

Lancelot de Casteau

OUVERTURE DE CUISINE

Par Maistre, Montois, en son temps Maistre Cuisinier de trois Princes de Liege.

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

Secondement à Monsieur Gerard de Groisbeeck, Cardinal & Euesque de Liege.

Tiercement à Noble & puissant Prince Ernest, Duc de Bauiere, Archeuesque de Cologne, Electeur, & Euesque de Liege, &c.

Avec permission des Superieurs.

A LIEGE, Par Leonard Streeel Imprimeur iuré. M.D.CIIII.

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

EXTRAICT DU PRIVILEGE.

Par Priuilege de son Alteze il est permis à Lancelot du Casteau Bourgeois de la Cité de Liege, d'imprimer ou faire imprimer, & vendre un certain liure intitulé, Ouverture de Cuisine, composé par le susdict Lancelot: avec defences expresses, & inhibition à tous Imprimeurs, Libraires, & autres, de quelque estat, qualité, ou condition ils soient; d'imprimer, ou faire imprimer le susdit liure, ou partie d'iceluy, ny l'exposer en vente, & ce pendant le temps & terme de six ans, à compter du iour & date de la premiere impression; sur peine de confiscation de tous les exemplaires, & autres amendes plus amplement declarées és lettres patentes. Donné à Liege sous le seel secret le xxvj. de Feurier, M.D.CIIII. VVachtendonck V.

Par ordonnance expresse de S. Alteze

De Labricque.

A MONSIEVR IEAN

CVRTIVS Sr. D'OVPIE, VIVEgnis, Hermée grande & petite, Aaz, Visschervverdt, Soumaigne, Mont St. Halin, Tilheur, &c.

ne plus ne moins (Monsieur) qu'un vieux soldat ayant les armes aux mains pour s'exercer a ce qu'il est accoustumé de faire, me souvient aussi des grands trauaux qu'icy deuant ay faict frequentant les Cuisines de plusieurs Princes & Princesses me suis bien voulu aduancer de faire un petit recueil de cuisine pour presenter à V.S. sçachant que V.S. est amateur de toutes vertus; toutes fois sans faire un grand tripotage (comme les anciens Maistres cy deuant ont faict) t'ay désiré produire en lumiere plusieurs petites gentil|ses [>gentilles] non cognues a un chacun; la ou se trouuera toute chose bien compassée par poix & par mesure, afin de bien & parfaitement enseigner ceux & celles qui ne sont point encor bien experimentez en l'art de cuisine: & afin que ne soye reprins de trop grande prodigalité en mes escrits, s'y trouuera aussi plusieurs choses de petits despens, la ou chacun se pourra prendre ou bon luy semblera; suppliant V.S. ne prendre en mauuaise part ce petit mien labour, priant le Createur vous donner Monsieur longue & heureuse vie, & accomplissement de voz bons & vertueux desirs.

De V.S. humble Seruiteur Lancelot de Casteau Montois.

AU LECTEUR

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

LIVRE PREMIER.

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

BRIEF ENSEIGNEMENT pour petit ordinaire de Cuisine.

Comme plusieurs Dames se meslent volontiers de la Cuisine, comme on en trouve, besognantes en cuisine mieux qu' aucuns Cuisiniers, en plusieurs sortes & manieres; Donc pour complaire aux Dames sera icy trouvée une petite ouverture pour sçavoir comment elles doiuent ordonner leurs affaires, scauoir ce qu' il faut avoir pour un plat de viande, & ce que c' est un plat de viande: vous deuez compter pour un plat de viande dix personnes, & servir comme s' ensuit.

Pour le premier & deuxiesme service.

Un chapon boulli.

Potage de choux floris.

Tourte ou pasté haché.

Heuspot de boeuf.

Pied de mouton.

Coschon ou oison rosty.

Foye de veau frit.

Gigot de mouton ou chair salée.

Heuspot de veau.

Tetin de vache rosti.

Mouton rosti.

Trippe de boeuf.

Saulsisse en potage.

Piece de mouton bouilly.

Giblet d' oyson, ou autre fricassée.

Lieure rosty.

Pour accoustrer les viandes susdites.

Chapon bouilly quand il est quasi cuit, mettez dedans rosmarin, mariolaine, fleur de muscade, un limon salé couppé par tranches, un reumer de vin blanc, ou veriu, & du beurre, des os de mouelle

de boeuf, & les laissez bien esteuer ensemble, de rostyes de pain blanc dessous.

Potages de choux floris.

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

Heuspot de boeuf.

Esteueuz heuspot de boeuf avec bonnes herbes, des racines farcies, avec

chair de veau hachée, & graisse de boeuf ensemble, estant bien hachée, mettez dedans deux ou trois oeufs cruds, noix muscade, poiure & gingembre, un peu de sel, mente & mariolaine hachée & bien meslée ensemble, & emplissés la racine & faites esteuer ensemble vostre heuspot.

Foye de veau frit.

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

Heuspot de veau.

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

Tetin de vache.

Pour le tetin de vache qu'il soit bien nettoyé estant cuit, & le mettez en une toille de veau qu'il soit bien lié, & le mettez en broche.

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

Saulcisses en potage.

Prenez les saulsisses, & les fricassez en beurre, puis prenez quatre ou cinq pommes pellées & coupées par petits quartiers, &

quatre ou cinq oignons coupez par rondes tranches, & les fricassez en beurre, & les mettez tout dedans un pot avec les saulsisses, & mettez dedans noix muscade, canelle, avec vin blanc ou rouge, du sucre, & le faictes ainsi esteuer.

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

Pour le deuxiesme service.

Perdris ou beccasse rostye.

Petits oyseaux rostis.

Heuspot de venaison.

Veau rosty.

Pastez de poulet.

Heuspot de mouton.

Pouille d'Inde ou chapo [>chapon] rosty.

Oranges & oliues.

Pastez en pot.

Veau reuestu.

Poulet rosty.

Pigeons bouillis.

Cabris rosty.

Cappes.

Autre veau reuestu.

Blanc manger.

Iambon de Mayence.

Langue & pasté.

Autre sorte de veau.

Heuspot de venaison.

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

Veau reuestu.

Prennez une cuisse de veau, & coupez la chair ius de peau pour une liure & demye de chair, prenez demye liure de la graisse de boeuf, & hachez le bien tout ensemble, & mettez dedans aussi des

noix muscade, un satin de gingembre, quatre oeufs creuds, un peu de sel, un peu de bonnes herbes haschées avec, puis vous ferez de la chair comme un petit iambon, & vous mettrez dedans au debout du iambon un petit pied de chappon pour faire la manche du iambon, puis prenez peignoles & vous planterez dedans le iambon tout plein, & le mettrez en une tortiere, & le mettez cuire dedans le four, ou sur les charbons: pour la saulse prenez du vin blanc ou rouge, & mettez dedans sucre & canelle, muscade & poiure, des carentines, des pellures d'orange bouillies & coupées par tranches comme trippe, & faictes bouillir tout ensemble.

Heuspot decoupé par grandes pieces & prenez des racines de pastenade, ou racines de raphanus, coupés bien menu, & mettez les esteuer avec le mouton, ou au lieu des racines prenez des castagnes qui soient pellées, & mettez les dedans le heuspot en lieu des racines.

Pigeons bouillis.

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

Autre sorte de veau.

Prennez une cuisse de veau, & la faictes bouillir tant qu' elle soit cuite: pour une liure de chair prenez demye liure de graisse de boeuf, & le hachez bien menu tout ensemble, puis mettez dedans du noix muscade, un satin de canelle en poudre, sucre qu' il soit doux assez, demye sopine de creme, quatre oeufs cruds, un peu de sel, & mettez le bien tout ensemble, & le mettez dedans un tourtier, & le faictes cuire dedans le four ou sur les charbons: estant cuit vous couperez par petits quartiers, & servez en un plat cinq ou six quartiers, & mettez sucre & canelle dessus.

Autre sorte de veau reuestu.

Prennez la chair ainsi qu' auez fait le iambon tout ainsi accoustré, & faisant des rondes boules ou longues comme petites saulsisses,

& les faictes esteuuer en bons bouillons, & un limon salé par trenche, mente, mariolaine dedans, un peu de veriu ou vin, & le faictes bien esteuuer, & servez ainsi.

Pour le fruict.

Poire de coigne esteuée.

Marsepain.

Orenges ou canelle sucrée.

Tarte de pommes, ou autres.

Castaignes.

Poirres rostyés.

Biscuit.

Prune esteuée.

Rosquille.

Marmelade.

Pommes crues.

Anis.

Tarte de prunes.

Samblette.

Boignolle.

Noix ou noisette.

Amande sucrée.

Beurre & fromage.

Vous prenez les fruicts selon la saison: si voulez autre choses d'auantage, regardez sur la fin du liure.

Pour faire paste de bugnolle ou friture.

Prennez une sopine de creme, & le faictes boullir en une paille avec un peu de beurre, puis prenez blanche farine, & faictes la paste dedans la paille sur le feu, qu' il soit bien meslé avec une louse de bois, puis rompez quatre oeufs dedans, & le battez bien avec la louse, que les oeufs soient bien corrompus dedans la paste, puis prenez encor quatre oeufs & les battez de rechef tant que la paste soit molle comme un papin espes, autant d'oeufs faut il mettre que la paste soit molle assez, puis prenez de beurre bien bouilly que le sel soit dehors, puis mettez le beurre sur le feu qu' il soit un peu chaud, puis prenez de la paste avec un cueiller d'argent aussi gros qu' une gaille, & le iettez dedans le beurre, dixhuict ou vingt a la fois, & les retourne souuent avec une

escumette, & les laissez cuire tant que la paste se vient a fendre, & tirez le hors, & si vous voyez que la paste se retire, ils ne sont pas assez, remettez les encor dedans tant qu' il soit assez.

De ceste mesme paste.

Ayez une speriche ou sering avec un petit fer dedans, ayant deux ou trois trous, ou un tout seul si voulez, & faictes passer la paste parmy, & les faictes cuire dedans le beurre comme les autres.

Autrement.

Prennez de ceste paste, & l' estendez sur une planchette de boys la largeur d' une main, l' espaisseur d' un petitdoigt, & coupez avec un couteau comme des lardons, & les faictes tomber dedans le beurre chaud, & faictes cuire comme les autres.

Autrement.

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

D' une autre sorte.

Prennez la paste de pain blanc d' un bolenger, que la paste soit leuée, & faisant la paste longue, qu' elle ne soit non plus espesse que la moitié d' un petit doigt, & la largeur d' une main, & engrassée bien de beurre fondu, & semez poudre de sucre par dessus, & rolez la paste l' une sur l' autre, & coupez ceste paste la largeur de deux doigts, & aplattissez la paste de la main, & la mettez sur un papier gras, & sucre par dessus, & la mettez cuire dedans le four, estant cuite, semez sucre & canelle sus, servez en trois ou quatre dedans un plat.

POVR FAIRE UN un disner au iour de poissons.

Comme vous voyez combien de viande qu' il faut avoir au iour de chair, ainsi devez vous accommoder les poissons, sçauoir tous les poissons qui doivent estre bouillis bleus, se cuisent avec de l' eau & veriu, & sel ou vinaigre.

Carpe en potage.

Prennez une carpe bien escaillée & nettoyée, & la coupez en quatre pièces, & prenez des oignons frits en beurre, un limon salé coupé par tranches, un noix-muscade, un peu de gingembre, mariolaine & mente haschée bien menue, puis mettez du vin ou veriu & beurre, & le faites bien esteuuer ainsi avec un peu de ceruoise.

Pour faire brochet a la mode de Hongrie.

Prennez un brochet qui soit bien escaillé & net, puis prénnés des oignons & des pommes coupées par tranches, & les fricassés dedans le beurre, que le beure ne soit point noir, & le iettés sur le brochet, puis prennés des amandes pellées & coupés de longueur par petites pieces, & le mettés avec, & sucre & canelle, muscades, & saffran, un peu de sel, & le faites bien esteuuer.

Brochet d' une autre sorte.

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

Pour faire un haché de carpe.

Prennez une carpe bien nettoyée, & coupez tout le poisson iusques à l' erette, & le haschez bien menu avec au| tant de samon fresche comme de carpe, puis prenez deux bochos ou harens secs & les lauez bien deux ou trois fois dedans l' eau chaude, puis prenez les reins des bochos dehors, & les hachés avec la carpe & samon, & le fricassés dedans le beurre, & le mettés dedans un pot, puis metttés dedans muscade, poiure, claussons, corentines, sucre, du vin rouge, des prunes, & le faites bien estuuer ensemble.

Une autre sorte.

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

Brochet d' une autre sorte.

Prennés le brochet quand il est cuit, & tirés la peau ius, & le mettés en un plat, & mettés un peu d'eau & nouveau beurre, & mettés le sur le feu, puis prennés cinq ou six iaulnes d'oeufs cruds, & debattés avec un peu de vin blanc, & mettés dedans muscade, & quand il commence à bouillir iettés les herbes dessus, & les laissés encor un peu sur le feu tant qu'elles deuiennent fermes par dessus, & serués ainsi.

Pour faire des oeufs lombards de plusieurs sortes.

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

Autrement.

Prennés les mesmes oeufs, & prennés des tranches de pain blanc rostyes sur le gril sans brusler, & estendez les oeufs sur les rostyes de pain l'espesseur d'un demy doigt, puis les mettés dedans un plat avec du beurre, & maluoisie ou vin d'Espagne, & le faites chauffer bien chaud, & semez sucre & canelle dessus, & le servez ainsi.

Pour faire des oeufs fueiltès.

Prennez des oeufs bien battus, & faites des votes bien tennes comme papier, & les mettez sur une table sept ou huict, puis prenez blanc sucre en poudre, & canelle meslés ensemble, & semez sur les votes & mettez les votes l'une sur l'autre, & en faites un roleau, puis coupez par tranches la largeur de deux doigts, puis mouillés dedans les oeufs batus tout entour, & les fricassés dedans le beurre, & vous les retournerés cinq ou six fois, ou plus, tant que vous voyés que les feuilles sont ouuertes, puis semez sucre & canelle dessus.

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

Premierement des choux floris.

Choux de Sauoye.

Cabus rouge.

Cabus blanc.

Des choux verds.
Racines de persin.
Racines de seruylle.
Racines de fenouil.
Racines de pastenade.
Racines iaulnes.
Racines rouges.
Des naueaux.
Racines salsifiées
Poix.
Febues grosses & petites.
Porreaux.
Oignons.
Aux.
Cicer rouge.
Artisseaux.
Melon.
Concombre.
Radis.
Remorasse blanche & noire.
Tartoufle.
Castaignes.
Pomme d'orange.
Pomme de Grenade.
Citron fresche.
Limon salé.
Oliue.
Cappes de Genua.
Cappes de barbarie.
Cappes de malix.
Cappes de geneuf.
Poreau verd.
Des biets ou lombardeau.
Cerfueilles.
Fueilles de boras.
Fueilles de buglosse.
Anis.

Herbes de chat.
Espinasse.
Sariette.
Funeuille verde.
Les herbes qu' il faut pour faire des verdes votes.
Valerian.
Mente.
Scarlay.
Butonne.
Melis.
Milfueille.
Des bresles.
Fueilles des violettes.
Tanesie.
Les herbes pour les huspots ordinaires.
Rosmarin.
Mariolaine.
Baselicque.
Orege.
Fueille de laurier.
Saige.
Persin.
Mirtus.
Isope.
Polien ou poleur.
Herbes qu' il faut pour la salade.
Laitue ou cabusette.
Dragon.
Ronquette.
Mente.
Pimpernelle.
Seurelle Romaine.
Cresson alenois.
Fueilles de bouras.
Fueille de buglose.
Fleur de buglose.
Fleur de bouras.

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

Pour faire blanc menger.

Prennés un chapon ou pouille qui soit tuée deux ou trois iours, & la mettés cuire, estant bien cuite prennés la poitrine dehors, & la coupés en petites pieces, & les stampés en un mortier, y adioustant deux ou trois cueillers de laict de vache, puis prennés sept liures & dix onces de laict de vache une liure de farine de ris qui soit bien fin, & defaictes bien vostre farine avec la chair de chapon, & meslez tout le laict susdict avec, puis mettez liure & demie de sucre, qui soit bien blanc, mettez le dedans un chaudron sur le feu, & le tournés tousiours bien avec une lousse de bois, ayant bouly un quart d' heure, mettez dedans huict onces d' eau de rose, un peu de sel, & le laissez encor bouillir un petit quart d' heure, puis l' hostez ius de feu, & le iettez dedans le plat, ou dedans des tasses, ou dedans des formes quarées.

Pour faire blanc manger bastard.

Prennez demye liure d' amandes pellées, & estampées bien menues, puis prennés un pot de vin blanc, & le chauffés bien chaud, puis passés les amandes avec le vin, & le laisiés refroidir, puis prenez cinq onces des fleurs de rys, & un peu de chair de chapon comme l' autre, & le battez comme l' autre blanc manger, & mettez dedans demye liure de sucre, trois onces d' eau de rose, un peu de sel, & le laissez boullir comme l' autre blanc manger.

Pour faire tourtes de blanc manger.

Prennez huict onces de blanc manger, trois iaulnes d' oeufs, un peu de beurre fondu, & le meslez bien tout ensemble, & faictes de la paste de fine farine avec des oeufs & du beurre, un peu d' eau, & que la paste ne soit pas dure, puis battez bien la paste un quart d' heure, puis faites des couvertures bien tennes & delies, & mettez deux l' une sur l' autre, qu' il soit frotté de beurre fondu entre deux, puis mettez ces deux couvertes en une tortiere, puis mettez le blanc menger dessus, puis prenez encor quatre couvertes & beurre entre deux comme dessns, [[>]dessus,] & couure la tourte, & que la couverture soit taillée par dessus, & faictes la tourte selon l' art, & la laissez cuire ainsi que par dessus.

Pour faire tourtes de veau à la creme.

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

Pour faire tourtes de Portugal.

Prennez chair & graisse comme dessus bien hachée, mettez quatre onces de sucre, demye once de canelle, une noix-muscade, un peu de sel en lieu de creme, mettés un voir de maluoisie, deux oeufs cruds, & meslés bien tout ensemble, & mettés le dans la tourte, puis prennés des succades liquides couppées par petites tranches, mettez sur la chair de la tourte par tout, & couurez vostre tourte, & taillez la couverture par dessus, estant cuite, sucre & muscardin de couleur par dessus, & servez ainsi.

Pour faire tourtes cremoneze verdes.

Prennez des espinasses & les faictes boullir, & hachez bien menues, & une poignée de mente hachée, avec ij. onces de bon parmesan raspé, quatre onces de beurre fondu, trois onces de sucre, deux onces de carentines, deux oeufs cruds, un satin canelle, deux noix muscades, & faites tourtes comme les autres, & sucre par dessus, & le servez ainsi.

Pour faire tourtes de ius d' herbes.

Prennez une poignée de persin, & une poignée d' herbes de votes, & estampez bien ensemble, y adioustant un peu de bresle, puis passez ces herbes avec une sopine de creme, mettés dedans quatre oeufs cruds, quatre onces de sucre, demye once de canelle, un peu de sel, puis faictes une couverture de paste grasse, & la mettés dedans le four, estant un peu eschauffee iettés la creme dedans, & la laissés cuire comme un floyon.

Pour faire tourtes badraye.

Prennés barbanoise ou creme frite vue [>une] sopine, puis prennés trois onces de bon gras fromage, taillé bien petit, puis prennés une poingnee de cerfueil bien haché, & fricassés dedans le beurre, & meslés tout ensemble, & faites la paste grasse pour faire la tourte, & la faictes bien cuire, sucre & canelle par dessus, & notez

qu'il faut que la couerture par dessus soit taillée a vostre fantasie.

Pour faire tourtes de poires de coing.

Prennez des poires de coing confites en sucre, couppees par tranches, puis prenez une douziesme de dates bien nettoyées, & coupez par tranches, puis prenez quatre iaulnes d'oeufs debattez avec un voir de maluoisie ou vin d'Espagne, & mettez deux onces de sucre, un satin de canelle, une noix muscade, & meslez tout ensemble avec quatre onces de beurre fondu, pour la couerture coupez la paste avec l'esperon, & faictes par dessus comme une traille pour la couerture, & le faites cuire.

Pour faire tourtes geneues verdes.

Prennez deux bonnes poignées d'espinnasse vue [[>]une] poignée de mente, & hachez bien tout ensemble, & pressez l'eau dehors, puis prenez trois onces de parmesan raspè, meslez le avec les herbes hachees, mettez sur la paste l'espaisseur d'un doigt, puis prenez demye liure de fromage de creme nouveau, & le desrompez bien avec trois oeufs cruds, demye sopine d'huyle d'olive, un peu de poiure, & gingembre, & defaictes bien tout ensemble, & prenez un cueillier, & prenez de blanc fromage, iettez sur les herbes par cueillier, trois doigts l'une arriere de l'autre, & faites la couerture bien delièe, que la couerture soit trouee de petits trous avec un doigt, iettez encor un peu d'huile d'oliue dessus, & les faites cuire comme les autres.

Pour faire tourtes geneues blanches.

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

Pour faire tourtes de febues.

Prennez des febues verdes cuites, & ostez la peau, & les estampez, & mettez dedans deux oeufs cruds, un satin de canelle, un peu de mente hachèe, trois onces de sucre, quatre onces de beurre fondu, & faictes tourtes comme les autres.

Pour faire tourtes de naueaux.

Prennez des naueaux, & les faictes rostir sur le feu, estant bien cuits coupez par petites tranches longues comme on hache les trippes, puis prennés quatre onces de fromage gras & tendre, trois oeufs cruds defaits avec le fromage, un satin de canelle, deux onces de sucre, un peu de poiure, quatre onces de beurre fondu, un peu d'eau de rose, & faictes tourtes comme les autres, & servez ainsi.

Pour faire tourtes de ris.

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

Pour faire tourtes de Biscay.

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

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

Pour faire tourtes de pommes.

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

Pour faire tourtes d'amandes.

Prennez demye liure d'amandes pellées & estampées, des poirres de coing

confites en sucre, une douzaine de dades bien nettoyées par dedans, & haschées bien menu avec les coings, & demye once de canelle, trois onces de sucre, deux iaulnes d'oeufs, & meslez tout avec les amandes, & faictes tourte comme les autres.

Pour faire tourte de fonge.

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

Pour faire tourte de melon a la Romaine.

Prennez un melon qui ne soit point trop meur, & le nettoyez bien dedans & dehors, & le hachez bien menu, puis prenez quatre onces [ad._de] bon fromage gras, deux onces de sucre, un satin de canelle, & une noix muscade, & faites tourte comme les autres, estant cuite semez sucre dessus, & des muscadins de couleur.

Pour faire tourte blanche a la Romaine.

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

Pour faire tourte d' orge mondè à la Romaine.

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

SECOND LIVRE.

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

Pour faire saulsisse de Bologne.

Prennez six liures de chair de porc un peu grasse, & la coupez par tranches, & la mettez en un drap, mettez la dans une presse pour presser le sang dehors, & la laissez une heure en presse tant que le sang soit tout dehors, puis la hacherés grossement, point trop menu, mettés dedans quatre onces de sel, une once de poiure,

estampés grossement, une once de canelle bien puluerisée par fin tamier, & meslés tout ensemble avec le sel, & mettés dedans la chair, & prenez huict onces de vin d'Espagne, & meslez le bien avec les mains une demye heure, que tout soit bien incorporé dedans la chair, puis prenez des boyaux de boeuf selon la grosseur que voulés avoir les saulcisses, puis les emplissez de chair si fort que pouuez, & aiez une grosse eplingue en main pour tousiours percer le boiau, afin qu' il ny ait point de vent dedans, & que la chair soit bien serrée, puis liés le boyau bien ferme dessus & dessous de la longueur que voulez avoir les saulcisses, puis ayez un chaudron d'eau bouillante sur le feu, & faictes bouilir les saulsisses dedans trois ou quatre bouillons, & les tirez dehors, puis les pendez a la cheminée cinq ou six iours tant qu'ils [>qu' ils] soient bien seiches.

Pour faire mortadelle.

Prennez six liures de chair comme dessus, & mettez dedans deux onces de sel, demye once de poiure comme dessus, une once de canelle en pouldre, quatre onces de parmesin raspè, puis meslez bien avec la chair, & emplissez les boyaux, & faictes saulsisse, comme vous les voulez avoir grosse ou petites.

Notez qu' il les faut manger chaudes avec quelques choux flori [>floris] ou autres.

Pour faire Ceruelade fin.

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

Saulsisse de Bologne de poisson.

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

Pour faire gelee.

Prennez un pot de vin blanc, & le chauffez bien chaud, puis mettez dedans trois quartrons de sucre, une once de canelle, une once de noix-muscade, & une once de gingembre stampé grossement, & le mettez tremper dedans le vin qui est chaud, & le laissez ainsi trois ou quatre heures, puis passez le vin par un tamier, afin d'avoir les especes dehors, puis ayez des sacs de blanc drap comme on passe l'yprocas, [[>]l'yprocas,] puis iettez dedans le vin trois cueillers de laict de vache, & ayés un petite poignee d'amandes sans peller grossement stampez, mettez les dedans le sac, puis passez le vin par le sac deux ou trois fois, tant qu'il deuienne cler, & prenez deux onces de bon husblat bien lauez, & les mettez boullir avec un peu de vin & d'eau, tant qu'il soit bien fondu, puis vous le ietterez dedans le vin, quaud [[>]quand] il est passé, par le sac cela fait la prise de la gelee: quand la gelee est a demye froide vous la ietterez dedans des plats, & laissez refroidir tant qu'elle soit ferme. Notez s'elle n'est point ferme assez, il faut mettre du husblat d'auantage, pour ce que le husblat n'est pas si bon l'un que l'autre.

Pour donner la couleur de gelee.

Pour faire gelee rouge.

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

Pour gelee iaulne.

Donnez couleur avec saffran deuant que la passés.

Pour gelee grise.

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

Pour faire gelee noire.

Prennés des pelleures d'amandes qui soient noires bruslees, & les mettés tremper dedans vostre gelee clere, estant passée laissés tremper trois ou quatre heures, puis les passerés par l'estamine pour avoir les pellures d'amandes hors, si vous voyez que la gelée n'est point noire assez il faut mettre des pelleures dauantage.

Pour faire gelee noire.

Prennez des pierres de pesche, & les noyaux, & les bruslez bien noir, & les rompez menu, & les mettez tremper dedans la gelée

blanche, qu' elle soit un peu chaude, & mettez les pierres de pesche tremper dedans deux ou trois heures: passez lors vostre gelee par l'estamine: si vous voyez qu' elle n'est pas noire assez, vous pouués faire le même avec des amandes.

Pour faire gelee verte.

Prennez de l'eau qui soit boullie avec pellures de citron ou oranges, & bien succree, & gingembre, & mettez verd de vessie dedans que l'eau soit bien verte, & faictes gelee sans vin, & le passez comme les autres. Notez si vous y mettez vin dedans il osteroit la couleur verte, & la feroit grise.

Autre verte.

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

Gelee violette.

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

Autrement en quaresme.

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

Pour faire gelee passementee.

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

Pour faire gelee lardee.

Prennez de la gelee rouge, & iettez

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

Pour faire gelee de glace.

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

Pour faire monstachole. Prennez une libure d' amandes pellees & estampees, libure & demye de blanche fleur, quatres onces de canelle, demye once de noix muscade, un satin de cloux de gerofle en poudre, dix grains de muscq, deux libures de blanc succe tamizè, six iaunes d' oeuf, deux onces de beurre, faites paste avec un peu d' eau de rose, que la paste soit un peu ferme, puis formez voz monstacholes dedans des formes cauees aussi grandes & aussi petites que les voulez auoir, & le mettez sur des hosties & sur le papier, & les cuisés dans le four point trop chaud.

Pour faire du lard d' Almagne.

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

prenez ce couvert mis l'un sur l'autre premièrement le blanc & le rouge, apres ainsi suivant tant que tout soit l'un sur l'autre, puis applatissez la paste avec la main tout bellement, affin qu'elle s'attache l'une a l'autre, puis la coupez par tranches l'espesseur d'un demy doigt, & la mettés sur du papier dedans un four lentement sans estre trop chaud.

Pour faire Marsepain.

Prennés les amandes appointies comme dessus, & estendés la paste comme pour faire tarte, puis formez le marsepain la grandeur que le voulez avoir, puis prenez du sucre tamizé & meslez de l'eau de rose avec, & le battez ensemble qu'il soit comme un papin espes, vous en ietterés un peu sur le marsepain, & l'estendrez avec un couteau bien tenne tant que le marsepain soit tout couuert, puis vous le mettrez dedans le four sur du papier: quand vous voyez qu'il bouille dessus & qu'il [$>$ qu'il] se faict comme une glace, tirez hors du four, quand il ne bouille plus, & semez sus du muscardin: si vous le voulez dorer faites le.

Pour faire paste de sucre.

Prennez du fin sucre bien tamizé par un fin tamier, puis ayez gomme d'aragante bien trempee en eau de rose passée par un estamine aussi espes que vous le pouuez passer, puis mettez vostre gomme dedans un mortier de cuiure ou autre & estampez bien vostre gomme, y mettant tousiours un peu de sucre tant que vous faictes une paste maniable. Notez tant plus est il battu tant plus blanc deuiant il: de ceste paste vous pouués former ce que voulez, comme faire en formes cauees, ou des trenchoirs, ou plats, ou tasses ce que vous voulez, & le mettez suer dedans un four qui ne soit pas trop chaud, vous le pouuez aussi dorer aussi fort que les voulez avoir: gardez bien que le four ne soit point si chaud qu'il face leuer la paste par bontons, cela ne vaudroit rien, car il faut que la paste demeure ferme.

Pour faire Caneline.

Prennez une libure de ceste paste & deux onces de canelle tamizee bien fine, & battez vostre paste dedans un mortier tant & si longuement que le canelle soit bien encorporee avec le sucre, puis vous ferez des couuertes bien tendres la largeur d'un demy quartier, prenez adonc des bastons la grosseur d'un doigt, &

rollez la paste dessus comme on fait les galettes, puis estant un peu ressuyé tirés le hors du baston, & le mettez sur le papier, & le mettez suyer dedans le four.

Pour faire paste d'orange.

Prennez une libure de ceste paste & un satin de pouldre de pelures d'orange, estant suyees bien seiches dans le four, puis battez bien avec la paste comme vous avez fait la paste de canelle, & puis les estendez sur des formes cauees grandes ou petites ainsi que les voulez avoir, & les mettés suyer dans le four comme les aultres, & les dorer ainsi que vous voulés.

Pour faire fougeline.

Prennez de ceste paste de sucre, quatre grains de musque bien estampez avec un peu de pouldre de sucre blanc, puis le battez bien avec la paste comme les aultres, & faites des roleaux de ceste paste la grosseur d'une grosse noix, puis coupperez par pièces aussi grosses que des gailles, & l'applatisserez avec le poulce qu' elle soit comme des petits pains, puis les mettez sur des osties & sur du papier, lors vous prendrez des iaulnes d'oeufs bien battus, & dorer voz petits pains par dessus, & semez un peu de canelle par dessus, & les mettez dedans le four qui soit un peu chaud, affin qu' il se puisse un peu leuer.

Pour faire Pignolate.

Prennez des peignoles qui soyent bien nettoyees & suyees deuant le feu, & soient un peu seiches, puis vous prendrez une liure de sucre fondu avec eau de rose, & le faicte cuire longuement qu' il soit a perfection pour ietter forme, puis le tirez arriere du feu, puis prendrez quatre onces de peignoles haschees avec un couteau grossement, puis les ietterés dans le sucre & bien meslés ensemble avec cinq ou six cueilliers d'escume de blanc d'oeuf, puis iettés avec un cueillier sur des ostyes par petits monceaux, deux cueilliers pleins a chascun monceau, & les dorer par dessus, si voulés mettre un peu de musq dedans le pouués faire.

Pour faire Pistachine.

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

Pour faire paste reale.

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

Pour preparer le sucre pour ietter personages & fruictage.

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

Pour la couleur de sucre.

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

Pour faire moustarde de Cremone.

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

Pour faire pastez d' Espagne fueiltez.

Faictes paste de blanche farine la plus fine que pouuez avoir, mettant dedans deux oeufs, un peu de beurre, & faictes la paste avec de l'eau froide, & que elle soit un peu molle, & la battez bien demye heure, puis la laissez un peu reposer, puis apres rollez vostre paste sur une longue planche, & estendez la paste si tendre comme papier la largeur d'un demy pied, puis prenez du sayen de porc fondu a petit feu, puis engraissez vostre paste qu'elle soit bien grasse tout a long, & faictes roleau de vostre paste, puis estendez encor la paste comme l'autre, & engraissez & rolez sur l'autre roleau tant que vous ayez un roleau si gros qu'un bras puis la laissez refroidir: estant la paste bien froide vous la couperez par pieces la largeur de trois doigts, puis ayez une piece du papier la grandeur d'une main ou dauantage, & mettez la piece de paste dessus, & mettez les deux poulces au mytant de la paste, & elargissez la paste en forme d'un petit pastè, & qu'elle ne soit point si espesse que la moitie d'un petit doigt, puis prenez de la chair de mouton haschee avec graisse de boeuf. Notez pour une libure de chair demie liure de graisse: mettez dedans poiure, noix-muscade, un peu de sel, & veriu ou vinaigre, & meslez bien tout ensemble, & emplissez vostre pasté de ceste chair, & taillez de vostre paste une couverture qui ne soit point espesse, & couurez vostre pasté ainsi, & engraissez bien par dessus: prenez un papier & coupez une bende qui ne soit plus haulte que le pasté, & le tournez entour la paste, mouillez le debout du papier avec iaulne d'oeuf, affin que le papier s'attache ensemble, puis le mettez cuire en un four qui soit bien chaud: aiant esté le pasté un quart d'heure dedans le four tirez le dehors, & ostez le papier, remettez le pasté dedans le four tant qu'il soit cuit assez: estant le papier osté les feuilles s'ouuriront tant mieux.

Pour faire pastez engragez de chair.

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

demye once de canelle, demye once de muscade, un peu de sel, & mettez une poignée de peignes, & meslez bien tout ensemble, & emplissez vostre paste, puis prenez des pelleures d'orange confites, & autres succades coupees par petits lardons, & mettez sur la chair qu'elle soit couverte: si vous auez de la mouille de boeuf mettez aussi dans le pasté, puis couvrez le pasté: & quand le pasté aura esté dans le four un bon quart d'heure, mettez encor dedans par un petit trou du nouveau beurre fondu avec encor un peu de vin d'Espagne, & le laissez cuire encor un quart d'heure: vous pouuez faire ce pasté qu'il ne soit point feuillé.

Pour faire pastez pouplin.

Prennez de la paste comme dessus, un roleau un peu plus gros & plus long que l'autre paste, & le dressez tousiours en montant, que vous pouuez mettre une perdris dedans, & mettez la perdris les pieds a hault, puis mettez dedans limon salé couppé par tranches, noix muscade & gingembre, mariolaine haschee, & nouveau beurre, puis restroitissez la paste en hault que les pieds de la perdris viennent dehors, puis mettez le en four.

Pour faire pastez d'Angleterre.

Prennez de la farine de frument tamizee par un gros tamier, puis faictes paste qui soit bien grasse de beurre, des iaunes d'oeufs cinq ou six, & que la paste soit bien succree: puis vous ferez un pasté en quarrure, puis vous prendrez un quartier de capris ou agneau qui soit bien gras, ou quelque piece de venaison qui soit grasse, & parboullez la chair, & coupez la piece selon le pasté, puis mettez dedans feuille de muscade rompue, un peu de poiure & canelle, des dades coupees par pieces, & succades aussi coupees par pieces, des peignes, mouille de boeuf, sucre qui soit doux assez, & du beurre fresche, & couvrez vostre pasté, & mettez le dans le four pour cuire: & deuant le mettre dans le four frottez la couverte dessus avec iaunes d'oeuf, & puis semez de sucre par tout, & le mettez en four cuire.

Pour faire pastez d'Huistres.

Prennez le Huistres hors des escailles, & les lauez avec un peu de vin blanc, & mettez les dans le pasté tant que le pasté soit plus que demy plain, puis mettez dedans un peu de poivre, muscade, mariolaine haschee, un peu d'orege & beurre fresche, un peu de

sel, puis couvrez le pasté: si voulez mettre dedans un citron fresche par tranches le pouvez faire.

Pour faire pastez d'artisseaux.

Prennez des artisseaux qui soient cuits, puis prenez le bas de l'artisseau coupé par tranches, & le mettez dans le pasté a demy plain, puis mettez dessus poiure, muscade, & mente haschee & beurre fresche: estant un quart d'heure en four iettez de vin blanc dedans, & le laissez cuire encor un quart d'heure.

Pour faire pastez de veau reuestu.

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

Pour faire pastez d'Esturgions.

Prennez une tranche d'Esturgion trois doigts de large, & la faictes fort boullir pour tirer les escailles arriere, puis prenez des cloux de ierofle, & plantez les dedans le poisson a trois costez, puis mettrez dedans noix-muscade, poiure, canelle, de feuilles de laurier entieres, & mariolaine hachee, & du beurre assez: puis faictes une saulse de pain blanc rosty qui soit bien rouge sans bruler, & trempez avec du vin chauffé, & le passez par l'estamine, mettez sucre assez dedans, & le faictes boullir, que la saulse soit loyante, quand le pasté sera cuit iettez la saulse dessus.

Pour faire pasté de Cheze fresche.

Prennez la cheze bien nettooyee, & la mettés boullir tant qu'elle [$>$ qu'elle] soit cuite, puis prennés deux ou trois oignons haschés & fricassés en beurre, un limon salé par pieces, muscade, & poiure, un peu de mente haschee, & mettés tout ensemble dans le pasté, & du beurre assés.

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

Pour faire pastés de caracolle.

Prennés les caracoles qui soient bien cuites & nettooyees comme il appartient, & les coupés grossement avec un couteau, & mettés

muscade, poiure, beurre, ayant esté demie heure dans le four prennés quatre iaulnes d'oeuf debattus avec un peu de vin d'Espagne, tirés le paste hors du four, & iettés la saulse dans le pasté, & le laissés encor une pater noster dedans le four, & non plus.

Pour faire pastez de chien de mer.

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

Pour faire pastez enragez de poisson.

Prennés demye liure de samon fresche, demye liure de chair de carpe, demye libure de samon seiche, & hachés bien tout ensemble, puis mettés dedans deux noix muscade, un satin de canelle en pouldre, demy satin de gingembre, deux onces de peignolles, de carentines deux onces, un reumer de vin d'Espagne, un peu de sel, trois onces de sucre, & meslez tout ensemble avec quatre onces de beurre fondu, emplissez le pasté de succades comme l'autre, coupees par pieces.

Pour faire offaelle fueiltee.

Faictes paste fueiltee comme les autres cy deuant, & faictes petite couverture de la grandeur d'une main, puis ayez des amandes estampees demie liure, & trois poires de coing confites, & estampees ensemble, demie libure de sucre, deux onces de canelle, une once de noix muscade, deux iaulnes d'oeuf cruds, puis meslez bien tout ensemble avec deux onces de nouveau beure, puis prenez la grosseur d'un oeuf, & le mettez sur la couuerte de paste, & la pliez en deux qu'il soit comme des rafioules, & les mettez cuire dans le four: quand elles sont cuites sucre dessus.

Pour faire Raphioules.

Faictes de la paste de blanche farine avec oeufs & beurre, & vous ferés des petites couvertures comme les autres, puis vous prendrés de la chair rostye de veau, froide ou aultre chair de veau cuite: pour une libure de chair demie libure de graisse de boeuf, &

haschés bien tout ensemble, & mettés dedans iii oeufs cruds, trois onces de parmesin raspè, demye once de canelle, deux noix muscade, & meslés bien tout ensemble, & faites rafioule comme les autres, puis les mettés boullir dans l'eau, & tirés les hors de l'eau, & en mettés cinq ou six en un plat avec de bouillon qui soit gras, & semés dessus parmesin raspé, & canelle, & faictes boullir deux ou trois bouillons dedans le plat, & serués ainsi: si les voulés faire plus petites il seroit mieux mettre une dousaine en un plat. Autre rafioule.

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

Pour faire Agnoilen.

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

Aultre sorte.

Prennez un tetin de vache qui soit bien cuit, & le hachez bien menu avec quatre onces de graisse: puis prennés trois onces de parmesin, demye once de canelle, un peu de poiure, & deux onces de carentines qui soient bouillies, puis vous ferés des petites longues rafioules la longueur de deux doigts & non plus grosses qu'un doigt, & tournez cela comme un anneau, & mouillès l'un des debouts avec de l'oeuf battu, affin de faire tenir ensemble, puis les mettez boullir comme rafioule, & servez les avec un

chapon bouilly ou une piece de mouton bouilly, & mettez dessus avec gras bouillon, & un peu de canelle dessus, & servez ainsi.

Pour faire maquaron.

Faictes de la paste d'oeufs & de beurre, & faictes des grandes couvertures de paste bien tennes, & coupez par bendes la largeur de trois doigts, & les coupez comme trippes, & les mettez boullir comme des rafioules, & mettez plain un plat avec beur fondu, parmesan & canelle dessus, bien meslé ensemble: & servez ainsi, mettant encor un peu de canelle dessus.

Pour faire Capilotade douce.

Prennez du rosty froid, chapon, counin, ou autre chose rostie grasse, coupez par piece deux ou trois doigts, & mettez boullir avec du vin, du beurre, des pommes d'orange par petites pieces, & de poires de coing confites aussi par petites pieces, des corentines, noix muscade, & canelle, & du sucre, estant bien bouilly ensemble vous ferez des couuertes de paste la rondeur d'un trenchoir, & fricassez dans le beurre, puis voz prendrez une des couuertes, mettez la dedans vng plat, puis vous mettrez de la chair deux ou trois pieces avec des pieces de coing & d'orange: puis mettez encor une autre couuerte de paste qui est fricasee, & de la chair avec le coing dessus iusqu' a quatre licts & ietter de voz bouillons dessus, & les mettés avec le plat sur le feu, faictes les boullir trois ou quatre bouillons, que le plat soit couuert, puis voz mettrez sucre & canelle dessus, & servez ainsi.

Pour faire Capilotade de parmesan.

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

Esturgion en potage.

Prennez esturgion couppé par piece comme heuspot, & le mettez fort boullir pour oster les escailles ius, & bien nettoyer, puis mettrez dedans du vin & un peu d'eau, puis mettez canelle, noix muscade, saffran, un peu de poiure, deux ou trois oignons haschez

& fricassez dans le beurre, & sucre, & le laissez ainsi bien esteuer, & prenez des amandes pelées, coupées en longues pièces, étant bien cuit, servez ainsi canelle par dessus.

Esturgions rostys.

Prennés une pièce d'esturgion & la faites fort boullir pour tirer les escailles ius, puis mettez des cloux de ierofle dessus avec des petites branches de

romarin [>rosmarin] dedans, & la mettez ainsi rostir, tousiours bien arrouser de beurre: étant bien cuite faites une saulse dessus avec vin, sucre & canelle, muscade, un limon salé coupé par tranches, un peu de beurre dedans, & faites bien boullir tout ensemble, & le iettez sur les esturgions, & servez ainsi.

Poulpette d'esturgions.

Prennez esturgion coupé par tranches la longueur d'une main & la largeur de trois doigts, & le battez avec le gros du couteau sans rompre, puis prenez des bonnes herbes haschées, & mettez dedans muscade, gingembre, des iaulnes d'oeuf, & beurre fresche, un peu de sel, & estendez les herbes sur le poisson: que le poisson soit couuert: puis rolez cela, & le mettez dans de broquettes de boys ou de fer, & le faites rostir sur le gril a petit feu longuement: étant bien cuit du beurre fondu dessus & ius de pommes d'orange, un limon fresche coupé par petites pièces: servez ainsi.

Saulsisse d'esturgions.

Prennez trois livres d'esturgions & les haschez bien menu, once & demye de sel, un satin de poiure, deux once [>onces] de muscade, un satin de canelle toute en pouldre, un reumer de vin d'Espagne, & meslez bien tout ensemble, & faites saulsisse comme saulsisse de Bologne.

Pour faire mortadelle d'esturgion.

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

tranches, & du beurre, & faites bien boullir ensemble, des rosties de pain blanc dessous dedans le plat: servez les saulsisses dessus. Esturgion en adobe.

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

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

Escrevice ou Crabe demer farcie.

Prennez escrevice ou crabe, & les faites boullir comme les petites escreuices, puis prenez toute la chair dehors, mais ne rompes point lescaille [>l'escaille] de dessus, puis haschez toute la chair, &

mettez dans mariolaine haschee, muscade & poiure, trois ou quatre iaulnes d'oeufs, & fricassez tout dedans le beurre, & les remettez dedans l'escaille de dessus, & toutes les petites iambes fricassez dans le beur, & mettez entour.

Les mesme Escrevice ou Crabe en potage.

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

Pour faire trippe de Brochet.

Prennez chair de brochet, & chair de carpe, & samon fresche autant d'un que d'autre, & haschez bien tout ensemble: mettez dans muscade, sel, poiure, mariolaine haschee, & meslés tout avec trois iaulnes d'oeuf, & rollès avec la main la chair comme petite faulsisse, [>saulsisse,] prennès la mulette & la vessie du brochet, & l'emplissés de vostre chair, & le mettez cuire avec vin, eau, beurre, un limon salé par tranches, rosmarin, mariolaine dedans: estant bien cuit servez ainsi.

Pour faire trippe de chien de mer.

Prennez une liure de chair fresche de chien de mer, pour une libure de chair quatre onces de samon de mer, & haschez bien ensemble, deux ou trois

oignons haschez bien menus, un satin de canelle, demy satin de poiure, & du sel: si vous auez du sang de chien de mer meslez avec pour faire trippe: s' il ny a point de sang, prenez un reumer de creme, des oeufs de brochet estampez & passés avec la creme, & meslez avec la chair: puis prennés des boyaux de mouton ou boyaux de pourceau les plus petits, & nettoyez bien la graisse dehors, & les emplissez de vostre chair comme trippe, & les faictes cuire avec eau & sel, une bonne poignée de sariette: estant cuites il la faut rostir sur le gril.

Chien de mer en adobe.

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

Chien de mer bouilly.

Prennez une piece de chien de mer & la salés bien, puis la mettés en un pot parboullir avec de l' eau, & mettez dedans une bonne poignée de sage, une poignée de sariette, & la faictes bien cuire comme pour seruir: tirez la peau ius, cela se mange comme chair salee avec moustarde.

Chien de mer rosty.

Faites pourboullir le chien de mer pour tirer la peau ius, et le lardez avec de la sage, & mettés des claussons dedans, & le faictes rostir, tousiours

bien arrouser de beurre et vinaigre ensemble: estant bien rosty, faictes un comme [?] peper dessus, comme à la venaison, qui soit aigre-douce, et serués ainsi.

Pour faire pastez en pot de chien de mer.

Prennés de la chair de chien de mer, et hacherés bien menue, puis la fricassez dedans le beurre, et la mettés dedans un pot avec un peu de vin & d' eau, de prunes & des carentines, muscade, & poiure, un peu de succe qui soit aigre & doux, & le faictes bien boullir, & servez ainsi.

Tonine boullie.

Mettez boullir comme le samon salé avec de l' eau, & une poignée de saige, estant bien cuite pelez bien l' escailles ius, & le laissez refroidir, puis coupez par tranches, mente haschée & orega semée dessus, & mettez le vinaigre dessus, un peu de poiure, & le servez ainsi.

Tonine en potage.

Prennez la tonine quand elle est cuite & bien nettoyée, toutes les escailles ius, coupez par longues pièces, & l' enfarinez, & la fricassez dedans l' huyle d' oliue ou beurre, puis prenez un pain blanc par tranches qui ne soit pas bruslé, & le trempez avec vin & vinaigre qui soit chaud, & le passez par l' estamine avec trois iaulnes d' oeuf, puis mettez dedans canelle, muscades, sucre, & saffran, deux oignons haschez & fricassez en beurre, & faites boullir ensemble avec la tonine, un peu de peignole dedans, & servez ainsi.

Tonine en ladobe. [?] Prennez la tonine estant cuite & fricassez comme dessus, & faites ladobe [?] sus comme les autres cy devant.

Tonine d' une autre sorte.

Prennez des tranches de tonine l' espaisseur d' un demy doigt petit, & l' enfarinez a deux costez, fricassés dans le beurre chaud? estant fricassé d' un costé mettez de la moustarde que la tranche soit couuerte de moustarde, puis ayez du pain blanc raspé, semez dessus la tranche, & pressez un peu avec le doigt affin qu' il s' attache avec la moustarde, puis retournez le pain dessous, & le laissez fricasser encor au costez du pain, & puis servez trois ou quatre pièces en un plat.

Autrement.

Faites un peper de pain blanc rosty, mettant dedans de sucre, canelle, muscade, gingembre, & faites boullir le peper qu' il soit iaulne de saffran, puis la coupperez par pièces aussi grosse qu' elle soit, & mettez dedans la saulse qu' elle soit chauffée, & servez ainsi.

Tartoufle boullie.

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

Tartoufle autrement.

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

Autrement.

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

Autrement.

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

Moulle de boeuf en potage.

Prennez moulle de boeuf sept ou huict grosses pieces, estant bien lauees mettez dedans un plat avec bon bouillon, & les mettés boullir, puis prennés cinq ou six oeufs battus, & mettés dedans du persin & mariolaine bien hachee, noix muscade bien estampee, et les meslés avec des oeufs, et les iettés

dedans la moulle de boeuf tout boullant, et laissez encor un peu sur le feu que les oeufs soient un peu fermes, puis ayés des rosties de pain blanc, et mettés plain un cueillier d'argent si grosse piece que vous pouués, & mettés sur les rosties avec le bouillon dessus, & le serués ainsi tout chaud.

Une autre sorte.

Mettès boullir la moulle de boeuf, un peu de pain blanc raspé, estant sur le feu un petit quart d'heure, mettés de dans [>dedans] sucre & canelle, six iaulnes d'oeuf, debattez avec le vin qui est dedans le plat, & le meslez avec la mouille, & servez ainsi.

Animelle ou soupitte de veau en potage.

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

Autrement.

Prennez les animelles estant cuites, & les fricassez en beurre, un citron fresche couppé par tranches, dessus ius de pommes d'orange & poiure, & serués ainsi.

Autrement.

Faictes un papin de blanche fleur avec un oeuf & un peu de vin, un peu de sucre & poiure, puis prennés les animelles & les mouillés dedans le papin, & les fricassés dedans le beurre, & servez ainsi.

Autrement.

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

Chapon en potage de Hongrie.

Prennez un chapon à moitié cuit, coupez le en quartiers, & le fricassez en beurre un peu, qu'il ne soit point noir: puis prenez des oignons couppés par tranches, & des pommes coupees par petits quartiers, & les fricassez dans le beurre, & le iettez sur le chapon en un pot: puis mettés dedans un peu de bouillon & du vin, & le laissez boullir encor, & mettez dedans du saffran, suecre, [[>]succe,] canelle, muscade, des peignoles, & faictes bien esteuer tant qu'il soit bien cuit, & servez.

Chapon reuestu.

Prennez un chapon qui soit bien deplumé, puis ouurez le chapon par derriere, & leuez la peau ius, & coupez les aisles par derriere ius avec la peau, puis vous prendrez la chair du chapon, toute la poictrine avec les cuisses, & laissez les iambes entieres: puis prenez la chair de chapon & autant de chair de veau, & haschez ensemble avec un peu de graisse de boeuf & mettez dedans noix muscade gingembre, mariolaine haschee, un peu de sel, quatre iaulnes d'oeuf, & meslez bien tout ensemble: puis remettez la chair sur les osseaux du chapon, & tirez la peau dessus, & la liés avec du filet, & mettés le boullir en un pot: estant cuit prennés deux tranches de pain trempé en bouillon chaud, quatre iaunes d'oeuf, & passés tout par l'estamine avec un peu de vin blanc,

apres iettés dedans le bouillon du chappon, & le laissés encor un peu boullir, & serués ainsi.

Chappon en adobe.

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

Chappon bardé & rosty.

Mettés rostir le chappon estant a demy cuit, prenez des petites saulsisses, & lardés vostre chappon: puis met|tés le chappon derechef rostir, & faites un papin de blanche fleur avec des iaulnes d' oeuf, & mettez dedans succe & canelle, que le papin soit un peu cler, puis iettez ce papin dessus le chappon, tournant ietterez le papin sur le chappon, que la crouste soit un peu ferme, & gardez vous bien de ietter de la graisse dessus: puis iettez encor du papin dessus par deux fois, & le laissez tousiours ainsi suer: & quand il vous semble que le chappon est cuit assez, tirez le dehors, & bien arrousez de beurre, & servez en un plat, & coupez des

tranches d' orange pelee, & servez ainsi.

Pour faire un pot pourry dict en Espaignolle Oylla podrida.

Prennez une piece de boeuf de deux costé, mettez la boullir en grand pot, & mettez avec un chappon ou pouille: ayant bouilly demye heure, mettez un petit gigot de mouton dedans, puis mettrez un canar aussi dedans le pot: puis des petits iambons de veau reuestu deux pigeons farcys, deux perdris, deux petits cabus farcis, deux begasses, deux saulsisses de Bologne, et deux mortadelles cuites à part pour mettre dessus, la moitié d' un iambon de Mayence aussi cuit à part, des pieds & oreilles de porc aussi cuites à part: puis vous mettrez des petites saulsisses aussi dedans le pot, des limons salés couppés par quartiers, des andouilles quatre, des iaulnes racines quatre, qui soient farcies de chair de veau reuestu, quatre mulettes de mouton qui soyent farcies de bonnes herbes & de bon gras fromage, avec un oignon fricassé & des oeufs cruds, comme le farcin doit estre fait, & vous le fricasserez dedans le beurre: & metterés dedans le pot une poignée de mariolaine & mente ensem|ble, des choux floris en deux partis: puis vous aurés des petits pots là, ou vous metterés en un des tartouffles estevuees comme deuant est dict,

encor un autre pot avec des caps de Maiorcque bien laués & bouillis avec bons bouillons, & vin blanc, un peu de poiure: puis un autre pot mettés des peignoles & des pistaches qui soient nettoyyées: puis faites des rafioules verdes, comme deuant est escrit: puis des autres petites rafioules emplies d'amandes & estampees, & des poires de coin confites avec sucre & canelle, deux iaulnes d'oeuf dedans, & fricassez les rafioules en beurre, & les gardez ainsi en un plat: puis prendrés des castagnes pelees, et mettés dans le pot, et laissez bien esteuuer ensemble, en mettant dedans demie once de fleur de muscades: ayés encor un petit pot, et mettez dedans des gros poix, et des febues de Rome qui soient bien cuites ensemble: puis vous regarderez bien dans le pot s'il ny a rien qui soit trop cuit: ce qui est cuit assez tirez le dehors, & le mettez dedans des plats à part: prenez un tresgrand plat, & dressez les viandes entremeslees les vnes avec les autres: puis les iambons de Mayence que vous auez mettez les dedans le plat, l'un de ça l'autre de là, & les rafioules boulies faut mouiller avec gras bouillon, & semer dessus canelle & parmesan, & les mettez dedans des plats de ça & de là: les autres rafioules semblablement: puis ce qu' auez dans le petit pot metterez chascune sorte à part dedans le plat, les saulsisses de Boloigne aussi de ça & là: puis ayez une petite pouille d'Inde rostie & bien lardee, une douzaine de petits oyseaux aussi rostis, & mettez au mytant du plat dessus, & regardez si bien de mettre toute chose qu' on les puisse voir, puis prenez une douzaine de pieds de mouton bien nettoiyés pour mettre à l'entour du plat: puis prenez une liure de dades cuites en vin & sucre, & les mettez avec un cueillier, & mettez les entre les pieds de montons, [>moutons,] apres prenez le bouillon de vostre pot, chauffez le bien chaud, & ietterez deça & là sans mouiller le rosty, & rafioules: & servez ainsi.

Pour faire heuspot de veau en mesnage.

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

Autrement.

Prennez une poitrine de veau couppee par pieces, & fricassee en beurre à

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

Autrement.

Prennez une poitrine de veau, & la mettez boullir, estant cuite mettés un peu de bouillon dedans le pot, & du beurre: puis vous prendrez un quartron d' amandes peeles & estampees, & passez par l' estamine avec le bouillon: puis prennés un peu de racine de rafanus bien estampee, & mettés dedans le pot avec le bouillon, & faictes boullir deux ou trois buillons ensemble, & le servez ainsi. Pour faire un foye de veau farcy en potage.

Coupez le foye au plus gros, la longueur d' un petit doigt, puis avec un couteau bien trenchant vous couperés le foye par dedans, & vous tirerez dehors ce que pourrez, sans tourner dessous ne dessus: puis bouillez un peu le foye quand il est tiré dehors, & le hachez bien menu avec un peu de graisse de boeuf, et haschez une petite poignee de bonnes herbes avec, et un oignon haché: vous mettrez dedans un peu de muscade & gingembre, un peu de sel, trois iaulnes d' oeufs, bien meslé ensemble: puis remplissez le foye, & prenez une toillette de veau, ou de porc, & serrez le foye dedans, qu' il soit bien lié, puis le mettez cuire en un pot avec bon bouillon, fleur de muscade, un peu de veriu ou vin, & un limon salé par tranches, & laisserez tout bien esteuuer, & servez.

Pour faire Tomaselle de foye.

Prennez un foye de veau couppe par tranches, & le faictes bien boullir un pater noster: puis le hachez bien menu: puis mettez dedans un oignon haché & fricassé en beurre, un peu de muscade,

poiure & canelle, une poignée de gras fromage, quatre jaunes d'oeuf, & meslez bien tout ensemble: puis prenez avec un cueillier de ce foye, ayez des jaunes d'oeufs battus avec un peu de fleur de farine qu'il soit comme un petit papin, & mettez le foye dedans, qu'il soit mouillé aux deux costez, & le mettez fricasser en beurre, & servés neuf ou dix dans un plat, de la canelle par dessus.

Chappon bouilly farcy.

Prennez des castaignes qui soyent cuites, & les hachés avec un peu de graisse de boeuf, & mettez dedans quatre jaunes d'oeuf, muscade, & poiure, un peu de mariolaine haschee, & mettés de cela tout plein le ventre du chapon, & couderés le ventre qu'il n'en sorte rien dehors: puis le mettez boullir qu'il soit bien cuit, puis prennés des cardes qui soient aussi bien cuites, & les mettés bien estuuer avec du vin, mariolaine hachee, du beurre, un peu de muscade estampee de capes de Maiorque qui soyent bien laués en eau chaude, & mettez les boullir avec: estant bien boullis iettez sur le chapon, & point autre bouillon.

Perdris en potage a la Portuguese.

Prennez des perdris, & les mettez boullir: estant cuites coupés un citron fresche par tranches, des huistres hors de l'escaille, des champions qui soyent nettoyez, du beurre, du vin blanc, un peu de poiure, & laissez bien estuuer ensemble, & servez ainsi.

Perdris a la Catelane.

Faites rostir des perdris, puis prenez des dades coupees par moitie, & nettoiez des pommes d'orange confites taillees par petites pieces, marmelades taillees par pieces, vin d'Espagne, beurre fresche, sucre & canelle, & le faites bien estuuer ensemble, & servez.

Un gigot de mouton reuestu & bouilly.

Pelez la peau arriere de la chair, et prenez toute la chair arriere des os, et la hachez bien menue avec un peu de graisse de boeuf, et un limon salé coupé par pieces, bien laué, et vous prendrez un peu de mente aussi hachee avec, puis mettez dedans noix muscade et poiure, un peu de sel, un demy reumer de vin blanc, et trois oeufs cruds, et hachez bien tout ensemble, et meslés le bien, et apres vous remettrez la chair entre les os, et le faites

en forme de gigot comme il a esté: puis prenez une toile de porc: que vous ayés des iaunes d'oeuf batus: puis froterés la mesme toile avec les iaunes d'oeuf, et apres vous tournerez la toile à l'entour du gigot, qu' il soit bien couuert, puis le liez bien de long et de trauers, que rien ne sorte hors, & le mettés boullir tant qu' il soit cuit: puis la moitié d' un pain blanc, & le trempés avec le bouillon, & le passés avec quatre onces d' amandes blanches estampees & passees par l'estamine: puis mettez avec le gigot court bouillon & un peu de fleur de muscade, & du vin blanc, & le laissez bien esteuer.

Autrement.

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

Veau reuestu en potage.

Prenez une cuisse de veau, & la hachez bien menu avec de la graisse de boeuf, la moitié autant de graisse que de chair: puis l'accoustrez avec telle sorte d'epicerie qu' auez fait le gigot: puis prendrez de la chair aussi grosse que deux oeufs, & formés à la main comme un petit iambon, & le mettez ainsi estuer avec un peu de vin, muscade, limon salé par pieces, & un peu de capes, & le faictes bien estuer: puis servez quatre ou cinq en un plat.

Autrement.

Prenez du veau qui soit cuit, rosty ou bouilly, & le hachez bien menu: mettez dedans sucre & canelle, muscade, un peu de sel, demye sopine de creme, trois oeufs cruds, & meslez bien tout ensemble avec du beurre fondu, et le mettés en une tourtiere, et faictes cuire sur les charbons dessus et dessous, et le laissés cuire tant que vous voyés qu' il se vient a fendre par dessus. [>dessus:] puis couppés avec le couteau que vous faicte huicts cartiers dedans la tourtiere, et serués quatre cartiers en un plat, sucre et canelle sus.

Pour faire une espaule de mouton farcie & rostie.

Au gros de l'espaule leuez la peau l'espaisseur de la moitié d'un doigt, puis prenez la chair ius iusques aux os des deux costez: puis hachez la chair bien menue: & ayez une poignée de persin bouilly, avec espinasse, mariolaine, & mente hachee, avec iiij. iaulnes d'oeuf, muscade, poiure, un peu de sel, anis estampé: puis remettez la chair en la place que l'avez ostee, & remettez la peau de dessus & par dessous: mettez de la toille de veau, & l'attachez bien avec des petites broquettes, & mettez en une tourtiere cuire dedans le four qui soit assés chaud, & l'autre costé de l'espaule qui n'est point perché, lardez le avec de l'ysope & sage. Notez, quand il est dans le four, le faut retourner deux ou trois fois, afin qu'il ait couleur tant d'un costé que de l'autre: estant bien cuit iettez tout ce qui est en la tourtiere dessus, & mettez en un plat des orengees peelees par tranches dessus: puis un peu de bon vinaigre, & le servez.

Un gigot de mouton rosty à la mode d'Irlande.

Prennez vostre gigot, & le battez bien fort sans rompre la peau: puis mettez le tremper dans du vinaigre trois ou quatre heures: apres tirez le dehors, & faictes resuyer avec un drap, & mettez des claussons dedans, & des petites pieces de canelle la longueur d'un petit doigt, & le lardez avec un peu de saige & mariolaine, & le mettez rostir en broche, & tousiours bien arrouser de beurre & vin d'Espagne: estant bien cuit coupez deux citrons par petites tranches, & iettez sus avec la graisse qui est en la paille, & un peu de vinaigre, & servez ainsi.

Foye de veau en potage.

Prennez le foye de veau, & coupez par pieces la largeur de deux doigts, & plus longues qu'un doigt: puis les lardez avec du lard, trois ou quatre lardons tout outre, peu d'isope & mariolaine entre deux: puis les mettez boullir dedans bons bouillons, deux oignons hachés, peu de muscade, un peu d'orego & du beurre, & le faictes bien estuer, & servez ainsi.

Autrement.

Prennez le foye de veau couppé par tranches, & les faites un peu boullir, & hachez bien menu, & mettez dedans trois oeufs cruds, muscade, poiure & canelle, un peu de fromage raspé, un peu de sel, un peu de mente hachee, & meslez

bien tout ensemble, & le mettez en une tourtiere qui soit engraissee par dedans, & mettez tout le foye dedans, & le laissez cuire, le feu dessus & dessous: estant cuit coupez par tranches, trois ou quatre tranches en un plat, sucre & canelle par dessus, & servez ainsi.

Foye de veau rosty.

Prennez le foye, & le faictes un peu boullir, & le lardez comme le veau: puis ayez une toille de porc, & prennés des bonnes herbes hachees, & mettez dessus un peu de poiure & du sel, & liés le foye dedans la toille, & le faictes rostir, & faictes une saulse aigre-douce.

Autrement.

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

TROISIÈSME LIVRE.

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

Pour faire une loigne de veau farcie & rostie.

Prennez des bonnes herbes de farcin, & les hachez bien menu, faictes les fricasser en beurre: mettez dedans iiij. iaunes d'oeuf, muscade, gingembre, canelle, un peu de sucre, du sel, & le faites un peu cuire, non pas trop: puis hachés un limon salé meslé avec le farcin: puis prenez une loigne de veau qui soit un peu fourboullie: [>pourboullie:] puis mettez le farsin sous le roignon du veau, & le courez avec une toille de veau double, & l'attachez avec des broquettes que rien ne tombe hors, puis estant cuit prenez le roignon hors, & le hachez: mettez dedans deux iaunes d'oeuf, un peu de sucre & canelle, un peu de sel, & mettez ledict roignon sur des rosties de pain, & le mettez en une tourtiere avec du beurre dedans, & mettez les couertes dessus avec du feu, que les rosties soient bien peu chauffees, & mettés à l'entour du plat où la loigne du veau est, & iettez toute la graisse sur la loigne avec du vinaigre, & des oranges coupees par pieces dessus.

Autrement.

Prennez une loigne de veau ou poitrine, & la mettez boullir: estant quasi cuite, ayés des racines de persin coupees par petits lardons, estans les racines cuites avec la chair prenez des racines de rafanus estampees, & deux fois autant de mente pellee & estampée, & passez avec le bouillon du veau & iettez dessus, & mettez avec un reumer de verius ou vin, & que le bouillon soit gras, & servez ainsi.

Pour faire veau reuestu farcy.

Prennez du veau, avec autant de graisse, & le hachez bien ensemble, & mettez des iaunes d'oeuf, muscade, gingembre, un peu de sel, une poignée de mente & mariolaine ensemble: puis faictes de la chair des plattes pieces, la grandeur d'une main, l'espesseur d'un doigt: puis prennés des amandes peeles, & estampees avec des poires de coing hachees & boullies, & l'estampez encor avec les amandes: mettez dedans sucre & canelle, deux ou trois iaunes d'oeuf, & meslez bien tout ensemble: puis faictes une platte piece comme le veau haché, & la serrés entre les deux pieces du veau susdit, & le cuisez dedans une tourtiere, & faictes une saulse dessus avec des pelures d'orenges boullies, & taillees par petites pieces longues, & des corentines, sucre & canelle dedans: laissez bien boullir avec vin rouge, & le iettez dessus.

Autrement.

Prennez une cuisse de veau, & la coupez par tranches la longueur d'une main, & trois doigts de large, & le battez avec un couteau sans la rompre: puis prenez des bonnes herbes hachees bien menu, & mettez dedans des iaunes d'oeuf, muscade, cloussons & gingembre, un peu de sel, graisse de boeuf hachee & meslee ensemble: puis estendez les tranches de veau sur une table, & prenez de ces herbes engraissees, & les estendez sur les tranches de veau, puis les rollez, & mettez dedans des broquettes de bois ou de fer, & le mettez boullir, & estuer avec limon salé, fleur de muscade, veriu ou vin blanc, & du beurre, & le laisser bien esteuer, & servez: si voulez le mesme pouuez mettre rostir & servir avec orenges, & beurre fondu.

Autrement.

Coupez des tranches de veau comme dessus, qui soient bien battues, puis les mettez en un petit pot avec du bon bouillon, & mettés dedans deux oignons entiers pour donner le goust: puis mettés dedans mariolaine hachée, muscade, poiure, du beurre, & du vin blanc, & laissez bien estuuer ensemble: & servez.

Pour faire neige.

Prennés un pot de creme nouvelle, iiii. onces de sucre, iiii. onces eau de rose: prennés un petit blanc ramon comme une grosse poignée de verges, & battez bien fort la creme demie heure de long, puis la laisserez reposer, & vous voirez l'escume venante dessus comme neige: puis prenez une escumette, & leuez la neige dehors, & mettez la en un plat, un trenchoir dessous, affin de laisser gouter la neige, & battez encor la creme comme deuant, tant qu'ayés de la neige assez: puis mettés la dedans des petits plats, une branche de rosmarin dedans, & servez ainsi.

Pour garder gruselles & aigrets.

Prennés des gruselles qui soient bien nettoyees & quasi meures assez: puis prendrés du verius, & autant d'eau de pluye, & le laissez boullir ensemble, il le faut escumer & laisser refroidir: puis mettés un peu d'allun qui soit rompu, & mettez gruselles ou aigrets dedans, & les gardés ainsi.

Pour garder poires de coing.

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

Pour garder des concombres.

Prennez des petites concombres, & les laissez sur une table suer trois ou quatre iours, puis prenez du vinaigre & les faictes boullir, & escumer, & laissez refroidir, alors iettez les concombres dedans, et les laissez ainsi quinze iours ou trois semaines, puis iettez le vinaigre dehors, et prenez autre vinaigre bouilly et escumé, et laissez refroidir, puis iettez le sur les concombres et mettez allun estampé dedans, et prennés de la semence de fenouille qui soit

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

Pour donner au vin nouveau le goust de muscadelle.

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

Pour faire un cabus farcy.

Prennez un cabus rouge qui ne soit point trop gros, & le mettés boullir entier doucement, & le laissés si longuement que vous puissiez ouvrir les feuilles les vnes arriere des autres, tant que voyés que le cabus soit gros comme un poing, couppès cela dehors, & mettés de la chair hachée la dedans qui soit accoustree comme les autres chairs avec oeufs & espices, & puis serrés le cabus avec les feuilles tout autour: qu' il soit bien lié, & le mettés cuire, de saulsisses avec, ou ce que vous voulez.

Pour faire racine farcie.

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

Pour accoustrer un canar à la mode d' Irlande.

Mettez boullir un bon canar, estant cuit prennés de la maluoisie, nouveau beurre, et prennés des racines de rafanus bien estampées: mettez sucre & canel le dedans, et le faites boullir, et iettez le dessus le canar, et serués ainsi.

Autrement.

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

et jettez cela sur le canar estant dans le plat, et servez ainsi: blanc sucre par dessus.

Pour faire Cervelle de veau dorè.

Prennez le cerveau du veau estant cuit, et le haschés bien menu, et mettés dans canelle, muscade, un peu de sel, et des iaulnes d'oeuf trois ou quatre, et meslez bien tout ensemble: puis prenez une toille de porc, & coupez par pieces la grandeur d'une main: puis prenez du cerueau avec un cueillier, & le mettez sur la toille, & l'entourtillez bien dedans, & le mouillez en iaulnes d'oeuf battus, & le faictes frire en beur qui ne soit point noir, & sucre dessus.

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

Prennez une teste de veau avec les poils, & la mettes qu'elle soit bien salee, & la laissez bien cuire: estant cuite tirés les poils ius avec la main, puis tirés le cerueau hors par dessus, & l'accoustrés comme l'autre cerueau: puis ayés des tranches de pain bien tennes, & mettés le cerueau entre deux tranches, & faites frire en beurre: puis vous prendrez des prunes, roisins, des dades parties en deux, & peignoles, & mettez tout boullir avec vin d'Espagne, sucre & canelle dedans iettés sur la teste, & le cerueau fricassé entour le plat, & servez ainsi.

Teste de veau doree à la mesme facon.

Prennez une teste de veau partie en deux, que le cerueau demeure dedans: puis le faictes fricasser en beurre, & le laissez bien refroidir, puis faictes des votes d'oeufs battus, qu'elles soient bien grandes: estant cuites à un costé prenez parmesan raspé avec peu de canelle & poiure, & semez sur les votes: puis mettez la teste de veau dedans, & tournez bien les votes entour, & les retournez & laissez frire encor une fois ou deux: mettez sucre & canelle dessus, & servez ainsi.

Pour accoustrer une tortue.

Prennez la tortue, & coupez la teste, & la laissez mourir, puis la mettez boullir si longuement que vous pouuez tirer l'escaille arriere de la chair: puis

vous osterez toute la peau que vous trouverez, & prenez la chair & les oeufs s'il y en a, & la mettez esteuuer avec bon bouillon, & mettez un peu de fleur de muscade, un peu de poiure & rosmarin,

mariolaine, mente & beurre fresche, & sel, & vin blanc ou verius, & un citron fresche par tranches, & le laissez bien estuuer ainsi, & servez.

Autrement.

Quand la tortue est bien cuite, fricassez la en beurre, un citron fresche couppé par tranches dessus, ou faites une saulse dessus avec du pain blanc rosty, & des amandes estampees blanches, & passez tout bien par l'estamine, mettez sucre & gingembre, & la faites boullir qu'elle soit loyante, & mettez la tortue fricasser dedans, & seruirez ainsi.

Pour faire blanc manger frite en la paelle.

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

Autrement.

Faites une vote un peu espesse, & mettés du blanc manger dedans la vote en la longueur d'une saulsisse, & tournés la vote tout [?] à tour, & faites bien cuire, & servez ainsi.

Autrement.

Faites des petites rafioules de paste, & mettés le blan manger dedans & fricassez en beurre.

Pour faire des oeufs farcis.

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

Autrement.

Prennez les mesmes oeufs, mettez les en eau avec du beurre tout boullant, & mettez dedans parmesan ou autre bon gras fromage, canelle, poiure avec du beurre, & servez ainsi.

Pour des oeufs de May.

Prennez des oeufs, & les mettés boullir qu' ils soient mols: puis faictes un trou à l'oeuf aux deux costez avec une pointe ou brocquette de bois, que le trou soit pour mettre un pois dedans: puis souffle le iaulne dehors, & hachez du persin bien menu, & le meslés avec les iaulnes d'oeuf, un peu du sel & poiure dedans, & mettés encor un iaulne

d'oeuf ou deux, ou d'auantage, & remplissez les oeufs avec la pointe d'un couteau par dessus, qu' il soit serré par dessous avec un peu de pain blanc, qu' il ne coure point: puis ayez un chaudron d'eau bouillante, & iettés les oeufs dedans, & les laissez boullir durs, apres tirés les hors & pellés, & coupés les par moitiés, & mettés par dessus beurre fondu & du ius de surelle.

Pour faire des oeufs d'Angleterre.

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

Autrement.

Prennez des iaulnes d'oeufs ainsi battus, & prenez une tourtiere, & iettez les iaulnes d'oeuf dedans la cirobe en la tourtiere, & les laissez cuire comme une vote, & coupez les par quartiers x. ou douze, & mettez sus des rosties de pain blanc, & prennés maluoisie chauffee avec du beurre, & iettés le dessus les rosties & oeufs, et canelle par dessus, et servez ainsi.

Pour faire une vote de Hongrie.

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

Autrement.

Faictes deux votes de six oeufs chacune: puis ayez des pommes hachees et fricassees en beurre, poires de coing en succe confites, bien hachees et meslees avec, deux ou trois iaunes d'oeuf, succe

et canelle, et mettez cela entre les deux votes, & mettez le encor sur le feu cuire aux deux costez.

Autrement.

Faictes deux votes comme deuant: prenez des oignons frits dans le beurre, & prenez du parmesan raspé, & trois ou quatre iaulnes d'oeufs dedans battus ensemble: puis coupez les votes quarrees, & mettez les entre deux, & les faictes bien frire à deux costez, sucre & canelle dessus.

Pour faire Marselette Romaine.

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

Pour blanchir l'huyle d'oliue pour manger en quaresme.

Faictes faire une petite serenne, comme on bat le beurre, une petite crane par dessous pour tirer l'eau dehors: puis mettez de l'eau froide dedans, & prenez de l'huile d'oliue qui soit ferme, & battés comme le beurre: ayant longuement battu, laissez courir l'eau hors, & mettés eau nouvelle deux ou trois fois, tant que vous voyez que l'huile soit blanche: puis tirés le hors, & servez en des plats.

Pour faire beurre de May.

Prennez une quarte de nouveau laict, & le mettés sur le feu, & le faictes tourner en matton: quand il commence à boullir prennés une douzaine d'oeufs battus, & les iettés dedans, & laissez boullir tant qu'il vous semble que les oeufs soient cuits: puis iettés tout en un linge, & laissez bien gouter l'eau hors, & pressez bien qu'il ne demeure point d'eau dedans: puis estampez bien en un mortier de pierre, avec demie liure de nouveau beurre, & le passez par l'estamine, y mettant un peu d'eau de rose: estant ainsi passé il le faut battre longuement, & mettre sucre dedans, & le dresser dedans des petits plats, & le leuez un peu haut, & sucre par dessus.

Pour neige seiche.

Prennez six blancs d'oeufs bien battus un quart d'heure de long qu'il face grosse escume: puis tirés l'escume hors, & battez de

rechef tant que vous ayés tout hors: puis prennés une liure de blanc sucre, & le fondés avec de l' eau de rose, & laissez boullir à perfection, tant qu' en tombant avec l' espature comme neige: puis prennés deux grains de musque avec un peu de gingembre en poudre, & meslés bien avec le sucre fondu: puis prennés toute l' escume du blanc d' oeuf, & meslés bien ensemble avec du sucre, tant que vous voiez qu' il vienne espes comme creme, & en mettez dans des plats, & servez ainsi.

Je me deporté d' escrire beaucoup de choses que ie feroiy bien, craindant donner facherie aux lecteu<rs:> pour ce que la science estant respandue par le monde, un chacun veut estre maistre en tels affaires: priant le createur vous donner longue & heureuse vie.

S' ENSUIT LE BANQVET

des enfans sans soucy, comme Frans Floris, Michel Angelo, orpheures peincts, & plusieurs autres, qui desirent loger au logis de la croix.

Pour le premier service.

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

Prennez des orenge parties en deux, & semez sucre & canelle dessus, & les mettez sur un gril avec petit feu, & iettez un peu de beurre fondu dessus tant que vous voyez que le sucre soit fondu: puis mettez encor sucre & canelle, & beurre, & faites le feu un peu plus grand, & mettez souentes fois sucre & canelle, tant que voyés qu' il soit entré en l' orange.

Deuxiesme service.

Pour potage.

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

Faisant rosty lardé d' orenge confites.

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

Pastés d' huistres, moulle de boeuf, & pistache.

Pour le troisieme service.

Des tourtes de blanc manger, du beurre de May, & le mangez avec canaline, & paste de sucre: & gardés vous bien de boire maluoisie ou vin d' Espagne sans sucre.

Estant traités friandement, Ayez le breuuage pareillement.

Pour contrefaire maluoisie.

Prennez une aime d' eau de pluye, & la faites chauffer: puis mettés dedans vingt & sept pots de miel d' Espagne, & le mettez dedans l' eau, & le defaites bien dedans l' eau, qu' il soit bien fondu, & le faites bien boullir une heure, & le bien escumer, & vous le mettrez boullir avec demye liure de coriandre, & demie liure de grains de geneure ou grains de pecque, & huict onces de canelle rompue: estant bouilly vous le mettrez dedans une cuue ou dans un tonneau, & le laissez ainsi deux iours: puis faites un trou au tonneau, ou cuue, ou trois trois aupres du fond, et & tirez dehors ce qui est cler: ce qui reste dedans le tonneau le faut laisser passer par un sac comme pourrez, & le mettrez dedans des tonneaux, & le gardez ainsi: il est meilleur de trois ans que le premier an. Notez pour bien sçauoir s' il est assez doux, deuant que le mettés sur le feu, mettez dedans un oeuf fresche bien nouueau, si l' oeuf vient à demeure sur l' eau, il est doux assez, autrement non: mettez tant de miel que l' oeuf vienne dessus.

Si ce vin est trop petit, Prenez le vin en bas escrit.

En frequentant les Espagnes Trouverez le vin d' Ocagne.

Et le vin icy ensuivant, Que trouverez bon & friant.

Vin de Madera, vin Canary, Vin de saint Martin, & Ribadaue,

Vin de Serese & Gilbelterre. <<145>>

Vin sec, & vin de Toro, Vin Madrigale, vin Galiego, Vin de Pontferraro & Cacauello, Maluoisie de Candie, Maluoisie garba & muscadelle.

Vin de Hongrie, vin Græca, Vin Cherelle & Asperine, Vin Albano, & saint Seuerin, Vin Lachryma Christi, vin cose, Vin retornato Romanesco magnaguar.

Vin de Delle, vin de France.

Berne vin, & gansvous, Vin Hermanshouse, Drechhouse, Rinchoue, vin de Nort.

Vin d'Arbois & Soligny, Vin de Beaune, & vin d'Ay, Vin d'Orleans, & Basserode, Vin de Bordeaux, & Petau.

O langue tant douce & tendre, Qu'as tu vsé de bons morceaux!
<<146>>

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

FIN.

.....
.....

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

Maison de la croix que Dieu te doint bon iour:

Je te viendray veoir quand ce viendra mon tour.

LE BANQUET DE L'ENTREE de Monsieur Robert de Berges Conte de VValhain, Euesque & Prince de Liege, faict au pallais en Liege, l'an M.D.LVII. au mois de Decembre, comme s'ensuit. Il y auoit au palais appoincty pour quatorze plats de viandes: la table du Prince estoit de cinq plats.

La deuxiesme table estoit de six plats.

La troisieme table de trois plats de viandes.

Pour le premier service.

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

Bistarde rostie. Tourte de blanc manger.

Gigot de mouton bouilly.

Cabris frisez, & rosty orange.

Mouille de boeuf en potage.

Pastez pouplin de perdris.

Gras veau rosty en adobe. HIRON rosti.

Lieure en potage.

Pasté de venaison chaud.

Grue rostie en oliue. Perdris boullie aux capes. Craems vogel rosty
Sanglier rosty. Poictrine de veau farcie boullie.
Mouton rosty & remorasque.
Veau reuestu bouilly. Ploniers [>Plouiers] rostis.
Cerf en potage. Chappon en potage de Hongrie. Pegasine d' eau
rosty.
Oiselets en potage.
Canar rosty à la dodine.

Second service.

Faysant rosty, saulse reale.
Gras veau rosty. Pastez de Cabris.
Cerf rosty. Rafioule de moulle de boeuf. Hulpe rostie.
Craems vogel en potage.
Begasse rostie. Pastez de chappon.
Butor rosty. Sanglier en potage.
Cheureux rostis.
Tourte de veau à la creme.
Perdris rostie à saulse de peignoles.
Lieure rosty.
Cygne rosty à saulse Cremonese.
Aigrette rostie. Pouille de bois rostie.
Rafioule de blanc manger fueiltee.
Lepelaire rostie. Veau reuestu rosty.
Pasté enragé. Cabris en potage.
Pastez d' Angleterre.
Pigeon boulli farcy. Canar en potage.
Cerselle rostie. Gigot de mouton reuestu. Oyson sauuage rosty.

Troisiesme service.

Pastez de pouille de bois reuestu.
Bistarde rostie froide. Pasté de faisant.
Blanc manger en forme.
Gelee en forme dressee.
Cigne sauuage rosty froid.
Gelee de coschon.
Pasté de perdris reuestu.

Coq d'Inde rosty froid, Pasté de perdris, Grue rostie.
Huistres en potage, Pastez de paons.
Sausisse de Bologne. Pastez de sanglier.
Fonge en potage. Cerf rosty.
Esturgion bouilly. Pastez de cheureux.
Iambon de Mayence.
Hurres de sanglier bouillies.
Pasté de hairron. Tartoufle boullie.
Pastez de cerf. Gelee passementee.
Anchoue. Pastez de bystarde.
Truite en adobe. Escreuice de mer.
Pasté de pouille d'Inde. Gelee lardee. <<151>>
Pasté de hulpe. Huistre rostie.
Pasté de butor. Brenne d'Angleterre.
Seulette en adobe. Pasté de canar.
Pasté d'aigrette. Turbote en adobe.
Cafiade d'esturgion. Pasté de lieure.
Langue de boeuf enfumee. Sanglier rosty. Rouge en adobe. Fonge
frite, Pasté de grue. Piece de sanglier boulli.
Toutes les venaisons rosties froides estoient avec les pieds dorez,
& tous les pastez reuestus dorez, & portans banieres.
Tous les seigneurs estoient defroiés, chacun venoit au palais querir
sa viande crue, & tout ce qu'ilz auoient besoing, espiceries & sucre.

Quatriesme service.

Grand marsepain doré. Paste de genua.
Sucades liquides. Gaufle sucquée.
Pastez de coing. Caneline Romaine.
Marmelade blanche. Gelee blanche clere <<152>>
Pistachine. Tarte reale.
Caneline longue. Pasté d'orange.
Lard d'amandes. Beurre de may.
Oublies. Gelee rouge clere.
Amandes succees. Tourte de pommes.
Canelle sucree. Moustacholle.
Succade seche. Friture bugnole.
Pasté de sucre. Samblette.

Palamitte. Marmelade en forme.
 Tourte de creme. Pesche confite.
 Orenge confite avec les fleurs.
 Gelee de glace. Offaelle fueiltee.
 Grand biscuit sucré, Friture de seringe.
 Crenelle de sucre. Grand castelin.
 Capes confites. Poires confites.
 Neige sur rosmarin. Pommes crudes.
 Anis. Parmesan. Prunes de Hongrie confites, Gasteaux fueiltés.
 Castagne.
 Morquin. Rosquille. Biscotelle.
 Il y auoit quatre parcs de deux pieds en quarrure, enuironnez
 d'une haye de beurre.
 Le premier estoit Adam & Eue faicts de beurre, un serpent sur
 l'arbre, & une fontaine courante, avec petits animaux à l'entour
 du beurre.
 Le deuxiesme parc estoit les amours de Pyramus & Tisbe, le lyon
 aupres de la fontaine, & des arbres à l'entour enuironné en une
 haye de beurre.
 Le troisieme parc la chasse d' Acteon, & les nymphes avec Diana
 à la fontaine, & puis des petits chiens de beurre.
 Le quatrieme parc estoient deux hommes sauuages, qui se
 battoient l'un l'autre avec des masses aupres d'une fontaine, &
 des petits lions de beurre à l'entour: chacun parc auoit quatre
 banieres.

TABLE.

Pour faire blanc manger bastard.
 Pour faire tourte de blanc manger.
 Tourte de veau à la creme.
 Tourte de portugal.
 Tourte de ius d' herbes. pour faire tourte badree. pour faire tourte
 de poires de coing. pour faire tourte Cremonese verde. pour faire
 tourte geneuese verde. pour faire tourte geneuese blanche. pour
 faire tourte de febues. pour faire tourte de naueaux. pour faire
 tourte de ris. pour faire tourte de biscay. pour faire tourte des
 pommes. pour faire tourtes d' amandes.

Pour faire tourte de fonge. pour faire tourte Romaine.
Autre tourte romaine.
Saulsisse de boloigne.
Mortadelle. Ceruelade.
Saulsisse de bologne de poisson. gelee blanche clere. Gelee rouge.
gelee iaune. Gelee passementee. gelee lardee. Gelee de glace. gelee
noire. Moustachelle. Caneline. Paste de sucre. paste d'orange.
Fongeline. peignolatte. pistachine. paste reale, Moustarde
cremonese.
Larde d'amande. Marsepain.
Couleur de sucre. pour preparer le sucre pour ietter. pastez
d'Espagne, pastez enragez, pastez pouplin, pastez d'Angleterre,
pastez d'huistres, pastez d'artisseaux, pastez de veau reuestu, &
d'esturgion, <<156>>
Patez de seiche fresche.
Patez de caracoles.
Patez de chien de mer.
Patez enragez de poisson.
Offaelle fueiltee. Rafioule.
Autre rafioule. Agnolin.
Capilotade douce.
Capilotade de parmesan.
Esturgion en potage. Esturgion rosti.
Poulpette d'esturgion. Saulsisse d'esturgion.
Mortadelle d'esturgion.
Esturgion en adobe.
Herron de mer en adobe.
Escreuice ou crabe de mer.
Escreuice en potage.
Trippe de brochet.
Trippe de chien de mer.
Lamproye ou pricque en adobe.
Chien de mer en adobe Chien de mer bouilly.
Chien de mer rosty.
Hachee de chien de mer.
Tonine boullie. Tonine en potage.
Tonine en adobe. Tartoufle boullie.

Autrement. Autrement encor.
Autrement encor.
Moullé de boeuf en potage. Autrement Soupité ou animelle de veau.
Autrement. Autre sorte.
Chappon en potage de Hongrie.
Chappon reuestu. Chappon en adobe.
Chappon bardé & rosty.
Pour faire pot pourry.
Heuspot de veau en mesnage.
Autrement. Autre sorte. Autre sorte.
Foye de veau farcy en potage.
Tomaselle.
Chappon bouilly & farcy.
Perdris en potage de portugal.
Perdris à la Catelane.
Gigot de mouton reuestu bouilly.
Autrement. Autrement. Autrement. <<158>>
Espaule de mouton rostie & farcie.
Mouton rosty à la mode d'Irlande, Autrement.
Foye de veau en potage, Tomaselle, Foye de veau rosty,
Autrement: Autre sorte, Loigne de veau farcie & rostie,
Autrement, Tetin de vache rosty, Autrement: Autrement: Veau reuestu farcy: Neige, pour garder gruselle & aigret, pour garder poires de coing, Concombres, pour donner à nouveau vin goust de muscadelle: Cabus farcis: Canar à la mode d'Irlande: Autrement: Ceruelle de veau dorée: Teste de veau pelee à la mode d'Irlande: Teste de veau doree: Tortue boullie: Autrement:
Blanc manger frit: Andouille de blanc manger: Autrement. Oeufs farcis.
Autrement. Oeufs de May.
Oeufs d'Angleterre.
Vote de Hongrie. Autrement.
Marselette Romaine.
Beurre de May. Neige seche.
Le banquet des enfans sans soucy.

Le banquet de l'entree de Monsieur Robert de Berghes, en son
temps Evesque & Prince de Liege, &c.
Fin de la Table.