



6701

41

---

6

10 Q.



*Bernardini*

L'ESCOLE  
PARFAITE  
DES OFFICIERS  
DE BOUCHE,  
CONTENANT

Le Vray Maistre-d'Hôtel.

Le Grand Escuyer-Tranchant.

Le Sommelier Royal.

Le Confiturier Royal.

Le Cuisinier Royal.

Et le Pâtissier Royal.

*Troisième Edition, corrigée & augmentée.*



A PARIS,  
Chez JEAN RIBOU, au Palais, dans  
la Salle Royale, à l'Image S. Louis.

---

M. DC. LXXVI.  
AVEC PRIVILEGE DV ROI.

## MAISTRE - D'H O S T E L,

Enseignant la maniere de bien servir sur Table, d'y ranger les Services, & de tout ce qui concerne sa Charge, son Exercice & son Pouvoir : l'ordre des Provisions qu'il faut faire pendant l'Année, avec les Figures des Services de Table.

## LE GRAND ESCUYER-TRANCHANT,

Qui enseigne par discours & par figures, de quelle façon il faut découper & trancher toutes sortes de Viandes, de Poissons, de Fruits, & de Confitures: Ensemble la difference & la distinction des morceaux de toutes sortes de mets, & de quelle sorte il les faut presenter aux Personnes selon leurs conditions & qualitez.

## LE SOMMELIER ROYAL,

Qui enseigne ce qui est de sa Charge, & la maniere de bien plier le Linge de Table en plusieurs & diverses sortes de Figures, & découper toutes sortes de Fruits en différentes façons, avec les Figures.

## LE CONFITURIER ROYAL,

Enseignant la maniere de bien faire toutes sortes de Confitures, tant seches que liquides, de Compostes, de Fruits, de Sallades, de Dragées, de Breuvages délicieux, & autres délicatesses de bouche.

## LE CUISINIER ROYAL,

Qui enseigne familièrement toutes sortes de nouveaux Ragousts, & les façons les plus délicates d'apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes, Poissons, &c. Comme aussi la maniere de faire Nopces, Banquets, Festins & Collations; Ensemble un estar de ce que l'on doit servir sur Table pendant les quatre Saisons de l'Année, tant aux Entrées, Entremets, que Dessert.

## LE PATISSIER ROYAL.

Enseignant la maniere de faire toutes sortes de Pâtisseries en perfection: Comme aussi la composition de toutes les Pastes, Biscuits, Macarons & Mâlepains.



# LE LIBRAIRE AU LECTEUR.

**V**Oicy un Livre qui en contient plusieurs, & qui est si avantageux au Public, qu'il n'y a personne à qui il ne puisse estre utile & quelquefois necessaire. Ces propositions ne sont pas bien difficiles à prouver; car son Titre, & la Liste de ses Traitez, font voir que la premiere est sans contredit; & la seconde est assez averée par l'usage & par l'experience, en sorte que si je fais moy-mesme la recommandation de cet Ouvrage que je mets en vente, je ne dois point estre soupçonné ny d'interest, ny de flaterie: joint que le faisant imprimer, je n'ay point eu d'autre dessein que de réduire en un seul Volume tout ce qui regarde les Services de Table, tant chez les Grands, que chez les Personnes de moindre condition, & par ce moyen le

## AU LECTEUR.

rendre plus commode & plus portatif :  
 Ce qui ne servira point aux uns, pourra  
 estre utile aux autres, & la lecture de  
 beaucoup de petites gentilleses qui y sont  
 décrites, & qui se pratiquent en peu  
 d'endroits, contentera la curiosité de  
 ceux qui n'en avoient qu'une connois-  
 sance grossiere & imparfaite. Par  
 exemple les façons de découper les Vian-  
 des par l'Ecuyer-Tranchant, & celles  
 de plier le Linge par le Sommelier, ne  
 sont pas des adresses méprisables, & il  
 se rencontre assez souvent que l'on est  
 honteux de ne pas sçavoir les premières,  
 & que l'on passe pour subtil & pour  
 spirituel, quand l'on peut pratiquer les  
 secondes. D'ailleurs tel a dessein d'en-  
 trer chez quelque Grand en qualité de  
 Maître-d'Hostel, & ne sçait pourtant  
 pas ce qui dépend de cette Charge, si  
 cette ignorance le rebute, il sera bien-  
 tost instruit par le moyen de ce Livre.  
 D'autre part tant de Personnes qui se  
 meslent de faire des Confitures, & n'y

## AU LECTEUR.

*entendent rien, & qui mesme apres avoir bien employé du temps & de l'argent, ne réüssissent pas, peuvent se servir des préceptes qui sont icy décrits, & ils en sortiront à leur honneur & à leur contentement. Mais pour parler du plus ordinaire & du plus necessaire, il est sans doute qu'il y a des rencontres où l'on a besoin d'apprester des Viandes, & de faire des Ragousts en peu de temps, comme dans les Voyages, dans la Campagne, dans les survenuës d'Amis. A l'ouverture de ce Livre l'on en trouvera l'instruction, de quelque espece & de quelque façon que ce soit: Enfin en beaucoup de Maisons particulieres, & entr'autres en celles qui sont éloignées des Villes & des Bourgades, l'on est bien aise de faire quelques Pâtisseries; ce que si l'on fait sans quelque connoissance, l'on ne fera rien qui vaille, mais par le moyen de ce Livre, il sera facile de réüssir avec satisfaction; & voila pourquoy j'ay avancé qu'il n'y a per-*

## AU LECTEUR.

sonne à qui il ne puisse estre utile & quelquefois necessaire. Je m'avise en passant de vous donner un Avis, qui est qu'un autre Livre, lequel a pour Titre le *Maistre-d'Hostel Royal*, pourroit estre pris pour celui-cy ; mais je vous conseille de ne pas faire comme le Chien d'*Esope*, c'est à dire de ne pas prendre l'ombre pour le corps ; car je vous assure que celui-là n'est que l'ombre de celui-cy, ce que je ne dis pas pourtant par aucune affectation, ny par aucun desir de nuire à personne, mais seulement par l'affection que j'ay à vostre service. Au reste je ne le dédie à personne qu'à vous, Lecteur, car il est pour vostre usage si vous voulez vous en servir, & n'a pas besoin d'autre protection que de la vostre, si vous y prenez goust, & s'il vous est agreable. Ce que si vous m'accordez, je souhaite que vous en puissiez jouir long-temps, en effet & en pratique, non pas en lecture seulement. Adieu.



*Extrait du Privilege du Roy.*

**P**AR Grace & Privilege du Roy, donné à Paris le 18. jour de Juin 1662. Signé, Par le Roy en son Conseil, **LABORIE**: Il est permis à **JEAN RIBOU**, Marchand Libraire à Paris, d'imprimer, ou faire imprimer, vendre & debiter, un Livre intitulé, *L'Ecole Parfaite des Officiers de Bouche, contenant le Vray Maistre-d'Hôtel, le Grand Ecuyer Tranchant, le Sommelier Royal, le Confiseur Royal, le Cuisinier Royal, & le Pâtissier Royal*, pendant dix années: Et defenses sont faites à tous autres de l'imprimer, ny d'en alterer les Titres, ny vendre d'autre Edition que celle de l'Exposant, à peine de quatre mille livres d'amende, & de tous despens, dommages & interets, comme il est plus amplement porté audit Privilege.

Registré sur le Livre de la Communauté, suivant l'Arrest de la Cour de Parlement.

Signé, **DU BRAY**, Syndic.





LE  
MAISTRE- D'HOSTEL,

*AVEC LES ENSEIGNEMENS  
de ce qui concerne sa Charge, son  
Exercice & son Pouvoir.*

**D**ANS les Maisons qualifiées, la Charge de Maistre-d'Hostel n'est pas une des moins considerables. Le nom emporte la signification de la chose, & la fait connoistre, sans qu'il soit besoin d'un long discours pour en décrire & la définition & la division : Toutesfois comme toutes les Testes couronnées, & toutes celles de haute & éminente qualité, ne sont pas de semblable espece, mais sont différentes en beaucoup de circonstances; de mesme tous les Maistres-d'Hostel ne sont pas semblables en leur pouvoir &

en leurs fonctions. J'en parle icy assez generally, & mesmes assez succintement : chacun en prendra ce qu'il jugera luy estre necessaire ou utile.

Pour avoir donc cette qualite dans une Maison, il n'est pas besoin de donner avis qu'il faut s'adresser ou au Seigneur, ou à la Dame, ou mesme à leur Intendant ; & je suppose que le Maistre-d'Hostel ayant satisfait à ce devoir, est arresté : c'est pourquoy je juge à propos que d'abord qu'il prendra possession de sa Charge, il fasse visite generale & exacte de l'Office & de la Cuisine. Dans l'Office, il fera une espece d'inventaire de la vaisselle d'argent en pieces & en poids par détail, comme aussi du linge, & des ustancilles qui s'y rencontreront. Dans la Cuisine, il verra & considerera toutes les provisions tant de bouches, qu'autres, qui pareillement s'y trouveront : Et apres avoir donné les ordres necessaires tant au Chef d'Office qu'à l'Ecuyer de Cuisine, il ira luy-mesme acheter les viandes & autres choses qu'il jugera à propos pour le service.

Estant de retour, il ira derechef à l'Office & à la Cuisine, & ordonnera des

mets & des services du Repas ; l'heure duquel il fera tarder ou avancer, selon l'ordre qu'il en aura reçu. Cette heure estant venue, il prendra une serviette blanche qu'il pliera en long, & ajustera sur son épaule, à l'ordinaire ; se souvenant qu'elle est la marque de son pouvoir, & le signe particulier & démonstratif de son Office. Or pour faire voir combien cette Charge est considerable, qu'elle ne déroge pas mesme à la Noblesse, & qu'elle est plustost d'honneur que de service, il peut servir l'épée au costé, le manteau sur sur les épaules, & le chapeau sur la teste, mais ayant toujours la serviette pliée & ajustée en la posture que j'ay dit.

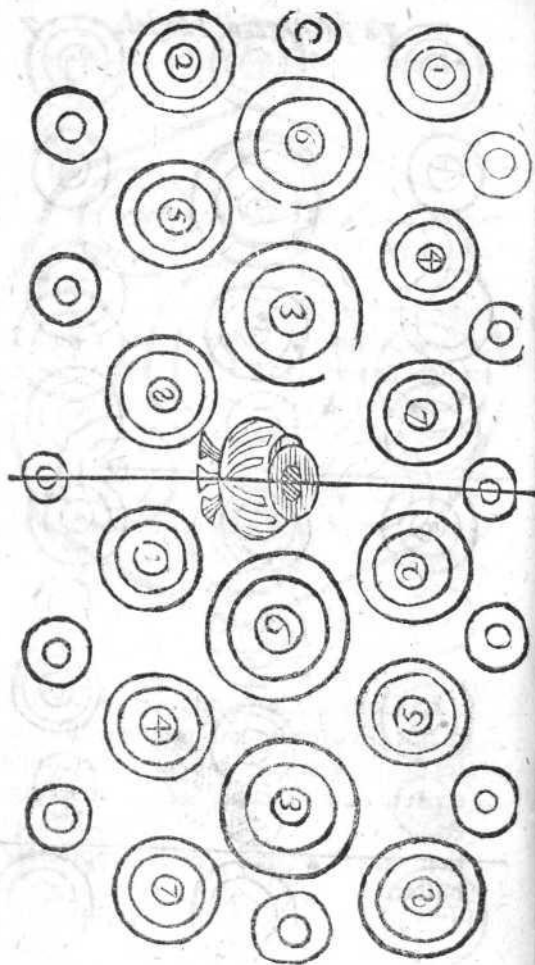
Le premier service estant dressé, il marchera devant, & le fera porter avec ordre par les Personnes qui seront destinées à cet employ. En entrant dans la Salle où se doit faire le Repas, & où est la Compagnie, il osterà son chapeau, mais incontinent apres il le remettra sur sa teste. En suite il couvrira la Table de plats & d'assiettes, commençant par le haut bout, & continuant jusqu'au bas. Ce que pour bien faire, il mettra le premier plat à ce haut bout, comme j'ay dit, mais à la droite du

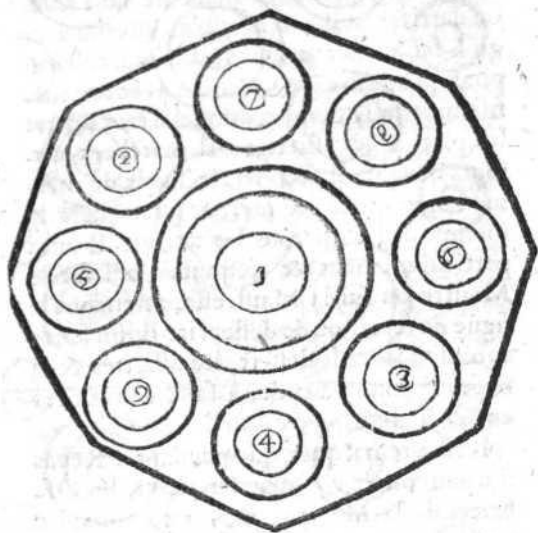
#### 4 *Le Maître-d'Hostel.*

cadenas ou couvert; le second à la gauche; & entre les deux plats une assiette volante sur un porte-assiette vis-à-vis de la salière, & fera la mesme chose jusques au dernier plat.

Vous en voyez les dispositions dans ces Figures, dont la premiere represente une Table ordinaire, c'est à dire longue, avec ses deux bouts, & la façon d'y dresser douze plats de service, & trois de reserve pour les Personnes qui surviennent lors que l'on sert. La seconde, une autre Table faite comme en ovale, & la façon d'y dresser huit plats de service: Et la troisième enfin une Table ronde, & la maniere de la couvrir de neuf plats. Les nombres qui sont en chacune de ces Figures de Tables, vous font voir à l'œil, & toucher au doigt, le vray moyen d'y ranger les plats avec ordre & avec honneur: c'est pourquoy j'ay jugé inutile & superflu d'en faire un plus long discours. Vous remarquerez dans la disposition de ces Tables, que les marques les plus grandes sont les bassins; les moyennes, les plats; & les petites, les assiettes.







La Compagnie se disposant à laver les mains , il prendra la serviette d'essuy par les deux bouts ; & lors que la ceremonie en sera faite , il la luy jettera doucement & adroitement : Il la reprendra lors que l'on s'en sera servy , & la reportera au buffet.

## 2      *Le Maistre-d'Hofel.*

Il demeurera dans la Salle, derriere la chaise de la premiere place de la Table, ou derriere celle du Maistre, jusques à ce qu'il faille aller querir le second service; pour quoy faire il emmenera avec soy suffisamment de monde, auquel il fera porter les plats & les assiettes: Il marchera toujours devant; il couvrira la Table de mesme façon qu'au premier, & pratiquera le mesme ordre en tous les autres. Il aura particulièrement & touûjours l'œil sur le Maistre ou sur la Maistresse, attendant le signe de servir ou de desservir. Enfin apres avoir fait lever le dessert, les assiettes & la nape, il donnera ordre à faire couvrir les autres Tables.

Il est à remarquer, que pendant le Repas il a pouvoir de commander à tous les Officiers de la Maison, sans y comprendre toutesfois les Gentilshommes, les Demoiselles, les Filles de Chambre, & les Valets de Chambre, auxquels il n'a ordre ny pouvoir que de leur donner les choses necessaires pour leur repas. J'ay dit pendant le repas, mais j'adjoûte qu'il a touûjours ce pouvoir lors qu'il n'y a point d'E-cuyer, lequel ordinairement commande à ceux qui portent les couleurs.



Or comme cette Charge ne s'étend pas seulement à l'achapt, à l'aprest, & au service des viandes necessaires de jour à autre, & de repas en repas, mais aussi à la provision des choses dans leur temps & dans leur saison, qui est une des premieres maximes de l'œconomie, dont le Maistre-d'Hostel est comme le Chef & le Surintendant, le Ministre & le Dispensateur, je luy donne avis de penser à cela soigneusement, & de se pourvoir, par exemple.

En Esté, de Bois & de Charbon, de toutes sortes de Confitures tant seches que liquides, de Pastez aussi de toutes sortes, de Fruits, de Syrops rafraischissans, de Concombres, de Pourpier, & de Passe-pierre salez & vinaigrez, de Champignons, de Morilles, de Moufferon sec, de Vinaigre de toutes sortes de fleurs & de gousts.

En Automne, de Vin, encore une fois de Bois & de Charbon, en cas qu'il n'y eust pourveu suffisamment en Esté, de Lard à larder, de Chandelle, &c.

En Hyver, de Glace & de Neige dans les Glacieres; de Rossolis, de Populo, d'Angelique, &c.

En Printemps, il fera les provisions

de campagne & d'armée, comme pourroient estre Lard à larder, Jambons de Mayence, de Bayonne, & autres; Saucissons de Bologne, gros & petits; Langues de Bœuf salées; Cuisses de Bœuf desossées, grasses, salées & fumées; Fromages de Brie affinez; Fromages de Rochefort de haut goust; Fromages de la Grande Chartreuse à la coste rouge; un Baril d'Anchois, un Baril d'Olives de Lucques; du Poivre noir, & du Poivre blanc; du Gingembre, des Cloux de Girofle massifs, de la Cannelle, du Poivre long, Gomme d'Adragan, Ecorce de Citron verte, Musque, Ambre gris, &c.

Il est encor du devoir & de la Charge du Maître-d'Hostel, que ces provisions de campagne estant faites, il les fasse soigneusement ferrer dans un Coffre, lequel il fera charger sur un Chariot, sur un Fourgon, ou sur des Mulets; & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre du Sucre, des Amandes, des Pistaches, de la Bougie, de la Chandelle, & quelques Flambeaux de cire jaune. Il fera de plus emplir les Caves & les Cantines, de Bouteilles de bon Vin de Bourgogne ou d'Espagne, ensemble des autres Liqueurs délicieuses dont nous

avons parlé cy-dessus, traitant des provisions qui se peuvent faire en Hyver, comme Blanquette, Rossolis, Populo, Angelique, outre le Vinaigre rosart & l'Huile vierge pour les Salades.

Il n'oubliera pas aussi la vaisselle d'argent, qu'il fera soigneusement serrer & enfermer, le linge de Table, & toutes autres ustancilles nécessaires pour l'Office & pour la Cuisine; comme par exemple, un Four de cuiyre rouge, trois Poissons, une Bassine, un Fourneau de fer, des Verres, & des Bouteilles, un Mortier de marbre, toutes choses nécessaires à l'Office. Pour la Cuisine, six Marmites, qui se mettront l'une dans l'autre, deux Chaudières, deux grandes Cassolettes, une Poêle à frire, & une autre Poêle à fri-casser, un Poisson, une Cuillère à Pot, une Ecumoire, des Lardoires, des Tripiers de fer, deux Chenets, deux Hastiers plians, des Broches grandes & petites, &c.

Par occasion il ne sera pas mal à propos d'insérer icy en passant quelque chose du devoir du Chef d'Office & de l'Ecuyer de Cuisine; au premier desquels je donne avis de mettre derriere son Cheval, en cas de long voyage de campagne & d'armée,

une Bougette garnie d'assiettes, de cou-  
teaux, de cuillieres, de fourchettes, &  
d'autres choses semblables, necessaires  
pour couvrir la Table; sans oublier des  
plats & des assiettes pour dresser le Fruit:  
le tout en nombre suffisant.

A l'égard de l'Ecuyer de Cuisine, il doit  
se garnir aussi d'une Bougette remplie de  
plats & d'assiettes necessaires pour les  
Potages & premier service.

Leurs Aydes pourront de mesme char-  
ger sur leurs Chevaux de basts le reste des  
fournitures necessaires, & les provisions  
des Repas qui se pourront transporter fa-  
cilement.

Pendant le voyage, l'heure de partir  
estant venuë, le Chef d'Office & l'Ecuyer  
de Cuisine, n'oublieront pas, l'un ses lar-  
doires, & l'autre son essay. Ils monteront  
à cheval, & s'en iront devant les autres  
ou à la disnée, ou à la couchée. Estant  
arrivez à l'Hostellerie, ils prendront tout  
ce qui sera necessaire pour le service de la  
Table, & pour leur train, par bon com-  
pte, & à honneste composition: Ils le dis-  
tribueront en suite comme il leur sera or-  
donné. Le Repas achevé, & leur vaisselle  
d'argent ferrée, ils rendront leurs comptes

au Maistre-d'Hostel, lequel ayant satisfait par tout, avec ordre, justice & mesure, ils continueront leur voyage gaillardement & lestement; car pourveu que le Maistre soit bien servy, que les Officiers soient contens, qu'ils ne souffrent ny celuy-là ny ceux-cy, ny perte ny dommage, & qu'ils rapportent le moule du pourpoint, certainement tout ira bien. Dieu leur en fasse la grace.





# LE GRAND ECUYER - TRANCHANT,

QUI ENSEIGNE PAR DISCOURS  
& par Figures , de quelle façon il faut  
découper & trancher toutes sortes de  
Viandes, de Poissons, de Fruits , & de  
Confitures.

*Ensemble la difference & la distinction des  
morceaux de toutes sortes de Mets, & de  
quelle sorte il les faut présenter aux Per-  
sonnes, selon leur condition & leur qualité.*

## DISCOURS.



L'EXERCICE de l'Ecuyer Tran-  
chant est plus relevé & plus  
noble peut-estre que l'on ne  
s'imagine ; car supposé que la  
vie est la base & le fondement de tout ce  
qui se fait dans le Monde ; que cette vie  
ne se peut entretenir sans le boire & sans  
le manger , qui reparent tous les jours la  
chaleur naturelle qui entretient la vie, &

*Le Grand Ecuyer-Tranchant. 15*

qui se dissipe par faute d'aliment ; qu'il y a de la distinction entre les Hommes, & que par consequent il doit y avoir entre eux des façons d'agir & de vivre diverses & différentes ; il est bien à propos, que si le commun coupe luy-mesme ses morceaux, les Roys, les Princes, & les grands Seigneurs, soient exempts de cette petite peine, plutost par honneur & par ceremonie, que par necessité. Or comme il est constant que l'Esprit est beaucoup plus excellent que le Corps, il faut aussi avoüer que ce qui approche plus pres de l'esprit que du corps, ou qui ressent davantage le spirituel que le corporel, a quelque chose de plus considerable, que ce qui est materiel, & ne s'applique qu'à la matiere. Il faut de plus avoüer, que les ceremonies qui se pratiquent parmy les Hommes, & les honneurs qui sont deferez à ceux que la naissance ou les titres elevent par dessus les autres, tiennent plus de la spiritualité, n'estant que des Inventions de l'esprit de l'Homme, où la matiere n'a rien contribué ; & que par consequent ceux qui sont employez à les rendre & à en pratiquer l'exercice, sont plus considerables que ceux qui ne s'employent qu'à ce qui

16 *Le Grand Ecuyer-Tranchant.*

est purement corporel. La Charge, ou l'Office d'Ecuyer-Tranchant, est de cette nature; c'est pourquoy j'ay avancé qu'il est plus relevé & plus noble peut-estre que l'on ne s'imagine: Joint que cet honneur n'estant deféré qu'aux Testes Souveraines & Couronnées, il emprunte une recommandation toute particuliere de la part de son objet, aussi-bien que de celle de sa fin & de son exercice.

Mais apres avoir discoursu de la dignité de la Charge d'Ecuyer-Tranchant, il est à propos d'enseigner en gros & confusément, quel il doit estre, & ce qu'il doit faire.

A l'égard du premier, il ne faut point de longs discours pour persuader que quiconque veut entrer en cette Charge, doit estre bien fait de sa personne, adroit, dispos, & bien couvert, parce qu'ayant à paroistre & à servir devant son Maistre aux plus douces heures de la journée, qui sont celles du Repas, & quelquesfois devant des Compagnies extraordinaires & étrangères, il seroit mal-seant de s'y trouver sans toutes ces qualitez.

A l'égard du second, il doit entr'autres choses sçavoir disposer les assiettes, en  
forte



forte que si plusieurs Personnes se rencontrent à table, il ne donne point sujet de mécontentement. Il doit aussi s'étudier à connoître les appétits de son Prince, afin de luy présenter ce qui luy est le plus agreable, ou dans la qualité, ou dans la dissection des viandes. Pendant le Repas, sa place ordinaire est au bout de la Table, ou vis à-vis son Maistre; mais sur tout qu'il se souviene de preparer en un lieu destiné à cela tout ce qui luy est necessaire pour son exercice.

La Compagnie s'estant mise à table, il doit aller à l'endroit où il a fait ses preparatifs; & se mettant sur l'épaule gauche la serviette qui doit estre sur les couteaux, en prendre un, & découvrir les viandes qui ont esté servies en plats couverts, & en faire l'essay avec une des tranches de pain qu'il aura preparées; le tout conformément à l'usage du Pais où il se rencontrera, & dont il doit sçavoir ou apprendre les ceremonies.

Ayant fait l'essay, voicy l'ordre des plats qu'il doit prendre. D'abord les Viandes bouïllies, en suite les Ragoufts, les Sausses & les Etuvées, & toutes ces sortes devant les Viandes rosties, donnant

## 18 *Le Grand Ecuyer-Tranchant.*

ordre cependant qu'il y ait de la fausse sur les assiettes, & du sel sur leurs bords ; ce qui ne sera pas necessaire, quand les viandes seront salées d'elles-mesmes.

A l'égard des Pastez, il y en a de plusieurs sortes. Les uns sont froids, les autres chauds ; les uns de viandes solides & massives, comme de Cerf, de Sanglier, de Lievre, &c. Les autres de plus legeres, comme de Pigeonneaux, de Poulets, & d'autres Oyseaux : Il y en a aussi de poisson, comme de Truites, de Brochets, &c. Les Pastez de viande qui sont chauds, doivent estre coupez par tranches & de travers ; mais il faut bien s'empescher d'en rompre le fonds, & ne pas manquer à mettre de la fausse sur les assiettes. Ceux qui sont de volailles, il les faut couper par les jointures : s'ils sont de poisson, il faut lever la grande arraiste du dos, & servir comme il est aisé de sçavoir.

L'on doit servir les Confitures avec la fourchette, & les dragées avec la cuilliere, donnant avis en passant qu'il ne faut jamais vuides les Plats, mais qu'il y faut toujours laisser quelque chose.

Or comme il y a plusieurs sortes de Convives ou de Festins, il y a aussi plu-

seurs sortes de Tranchans. Par exemple, chez un Prince il y a le Tranchant ordinaire; mais s'il y survient occasion de joye & de festin extraordinaire, comme quelque Nopce, quelque Baptisme, & semblables, tous les Conviez ne pouvant estre à la Table du Prince, il priera quelque Gentilhomme de trancher à celle des Dames & des Cavaliers: & comme il y a ordinairement plusieurs Tables en ces rencontres, celuy qui se chargera de cette commission, se doit mettre au milieu de la Table pour servir plus commodément toute la Compagnie. Que si aussi un Gentilhomme se trouve en la compagnie des Dames qui n'ayent point de Tranchant, il semble que la civilité l'oblige à les servir; pour quoy faire il pourra se lever, trancher quelques Plats, en faire la distribution, puis se rasseoir, & en suite en cas de besoin se lever de nouveau, & pratiquer la mesme chose. Il peut trancher assis, mais cela n'est pas si commode.

Quand on traite un Ambassadeur ou un Prince, il y a un Gentilhomme au costé du Tranchant; mais celuy-cy fait toujours son exercice, quoy que le Gentilhomme presente l'assiette couverte; &

20 *Le Grand Ecuyer-Tranchant.*

il est à remarquer que la Place du Tranchant est toujours l'ordinaire.

Chez soy, celuy qui entreprend de trancher, doit se lever de fois à autres pour s'acquitter de cette civilité; mais s'il n'en sçait pas la ceremonie, il s'exempte de peine, & ne perd pas son temps.

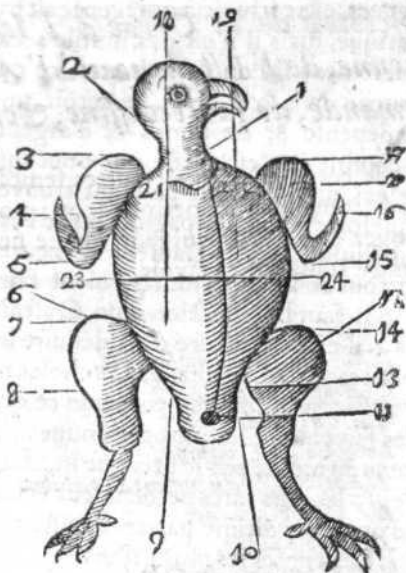
Après ce peu de mots, qui pourront donner quelque intelligence de la Charge & de l'Exercice de l'Ecuyer-Tranchant, j'ay pensé que comme la dissection des Oyseaux est la plus difficile & la moins connue, il seroit à propos de donner en general les noms de toutes leurs jointures, afin que l'on pût pratiquer avec plus de facilité le peu qui en sera dit en chacune des especes qui suivent. Et il est à remarquer que les nombres qui sont en ce petit dénombrement de ces jointures, se rapportent à ceux de la Figure suivante, qui est la premiere de beaucoup d'autres qui suivent, & qui auront chacune leur petit discours.

Noms de toutes les jointures  
des Oyseaux.

1. *Le costé gauche du Col.*
2. *Le costé droit du Col.*
3. *Le dessus de l' Aisle droite.*
4. *La petite jointure de l' Aisle droite.*
5. *Le dessous de l' Aisle droite.*
6. *La jointure du Genou de la Cuisse droite.*
7. *Le dessus de la Cuisse droite.*
8. *Le dessous de la Cuisse droite.*
9. *Le costé droit du Croupion.*
10. *Le costé gauche du Croupion.*
11. *Le Croupion.*
12. *La jointure du Genou de la Cuisse gauche.*
13. *Le dessous de la Cuisse gauche.*
14. *Le dessus de la Cuisse gauche.*
15. *Le dessous de l' Aisle gauche.*
16. *La petite jointure de l' Aisle gauche.*
17. *Le dessus de l' Aisle gauche.*
18. *Le dessus de l' Estomach.*
19. *Le dessous de l' Estomach.*
20. *La Fourchine du Col.*
21. *La petite Fourchine du costé droit.*
22. *L'autre petite Fourchine du costé gauche.*
23. *Le costé droit de la Carcasse.*
24. *Le costé gauche de la Carcasse.*

## 22 *Le Grand Ecuyer-Tranchant.*

Or ce dénombrement & ce discours semblera peut-estre frivole à qui n'en sçait pas la pratique, mais il n'est pas inutile : car premierement si l'on sçavoit tout ce qui est couché dans ce Livre, ce seroit une vaine dépense & de temps & d'argent; mais comme il n'est dressé que pour instruire les Curieux, qui se pouvant trouver quelquefois en des compagnies ou de Personnes Illustres ou de Dames, demeureroient tout court, s'ils ne sçavoient faire comme il faut la dissection d'un Oyseau: aussi a-t-il esté nécessaire d'en déduire les plus petites particularitez. 2. Les choses ne valent, dit-on ordinairement, que ce que l'on les fait valoir : les plus communes acquierent du mérite par le prix que l'on leur donne; & les plus rares perdent leur éclat, quand on ne les estime pas ce qu'elles valent. 3. Les choses les plus ordinaires sont le plus souvent les plus ignorées, parce que tout le monde se persuade les trop bien sçavoir, & cependant l'on n'en a presque jamais qu'une grossiere pratique, qui n'a rien de solide : Et ces trois raisons m'ont donné sujet de déduire pour le mieux toutes les jointures des Oyseaux, afin de contenter les Curieux, & instruire les Ignorans.



Vous remarquerez que je ne marque jamais les deux petites fourchines du costé du col, ny les deux costez de la carcasse, parce que cela se pratique de la dissection de toutes sortes d'Oyseaux, estant les derniers coups de ceux que l'on tranche en pieces.

*Dissection de la Grive à l'Italienne, de l'Estourneau à l'Allemande, de la Beccassine, &c.*

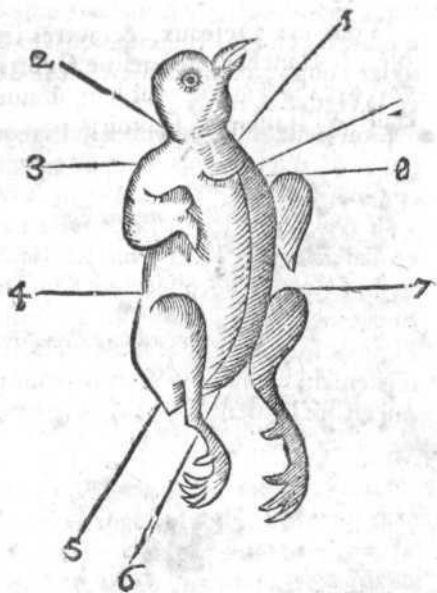
Tous ces Oyseaux, & autres semblables, se tranchent de mesme façon : vous en voyez la Figure, qui leur donne neuf coups à l'Italienne ; sçavoir,

1. *Le costé du Col.*
2. *L'autre costé du mesme Col.*
3. *L'Aisle droite.*
4. *La Cuisse droite.*
5. *Le costé du Croupion.*
6. *L'autre costé du mesme Croupion.*
7. *La Cuisse gauche.*
8. *L'Aisle gauche.*
9. *La Fourchine du Col.*

Ordinairement ils se presentent entiers : mais quoy que vous les mettiez en pieces, ou non, n'oubliez pas de mettre du sel sur les assiettes, avant que de les presenter.



Dissection de la Grive à l'Italienne,  
de l'Estourneau à l'Allemande,  
de la Beccassine, &c.



*Dissection du Pigeon à l'Italienne, &c.*

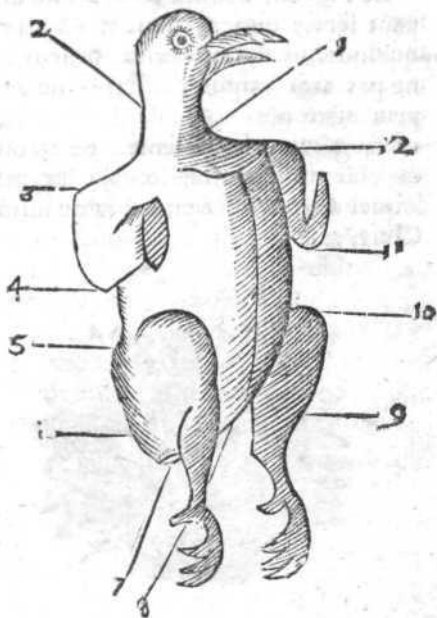
Le Pigeon, la Colombe, & autres Oyseaux semblables, se tranchent tous d'une mesme façon : A l'Italienne on leur donne treize coups , comme il est facile de voir en la Figure.

L'on peut aussi presenter le Pigeon entier , & quelquefois coupé en pieces, comme vous verrez en la Figure suivante.

Je n'exprime pas icy , comme j'ay fait en l'article précédent , ny les jointures, ny la façon de découper cet Oyseau ; ce que je ne feray pas non plus à l'égard des Figures suivantes, parce que cela se peut facilement connoistre & concevoir par ce qui est sur la premiere de ces Figures.



Dissection du Pigeon à  
l'Italienne, &c.

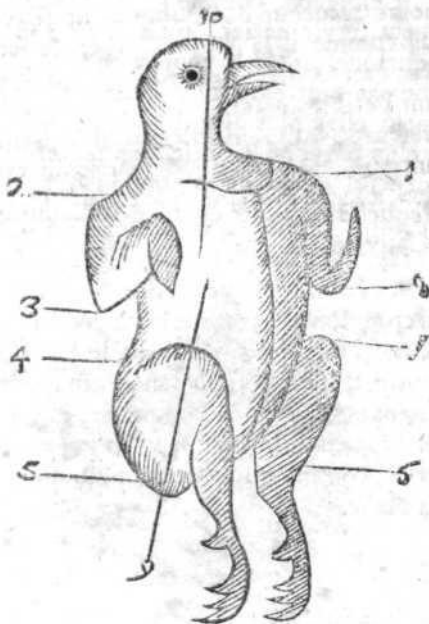


*Dissection du Pigeon en deux  
pieces.*

Le Pigeon, comme je viens de dire, se peut servir entier, mais il est bon aussi quelquefois de le couper en deux, pour ne pas tant emplir l'assiette; outre qu'il peut estre plus agreable de cette sorte à celui à qui on le presente : toutefois cela dépend de la discretion du Tranchant, lequel doit avoir égard à la quantité des Conviez.



Dissection du Pigeon en deux  
pieces.

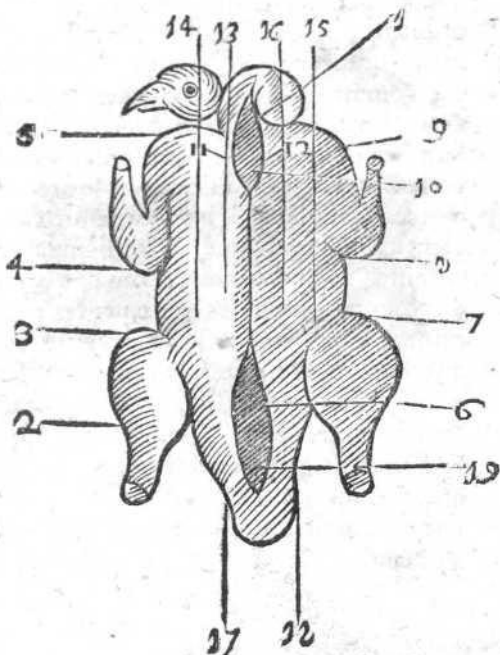


*Dissection de la Poule boüillie.*

C'est une viande assez commune & assez ordinaire, que la Poule boüillie ; neantmoins beaucoup de Personnes ne sçavent pas comme il la faut trancher & servir avec ceremonie. Supposé donc qu'il y ait huit Personnes à table à quil'on en veuille presenter, l'une des aïles en est le premier morceau ; le second, une partie du croupion, avec la fourchine ; le troisième, l'autre aïle ; le quatrième, encore une partie du croupion, avec les deux petites fourchines ; le cinquième, le dos, avec le reste du croupion ; le sixième, le ventre ; le septième, l'une des cuisses ; & le huitième, l'autre cuisse. S'il se rencontre quelque Personne de grande condition, adjoutez quelque chose à ce que vous luy presenterez, comme une partie du croupion ou du blanc.



Dissection de la Poule bouillie.



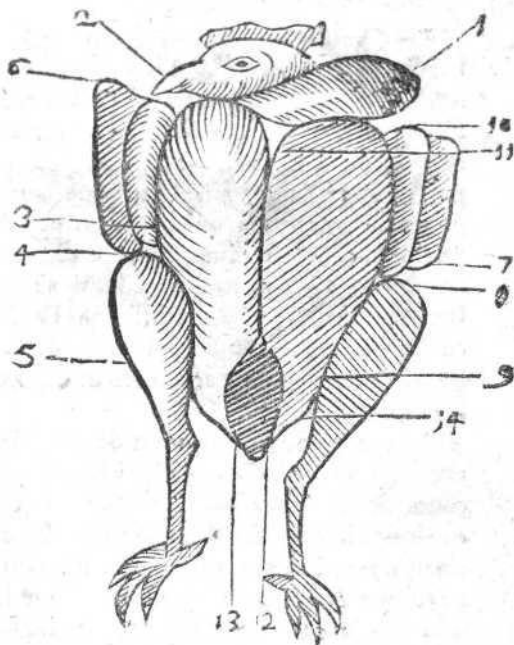
*Dissection du Poulet.*

Elle se fait de mesme que celle du Chapon à l'Allemande, laquelle vous verrez cy-apres.





Dissection du Poulet.



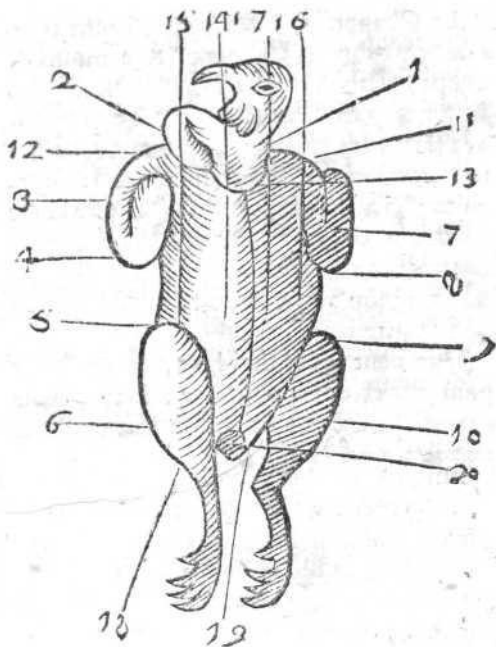
*Dissection du Chapon à l'Italienne.*

Le Chapon à l'Italienne découpé, a beaucoup de coups, & les morceaux en sont petits : C'est pourquoy il faut considerer & servir, 1. une aïlle ; 2. l'une des parties du croupion, avec un peu de poulpe ; 3. l'autre aïlle ; 4. une autre partie du croupion, avec aussi un peu de poulpe ; 5. la fourchine, avec le reste du croupion ; 6. le ventre, avec les deux petites fourchines ; 7. une cuisse ; 8. l'autre cuisse, lesquelles se presentent toujours les dernieres, comme estant les morceaux les moins estimez.

S'il y a quelque Personne de consideration, vous ferez comme j'ay dit au discours de la Poule bouïllie, luy servant quelque chose plus qu'aux autres ; & remarquez en passant, qu'il y en a qui tiennent que le blanc de Chapon en est le morceau le plus délicat & le plus digne d'estre présenté.



Dissection du Chapon  
à l'Italienne.



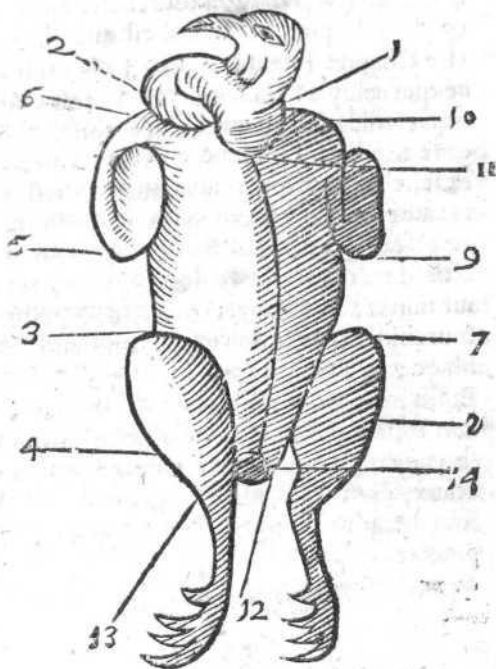
*Dissection du Chapon à  
l'Allemande.*

Le Chapon à l'Allemande est plus tranché que celui à l'Italienne, & a moins de coups, mais les morceaux en sont plus beaux & plus honorables. Vous en pouvez faire huit assiettes : la première, l'aisle : la 2. une partie du croupion & la fourchine : la 3. l'autre aisle : la 4. une autre partie du croupion, & les deux petites fourchines : la 5. le ventre : la 6. le reste du croupion, & le dos : la 7. une cuisse : la 8. l'autre cuisse.

L'on peut lever du blanc, & en servir pour orner davantage une assiette ; mais cela dépend de la discretion de celui qui tranche.



Dissection du Chapon  
à l'Allemande.

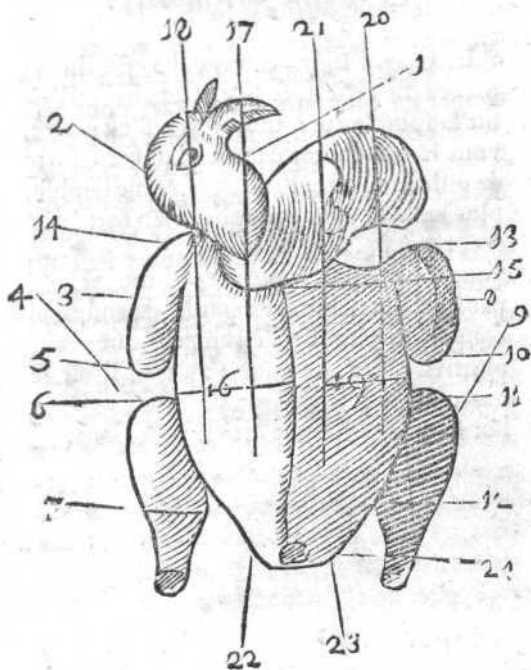


*Dissection du Coq-d'Inde.*

Le Coq-d'Inde se tranche en deux façons; sçavoir, ou sur la fourchette en l'air, ou dans le plat, comme il est aisé de voir en la Figure suivante. On peut aussi le couper en plusieurs morceaux, pour lesquels voicy à peu près l'ordre que vous devez tenir. Le blanc en est le plus délicat, c'est pourquoy vous en presenterez, 1. une partie, avec un costé du croupion; 2. la fourchine, avec encor une partie du blanc; 3. l'autre costé du croupion, avec un morceau de blanc; 4. les deux petites fourchines, avec encor un morceau de blanc; 5. une aîle; 6. l'autre aîle, &c. Enfin comme cet Oyseau est ordinairement assez gros, les aîles & les cuisses se peuvent aussi couper en divers morceaux, dont il est aisé de sçavoir lesquels sont les plus délicats: comme aussi vous pouvez couper le blanc en plus de parties que celles que j'ay spécifiées.



Dissection du Coq-d'Inde.



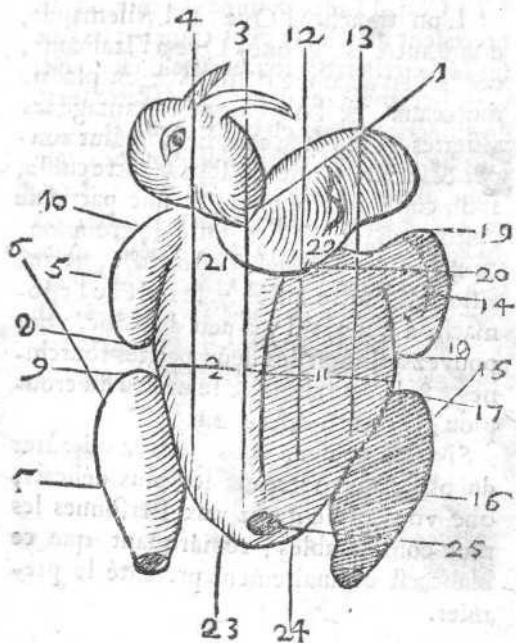
*Dissection du Coq-d'Inde froid  
& chaud par moitié.*

Le Coq-d'Inde, comme il a esté dit au precedent article, se peut trancher en l'air sur la fourchette: toutefois s'il est grand, vous le trancherez dans le plat, cette sorte de dissection estant en ce cas, ce me semble, plus belle & plus commode: en sorte que froid ou chaud, y ayant peu de Conviez, vous le pouvez trancher par moitié, ou par quartiers, prenant garde de toujours couper le plus de l'estomach que vous pourrez; car, comme j'ay dit, il est le morceau le plus délicat, & vous suivrez l'ordre prescrit dans l'article precedent.





Dissection du Coq-d'Inde froid  
& chaud par moitié.

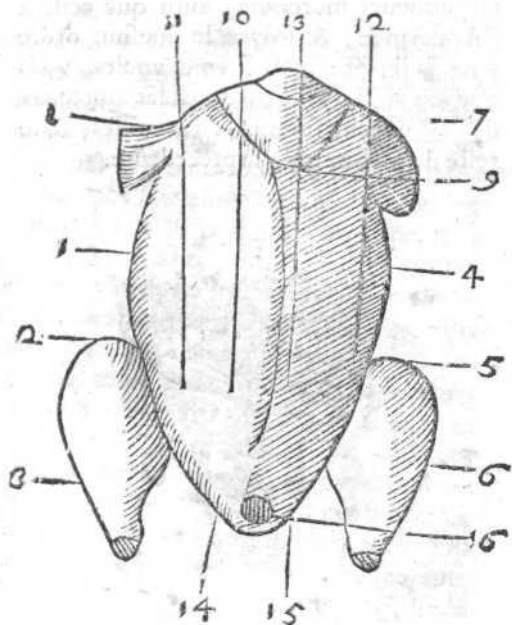


*Dissection de l'Oye à l'Allemande.*

L'on tranche l'Oye à l'Allemande, d'une autre façon que l'Oye à l'Italienne, car l'on en découpe l'estomach en plus de morceaux, & l'on emplit davantage les assiettes. Or voicy comme il la faut couper & servir; 1. une cuisse; 2. l'autre cuisse; 3. un costé du croupion, & une partie de l'estomach; 4. l'autre costé du croupion, & encor une partie de l'estomach; 5. une aïlle; 6. l'autre aïlle; 7. le reste de l'estomach, à quoy, s'il y a peu de blanc, vous pouvez adjoûter les deux petites fourchines; 8. la fourchine & le milieu du croupion; le reste à discretion.

Si vous voulez, vous pouvez adjoûter du blanc aux morceaux les plus délicats, que vous presenterez aux Personnes les plus considerables, remarquant que ce blanc est ordinairement présenté le premier.

Dissection de l'Oye à l'Allemande.



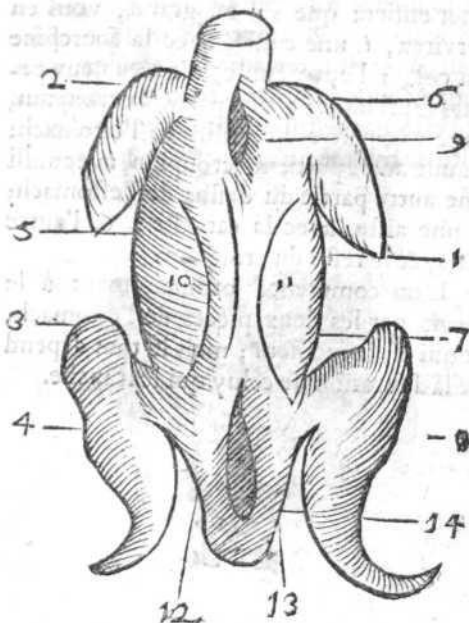
#### 44 *Le Grand Ecuyer-Tranchant.*

#### *Dissection de l'Oye à l'Italienne.*

Vous pouvez couper l'Oye à l'Italienne en plusieurs morceaux, ainsi que celle à l'Allemande, & suivre le mesme ordre pour la servir : mais si vous voulez, vous pouvez aussi commencer par les morceaux de l'estomach, suivre par les cuisses, & le reste de mesme qu'à la precedente.



Dissection de l'Oye à l'Italienne.



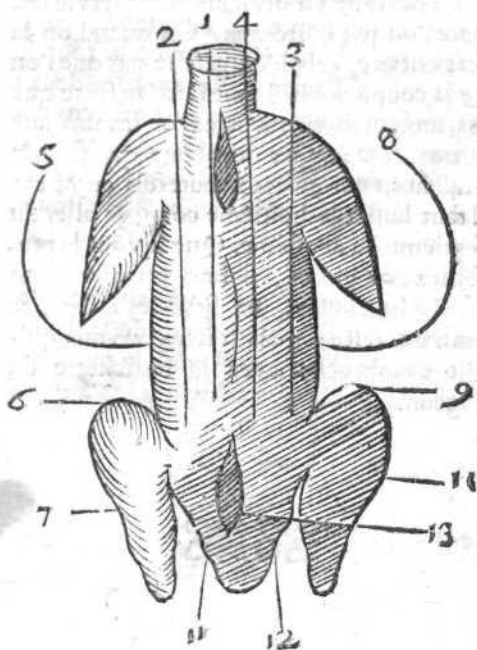
*Dissection du Canart.*

Le Canart estant petit, il faut le trancher entier: que s'il est grand, vous en servirez, 1. une cuisse, avec la fourchine du col; 2. l'autre cuisse, avec les deux petites fourchines; 3. une partie du croupion, avec une partie du dessus de l'estomach; 4. une autre partie du croupion, avec aussi une autre partie du dessus de l'estomach; 5. une aïlle, avec la carcasse; 6. l'autre aïlle, & le reste du croupion.

L'on commence ordinairement à le servir par les deux pieces de l'estomach, ce qui est le meilleur; mais le tout dépend de la discretion de celuy qui le tranche.



Dissection du Canart.



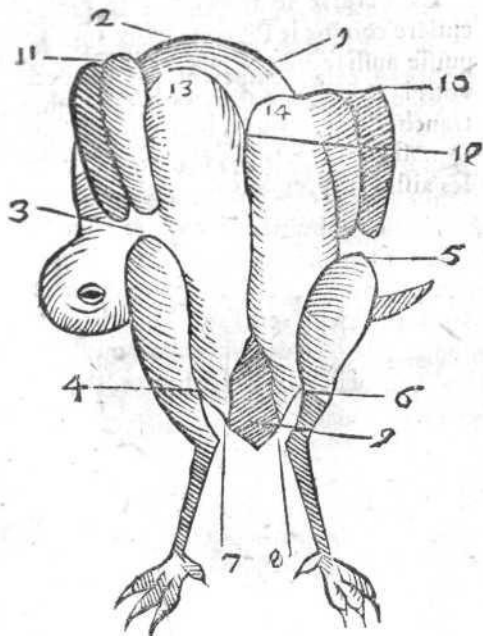
*Dissection de la Beccasse.*

La Beccasse est ordinairement servie entiere, ou par morceaux. Or quand on la sert entiere, cela n'empesche pas que l'on ne la coupe, mais il faut faire en sorte que les morceaux tiennent encor les uns aux autres, & la couper de mesme que si on la presentoit par pieces : toutefois en ce cas il faut laisser le huitième coup, & aller du septième au neuvième. Que si vous la presentez par pieces, il faut premierement servir les cuisses, en suite les aïles, & ainsi du reste; mais souvenez-vous qu'elle s'embroche avec la fourchette du Pigeon.





Dissection de la Beccasse.

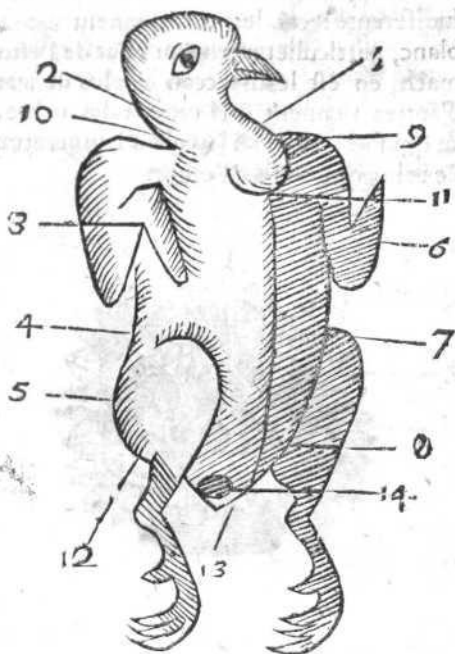


*Dissection de la Perdrix.*

La Perdrix se tranche & se presente  
entiere comme le Pigeon, quoy qu'elle se  
puisse aussi servir par pieces : Mais quand  
vous la trancherez entiere, il ne faut que  
trancher les jointures, sans les mettre bas.  
Que si vous la servez par pieces, presentez  
les aïles les premieres.



Dissection de la Perdrix.

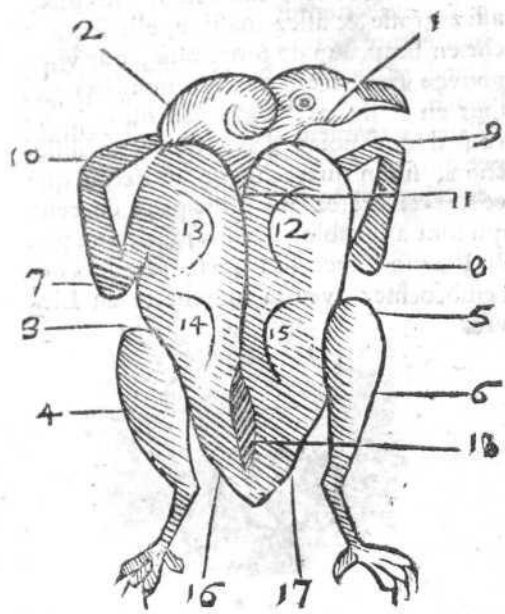


*Dissection du Faisan.*

La dissection de cet Oyseau est assez indifferente : car les uns tiennent que le blanc, particulièrement au bout de l'estomach, en est le morceau le plus délicat : d'autres tiennent que ce sont les cuisses : ce qui fait que je laisse cela à la discretion de celuy qui en fera l'office.



Dissection du Faisan.

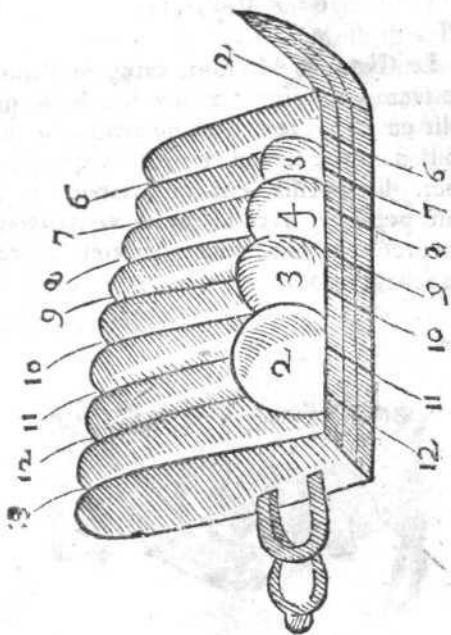


*Dissection de la Longe de Veau.*

La Longe de Veau estant une piece assez grosse & assez massive, elle se tranche en beaucoup de morceaux, que vous pouvez connoistre par les nombres qui sont en la figure: c'est pourquoy je ne vous donne point d'avis sur cette dissection, sinon qu'à chaque morceau que vous presenterez aux principaux de ceux qui sont à la table, vous adjouâtiez un peu du Rognon avec son gras, & que vous l'embrochiez avec la fourchette du Lievre.



Dissection de la Longe de Veau.



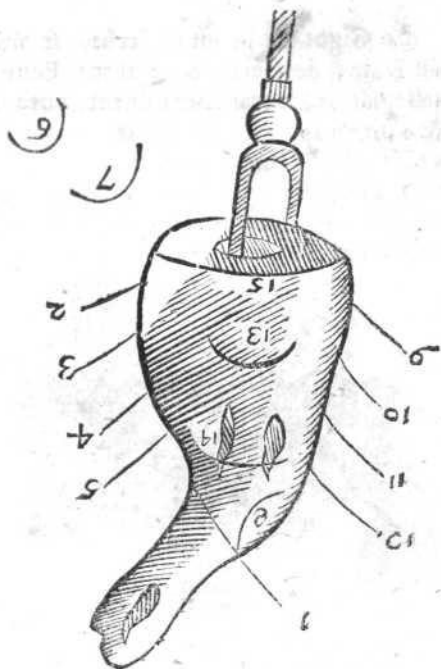
*Dissection du Gigot de Mouton,  
de Veau, &c.*

Le Gigot de Mouton, celui de Veau, de Dain, de Cerf, & d'autre Beste de telle nature, se tranchent de mesme façon, & l'on en fait tant de morceaux que l'on veut. Il est seulement à remarquer qu'il faut presenter avec la grande fourchette les premiers morceaux que vous aurez tranchez.





Dissection du Gigot de Mouton,  
de Veau, &c.

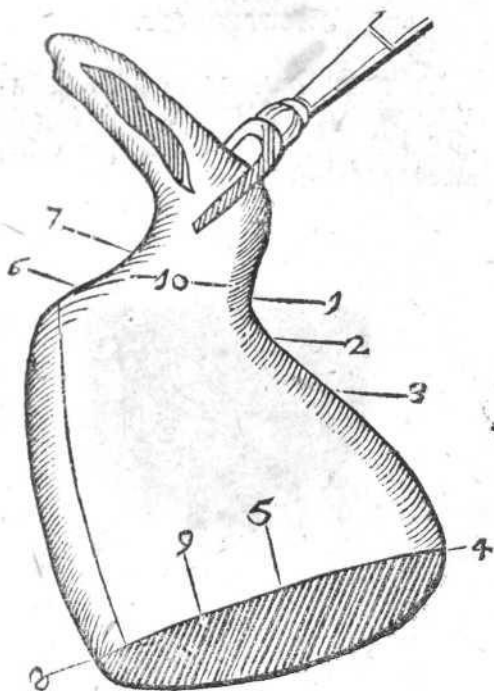


*Dissection de l'Epaule de  
Mouton.*

Cette dissection est si facile , si ordinaire, & si bien exprimée dans la Figure, que j'ay crû estre inutile d'en faire un long discours.



Dissection de l'Epaule de Mouton.

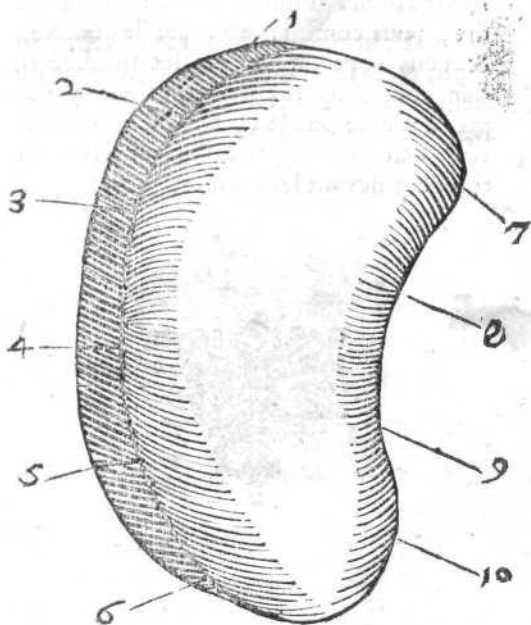


*Dissection de la Poitrine de  
Mouton, &c.*

La Poitrine de Mouton, celle de  
Veau, &c. se tranchent & se servent de  
mesme façon, sçavoir coste par coste,  
avec la grande fourchette.



Dissection de la Poitrine  
de Mouton, &c.

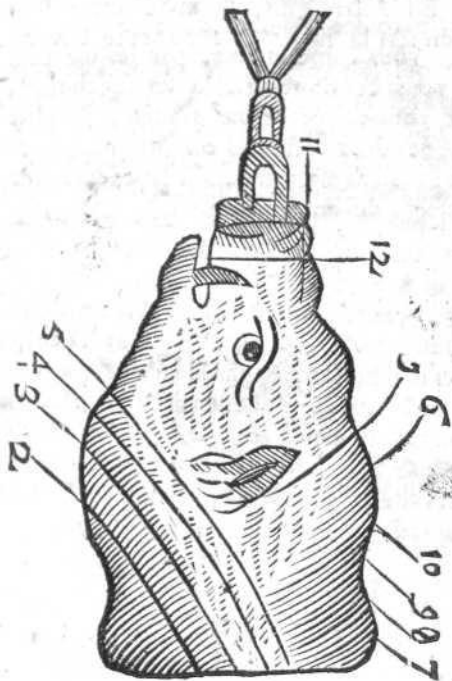


*Dissection de la Hure de Sanglier.*

La Hure de Sanglier est ordinairement servie froide. Pour la trancher avec ordre, vous commencerez par les oreilles, & vous continuerez par les machoires, que vous couperez par tranches le plus pres des deux costez du col que vous pourrez : mais remarquez qu'il faut servir ces tranches devant les oreilles.



Dissection de la Hure de Sanglier.



*Dissection de la Teste de Veau.*

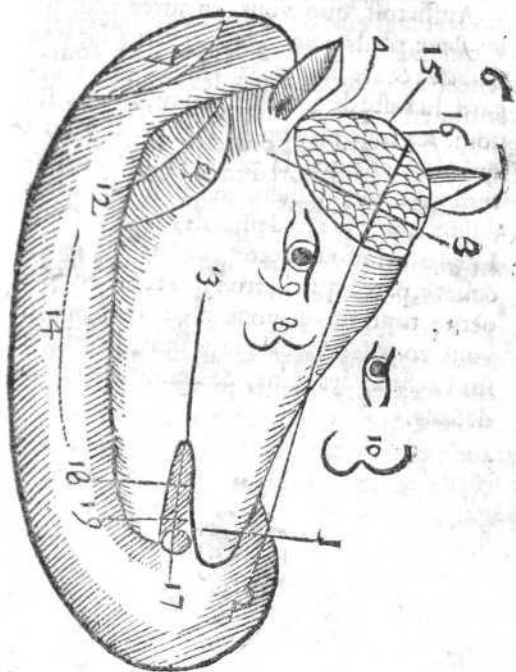
En Allemagne, & en d'autres Païs, l'on sert la Teste de Veau toute ouverte: ce qui fait qu'il est à propos d'en commencer la dissection par les oreilles, & continuer comme vous voyez en la Figure. A l'égard de l'ordre de la servir, il faut premierement presenter l'une & l'autre temple, j'entens à deux personnes; en suite un œil avec l'une des dents qui sont aupres de la machoire; l'autre œil apres, avec l'autre semblable dent: Continuez par les deux oreilles, par les costez des machoires, & par la langue que vous trancherez en plusieurs parties: mais remarquez que le tout se tranche avec la grande fourchette, & qu'il faut laisser la cervelle au devant du premier de la compagnie.





*Le Grand Ecuyer-Tranchant. 65*

Dissection de la Teste de Veau.

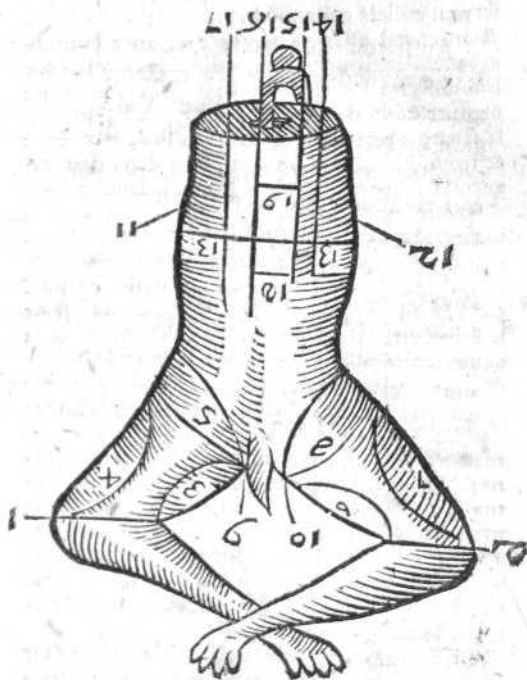


*Dissection du Lievre.*

Aussi-tost que vous en aurez tranché les deux pieds, vous les mettrez sur une assiette, & les donnerez à un Valet. A l'égard du reste de cette dissection, suivez les nombres marquez en la Figure. Il y en a qui tiennent que la petite jambe de derriere en est le meilleur morceau : d'autres disent que c'est le dessus des reins. Or le Lievre a sa fourchette expresse & particuliere, parce que le trou des reins est fort petit : toutefois si vous n'en avez point, vous vous servirez de la grande, l'enfilant sur l'échine des reins, & l'embrochant au dedans.



Dissection du Lièvre.

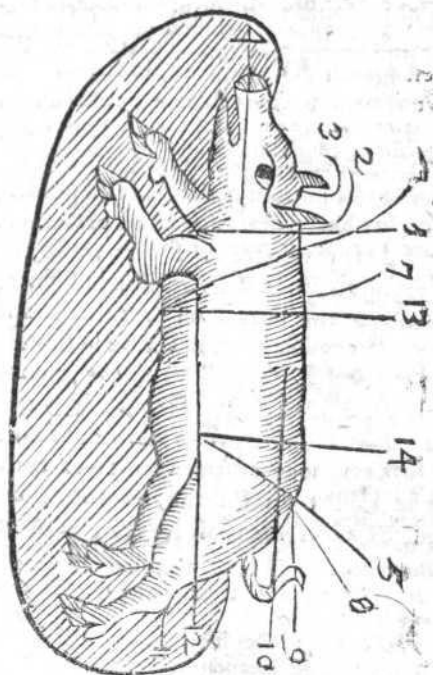


*Dissection du Cochon de Lait.*

Cet Animal estant l'un des plus grands qui se servent entiers ordinairement sur table, la dissection en est assez particuliere & assez longue: car premierement on l'embroche deux fois avec la fourchette; la premiere, par le groin, & du premier coup on coupe la teste, c'est à dire on la separe du reste du corps: en suite aux deux & troisieme coups l'on coupe les deux oreilles: au quatrieme l'on divise la teste en deux parties: Cela fait, on le reembroche de nouveau avec la mesme fourchette devers les reins, & l'on commence à couper cette partie par la cuisse gauche, ce qui fera le cinquieme coup: l'on continue par l'épaule gauche, & ce sera le sixieme; pour le septieme, l'on coupera l'épaule droite, & la cuisse droite pour le huitieme: le long de l'épine du dos à gauche, & l'autre partie de la mesme épine, qui est la droite, feront les neuvieme & dixieme coups: Cette épine du dos vous demeure alors dans la fourchette, & vous luy donnez deux coups, qui ne feront que le onzieme du tout: reprenant alors vostre fourchette, & la mettant sur le ventre, vous le couperez à droite & à gauche, & ferez le douzieme: Enfin luy donnant deux coups de travers, vous en ferez le treizieme & le quatorzieme; le tout conformément à la Figure qui suit.

Or à l'égard de l'ordre dans lequel il le faut servir, il y en a qui tiennent que le morceau pres du col, principalement quand il est bien cuit, est le meilleur; d'autres croient que ce sont les jambes, dont je demure d'accord, aussi bien que pour les costes.

Dissection du Cochon de Lait.

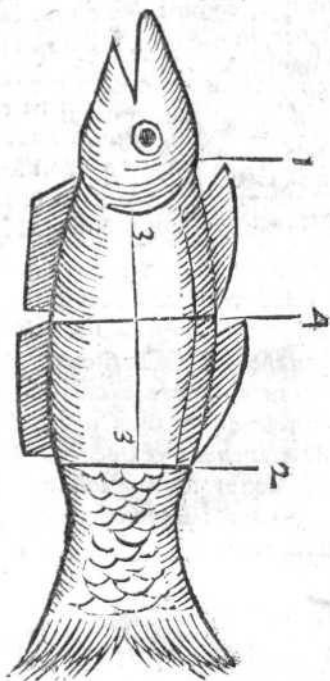


*Dissection de Poisson.*

Tout Poisson se tranche de mesme forte ; & ce qu'il y faut observer est, que s'il est grand, il se tranche de travers, & l'on en fait plus de morceaux : mais avant que de le trancher ainsi, il en faut oster l'arraise, & ne pas oublier de laisser attaché à la teste un bon doigt de la poulte, ce qui sera le premier morceau à presenter. Que s'il est mediocre, il se sert entier, & se tranche comme vous voyez en la Figure, mais il faut toujours lever l'arraise avant que de le presenter. S'il y a de la fausse, vous en mettrez sur l'assiette. Or je vous donne encor avis de lever les arraises qui sont sur le dos & sous le ventre, avant que de trancher ; ce que vous ferez coupant le dessus du Poisson en forme de croix, & apres les avoir levées, vous le recouvrirez.



Dissection du Poisson.



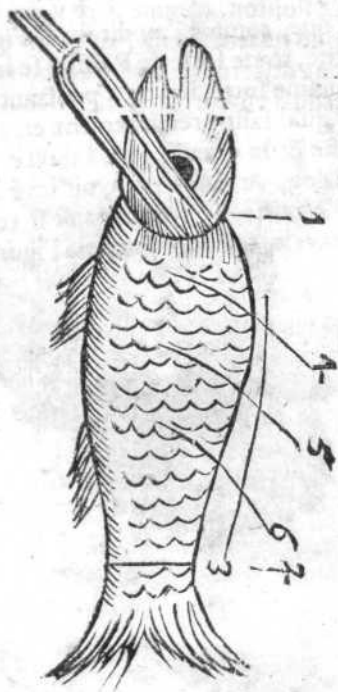
*Autre Dissection de Poisson.*

Quoy que, comme j'ay dit sur la Figure precedente, toute sorte de Poisson se tranche de mesme sorte, il y en a pourtant qui tiennent qu'il faut premierement en couper la teste & la queue, puis l'ouvrir par dessus le dos, & apres en avoir levé l'épine ou l'arraise, le recouvrir & le trancher de travers, comme montre la Figure.





*Autre Dissection de Poisson.*

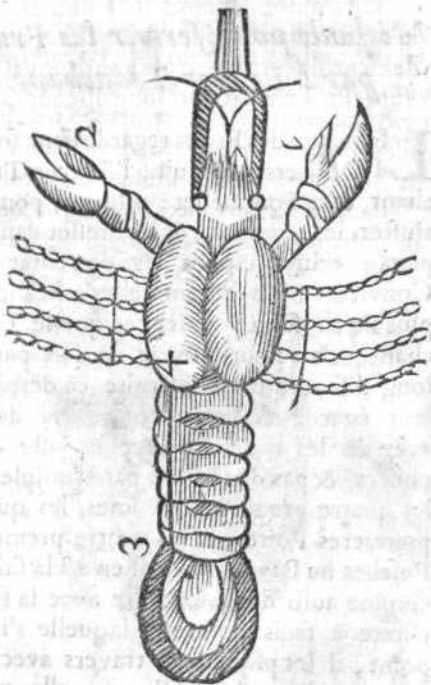


*Dissection de l'Ecrevisse.*

Ce Poisson, comme il se voit en figure, n'a que quatre coups, que l'on peut facilement discerner : c'est pourquoy il seroit superflu d'en faire un long discours.



Dissection de l'Ecrevisse.



*Methode pour servir les Fruits  
par l'Ecuyer-Tranchant.*

**L**E service des Fruits regarde deux fortes d'Officiers, sçavoir, l'Ecuyer-Tranchant, & le Sommelier; celui-cy pour les ajuster, les enjoliver, & les dresser dans les plats; celui-là pour les presenter aux Conviez: mais le Sommelier a beaucoup plus de choses à y observer que le Tranchant, c'est pourquoy je ne fais pas un long discours pour instruire ce dernier à leur égard; & seulement je luy donne avis de les trancher le plus viste qu'il pourra, & pas davantage par exemple que les quatre premieres Pommes, les quatre premieres Poires, & les quatre premieres Pesches ou Pavis, quand il en est la saison; comme aussi de les prendre avec la fourchette à trois pointes, laquelle s'il n'a point, il les piquera de travers avec une autre. A l'égard des Figues, elles ne se tranchent point hors de l'Italie; & pour le Melon, apres que l'on en a tranché les

*Methode pour servir les Fruits. 77*

deux premieres costes, la Nature apprend le reste. Je ne parle point aussi des Figures que l'on peut donner à toutes sortes de Fruits qui peuvent recevoir de l'enjolivement, comme estant chose qui concerne le Sommelier, qui suit immédiatement, & dans le Traitté duquel l'on peut voir grand nombre d'ornemens & de representations que l'on leur peut donner, & lesquelles si elles n'instruisent pas entierement, récréent la veuë, & font considerer l'adresse de ceux qui les déguisent avec tant de gentillesse.





# LE SOMMELIER ROYAL,

*QVI ENSEIGNE CE QVI  
est de sa Charge, & la maniere de  
bien plier le Linge de Table, en  
plusieurs & diverses sortes de fi-  
gures, avec d'autres gentillesses.*



PRES avoir fait voir ce qui  
concerne l'Office du Maistre-  
d'Hostel, & celui de l'Ecuyer-  
Tranchant, j'ay jugé à propos  
d'y joindre immédiatement le Sommelier;  
& je l'ay nommé Sommelier François,  
parce que ce titre emporte je ne sçay quoy  
de recommandable, puis qu'il n'y a rien  
en quoy la France n'excelle par dessus les  
autres Nations. Or cette Charge n'est  
pas de petite consequence; car outre qu'il

faut que le Sommelier agisse, il faut aussi qu'il conserve & qu'il distribue : c'est pourquoy je desirerois en luy trois qualitez de consideration ; la fidelité, l'adresse & la propreté : Ce que suposant estre en tous ceux qui s'en veulent mesler, je dis que le Sommelier entrant dans sa charge, doit d'abord rendre ses devoirs à Monsieur le Maistre, & à tous ceux qu'il appartiendra. Il doit en suite se faire instruire de l'ordre du service de la Table, & de la distribution des choses qui seront mises en sa charge. S'estant enfin chargé par compte de la vaisselle d'argent & du linge concernant son office ; l'heure venue qu'il sera obligé de se mettre en état de servir, il disposera son couvert dans une Corbeille garnie autour du dedans d'une nappe, dans laquelle il mettra les bassins, l'éguiere, la sous-coupe, les cadenas, les flacons, la saliere, les assiettes, les couteaux, les cuillieres, les fourchettes, les porte-assiettes, deux nappes, les serviettes, dont au moins il y en aura deux pliées en baston rompu, le pain, & autres choses necessaires pour couvrir la Table & le Buffet.

L'heure du Repas approchant, luy &

son Ayde, ou Valet, prendront la Corbeille ainsi garnie, & la porteront dans la Salle ou dans la Chambre où se doit faire le Repas, sans oublier le sucrier & le vinaigrier garnis, dont l'un portera l'un, & l'autre portera l'autre.

D'abord estant entrez, & ayant posé leur Corbeille, ils garniront la Table du Buffet d'une nappe; ils mettront les bassins sur cette nappe au long de la tapisserie, puis ils disposeront les flacons & l'éguière, en faisant une rangée entremêlée; au dessous de laquelle ils en feront une autre, qui sera composé des sous-coupes, du sucrier, des verres qu'ils placeront les pattes dessous, & sous chacune desquels il mettra une sous-coupe.

En suite le Sommelier mettra la nappe du couvert, & sur la nappe la salière & les porte-assiettes, puis les assiettes en tel nombre qu'il sera nécessaire; mais il les placera en telle sorte, que les armes qui y sont gravées soient tournées vers le milieu de la Table, & qu'elles débordent en dehors environ de quatre doigts.

A la main droite de chaque assiette, il mettra les couteaux, & toujours le tranchant vers l'assiette, puis les cuillères le



creux en bas, sans aucunement les croiser, en suite le pain sur les mesmes assiettes, & la serviette par dessus le pain.

Il est à remarquer, que le haut bout de la Table se prend ordinairement du costé des fenestres les plus éloignées de la porte, du costé de la cheminée.

Que s'il y a un cadenas, lequel ne se met ordinairement que devant les Princes & devant les Ducs & Pairs, il le faut mettre à la main droite de l'assiette, garnir la salliere de sel, & mettre sur ce cadenas une serviette, sur laquelle seront mis le couteau, la cuilliere, & la fourchette, & en suite étendre encor une serviette qui couvrira le couvert & le cadenas.

Il est aussi à remarquer, qu'il ne faut mettre aucun couvert au bout de la Table, ny au droit du cadenas.

Comme le nombre des assiettes excède ordinairement celui de ceux qui doivent seoir à la Table, il en faut faire plusieurs piles, que l'on mettra sur la Table du Buffet de la longueur de la mesme Table, & sur chaque pile une serviette pliée en baston rompu, par dessus laquelle il en faut encore renverser une autre ou plu-

fieurs, qui serviront à essuyer les mains quand elles auront esté lavées.

Au bout de la Table du Buffet, il faut placer la Cuvette & la Buye pleine d'eau.

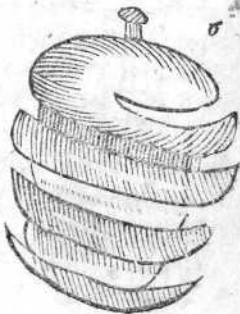
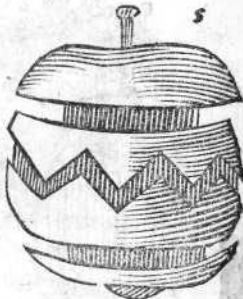
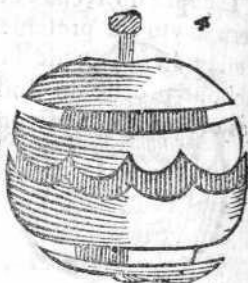
Enfin apres que le Sommelier aura ainsi dressé son couvert, il disposera son Fruit, & le dressera sur des Pourcelines, ou sur des Plats, de quelque matiere que ce soit, & tels qu'ils se trouveront en la Maison.

Or parce que je ne parle icy que d'un Sommelier de consequence, & que je suppose qu'il soit au service des Testes Souveraines ou Couronnées, il doit sçavoir ajuster son Fruit, & le déguiser en toutes sortes de Figures, comme aussi le découper ou peler en plusieurs & diverses façons : Mais parce que cela ne s'apprend ordinairement que par voir faire & par le genie que l'on y peut avoir, je n'en mets point icy d'instruction, mais seulement quelques certaines representations, qui pourroient n'estre pas inutiles.

Il garnira en suite ses assiettes volantes & ses sallades le plus proprement qu'il luy sera possible.

L'heure du Repas estant venuë, il portera le vin, il presentera à laver, il fera l'essay du vin & de l'eau, & demeurera debout proche du Buffet, où il attendra les ordres qui luy seront donnez.





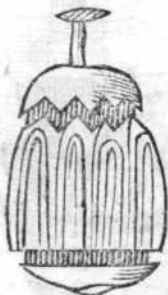
7



10



8



11

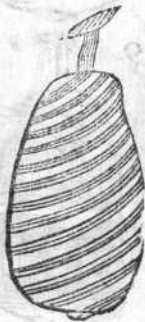


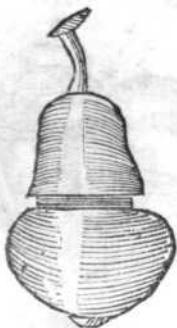
9

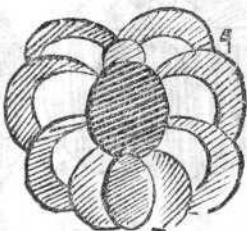
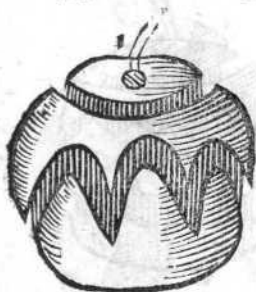


12



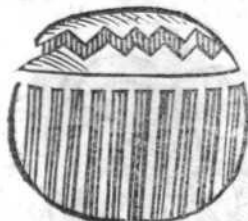




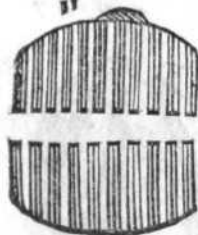




10

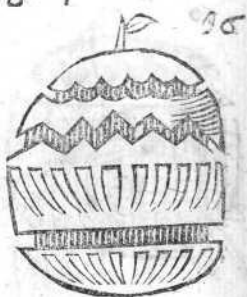


11



12

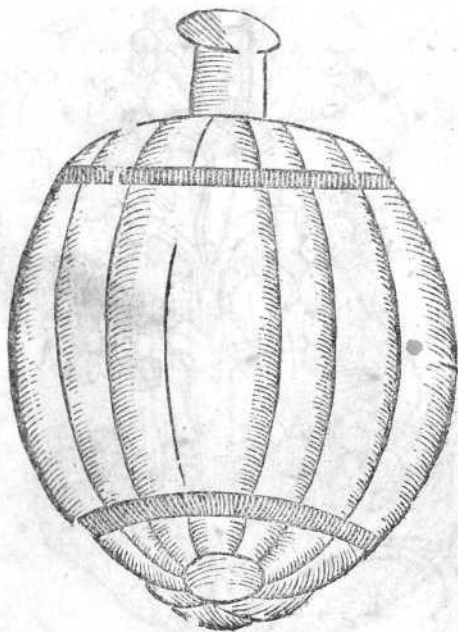


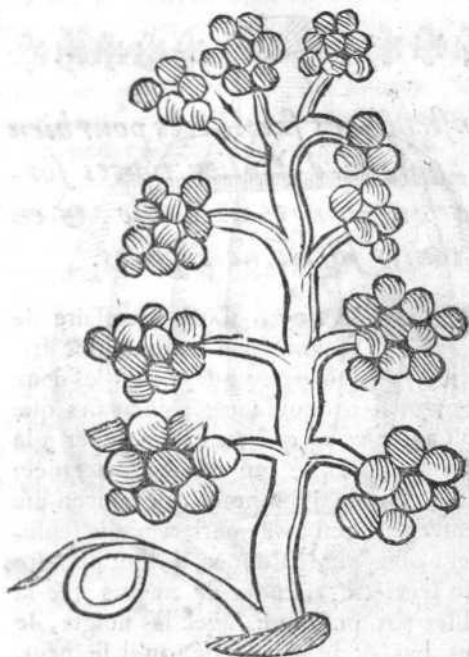




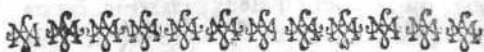








Il est à remarquer, que le Raisin dont vous voyez la figure, n'est pas servy comme à l'ordinaire dans un Plat, en plusieurs grapes; mais bien comme élevé en haut & droit, avec quelque artifice qui le fasse voir comme planté dans la terre, & attaché à son sep.



*Instructions familiares pour bien  
apprendre à plier toutes sor-  
tes de Linges de Table, & en  
toutes sortes de Figures.*

**D**'ABORD il est necessaire de sçavoir bien bastonner & friser, parce que ce sont les deux connoissances principales que doit avoir celuy qui veut s'employer à la gentille curiosité qui est icy enseignée: Mais comme je suppose que quiconque l'entreprend en a oüï parler, je dis seulement que pour bastonner, il faut prendre une serviette, la plier de travers, & la plisser par petits plis avec les doigts, le plus bas & le plus delié qu'il se peut. Cette façon peut servir à faire grand nombre de couverts, & sert mesme ordinairement à presenter apres que l'on a lavé les mains, & à mettre mouïller entre deux assiettes, comme il a esté dit au Traitté du Service de Table.

Vous



*pour bien plier le Linge. 97*

Vous la pouvez mettre tout de son long, ou la plier en deux, en trois, ou en cœur ; & pour cette dernière façon, il la faut plier par le milieu, & joindre les deux bouts ensemble, les renversant environ quatre doigts de long, lier le milieu, & roulant ces deux bouts en dedans, en sorte que ce milieu fasse une pointe longue, ce qui fera que les deux costez formeront merveilleusement bien un cœur.

*Serviette frisée.*

Lors que la Serviette est bastonnée, il la faut friser par le milieu, ou par un des bouts en petits carreaux bien deliez ; mais ayez soin de bien presser les plis les uns pres des autres avec les doigts, & le plus que vous pourrez.

Une Serviette bastonnée & frisée, peut servir à grand nombre de couverts différens.

*Serviette pliée par bandes.*

Prenez une Serviette de travers, & en pliez une bande de la largeur d'un poulce proche de l'ourlet. Faites encore une autre bande tout proche, & de la même

largeur. Continuez à faire de mesme des deux costez jusqu'au bout; renversez ensuite vostre Serviette de l'autre costé, & la pliez en trois. Cette façon peut, de mesme que la precedente, servir à faire quantité de couverts diférens.

*Serviette pliée en forme de Coquille double,  
& frisée.*

Prenez une Serviette de travers, & la pliez par le milieu: faites une bande large d'un poulce proche de ce milieu, & continuez à faire de mesme jusques à demy-pied pres de l'ourlet. Retournez la Serviette de l'autre costé, & y faites encor des bandes de mesme façon que les premieres. Prenez-la de sa longueur, & la bastonnez le plus que vous pourrez: relevez en enhaut les plis de toutes les bandes l'un apres l'autre avec la pointe d'une lardoire, ou d'une épingle, & faites le mesme des deux costez: ouvrez le bas de la Serviette qui ne sera point plissé, enfermez un pain dedans, rassemblez bien tous les plis, & les pliez sous le pain: dressez vostre serviette de sa hauteur, & la couchez en façon d'un éventail ouvert.

*Serviette pliée en forme de Coquille simple.*

Pliez vostre Serviette de travers à un pied pres de l'un des ourlets, en sorte que les plis soient dessous. Faites des bandes d'un poulce de large, depuis le ply que vous aurez fait, jusques à demy-pied pres de l'ourlet. Prenez vostre Serviette de sa longueur, & la bastonnez bien menu.

Vous pouvez relever les plis, & la dresser de mesme façon que celle qui est pliée en forme de Coquille frisée.

*Serviette pliée en forme de Melon double.*

Prenez vostre Serviette de travers : faites une bande dans le milieu qui soit large d'un poulce, & continuez jusques à six ou huit doigts pres de l'ourlet : Prenez-la de l'autre bout, & en faites de mesme. Retournez-la, & la bastonnez de sa longueur. Frisez-la si vous voulez de mesme façon que celle qui est pliée en forme de Coquille double. Mettez un pain long dessous, & pliez les deux bouts de vostre Serviette sous le pain.

*Serviette pliée en forme de Melon simple.*

Prenez une Serviette de travers par bandes, bastonnez-la bien menu de sa longueur, mettez un pain rond dessous, & la faites bien tenir aussi en rond. Vous la pouvez friser de mesme que celle qui est pliée en forme de Coquille double.

*Serviette pliée en forme de Coq.*

Pliez une Serviette par le milieu, & faites en sorte que les deux ourlets se joignent ensemble : Bastonnez-la de sa longueur le plus menu, le plus serré, & le plus bas que vous pourrez : frisez-la aussi bien menu, & la serrez en la frisant : Ouvrez-la jusques à un doigt pres du milieu : Rejoignez bien les plis ensemble : Mettez un gros pain rond sur le milieu de la raye ; mettez les bords de la Serviette sur ce pain : Tirez la teste & le bec du Coq du milieu aussi de la Serviette que vous éleverez en haut ; faites-luy une creste, des barbes, des ouïes, de quelque étoffe rouge ; & pour le bout du bec, vous le formerez avec une plume taillée que vous



*pour bien plier le Linge. 101*

ferez tenir avec de la gomme d'Adragan détrempée dans de l'eau d'Orange, ou d'autre senteur: Tirez-en la queue à l'autre bout de la raye, & élevez-la le plus haut que vous pourrez.

*Serviette pliée en forme de Poule.*

Pliez vostre Serviette de mesme façon que la precedente, mais ne luy faites pas la queue si grande, ny si élevée.

*Serviette pliée en forme de Poule, avec  
ses Poussins.*

Pliez vostre Serviette de mesme que les deux dernieres precedentes; mais au lieu de plier les bords sous le pain, formez en les testes de plusieurs petits Poulets que vous ferez sortir de dessous les ailles.

*Serviette pliée en forme de deux Poulets.*

Pliez vostre Serviette en trois de sa largeur: bastonnez-la de sa longueur, & la frisez: ouvrez-la des deux costez pres des deux rayes: mettez un pain sous chaque raye, & tirez les testes & les queues de

vos Poulets, de mesme façon qu'en celle en forme de Coq, l'une d'un costé, & l'autre de l'autre.

*Serviette pliée en forme de Pigeon qui couve dans un Pannier.*

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de Coq : Mettez un pain sous le milieu de la raye, & formez la teste & la queuë de vostre Pigeon : Faites un gros bord rond du tour de la Serviette, de laquelle vous tirerez quelques plis en forme de Pannier, & faites passer la teste & la queuë par dessus les bords.

*Serviette pliée en forme de Perdrix.*

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de Poulets ; & lors qu'elle sera dressée, parfemez-la de fleurs de couleur de Perdrix.

Vous pouvez former une ou plusieurs Perdrix d'une seule Serviette, en luy donnant autant de plis pour former les rayes, que vous voudrez former de Perdrix.

*Serviette pliée en forme de Faisan.*

Bastonnez une Serviette de sa longueur; & la frisez jusqu'à demy-pied pres d'un des bouts : mettez un pain rond dessous : tirez la teste du milieu de l'ourlet, & élevez vostre Serviette le plus haut que vous pourrez : faites-en la queue en forme d'un éventail, du bout qui ne sera point frisé : Ayez soin de bien former les yeux & le bec, & mettez par tout des fleurs de couleurs différentes.

*Serviette pliée en forme de deux Chapons dans un Pasté.*

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de deux Poulets : mettez un pain long sous chaque raye, & formez des bords de la Serviette comme un gros bord de Pasté, par dessus lequel vous ferez passer les testes & les queues de vos Chapons.

Vous pouvez pratiquer la mesme chose à l'égard de toutes sortes d'Oyseaux, & en telle quantité que vous voudrez, en pliant la Serviette autant de fois que vous voudrez faire de figures.

*Serviette pliée en forme de Lièvre.*

Pliez vostre Serviette de mesme façon que celle en forme de Coq : ouvrez-la, & mettez un pain long sous le plis du milieu : tirez la queue de la raye, & les quatre pieds des quatre coins de vostre Serviette : mettez aussi un petit pain à la Reyne à un des bouts sous la raye, & en formez la teste, les oreilles & le col.

*Serviette pliée en forme de deux Lapins.*

Pliez une Serviette en trois de travers : bastonnez-la de sa longueur, & la frisez : ouvrez-la des deux costez à demy-doigt pres des rayes : mettez un pain long sous chaque raye, & un petit pain à un des bouts pour former la teste : tirez les pieds des coins de vostre Serviette, & les queues des rayes.

*Serviette pliée en forme de Cochon de lait.*

Bastonnez une Serviette de travers, & la frisez : mettez un gros pain sous le milieu proche un des bouts, & à l'autre bout



*pour bien plier le Linge. 105*

mettez aussi un gros pain, dont vous formerez la teste, la queue, & les oreilles du Cochon : pour les pieds, vous les formerez des quatre coins, & la queue du milieu.

*Serviette pliée en forme de Chien,  
avec un collier.*

Faites une bande large d'un poulce, à un pied pres d'un des bouts de la Serviette : bastonnez-la en long, & la frisez entiere hormis la bande, de laquelle vous releverez les plis avec la pointe d'une lardoire, comme la coquille frisée : mettez un pain à la Reyne sous le bout, & en formez la teste, les oreilles & la gueulle, dans laquelle vous pouvez mettre un petit pain; mais il en faut un gros & long pour former le corps de vostre Cochon, duquel vous retirez la queue du milieu de vostre Serviette, & les pieds des quatre coins.

*Serviette pliée en forme de Brochet.*

Faites une bande à un des bouts de la Serviette, qui ait demy-pied de large: faites que l'ourlet vienne joindre le bout de la bande: pliez les quatre coins de

cette bande en dedans, de sorte qu'ils fassent une pointe au milieu un peu large; bastonnez-la de sa longueur, sans friser la bande, de laquelle vous formerez la teste de vostre Brochet: ouvrez la pointe de la bande, & mettez un pain long dedans; frisez la Serviette proche le defect de la bande, environ quatre doigts; laissez quatre autres doigts sans friser, & frisez-en quatre autres alternativement, jusques à ce que vous en laissiez quatre ou six au bout de la Serviette, qui ne soient point frisez, & qui serviront pour faire la queue; mettez un pain long sous la Serviette pour former le corps.

*Serviette pliée en forme de Carpe.*

Faites une bande de demy-pied de large à un bout de la Serviette, de mesme façon qu'à celle en forme de Brochet, mais ne repliez point les bouts: plissez-la de sa longueur; frisez toute la bande; au defect de la bande laissez quatre doigts sans friser, & frisez le reste jusques à quatre ou six doigts pres du bout, que vous laisserez aussi sans friser pour faire la queue: ouvrez la bande, mettez un pain rond dedans

pour former la teste, & un long sous la Serviette pour former le corps.

*Serviette pliée en forme de Turbot.*

Pliez une Serviette de mesme façon que celle en forme de Coq, mais ne frisez point les bords de sa longueur à deux ou trois doigts pres: Laissez aussi à un des bouts trois ou quatre doigts sans friser, dont vous formerez la queue: Ouvrez la Serviette, & mettez dessous un pain plat & fort large; formez la teste du Turbot au droit de la raye, élargissez autour du pain les bords qui ne seront point frisez, & faites une petite queue. Cette façon peut aussi servir à former une Barbuë.

*Serviette pliée en forme de Mitre.*

Pliez une Serviette de travers par le milieu, en sorte que les deux ourlets soient ensemble: pliez-en aussi les quatre coins en dedans, de façon qu'il se fasse une pointe qui ait un poulce de large: bastonnez la Serviette de sa longueur, frisez-la jusques à la pointe, & mettez un pain rond dans l'endroit qui est frisé: dressez-la

208 *Instructions familiares*

de sa hauteur, & si vous voulez, mettez un pain long sur le rond pour la tenir en état.

*Serviette pliée en forme de Poulet-d'Inde.*

Pliez une Serviette de même façon que celle en forme de Coq, mettez un gros pain dessous, faites la creste d'un morceau de taffetas rouge qui pende sur le bec; marquez la teste & la gorge de petites fleurs différentes: tirez la queue à l'autre bout de la raye, & les aîles aux deux costez.

*Serviette pliée en forme de Tortue.*

Bastonnez une Serviette tout de son long, & la frisez bien menu: mettez un gros pain rond sous le milieu: tirez la teste du milieu de l'ourlet, & l'élevez un peu en haut: tirez la queue de l'autre costé, & la couchez un peu en bas: enfin tirez les pieds des quatre costez de vostre Serviette.

*Serviette pliée en forme de Croix  
du S. Esprit.*

Prenez une Serviette quarrée, joignez-

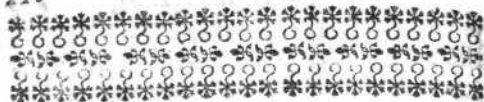
*pour bien plier le Linge. 109*

en les quatre bouts ensemble dans le milieu, renversez-la de l'autre costé, & rejoignez-en les quatre pointes aussi ensemble: retournez-la derechef de l'autre part, & rejoignez encor les quatre pointes ensemble: mettez un pain dessous, & la Croix du S. Esprit se trouvera formée.

*Serviette pliée en forme de Croix  
de Lorraine.*

Formez une Croix du S. Esprit. Estant formée, tournez la Serviette de l'autre costé; tirez les quatre pointes du milieu vers les pointes d'en haut, & vous trouverez la Croix de Lorraine fort bien faite.





LE  
CONFITURIER  
ROYAL,

*QUI ENSEIGNE A BIEN  
faire toutes sortes de Confitures tant  
seches que liquides, de Compostes de  
Fruits, de Sallades, de Dragées, &c.*

A V I S.



PRES le Sommelier, je fais suivre le Confiturier, parce qu'il est de la charge de celuy-là de faire les Confitures & autres choses semblables qui se servent ordinairement au Dessert : J'y ay entremeslé beaucoup de choses, que plusieurs Personnes se persuaderont ne pas dépendre précisément du fait du Confiturier, comme les Compostes, les Sallades, &c. mais

je l'ay fait parce que quoy que ce soient choses assez ordinaires dans les Maisons des Particuliers, & que les Confituriers ne les debitent pas dans leurs Boutiques, neantmoins elles se doivent preparer par le Sommelier de mesme que toutes sortes de Confitures: Outre qu'ayant dessein de servir le public, & de luy donner des instructions qui luy donnent la facilité de se fournir dans les rencontres & à peu de frais, de ce qui coûteroit beaucoup d'avantage, j'ay crû qu'il ne seroit pas hors de propos d'y insérer toutes ces choses. Que si l'on m'objecte que tout y est confus, & qu'il y est traitté tantost d'une matiere & tantost d'une autre que l'on reprend encor apres; je répons, que c'est une plainte inutile, puis que nous avons préveu à cet inconvenient par le moyen d'une Table alphabetique, qui enseigne en quelle page chaque matiere se peut trouver.

*Clarification du Sucre & de la Castonnade.*

Prenez cent livres de Castonnade, & les mettez dans un grand Bassin avec dix pintes d'eau; remuez le tout ensemble, & le remettez sur du feu de charbon; en suite

prenez une douzaine d'œufs bien frais, cassez-les sans en oster les blancs & les coquilles, & foüettez-les si longtems avec un brin de boüillor, qu'ils viennent comme en écume. Lors que vous verrez boüillir le Sucre, meslez-y environ une chopine d'eau, & quelque quantité de ces œufs ainsi foüiertez: Laissez le tout boüillir ensemble quelque temps, écumez-le, & continuez à y remettre de l'eau & des œufs: Enfin apres l'avoir bien écumé, passez-le dans une chausse de drap, ou de serge, ou mesme dans quelque linge bien blanc & bien net, & vous trouverez que vostre syrop sera cuit à lisse, qui est la vraye cuisson pour le conserver.

On peut clarifier de mesme telle quantité de Sucre ou de Castonnade que l'on voudra, en y meslant de l'eau & des œufs à proportion de ladite quantité.

*Les différentes cuissons de Sucre.*

Comme l'eau est toujors necessaire dans les cuissons de Sucre, & que l'on pourroit s'enquerir quelle quantité en seroit necessaire à telle quantité de Sucre, je vous diray qu'un demy-septier d'eau suffit  
pour



pour une livre de Sucre. Que s'il y en a davantage, il faut qu'elle s'évapore à force de boüillir, afin que le Sucre revienne toujours à ses cuissons.

*Cuison de Sucre à lisse.*

La premiere cuison de Sucre s'appelle à lisse, & vous pourrez remarquer qu'elle est en cet état, si prenant de vostre cuison avec le grand doigt de la main, & le mettant sur le poulce, il ne coule point, mais y demeure rond comme un petit pois, car alors vous pouvez estre assuré que vostre Sucre est cuit à lisse.

*Cuison de Sucre à perle.*

Cette cuison se reconnoist parfaite, lors qu'en prenant avec le doigt & le mettant sur le poulce, puis entr'ouvrant les autres doigts il s'en forme un petit filet, lequel lors qu'il s'étend tant que l'on peut les ouvrir, cette cuison s'appelle à perle gros; & lors qu'elle s'étend moins, elle s'appelle à perle menu.

*Cuiffon du Sucre à foufle.*

Cette cuiffon que l'on peut auffi appeller cuiffon à rozar, fe peut reconnoiftre achevée, fi l'on trempe une écumoire dans le Sucre, & fi foufflant au travers de ladite écumoire, il s'envole en l'air par feüilles fèches, car alors il eft cuit; mais s'il coule encor, il ne l'est pas.

Vous pouvez auffi tremper une spatule dans voftre Sucre; & fi en la fécouant il s'envole en l'air, il eft cuit.

*Cuiffon du Sucre à casse.*

Trempez voftre doigt dans de l'eau fraifche, & le mettez dans le Sucre bouillant; retirez-le, & le mettez encor une fois dans l'eau fraifche: s'il fe casse alors & devient fec dans cette eau, il eft cuit; mais s'il glüe, & s'il fe manië, il ne l'est pas.

Que fi vous craignez de vous bruler le doigt, prenez un petit bafton bien net, & faites la mefme experience avec ce bafton que vous feriez avec le doigt, & voftre Sucre fera cuit à casse.

## LES COMPOSTES.

*Composte de Pommes de Reynette.*

**P**renez des Pommes de Reynette, pelez les, & les vuidez par dedans; en suite coupez-les par quartiers, & les mettez dans de l'eau fraische : prenez-en les pelures, & celles encore d'autres Pommes que vous couperez aussi par petits quartiers, & ferez bouillir jusques à ce qu'elles soient bien cuites : passez-les en suite dans un linge bien blanc, & prenez l'eau que vous en aurez tirée, & que l'on appelle ordinairement décoction : mettez-la dans un poisson de cuivre rouge bien net, & y mettez du meilleur Sucre que vous pourrez, en telle quantité qu'il vous plaira, mais à proportion de vos quartiers de Pommes que vous avez reservez pour faire vostre Composte : faites le tout bouillir à grand feu, jusques à ce que vos Pommes soient cuites, les retournant quelquefois avec la cuilliere : tirez-les en suite, & les laissez égouter sur le bord d'un plat, ou sur une serviette blanche; apres quoy vous les dresserez sur une

assiette, vous acheverez de faire cuire vostre Syrop à grand feu, & y mettrez encore un peu de Sucre & de jus de Citron: laissez-le bouillir jusques à la cuisson que l'on appelle gelée, comme il est dit dans la cuisson du Sucre. Estant ainsi accommodé & un peu refroidy, vous le dresserez sur les Pommes & sur le bord de l'assiette.

*Composte de Pommes de Calville.*

Prenez des Pommes de Calville, coupez les par moitié ou par quartiers, & en ostez les pepins; tailladez-en la pelure, en sorte que la coupure n'en vienne pas jusqu'aux bords de la Pomme; faites les cuire dans de la décoction de Pommes de Reynette, & achevez vostre Composte comme la precedente, à la réserve qu'il ne faut point y mettre au commencement de jus de Citron; ce que pourtant vous pourrez suppléer par un demy-septier de vin un peu couvert.

*Composte de tranches de Citron.*

Coupez vos Citrons par tranches jusques au blanc: ostez-en les pepins, & faites tremper vos tranches dans l'eau, jusques à

ce que la chair en devienne un peu mol-  
lasse : tirez-les , & les remettez dans de  
l'eau fraîche : prenez en suite un peu de  
décoction de Pommes de Reynette, & la  
faites cuire comme en la Composte de ces  
Pommes de Reynette : meslez-y un peu  
de jus de Citron , mais n'y mettez point  
vos tranches que vous ne les ayez bien  
fait égouter, & que vostre Syrop ne soit  
bien avancé de cuire, lequel toutefois ne  
doit pas estre tant cuit que celuy de Pom-  
mes.

*Composte de chair de Citron.*

Faites une gelée de Pommes, & la faites  
cuire : estant cuite, ayez un gros Citron,  
pelez le bien épais & proche du jus, cou-  
pez-le en long par la moitié, & faites plu-  
sieurs tranches de chaque moitié; ostez-en  
les grains , & jetez ces tranches dans  
vostre gelée ; faites bouillir le tout en-  
semble, tant que vostre gelée ait encor sa  
premiere cuisson : tirez-la hors du feu, &  
la laissez froidir à moitié : chargez enfin  
une assiette de tranches de Citron, & les  
couvrez de vostre gelée.

Vous la pouvez faire aussi de mesme que  
la precedente.

*Composte d'Orange.*

Elle se fait de mesme sorte que celle de Citron, excepté qu'il n'y faut point de décoction de Pommes, & que son syrop ne doit estre cuit qu'à perle.

*Composte de Marons.*

Prenez des plus beaux & des plus gros Marons que vous pourrez trouver ; faites les cuire dans la braise : estant cuits, pelez les & les applatissez : arrangez-les en suite dans un plat bien proprement, & autant qu'il y en ait assez pour en couvrir honnestement une assiette : mettez dessus du syrop d'Abricots ou de Prunes, ou tel autre qu'il vous plaira : vous pouvez mesme prendre de la décoction de Pommes, la faisant un peu bouillir avec du Sucre, en sorte qu'elle soit cuite à perle, & l'étendre sur vos Marons : Cela fait, vous les couvrirez & ferez bouillir à petit feu, y mettant de fois à autre du syrop à mesure qu'ils bouillent, en sorte qu'ils soient en état d'estre servis chauds : ce que quand il fera temps de faire, vous mettrez une as-

fiette sur le plat où ils sont, & les renver-  
serez proprement dessus, de mesme façon  
que vous retourneriez un fromage, & les  
arroseriez d'un peu de syrop.

*Composte d'Epine-vinette.*

Prenez de l'Epine-vinette, ostez-en la  
la queuë & les pepins : faites en suite  
bouïllir du sucre avec de l'eau, écumez-le,  
& le faites cuire presque à lisse ; jetez de-  
dans vostre Epine. vinette, mais tenez-la  
toujours couverte, & la faites bouïllir jus-  
ques à ce que le syrop en suit cuit à perle.

*Composte de Poires.*

Faites bouïllir vos Poires à grande eau  
& à grand feu, jusques à ce qu'elles de-  
viennent molletes : Estant de la sorte,  
tirez-les, & les mettez dans de l'eau frai-  
che pour les peler. Si elles sont trop  
grosses, fendez-les par quartiers, & en  
ostez le cœur : faites les cuire avec une  
livre de sucre & une chopine d'eau, jus-  
ques à ce que le syrop en soit cuit à perle,  
puis les tirez.

*Autre façon.*

Pelez vos Poires, & les mettez dans un pot de terre, ou dans un poillon de cuivre rouge : mettez-y de l'eau, du sucre, & de la canelle : Lors qu'elles seront à moitié cuites, versez-y un verre de gros vin rouge, & les tenez toujours bien couvertes, d'autant que cela les fait rougir. Donnez leur environ autant de cuisson que vous en donneriez au syrop d'autres Confitures, mais qu'il soit en petite quantité.

*Autre façon.*

Faites cuire des Poires dans la braiser : estant cuites, pelez-les, & les fendez par moities ou par quartiers selon leur grosseur, & en ostez le dedans : mettez-les dans un poillon avec du sucre en un peu d'eau : faites-les bouillir jusques à ce qu'il n'y paroisse plus de syrop, & qu'elles soient devenues rousselettes : dressez-les, & mettez dessus le jus d'une ou deux Oranges ; mais souvenez-vous de souvent remuer la queue du poillon, de crainte qu'elles ne brulent.

*Autre*



*Autre façon.*

Vos Poires estant cuites & disposées comme en la dernière façon, faites un syrop avec du sucre & un jus de Citron, ou de l'eau de fleur d'Orange; versez vos Poires dans ce syrop, & leur donnez un boüillon, puis les mettez sur une assiette.

*Pommes à la Boüillonne.*

Prenez des Pommes de Reynette, & les coupez par quartiers ou par moitié; ostez-en les cœurs, & les mettez dans un poisson avec du sucre & beaucoup d'eau: tournez-les sur leurs pelures, & les laissez boüillir jusques à ce qu'il n'y ait plus de syrop, & qu'elles ayent pris de la couleur un peu roussastre: tirez-les sur une assiette, en les retournant, comme vous feriez un fromage.

*Composte de Coins.*

Prenez des Coins bien menus, & les enveloppez dans du papier; mouillez-les, & les enterrez sous la cendre chaude & sous

la braise : Lors qu'ils seront cuits, coupez-les par moitiez ou par quartiers, ostez-en le cœur, & les mettez dans un poisson : faites-les bouillir & cuire avec de l'eau & du sucre, jusques à ce que le syrop soit fait : dressez-les, & les servez tout chauds.

*Autre façon.*

Faites cuire vos Coins dans de la braise, comme il est dit cy-devant : pelez-les, & coupez-en le plus cuit par tranches : mettez-les dans un plat avec du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange : couvrez-les, & apres les mettez sur un peu de cendre chaude : le syrop se fait tout seul.

*Autre façon.*

Prenez des Coins, pelez-les, & les coupez par quartiers : ostez en les cœurs, & les mettez à mesure dans de l'eau fraische : prenez-en les pelures & les pepins, avec d'autres Coins coupez aussi par quartiers : faites-les bien bouillir, & en tirez de la décoction comme de Pommes de Reynette : mettez-la dans un poisson avec beaucoup de sucre & de l'eau : jettez-y vos

Coins, & y mettez un peu de canelle : couvrez-les, & les faites cuire à petit feu : tâchez de leur faire prendre beaucoup de couleur, en sorte qu'ils deviennent bien rouges ; & lors que vostre syrop sera cuit à gelée, tirez-les, & les dressez.

*Fleurs d'Orange liquides.*

Ayez des fleurs d'Orange bien épanouïes ; épluchez les fleurs de leurs boutons, faites-les boüillir environ vingt boüillons dans de l'eau, tirez-les en suite, & les mettez dans de l'eau fraîche : mettez du sucre dans un poillon, & le faites cuire à lisse : faites égouter vos fleurs d'Orange, & les jetez dans ce sucre, que vous ferez boüillir jusques à tant que le syrop en soit cuit à perle ; apres quoy vous les tirerez, & les dresserez.

*Conserve de fleurs d'Orange liquides, ou  
Marmelade de fleurs d'Orange.*

Epluchez vos fleurs d'Orange, & les faites cuire à l'eau comme les liquides : faites-les égouter, & en suite les pilez dans un mortier de marbre : quand elles

124 *Le Confiturier Royal.*

seront bien pilées, faites cuire du sucre à soufle: l'ayant tiré de dessus le feu, mettez-y vos fleurs d'Orange, & ne manquez pas de bien remuer le tout ensemble; apres quoy vous les tirerez & ferez refroidir: estant froides, vous les mettrez dans un pot, que vous couvrirez soigneusement. Si vous estes en peine de la quantité de sucre qu'il y faut mettre, je vous donne avis qu'à chaque livre de fleurs d'Orange, il en faut deux livres.

*Marmelade de Pommes.*

Prenez dix ou douze Pommes, pelez-les, & les coupez à mesure jusques au trognon, puis les mettez dans de l'eau claire: mettez en suite vos Pommes & l'eau dans laquelle elles trempent dans un poillon avec une demy-livre de sucre, ou moins si vous voulez; faites-les cuire, & lors qu'elles cuiront, écrasez-les, de peur qu'elles ne brulent; & lors qu'il n'y aura presque plus d'eau, passez le tout par le tamis: reprenez ce que vous aurez passé, & le remettez dans le mesme poillon avec la rapeure d'un demy Citron ou Orange trempée auparavant environ un demy-

quart d'heure dans un peu d'eau chaude, & passée dans un linge, afin d'en oster, ou du moins d'en corriger l'amertume ; mais en cuisant, remuez toujours, de peur que vostre marmelade ne brule, & apprenez qu'elle sera cuite, lors que vous la verrez comme en gelée, & qu'elle fera moins paroistre d'humidité. Enfin quand elle aura toute sa cuisson nécessaire, tirez-la de dessus le feu, & l'étendez avec un couteau de l'épaisseur de deux testons.

*Sallades pour les quatre Saisons  
de l'année.*

*Sallade de Chicorée.*

Cherchez de la plus belle & de la plus blanche Chicorée que vous pourrez trouver ; épluchez-la soigneusement, lavez-la dans de l'eau, & la secoüez fortement : dressez-la en suite sur une assiette, en telle forme que l'on se pourra imaginer, haute ou plate, des feüilles entieres ou coupées ; mais que ce soit qu'il reste beaucoup des bords de l'assiette, pour y mettre la garniture, qui donne à la Sallade & l'apparence & l'ornement. En Hyver, par exemple,

vous la pouvez garnir de Bettraves cuites, decoupées en plusieurs façons, de tranches de Citron façonnées ou non façonnées, de Capres, de Grenades, ou de feuilles de la mesme Chicorée hachées bien menu, & mesme de toutes ces choses meslées ensemble. Dans le Printemps, & autres saisons, de fleurs entieres ou coupées, bien mélangées de toutes sortes de couleurs; mais pour bien faire, il faut que chaque Sallade soit garnie de ce qui luy est le plus propre.

*Sallade de Chicorée cuite.*

Prenez des plantes de Chicorée la plus blanche que vous pourrez trouver : coupez-en les bouts & devers les racines, & en ostez les feuilles vertes ou gastées; mettez ces plantes boüillir dans de l'eau avec un peu de sel : lors qu'elles seront cuites, remettez-les dans de l'eau fraîche, pour apres les en avoir tirées, les faire secher proprement sur une serviette blanche, plante à plante : estant bien seches, coupez-les par moitiez ou par quartiers, que vous étendrez par longueur sur une assiette, laquelle vous garnirez bien proprement de Bettraves, ou de Citrons, ou

de Grenades, ou de fleurs bien diversifiées, comme il est dit en l'article précédent.

*Sallade de Chicorée sauvage verte.*

Prenez des feüilles de chicorée sauvage verte, coupez-les bien menuës, & les mettez tremper environ deux heures dans de l'eau fraîche, que vous changerez trois ou quatre fois : secoüez-les fortement en suite, & les dressez sur une assiette garnie de quelque chose de rouge ou de blanc.

*Sallade de Chicorée sauvage blanche.*

Il faut avoir de belle Chicorée sauvage & bien blanche, la bien laver & égouter, la dresser en suite de sa longueur ou de sa hauteur sur une assiette garnie de quelque chose de rouge ou de vert. Elle se peut aussi servir avec le vinaigre & le sucre.

*Sallade couronnée.*

Prenez un gros ballotin ou pousire bien long; coupez-le par les deux bouts, comme pour en faire des rouelles; puis apres levez-en l'écorce bien unie, & jusques au

blanc, avec un grand couteau : levez aussi en suite la chair de vostre ballotin environ l'épaisseur d'un écu blanc, & souvenez-vous de la tourner jusques au cœur comme lisse, en la coupant, & de la jeter dans de l'eau fraîche : ce qu'estant fait, vous étendrez une serviette bien blanche sur une Table aussi bien unie ; & sur la serviette vous étallerez cette chair de ballotin doucement & adroitement, en sorte que vous la puissiez couper en toutes sortes de figures qui puissent servir à en faire des Couronnes, par le moyen des fiés d'acier qui la découperont à jour : mais remarquez qu'il faut commencer cette découpeure bien délicatement par le bas de la Couronne, pour suivre par le milieu, & achever par le faïste.

Or parce qu'il y a plusieurs sortes de Couronnes, il faut remarquer que si ç'en est une Royale, il faut que toutes les extrémités du haut soient toutes découpées à jour en forme de fleurs de Lys.

Si ç'en est une de Prince, il faut que le faïste soit une fleur de Lys & deux Trefles, suivis d'une autre fleur de Lys & de deux autres Trefles, & continuer ainsi jusques à la fin.



Remarquez aussi en passant, que quelque Couronne que ce soit, vous la pouvez faire si grande & si petite qu'il vous plaira.

Si d'ailleurs c'est une Couronne Ducale, il faut que le haut en soit tout de Trefles.

Si c'en est une de Marquis, il faut que son faiste soit d'un Trefle & de trois Perles rondes, suivies d'un autre Trefle & de trois autres Perles rondes, & continuer ainsi jusques à la fin.

Si c'en est une de Comte, il faut que le haut soit tout de Perles rondes.

L'on peut y ajouter quelque piece des Armes de la Personne pour laquelle on la fait : Comme par exemple, si c'est pour Monsieur de Guise, l'on peut insérer entre les Trefles & parmy la découpure, des Croix de Lorraine: Si c'est pour Monsieur le Marechal de la Meilleraye, l'on peut mettre un Croissant au faiste de la Couronne, & ainsi des autres.

Or lors que vostre Couronne sera toute coupée & vuidée, mettez-la dans de l'eau fraische; prenez de gros Citrons que vous couperez par les deux bouts, & dont vous leverez l'écorce jusques au blanc: coupez-les en suite par leur rondeur & hauteur,

environ de l'épaisseur d'un écu blanc, & les jetez de mesme dans de l'eau fraische: Ce qu'ayant fait, vous les decouperez de telle façon que vous pourrez, mais de longueur, comme pour faire une demie Couronne, & les remettez à mesure dans de l'eau; mais remarquez qu'il en faut environ huit pour faire le tour de la grande Couronne.

Prenez aussi des Oranges, lesquels en levant délicatement l'écorce, vous mettrez à mesure dans de l'eau, & couperez en demy Couronnes de mesme façon que les Citrons, & faites-en quinze qui suffiront pour faire le tour des bords de l'assiette.

Il vous faut de plus toutes sortes de bonnes herbes, que vous couperez par le menu, & dont vous dresserez une couche sur une assiette à grands bords environ de quatre doigts. Vous pouvez vous servir de Bettraves cuites pour faire cette garniture.

Après tout cela, faites égouter vostre grande Couronne; dressez-la dessus au milieu de l'assiette, de telle rondeur qu'il vous plaira, & la garnissez par dedans de toutes sortes d'herbes à sallade: rapez en suite de l'écorce de Citron bien verte, faites-en comme un rocher, que vous met-

trez au dessus des herbes, en sorte qu'il sur-  
passe tant soit peu son faiste, sans oublier de  
la garnir de grains de Grenade bien rouge.

Tirez de dedans de l'eau vos petites Cou-  
ronnes; faites-les égouter, & les dressez  
autour de la grande, mais élevez-les un  
peu sur des herbes ou de la Bettrave; gar-  
nissez-les au dedans de bonnes herbes, &  
mettez au dessus de chacune, qui doit estre  
encor garnie de grains de Grenade, un  
petit rocher de Citron rapé: enfin arran-  
gez les petites Couronnes de chair de Ci-  
tron, & les garnissez dedans & dehors de  
Pistaches, de grains de Grenade, & d'A-  
mandes douces. Cette Sallade couronnée  
se sert avec de l'eau de fleur d'Orange & le  
sucre rapé.

*Sallade de Persil Macedoine.*

Prenez du Persil Macedoine, choisissez-  
en les cotons où tiennent les feuilles, à  
cinq doigts desquelles vous les couperez,  
& fendrez en quatre six ou huit quartiers  
à un poulce pres desdites feuilles: mettez-  
les dans de l'eau fraîche, lavez-les & les  
secoiez: dressez-les dessus une assiette  
que vous garnirez de Citron, de Grenade,  
ou de leurs cotons & feuilles hachées

bien menu. Cette Sallade se sert avec l'huile d'Olive, le vinaigre, le sel, & le poivre blanc.

*Sallade d'Apuy cuit.*

Prenez des cottons d'Apuy bien blancs: ratissez-les comme des Raves, & coupez-les en longueur environ de six doigts: liez les par petites bottes, & les faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel: Lors qu'ils seront cuits, tirez-les, & les égouttez: faites-les en suite sécher entre deux serviettes: étant secs, dressez-les sur une assiette que vous garnirez de Citron, de Grenade, & de Bettraves cuites.

*Sallade de Racines d'Apuy.*

Prenez les cœurs de ces racines, coupez-les bien proprement en deux ou en quatre, mettez-les dans de l'eau fraîche, tirez-les & les dressez sur une assiette garnie de Citron ou de Bettraves cuites. Cette Sallade se sert ordinairement avec le Sel & le poivre blanc.

*Sallade de Sellery cru.*

Elle se fait de mesme que celle d'Apuy.

*Sallade de Sellery cuit.*

Elle se fait & se sert aussi de même que la précédente d'Apuy cuit.

*Sallade de Racine de Sellery.*

Elle se fait & se sert pareillement de même que celle de Racine d'Apuy.

*Sallade de Citron.*

Prenez des plus beaux Citrons, doux, ou aigres; pelez-les jusques au blanc; coupez les par roüelles, & en ôtez les pepins; mettez-les dans de l'eau fraîche, puis les faites égouter, & en suite dressez-les sur une assiette que vous garnirez d'écorce de Citron confite, de Grenades, & de Pistaches. Cette Sallade se sert avec le sucre.

*Sallade de Grenade.*

Il faut avoir des grains de Grenade bien rouge, les bien éplucher, & les dresser sur une assiette garnie d'écorce de Citron, d'Amandes douces, & de Pistaches, ou de

134 *Le Confiturier Royal.*

tranches de Citron. Cette Sallade se sert avec le sucre.

*Sallade d'Olives.*

Ayez de bonnes Olives, jettez-les avec de l'eau dans une assiette creuse, garnie sur les bords de Citron & Grenade, ou de Bettraves.

*Sallade de Capres de Gennes.*

Prenez de belles Capres vinaigrées, arrangez-les bien proprement, & les garnissez de Bettraves & de Serfeüil.

*Sallade de Capres de Genest.*

Cette Sallade se prepare de mesme façon que la precedente, excepté qu'il faut oster la queuë aux Capres de Genest, & non pas à celles de Gennes.

*Sallade de Bettraves.*

Prenez des Bettraves, faites-les cuire dans la braise, coupez les par tranches, & les dressez sur une assiette, que vous garnirez de Serfeüil & de Capres.

*Sallade d'écorce de Citron.*

Ayez de belle écorce de Citron confite & bien verte ; rapez-la dans un plat, & la levez en suite doucement & adroitement avec des fourchettes ; faites-en de petits rochers, ou quelque autre jolie façon, que vous servirez sur une assiette garnie de Pistaches, de grains de Grenade, & d'Amandes douces, pelées & coupées bien menu. Cette Sallade se sert avec l'eau de fleur d'Orange, & un peu de sucre rapé.

*Sallade d'Amandes douces.*

Il faut avoir de belles Amandes douces, les peler & les mettre dans de l'eau fraîche, en suite les faire secher & les couper par morceaux ; garnissez cette Sallade de grains de Grenade, de Pistaches, de tranches de Citron, & la servez avec l'eau de fleur d'Orange, & le sucre rapé.

*Sallade de Pistaches.*

Ayez des Pistaches nouvelles, pelez-les avec de l'eau chaude, & les mettez en suite

136 *Le Confiturier Royal.*

dans de l'eau fraîche ; égoutez-les & hachez bien menu , puis les dressez sur une assiette que vous garnirez d'écorce de Citron & de grains de Grenade.

*Sallade de Concombres vinaigrez.*

Prenez des Concombres confits au vinaigre, pelez-les, & les coupez par tranches ou par roüelles, que vous arrangerez bien proprement sur une assiette garnie de Passe-pierre & Pourpier vinaigrez , sans oublier des Bettraves.

*Sallade d'Anchois.*

Prenez de bons Anchois, lavez-les dans plusieurs eaux, ou dans du vin, jusques à ce qu'ils rendent l'eau ou le vin tout clair: mettez-les sur une serviette, & les faites bien secher ; ostez-en la teste, la queue, & l'arraisie ; fendez-les par la moitié, & les coupez encor en deux ; arrangez-les bien proprement sur une assiette, & les garnissez de persil, de siboulettes, ou de sivetres, de tranches de Citron, ou de Bettraves : mettez en suite dans un plat de l'huile vierge, un peu de poivre blanc, le  
jus



jus d'un ou de deux Citrons ; meslez bien le tout ensemble avec une cuilliere ou un couteau, & le versez sur vos Anchois.

*Autre façon.*

Accommodez vos Anchois de la mesme façon qu'en la precedente Sallade ; & prenez des rosties de pain, longues & larges environ comme le doigt ; arrangez-les sur une assiette, & mettez dessus vos Anchois garnis de Capres, & mesme de pareille garniture que la Sallade precedente.

*Sallade de petites Laituës.*

Prenez un maniveau de petites Laituës, coupez-en les pieds, & en épluchez soigneusement les ordures ; lavez-les bien proprement, & apres les avoir secoïez, dressez-les sur une assiette en telle façon qu'il vous plaira, & la garnissez de tranches de Citron & de Grenade.

*Sallade de Pourpier.*

Il faut avoir du Pourpier dans sa premiere nouveauté ; le bien éplucher, laver

138 *Le Confiturier Royal.*

& secoüer. Il faut en suite le dresser sur une assiette, & le garnir de tranches de Citron & de Grenade, ou mesme de toutes sortes d'herbes.

*Sallade de Laituës & Pourpier.*

Prenez du Pourpier le plus nouveau que vous pourrez, & apres l'avoir épluché, lavé & secoüé, mettez-le sur le rond d'une assiette, autour de laquelle vous mettrez des Laituës accommodées proprement, & garnissez le tout de Serfeüil & de fleurs hachées menu.

*Sallade de santé.*

Prenez toutes sortes d'herbes propres à la Sallade, comme petites Laituës, Pourpier tendre, Cresson Lanois, Tripé-madame, Passe-pierre, Corne de Cerf, Baume, Sibouiettes, Sivette, jettons de Rosier, jettons de Fenouil, &c. épluchez-les, & les lavez & secoüez toutes ensemble, meslez-les & les dressez sur une assiette sans aucune garniture.

*Sallade de Brocolis.*

Prenez des Brocolis, c'est à dire des re-

jettons de Choux bien tendres ; ostez-en les premières feuilles & la petite peau ; faites-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel : estans cuits, tirez-les & les dressez sur une assiette comme des Asperges ; mais n'oubliez pas d'y mettre du poivre blanc.

*Sallade de Réponses.*

Prenez des Réponses bien tendres, épluchez & ratissez-les comme des Raves, lavez-les bien & les seccourz, dressez-les sur une assiette, & les garnissez de menuës herbes & de fleurs.

*Sallade de Réponses cuites.*

Ratissez-les & les lavez comme les autres ; faites-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel : estant cuites, faites-les égouter & les dressez proprement sur une assiette, que vous garnirez de tranches de Citron ou de fleurs.

*Sallade de Laittuës de Gennes.*

Prenez des Laittuës de Gennes les plus tendres que vous pourrez, lavez-les &

140 *Le Confiturier Royal.*

les secoüez ; coupez-les en quatre, & les dressez bien proprement sur une assiette, le milieu & les bords de laquelle vous garnissez de Pourpier.

*Sallade de Laittuës communes.*

Il vous les faut accommoder comme celles dont il a esté parlé cy-devant ; mais il faut garnir le milieu de l'assiette de toutes sortes d'herbes , & les bords de fleurs de différentes couleurs.

*Sallade de Laittuës Romaines.*

Prenez-en des chicons les plus blancs & les plus tendres que vous pourrez trouver , lavez-les & les secoüez comme il faut ; dressez-les par quartiers ou en feüilles , droits ou plats , & garnissez vostre Sallade de Serfeüil & de fleurs.

*Sallade de Cardons de Chicons.*

Prenez des chicons , qui sont les gros cottons des Laittuës Romaines, ostez-en les feüilles , pelez les , & les fendez par quartiers ; mettez-les dans l'eau , & les

*Le Confiturier Royal.* 14<sup>e</sup>

dressez sur une assiette en guise d'Asperges : parsemez-les par endroits de sel blanc & de poivre blanc.

*Sallade de Concombres.*

Prenez des Concombres raisonnablement menus & bien tendres, pelez-les proprement, & les coupez par roüelles qui ne soient point trop épaisses, ny trop minces : ostez-en les pepins, ou si vous voulez, la graine ; mettez-les dans un plat avec fort peu de sel blanc, laissez-les environ demy-heure jeter leur eau, faites-les en suite bien égouter, & les remettez dans un autre plat avec du vinaigne & un oignon coupé en quatre, ou des syboulertes : laissez-les bien mortifier, & encore une fois égouter ; apres tout, dressez-les sur une assiette, que vous garnirez de fleurs de différentes couleurs.

*Raves, Figues, Meures, Beurre.*

Ces quatre sortes se servent ordinairement avec les Sallades d'entrée.

*Pastes de toutes sortes de Fruits.**Paste de Cerises.*

Prenez les plus belles, les plus grosses & les plus meures que vous pourrez trouver, ostez-en la queue & le noyau, faites-les un peu bouillir avec de l'eau, mais en fort petite quantité; faites-les en suite égouter dans une Passoire de cuivre ou de terre, qui soit percée fort dru & à petits trous: mettez dessous un plat qui recevra ce qui sortira de la Passoire à mesure que vous pilerez & remuerez vos Cerises: passez le tout, & l'ayant passé, mettez-le dans un poisson ou bassin bien net, & le faites secher à petit feu, le remuant toujours avec la spatule, & au fonds & autour, crainte qu'il ne brule, jusques à ce que vous vous apperceviez que vos Cerises commencent à secher, ce que vous connoistrez lors qu'elles ne tiendront plus au poisson: mettez-y en suite une demy-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, & meslez le tout ensemble; apres quoy vous étendrez vostre paste ainsi faite sur des ardoises en telles formes que vous

voudrez, & les ferez secher à l'étuvée, comme les Confitures seches.

*Autre façon.*

Prenez des Cerises : après les avoir fait boüillir dans de l'eau, passez-les dans un tamis, & sur une pinte de Riz de Cerises mettez quatre onces de Riz de Pommes que vous ferez cuire & passerez de mesme : broüillez le tout ensemble, faites-le secher, & apprestez comme cy. dessus.

*Paste de Groiselles rouges.*

Eplûchez-les soigneusement de leurs ordures, & en faites la paste comme celle de Cerises.

*Paste de Framboises.*

Prenez des Framboises bien meures, ôtez-en la queue, & les passez dans un tamis de crin le plus delié que vous pourrez trouver, & faites vostre paste comme celle de Cerises.

*Paste d'Abricots.*

Prenez des Abricots bien meurs, pelez-

# 144 *Le Confiturier Royal.*

les, & en ostez les noyaux: faites-les un peu bouïllir dans de l'eau, & en suite égouter; passez-les en suite dans un tamis de crin, & faites vostre paste comme celle de Cerises.

## *Autre façon.*

Mettez vos Abricots & bien meurs & bien pelez, comme nous avons dit, dans un poisson & sur le feu, mais sans eau, & remuez-les souvent avec une écumoire jusques à ce qu'ils soient liez. Cela fait, ostez-les de dessus le feu, & les mettez avec autant de sucre cuit, comme vous avez de paste.

## *Paste de Pesches.*

Prenez des Pesches qui ne soient pas extrêmement menuës; pelez-les, & en ostez les noyaux; faites-les bouïllir dans de l'eau à petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à devenir comme vertes: faites-les en suite refroidir dans leur eau: estant froides, tirez les, & les faites égouter; apres quoy, vous les passerez, & en ferez vostre paste comme celle de Cerises.



*Paste de Verjus.*

Prenez du Verjus à confire, ostez-en les pepins, & les faites verdier à l'eau comme les Pêches ; achevez en suite vostre paste de la mesme façon que la precedente.

*Paste de Coins.*

Prenez des Coins bien meurs, pelez les, & en ostez les cœurs & les pierres ; faites-les cuire dans de l'eau, puis achevez vostre paste comme la premiere façon de Cerises.

*Autre façon.*

Vos Coins estant cuits, comme il est dit, passez-les par un gros tamis ; apres cela, faites-les secher dans un poisson sur le feu. Cela fait, meslez-les avec du sucre, donnez-leur encore cinq ou six tours sur le feu, pourveu qu'ils ne bouillent point, & les dressez à moitié froids.

*Paste de Pommes.*

Prenez des Pommes de Reynette, pelez  
N

146 *Le Confiturier Royal.*

lez & en ostez les cœurs, faites-les cuire dans de l'eau: estant cuites, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les en suite égouter, & les passez dans un tamis de crin, puis les faites secher sur le feu dans un poisson, & les tournez toujours au fonds & au long du poisson avec la spatule: Lors qu'elles commenceront à quitter le fonds, ostez-les de dessus le feu, & y mettez demy-livre ou trois quarterons de sucre: meslez bien le tout ensemble, puis le dressez sur des ardoises, & le faites secher à l'étuve comme des Confitures seches.

*Paste contrefaite.*

Pour contrefaire toutes sortes de Pastes, il faut prendre de la marmelade de Pommes de Reynette, passée de mesme que pour faire de la paste de Pommes.

*Paste de Cerises contrefaites.*

Prenez de la marmelade de Pommes, mettez-la dans un poisson, & la faites secher de mesme que si vous vouliez faire de la paste de Pommes; mais au lieu de sucre, mettez sur une livre de marmelade environ

trois quarterons de syrop, dans lequel on aura confit des Cerises seches : faites-la en suite-encore une fois secher, jusques à ce qu'elle ne tienne plus au fonds du poisson, & la dressez sur des ardoises en forme de Cerises, en y mettant des queuës, ou comme de la paste aussi de Cerises, ou en telle autre forme qu'il vous plaira : faites aussi secher le tout à l'étuvée, comme les autres Pastes cy-devant.

Remarquez que toutes sortes d'autres Fruits se peuvent contrefaire de mesme façon par le moyen du syrop de fruit que l'on voudra contrefaire, adjoûtant à chaque sorte les queuës qui luy sont propres, & les couleurs ainsi qu'elles ensuivent.

*Pour faire autres Pastes legeres.*

Prenez un blanc d'œuf, battez-le bien avec un peu d'eau de fleur d'Orange, & le délayez avec un peu de Pistaches ou d'Amandes ; maniez-le tres-bien avec un peu de sucre en poudre, & y mettez un peu de musc : faites cuire vostre appareil dans une tourtiere avec un peu de cendre chaude, tant dessus que dessous.

*Couleurs pour les Pastes contrefaites,  
lesquelles peuvent servir aux  
Conserves.*

*Couleur rouge.*

Prenez de la Cochenille, de l'Alun, & du Crystal mineral, autant de l'un que de l'autre ; pilez le tout dans un mortier de fonte, jusques à ce qu'il soit bien en poudre. Estant en cet état, délayez-le avec un peu de verjus, & le passez en suite dans un linge blanc : prenez le jus qui en aura passé, & en meslez parmy vostre marmelade en mesme temps que vous y mettrez le sucre ou le syrop ; mais prenez garde d'y en mettre à proportion de la couleur que vous desirerez, passe ou vive.

*Autre façon.*

Prenez du Sinabre, broyez-le dans un mortier avec un peu d'Esprit de Vin, jusques à ce qu'il soit délayé comme il faut ; dressez-le en suite par petites boules sur du papier, faites-les secher, & les mettez en poudre. La couleur en est fort vive.

*Couleur verte.*

Prenez de la Poirée bien verte, ostez en les cardes, ou si vous voulez les costez, & en retenez seulement les feüilles, que vous laverez & ferez égouter ; pilez-les en suite dans un mortier, & en tirez le jus : mettez-le dans un poisson ou dans un plat, & le faites boüillir un petit boüillon : apres qu'il aura assez boula, jettez-le sur un tamis ou sur une serviette, & prenez ce qui restera sur ce tamis, ou sur cette serviette, pour donner cette couleur à ce qu'il vous plaira.

*Couleur jaune.*

Dans le temps que les Lys sont fleuris, prenez les petits brins jaunes qui se trouvent dans cette fleur ; faites-les bien secher, & lors que vous en aurez affaire, mettez-les en poudre.

Toutes ces couleurs peuvent servir aux Pastes communes, aux Pastes de fruit, aux Pastes de sucre, aux Biscuits, aux Conservees, aux Laittages, & à toutes sortes de Beurres.

*Pastes de Fleurs.**Paste de Violette.*

Prenez une livre de marmelade de Pommes, passée par le tamis de crin, & quatre onces de Violette bien épluchée ; pilez vostre Violette dans un mortier de marbre : estant pilée, meslez-la avec vostre marmelade, & faites secher le tout dans un poisson ; meslez-y du sucre, dressez-la, & la faites secher à l'étuve comme les autres Pastes.

*Paste de fleur d'Orange.*

Prenez de mesme qu'à la Paste precedente, une livre de marmelade de Pommes passée au tamis de crin, & demy-livre de fleurs d'Orange bien épluchée, cuite & pilée comme celle de la Conserve liquide ; meslez-la avec vostre marmelade ; faites secher le tout sur le feu, sucrez le, & le dressez, puis le faites aussi secher à l'étuve comme les autres Pastes.

*Paste de Gennes.*

Prenez des Coins bien meurs, ostez-en

la mousse avec un linge : faites les bien cuire à grande eau, & lors qu'ils seront cuits, remettez les dans de l'eau fraîche : pelez-les en suite, & en choisissez les plus cuits, qui n'ayent ny pierre ny rougeur ; passez-les au tamis de crin, & faites cuire du sucre à soufflé : estant cuit, jetez vos Coins dedans, délayez le tout ensemble, & le mettez refroidir dans une terrine. Lors que vostre paste sera froide, dressez-la proprement sur des feuilles de fer blanc ou sur des ardoises, ou mesme dans des moules aussi de fer blanc faits exprés, qui peuvent représenter un Dauphin, une Syrene, un Vase plein de fleurs, des feuilles de Chesne, ou telle autre chose quel'on se peut imaginer : estant tirée du dedans du moule, faites-la bien polir & ramager selon la forme que vous luy aurez donnée ; & l'ayant fait sécher à l'étuve, servez-la comme les autres pastes. Lors que vous en aurez affaire, faites-la dorer avec des feuilles d'or, aux endroits que vous jugerez à propos.

Remarquez qu'il faut pour bien faire cette paste, environ trois quarterons de sucre sur une livre de Coins.

*Pâtes de Sucre, que l'on nomme ordinairement Biscuits de Sucre.*

*Biscuits communs.*

Prenez huit œufs ou environ, cassez les, & en mettez les blancs & les jaunes dans une terrine ou bassin: battez-les pendant demy-heure avec une spatule de bois: mettez-y une livre de sucre ou de castonnade bien poudrée; meslez bien le tout ensemble, & y adjoutez une livre de bonne farine, que vous meslerez aussi encore & battez bien ensemble pendant demy-heure: adjoutez-y environ deux pincées d'anis en poudre, laissez le tout reposer quelque temps, & dressez ensuite vostre pâte dans des quaiſſes ou dans des moules de fer blanc ou de papier; meslez-y un peu de sucre en poudre pour faire la glace, & enfin mettez vos biscuits enfermez dans leurs quaiſſes ou moules dans un four chaud, en sorte qu'on y puisse souffrir la main, ou dans un four de cuivre rouge, qui ait du charbon allumé dessus & dessous, mais un peu davantage dessus que dessous. Laissez-les en cet état jusques à ce



qu'ils soient bien levez & ayent pris leur couleur rousselette. Estans cuits, levez-les avec la pointe du couteau, & les mettez en lieu chaud pour les achever de secher.

*Biscuit de fleur d'Orange.*

Prenez des œufs bien frais, dont vous tirerez les blancs, & prendrez à proportion d'un seul blanc pour l'employ d'une livre de sucre : mettez-les dans un mortier de marbre bien net, & les broyez petit à petit, en y meslant de fois à autre du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange : ce que vous continuerez jusques à ce que le tout devienne épais & puisse estre manié ; & cela estant fait, & vostre paste estant formée, vous la pouvez dresser ou en petites boules, ou en biscuits : si vous la dressez en petites boules, il les faut rouler dans les mains avec du sucre en poudre, & les étendre sur du papier, éloignées les unes des autres : si vous la voulez dresser en biscuits, mettez la dessus une table bien nette, & l'étendez avec le rouleau, y mettant toujours aussi du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souvent de place, jusques à ce qu'elle

# 154 *Le Confiturier Royal.*

soit environ de l'épaisseur de deux pieces de vingt sols; coupez-la en suite avec un couteau, & faites-en vos Biscuits de telle largeur & de telle longueur qu'il vous plaira: mettez-les sur du papier blanc, un peu éloignez les uns des autres, de mesme que les boules; & de quelque façon que vous ayez disposé vostre paste, soit en boules, soit en biscuits, mettez-les cuire dans un four de cuivre cougé, avec un feu mediocre dessus & dessous: estant cuits, laissez-les refroidir, & les levez froids. Ces sortes de Biscuits se peuvent ambre & musquer; ce que vous ferez, broyant vostre paste dans un mortier de fonte, avec un pilon aussi de fonte, & meslant de l'ambre & du musc avec le sucre en poudre à mesure que vous le broyerez: vous pouvez aussi luy donner telle couleur qu'il vous plaira, comme il est dit cy-dessus.

## *Biscuit de fleur d'Orange glacée.*

Faites vostre paste de mesme façon que la precedente: étendez-la aussi & la coupez de mesme sorte: mettez en suite des blancs d'œufs dans un plat, ou dans un bassin; trempez-y vos biscuits l'un apres l'autre:

faites-les égouter, & les mettez dans un autre bassin avec quantité de sucre en poudre, les en couvrant dessus & dessous: apres tout, mettez-les sur du papier, & les faites cuire comme les autres.

*Biscuit de Jasmin.*

Il faut avoir des fleurs de Jasmin d'Espagne, ou commun, les bien éplucher, les mettre dans un mortier de marbre bien net, les bien piler, & y mettre en suite des blancs d'œufs & du sucre en poudre; enfin achevez vos Biscuits de même que les precedens.

*Biscuit de Citron.*

Ayez de la raclure de Citron preparée comme celle de la Conserve: faites de la paste semblable à celle des Biscuits de fleur d'Orange, & en la broyant, mettez-y de la raclure de Citron.

*Grand Biscuit de Citron.*

Faites cuire du sucre à casse, ostez-le de dessus le feu, mettez-y un peu de raclure de Citron, & luy donnez telle couleur qu'il

## 156 *Le Confiturier Royal.*

vous plaira : mettez-y deux blancs d'œufs bien foüettez , & versez promptement vostre glace dans des quaiſſes de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du sucre que vous y voulez mettre : Lors que vostre paste commence à refroidir , coupez-la de telle façon qu'il vous plaira.

### *Biscuit de Savoye.*

Ils se font de mesme façon que les autres, horsmis qu'il faut ôter le blanc de cinq œufs, & mettre en leur place un peu de fleur d'orange : apres que vous les aurez bien battus comme les susdits, dressez-les sur du papier avec une cuilliere, de mesme que de la Conserve : prenez en suite du sucre en poudre , parmy lequel vous meslerez un peu de farine, & de l'un & de l'autre meslez ainsi ensemble, vous poudrez vos biscuits, & soufflerez le sucre & la farine qui seront sur le papier : Estant ainsi apprestez, faites-les cuire, mais avec moins de feu que les autres. Estans cuits, levez-les tout chauds avec le tranchant d'un couteau.

*Autre façon.*

Prenez six jaunes & huit blancs d'œufs, avec une livre de sucre en poudre, trois quarterons de bonne farine de froment, & de l'anis : battez le tout ensemble, & le faites bien boüillir : faites une pâte qui ne soit ny trop mole ny trop dure : toutefois si elle est trop mole, vous y pouvez mesler de la farine & du sucre en poudre pour l'affermir. Enfin estant bien proportionnée, mettez-la dans des moules de fer blanc faits exprés, & en suite faites cuire vos Biscuits à demy dans le four. Estant demy cuits, retirez-les & les remouillez par dessus de jaunes d'œufs. Cela fait, remettez-les dans le four pour achever de cuire : ce qu'estant fait, tirez-les, & prenez garde qu'ils ne soient ny trop brulez ny trop mols : estant tirez, ferrez-les dans un lieu qui ne soit ny trop frais ny trop sec.

*Biscuits à la Chanceliere.*

Prenez huit œufs frais, ostez-en les blancs & les germes, puis mettez les jaunes dans un plat ou dans une terrine, &

## 158 *Le Confiturier Royal.*

les délayez avec une cuilliere d'argent, & à mesure que vous les délayerez, mettez-y du sucre fin en poudre, cuillerée à cuillerée, remuant toujours fort & ferme: ajoutez-y apres quelque temps deux cuillerées de farine, un peu d'anis battu, & aussi un peu d'eau de fleur d'Orange: meslez bien le tout ensemble, & continuez d'y mettre du sucre en poudre, jusques à ce qu'il se soit fait comme une paste, que vous dresserez ou seringuez sur du papier en telle forme qu'il vous plaira: estant dressée, vous les ferez cuire dans un four de cuivre rouge à petit feu dessus & dessous: estans cuits & refroidis, levez-les adroitement.

### *Massépains.*

#### *Massépain commun.*

Prenez une livre d'Amandes douces, pelez-les dans de l'eau chaude, & les remettez à mesure dans de la froide: tirez les & les mettez égouter dans une serviette: apres vous les pilerez dans un mortier de marbre avec un pilon de buis ou d'autre bois, mais souvenez-vous de les arroser souvent avec un blanc d'œuf, de l'eau de

fleur d'Orange, ou de quelqu'autre senteur, jufques à ce qu'elles foient auffi menues que de la farine. Faites cuire en fuite à la cuiffon de fousle, trois quarterons du plus bean fucré que vous pourrez: eftant cuit, jetez le deffus vos Amandes, que vous délayerez avec la spatule: remettez le tout fur le feu, & le remuez auffi toujours avec la mefme spatule, prenant foigneufement garde que rien ne brule ny au fonds ny aux bords du poiffon; & quand vous vous appercevrez que rien n'y tient, tirez vofre pafte, feringuez-la, ou la filez en telle forme & telle façon qu'il vous plaira; & enfin faites la cuire dans un four de cuivre rouge.

*Maffepain Royal.*

Prenez de la pafte de Maffepain commun, filez-la fur une table environ de l'épaiffeur d'un doigt, coupez-la par morceaux, & en faites des anneaux gros & ronds environ comme un œuf: trempez enfuite ces anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entierement dans du fucré en poudre: prenez un blanc d'œuf, broyez-le dans un mortier; en le broyant, jetez-y du fucré petit à petit, & ne ceflez point

jusques à ce que vous en ayez fait comme une espece de paste bien mollette : estant en cet état , faites-en de petites boules grosses comme le dedans de vos anneaux : tirez lesdits anneaux du sucre dont vous les aviez couverts, arrangez-les sur du papier, & dans chacun d'iceux mettez une boule, & les faites cuire dans le four de cuivre.

*Massepain frisé.*

Ayez de bonnes Amandes douces, pelez les & les pilez comme les autres : lors qu'elles seront bien pilées, meslez-y du sucre en poudre petit à petit, & continuez toujours jusques à ce que vous en ayez fait une paste maniable, laquelle vous filerez ou seringuez comme il vous plaira. Estant ainsi apprestée, dressez-la sur du papier en telle forme que vous voudrez. Apres tout, faites-la cuire d'un costé seulement avec le couvercle du four, & la faites refroidir : estant froide, faites cuire l'autre costé de mesme façon, levez-la toute chaude de dessus le papier, & vostre massepain ainsi fait, sera léger, délicat, beau, bon, & parfaitement délicieux.

*Massepain*



*Massépain soufflé.*

Prenez un quarteron de belles Amandes, pelez-les & les pilez le plus que vous pourrez ; mettez y deux blancs d'œufs frais, broyez bien le tout ensemble, adjoutez-y du sucre en poudre, & ne discontinuez pas jusques à ce que vous ayez fait une pâte maniable : passez-la dans la seringue avec un gros fer, puis la dressez par anneaux sur du papier ; faites cuire vos anneaux dans un four de cuivre à petit feu, & vous ferez quelque chose de beau & de bon.

*Massépain molet.*

Prenez une livre d'Amandes douces, pelez-les proprement, & les mettez dans un mortier : meslez avec vos Amandes une livre de beau Sucre en poudre, & la rapure de l'écorce d'un Citron verd ; pilez le tout ensemble, & en suite le dressez sur du papier de telle façon qu'il vous plaira : faites cuire ce que vous aurez ainsi dressé d'un seul costé avec le couvercle du four : estant ainsi cuit, faites-le refroidir, puis le faites cuire de l'autre costé.

*Massépain d'Orange.*

Prenez une livre d'Amandes, pelez-les & les pilez ; faites cuire à soufflé trois quarterons de sucre ; ostez-le de dessus le feu, & y jetez vos Amandes, que vous délayerez diligemment : prenez en suite environ demy-livre de chair d'Orange confite liquide, égoutez-en le syrop, la pilez & la mettez avec vos Amandes : faites cuire le tout ensemble dans un poillon, en remuant toujours le fonds & les costez jusques à ce que vostre paste ne tienne plus au poillon : dressez-la sur du papier en telle façon qu'il vous plaira, & la faites cuire derechef d'un seul costé avec le dessus du four : faites refroidir ce costé ; estant froid, glacez celui qui ne sera pas cuit, & apres l'avoir glacé, faites-le cuire comme l'autre.

*Massépain de Citron.*

Il se fait de mesme façon que celui d'Orange, excepté qu'au lieu de chair d'Orange, il y faut mettre de la chair de Citron.

*Massepain glacé.*

Faites une paste semblable à celle de Massepain commun; filez la sur une table, & la dressez en telle façon qu'il vous plaira, puis faites-la un peu sécher au four: en suite ayez un peu d'eau de fleur d'Orange, mettez-la dans un plat d'argent, mêlez y du sucre en poudre petit à petit, & délayez le tout ensemble avec une cuillière aussi d'argent, jusques à ce que vostre glace soit environ épaisse comme de la boulie: Ou si vous voulez, mettez un blanc d'œuf dans un plat de fayence, délayez le avec une cuillière d'argent, & achevez cette glace comme la précédente; mais n'oubliez pas d'y mettre un peu de jus de Citron, lors qu'elle commencera à s'épaissir. Vostre glace, de façon ou d'autre, estant achevée, prenez vos morceaux de Massepain, & les dorez de l'une de ces deux glaces; puis les mettez sur du papier, & les faites cuire un costé apres l'autre comme cy-dessus, avec le couvercle du four.

Remarquez que ces deux glaces peuvent servir pour glacer toutes sortes de Pastes, de Tourtes, d'Abaisles, & de Fruits.

*Les Conservés.**Conserve de Roses.*

Prenez des Roses de Provins les plus rouges qui se pourront rencontrer : faites-les sécher le plus que vous pourrez dans une vaisselle d'argent à petit feu , & les remuez souvent à la main : étant bien sèches , battez-les dans un mortier , & ensuite passez les dans un tamis bien delié , puis les détrempez avec un jus de Citron , au dessus duquel vous mettrez une demy once de Roses battues en poudre , & à faute de jus de Citron , servez-vous de Verjus : prenez du sucre , & le faites cuire jusques à la plume : étant cuit , ostez-le de dessus le feu , & le faites blanchir avec la spatule ; mettez vos Roses dedans , & les y laissez tant que vostre composé ait pris couleur : que si par hazard vostre sucre estoit trop cuit , mettez-y le jus d'un Citron , ou de la moitié , à proportion de ce que vous jugerez nécessaire : Laissez un peu refroidir le tout , & le tirez.

*Autre façon.*

Prenez des Roses de Provins en poudre ,

délaissez-les avec un peu de jus de Citron: faites cuire du sucre à soufflé, ôtez-le de dessus le feu, mêlez-y vos Roses, & les dressez comme les autres.

*Conserve de fleur d'Orange.*

Prenez une petite poignée de fleurs d'Orange, ôtez les feuilles de leurs boutons, & les coupez par morceaux; faites cuire à soufflé une livre de sucre: étant cuite, tirez-la de dessus le feu, & y plongez vos fleurs d'Orange avec une cuillère ou une spatule: lors qu'elles commenceront à se prendre par dessus, dressez-les sur du papier avec les mêmes instrumens.

*Autre façon.*

Prenez de la fleur d'Orange, ôtez-la de son bouton, & en pilez les feuilles: faites cuire du sucre à soufflé, ôtez-le de dessus le feu, mettez-y vos fleurs d'Orange pilées, & l'achevez comme la précédente.

*Conserve d'eau de fleur d'Orange.*

Elle se fait de même façon que celles

166 *Le Confiturier Royal.*

cy-devant ; mais il y faut mesler de l'eau de fleur d'Orange apres la cuisson du sucre.

*Conserve de Jus de Citron.*

Faites-la de la mesme façon que celle d'eau de fleur d'Orange, y meslant du jus de Citron apres la cuisson du sucre, lors que vous l'aurez tirée de dessus le feu.

*Conserve de raclure de Citron.*

Ayez un beau Citron, rapez-le, & en faites tomber la rapure dans de l'eau nette; passez-la dans un linge, & la faites bien secher; faites cuire du sucre à soufflé, ostez-le de dessus le feu, mettez-y vostre rapure, & achevez vostre Conserve comme les precedentes.

*Conserve de toutes sortes de Fruits.*

Prenez des Cerises à oreiller, des Abricots aussi à oreiller, des Prunes, des Pêches, ou des Amandes vertes, & les coupez par de petits morceaux ; faites cuire du sucre à soufflé, dans lequel estant cuit, vous mettrez ces fruits, puis dressez vostre Conserve comme les autres.

*Autre façon.*

Prenez de l'écorce de Citron, des Pistaches, des Abricots & des Cerises; coupez-les, comme il est dit, par petits morceaux; parsemez-les de sucre en poudre, & les faites dessécher aupres & à petit feu: prenez du sucre & le faites cuire à la plume un peu forte; & sans l'oster hors de dessus le feu, mettez vos fruits dedans: Lors que vous appercevrez la plume de vostre sucre, ostez-le & le faites blanchir: Enfin quand la petite glace s'y formera, tirez vostre Conserve avec une cuilliere.

*Conserve de Pistaches.*

Prenez des Pistaches cassées, pelez-les; puis les mettez à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les sécher apres les avoir passées dans un linge; pilez-les, & en suite faites cuire du sucre à soufle, dans lequel estant cuit, vous jetterez vos Pistaches, & dresserez vostre Conserve comme les autres.

*Autre façon.*

Prenez des Pistaches & les pilez; faites

168 *Le Confiturier Royal.*

cuire du sucre à la plume: estant cuit, faites le blanchir: cela fait, mettez vos Pistaches dedans, & les y remuez: enfin tirez vostre Conserve sur du papier.

*Conserve de Grenade.*

Prenez des grains de Grenade, pressez-les dans une serviette, tirez-en le jus & le mettez dans un plat avec un peu de sucre en poudre; faites-les un peu chauffer sur le feu, jusques à ce que le sucre soit fondu: faites cuire en suite du sucre à soufflé: estant cuit, tirez-le de dessus le feu, mettez-y vostre jus de Grenade, & dressez vostre Conserve comme les autres.

*Conserve de Violette.*

Prenez des feüilles de Violettes bien épluchées de leurs boutons; pilez-les dans un mortier, passez-les dans un linge, & en tirez le jus: faites cuire du sucre à soufflé, ostez-le de dessus le feu, & y mettez vostre jus de Violettes, meslez-le bien, & en le dressant, mettez-y un peu de jus de Citron.

*Conserve*



*Conserve de Cerise.*

Prenez de belles Cerises, ostez-en les noyaux, & les faites peu bouillir avec un peu d'eau; faites-les égouter, & les coupez par morceaux; faites cuire du sucre à soufflé, tirez-le de dessus le feu, jetez-y vos Cerises, & dressez vostre Conserve comme les autres.

*Conserve en forme de tranches de Lambon.*

Prenez du plus beau sucre que vous pourrez trouver, divisez-le & le mettez dans deux poisons, & le faites cuire à soufflé dans l'un & dans l'autre: mettez du jus ou de la rapure de Citron dans tous les deux, & un peu de sinabre dans un seul; remuez-le bien avec le sucre, pour luy faire prendre couleur: faites en suite une couche de Conserve blanche sur du papier, environ de la grandeur de la main; au dessus une autre couche de Conserve rouge; au dessus de la rouge une blanche, & ainsi successivement jusques à ce que vos couches montent à l'épaisseur de quatre doigts, en sorte que la dernière soit rouge: coupez-le

tout avec un couteau en forme de tranches de jambon, & les renversez à mesure sur du papier. N'oubliez pas à chaque fois que vous prendrez de la Conserve rouge, d'y mettre un peu de sinabre pour la rougir davantage.

*Autre façon.*

Prenez des Pistaches pilées d'une part, de la poudre de Roses de Provins détrempée avec un jus de Citron d'autre, & des Amandes pilées en pâte encore d'autre part ; mettez ces trois choses en divers vaisseaux, & faites cuire environ une livre & demie de sucre en cuisson de Conserve: étant cuit, separez-le en trois parties, dont vous en conserverez deux, & mettez sur la cendre chaude; dans l'autre vous verserez vos Roses, & apres les y avoir bien délayées, vous renverserez le tout ensemble sur une feuille de papier double, que vous repliërez de deux doigts de hauteur aux quatre costez, en attachant les quatre coins avec des épingles : cela fait, & lors que ce premier sucre versé sera à moitié froid, & coloré par le moyen des Roses, prenez de vos Amandes, meslez

ce que vous en prendrez dans une des parties du sucre laissée sur la cendre chaude, & le versez dessus cet appareil, faisant la même chose à l'égard des Pistaches, & de l'autre partie du sucre. Enfin quand le tout sera en état d'estre coupé au couteau, abbattez les bords de la feuille de papier, & le coupez par tranches de l'épaisseur d'un quart-d'écu.

*Caramel.*

Faites cuire de beau sucre à la cuisson appelée casse : estant cuit, ostez-le de dessus le feu, mettez-y un peu d'essence d'Ambre, & le versez avec le poisson comme de petits ronds sur une assiette, ou dans un bassin d'argent.

*Autre façon.*

Faites fondre du sucre avec un peu d'eau, en sorte que la cuisson en soit plus forte que celle de Conserve : mettez-y du Syrop Capilaire, & jetez le tout dans l'eau fraîche.

*Les Confitures seches.**Oranges entieres.*

Ayez des Oranges à confire, & levez-en la petite peau de dessus par petits zestes bien délicatement : mettez les Oranges dans une terrine, & les zestes dans une autre : faites bouillir de l'eau de fontaine dans une grande bassine de cuivre rouge : fendez un peu vos Oranges à la pointe où estoit la fleur ; mettez-les bouillir dans de l'eau environ un petit demy-quart d'heure ; tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche : ayez une petite cuilliere d'acier faite exprés, avec laquelle vous tirerez par les fentes ce qui est dans les Oranges : les ayant bien nettoyées, mettez-les dans d'autre eau fraîche ; faites encore bouillir de l'eau, & les mettez dedans de mesme que la premiere fois, environ un demy-quart d'heure : tirez-les, & les remettez encore une fois dans de l'eau fraîche : faites aussi encore bouillir de l'eau, & les remettez dedans : enfin faites ces changemens par quatre fois consecutives ; & en suite faites cuire à lisse du plus beau sucre

que vous pourrez trouver : mettez y vos Oranges, apres qu'elles seront bien égoutées de leur eau : laissez les bouillir un quart-d'heure dans leur sucre ; ostez-les de dessus le feu , & les laissez refroidir : estant froides, faites-les reboüillir jusques à ce que le sucre soit cuit à soufle : cela fait, ostez-les de dessus le feu, & les laissez un peu reposer : estant reposées , tirez - les avec des fourchettes d'argent ; faites bien égouter le sucre qui est dedans, & les rangez bien proprement sur de la paille bien nette, & elles seront fort belles.

*Tailladins d'Orange, ou Oranges en rocher.*

Ayez des Oranges , pelez-les comme celles dont il est parlé en l'article precedent ; fendez-les en quatre, & en ostez le jus : nettoyez-les jusques à ce que l'écorce en soit bien mince, & coupez-les par tailladins , c'est à dire comme des lardons : mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, & les faites cuire comme les precedens dans de l'eau & dans du sucre : dressez les aussi de mesme, mais tirez-les du sucre avec deux fourchettes , & les mettez par petits rochers sur de la paille bien nette.

Je ne prescris point icy la quantité de sucre qu'il faut pour les Oranges qui précédent, ny pour les Citrons qui suivent, parce qu'il en faut tant qu'ils nagent entièrement dedans; mais ce qui en reste, peut servir à autre chose.

*Zestes d'Orange.*

Faites bouillir vos Zestes dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans de l'eau fraîche: laissez les sur le feu pendant un quart-d'heure autant de fois que vous les laisserez bouillir; puis vous les confiérez & dresserez comme les tailladins.

*Citrons.*

Pelez-les, & les mettez dans de l'eau, comme les Oranges: coupez-les en telle façon que vous voudrez, & les mettez à mesure dans de l'eau fraîche: faites bouillir de l'eau, mettez dedans vos Citrons pour cuire, & les y laissez jusques à ce qu'ils commencent à devenir molets: étant cuits de la sorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche, puis les faites confire, & les dressez comme les Oranges.

*Zestes de Citron.*

Faites - les cuire & confire de mesme façon que les Zestes d'Orange.

Les Zestes d'Orange & de Citron peuvent servir pour la Praline.

Le sucre qui en reste, peut servir à faire de la Conserve, du Massépain, des Pralines, & des Noix vertes.

*Gorges d'Ange.*

Prenez des Laituës Romaines qu'il soient montées, pelez-les bien, & en ôtez les filers ; mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, & faites-en bouillir d'autre, dans laquelle vous ferez aussi bouillir vos Laituës, jusques à ce que les piquant avec une épingle, vous l'en retiriez facilement & sans rien attirer de la Laituë : étant cuites de la sorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre, égouttez vos Laituës, & mettez-les dedans ce sucre jusques à ce qu'il soit cuit à perle : ce qu'étant fait, mettez-les dans une terrine, & les y laissez tremper pendant huit jours ; mettez-les

en suite dans une bassine de cuivre, & les faites bouillir jusques à ce que leur syrop retourne à la cuisson de perle; apres quoy vous les mettrez dans un pot avec leur syrop; & lors qu'elles seront froides, vous les couvrirez & mettrez en lieu sec. Quand vous en aurez affaire, tirez-les du sucre, faites-les égouter, dressez les sur des feüilles d'ardoise, & les faites secher dans l'étuve.

A chaque livre de Laittuës, il faut une livre de sucre.

L'on peut confire les rejettons de Surreau & de Brocolis de la mesme sorte.

*Abricots verds.*

Prenez des petits Abricots verds & bien tendres; pelez-les & les faites cuire dans de l'eau chaude sans bouillir, jusques à ce qu'ils commencent à verdir: tirez-les & les mettez dans de l'eau fraische: faites cuire en suite du sucre à lisse, & apres avoir égouté vos Abricots, mettez les dans ce sucre, & les y faites bouillir, jusques à ce que le syrop suit cuit à perle: apres quoy vous les mettrez dans une terrine, & les y laisserez huit jours; au bout duquel temps



vous les remettrez dans une bassine de cuivre, & les y ferez bouïllir jusques à ce que le syrop soit encore une fois cuit à perle : en suite remettez-les encore une fois dans la terrine ; & lors qu'ils seront froids, dressez-les sur des ardoises, & les faites secher dans l'étuve : retournez-les souvent, jusques à ce qu'ils soient secs, puis les ferrez dans des boëttes sur du papier, en sorte qu'ils ne touchent point l'un à l'autre.

*Abricots secs.*

Mettez-les égouter, & les tournez en oreilles ou en rond ; parsemez-les de sucre en poudre, & les mettez secher à l'étuve.

*Autre façon.*

Prenez les plus fermes, & les mettez égouter : faites cuire du sucre en Conserve ; mettez vos Abricots dans cette cuisson un peu plus forte, faites-les bouïllir dessus le feu, & les tirez : cela fait, glacez-les, & les mettez sur de la paille. S'ils ne sont pas bien secs, parsemez les de sucre en poudre, & les faites secher devant le feu.

*Amandes vertes.*

Elles s'apprestent de mesme que les Abricots, excepté qu'on les pelle dans l'eau chaude, ou les ayant mis sous les bonnes cendres.

*Groiselles vertes.*

Elles s'apprestent aussi de mesme que les Abricots, excepté qu'il ne les faut point peler, mais seulement oster les grains de dedans; & remarquez qu'il y faut du sucre livre pour livre.

*Cerises seches à oreilles.*

Ayez de belles Cerises, ostez-en les noyaux, faites-les un peu boüillir avec un peu d'eau, afin qu'elles puissent jeter leur jus: faites-les bien égouter, & en suite cuire du sucre à perle: mettez vos Cerises dedans, & les y faites cuire, jusques à ce que leur syrop soit aussi cuit à perle: cela fait, mettez-les dans une terrine, & les y laissez reposer huit jours, apres quoy vous les ferez encore une fois recuire à perle: estant cuites, laissez-les refroidir, dressez-

les sur des ardoises ou oreilles, & les mettez secher dans l'étuve : retournez-les tous les tous les jours deux fois, si elles en ont besoin, jusques à ce qu'elles soient seches: estant seches, mettez-les dans des boëttes sur du papier, faisant un lit de papier & un lit de Cerises, puis un lit de papier & un lit de Cerises, & ainsi de suite tant que vous en aurez ; mais souvenez-vous de les changer aussi de papier au commencement qu'elles ont esté serrées, au moins tous les quinze jours ; & si vous les gardez longtemps, & que vous voyez que le papier sur lequel elles sont soit mouillé du syrop qu'elles auront jetté, changez-les pareillement. Remarquez aussi qu'il faut de mesme changer toutes les Confitures seches de temps en temps, si vous voulez les conserver, & mesme les mettre quelque-fois à l'étuve, quand elles en ont besoin.

*Abricots à oreilles.*

Prenez de beaux Abricots à confire, pelez-les bien délicatement, ostez le noyau, & les mettez à mesure dans de l'eau fraische : faites chauffer de l'eau qui soit prestee à boüillir, mettez vos Abricots dedans,

& les y laissez, sans que l'eau bouille, jusques à ce qu'ils remontent au dessus de l'eau, dont vous les tirerez à mesure qu'ils remonteront, & les remettrez dans de l'eau fraîche, d'où en suite aussi vous les tirerez & égouterez: estant égoutées, mettez-les dans une terrine plate par le fonds: faites cuire du sucre à perle fort menu, & le versez doucement sur vos Abricots: le lendemain versez-en le syrop dans une bassine sans toucher à vos fruits: faites-le recuire à perle, renversez-le encore sur vos Abricots, & continuez cette façon pendant huit jours; au bout desquels, c'est à dire à la dernière fois, il faut mettre vos Abricots dans la bassine avec le syrop; mais comme il pourroit estre trop cuit, mettez-y un peu d'eau, & les faites aussi un peu bouillir, jusques à ce que le syrop soit cuit à perle: estant cuit de la sorte, faites-les refroidir, dressez les, & les faites secher comme les Cerises.

Les Abricots entiers avec la peau & le noyau, ou par quartiers, se preparent & se font de mesme sorte que les precedens.

*Prunes Imperiales sans peau.*

Ayez de belles Prunes Imperiales; pelez

les délicatement, & à mesure que vous les aurez pelées, mettez-les dans de l'eau fraîche: faites en suite chauffer de l'eau jurques à ce qu'elle soit preste à boüillir; mettez-y vos Prunes, apres les avoir égoutées de leur eau fraîche; couvrez-les, & les laissez sur le feu, en sorte que vostre eau ne boüille pas, jusques à ce qu'elles deviennent vertes; ce qu'estant fait, vous les jetterez & les mettrez dans de l'eau fraîche, puis les ferez confire & secher comme les Cerises.

*Prunes Impériales avec la peau.*

Elles se font de mesme façon que celles sans peau.

*Prunes de Perdrigon.*

Elles se font de mesme sorte que les Impériales.

*Prunes de l'Isle verte.*

Elles se font de mesme façon que les Impériales, comme aussi toutes les autres sortes de Prunes.

*Peschés de Corbeil.*

Ayez de belles Pesches, pelez-les, &

## 182 *Le Confiturier Royal.*

les faites cuire & verdir à l'eau comme les Prunes Imperiales : faites-les aussi confire de mesme sorte, excepté qu'à la dernière cuisson il faut un peu davantage décuire le syrop avec de l'eau, & enfin achevez-les de mesme que les Cerises à oreilles.

### *Pavis.*

Prenez de beaux Pavis, pelez-les, & les mettez dans de l'eau fraische; faites bouillir aussi de l'eau, mettez vos Pavis dedans, & les y laissez jusques à ce qu'ils soient un peu molets : tirez-les, & les remettez dans de l'eau fraische; faites cuire du sucre à lisse, mettez-y vos Pavis, & les versez doucement dans une terrine; ce qu'estant fait, laissez-les refroidir : remettez les dans la bassine, & les faites bouillir environ demy-quart d'heure; faites cela trois ou quatre fois, mais la dernière faites cuire vostre syrop à perle, & les achevez de mesme façon que les Cerises à oreilles.

### *Poires de Rousselet.*

Prenez des Poires de Rousselet bien meures, faites-les bouillir à grande eau &

à grand feu, jusques à ce qu'elles deviennent un peu molettes : tirez-les en suite, & les mettez dans de l'eau fraîche : tirez-les encore de cette eau, pelez-les bien proprement, & à mesure que vous les aurez pelées, mettez-les derechef dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre à lisse, égoutez vos Poires, mettez-les dedans, & les faites bouillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle : versez-les en suite dans une terrine, & les laissez refroidir : versez aussi le syrop dans une bassine, & le faites cuire à perle : renversez-le sur vos Poires, & continuez quatre ou cinq jours de suite, & remettez vos Poires & vostre syrop dans la bassine. Que s'il arrive que le syrop ne soit pas assez décuit, & qu'il soit demeuré dans sa consistance de syrop, il y faut mettre un peu d'eau pour le décuire autant qu'il est nécessaire, en sorte qu'il puisse bouillir environ demy-quart d'heure, & jusques à ce qu'il soit cuit à perle ; puis remettez vos Poires dans une terrine, les laisser refroidir, les laisser égouter de leur syrop, les dresser sur des ardoises, les faire secher à l'étuve, les retourner & changer tous les jours une fois ou deux, jusques à ce

184 *Le Confiturier Royal.*

qu'elles soient seches ; & enfin les serrer dans les boëttes & sur du papier.

*Poires de Muscadet.*

Elles se preparent & s'achevent de mesme façon que les Poires de Rousselet.

*Poires de Blanquette.*

Elles se font de mesme que les Poires de Rousselet; ce qu'il faut entendre de toutes les Poires entieres.

*Poires par quartiers.*

Fendez-les par la moitié , & les faites bouillir dans de l'eau jusques à ce qu'elles deviennent un peu molletes : mettez-les en suite dans de l'eau fraische, & les pelez: ostez-en les cœurs , remettez-les encore dans de l'eau fraische, & les achevez comme celles de Rousselet.

*Pommes par quartiers.*

Prenez de belles Pommes de Reynette, pelez-les, & les fendez par moitié; ostez-en les



*Le Confiturier Royal.* 185

les cœurs, & les faites cuire dans de l'eau, jusques à ce qu'elles soient un peu moles: remettez-les dans de l'eau fraîche, & les faites confire, & achevez de mesme façon que les Poires de Rousselet.

*Coins par quartiers.*

Ils se font de mesme façon que les Pomes de Reynette.

*Verjus.*

Ayez de beau Verjus, ostez-en les pepins proprement, faites-les verdir à l'eau comme les Prunes Impériales, confire & secher comme les Cerises à oreilles.

*Autre façon.*

Faites-le bien égouter, faites cuire du sucre en Conserve, & y jettez vôtre Verjus; mettez-le sur le feu, & luy faites prendre la mesme cuisson qu'il avoit lors que vous l'avez meslé, en sorte que la plume en soit bien forte.

*Boutons de Roses secs.*

Prenez des boutons de Roses, piquez-

186 *Le Confiturier Royal.*

les de cinq ou six coups de couteau, & les faites bouillir dix ou douze bouillons dedans l'eau : prenez du sucre, faites-le fondre, mettez vos boutons de Roses dedans, & leur laissez encore prendre huit ou dix bouillons. Pour les mettre à sec, accommodez-les comme les Oranges.

*Noix.*

Prenez des Noix, pelez-les au blanc, & les mettez tremper dans de l'eau six jours durant, mais ne manquez pas de les changer d'eau deux fois tous les jours : faites-les cuire apres aussi dans de l'eau ; étant cuites, lardez-les d'un Clou de Girofle, de Cannelle, & de Citron confit : cela fait, prenez du sucre & le faites cuire, mettez vos Noix dans ce sucre, & les y laissez pendant dix ou douze bouillons, tirez-les, mettez-les égouter, & les faites secher.

*Pour candir toutes sortes de Fruits  
& de Fleurs.*

*Fleurs d'Oranges candites.*

Prenez des boutons de fleurs d'Orange

*Le Confiturier Royal. 187*

qui ne soient pas épanouis ; mettez-les dans une terrine plate, en sorte qu'ils ne soient pas trop pressés : faites cuire de beau sucre à perle, gros, & presque à soufle, puis les versez sur vos boutons de fleur d'Orange, en sorte qu'ils y trempent : cela fait, mettez-les dans une étuve, & les y laissez deux fois vingt-quatre heures, parce qu'après ce temps ils seront bien candits : tirez-les & les mettez secher sur de la paille bien nette.

*Fleurs de Violettes candites.*

Ayez de beaux boutons de Violette double avec leurs queue's, & les preparez de mesme que ceux de fleur d'Orange.

*Fleurs de Genest candites.*

Elles se preparent de la mesme façon que celles de boutons de fleurs d'Oranges, & vous pouvez aussi en faire de toutes autres sortes de fleurs de la mesme façon.

*Oranges entieres candites.*

Ayez de belles Oranges confites & non-

## 288 *Le Confiturier Royal.*

vement tirées au sac, en sorte qu'elles soient bien transparentes & point chargées de sucre : faites cuire du sucre à perle, gros & presque à soufle ; versez-le dans une terrine plate bien nette, & mettez vos Oranges dedans, mais faites en sorte qu'elles ne touchent point l'une à l'autre, & qu'elles soient attachées avec une petite corde par la queue, ou avec une épingle bien proprement, & qu'elles ne touchent point aussi au fonds de la terrine : mettez-les en suite à l'étuve, & les achevez comme les boutons de fleurs d'Oranges.

### *Abricots candits.*

Ayez de beaux Abricots candits, ou secs ; accommodez-les & les faites candire de mesme façon que les Oranges.

### *Pêches candites.*

La Pêche, & toutes sortes d'autres fruits, se candissent de mesme façon que les Oranges & les Abricots.

*Les Confitures liquides.*

*Abricots verts liquides.*

Ayez des Abricots verts bien tendres, pelez-les, & à mesure que vous les aurez pelez, mettez-les dans de l'eau fraîche: faites en suite chauffer de l'eau, mettez-les dedans, & les laissez sur un petit feu, jusques à ce qu'ils commencent à verdir: tirez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir dans leur eau: estant refroidis, remettez-les dans de l'eau fraîche; faites cuire du sucre à lisse, & mettez-y vos Abricots, que vous aurez fait égouter auparavant, apres les avoir tirez de leurs eaux: faites-les un peu boüillir, tirez-les & les laissez un peu refroidir, remettez-les sur le feu, & laissez-les boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle: mettez-les dans des pots de grez ou de fayence, & les couvrez bien quand ils seront froids.

*Abricots meurs liquides.*

Prenez telle quantité d'Abricots que vous voudrez, pelez-les le mieux & le

plus proprement que vous pourrez ; faites bouillir de l'eau, jetez-y vos Abricots, & leur donnez un petit bouillon : ostez-les en suite, & les mettez dans de l'eau fraîche ; faites cuire du sucre en façon de Conserve, passez dedans vos Abricots, & les faites bouillir un bouillon ou deux : mettez-les en l'étuve, & les y laissez jusques au lendemain matin, entretenant toujours un petit feu dessous.

*Autre façon.*

Ayez de beaux Abricots qui ne fassent que commencer à meurir, pelez-les bien délicatement, & en ostez le noyau : mettez les à mesure dans de l'eau fraîche, & faites-en chauffer presque à bouillir ; mettez-y vos Abricots, & les y laissez sans toutefois bouillir, jusques à ce qu'ils remontent sur l'eau ; tirez-les à mesure, & les mettez dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre à perle, égoutez bien vos Abricots, & les mettez dans ce sucre : faites-les bouillir à gros bouillons, & les écumez bien : ostez-les de dessus le feu, & laissez-les refroidir : remettez-les encore sur le feu, écumez-les bien, & les faites bouillir jus-

ques à ce que le syrop en soit cuit à perle  
gros: tirez-les & les mettez dans des pots.

*Abricots avec la peau & le noyau.*

Accommodez-les de mesme façon que  
les autres, excepté qu'il ne faut ny les  
peler, ny en oster les noyaux.

*Amandes vertes liquides.*

Elles se font de mesme que les Abricots,  
excepté qu'il les faut peler dans de l'eau  
chaude avec de la gravelée ou eau chaude  
pure.

*Groiselles vertes liquides.*

Elles se font de mesme façon que les  
Abricots, excepté qu'il ne les faut point  
peler, mais en oster les grains de dedans.

*Cerises liquides & sans noyau.*

Ayez de belles Cerises à confire & bien  
meures, ostez-en les queuës & les noyaux;  
faites cuire du sucre à soufflé, & mettez  
vos Cerises dedans; faites-les bouillir à  
grand feu, & les écumez avec grand soin.

cela estant fait, tirez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : remettez-les derechef sur le feu, & les faites bouïllir à gros bouïllons : ostez-les aussi encore de dessus le feu, & les écumez, s'il est necessaire : ferrez-les dans des pots, & les couvrez bien quand elles seront froides.

*Framboises liquides.*

Ayez de belles Framboises, fort peureuses & bien entieres ; ostez-leur les queuës, & les mettez dans une terrine plate par le fonds : faites cuire du sucre à soufflé, & le versez sur vos Framboises : laissez-les en suite refroidir, & les versez bien doucement dans une bassine : faites-les bouïllir, & les écumez jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle : dressez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles seront froides.

*Groiselles rouges liquides.*

Ayez de belles Groiselles rouges, & épluchez bien leurs queuës : faites cuire du sucre à soufflé, & mettez vos Groiselles dedans : faites-les bien bouïllir, & les écumez :



écumez : ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : remettez-les encore sur le feu, faites-les bouillir, & les écumez, jusques à ce que le syrop en soit cuit presque en gelée ; ce que vous reconnoîtrez, lors que trempant une cuilliere dedans, elle rougira : cela estant, ostez-les de dessus le feu, écumez les encore s'il est necessaire, & les dressez dans des pots que vous couvrirez lors qu'elles seront froides.

*Noix blanches liquides.*

Ayez de belles Noix vertes & bien tendres, pelez-les jusques au blanc, en sorte qu'il n'y demeure point en tout de verde mettez les à mesure dans de l'eau fraische ; faites-les en suite bouillir à gros bouillons, jusques à ce qu'en les piquant avec une lardoire, ou avec une épingle, elles retombent toutes seules, sans tenir ny à la lardoire, ny à l'épingle : tirez-les alors, & les remettez dans de l'eau fraiche ; pressez-les par le milieu, mettez-y du Clou de Girofle, ou de la Cannelle coupée par petits morceaux, ou mesme de l'écorce de Citron : faites cuire du sucre à lisse, dans lequel vous jetterez vos Noix : faites-

194 *Le Confiturier Royal.*

les bien bouillir, & les laissez reposer environ demy. heure : remettez-les en suite sur un grand feu, jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle, & les ferrez comme les autres Confitures.

Si vous en voulez avoir de seches, prenez de celles-cy, faites-les égouter de leur syrop, dressez-les sur des ardoises, & les faites secher à l'étuve comme les autres Confitures seches.

*Meures liquides.*

Ayez de belles Meures un peu vertes, ostez-leur les queue's, & les faites confire comme les Cerises liquides.

*Prunes Imperiales liquides.*

Prenez de belles Prunes Imperiales, qui ne commencent qu'à meurir ; pelez-les, & les mettez dans de l'eau fraische : faites chauffer de l'eau presque à bouillir, & mettez vos Prunes dedans ; laissez-les sur un petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à verdir : cela fait, ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir dans leur eau : estant froides, tirez-les, & les

mettez dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre à soufle, & y mettez vos Prunes, que vous aurez tirées & égoutées de leur eau : faites-les bouillir à grand feu, & les écumez : cela aussi fait, ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : remettez-les en suite encore sur le feu, & les faites bouillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle : tirez-les & les dressez dans des pots, que vous n'oublierez pas de couvrir lors qu'elles seront froides.

Toutes sortes de Prunes se font de la mesme façon, horsmis celles de Damas rouge, lesquelles il faut faire blanchir dans de l'eau bouillante, & tirer lors qu'elles commencent à amollir ; enfin les achever comme les Imperiales.

*Poires de Rouffelet liquides.*

Ayez de belles Poires de Rouffelet bien meures ; faites-les bouillir à grand feu & à grande eau, jusques à ce qu'elles deviennent mollettes ; tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche ; pelez-les, & jetez-les à mesure dans d'autre eau fraîche ; faites cuire du sucre à lisse, mettez vos Poires dedans, que vous ferez bien bouillir

196 *Le Confiturier Royal.*

& écumer : cela fait, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : estant froides, faites-les bouillir, jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle gros : mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles seront froides.

*Poires de Muscat liquides.*

Les Poires de Muscat, & toutes sortes de Poires entieres, s'apprestent de mesme sorte que celles de Rousselet. Remarquez aussi que les Poires par quartiers se font de mesme façon que les mesmes Poires de Rousselet, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitez, avant que de les mettre cuire à l'eau; puis les achever comme les autres.

*Peschés de Corbeil.*

Prenez des Pesches un peu vertes, pelez-les & en ôtez les noyaux ; mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, faites-en bouillir d'autre, mettez vos Pesches dedans, & les y faites bouillir à petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à verdier : cela estant, ôtez-les de dessus le feu,

*Le Confiturier Royal.* 197

& les laissez refroidir : mettez-les en suite dans de l'eau fraische : faites cuire du sucre à perle, dans lequel vous mettrez vos Pêches apres les avoir tirées & égoutées de leur eau : faites-les bouillir & les écumez bien ; ôtez-les apres de dessus le feu & les laissez refroidir : estant froides, remettez-les encore sur le feu, & les laissez bouillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle ; & tout cela fait, tirez-les, mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles seront froides.

*Muscat liquide.*

Ayez de beau Muscat un peu verdelet, ôtez-en la peau & les pepins : faites cuire du sucre à perle, mettez dedans vostre Muscat, couvrez-le bien, laissez le un peu bouillir, & en suite refroidir : remettez-le sur le feu, & le faites bouillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle : enfin mettez-le dans des pots, & le couvrez lors qu'il sera froid.

Vous le pouvez faire de mesme, sans en ôter la peau.

*Verjus liquide.*

Prenez de beau Verjus à confire, qui ne commence qu'à meurir; pelez-le, & en ostez les pepins: faites chauffer de l'eau presque à bouillir, mettez vostre Verjus dedans, & l'y laissez avec petit feu, jusques à ce qu'il commence à verdir: laissez-le en suite refroidir dans son eau: estant froid, tirez-le, mettez-le dans du sucre un peu cuit, faites-le bouillir sept ou huit gros bouillons, & le tirez.

*Coins liquides.*

Ayez des Coins bien meurs, coupez-les par moitez ou par quartiers, pelez-les & en ostez les cœurs: mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, faites-en bouillir d'autre, mettez-y vos Coins, & les y laissez jusques à ce qu'ils commencent à s'amollir: cela fait, tirez-les, & les remettez dans de l'eau fraîche: faites cuire du sucre à lisse, & y ayant mis vos Coins, faites-les bouillir à petit feu, & les couvrez, si vous voulez qu'ils soient bien rouges: ostez-les quelquefois de dessus le feu, & les y re-

mettez , apres qu'ils se seront un peu reposez de fois à autre, jusques à ce que le syrop en suit cuit presque en gelée : cela fait, mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'ils seront froids.

*Remarques à faire sur les Confitures tant seches que liquides.*

Tous les Fruits que l'on veut confire de l'une ou de l'autre de ces façons , sçavoir seches ou liquides , doivent estre un peu verds & cueillis environ le temps qu'ils commencent à meurir, excepté les Groiselles, les Cerises, les Poires, & les Coins; car ces derniers doivent estre bien meurs & confits proprement & à grand feu, excepté les Coins qui ne desirent qu'un petit feu, aussi bien que les Fruits qui doivent estre verdis.

Les Fruits verds doivent estre cuits dans l'eau à petit feu, dans laquelle vous pouvez mettre un peu de vinaigre pour les faire verdir plus promptement ; mais lors qu'ils sont dans le sucre, il faut les dépêcher & à grand feu.

A chaque livre de Fruit, il faut une livre de sucre, excepté aux Cerises, à la livre.

## 200 *Le Confiturier Royal.*

desquelles il en suffit une demy-livre ou trois quarterons, ou plus ; mais aux Coins il en faut cinq quarterons pour chaque livre.

Toutes les Confitures doivent estre dans un lieu temperé, ny trop chaud, ny trop humide, pour estre bien conservées.

### *Gelées de toutes sortes de Fruits.*

Prenez de telles sortes de Fruits que vous voudrez ; coupez-les par morceaux, & les faites cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté ou tendreur du fruit : estant cuits, passez-les dans un linge bien blanc & bien fort, & en tirez le plus de décoction que vous pourrez : mettez cette décoction dans un poillon ou bassine, avec une pinte d'eau & une livre de sucre : faites cuire le tout ensemble, jusques à ce que vostre gelée soit toute formée : ce que vous pourrez reconnoistre, si prenant de vostre composition dans une cuilliere, & la renversant, elle tombe par gros morceaux, & non pas en coulant ou filant : vous la pouvez aussi mettre sur une assiette, & observer si elle n'y coule point : estant ainsi cuite, tirez-la, & la dressez.



Remarquez que toute sorte de gelée rouge & verte doit cuire à petit feu, & estre couverte en cuisant; mais que la blanche doit cuire à grand feu, & estre découverte.

Remarquez aussi qu'il faut plus de sucre aux Coins qu'aux autres fruits.

*Gelée de Groiselles.*

Prenez des Groiselles, pressez-les, & les passez dans une serviette: mesurez le jus que vous en tirerez, & sur une pinte mettez trois quarterons de sucre: faites-le cuire, meslez le tout, & le faites aussi cuire ensemble: vous connoistrez que vostre composé est cuit, en le mettant sur une assiette, & voyant qu'il se leve sans tenir dessus.

*Gelée de Framboises.*

Elle se fait de mesme que celle de Groiselles.

*Gelée de Verjus.*

Prenez du Verjus, & luy donnez un bouillon dedans l'eau: passez-le dans un gros linge, & faites cuire des Pommes;

mezlez-en de la décoction avec vostre Verjus, & faites le reste comme dessus.

*Gelée de Cerises.*

Elle se fait de mesme que celle de Verjus.

*Gelée de Pommes.*

Faites une décoction de Pommes, passez-la dans une serviette ; & sur une pinte de cette décoction, mettez trois quartiers de sucre, ou environ, &c.

*Gelée de Coins.*

Faites semblablement une décoction de vos Coins, & la mettez aussi un peu rougir ; passez la dans une serviette, & la mettez au sucre comme les autres.

*Cotignacs & Marmelades.*

Prenez tel Fruit qu'il vous plaira, coupez-le par quartiers & le faites cuire : estant cuit, faites-le égouter & passer au travers d'une passoire de cuivre, ou d'un tamis de crin : faites cuire une livre de sucre à

souffle : estant cuit, tirez-le de dessus le feu, & y mettez une livre de marmelade; apres quoy, laissez-la refroidir : estant froide, dressez-la sur une assiette, & la ramagez comme la paste de Gennes.

Elle peut aussi servir à faire des Tourtes couvertes ou glacées.

*Cotignac d'Orleans.*

Prenez quinze livres de Coins, trois livres de sucre, & deux pintes d'eau; faites bouillir le tout ensemble : estant bien cuit; passez-le peu à peu dans une serviette, & en tirez ce que vous pourrez : mettez en suite vostre décoction dans un bassin avec quatre livres de sucre, & faites-la cuire. Pour sçavoir si elle est cuite, essayez-en sur une assiette, & si elle se leve, hâtez-vous de la retirer de dessus le feu, & la ferrez dans des boëttes, ou ailleurs.

*Le Cotignac épais.*

Faites fondre une livre de sucre avec un demy-setier d'eau; mettez-y une livre de marmelade de Coins, remuez le tout ensemble avec un peu de Cannelle, & le faites

204 *Le Confiturier Royal.*

cuire comme la gelée : étant cuit, dressez-le dans des boëttes de sapin ; mais souvenez-vous de le remuer souvent, de peur qu'il ne brule au fonds.

Si vous le voulez bien rouge, ayez un peu de Cochenille dans un linge, mettez-le cuire dans vostre Cotignac, ou un peu de gros Vin.

*Autre façon.*

Si vous ne le voulez pas si épais, prenez une pinte de décoction de Coins, mettez y une livre & demie de sucre, & une demy-livre de marmelade, & faites-la cuire comme la précédente.

*Amandes à la Praline.*

Ayez une livre de belles & grosses Amandes, épluchez-en bien les ordures & la poussière : faites cuire une livre de sucre à perle, mettez-y vos Amandes, & les laissez bouillir jusques à ce que le sucre en soit cuit à soufle, les remuant quelquefois avec la spatule : étant cuites, tirez-les de dessus le feu, & les remuez encore avec la spatule jusques à ce qu'elles soient seches : versez-les dans un plat, ostez-en les

petits morceaux de sucre, remettez-les dans le poillon & sur le feu, jusques à ce qu'elles jettent un petit syrop, que l'on nomme ordinairement *huile*: mettez-y petit à petit ce qui aura resté de sucre dans vostre plat, & les laissez refroidir dans le poillon toujourns en remuant.

*Autre Praline de Violette.*

Ayez des fleurs de Violette bien épluchées de leurs boutons: prenez-en environ quatre onces; faites cuire du bon sucre à soufle, tirez-le de dessus le feu, & y meslez une demy-livre d'Amandes à la Praline, & vos fleurs de Violette: remuez le tout ensemble, & le mettez sur de la paille bien nette; elles s'attacheront aux Pralines, & seront fort belles & fort bonnes.

*Praline de Roses.*

Prenez des feuilles de Roses, hachez-les par petits morceaux, & les accommodez comme les fleurs de Violettes.

*Praline de Genest.*

Prenez des fleurs de Genest, & les ac-

206 *Le Confiturier Royal.*

commodez de mesme que les fleurs de Violettes.

*Praline d'Orange.*

Ayez environ demy-livre de zestes d'Orange, qui soient cuits à l'eau, comme il est dit cy-devant : faites-les confire avec trois quarterons de sucre, jusques à ce qu'il soit cuit à soufle, & achevez vos zestes comme les fleurs de Violettes.

*Praline de Citron.*

Elle se fait de mesme que celle d'Orange.

*Amandes de Languedoc frites.*

Mettez dans de l'eau des Amandes bien pelées, faites-les égouter, & les mettez dans un bassin avec beaucoup de sucre en poudre : faites chauffer de l'huile dans un poisson, comme pour frire : faites-y cuire vos Amandes, jusques à ce qu'elles paroissent un peu dorées : tirez-les avec l'écumoire, & les dressez sur du papier avec la cuilliere, comme de la Conserve.

*Neffles de Dauphiné.*

Ayez des Neffles molles, coupez-en les fleurs & les queuees : faites fondre du Beurre dans une poisse, fricassez vos Neffles, & les ayant tirées, mettez dessus un peu de fleur d'Orange & de sucre en poudre.

*Beurres, Cresmes, & Laittages.*

*Beurre d'Amandes.*

Pelez & pilez environ quarante Amandes douces : mettez-y environ demy-livre de bon Beurre frais, quantité de sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange ; pilez le tout ensemble, passez-le à la seringue avec le fer rond à petits trous, & le dressez sur une assiette.

*Beurre de Pistaches.*

Il se fait de mesme que celui d'Amandes : toutefois si vous le voulez rouge, mettez-y un peu de sinabre en poudre : si vous le voulez verd, mettez-y du jus de Poirée, préparé comme il est dit au discours de la Conserve de Pistaches.

*Beurre filé & frisé.*

Prenez une serviette bien blanche, bien fine & bien forte ; attachez-la par deux bouts à un crampon de fer, nouez les deux autres en sorte que l'on puisse mettre un baston entre la serviette & le nœud : mettez une livre ou demy-livre de bon Beurre dans la serviette & dessous une terrine qui recevra le Beurre sortant de ladite serviette en la tournant & serrant : cela fait, ramassez-le & le dressez sur une assiette.

*Cresme en roche.*

Mettez dans une grande terrine une chopine de Cresme bien douce : ayez une poignée de branches d'Ormeaux bien pelées & arrangées : fouettez bien vostre Cresme, & y meslez quantité de sucre en poudre, & une pincée de Gomme d'Adragan, jusques à ce qu'elle devienne épaisse comme du Beurre : dressez-la par morceaux sur une assiette : Elle se leve aussi haute que l'on veut, & demeure deux jours en mesme état, sans qu'il y ait du sucre dessus.

*Cresme*



*Cresme de Sedan.*

Mettez dans une terrine une chopine de Cresme, un demy-setier de lait doux, & environ demy-livre de sucre cassé par morceaux: foüettez-la une bonne demy-heure, & la laissez reposer au moins une heure, en sorte qu'elle soit épaisse de six doigts, & bien ferme: dressez-la sur une assiette & sur une cuilliere, sans mettre du sucre dessus.

*Cresme de S. Gervais de Blois.*

Mettez dans une terrine une chopine de Cresme, foüettez-la cinq ou six coups: mettez-y quantité de sucre en poudre, foüettez-la derechef encore autant, & y mettez une pincée de Gomme d'Adragan en poudre: foüettez-la encor une fois cinq ou six coups: dressez-la dans un plat ou sur une assiette creuse, avec du sucre dessus.

*Cresme de Bordeaux.*

Prenez des Fromages en cresme qui ne soient point salez, pilez les & les délayez dans une grande terrine ou bassine: jetez

dessus doucement & de haut, une grande cruchée d'eau fraîche, & remuez toujours avec le pilon ou le rouleau. Le tout ayant un peu reposé, levez vos Fromages de dessus l'eau, & les dressez sur une assiette. Vous pouvez aussi vous servir de la feringue.

*Cresme blanche.*

Faites bouillir dans un poisson une pinte de bon Lait, mettez-y un bon morceau de sucre, & ayez deux blancs d'œufs frais, fouëttez-les, & les mettez avec un peu d'eau de fleur d'Orange dans vostre Lait, que vous remuerez toujours jusqu'à ce qu'il soit un peu épais : cela fait, laissez le refroidir, & le passez par une passoire bien déliée ; pressez ce qui demeurera dans la passoire, & vous en réservez : Il est fort délicat.

*Cresme de Lait d'Amandes.*

Pelez & pilez une livre d'Amandes douces, comme pour faire du Massépain : en les pilant, arrosez les de Lait bien frais : étant pilées, versez dessus une pinte de

Lait, remuez bien le tout ensemble : mettez-le dans un poillon, ou dans un pot, faites-le chauffer prest à bouillir : passez-le dans un linge, & le repressez bien : prenez le Lait qui en sera fort, mettez-le dans un poillon avec un bon morceau de sucre, faites-le bouillir jusques à ce qu'il devienne un peu épais : mettez-y un peu de fleur d'Orange; après cela mettez vostre Cresme sur une assiette, & la servez froide.

*Cresme pour faire des Tourtes de Lait  
d'Amandes.*

Faites vostre Cresme de mesme façon que la precedente ; mais lors qu'elle boult, meslez-y six jaunes d'œufs bien délayez & un peu de Beurre frais : faites-la cuire comme de la boulie, remuez-la toujours en cuisant; & lors qu'elle sera froide, mettez-la dans une abbaisse, & la garnissez si vous pouvez d'écorce de Citron.

*Cresme de Pistaches.*

Ayez une pinte de Lait, faites-le bouillir jusques à ce qu'il devienne un peu épais ; mettez-y un bon morceau de sucre,

212] *Le Confiturier Royal.*

& remuez-le toujours. Lors qu'il commence à s'épaissir, meslez-y un bon quartieron de Pistaches bien pelées & bien pilées; & cela fait, dressez vostre Cresme.

*Cresme cuite.*

Faites bouillir une pinte de Lait avec un bon morceau de sucre: mettez-y six jaunes d'œufs bien délayez, & un peu de Beurre frais; quand vostre Cresme sera épaisse, tirez-en sur une assiette, & faites cuire le reste davantage: Elle sert à faire des Tourtes.

*Autre façon.*

Prenez de la Cresme douce avec une pinte ou deux d'Amandes bien battues; meslez le tout dans un poisson, remuez-le, & le faites cuire à petit feu. Lors que vous vous appercevrez que vostre Cresme devient épaisse, prenez deux jaunes d'œufs, délayez-les avec un peu de sucre en poudre, jetez-les dans vostre Cresme, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

*Cresme fouettée.*

Prenez une pinte de Lait, & le mettez

dans une terrine avec environ un quarteron de sucre : prenez aussi une chopine de Cresme douce que vous meslerez parmy vostre Lait : foüettez le tout avec de petites branches d'Ormeaux pelées & blanchies, & à mesure que vous foüetterez, ostez l'écume; & enfin quand vostre Lait & vostre Cresme auront esté bien foüettez ensemble, mettez-les dans un plat en forme de pyramide.

*Cresme d'Angleterre.*

Prenez de la Cresme douce, & la faites un peu bouillir dans la vaisselle dans laquelle vous la voulez servir : prenez en suite la grosseur d'un grain de bled de présure, délayez-le avec du Lait, que vous jetterez dans vostre Cresme.

*Pliçons de Poitou.*

Prenez une grande terrine de Lait fortant du pis de la Vache, coulez-le, & le mettez dans une autre terrine avec une pinte de Cresme nouvelle levée de dessus le Lait : remuez le tout & le laissez reposer dans un lieu frais environ une bonne demy

journée; apres cela, vous mettrez la terrine sur un petit feu de charbon, en sorte qu'il ne puisse bouillir, & le remettez apres demy-heure encore dans un lieu frais. Au bout de six heures remettez-le encore sur le feu aussi pendant demy-heure: retirez-le, & le remettez refroidir encore une fois; puis au bout de six heures remettez-le dessus le feu, & en suite le laissez refroidir. Il s'y fera un plisson épais de trois doigts & fort délicat, que vous leverez avec une assiette, & parsemerez de sucre; mais prenez garde de ne pas rompre le plisson en remuant la terrine.

*Plissons communs.*

Prenez une grande terrine pleine de Lait bien doux, mettez-la sur du feu de charbon, en sorte qu'il chauffe sans bouillir: laissez-le dans cet état l'espace de trois bonnes heures, retirez-le & le laissez refroidir, levez en suite le plisson qui sera sur le Lait, & le servez avec du sucre en poudre par dessus.

*Plissons de Beurre.*

Mettez dans un poisson trois pintes de

bon Lait avec une livre ou trois quarte-  
rons de bon Beurre frais : faites bouillir le  
tout en le remuant toujours pendant une  
demy-heure : cela fait, laissez-le refroidir  
estant froid, levez-le avec une assiette, &  
le parfumez de sucre.

*Caillebots de Bretagne.*

Ayez plein un bassin d'argent de bon  
Lait, faites-le un peu chauffer & prendre  
avec de la présure, ou de la chardonne.  
Lors qu'il sera bien pris, coupez-le par  
morceaux avec un couteau, & remettez  
chauffer le bassin sur de la braise, jusques à  
ce que les caillebots commencent un peu  
à durcir : tirez-les en suite de dedans le  
bassin & d'avec leur petit Lait : mettez-les  
dans un plat ou dans un pot, avec du  
Lait frais : faites-les refroidir, & estant  
froids, servez-les.

*Griyofts de Bretagne.*

Faites bouillir dans un poillon une  
pinte de bon Lait : ayant boulu, ostez-le  
de dessus le feu ; mettez-y deux petites  
poignées de griyofts, qui est de l'avoine ;

& ayant fait refroidir le tout ensemble, passez-le dans un linge que vous presserez fermement: cela fait, prenez le Lait qui aura passé, mettez-le dans un poisson avec un bon morceau de sucre, faites le bouillir & le remuez toujours jusques à ce qu'il soit épais comme de la boullie: cela fait, ostez-le de dessus le feu, & le servez chaud avec du sucre.

*Ricottes de Langres.*

Ayez une grande bassine pleine de petit Lait, autrement nommé Lait clair, mais qu'il soit bien doux: mettez-la sur du feu de charbon, en sorte que vostre Lait soit chaud & ne puisse bouillir: ayez aussi un baston de bois de Saule de la grosseur d'un œuf, & le fendez en trois par un bout, en sorte qu'il fasse trois fourchons: avec ce baston remuez toujours au fonds & au milieu de vostre bassine; & lors qu'il y aura une ricotte attachée aux fourchons de ce baston, ostez-la doucement, & la mettez dans un petit panier, ou dans un pot percé au fonds & aux costez, afin qu'elle se puisse égouter: cela fait, mettez dans la bassine un demy-verre de bon Lait,



d'emy-verre de bon Lait, & remuez toujours comme auparavant. On peut tirer d'une bassinée jusques à deux douzaines de Ricottes, qui sont fort délicates, & se servent avec du sucre.

*Fromage de Maison.*

Mettez ensemble en présure deux pintes de bon Lait & deux pintes de Cresme bien douce : ayez une éclisse d'osier fort haute, qui ait un fonds de mesme bois; entourez-en le dedans par le fonds & par les costez d'un linge blanc. Vostre Lait & vostre Cresme estant pris, mettez-les dans cette éclisse par grandes cuillerées; laissez-les égouter vingt-quatre heures; au bout de ce temps renversez vostre caillé sur une assiette, ostez le linge, & le fendez en quatre par dessus; mettez-y un peu d'eau de fleur d'Orange, & quantité de sucre en poudre.

*Syrops rafraischissans.*

*Syrop de Violette.*

Ayez quatre onces de fleurs de Violettes bien épluchées de leurs boutons; faites

218 *Le Confiturier Royal.*

cuire une livre de sucre à souffler : pilez vos fleurs de Violettes dans un mortier, mêlez bien avec le sucre dans le poillon, passez le tout ensemble dans un linge : étant passé, mettez-le dans une bouteille que vous boucherez lors que vostre syrop sera froid.

*Autre façon.*

Faites cuire du sucre, & pilez des Violettes comme cy-dessus : mettez une serviette sur un plat, ou sur une terrine : mettez-y les Violettes, & versez le sucre par dessus : remuez le tout ensemble, pressez-le, & le serrez.

*Syrop de Cerises.*

Ayez des Cerises, ostez-en les noyaux, pressez-les, & les faites un peu bouillir sans eau ; passez-les & les pressez encore une fois ; prenez une chopine de jus qui en sortira, faites cuire une livre de sucre à souffler, mettez-le dedans vostre jus de Cerises, & faites bouillir le tout ensemble jusques à ce que le sucre en soit cuit à perle gros, & le serrez.

*Autre façon.*

Prenez des Cerises, pressez-les & en tirez le jus, passez-le, & le mettez sur le feu deux ou trois bouillons; mettez-y enfin du sucre à proportion de trois quarts pour une pinte de jus.

*Syrop de Meures.*

Ayez des Meures qui soient encore rouges, pressez-les, faites-les bouillir, & en tirez le jus; prenez-en une chopine, & achevez vostre syrop, comme celuy de Cerises.

*Syrop de Pommes.*

Ayez des Pommes de Reynette, pelez les, & les coupez par tranches ou par rouelles: ayez du sucre en poudre, & mettez sur un plat ou sur une terrine des petits bastons bien dru, au dessus desquels vous ferez un lit de Pommes & un lit de sucre successivement tant qu'il y ait assez: mettez en suite vostre terrine & ce qui est dessus dans un lieu frais pendant toute une nuit, pendant laquelle

vostre syrop coulera, qui se trouvera beau & bon.

*Autre façon.*

Faites boüillir avec de l'eau des Pommes coupées par morceaux : estant bien cuites , passez-les & les pressez pour en tirer le jus, dont vous prendrez une pinte, & le mettrez dans un poillon avec une livre de sucre : faites cuire le tout ensemble jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle : cela estant fait, mettez-le dans une fiole que vous boucherez lors que vostre syrop sera froid.

*Syrop d'Abricots.*

Ayez des Abricots bien meurs, pelez-les & les fendez par la moitié : mettez de petits bastons de travers sur un bassin ou sur une terrine : faites une couche d'Abricots sur les bastons , une couche de sucre en poudre sur les Abricots, & ainsi successivement jusques à ce qu'il y en ait assez : mettez le tout en lieu frais pendant une nuit ; faites chauffer un peu d'eau , mettez les Abricots dedans , versez-les sur un linge blanc, passez l'eau, & ne pressez

les Abricots que le moins que vous pourrez : mettez cette eau dans un poillon avec le syrop qui sera tombé des Abricots dans la terrine : faites boüillir le tout ensemble, jusques à ce que le syrop soit cuit à perle : cela fait, tirez-le, & le mettez dans une fiole de terre.

*Syrop de Verjus.*

Prenez du Verjus qui ne commence pas encore à meurir, pilez-le, & en tirez le jus : mettez-le dans une bouteille de terre qui ne soit point couverte : exposez cette bouteille au Soleil, ou la mettez devant le feu, jusques à ce que le Verjus soit clair comme de l'eau ; cela estant, tirez-le de la bouteille bien doucement, crainte de remuer le fonds : prenez en quatre onces ; faites cuire une livre de sucre à soufflé : estant cuit, ostez-le de dessus le feu, & mettez vostre Verjus dedans, lequel estant froid, vous ferrerez & boucherez.

*Syrop de Coins.*

Ayez des Coins bien meurs ; ostez la mousse de dessus avec un linge ; rapez-les.

jusques au cœur, prenez-en la rapure, & la passez & pressez dans un linge : mettez le jus qui en sortira dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte; exposez-la au Soleil, ou la mettez devant le feu, jusques à ce que vostre jus soit tout clair: cela estant, ostez-le de la bouteille sans remuer la lie, faites cuire une livre de sucre à soufle, prenez quatre onces de jus de Coins, mettez-les dans le sucre, meslez le tout ensemble, & le servez dans une bouteille. S'il estoit trop décuit, il le faudroit faire cuire à perle, qui est la vraye cuisson de tous les syrops de garde; & s'il ne l'estoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour l'achever de cuire.

*Syrop de Grenade.*

Passez des grains de Grenade dans un linge, tirez-en le jus, & le mettez dans une bouteille pour le clarifier & achever comme celui de Coins.

*Syrop de Citron.*

Mettez quatre onces de jus de Citron dans une livre de sucre, que vous aurez

fait cuire à soufle, & l'achevez comme celui des Coins.

*Fenoüil blanc.*

Prenez du Fenoüil en branches, & le nettoyez bien : faites-le secher, & estant sec, prenez un blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'Orange; battez le tout ensemble, & trempez dedans vostre Fenoüil : mettez en suite du sucre en poudre par dessus, & le faites secher aupres du feu sur des feuilles de papier.

*Fenoüil rouge.*

Prenez du jus de Grenade avec un blanc d'œuf; battez le tout ensemble, & y trempez vostre Fenoüil : mettez y du sucre en poudre comme au precedent, & le faites secher au Soleil.

*Fenoüil bleu.*

Prenez du Tourne-sol, & le rapez dans de l'eau; mettez-y un peu de poudre d'Iris & de blanc d'œuf; battez le tout ensemble, & trempez vostre Fenoüil dans

## 224 *Le Confiturier Royal.*

cette eau ; apres quoy vous y mettrez du sucre en poudre, & le ferez secher comme le precedent.

### *Pour blanchir des Oeillets, des Roses, & des Violettes.*

Prenez des blancs d'œufs avec une petite goutte d'eau de fleur d'Orange ; battez-les ensemble, & mettez tremper vos fleurs dedans : tirez-les, & en les retirant, secôiez les ; mettez du sucre en poudre par dessus, & les sechez aupres du feu.

Vous pouvez vous servir de la mesme façon pour faire blanchir les Groiselles rouges, Cerises, Framboises, & Fraises, sans qu'il soit besoin de faire un article particulier pour chacun de ces fruits, n'y ayant aucune difference, & se pouvant secher de mesme au feu, ou au Soleil.

### *Cus d' Artichaux confits.*

Prenez des Cus d'Artichaux en telle quantité que vous voudrez ; pelez les tout à fait, & en ostez soigneusement le foin : faites en suite boüillir de l'eau, jetez-y vos Cus d'Artichaux, & les y laissez jus-



ques à ce qu'ils soient bien cuits ; apres cela, mettez-les dans le sucre, faites-les y bouillir quatre ou cinq bouillons, & les y laissez reposer : cela fait, tirez-les, & les faites égouter.

*Ponsif.*

Prenez un bon Ponsif, coupez-le par tranches, que vous mettrez en suite dans de l'eau fraîche avec une poignée de sel blanc : laissez-les tremper cinq ou six heures, & en suite faites-les bouillir dans de l'eau jusques à ce qu'elles soient cuites : tirez-les, & les faites égouter ; puis prenez du sucre, faites-le bouillir, & jetez dedans vos tranches de Ponsif : faites-les cuire derechef dans le sucre à proportion, & les tirez.

*Pour faire des Gâteaux de Cerises, d'Abricots, de Pistaches, & d'Amandes.*

Prenez des Cerises ou des Abricots en telle quantité que vous voudrez ; battez-les dans un mortier avec du sucre en poudre, tant qu'ils soient assez fermes pour estre mis en œuvre : faites-les cuire avant que de les glacer, & les glacez dessus & dessous.

Les Pistaches & les Amandes s'accor-  
modent plus facilement, & sont plus aisez  
à faire des Gâteaux.

À l'égaad des Pistaches, prenez une  
demy-livre de poudre de sucre, un quar-  
teron de Pistaches, pour un sol de Gomme  
d'Adragan, & une goutte d'eau de sen-  
teur : pilez le tout ensemble, faites-en  
vostre paste, & de la paste des Gâteaux  
de l'épaisseur d'un teston, que vous ferez  
cuire au four.

Pour en faire les Abaisses, mettez trem-  
per de la Gomme dans de la fleur d'O-  
range, pilez vos Amandes ou vos Pistaches  
dans le mortier avec un morceau de Gom-  
me ; délayez le tout ensemble avec du su-  
cre en poudre, puis faites & dressez une  
paste comme vous l'entendrez.

Vous pouvez de cette mesme paste en  
faire une autre fort claire, y meslant un  
peu de Musc; & soignez à la bien netoyer  
par dessus, puis la coupez en long, en  
rond, ou en quelqu'autre façon.

Pour la faire cuire, il faut un grand soin  
& une grande circonspection : Vous la  
mettrez dans le four ou dans la tourtiere  
avec du feu dessus & dessous, mais un peu  
moins dessus que dessous.

*Gasteaux de paste de Citron.*

Prenez du sucre en poudre & des blancs d'œufs, avec un peu de rapure de chair de Citron; pilez le tout ensemble dans le mortier; & si d'avanture il y avoit trop de blancs d'œufs, mettez-y de la farine de sucre, si bien qu'en battant vous rendiez ce qui est dans vostre mortier comme une paste maniable: travaillez-la à l'ordinaire, & faites vos Gasteaux comme vous voudrez de l'épaisseur d'un demy doigt, ou moins, si vous voulez: faites-les cuire sur du papier dans le four, ou dans une tourtiere, avec du feu dessus & dessous, mais mediocrement: prenez garde qu'ils ne jaunissent; & si-tost que vous appercevrez qu'ils commenceront à prendre cette couleur, tirez-les, car dés lors ils sont cuits.

*Pour faire une Tourte à la Combalet.*

Il faut prendre trois jaunes d'œufs, sans aucun meflange de blancs, & demy livre d'écorce de Citron, avec de l'eau de fleur d'Orange & de Musc: battez vostre

228 *Le Confiturier Royal.*

écorce de Citron, meslez le tout ensemble, & le dessechez avec une poignée de sucre en le battant : mettez aussi le tout en suite dans un poillon, & luy faites faire trois ou quatre tours sur le feu : formez une Tourte & la mettez dans la tourtiere avec du sucre en poudre dessus & dessous : fermez la, & l'entourez de feu. Lors qu'elle sera à moitié cuite, levez la, & la mettez secher dans le four.

*Abbaisses glacées.*

Prenez de toutes sortes de Fruits secs, & les pilez avec de l'eau de fleur d'Orange : emplissez vos Abbaisses de ces Fruits qui formeront une certaine épaisseur capable & propre pour les glacer, laissez-en un peu dessus, & faites cuire le tout dans la tourtiere, jusques à ce que la glace soit levée. Pour ce faire, mettez du feu dessus, & point dessous.

*Macaron.*

Prenez une livre d'Amandes pelées, mettez-les tremper dans de l'eau fraîche, faites-les égouter, & les pilez dans un mortier : arrosez-les de trois blancs d'œufs

au lieu d'eau de fleur d'Orange : mettez-y un quarteron de sucre en poudre, & faites vostre paste, laquelle vous taillerez sur le papier en forme de Macarons : faites cuire vos Macarons, mais gardez-vous de leur donner le feu trop chaud : estant cuits, tirez-les & les serrez en lieu chaud & sec.

*Fraïses contrefaites.*

Prenez de la paste de Massepain, roulez-la dans vos mains en forme de Fraïses, que vous tremperez dans du jus d'Epinevinette, ou de Groïfelle rouge, & remuerez fort : cela fait, mettez-les dans un plat, & les faites secher devant le feu : apres cela, retrempez-les de nouveau trois ou quatre fois dans le mesme jus.

*Muscadin.*

Prenez de la poudre de sucre, un peu de Gomme d'Adragan, que vous aurez fait tremper dans de l'eau de fleur d'Orange & de Musc : pilez le tout ensemble, faites-le en forme de Muscadin, & le faites aussi secher de loin au feu ou au Soleil.

*Marons à la Limosine.*

Faites cuire des Marons à l'ordinaire; estant cuits, pelez-les & les applatissez un peu entre les mains : accommodez-les sur une assiette, & prenez de l'eau, du sucre, un jus de Citron, ou de l'eau de fleur d'Orange ; faites-en un syrop : estant fait, versez-le tout bouillant sur vos Marons, & les servez chauds ou froids.

*Autre façon.*

Si vous voulez blanchir vos Marons, prenez un blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'Orange, battez-les ensemble, trempez-y vos Marons, & les mettez dans un plat avec de la poudre de sucre : roulez-les tant qu'ils en soient couverts, puis les faites sécher auprès du feu.

*Les Eaux d'Italie.**Eau de Jasmin.*

Prenez deux poignées de fleurs de Jasmin, mettez-les dans une éguiere ou dans

une terrine, avec une pinte d'eau fraîche, & environ un quarteron de sucre: laissez le tout reposer environ demy-heure, & en suite versez vostre eau d'une éguiere à l'autre, jusques à ce qu'elle ait pris le goust de Jasmin: mettez-la rafraîchir, & vous la trouverez tres-excellente.

*Eau de fleurs d'Orange.*

Ayez une poignée de fleurs d'Orange, meslez-la avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre, & l'achevez comme celle de Jasmin.

*Eau de Roses muscades.*

Prenez deux poignées de feuilles de Roses muscades, mettez - les avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre, & l'achevez comme celle de Jasmin.

*Eau de Framboise.*

Prenez des Framboises bien meures, passez-les dans un linge, & en tirez le jus; mettez-le dans une bouteille de verre découverte, & l'exposez au Soleil, ou devant

232 *Le Confiturier Royal.*

le feu, ou dans une étuve, jusques à ce qu'il soit devenu clair : cela fait, versez-le doucement dans un autre vaisseau, crainte de remuer la lie: prenez-en un demy-setier & le mettez dans un pot, ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre: battez-la bien en suite, la versant d'un vaisseau en l'autre: passez-la dans un linge blanc, mettez-la rafraîchir, & vous la trouverez excellente.

*Eau de Fraîse.*

Elle se fait de mesme que celle de Framboise.

*Eau de Cerise.*

Elle se fait de mesme que celle de Framboise.

*Eau de Groiselle rouge.*

Elle se fait de mesme que celle de Framboise.

*Eau d'Abricots.*

Prenez une douzaine de beaux Abricots meures ; pelez-les & en ostez les noyaux: faites bouillir une pinte d'eau, ostez-la  
de



de dessus le feu, & y mettez vos Abricots: apres une demy-heure de temps mettez un quarteron de sucre dans cette eau; le sucre fondu, passez-la dans un linge, & la faites rafraîchir: Elle est excellente.

*Eau de Cannelle.*

Faites boüillir une pinte d'eau; ostez-la de dessus le feu: ayez environ un quart d'once de Cannelle, rompez-la par morceaux, & la mettez dans cette eau chaude: mettez-y un quarteron de sucre, & la laissez refroidir; passez-la dans un linge blanc, & en beuvez quand il vous plaira.

*Eau de Coriandre.*

Prenez une poignée de Coriandre, écossez-la, & la mettez dans une pinte d'eau avec un quarteron de sucre; laissez-la tremper jusques à ce que l'eau en ait assez pris le goust, & que le sucre soit fondu: cela fait, passez-la, & en beuvez.

*Eau d'Anis.*

Elle se fait de mesme que celle de Coriandre.

*Eau de Citron.*

Prenez un Citron, coupez-en la peau par zestes, mettez-les dans une éguiere avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre; battez-la bien d'un vaisseau en l'autre; & lors qu'elle aura pris le goust de Citron, passez-la comme les autres.

*Eau d'Orange.*

Elle se fait de mesme que celle de Citron.

*Les Breuvages délicieux.**Hypocras de Vin rouge.*

Mettez dans une terrine bien nette une pinte de fort bon Vin un peu couvert; mettez-y aussi trois quarterons de beau sucre, coupez par morceaux avec un peu de Cannelle, deux brins de Poivre long rompus, douze Cloux de Girofle, deux feuilles de Masif, un peu de Gingembre coupé par tranches, & une Pomme de Reynette pelée & coupée aussi par tranches: couvrez bien la terrine, & la laissez

reposer environ demy-heure : lors que le sucre sera bien fondu, passez le tout dans une chausse de drap ou de serge bien forte : mettez aussi dans la chausse une douzaine d'Amandes douces cassées & non pelées, ou bien lavez-en le bout de la pointe dans du Lait : tournez & virez vostre Hypocras dans cette chausse, & le passez jusques à ce qu'il soit bien clair : cela fait, mettez-le dans une bouteille de verre, & la bouchez bien, si vous voulez le conserver.

Si vous le desirez meilleur, prenez un grain de Musc & deux grains d'Ambre gris ; pilez-les un peu dans un mortier de fonte, avec un peu de sucre en poudre : mettez le tout dans un peu de coton ou dans de l'étope, & attachez-le à la pointe de la chausse, & passez l'Hypocras par dessus deux ou trois fois.

*Hypocras de Vin blanc.*

Prenez trois pintes du meilleur Vin blanc que vous pourrez trouver, une livre & demie de sucre, plus ou moins ; une once de Cannelle, deux ou trois feuilles de Marjolaine, deux grains de Poivre sans piler ; passez le tout dans une chausse avec

236 *Le Confiturier Royal.*

un petit grain de Musc, & deux ou trois morceaux de citron : laissez infuser le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Le claret se peut faire aussi de mesme.

*Rossolis.*

Prenez une pinte d'Esprit de Vin, ou de bonne Eau de vie ; mettez-la dans une bouteille de verre avec douze Cloux de Girofle, trois brins de Poivre long, un peu d'Anis verd, un peu de Coriandre cassée : laissez tremper le tout environ deux heures ; passez-le dans un linge, & faites cuire de bon sucre à soufflé : ostez-le de dessus le feu, mettez y vostre Esprit de Vin, remuez-le bien avec une cuilliere, ou avec une spatule : passez-le en suite dans une chausse commel'Hypocras, & mettez au fonds de la chausse une douzaine d'Amandes douces cassées & non pelées. Si vous le voulez meilleur, prenez quatre grains de Musc, & six grains d'Ambre gris, & l'achevez comme l'Hypocras.

*Populo.*

Prenez une pinte de bon Vin blanc &

bien clair ; mettez dedans une Pomme de  
Reynette pelée & coupée par tranches, un  
peu d'Anis & de Coriandre cassée ; laissez  
trempier le tout environ deux heures : fai-  
tes cuire deux livres de sucre à souffler : es-  
tant cuit, ostez-le de dessus le feu, meslez-y  
demy-setier d'Esprit de Vin, & remuez-le  
bien ; laissez-le refroidir : étant froid, met-  
tez-y vostre Vin blanc, passez-le, & l'a-  
chevez comme le Rossolis ; mettez-le dans  
des fioles de terre, & le bouchez bien.

*Sorbec d' Alexandrie.*

Prenez une grosse roüelle de Veau, dé-  
graissez-la, & la battez bien sur un billot  
avec un rouleau : mettez la dans un pot  
bien net, avec trois pintes d'eau ; faites-la  
reduire à chopine ou trois demy-setiers ;  
prenez deux livres de beau sucre, mettez-le  
dans un poillon avec le jus qui sera sorty  
de la roüelle de Veau, apres l'avoir bien  
dégraissé & passé au travers d'un linge  
blanc : faites bien boüillir le tout ensen-  
ble, & apres l'avoir écumé, faites-le cuire  
à perle gros ; serrez-le dans une bouteille  
de verre, & la bouchez bien.

*Aigre de Sedre.*

Ayez une douzaine de beaux Citrons; fendez-le par la moitié, prenez les endroits où est le jus, ostez-en les pepins, en sorte qu'il n'y ait point de chair de Citron: ayez un pot de terre tout neuf, mettez dedans ces endroits où est le jus: faites cuire une livre de sucre à soufle; faites un bon feu de charbon, mettez-le dessous vostre pot de terre, versez dedans vostre sucre cuit, laissez-le cuire jusques à ce qu'il soit cuit à perle, tirez-le, & le ferrez dans une bouteille de verre, & le bouchez lors qu'il sera froid.

*Limonade.*

Ayez six Citrons, pressez-les & en tirez le jus; mettez-le dans une éguiere ou dans une terrine; adjoutez-y aussi le jus de trois Oranges, l'écorce de la moitié d'un Citron & celle d'une Orange: mettez-y une pinte d'eau, avec une demy-livre de sucre: versez le tout d'un vaisseau dans l'autre plusieurs fois, jusques à ce que le sucre soit fondu: cela fait, passez-le dans

une serviette blanche, & le faites rafraîchir.

*Orangeade.*

Prenez six bonnes Oranges, & deux Citrons, & achevez vostre Orangeade de même façon que la Limonade.

*Vin brûlé.*

Prenez une pinte de bon Vin de Bourgogne, mettez-la dans une éguiere d'argent découverte, avec une livre de beau sucre, deux feuilles de Masif, un brin de Poivre long, douze Cloux de Girofle, une branche de Romarin, & deux feuilles de Laurier : mettez en suite vostre éguiere devant un grand feu, & du charbon allumé tout autour de cette éguiere : mettez le feu à vostre Vin avec du papier allumé, & le laissez bruler jusques à ce qu'il s'éteigne tout seul. Il se boit le plus chaud que l'on le peut boire.

*Vin des Dieux.*

Ayez deux gros Citrons, pelez-les & les coupez par tranches, avec deux Pommes.

240 *Le Confiturier Royal.*

de Reynette pelées & coupées de mesme que les Citrons : mettez le tout dans un plat, avec trois quarterons de sucre en poudre, une chopine de Vin de Bourgogne, six Cloux de Girofle, un peu d'eau de fleur d'Orange ; couvrez bien le tout, & le laissez tremper deux ou trois heures ; passez-le dans une chausse comme l'Hypocras : si vous voulez, ambrez-le, & le musquez aussi comme l'Hypocras, & vous le trouverez excellent.

*Pour faire toutes sortes de Dragées.*

Remarquez d'abord que pour faire les Dragées, il faut faire deux cuissens de sucre différentes ; l'une est appelée à perle, & l'autre à lisse ; & de là vient que l'on dit, Dragées perlées, & Dragées lissées : en sorte que pour faire des Dragées perlées, il faut faire cuire le sucre à perle ; & pour faire des Dragées lissées, il le faut faire cuire à lisse.

Remarquez encore que pour faire toutes sortes de Dragées, il faut avoir une grande bassine de cuivre avec deux anses, & plate par le fonds ; ou un bassin d'argent soutenu en l'air avec deux cordes à la hauteur



teur de la ceinture, sous lequel il faut mettre un réchaux, ou une terrine, avec un feu mediocre, pour faire les Dragées perlées. Il faut de plus avoir un outil de cuivre rouge, en façon d'entonnoir, dont le goulot soit environ de la grosseur d'un ferret d'éguillette, lequel il faut suspendre en l'air, au dessus, au droit, & au milieu de la bassine; & dans cet entonnoir, vous mettrez du syrop cuit à perle, lors que vous voudrez faire des Dragées perlées.

*Amandes perlées.*

Prenez des Amandes douces & bien entieres, nettoyez-les dans la bassine, & les dessechez un peu sur le feu: mettez aussi du syrop à perle dans l'entonnoir; ayez soin de bien remuer la bassine, & de bien faire tourner les Dragées dedans, afin qu'elles prennent toutes du sucre également. Vous pouvez aussi quelquefois les remuer avec la main, & les separer l'une de l'autre, s'il y en a qui se tiennent.

Arrestez par fois le syrop, pour laisser reposer & secher les Dragées. Vous les pouvez rendre si grosses & si couvertes

242 *Le Confiturier Royal.*

de sucre que vous voudrez, en continuant toujours de même.

*Amandes lissées.*

Nettoyez bien vos Amandes, & les dessechez à la bassine : prenez du syrop cuit à lisse avec une cuilliere, environ de my-setier à la fois ; versez-le dans la bassine, que vous maniërez & remuërez souvent avec la main. Laissez reposer quelquefois vos Amandes, & les couvrez de sucre tant & si peu que vous voudrez, faisant toujours de même.

*Anis de Verdun.*

Prenez de bon Anis bien doux, ostez-en soigneusement les ordures, la poussiere, & les queuës : cela fait, mettez-le dans la bassine, dessechez-le un peu, & l'achevez de même que les Amandes lissées, mais ne le couvrez gueres de sucre.

*Coriandre perlée.*

Prenez de la Coriandre nouvelle, épluchez-la bien, & la nettoyez de ses ordures :

cela fait, mettez-la dans la bassine, & faites-en des Dragées de la mesme façon que les Amandes perlées.

*Fenoüil en dragées.*

Prenez de la graine de Fenoüil bien verte & bien douce, & en faites des Dragées de mesme qu'il est dit cy-devant de l'Anis de Verdun.

*Pois sucrez, ou gros Verdun.*

Prenez de l'Anis bien doux, & en faites des Dragées de mesme que l'Anis de Verdun, mais grossissez-les de la grosseur d'un gros pois.

*Pistaches lissées.*

Prenez des Pistaches cassées & bien épluchées, mettez-les dans la bassine, & mettez aussi du sucre à lisse dans l'entonnoir à mesme temps : faites vos Dragées comme les Amandes lissées. Vous en pouvez faire de perlées, comme les Amandes perlées ; mais il ne les faut pas dessecher dans la bassine, au contraire il faut laisser couler le sucre en mesme temps.

*Canelas de Milan en dragées.*

Prenez de bonne Canelle nouvelle, coupez-la par petits morceaux comme des lardons, & les mettez dans la bassine: mettez aussi du sucre cuit à perle dans l'entonnoir, & faites vos Dragées, comme les Amandes perlées.

*Orangeade perlée.*

Prenez des Oranges bonnes à confire, ostez l'écorce de dessus bien mince: coupez chaque Orange en quatre, ostez-en le dedans: cela fait, coupez-les encore par petits morceaux comme des lardons: faites-les cuire dans l'eau, & confire au sec, comme il est dit dans le Traité des Amandes seches: tirez-les sur la paille, en sorte que tous les morceaux soient separez: mettez-les dans la bassine, & faites vos Dragées comme les Amandes perlées.

*Graine de Melon en dragées lissées.*

Lors que les Melons sont de saison, serrez la graine des meilleurs, & la gardez en

un lieu bien sec. Quand vous en voudrez faire des Dragées, faites-la bien sécher dans la bassine, & faites vos Dragées avec du syrop cuit à lisse, de mesme que les Amandes lissées.

*Graine de Concombre en dragées lissées.*

Dans la saison des Concombres, serrez-en la graine en un lieu sec: lors que vous en voudrez faire des Dragées, ostez l'écorce de dessus cette graine, prenez l'amande de dedans, & faites en vos Dragées comme celle de graine de Melon, mais il ne la faut point sécher dans la bassine.

*Graine de Citrouille en dragées.*

Faites vos Dragées de graine de Citrouille, de mesme que celles de graine de Concombre.

Ces trois dernieres sortes se peuvent faire aussi-bien à perle comme à lisse, mais elles ne sont pas si bonnes.

*Abricots en dragées lissées.*

Prenez des Abricots confits en sec, ou

246 *Le Confiturier Royal.*

de la paste d'Abricots ; pilez-la dans un mortier avec un peu d'eau de fleur d'Orange : faites cette paste par petites boules comme un pois ; applatissez-la avec les doigts comme une lentille ; laissez-la un peu secher, & en faites des Dragées de mesme façon que les Amandes lissées.

*Dragées de chair de Citron.*

Prenez de la chair de Citron tirée au sec, & en faites des Dragées de mesme que de la paste d'Abricots.

Vous pouvez ambre & musquer vos pastes, en les pilant au mortier.

Vous pouvez aussi ambre & musquer toutes sortes de Dragées, en mettant le Musc & l'Ambre preparez dans la bassine à la derniere couche que vous leur donnerez avec le sucre.

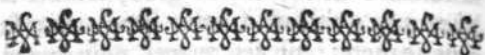
Remarquez de plus que l'on peut faire des Dragées de toutes sortes de fruits confits à sec, ou de pastes de fruits.

*Pour faire du Sel blanc avec du Sel gris.*

Prenez un litron de Sel gris, mettez-le dans une terrine, avec environ deux pintes

d'eau bien claire, & le laissez reposer jusques à ce qu'il soit fondu, le remuant de fois à autres : laissez-le rassoir, & le versez doucement dans une autre terrine, de crainte de remuer l'ordure qui est au fonds, & laquelle il faut jetter : cela fait, laissez encore rassoir l'eau : estant rassise, renversez-la encore dans une autre terrine, eu la passant dans une serviette : enfin continuez toujours à la laisser rassoir, & à la verser dans une autre terrine, jusques à ce qu'elle soit toute claire : cela fait, mettez vostre eau dans une bassine, & la faites bouillir à grand feu, jusques à ce qu'elle soit changée en sel : ce qu'estant fait, remuez-le souvent, de peur qu'il ne bouille au fonds. Si vous pratiquez bien toutes ces choses, vous aurez du Sel fort blanc & fort delié ; & mesme d'un litron de Sel gris, vous en pouvez mettre deux de blanc.



*AVIS NECESSAIRE  
au Lecteur.*

**A** Pres toutes ces façons de Confitures & d'autres choses qui dépendent en quelque façon du Confiturier, quelqu'un se pourroit plaindre que ce qui y est discouru n'est pas assez éclaircy, quoy qu'il y y ait des Esprits assez intelligens pour ne pas faire cette plainte; neantmoins pour contenter les fantasques & les critiques, j'ay jugé à propos d'adjoûter icy quelques connoissances assez generales & assez communes, qui aideront pourtant l'usage & la pratique des choses qui sont icy exprimées, & sans lesquelles j'avouë que l'on pourroit s'y méprendre.

Je vous donne donc cet avis, Lecteur, afin que vous en fassiez vostre profit, & pour vous oster toute occasion de plainte & de fâcherie, si vous reduisez en pratique ce qui est icy couché par theorie.

Premierement, quand j'ay parlé des cuissons de sucre, j'ay dit qu'il le falloit



faire cuire tantost à lisse gros, tantost à lisse menu; tantost à perle gros, tantost à perle menu: or ces termes pourroient sembler de l'Alleman, à qui ne les verroit pas expliquées, & en voicy l'explication qui n'est pas difficile à concevoir. Par le gros & le menu s'entend le plus & le moins cuit, en une façon ou l'autre de lisse ou de perle, en sorte que lisse gros est le plus cuit, lisse menu est le moins cuit, & ainsi de perle.

Lors que je parle de sucre en gelée, j'entens parler de celuy qui est cuit avec des décoctions ou jus de fruits: Mais à propos de Gelée, pour vous apprendre quand elle sera faite, prenez de cette décoction ou jus dont je viens de parler, j'entens meslé avec le sucre; prenez-en, dis-je, avec une cuilliere; & s'il tombe par morceaux, & ne coule pas comme le syrop, soyez assuré que vostre Gelée est parfaitement cuite & bien faite.

Quand vous verserez vos breuvages délitieux dans des bouteilles, prenez bien garde qu'elles soient bien nettes & bien bouchées.

A l'égard de vos eaux d'Italie, conservez-les le plus fraichement que vous

250 *Le Confiturier Royal.*

pourrez ; mais pourtant je vous donne avis de n'en point faire qu'à mesure que vous en aurez besoin.

Ne mettez point vos syrops en un lieu trop sec, car il y auroit danger qu'ils ne candissent.

Les Balets dont je parle quand je traite des Cresmes & de Laittages, doivent estre faits de petites branches d'Ormeaux, qu'il faut peler & laisser grosses comme le poulce, sans oublier d'en couper les pointes : toutefois vous les pouvez faire de Bouillot bien épluché.

Il y a quelques Sallades auxquelles je ne prescis point d'assaisonnement, & je me souviens de vous dire qu'il faut les servir avec le vinaigre & le sucre.

Pour rendre vos Pralines bien agreables, vous les devez ambre & musquer avec l'Ambre & le Musc bien preparez.

Les Massepains doivent aussi estre ambrez & musquez de mesme façon ; mais d'abondant vous les pouvez glacer.

Pour donner les couleurs à vos Conservees, vous devez vous servir de celles que vous aurez preparees ; mais si vous n'avez des fruits ordinaires pour ainsi les accommoder, prenez, par exemple, au lieu de

Pistaches, de la Poirée; au lieu de Grenade ou d'Epine-vinette, prenez de la Cochenille ou du Sinabre; & n'oubliez pas que vous pouvez aussi les ambre & musquer.

Les fruits & les fleurs que vous aurez blanchis, doivent estre toujours mis en un lieu sec, si vous voulez les conserver avec honneur.

Vous pouvez leur donner telles couleurs qu'il vous plaira; ce que vous ferez comme vous sçavez, avec celles que vous aurez préparées, conformément à ce que j'en ay dit.

La paille sur laquelle vous mettrez vos Oranges & vos Citrons secs pour les garder, doit estre parfaitement nette, quoy que vous puissiez aussi les mettre sur des clayes, ou sur du fil de richar.

Garnissez, si vous me voulez croire, vos Compostes d'écorce de Citron confite, de Pistaches, de grains de Grenade, de Cerises à oreilles, de Brugnoles glacées, & de quelques autres choses semblables.

Si vous voulez réussir quand vous faites vos Confitures liquides, mettez-y autant de sucre que de fruit; à la reserve des Coins & des Cerises, car il faut pour chaque livre de Coins cinq quarterons de

## 252 *Le Confiturier Royal.*

sucre; tout au contraire des Cerises, à la livre desquelles il n'en faut que trois quaterons.

Ne plaignez pas le sucre aux Oranges & aux Citrons, car vous n'y en sçauriez trop mettre, & il faut qu'ils nagent dedans, en estant tout couverts. Que si vous apprehendez une dépense inutile, sçachez que ce qui en pourra rester, servira avec honneur & profit aux Conservees, aux Pralines, aux Compostes de Poires, & aux Noix vertes.

Pour ce qui est des Confitures seches, il faut observer la mesme regle de chaque livre de sucre pour chaque livre de fruit; & je vous donne avis de les mettre dans des boëttes de sapin, ou d'autre matiere, mais toujourns entre deux papiers, quand vous les aurez tirées de l'étuve. Ne manquez pas aussi de les tenir en lieu sec, & de les changer de papier de temps en temps, jusques à ce qu'elles ne jettent plus de syrop, & que le papier dans lequel elles seront enfermées soit tout sec. Le syrop que vous en tirerez, pourra estre employé à faire des Confitures liquides, & des Pastes de fruits; mais en cas que vous vous en serviez, il faut moitié sucre & moitié syrop.

Vous devez serrer vos Pastes de fruits dans des Boëttes de sapin, ou d'autre matiere, de mesme que vos Confitures seches, & changer aussi souvent le papier dans lequel elles seront envelopées.

Quand vous voudrez faire vos Pastes, mettez-y aussi pesant de sucre en poudre que de marmelade : toutefois si vous estes ménager, vous pouvez sans aucun inconvenient ne mettre que trois quarterons ou demy-livre de sucre à chaque livre de marmelade.

Vos Candits doivent estre soigneusement gardez en un lieu sec.

A l'égard des Pastes de Gennes, il suffit entierement de mettre demy-livre de sucre à chaque livre de marmelade.

Le sel blanc doit aussi toujourns estre en un lieu sec. La raison en est assez évidente.

Ayez grand soin que vos bassines ou poillons, dans lesquels vous faites vos Confitures, soient toujourns bien clairs & bien nets, mais de cuivre rouge; & sçachez qu'il est fort à propos, & mesme necessaire, que vostre écumoire ou cuilliere soit de mesme matiere, ou plutost d'argent.

## 254 *Le Confiturier Royal.*

Le four dans lequel vous ferez cuire vos Massépains, doit aussi estre de cuivre rouge ou de fer. Que si vous n'en avez point chez vous, ou de portatifs en la campagne, servez-vous de ceux des Patissiers & des Boulangers, par faute d'autres.

Pout preparer vostre Musc comme il faut, mettez-le dans un petit mortier de fonte; pilez-le avec un pilon de semblable matiere, meslez-y un peu de sucre en poudre, & apres que le tout sera bien broyé ensemble, serrez-le dans du papier pour vous en servir au besoin.

Vous pouvez preparer l'Ambre de la mesme façon, & mesme les mesler ensemble, pour vous en servir tant aux Breuvages qu'aux Confitures.

Pour preparer la Poirée, prenez-en des feüilles, pilez-les dans un mortier, tirez-en le jus, & le passez dans un linge; mettez-le en suite dans un plat sur le feu: Lorsqu'il commencera à bouillir, jetez-le dans un tamis, ou sur une serviette, & prenez l'écume qui sera demeurée sur ce tamis ou sur cette serviette, pour vous en servir quand vous voudrez donner une couleur verte à vos Pastes & à vos Confitures.

Quand vous la voudrez donner rouge, prenez une once de Cochenille, demy-once d'Alun, & demy-once de Crystal mineral; pilez & brisez le tout ensemble dans un mortier de fonte: estant bien pilé, serrez-le, & quand vous en aurez besoin, délayez-le avec du Verjus ou de l'Esprit de Vin; passez-le dans un linge, & en prenez le jus.

Quand vous la voudrez donner jaune, prenez des Lys que vous aurez serrez en Esté; tirez les petits brins jaunes qui sont dedans; faites-les secher, mettez-les en poudre, & vous en servez quand vous en aurez affaire.

Voila, Lecteur, quelques avis que j'ay jugé non seulement utiles, mais aussi nécessaires pour vostre satisfaction, afin que vous puissiez pratiquer avec contentement ce qui vous est enseigné dans ce Livre. Je vous en souhaite une plus ample & plus solide expérience, apres la gloire que j'ay receüe, les prariquant en public avec succès.





# LE CVISINIER

## ROYAL,

*Qui enseigne familièrement toutes sortes de nouveaux Ragoufts, & les façons les plus délicates d'apprestier & assaisonner toutes sortes de viandes ; Comme aussi la manière de faire Nopces, Banquets, Festins & Collations.*

Divers Potages des Jours gras.

*Potage de Poule farcie.*



RENEZ un morceau de Veau, avec autant de graisse de Bœuf & du Persil : hachez le tout ensemble le plus menu que pourrez ; assaisonnez-le d'épiceries & de sel à discretion : faites une omelette de  
trois



trois ou quatre œufs, hachez la aussi bien menuë, & la meslez ainsi hachée avec le reste. Pour faire une farce de ce composé, liez le tout avec quatre jaunes d'œufs; farcissez-en vostre Poule entre la chair & la peau; faites-la cuire avec du bouillon; & s'il vous reste de la farce, faites-en des andouillettes pour garnir vostre potage avec des riz de Veau. Que si vous trouvez des Laituës, vous le farcirez de mesme force pour garnir un plat.

*Potage de petite-Oye.*

Faites cuire vostre petite-Oye à l'ordinaire: estant cuite, faites-la frire en sain de lard, ou en du sain-doux: broyez ensuite du Gingembre, de la graine de Poivre long, du Clou de Girofle, du Persil avec un peu de Sauge: délayez le tout avec le bouillon dans lequel elle aura cuit; parsemez-le de fromage gratté: dressez enfin vostre petite-Oye, & mettez du broüet par dessus.

*Potage de Lombards.*

Faites cuire telle sorte de chair qu'il vous plaira: estant cuite, tirez la, & en

mettez le bouillon dans un autre pot, mais prenez garde qu'il n'y ait ny os, ny effondrilles : ayez des moyeux d'œufs, battez-les longtems avec du Verjus & de la poudre blanche ; faites-les filer dans le pot, en remuant toujours vostre bouillon avec la cuilliere : cela fait, faites bouillir le tout ensemble, & enfin dressez vostre Potage.

*Potage d'Amandes.*

Ayez des plus belles Amandes que vous pourrez trouver, épluchez-les, pelez-les, pilez-les dans un mortier, & les délayez avec du Vin blanc & du Verjus : prenez du pain, & le mettez comme en poudre ; joignez-y du Gingembre aussi en poudre ; passez le tout, mais gardez que vostre composé ne soit trop clair : faites-le bouillir dans une poëlle sur le feu, & le remuez toujours : quand il aura bouilly environ un quart-d'heure, mettez-y du Vin abondamment, & du sel par discretion : ayez une Poulle ou un morceau de Veau, mettez-le dans un plat, jetez vostre broüet par dessus, & le servez chaud.

*Potage de Pieds de Mouton.*

Prenez les plus beaux Pieds de Mouton que vous pourrez trouver, mais qui soient bien épluchez, bien nets, bien lavez, & bien blancs : fendez-les par la moitié, & les mettez en une poëlle de terre : prenez en suite du bouillon d'un pot où il y ait du Bœuf fort gras, du Verjus & du Vin blanc : assaisonnez-les de Poivre, de Gingembre, de Cloux de Girofle entiers, de Saffran, & d'un peu de Romarin haché bien menu : mettez-les étuver sur les charbons, tant qu'ils baignent un peu à court bouillon.

*Potage de blanc de Chapon, ou de Poule.*

Prenez un Chapon, faites-le cuire : prenez en suite des Amandes bien broyées, & passez-les avec des blancs d'autres Chapons, du bouillon du pot où cuira vostre Chapon, un peu de Verjus & de Vin blanc, de la poudre blanche, & de menuës herbes hachées aussi bien menuës : quand vostre Chapon sera cuit, jetez dessus tout ce que vous aurez ainsi passé, avec des

Groiselles & du sel, & à mesure que vous le jetterez, remuez toujours vostre bouillon.

*Potage vert.*

Prenez un Chapon ou une Poulle, ou un morceau de Veau; mettez cuire l'une ou l'autre de ces sortes de viandes, entieres ou par pieces, en du bouillon de Bœuf ou de Mouton, avec du lard gras ou maigre, haché bien menu, & faites bien étuver: prenez en suite du Bled verd, quantité de Persil, & d'autre verdure, selon la saison; pilez le tout dans un mortier en guise de sauce verte: cela fait, étraignez-le dans un plat avec un peu de mie de pain, de moyeux d'œufs cuits ou crus, un peu de poudre blanche, & le passez aussi avec un peu de bouillon, ou de Verjus. Quand la viande que vous aurez choisie, Chapon, Poulle, ou Veau, sera cuite, mettez vostre broüet verd dedans vostre pot, avec de menuës herbes hachées aussi bien menu, des Groiselles & du sel, en remuant toujours; & remarquez que les Chapons sont plus honnestes que les autres sortes de viandes que nous avons nommées, & qu'il est aussi plus honneste de les servir entiers que par pieces.

*Potage rouge.*

Prenez un Chapon, une Poulle, ou un morceau de Veau, comme nous venons de dire en l'article precedent : mettez cuire l'une ou l'autre de ces sortes de viandes, entieres ou par pieces, & la faite cuire de mesme que nous avons dit : prenez en suite de la poudre de Ris, des Amandes broyées, & de la poudre blanche ; passez le tout par l'étamine avec un peu d'eau rose : mettez dans vostre pot ce que vous aurez passé, toujourns en remuant : prenez de l'Archauviette, mettez-la tremper dans du Vin blanc, du Verjus, ou du boüillon ; & quand l'une ou l'autre de ces liqueurs que vous aurez choisie, sera devenuë rouge, versez-la dans vostre Potage avec du sel & du sucre, en le remuant : ayez soin qu'il soit assez lié, & garnissez le dessus de vostre plat de grosses Dragées.

Vous sçauvez de mesme qu'au precedent article, que les Chapons sont plus honnestes que les autres sortes de viandes, & qu'il est aussi plus honneste de les servir entiers que par pieces.

*Potage violet.*

Prenez les mesmes sortes de viandes que celles que nous avons spécifiées aux deux derniers articles, & pour donner à vostre Potage la couleur de Violette, de mesme que vous avez donné la verte & la rouge aux precedens, prenez du Tournefol violet, au lieu d'Archauvette, & faites en sorte que vostre Potage soit plus lié que clair.

Vous pouvez donner les mesmes couleurs à du Ris, y observant les mesmes circonstances.

*Pommes de ventre de Veau, ou de Chevreau.*

Faites cuire des ventres de Veau ou de Chevreau, avec du bouillon de Bœuf ou de Mouton, un peu de Lard, & une poignée de menuës herbes : quand ils seront cuits, parez-les dessus un ais, hachez-le tout ensemble le plus menu que vous pourrez, & le liez avec des moyeux d'œufs crus, en sorte que vous en fassiez une espece de farce : adjoutez-y de la poudre blanche, des menuës épices, du saffran, &

du sel : prenez apres cela des coëffes de Veau, ou de Chevreau, ou de Mouton, les plus maigres que vous pourrez rencontrer, mettez-les tremper dans de l'eau tiede pour les adoucir : cela fait, mettez sur chaque coëffe de vostre farce environ la grosseur d'une grosse Pomme ; resserrez-les, & les liez avec un filet assez lâche, de peur qu'elles ne crevent en bouillant : faites-les bouillir toutes ensemble, mais à petit feu, & les assaisonnez de sel avec discretion : estant assez cuites, tirez-les, & en coupez les filets : quand vous les voudrez servir, mettez-les sur vos Potages : Et remarquez que vous en pouvez faire des saucisses à rostir sur le gril, & que l'on les sert ordinairement aux entrées avec un peu de poudre de Duc, ou de la Moutarde.

*Potage de ventre de Veau, ou de Chevreau.*

Ayez des ventres & des pieds de Veau, ou de Chevreau, faites les bouillir avec un peu de lard & de sel : quand ils seront cuits, faites-les égouter, coupez les ventres en pieces, & cassez les pieds en deux parties : cela fait, faites-les bouillir avec du bouillon de Bœuf ou de Mouton ; prenez

264 *Le Cuisinier Royal.*

des jaunes d'œufs crus ou cuits, & un peu de pain, mettez-les tremper dans vostre bouillon, & les faites en suite passer par l'étamine avec peu de poudre blanche, de menuës épices, du Saffran, un peu de Vin blanc & du Verjus: apres cela, & à l'heure que vous voudrez servir, faites bouillir le tout ensemble avec de menuës herbes hachées, des Groiselles & du sel; & remarquez qu'en meslant toutes ces sortes, il faut toujours remuer vostre broüet, afin qu'il ne soit gueres lié.

*Potage de Jarets de Veau farcis.*

Coupez des Jarets de Veau jusques pres de la Longe; levez-en les peaux bien proprement, & retroussiezles bouts des manches, faites-les tremper dans de l'eau fraiche, prenez-en la chair, & en ostez les nerfs; hachez-la avec de la graisse de Bœuf ou de Mouton, du lard, des jaunes d'œufs, & des fines herbes: le tout estant bien haché & assaisonné, emplissez en ces peaux que vous aurez levées, & les empotez avec de bon bouillon; faites-les cuire, & y mettez des herbes selon la saison, ou un peu de Chicorée blanche:  
dressez



dressez vostre Potage, faites mitonner vostre pain, garnissez-le de ces jarests, & si vous voulez, faites-le blanchir avec des jaunes d'œufs & du verjus.

*Potage de Poitrine de Veau farcie.*

Prenez une Poitrine de Veau, & y faites une ouverture par le bout d'endas : faites aussi une farce composée de peu de viande, de graisse, d'une mie de pain, & de toutes sortes de bonnes herbes, que vous hacherez bien menu & assaisonneriez ensemble : faites blanchir vostre Poitrine de Veau, & l'empotez avec de bon bouillon, des Capres, de la Chicorée, ou d'autres herbes hachées : dressez enfin vostre Potage, faites mitonner vostre pain, & mettez au dessus cette Poitrine garnie de vostre farce.

*Potage de Teste de Veau desossée, & farcie.*

Prenez une Teste de Veau grosse & grasse & bien fraîche ; faites-la échauder & en levez la peau : cela fait, mettez-la cuire ; estant cuite, desossiez-la, & en ostez la cervelle & les yeux, que vous remettrez pourtant apres en leur place, comme nous

dirons ; hachez-en bien la viande avec de la graisse, ou plustost avec de la mouëlle de Bœuf & des jaunes d'œufs crus, pour lier vostre farce : farcissez vostre teste de Veau ; estant farcie , recousez-la proprement, apres y avoir remis la cervelle & les yeux : faites-la bien blanchir dans de l'eau fraische , & l'empotez avec de bon boüillon : faites-la bien cuire , & cependant prenez des pieds de Veau, faites-les cuire à demy dedans de l'eau ; apres cela, fendez-les par la moitié, & les passez en ragouft avec du beurre & du lard : cela fait , mettez les dans vostre pot avec des Capres ; faites en suite mitonner vostre pain, dressez vostre Potage, & le garnissez de cette teste & de ces pieds, sans oublier les Capres.

*Potage de Mouton haché.*

Prenez un membre de Mouton, hachez le avec de la graisse ou de la mouëlle de Bœuf, & le faites mitonner dans un pot : faites aussi semblablement mitonner vostre pain dans un plat avec de bon boüillon ; garnissez-le en suite de vostre hachis, de crestes & de tailladins, c'est à dire de morceaux de pain en forme de lardons de la

longueur & de la grosseur d'un doigt, que vous passerez par la poëlle avec de bon beurre, jusques à tant qu'ils paroissent rous & comme rostis.

*Potage de Tortuës.*

Prenez des Tortuës, coupez-leur la teste & les pieds, faites-les cuire avec de l'eau; & quand elles seront presque cuites, mettez-y un peu de vin blanc, de fines herbes, & du lard. Lors qu'elles seront entierement cuites, ostez-les de leur coquille, & en tirez l'amer: coupez-les par morceaux, & les passez par la poëlle avec de bon beurre, faites-les mitonner dans un plat avec vostre pain & de bon bouillon, & les assaisonnez ou garnissez d'Alperges coupées & de jus de Citron.

*Potage à la Jacobine.*

Prenez des Chapons ou des Perdrix, faites-les rostir, desosséz-les, & en hachez le blanc bien menu: prenez-en aussi les os, cassez-les, & les mettez cuire avec du bouillon & un bouquet de fines herbes dans un pot de terre; passez-les en un linge

& faites mitonner vostre pain : cela fait, mettez dessus un lit de chair ou de fromage si vous voulez, en suite un lit de bouillon d'amande, & le faites bien bouillir : emplissez vostre plat peu à peu, & le garnissez de petits bouts d'aisles desossez par un bout : prenez enfin trois œufs avec un peu de bouillon d'amande ou autre, battez-les ensemble, & les mettez sur vostre Potage.

*Potage de Beattles.*

Prenez des Beattles, faites-les bien échauder, passez-les par la poëlle comme une fricassée de Poulets, & les empotez avec du bon bouillon, faites-les bien consumer : prenez un pain, faites-le mitonner ; estant mitonné, garnissez-le de vos Beattles, avec quantité de jus de Mouton, & de rognons de Beliers.

*Potage de Poulets aux Choux fleurs.*

Vos Poulets estant bien apprestez, empotez-les avec de bon bouillon ; faites-les cuire avec un bouquet de fines herbes, & les assaisonnez de sel, de clou de girofle, de poivre, d'un peu de muscade, ou de

crouste de pain rapée ; faites mitonner vostre pain , & le garnissez de vos Poulets avec des Choux fleurs & du jus de Mouton.

*Potage de Chapon, ou autre viande  
ou tailladin.*

Prenez un Chapon, une queue de Mouton, voire mesme un trumeau de Bœuf, ou telle autre viande qu'il vous plaira; faites-la bien cuire, & assaisonnez-la bien : prenez en suite des morceaux de pain de la grosseur & longueur d'un doigt, que l'on appelle proprement tailladins ; faites-les passer & rostir dans la poëlle avec du beurre ou du lait : cela fait, mettez-les dans du bouillon de la viande que vous aurez choisie ; meslez-y un oignon piqué de cloux de girofle, & un peu de thin, & faites bouillir le tout ensemble : dressez enfin vostre Potage, faites mitonner vostre pain, mettez vostre Chapon ou autre viande au dessus, & garnissez de vos tailladins.

*Potage de Moutiettes.*

Trouffez-les, & leur ostez les jusiers : cela fait, parsemez-les de farine, & les

passez par dedans la poëlle avec du beurre ou du lard : empotez les en suite avec de bon bouillon, dans lequel vous jetterez un bouquet de fines herbes : faites enfin mitonner vostre pain, & estant mitonné, garnissez-le de vos Moviettes, de palets de Bœuf & de Champignons.

*Potage de Sarcelles avec des Navets.*

Prenez des Sarcelles & les faites rostir estant rosties, empotez-les avec de bon bouillon ; prenez en suite des Navets, & les faites blanchir dans de l'eau : quand ils seront bien blancs, parsemez-les de farine, & les passez dans la poëlle avec du beurre ou du lard, en sorte qu'ils soient bien roux ; mettez-les avec vos Sarcelles, & les faites cuire ensemble : lors que vous voudrez dresser, passez vos Navets dans un linge pour en tirer le jus, que vous jetterez dessus vostre Potage apres en avoir fait mitonner le pain, & vous le garnirez de vos Sarcelles & de Grenades.

*Potage de Pigeonneaux.*

Prenez des Pigeonneaux, faites-les bien

échauder, & les empotez avec de bon bouillon, & un paquet de fines herbes: apres cela faites-les bien cuire avec une barde de lard, dressez-les sur un pain mitonné, & garnissez vostre Potage d'Asperges fricassées, de Pois verts, ou Laituës.

*Cretonnée de Pois ou de Fèves nouvelles.*

Prenez des Poulets, du Veau, ou du Chevreau; coupez-les par pieces, & les mettez cuire dans du bouillon de Bœuf ou de Mouton: quand ils auront bouilly, mettez dedans vostre Potage un peu de lard gras haché; & quand ils seront à demy-cuits, mettez-y des Pois ou des Fèves égrainées, de la poudre blanche, de menuës herbes hachées, & du sel; faites cuire le tout sur des charbons, & le garnissez de Groiselles.

*Potage cretonné.*

Prenez, comme nous venons de dire, des Poulets, du Veau, ou du Chevreau, coupez-les aussi par pieces, & mettez le tout bouillir avec de bon bouillon, & autant de lait; meslez-y de bon lard haché menu, & l'étuvez bien quand vous voudrez.

Lors que le tout sera à demy-cuit, mettez-y des pois avec de la poudre blanche, des herbes & du sel, & le faites cuire entierement; mais remarquez que si vous y mettez du lait, il n'y faut point de poudre blanche.

*Lait retourné.*

Prenez de pareilles viandes que dessus, faites-les bouillir & assembler de mesme; mais au lieu de lait, prenez seulement du bouillon, des moyeux d'œufs délayez avec du verjus, de la poudre blanche, des menues herbes, & des groiselles: quand vos viandes seront cuites, & que vous voudrez servir, meslez le tout ensemble, & le faites bouillir. Quelques-uns en frisent les pois ou les fèves, ce qui n'est point tant mal à propos, car le potage en est plus friant; & quand il est question de délicatesse, il y faut tout apporter, ou ne s'en point mesler.

*Potage de Courges.*

Prenez des Coquelourdes, faites-les parbouillir, & cela fait, hachez les dans un mortier, & les frisez avec du beurre frais ou du lard: pour en faire le bouillon,



délaissez des jaunes d'œufs dans du verjus, & les filez dans vostre poëlle, de mesme que quand vous faites de la cresse frite: apres cela, ayez de fin fromage, & le faites fondre; coulez-le aussi dans vostre poëlle, & remuez bien le tout ensemble; meslez-y un peu de gingembre, un peu de safran, & beaucoup de sucre. Remarquez que quand vous voudrez avoir de bonne gelée avec des épices, il y faut mettre du sucre & du ferfeuil.

*Potage de Tripes.*

Prenez des tripes bien blanches, bien nettes & bien cuites, coupez-les par morceaux, & les mettez bouillir avec de bon bouillon, des menuës épices, un peu de poudre blanche, du safran, du sel, & des groiselles aigres: faites mitonner vostre pain, & jetez vos tripes par dessus. Vous pouvez faire la mesme chose à l'égard des pieds de Bœuf, de Mouton, & autres choses semblables.

*Chaudan.*

Prenez de bon bouillon doux, avec des jaunes d'œufs, un peu de verjus & de poudre blanche; passez le tout par l'étamine, & l'assaisonnez de sel.

*Autre Potage.*

Prenez une queue, un haut costé, ou une poitrine de Mouton, ôtez en la peau & la coupez par pieces ; mettez-la bouillir dans du bouillon doux, de Bœuf, ou d'autre Mouton, avec du lard entrelardé : quand elle sera cuite, prenez deux ou trois jaunes d'œufs, & les passez par l'étamine avec un peu de verjus & de la poudre blanche ; mettez-le tout dans vostre pot, & le remuez toujours : quand vous voudrez servir, mettez-y des Groiselles aigres, du sel, & de menuës herbes hachées.

*Pour faire du Ris.*

Prenez du Ris, lavez-le bien, & le faites devenir bien blanc & bien net ; en suite faites-le secher, & estant sec, mettez-le dans un pot avec du bouillon de Bœuf ; faites-le cuire de longue main à petit feu, mettez y un peu de safran battu, & faites en sorte qu'il soit de bon sel.

Aux jours maigres vous le ferez cuire dans du lait d'Amandes, ou dans du lait de Vache.

*Autre sorte de Ris.*

Accommodez vostre Ris comme je viens de dire , & le faites cuire dans du bouillon de Chapon, ou autre, avec de la poudre blanche & quantité de sel : quand il sera cuit, dressez-le sur vostre Chapon, moitié jaune, si vous voulez, sur la moitié du Chapon, & l'autre partie sur l'autre moitié avec de grosses dragées ; mais en tout cas , prenez garde qu'il ne soit trop épais.

*Haricot de Mouton.*

Prenez une épaulée de Mouton , qui contient le bout saigneux, la poitrine & le haut costé ; coupez-les par petites pieces, faites les cuire dans du sain de lard avec des oignons hachez : cela fait, remettez-les dans un pot , & les faites cuire dans du bouillon de Bœuf avec du persil, de l'hysope, & de la sauge.

*Pour faire une Bisque de viande à la Reine*

Prenez les blancs de deux Perdrix rosties , hachez-les bien menus , & mettez

vostre hachis dans un plat avec de bon bouillon : prenez en suite une demy-livre d'amandes , pelez-les & les pilez dans un mortier : estant pilées, mettez-y six jaunes d'œufs, & une grosse mie de pain : pilez encore le tout ensemble , & cela fait, délayez le tout avec trois ou quatre cuillerées de bon bouillon : passez-le encore dans un gros linge, & le pressez le plus que vous pourrez : mettez dedans un plat & dessus le feu ce que vous en aurez tiré, jusques à ce qu'il soit épais : prenez outre tout cela la crouste d'un petit pain, faites-la secher, estant bien seche, faites-la mitonner dans un autre plat, avec aussi de bon bouillon : mettez apres tout dedans ce dernier plat vostre hachis , avec le bouillon de vos amandes, à plusieurs fois : garnissez-le de beatilles, comme de crestes & rognons de Coq ; versez-y le jus de deux Citrons, & en arrosez vostre porage tout autour ; faites-le encore mitonner une bonne demy-heure : parsemez-le de pistaches, & servez.

*Pour faire de bons Broüets de Viande.*

*Broüet de Chapon.*

Prenez des Chapons bien cuits dans de

l'eau ou dans du vin; coupez-les en pieces, & les faites frire dans du sain de lard: faites-en frire aussi les foyes, brouillez-les, & les détrempez de vostre bouillon: prenez en suite du gingembre, de la canelle, des clous de girofle, du poivre long, & d'autres graines semblables; délayez-les dans du vinaigre, & les meslez dans le reste que vous ferez bouillir: mettez du pain dans vos plats, & jetez vostre Brouët par dessus.

*Brouët éveillé.*

Prenez des grains de verjus & de la Volaille que vous couperez par pieces: faites-les cuire dans du bouillon de chair, avec du sain de Porc, du persil & du saffran, passez par l'étamine, avec du verjus, du vin & du sel, du pain qui ait esté frit & roussy dans la poëlle, des foyes de Volailles hâlez sur le gril, de la canelle, du gingembre, & des menuës épices, faites bouillir le tout ensemble environ demy-heure, & dressez.

*Brouët rapé.*

Prenez une piece de Veau, & la tranchez par lopins, avec une Volaille que vous

couperez par moitié : mettez-les ensemble dans un pot de terre avec un peu de bouillon de chair, & du sain de lard ; mettez vostre pot sur le feu environ l'espace d'une heure : cela fait, prenez la mie d'un pain blanc, & demy-douzaine de foyes de Volailles qui soient parbouillies : passez-les dans du bouillon de chair avec un peu de gingembre blanc & du verjus : faites bouillir le tout ensemble ; & quand vous aurez dressé, garnissez vostre plat de Groiselles ou de verjus de grain.

*Broïet de Fressure de Porc.*

Prenez une fressure de Porc, qui soit bien saine & de bonne grace ; coupez-la par petits morceaux, & la faites cuire dans du bouillon de chair : quand elle sera cuite, faites la frire en du sain-doux, & jetez peu à peu du bouillon de boudin dans vostre friture : cela fait, faites hasler un pain sur le feu, trempez le dans du vinaigre avec du gingembre & du clou de girofle ; passez vostre vinaigre, & le faites bouillir ensemble avec vostre fressure, & dressez.

*Broüet de Cannelle.*

Prenez telle sorte de chair que vous voudrez, mais pour le mieux, une Volaille; coupez-la par quartiers, & la faites cuire dans de l'eau ou dans du vin: estant cuite, faites-la frire avec du sain de lard: cela fait, prenez des Amandes seches, grande quantité de canelle, du gingembre, & du clou de girofle: broyez & délayez le tout ensemble avec du bouillon de Bœuf: passez-le, & le jetez sur vostre chair, ou sur vostre Volaille, que vous ferez encore bouillir ainsi assaisonnée; mais pour estre bien fait, prenez garde qu'il soit bien lié,

*Broüet Georget.*

Prenez une Volaille, dépecez-la par quartiers, ou du Veau, ou telle autre sorte de viande qu'il vous plaira; faites-la bouillir avec du lait: ayez en suite des oignons hachez fort menu, que vous ferez cuire ou frire dans un autre pot, ou dans la poëlle, & un pain haché sur le feu: broyez les oignons & le pain avec du bouillon

de chair, un peu de vin, du verjus, du vinaigre, du persil, du gingembre, & des menuës épices, en sorte qu'il ne les faille pas couler : cela fait, meslez le tout avec vostre Volaille, ou vostre viande, & remarquez que ce Brouët doit estre brun & lié.

*Brouët rouffet.*

Ce Brouët se fait à peu pres comme les precedens ; mais remarquez qu'il n'y faut point de saffran, ny de vinaigre, & qu'il y faut beaucoup plus de canelle, & encore plus d'ognons, qui doivent estre coupez par rouëlles.

*Brouët blanc.*

Prenez une Volaille, coupez-la par quartiers, & un morceau de Veau dont vous ferez aussi plusieurs pieces : faites-les cuire avec du lait, de l'eau & du vin : cela fait, prenez des amandes & de la graine de gingembre blanc ; broyez le tout ensemble avec du plus clair de vostre bouillon, & le coulez : s'il n'est assez clair, mettez-y du ris qui soit bien cuit, avec grande quantité de sucre : mettez cela dans le pot où cuisent vostre Volaille & vostre Veau ; faites le



le un peu bouillir, & le dressez : quand il sera dressé, poudrez-le par dessus d'une épice qui se nomme Coriandre vermeille, avec des grains de bon poivre de gravette, & mettez sur le bord du plat des dragées & des amandes friolées & piquées.

*Broïet d'Angleterre.*

Prenez des Chastaignes, faites-les cuire, & les pelez : prenez aussi autant de jaunes d'œufs durs, des foyes de Porc, du gingembre, de la canelle, du girofle en graine, du poivre long, & de la garingale de saffran; broyez le tout ensemble avec de l'eau tiède, coulez-le, & le faites bouillir.

*Broïet de Savoye.*

Prenez des Chapons ou d'autres Volailles, avec leurs foyes, & les faites bouillir avec du lard maigre : quand les foyes seront à demy cuits, tirez-les, & prenez une mie de pain blanc que vous ferez tremper dans vostre bouillon : broyez & les foyes & le pain avec du gingembre, de la canelle, du saffran, & du persil à quantité : cela fait, coupez le tout, & le mettez bouillir avec vos Volailles.

*Pour faire des Perdrix aux Choux.*

Prenez des Choux verts, & les faites parboüillir dedans de l'eau: cela fait, prenez du bouillon de Bœuf raisonnablement gras; faites cuire vos Choux & vos Perdrix dedans ce bouillon avec du lard. Si vous avez du Bœuf salé, faites-en cuire aussi, mais dans un autre pot: ce Bœuf estant cuit, coupez le par tranches de la grandeur de deux doigts; dressez vos Perdrix, & les garnissez de vos tranches de Bœuf: vos Choux aussi estant bien cuits, broyez-les avec le dos de la cuilliere, & les arrangez sur les Perdrix & sur les tranches; mais prenez garde que le bouillon ne soit trop clair.

*Pommes de Choux.*

Prenez des Pommes de Choux, coupez-les le plus menu que vous pourrez, & les faites cuire dedans un pot avec de bon bouillon & un peu de lard entre-lardé: mettez-y un peu de poudre commune & du sel, & remarquez que vous les pouvez servir avec des Perdrix rosties & des Lieux par quartiers.

*Civé de Lievres.*

Prenez un Lievre, & du Porc frais ou du Veau, avec une demy-douzaine de foyes de Volailles : coupez vostre Lievre, vostre Porc frais, ou vostre Veau, par beaux morceaux de la largeur de trois doigts ; mettez-les dans un pot de terre, avec des oignons bien frits dans du sain de lard : prenez en suite un peu de boüillon de chair, mettez-y tremper vostre grain comme à moitié, & le faites bien susfrir sur un peu de braise : cela fait, prenez un pain haflé sur le feu, & vos foyes de Volailles, & les mettez tremper dans du boüillon de chair : prenez aussi de la canelle, du gingembre en graine, du poivre long, de la muscade, des cloux de girofle, de chacun un peu ; broyez le tout, & le coulez avec du vinaigre & du vin vermeil : mettez ce que vous aurez coulé dans le pot avec le Lievre, Porc, ou Veau, sans oublier du sel, & quand le tout sera cuit, vous le tirerez.

*Pour apprester Chapons, Perdrix,  
Lievre, Mouton, Veau, & autres  
sortes de Viandes, tant bouillies  
que rosties.*

*Pour faire Chapons aux pois.*

Prenez un bon trumeau de Bœuf où il y ait de la mouëlle, mettez-le bouillir avec des Chapons, un peu de lard, & du sel: quand vos Chapons seront presque cuits, tirez-les hors du pot, & en suite broyez des pois, & les mettez cuire dans du bouillon où ces Chapons auront cuit: ostez les os du trumeau, & remettez les Chapons bouillir avec les pois, lesquels quand ils seront bien cuits, vous passerez par l'étamine, & ferez bouillir dans une poëlle blanche: cela fait. dressez-les par dessus vos Chapons, & servez.

*Chapons bouillis.*

Prenez tant de Chapons que vous voudrez, un ou deux, & plus si vous voulez, avec un os de Bœuf qui ait toute la mouëlle.

le, & un peu de lard ; mettez bouillir le tout ensemble : mettez-y du verjus, du vin blanc, du saffran, de la sauge, de l'hysope, & du persil : prenez en suite les jaunes d'une douzaine d'œufs, un pain blanc que vous ferez tremper dans le bouillon des Chapons, & peu de gingembre que vous passerez & ferez couler : Si vos Chapons sont cuits, tirez-les hors du pot, que vous ferez encore bouillir ; & lors qu'il bouillira, mettez dedans tout ce que vous aurez passé : tirez incontinent apres vostre pot hors du feu, & le remuez bien avec la cuilliere : cela fait, mettez vos Chapons dans un ou dans plusieurs plats, & versez vostre Broüet par dessus.

*Chapons aux herbes.*

Ce mets s'appreste diversement en Hyver d'une façon, en Esté de l'autre. Il est vray qu'en Hyver & en Esté il faut tuer vos Chapons en eau froide, mais avec cette difference, qu'en Hyver estant ainsi tuez, il les faut mettre six jours à la ge'ée, & en Esté seulement deux jours, en quelque lieu où ils ne sentent point le Soleil, ou bien les étendre sur la couette du lit.

Cela fait, tant en une saison qu'en l'autre, mettez-les cuire dans de l'eau avec du lard ; & en Hyver, mettez-y de la sauge, du persil, de l'hysope, du verjus, un peu de gingembre & du saffran ; mais en Esté, n'y mettez que du lard & du saffran.

*Chapons Pelerins.*

Prenez de bons Chapons gras, apointez les tres-bien, & les faites à moitié cuire à la broche : estant ainsi à moitié cuits, prenez une bonne esquille qui soit bien échaudée & bien mise à point, & l'entortillez autour de vos Chapons : remettez-les cuire comme devant jusques à ce qu'ils le soient entierement : prenez alors un peu de bouillon de chair, du gingembre, du persil, & du verjus ; broyez, pressez, & faites bouillir le tout ensemble, car c'est la vraie sauce de cette sorte de mets.

*Chapons au Moust.*

Faites rostir des Chapons à la broche quand ils seront bien cuits, levez-en les cuisses & les aisles, mais en sorte qu'elles viennent encore & ne soient pas entiere-

ment arrachées : prenez des raisins nouveaux les plus noirs & les plus murs que vous pourrez trouver ; pressez-les entre vos mains, mettez le vin que vous en tirez dans un pot, mettez ce pot sur la braise & du pain haché dedans : prenez en suite les foyes tous rostis de vos Chapons, broyez-les avec vostre moust & du pain frit, & coulez dans vostre pot ce que vous en tierez : mettez-y aussi du gingembre, de la canelle, & du vin vermeil, si vous n'avez pas assez de moust : faites-le bien bouillir, & y mettez du sucre abondamment ; mettez vos Chapons dans des plats, garnissez-les de rosties de pain, & jetez vostre sauce par dessus.

*Chapon germé.*

Le Chapon germé ou faisané de deux ou trois jours, se peut empoter, ou embrocher, ou flamber : s'il est rosty, mangez-le au verjus avec sa graisse : s'il est bouilly, mangez-le avec tel assaisonnement que bon vous semblera.

*Chapon à la Cannelle.*

Prenez de la canelle, des dattes, de la

mouëlle de Bœuf, & des raisins de Corinte : mettez le tout dans de bon bouillon pendant que vostre Chapon rostira : estant cuit, tirez-le, mettez-le dans ce bouillon, & l'y laissez consommer.

*Chapon au Broïet d'Allemagne.*

Faites rostir un bon Chapon ; prenez des amandes, & les fricassez dans un poisson comme des Chastaignes ; broyez-les dans un mortier avec du vin vermeil, du verjus, un peu de bon vinaigre, de la rostie de pain détrempée dans de bon bouillon ; mettez le tout dans un pot avec de la muscade, du gingembre, du clou de girofle, & du sucre, mais prenez garde qu'il soit de bon sel ; & quand vostre Chapon sera tiré, mettez-le dans un plat, & vostre sauce dessous.

*Sauce de Chapons, Poulets, & autres Volailles rosties.*

Mettez du verjus sur le feu dans une poëlle ; prenez en suite des jaunes d'œufs durs, & des foyes de Volailles hâlez sur les charbons : passez le tout par l'étamine  
avec



avec vostre verjus, du bouillon, de la poudre blanche, & le mettez bouillir avec de bonnes herbes & du sucre : tirez vos Chapons, vos Poulets, ou vos autres Volailles, garnissez-les de rosties de pain par dessus, & y versez vostre sauce.

*Chapon rosty.*

Prenez un Chapon ou un Poussin, faites-le rostir : prenez en suite des amandes qui ne soient pas pelées, lavez-les, & les broyez dans un mortier avec de bon bouillon ou du verjus, passez-les avec une mie de pain blanc ; & pour épices, prenez de la canelle, ou du gingembre, lequel vous agréera davantage ; faites bouillir le tout dans un pot avec grande quantité de sucre, & le mettez sur vostre Chapon quand il sera prest à servir ; mais n'oubliez pas de le garnir de beaucoup de dragées.

*Autre façon de Chapon rosty.*

Si vous voulez servir un Chapon rosty à l'orange vermeille, prenez du vin vermeil, du bouillon de Bœuf qui soit bien gras ; & pour les épices, de la canelle, un

peu de menuës épices, & du sucre à grande quantité; pelez vos oranges, & les coupez par roüelles, mettez bouïllir le tout ensemble avec un peu de romarin, tirez vostre Chapon, mettez-le dans un plat, & vostre sauce par dessus, avec encore quantité de sucre.

*Chapon lardé.*

Plumez, habillez, lardez, & embrochez vostre Chapon: quand il sera presque cuit, ostez-en les lardons, & en suite détrempez de la farine avec des jaunes d'œufs, de l'eau rose & du sucre, le tout assaisonné de sel, en sorte que vostre paste soit assez claire: arrosez-en vostre Chapon par trois ou quatre fois, afin qu'il en soit couvert: faites-le cuire assez loin du feu, afin qu'il seche peu à peu, & qu'il ne brule pas: lors qu'il sera cuit, arrosez-le de sang de Lievre, ou le frotez de lard.

*Perdrix mottées.*

Prenez des Perdrix, & les faites rostir: prenez aussi de la crespme & du raisin, broyez-les avec du pain haslé trempé dans du bouillon de Bœuf, ou du vin vermeil;

passez le tout par l'étamine avec des épices, de la canelle, & un peu de moutarde: mettez bouillir le tout avec grande quantité de sucre, & gardez qu'il ne brule: quand vous voudrez servir, mettez vostre sauce sur vos Perdrix, & les garnissez de dragées.

Vous pouvez servir de mesme façon les Chapons & les Poussins.

*Perdrix à l'eau beniste.*

Prenez des Perdrix en tel nombre qu'il vous plaira, faites-les rostir, & estant rosties, coupez-les par petits morceaux; mettez-les en suite dans un plat avec un peu d'eau & de sel, que vous ferez aussi un peu bouillir.

*Autre façon.*

Plumez vos Perdrix à sec, coupez-leur les ongles & la teste, refaites-les dans de l'eau bouillante; boutonnez-les de venaison, si vous en avez, ou de lard: si vous n'en avez point, faites-les rostir, & estant rosties, mangez-les au sel & à l'eau comme dessus, ou bien faites une sauce avec de l'eau rose, du vin, du jus de pommes & d'oranges;

& remarquez qu'il y faut trois fois autant d'eau rose que de vin.

*Perdrix à la Tonnelette.*

Prenez une Perdrix, faites-la bien rostir; estant bien rostie, tirez-la & la mettez dedans un pot: cela fait, prenez du pain blanc haché bien rous, sans pourtant estre brulé; mettez-les tremper dans de bon vin vermeil: quand il sera trempé, passez-le par l'étamine avec du bouillon de Bœuf, quelques oignons frits en sain de lard, de la canelle, des cloux de girofle, de la mugnette, des menuës épices, & un peu de sucre; mais n'oubliez pas d'y mettre aussi une poignée de raisins de Careme; prenez en suite ce que vous aurez passé, faites-le un peu bouillir, & quand il sera question de servir, mettez-le sous vostre Perdrix.

*Capilotade de Perdrix.*

Prenez un nombre de Perdrix, hachez-les bien menuës, & coupez des soupes de pain: faites un lit de soupes dans un plat, un lit de Perdrix hachées par dessus, encore un lit de soupes au dessus, en suite un

lit de Perdrix, & toujours de mesme jusques à ce que vostre plat soit plein : cela fait, ayez de bon bouillon de Bœuf, dans lequel en auront cuit cinq ou six gros trécons : jetez-le dans vostre plat, & le faites un peu étuver sur le feu : quelques-uns y mettent du fromage gras.

*Mouton rosty.*

Prenez, par exemple, une Epaule de Mouton, mettez-la en la broche, & tournez la devant le feu, jusques à ce qu'elle ait jetté sa graisse : lors qu'elle sera rostie, vous la pouvez larder de persil, ou d'ail. Si vous y voulez une sauce, prenez du verjus ou du vinaigre & du sel bien menu.

*Autre façon.*

L'on peut aussi servir le Mouton rosty, avec des capres & des viandes farcies, mais en ce cas il n'y faut point de sauce.

*Gibier rosty.*

Il ne le faut point faire blanchir, mais plumer dans de l'eau, & remarquez qu'il

n'y faut point de sauce, & rien que quatre lardons aux aîsles & aux cuisses.

*Rosty sanglant.*

Quand vostre viande, quelle qu'elle soit, fera rostie, & que vous la voudrez servir, prenez un peu de sang de Lievre desseché & mis en poudre; parfemez-en vostre viande rostie, & vous verrez que quand on la coupera, elle paroîtra toute sanglante.

*Porc-frais rosty à la broche.*

Embrochez vostre piece de Porc-frais, & la faites rostir: à mesure qu'elle rostira, ayez du sain-doux fondu dans une poëlle, & une plume avec laquelle vous arroserez vostre Porc-frais de ce sain-doux, de peur qu'il ne brule, ou ne desseche. Vous pouvez mesme le larder; & remarquez qu'il faut observer la mesme chose quand vous ferez rostir un Cochon de lait, car à moins de cela la peau s'en brule & durcit facilement.

*Veau rosty.*

Faites-le hasler à la broche sans le laver;

retirez-le & le lardez : estant lardé, rembrochez-le, faites-le rostir, & le mangez à la Cameline. Quelques-uns le font parboüillir avant que le larder & faire rostir.

*Chevreaux & Agneaux rostis.*

Mettez-les dans de l'eau boüillante, & les retirez un peu apres : lardez-les, mettez-les rostir, & les mangez à la Cameline.

*Porcelet farcy.*

Pelez - le apres que vous l'aurez fait échauder dans de l'eau boüillante ; ostez-en les illuës, prenez vingt œufs durs, des chastaignes cuites & pelées, du vieux fromage, & la chair d'un cuissot de Porc, qui soit cuite : hachez le tout bien menu, & le broyez avec du saffran & quantité de poudre de gingembre entremeslée parmy la chair, laquelle si elle estoit trop dure, il faut laver avec des jaunes d'œufs : fendez vostre Porcelet par le costé, & faites-y la plus petite ouverture que vous pourrez ; mais pourtant en sorte qu'elle vous puisse servir pour faire entrer vostre farce : cela fait, vous la recouferez avec une grosse

éguille : apres tout , embrochez-le , & le faites rostir comme nous avons dit n'a- gueres ; & remarquez qu'en Hyver il le faut manger au poivre jaune, & en Esté à la Cameline.

*Sanglier rosty.*

Ayez une piece de Sanglier propre à rostir ; mettez-la dans de l'eau bouillante, & l'ostez incontinent apres : cela fait, boutonnez , ou piquez-la de cloux de girofle ; mettez-la rostir, & la bassinez avec une sauce faite d'épice, de gingembre, de canelle , de cloux de girofle , de poivre long, & de muscade, détrempez dans du verjus, du vin & du vinaigre ; liez-la avec du pain ; & quand vostre piece sera rostie, mettez-la dans un plat avec le reste de vostre sauce , que l'on appelle ordinairement, queue de Sanglier.

*Connils.*

Faites parboüillir vos Connils ; estant parboüillis , lardez-les & les mettez à la broche : quand ils seront rostis , mangez-les à la Cameline. Or je vous veux apprendre à connoistre si un Connil est gras



& tendre. Pour sçavoir s'il est gras, il faut casser le nœud qui est au dessus du col entre les deux épaules, car par là l'on connoist combien il a de graisse; & pour sçavoir s'il est tendre, il luy faut rompre une des jambes de derriere.

*Beccasses rosties.*

Faites-les rostir sans les effondrer; & si elles sont bien grasses, ne les lardez point; mettez dans la lechefrite, au dessus de laquelle elles rostiront, des rosties de pain, en sorte que le jus qui tombera de vos Beccasses, puisse tomber sur ces rosties: mettez-y en suite des groiselles, du verjus, un peu d'eau, de la sauge entiere, de la poudre blanche, le tout assaisonné de sel: quand vos Beccasses seront rosties, tirez-les, mettez-les dans un plat, & les garnissez de vos rosties & de vostre sauce.

*Alloüettes.*

Prenez des Alloüettes, habillez-les comme il faut, & les faites refaire: frisez-les en suite dans du sain de lard, faites-les bouillir en de bon bouillon, avec un peu

de verjus, de vinaigre, & de vin vermeil: prenez aussi des rosties de pain haslées sur le feu, que vous détrempez dans vostre bouillon, & passerez par l'étamine, avec du cynamome, peu de menuës épices, des cloux de girofle entiers, des noix muscades mises en poudre, du sucre & du sel: dressez vos Alloüettes, & les garnissez de vostre sauce.

*Lardeaux de venaison.*

Prenez une piece de venaison, coupez-la par tranches larges de quatre doigts: lardez chacune de ces tranches de trois ou quatre lardons; mettez-les cuire dans du bouillon de Bœuf: prenez ensuite du vin vermeil & du vinaigre à suffisance, de la canelle, des menuës épices, des noix muscades, avec du sel à discretion, & faites bouillir le tout ensemble avec vostre venaison, en guise de court-bouillon: ou si vous voulez, prenez avec vostre bouillon de Bœuf, du verjus, du gingembre, & du fenouil verd. Que si vous n'avez point de venaison, prenez une piece de Bœuf, & l'accommodez de mesme.

*Venaïson contrefaite en Potage.*

Prenez un haut costé & une poitrine de Mouton ; haſſez-les ſur le gril, & les coupez en aſſez grandes pieces ; mettez-les bouillir avec de bon bouillon, du vin vermeil, du vinaigre, du verjus, des oignons coupez par rouelles, & du lard haché en petits morceaux : prenez en ſuite un pain haſſé par deſſus le feu, paſſez-le par l'éta-  
ramine avec du bouillon, du vin vermeil, & des menuës épices : faites bouillir le tout enſemble, & enfin mettez-y des navets, leſquels quand ils ſeront cuits, vous aurez ſoin que le tout ſoit doux & bien aſſaiſonné.

*Venaïſon de Cerf, ou de Sanglier.*

Prenez de cette ſorte de venaïſon, dépecez-la par lopins, mettez-la un peu bouillir dans de l'eau bouillante ; & cela fait, lavez-la tres-bien dans de l'eau fraîche : mettez-la en ſuite dans un pot avec du bouillon de chair qui ne ſoit point trop ſalé, du vin vermeil & du vinaigre : quand elle aura bouilly un quart-d'heure, faites haſſer un pain par deſſus le feu, trempez-le

dans du bouillon de vostre venaison, broyez-le ensemble, & le passez par l'étamine avec de la canelle, du gingembre, du clou de girofle, du poivre long, de chaque sorte un peu, & mettez tout ce que vous en aurez tiré dans vostre pot avec la venaison; faites cuire le tout, & le dressez.

*Bouffac de Lievres, ou Connils.*

Faites haïsser vostre Lievre à la broche, ou sur le gril; coupez-le par membres, & le faites frire dans du sain-doux: prenez un pain brûlé, trempez-le en du bouillon de Bœuf & du vin, passez le tout par l'étamine, avec du gingembre, du clou de girofle, de la graine de lin & du verjus, en sorte que ce composé soit noir, & qu'il ne soit pas trop liant; & remarquez qu'il faut que les épices soient broyées, avant que de les passer avec le pain. Le Connil s'appreste de mesme, excepté qu'il faut qu'il soit parbouilly, refait & mis en eau froide, puis lardé & rosty.

*Chevreau sauvage, ou Bouffac clair, & non liant.*

Mettez-le en état d'estre appresté, &

en suite en de l'eau bouillante, d'où vous le retirerez incontinent, parce qu'il est maigre de soy: lardez-le au long, & le mettez cuire avec de la chair de Bœuf qui soit maigre, du vin, & des épices broyées en gros: quand il sera cuit, dressez-le, & en mettez le bouillon par dessus.

*Sanglier.*

Faites-le cuire avec de l'eau, du vin, du poivre, & un peu salé. Il se mange avec de la moutarde.

*Estoudeaux tuez de deux jours.*

Quand ils seront flambez & rostis, mangez-les au moust qui se fait en tout temps, avec du vin, du verjus, & beaucoup de sucre.

*Pour faisander les Estoudeaux.*

Saignez-les par le gosier, & les laissez mourir dans un seau plein d'eau: étant morts, tirez-les, & les remettez encore dans de l'eau, mais plus froide que la première: par ce moyen ils seront autant faisandez, que s'ils avoient esté tuez deux ou

trois jours auparavant, & vous éprouverez que l'invention n'en est point tant mauvaise.

*Paon revestu.*

Ecorchez un Paon, mais prenez garde d'en rompre la peau; faites-le revenir dans de l'eau chaude toute bouillante: estant revenu, lardez-le de cloux de girofle & de lard: faites-le rostir, & n'oubliez pas d'en enveloper les pieds pendant qu'il rostira: estant cuit, arrosez-le de vinaigre, & le parsemez de poudre commune & de sel: cela fait, laissez-le refroidir, & quand il sera froid, mettez-le sur une assiette de bois, avec une broche penduë qui le soutiendra par l'estomach; recouvrez-le de sa peau, en sorte qu'il paroisse comme vivant, & en attachez le col & la queuë avec du fil de fer: prenez la broche & l'assiette de bout, & luy faites faire la rouë de mesme que s'il n'estoit pas mort: cela se peut facilement, & bien plus, car vous pouvez luy faire jetter du feu par le bec.

*Paons & Chapons bardez à Porc-épic.*

Faites rostir comme il faut des Paons,

des Chapons, ou tel gibier que vous aurez; bardez-le comme il a esté dit cy-devant; & pour faire vostre sauce, prenez de l'eau rose & du vinaigre, avec des menuës épices, du cynamome, du clou de girofle; mettez le tout sous vostre viande rostie dans la lechefrite, & l'y faites bouillir: prenez en suite des morceaux de canelle longs, deliez, & tout couverts de sucre: piquez-en vostre viande en guise de pointes de Porc-épic: quand elle sera cuite, mettez la dans un plat, & la sauce au fonds, mais prenez garde qu'elle ne touche aux pointes de canelle.

*Vinaigrette.*

Prenez la haste-menuë d'un Cochon bien lavée, bien échaudée, & rostie à moitié; mettez-la par morceaux dans un pot de terre, avec du sain-doux & des oignons coupez par rouëlles: mettez-le pot sur des charbons, & le hochez, de crainte que vostre viande ne s'y attache: quand elle sera cuite, en sorte qu'elle paroisse comme frite, mettez-y de bon bouillon de Bœuf, & le faites bouillir: prenez en suite du gingembre, de la canelle, du saffran,

du pain hâlé, du vin & du vinaigre : mez-  
lez le tout ensemble, & le faites aussi bien  
bouillir.

*Cochon bouilly.*

Prenez un Cochon de lait qui ne soit  
pas trop gras ; pelez-le bien, & le mettez  
par pieces de l'épaisseur de deux doigts en  
quarré : faites-le bouillir avec de la poudre  
blanche, du sel, & un peu de sauge : quand  
il sera cuit, tirez-en le bouillon, & mettez  
dans un plat trois des pieces de Cochon,  
laissez-les refroidir, & quand elles seront  
froides, mettez vostre bouillon, sauce &  
sauge, comme il sera dit cy-apres, quand  
il sera traité des sauces de dessus le Co-  
chon, & les servez aux entrées & aux issues  
de table.

Si vous voulez garder vostre Cochon en  
sauce, mettez autant dudit bouillon que  
vous avez besoin de sauce ; mettez bouillir  
le tout ensemble avec de menuës épices, &  
de la poudre blanche : quand il aura bouilly,  
faites le refroidir, & quand il sera froid,  
mettez-le dans un vaisseau, que vous étou-  
perez soigneusement, en sorte que vous le  
pourrez garder sept ou huit jours ; & lors  
que vous en aurez besoin, le servir en guise  
de gelée.



*Hoche-pot de Pigeons.*

Ayez des Pigeons, & les mettez dans un pot avec de bon bouillon, du lard, du gingembre, de la muguette, un peu de safran pour donner couleur : faites cuire le tout ensemble en court-bouillon; & quand vos Pigeons seront presque cuits, mettez-y du verjus de grain, un filet de vinaigre, & goustez s'ils ne sont point ou trop, ou trop peu salez.

*Hoche-pot de Poussins.*

Il s'appreste de mesme que celuy de Pigeons, excepté qu'il faut couper les Poussins par quartiers, & les larder chacun d'un lardon.

*Pieds de Mouton pour le gouter.*

Prenez des pieds de Mouton bien cuits, coupez-les en petits morceaux, & les servez à gouter avec des Pigeons & du persil haché au vinaigre.

*Carbonnades pour le souper.*

Prenez des costelettes de Porc qui soient

bien cuites, & les faites un peu rostir dessus le gril : prenez en suite des oignons, hachez-les bien menu, & les faites étuver dans du verjus : quand ils seront bien étuvez, mettez y un peu de moutarde & de poudre blanche : cela fait, coupez vos costettes, & les servez chaudes avec vostre sauces, & garnies de rosties seches par dessus.

*Fricassée.*

Coupez des foyes & des oignons par rouelles; saupoudrez-les de sel, & les faites cuire en du sain de lard; servez vostre fricassée toute chaude, avec de la poudre blanche par dessus.

*Hastereaux.*

Coupez des hastereaux d'un gigot de Veau, & les plus deliées que vous pourrez; battez-les d'un couteau, & prenez du lard gras avec de la coëffe de Bœuf ou de Mouton, & de menuës herbes; hachez le tout ensemble, & assaisonnez-le de menuës épices, de poudre blanche & de sel: servez-les chauds & verdelets, à la pomme d'orange, ou sautereau de venaison, ou en girofle, ou en potage noir, & toujours à l'orange ou verjus verd.

*Galimafrée.*

Prenez un gigot de Mouton qui soit cuit; hachez-en une partie le plus menu que vous pourrez; mettez-la dans un plat avec des oignons hachez aussi par le menu; coupez le reste de vostre gigot assez grossièrement, & en rompez les os par morceaux; mettez étuver le tout ensemble, avec un peu de verjus, de poivre, de poudre blanche, & l'assaisonnez de sel.

*Lait lardé.*

Prenez quatre ou cinq pintes de Lait; mettez-le bouillir dans une poëlle: quand il bouillira, prenez du lard, coupez-le comme des lardons, & les mettez dedans vostre Lait: prenez un cent d'œufs, battez-les, & les coulez par l'étamine: estant coulez, mettez-les aussi dans vostre Lait bouillant avec un peu d'épice & de saffran: quand il aura bien bouilly, mettez-y du sel & plein un verre de verjus: cela fait, ostez-le de dessus le feu, & le mettez en presse une nuit entière: le lendemain vous le trouverez ferme, en sorte que vous le pourrez

couper par morceaux, ce qu'il sera bon de faire ; & apres lardez-le de cloux de girofle, & le faites frire en du sain de Porc un peu clair : mettez-le enfin en plusieurs plats, deux ou trois morceaux dans chaque plat.

*Blanc-manger de Chapon.*

Prenez des blancs de Chapons bouillis ou rostis, hachez-les bien menu, & les broyez avec des amandes & des pignons, passez le tout par l'étamine, avec du cynamome & de l'eau rose : cela fait, faites le frire avec de bon beurre frais, du sel & du sucre, en sorte que le tout soit assez lié.

*Bride aux Vœux.*

Faites une espee de paste avec de la farine, des jaunes d'œufs, du beurre, du sucre, de l'eau rose, du sel à discretion, & un peu de fromage blanc : cela fait, graissez de beurre une feuille de papier, sur laquelle vous étendrez vostre paste de l'épaisseur de deux doigts : faites-la cuire au four, & quand elle sera cuite, tirez-la, fendez-la par dessus à la mesure d'un demy doigt, &

y mettez du jus d'orange, du beurre fondu & du sucre.

*Volaille à la sauce Robert.*

Dressez comme une espee de Chapon en paste; faites-le cuire, & quand il sera à demy cuit, prenez des jaunes d'œufs & du verjus, avec un peu de bouillon & de poudre blanche, que vous mettrez dedans: cela fait, achevez de faire cuire vostre Chapon en l'état où il est, & y adjouëtez, si vous voulez, des aigrets & des groiselles.

*Sauce à Chapons.*

Prenez un pain haillé, & les foyes de vos Chapons, & mesme de ceux de Poules si vous voulez; faites-les haïler les uns & les autres dessus les charbons; mettez tremper le tout avec un peu de vin, & estant trempé, passez-le par l'étamine avec de menuës épices, de la canelle, du vin rouge, du verjus & du vinaigre; mettez le dans la lichefrite sous vos Chapons pendant qu'ils rostiront; faites-le bouillir sur les charbons, & l'assaisonnez de sel.

*Pans, Faisans, Cigognes, Herons, Oustardes,  
Gruës, Gentes, Vautours, & Cormorans.*

Plumez-les à sec, & particulièrement les Cigognes, de mesme que les Cignes: laissez les testes & les queueës à ceux auxquels il est à propos de les laisser, & aux autres les pieds & les testes.

A l'égard du Faisan, on luy oste la queueë; & quand il est cuit, on la luy remet.

*Plouviere.*

Plumez-les à sec, passez-les par dessus le feu, laissez leur les pieds, faites-les rostir, & les mangez.

*Avidecoqs, ou Videcoqs.*

Plumez-les comme les precedens, faites-les rostir, & les mangez avec du sel. Or en passant, apprenez qu'il y a de certains oyseaux que les Cuisiniers n'effondrent point, & qui ont les boyaux fort gros & sans ordure, comme les Alloüettes, parce qu'elles ne mangent que du gravier & du sablon; & les Plouviere, parce qu'ils ne se repaissent que de vent.

*Cygne.*

L'on plume le Cygne de mesme qu'un Poussin, & il le faut échauder, le refaire, & l'embrocher : arçonnez-le en quatre lieux, & le faites rostir avec la teste, le bec & les pieds, sans plumer : mangez-le au poivre jaune, & remarquez que l'on le peut dorer : pour quoy faire il en faut fendre la teste jusques aux épaules, le souffler, revenir au long du ventre, l'écorcher, le revestir de sa peau, l'arçonner de brochettes, & enfin le dorer.

*Sanglier, ou Cerf bouilly aux navets.*

Faites tremper & en suite bouillir dans de l'eau vostre piece de Sanglier ou de Cerf : cela fait, remettez-la dans de bon bouillon ; & quand elle sera cuite, coupez-la par cernes, & la garnissez de navets qui auront cuit aussi dans de son bouillon, car il faut que vous remarquiez en passant que les navets ne cuisent point dans du vin, ny dans aucune autre liqueur qui soit aigre.

*Oyseaux de Riviere.*

Il ne faut point larder les Canards, ny les Oyes, ny les Cygnes, ny les Gruës, ny les Cigognes, ny les Butors, ny les Faisans, ny les Paons, mais il les faut piquer de cloux de girofle, & les arroser avec des lardons attachez à de petites brochettes, ensemble avec du vinaigre où il y ait du sel menu & de la poudre commune; & remarquez que ceux qui sont ainsi assaisonnez, doivent estre mangez froids.

Que si vous voulez les manger secs, lardez-les de clou de girofle comme dessus, servez-les avec du sel menu, & gardez-vous bien de les arroser.

*Lamproye de chair.*

Prenez une teste de Veau & un Chapon, faites-les bien cuire ensemble : cela fait, prenez de la chair de l'un & de l'autre, & les meslez aussi ensemble en guise d'hachis, avec de la poudre de canelle, du sucre, du poivre, du clou de girofle, & du sel à discretion: enveloppez vostre teste de Veau un peu desossée dans tout ce composé, &  
en



en formez la langue en guise de Lamproye ou d'Anguille, mettez-la cuire dans un four dessus une tuille: faites une sauce de pain haslé trempé dans du vin, & un peu de vinaigre, de la canelle, grande quantité de sucre, & un peu de moutarde: passez-le tout ensemble dans l'étamine, & en suite faites-le boüillir. Quand il sera question de servir, mettez vostre sauce dessus vostre Lamproye, & la sucrez fortement.

*Jambon.*

Faites tremper vostre Jambon dans de l'eau: quand il sera bien trempé, faites-le cuire avec de la sauge & quantité d'autres bonnes herbes: lors qu'il sera cuit, levez la peau de dessus, & le piquez de lautier & de rosmarin: faites-le refroidir, & le servez à la moutarde.

Remarquez que les Jambons de venaison & autres viandes salées, s'apprestent & se servent de mesme sorte.

*Entremets d'un Cygne.*

Prenez un Cygne, mettez-le en état d'estre rosty, & le mettez à la broches

### 3<sup>r</sup>. 4     *Le Cuisinier Royal.*

pendant qu'il rostira, faites une pâte claire, telle que nous l'avons décrite cy-devant; arrosez-en vostre Cygne, en sorte qu'elle puisse cuire dessus la peau, & faire comme une espee de crouste: au reste, prenez garde qu'il n'y ait rien de rompu, ny aïles, ny cuisses; & pour bien faire, il en faut dresser le col de mesme que s'il nageoit dans l'eau: ce qui n'est pas si difficile que vous pouvez vous persuader, car pour en venir à bout, vous n'avez qu'à ficher une brochette dans la teste qui passe tout outre le long du col jusques entre les deux aïles, en sorte que le col tienne bien ferme; une autre au dessous des aïles, une autre au travers des cuisses devers le haut, encore une aux mesmes cuisses devers les pieds, & enfin trois à chaque pied pour les étendre: quand il sera bien cuit, & bien doré de la pâte, tirez-le de la broche, & en ostez toutes les brochettes, excepté celle du col: faites en suite une tirasse de pâte, qui soit forte & épaisse d'un bon poulce & un peu plus: faites-la cuire sans bouillir, & peindre en verd comme un pré bien herbu: faites aussi dorer ou argenter vostre Cygne jusques environ deux doigts pres du col; &

remarquez qu'il faut au moins dorer le bec & les pieds : ayez un manteau volant qui soit de beau sandal vermeil par dedans, & armoiriez-le par dehors de telles armes ou autres figures qu'il vous plaira : servez vostre Cygne dessus cette paste, couvrez-le en partie de ce manteau, & mettez autour huit bannieres qui tiennent à de petits bastons de deux pieds & demy de long, & qui soient aussi armoiriées comme dessus.

*Chaudreau à la Flamande.*

Mettez de l'eau bouëillir sur le feu, & preparez autant d'écuelles que vous aurez de personnes à servir : pour chaque écuelle preparez aussi deux jaunes d'œufs, & deux fois autant de vin blanc que vous aurez mis d'eau sur le feu : battez ensemble les œufs & le vin, & en suite versez-les en filant dans cette eau qui sera sur le feu, avec du sel à discretion : si vous y voulez du beurre, vous y en pouvez mettre, mais cela n'est pas nécessaire : quand le tout aura bouëilly, mettez du pain dans vos écuelles, & vostre chaudreau par dessus.

*Soupe vermeille.*

Prenez du vin vermeil, du vinaigre & de la canelle; passez le tout par l'étamine, & le faites bouillir avec de la moüelle de Bœuf: ayez des Perdrix, des Pigeons, ou des Poussins cuits, mettez-les dans un plat avec du rosmarin haché bien menu, versez vostre broüet par dessus, & quand vous voudrez servir, n'oubliez pas d'y mettre grande quantité de sucre, & de garnir les bords du plat de cloux de girofle entiers.

*Mouton au Fauret.*

Prenez-en le flanchet, & le faites cuire dans de l'eau; délayez avec du verjus, du vin & du vinaigre, une cloche de gingembre battu, de la poudre & du safran, & versez le tout dans vostre pot.

*Saucisses de Boulogne.*

Prenez de la chair de Bœuf & de celle de Pourceau maigre, autant de l'une que de l'autre, par exemple, une livre de chacune; ostez-en les peaux, & la hachez bien

menu avec une livre de lard gras & nouveau : pour assembler, prenez cinq dragmes de poivre battu, deux dragmes de poivre entier, & une dragme ou environ de sel bien menu ; meslez bien le tout ensemble, & le mettez dans des boyaux de Bœuf qui soient bien nets, bien serrez, & bien pressez : liez-les d'un grand demy pied de long, chacun à part ; tenez-les dans le sel l'espace de deux jours, & enfin mettez-les secher à la cheminée.

*Saucisses de blanc de Chapon.*

Faites bouillir un Chapon avec de la graisse de Bœuf, & un morceau de lard gras : cela fait, hachez & meslez le tout ensemble avec de la poudre blanche, de la marjolaine, du lait de Vache, & demy-douzaine de jaunes d'œufs ; emplissez-en des boyaux de Pourceau, & n'oubliez pas de les bien saler. Si vous voulez, au lieu de marjolaine, vous y pouvez mettre de l'oignon haché bien menu : faites-les cuire un bouillon, & donnez-vous de garde de les trop emplir, de peur qu'ils ne crevent. Quand vous en voudrez manger, mettez-les sur le gril, & remarquez que ces Sauc-

Dd iij

cisses sont bien meilleures chaudes que froides.

*Saucisses de Gigot de Veau.*

Ces sortes de Saucisses se font de mesme que celles de chair de Pourceau : Il est seulement à remarquer à leur égard, qu'elles sont meilleures faites de huit jours que fraîchement, & qu'il y faut mettre du safran, & les bien tremper dans du verjus. Remarquez aussi, puis que nous avons parlé des Saucisses de Pourceau, que pour les bien faire, il faut prendre de la chair de la cuisse bien saine & bien fraîche.

*Andouilles.*

Tout le monde sçait que l'on les fait de petits boyaux de Pourceau que l'on hache bien menu, & que l'on met dans de plus gros : enfin cela est si commun, que je ne daignerois en parler davantage ; & le peu que j'en ay dit, a esté par suite des Saucisses.

*Boudin.*

L'on fait deux sortes de boudin ; du blanc, & du noir, pour ainsi dire : le der-

nier se fait avec du sang de Pourceau ; & cela est aussi bien commun. A l'égard du premier, c'est la mesme chose que la Saucisse dont il a esté parlé cy-devant.

*Diverses sortes de Sauces pour les  
jours gras.*

*Sauce à la Royale.*

Prenez du vin vermeil & du vinaigre, autant de l'un que de l'autre, de la canelle entiere, des cloux de girofle & du sucre : mettez le tout bouïllir dans un pot jusques à ce qu'il soit diminué quasi de moitié, & servez cette sauce sur de la venaison.

*Sauce de venaison.*

Prenez un peu de pain haslé, de cameline, ou de potage de venaison, des menuës épices, & de la canelle ; faites passer le tout par l'étamine, & en suite bouïllir avec du sucre, une douzaine de cloux de girofle entiers, & du sel : que si vous n'avez point de cameline, ou de potage tel que nous avons dit, prenez du vinaigre : cette sauce sert à Cerfs, à Biches, à Chevreau.

à Sanglier, & à d'autres semblables venaisons.

*Sauſſe froide.*

Prenez des Pouſſins avec leurs foyes & leurs juſiers ; faites bouïllir le tout enſemble avec un peu de lard, pour leur donner goùſt : quand ils ſeront cuits, tirez les, & les laiſſez refroidir : cela fait, ayez du pain blanc trempé dans du vinaigre & du verjus, avec du bled verd, de la marjolaine, du perſil, & de la ſauge : paſſez le tout par l'étamine, meſlez-y du gingembre blanc, & faites en ſorte qu'il ſoit de bon ſel : drefſez voſtre ſauce dans des plats, & y meſſez des œufs durs coupez par moitié.

*Sauce chaude.*

Prenez un pain blanc, haſſez-le ſur le feu, & le mettez tremper dans du vinaigre & du verjus ; meſlez-y du gingembre blanc, des cloux de girofle en quantité, & plus que des autres épices, avec de la graine & de la muſcade ; paſſez le tout enſemble, & le mettez deſſus voſtre graine.



*Sauce noire.*

Faites-la de mesme que celle de la Lamproye; adjoutez-y seulement un peu de sain-doux, & un peu plus de clou de girofle en poudre. Elle sert à la venaison & aux Volailles sauvages, qu'il faut ordinairement servir avec de la sauce noire.

*Sauce verte.*

Prenez du bled verd, de l'ozeille, de la salmonde, du persil, & au renouveau un peu de poudre blanche; passez le tout par l'étamine avec du vinaigre, & dressez votre sauce.

*Sauce Madamer*

Prenez des jaunes d'œufs, du verjus, & un peu de bouillon; passez le tout par l'étamine, avec aussi un peu de poudre blanche & de cinamome: cela fait, faites-le bouillir avec du sucre, & servez votre sauce avec des Poulets, des Poulardes, & des Chapons, le tout chaud, & un peu de canelle.

*Sauce Barbe-Robert.*

Prenez des oignons, hachez-les bien menu, & les faites frire dans du sain de lard, ou dans du beurre, selon le jour gras ou maigre : prenez aussi du verjus, du vinaigre, de la moutarde, des menuës épices, & du sel ; faites bouillir le tout ensemble, & servez vostre sauce avec des Connils rostis, ou avec du Poisson tant de mer que d'eau douce : vous en pouvez mesme accommoder des œufs, qui se trouveront fort bons.

*Sauce d'Enfer.*

Faites cuire des pieds de Pourceau avec de bon bouillon : quand ils seront bien cuits, tirez les, & les mettez rostir sur le gril : cela fait, coupez-les par gros morceaux, mettez-les dans un plat, & de la sauce verte par dessus. Or si voulez, apres qu'ils seront rostis sur le gril, prenez des oignons, hachez-les par le menu, mettez les dans un plat, faites les étuver avec du verjus, & quand ils seront assez étuvez, mettez-y un peu de moutarde : prenez en suite des pieds de Mouton, mettez-les par pieces dans un

plat, mais tout chauds, & à l'instant des charbons vifs par dessus; versez vostre sauce d'aigreur & de pieds de Pourceau sur vos pieds de Mouton, & les servez à l'entrée de table.

*Fromentée de venaison.*

Prenez un Chevreau ou un Agneau, c'est tout un; rostissez-le & le hachez fort menu; ayez de la cressime & du froment cuit: quand vostre bouillon sera froid, jetez-le dedans vostre venaison avec des œufs, de la poudre blanche & de la marjolaine: cela fait, jetez-le dedans vostre fromentée.

*Fromentée de Chevreau.*

Prenez encore un Chevreau, & le mettez par morceaux; faites-le cuire avec de bonnes herbes & de bon bouillon: ayez en suite du froment cuit en lait, comme si vous faisiez une fromentée de poudre blanche, de la canelle, & du sucre.

*Pour faire de la Gelée de Viande.  
en jours gras.*

Prenez un bon Chapon & une bonne

Poulle qui soit bien charnuë, avec un gigoteau, & un ou deux pieds de Veau; lavez bien toutes ces viandes dans trois ou quatre eaux: cela fait, mettez le tout dans un grand pot vernissé, avec une petite pincée de sel, & une once de raclure de corne de Cerf, enfermée au large dans un linge blanc qui soit delié; mettez-y en suite une suffisante quantité d'eau, parce qu'il ne le faut pas remplir: quand vous l'aurez écumé, tirez en la graisse qui surnage à mesure qu'il boüillira, avec une cuilliere d'argent; & faites tellement cuire vostre viande, qu'elle quitte les os: estant ainsi cuite, passez-en le bouillon par une serviette blanche, sans presser la viande, car il faut qu'elle demeure comme si vous la vouliez manger; & en effet en cet état ne fera-t-elle pas à rejeter: apres cela, mettez le bouillon que vous en aurez tiré, dans un autre pot aussi vernissé, & pressez par dessus le linge où vous avez vostre raclure de corne de Cerf, si vous y en avez mis: ostez-en la graisse le plus que vous pourrez; couvrez vostre pot, & remarquez en passant que vostre décoction, dans quelque si grand pot que vous l'ayez fait cuire, ne doit pas monter à plus de trois chopines;

& qu'en Esté pendant les grandes chaleurs il la faut serrer dans une cave ou dans un cellier ; en Hyver dans quelque autre lieu. Or quand vous voudrez vous en servir, dégraissez-la derechef avec une cuilliere d'argent, & en suite mettez-la toute entiere dans un chaudron, ou dans un autre vaisseau, sur un feu clair & sans fumée; faites-la fondre, & au mesme instant qu'elle sera fondue & chaude, prenez-en trois ou quatre cuillerées, mettez-les dans une écuelle, & avec cela délayez un bien peu de saffran, que vous verserez aussi-tost dans vostre pot, sans oublier de rincer encore l'écuelle, pour en tirer ce qui y sera resté de la teinture de ce saffran : cela fait, jettez-y une dragme de canelle, concassée dans le mortier, ou moins si vous voulez, avec une demy-livre de sucre coupé par morceaux : apres quoy, prenez trois blancs d'œufs, & leurs coquilles écrasées, mettez les dans un plat, battez-les, & les reduisez en moulle avec un petit ballet de jonc, ou cinq ou six brins de bouleau bien nets & bien liez ensemble : cela fait, mettez-les dans vostre vaisseau, & le remuez bien avec vostre ballet ou vostre bouleau : mettez-le sur le feu, & pendant qu'il chauffera, pre-

nez encore deux autres blancs d'œufs & leurs coquilles, preparez-les comme les precedens, & quand ils seront bien preparez, jetez-les dans une chausse: prenez garde alors bien soigneusement quand vostre decoction commencera à bouillir, & que l'écume s'en élèvera, car au mesme instant il ne faut pas manquer de le jeter tout chaudement dans cette chausse: cela fait, passez-en par trois ou quatre fois la valeur d'un plat à chaque fois, & le renversez en mesme temps dans la chausse, jusques à tant que vostre bouillon soit clair & qu'il ne soit plus louche, comme il est toujours quand on le tire du feu: quand il sera tout passé, distribuez-le en deux ou trois plats, ou autres vaisseaux; couvrez-les & les mettez en Esté dans un lieu frais, où vostre gelée le pourra faire & lier plus facilement. Remarquez qu'en temps d'Hyver, lors que vous aurez mis vostre bouillon tout chaud dans la chausse, il faudra mettre autour de cette chausse deux réchaux de braise allumée, de peur que le bouillon ne s'y congele, & afin aussi qu'il puisse mieux passer: ce qu'il ne sera pas mesme hors de propos de faire aussi en Esté, mais avec un feu mediocre, & prin-

cipalement lors que vous aurez passé environ les deux tiers de vostre bouillon, afin d'entretenir le reste en chaleur, & qu'il puisse mieux couler. Vous observerez la mesme chose en faisant la gelée de poisson.

*Blanc-manger de Viande & d'amandes.*

Prenez un bon Chapon, ou une bonne Poulle bien charnuë, & un bon pied de Veau ; preparez le tout comme cy-devant, & le mettez bouillir avec une suffisante quantité d'eau : l'ayant écumé, adjoutez-y le poids d'un escu de sel, & le faites cuire en sorte que vous le puissiez passer deux fois par une serviette blanche, sans en presser la chair, & que le bouillon n'en monte qu'environ à une pinte ou deux livres : cela fait, retenez deux onces de la chair de l'estomach de vostre Volaille, apres en avoir osté la peau : tirez vostre bouillon, & le faites reposer : ayant reposé, dégraissez-le, & le mettez en un lieu frais, jusques à ce qu'il soit pris ou gelé : apres cela dégraissez-le derechef, & en suite mettez-le fondre dans un poisson sur du feu sans fumée : estant fondu & chaud, versez-le dans un plat d'estain, ou dans un

garde-manger, & prenez la mie bien blanche d'un pain de deux liards, trempez-la dans de l'eau belle, claire & fraîche: estant trempée, pressez-la avec la main, & la pilez dans un mortier de marbre avec les deux onces de chair de l'estomach de vostre Volaille que je viens dire qu'il falloit retenir, & qu'il faut hacher bien menues, pour les piler avec vostre pain, apres avoir trempé avec de vostre bouillon: cela fait, mettez l'un & l'autre infuser l'espace d'une heure au coin de la cheminée, & dans du mesme bouillon: pendant quoy vous pilerez aussi dans un mortier quatre onces de bonnes amandes douces & pelées; & au bout de l'heure que vostre pain & vostre chair d'estomach de Volaille auront infusé, meslez dans vos amandes une once de bonne eau rose; mettez les amandes & l'eau rose dans le pot où infuse vostre chair & vostre pain: apres quoy laissez encore infuser ces quatre choses ensemble l'espace d'une heure, & au bout de ce temps passez encore le tout par une serviette bien blanche & bien nette, & enfin mettez encore dans un poësson ce que vous aurez passé avec quatre onces de bon sucre: faites-le un peu bouillir, & apres avoir boulu, ver-



sez-le dans un ou deux plats : cela fait, faites le refroidir, prendre, ou geler, & vous en servez quand vous en aurez besoin.

*Blanc manger d'Amandes.*

Prenez des Amandes, pelez-les, broyez-les, & les passez par l'étamine, avec un peu de mie de pain, de l'eau chaude, du vin blanc, du verjus, de la poudre blanche & du sucre, en sorte que le tout soit bien lié & bien sucré : cela fait, mettez le tout dans un pot de terre vernissé, & le faites bouillir sur les charbons, en le remuant toujours : quand il sera presque cuit, assaisonnez-le à votre goût, soit avec des Chapons, ou autres viandes rosties, & mesme avec toutes sortes de fritures de poisson : en tous cas, mettez-y quantité de dragées, & si vous le voulez de cresse jaune ; pendant que vous le ferez cuire, mettez-y du safran à discrétion.

*Lait d'Amandes.*

Prenez de belles Amandes, qui ayent trempé un jour & une nuit dans de l'eau, en sorte qu'il ne soit plus besoin de les échauder pour les peler : broyez-les dans

un mortier avec une mie de pain blanc rassis ; trempez-les dans de l'eau bouillie, & les passez par l'étamine : mettez-les après dans un pot, faites-les bouillir, & y mettez un peu de sel, & du sucre à discretion.

*Cresme d'Amandes.*

Prenez des Amandes qui aient trempé un jour & une nuit entiers en sorte qu'elles se puissent peler sans chauffer : broyez-les dans un mortier, & les détrempez dans du vin blanc : passez-les dans une étamine bien épaisse, mettez-les sur le feu dans un pot vernissé, & les faites bouillir, en les remuant toujours avec une cuilliere, de peur qu'elles ne brulent ; mettez-y enfin bien peu de sel & du sucre à discretion.

*Orge mondé.*

Prenez de l'orge mondé, & le faites cuire jusques à ce qu'il soit tout crevé : cela fait, ayez des amandes pelées, broyez-les dans un mortier, & les détrempez avec de l'eau claire bouillie : passez ensemble vostre orge & vos amandes dans une étamine, & mettez dans un pot net ce que

vous aurez passé : faites-le bouillir devant le feu, loin de la fumée ; mettez-y du sel raisonnablement & du sucre, & remuez toujours, de peur qu'il ne brûle.

Je vous donne avis en passant, que cet orge mondé excite le dormir, & est fort propre aux pauvres malades.

*Pour faire des Potages de Poisson en temps de Careme, & aux autres jours maigres de toute l'année.*

*Potage d'Anguille.*

Prenez une Anguille, mettez-la par tronçons, & la faites un peu frire dans du beurre, jusques à ce qu'elle ait pris de la couleur roussellette : cela fait, mettez vos tronçons dans un pot, & ayez du pain haché sur un gril : faites-le tremper dans de la purée de pois, & lorsqu'il sera ainsi trempé, passez-le par l'étamine avec un peu de vin vermeil, du verjus, & un filet de vinaigre : mettez le tout dans le pot où sont vos tronçons d'Anguille, & les faites bouillir ensemble, avec de la muscade battue, du clou de girofle, des menuës épices, & du safran : cela fait, ayez des oignons, qui

Ee ij

ayent bouilly & cuit dans de l'eau de purée de pois : passez-les par l'étamine, & mettez dans vostre pot ce que vous aurez passé : goustez enfin si le tout est de bon sel, & dressez.

*Autre façon.*

Prenez une Anguille, écorchez-la, fendez-la par le ventre, & en coupez la teste & le reste du corps par tronçons : mettez vos tronçons dans un plat avec du beurre, du verjus, & un peu de bouillon, faites-les cuire sur un réchaut, & les assaisonnez de bonnes épices : cela fait, mettez des croustes de pain dans un autre plat, faites-les mitonner avec vostre bouillon d'anguille aussi sur le réchaut, & quand il sera bien mitonné, mettez vos tronçons par dessus, avec des culs d'artichaux.

*Potage d'Ecrevisses.*

Prenez des Ecrevisses, faites-les cuire dans de l'eau, du vinaigre & du sel ; desosse-les, & leur laissez seulement les pieds entiers, & sans les desosser : mettez-les dans une poëlle, où vous les ferez frire avec du beurre roux, du persil haché bien

menu, du verjus, un peu de bouillon, du sel & des épiceries : prenez en suite les desossements, pilez-les bien menu dans un mortier avec une cuillerée de bouillon, & passez le tout dans un linge, ou dans une serviette bien nette : faites mitonner des croustes de pain ; quand elles seront mitonnées, mettez vos Ecrevisses par dessus ; & lors que vous serez prest à servir sur table, jetez dessus vos Ecrevisses, & dessus vos croustes de pain le jus ou le bouillon que vous aurez tiré de vos desossements.

*Bisque de Poisson.*

Prenez une bonne & grosse Carpe laitiée, & la desosse : hachez-la bien menu, mettez-la dans un plat avec du beurre, & l'assaisonnez de sel & d'un peu d'épiceries : prenez-en en suite la laitte, & la faites bouillir à part avec les desossements, du beurre, du thin, du sel, un oignon, & du clou de girofle : faites aussi bouillir vostre hachis, & en mesme temps mitonner des croustes de petit pain dans le mesme bouillon dans lequel ce hachis & la laitte cuiront : cela fait, jetez vostre hachis dessus vos croustes, & les laitances par dessus &

# 34 *Le Cuisinier Royal.*

en morceaux, avec des champignons, quelques jaunes d'œufs, & des culs d'artichaux.

## *Potage à la Reyne.*

Hachez de la chair d'Anguille, faites-la cuire avec un peu de beurre, & un demy verre de vin blanc: quand elle sera cuite, pilez-la en un mortier, avec un quarteron d'amandes, & la passez par l'étamine avec du bouillon de poisson au naturel: faites cuire ce que vous aurez passé dans un petit pot; assaisonnez-le de sel, d'un paquet de fines herbes, de cloux de girofle, d'un champignon, & le remuez avec un rouleau: mettez-y un morceau de citron verd, faites mitonner des croustes, mettez vostre broüet par dessus, & le garnissez de laitances, de champignons, de grenades, de jus de citron, & de celuy de champignons.

## *Autre façon.*

Prenez des Carpes, ou des Tanches, faites-les cuire avec de l'eau, du sel, un oignon, du persil, des œufs durs, & une mie de pain: cela fait, passez vostre bouillon, & le mettez dans un autre pot avec

autant de beurre que vous en mettriez dans un autre potage: prenez en suite des amandes, pilez-les, & les mettez dans la moitié de vostre bouillon; faites-les y bouillir, & apres qu'elles y auront bouilly quelque temps, passez-les, & y mettez un oignon piqué de cloux de girofle: laissez-les en cet état un peu de temps sur de la cendre chaude, & faites mitonner vostre pain avec un peu de vostre premier bouillon: remplissez vostre plat d'une autre sorte de bouillon que vous ferez avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus & dans du jus de champignons, de sorte toutesfois qu'il ne soit trop lié: servez enfin vostre Potage, & le garnissez de grenades & de tranches de citron.

*Potage à la Princesse.*

Prenez de la purée bien claire, & y faites cuire des ossemens de Carpes avec des jaunes d'œufs, & un bouquet de fines herbes; assaisonnez bien le tout, faites secher un pain, & ensuite mitonner; passez y fort peu d'hachis de Carpe, & un peu de champignons: emplissez en fin vostre plat à mesure qu'il mitonne, & le garnissez de champignons, de truffes, de laitances, de

foyes de Lottes, de toutes sortes d'herbes,  
& de tranches de citron.

*Potage de Solles desossées & farcies.*

Prenez des Solles qui soient bien fraîches, faites-les frire presque entierement; & cela fait, fendez les, & en tirez les ar-raistes : prenez en suite des laittances, des huîtres, des capres, des champignons, des truffes, & passez le tout ensemble par la poëlle avec du persil & des sibouilles entieres : farcissez vos Solles de cet appareil, & lors qu'elles seront farcies, mettez-les mitonner avec peu de bouillon, du beurre frais, du jus de citron, ou d'orange, ou mesme du verjus : faites mitonner vostre pain avec du bouillon de quelque poisson que vous ayez, ou que vous voudrez, & le garnissez de vos Solles, de champignons & de leur jus, de truffes, de laittances, & mettez autour du plat des tranches de citron.

*Potage d'Eperlans;*

Faites mitonner vostre pain avec du meilleur de vos bouillons maigres : prenez ensuite six petits pains faits exprés, faites-  
les



les bien secher, & y faites une ouverture par dessus de la largeur d'un teston, pour en oster la mie; en sorte qu'il n'en reste presque que la crouste: estant ainsi vuidez & sechez, passez-les dans du beurre affiné, égoutez-les, & les ayant bien égoutez, mettez-les mitonner sur vostre pain: lors que vous serez prest de servir, emplissez-les de toutes sortes qui soient à propos, comme de laitances, de champignons, d'asperges rompuës, de truffes, d'artichaux, & de capres: cela fait, bouchez-en l'ouverture avec ce que vous en ostez, & garnissez vostre plat de laitances, de champignons, de grenades, & de tranches de citron.

*Potage d'herbes sans beurre.*

Prenez quantité de bonnes herbes quand elles sont nouvelles; rompez-les, & les mettez dans de l'eau bouillante avec une entamure de pain: assaisonnez-les en sorte qu'elles soient un peu aigrettes à force d'oseille; faites mitonner vostre pain, dressez vostre Potage, & y mettez des capres si vous voulez.

Pour faire vostre Potage aigret, prenez

# 338 *Le Cuisinier Royal.*

la moitié de vos herbes à moitié cuites, & les passez : pour le rendre vert, pilez de l'oseille.

## *Potage à la neige.*

Prenez du lait, faites-le bouillir, & y meslez des jaunes d'œufs & du sucre : lors que vous serez prest de servir, prenez les blancs de vos jaunes d'œufs, faites-les bien frire, & les jetez dans vostre lait.

## *Potage de Son.*

Prenez du Son de bled le plus gros que vous pourrez trouver, faites-le bien bouillir dans de l'eau avec une poignée d'amandes & un bouquet de fines herbes ; assaisonnez-le bien, & le passez par l'étamine : remettez-le bouillir, faites mitonner vostre pain, & emplissez vostre plat de ce bouillon, que vous pouvez blanchir si vous voulez avec des œufs délayez dans du verjus : garnissez-le enfin de fleurons, si vous en avez.

## *Carpe farcie.*

Prenez une Carpe, desosse-la apres l'avoir écorchée, & en hachez la chair bien

*Menu* : faites en suite une omelette de trois ou quatre œufs, que vous hacherez encore avec vostre hachis de Carpe, & assaisonnez de sel & d'épicerie, avec des pignons & un peu de thin haché aussi bien menu; liez vostre farce avec quatre ou cinq jaunes d'œufs, & la mettez entiere dans la peau de la Carpe, que vous couserez en suite avec du fil, & ferez cuire avec du beurre, du verjus & du bouillon: estant cuite, mettez-la dans un plat avec de petites rosties par dessous, afin qu'elle ne s'attache pas au plat. Vous pouvez farcir un Brochet de mesme façon; mais remarquez qu'outre tout cela, vous pouvez y mettre des pistaches dans le ventre.

*Gelée de Poisson.*

Prenez des Carpes, des Brochets, des Truites, & des Perches; mais que tous ces Poissons, si faire se peut, soient peschez dans la Riviere, car ils sont beaucoup meilleurs & plus naturels, & non pas dans les Estangs & dans les marescages, car ils ne sont pas de si bon goust, à beaucoup pres; éventrez-les, & leur fendez la teste; lavez-les en suite tres-bien trois ou quatre fois,

dedans & dehors, avec de belle eau claire & nette, en sorte qu'il n'y demeure point de sang : estant ainsi bien lavez, pesez-en le poids de trois livres, dont vous tirerez aussi trois livres de décoction, ou de boüillon : pour à quoy parvenir, coupez-les par tronçons, & les mettez dans un pot de terre vernissé, avec moitié de vin blanc & moitié eau, mais en sorte que ces deux liqueurs ensemble surmontent vostre poisson de la hauteur de quatre doigts ; mettez vostre pot dessus le feu, & quand il sera écumé, jetez dedans une demy-livre de corne de Cerf, & le poids d'un escu d'or de sel ; faites-le bien cuire, jusques à ce que vostre boüillon, apres avoir esté passé & pressé dans un linge blanc, ou dans une serviette, revienne à trois livres, comme je viens de dire : tout cela fait, mettez-le bien couvert dans un lieu où il se puisse prendre & geler : estant pris & gelé, dégraissez le s'il est gras par dessus avec une cuillere d'argent, & en suite mettez le dans une bassine ou dans un grand poëlon, pour le faire fondre sur le feu : estant fondu, tirez-le du feu, prenez-en trois ou quatre cuillerées, avec lesquelles vous délayerez autant de saffran que j'ay dit qu'il

en falloit pour faire de la gelée de viande, & le meflerez avec vofre boüillon avec le poids d'un efcu de bonne canelle concafée, demy-livre de bon fucré, & les coquilles de trois œufs battus & mifes en poudre: cela fait, remettez encore le tout ainfi meflé fur le feu, & battez encore deux blancs d'œufs avec auffi leurs coquilles, que vous écraserez: eftant écrasées, vous les jetterez dans une chauffe, & en fuite vofre boüillon tout chaud, & lors qu'il commencera à bouillir, coulez-le par cette chauffe, mais remettez toujours dedans ce que vous en coulerez, jufques à ce qu'il foit devenu clair, & qu'il ne foit pas louché, comme il eft toujours au commencement: cela fait, & le tout eftant coulé, mettez-le encore couvert en quelque lieu, comme cy-devant, afin que de mefme il fe puiſſe prendre & geler.

*Maniere d'accommoder toute forte de Poiffon de mer ou d'eau douce, frais ou falé.*

*Broïet vergé d'Anguille.*

Prenez des Anguilles, écorchez-les, ou

342 *Le Cuisinier Royal.*

les échaudez, & mettez-les cuire par petits morceaux dans de l'eau, ou dans du vin: broyez en suite du persil, du pain bien haillé & bien noir, & les trempez dans vostre broüet, avec du gingembre & du saffran, passez le tout ensemble, & estant passé, faites-le bouillir, & enfin meslez-y du bouillon de fromage.

*Broüet Sarrazinois.*

Appareillez des Anguilles comme les précédentes, & les mettez par petits morceaux; poudrez-les de sel, & les faites frire dans de l'huile: broyez aussi du gingembre, de la canelle, du clou de girofle, de la graine, du garingal, du poivre long, du saffran, & délayez le tout avec du vin & du verjus: passez-le, & jetez ce que vous en aurez tiré dans vostre broüet, faites-le enfin bouillir, & le servez chaud.

*Broüet d'Anguillettes.*

Prenez de petites Anguilles, échaudez-les, appareillez-les, & les tronçonnez: faites-les cuire en suite dans de l'eau, avec grande quantité de persil, & y mettez des

lesches de fromage : quand elles seront cuites, tirez les, & mettez des soupes dans des plats, & au dessus de chaque plat trois ou quatre tronçons de vos Anguillettes.

L'on peut faire cuire dans ce mesme Broüet des oignons avec un peu d'épice & de saffran ; ce qui est fort bon en tout temps.

*Grosses Anguilles.*

Les grosses Anguilles se mangent ou bouillies, ou rosties, ou en paste : si vous les voulez bouillies, faites les cuire avec de l'eau & du persil : si vous les voulez rosties, mangez-les chaudes avec une sauce faite avec de bon bouillon, du fromage, du sel, & de la poudre fine ; ce qui s'appelle manger aux blancs. A l'égard de ceux qui se mangent en paste, l'on en parlera cy-apres.

*Anguille à la Sorique.*

Prenez des Anguilles, & les apprestez comme nous avons dit : coupez-les en suite par morceaux, & les mettez dans un pot net avec un peu d'oignon : cela fait, prenez du pain, hâsez le bien, & le trempez dans de la purée de pois, avec un peu

### 344 *Le Cuisinier Royal.*

de vinaigre, de la canelle, du gingembre, & des menuës épices ; passez le tout par l'étamine, & le mettez dans le pot où sont vos anguilles, sans oublier du saffran ; faites-le bien cuire avec du sel, & si vous avez quelque poisson frit en huile ou en beurre, mettez-le dans vostre plat avec vos Anguilles, & servez.

#### *Anguilles bouluës.*

Outre ce que nous avons dit cy-dessus de l'anguille bouluë, en voicy encore un mot : écorchez-la, coupez-la par tronçons, & la faites bouillir avec du vinaigre, du verjus, & du sel : cela fait, tirez-la, & la faites rostir sur le gril : ayez en suite encore un peu de verjus, du vinaigre, & du beurre ; faites bouillir le tout ensemble un peu de temps, & le jetez sur vostre Anguille. Remarquez cependant que l'Anguille est un poisson assez recherché, & qui est fort bon en tout temps.

#### *Aloze vuide.*

Prenez une Aloze, ostez-en les boyaux & l'amer, lavez-la, & la saupoudrez de



fel ; faites-la rostir sur le gril, secoüez-la souvent, de peur qu'elle n'y tienne, & l'arrosez de beurre ou d'huile & verjus, avec une branche de sauge : estant rostie, mettez-la dans un plat aussi avec du beurre, du verjus, des herbes hachées par le menu, du safran, des groiselles, & des aigrets, mettez le tout boüillir sur les charbons pendant quelque temps ; & lors que le tout sera bien cuit & bien assaisonné, dressez-le, & le servez.

*Aloze salée.*

Si elle est cuite en eau, il la faut manger à la moutarde ; si elle est cuite au vin, à la ciboule.

*Aloze fraîche.*

Il la faut appareiller par l'oreille, ensuite l'écorcher, la faire cuire en eau, & la manger à la Cameline.

Si vous la voulez mettre en paste, échaudez-la, & l'empastez : quand vostre paste est presque cuite, mettez la Cameline dedans, & faites qu'elle soit bien claire.

Si vous voulez seulement la faire cuire au four, appareillez la sans l'échauder, &

346 *Le Cuisinier Royal.*

en faites cuire la moitié avec du persil & du verjus, & l'autre moitié avec du vin & du vinaigre.

*Bardelet.*

Faites le cuire en Esté avec les deux tiers d'eau, & le tiers de vin, sans y oublier grande quantité de persil & de l'oseille: Il sera ferme, mais il le faut faire cuire longtemps.

*Bart.*

Faites-le cuire dans de l'eau, & mangez-le à la sauce verte.

*Barbillons.*

S'ils sont rostis, mangez-les au verjus: s'ils sont boulus, mangez-les avec une sauce. Vous pouvez aussi les frire en Hyver, & les manger au poivre aigret ou jaunet. Ils sont fort bons en toutes ces façons.

*Braine.*

Faites-la cuire dans de l'eau, & la mangez à la sauce verte. Si vous la faites rostir, mangez-la au verjus.

*Barbuë.*

La Barbuë est de mesme espece & de mesme saveur que le Turbot, & il n'y a point de différence entre ces deux poissons, sinon que la Barbuë est plus petite que le Turbot; c'est pourquoy il la faut apprester de mesme que ce dernier.

*Brochet, Carpe, & autre Poisson d'eau douce*

Prenez un Brochet, une Carpe, ou tout autre poisson d'eau douce que vous voudrez; saupoudrez-le un peu de sel, & le jetez dans du beurre ou de l'huile moyennement chaude: faites-le cuire à petit feu, & quand il sera cuit, tirez-le, & servez-le avec du jus d'orange, ou du verjus de grain en Esté. A l'égard du beurre ou de l'huile qui en restera, il ne sera pas inutile, car il pourra servir ou à frire d'autres poissons, ou mesme à mettre au potage.

*Brochet rosty.*

Prenez un Brocheton, habillez-le, incisez-le par dessus, & le faites rostir sur le

348 *Le Cuisinier Royal.*

gril : à mesure qu'il rostira, arrosez-le de beurre avec quelques feuilles de sauge : cela fait, ayez de l'oignon, & le faites frire dans de bon beurre frais : quand il sera frit, ayez du verjus, de la moutarde, un filet de vinaigre, de la poudre blanche, & du sel ; faites bouillir le tout ensemble, & le jetez par dessus vostre Brocheton.

*Brochet bouilly.*

Prenez un gros Brochet, habillez-le, fendez-le par quartiers, & le lérçonnez de sel l'espace de trois ou quatre heures : cela fait, faites-le bouillir avec de bon vin blanc, du verjus, un peu de vinaigre & du sel ; mettez-le enfin en beurre & en moutarde.

*Brochet à l'étuvée.*

Prenez un gros ou moyen Brochet ; fendez-le par quartiers, ou le coupez par tronçons, & mettez-le dans un chauderon sur le feu avec du verjus, du beurre frais, du clou de girofle, de la muguette battue, du gingembre, un peu de rosmarin, du persil, de la sauge, & du sel ; mais n'oubliez pas aussi d'y mettre une orange ou

deux coupées par roüelles, le tout à proportion de la grosseur de vostre Brochet.

*Brochet frit.*

Prenez un Brochet, fendez-le par quartiers, faites-le frire avec du beurre : estant frit, tirez-le, & mettez par dessus du vieil verjus, & du jus d'orange ou de citron.

*Bresme rostie sur le gril.*

Prenez une Bresme, & l'ayant écaillée & incisée, mettez la sur le gril avec un peu de paille par dessous, de peur qu'elle n'y tienne : arrosez la souvent de beurre fondu, jusques à ce qu'elle soit cuite : cela fait, prenez du beurre frais, & le faites fondre dans la poêle : ayez aussi du persil haché, du verjus de grain, de la poudre blanche, un peu de safran battu, détrempe dans du vieil verjus & du sel ; faites-le tout bouillir ensemble, & le jetez sur vostre Bresme.

*Carpes à la sausse verte.*

Echaudez & appareillez des Carpes, faites-les cuire dans de l'eau, & les mangez

à la sauce verte : S'il y en a de reste, on le peut mettre à la galantine.

*Carpe à l'étuvée.*

Mettez des oignons hachez bien menu dans un pot de cuivre avec de l'eau: quand ils seront bien cuits, mettez la teste de vostre Carpe dans ce pot, peu apres la queue, le reste en suite, & le couvrez si soigneusement, qu'il n'en sorte point d'halaine: cela fait, prenez du gingembre, de la canelle, du saffran, & délayez le tout dans du vin & dans du verjus; passez-le par l'étamine, & le jetez sur vostre Carpe; couvrez-la bien, faites la encore un peu bouillir, & dressez.

*Carpe rostie sur le gril.*

Ecaillez vostre Carpe, mettez-la sur le gril, & la faites bien rostir: cela fait, ayez un peu de pain haché aussi sur le gril, trempez-le dans du vin vermeil & dans du vinaigre; passez le par l'étamine, en sorte que ce qui en sortira ne soit pas épais, mais assez clair; faites-le bouillir sur le feu, avec du clou de girofle, de la muscade,

gingembre, sucre, raisins de Carefme, & du sel.

*Carpes bouluës.*

Vous pouvez faire bouillir vos Carpes en tel nombre que vous en aurez & que vous desirerez, dans du vin & de l'eau, avec du verjus, du vinaigre, un peu de sauge, & de l'hysope ; mais estant ainsi bouluës, il les faut manger à la fauce verte, ou bien avec du persil & du vinaigre.

*Carpes aux baignets.*

Prenez des testes de Carpes, & faites-les cuire un bouillon : estant cuites, tirez-les, & les laissez refroidir : prenez en suite des œufs, & les battez fort avec un peu de poudre blanche, du saffran, & du sel menu : trempez dedans vos testes de Carpes, & cela fait, frisez-les avec du beurre, & il vous semblera que ce soient de vrais baignets. Vous les pouvez mesme sucrer, si vous voulez.

*Esturgeon rosty.*

Faites-le bien bouillir, & quand il aura bien boulu, tirez-le & le nettoyez : cela fait,

mettez-le à la broche, lardez-le de cloux de girofle, & le faites rostir : en rostissant, arrosez-le de beurre & de vinaigre : faites en suite vostre sauce avec la graisse qui en tombera, du vinaigre, des menuës épices, de la canelle, du sucre, & du rosmarin haché bien menu : laissez bien confire le tout ensemble, & le liez si vous voulez avec du pain haché : tirez enfin vostre Esturgeon, mettez-le sur vostre sauce, & le sucrez.

*Esturgeon bouilly.*

Ce Poisson est le plus estimé de tous ceux de la Mer. Vous venez de voir comme il le faut apprester pour estre mangé rosty : si vous le voulez manger bouilly, faites-le bien cuire dans de bon vin, avec du verjus, du sel rouge, de l'hysope, & du fenouil : quand il sera cuit, laissez-le refroidir, & mangez-le en suite au persil & au vinaigre.

*Saumon salé bouilly.*

Faites-le bouillir en grande eau : quand il sera cuit, tirez-le, & ayez des oignons hachez bien menu, du persil, de l'huile d'olive, du vinaigre, & jetez le tout par dessus vostre Saumon.



*Saumon frais boüilly.*

Si vous en avez un entier, gardez-en l'échine pour la faire rostir; coupez le reste par dales, & les faites cuire dans du vin, de l'eau & du sel: estant cuit, mangez-le au poivre jaune, ou à la cameline: quelques-uns le mangent au vin & aux oignons. Il est bon en pasté avec de la poudre d'épice.

*Saumon frais rosty.*

Prenez du Saumon frais, & le lardez de cinq cloux de girofle: cela fait, faites le cuire dans une poëlle devant le feu avec du beurre frais, & donnez-luy mesme sauce qu'à la Truite.

*Truites boüillies.*

Il y a de deux sortes de Truites, car il y en a de blanches & de vermeilles: les blanches sont bonnes en Esté, & les vermeilles en Hyver: le meilleur morceau en est la queue, comme la teste l'est de la Carpe. Pour les distinguer, prenez garde si elles ont deux petites veines noires au

### 354 *Le Cuisinier Royal.*

pallais, car celles qui les ont, sont les ver-  
meilles, & les blanches n'en ont point. Si  
vous les voulez manger bouillies, faites-les  
cuire dans de l'eau, avec beaucoup de sel,  
& les mangez à la cameline : On les sert  
ordinairement par tronçons de deux doigts  
de large ; mais qui veut manger de bonnes  
Truittes, il les faut manger aux jours gras,  
& en paste, bien couvertes de larges lar-  
dons de bon lard, & parsemez de poudre.

#### *Truittes rosties.*

Outre ce que je viens de dire des Truittes  
bouillies, je veux encore vous apprendre  
qu'on les peut faire cuire avec du vin, du  
verjus, du vinaigre, & en suite les frire au  
perfil : quelques-uns les font rostir sur le  
gril, les lardent avec des cloux de girofle,  
& les servent avec une sauce composée de  
vin vermeil, de canelle, de gingembre, de  
verjus, & de sel par discretion.

#### *Thon.*

Le Thon est un poisson tout rond qui se  
trouve en la Mer, & qui n'a aucune autre  
arraisonne que l'échine, mais en récompense

il a la peau bien dure. Il faut le faire cuire dans de l'eau, & le manger au poivre jaune.

*Turbot.*

Quand vous l'aurez échaudé & appareillé, faites-le cuire comme l'Esturgeon, & le mangez à la sauce verte au vinaigre, ou mise avec du sucre; mais remarquez qu'il est beaucoup meilleur quand il est gardé deux jours apres qu'il a esté pesché. Il est aussi fort bon en paste.

*Le Barbeau.*

Il faut l'accommoder de mesme façon que l'Esturgeon & le Turbot.

*La Plie.*

Elle s'appreste aussi de mesme que l'Esturgeon, le Turbot, & le Barbeau; mais il ne faut pas la faire cuire si longtemps.

*La Vive.*

La Vive s'habille de mesme que le Mulet, & elle n'est pas mauvaise bouillie & mise au chaudumé.

*Vandoises.*

Les Vandoises rosties se mangent au verjus d'oseille.

*Seches frites.*

Il faut les peler & nettoyer, les faire parbouillir & cuire tant qu'elles soient bien tendres : cela fait, il les faut tirer, les essuyer, & les frire dans du beurre avec de l'oignon ; & enfin quand elles seront frites, il faut mettre par dessus de la poudre blanche, des menuës épices, & du jus d'orange.

*Saugrenée de Pois.*

Prenez des Pois rouges, lavez-les bien & les mettez bouillir sans tremper dans de l'eau tiède, si vous ne les apprestez pour gens incommodez de la gravelle : cela fait, mettez les cuire avec des racines de persil, du fenouil dont vous osteriez les cœurs, du beurre, ou de l'huile d'olive, du verjus, des menuës épices, du sel, & du safran.

*Fèves.*

Faites bouillir & cuire des Fèves dans

de l'eau : quand elles seront cuites, laissez-les refroidir, & faites frire des oignons hachez bien menu dans du beurre & de l'huile, que vous mettrez dessus vos fèves, & le tout ensemble dans un pot que vous ferez bouillir sur le feu, & remuerez souvent : mettez-y, si vous voulez, un peu de safran, & les servez avec du Haran ou du Marsoüin.

*Epinards.*

Prenez des Epinards, faites-les blanchir, & les hachez sur un ais : prenez ensuite du beurre, dans lequel estant fondu, vous frierez des oignons hachez bien menu, & de la purée de pois : mettez le tout ensemble dans un pot avec un peu de lait d'amandes, du sel, de la poudre blanche, & du verjus : ils sont fort propres pour le Carême, estant ainsi assaisonnez.

*Autre façon.*

Faites bouillir de l'eau dans un pot avec du beurre & du sel : prenez ensuite des Epinards, avec des laitues, du persil, de la bourroche, & de l'oseille ; lavez bien le tout, tordez-le, & le mettez dans vostre

pot; mais ne le faites bouillir qu'un bouillon.

*Maqueneau frais & salé.*

Habillez-le par l'oreille, & l'essuyez avec un torchon, sans le laver: cela fait, mettez-le rostir, & le mangez à la cameline, ou au sel menu.

A l'égard du salé, faites-le cuire au vin & à l'escalangue. Si vous le mettez en pâte, n'y oubliez pas la poudre & le sel.

*Moluë.*

Il y a de deux sortes de Moluës, la fraîche & la salée: Quand elle est prise & morte, on la peut garder dix ou douze ans; & remarquez que si-tost qu'elle est morte, on l'efondre & on luy oste la teste; en suite on la fait secher à l'air, au Soleil, ou à la fumée; & voila celle que j'appelle Moluë fraîche, parce qu'elle n'est point salée. Or pour la manger de cette façon, on la bat avec un rouleau ou un maillet de bois pendant plus d'une heure; apres quoy on la met tremper dans de l'eau tiede l'espace de douze heures & plus, on la fait cuire dans de l'eau, on l'écume, & on la mange

à la moutarde & au beurre. Il y a aussi la Moluë salée, que l'on mange ordinairement, pour n'en dire davantage; car chacun l'assaisonne à sa fantaisie, les uns seulement avec du beurre; les autres y ajoutent du persil, les autres de la moutarde; & tout cela n'est point nouveau.

Il ne faut pourtant pas oublier qu'il y a aussi la véritable Moluë fraîche, qui est celle que l'on mange au sortir de la Mer, sans secher ny saler, & dont la sauce doit estre semblable à celle de Brochet.

*Merlus.*

Il faut dépecer ce Poisson par pieces; le laisser tremper dedans l'eau pendant une nuit, l'en tirer, le mettre secher sur une nappe, le frire avec de l'huile, & le manger avec de la moutarde.

*Solles.*

Les Solles s'habillent & se preparent de mesme que la Plie. On les peut manger ou bouillies, ou rosties, ou frites. Pour les manger bouillies, il les faut faire cuire dans une poëlle, avec de l'eau, du sel & du persil.

quand elles seront cuites, laissez-les refroidir, & les mangez froides à la sauce verte, ou si vous les voulez manger chaudes, faites-leur une sauce avec du beurre, de l'eau dans laquelle elles auront cuit, du verjus & de la moutarde. Pour les manger rosties, il les faut mettre sur le gril avec de la paille mouillée par dessous, & les manger aussi à la sauce verte. Pour les manger frites, cela est si commun, que je n'ay qu'à faire d'en parler.

*Moules.*

Faites-les cuire à grand hiaite avec peu d'eau & de vin, sans sel, & les mangez au vinaigre.

Si vous en voulez faire un bon Potage, il les faut faire cuire avec de l'eau seulement, c'est à dire sans vin, du beurre, du verjus, & du persil.

*Mulet.*

Il le faut rostir sur le gril, & luy faire une sauce avec de bon beurre roux, du persil haché menu, du verjus vieil ou nouveau, un peu de saffran, de la poudre blanche, & du sel par discretion, que vous ferez  
bouillir



bouillir ensemble, & jetterez sur vostre Mulet.

*Marsoüin.*

Coupez le par tranches, mettez-le à la broche, & les lardez de cloux de girofle: Quand elles seront cuites, faites-leur une sausse de cette nature. Prenez du vinaigre, du verjus, une ou deux rosties de pain bien rouses, & du vin: passez le tout par l'estamine avec de la muscade, des menues espices, & du sel par discretion; faites bouillir ce que vous en aurez, & le jettrez sur vostre Marsoüin.

*Carrelets.*

Ils s'habillent, s'apprestent, & se mangent de mesme que la Plie.

*Limandes.*

Il faut aussi les accommoder de mesme que la Plie.

*Perches boullies.*

Faites cuire vos Perches dans de l'eau, avec du sel, du verjus, du vinaigre & du

persil : cela fait, pelez les, & les mettez sur le reschault avec de bon beurre frais, de la muscade, & un filet de verjus. Vous les pouvez aussi manger au vinaigre & au persil, mais si elles sont frites, mangez les au grain,

*Raye.*

Affutez-la par le nombril, & gardez-en le foye : despezcez-la par pieces, & la faites cuire avec de l'eau, du vinaigre & du sel. Estant cuite, pelez-la, & la mangez aux aulx & à la cameline.

Or remarquez que celles qui n'ont qu'une queue, sont les vraies Rayes & les plus naturelles ; ce qui n'est pas ainsi de celles qui en ont plusieurs. Remarquez aussi qu'il y a un certain Poisson nommé *Ciros*, qui est presque tout semblable à la Raye, excepté qu'il n'a point d'esguillons sur le dos, qu'il est bien plus grand, & qu'il a plus de taches noires que la Raye.

*Huîtres escallées.*

Les Huîtres escallées veulent estre

lavées, & cuire dans de l'eau ou dans du bouillon avec du sel & de l'oignon : Estant cuites, tirez les, essuyez les, & les faites frire avec de bon beurre & des menuës espices par dessus.

*Huîtres à l'estuvée.*

Faites les estuver entre deux plats, avec du beurre, du poivre, & du sel : Ou si vous voulez, vous pouvez les faire parbouillir, & cela fait les hacher bien menu avec un oignon ou deux ; en suite les mettre dans un pot avec du beurre, des menuës espices, du gingembre, du clou de girofle, de la muscade, du sel, & enfin les faire cuire comme un pasté en pot.

*Huîtres à l'escaille.*

Je n'ay que faire de dire que les Huîtres à l'escaille sont fort bonnes quand elles sont fraîches, car tout le monde le sçait bien ; mais peut estre que l'on ne sçait pas qu'après qu'elles sont ouvertes, il y en a qui mettent un peu de beurre & de poivre par dessus, & cela fait les font mortir sur les charbons.

*Huîtres au Civé.*

Prenez des Huîtres, lavez les bien, & les faites cuire dans de l'eau & du sel; estant cuites, faites les frire avec de l'oignon: quand elles seront frites, prenez du pain haché, passez le par l'estamine avec de la purée de pois qui soit un peu claire, du vin vermeil, du vinaigre, du verjus, trois dragmes d'espices, & un peu de safran. Quand tout cela sera passé, faites le bouillir avec vos Huîtres, & les dressez.

*Lamperons verdelets.*

Il les faut manger à la sausse chaude; que s'ils sont cuits dans de l'eau, mangez-les à la moutarde: & s'ils sont en paste, mettez de la sausse chaude dedans, & les remettez au four.

*Lamproye bouluë.*

Seignez-la & en gardez le sang: cela fait, mettez la cuire dans du vinaigre avec du vin & un peu d'eau: quand elle sera cuite un peu verdelette, retirez-la du

feu, & l'estendez sur une nappe pour refroidir. Prenez en suite du pain brulé, faites-le tremper, & le passez par l'estamine avec du bouillon de vostre Lamproye : mettez-en bouillir le sang que vous avez gardé, & quand il aura bouilli changez-le de vaisseau, & le remuez toujours jusques à ce qu'il soit froid : Ayez enfin du gingembre, de la canelle, du clou de girofle, de la graine, de la muscade, & du poivre long : broyez le tout & le delayez avec le bouillon, dans lequel a trempé vostre pain, mettez-le dans un plat avec vostre Lamproye, & son sang, faites bouillir le tout ensemble, & servez-

*Lamproye à l'estuvée.*

Seignez-la comme je viens de dire, eschaudez-la & la mettez dans un pot avec la mesme fausse que la precedente, & couvrez si bien vostre pot qu'il n'en puisse sortir aucune haleine : Pendant qu'elle cuira, ayez soin de la retourner, & ne vous mettez point en peine si la fausse ne va point par dessus, pourveu que, comme j'ay dit, le pot soit bien couvert, faites la cuire un peu verdelette, & lors qu'elle

fera en cet estat, mettez la toute entiere dans un plat, & la fausse par dessus.

*Loche.*

Il la faut faire cuire dans de l'eau avec de bon fromage, apres quoy elle se mange à la moutarde. Vous la pouvez mettre en potage & à l'œillet verd. Vous pouvez aussi la faire frire; mais en ce cas, il faut bien la parsemer de farine.

*Diverses façons d'accommoder les Oeufs pour les jours maigres de toute l'année.*

*Brouiet verd d'Oeufs & de Fromage.*

Prenez du persil & de la sauge, avec un peu de fromage, du saffran, & du pain trempé dans de la purée de pois: ayez aussi du gingembre, deslayez le dans du vin, meslez le parmy le reste, & le faites bouillir: Cela fait, mettez-y encore du fromage & des œufs pochez dans de l'eau.

*Oeufs espiyaux.*

Ayez une douzaine d'œufs, ostez-en

les blancs, & en mettez les jaunes dans une escuelle : prenez en suite un verre de verjus & une poignée de sucre, mettez cela dans l'escuelle où sont vos jaunes d'œufs, & battez le tout ensemble : Cela fait, ayez une terrine, mettez dedans de bon beurre frais & du miel, mettez vostre terrine sur le feu, & quand ce qui est dedans sera bien chaud, mettez y vos œufs, & les remuez toujours avec une cuillière ; Lors qu'ils seront bien épais, ostez les & les dressez.

*Oeufs farcis mollets.*

Faites blanchir de petites laitues, de l'oseille, du serfueil, du persil & un champignon : hachez le tout ensemble avec des jaunes d'œufs durs, & l'assaisonnez d'un bouquet de fines herbes, de sel & de muscade : mettez le tout dans un plat avec du beurre, & faites qu'il y soit bien clair. Estant cuit, mettez-y un peu de cressime naturelle, & dressez vos œufs avec leur farce.

*Oeufs marbrez.*

Prenez quatre plats, & mettez six œufs

dans chacun : dans le premier adjouſtez de l'eſpine-vinette, dans le ſecond du jus de poirée, dans le troiſième un peu de ſaffran ; & rien autre choſe dans le quatrième que des œufs : aſſaiſonnez les tous quatre de ſel, de canelle & de ſucre : mettez du beurre blanc dans une tourtiere d'argent, & quand il ſera fondu & chaud, mettez-y premièrément un peu de vos œufs de l'eſpine-vinette, apres qu'ils ſeront pris, mettez-y de ceux au ſaffran, en ſuite de ceux à la poirée, & ainſi du reſte, continuant toujours juſques à ce que le tout ſoit employé. Lors qu'ils ſeront cuits, coupez-les par tranches, & les ſervez avec de l'eau de ſenteur, & des grains de grenade.

*Oeufs au ſucre.*

Prenez des œufs & en oſtez la glaïre ? mettez en ſuite une eſcuëlle ſur un peu de braiſe, avec du beurre & du ſucre dedans : Cela fait, mettez-y vos jaunes d'œufs tout entiers l'un apres l'autre, de peur qu'ils ne ſe rompent quand ils commenceront à bouillir, oſtez-les de deſſus le feu, car ils ſeront aſſez cuits.



*Oeufs perdus.*

Prenez des jaunes d'œufs tout cruds, de la mie de pain destrempée dans de l'eau rose, & de la fine fleur de farine, sans passer par l'estamine : faites frire le tout ensemble dans la poêle avec de bon beurre, & n'oubliez pas d'y mettre du sel en cuisant, & du sucre quand ils seront cuits.

*Oeufs farcis & frits.*

Passer par la poêle, avec du beurre, des laitues, du pourpier, du serfeuil, du persil & de l'oseille, avec six œufs crus : cela fait, hachez le tout ensemble, & y meslez des jaunes d'œufs durs, avec quatre autres qui soient cruds : adjoutez-y du sel, du poivre ; faites une pâte avec de la farine, des jaunes d'œufs cruds, du sel, du poivre & du vin blanc : mettez votre farce, disposée comme nous venons de décrire, dans cette pâte, faites frire le tout ensemble, & servez avec persil frit.

*Oeufs à la florentine.*

Faites frire dans du beurre une dou-

zaine & demie de jaunes d'œufs crus; l'une apres l'autre, & les dressez sur une assiette. Cela fait, prenez un verre de vin clairer, du sucre, des macarons pilez, de l'escorce de citron confite, des pistaches mondées & coupées, un peu de sel, de la canelle; faites bouillir le tout ensemble, & puis le mettez par dessus vos œufs, avec du jus de citron, & des grains de grenade.

*Civé d'œufs pochez à l'huile.*

Prenez des œufs, & les faites frire tout entiers & sans les rompre, dans de bonne huile; ayez aussi des oignons, tranchez les par roüelles, & les faites frire de mesme que les œufs, mettez-y du verjus, du vin & du vinaigre, & faites bouillir le tout ensemble: Cela fait, ayez plusieurs escuelles, & dans chacune mettez trois ou quatre de vos œufs, & vostre broüet par dessus, & faites en sorte qu'il soit clairer.

*œufs cuits en eau.*

Faites cuire des œufs dedans de l'eau tant qu'ils soient bien durs: pelez les en suite & les fendez par le milieu; mettez

les aussi-tost dans un plat, avec du beurre, un peu de verjus, de la poudre blanche, aussi un peu de safran, des menuës espi-ces, des herbes hachées & du sel : Quand vous voudrez servir, faites les bouillir sur les charbons entre deux plats & servez les chauds : En Esté mettez-y des herbes, comme dit est ; en Hyver au lieu d'herbes, mettez-y de la moutarde.

*Autre façon.*

Quand ils seront presque cuits, prenez une grande paisle de fer bien chaude, & la passez par dessus vos œufs pour leur donner couleur : Et remarquez que vous en pouvez faire aussi où il n'y ait que les seuls jaunes.

*Oeufs à l'eau rose.*

Prenez une douzaine & demie de jaunes d'œufs, & les destrempez avec de l'eau rose, deux macarons, de l'escorce de citron rapée, du sel & de la canelle pilée : faites les cuire à petit feu dans une tourtiere avec du beurre affiné : Estant cuits glacez les avec du sucre & de l'eau de fleur d'orange, & mettez du jus de citron, & du jus de grenade en servant.

*Oeufs pochez à la sausse d'Anchois.*

Pochez des œufs à l'eau ; faites ensuite comme foudre des Anchois avec du beurre, & les passez par l'estamine avec de la farine frite, du jus de citron, des capres, du sel, de la muscade, & cela fait mettez le tout par dessus vos œufs.

*Oeufs en Pasté en pot.*

Prenez telle quantité d'œufs que vous voudrez, battez-les bien avec un peu de sel, prenez aussi en saire des oignons nouveaux, avec des menuës herbes, à la reserve de la sauge & de l'hysope : hachez vos herbes & les faites cuire avec un peu de vostre oignon : faites une omelette de vos œufs, & si tost qu'elle sera faite, mettez-la sur un ais, & la hachez bien menu : cela fait, mettez la dans un pot net avec de la purée de pois claire, & du beurre : faites la cuire sur des charbons, & la remuez toujours de mesme qu'un pasté en pot : mettez y vos herbes hachées avec l'oignon, ensemble des menuës especes, de la poudre blanche, du safran,

de la poudre destrempée dans du verjus, des jaunes d'œufs durs entrelardez de cloux de girofle, & des groiselles aigres. En Hyver mettez y grande quantité de verjus, & d'oignons frits, au lieu d'herbes, & servez les chauds.

*Andouille d'œufs.*

Disposez des œufs comme pour faire une omelette, meslez y une mie de pain blanc fraisée, avec quantité de sucre, de la canelle, & aussi grande quantité de poudre de duc : Battez bien le tout ensemble, & apres cela faites fondre un coin de beurre dans une poisle, mettez y vos œufs, & quand ils seront pris, mettez les sur des charbons, & les parsemez encore de poudre de duc. Enfin quand vostre omelette sera toute cuite, formez la comme une andouille, & la servez chaude avec de la moutarde.

*Oeufs au pain.*

Fraisez une mie de pain, & la mettez avec une douzaine d'œufs, assaisonnez les de sel, & de peu de sucre : battez le tout

ensemble, & le faites cuire dans un plat d'argent, si vous en avez, sinon de fer blanc, avec du beurre affiné, & mettez un autre plat derriere. Quand ils seront cuits, mettez-y du sucre & de l'eau de fleur d'orange, & passez par dessus la paisle du feu toute rouge.

*Oeufs à l'intrigue.*

Mettez dans un plat une douzaine & demie d'œufs cruds, battez les bien avec deux pots de cressme, du sel, du poivre, des siboules & des fines herbes : mettez du beurre affiné dans une tourtiere sur un petit feu ; estant chaud, mettez-y la troisieme partie des œufs que vous aurez battus : quand ils seront à demy cuits, faites un lit de morceaux de fromage, d'anchois aussi par morceaux, & d'œufs pochez à l'eau ; cela fait, remettez par dessus encore une partie de vos œufs battus, & couvrez la tourtiere : ces œufs estant presque cuits, faites derechef un lit de ce que dessus & tout semblable ; mettez enfin par dessus le reste de vos œufs cruds, avec de petits morceaux de beurre & du fromage rapé : faites bien cuire & colorer le tout, & le servez avec du jus de citron.

*Oeufs à la Germaine & à la Romaine.*

Battez une douzaine & demie de jaunes d'œufs crus, avec un peu de fleur d'orange, assaisonnez de canelle & de sel : mettez un peu de beurre affiné au fond d'une tourtiere, & y mettez la quatrième partie de vos œufs battus, faites les cuire à petit feu, & en faites quatre de la même façon, de la largeur de la tourtiere, & vous en mettrez une au fond d'une assiette, sur laquelle vous mettrez de l'escorce de citron, des pistaches & des abricots, le tout par morceaux & confit, avec du sucre, de l'eau de senteur, un macaron, & un peu de cressime : cela fait, mettez encore une seconde de ces abaisses d'œufs, & la garnissez de même ; & de même la troisième & la quatrième & dernière que vous garnirez de grains de grenade & de canelle de Florence en servant.

*Omelette farcie d'herbes.*

Hachez de l'oseille, des fines herbes, & des siboules avec une demy douzaine de jaunes d'œufs durs : faites cuire le

tout ensemble dans un plat avec du beurre, du sel, de la muscade, & du poivre : Apres cela faites une omelette d'œufs à l'ordinaire : mettez vostre farce dedans, pliez la en carré, & la garnissez de jus de champignons & de citron, de poivre blanc, & d'oseille empastée & frite.

*Oeufs au fromage.*

Mettez ensemble une douzaine d'œufs avec une demy-livre de fromage de Milan rapé, assaisannez-les de poivre, & les faites cuire dans une tourtiere à petit feu, avec un peu de beurre affiné : estant cuits, servez-les sans autre chose.

*Oeufs en paste & frits.*

Faites de la paste avec de la farine, du lait, du sel & du poivre : cassez des œufs dans une cuilliere de fer, mettez-les l'un apres l'autre dans grand beurre affiné qui bouille sur le feu, & au dessus de chaque œuf, jettez environ la valeur de deux cuillerées d'argent de vostre paste ; & lors que vous voudrez servir, garnissez-les de jus de citron & de poivre blanc.

*Oeufs*



*Oeufs à l'Espagnole.*

Prenez une douzaine & demie d'œufs avec de l'escorce de citron confite, trois ou quatre macarons, deux pots de cressme naturelle, assaisonnez le tout de sel, de sucre, de canelle, & le faites cuire dans une tourtiere avec du beurre affiné. Couvrez vostre tourtiere, & lors que vos œufs seront cuits, coupez les par tranches, glacez les avec de l'eau de fleur d'orange, & les dressez proprement.

*Oeufs à l'Angloise.*

Prenez une douzaine & demie d'œufs, avec des prunes de brugnolles, de l'escorce de citron confite & coupée par morceaux, des raisins de corinthe, des macarons pillez, & deux pots de cressme : Melsez bien le tout ensemble, & assaisonnez le de sel, de canelle, & de sucre ; cela fait, mettez le dans une tourtiere avec du beurre affiné, & le faites cuire à petit feu. Lors que vos œufs seront cuits, glacez les avec un peu d'eau de senteur, & de sucre musqué, sans les garnir de quoy que ce soit.

*Blancs d'œufs frits.*

Prenez des blancs d'œufs, & les assaisonnez de sel, d'anis, de canelle & de sucre, faites les cuire dans une tourtiere avec du beurre affiné : estant cuits coupez les par tranches & les passez par une pâte claire que vous aurez faite avec du vin blanc, de la farine & du sel : cela fait, frissez les avec encore du beurre affiné, & les garnissez de sucre & d'eau de senteur.

*Soupe dorée.*

Coupez par longues tranches un pain à la mode de deux sols : mettez ces tranches dans un bassin avec une douzaine de jaunes d'œufs, du fromage de Milan rapé, du sel & du poivre blanc : Quand elles seront bien trempées, faites les frire & bien jaunir : Cela fait, dressez les en forme de pyramide dessus le reste des œufs & du fromage : passez des feuilles d'oseille dans la même friture, & en garnissez votre soupe dorée.

*Jaunes d'œufs frits.*

Ils s'accoutument de mesme que les blancs, neantmoins il en faut mesler une partie dans la paste, afin de la jaunir, ce qui ne s'observe pas aux blancs. Il faut aussi les faire cuire & les servir de mesme.

*Oeufs à la crespme.*

Faites cuire dans un bassin des œufs tout entiers avec du beurre: quand ils seront cuits, destachez les & les mettez sur une assiette: cela fait, mettez par dessus un peu de crespme naturelle, & de sel: enfin servez les chauds, & les garnissez de grains de grenade.

*Oeufs en tripe.*

Coupez des œufs durs par quartier ou par roüelles, passez les par la poêle avec du beurre roux, des fines herbes, des siboulettes, du sel, du poivre & de la muscade, & faites-y une sausse blanche avec des jaunes d'œufs crus, du vinaigre, & un peu de lait: Lors que vous serez prest de servir, garnissez vostre plat de pain frit & de persil.

*Oeufs au beurre lié.*

Coupez bien menu des siboules & des fines herbes, mettez les dans un plat, ou sur une assiette avec du beurre, un filet de vinaigre, du sel, de la muscade & du poivre blanc, remuez le tout ensemble sur un peu de feu pour le faire lier; quand il sera lié, mettez-y vos œufs, couvrez les, & les faites cuire à petit feu.

*Oeufs à la negligence.*

Coupez des œufs durs par la moitié, passez les par dedans la poisse avec du beurre blanc, des fines herbes, des siboules hachées bien menu, du sel, du poivre, de la muscade, des capres & du vinaigre. Cela fait, & quand ils seront cuits, garnissez les comme dessus.

*Oeufs à l'hypocras.*

Coupez des jaunes d'œufs durs par la moitié, passez les dans une paste faite d'autres jaunes d'œufs cruds & clairs, d'un peu de farine, de sel, de canelle, &

de peu de vin : faites les frire dans du beurre affiné, & en suite une sausse avec du vin claret, du vinaigre, du sucre, des cloux entiers, & de la canelle : faites la aussi bien cuire, & en sorte qu'elle soit un peu liée : dressez vos œufs en guise de pyramide, & garnissez vostre plat de canelle de Florence & de grains de grenade.

*Oeufs au beurre roux.*

Pochez des œufs l'un apres l'autre dans la poisse avec du beurre roux ; & dans le mesme beurre fricassez de fines herbes, & une siboule entiere avec du sel, de la muscade, trois ou quatre anchois, des capres, des tranches de citron verd, du vinaigre & un peu de bouillon. Quand vous serez prest à servir, garnissez de feuilles d'oseille en paste & frites.

*Roche d'œufs jaunes.*

Faites un syrop de sucre & de vin blanc, mettez-y deux douzaines de jaunes d'œufs, & les faites cuire jusques à ce qu'ils quittent le poisson, estant cuits mettez y un peu d'eau de fleur d'orange musquée, &

382 *Le Cuisinier Royal.*

un jus de citron : passez les par une toille de crin sur la mesme assiette sur laquelle vous les voulez servir, & la garnissez de grains de grenade, & d'escorce de citron, passé dans du sucre cuit.

*Roche d'Oeufs rouges.*

Prenez des œufs à la Portugaise, tels qu'ils seront décrits peu apres, pilez les dans un mortier avec de la gelée de groi-seilles rouges, passez les par la seringue, & ayez une platine qui soit bien percée, ou poussez les dans une toille de crin, & les servez les plus secs que vous pourrez & tous nuds.

*Roche d'œufs verts.*

Pilez de la poirée, tirez-en du jus le plus espais que vous pourrez : faites le cuire avec un peu de sucre pour luy oster sa crudité, meslez le parmy vos œufs, & les passez, & servez comme je viens de dire à la fin del'article precedent.

*Oeufs à la Portugaise.*

Faites fondre du sucre avec de l'eau de

fleur d'orange, deux jus de citron, un peu de sel, & des jaunes d'œufs en telle quantité qu'il vous plaira : faites cuire le tout doucement sur le feu, & le remuez avec une cuillière d'argent. Laissez refroidir vos œufs quand ils seront cuits, & ils le seront lors qu'ils quitteront le plat ou le poisson dans lequel vous les aurez mis. Estant froids, dressez les en pyramide, & les garnissez d'escorce de citron confite, de canetons de Florence, de cotignac d'Orleans, & de sucre musqué.

*Oeufs à la Milanoise.*

Faites fondre du sucre avec un peu d'eau, & le faites cuire un peu plus qu'à demy. Prenez en suite telle quantité de jaunes d'œufs qu'il vous plaira : faites les cuire dans vostre sucre l'un apres l'autre avec une cuillière d'argent, & à mesure qu'ils seront cuits, retirez les, & les arrangez dans un grand plat, ou sur des assiettes. Estant ainsi tous cuits, mettez dans le reste de vostre sucre des pistaches mondées, un peu de fleur d'orange, & un jus de citron : cela fait, mettez le tout par dessus vos œufs.

*Saumon d'œufs.*

Pochez une douzaine d'œufs en grande quantité de beurre affiné, assaisonnez les de sel, de poivre, de muscade, de vinaigre, & les garnissez de persil frit.

*Oeufs pochez dans le sucre.*

Mettez une livre de sucre dans un poisson, ou dans un plat, avec un verre de vin blanc : le syrop étant plus de demy fait, mettez le sur un petit feu, & y pochez vos œufs l'un apres l'autre : quand ils seront cuits, mettez dans vostre sucre des pistaches mondées, & un jus de citron, & garnissez-en vos œufs.

*Oeufs mignons.*

Prenez des jaunes d'œufs crus, & les faites cuire dans un poisson, avec du sucre, du vin blanc, & un baston de canelle : quand vous verrez que vos œufs quitteront le poisson, tirez les, & rapez par dessus un peu d'escorce de citron : dressez les sur de petits biscuits de Savoye bien délicats,



licats ; mettez-y un peu de groiselles rouges, de la capelle de Florence, de l'eau de senteur, & les dressez en pyramide.

*Oeufs au verjus.*

Battez une douzaine & demie d'œufs, avec du verjus de grain ; assaisonnez-les de sel & de muscade, faites-les cuire dans un poisson ou dans un plat avec un peu de beurre : estant cuits, garnissez-les de pain frit, ou de paste frite.

*Oeufs filez.*

Faites du syrop de sucre tout pur, avec un verre de vin blanc, dans un bassin d'argent : quand vostre syrop sera plus de moitié fait, battez deux douzaines de jaunes d'œufs sans rien autre chose ; passez les dans une grande écumoire platte, afin que les filets s'en fassent bien : estant filez, tirez-les, faites-les secher devant le feu, & servez-les tost apres les avoir musquez,

*Oeufs filez à la poisle.*

Prenez douze jaunes d'œufs crus, battez

386 *Le Cuisinier Royal.*

rez-les dans un plat avec deux pots de cressme, un peu de sel, & trois macarons: mettez-les dans un entonnoir, & les filez délicatement dans la poêle avec du beurre affiné, & qui soit bien chaud: mettez en servant du sucre & de l'eau de senteur.

*Oeufs au lait.*

Battez une douzaine de jaunes d'œufs avec du lait, assaisonnez-les de sel, de sucre, de canelle, & les faites cuire dans un plat avec un peu de beurre roux: quand ils seront cuits, mettez-y du sucre & de l'eau de senteur, & les colorez mettant un plat derrière.

*Germaine à la Françoisé.*

Faites des abbaisses d'œufs, comme nous les avons décrites cy-devant: emplissez-les de laittances de Carpe en ragoust, d'hachis de poisson, d'écrevisses, de champignons, de truffes aussi en ragoust; & quand elles seront toutes bien fournies & couchées l'une dessus l'autre, mettez par dessus tout une sauce d'anchois avec un citron, & servez chaud.

*Germain rouge.*

Prenez des jaunes d'œufs crus; délayez-les avec du jus d'épine-vinette, faites des abbaissés comme dessus, & les emplissez de pistaches coupées, & de cerises à oranges : passez le tout par le sucre, & le garnissez de grenade, de jus de citron, & d'eau de senteur, ou le glacez.

*Nulle rouge.*

Délayez encore des jaunes d'œufs avec du jus d'épine vinette, du sucre, de l'eau de senteur, un macaron, un pot de cresse, un jus de citron, faites cuire le tout sur la même assiette sur laquelle vous avez dessein de le servir : faites que vostre Nulle soit bien molette, & rapez par dessus de l'écorce de citron confite.

*Nulle verte.*

Prenez du jus de poirée avec des jaunes d'œufs crus, deux pots de cresse, un quarteron de pistaches pilées, du sucre, du sel, de l'eau de senteur : battez le tout

388 *Le Cuisinier Royal.*

ensemble, faites-le cuire, & estant cuit, garnissez le de grains de grenade.

*Nulle jaune.*

Délaissez des jaunes d'œufs avec un macaron, un pot de cressme, du sucre, de l'eau de fleur d'orange, un peu de sel, du citron confit rapé: faites cuire & disposez de mesme qu'à l'article precedent.

*Omelette farcie & coupée.*

Faites une farce avec de l'oseille, des champignons, des culs d'artichaux, du persil, du serfeuil, du sel, du poivre, de la muscade, & y mettez une douzaine de jaunes d'œufs durs: battez le tout ensemble, & le mettez dans une tourtiere avec du beurre, & le faites cuire à petit feu: cela fait, coupez vostre omelette par tranches, & la servez avec poivre blanc & du jus de champignons & de citron.

*Omelette farcie de laittances de Carpes.*

Coupez des laittances de Carpes par morceaux, & les faites cuire entre deux

plats avec des champignons, du beurre, un paquet de sel, du poivre, de la muscade, & des capres : mettez tout cela dans une omelette que vous ferez avec une douzaine d'œufs ; assaisonnez de sel, & pliez en triangle, sans la renverser : mettez du jus de citron par dessus en servant.

*Omelette d'Asperges.*

Coupez des asperges en guise de pois, fricassez-les avec du beurre roux, des fines herbes, des siboules, du sel, du poivre, de la muscade, & les meslez avec une douzaine d'œufs, & un pot de cressime : faites cuire le tout dans une tourtiere avec du beurre, & à petit feu : cela fait, & lors que vous servirez, mettez du jus de citron par dessus.

*Omelette de Champignons.*

Faites cuire des champignons entre deux plats ; assaisonnez-les d'un paquet de sel, de poivre, de muscade, & faites une omelette de douze œufs : étant cuite, couvrez-la de vos champignons, & la pliez en triangle : servez-la enfin avec du jus de citron.

*Omelette à la Crefme.*

Battez une douzaine d'œufs avec trois pots de crefme ; assaisonnez-les de sel, & y meslez de l'écorce de citron : cela fait, mettez-les cuire à petit feu dans une poisse avec du beurre blanc ; & quand vous servirez, mettez-y du sucre, du jus de citron, & des grains de grenade.

*Omelette au Fromage.*

Meslez parmy vos œufs battus de petits morceaux de fromage de Milan ; assaisonnez le tout de sel & de poivre : faites cuire vostre omelette dans une tourtiere avec du beurre, à petit feu, & servez la toute chaude avec du jus de citron.

*Omelette d'écorce de Citron confite.*

Faites bouillir de l'écorce de citron dans un verre de vin blanc : quand elle sera cuite , passez le tout par l'étamine , pilez deux macarons , & les mettez avec une douzaine de jaunes d'œufs crus : faites vostre omelette dans une tourtiere, & la ser-

vez avec de la fleur d'orange & du sucre musqué.

*Omelette aux Pistaches.*

Pilez un quarteron de pistaches, & un quarteron d'écorce de citron confite : battez-les avec une douzaine & demie de jaunes d'œufs crus, & deux pots de cressme : assaisonnez-le tout, & le faites cuire dans un bassin en ovale avec du beurre affiné, & à petit feu : lors que vous servirez, mettez-y du sucre & du jus de citron.

*Omelette à l'eau de fleur d'Orange.*

Mettez du sucre & de la fleur d'orange dans un plat ou dans un poisson, avec un pot ou deux de cressme naturelle : rapez-y de l'écorce de citron confite, & y mettez huit ou dix jaunes d'œufs crus avec un peu de sel : remuez le tout comme des œufs broüillez, & servez avec poupelins de Flandre autour.

*Omelette à la Celestine.*

Cassez une douzaine ou une vingtaine d'œufs, plus ou moins : assaisonnez-les de

fel, & les battez à l'ordinaire : adjoutez-y, si vous voulez, de la mie de pain blanc bien émiée, & du persil haché, ou du sucre en poudre : meslez-y aussi de bon beurre frais, coupé par petites tranches, & environ autant qu'il en faudroit dans une poêle pour y fricasser grasement autant d'œufs que vous en aurez cassé. Or pendant que l'on battera vos œufs ainsi assaisonnez, faites mettre dans une poêle à frire bien nette, une livre de bonne huile d'olive, ou de beurre, & le tenez sur le feu jusques à ce qu'il bouille : ce que quand vous appercevrez, retirez-le & le versez hors de la poêle, que vous n'essuiez point cela fait, & sans differer, versez y vos œufs, laissez-les cuire, & les remuez seulement dans le milieu & doucement avec un baston un peu large & plat par le bout, ou avec la pointe d'un couteau, afin que vos œufs se puissent prendre plus facilement. Lors que vostre omelette sera à demy cuite, retournez-la avec une assiette ou avec autre chose qui soit propre à cel pour l'achever de faire cuire ; & remuez souvent la poêle, de peur qu'elle ne s'y attache, & qu'elle ne brule. Quand enfin elle sera cuite, dressez la, & la poudrez de



sucre si vous voulez, ou l'arrosez d'un peu d'eau rose, & la garnissez de canelle. Vous pouvez aussi facilement faire cuire cette sorte d'omelette dans une tourtiere couverte, qui ait les bords un peu hauts.

*Omelette Cretonoise.*

Ayez telle quantité d'œufs qu'il vous plaira, cassez-les, battez-les, & les assaisonnez de sel : faites fondre du beurre dans la poêle ; étant fondu, jetez-y vos œufs, & un moment après, adjoutez-y du pain coupé en forme d'apprestes, ou de la mie de pain bien menuë, & que l'un ou l'autre soit frit & mis dans la poêle lorsqu'elle sera sur le feu. Quand vostre omelette sera cuite, versez-la dans un plat, mais en sorte que le pain frit paroisse au dessus. Il y en a qui font frire du persil, & en garnissent leur omelette : d'autres y mettent un filet de vinaigre, environ autant que les Pâtissiers mettent d'eau rose sur leurs tartes.

*Omelette de Pommes.*

Pelez trois ou quatre pommes, coupez-

les par roüelles, & les fricassez dans la poêle avec un quarteron & demy ou environ de bon beurre frais, & autant de sucre qu'il vous plaira : quand elles seront cuites, versez par dessus & dans la poêle sept ou huit œufs, que vous aurez battus & assaisonnez de sel : faites cuire le tout ensemble, & souvenez-vous de remuer souvent la poêle, de peur que vostre omelette ne tienne & ne brûle : lors qu'elle sera cuite, versez-la dans un plat, & faites en sorte que les pommes soient enfermées au dedans, & la poudrez par dessus avec du sucre.

*Autre façon.*

Faites cuire vos pommes de même sorte que nous venons de dire : quand elles seront cuites, tirez-les à sec hors de la poêle, & les mettez sur une assiette : faites en suite une omelette un peu baveuse ; & lors qu'elle sera cuite à propos, enfermez-y promptement vos pommes, & rapez du sucre par dessus.

*Autre façon.*

Mettez vos pommes fricassées sur une

assiette, comme je viens de dire: faites aussi une omelette baveuse; & lors qu'elle sera cuite, sans y enfermer vos pommes, couvrez-les seulement de vostre omelette, que vous parsemerez de sucre en poudre.

*Pour faire Banquets, Noces ou Festins  
dans toutes les saisons de l'année.*

*Entrées de Table, dont l'on se peut servir  
en toutes rencontres.*

Prenez des foyes de Veau, blanchissez-les, & les lardez de lard & de clous de girofle: cela fait, enveloppez-les des coëffes des animaux dont ils sont sortis, & les faites rostir: estant rostis, servez-les avec une sauce de venaison, ou de verjus verd.

Vous pouvez apprester de mesme façon les foyes de Mouton & de Chevreau.

A l'égard des foyes de Porc, vous pouvez aussi les faire rostir, mais il faut les servir à l'orange & avec de la poudre blanche par dessus, & sans aucune sauce.

Pour les foyes de Poules, de Chapons, d'Oyes, & mesme de Cochons de lait, faites-les cuire dans de bon bouillon avec

396 *Le Cuisinier Royal.*

les aisles & les pieds, & les servez à la vinaigrette, mais n'oubliez pas de la garnir de persil.

Vous pouvez aussi servir aux entrées de Table des tripes bien cuites & frites dans du sain de lard, avec du sel à discretion, & de la poudre blanche par dessus.

*Pour la saison d'après Pâques.*

*Entrée.*

Bon Pain, bon Vin, petits Alloyaux de venaison, Sallades d'oranges, testes de Chevreux dorées & à la vinaigrette.

*Potages.*

Poussins aux herbes, ou à l'étuvée, bouillis ou lardez, portée de Gigot, ou Veau au broüet doré.

*Premier service.*

Oysons à la malvoisie, Lapreaux de garenne aux oranges, Poulettes faisaillées, Pastes de Pigeons.

*Second service.*

Levraux à la sauce Royale, Poussins au vinaigre, Chevreaux au verjus d'oseille, Pigeons rostis.

*Troisième service.*

Venaïson rostie à la sauce Royale, Cochons de lait, Esturgeons & Pastez de venaïson froids.

*Issuë de Table.*

Gelée ambrée, Papillons de pommes, Fromages de cressme, & trois Pieces de four au plat.

*Pour la saison d'Esté.*

*Entrée.*

Bon Pain, bon Vin, Abricots, Prunes de damas, petits Pastez de venaïson chauds, Talmouses de blanc de Chapon.

*Potages.*

Bouillly lardé de venaïson, Poussins à l'étuyée, & Bisets aux choux.

*Premier service.*

Perdrix au sel menu, Pastez de venaison chauds, & Lapreaux aussi au sel menu.

*Second service.*

Heronneaux à la sauce bastarde, Levraux & Pastez de Cailleteaux.

*Troisième service.*

Vinaigrette à la sauce cordiale, Poussins au vinaigre, & Pastez d'Halebrans.

*Quatrième service.*

Estoudeaux au moust, Oysons à la malvoisie, & Poulets faisandez.

*Cinquième service.*

Pigeons au sucre, Venaison, & Pastez de venaison froids.

*Sixième service.*

Cochons, Paons, & Esturgeons.

*Issuë de Table.*

Trois Pieces de four au plat, Gelée, & Pommes de court-pendu.

*Pour la mesme saison.*

*Entrée.*

Bon Pain, bon Vin, Prunes de damas, Andouillettes farcies, tettines de Vache, Tourterelles, langues de Bœuf, & Pastez de Veau.

*Potages.*

Bisets aux choux, Potages de Courges, Bouilly lardé de venaison, Concombres farcis, Cochons houssez, & Pastez de venaison chauds.

*Premier service.*

Perdreux, Levraux, Poulets, Oysons farcis, & Pastez de Cailles.

*Second service.*

Lapreaux, Estoudeaux, Poussins au vi-

naigre rosat, Venaïson rostie, Cochons de lait, Pastez de Moineaux froids.

*Issue de Table.*

Gelée de trois sortes, trois Pieces de four au plat, Poires crûes, Pesches, Poires à l'hypocras, Amandes & Cerneaux, eau rose, cressime & fromage en jonchée.

*Autre Entrée pour l'Esté.*

Andouilles farcies, langues de Mouton salées, tectines de Vache, potée de blancs de Poussins, pieds de Mouton à la sauce blanche, lard Milanois, fricassées de Poulets au verjus de grain, confitures de fraises de Poussins, ventrée de Chevreaux confits, restes de Chevreaux dorez, foyes de Veau rostis, carbonnades à la Toulouse, Pastez de Veau en pot avec la crouste, fricassée à barbe-Robert, fricassées de Poussins à la sauce-Madame, palais de Bœufs confits avec groiselles, sibouilles, Cailles confites à la cameline, Caillettes farcies, & burelots de fèves nouvelles.



*Pour la saison d'Automne.*

*Entrée.*

Bon Pain, bon Vin, Pastez de venaison,  
Choux, Pêches, Raisins, & Fricassées.

*Potages.*

Chapons boullus damiler à la poivrade,  
& grave de petits Oyseaux.

*Premier service.*

Deux Lapreaux au plat, deux Perdreaux  
de mesme, & des Capres.

*Second service.*

Poulettes faissandées, Heronneaux à la  
sauce Royale, & des Olives.

*Troisième service.*

Beccasseaux, Estondeaux au sangé, Pi-  
geons & Sallades de Citron.

*Quatrième service.*

Venaïson rostie, Canards à la dodine, Concombres confits, & Pastez de venaïson froids.

*Issue de Table.*

Gelée clairette en moule, Angelots de gelée blanche, Tartes de pommes, Tartes de crespine, Poires à l'hypocras, Papillons de pommes, & Poires cuites.

*Pour la mesme saison.**Entrée.*

Bon Pain, bon Vin, Pesches, Raisins, Prunes de damas, Fricassées, & Pastez de Veau.

*Potages.*

Boüillon doré, & Potée broyée.

*Premier service.*

Un quartier de Cochon ou d'Oyson, trois Pigeons, & un Estoudeau au moult.

*Second service.*

Deux Lapreaux, deux Poulettes faisandées, & un Pasté de Pigeons.

*Issuë de Table.*

Tartes, Poires, Amandes, & Cerneaux pelez.

*Pour la saison d'Hyver.*

*Entrée.*

Langues de Mouton à l'étruvée, Hachis de Gigot, Chaudun de poivre, Saucisses & Pastez à la sauce chaude.

*Potages.*

Sarcelles aux poireaux, Gigoteaux de Veau au broüet doré, & Bisets aux choux,

*Service.*

Perdrix à l'orange, Beccasses à l'equel, Chapons, Conils, Cochons, & Pastez de Canards.

*Issuë de Table.*

Gasteaux feüilletez, Poires, Gelée orangée.

*Souper du mesme jour en la mesme saison.*

*Entrée.*

Bon Pain, bon Vin, Alloyaux de venaison à la sauce Royale, Tallemoufes de blancs de Chapons, Sallades d'Oranges, & Pastz de venaison.

*Potages.*

Perdrix aux choux, Sanglier aux navets, Fromentée & hachepot de Pigeons.

*Premier service.*

Perdrix aux oranges, Venaison avec sauce Royale, Pastez d'Alloüettes à la sauce d'hypocras, Beccasses à l'equesal, Herons, Levraux, Pastez de Tourterelles, Venaison de Sanglier, Connils, Pastez de Sarfelles, & Paons pour entremets.

*Second service.*

Pigeons, Poussins, Cochons de lait,  
Pastez froids, & Pieds à la sauce d'Enfer.

*Issue de Table.*

Gelée blanche, clairette & ambrée, trois  
Pièces de four au plat, Pastez de Connils,  
Nefles frites en hypocras, Eau rose à laver  
la dragée, & épices de la Chambre.

*Pour la mesme saison.*

*Entrée.*

Bon Pain, bon Vin, Andouilles, Saucis-  
ses, & Pastez à la sauce chaude.

*Potages.*

Civé de Lievre, & Brouet doré.

*Service.*

Demy-Cochon, deux Chapons, deux  
Conils, deux Poulets faisandez, & un Pasté  
de Canards.

*Issuë de Table.*

Tartes d'Angleterre, Poires cuites, & Macarons.

*Souper da mesme jour en la mesme saison.*

*Entrée.*

Sallades de chicorée & de pastenades, avec des Bisets aux choux.

*Service.*

Venaïson rostie, Perdrix, Beccasses, Connils, Pastez d'Alloüettes, Cochons de lait, Chapons & Olives.

*Issuë de Table.*

Poires à l'hypocras, Tartes de pommes chiquetées, un Gasteau mollet, & une Talmouse.

*Autre Souper pour le mesme jour,  
dans la mesme saison.*

*Entrée.*

Sallades d'herbes, Alloyaux de venaison,  
Prunes de damas, Sallades de paquenades,  
Soleil de blanc de Chapon, & Paquenades  
de gelées.

*Potages.*

Fromentée navée de Sanglier bouilly,  
lardé de venaison, Pigeons à la canelle,  
Pasté de venaison tiède, & une Poulette  
faïsandée.

*Premier service.*

Levraux, Perdrix, Poulets au vinaigre,  
Venaison rostie, Pastéz de Moineaux, &  
Gelées moëllées.

*Second service.*

Poulettes faïsandées, Estoudeaux au  
moult, Lapreaux, Cochons de lait, Pi-  
geons, Pastéz de venaison froids, & Gelées  
ambrée à pointe de diamant.

*Issue de Table.*

Poires à l'hypocras, Amandes & Cerneaux pelez, Poires à deux testes, Baudrier de pommes, Rosées d'Angleterre, Tartes de verjus, Gâteaux feuilletés, & Gelée blanche piquée de diamans.

*Maniere de dresser un Banquet, ou de preparer des Noces par un Rostisseur, un Pastissier, & un Cuisinier, chacun d'eux à l'égard de ce qui le concerne ordinairement.*

*Pour le Rostisseur.*

Le Rostisseur qui a charge de fournir de viandes rosties & bouillies dans un Festin ou Banquet de consideration, doit à peu pres fournir quatre gros jeunes Cocqs-d'Inde, & quatre jeunes Levraux, quatre gros Cochons de lait gras, quatre gros Chevreux gras, quatre gros Oysons gras, quatre Lapins de garenne, douze Poulets troussés pour bost, douze Pigeonneaux de voliere, huit Poulettes ou Gelinottes,



Gelinottes, seize Cailles grasses, huit gros Estoudeaux pour rostir, autant pour bouillir, quatre Chapons aussi pour bouillir, douze Pigeons pour confire, quatre Chapons, douze Pigeons, & un grand Lievre pour mettre en paste.

*Pour le Pastissier.*

Le Pastissier à son égard doit fournir quatre Pastez de Lievre chauds, autant de Pastez de Godiveau & de Gomichons musquez, quatre Tourtes de moüelle, autant de Tourtes d'herbes, quatre Pastez de Poulets d'Inde au bec doré, quatre Cocluches de Champagne, quatre Pastez froids, & douze Pieces de four différentes pour plat.

Que si c'est pour un Souper, il doit fournir quatre grandes Tartes de Massepain, quatre Trufles garnies, quatre Fleurons musquez, quatre Roses de Biscuit filé, quatre Plats de Macarons, & autant de Petit Mestier.

*Pour le Cuisinier.*

Le Cuisinier qui entreprend d'apprester  
M m

un Festin, doit avoir de la chair de Boucherie, Bœuf, Mouton & Veau, de la graisse & de la moëlle pour les bouillons, du lard gras & maigre, des Cervelats, des Langues de Bœuf, des Jambons de Mayence, du sel blanc & du gros, du verjus, du vinaigre, des œufs, du beurre, des herbes, des Sallades & des Raves, des épiceries, des Capres, des Olives, des flambeaux d'un quarteron piece, de la chandelle par bougies, & de suif, des tables garnies de leurs sieges, des verres, des bouteilles, & des brocards, des assiettes, un Porteur d'eau, toute sorte de linge de table, des Lavandieres, du bois, du charbon, des Oranges & des Citrons, des pots & des Poisses, une manne d'Orfèvrerie, six sortes de fruits à manger, trois sortes de confitures, quatre sortes de gelée, deux boëttes de dragées de demy-livre piece, de l'eau de Damas pour laver les mains, & des curedents de Rosmarin.

S'il entreprend de fournir les viandes, il doit avoir un gros jeune Coq d'Inde, un potage au bouillon doré, un Pasté de Lievre chaud, un plat de Cervelats par tranches, un plat de Cerises, des Sallades de Capres, une Andouillette de Veau

farcie, un Pasté de Godiveau, un Potage aux Pigeons confits, un plat de Langues de Bœuf fumées & coupées par tranches, une fricassée à la Tortuë, deux Raisins de gelée, un plat de Gomichon musqué, une Tourte de moëlle, un Chapon aux Cardes, une Rose de Citrons, une Tourte d'herbes feuilletée, une étuvée de petites Oyes, des tranches de Jambon de Mayence, un Levraut à la sauce Royale, un Cochon de lait entier, un plat d'Olives, deux gros Estoudeaux à la graisse, un plat d'Oranges, un Chevreau entier, un Pasté de Pigeonneaux, des Sallades de Pourpier, un Oyson farcy, une gelée de Carmerie, un plat de Raves, un Lapin de garenne, trois Poulets à l'eau rose, un Pasté de Poulet-d'Inde au bec doré, trois Pigeonneaux au vinaigre, deux Poulettes en Gelinottes, quatre Cailles.

Pour entremets, un plat de Cardes, un Pasté froid, une Coqueluche de Champagne, un plat de Pois nouveaux, un autre Pasté froid, un plat de Febves fraisées.

Pour l'issuë de Table, deux sortes de gelée, trois sortes de fruits, six sortes d'autres fruits, fromages de jonchée de cressme, un plat de Poires découpées, avec du sucre.

douze Pieces de four differentes pour plat.

Pour une Collation, une grande Tarte de Massepain, une Trufle garnie, Fleurons musquez, Biscuit filé, un plat de Macarons, deux boëtes de dragées de demy-livre piece, des curedents de Rosmarin, & del'eau de Damas pour laver les mains,





# LE PASTISSIER ROYAL,

ENSEIGNANT LA MANIERE  
de faire toute sorte de Pastisseries  
en perfection.

*Comme aussi la composition de toute  
sorte de Pastes, Biscuits, Macarons,  
& Massépains.*

*La maniere de faire de la Pâte bisée.*



Vous prendrez un boisseau de  
farine de seigle, de laquelle  
vous osteriez le gros son, puis  
la pétrirez avec de l'eau chaude  
en sorte qu'elle soit ferme : Cette Pâte est  
bonne à faire des Pastes de Jambon & de  
grosse venaison, que l'on transporte loin,  
desquels la crouste doit estre forte de deux  
pouces d'épaisseur. Vous y mettrez seu-  
lement une demy-livre de beurre en cette  
Pâte.

M m iij

Souvenez-vous que tous ces Pastez de garde doivent estre bien cuits & bien bouchez.

*Maniere de faire de la Pâste blanche  
pour les gros Pastez.*

Vous nettoyez une Table bien nette, sur laquelle vous mettrez un demy-boisseau de fleur de farine, puis vous ferez une fosse au milieu, dans laquelle mettrez deux livres de beurre frais; s'il est dur, vous le maniërez pour le faire amolir; cela estant, mettez-le dans le trou qu'aurez fait à vostre farine, puis adjoustez trois onces de sel écrasé bien menu, & un demy septier d'eau ou environ, puis remuez vostre Pâste avec les mains, & en remuant vous l'arroserez de fois à autre avec un peu d'eau tiede. Quand la Pâste sera bien liée, vous l'étendrez avec le rouleau de bois, & jetterez un peu de farine dessus & dessous la Pâste, afin qu'elle ne tienne point à la Table. Vous remarquerez qu'en Hyver il faut faire la Pâste plus grasse, afin qu'elle soit plus maniable; & en Esté en mettre moins, à cause que la chaleur rend la Pâste mole, veu quand il fait grand froid.

qu'il faut couvrir vostre Paste, afin de la pétrir plus facilement.

*Autre maniere de faire de la Paste blanche  
fine, pour faire des Pastez d'assiettes,  
& autres sortes de Pastisseries  
à manger chaude.*

Pour faire cette sorte de Paste blanche, vous mettrez trois livres de beurre, & la pétrirez de mesme que la precedente, & est bonne à faire des Pastez d'assiettes de Veau, de Pigeonneaux, Beatilles, & autres à manger chaud. Si vous employez cette Paste à faire quelqu'autre Piece de four, vous abaisserez vostre paste d'épaisseur à proportion de la grandeur des Pieces que vous ferez.

*Pour faire de la Paste feuilletée.*

Il ne faut qu'un demy-quart de farine de froment, la mettre sur une Table, y faire une fosse comme cy-devant, & y versez environ plein un verre d'eau & demy-once de sel écrasé menu, maniez le tout ensemble, & l'arrosez quand il sera necessaire: lors que cette Paste sera bien

liée, en sorte qu'elle soit un peu mollette; vous en ferez une masse : cela estant, vous la laisserez reposer une demy heure, afin qu'elle se resluye, puis vous l'étendrez avec un rouleau à l'épaisseur d'un poulce, en la poudrant de farine.

Estant ainsi abaissée, vous prendrez une livre de beurre frais le plus ferme que vous trouverez, puis l'étendrez de la largeur de vostre Paste, & l'applatirez sur icelle, puis ployerez vostre Paste en double, de maniere que le beurre soit enfermé dedans. Vous rétendrez la Paste encore bien mince avec le rouleau, & ferez la mesme chose cinq ou six fois, & la reduirez de l'épaisseur que vous jugerez à propos, en poudrant de farine, afin qu'elle ne tienne pas : Elle est bonne à faire des Tourtes de Pigeonneaux & d'autre façon. Vous sçavez qu'en y mettant moins de beurre, c'est faire la Paste demy-feuilletée.

*Pour faire de la Paste à l'huile, & comme il luy en faut oster l'odeur.*

Faites bouillir l'huile sur le feu, jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus de bruit, alors elle



aura perdu ce qu'elle a de desagreable: quand vostre huile sera ainsi apprestée, prenez un litron de fleur de farine, & y mettez trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de sel, de l'huile à discretion, & environ le quart d'un demy-septier d'eau; meslez bien le tout ensemble, & maniez si bien la Pâte, qu'elle demeure un peu dure, d'autant qu'elle n'a pas la mesme force que lors qu'il y a du beurre. Vous l'employerez suivant que vous en aurez affaire.

*Pâte de sucre.*

Vous prendrez un quarteron de sucre reduit en poudre, que vous passerez par un sac pour estre plus delié, puis le mettrez dans un mortier, & y adjousteriez un blanc d'œuf & une cuillerée de jus de Citron, & remuerez le tout ensemble doucement, jusqu'à tant que le sucre commence à se lier; & s'il a de la peine à se lier, vous y adjousteriez un peu d'eau rose; & lors que le sucre commencera à se lier, vous le battez avec le pilon pour le reduire en pâte, afin qu'elle soit bien ferme, puis vous en des abais ses de Pastisseries, selon que vous en aurez affaire.

428      *Le Pastissier Royal.*

L'on fait aussi de la Pâte demy-sucré, en y mettant moitié sucre, & moitié de fleur de farine, qu'il faut incorporer ensemble comme cy-dessus.

*Maniere de faire de l'Epice douce, de laquelle se servent les Pastissiers.*

Il faut prendre deux onces de gingembre & une once de poivre battu en poudre meslez ensemble; adjoustez-y du clou de girofle battu, de la muscade rapée menuë, & de la canelle battüe, de chacun une once pour une livre de poivre, plus ou moins. Vous conserverez toutes ces choses meslées ensemble dans une boëtte.

L'on peut garder chaque sorte separément. Il y a plusieurs personnes qui ne se servent que du poivre sel, bien que l'Epice composée soit plus douce. Pour faire de l'Epice fallée, il faut mettre autant pesant de sel en poudre qu'il y aura d'épice, & la conserver dans un lieu qui soit sec.

*Pour faire de la dorure de laquelle les Pastissiers se servent à donner couleur à leurs Pastisseries.*

Il faut battre des jaunes & des blancs

d'œufs ensemble, comme si vous vouliez faire une omelette. Si vous souhaitez qu'elle soit forte, il ne faut qu'un blanc d'œuf dans trois jaunes. Si vous desirez que la dorure soit passée, il ne faut que délayer les jaunes d'œufs avec de l'eau : Mettez des jaunes & de l'eau selon la quantité que vous en aurez affaire.

En Carême que l'on ne se sert point d'œufs, prenez du safran ou de la fleur de Soucy, ou servez-vous d'œufs de Brochet.

*Pour faire de la Cresme de laquelle les  
Pastissiers se servent.*

Il faut prendre une chopine de lait, le mettre dans un poillon sur le feu : lorsqu'il sera un peu chaud, prenez deux œufs, mettez le jaune & le blanc avec un demy litron de fleur de farine, puis les délayez ensemble en maniere de boulie, & y adjoustez encore deux œufs : Le tout étant bien délayé, lors que le lait que vous aurez mis sur le feu commencera à bouillir, versez peu à peu vostre appareil dedans, & faites bouillir le tout ensemble à petit feu, en le remuant comme si c'estoit de la boulie. Il faut y mettre du sel à discretion pen-

dant qu'elle cuit, puis y adjouster un quarteron de beurre frais qui soit bon. Il faut qu'elle soit un quart-d'heure sur le feu pour estre cuite: estant ainsi, vous la garderez dans une écuelle. Les Pastissiers s'en servent à beaucoup de Pieces de four.

*Autre maniere de Cresme plus fine.*

Vous prendrez un quarteron d'amandes douces pelées, puis les pilerez dans un mortier; adjoustez-y un bon quarteron de sucre, & l'arrosez de fois à autre avec de l'eau rose: Lors que vos amandes seront apprestées de la sorte, vous aurez une chopine de lait, & les jaunes de quatre œufs frais, & les délayerez avec le lait, puis les verserez dans la paste d'amandes, & les meslerez ensemble: cela estant, prenez trois ou quatre fois plein une cuilliere à bouche de fleur de farine, & la délayez avec un peu de lait: quand elle sera détrempée, versez le reste de vostre chopine de lait, & la faites boüillir: si elle devient trop épaisse en cuisant, versez-y un peu de lait quand elle sera à demy cuite, & mettez dedans vostre appareil d'amandes, puis les salez, & remuez bien le tout pendant qu'elle

elle cuira : cela estant cuit & épaisly, versez-la dans une écuelle, & la laissez reposer un jour, afin qu'elle soit prise en maniere de gelée, & que l'on la puisse couper d'un couteau, comme de la paste ou gelée.

*Maniere de faire de la Cresme pour  
le Careme.*

Il faut avoir une chopine de lait, puis le faire bouillir, & avoir un demy-litron de fleur de farine, la délayer avec du lait, puis la jetter dans un bouillon, en y adjoustant un quarteron d'amandes douces pelées & battues dans le mortier avec du lait, & la saller pendant qu'elle cuit : mettez-y aussi un quarteron de beurre frais, remuez le tout incessamment pendant qu'elle cuira, & sur la fin adjoustez-y un peu de safran détrempé avec du lait, pour luy rendre la couleur jaune : estant bien cuite, dressez-la dans une écuelle, & la laissez reposer jusqu'à tant que vous en ayez affaire.

*Maniere de faire de la Glace de sucre.*

Mettez dans une écuelle un quarteron

de sucre en poudre, avec un blanc d'œuf & un peu d'eau rose; battez le tout ensemble, jusques à ce que cela soit réduit en façon de syrop bien épais: cela sert à glacer du Massépain, Pastez, & autres Pièces de four; mais il faut l'étendre promptement.

---

*Methode pour bien apprester les Pastes  
à manger froids.*

*Pasté de Cerf.*

**L**Aissez mortifier le Cerf, & le lardez de gros lard; assaisonnez-le de sel, poivre, muscade & clous, le tout bien pilé: faites paste comme dessus, avec sel, un peu de beurre, & le faites en abaisse assaisonnée comme dessus, force lard pilé, laurier, & bardes de lard; apres dorez-le avec jaunes d'œufs, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & vous souvenez de le percer, de peur qu'il ne s'en aille: sortant du four, bouchez-le, & le mettez sur un cleon ou clé.

*Pasté de Chevreuil.*

Le Pasté de Chevreuil se fait de mesme celuy de Cerf; mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ny l'assaisonner si fort.

*Pasté de Sanglier.*

Lardez-le de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous de girofle, muscade, laurier, & le faites en abbaisse de paste bise, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & ayez soin de le boucher estant cuit.

*Pasté de Bœuf.*

Prenez une tranche de simier, battez-la bien avec le dos d'un couteau, puis lardez de gros lard, assaisonnez comme dessus, & le faites cuire de mesme: N'oubliez pas de le percer & de le boucher estant cuit.

*Pasté de roüelle de Veau.*

Lardez les roüelles de Veau de moyen lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade, un peu de clous pilez, laurier, & faites

424 *Le Pastissier Royal.*

paste avec beurre, sel & eau, la faites cuire trois heures : donnez-luy du vent, & le bouchez estant cuit.

*Pasté de membre de Mouton.*

Lardez-le de menu lard, assaisonnez comme dessus, cassez les os, ostez le manche, & les empastez en mesme paste que le Veau, & le faites cuire de mesme : estant cuit, mettez y une gousse d'ail ou d'échalotte par le soupirail.

*Pasté de Lievre, ou de Levrau.*

Selon mon sentiment, les Pastés de Lievre ou Levrau sont meilleurs avec les os que desosse : lardez-le de moyen lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, laurier, & ne le faites point affamez de lard pilez & bardez, mettez-le en paste bise ou blanche : estant cuit, mettez-le en lieu sec, & le bouchez.

*Pasté de Lievre ou de Levrau desossé.*

Ostез les os & laissez la chair la plus entiere que vous pourrez; lardez-le de gros lard,



*Le Pastissier Royal.* 427

lard, assaisonnez de mesme que dessus, & l'empastez en mesme paste, & le faites cuire de mesme.

*Pasté de Lapins.*

Lardez les de moyen lard, assaisonnez comme dessus, & les empastez de bonne paste: Il n'est pas de besoin de les faire cuire deux heures.

*Pasté de Perdrix.*

Lardez les Perdrix de moyen lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade, quelques clous entiers, laurier, & le faites en paste dressée, ou en abbaïsse en forme quarrée; faites-y un sôupirail, & le faites cuire deux ou trois heures selon le feu: tenez le en lieu sec.

*Pasté de Perdrix desossées.*

Fendez les Perdrix par le dos, ostez l'os de l'estomach, le croupion, & laissez les cuisses entieres lardées de moyen lard; assaisonnez comme dessus, & les empastez de mesme, & leur donnez la mesme cuisson.

*Pâſté de Poulet d'Inde.*

Cafſez les os, abattez l'eſtomach, & le lardez de gros lard, mettez en paſte biſe ou blanche, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous entiers, laurier, lard pilé & par bardes: eſtant cuit, mettez une échalotte par le ſoupirail, & le bouchez.

*Pâſté de Poulet-d'Inde deſoſſé.*

Ouvrez le Poulet-d'Inde par le dos, tirez tous les os à la reſerve du croupion, rafſemblez la chair, & la lardez de moyen lard; aſſaiſonnez comme deſſus, l'empaftez tout de meſme: eſtant cuit, mettez la petite échalotte par le ſoupirail, & le bouchez.

*Pâſté de Canards.*

Ecraſez les Canards, leur faites trois ou quatre taillades ſur l'eſtomach, lardez-les de moyen lard, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous pilez, canelle pilée, laurier, lard pilé, & bardes de lard; empaftez en paſte demy blanche, en paſte dreſſée, ou en abbaïſſe en forme quarrée;

dorez-les comme les autres avec jaunes d'œufs crus ; faites-les cuire deux petites heures.

*Pasté d'Oye ou d'Oyson.*

Ce Pasté se fait tout de mesme que ce-luy de Canards, hors qu'on le doit nourrir davantage, & le tenir plus ferme de sel, & du reste, faites-le cuire davantage ; mettez-y estant cuit une gousse d'ail.

*Pasté d'Ostarde.*

Abattez l'estomach de l'Ostarde, cassez les os des cuisses, lardez-les de moyen lard bien épais, assaisonnez de sel, poivre, clous entiers, muscade rapée, laurier, & ne luy faites point faute de lard pilé & en bardes, en tant que l'Ostarde est un gibier qui est fort sec : Vous le pourrez faire dreser en abbaisse avec bonne paste ; dorez-le, & le faites cuire trois ou quatre heures.

*Pasté de Jambon de Mayence.*

Coupez le manche du Jambon, le faites bien tremper ; faites qu'il soit bien net, ostez la peau ; & s'il est bien gros, coupez

## 428 *Le Pastissier Royal.*

un peu de son lard, ou d'autre, pour le larder ; assaisonnez de lardons : estans lardez, faites paste bien dure avec eau chaude & un peu de beurre fondu ; dressez un Pasté de la largeur & hauteur qu'il le faut, & qu'il soit épais d'un poulce ; mettez le Jambon dedans, assaisonnez de poivre, muscade, clous, canelle pilée, fines herbes hachées bien menuës, laurier, & une livre & demie de beurre frais, ou mouëlle de Bœuf hachée, & remplissez les vuides du dedans du Pasté, crainte qu'il ne s'abatte ; couvrez-le de la mesme paste, & le dorez de mesme : faites-le cuire huit heures, mettez du papier autour & dessus, afin qu'il ne prenne pas trop de couleur : quelques-uns y mettent des tranches de Citron verd, & les autres non.

### *Pasté de hure de Sanglier.*

Faites bruler le poil de la hure, la nettoyez bien, coupez les machoires & les autres os, ostez le crin, en incisant le haut de la hure sans la défigurer ; ostez aussi la cervelle & la lardez de gros lard, & l'empastez de mesme que le Jambon, du mesme assaisonnement, & n'oubliez pas à y mettre du

sel & un peu de poivre long pilé menu; faites-le cuire de mesme: estant à demy-cuit; mettez-y un demy-septier de vin clair et par le scûpirail: Quand ce Pasté sera deux heures plus que l'autre dans le Four, il n'en vaudra pas moins.

*Pasté de Faisans.*

Estant bien nettoyez, lardez-les de gros lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, laurier, & les empastez en un Pasté dressé, les laissez les plus entiers que vous pourrez: couvrez le Pasté de la mesme paste, & le dorez: Faites-le cuire deux heures.

*Pasté de Corlis.*

Vuidez les Corlis, & les lardez de moyen lard; assaisonnez comme dessus, & y mettez une échalotte estant cuit. Ce Pasté se fait dressé: enfin vous le pouvez faire comme il vous plaira: Faites-le cuire deux heures & demie.

*Pasté de Sarcelles.*

Ce Pasté se fait tout de mesme que celui de Canards, & le faites cuire de mesme.

*Pâſté de Canards deſſeſz.*

Fendez les Canards par le dos, & oſtez tous les os à la reſerve des cuiſſes; tailladez les ſur l'eſtomach, & les lardez de moyen lard: aſſaiſonnez de meſme avec fel, poivre, muſcade, clous, laurier, & bon lard pilé & bardes: faites-le dreſſé ou en abbaiſſe en forme quarrée: dorez & le faites cuire deux heures.

*Pâſté de Sarcelles deſſeſz.*

Le Pâſté de Sarcelles ſe fait de meſme que celui de Canards, hors qu'il ne faut pas le faire tant cuire.

Je me ſuis oublié de mettre ce Pâſté de Ramiers parmy les Paſtez à manger froids; vous trouverez bon que je le mette icy.

*Methode pour bien appreſter les Paſtez à manger chauds.**Pâſté de Cailles.*

Vuidez des Cailles, faites paſte avec eau, farine, beurre, quelques jaunes d'œufs, &

*Le Pastissier Royal.* 431

sel ; dressez un Pasté de quatre poulces de hauteur , mettez un peu de gaudiveau au fond : ce gaudiveau sera composé de rouëlle de Veau, un peu de lard, moëlle ou graisse de Bœuf, assaisonné de sel, poivre, muscade, & vous dresserez les Cailles au rond du pot sur vostre gaudiveau : vous garnirez de champignons, ris de Veau, crestes, truffes, lard pilé, un morceau de beurre frais, & le couvrez de la mesme paste ; dorez-le & le faites cuire une heure & demie ; ostez le paquet d'assaisonnement en servant, & mettez jus de Citron & Pistaches coupées.

*Pasté de Pigeonneaux.*

Ce Pasté de Pigeonneaux se fait dressé comme celuy des Cailles , hors qu'il ne faut pas y mettre de gaudiveau ; mais garnissez-le de ris de Veau , champignons, crestes, moëlle de Bœuf, lard pilé ou fondu, & le faites cuire de mesme : estant cuit, mettez jus de Veau & de Citron, & Pistaches.

*Pasté de Poulets à la cresse.*

Quand vostre Pasté sera dressé , met-

432 *Le Pastissier Royal.*

tez-y les Poulets par morceaux, assaisonnez de sel, poivre, muscade, canelle, lard fondu ou pilé, un paquet d'assaisonnement; couvrez-le de mesme paste: estant cuit, mettez-y la cresse, & le laissez un peu dans le Four: mettez en servant jus de champignons.

*Pasté d'Alloüettes.*

Dressez un Pasté de trois poulces d'hauter & de paste fine; ostez les jusiers des Alloüettes, & les rangez au fond du pasté: garnissez de champignons, quelques foyes gras, truffes, lard pilé, sel, poivre, muscade, un paquet, & le couvrez de mesme paste; dorez-le & le faites cuire: estant cuit, faites une liaison avec un peu de lard fondu & un peu de farine, que vous ferez frire dans le lard, & vous y meslerez jus de Citron & de Mouton, ou jus de Veau.

*Pasté de Lievre.*

Hachez la chair d'un Lievre avec la chair d'un membre de Mouton, & avec la tierce partie de lard; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, canelle pilée, fines herbes,



herbes, sibouilles, & faites une abbaissé de paste fine que vous aurez fait avec farine, eau & beurre, & faites un lit de la chait hachée sur la paste en forme d'un Lievre, & y rangez de moyens lardons; remettez de la mesme chair & des lardons d'étage en étage: estant fait, mettez des feüilles de laurier, & bardes de lard; couvrez-le de la mesme paste, & le dorez; faites-le cuire trois ou quatre heures: estant cuit, mettez jus de Citron & une échalotte, ou son jus.

*Pasté de Levrau à l'Angloise.*

Lardez le Levrau de moyen lard, cassez les os, & le mettez en abbaissé de paste feüilletée en forme d'ovale ou de Lievre; assaisonnez-le de sel, poivre, muscade, canelle pilée, lard fondu ou pilé, & faites cuire dans un pot écorce de Citron, dattes de Levant, Prunes de brignolle, coupez le tout par tranches, assaisonnez d'un verre de vin blanc, sucre, canelle, poivre, Citron verd: quand le Pasté sera cuit, glaisez-le de glaise faite avec sucre pien pilé, & eau de fleur d'Orange: la glaise estant faite, découvrez le Pasté, & y mettez la compo-

O o

sition que vous aurez faite dans le pot, & un jus de Citron & grains de Grenade en servant.

*Pasté de Levrau en paste brisée.*

Cassez les os du Levrau, lardez-le de moyen lard, & l'empastez en paste brisée & en abbaissé ; assaisonnez de sel, poivre, canelle, muscade, lard pilé & laurier : estant fait, dorez-le & le faites cuire deux heures : estant cuit, frottez le cul d'un plat d'une échalotte, & faites un jus de Citron avec, & mettez dans le Pasté en servant.

*Pasté de Chapon desossé.*

Ouvrez un Chapon par le dos, gardez la peau entière, ostez tous les os à la réserve du croupion & des cuisses, & le farcissez de farce que vous ferez avec la chair, un morceau de Veau, moëlle ou graisse de Bœuf, & lard ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulettes, clous, champignons, truffes, ris de Veau : estant farcy, mettez-le dans un Pasté dressé, & le couvrez de la même paste fine ; dorez-le, & le faites cuire deux heures : mettez jus de Citron en servant.

*Pâſté de Poitrine de Veau.*

Mettez la Poitrine de Veau par morceaux, y mettez un lardon ou deux à chaque morceau, & l'empâſtez dans un Pâſté dreſſé; aſſaiſonnez de lard, ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes, laurier, champignons, culs d'artichaux, & le couvrez de la meſme paſte fine: faites-le cuire deux heures, mettez-y une ſauce blanche avec un jus de Citron, & jaunes d'œufs, un peu auparavant que vous vouliez ſervir.

*Pâſté de gaudiveau à l'Italienne.*

Faites gaudiveau avec roüelle de Veau, moëlle ou graiſſe de Bœuf; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous, fines herbes, ſibouilles, & le mettez dans le Pâſté que vous aurez dreſſé en triangle avec paſte fine; garniſſiez voſtre Pâſté de ris de Veau, moëlle, lard pilé, écorce de Citron, dattes de Levant, raiſins de Corinthe, piſtaches, canelle, ſucre, & roulez quatre bardes de ſeuilletages longues de cinq poulces, & larges d'un poulce & demy: eſtant roulées, mettez en une ſur chaque triangle poſées

O o ij

sur la chair, & une au milieu ; dorez-le, & le faites cuire une heure & demie : mettez jus de Citron en servant & sucre.

*Pasté de Gaudiveau à la Françoisse.*

Faites Gaudiveaux avec roüelle de Veau, moëlle & graisse de Bœuf, un peu de lard; assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes, siboules, & dressez vostre Pasté de mesme que dessus ; garnissez-le de champignons, ris de Veau, culs d'artichaux, morilles, andouillettes, & y faites les mesmes bardes de feüilletage qu'au Pasté à l'Italienne : mettez-y une sauce blanche avant que de servir.

*Pasté d'assiette.*

Hachez un morceau de roüelle de Veau, avec graisse de Bœuf ; faites qu'elle soit bien menuë & bien délicate ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules ; dressez le Pasté de paste que vous aurez faite avec farine, beurre, œufs, & faites qu'elle soit bien dure ; mettez vostre gaudiveau dedans, & le garnissez de ris de Veau, morilles, truffes, champignons,

crestes, moëlle de Bœuf, lard pilé, puis faites comme un petit dôme au milieu du Pasté du mesme gaudiveau, & le couvrez de la mesme paste ; faites qu'elle soit bien mince , dorez-le , & le faites cuire une heure : mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

*Paste à la Royale.*

Ecorchez deux ou trois membres de Mouton, les coupez par roüelles, dressez vostre Pasté de paste faite avec eau chaude & un peu de beurre, farine, sel épais d'un poulce, & demy-pied de hauteur ; mettez vostre chair de Mouton dedans : vous y pouvez mettre Perdrix & Ramiers desosse, avec le Mouton, & garnir de lard pilé, champignons , truffes , morilles , grosses crestes de Coq : assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, canelle, & clous pilez , & le couvrit de la mesme paste , le dorer, mettre un papier autour avec une ficelle, & le faire cuire huit ou dix heures, parce qu'il faut que ce Pasté se mange à la cuilliere d'argent : frottez le fonds d'un plat d'une échalotte, & mettez-y un jus de Citron, & mettez tout dans vostre Pasté quand il sera cuit.

*Pasté de roüelle de Veau.*

Mettez une roüelle de Veau en trois, la lardez de moyen lard, & la mettez en abbaisses avec paste brisée; garnissez de champignons, culs d'artichaux, morilles, truffes, lard pilé; assaisonnez desel, poivre, muscade, clous, laurier, sibouilles, fines herbes; couvrez de la mesme paste, & le faites cuire deux heures & demie: estant cuit, mettez jus de Citron.

*Pasté de Beccasses.*

Dressez un Pasté de la hauteur de trois poulces; mettez les Beccasses dedans apres les avoir lardées de moyen lard; ostez les jusiers, garnissez le Pasté de champignons, truffes, lard pilé, sel, poivre, muscade, sibouille ou échalotte, un peu de Citron verd ou d'Orange, une feuille de laurier, & le couvrez de la mesme paste; dorez-le & le faites cuire deux heures: estant cuit, mettez-y jus de Citron ou d'Orange, ou verjus de grain.

*Pasté de Lapins.*

Lardez les Lapins, & les empastez en

abbaisse de paste brisée; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, lard pilé, laurier, une échalotte, & le dorez; faites-le cuire deux heures: mettez jus d'Orange en servant.

*Pasté de Canards.*

Abattez l'estomach des Canards, les lardez de moyen lard, & les mettez dans un Pasté dressé; garnissez de champignons, truffes, foyes gras; assaisonnez d'un paquet, un morceau de Citron verd, sel, poivre, muscade, clous, lard pilé, & laurier; faites le cuire deux heures: mettez jus d'échalotte, ou d'ail & d'Orange en servant.

*Pasté à la Portugaise.*

Hachez un blanc de Poulet-d'Inde avec moëlle de Bœuf; assaisonnez de sel, poivre, canelle, garnissez-le d'écorce de Citron, dattes de Levant, pistaches coupées, prunes de brignolle, raisins de Corinthe, lard pilé, & faites le Pasté en paste feüilletée de la forme de deux Dauphins sur une feüille de papier; faites que l'un & l'autre s'entretiennent par le dos: ayant fait cette forme là sur vostre paste & mis la chair,

couvrez-le de la meſme paſte : eſtant preſque cuit , glaifez-le avec ſucré & eau de fleur d'Orange , & faites un aygredoux avec jus de Citron & ſucré, que vous mettez dans voſtre Paſté : en ſervant , garniſſez de grains de Grenade.

*Paſté à l'Allemande.*

Mettez un Agneau en quatre quartiers, le lardez de moyen lard, & le mettez dans un Paſté dreſſé de paſte à demy fine ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, clous, laurier, lard pilé, fines herbes, ſibouilles ; couvrez-la de la meſme paſte , faites-la cuire trois heures , & paſſez huitres par la poiſſe avec lard fondu, farine frite, capres, olives deſoſſées, jus de Citron, de champignons & de Mouton, & l'eau des huitres, & mettez dans le Paſté un quart d'heure avant que de ſervir.

*Paſté de Poulardes deſoſſées.*

Oſtez l'eſtomach des Poulardes, & les trouſſez ; faites-les blanchir dans l'eau, les lardez de moyen lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade ; faites le Paſté dreſſé



en forme d'ovale, le garnissez de champignons, culs d'artichaux, foyes gras, fines herbes, lard fondu ou pilé, & le couvrez de la mesme paste ; faites-le cuire trois heures : mettez échalotte & jus de Citron en servant.

*Pasté fin.*

Faites gaudiveau avec roüelle de Veau, graisse de Bœuf & lard fondu ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, fr-bouilles ; faites le Pasté en abbaïsse avec paste feüilletée en forme quarrée ; garnissez-le de culs d'artichaux, champignons, crestes, ris de Veau & truffes, le couvrez de la mesme paste, dorez-le, & le faites cuire une heure : estant cuit, mettez-y une sauce blanche & jus de Citron, ou verjus de grain, en servant.

*Methode pour faire les Tourtes  
de viande.*

*Tourte de Pigeonneaux.*

Faites blanchir les Pigeonneaux dans l'eau chaude, faites paste avec beurre, sel, vin blanc, & la laissez reposer une heure :

apres maniez-la avec un morceau de beurre, afin qu'elle soit bien fine, faites en abaisse dedans la tourtiere ou bassin: rangez vos Pigeonneaux l'estomach en haut, garnissez de ris de Veau, champignons, truffes, beatilles; assaisonnez de poivre, muscade, clous, un paquet, que vous osteriez en servant: mettez lard pilé ou fondu, moëlle de Bœuf par morceaux, jus de Citron, ou verjus de grain & pistaches en servant.

*Tourte de Poulets.*

Pour faire cette Tourte, mettez les Poulets par quartiers, ou les brisez, & les empastez de mesme paste que dessus; assaisonnez de mesme, & la couvrez de la mesme paste que la Tourte de Pigeonneaux: mettez aussi jus de Citron.

*Tourte de Cailles.*

Faites bien nettoyer les Cailles, & les troufsez, & les empastez en paste brisée; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un paquet: garnissez la Tourte de ris de Veau, champignons, truffes par morceaux, lard pilé ou fondu, moëlle de Bœuf, puis

la couvrez : faites-la cuire deux heures : mettez jus de Citron en servant.

*Tourte d'Alloüettes.*

Faites ôster le jusier aux Alloüettes, les rangez dans une tourtiere avec paste faite comme dessus, les garnissez de champignons, foyes gras, lard pilé, moëlle, un paquet d'assaisonnement, sel, poivre, muscade, & la couvrez de mesme paste : faites-la cuire une heure & demie : estant cuite, faites liaison avec lard fondu, farine frite, capres & verjus, ou jus de Citron, & mettez dans la Tourte en servant.

*Tourte de gaudiveau feüilletée.*

Hachez blanc de Chapon ou roüelle de Veau, avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules hachées bien menües : faites paste avec eau, farine, & un peu de beurre ou de verjus, ou vin blanc, qu'elle soit molette : faites abbaisse, & mettez la moitié autant de beurre bien manié, & l'écachez avec la paste : passez le rouleau dessus, & la playez cinq ou six fois.

également, sans que le beurre paroisse : laissez reposer vostre pâte une heure ou deux au lieu où vous la ferez : faites abaisser de la moitié de vostre pâte dans une tourtiere ou bassin ; mettez la chair hachée, & garnissez de champignons, truffes, crestes, ris de Veau, culs d'artichaux, & lard fondu ou pilé ; couvrez-la de la même pâte, & la dorez ; faites-la cuire une heure : mettez jus de Cirron & de Mouton en servant, & Pistaches mondées.

*Tourte de Foyes gras.*

Passez les foyes par l'eau chaude, les rangez dans une tourtiere avec pâte fine ; garnissez de champignons par morceaux hachez menus, fines herbes, sibouilles, lard pilé ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, un morceau de Citron verd, & la couvrez de la même pâte, dorez-la, & la faites cuire une heure & demie ; pilez un foye de même, & le passez à la poêle avec un peu de lard fondu, un peu de farine, puis le passez par l'étamine avec jus de Mouton & de Citron : frottez le fond du plat d'une échalotte, & mettez dans la tourte en servant.

*Tourte de Beattles.*

Mondez les Beattles dans l'eau chaude, rangez-les sur une abbaïsse dans une tourtiere avec pâte brisée ; garnissez de champignons , truffes , ris de Veau , moëlle de Bœuf ; assaisonnez d'un paquet, sel, poivre, muscade , lard pilé ou fondu , & la couvrez de la mesme pâte ; dorez-la, faites la cuire deux heures à petit feu : mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

*Tourte de rognons de Veau.*

Hachez rognons de Veau avec un peu de lard ; assaisonnez de sibouilles , fines herbes , sel , poivre , muscade , canelle, champignons , ris de Veau ; faites tourte avec pâte brisée, la couvrez de mesme ; faites-la cuire une heure & demie : mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

*Tourte de blanc de Chapon.*

Hachez un blanc de Chapon tout cru, avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf ; faites tourte avec pâte brisée ; garnissez

446 *Le Pâtissier Royal.*

de champignons, truffes, crestes, ris de Veau; assaisonnez d'un paquet, sel, poivre, muscade, un peu de lard pilé, & couvrez de la mesme paste; dorez, & la faites cuire une heure & demie: mettez pistaches, jus de Citron & de Mouton en servant.

*Tourte de Lapreaux.*

Coupez les Lapreaux par morceaux, les passez par la poisle avec lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, & siboulettes; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un peu de bouillon: estant froid, faites vostre Tourte avec paste fine, garnissez de morilles, truffes, lard pilé, & la couvrez de mesme paste: faites cuire une heure & demie: estant à demy cuite, mettez la sauce d'où vous les aurez passé sur le feu dans la poisle: mettez jus d'Orange en servant.

*Tourte de Lard.*

Faites fondre une livre de lard, le passez par l'étamine avec deux ou trois culs d'artichaux cuits, deux jaunes d'œufs crus, deux macarons; assaisonnez de sel, poivre concassé, canelle pilée, sucre, & le mettez

un peu ſur le feu : remuez le tout avec une cuillère, & le mettez ſur une paſte brifée bien mince, la faites cuire ſans la couvrir de paſte une demie heure ou moins : faites glaife avec un filet d'eau de fleur d'Orange & de ſucre fin paſſé par le tamis, & glaifez la Tourte en mettant de ladite glaife deſſus, & un peu de feu : faites que la glaife ſoit blanche.

*Tourte de moëlle de Bœuf.*

Faites fondre la moëlle & la paſſez par l'étamine : mettez apres dans la moëlle trois jaunes d'œufs crus, deux macatons, écorce de Citron confite rapée ; aſſaiſonnez de ſel, canelle, ſucre, & la paſſez un peu ſur du feu en la mouvant avec une cuillère d'argent : faites la Tourte avec paſte brifée & bien mince, ne la couvrez point de paſte, faites-la cuire demie heure, & ſervez avec ſucre, eau de ſenteur, & un jus de Citron.

*Tourte de Piſtaches.*

Pilez un quarteron de Piſtaches avec demy quarteron d'écorce de Citron, meſlez avec un pct de creſme, un peu de lard

# 448 *Le Pastissier Royal.*

fondue, ou un peu de beurre ; assaisonnez de canelle, sucre, musque, ambre, mouvez tout ensemble sur un petit feu, & faites tourte avec paste brisée bien fine & bien déliée ; ne la couvrez point de paste, faites-la cuire demy-heure, ou moins : mettez sucre, eau de fleur d'Orange, & grains de Grenade en servant.

## *Tourte de langues de Mouton.*

Coupez les langues par tranches, & les rangez dans une tourtiere avec paste fine ; garnissez d'écorce de Citron confit, raisins de Corinthe, dattes de Levant ; assaisonnez de sel, poivre, canelle, sucre, deux macarons broyez dans un mortier, lard fondu, & un peu de chair de Citron verd, couvrez de la mesme paste, dorez-la avec jaunes d'œufs crus & un peu de lait, & la faites cuire une heure : mettez jus de Citron, eau de senteur, sucre, & musque en servant.

## *Tourte de langue de Bœuf.*

Coupez une langue de Bœuf salée par tranches bien déliées, rangez-les dans une tourtiere avec paste fine bien déliée ; assaisonnez



*Le Pâtissier Royal.* 449

sonnez de canelle, poivre, sucre, un peu de lard fondu, & la couvrez de la mesme paste; faites-la cuire demy-heure ou plus: estant demy-cuite, mettez-y demy-verre de vin vermeil: laissez-la cuire tout à fait, & mettez sucre, jus de Citron, & grains de Grenade en servant.

*Tourte de Jambon de Mayence.*

Coupez d'un morceau de Jambon de Mayence cuit par petites tranches, & les rangez dedans une tourtiere avec paste fine, un peu de fines herbes menuës; assaisonnez de poivre, canelle, muscade, bon beurre frais, une feuille de laurier, & la couvrez de la mesme paste; dorez-la, & la faites cuire demy-heure: estant cuite, mettez-y jus de Citron & de Mouton, & un peu d'échalotte en servant.

*Tourte de ris de Veau.*

Faites blanchir les ris de Veau dans l'eau bouillante, les mettez en paste fine; garnissez de champignons bien petits, truffes, un paquet d'assaisonnement, sel, poivre, muscade, un morceau de Citron

450 *Le Pastissier Royal.*

verd, & lard pilé : couvrez de la mesme paste, dorez-la, & la faites cuire une heure & plus : estant cuite, mettez-y jus de Mouton ou de Veau, & jus de Citron & Pistaches en servant.

*Tourte de Ramiers.*

Vuidez les Ramiers, & les écrasez, mettez-les en paste fine avec lard pilé, culs d'artichaux, fines herbes, siboules, laurier, moëlle de Bœuf, trois ou quatre champignons, un morceau de beurre frais, & couvrez de la mesme paste : dorez-la, & la faites cuire trois heures : mettez jus de Citron en servant.

*Tourte de Jambon de Mayence haché.*

Hachez un morceau de Jambon de Mayence cuit, & le mettez dans une tourtiere entre deux pastes fines ; assaisonnez de canelle, sucre, poivre blanc, écorce de Citron confit, avec un peu de lard pilé, & la dorez : faites-la cuire demie heure, & mettez jus de Citron & sucre en servant.

*Tourte de moëlle de Bœuf feüilletée.*

Mettez la moëlle de Bœuf par morceaux; assaisonnez d'un peu de sel, canelle, poivre, écorce de Citron confite, & autres, le tout rapé, deux macarons, deux jaunes d'œufs crus, & sucre: mêlez le tout ensemble, & mettez entre deux croustes feüilletées, la dorez & la faites cuire une heure & demie: mettez sucre, eau de senteur, & grains de Grenade en servant.

*Tourte d'abatis d'Oysons.*

Mettez les abatis par morceaux, & les échaudez: mettez-les entre deux croustes de paste fine; assaisonnez de sel, poivre, clous, fines herbes, siboulle, muscade, une feüille de laurier, lard pilé, culs d'artichaux, champignons, morilles, & la couvrez de mesme paste: faites-la cuire deux heures: mettez une petite sauce blanche en servant.

*Tourte de rognon de Veau haché & cuit.*

Hachez un rognon de Veau qui soit

452 *Le Pastissier Royal.*

cuit, mettez-le entre deux pastes fines; assaisonnez de sel, poivre, canelle, sucre, écorce de Citron, dattes de Levant, un peu de beurre, deux macarons; couvrez-la & la faites cuire trois quarts - d'heure: mettez jus de Citron, sucre, & eau de fleur d'Orange en servant.

*Maniere pour apprester les Pastes de Poisson à manger chauds.*

*Pasté de Turbot.*

Ce Pasté se fait ordinairement dans un bassin rond ou en ovale; il le faut bien écailler & laver, faire abbaisse de paste fine, couper la queue & le bout de la teste, ôter les oyes, assaisonner de sel, poivre, clous, muscade, sibouillettes, fines herbes, champignons, ou morilles, & le couvrir: quand il sera à demy-cuit, mettez-y un verre de vin blanc: si vous n'avez point de bassin, mettez le en Pasté dressé: quand il sera cuit, mettez jus de Citron ou verjus de grain.

*Pasté de Barbuë.*

Le Pasté de Barbuë se fait de mesme;

hors qu'il ne faut pas qu'il cuise si longtemps.

*Pasté de Rougets barbes.*

Il faut garder les foyes & nettoyer bien les barbes ; faites le Pasté dans un bassin ou Pasté dressé ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, champignons, pattes d'écrevisses, fines herbes, siboulettes, & le couvrir de mesme paste, passer les foyes par la poëlle avec un peu de beurre roux, les piler & les passer par l'étamine avec demy verre de vin blanc, & les mettre dans le Pasté lors qu'il sera à demy cuit : mettez jus de Citron en servant.

*Pasté de Solles.*

Après que les Solles seront bien écaillées & lavées, empastez-les avec paste fine dans un bassin ou Pasté dressé ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes bien menuës, sibouilles, champignons, truffes, morilles, ou mousserons, huîtres fraîches, & le couvrez : quand il sera cuit, mettez jus de Citron, & faites que le beurre n'y manque pas.

*Pâſté de Carpe entiere.*

Faut écailler la Carpe, la larder d'anguille; aſſaiſonnez de ſel, poivre, clous, muſcade, fines herbes, fiboulettes menuës, laurier, huitres, & drefſer un pâſté de la longueur de la Carpe en paſte fine, le couvrir, & le faire cuire à petit feu, mettre un verre de vin blanc quand il ſera à demy cuit : mettez bon beurre.

*Pâſté de Carpe farcie.*

Ecaillez la Carpe, & la dépouillez par le dos, que la peau ſoit entiere : hachez bien la chair, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, fiboulettes, & beurre : farciſſez la peau avec ladite chair, champignons, laitances de Carpes, huitres, culs d'artichaux cuits, deux clous, & l'aſſemblez comme ſi elle eſtoit entiere, l'empliſſez de meſme que l'autre : mettez jus de Citron en ſervant.

*Pâſté de Grameaux.*

Ce Poiſſon ne laiſſe pas d'avoir une

*Le Pastissier Royal.* 455

petite écaille, c'est pourquoy il le faut nettoyer, couper les nageoires, & le mettre en Pasté dressé : assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules, clous, huitres, culs d'artichaux, champignons, & jus de Citron ou d'Orange en servant.

*Pasté de Brochet desossé.*

Faut desosser le Brochet apres l'avoir écailé, & le dépouiller par dessus le dos, faire que la teste & la queue tiennent à la peau, & faire farce de ladite chair : assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules & beurre, & farcir la peau & l'assembler comme s'il estoit entier : mettez-y les laitances des Carpes, champignons, huitres, capres, & par dehors la peau, culs d'artichaux, champignons, huitres, capres, & faites un Pasté dressé de la grandeur du Brochet en paste fine, & le faites cuire à petit feu : mettez jus de Citron en servant.

*Pasté d'Anguilles.*

Faut écorcher l'anguille, la couper par tronçons, faire Pasté dressé en paste fine.

456 *Le Pastissier Royal.*

en ovale ou rond ; assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes, sibouilles, beurre, capres, laurier, chapelure de pain, à demy cuit un verre de vin blanc, & jus de Citron en servant.

*Pasté de Lamproye.*

Il faut tirer le sang de la Lamproye & la limoner dans eau chaude, l'empaster en paste fine ; dressez le Pasté en rond ou en ovale, assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, truffes, morilles, fines herbes, sibouilles, beurre, chapelure de pain ; & quand il sera à demy cuit, mettez le sang dans le Pasté avec un verre de vin clairer : faites cuire à petit feu.

*Pasté de Lamproye à l'Angloise.*

Ce Pasté se fait de la sorte ; gardez le sang, limonez la Lamproye, & l'empastez en paste fine en abbaisse ; assaisonnez de sel, poivre, canelle pilée, sucre, écorce de Citron confite, dattes de Levant, raisin de Corinthe, chapelure de pain ; & quand il sera à demy cuit, mettez le sang & un demy verre de vin blanc ; faites cuire à  
petit



petit feu, & le glaîsez : quand il sera cuit, mettez jus de Citron.

*Pasté de Truittes.*

L'on peut larder la Truitte d'anguille apres l'avoir écaillée & tailladée, puis la mettre en paste fine, pasté dressé ou en abbaisse; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, laurier, beurre, champignons, culs d'artichaux, siboules, herbes fines hachées bien menuës, capres, huitres, laitances, & jus de Citron en servant.

*Pasté de Ton.*

Ce Pasté se fait dressé, puis coupez le Ton par rouelles; vous le pouvez enrichir d'huitres, culs d'artichaux, fines herbes, siboules, beurre, sel, poivre, muscade, laurier, une ou deux tranches de Citron verd, & le faites cuire à petit feu, jus de Citron, ou un filet de vinaigre en servant.

*Pasté de Barbottes.*

Dépoüillez les Barbottes, & les mettez en Pasté dressé avec paste fine & avec ses

#### 458 *Le Pastissier Royal.*

foyes, champignons, laittances, queuës d'Ecrevisses, petits culs d'artichaux; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules, & jus de Citron en servant: vous y pouvez mettre des huitres.

#### *Pasté de Bremmes.*

Ecaillez les Bremmes & les tailladez, faites Pasté dressé, & le couvrez de la mesme paste; assaisonnez de beurre, sel, poivre, muscade, siboules, fines herbes, clous pilez, laurier, champignons, huitres, capres, un jus de Citron en servant.

#### *Pasté de Gaudiveau.*

Faites hacher chair de carpe, tanches ou anguilles, assaisonner comme dessus, hors qu'on y peut mettre laittances de carpes & morilles: il ne les faut pas couvrir: mettez une sauce blanche & jus de Citron en servant.

#### *Petits Pastz feuilletez.*

Il faut hacher anguille avec laittances de carpe & champignons à demy cuits en casserolle; assaisonnez de sel, poivre, muscade,

siboulettes, fines herbes; faites fondre de bon beurre, la moitié autant qu'il y a de hachis, & faites feüilletage bien mollets faites les Pastez dans de petites tourtieres, & y mettez jus de Citron ou de verjus de grain.

*Pasté fin.*

Faites feüilletage, & en faites une abaisse en forme quarrée ou ovale, & la garnissez de chair de carpe ou d'anguille bien hachée, culs d'artichaux, champignons, laittances, pattes d'Ecrevisses, & bon beurre, sel, poivre, muscade, clous, andouillettes de poisson: mettez une sauce blanche, & jus de Citron en servant.

*Pasté de blanc de Brochet.*

Hachez bien le blanc de Brochet avec champignons, le faites cuire à demy dans un pot ou plat, un verre de vin blanc & un morceau de beurre: assaisonnez de sel, poivre, muscade, sibouilles, fines herbes, champignons par morceaux, laittances, culs d'artichaux, & mettez en Pasté dressé & le couvrez: mettez jus de Citron en servant,

*Pâté de Macreuse.*

Faut bien battre les Macreuses avec le dos d'un gros couteau, & faire pâte commune, & dresser un Pâté qui soit bien épais, puis mettre les Macreuses au fond avec beurre, sel, poivre, clous, muscade, champignons, culs d'artichaux, siboules, fines herbes, & le faire cuire six heures: mettez jus de Citron en servant.

*Pâté de Macreuses desossées.*

Faut desosser les Macreuses, faire farce de la même chair, l'empâster en un Pâté dressé, & assaisonner comme cy-dessus, hors que l'on peut faire la pâte plus fine: Il le faut bien faire cuire, car ce Poisson est dur.

*Maniere pour faire les Tourtes de Poisson.**Tourte de laittances de Carpes.*

Il faut faire pâte fine, & faire abaisser au fonds de la tourtiere, & y ranger les laittances; assaisonnez de sel, poivre, mus-

cade, fines herbes, siboulles, champignons, morilles, beurre, & la couvrir, la dorer, & la faire cuire à petit feu, & mettre un jus de Citron en servant.

*Tourte de langues de Carpes.*

Cette Tourte se fait de mesme que celle de laittances, hors qu'à celle-cy vous y pourrez mettre les yeux & la cervelle des Carpes : les truffes y sont fort bonnes, & un jus de Citron en servant.

*Tourte de foye de Brochet.*

Assaisonnez la Tourte de foye de Brochet, de mesme que celle de laittances, hors qu'il la faut faire au beurre roux, & y mettre un anchois fondu, & capres & jus de Citron en servant.

*Tourte de Garnulles.*

Il faut mettre les Garnulles en cerises, & les passer dans l'eau chaude, les ranger sur l'abbaisse; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, trois ou quatre champignons hachez menus, fines herbes, siboules,

462 *Le Pastissier Royal.*

siboulles, deux anchois, & bon beurre, un jus de Citron en servant.

*Tourte d'Ecrevisses.*

Faut faire cuire les Ecrevisses avec un verre de vin blanc, apres les avoir bien lavées, monder les pattes & les queue's, & piler tout le reste dans un mortier, le passer par un linge ou étamine avec un peu de bouillon d'Ecrevisses & un peu de beurre chaud, & ranger le tout dans la tourtiere avec sel, poivre, muscade, siboulles, champignons par morceaux, la couvrir, la dorer & la faire cuire, jus de Citron en servant.

*Tourte d'Anguille.*

Faut écorcher l'Anguille, oster l'araisse, hacher la chair avec fines herbes, siboules, sel, muscade, poivre, champignons, beurre blanc: estant à demy cuite un verre de vin blanc: faut que la Tourte soit en paste fine: mettez-y en servant trois jaunes d'œufs crus, & un jus de Citron.

*Tourte d'Anguille par roüelles.*

Ecorchez l'Anguille & la coupez par

roüelles apres avoir osté l'araisie, & l'empastez en paste fine; assaisonnez de sel, poivre, comme dessus, & la couvrez: servez-la à la sauce blanche.

*Tourte de chair de Poisson bachee.*

Hachez chair de carpes avec des fines herbes, sel, poivre, muscade, beurre, clous, & la mettez par morceaux dans le fonds de la tourtiere avec champignons, culs d'artichaux, avec laitances de carpes & capres, la couvrir & la servir avec jus de Citron au brun.

*Tourte de Saumon par tranches.*

Il faut prendre une roüelle de Saumon & la faire boüillir à boüillon dans un plat avec un verre de vin claret, apres le tirer par petites tranches, & l'empaster en paste fine; assaisonnez de dattes de Levant, écorce de Citron confite, sucre, canelle, un peu de poivre, sel, beurre, à demy cuit mettez le vin où le Saumon aura cuit: il la faut couvrir & la glacer: mettez en servant un jus de Citron.

*Tourte de Saumon bache'.*

Hachez roüelle de Saumon avec champignons, fines herbes, sibouilles, sel, poivre, muscade, & l'empastez en paste fine; mettez-y champignons par morceaux & culs d'artichaux: mettez en servant pistaches coupées & jus de Citron.

*Tourte d'Eperlans.*

Hachez champignons ou morilles, & les mettez au fonds de la Tourte, & rangez les Eperlans; assaisonnez de beurre, sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules, champignons par tranches, & la faites en paste fine, & la couvrez: mettez un jus de Citron ou d'Orange en servant.

*Tourte d'Huitres.*

La Tourte d'Huitres se fait de mesme, hors que vous y mettez un peu de chapelure de pain, capres, une tranche de Citron verd, & la couvrez, & mettez jus de Citron ou d'Orange en servant.



*Tourte de Solles.*

Il faut desosser les Solles, oster toutes les araisies, couper les testes, & les frire avec la graisse, & faire tourte de la chair par morceaux avec champignons & truffes; assaisonnez de sel, poivre, muscade, siboules, fines herbes hachées bien menu, & la couvrir : mettez-y jus de Citron en servant, les testes & araisies autour.

*Tourte de Moules.*

Après que les Moules seront mondées & bien lavées, passez-les à la poëlle, les ostez hors l'écaille; empâtez avec champignons par morceaux, morilles; assaisonnez de sel, poivre, muscade, thin & beurre en paste fine; couvrez-la : à demy cuite, mettez-y leur eau avec un peu de chapelure de pain, & jus de Citron en servant.

*Tourte de Pigeonneaux de Carême.*

Il faut piler chair de Brochet avec un peu de chair d'anguille, laitances de Carpes, après l'avoir bien hachée; assaisonnez

466 *Le Pastissier Royal.*

de sel, muscade, & faire de petits Pigeonneaux sur une feuille de papier, & manier lesdits Pigeonneaux avec du beurre fondu, crainte de s'empaster les mains, & les vuides avec le cul d'une lardoire de bois, & y mettez un petit morceau de foyes de Brochet & de Barbotte, les faites blanchir dans un bassin plein de beurre chaud: de la mesme chair vous pouvez faire crestes de coq & empaster le tout bien rangé en paste fine; assaisonnez de sel, muscade, poivre, un paquet piqué de clous, champignons, laitances, morilles, bon beurre, un peu de vin blanc, & la couvrir, un jus de Citron en servant.

*Tourte de Beattles de Poisson.*

De la mesme chair cy-dessus vous pouvez faire crestes de coq & ris de veau, y meslant & pilant deux ou trois laitances de carpes, & faire les ris de veau dans une cuillere d'argent, les faire blanchir dans le beurre chaud, avec les crestes, & empaster comme dessus; assaisonnez & la servez de mesme.

*Tourte de Tanches farcies.*

Faut limoner les Tanches, les fendre par

le dos, faire tenir la teste & la queue à la peau, faire farce de la chair avec champignons, laitances de carpes ; assaisonner de sel, poivre, muscade, sibouilles, fines herbes, clous pilez, & les farcir, puis les mettre dans paste fine avec huitres, champignons, laitances de Carpes, foyes de Brochet, beurre, demy verre de vin blanc à la demy cuisson, la couvrir, la faire cuire, & mettre un jus de Citron en servant.

*Tourte de Perches.*

Faites bouillir un bouillon les Perches avec un verre de vin blanc pour oster l'écaille, les empastez en paste fine ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un paquet piqué de clous, mettez laitances de carpes, champignons, morilles, huitres & beurre ; couvrez & faites cuire : mettez jus de Citron en servant.

*Tourte de Tortuë.*

Coupez la teste & les pieds de la Tortuë, la faites cuire en vin blanc & eau, jusques à ce qu'elle quitte les écailles, & empastez en paste fine, & vous souvenez

468 *Le Pâtissier Royal.*

d'oster l'amer, tout le reste est bon ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, fibouilles, champignons, morilles, pattes d'Ecrevisses & queuës, capres, un peu de chapelure de pain, fort peu de beurre: couvrez & mettez jus de Citron en servant.

*Tourte d'Ecrevisses hachées.*

Après que les Ecrevisses seront mondées, hachez les, & les empastez avec laittances de Carpes, champignons par morceaux, foye de Brochet, morilles, truffes, sel, poivre, muscade, un paquet piqué de clous, & bon beurre ; couvrez & faites cuire : mettez jus de Citron ou d'Orange en servant.

*Maniere de faire diverses Tourtes pour servir aux Entremets, tant grasses que maigres.*

*Tourte de Cresme.*

Pilez un quarteron d'amandes, & les passez par l'étamine avec une pinte de lait, & le faites cuire à petit feu en remuant: quand il sera ébouilly de la moitié, mettez

quatre jaunes d'œufs crus, & remuez encore: quand vous verrez qu'il s'épaissit, mettez-y un quarteron de sucre, un peu de sel, & le tirez dans un plat frotté de beurre; faites abbaissè dans une tourtiere de paste fine bien deliée à petit bord; mettez cresse qui ne soit point trop épaisse, rapez écorce de Citron, & la dorez: étant cuite, mettez sucre musqué & eau de fleur d'Orange.

*Tourte de Cresse au naturel.*

Mettez boüillir une pinte de lait à petit feu: quand il sera éboüilly de la tierce partie, mettez-y six jaunes d'œufs, un peu de sel, sucre, un morceau de beurre frais; remuez bien le tout ensemble, & laissez froidir: faites Tourte comme dessus, & la servez de mesme.

*Tourte de Pistaches.*

Il faut piler les Pistaches apres les avoir mondées, un peu de sel, canelle, sucre, un morceau de beurre, écorce de Citron, & faire abbaissè dans une tourtiere de paste fine bien deliée à petit bord, & faites Tourte: quand elle sera plus de demy cuite

la glaïser avec sucre & eau de fleur d'Orange.

*Tourte de Melon par tranches.*

Faites tranches de Melon bien deliées, & les arrangez dans la tourtiere avec paste fine; assaisonnez de sucre, canelle, un peu de sel, & la couvrez en bandes ou autrement; dorez & faites cuire: mettez fleur d'Orange & sucre en servant.

*Tourte de Melon en marmelade.*

Faites bouïllir la chair de Melon avec un verre de vin blanc: quand le bouïllon sera consommé, pilez dans un mortier, avec deux macarons, un peu de sucre, canelle, & faites tourte en paste fine, sans couvrir: mettez sucre, fleur d'Orange en servant, ou la glaïsez.

*Tourte d'Agre-doux.*

Mettez un verre de verjus ou jus de Citron, avec un quarteron de sucre: quand il sera bouïlly à la moitié, mettez-y un pot de crespine, six jaunes d'œufs, un peu de beurre, fleur d'Orange, écorce de Citron confite rapée, canelle pilée, & mettez en paste fine sans couvrir.

*Tourte d'Amandes.*

Pilez Amandes avec la moitié autant de sucre, un peu de beurre, sel, canelle pilée, écorce de Citron rapée, un peu de fleur d'Orange musquée, & mettez en pâte fine au fond d'une tourtiere, & la glacez quand elle sera cuite.

*Tourte de Champignons.*

Faites abbaisse de pâte fine, & mettez champignons par morceaux; assaisonnez de fines herbes, siboules, sel, muscade, farine cuite, beurre, & la couvrez de la même pâte, & dorez : faites cuire, & mettez en servant jus de Citron & jus de Mouton.

*Tourte de Morilles.*

La Tourte de Morilles se fait de même que celle de champignons, la couvrez & la servez de même.

*Tourte de Mouferons.*

Après que les Mouferons seront bien

472 *Le Pastissier Royal.*

mondez, mettez les en paste fine de mesme les champignons, mais ne coupez point les herbes ny la siboulle : mettez un paquet, & servez de mesme.

*Tourte de Truffles.*

Pelez bien les Truffles, & les coupez par tranches ou par morceaux, & les empastez de mesme que les mouferons, avec un peu de farine cuite ; assaisonnez de mesme jus de Citron & de Mouton en servant.

*Tourte de culs d' Artichaux.*

Quand les Artichaux seront bien cuits & bien blancs, empastez-les en paste fine, avec fines herbes, siboulles menuës ; assaisonnez de poivre, muscade, sel, & beurre : couvrez & mettez sauce blanche en servant, avec un filet de vinaigre.

*Tourte de crespine d' Artichaux.*

Pilez culs d' Artichaux bouïllis, & les passez par la passoire avec beurre ou lard fondu, deux jaunes d'œufs crus ; assaisonnez de sel, muscade, & mettez en paste fine;



fine ; faites que la Tourte soit bien mince, la faites cuire, & servez avec jus de Mouton & jus de Citron.

*Tourte de crespine d' Artichaux au sucre.*

Faites Crespine comme dessus, & y mettez un macaron, un peu de crespine ; assaisonnez de sel, canelle, sucre, écorce de Citron confite, & faites Tourte sans couvrir, & la glacez quand vous voudrez servir avec sucre & fleur d'Orange.

*Tourte de Bettes-raves.*

Faites cuire les Bettes-raves dans la braise, & les mondez bien ; coupez-les par morceaux, & faites bouillir avec un verre de vin blanc, & les pilez dans un mortier avec un morceau de sucre, un peu de sel, canelle, & faites marmelade, & la mettez en pâte fine avec écorce de Citron confite & rapée, un peu de beurre, & la servez avec sucre musqué & fleur d'Orange, sans couvrir.

*Tourte de Beurre bardée.*

Il faut piler un peu d'écorce de Citron

474 *Le Pastissier Royal.*

confite, un peu de sel, canelle, deux macarons, un morceau de beurre frais, quatre jaunes d'œufs crus, & mettez en pâte fine, & la bardez : mettez sucre & fleur d'Orange en servant.

+ *Autre façon de Tourte de Beurre.*

Mettez un morceau de beurre & sucre, fleur d'Orange, deux macarons, quatre jaunes d'œufs crus, demy tasse de verjus confit, & faites cressme de Citron : mettez-la en pâte deliée, fleur d'Orange & sucre en servant : ne la couvrez point.

*Tourte de Cressme de Pommes.*

Pelez Pommes de rainette, les faites cuire dans une terrine avec vin blanc, c'est à dire la chair de la pomme : estant cuites, pilez-les dans un mortier avec sucre, canelle, fleur d'Orange, & les passez par l'étamine, & les mettez en abbaïsse bien deliée, & la glaisez en servant.

*Autre façon de Tourte de Pommes.*

Coupez les Pommes par tranches, ostez

le dedans, puis faites cuire avec vin blanc, écorce de Citron confite, canelle, sucre, & mettez en paste fine : couvrez de paste feüilletée bien mince, dorez & faites cuire : servez avec sucre & fleur d'Orange.

*Tourte de jus d'Oseille.*

Pilez Oseille, & tirez le jus, mettez-le dans un plat avec sucre, canelle, trois macarans, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, écorce de Citron confite rapée, fleur d'Orange, & faites une crespme, la mettant sur le feu, puis la mettez en abaisse bien deliée : faites cuire & servez avec sucre.

*Tourte d'Epinars.*

Prenez des feüilles d'Epinars, & les faites amortir dans un pot de terre avec un demy verre de vin blanc ; & quand tout le vin sera consommé, hachez bien menu ; assaisonnez de sucre, canelle, écorce de Citron confite, un peu de sel, deux macarons, un peu de beurre, & mettez en paste fine, & la couvrez en hardes : mettez jus de Citron en servant.

*Tourte de Choux verts.*

Faites blanchir les Choux, & les égouttez bien ; hachez les bien menu, & les mettez en pâte fine, les garnissez des cœurs ; assaisonnez de lard fondu, moëlle de Bœuf, oignon piqué de cloux, poivre, & petites tranches de lard entre-lardé, coupé bien delié : couvrez de la mesme pâte : mettez jus de Mouton & jus de Citron en servant.

*Tourte d'Asperges.*

Coupez le tendre des Asperges, & gardez les bouts pour la garnir : faites blanchir en eau, & les mettez en pâte fine ; assaisonnez de lard fondu ou beurre, fines herbes, sibouilles, sel, poivre, muscade, & couvrez : estant cuite, mettez cressme ou jus de Mouton, & un jaune d'œuf.

*Tourte d'Oeufs.*

Mettez fleur d'Orange, un morceau de sucre, un peu de beurre & jaunes d'œufs ; faites comme une cressme, & la mettez en pâte fine & bien deliée, à petit bord,

rapez écorce de Citron verd par deſus,  
faites cuire, & la glaifez.

*Tourte d'écorce de Citron confite.*

Pilez écorce de Citron, deux macarons,  
un peu de canelle, demy taſſe de verjus de  
grain confit, & mettez en paſte bien de-  
liée : faites cuire, & mettez fleur d'Orange  
en ſervant.

*Tourte de Vin vermeil.*

Prenez demy verre de Vin vermeil,  
demy taſſe de jus de groifelles rouges,  
deux macarons, quatre jaunes d'œufs, &  
faites comme une crefme ; aſſaiſonnez de  
ſucre, écorce de Citron rapée & confite,  
canelle, un peu de ſel, un petit morceau de  
beurre, & la mettez en paſte bien deliée :  
mettez fleur d'Orange en ſervant.

*Tourte d'Oranges.*

Oſtez l'écorce des Oranges, & les coupez  
par tranches, oſtez les pepins, & les mettez  
en paſte deliée avec ſucre, un macaron pilé,  
canelle, un peu de piſtaches coupez : cou-  
vrez-la, & la ſervez avec ſucre muſqué.

*Tourte de Citron verd.*

Cette Tourte se fait de mesme que celle cy-dessus : ne mettez point de pistaches, mais mettez-y écorce de Citron confite & rapée, & la servez de mesme.

*Tourte de grains de Grenades.*

Mettez grains de Grenades en paste bien deliée, avec sucre, écorce de Citron confite & verre bien rapée, & la couvrez : mettez fleur d'Orange en servant.

*Tourte de marmelade d'Abricots.*

Mettez Abricots crus ou confits avec sucre, & faites marmelade, un peu de canelle, & mettez en paste d'amandes bien deliée : mettez fleur d'Orange en servant, ou la glacez.

*Tourte de Pistaches coupées.*

Coupez Pistaches & écorce de Citron confite, & mettez en paste fine bien deliée; assaisonnez de sucre, canelle, jus de Citron.

couvrez-la de la mesme paste : mettez fleur d'Orange en servant.

*Tourte de Cresme verte.*

Pilez pistaches, les passez par l'étamine avec jus de poirée, deux macarons, deux jaunes d'œufs, un peu de sel, & de beurre frais: faites crespine, & mettez en paste fine bien deliée : faites cuire, & mettez fleur d'Orange & sucre musqué en servant.

*Tourte de Cresme d'Amandes.*

Pilez une livre d'Amandes, & les passez par l'étamine avec lait, & les faites cuire sur le feu dans un poillon ou pot de terre, & les mouvez jusques à ce qu'elles soient en crespine, puis mettez sucre, canelle entiere, & mettez en paste d'amandes, & la marbrez avec jus de framboises ou groi-felles, & fleur d'Orange en servant.

*Tourte de Franchipane.*

Faites crespine avec lait & jaunes d'œufs: quand elle sera faite, mettez-y deux macarons, sucre, un baston de canelle, demy

480 *Le Pâtissier Royal.*

quarteron de pistaches pilées, un peu de sel, écorce de Citron confite & rapée, & la mettez en abbaïsse de masepain : mettez fleur d'Orange & sucre musqué.

*Autre façon de Tourte de Franchipane.*

Pilez un quarteron de pistaches, & la moitié autant d'écorce de Citron, un peu de canelle battuë, deux macarons, deux pots de cressme naturelle sucrée, fleur d'Orange, deux jaunes d'œufs ; faites marmelade, & la mettez en paste feüilletée ou en paste tirée : mettez un peu de beurre, & la couvrez ; dorez-la, & la faites cuire avec sucre musqué en servant.

*Tourte de Champignons en forme  
de Casserolle.*

Faites abbaïsse de paste fine, mettez champignons dedans, fines herbes hachées bien menu, mettez lard fondu ou beurre, sel, poivre, muscade, & la faites cuire ; faites petit feu dessous, & grand feu dessus : quand elle sera cuite, mettez jus de Mouton si elle est au lard, & jus de Citron.

FIN.





*TABLE ALPHABETIQUE*  
*des Titres & des Matieres contenuës*  
*dans les Traitez du Maistred' Hostel,*  
*de l' Escuyer-Tranchant, & du Som-*  
*melier.*

D

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| <b>D</b> issection de la Grive à l'Italienne, de l'Es- |    |
| tourneau à l'Allemande, &c.                            | 24 |
| Dissection du Pigeon à l'Italienne, 27. en deux        |    |
| pieces,                                                | 28 |
| Dissection de la Poule bouillie,                       | 30 |
| Dissection du Poulet,                                  | 32 |
| Dissection du Chapon à l'Italienne,                    | 34 |
| à l'Allemande,                                         | 36 |
| Dissection du Cocq-d'Inde, 38. Du mesme Oy-            |    |
| seau froid & chaud par moitié,                         | 40 |
| Dissection de l'Oye à l'Allemande, 42. à l'Ita-        |    |
| lienne,                                                | 44 |
| Dissection du Canard,                                  | 46 |
| Dissection de la Beccasse,                             | 48 |
| Dissection de la Perdrix,                              | 50 |
| Dissection du Faisan,                                  | 52 |
| Dissection de la Longe de Veau,                        | 54 |
| De la Teste de Veau,                                   | 64 |
| Dissection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.            | 56 |
| Dissection de l'Epaule de Mouton,                      | 58 |
| De la Poitrine de Mouton,                              | 60 |
| Dissection de la Hure de Sanglier,                     | 62 |
| Dissection du Lievre,                                  | 66 |

## *Table des Matieres*

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Dissection du Cochon de lait, | 68       |
| Dissection de Poisson,        | 70. & 72 |
| Dissection de l'Ecrevillè,    | 74       |

### E

|                                                                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Le Grand Ecuyer Tranchant, qui enseigne par discours & par figures, de quelle façon il faut découper & trancher toutes sortes de viandes, de fruits, & de confitures, &c. | 14 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Methode pour servir les Fruits par l'Ecuyer-Tranchant, | 76 |
|--------------------------------------------------------|----|

### F

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Figures de toutes sortes de Fruits découpez par le Sommelier, | 84. &c |
|---------------------------------------------------------------|--------|

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Pastez de toutes sortes de Fruits, | 142 |
|------------------------------------|-----|

### I

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Noms de toutes les Jointures des Oyseaux, | 21 |
|-------------------------------------------|----|

### M

|                                                                                                        |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Le Maistre. d'Hostel, avec les enseignemens de ce qui concerne sa charge, son exercice, & son pouvoir, | 1 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

### P

|                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Instructions familiares pour bien apprendre à plier toutes sortes de Linges de Table, & en toutes sortes de figures, | 96 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

### S

|                                                       |          |
|-------------------------------------------------------|----------|
| Serviette frisée,                                     | 97       |
| Serviette pliée par bandes,                           | là mesme |
| Serviette pliée en forme de Coquille double & frisée, | 98       |
| Serviette pliée en forme de Coquille simple,          | 99       |
| Serviette pliée en forme de Melon double,             | là m.    |
| Serviette pliée en forme de Melon simple,             | 100      |
| Serviette pliée en forme de Coq,                      | là mesme |
| Serviette pliée en forme de Poule,                    | 101      |
| Serviette pliée en forme de Poule, &c.                | là mesme |

## *Table des Matieres.*

|                                                                                                                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Serviette pliée en forme de deux Poulets,                                                                                                                                               | là m.     |
| Serviette pliée en forme de Pigeon qui couve<br>dans un panier,                                                                                                                         | 102       |
| Serviette pliée en forme de Perdrix,                                                                                                                                                    | là mesme  |
| Serviette pliée en forme de Faisan,                                                                                                                                                     | 103       |
| Serviette pliée en forme de deux Chapons dans<br>un Pasté,                                                                                                                              | là mesme  |
| Serviette pliée en forme de Lievre,                                                                                                                                                     | 104       |
| Serviette pliée en forme de deux Lapins,                                                                                                                                                | là m.     |
| Serviette pliée en forme de Cochon de lait,                                                                                                                                             | là m.     |
| Serviette pliée en forme de Chien avec un col-<br>lier,                                                                                                                                 | 105       |
| Serviette pliée en forme de Brochet,                                                                                                                                                    | là mesme  |
| Serviette pliée en forme de Carpe,                                                                                                                                                      | 106       |
| Serviette pliée en forme de Turbot,                                                                                                                                                     | 107       |
| Serviette pliée en forme de Mitre,                                                                                                                                                      | là mesme  |
| Serviette pliée en forme de Poulet-d'Inde,                                                                                                                                              | 108       |
| Serviette pliée en forme de Tortuë,                                                                                                                                                     | là mesme  |
| Serviette pliée en forme de Croix du S. Esprit,                                                                                                                                         | là mesme. |
| Serviette pliée en forme de Croix de Lorraine,                                                                                                                                          | 109       |
| Le Sommelier Royal, qui enseigne ce qui est de<br>sa charge, & la maniere de bien plier le Linge<br>de Table en plusieurs & diverses sortes de figu-<br>res, avec d'autres gentilleses, | 78        |



# Table des Matieres



## TABLE ALPHABETIQUE des Titres & des Matieres contenues dans le Confiturier Royal.

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| <b>A</b>                                           |          |
| <b>A</b> Bbaiffes glacées,                         | 228      |
| Atribcots verts,                                   | 176      |
| Abricots secs en deux façons,                      | 177      |
| Abricots à oreilles,                               | 179      |
| Abricots candits,                                  | 188      |
| Abricots verts liquides,                           | 189      |
| Abricots meurs liquides, en deux façons, } la mes. |          |
| Abricots avec la peau & le noyau,                  | 191      |
| Abricots en dragées liffées,                       | 245      |
| Aigre de Sedre,                                    | 238      |
| Amandes vertes,                                    | 178      |
| Amandes vertes liquides,                           | 191      |
| Amandes à la Prasline,                             | 204      |
| Amandes de Languedoc frites,                       | 206      |
| Amandes perlées,                                   | 241      |
| Amandes liffées,                                   | 242      |
| Anis de Verdun,                                    | la mesme |
| culs d'Artichauds confits,                         | 224      |

### B

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Beurre,                    | 141      |
| Beurre d'amandes,          | 107      |
| Beurre de pistaches,       | la mesme |
| Beurre filé & fr.          | 208      |
| Biscuits communs,          | 152      |
| Biscuit de fleur d'Orange, | 153      |

## *Table des Matieres.*

|                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| Biscuit de fleur d'Orange glacée,                | 153      |
| Biscuit de Citron,                               | 155      |
| grand Biscuit de Citron,                         | là mesme |
| Biscuit de Savoye en deux façons,                | 156      |
| Biscuit à la Chanceliere,                        | 157      |
| pour Blanchir des Oeillets, des Roses, &c.       | 124      |
| Boutons de Roses seches,                         | 185      |
| les Breuvages délicieux,                         | 234      |
| <b>C</b>                                         |          |
| Caillebots de Bretagne,                          | 219      |
| pour Candir toutes sortes de fruits & de fleurs, | 186      |
| Canelas de Milan en dragées,                     | 244      |
| Caramel,                                         | 171      |
| Cerises seches à oreilles,                       | 178      |
| Cerises liquides & sans noyau,                   | 191      |
| Citrons,                                         | 174      |
| Coins par quartiers,                             | 185      |
| Coins liquides,                                  | 198      |
| Composte de Pommes de Reinette,                  | 115      |
| Composte de Pommes de Calville,                  | 116      |
| Composte de tranches de Citron,                  | là mesme |
| Composte de chair de Citron,                     | 117      |
| Composte d'Orange,                               | 118      |
| Composte de Marons,                              | là mesme |
| Composte d'Epine-vinette,                        | 119      |
| Composte de Poires en quatre façons,             | là mesme |
| Composte de Coins en trois façons,               | 121      |
| Le Confiturier Royal, qui enseigne à bien faire  |          |
| toutes sortes de Confitures, tant seches que     |          |
| liquides, de Compostes de fruits, de sallades,   |          |
| de dragées, &c.                                  | 110      |
| les Confitures seches,                           | 172      |
| les Confitures liquides,                         | 189      |
| remarques à faire sur les Confitures tant seches |          |
| que liquides,                                    | 199      |

## *Table des Matieres.*

|                                                                                     |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| les Conservees,                                                                     | 164      |
| Conserve de Rosés en deux façons,                                                   | là mesme |
| Conserve de fleur d'Orange en deux façons,                                          | 165      |
| Conserve d'eau de fleur d'Orange,                                                   | là mesme |
| Conserve de jus de Citron,                                                          | 166      |
| Conserve de raclure de Citron,                                                      | là mesme |
| Conserve de deux sortes de Fruits en deux fa-<br>çons,                              | là mesme |
| Conserve de Pistaches en deux façons,                                               | là mesme |
| Conserve de Grenade,                                                                | 168      |
| Conserve de Violettes,                                                              | là mesme |
| Conserve de Cerises,                                                                | 169      |
| Conserve en forme de tranches de Jambon, en<br>deux façons,                         | là mesme |
| Cotignacs & Marmelades,                                                             | 202      |
| Cotignac d'Orleans,                                                                 | 203      |
| le Cotignac épais,                                                                  | là mesme |
| Couleurs pour les Pastes contrefaites, lesquelles<br>peuvent servir aux Conservees, | 148      |
| Couleur rouge en deux façons,                                                       | là mesme |
| Couleur verte,                                                                      | 149      |
| Couleur jaune,                                                                      | là mesme |
| Cresmes,                                                                            | 207      |
| Cresme en roche,                                                                    | 208      |
| Cresme de Sedan,                                                                    | 209      |
| Cresme de S. Gervais de Blois,                                                      | là mesme |
| Cresme de Bordeaux,                                                                 | là mesme |
| Cresme blanche,                                                                     | 210      |
| Cresme de lait d'amandes,                                                           | là mesme |
| Cresme pour faire des Tourtes de lait d'aman-<br>des,                               | 211      |
| Cresme de Pistaches,                                                                | là mesme |
| Cresme cuite en deux façons,                                                        | 212      |
| Cresme foüettée,                                                                    | là mesme |
| Cresme d'Angleterre,                                                                | 213      |

# Table des Matieres.

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Cuiffon de fucré à liffe,   | 113      |
| Cuiffon de fucré à perle,   | là mefme |
| Cuiffon de fucré à fouffle, | 114      |
| Cuiffon de fucré à caflé,   | là mefme |

## D

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| pour faire toute forte de Dragées, | 240 |
| Dragées de chair de Citron,        | 246 |

## E

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Les Eaux d'Italie,      | 230      |
| Eau de Jafmin,          | là mefme |
| Eau de fleur d'Orange,  | 231      |
| Eau de Roses mufcades,  | là mefme |
| Eau de Framboife,       | là mefme |
| Eau de Fraife,          | 232      |
| Eau de Cerife,          | là mefme |
| Eau de Groifelle rouge, | là mefme |
| Eau d'Abricots,         | là mefme |
| Eau de Canelle,         | 233      |
| Eau de Coriandre,       | là mefme |
| Eau d'Anis,             | là mefme |
| Eau de Citron,          | 234      |
| Eau d'Orange,           | là mefme |

## F

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Fenoüil blanc,                | 223      |
| Fenoüil rouge,                | là mefme |
| Fenoüil bleu,                 | là mefme |
| Fenoüil en dragées,           | 243      |
| Figues,                       | 142      |
| Fleurs d'Oranges liquides,    | 123      |
| Fleurs d'Oranges candites,    | 186      |
| Oranges entieres candites,    | 187      |
| Fleurs de Violettes candites, | là mefme |
| Fleurs de Genest candites,    | là mefme |
| Fraifes contrefaites,         | 229      |
| Framboifes liquides,          | 192      |

# Table des Matieres.

|                                                                              |          |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Fromage de Maison,                                                           | 217      |
| <b>G</b>                                                                     |          |
| pour faire des Gasteaux de Cerises, d'Abricots,<br>de Pistaches & d'Amandes, | 225      |
| Gasteaux de paste de Citron,                                                 | 227      |
| Gelée de toute sorte de Fruits,                                              | 200      |
| Gelée de Groiselles,                                                         | 201      |
| Gelée de Framboises,                                                         | là mesme |
| Gelée de Verjus,                                                             | là mesme |
| Gelée de Cerises,                                                            | 202      |
| Gelée de Pommes,                                                             | là mesme |
| Gelée de Coins,                                                              | là mesme |
| Gorges d'Ange,                                                               | 175      |
| Graine de Melon en dragées lissées,                                          | 244      |
| Graine de Concombre en dragées lissées,                                      | 245      |
| Graine de Citroüille en dragées,                                             | là mesme |
| Grivoists de Bretagne,                                                       | 215      |
| Groiselles vertes,                                                           | 178      |
| Groiselles vertes liquides,                                                  | 198      |
| Groiselles rouges liquides,                                                  | 192      |
| <b>L</b>                                                                     |          |
| Laittages,                                                                   | 207      |
| Limonade,                                                                    | 238      |
| <b>M</b>                                                                     |          |
| Macaron,                                                                     | 228      |
| Marmelade de fleurs d'Orange,                                                | 123      |
| Marmelade de Pommes,                                                         | 114      |
| Marons à la Limosine en deux façons,                                         | 230      |
| Massepains,                                                                  | 158      |
| Massepain commun,                                                            | là mesme |
| Massepain Royal,                                                             | 159      |
| Massepain frisé,                                                             | 160      |
| Massepain soufflé,                                                           | 161      |
| Massepain molet,                                                             | là mesme |
| Massepain d'Orange,                                                          | 162      |