huit livres de Cerises pour une pinte d'eau, & faire bouillir vostre eau, & jeter vos Cerises dedans, & les faire cuire tant qu'elles le soient assez, & les égouterez sur quelque passoire, & les passerez par un tamis à passe, vous prendrez la dite paste de Cerises que mettrez sur le feu, & la ferez bouillir jusqu'à tant qu'elle soit épaisse; puis vous la peserez, & sur quatre livres de paste de Cerises, vous mettrez quatre livres de sucre, & ferez cuire vostre sucre à casser, puis descendrez vostre poison de sur le feu,

& jetterez ledit sucre dans ladite paste, & la délayerez avec ledit sucre & rechaufferez sur le feu, puis la dresserez sur des planches, & mettez dans l'étuve.

Autre maniere pour faire Sirap de Groseilles.

Eaut écraser les Groseilles & en prendre le jus, & le mettre dans quelque cruche, & le laisser épurer l'espace de trois jours, & prendrez deux pintes de jus desdites Groseilles à l'encontre de deux livres de sucre, & faire cuire le sucre à casser, & jetterez vostre jus de groseilles dedans, & laissez cuire le tout ensemble, & la cuisson faite, laissez poser la sorte qu'à feiller.

Vous ferez cuire le tout ensemble dans un Maspin, & la faite cuire dans un Maspin de Maspin, puis vous prenez environ une livre de Crefme avec deux ou trois poignées de sucre dedans, avec un gros morceau de Casson cru, & faites bouillir le tout ensemble, & prenez une spatule ou oellere, & le mettez tout ensemble à grand feu dessous, & délayez deux jaunes d'œufs avec un peu de sucre, & bouillante, & jettez le tout ensemble bouillir sur le feu, jusqu'à ce que la Crefme soit consommée, & qu'elle ait du corps puis vous la mettez dans votre abbatis qui s'en fait en Tourte, ce qu'il y en faut mettre, vous hachez l'écorce de Citron bien menue avec quelque petite Corise sèche hachez, & en faite un lit sur vostre Tourte, & prenez un blanc d'œuf

CONFITURIER. 177

d'œuf avec de l'eau de Fleur d'Orange que vous battez ensemble, & y mettez du sucre en poudre avec quelque essence, vous en faites une glace, & mettez encore par dessus vostre Tourte bien proprement, & faites cuire dans vostre four. C'est un manger admirable.

Excellent Vinaigre.

Prenez un seau d'environ douze pintes d'eau de Riviere, la faites bouillir & l'écumez bien avec une cuillere, mettez plein un plat de sel, & puis l'écumerez encore & aurez un petit sachet tout prest où vous mettez une once de Galinge, puis la mettez dans la chaudiere où sera ladite eau sur le feu, & quand elle sera bien bouillie & écumée, vous la mettez dans un bon tonneau que vous bondonnerez bien, & le tournerez bien d'un costé & d'autre afin que vostre tonneau soit bien net, puis vous mettez ledit Tonneau à la Cave, & le chancellerez bien, puis vous aurez un autre Tonneau où vous mettez toutes sortes d'eaux quand il faudra, & puis mettez dans vostre Tonneau un panier de laiët le dansant à l'environ de neuf livres, & que le panier soit tout pur.

L'usage de la Cousseanne.

Prenez deux onces & demi de cette Eau, & autant de Vin blanc, & demi-once de sucre candy dissoudre dedans, & le passer par une étamille, & user six jours de suite, trois fois au defaut de la Lune, & trois autres à la nouvelle, deux heures avant diner.

Paste de Fleur d'Orange.

Faut avoir demi-livre de Fleur d'Orange de la plus belle, que vous éplucherez, dont vous en ferez cuire un quarteron au plus dans l'eau, jusqu'à tant qu'elle se consume entre les doigts, & prendrez un jus de Citron ou deux, que vous jetterez par dessus après qu'elle sera hors de dessus le feu, & la rafraîchirez dans de l'eau fraîche, puis derechef y mettrez un jus de Citron pour la reblanchir, & la laisserez tremper douze ou quatorze heures plus ou moins, puis vous la ferez égouter sur un tamis, & le reste de vostre demi-livre de Fleur d'Orange que vous n'avez pas passée à l'eau, vous la battrez dans un Mortier la première, & après vous y remettrez l'autre que vous battrez ensemble, & ensuite vous aurez une demi-livre de chair de Ponfy, ou chair de Citron, que vous passerez bien fort à l'eau, & la passerez par un tamis ou autre chose, & la pilez avec ladite Fleur d'Orange jusqu'à ce que tout soit délayé ensemble, & y ajouterez encore un peu de jus de Citron afin qu'elle soit plus blanche, & après estre battuë vous la peserez, & avec une livre de Fleur d'Orange vous mettrez deux livres de sucre, & cuirez vostre sucre en Conserve de Fleur d'Orange, vous osterz votre poisson de dessus le feu, & mettrez ladite Paste dedans, & la délayerez avec le sucre & la dresserez sur des planches, & la mettrez dans l'étuve.

Paste d'Abricots.

Faut peler vos Abricots, & les mettre bouillir

uillir sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient prests à passer, estant pilez auparavant afin qu'ils puissent passer par l'étamine; & estant passez, vous les mettrez sur le feu à consommer à gros bouillons, tant que vostre Paste aye pris un peu de corps, puis la descendrez de sur le feu, puis vous prendrez à moitié le poids de vos Abricots pour les faire cuire à durcir, & vous les rejetterez sur vostre Paste & délayerez ensemble, puis vous la remettrez sur le feu en la meslant bien fort, & luy ferez faire quatre bouillons, puis la descendrez & la laisserez refroidir tant que bon vous semblera, & après vous la retirerez bien proprement avec une cuillere d'argent ou autre, sur des ais ou fer blanc, & la mettrez dans l'étuve, là où vous aurez soin de temps en temps de sçavoir quand elle sera seiche.

Autre Paste plus delicate.

En cette sorte, faut peler vos Abricots, puis vous prenez du sucre à moitié le poids des Abricots, & le mettez cuire sur le feu à perler, & jetez vos Abricots dedans cuire jusqu'à tant qu'il n'y ait plus d'écume, puis les descendez & les jetez sur une étamine, & quelque vaisseau au dessous pour recevoir le sirop; & quand le sirop est égouté, vous passez vos Abricots par l'étamine à Paste, & après vous faites cuire vostre sirop à perler, & le jetez dans vostre Paste, & faites consommer sur le feu, la meslant toujours avec l'espatule, & quand vous voyez que la Paste a assez de corps, vous la descendez, & laissez refroidir comme
l'au.

Fautre plus ou moins , cela n'est point regulier , & la retirez tout de mesme.

Autre plus facile.

Faut peler de beaux Abricots , & offer les noyaux , & après vous pesez les Abricots , & pesez du sucre à moitié des Abricots , & faites cuire à peler , puis vous jetez vos Abricots dedans vostre sucre , & laissez bien bouillir le tout ensemble , les remuant continuellement afin qu'ils ne s'attachent au fond ; & estans en marmelade , vous la descendez & la jetez sur un tamis à Paste , là où vous passez le sirop tout ensemble , & la desechez de mesme que les autres , & la dressez de sur vos ais ou planches.

Paste de Groseilles.

Faut prendre les Groseilles un peu mûres , & prendre un poillon où vous mettrez une chopine d'eau que vous ferez bouillir , & y jetez sept ou huit livres de Groseilles plus ou moins , & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles soient crevées prestes à passer par l'étamine à Paste , & les laissez égouter sur la mesme étamine une heure ou deux , & après vous la passez par l'étamine avec la main dans un poillon ou terrine , & après vous la faites consommer jusqu'à ce que vostre Paste aye assez de corps , vous jetez vostre Paste & prenez du sucre livre pour livre , & si par hazard vostre Paste n'avoit pas assez de corps , vous cuisez vostre sucre à casser , & jetez vostre Paste dedans & déliez ensemble , & la faites chauffer un peu sur le feu & ensuite la descendez sur des ais entre chaude & froide ,

&

CONFITURIER. 281

& si vous voulez mettre vostre sucre en poudre , & le delier bien ensemble avant de le mettre sur le feu , après vous la mettrez sur le feu chauffer jusqu'à ce qu'elle soit preste à bouillir , & la tirez hors de sur le feu avant qu'elle bouille , & la retirez du poillon entre chaude & froide.

Paste de Pommes.

Faut peler les Pommes de renette , & les faire bien cuire tant qu'elles soient en marmelade , vous les passerez à la passoire , & y mettrez pour composition une livre de marmelade de Pommes pour livre de sucre , & ferez cuire vostre sucre à casser ; & si vous voulez faire de la Paste de Pommes liquides façon de Cerises , vous prendrez de la Cochenille pour luy donner couleur , & vous la dresserez en ovale sur du fer blanc que ferez secher dans l'étuve.

Autre maniere pour faire la Paste d'Abricot.

Vous pelerez vos Abricots & les mettrez dans un pot long sur le feu , & les remuerez jusqu'à tant qu'ils soient en marmelade , & les passerez par un tamis à Paste ; & sur quatre livres d'Abricots vous mettrez deux livres de sucre en poudre , & meslerez le tout ensemble , vous la mettrez un peu sur le feu , & vous la dresserez.

Autre maniere pour faire la Paste de Coins.

Vous prenez les plus jaunes , & les faites bien cuire à l'eau tant qu'ils soient mollets , puis vous les pelez & les scapez , & les passez à la passoire. Pesez vostre Paste , puis vous pre-

prenez trois quarterons de sucre pour livre de Coins , & faites cuire le sucre en sucre rosat, le mettez dans vostre Paste & la mettez sur le feu , & faites bouillir sept ou huit bouillons , puis un peu après vous les tirez & les mettez sur des planches ou ardoises dans l'étuve , & quand ils sont assez secs , vous les mettez sur des tamis.

Abricots verts.

Vous pelez vos Abricots , puis les picquez , & faites bouillir de l'eau & les jetez dedans , & quand ils monteront sur l'eau , vous les osterez & les laisserez reposer durant demy jour, puis vous les ferez reverdir , les rafraichirez , & les mettez au sucret l'espace de trois ou quatre jours , & aurez soin de les recuire deux fois le jour , & pour les achever vous les mettez avec ledit sirop sur le feu , y adjouçant du sucre ; & pour les achever de confire vous les ferez cuire à filer , & les mettez dans un vaisseau dans l'étuve pour les achever.

Fenoüil candy.

Faut confire le Fenoüil , & le mettre secher dans quelque pot de terre pour le faire candis , faut cuire le sucre à perler , & le verser dans ledit pot , & mettre le pot dans l'étuve durant trois ou quatre jours , puis ferez égouter le pot durant deux ou trois heures , puis casser le pot , & tirer vostre Candy , puis le ferez secher dans l'étuve.

Pommes par moitié.

Pour quarante Pommes faut mettre six livres de sucre , & les bouillir avec le sucre sept ou huit

CONFITURIER. 283

huit bouillons , jusqu'à ce qu'il file un peu , & les osterez de sur le feu , & les mettrez dans quelque vaisseau dans l'étuve , pour les achever vous les rangerez sur des planches , afin de les faire secher.

Autre Paste de Groseilles.

Faut prendre chopine d'eau à l'encontre de six de Groseilles , & faire bouillir l'eau & jeter vos Groseilles dedans , & les ferez assez cuire , puis les égouterez , & ferez consommer ladite Paste dans un pot long sur le feu , & peserez vostre Paste , & pour six livres de fruit mettrez cinq livres de sucre , & cuirez le sucre plus fort qu'en Conserve blanche , & mettrez le tout ensemble , & rechaufferez un peu sur le feu.

Abricots tirez au sec.

Vous pelerez vos Abricots , & osterez le noyau , les jetterez dans l'eau bouillante , & les ferez prendre un petit bouillon tant qu'ils deviennent molets sous le doigt , & les rafraichirez dans l'eau fraîche , & les laisserez reposer durant huit heures & les égouterez ; pour les mettre au sucre , pour trois livres d'Abricots mettrez trois livres de sucre , & ferez cuire vostre sucre à filer , & jetterez vos Abricots dedans , & les ferez bouillir tant qu'ils jettent leur écume , les descendrez & laisserez dans le sucre durant vingt quatre heures , & les égouterez le lendemain , & prendrez le sirop & ferez cuire à filer , & le mettrez sur vos Abricots & les mettrez dans l'étuve pour les achever durant deux jours , & les égouterez & les dresserez sur des planches.

Abri-

Abricots à-mi-sucre.

Faut oster le noyau de vos Abricots & pour quatre livres d'Abricots mettez trois livres de sucre, & ferez cuire vostre sucre sept ou huit bouillons, & laisserez reposer durant vingt-quatre heures dans le sucre, & le lendemain vous leur donnerez environ douze bouillons, afin qu'ils jettent leur écume & laisserez reposer durant deux jours, puis les égouterez, & les mettez sur des planches dans l'étuve.

Gelée de Groseilles.

Faut écraser vos Groseilles, & les passer par la serviete, & prendrez une pinte de jus pour deux livres de sucre, & ferez cuire le sucre en rosat & jetterez le jus dedans, & ferez la cuisson de la Gelée à filer, & mettez dans le pot.

*Autre maniere pour la Pâste de Fleur**d'Orange.*

Premierement faut éplucher vostre Fleur d'Orange & la jeter dans l'eau bouillante, & ferez bouillir environ vingt bouillons, puis la descendrez de sur le feu, & la rafraîchirez dans trois pintes d'eau & la laisserez dans la quatrième eau, & y ajouterez un jus de Citron, & la laisserez dans l'eau durant vingt quatre heures, & puis égouterez ladite Fleur & la presserez entre vos mains, & la battrez dans un mortier, & en la battant y ajouterez un jus de Citron pour la faire blanchir, & estant battuë vous la peserez, & pour livre de Fleur d'Orange y mettez deux livres de sucre, & cuirez vostre sucre en Conserve de Fleur d'Orange, & osterez vostre poisson de sur le feu, & met-

C O N F I T U R I E R. 184

mettez ladite Paste dedans & la délayerez avec le sucre, & la dresserez sur des planches, & la mettez dedans l'étuve.

Paste de Verjus.

Faut faire bouillir le Verjus jusqu'à tant que vous verrez que le grain quitte la grappe, & le ferez égouter sur quelque tamis, puis le passerez par un tamis à paste, & ensuite le ferez consommer sur le feu jusqu'à tant que vous jugerez qu'elle le soit assez, & pour quatre livres de Paste vous mettez quatre livres de sucre à casser, & mettez le tout ensemble rechauffer un peu sur le feu, & la dresserez sur des planches.

Prunes de Perdigon.

Vous picquerez vos Prunes & les jetterez dans l'eau bouillante, & d'abord qu'elles monteront sur l'eau vous les retirerez, & laisserez reposer dans la mesme eau durant vingt-quatre heures, & vous les mettez sur un petit feu, afin de les faire reverdir, & vous les rafraichirez quand vous verrez qu'elles seront assez reverdiées; & les mettant au sucre, vous mettez moitié sucre moitié eau, & les ferez cuire deux fois le jour pendant quatre jours, & les acheverez & y mettez du sucre neuf pour les achever, & cuirez vostre sucre à filer, & vous le mettez dans vos Prunes, & les ferez prendre trois ou quatre bouillons le tout ensemble, & les mettez dans quelque vaisseau dans l'étuve durant deux jours.

Belles Grosilles en gelée.

Faut prendre demi livre de Grosilles égru-
née,

née & y adjôter une livre de sucre , & faire cuire le sucre à feiller ou à la plume , & jeter vos Groseilles dedans , & vous les acheverez , & la cuisson à filer , & les mettez en pot.

Prunes de Perdigon à my-sucré.

Vous osterez le noyau de vos Prunes , & ferez cuire quatre livres de sucre à peler & y mettez quatre livres de Prunes , les jetterez dans le sucre , & ferez bouillir sept ou huit bouillons , puis les osterez de sur le feu , & les laisserez reposer dans le sucre jusqu'au lendemain matin , & pour les achever vous les ferez rebouillir , & les égouterez sur quelque passoire , & les dresserez sur des planches , & les mettez dans l'étuve.

Paste de Coins.

Faut mettre vos Coins bouillir dans l'eau , & estans cuits faut les peler ; puis les raper avec une rape jusqu'aux pepins , & prendre trois quarterons de sucre pour une livre de Coins , & les faire cuire à peler , & mettre les Coins dans ledit sucre & prendre un espatule , & les faire cuire comme les autres Pastes.

Pastes legeres.

Prenez un blanc d'œuf , & le battez bien avec un peu d'eau de Fleur d'Orange , que vous délayerez avec un peu de pistaches , ou amandes telles que vous voudrez , & le bien marier avec du sucre en poudre , & y mettez un peu de musc , & puis le ferez cuire dans la tourtiere avec un peu de cendre chaude , & en mettez autant dessus que dessous.

C O N F I T U R I E R. 287.

Poires de muscat.

Faut faire bouillir les Poires de muscat dans l'eau, puis les peler & mettre du sucre dedans, & le ferez cuire tant qu'il soit cuit, puis vous les égouterez, les lierez, & les mettrez comme des Oranges.

Pour faire Plissans.

Prenez trois pintes de lait, & une pinte de Cresson parmy, & ferez bouillir cela à grand feu, & au mesme temps qu'il bouillira, oster le dessus & le mettre dans un plat, & prendre un jaune d'œuf que mettrez parmy le dessus que vous avez osté de la Cresson avec un peu de sucre en poudre, & puis la mettrez sur un réchaud, la délayerez, & laisserez refroidir.

Prunes de L'Isle vert & sèches.

Faut mettre de l'eau sur le feu & lors qu'elle bouillira, jeter vos Prunes dedans, puis quand elles monteront dessus, vous voyez si elles sont molletes, & les descendez de sur le feu, & quand elles sont froides, vous les mettez reverdir dedans la mesme eau à petit feu, pendant demi-heure, puis les ostez de sur le feu, & les laissez refroidir; & estans froides, les rafraichirez, puis les mettrez égouter & les mettrez au petit sucre, & faut prendre moitié sucre & moitié eau, & mettre le sucre & les Prunes dans un pesson, & les faire bouillir quatre bouillons par une fois, & quand elles seront froides, vous les ferez derechef bouillir six bouillons, les laisserez refroidir & les mettrez égouter, puis vous ferez cuire du sucre neuf à lier bien fort, & vous mettrez vos Prunes

nes de l'Isleverd dedans vostre sucre bouillir, puis les osterez de sur le feu, & les mettrez à l'étuve jusqu'à ce que le sirop soit bien épais & candy par dessus vos Prunes, & quand vous les verrez ainsi, elles sont faites; & après vous les ferez égouter, & les dresserez.

Poires de Genet.

Faut mettre les Poires de Genet bouillir dans l'eau, puis vous regardez si elles sont molles, & les descendez de sur le feu, & les rafraichirez, puis les pelerez & les mettrez dans de l'eau, & ensuite au sucre, il les faut faire égouter, puis faire chauffer du sucre & le verser dans vos Poires, & les faire recevoir deux fois le jour, & deux heures après il faut autant de sucre; & pour employer vostre petit sirop, il le faut faire cuire en sucre rosat, puis prendre moitié petit sirop, & moitié sucre qui est en sucre rosat, & faire bouillir six bouillons, puis les mettre à l'étuve, bien chaudement, & quand le sirop sera épais vous le tirerez.

Poires d'Orange.

Prenez des Poires & les picquez par la teste, & faites bouillir de l'eau, & jetez vos Poires dedans; & quand elles seront mollettes, les osterez de sur le feu, & estans froides, les pelerez & les ferez bouillir huit bouillons, & les osterez de sur le feu, puis les ferez recevoir huit jours, puis les augmenterez de sucre que vous ferez bouillir tout ensemble, jusqu'à ce que le sirop soit à perler, c'est à dire neuf bouillons, puis les mettrez à l'étuve, jusqu'à ce que le sirop soit candy par dessus les Poires.

Prun.

C O N F I T U R I E R. 289

Prunes damasquinées de Genes, vertes.

Faut piquer les Prunes, les faire bouillir à l'eau, & lors qu'elles monteront sur l'eau elles sont cuites; estans molletes, les descendrez de sur le feu, les laisserez refroidir dans leur eau, puis les faut faire rafraichir avec de l'eau froide, puis faut faire chauffer du sucre, & jeter vos Prunes dedans, le lendemain faut les égouter, les faire recuire comme cela huit jours; pour les achever faut les faire égouter, ensuite prendre le petit sirop & moitié sucre; pour faire cuire vostre sucre rosat, prenez autant de ce petit sirop, & le mettez ensemble, puis jetez vos Prunes dedans, & les laissez bouillir six bouillons, puis les descendez de dessus le feu, & les mettez à l'étuve.

Prunes damasquinées jaunes.

Prenez des Prunes, & les faites cuire à l'eau, puis vous les mettez au sucre à lier bien fort, puis jetez vos Prunes dedans, les laisserez bouillir huit bouillons, & les descendrez de dessus le feu, puis les mettez à l'étuve jusqu'à ce qu'elles soient candies par dessus, & que le sirop soit bien épais.

Paste rouge contrefaite.

Prenez de la Cochenille & de l'Alun, & battez les deux à part, puis vous prendrez du Verjus que vous meslerez ensemble, & vous trouverez vostre couleur faite. Puis vous prenez des Pommes que vous pelez, les vuidez, en ostez les taches, puis faites bouillir de l'eau, & quand elle sera bouillante vous jetez vos Pom-

mes dedans , & lors que vous verrez qu'elles s'amollissent , & qu'elles auront bouilly six bouillons , vous les osterez de sur le feu , les ferez égouter , puis les passerez par une passoire bien nette , les mettrez au sucre , & s'il y a quatre livres de Paste de Pommes , vous mettrez autant de sucre ; faites cuire le sucre en Conserve de Rose , puis le jetez dans vostre Paste , & vous le recuirez jusqu'à ce qu'il vienne à bouillir , quand il bouillira , le descendrez de sur le feu , puis le tirerez bien chaudement , & le mettrez secher à l'étuve.

Paste de Cerises contrefaites.

Fait faire bouillir de l'eau , peler vos Pommes , les jeter dedans & les faire en marmelade , puis les mettre égouter & passer , puis faire cuire vostre sucre en rosat bien fort , puis vous mettrez vostre Paste dedans & les remuerez sur le feu , puis le ferez bouillir deux fois.

Boutons de Roses secs.

Prenez des Boutons de Roses , les picquez de cinq ou six coups de couteau , puis prenez de l'eau bouillante , les mettrez dedans , & les ferez bouillir dix ou douze bouillons ; puis vous prenez du sucre , le ferez fondre , & mettrez vos Boutons dedans que vous ferez prendre huit ou dix bouillons ; pour les mettre au sec , vous les tirerez comme des Oranges , ou autre Fruit.

Ramage de Genevre de purs Coïns.

Prenez des Coïns des plus jaunes , que vous picquez tout au travers de la teste ; puis les faites bouillir deux bouillons dans l'eau , quand ils seront

seront un peu mollets , vous les égouterez sur un clayon , & quand ils seront froids , vous les pelerez , les raperez bien proprement , les mettez au sucre , & faut sur une livre de Paste quatre onces de sucre , & cuire le sucre en rosat bien fort , puis le jetterez dans vostre Paste , & le remuërez toujours avec une spatule sur le feu , puis vous l'osterez , la mettez dans des moules , la tirerez bien proprement , & la mettez dans l'étuve.

Pour faire du Caramel.

Faut prendre une bassine bien nette , qu'il n'y ait point de tache , & prenez une livre de sucre royal plus ou moins , selon ce que vous en voudrez faire , que ce soit du plus sec , puis le ferez fondre avec un peu d'eau sur le feu , faut que le feu soit égal sous le poësson , le faites cuire jusqu'à la dernière cuisson , & pour connoître quand il sera cuit , faut avoir un pot d'eau fraîche proche de vous où vous tremperez le bout des doigts , puis les tremperez dans le sucre , & si vous voyez que le sucre se casse net comme un verre vous le mordez entre les dents , & s'il ne s'y attache point vostre Caramel est cuit ; il faut prendre garde de le brûler , par la raison que voyant qu'il a sa cuisson assez forte , & le jeter tout chaud sur une pierre de marbre , ou vaisselle d'argent bien nette , & pour le bien lever sur la pierre de marbre , faut frotter ladite pierre d'huile d'amandes douces si peu que rien ; vous en pouvez aussi faire en roche dans de l'eau , & veut estre mangé tout sur le champ ; car estant vieil , il devient gras.

Maniere pour faire les Citrons, & Oranges.

Faut les peler bien proprement, & le plus uny que l'on peut pour les faire bien belles, & aurez de l'eau dans une terrine ou deux, & à mesure que vous les pelez, vous les jetez dans l'eau fraîche, afin qu'elles ne noircissent. Il faut avoir aussi une autre terrine pour les Zests que vous pelez, & les mettez dedans, afin qu'ils ne noircissent; & si vous en voulez tirer les jus d'Orange, vous les vuidez un peu après les avoir fenduës par le bout de la queue, & si vous n'en voulez pas de jus, vous les passez à l'eau comme cela, & pour connoître quand elles sont cuites, faut planter la teste d'une épingle dedans, & si elle y entre facilement elles sont assez cuites, les faut descendre de sur le feu, & y jeter un jus de Citron ou deux pour les blanchir, puis vous les vuidez le plus net que vous pouvez, les jetez dans l'eau fraîche, faites fondre du sucre que vous faites un peu cuire, égouttez vos Oranges & les jetez dedans, puis faites boüillir sept ou huit boüillons, faut que les Oranges nagent au sucre, & les mettez en tel vaisseau que vous voulez jusqu'à ce que vous les vouliez tirer au sec, qui est de prendre de beau sucre Royal que vous ferez fondre, égouttez vos Oranges de leur premier sucre, les mettez dans le sucre neuf, & les faites cuire à feiller, puis laisserez refroidir un moment, & avec une écumoire vous blanchissez vos Oranges contre le bord du poisson, puis vous les tirez sur une grille ou paille afin qu'elles sechent, & pour connoître quand les Zests sont assez passés à l'eau, faut qu'ils

C O N F I T U R I E R. 293

qu'ils s'écachent sous les doigts, les faites blanchir du jus de Citron, & les changez quatre ou cinq fois d'eau afin d'en ôter l'amertume, les mettez au sucre tout de mesme comme une Orange, les tirez au sec tout de mesme, & si vous voulez faire des tailladins ou quartiers d'Oranges; mais pour l'anneau il ne faut que l'Orange soit passée à l'eau, à cause qu'elle ne se couperoit pas si droit; tout cela se fait & se tire au sec comme l'autre, n'estant que d'une mesme qualité.

Pour faire Zests & chair de Poncy.

Vous pelez le Poncy par petites ondes larges comme un double, les passez à l'eau, & pour connoistre quand ils sont cuits, faut que les ongles y transpercent facilement, vous les descendez de sur le feu, y jettez une couple de jus de Citrons pour les blanchir; & le faites frémir un peu sur le feu, puis le changez trois ou quatre fois d'eau afin d'en ôter l'amertume, les blanchir, puis vous taillez la chair de Poncy de telle maniere que vous voulez, la passez à l'eau, & pour connoistre si elle est assez passée, faut qu'elle soit mollette sous le doigt, vous la descendez de sur le feu, & y jettez du jus de Citron, puis la remettez un peu frémir, la descendez & la changez d'eau trois ou quatre fois, les égouttez & mettez au sucre; quand vous les voulez tirer au sec, vous prenez de beau sucre royal.

Pour le Citron, il se fait de mesme, sinon qu'il se pele à deux fois, pour tirer la peau d'entre la Chair & les Zests, qui est la premiere écorce,

dont la seconde quand vous la tirez au sec, faut y ajouter quelque Cerise à my-sucre ou écorce de Citron haché avec.

Pour faire Marons pour tirer au sec.

Faut prendre seulement la peau des Marons tout de long sans offencer la chair, ensuite prendre du sucré & de l'eau, sçavoir, trois fois plus d'eau que de sucre, faire bouillir vos Marons dedans jusqu'à ce qu'ils puissent quitter la peau, & vous aurez un autre sucre là où vous les jetterez dedans à mesure que vous les pelerez, puis vous leur ferez prendre trois ou quatre bouillons afin qu'ils prennent sucre, vous ferez cela deux ou trois fois, les laisserez au sucre ce qu'il vous plaira, & quand vous les tirez au sec vous changez d'un autre suc, & ferez cuire à feiller comme pour les autres choses, blanchirez vostre sucre, & meslerez vos Marons, puis vous les prendrez avec une écumoire, & les jetterez sur un gril, là où vous les détacherez un à un, si vous les voulez griller à la poêle, vous les pouvez mettre au sucre tout de mesme, mais il s'en casse beaucoup & ne sont point si beaux, & de l'autre maniere il ne s'en casse que fort peu.

Maspin Royal.

Faut échauder vos Amandes dans l'eau chaude, & au moment que vous voyez qu'elles sont prestes à bouillir, vous tastez si elles quittent leur peau, puis les descendez de sur le feu, les égouttez, les pelez, vous les jettez à mesure dans
de

C O N F I T U R I E R. 295

de l'eau fraîche , les changez d'eau pour les blanchir , après vous les égouttez , & pilez au mortier fortement , faites cuire du sucre à casser , & mettez trois quarterons de sucre pour livre de Paste d'Amandes , & si vous voulez garder vostre Paste dans des vaisseaux , vous ne la desecherez pas tout à fait , & si vous voulez mettre vostre Paste en œuvre , vous la desecherez sur le fourneau à petit feu , crainte qu'elle ne se brusle la remuant toujours , & pour connoistre quand elle est seche , vous taster de la main , & si elle est cuite , vous la laisserez refroidir , la coulerez , puis vous battrez du blanc d'œuf bien fort tant qu'il devienne en écume , puis vous tremperez vos Maspins dedans , les retirerez aussi tost , aurez du sucre en poudre , & desecherez vostre Maspin avec le sucre , vous le rangerez sur du papier , puis ferez une Paste de gomme ou de blanc d'œuf , de sucre en poudre , & de Fleur d'Orange tant que vous voyez qu'elle soit assez dure ; & en mettez de petits morceaux dans vos Maspins , qui sera & levera admirablement beau ; & si vous voulez le faire avec une glace de blanc d'œuf , de fleur d'Orange , & de sucre en poudre , vous le pouvez faire sans le desecher , ny sans boutons , & c'est le veritable Maspin.

Maspin leger.

Faut prendre Paste de Maspin la grosseur de deux œufs , que vous battrez bien avec quatre ou cinq blancs d'œufs plus ou moins , puis battrez bien vostre Paste , & y ajouterez du sucre en poudre tant que vous voyez qu'elle ait

assez de corps; pour donner goust à vostre Maspin, vous y ajouterez pelure de Citron, ou eau de Fleur d'Orange, ou autre chose, le filerez à la seringue, & vous donnerez le feu bien délicatement au four.

Biscuit de Carefme.

Faut prendre des Amandes bien battuës, avec un peu de gomme adragan, un peu de laiët & un peu de sucre en poudre, délayerez & battrez bien le tout ensemble, verrez à l'œil quand il aura assez de corps, puis pour donner goust à vostre Maspin, faut qu'il en aye davantage que le Biscuit de Savoye, notez que c'est l'Amande seule qui luy donne le corps, & si vous y mettez trop de sucre en poudre cela fouleroit au four, la gomme sert pour le faire lever, & faut avoir soin de luy bien donner le feu.

Biscuit de Citron.

Faut faire cuire vostre sucre à feiller comme en sucre rosat, & vous rapez un Citron, aurez le jus du dit Citron que vous jetterez dans vostre sucre, auparavant faut l'oster de sur le feu, le remuant toujours afin de blanchir, puis vous jetterez vostre composition dedans, le meslerez tout de nouveau tant que vostre poisson soit plein, vous aurez du papier ou une table bien nette, le jetterez dessus, & le couperez comme vous voudrez.

Noix confite.

Vous pelerez vos Noix, les passerez à l'eau tant qu'elles soient molettes, puis vous jettez trois ou quatre jus de Citrons dedans pour les blanchir, vous les descendrez de sur le feu,

les

CONFITURIER. 297

les laisserez refroidir , puis les rafraîchirez par trois ou quatre fois , après les ferez égouter , les mettez dans une terrine où vous aurez du sucre clarifié qui sera chaud , le jetterez par dessus , & les égouterez encore durant cinq ou six jours par sept ou huit fois en tout , vous ferez toujours recuire vostre sirop afin qu'il prene sucre , puis quand vous les voulez achever , vous prenez du sucre neuf où vous les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient à filer , les mettez à l'étuve durant deux ou trois jours dans des vaisseaux , puis vous les égouterez , & ferez secher à l'étuve. Les Poires de muscat se font de mesme , à la réserve qu'il ne les faut pas faire blanchir avec du jus de Citron.

Petit pain de Citron.

Faut avoir du plus beau sucre en poudre , le battre avec du blanc d'œuf dans un mortier , puis mettre un peu de jus de Citron pour le blanchir , raper du Citron selon la quantité que vous en voudrez faire , & battrez bien le tout ensemble , vous y mettez quelque peu de Musc ou Ambre , & quand vous verrez que vostre Paste aura assez de corps , vous l'arondirez en petites boules de la grosseur du bout du doigt , & la cuirez au four comme Maspin leger.

Gauffres.

Prenez huit œufs , les battez bien en mousse , & prenez de bon beurre frais de la grosseur d'un œuf , que vous ferez fondre avec un peu d'eau de Fleur d'Orange ou quelque autre essence , prenez aussi une livre de sucre , environ

trois quarterons de farine , & battez un peu avant que d'y mettre le sucre , puis battez bien le tout ensemble , vous aurez un Fer à Gauffres où vous mettrez de vostre Paste , & en observerez la cuisson .

Petits Choux à la Royale.

Prenez du Fromage blanc avec des jaunes d'œufs , le blanc , un peu de musc , d'ambre , de l'eau de Fleur d'Orange , de la farine , du sucre , meslez le tout ensemble , le dressez sur une feüille de fer , & vous délayez avec un peu d'eau de Fleur d'Orange ; le dorez avec une plume , & y donnez le feu un peu plus ardent que pour le Maspin .

Maspin de blanc de Chapon.

Vous prendrez un blanc de Chapon , & qu'il n'y ait point de graisse , puis prendrez des Amandes de la grosseur d'un œuf , de l'écorce de Citron dont vous en osterez le dessus , jetterez le dedans dans le mortier , & battez bien le tout ensemble avec une poignée ou deux de sucre , puis vous le tirerez sur la table , vous le desecherez sous la main avec du sucre en poudre , l'aplatirez avec le rouleau , & le taillerez en telle forme que vous voudrez , ferez la glace comme il vous plaira , & y donnerez le feu comme à d'autre Maspin .

Maspin de Pistache.

Faut bien piler les Pistaches , & faire cuire une livre de sucre en rosat , puis l'oster de sur le feu , mettre les Pistaches dedans , délayer bien le tout ensemble , luy donner un tour sur le feu , & le mettre de telle façon que vous voudrez .

Conserve blanche.

Pour la bien faire , n'en faut faire que deux ou trois livres à la fois , la mettre dans un poëllon bien net sur le feu , & faire cuire vostre sucre à durcir ; en cas que vous le vouliez faire cuire plus fort qu'à durcir , vous sçavez ce que vous y devez mettre pour le decuire , vous l'ostez de sur le feu , puis laissez reposer vostre sucre , & le remuez avec une cuillere , & y mettez du jus de Citron pour la blanchir , parce que sans cela elle ne peut pas blanchir , vous y pouvez ajouter de l'eau de Fleur d'Orange pour y donner le goust , quand le sucre seroit cuit à casser , cela n'empêcheroit point qu'elle ne fût bien faite , mais il ne la faudroit pas remuer beaucoup , parce qu'elle monteroit , & si par hazard le sucre monte , vous y mettez de l'eau de Fleur d'Orange ou d'autre eau pour la decuire , vous la tirez plate avec une cuillere ; & pour la faire en bastons , faut une petite spatule , prendre vostre sucre avec , & la couper en baston sur du papier qui soit net.

Conserve de Grenade.

Afin de la faire plus belle n'en faut guère faire à la fois , & faire cuire le sucre à casser , sentant qu'il se casse sous les doigts , vous l'ostez de sur le feu , le laissez un peu reposer , & vous y mettez vostre jus de Grenade en remuant toujours vostre sucre avec une spatule ou cuillere , puis vous le tirez promptement avec une cuillere pour en faire de plate , & pour la faire en bastons , vous observez que le sucre soit un peu épais , pour la tirer en bastons sur du pa-

300. L E N O U V E A U

pie, comme celle de devant, en cas que vous n'avez point de jus de Grenade, vous en pouvez faire avec de la Cochenille, en prendre environ demi-once, la battre dans un mortier tant qu'elle soit en poudre, prendre environ chopine d'eau & la mettre dans un petit poillon sur le feu, & d'abord qu'il commence à bouillir, vous mettez votre Cochenille dans ladite eau, la laissez sur un petit feu, & aurez un peu de Cresme de tarte bien batu en poudre que vous mettrez dans le poillon sur le feu, & battrez un peu d'Alun en poudre, puis le jetterez dans le poillon, le ferez bouillir à petit feu deux ou trois petits bouillons, & passerez le tout par un linge ou étamine; c'est cela que vous pouvez faire servir comme un jus de Grenade, & n'est pas nécessaire d'y mettre votre jus tout à la fois, crainte que cela ne décuise trop.

Conserve de Fruit.

Vous ferez cuire du sucre dans un poillon, comme pour les autres Conserve, le ferez cuire en Conserve blanche, & l'osterez de sur le feu, puis prendrez des Cerises confites, ou Verjus sec, vous le couperez par petits morceaux, & le mettrez dans votre sucre le remuant comme les autres Conserve, puis vous la tirerez plate ou en bastons, & il faut que le Fruit soit sec.

Toutes sortes de Conserve.

- Vous pouvez faire cuire votre sucre à casser, & de cela faire toutes sortes de Conserve, & ne reste que d'y mettre les choses que desirez y
met-

C O N F I T U R I E R. 301

mettre pour décuire ; vous sçavez qu'il n'y faut pas mettre beaucoup de la chose que vous desirez y mettre , crainte qu'elle ne décuise , & n'estant pas assez cuite cela n'a point de goust , c'est pourquoy faut qu'elle soit plus cuite que moins pour estre bonne , & mieux faite.

*Pour faire le sucre tors , autrement dit
Arseny.*

Vous aurez un poisson bien net, y mettrez environ deux ou trois livres de sucre clarifié, le ferez bouillir sur le feu, que le feu soit médiocre , & si vous desirez d'y mettre quelque chose pour y donner le goust, faut le mettre dans le sucre auparavant qu'il ait aucune cuisson , puis ferez cuire vostre sucre à casser fort sous les doigts, puis l'osterez de sur le feu, & aurez un marbre que vous froterez un peu avec de l'huile d'amande douce , crainte qu'il ne s'attache au marbre, puis quand le sucre commence à froidir en forte que vous le puissiez manier , vous aurez un croc de fer que vous froterez avec de ladite huile d'amande , aurez aussi de la farine bien blanche ou de l'amidon , & en poudrez ce que vous manierez avec les mains , crainte que le sucre ne s'attache à la main , faut remuer le sucre bien fort au croc , & allonger ledit sucre le plus que vous pourrez , & le ramasser toujours au croc , d'abord qu'il est blanc vous le mettez sur une table , & le roulez promptement de telle façon que vous voulez ; en-cas qu'il se froidisse trop viste , faut le manier proche le feu entre vos mains , & sur tout que

ce soit le plus promptement que vous pourrez, car il deviendrait en poudre & n'y auroit plus de remède; si vous en voulez faire qui ne soit pas blanc, faut quand vostre sucre est sur le marbre avoir de l'huile, s'en frotter les mains, & le figurez comme vous voulez, & le faut serrer en lieu sec, crainte qu'il ne ressuyast.

Sucre Rosat.

Vous prenez du sucre clarifié, le mettez dans un poëlon bien net, & le faites cuire à feiller, y mettez de l'eau rose, & le refaites cuire plus fort qu'à feiller, puis vous l'ôtez de sur le feu en le remuant fort avec un bistortier, & y ajoûtez un peu d'amidon si vous le trouvez à propos pour le faire blanchir, & quand le sucre commence à froidir, vous le jetez sur un marbre que vous aurez frotté d'amidon ou d'huile d'amidon, le couperez promptement sur le marbre de quelle façon il vous plaira, & le ferrerez en lieu sec.

Toutes sortes de Candy.

Faut avoir un pot de terre, où vous mettez le Fruit ou autre chose que vous voudrez candir, l'arrangerez bien dans ledit pot, ferez cuire du sucre à filer & le descendrez un peu de dessus le feu, le laisserez un peu froidir, que le sucre soit beau & le mettez sur vostre Fruit dans ledit pot, & aurez un couvercle de bois qui puisse entrer dans l'embouchûre dudit pot, & mettez quelque chose de pesant dessus le couvercle, & puis mettez le pot dans vostre étuve, qu'il y ait bonne chaleur, & au bout de trois ou quatre jours vous l'osterez de l'étuve,

ve , & casserez le pot pour en tirer le Candy , que vous deferez par morceaux , & le mettez quelque temps dans l'étuve.

Pour blanchir toute sorte de Fruit.

Vous battrez un blanc d'œuf , tremperez vostre Fruit dedans , jetterez du sucre en poudre par dessus , puis le ferez sécher une heure ou deux à l'étuve ou devant le feu , & au lieu de blancs d'œufs vous pouvez vous servir de sirop.

Amande à la Prasline.

Faut trier les plus belles Amandes , & en peser deux livres ou selon la quantité que vous en voulez faire , vous mettrez livre de sucre pour livre d'amandes , puis ferez cuire vostre sucre à feiller , jetterez vos Amandes dedans , & les remuerez fort avec une spatule sur le feu , jusqu'à ce qu'elles croquent , puis les osterez de sur le feu , les remuerez toujours sur le bord du fourneau , & de temps en temps les remuer sur le feu pour leur donner chaleur , & quand elles auront pris leur sucre & seront seches , les oster & les cribler , si vous les voulez blanchir , vous prenez ensuite encore autant de sucre comme à la premiere fois , le faire cuire à casser plus fort qu'à feiller , & mettez vos Amandes qui ont la qualité de Praslines noires dans ledit sucre , les bien remuer , les oster du poillon , & les défaire avec les mains une à une , parce qu'elles se tiennent.

Maspin de couleur.

Pour le Maspin rouge faut du vermillon , si vous en voulez faire du sucre de couleur , faut faire

faire bouillir de l'eau , le mettre dedans , puis le faire bouillir deux ou trois bouillons à petit feu , le passer par une étamine , en jeter sur vostre sucre comme vous sçavez , & le faire secher dans une étuve.

Si c'est pour du Maspin , vous le pouvez mettre en poudre & y mesler un peu de gomme adragan , ou blanc d'œuf , & faut que la Pâte soit sèche avant que d'y mettre la couleur.

Pour faire du jaune , faut de la gomme agu , & faire le mesme que pour le vermillon.

Pour faire du bleu , faut de l'azur , & faire comme dessus.

Pour faire du violet , faut du Tournesol ou de laine , faut y ajouter de l'Iris pour luy donner le goust.

Pour faire du verd , faut de la Poirée ou des Epinars , les bien éplucher , les battre dans un mortier & les passer dans un tamis , puis en prenez le jus , le mettez dans un poillon sur le feu , le faites bouillir jusqu'à ce qu'il monte , puis l'osterez de sur le feu & jetez vostre jus sur un tamis , bien égouter , & ce qui reste sur le tamis c'est pour faire la couleur. Le blanc est naturel.

Rossoly.

Faut clarifier du sucre , & y mettre une ou deux écorces de Citron confit , les couper par morceaux & les mettre dedans , puis avoir une serviette bien blanche , passer le sucre dedans , & avoir de bonne Eau-de-vie qui brusle si-tost que l'on y a trempé le doigt . avoir aussi de l'ambre , du musc ; & le casser dans un plat avec de
l'Eau.

CONFITURIER. 305

l'Eau-de-vie petit à petit jusqu'à tant que vous voyez qu'il soit tout écrasé, & avoir un petit linge bien fin, jeter vostre musc dedans, puis verser vostre Eau-de-vie qui tombe dans la terrine où est vostre sucre, & faut que toute vostre Eau-de-vie soit passée dans le linge au musc, & faut l'égouter toujours jusqu'à tant qu'il soit fait, & qu'il ne soit point trop doux, & faut y mettre cinq ou six gouttes de bonne Eau d'essence, & avoir une chopine d'Eau de Fleur d'Orange de la plus forte, & autant d'Eau de Rose, & notez qu'il faut sur chaque pinte trois ou quatre fois plein une cuillere d'argent.

Hypocras.

Faut avoir demy-septier de laiët, & en bien laver une chausse dans un plat, puis la mettre égouter, pour la composition vous mettrez demi-livre de sucre pour pinte de Vin, & y ajouterez un baston de Canelle concassée, quatre grains de Poivre blanc concassé, autant de Poivre long concassé, autant de Girofle concassé, une poignée de Coriande concassée, avec deux feuilles de Musc concassées avec les doigts, deux Citrons coupez par morceaux, une Pomme de renette pelée & coupée par morceaux, deux blancs d'œufs battus & deux poignées d'Amandes douces pilées, mettre le tout infuser dans une terrine, vous le mettrez le soir & le laisserez jusqu'au lendemain, vous le couvrirez bien, aurez un peu de Musc & d'Ambre dans un petit linge bien blanc, que vous attacherez à la chausse dans le temps que vous verrez vostre
Hy-

306 L E N O U V E A U

Hypocras à demeurer, puis le mettez dans la chausse avec une poignée de Framboise rouge, si c'est pour le clair, & si c'est pour le blanc, faut des Framboises blanches. Notez que vous en pouvez aussi faire d'excellent avec du Cidre & du Vin d'Espagne ensemble, comme aussi avec de l'Eau & du Vin d'Espagne ensemble.

Toute sorte de Vinaigre.

Sçavoir,

Vinaigre Rosat.

Vinaigre de Fleur de Sureau.

Vinaigre d'Ail.

Vinaigre d'œillets.

Vinaigre de Soucy.

Vinaigre de Fleur d'Orange.

Il faut que toutes les Fleurs soient amorties au soleil durant deux jours, puis vous les mettez dans des bouteilles, & aurez du meilleur Vinaigre que pourrez trouver, & en remplirez vos bouteilles, & les mettez aux Fenestres durant quelques jours, afin que le Soleil penetre, & fasse que le Vinaigre prenne son goût, puis le ferrez en lieu sec.

Vraye méthode pour garder & conserver le Vin.

Pour donner force à un Vin foible, faut y mettre de la feuille de Houbelon dans le Tonneau par le bondon, & l'y laisser six jours, puis le boire promptement.

Vin muscadet.

Prenez un bon Vin blanc devant vandange
com-

CONFITURIER. 307

comme il vient de la vigne, & prenez une branche d'Orval feuillé, & grain, la mettez sur le bondon, & l'y laisserez l'espace de douze heures & non davantage, puis tirez ladite branche hors, & quand il aura bouilly, le bondonner & garder ledit Vin jusques après Pasques.

Vin bourru.

Faut mettre demy-septier de graine de Moutarde dans un quarteau, & faut piler ladite graine, & emplir ledit quarteau de Vin blanc en temps de vandanges.

Pour empescher que le Vin ne bouille, & qu'il ne sorte du Tonneau.

Faut frotter le Tonneau avec du Fromage blanc par le bondon, & que ce soit du Fromage nouvellement fait, & l'on verra l'experience.

Pour empescher que le Vin ne tourne.

Prenez de la Racine d'Armoise de quinte-feuille environ deux onces, la mettez en poudre, & ensuite dans le Tonneau quand il aura bouilly.

Pour empescher la graisse du Vin.

Faut prendre une livre de Cire jaune, & fondre, puis la mettre toute chaude dans le Tonneau.

F I N.

Te.

T A B L E

De ce qui est contenu dans le Nouveau Confiturier.

G Roseilles liquides.	251
Cerises liquides.	252
Mûres liquides.	252
Epine-vinette.	253
Muscât liquide.	253
Verjus liquide.	253
Abricots liquides avec la peau.	254
Prunes Mirabelles liquides.	255
Autres Prunes liquides.	255
Verjus avec la peau liquide.	255
Composte d'Abricots.	256
Composte de Cerises.	257
Composte de Groiselle verte.	257
Composte de Groiselle rouge.	257
Abricots verts en composte.	258
Neigé de Fleur d'Orange.	258
Neigé de Coriante.	259
Conserve de Fleur d'Orange liquide.	259
Conserve de Roses liquides.	259
Fleur d'Orange Candie.	260
Cotignac d'Orleans.	260
Sucre Rosat.	260
Conserve de pied de Chat.	261
Conserve de Grenade figurez.	261
Verjus liquide.	261
Vin de Cerises.	261
Groiselle coulante.	262
Limonade.	262

L'Eau

T A B L E.

L'Eau de Cannelle.	262
L'Eau de Jasmin.	262
L'Eau de Citron.	262
L'Eau de Fenouil.	263
L'Eau de Fraïse.	263
L'Eau de Coriande.	263
L'Eau de Cerife.	263
L'Eau d'Orge.	264
L'Eau de Musc.	264
L'Eau d'Ange.	264
Pour faire venir du Sucre clarifié en pou-	
dre.	265
Figues fèches.	265
Muscadins tortillez.	265
Conserve de Rose.	266
Gros Cottignac.	266
Cottignac clair.	267
Coins secs.	267
Cerifes à mi-sucre.	268
Cerifes tirées au sec.	268
Verjus pelé.	268
Pesche en pot.	269
Verjus tiré au sec.	269
Maspin léger.	270
Petit Biscuit de Savoye.	270
Biscuit de Fleur d'Orange.	270
Tourte de Crefme.	270
Tourte à la Cardinale.	271
Toutes sortes de Fleurs de Roses au sec.	271
Paste de Biscuit.	271
Marmelade d'Abricots.	272
Marmelade de Coins, autrement dit Cotignac	
blanc.	272
Gelée d'Oranges.	272
	Mar-

T A B L E.

Marmelade & Gelée d'Orange.	272
Sirop de Violette.	273
Sirop de Cerises.	273
Sirop de Groseilles.	273
Sirop d'Abricots.	274
Sirop de Verjus.	274
Aigre de Cedre.	274
Sirop de Fleur de Pescher.	275
Sirop de Mûres.	275
Autre maniere pour faire le Sirop de Ceri- • ses.	275
Autre maniere pour faire le Sirop de Gro- seilles.	276
Tourte admirable.	276
Excellent Vinaigre.	277
L'usage de la Cousseanne.	277
Paste de Fleur d'Orange.	278
Paste d'Abricots.	278
Autre Paste plus délicate.	279
Autre plus facile.	280
Paste de Groseilles.	280
Paste de Pommes.	281
Autre maniere pour faire la Paste d'Abri- cot.	281
Autre maniere pour faire la Paste de Coins.	281
Abricots verts.	282
Fenoûil candy.	282
Pommes par moitié.	282
Autre Paste de Groseilles.	283
Abricots tirez au sec.	283
Abricots à my-sucré.	284
Gelée de Groseilles.	284
Autre maniere pour la Paste de Fleur d'O- ran-	ran-

T A B L E.

range.	284
Paste de Verjus.	285
Prunes de Perdigon.	285
Belles Groseilles en gelée.	285
Prunes de Perdigon à my-sucré.	286
Paste de Coins.	286
Pastes legeres.	286
Poires de Muscat.	287
Pour faire Pliffons.	287
Prunes de l'Isleverd seches.	287
Poires de Genet.	288
Poires d'Orange.	288
Prunes damasquinées de Genet, vertes.	289
Prunes damasquinées jaunes.	289
Paste rouge contrefaite.	289
Paste de Cerises contrefaite.	290
Boutons de Roses secs.	290
Ramage de Genevre de purs Coins.	290
Pour faire du Caramel.	291
Maniere pour faire les Citrons , & d'Oranges,	292
Pour faire Zests & Chair de Poncy.	293
Pour faire Marons pour tirer au sec.	294
Maspin Royal.	294
Maspin leger.	295
Biscuit de Carefme.	296
Biscuit de Citron.	296
Noix confite.	296
Petit Pain de Citron.	297
Gauffres.	297
Petits Choux à la Royale.	298
Maspin de blanc de Chapon.	298
Maspin de Pistache.	298
Conferve blanche.	299
	Con-

T A B L E.

Conserve de Grenade.	299
Conserve de Fruit.	300
Toutes sortes de Conservees.	300
Pour faire le sucre tors , autrement dit Ar- seny.	301
Sucre Rofat.	302
Toutes sortes de Candy.	302
Pour blanchir toute sorte de Fruit.	303
Amande à la Prasline.	303
Maspin de couleur.	303
Roffoly.	304
Hypocras.	305
Toutes sortes de Vinaigre.	306
Vraye Méthode pour garder & conserver le Vin.	306
Vin muscadet.	306
Vin bouru.	307
Pour empêcher que le Vin ne bouille , & qu'il ne sorte du Tonneau.	307
Pour empêcher que le Vin ne tourne.	307
Pour empêcher la graisse du Vin.	307

Fin de la Table.

LE
MAISTRE-
d'H O S T E L,
ET LE
G R A N D
E C U Y E R.
T R A N C H A N T.

Nouvelle Edition corrigée &
augmentée, & enrichie
de Figures.

THE
OFFICE OF THE
SECRETARY OF THE
NAVY
WASHINGTON, D. C.
DEPARTMENT OF THE NAVY
NAVY DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.

O

LIBRAIRE

AU LECTEUR.

VOicy un Livre qui en contient plusieurs, & qui est si avantageux au Public, qu'il n'y a personne à qui il ne puisse estre utile, & quelquefois necessaire. Ces Propositions ne sont pas bien difficiles à prouver; car son Titre, & la Liste de ses Traitez, font voir que la premiere est sans contredit, & la seconde est assez averée par l'usage & par l'experience; en sorte que si je fais moy-mesme la recommandation de cet Ouvrage que je mets en vente, je ne dois point estre soupçonné ny d'interest, ny de flaterie: joint que le faisant imprimer, je n'ay point eu d'autre dessein que de réduire en un seul Volume tout ce qui regarde les Services de Table, tant chez les Grands, que chez les Personnes de moindre condition, & par ce moyen le

rendre plus commode & plus portatif. Ce qui ne servira point aux uns, pourra être utile aux autres, & la lecture de beaucoup de petites gentilleses qui y sont décrites, & qui se pratiquent en peu d'endroits, contentera la curiosité de ceux qui n'en avoient qu'une connoissance grossiere & imparfaite. Par exemple, les façons de découper les Viandes par l'Ecuyer-Tranchant, & celles de plier le Linge par le Sommelier, ne sont pas des adresses meprisables, & il se rencontre assez souvent que l'on est honteux de ne pas sçavoir les premières, & que l'on passe pour subtil & pour spirituel, quand l'on peut pratiquer les secondes. D'ailleurs tel a dessein d'entrer chez quelque Grand en qualité de Maistre-d'Hostel, qui ne sçait pourtant pas ce qui dépend de cette Charge, si cette ignorance le rebute, il sera bien-tost instruit par le moyen de ce Livre.

L E
M A I S T R E -
D' H O S T E L ,
A V E C

*Les Enseignemens de ce qui concerne
sa Charge, son Exercice &
son Pouvoir.*

DANS les Maisons qualifiées, la Charge de Maître-d'Hostel n'est pas une des moins considérables. Le nom emporte la signification de la chose, & la fait connoître, sans qu'il soit besoin d'un long discours pour en donner & la définition & la division : Toutes fois comme toutes les Testes couronnées, & toutes celles de haute & éminente qualité, ne sont pas de semblable espece, mais sont différentes en beaucoup de circonstances; de mesme tous les Maîtres d'Hostel ne sont pas semblables en leur pouvoir & en leurs fonctions. J'en parle icy assez généralement, & mesmes assez succintement : chacun en prendra ce qu'il jugera luy estre nécessaire ou utile.

Pour avoir donc cette qualité dans une Maison, il n'est pas besoin de donner avis qu'il faut s'adresser, ou au Seigneur, ou à la Dame, ou

mesme à leur Intendant ; & je suppose , que le Maître-d'Hostel ayant satisfait à ce devoir, est arresté : c'est pourquoy je juge à propos que d'abord qu'il prendra possession de sa Charge, il fasse visite générale & exacte de l'Office & de la Cuisine. Dans l'Office , il fera une espede d'inventaire de la vaisselle d'argent en pieces & en poids par détail , comme aussi du linge, & des ustanciles qui s'y rencontreront. Dans la Cuisine , il verra & considerera toutes les provisions tant de bouche , qu'autres , qui pareillement s'y trouveront. Et après avoir donné les ordres necessaires tant au Chef d'Office qu'à l'Ecuyer de Cuisine, il ira luy-mesme acheter les viandes & autres choses qu'il jugera à propos pour le service.

Estant de retour , il ira derechef à l'Office & à la Cuisine, & ordonnera des mets, & des services du Repas ; l'heure duquel il fera tarder ou avancer , selon l'ordre qu'il en aura receu. Cette heure estant venue, il prendra une serviette blanche, qu'il pliera en long, & ajustera sur son épaule , à l'ordinaire ; se souvenant qu'elle est la marque de son pouvoir, & le signe particulier & démonstratif de son Office. Or pour faire voir combien cette Charge est considerable, qu'elle ne déroge pas mesme à la Noblesse, & qu'elle est plutôt d'honneur que de service, il peut servir l'épée au costé, le manteau sur les épaules, & le chapeau sur la teste, mais ayant toujours la serviette pliée & ajustée en la posture que j'ay dit.

Le premier service estant dressé, il marchera devant, & le fera porter avec ordre, par
les

les Personnes qui seront destinées à cet employ. En entrant dans la Salle où se doit faire le Repas, & où est la Compagnie, il osera son chapeau, mais incontinent après il le remettra sur sa teste. En suite il couvrira la Table de plats & d'affiettes, commençant par le haut bout, & continuant jusqu'au bas. Ce que pour bien faire, il mettra le premier plat à ce haut bout, comme j'ay dit, mais à la droite du cademas ou couvert; le second à la gauche; & entre les deux plats une affiette volante sur un porte-affiette vis-à-vis de la sabiere, & fera la mesme chose jusques au dernier plat.

Vous en voyez les dispositions dans ces Figures, dont la premiere represente une Table ordinaire, c'est à dire longue, avec ses deux bouts, & la facon d'y dresser douze plats de service, & trois de reserve pour les Personnes qui surviennent lors que l'on sert. La seconde, une autre Table faite comme en ovale, & la facon d'y dresser huit plats de service: Et la troisieme enfin une Table ronde, & la maniere de la couvrir de neuf plats. Les nombres qui sont en chacune de ces Figures de Tables, vous font voir à l'œil, & toucher au doigt, le vray moyen d'y ranger les plats avec ordre & avec honneur: c'est pourquoy j'ay jugé inutile & superflua d'en faire un plus long discours. Vous remarquerez dans la disposition de ces Tables, que les marques les plus grandes sont les bassins; les moyennes, les plats; & les petites, les affiettes.

La Compagnie se disposant à laver les mains, il prendra la serviette d'effuy par les deux bouts &

& lors que la cérémonie en sera faite, il la luy jettera doucement & adroitement : Il la reprendra lors que l'on s'en fera servi, & la reportera au buffet.

Il demeurera dans la Salle, derriere la chaise de la premiere place de la Table, ou derriere celle du Maître, jusques à ce qu'il faille aller querir le second service; pour quoy faire il emmenera avec soy suffisamment de monde, auquel il fera porter les plats & les affiettes : Il marchera toujours devant; il couvrira la Table de mesme façon qu'au premier, & pratiquera le mesme ordre en tous les autres. Il aura particulièrement & toujours l'œil sur le Maître ou sur la Maîtresse, attendant le signe de servir ou de desservir. Enfin après avoir fait lever le dessert, les affiettes & la nappe, il donnera ordre à faire couvrir les autres tables.

Il est à remarquer, que pendant le Repas il a pouvoir de commander à tous les Officiers de la Maison, sans y comprendre toutesfois les Gentilshommes, les Demoiselles, les Filles de Chambre, & les Valets de Chambre, auxquels il n'a ordre ny pouvoir que de leur donner les choses necessaires pour leur repas. J'ay dit pendant le repas, mais j'ajoute qu'il a toujours ce pouvoir lors qu'il n'y a point d'Ecuyer, lequel ordinairement commande à ceux qui portent les couleurs.

Or comme cette Charge ne s'étend pas seulement à l'achapt, à l'aprest, & au service des viandes necessaires de jour à autre, & de repas en repas, mais aussi à la provision des choses dans leur temps & dans leur saison, qui est
une

une des premières maximes de l'économie, dont le Maître-d'Hostel est comme le Chef & le Surintendant, le Ministre & le Dispensateur, je luy donne avis de penser à cela soigneusement, & de se pourvoir, par exemple.

En Esté, de Bois & de Charbon, de toutes sortes de Confitures tant seches que liquides, de Pastes aussi de toutes sortes, de Fruits, de Syrops rafraichissans, de Concombres, de Pourpier, & de Passépierre salez & vinaigrez, de Champignons, de Morilles, de Moufferon sec, de Vinaigre de toutes sortes de fleurs & de gousts.

En Automne, de Vin, encore une fois de Bois & de Charbon, en cas qu'il n'y eust pourveu suffisamment en Esté, de Lard à larder, de Chandelle, &c.

En Hyver, de Glace & de Neige dans les Glacieres; de Rossolis, de Populo, d'Angélique, &c.

En Printemps, il fera les provisions de campagne & d'armée, comme pourroient estre Lard à larder, Jambons de Mayence, de Bayonne, & autres, Saucissons de Bologne, gros & petits; Langues de Bœuf salées; Cuisses de Bœuf desossées, & grasses, salées & fumées; Fromages de Brie affinés; Fromages de Roquefort de haut goust; Fromages de la Grande Chartreuse à la coste rouge; un Baril d'Anchoyes, un Baril d'Olives de Lucques; du Poivre noir, & du Poivre blanc, du Gingembre, des Cloux de Geroffle massifs, de la Cannelle, du Poivre long, Gomme d'Adragan, Ecorce de Citron verte, Musque, Ambre gris, &c.

Il est encor du devoir & de la Charge du Maître-d'Hôtel, que ces provisions de campagne estant faites, il les fasse soigneusement ferrer dans un Coffre, lequel il fera charger sur un Chariot, sur un fourgon, ou sur des Mulets; & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre du Sucre, des Amandes, des Pistaches, de la Bougie, de la Chandelle, & quelques Flambeaux de cire jaune. Il fera de plus emplir les Caves & les Cantines de Bouteilles de bon Vin de Bourgogne ou d'Espagne, ensemble des autres Liqueurs délicieuses dont nous avons parlé cy-dessus, traittant des provisions qui se peuvent faire en Hyver, comme Blanquette, Rossolis, Populo, Angelique, outre le Vinaigre rosat & l'Huile vierge pour les Salades.

Il n'oubliera pas aussi la vaisselle d'argent, qu'il fera soigneusement ferrer & enfermer, le linge de Table, & toutes autres ustancilles nécessaires pour l'Office & pour la Cuisine; comme par exemple, un Four de cuivre rouge, trois Poëlons, une Bassine, un Fourneau de fer, des Verres, & des Bouteilles, un Mortier de marbre, toutes choses nécessaires à l'Office. Pour la Cuisine, six Marmites, qui se mettront l'une dans l'autre, deux Chaudières, deux grandes Cassolettes, une Poêle à frire, & une autre Poêle à fricasser, un Poëlon, une Cuillerere à Pot, une Ecumoire, des Lardoires, des Trepieds de fer, deux Chenets, deux Haffiers plians, des Broches, grandes & petites, &c.

Par occasion il ne sera pas mal à propos d'insérer

féer icy en passant quelque chose du devoir du chef d'Office & de l'Ecuyer de Cuisine ; au premier desquels je donne avis de mettre derrière son Cheval , en cas de long voyage de campagne & d'armée , une Bougette garnie d'affiettes , de couteaux , cuillieres ; de fourchettes , & d'autres choses semblables , nécessaires pour couvrir la Table ; sans oublier des plats & des affiettes pour dresser le Fruit : le tout en nombre suffisant.

A l'égard de l'Ecuyer de Cuisine , il doit se garnir aussi d'une Bougette remplie de plats & d'affiettes nécessaires pour les Potages & premier service.

Leurs Aydes pourront de mesme charger sur leurs Chevaux de basts le reste des fournitures nécessaires , & les provisions des Repas qui se pourront transporter facilement.

Pendant le voyage , l'heure de partir estant venuë , le Chef d'Office & l'Ecuyer de Cuisine n'oublieront pas , l'un ses lardoires , & l'autre son essay. Ils monteront à cheval , & s'en iront devant les autres ou à la disnée , ou à la couchée. Estant arrivez á l'Hostellerie , ils prendront tout ce qui sera nécessaire pour le service de la Table , & pour leur train , par bon compte , & à honneste composition : Ils le distribuèrent en suite comme il leur sera ordonné. Le repas achevé , & leur vaisselle d'argent ferrée , ils rendront leurs comptes au Maître-d'Hostel , lequel ayant satisfait par tout , avec ordre , justice & mesure , ils continueront leur voyage gaillardement & lestement ; car pourveu que le Maître soit bien

servi , que les Officiers soient contens , qu'ils ne souffrent ny celui-là ny ceux cy, ny perte ny dommage, & qu'ils rapportent le moule du pourpoint, certainement tout ira bien. Dieu leur en fasse la grace.



L E G R A N D

ECUYER-TRANCHANT,
Q U I

Enseigné par Discours & par Figures, de
quelle façon il faut découper & tran-
cher toutes sortes de Viandes,
de Poissons, de Fruits, &
de Confitures.

*Ensemble la différence & la distinction des
morceaux de toutes sortes de Mets, & de
quelle sorte il les faut présenter aux
Personnes, selon leur condition
& leur qualité.*

D I S C O U R S.

L'Exercice de l'Ecuyer-Tranchant
est plus relevé & plus noble peut-
être que l'on ne s'imagine; car su-
posé que la vie est la base & le fon-
dement de tout ce qui se fait dans
le Monde; que cette vie ne se peut entre-
tenir sans le boire & sans le manger, qui
reparent tous les jours la chaleur naturelle qui
entretient la vie, & qui se dissipe par faute
d'aliment; qu'il y a de la distinction entre les
Hommes, & que par conséquent il doit y avoir
entre eux des façons d'agir & de vivre diver-
ses & différentes; il est bien à propos, que si

le commun coupe luy-même ses morceaux, les Rois, les Princes, & les grands Seigneurs, soient exempts de cette petite peine, plutôt par honneur & par cérémonie, que par nécessité. Or comme il est constant que l'esprit est beaucoup plus excellent que le corps, il faut aussi avouer que ce qui approche plus près de l'esprit que du corps, ou qui ressent davantage le spirituel que le corporel, a quelque chose de plus considérable, que ce qui est matériel, & ne s'applique qu'à la matière. Il faut de plus avouer, que les cérémonies qui se pratiquent parmy les hommes, & les honneurs qui sont deferez à ceux que la naissance ou les titres élèvent par dessus les autres, tiennent plus de la spiritualité, n'estant que des inventions de l'esprit de l'Homme, où la matière n'a rien contribué; & que par consequent ceux qui sont employez à les rendre & à en pratiquer l'exercice, sont plus considérables que ceux qui ne s'employent qu'à ce qui est purement corporel. La charge, ou l'Office d'Ecuyer-Tranchant, est de cette nature; c'est pourquoy j'ay avancé qu'il est plus relevé & plus noble peut-estre que l'on ne s' imagine: Joint que cet honneur n'estant deféré qu'aux Testes Souveraines & Couronnées, il emprunte une recommandation toute particulière de la part de son objet, aussi bien que de celle de sa fin & de son exercice.

Mais après avoir discoursu de la dignité de la Charge d'Ecuyer Tranchant, il est à propos d'enseigner en gros & confusément, quel il doit estre, & ce qu'il doit faire.

A l'égard du premier, il ne faut point de longs discours pour persuader que quiconque veut entrer en cette Charge, doit estre bien fait de sa personne, adroit, dispos, & bien couvert, parce qu'ayant à paroistre, & à servir devant son Maistre aux plus douces heures de la journée, qui sont celles du Repas, & quelquefois devant des Compagnies extraordinaires & étrangères, il seroit mal-seant de s'y trouver sans toutes ces qualitez.

A l'égard du second, il doit entr'autres choses disposer les affiettes, en sorte que si plusieurs Personnes se rencontrent à table, il ne donne point sujet de mécontentement. Il doit aussi s'étudier à connoistre les appétits de son Prince, afin de luy presenter ce qui luy est le plus agreable, ou dans la qualité, ou dans la dissection des viandes. Pendant le Repas, sa place ordinaire est au bout de la Table, ou vis-à-vis son Maistre; mais sur tout qu'il se souviene de preparer en un lieu destiné à cela tout ce qui lui est necessaire pour son exercice.

La Compagnie s'estant mise à table, il doit aller à l'endroit où il a fait ses preparatifs; & se mettre sur l'épaule gauche la serviette qui doit estre sur les couteaux, en prendre un, & découvrir les viandes qui ont esté servies en plats couverts, & en faire l'essay avec une des tranches de pain qu'il aura préparées; le tout conformément à l'usage du País où il se rencontrera, & dont il doit sçavoir ou apprendre les cérémonies.

Ayant fait l'essay, voicy l'ordre des plats qu'il doit prendre. D'abord les Viandes bouillies,

328 *Le Grand Ecuyer-Tranchant.*

lies , en suite les Ragoufts , les Sauffes & les Etruvées , & toutes ces sortes devant les Viandes rosties , donnant ordre cependant qu'il y ait de la sauffe sur les affiettes , & du sel sur leurs bords ; ce qui ne sera pas necessaire , quand les viandes seront salées d'elles-mesmes.

A l'égard des Pastez , il y en a de plusieurs sortes. Les uns sont froids , les autres chauds ; les uns de viandes solides & massives , comme de Cerf , de Sanglier , de Lievre , &c. Les autres de plus legeres , comme de Pigeonneaux , de Poulets , & d'autres Oiseaux : Il y en a aussi de poisson , comme de Truites , de Brochets , &c. Les Pastez de viandes qui sont chaudes , doivent estre coupez par tranches & de travers ; mais il faut bien s'empescher d'en rompre le fonds , & ne pas manquer à mettre de la sauffe sur les affiettes. Ceux qui sont de volailles , il les faut couper par les jointures : s'ils sont de poisson , il faut lever la grande arraiste du dos , & servir comme il est aisé de sçavoir.

L'on doit servir les Confitures avec la fourchette , & les dragées avec la cuillier , donnant avis en passant qu'il ne faut jamais vider les Plats , mais qu'il y faut toujours laisser quelque chose.

Or comme il y a plusieurs sortes de Convives ou de Festins , il y a aussi plusieurs sortes de Tranchans. Par exemple , chez un Prince il y a le Tranchant ordinaire ; mais s'il y survient occasion de joye & de festin extraordinaire , comme quelque Nopce , quelque Baptême , & semblables , tous les Conviez ne
pou_z

pouvant estre à la Table du Prince , il priera quelque Gentilhomme de trancher à celle des Dames & des Cavaliers : & comme il y a ordinairement plusieurs Tables en ces rencontres , celuy qui se chargera de cette commiffion , se doit mettre au milieu de la Table pour servir plus commodément toute la Compagnie. Que si aussi un Gentilhomme se trouve en la compagnie des Dames qui n'ayent point de Tranchant , il semble que la civilité l'oblige à les servir ; pour quoy faire il pourra se lever , trancher quelques Plats , en faire la distribution , puis se rasseoir , & ensuite en cas de besoin se lever de nouveau , & pratiquer la mesme chose. Il peut trancher assis , mais cela n'est pas si commode.

Quand on traite un Ambassadeur ou un Prince , il y a un Gentilhomme au côté du Tranchant , mais celuy-cy fait toujours son exercice , quoy que le Gentilhomme presente l'assiette couverte ; & il est à remarquer que la Place du Tranchant est toujours l'ordinaire.

Chez soy , celuy qui entreprend de trancher , doit se lever de fois à autre pour s'acquitter de cette civilité ; mais s'il n'en sçait pas la cérémonie , il s'exempte de peine , & ne perd pas son tems.

Après ce peu de mots , qui pourront donner quelque intelligence de la Charge & de l'Exercice de l'Ecuyer-Tranchant , j'ay pensé que comme la dissection des Oiseaux est la plus difficile & la moins connuë , il seroit à propos de donner en general les noms de toutes les jointures , afin que l'on pût pratiquer avec plus
de

de facilité le peu qui en sera dit en chacune des especes qui suivent : Et il est à remarquer que les nombres qui sont en ce petit dénombrement de ces jointures , se rapportent à ceux de la Figure suivante , qui est la premiere de beaucoup d'autres qui suivent , & qui auront chacune leur petit discours.

Noms de toutes les jointures des Oiseaux.

1. *Le costé gauche du Col.*
2. *Le costé droit du Col.*
3. *Le dessus de l'Aisle droite.*
4. *La petite jointure de l'Aisle droite.*
5. *Le dessous de l'Aisle droite.*
6. *La jointure du Genou de la Cuisse droite.*
7. *Le dessus de la Cuisse droite.*
8. *Le dessous de la Cuisse droite.*
9. *Le costé droit du Croupion.*
10. *Le costé gauche du Croupion.*
11. *Le Croupion.*
12. *La jointure du Genou de la Cuisse gauche.*
13. *Le dessous de la Cuisse gauche.*
14. *Le dessus de la Cuisse gauche.*
15. *Le dessous de l'Aisle gauche.*
16. *La petite jointure de l'Aisle gauche.*
17. *Le dessus de l'Aisle gauche.*
18. *Le dessus de l'Estomach.*
19. *Le dessous de l'Estomach.*

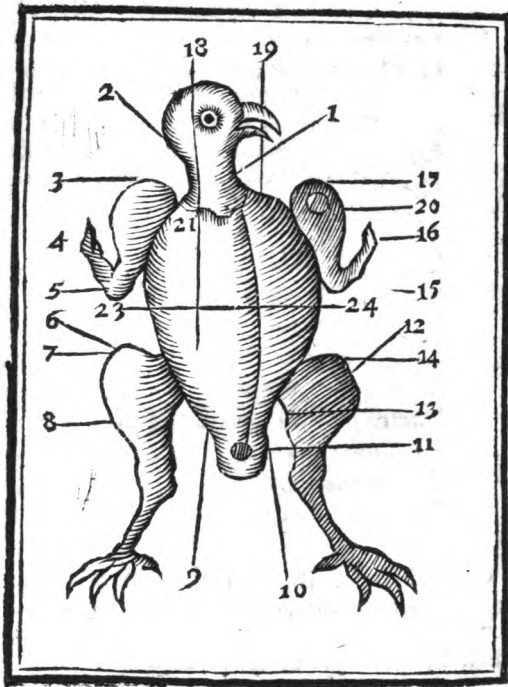
20. *La Fourchine du Col.*
21. *La petite Fourchine du costé droit.*
22. *L'autre petite Fourchine du costé gauche.*
23. *Le Costé droit de la Carcasse.*
24. *Le costé gauche de la Carcasse.*

Or ce dénombrement & ce discours semblera peut-estre frivole à qui n'en sçait pas la pratique , mais il n'est pas inutile : car premierement si l'on sçavoit tout ce qui est couché dans ce Livre , ce seroit une vaine dépense & de tems & d'argent ; mais comme il n'est dressé que pour instruire les Curieux , qui se pouvant trouver quelquefois en des compagnies ou de Personnes Illustres ou de Dames , demeureroient tout court , s'ils ne sçavoient faire comme il faut la dissection d'un Oiseau : aussi a-t-il esté nécessaire d'en déduire les plus petites particularitez. 2. Les choses ne valent , dit on , ordinairement , que ce que l'on les fait valoir : les plus communes acquierent du mérite par le prix que l'on leur donne , & les plus rares perdent leur éclat , quand on ne les estime pas ce qu'elles valent. 3. Les choses les plus ordinaires sont le plus souvent les plus ignorées , parce que tout le monde se persuade les trop bien sçavoir , & cependant l'on n'en a presque jamais qu'une grossiere pratique , qui n'a rien de solide : Et ces trois raisons m'ont donné sujet de déduire pour le mieux toutes les jointures des Oiseaux , afin de contenter les Curieux , & instruire les ignorans.

Vous

Vous remarquerez que je ne marque jamais les deux petites fourchines du costé du col , ny les deux costez de la carcasse , parce que cela se pratique dans la dissection de toutes sortes d'Oiseaux , estant les derniers coups de ceux que l'on tranche en pieces.





Dif

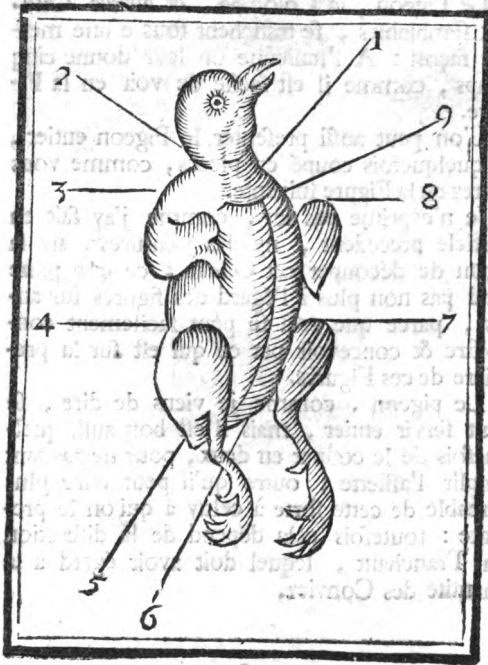
*Dissection de la Grive à l'Italienne,
de l'Estourneau à l'Allemande,
de la Beccassine, &c.*

Tous ces Oiseaux, & autres semblables, se tranchent de mesme façon : vous en voyez la Figure, qui leur donne neuf coups à l'Italienne; sçavoir.

1. *Le costé du Col.*
2. *L'autre costé du mesme Col.*
3. *L'Aisle droite.*
4. *La Cuisse droite.*
5. *Le costé du Croupion.*
6. *L'autre costé du mesme Croupion.*
7. *La Cuisse gauche.*
8. *l'Aisle gauche.*
9. *La Fourchine du Col.*

Ordinairement ils se presentent entiers : mais quoy que vous les mettiez en pieces, ou non, n'oubliez pas de mettre du sel sur les affiettes, avant que de les presenter.

**Dissection de la Grive à l'Italienne ,
de l'Estourneau à l'Allemande ,
de la Beccaffine , &c.**



110

Dis

Dissection du Pigeon à l'Italienne, &c.

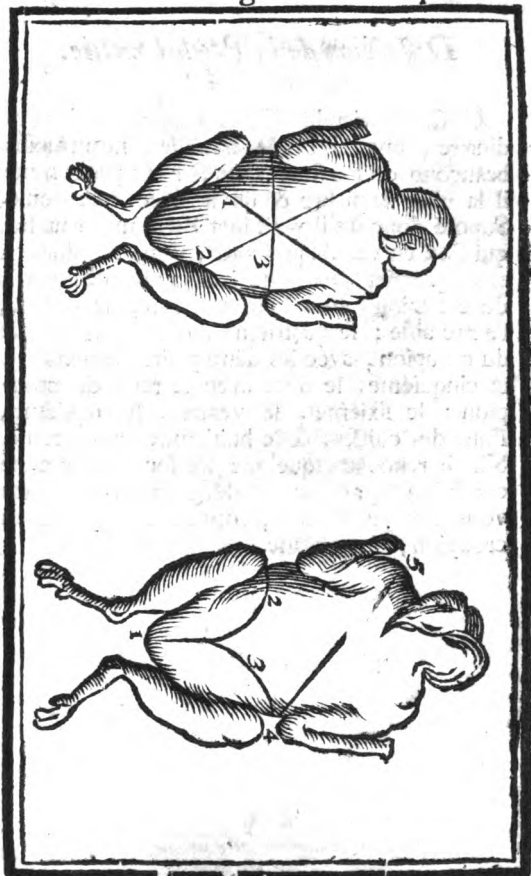
Le Pigeon , la Colombe , & autres Oiseaux semblables , se tranchent tous d'une mesme façon : A l'Italienne on leur donne cinq coups , comme il est facile de voir en la Figure.

L'on peut aussi presenter le Pigeon entier , & quelquefois coupé en pieces , comme vous verrez en la Figure suivante.

Je n'exprime pas icy , comme j'ay fait en l'article precedent , ny les jointures , ny la façon de découper cet Oiseau ; ce que je ne ferai pas non plus à l'égard des figures suivantes , parce que cela se peut facilement connoistre & concevoir par ce qui est sur la premiere de ces Figures.

Le pigeon , comme je viens de dire , se peut servir entier , mais il est bon aussi quelquefois de le couper en deux , pour ne pas tant emplir l'affiette ; outre qu'il peut estre plus agreable de cette sorte à celuy à qui on le presente : toutefois cela dépend de la discretion du Tranchant , lequel doit avoir égard à la quantité des Conviez.

Le Grand Ecuyer-Tranchant. 337
Dissection du Pigeon en deux pieces.



Dissection de la Poule bouillie.

C'est une viande assez commune & assez ordinaire, que la Poule bouillie, neantmoins beaucoup de Personnes ne sçavent pas comme il la faut trancher & servir avec ceremonie. Suposé donc qu'il y ait huit Personnes à table à qui l'on en veuille presenter, l'une des aïles en est le premier morceau; le second, une partie du croupion, avec la fourchine; le troisiéme, l'autre aïle; le quatriéme, encore une partie du croupion, avec les deux petites fourchines; le cinquiéme, le dos, avec le reste du croupion; le sixiéme, le ventre; le septiéme, l'une des cuisses; & le huitiéme, l'autre cuisse. S'il se rencontre quelque Personne de grande condition, ajoutez quelque chose à ce que vous luy presenterez, comme une partie du croupion, ou du blanc.





Dissection du Poulet Roti.

Elle se fait de même que celle du Chapon à l'Italienne, que vous verrez cy-après.





Dissection du Chapon à l'Italiene.

Le Chapon à l'Italiene découpé, a beaucoup de coups, & les morceaux en sont petits: C'est pourquoy il faut considerer & servir, 1. une aile; 2. l'une des parties du croupion, avec un peu de poulpe; 3. l'autre aile; 4. une autre partie du croupion, avec aussi un peu de poulpe; 5. la fourchine, avec le reste du croupion; 6. le ventre, avec les deux petites fourchines; 7. une cuisse; 8. l'autre cuisse, lesquelles se presentent toujours les dernieres, comme estant les morceaux les moins estimez.

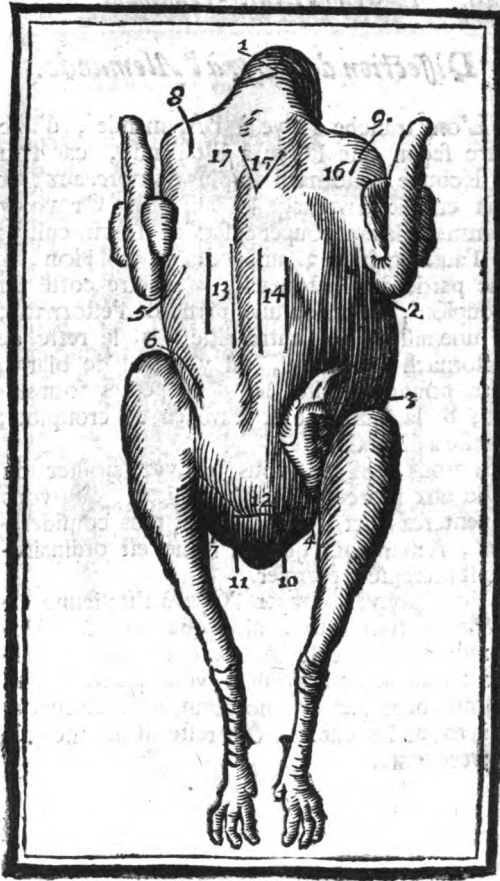
S'il y a quelque Personne de consideration, vous ferez comme j'ay dit au discours de la Poule bouillie, luy servant quelque chose plus qu'aux autres; & remarquez en passant, qu'il y en a qui tiennent que le blanc du Chapon en est le morceau le plus délicat & le plus digne d'estre presenté.





Dissection du Coq-d'Inde.

Le Coq-Inde se tranche en deux façons ; sçavoir , ou sur la fourchette en l'air , ou dans le plat , comme il est aisé de voir en la Figure suivante. On peut aussi le couper en plusieurs morceaux , pour lesquels voicy à peu près l'ordre que vous devez tenir. Le blanc en est le plus délicat , c'est pourquoy vous en presenterez , 1. une partie , avec un costé du croupion ; 2. la fourchine , avec encor une partie du blanc ; 3. l'autre costé du croupion , avec un morceau du blanc ; 4. les deux petites fourchines , avec encor un morceau de blanc ; 5. une aïlle ; 6. l'autre aïlle , &c. Enfin comme cet Oiseau est ordinairement assez gros , les aïlles & les cuisses se peuvent aussi couper en divers morceaux , dont il est aisé de sçavoir lesquels sont les plus délicats : comme aussi vous pouvez couper le blanc en plus de parties que celles que j'ay spécifiées.



Dissection de l'Oye à l'Alemande.

L'on tranche l'Oye à l'Alemande, d'une autre façon que l'Oye à l'Italienne, car l'on en découpe l'estomach en plus de morceaux, & l'on emplit davantage les affiettes. Or voicy comme il la faut couper & servir; 1. une cuisse; 2. l'autre cuisse; 3. un costé du croupion, & une partie de l'estomach; 4. l'autre costé du croupion, & encor une partie de l'estomach; 5. une aisse; 6. l'autre aisse; 7. le reste de l'estomach, à quoy, s'il y a peu de blanc, vous pouvez ajouter les deux petites fourchines; 8. la fourchine & le milieu du croupion; le reste à discretion.

Si vous voulez, vous pouvez ajouter du blanc aux morceaux les plus délicats, que vous presenterez aux Personnes les plus considerables, remarquant que ce blanc est ordinairement presenté le premier.

Vous pouvez couper l'Oye à l'Italienne en plusieurs morceaux, ainsi que celle à l'Alemande, & suivre le mesme ordre pour la servir: mais si vous voulez, vous pouvez aussi commencer par les morceaux de l'estomach, suivre par les cuisses, & le reste de mesme qu'à a precedente.

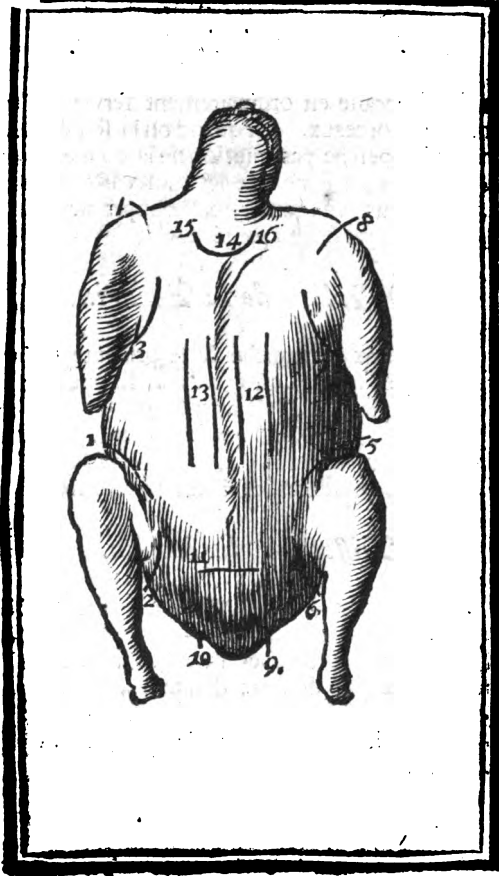




Dissection du Canard.

Le Canard estant petit , il faut le trancher entier : que s'il est grand , vous en servirez ,
 1. une cuisse , avec la fourchine du col ; 2. l'autre cuisse , avec les deux petites fourchines ;
 3. une partie du croupion , avec une partie du dessus de l'estomach ; 4. une aïlle , avec la carcasse ; 7 & 8. l'autre aïlle , & le reste du croupion.

L'on commence ordinairement à le servir par les deux pieces de l'estomach , ce qui est le meilleur ; mais le tout dépend de la discretion de celui qui le tranche. Vous pouvez voir la fig.



Dissection de la Beccasse.

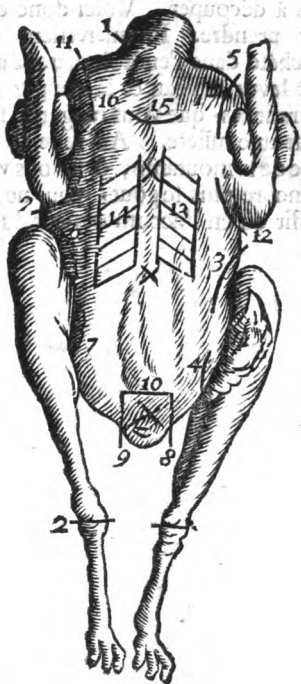
La Beccasse est ordinairement servie entiere ou par morceaux. Or quand on la sert entiere, cela n'empesche pas que l'on ne la coupe, mais il faut faire en sorte que les morceaux tiennent encor les uns aux autres, & la couper de mesme que si on la presentoit par pieces.

Dissection de la Perdrix.

La Perdrix se tranche & se presente entiere comme le Pigeon, quoy qu'elle se puisse aussi servir par pieces : Mais quand vous la tranchez entiere, il ne faut que trancher les jointures sans les mettre bas. Que si vous la servez par pieces, presentez les ailles les premieres.

Dissection du Faisan.

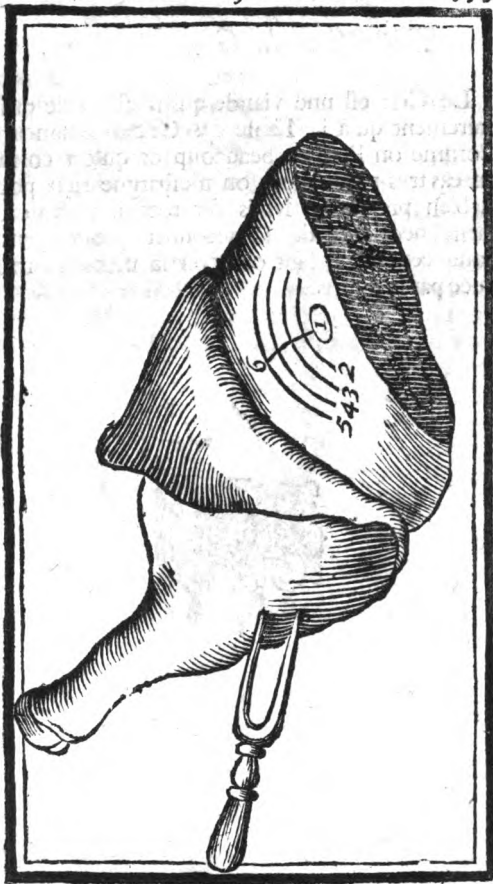
La dissection de cet Oiseau est assez indifferente : car les uns tiennent que le blanc, particulièrement au bout de l'estomach, en est le morceau le plus delicat : d'autres tiennent que ce sont les cuisses : ce qui fait que je laisse cela à la discretion de celuy qui fera l'office. Voyez la figure.



Dis-

Dissection du Jambon.

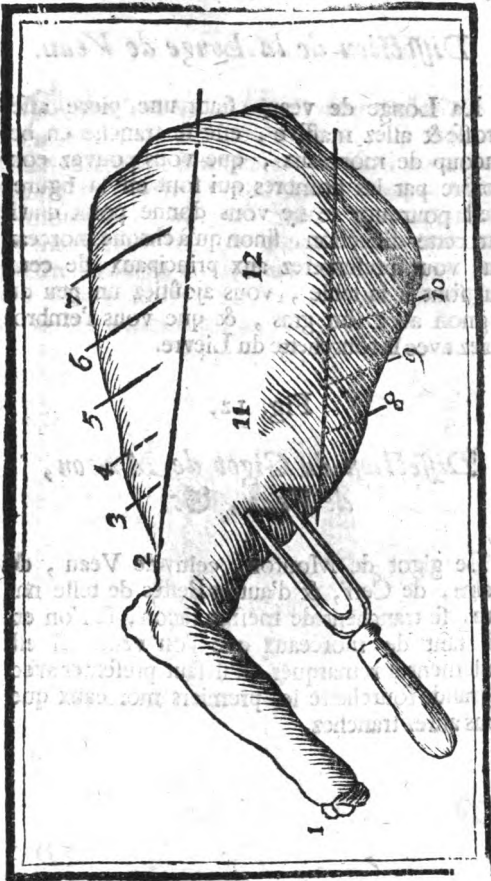
On a tres peu d'experience en la dissection du Jambon, qui cependant est une des viandes les plus faciles à découper. Voici donc comment il faut s'y prendre. Premièrement enfoncez votre fourchette dans l'endroit marqué à la figure; ensuite levez la peau & la coupez en demilune, par tranches, que vous rangerez fort proprement sur une affiete. Au reste il doit être mangé avec de la moutarde, & si vous voulez en rehausser encore plus le gout, vous ne sauriez y mieux reüssir qu'en l'accompagnant du plus excellent vin.



Dissection du Gigot de Cerf.

Le Cerf est une viande qui n'est servie ordinairement qu'à la Table des Grands Seigneurs. Comme on l'estime beaucoup & qu'on en fait un cas tres-particulier, on n'espargne rien pour la bien preparer. Mais sur tout il est absolument necessaire de la decouper proprement ; pour cet effet il faut observer la methode marquée par la figure.





Dissection de la Longe de Veau.

La Longe de veau estant une piece assez grosse & assez massive , elle se tranche en beaucoup de morceaux , que vous pouvez connoistre par les nombres qui sont en la figure & e'est pourquoy je ne vous donne point d'avis sur cette dissection , sinon qu'à chaque morceau que vous presenterez aux principaux de ceux qui sont à la table , vous ajoutiez un peu de rognon avec son gras , & que vous l'embrochiez avec la fourchette du Lievre.

Fig. 12.

*Dissection du Gigot de Mouton,
de Veau, &c.*

Le gigot de Mouton, celuy de Veau , de Daim , de Cerf, & d'autres Bestes de telle nature , se tranchent de mesme façon , & l'on en fait tant de morceaux que l'on veut. Il est seulement à remarquer qu'il faut presenter avec la grande fourchette les premiers morceaux que vous aurez tranchés.

Dis-

Fig. 13.

Dissection de la Hure de Sanglier.

La Hure de Sanglier est ordinairement servie froide. Pour la trancher avec ordre, vous commencerez par les oreilles, & vous continuerez par les machoires, que vous couperez par tranches le plus près des deux costez du col que vous pourrez : mais remarquez qu'il faut servir ces tranches devant les oreilles.

DIE

Dissection de la Tête de Veau.

En Allemagne, & en d'autres Païs, l'on fert la teste de Veau toute ouverte : ce qui fait qu'il est à propos d'en commencer la dissection par les oreilles, & continuer comme vous voyez en la Figure, suivant pag. 363 fig. 22. à l'égard de l'ordre de la servir, il faut premierement presenter l'une & l'autre temple, j'entens à deux personnes ; en suite un œil avec l'une des dents qui sont auprès de la mâchoire ; l'autre œil aprez, avec l'autre semblable dent : Continuez par les deux oreilles, par les costez des machoires, & par la langue que vous trancherez en plusieurs parties : mais remarquez que le tout se tranche avec la grande fourchette, & qu'il faut laisser la cervelle au devant du premier de la compagnie.

Fig. 14.

Dissection de l'Epaule de Mouton.

Cette dissection est si facile, si ordinaire,
& si bien exprimée dans la Figure, que j'ay
cru estre inutile d'en faire un long discours.



Fig. 15.

*Dissection de la Poitrine
de Mouton , &c.*

La Poitrine de Mouton , celle de Veau ,
&c. se tranchent & se servent de mesme
façon , sçavoir coste par coste , avec la grande
fourchette.



Fig. 17. 18. 19. & 20.

Dissection du Lievre.

Aussi-tost que vous en aurez tranché les deux pieds, vous les mettrez sur une affiette, & les donnerez à un Valet. A l'égard du reste de cette dissection, suivez les nombres marquez par les Figures. Il y en a qui tiennent que la petite jambe de derriere en est le meilleur morceau : d'autres disent que c'est le dessus des reins. Or le Lievre a sa fourchette expresse & particuliere, parce que le trou des reins est fort petit : toutefois si vous n'en avez point, vous vous servirez de la grande, l'enfilant sur l'échine des reins, & l'embrochant au dedans. Faites de mesme des Lapins. Comme vous verrez par les Figures.

Dissection du Cochon de lait.

Cet Animal estant l'un des plus grands qui se servent entiers ordinairement sur table, la dissection en est assez particuliere & assez longue: car premierement on l'embroche deux fois avec la fourchette, la premiere par le grouin, & du premier coup on coupe la teste, c'est à dire on la separe du reste du corps: en suite aux deux & troisieme coups l'on coupe les deux oreilles: au quatrieme l'on divise la teste en deux parties: Cela fait, on le reembroche de nouveau avec la mesme fourchette devers les reins, & l'on commence à couper cette partie par la cuisse gauche, ce qui fera le cinquieme coup: l'on continue par l'épaule gauche, & ce sera le sixieme; pour le septieme, l'on coupera l'épaule droite, & la cuisse droite pour le huitieme: le long de l'épine du dos à gauche, & l'autre partie de la mesme épine, qui est la droite, seront les neuvieme & le dixieme coups: Cette épine du dos vous demeure alors dans la fourchette, & vous luy donnez deux coups, qui ne feront que le onzieme du tout: reprenant alors vostre fourchette, & la mettant sur le ventre, vous le couperez à droit & à gauche, & ferez le douzieme: Enfin luy donnant deux coups de travers, vous en ferez le treizieme & le quatorzieme; le tout conformément à la Figure qui suit.

Or à l'égard de l'ordre dans lequel il le faut servir, il y en a qui tiennent que le morceau près du col, principalement quand il est bien cuit, est le meilleur: d'autres croyent que ce sont les jambes, dont je demeure d'accord, aussi-bien que pour les costes. Dis

Fig. 22.

Dissection de la Teste de veau.

Mettez la fourchette comme vous verrez par la figure, & levez le haut du test pour decouvrir le cerveau & coupez le test suivant la figure, j'ay cru estre inutile d'en faire un long discours.

Q 2

Fig.

Fig. 33.

Dissection du Poisson.

Tout Poisson se tranche de mesme sorte; & ce qu'il y faut observer est, que s'il est grand, il se tranche de travers, & l'on en fait plus de morceaux: mais avant que de le trancher ainsi, il en faut oster l'areste, & ne pas oublier de laisser attaché à la teste un bon doigt de la poulte; ce qui sera le premier morceau à presenter. Que s'il est mediocre, il se sert entier, & se tranche comme vous voyez en la Figure, mais il faut toujours lever l'areste avant que de le presenter. S'il y a de la sauce, vous en mettez sur l'affiette. Or je vous donne encor avis de lever les arestes qui sont sur le dos & sous le ventre, avant que de trancher; ce que vous ferez coupant le dessus du Poisson en forme de croix, & après les avoir levées, vous le recouvrirez.

Fig. 24.

Autre Dissection du Poisson.

Quoy que, comme j'ay dit sur la Figure precedente, toute sorte de Poisson se tranche de mesme sorte, il y en pourtant qui tiennent qu'il faut premierement en couper la teste & la queuë, puis l'ouvrir par dessus le dos, & après en avoir levé l'épine ou l'areste, le recouvrir & le trancher de travers, comme montre la Figure.

Fig.

Fig. 25.

Dissection de l'F. crevisse.

Ce poisson, comme il se voit en figure, n'a que quatre coups, que l'on peut facilement discerner : c'est pourquoy il seroit superflu d'en faire un long discours.



*Methode pour servir les Fruits par
l'Ecuyer-Tranchant.*

LE service des Fruits regarde deux sortes d'Officiers, sçavoir, l'Ecuyer-Tranchant, & le Sommeiller; celuy cy pour les ajuster, les enjoliver, & les dresser dans les plats; celuy-là pour les presenter aux Conviez: mais le Sommeiller a beaucoup plus de choses à y observer que le Tranchant, c'est pourquoy je ne fais pas un long discours pour instruire ce dernier à leur égard; & seulement je luy donne avis de trancher le plus viste qu'il pourra, & pas davantage, par exemple que les quatre premieres Pommés, les quatre premieres Poires, & les quatre premieres Pêches ou Pavies, quand il en est la saison: comme aussi de les prendre avec la fourchette, à trois pointes, laquelle s'il n'a point il les piqueta de travers avec une autre. A l'égard des Figues, elles ne se tranchent point hors d'Italie; & pour le Melon, après que l'on en a tranché les deux premieres costes, la Nature apprend le reste. Je ne parle point aussi des Figues que l'on peut donner à toutes sortes de Fruits, qui peuvent recevoir de l'enjolivement, comme estant chose qui concerne le Sommeiller, qui suit immédiatement, & dans le Traité duquel l'on peut voir grand nombre d'ornemens & de representations que l'on leur peut donner, & lesquelles si elles n'instruisent pas entierement, récréent la veüe, & font considerer l'adresse de ceux qui les déguisent avec tant de gentillesse.

L E

LE SOMMELIER ROYAL,

*Qui enseigne ce qui est de sa Charge,
& la maniere de bien plier le Lin-
ge de Table en plusieurs & diver-
ses sortes de figures, avec d'autres
gentilleses.*

A Prés avoir fait voir ce qui concerne l'office du Maître-d'Hostel, & ce-
luy de l'Ecuyer-Tranchant, j'ay
jugé à propos d'y joindre immédiate-
ment le Sommelier, & je l'ay nommé Som-
melier François, parce que ce titre emporte
je ne sçay quoy de recommandable, puis qu'il
n'y a rien en quoi la France n'excelle par des-
sus les autres Nations. Or cette Charge n'est
pas de petite conséquence; car outre qu'il faut
que le Sommelier agisse; il faut aussi qu'il
conserve & qu'il distribue: c'est pourquoy je
desirerois en luy trois qualitez de confide-
ration; la fidelité, l'adresse & la propreté:
Ce que suposant estre en tous ceux qui s'en
veulent mesler, je dis que le Sommelier
entrant dans sa Charge, doit d'abord ren-
dre ses devoirs à Monsieur le Maître,

& à tous ceux qu'il appartiendra. Il doit ensuite se faire instruire de l'ordre du service de la Table, & de la distribution des choses qui seront mises en sa charge. S'estant enfin chargé par compte de la vaisselle d'argent & du linge concernant son office, l'heure venue qu'il sera obligé de se mettre en état de servir, il disposera son Couvert dans une Corbeille garnie autour du dedans d'une Nappe, dans laquelle il mettra les Bassins, l'Eguiere, la Soucoupe, les Cadenas, les Flacons, la Salie-re, les Assiettes, les Couteaux, les Cuillieres, les Fourchettes, les Porte-assiettes, deux Nappes, les Serviettes, dont au moins il y en aura deux pliées en baston rompu, le Pain, & autres choses nécessaires pour couvrir la Table & le Buffet.

L'heure du Repas approchant, luy & son Ayde, ou Valet, prendront la Corbeille ainsi garnie, & la porteront dans la Salle ou dans la Chambre où se doit faire le Repas, sans oublier le Sucrier & le Vinaigrier garnis, dont l'un portera l'un, & l'autre portera l'autre.

D'abord estant entrez, & ayant posé leur Corbeille, ils garniront la Table du Buffet d'une nappe; ils mettront les bassins sur cette nappe au long de la tapifferie, puis ils disposeront les Flacons & l'Eguiere, en faisant une rangée entre-meslée, au dessous de laquelle ils en feront une autre, qui sera composée des Soucoupes, du Sucrier, des Verres qu'ils placeront les pattes dessous, & sous chacune desquelles il mettra une Soucoupe.

Ensuite le Sommelier mettra la Nappe du
Cou-

Couvert, & sur la nappe la Saliere & les Porte-affiettes, puis les affiettes en tel nombre qu'il sera necessaire; mais il les placera en telle sorte, que les armes qui y sont gravées soient tournées vers le milieu de la Table, & qu'elles débordent en dehors environ de quatre doigts.

À la main droite de chaque affiette, il mettra les couteaux, & toujours le tranchant vers l'affiette, puis les cuillieres le creux en bas, sans aucunement les croiser, en suite le pain sur les mesmes affiettes, & la serviette par dessus le pain.

Il est à remarquer, que le haut bout de la Table se prend ordinairement du costé des fenestres les plus éloignées de la porte, du costé de la cheminée.

Que s'il y a un Cadenas, lequel ne se met ordinairement que devant les Princes & devant les Ducs & Pairs, il le faut mettre à la main droite de l'affiette, garnir la Saliere de sel, & mettre sur ce Cadenas une serviette, sur laquelle seront mis le couteau, la cuilliere, & la fourchette, & ensuite étendre encore une serviette qui couvrira le Couvert & le Cadenas.

Il est aussi à remarquer, qu'il ne faut mettre aucun Couvert au bout de la Table, ny au droit du Cadenas.

Comme le nombre des affiettes excède ordinairement celui de ceux qui doivent seoir à la Table, il en faut faire plusieurs piles, que l'on mettra sur la Table du Buffet de la longueur de la mesme Table, & sur chaque pile une

serviette plée en baston rompu, par dessus laquelle il en faut encore renverser une autre ou plusieurs, qui serviront à essuyer les mains quand elles auront esté lavées.

Au bout de la Table du Buffet, il faut placer la Cuvette & la Buye pleine d'eau.

Enfin après que le Sommelier aura ainsi dressé son Couvert, il disposera son Fruit, & le dressera sur des Pourcelaines, ou sur des Plats, de quelque maniere que ce soit, & tels qu'ils se trouveront en la Maison.

Or parce que je ne parle icy que d'un Sommelier de consequence, & que je suppose qu'il soit au service des Testes Souveraines ou Couronnées, il doit sçavoir ajuster son Fruit, & le déguiser en toutes sortes de Figures, comme aussi le découper ou peler en plusieurs & diverses façons : Mais parce que cela ne s'apprend ordinairement que par voir faire & par le genie que l'on y peut avoir, je n'en mets point icy d'instruction.

Il garnira en suite ses affiettes volantes & ses Salades, le plus proprement qu'il luy sera possible.

L'heure du Repas estant venue, il portera le Vin, il presentera à laver, il fera l'essay du vin & de l'eau, & demeurera debout proche du Buffet, où il attendra les ordres qui luy seront donnez.

Instructions familiares pour bien apprendre à plier toutes sortes de Linges de Table, & en toutes sortes de Figures.

D'Abord il est necessaire de sçavoir bien bastonner & friser, parce que ce sont les deux connoissances principales que doit avoir celuy qui veut s'employer à la gentille curiosité qui est icy enseignée : Mais comme je suppose que quiconque l'entreprend en a ouÿ parler, je dis seulement que pour bastonner, il faut prendre une serviette, la plier de travers, & la plisser par petits plis avec les doigts, le plus delié qu'il se peut. Cette façon peut servir à faire grand nombre de Couverts, & sert mesme ordinairement à presenter après que l'on a lavé les mains, & à mettre mouïller entre deux assietes, comme il a esté dit au Traité du Service de Table.

Vous la pouvez mettre tout de son long, ou la plier en deux, en trois, ou en cœur; & pour cette derniere façon, il la faut plier par le milieu, & joindre les deux bouts ensemble, les renversant environ quatre doigts de long, lier le milieu, & roulant ces deux bouts en dedans, en sorte que ce milieu fasse une pointe longue, ce qui fera que les deux costez formeront interveilleusement bien un cœur.

Serviette frisée.

Lors que la Serviette est bastonnée , il la faut friser par le milieu , ou par un des bouts en petits carreaux bien deliez ; mais ayez soin de bien presser les plis les uns près des autres avec les doigts , & le plus que vous pourrez.

Une Serviette bastonnée & frisée peut servir à grand nombre de couverts diférens.

Serviette pliée par bandes.

Prenez une Serviette de travers , & en pliez une bande de la largeur d'un pouce proche l'ourlet. Faites encore une autre bande tout proche , & de la mesme largeur. Continuez à faire de mesme des deux costez jusqu'au bout ; renversez en suite vostre Serviette de l'autre costé , & la pliez en trois. Cette façon peut , de mesme que la precedente , servir à faire quantité de couverts diférens.

*Serviette pliée en forme de Coquille double ,
& frisée.*

Prenez une Serviette de travers , & la pliez par le milieu : faites une bande large d'un pouce proche de ce milieu , & continuez à faire de mesme jusques à demy-pied près de l'ourlet. Retournez la Serviette de l'autre costé , & y faites encor des bandes de mesme façon que les premières : prenez-la de sa longueur , & la bastonnez le plus que vous pourrez : relevez en en haut les plis de toutes les bandes l'un après l'autre avec la pointe d'une lardoire , ou d'une épingle , & faites le mesme des deux costez : ouvrez le bas de la Serviette qui ne sera point plissé , enfoncez un pain dedans ,
raf-

rassemblez bien tous les plis, & les pliez sous le pain : dressez vostre Serviette de sa hauteur, & la couchez en façon d'un Eventail ouvert.

Serviette pliée en forme de Coquille simple.

Pliez vostre Serviette de travers à un pied près de l'un des ourlets, en sorte que les plis soient dessous. Faites des bandes d'un pouce de large, depuis le ply que vous aurez fait, jusques à demy-pied près de l'ourlet. Prenez vostre Serviette de la longueur, & la bastonnez bien menu.

Vous pouvez relever les plis & la dresser de mesme façon que celle qui est pliée en forme de Coquille frisée.

Serviette pliée en forme de Melon double.

Prenez vostre Serviette de travers : faites une bande dans le milieu qui soit large d'un pouce, & continuez jusques à six ou huit doigts près de l'ourlet : Prenez la de l'autre bout, & en faites de mesme : retournez-la, & la bastonnez de sa longueur : frisez-la, si vous voulez, de mesme façon que celle qui est pliée en forme de Coquille double : mettez un pain long dessous, & pliez les deux bouts de vostre Serviette sous le pain.

71 Serviette pliée en forme de Melon simple.

Prenez une Serviette de travers par bandes ; bastonnez-la bien menu de sa longueur, mettez un pain rond dessous, & la faites bien tenir aussi en rond. Vous la pouvez friser de mesme que celle qui est pliée en forme de Coquille double.

Serviette pliée en forme de Coq.

Pliez une Serviette par le milieu, & faites en sorte que les deux ourlets se joignent ensemble : bastonnez la de sa longueur le plus menu, le plus ferré, & le plus bas que vous pourrez : frisez-la aussi bien menu, & la ferrez en la frisant : ouvrez-la jusques à un doigt près du milieu : rejoignez bien les plis ensemble : mettez un gros pain rond sur le milieu de la raye ; mettez les bords de la Serviette sur ce pain : tirez la teste & le bec du Coq du milieu aussi de la Serviette que vous élevez en haut ; faites-luy une creste, des barbes, des oüyes, de quelque étoffe rouge ; & pour le bout du bec, vous le formerez avec une plume taillée que vous ferez tenir avec de la gomme d'Adragan détrempée dans de l'eau d'Orange, ou d'autre senteur : tirez en la queue à l'autre bout de la raye, & élevez-la le plus haut que vous pourrez.

Serviette pliée en forme de Poule.

Pliez vostre Serviette de mesme façon que la précédente, mais ne luy faites pas la queue si grande, ni si élevée.

*Serviette pliée en forme de Poule,
avec ses Poussins.*

Pliez vostre Serviette de mesme que les deux dernières précédentes ; mais au lieu de plier les bords sous le pain, formez en les testes de plusieurs petits Poulets que vous ferez sortir de dessous ses ailes.

Serviette pliée en forme de deux perdrix.

Pliez vostre Serviette en trois de sa largeur ;
baston-

bastonnez-la de sa longueur, & la frisez : ouvrez-la des deux costez près des deux rayes : mettez un pain sous chaque raye, & tirez les testes & les queuës de vos Poulets, de mesme façon qu'en celle en forme de Coq, l'une d'un costé, & l'autre de l'autre.

*Serviette pliée en forme de Pigeon qui
couve dans un Pannier.*

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de Coq : mettez un pain sous le milieu de la raye, & formez la teste & la queuë de vostre Pigeon : faites un gros bord rond du tour de la Serviette, de laquelle vous tirerez quelques plis en forme de Pannier, & faites passer la teste & la queuë par dessus les bords.

Serviette pliée en forme de Perdrix.

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de Poulets ; & lors qu'elle sera dressée, parfemez-la de fleurs de couleur de Perdrix.

Vous pouvez former une ou plusieurs Perdrix d'une seule Serviette, en luy donnant autant de plis pour former les rayes, que vous voudrez former de perdrix.

Serviette pliée en forme de Faisan.

Bastonnez une Serviette de sa longueur, & la frisez jusqu'à demy-pied près d'un des bouts : mettez un pain rond dessous : tirez la teste du milieu de l'ourlet, & élevez vostre Serviette le plus haut que vous pourrez : faites en la queuë en forme d'un Eventail, du bout qui ne sera point frisé : Ayez soin de bien former les yeux

yeux & le bec, & mettez par tout des fleurs de couleurs différentes

Serviette pliée en forme de deux Chapons dans un Pasté.

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de deux Poulets : mettez un pain long sous chaque raye, & formez des bords de la Serviette comme en gros bord de Pasté, par dessus lequel vous ferez passer les testes & les queuës de vos Chapons.

Vous pouvez pratiquer la mesme chose à l'égard de toutes sortes d'Oyseaux, & en telle quantité que vous voudrez, en pliant la Serviette autant de fois que vous voudrez faire de figures.

Serviette pliée en forme de Lievres

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de Coq : ouvrez-la, & mettez un pain long sous le plis du milieu : tirez la queuë de la raye, & les quatre pieds des quatre coins de vostre Serviette : mettez aussi un petit pain à la Reyne à un des bouts sous la raye, & en formez la teste, les oreilles, & le col.

Serviette pliée en forme de deux Lapins.

Pliez une Serviette en trois de travers : bastonnez la de sa longueur, & la frisez : ouvrez-la des deux costez à demy-doigt près des rayes : mettez un pain long sous chaque raye, & un petit pain à un des bouts pour former la teste : tirez les pieds des coins de vostre Serviette, & les queuës des rayes.

Serviette pliée en forme de Cochon de lait.

Bastonnez une Serviette de travers, & la
fri-

pour bien plier le Linge. 377

frisez : mettez un gros pain sous le milieu proche un des bouts, & à l'autre bout mettez aussi un gros pain, dont vous formerez la teste, la queuë, & les oreilles du Cochon : pour les pieds, vous les formerez des quatre coins, & la queuë du milieu.

*Serviette pliée en forme de Chien,
avec un collier.*

Faites une bande large d'un pouce, à un pied près d'un des bouts de la Serviette : bastonnez-la en long, & la frisez entiere hormis la bande, de laquelle vous releverez les plis avec la pointe d'une lardoire ; comme la coquille frisée : mettez un pain à la Reyne sous le bout, & en formez la teste, les oreilles & la gueule, dans laquelle vous pouvez mettre un petit pain ; mais il en faut un gros & long pour former le corps de vostre Cochon, duquel vous retirerez la queuë du milieu de vostre Serviette, & les pieds des quatre coins.

Serviette pliée en forme de Brochet.

Faites une bande à un des bours de la Serviette, qui ait demy-pied de large : faites que l'ourlet vienne joindre le bout de la bande : pliez les quatre coins de cette bande en dedans, de sorte qu'ils fassent une pointe au milieu un peu large : bastonnez la de sa longueur, sans friser la bande, de laquelle vous formerez la teste de vostre Brochet : ouvrez la pointe de la bande, & mettez un pain long dedans : frisez la Serviette proche le défaut de la bande, environ quatre doigts, laissez

laissez quatre autres doigts sans friser, & frisez-en quatre autres alternativement, jusques à ce que vous en laissiez quatre ou six au bout de la Serviette, qui ne soient point frisez & qui serviront pour faire la queue: mettez un pain long sous la Serviette pour former le corps.

Serviette pliée en forme de Carpe.

Faites une bande de demy pied de large à un bout de la Serviette, de mesme façon qu'à celle en forme de Brochet, mais ne repliez point les bouts: plissez la de sa longueur; frisez toute la bande: au défaut de la bande laissez quatre doigts sans friser, & frisez le reste jusques à quatre ou six doigts près du bout, que vous laisserez aussi sans friser pour faire la queue: ouvrez la bande, mettez un pain rond dedans pour former la teste, & un long sous la Serviette pour former le corps.

Serviette pliée en forme de Turbot.

Pliez une serviette de mesme façon que celle en forme de Coq, mais ne frisez point les bords de sa longueur à deux ou trois doigts près: laissez aussi à un des bouts trois ou quatre doigts sans friser, dont vous formerez la queue: ouvrez la Serviette, & mettez dessous un pain plat & fort large; formez la teste du Turbot au droit de la raze; élargissez autour du pain les bords qui ne seront point frisez, & faites une petite queue. Cette façon peut aussi servir à former une Barbuë.

Serviette pliée en forme de Mitre.

Pliez une Serviette de travers par le milieu, en sorte que les deux ourlets soient ensemble:
pliez-

pliez-en aussi les quatre coins en dedans, de façon qu'il se fasse une pointe qui ait un pouce de large : bastonnez la Serviette de sa longueur, frisez-la jusques à la pointe, & mettez un pain rond dans l'endroit qui est frisé : dressez la de sa hauteur, & si vous voulez, mettez un pain long sur le rond pour la tenir en état.

Serviette pliée en forme de Poulet-d'Inde.

Pliez une Serviette de mesme façon que celle en forme de Coq ; mettez un gros pain dessous, faites la creste d'un morceau de taffetas rouge qui pende sur le bec : marquez la teste & la gorge de petites fleurs différentes : tirez la queue à l'autre bout de la raye, & les ailles aux deux côtez.

Serviette pliée en forme de Tortue.

Bastonnez une Serviette tout de son long, & la frisez bien menu : mettez un gros pain rond sous le milieu : tirez la teste du milieu de l'ourlet, & l'élevez un peu en haut : tirez la queue de l'autre costé, & la couchez un peu en bas : enfin tirez les pieds des quatre costez de vostre Serviette.

*Serviette pliée en forme de Croix
du S. Esprit.*

Prenez une Serviette quarrée, joignez en les quatre bouts ensemble dans le milieu, renversez-la de l'autre costé, & rejoignez-en les quatre pointes aussi ensemble : retournez-la derechef de l'autre part, & rejoignez encor les quatre pointes ensemble : mettez un pain
des-

380 *Instructions familiares*
deffous , & la Croix du S. Esprit se trouvera
formée.

*Serviette pliée en forme de Croix
de Lorraine.*

Formez une Croix du S. Esprit : Estant for-
mée , tournez la Serviette de l'autre costé :
tirez les quatre pointes du milieu vers les poin-
tes d'enhaut , & vous trouverez la Croix de
Lorraine fort bien faite.

F I N.

T A B L E

Alphabetique des Titres & des Matieres contenuës dans les Traitez du Maistre d'Hostel , de l'Escuyer-Tranchant , & du Sommelier.

D

D iffection de la Grive à l'Italienne, de l'Estourneau à l'Allemande, &c.	335
Diffection du Pigeon à l'Italienne.	336
Diffection de la Poule boüillie,	338
Diffection du Poulet rotti	340
Diffection du Chapon à l'Italienne,	342
Diffection du Coq-d'Inde, Du mesme Oyseau froid & chaud par moitié,	344
Diffection de l'Oye à l'Allemande, à l'Italienne,	346
Diffection du Canard,	348
Diffection de la Beccasse,	350
Diffection de la Perdrix,	350
Diffection du Faisan,	350
Diffection du Jambon,	351
Diffection du Cerf,	353
Diffection de la Longe de Veau,	356
De la Teste de Veau,	360
Diffection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.	356
Diffection de l'Epaule de Mouton,	358
De la Poitrine de Mouton,	358
Diffection de la Hure de Sanglier,	360
Diffection du Lievre,	361
Diffection du Cochon de lait,	362
	Dis-

Table des Matieres.

Dissection du Poisson.	364
Dissection de l'Ecrevisse ,	365
E	
Methodes pour servir les Fruits par l'Ecuyer- Tranchant ,	366
I	
Noms de toutes les Jointures des Oyseaux.	330
M	
Le Maistre d'Hostel , avec les enseignemens de ce qui concerne sa Charge , son exercice , & son pouvoir ,	217
P	
Instructions familiares pour bien apprendre à plier toutes sortes de Linges de Table , & en toutes sortes de figures ,	367
S	
Serviette frisée ,	
Serviette pliée par bandes ,	
Serviette pliée en forme de Coquille double & frisée là mesme.	
Serviette pliée en forme de Coquille-simple ,	
Serviette pliée en forme de Melon double , là m.	
Serviette pliée en forme de Melon simple ,	
Serviette pliée en forme de Coq ,	là mesme.
Serviette pliée en forme de Poule ,	
Serviette pliée en forme de Poule , &c. là mesme.	
Serviette pliée en forme de deux Poulets ,	là m.
Serviette pliée en forme de Pigeon qui couve dans un panier ,	
Serviette pliée en forme de Perdrix ,	là mesme.
Serviette pliée en forme de Pâssan ,	
Serviette pliée en forme de deux Chapons dans un Pasté	là mesme.
Serviette pliée en forme de Lievre ,	
	Ser

Table des Matieres.

Serviette pliée en forme de deux Lapins , là m.
Serviette pliée en forme de Cochon de lait ,
là mesme.

Serviette pliée en forme de Chien avec un Col-
lier ,

Serviette pliée en forme de Brochet , là mesme.

Serviette pliée en forme de Carpe ,

Serviette pliée en forme de Turbot ,

Serviette pliée en forme de Mitre , là mesme.

Serviette pliée en forme de Poulet-d'Inde ,

Serviette pliée en forme de Tortuë , là mesme

Serviette pliée en forme de Croix du S. Esprit ,
là mesme.

Serviette pliée en forme de Croix de Lorraine.

Le Sommelier Royal. qui enseigne ce qui est de
sa Charge , & la maniere de bien plier le Lin-
ge de Table en plusieurs & diverses sortes de
figures , avec d'autres gentilleses.

On trouvera la Table du Cuisinier Francois à
la teste de cet ouvrage.

Et la Table du Confiturier à la fin de ce
Traitté.

F I N.

