

## Table des Matieres.

Massepain de Citron,	là mesme
Massepain glacé,	163
Meures,	141
Meures liquides,	194
Muscadin,	129
Muscat liquide,	197
N	
Neffles de Dauphiné,	207
Noix,	186
Noix blanches liquides,	193
O	
Orangeade,	239
Oranges entiers,	172
P	
Pastes de toute sorte de Fruits,	142
Paste de Cerises en deux façons,	là mesme
Paste de Cerises contrefaites,	146
Paste de Groiselles rouges,	143
Paste de Framboises,	là mesme
Paste d'Abricots en deux façons,	là mesme
Paste de Pesches,	144
Paste de Verjus,	145
Paste de Coins en deux façons,	là mesme
Paste contrefaite,	146
pour faire autres Pastes legeres,	147
Pastes de fleurs,	150
Paste de Violette,	là mesme
Paste de fleur d'Orange,	là mesme
Paste de Gennes,	là mesme
Pastes de sucre, que l'on nomme ordinairement	
Biscuits de sucre,	152
Pavis,	182
Pesches de Corbeil,	181
Pesches candites,	188
Pesches de Corbeil liquides,	196

## *Table des Matieres.*

Pistaches liffées,	243
Plisson de Poitou,	213
Plissons communs,	214
Plissons de beurre,	là mesme
Poires de Rouffelet,	182
Poires de Muscader,	184
Poires de Blanquet,	là mesme
Poires par quartiers,	là mesme
Poires de Rouffelet liquides,	195
Poires de Muscat liquides,	196
Pommes à la Boüillonne,	121
Pommes par quartiers,	184
Ponfif,	225
Populo,	236
Prafline d'Amandes,	204
Prafline de Violette,	205
Prafline de Roses,	là mesme
Prafline de Genest,	là mesme
Prafline d'Orange,	206
Prafline de Citron,	là mesme
Prunes Imperiales fans peau,	180
Prunes Imperiales avec la peau,	181
Prunes de Perdrigon,	là mesme
Prunes de l'Isle verte,	là mesme
Prunes Imperiales liquides,	194
<b>R</b>	
Raves,	141
Ricotes de Langres,	216
Roffolis,	236
<b>S</b>	
Sallade de Chicorée,	125
Sallade de Chicorée cuite,	126
Sallade de Chicorée sauvage verte,	127
Sallade de Chicorée sauvage blanche,	là mesme
Sallade couronnée,	là mesme

*Table des Matieres.*

Sallade de Persil Macedoine,	131
Sallade d'Apuy cuit,	132
Sallade de racines d'Apuy,	là mesme
Sallade de Sellery cru,	là mesme
Sallade de Sellery cuit,	133
Sallade de racine de Sellery,	là mesme
Sallade de Citron,	là mesme
Sallade de Grenade,	là mesme
Sallade d'Olives,	134
Sallade de Capres de Gennes,	là mesme
Sallade de Capres de Geneve,	là mesme
Sallade de Bettraves,	là mesme
Sallade d'écorce de Citron,	135
Sallade d'Amandes douces,	là mesme
Sallade de Pistaches,	là mesme
Sallade de Concombres vinaigrez,	136
Sallade d'Anchois en deux façons,	là mesme
Sallade de petites Laittuës,	137
Sallade de Pourpier,	là mesme
Sallade de Laittuës & Pourpier,	138
Sallade de santé,	là mesme
Sallade de Brocolis,	là mesme
Sallade de Réponses,	139
Sallade de Réponses cuites,	là mesme
Sallade de Laittuës de Gennes,	là mesme
Sallade de Laittuës communes,	140
Sallade de Laittuës Romaines,	là mesme
Sallade de Cardons de Chicons,	là mesme
Sallade de Concombres,	141
pour faire du Sel blanc avec du Sel gris,	246
Sorbec d'Alexandrie,	237
les différentes cuissions du Sucre,	112.&c
Syrops rafraischissans,	217
Syrop de Violette en deux façons,	là mesme
Syrop de Cerises en deux façons,	218

## Table des Matieres.

Syrop de Meures,	219
Syrop de Pommes en deux façons,	là mesme
Syrop d'Abricots,	220
Syrop de Verjus,	221
Syrop de Coins,	là mesme
Syrop de Grenade,	222
Syrop de Citron,	là mesme
T	
Tailladins d'Oranges, ou Oranges en Oranger,	
173	
pour faire une Tourte à la Combalet,	227
V	
Verjus en deux façons,	185
Verjus liquide,	198
Vin brulé,	239
Vin des Dieux,	là mesme
Y	
Ypocras de Vin rouge,	234
Ypocras de Vin blanc,	235
Z	
Zestes d'Orange,	174
Zestes de Citron,	175



Table des Matieres.



TABLE ALPHABETIQUE  
des Titres & des Matieres contenuës  
dans le Cuisinier Royal.

A

A Grains rostis,	295
Alloüettes avec leur sauce,	297
Aloze vuide,	344
Aloze salée,	345
Aloze fraische,	là mesme
Andouilles,	318
Andouille d'œufs,	373
grosses Anguilles,	343
Anguilles à la Sorique,	là mesme
Anguilles bouluës,	344
Avidecoqs,	310

B

Banquets pour toutes les saisons de l'année,	395
Banquets pour la saison d'apres Pasques,	396
Banquets pour la saison d'Esté,	397. &c
Banquets pour la saison d'Automne,	401. &c
Banquets pour la saison d'Hyver,	403. &c
le Barbeau,	355
Barbillons,	346
Barbuë,	347
Bardelet,	346
Bart,	là mesme
Beccasses rosties,	297
pour faire une Bisque de viande à la Reyne,	275
Bisque de Poisson,	333

## Table des Matieres.

Blanc-manger de Chapon,	308
Blanc-manger de viande & d'amandes,	327
Blanc-manger d'amandes,	329
Blancs d'œufs frits,	378
Boudin,	318
Bouffac de Lievres ou Connils,	300
Bouffac clair & non liant,	là meſme
Braine,	346
Brefme roſtie ſur le gril,	349
Bride aux Veaux,	308
Brochet frit,	349
Brochet roſty,	347
Brochet bouilly,	348
Brochet à l'étuvée,	là meſme
pour faire des bons Broüets de viande,	276
Broüet de Chapon,	là meſme
Broüet éveillé,	277
Broüet rapé,	là meſme
Broüet de freſſure de Porc,	278
Broüet de Canelle,	279
Broüet de Georget,	là meſme
Broüet rouſſet,	280
Broüet blanc,	là meſme
Broüet d'Angleterre,	281
Broüet de Savoye,	là meſme
Broüet vergé d'Anguilles,	341
Broüet Sarrazinois,	342
Broüet d'Anguillettes,	là meſme
Broüet verd d'œufs & de fromage,	366
<b>C</b>	
Capilotade de Perdrix,	292
Carbonnades pour le ſouper,	305
Carpe farcie,	338
Carpe frite,	357
Carpe à la ſauce verte,	349

## Table des Matieres.

Carpe à l'étuvée,	350
Carpe rostie sur le gril,	là mesme
Carpes bouluës,	351
Carpes aux Beignets,	là mesme
Carrelets,	361
Cerfs bouïillis aux navets,	311
pour faire Chapons aux pois,	284
Chapons bouïillis,	là mesme
Chapons aux herbes,	285
Chapons Pelerins,	286
Chapons au moust,	là mesme
Chapon germé,	287
Chapon à la canelle,	là mesme
Chapon au broüet d'Allemagne,	288
Chapon rosty,	289
autre façon de Chapon rosty,	là mesme
Chapon lardé,	290
Chapons bardez à l'orc-épic,	302
Chaudeau,	273
Chaudeau à la Flamande,	315
Chevreaux rostis,	295
Chevreau sauvage,	300
Cicoignes,	310
Civé de Lievre,	283
Civé d'œufs pochez à l'huile,	370
Cochon bouïilly,	304
Connils rostis,	296
Cormorans,	310
Cresme d'Amandes,	330
Cretonnée de Pois ou de Febves nouvelles,	371
Le Cuisinier Royal, qui enseigne familierement toutes sortes de nouveaux Ragousts, & les fa- çons les plus délicates d'apprester & assaison- ner toutes sortes de viandes,	256
ce que doit avoir & fournir un Cuisinier qui	

## Table des Matieres.

entrepren d'un Festin,	408. &c
Cygnés.	311

### E

Entrées de table dont l'on se peut servir en toutes rencontres,	395
Entrées de table pour la saison d'après Pasques,	396. &c
Entrées de table pour la saison d'Esté,	397. &c
Entrées de table pour la saison d'Automne,	401
Entrées de table pour la saison d'Hyver,	403 &c
Entremets d'un Cygne,	313
Epinars en deux façons,	357
Estoudeaux tuez de deux jours,	301
pour faisander les Estoudeaux,	là mesme
Esturgeon rosty,	351
Esturgeon bouilly,	352

### F

Faisans,	310
Festins, <i>Voyez</i> Banquets.	
Fèves,	356
Fricassée,	306
Fromentée de venaison,	313
Fromentée de Chevreau,	là mesme

### G

Galimafrée,	307
pour faire de la Gelée de viande en jours gras,	313
Gelée de Poisson,	339
Gentes,	310
Germaine à la Françoisse,	386
Germaine rouge,	387
Gibier rosty,	293
Gruës,	310

### H

Haricot de Mouton,	275
Hastereaux,	306



## Table des Matieres.

Hérons,	310
Hochepot de Pigeons,	305
Hochepot de Pouffins,	là meſme
Huiſtres écaillées,	362
Huiſtres à l'étuvée,	363
Huiſtres à l'écaille,	là meſme
Huiſtres au civé,	364
<b>I</b>	
Iambon,	313
Iaunes d'œufs frits,	379
<b>L</b>	
Lait retourné,	272
Lait lardé,	307
Lait d'Amandes,	329
Lamproye de chair,	312
Lamperons verdelets,	364
Lamproye bouluë,	là meſme
Lamproye à l'étuvée,	365
Lardeaux de venaiſon,	298
Limandes,	361
Loches,	366
<b>M</b>	
Maquereau frais & ſalé,	358
Marſouin,	361
Merlus,	359
Moluë,	358
Moules,	360
Mouton roſty en deux façons,	295
Mouton au jaunet,	316
Mulet,	360
<b>N</b>	
Nopces, Voyez Banquets.	
Nulle rouge,	387
Nulle verte,	là meſme
Nulle jaune,	388

# Table des Matieres.

## O

diverses façons d'accommoder les œufs pour les jours maigres de toute l'année,	366
Oeufs épuyaux,	là mesme
Oeufs farcis molets,	367
Oeufs marbrez,	là mesme
Oeufs au sucre,	368
Oeufs perdus,	369
Oeufs farcis & frits,	là mesme
Oeufs à la Florentine,	là mesme
civé d'Oeufs pochez à l'huile,	370
Oeufs cuits en eau, en deux façons,	là mesme
Oeufs à l'eau rose,	371
Oeufs pochez à la sauce d'Anchois,	372
Oeufs en pasté en pot,	là mesme
andoüille d'Oeufs,	373
Oeufs au pain,	là mesme
Oeufs à l'intrigue,	374
Oeufs à la Germaine & à la Romaine,	375
Oeufs à l'omelette farcie d'herbes,	là mesme
Oeufs au fromage,	376
Oeufs en paste & frits,	là mesme
Oeufs à l'Espagnole,	377
Oeufs à l'Angloise,	là mesme
blancs d'Oeufs frits,	378
jaunes d'Oeufs frits,	379
Oeufs en soupe dorée,	378
Oeufs à la cresse,	379
Oeufs en tripe,	là mesme
Oeufs au beurre lié,	380
Oeufs à la negligence,	là mesme
Oeufs à l'hypocras,	là mesme
Oeufs au beurre roux,	381
tourte de jaunes d'Oeufs,	là mesme
roche d'Oeufs rouges,	382

## Table des Matieres.

roche d'Oeufs verds,	là mesme
Oeufs à la Portugaise,	là mesme
Oeufs à la Milanoise,	383
saumon d'œufs,	384
Oeufs pochez dans le sucre,	là mesme
Oeufs mignons,	là mesme
Oeufs au verjus,	385
Oeufs filez,	là mesme
Oeufs filez à la poëlle,	là mesme
Oeufs au lait,	386
germaine d'Oeufs à la Françoisise,	là mesme
germaine d'Oeufs rouge,	387
nulle d'Oeufs rouge,	là mesme
nulle d'Oeufs verte,	là mesme
nulle d'Oeufs jaune,	388
<i>Voyez Omelette.</i>	
Omelette farcie d'herbes & coupée,	là mesme
Omelette farcie de laittances de Carpes,	là m.
Omelette d'Asperges,	389
Omelette de Champignons,	là mesme
Omelette à la cressine,	390
Omelette au fromage,	là mesme
Omelette d'écorce de Citron confite,	là mesme
Omelette aux Pistaches,	391
Omelette à l'eau de fleur d'Orange,	là mesme
Omelette à la Celestine,	là mesme
Omelette cretonneuse,	393
Omelette aux Pommes en deux façons,	là mesme
Orangeade perlée,	244
Orge mondée,	310
Oustardes,	310
Oyseaux de riviere,	312
P	
Paon revestu,	302
Paons bardez à Porc-épic,	là mesme

## *Table des Matieres.*

autre façon de Paons,	310
ce que doit avoir & fournir un Pastissier qui en- treprend un Festin,	408
Perches boüillies,	361
pour faire des Perdrix aux choux,	282
Perdrix mottées,	290
Perdrix à l'eau beniste en deux façons,	291
Perdrix à la Tonnelette,	292
Perdrix à la capilotade,	là mesme
Pieds de Mouton pour le gouster,	305
la Plie,	355
Plouviens,	310
Maniere d'accommoder toute sorte de Poisson de mer ou d'eau douce, frais ou salé,	341
Pommes de ventre de Veau ou de Chevreau,	262
Pommes de Choux,	282
Porc frais rosty à la broche,	294
divers Potages de jours gras,	256
Potage de Poule farcie,	là mesme
Potage de petite Oye,	257
Potage de Lombards,	là mesme
Potage d'Amandes,	258
Potage de pieds de Mouton,	259
Potage de blanc de Chapon ou de Poule,	là m.
Potage vert,	260
Potage rouge,	261
Potage violet,	262
Potage de ventre de Veau ou de Chevreau,	là m.
Potage de jarers de Veau farcis,	264
Potage de poitrine de Veau farcie,	265
Potage de teste de Veau desossée & farcie,	là m.
Potage de Mouton haché,	266
Potage de Tortuës,	267
Potage à la Iacobine,	là mesme
Potage de Beattles,	268

## Table des Matieres.

Potage de Poulets aux choux fleurs,	là mesme
Potage de Chapon ou autre viande,	269
Potage de Moviertes,	là mesme
Potage de Sarcelles avec des navets,	270
Potage de Pigeonneaux,	là mesme
Potage cretonné,	271
Potage de Courges,	272
Potage de Tripes,	273
autre façon de Potage,	274
pour faire des Potages de Poisson en temps de Catesme, & aux autres jours maigres de toute l'année,	331
Potage d'Anguille en deux façons,	là mesme
Potage d'Ecrevisses,	332
Potage à la Reyne en deux façons,	334
Potage à la Princesse,	335
Potage de Solles desossées & farcies,	336
Potage d'Eperlans,	là mesme
Potage de Profiteolles,	là mesme
Potage d'herbes sans beurre,	337
Potage à la neige,	338
Potage de son,	là mesme
Pourcelet farcy,	295
<b>R</b>	
Raye,	362
pour faire du Ris en deux façons,	274
Roche de jaunes d'œufs,	381
Roche d'œufs rouges,	382
Roche d'œufs verts,	là mesme
Rosty sanglant,	294
ce que doit avoir & fournir le Rostisseur qui en- treprend un Festin,	408
<b>S</b>	
Sanglier rosty,	296
Sanglier bouilly,	301

## Table des Matieres.

Sanglier bouilly aux navets,	311
Saucisses de Boulongne,	316
Saucisses de blanc de Chapon,	317
Saucisses de gigot de Veau,	318
Saugrenée de Pois,	356
Saumon salé bouilly,	352
Saumon frais bouilly,	353
Saumon frais rosty,	là mesme
Saumon d'œufs,	384
Sauce de Chapons, Poulets, & autres Volailles rosties,	288
autre Sauce à Chapons,	309
Sauce à la Royale,	319
Sauce de venaison,	là mesme
Sauce froide,	320
Sauce chaude,	là mesme
Sauce noire,	321
Sauce verte,	là mesme
Sauce Madame,	là mesme
Sauce Barbe-Robert,	322
Sauce d'Enfer,	là mesme
Seches frites,	356
Solles,	359
Soupe vermeille,	316
Soupe dorée,	378
apprests de Souper dans la saison d'Hyver, &c.	404

### T

Thon,	354
Truites bouillies,	353
Truites rosties,	354
Turbot,	355

### V

Vandoises,	356
Vautours,	310

## *Table des Matieres.*

Veau rosty,	294
Venaïson contrefaite en potage,	299
Venaïson de Cerf, ou de Sanglier,	là mefme
pour apprefter toutes fortes de Viandes tant boüillies que rosties,	284
Videcoqs. <i>Voyez</i> Avidecoqs,	
Vinaigrette,	303
La Vive,	355
Volaille à la Sauce Robert,	309



## *TABLE ALPHABETIQUE* *des Titres & des Matieres contenues* *dans le Paffiffier Royal.*

### A.

tourte d'Abatis d'Oysons,	451
tourte de marmelades d'Abricots,	478
pafté à l'Allemande,	440
pafté d'Alloüettes,	432
tourte d'Alloüettes,	443
tourte d'Amandes,	471
pafté d'Anguilles,	455
tourte d'Anguilles,	462
tourte d'Anguilles par roüelles,	là mefme
tourte de culs d'Artichaux,	472
tourte de Crefme d'Artichaux,	là mefme
tourte de crefme d'Artichaux au fucre,	473
tourte d'Asperges,	476
pafté d'Affiette,	436
tourte d'Aygre-doux,	470

# Table des Matieres.

## B

pasté de Barbottes,	457
pasté de Barbuë,	452
tourte de Beatilles,	445
tourte de Beatilles de Poisson,	466
pasté de Beccasses,	438
tourte de Betteraves,	473
tourte de Beurre bardée,	là mesme
autre façon de tourte de Beurre,	474
tourte de blanc de Chapon,	445
pasté de Blanc de Brochet,	459
pasté de Bœuf,	423
pasté de Bremmes,	458
pasté de Brochet desossé,	455

## C

pasté de Cailles,	430
tourte de Cailles,	442
pasté de Canards,	439
pasté de Canards desoffez,	430
pasté de Carpe entiere,	454
pasté de Carpe fareie,	là mesme
pasté de Cerf,	422
tourte de Champignons,	471
tourte de Champignōs en forme de casserole,	480
pasté de Chapon desossé,	434
pasté de Chevreüil,	423
tourte de Choux verds,	476
tourte d'écorce de Citron confite,	477
tourte de Citron verd,	478
pasté de Corlis,	429
pour faire de la Cresme de laquelle les Pastissiers se servent,	419
autre maniere de Cresme plus fine,	420
maniere de faire Cresme pour le Careme,	421
tourte de Cresme,	468



## Table des Matieres.

tourte de Cresme au naturel,	469
tourte de Cresme verte,	479
tourte de Cresme d'amandes,	là mesme

### D

pour faire de la Dorure, de laquelle les Pastissiers se servent à dōner couleur à leurs Pastisseries,	418
---	-----

### E

tourte d'Ecrevisses,	462
tourte d'Ecrevisses hachées,	468
tourte d'Eperlans,	464
maniere de faire de l'Epice douce, de laquelle se servent les Pastissiers,	418
tourte d'Epinars,	475

### F

pasté de Faisans,	429
tourte de Foyes gras,	444
tourte de Foyes de Brochet,	461
tourte de Franchipanne,	479
autre façon de tourte de Franchipanne,	480

### G

tourte de Garnulles,	461
pasté de Gaudiveau à l'Italienne,	435
pasté de Gaudiveau à la Françoisise,	436
tourte de Gaudiveau feüilletée,	443
pasté de Gaudiveau en poisson,	458
maniere pour faire de la Glace de sucre,	421
pasté de Grameaux,	454
tourte de grains de Grenade,	478

### H

tourte d'Huistres,	464
pasté de Hure de Sanglier,	428

### I

pasté de Iambon de Mayence,	427
tourte de Iambon de Mayence,	449
tourte de Iambon de Mayence haché,	450

# Table des Matieres.

## L

tourte de Laittances de Carpe,	460
pasté de Lamproye,	456
pasté de Lamproye à l'Angloise,	là mesme
tourte de Langues de Carpe,	461
tourte de Langues de Mouton,	448
tourte de Langues de Bœuf,	là mesme
tourte de Lapreaux,	446
pasté de Lapins,	425
tourte de Lard,	446
pasté de Levraut à l'Angloise,	433
pasté de Levraut en paste brisée,	434
pasté de Lievre ou de Levraut,	424
pasté de Lievre ou de Levraut desossé,	là mesme
pasté de Lievre chaud,	432

## M

pasté de Macreuses,	460
pasté de Macreuses desossées,	là mesme
tourte de Melon par tranches,	470
tourte de Melon en marmelade,	là mesme
pasté de Membre de Mouton,	424
tourte de Moëlle de Bœuf,	447
tourte de Moëlle de Bœuf feüilletée,	451
tourte de Morilles,	471
tourte de Moules,	465
tourte de Mouferons,	471

## O

tourte d'Oeufs,	476
tourte d'Oranges,	477
tourte de jus d'Oseille,	475
pasté d'Ostarde,	427
pasté d'Oye ou d'Oyson;	là mesme

## P

la maniere de faire de la Paste bisé,	413
autre maniere de faire de la Paste blanche fine,	

## *Table des Matieres.*

pour faire des Pastez d'affiette, & autres sortes de Pastisseries à manger chaudes,	415
pour faire de la PASTE feüilletée,	là mesme
pour faire de la PASTE à l'huile, & comme il luy en faut oster l'odeur,	416
Paste de sucre,	417
maniere pour bien apprester les Pastez à manger froids,	422
methode pour bien apprester les Pastez à manger chauds,	430
Pasté fin,	441
maniere pour apprester les Pastez de Poisson à manger chauds,	452
petits Pastez feüilletez,	458
le Pastissier Royal enseignant la maniere de faire toutes sortes de Pastisseries en perfection,	413
tourte de Perches,	467
Pasté de Perdrix,	425
Pasté de Perdrix desossées,	là mesme
Pasté de Pigeonneaux,	431
tourte de Pigeonneaux,	441
tourte de Pigeonneaux de Careme,	465
tourte de Pistaches,	447
tourte de Pistaches coupées,	469
Pasté de Poitrine de Veau,	435
tourte de chair de Poisson hachée,	463
tourte de cresse de Pommes,	474
autre façon de tourte de Pommes,	là mesme
Pasté à la Portugaise,	439
Pasté de Poulardes desossées,	440
Pasté de Poulet d'Inde,	426
Pasté de Poulets à la cresse;	431
tourte de Poulets,	442
<b>R</b>	
tourte de Ramiers,	450

## Table des Matieres.

tourte de Ris de Veau,	449
tourte de Rognons de Veau,	445
tourte de Rognons de Veau hachez & cuits,	451
pasté de Roüelle de Veau,	423
pasté de Roüelle de Veau chaud,	438
pasté de Rougets barbes,	453
pasté à la Royale,	437

### S

Pasté de Sanglier,	423
pasté de Sarcelles,	429
pasté de Sarcelles desossées,	430
tourte de Saumon par tranches,	463
tourte de Saumon haché,	464
pasté de Solles,	453
tourte de Solles,	465

### T

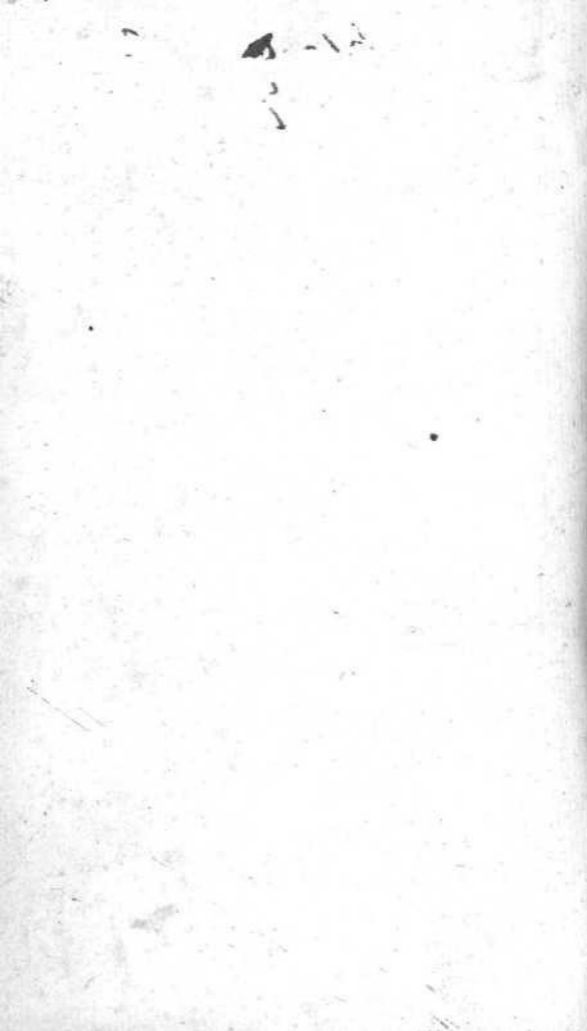
tourte de Tanches farcies,	466
pasté de Thon,	457
tourte de Tortuë,	467
methode pour faire les Tourtes de viande,	441
maniere de faire les Tourtes de poisson,	460
maniere de faire diverses Tourtes pour servir aux entremets des jours tant gras que maigres,	468
tourte de Truffles,	472
pasté de Truites,	457
pasté de Turbot,	452

### V

tourte de Vin vermeil,	417
------------------------	-----

E I N.





41-~~8~~-52

7

14

2

28





6

6.701