





Class 641.2 Bm

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING

"Give us this day our daily bread"

*— the universal supplication of
all people in all times and places.*



TL

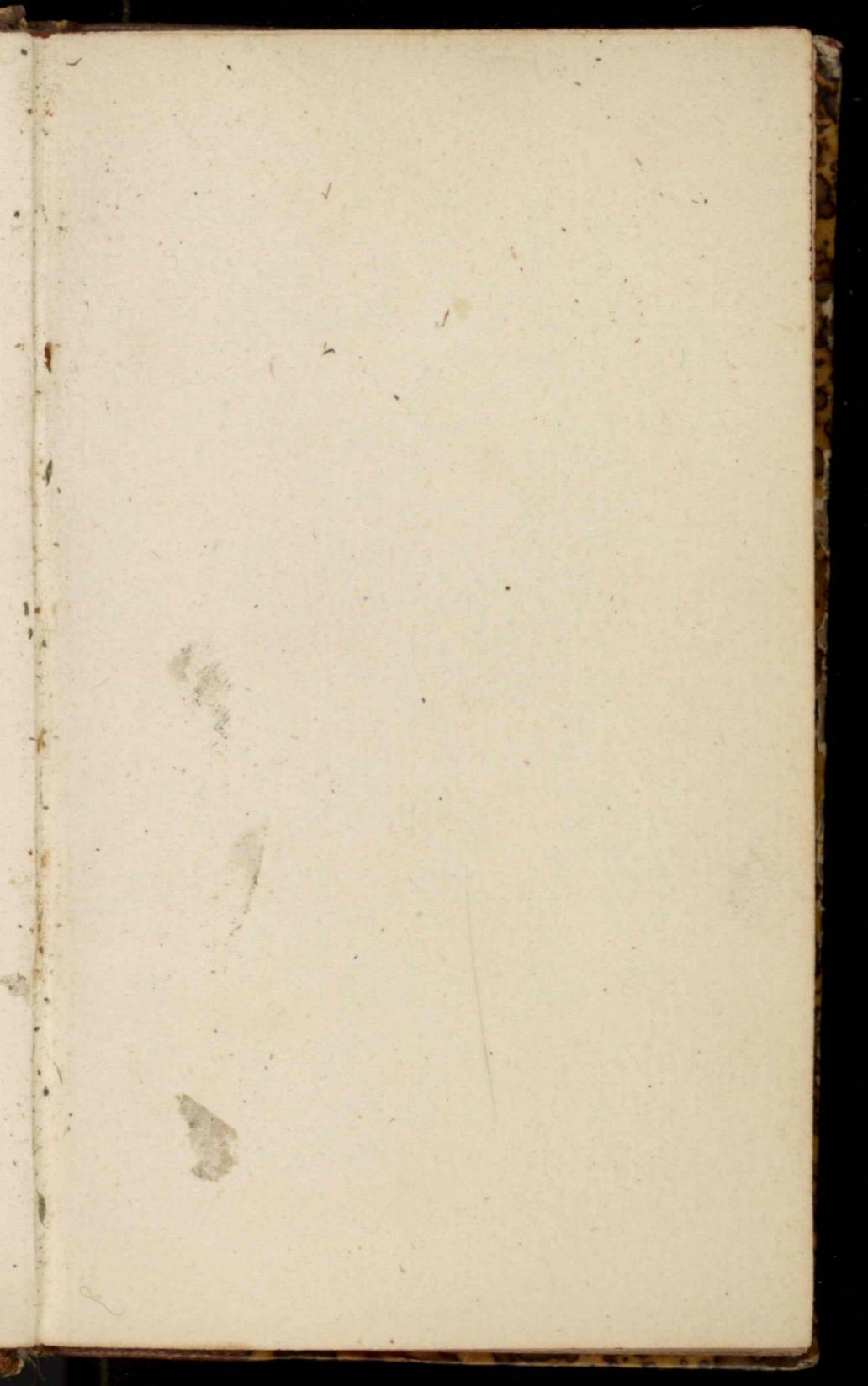
c 207

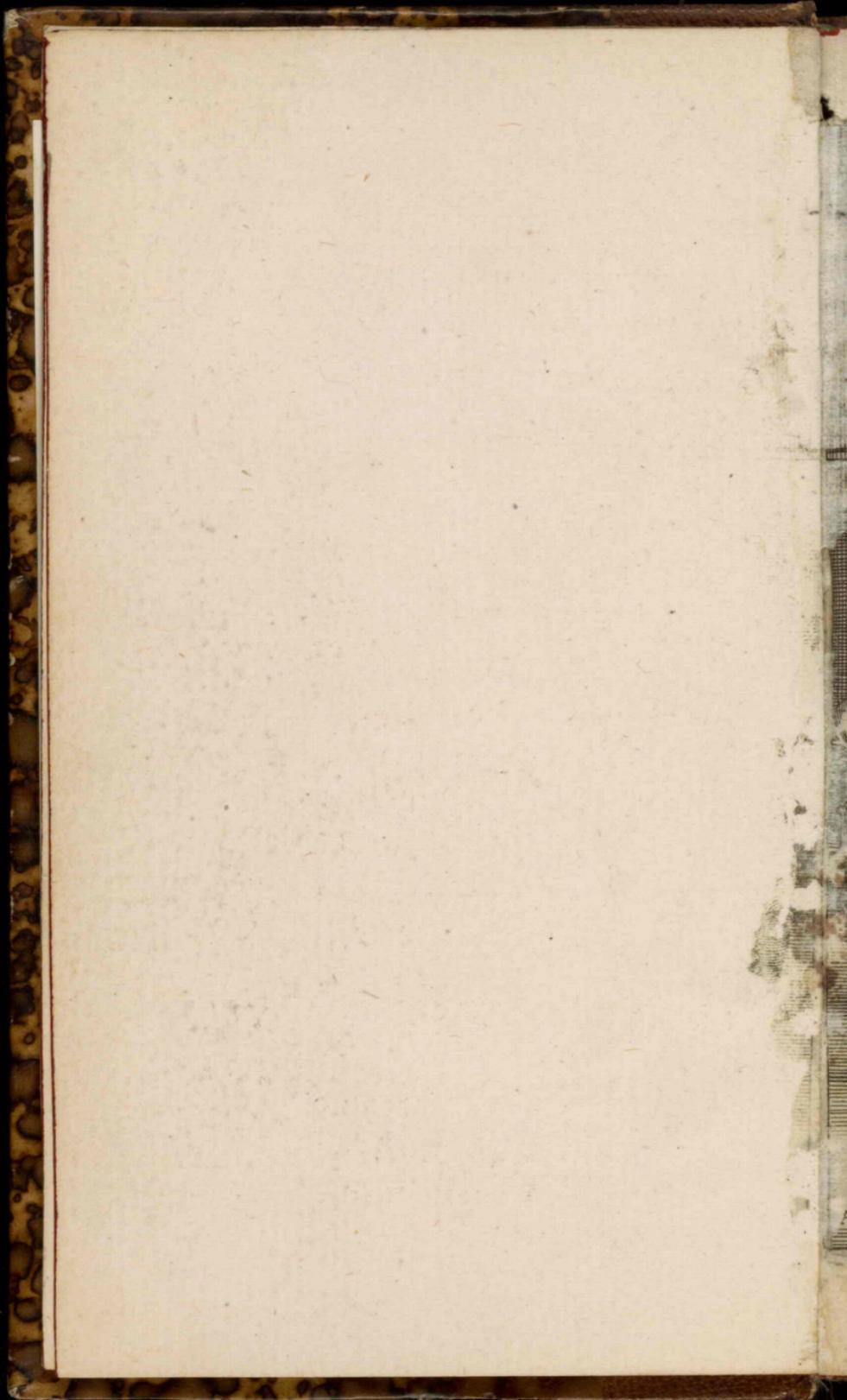
60°
60°

Spines

114

Ch 6



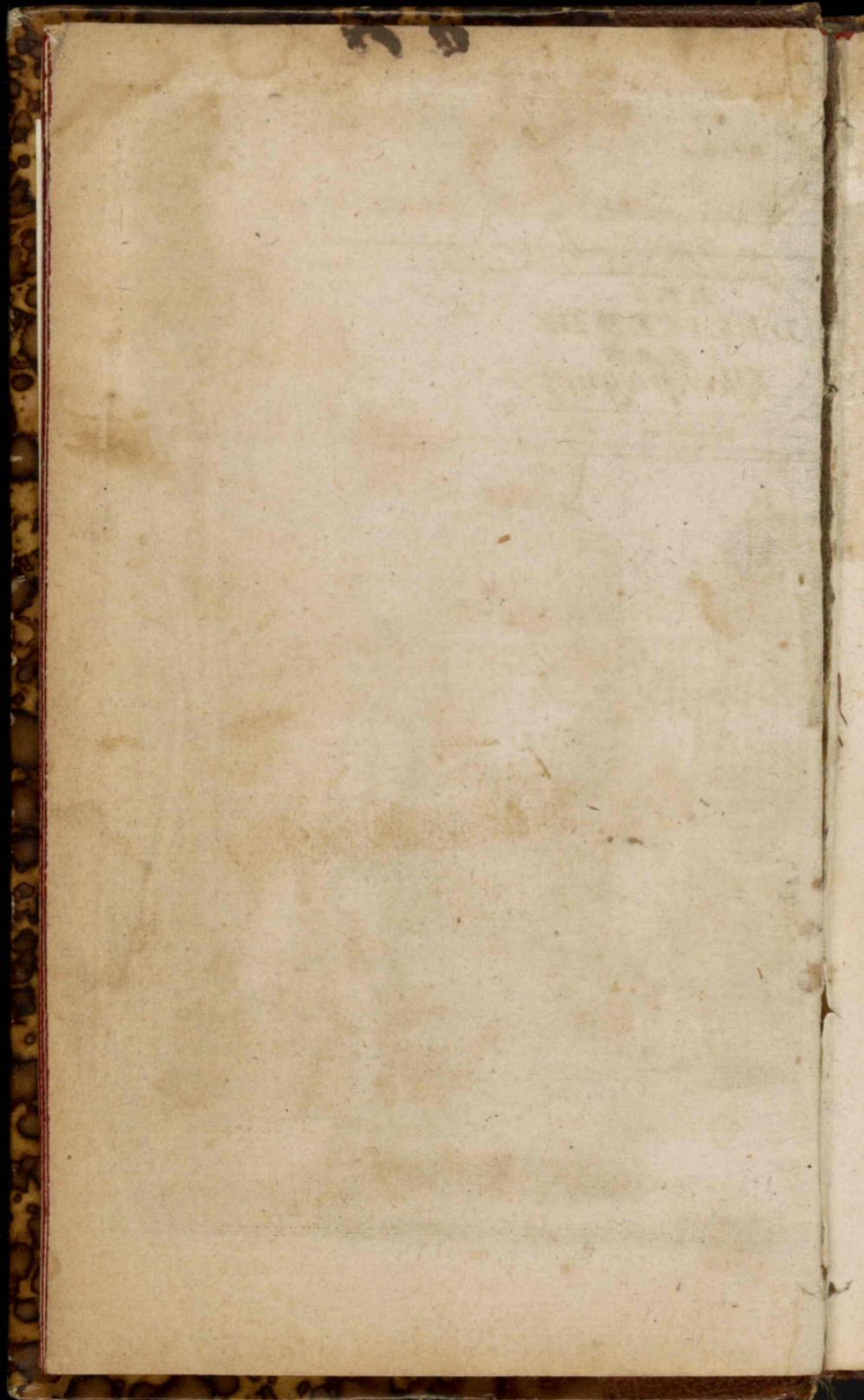


aa

LES
DELICES DE
LA
Campagne



F. Chauveau sc.



LES
DELICES
DE LA CAMPAGNE.

Suite du
IARDINIER
FRANCOIS,

OÙ EST ENSEIGNE' A
preparer pour l'usage de la vie tout
ce qui croist sur la Terre, & dans
les Eaux.

DEDIE' AUX DAMES MESNAGERES.
TROISIEME EDITION,
Augmentée par l'Autheur.



A PARIS,
Chez ANTHOINE CELLIER, ruë de la
Harpe, aux Gands Couronnez, & à
l'Imprimerie des Roziers.

M. DC. LXII.
Avec Privilege du Roy.

Benjamin

DELLICES

DE LA CAMPAGNE

SOUS LE

JARDINIER

FRANÇOIS

OU EST ENSEIGNE

le bon point de la vie de la

ce qui doit être la fin de la

est un

de la vie de la

TROISIÈME ÉDITION

Augmentée par l'auteur

A PARIS

Chez Antoine Cellier, rue de la

Harpe aux Grands Couloirx, &c.

L'imprimerie des Rois.

M. D. C. LXXI.

chez l'auteur de la



EPISTRE

A V X

DAMES.



ESDAMES,

J'ay toujours fait tant d'estime de vostre vertu qui est particulièrement loüable à cau-

ã ij

EPISTRE

se de l'habitude que vous vous estes acquises à persévérer dans le travail, veillant si bien vostre famille, que vous faites admirer par tout la conduite de vostre gouvernement; & je suis si fort porté à vous honorer quand je considère que c'est par vostre économie que les maisons non seulement subsistent dans la splendeur de leur lustre: mais encore augmentent de beaucoup, par le bon ordre que vous y apportez; Car véritablement, Messieurs vos maris se peineroient en vain pour acque-

A V X D A M E S.

rir beaucoup de biens, si vous ne les dépenciez utilement, & ne les mettiez à profit; les exemples des DAMES MESNAGERES, auprès de celles qui ne peuvent, ou ne veulent s'ingerer de conduire leur mesnage, nous font assez discerner le prix des unes & des autres; c'est pour vous que le Sage inspiré du S. Esprit a proferé de si beaux Eloges, vous appellant femme forte; & il ne s'est pas contenté de vous nommer de ce beau nom de forte, qui comprend toutes les bonnes qualitez d'une fem-

EPISTRE

me Heroïque, il a voulu d'abondant particulariser sur quantité de vos bonnes actions, tesmoignant par beaucoup de loüanges, l'estime qu'il fait de celles qui meritent ce beau titre d'honneur : C'est pourquoy persuadé par un si grand tesmoin, & aussi par l'inclination toute particuliere qui me fait vous cherir & honorer à la distinction des autres moins courageuses ; j'ay estimé qu'il estoit plus que raisonnable de contribuer à vos soins de tout mon pouvoir, & autant que la curiosité insatiable que j'ay

A V X D A M E S.

en toute ma vie, de sçavoir un peu de tout, m'a pû apporter de connoissance : Je vous ay dressé ce petit Livret qui s'intitule, LES DELICES DE LA CAMPAGNE, à cause que de tous les sens, il n'y en a point de plus délicieux, ny de plus necessaire à la vie que celui du goust, & où il se trouve plus de differentes opinions ; ny qui soit susceptible de plus de diversitez ; vous y verrez tout ce que l'æconomie, le mesnagement & l'espargne peuvent souhaitter, en joignant l'usage de tout ce qui se

EPISTRE

recueille à la Campagne à la volupté du goust : j'ay creu que ce seroit une trop grande indiscretion à moy, si vous ayant dedié nostre IARDINIER FRANÇOIS, je ne vous en offrois la suite, il a esté si bien receu sous vostre faveur; qu'en deux ans & demy nous avons esté obligez de le réjprimer pour la sixième fois; continuez-moy (s'il vous plaist) vostre amitié en approuvant ce second petit œuvre, & l'estimant ainsi que vous avez fait le premier; vous augmenterez de plus en plus mon cou-

A V X D A M E S.

*rage à vous donner mes soins
 & mes veilles , pour vous en
 preparer un troisieme que j'es-
 pere qui ne vous sera pas
 moins utile que ces deux pre-
 miers ; recevez donc favora-
 blement le present que je vous
 faits de ce que j'ay veu pra-
 tiquer par les plus experimen-
 tez de nos François , & par-
 donnez aux manquemens que
 vous y remarquerez , quoy
 que j'y aye rapporté toute la
 curiosité possible à les évi-
 ter ; excusant les deffauts de
 celuy qui a toujours estimé
 pour de grandissimes faveurs,*

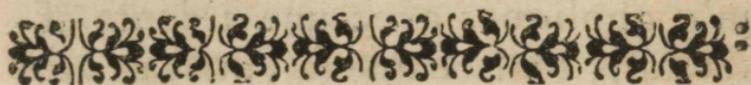
EPISTRE AVX DAMES.

*toutes les occasions qui se sont
présentées de vous faire con-
noistre la forte passion qu'il a
toujours eue d'estre estimé.*

MESDAMES,

A Paris, le 12.
jour d'Aoust
1654.

Vostre tres-obeyssant serviteur,
R.D.C.D.W. B.D.N.



P R E F A C E,

A V L E C T E V R.

M O N C H E R L E C T E V R,

Il y a plus de deux ans que j'avois dessein de vous faire voir cette suite de nostre IARDINIER FRANÇOIS, si les divisions & partialitez des Guerres civiles qui incommodoient cét Estat, & sembloient le menasser de ruine, ne m'en eussent osté entiere-ment le temps, & diminué beaucoup de l'affection que j'avois à m'y appliquer, pour les incommoditez & pertes qu'elles m'ont causées; mais aussi-tost qu'il a pleu à Dieu de pacifier le dedans de cette Monarchie, & mon dernier retour de Paris m'en donnant le loisir; j'ay pris à Cœur de

P R E F A C E

m'y appliquer avec une ardente affection; c'est ce que je vous fais voir à present dans le desir que j'ay, que vous y puissiez profiter, mon dessein estant de vous faire gouster de tout ce qui se recueille en la Campagne, tant aux Iardins, & Basse-court, que hors de la maison, soit sur les Terres, dans les Forests, & Eaux, tant douces que sallées; vous trouverez sans doute que ce travail n'est pas petit, car j'ay pris peine à m'expliquer si nettement, que je crois sans vanité m'estre rendu aussi intelligible que vous le pouvez souhaitter; I'ay essayé aussi à espargner vostre bource autant qu'il m'a esté possible, en évitant beaucoup de profusions qui n'apportent aucune délectation au goust, & dans lesquelles Dieu est plustost offensé que glorifié, & remercié de ses liberalitez: toutesfois comme il est bien difficile de faire de beaux habits avec des étoffes communes, & de bien travailler sans que l'on soit

A V L E C T E V R .

assorty de tout ce qui est nécessaire pour perfectionner un ouvrage; aussi ne m'estoit-il pas facile de bien cha-
 toüiller vostre goust, si je ne vous traittois qu'à l'ordinaire, qui seroit pour subvenir seulement à vostre nourriture; mais surpassant mes intentions, je me suis par fois emporté au delà de mon dessein, & vous ay fait voir jusques où va l'excez de la delicateffe; car comme j'escris pour toutes sortes de personnes, & que je ne puis prescrire aucune despence à qui que ce soit, vous ne vous en servirez qu'autant que vostre revenu le pourra permettre sans vous incommoder; & laisserez aux Grands faire les grandes dépenses, ausquelles il semble qu'ils soient obligez pour entretenir le lustre de leurs maisons; je seray plus que satisfait de mon travail si je fais connoistre à un chacun de quelle maniere les biens de Dieu se preparent pour l'usage de la vie; & le goust qui leur est le plus conve-

PREFACE AV LECTEUR.

nable, quoy qu'autant de personnes en ayent autant de differends, ce qui donne lieu à l'industrie des hommes de déguiser quantité de viandes pour satisfaire à la sensualité, & reveiller les appetits lassez des vivres ordinaires; vous vous en servirez autant que par vostre prudence vous le jugerez raisonnable; & si dans cette troisiéme impression j'ay encore obmis quelques sujets; (quoy que je l'aye de beaucoup augmentée ainsi qu'il se pourra remarquer) j'y adjousteray toujours & l'embeliray à mesure que l'on le r'imprimera, ainsi que je fais à nostre IARDINIER FRANÇOIS.
A DIEU.





T A B L E

Des Principaux Sujets de ce Livre.

LIVRE PREMIER.

D U PAIN.	Folio
Pain du Commun.	6
Pain Bourgeois.	11
Pain de Chapitre.	12
Pain de Gonesse.	Ibid.
Pain à la Montoron.	14
Pain d'Esprit.	15
Pain de Gentilly.	Ibid.
Pain de Citroüille.	Ibid.
Pain Benit & Brioches.	16
Pain à celebrer la Messe.	19
Petit Mestier & Oublyes.	20
Goffres au Sucre.	21
Goffres au Fromage.	22

T A B L E.

<i>Biscuit de Roy.</i>	23
<i>Biscuit de Piedmont.</i>	24
<i>Biscuit de Savoye.</i>	25
<i>Maccaron.</i>	26
<i>Eschaudez aux Oeufs, & Cornnaux.</i>	27
<i>Eschaudez au Bœure.</i>	28
<i>Eschaudez au Sel & à l'Eau.</i>	29
<i>Gasteaux Mollets.</i>	30
<i>Gasteaux d'Estampes ou fraisez.</i>	Ibid.
<i>Gasteaux de Milan.</i>	31
<i>Gasteaux Verolez.</i>	32
<i>Paste de Fueilletage.</i>	Ibid.
<i>Paste de façon à faire Tartes.</i>	33
<i>Paste Royale.</i>	34
<i>Paste Bize pour la venaison.</i>	35
<i>Paste Fine pour Lièvres, & autres chairs.</i>	Ibid.
<i>Farce ou Formage pour Tartes.</i>	36
<i>Talemouse bien delicate.</i>	37
<i>Ratons.</i>	38
<i>Farce de Cresme.</i>	Ibid.
<i>Farce de Darioles, & Flans.</i>	40
<i>Tourte de Moëlle</i>	41
<i>Doze des Espices pour toute sorte de Pâtisserie & Cuisine.</i>	42
	<i>Tourtes</i>

T A B L E.

<i>Tourtes d'Herbes.</i>	43
<i>Fueillentine.</i>	44
<i>Rissoles Fueilletées.</i>	45
<i>Pastez à l'Angloise.</i>	46
<i>Rissoles à Frirre.</i>	Ibid.
<i>Gasteaux d'Amandes.</i>	47
<i>Petits Choux & Poupelains.</i>	48
DV VIN.	49
<i>Vin Paillet & tendre.</i>	50
<i>Vin de Mere-goutte ou de Rosée.</i>	54
<i>Du Vin ferme ou de garde.</i>	55
<i>Du Vin Blanc.</i>	60
<i>De la garde des Vins.</i>	63
<i>Des Rapez.</i>	69
<i>Du Vinaigre.</i>	73
<i>Du Verjus.</i>	81
<i>De l'Hypocras.</i>	Ibid.
<i>Du Rossolis , Populo , Aigre de Cetre,</i> <i>Malvoisie , & autres Boissons pre-</i> <i>cieuses,</i>	83
<i>De l'Eau Clairette.</i>	85
<i>De la Limonade.</i>	87
<i>Du Cidre.</i>	89
<i>Du Bouillon.</i>	93
<i>De l'Hidromel.</i>	95

T A B L E.

LIVRE SECOND.

D Es Racines.	99
De la Bette-Rave.	100
Des Carottes & Panets.	101
Des Salsifix Communs	102
De la Scorsonnere , ou Salsifix d'Es- pagne.	103
Des Salsifix Sauvages.	105
De la Rave ou petit Raifort.	106
De la Rhée ou Rabe.	107
Des Raiponces.	108
Des Navets.	Ibid.
Du Persil.	109
Des Cherviis.	111
Des Taupinambous , ou Pommes de Terre.	Ibid.
Des Truffes.	112
Des Champignons.	113
Des Monsserons.	117
Des Morilles.	118
Des Melons.	119
Des Concombres,	120
Des Citrouilles , Potirons , Bonnets de	

T A B L E.

<i>Prestres , Trompette d'Espagne , & autres Fruits semblables.</i>	125
<i>Des Choux de toutes sortes.</i>	126
<i>Des Laiëtüës.</i>	132
<i>Des Artichaux.</i>	133
<i>Des Asperges.</i>	137
<i>De la Chicorée.</i>	140
<i>Ds la Chicorée Sauvage.</i>	Ibid.
<i>Du Porreau.</i>	141
<i>Du Cerfueil.</i>	142
<i>Du Cerfueil d'Espagne , Persil de Ma- cedoine, Scelery ou Apis.</i>	Ibid.
<i>Des menüës Herbes de toutes sortes pour les Sallades,</i>	143
<i>De l'Ozeille.</i>	144
<i>Du Pourpier.</i>	Ibid.
<i>Des Espinards.</i>	145
<i>De la Bete-Cardé.</i>	146
<i>Des pois de toutes especes.</i>	147
<i>Des Lentilles.</i>	153
<i>Des Fèves.</i>	Ibid.
<i>Des Fèves Rotes.</i>	155
<i>Du Ris.</i>	156
<i>De l'Orge Mondé,</i>	158
<i>Des Pommes.</i>	Ibid.

T A B L E.

<i>Des Poires.</i>	160
<i>Des Pesches & Pavies de toutes sortes.</i>	162
<i>Des Noix.</i>	Ibid.
<i>Des Amandes.</i>	163
<i>Des Marons & Chastaignes.</i>	164
<i>Des Nefles, & autres fruits mols.</i>	166
DES OEUVS.	167
<i>Des Oeuvs à la Coque.</i>	169
<i>Des Oeuvs Pochez, ou au Miroir.</i>	173
<i>Des Omelettes.</i>	175
<i>Du Flan.</i>	179
<i>Des Oeuvs Mignons, ou à la Portu- gaise.</i>	180
<i>Des Nulles.</i>	182
<i>Des Oeuvs filez.</i>	183
<i>Des Oeuvs au Verjus.</i>	184
<i>Des Beignets.</i>	185
DV LAICT, & de son Bœure.	189
<i>Des Formages.</i>	196
<i>De la Brouffe.</i>	205
<i>Des Cresmes façonnées.</i>	206

LIVRE TROISIÈME.

D <i>E la Volaille de Court.</i>	217
<i>Des Paons, Faisans, Gelinotes</i>	

T A B L E.

0 62 d. 63 64 66 67 69 73 75 79 tu- 80 82 183 184 185 189 196 205 206 — E. 217 notes	<i>de bois, & autre Oyseaux sembla- bles</i> <i>Des Poulets d'Inde.</i> <i>Des Oisons.</i> <i>Des Canars.</i> <i>Des Pigeons.</i> <i>Des Perdrix.</i> <i>Des Beccasses, Beccassines, & autres petits Gibiers.</i> DV VEAU ET BOEVF. <i>De la Gelée.</i> <i>Des Moutons & Chevreaux.</i> <i>Du Porc.</i> <i>Du Lièvre.</i> <i>Des Lappins.</i> <i>Du Sanglier.</i> <i>Du Cerf, Chevreil, & autres Venai- sons.</i> DV POISSON. Les Carpes. <i>Du Brochet.</i> <i>Des Perches, Bresmes, Gardons & Chevesnes.</i> <i>Du Gonjon & autres Petits Poissons.</i> <i>page.</i> <i>Du Barbeau.</i>	 230 Ibid. 234 239 243 257 260 263 276 291 302 314 315 317 320 321 330 335 336 337
--	---	--

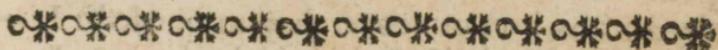
T A B L E,

<i>De l' Anguille.</i>	Ibid.
<i>De la Lamproye.</i>	340
<i>De la Tanche.</i>	341
<i>Des Escrevisses.</i>	Ibid.
<i>Des Limaçons.</i>	344
<i>Des Grenouilles.</i>	346
<i>De la Truite ; du Saumon ; & du Bec-</i> <i>car.</i>	347
<i>De l' Aloze.</i>	350
<i>De la Plie.</i>	Ibid.
<i>Des autres Poissons Plats.</i>	351
<i>De la Dorade , des Grenots & Rou-</i> <i>gets.</i>	352
<i>Des Vives.</i>	355
<i>Des Macquereaux.</i>	351
<i>De la Raye , de l' Ange , Chien de Mer,</i> <i>& autres.</i>	356
<i>De l'Esturgeon.</i>	Ibid.
<i>De la Moluë , Aigrefin , & Mer-</i> <i>lan</i>	357
<i>Du Harang.</i>	358
<i>Du Marsoin.</i>	359
<i>Des Mulets, Sardines , & autres.</i>	360
<i>Des Esplans dits Esperlans.</i>	Ibid.
<i>De la Macrenze.</i>	361

T A B L E.

<i>Des Anchoirs.</i>	362
<i>De la Gelée de Poisson.</i>	363
<i>Des Ouiſtres.</i>	364
<i>Des Mouſles.</i>	368
<i>Des Homars, Congres, Crabes, Eſcreviſſes de Mer, & autres Poifſons armez.</i>	370
<i>Des Tripes de Moluës.</i>	Ibid.
<i>Inſtruction pour les Feſtins.</i>	373

F I N.



Extrait du Privilege du Roy.

LOVIS par la grace de Dieu, Roy de France & de Navarre: A nos Amez, &c. Salut. Nostre cher & bien-amé R. D. C. D. VV. B. D. N. Nous a fait remontrer qu'ayant cy-deuant fait un Petit Livre, intitulé **LE JARDINIER FRANÇOIS**, Nous luy aurions par nos Lettres du Mois de Iuin 1651. donné permission de le faire Imprimer, Vendre & Debiter; en sorte qu'ayant esté bien receu & Reimprimé jusques à cinq fois, il a creu ne pouvoir desnier au Public l'Addition qu'il y a faite de plusieurs Secrets du Jardinage qu'il s'estoit reservé, pour s'entretenir avec ses amis curieux; connoissant aussi l'estime que les Gens d'honneur ont fait de son Livre, il a creu estre

obligé non seulement de se dépouïller de tout ce qu'il avoit d'acquis en cét Art , mais outre d'y adjouster un second Volume, intitulé LES DELICES DE LA CAMPAGNE, où est enseigné à preparer pour l'usage de la vie de l'Homme, tout ce qui croist sur les Terres & dans les Eaux, &c. Il desiroit sous nostre bon plaisir, &c. Mais craignant que &c. A CES CAUSES, &c. Nous luy avons permis de faire Imprimer par tel Imprimeur que bon luy semblera, ledit Livre, intitulé LES DELICES DE LA CAMPAGNE, pour le vendre & distribuer durant le tems de dix ans, à commencer du jour que ledit Livre sera achevé d'Imprimer, à la charge, &c. Defendons à tous autres Imprimeurs & Libraires, d'Imprimer ou Contrefaire ledit Livre, ny le Vendre ou Distribuer en toutes les Terres de nostre obeysance, à peine de trois mil livres d'amende, applicable, &c. Si vous mandons, &c. CAR tel est nostre plaisir. DONNE' à Paris le 22. jour de May 1654. Et de nostre Regne le douzième. Signé, par le Roy en son Conseil, BOVCHARD. Et Seellé

Achevé d'imprimer le douzième jour
d'Aouft 1654.

Les Exemplaires ont esté fournis.

L'Autheur a cédé tous les droicts de son
Privilege à Antoine Cellier, Maistre
Imprimeur, moyennant l'accord
qu'ils ont fait ensemble.

LES

ut
re
es
né
ne,
les
ir,
es.
ner
dit
ne,
ms
Li-
&c.
Li-
Li-
les
ois
ous
ifir.
Et
r le
ellé.

for

E S





I

LES
DELICES
DE LA CAMPAGNE.
LIVRE PREMIER.

DV PAIN.

CHAPITRE PREMIER.



E plus necessaire de tous les Alimens, que la Divine bonté a créez pour l'entretien de la vie de l'Homme, c'est LE PAIN; sa benediction s'étend tellement sur cette nourriture,

A

que jamais l'on ne s'en dégoute ; & les Viandes les plus precieuses , ne se peuvent manger sans Pain ; Ce sera donc par où nous commencerons nostre œuvre , que par la maniere de faire du Pain , de toutes les sortes que l'on le façonne à Paris , comme dans le lieu , où il se rencontre des Hommes de toutes Nations, & Provinces qui d'une commune voix demeurent d'accord , qu'à Paris il se mange le meilleur Pain de tout le Monde.

Pour faire de bon Pain , non seulement les bons Bleds sont preferable aux moindres ; mais encore il est necessaire que le Moulin, les Eaux, Four & la Façon y contribuent.

Quant aux BLEDS ; le pur Froment, bien net, bien nourry, & de belle couleur, est celuy que nous devons estimer par dessus les autres grains ; comme Seigle, Avoine, Orges, Pois, Fèves, Vesces, & autres grains que les Pauvres gens mettent dans leur Pain pour le bon marché.

vous mettrez le reste de vostre Farine en levain, & pestrirez le tout, brasant long-tems vostre Paste, en la tenant assez ferme; car tant plus molle elle seroit, tant plus vous auriez de Pain; mais aussi tant moins vous durerait-il, d'autant qu'il s'en mange beaucoup plus quand il est leger, que quand il est ferme.

Vostre Paste estant bien paistrie, vous la retournerez dans la Huché, mettant le dessus dessous, & enfoncerez vostre Poingt dans le milieu de la Paste, jusques au fonds de la Huche, en deux ou trois endroits, & la couvrirez bien de sacs & couvertures.

Quant au bout de quelque tenis (plus en Hyver, & moins en Esté,) vous regarderez à vostre Paste, & que vous verrez vos trous entierement bouchez; c'est une marque que la Paste est assez revenue; alors vous ferez chauffer le Four par une seconde personne, (car il est presque impossible, qu'une seule puisse entendre au

Four & à la Paste ;) vous la diviserez par morceaux , & les ferez d'environ seize livres de poids chacun , ou un peu plus ; puis vous tournerez cette Paste en Pain, & la coucherez sur une Nappe, y faisant quelque plis entre chaque Pain , de crainte qu'ils ne se baissent en se parant.

Vostre Four estant chaud , ce que vous reconnoistrez quand frotant un baston contre la Chapelle , ou contre l'Atre, vous verrez qu'il se fera de petites estincelles ; c'est un indice qu'il est chaud , alors vous cesserez de le chauffer , & osterez les Tisons & Charbons , rangeant quelque peu de Brasier à une rive près la bouche du Four, & le nettoyez avec la patouille qui sera faite de vieil linge , laquelle vous mouillerez dans l'Eau claire & la tordrez avant que de patouiller puis vous le boucherez pour luy laisser abattre son ardeur qui noirciroit le Pain ; & peu de tems apres vous l'ouvrirez , pour enfourner le pain

promptement que vous pourrez, rangeant vos plus gros Pains au fonds & rives du Four, finissant d'enfourner par le milieu.

Celuy qui chauffera le Four, prendra garde de ne pas brusler son bois par tout en mesme tems, mais il le chauffera tantost d'un costé, tantost de l'autre, nettoyant continuellement les cendres, en les attirant avec le Fourgon.

Le Pain estant enfourné, vous boucherez bien le Four, & l'estouperez autour avec linges mouillés, pour luy bien conserver sa chaleur; quatre heures apres, qui est environ le tems necessaire pour cuire le gros Pain; vous en tirerez un, pour voir s'il est assez cuit, & particulierement par dessous, ce que l'on appelle avoir de l'Atre, & le heurterez du bout des doigts; s'il resonne, & s'il est assez ferme, il sera temps de le tirer. Sinon vous le laisserez encore quelque espace de tems, jusques à ce que vous le

voyez cuit, l'experience vous y redra bien-tost assez connoissant ; si vous le laissez au Four plus qu'il faut apres sa parfaite cuisson, il refroidiroit dedans, & seroit desagreable.

Quand vous aurez tirez vostre Pain vous le poserez sur la partie la plus cuite, afin qu'il se rehumecte en refroidissant ; par exemple, s'il a treuve de Chapelle, ce qui avient quand on n'oste pas la cendre en chauffant le Four, alors vous le rangerez, mettra le dessus dessus ; & s'il est egallement bien cuit, vous l'appuyerez contre le Mur, le posant sur le costé qui est le plus cuit.

Vous laisserez bien refroidir vostre Pain, avant que de l'enfermer dans les Huches, où vous le poserez tousjours sur le costé; afin qu'estant rangé il ait de l'air également par tout ; en Esté vous mettrez les Huches à la Cave pour preserver le Pain de moisir.

Vous ferez toujors manger les premiers, ceux qui seront les plus m

raits & les moins cuits, car les plus
cuits se rassouplissent avec le tems.

L'Oeconomie veut que l'on ait tou-
jours une fournée entiere de Pain ras-
sés, quand l'on en fait de nouveau.

Pour faire le PAIN BOURGEOIS ou
Pain des Maistres, vous mesurerez de
la Farine ce que vous en voudrez cui-
re, en prendrez une sixième partie que
vous mettrez en levain, & ferez un
trou à la Pâte avec le Poing, ainsi
qu'au Pain du commun; quand il sera
revenu, vous le rechangerez d'encore
autant de Farine que vous destrempe-
rez avec ce levain, & le laisserez en-
core revenir & aprestez comme de-
vant; estant prest, vous y meslerez le
reste de vostre Farine y mettant de
l'Eau à proportion, & laisserez enco-
re revenir le tout, puis vous tourne-
rez le Pain, & le gouvernerez comme
le precedent.

Notez que la plus belle fleur de Fro-
ment fait le meilleur Pain; que le plus
nouveau fait est le plus agreable; que

tant plus la Farine est blanche, & plus tost il se passe de bonté; & tant plus il est peftry ferme, tant plus aussi il conserve sa bonté.

A Rouen & aux environs il se fait du Pain de tres-bon goust, avec le Fromēt mouflu sans estre bluté apres il semble rude d'abord à ceux qui n'ont pas accoustumé d'en manger mais on si habituë facilement, car il fortifie le Corps, & fait bon ventre.

Le Pain de CHAPITRE se fait de la mesme Paste que le Pain Bourgeois & se paistrit toujourns ferme, & long temps; mesme il y a quelques Boulangers qui mettent leur Paste sous un broyoir.

De cette mesme Paste aussi se font les Pains hauts qui s'enfourment fort pressez, (qui sont les Chef-d'œuvre des Boulangers de petit Pain) ceux que l'on coupe par moitiées, & autres de diverses formes, gros & petits.

Du PAIN DE GONESSE, il s'en fait de Bis & de Blanc, & aussi de

toutes grandeurs ; Vous prendrez six
 Coisseaux de Farine, desquels vous en
 mettrez un en levain; sur les huit heu-
 res du soir, vous y mettrez encore au-
 tant de Farine; (cela s'appelle rafraî-
 chir le levain) & le lendemain au
 point du jour vous ferez la Paste, y
 ajoutant le reste de la Farine, que
 pétrirez fort molle, puis vous tour-
 nerez le Pain, & le mettrez dans des
 attes de bois poudrées de Farine, de
 crainte qu'elle ne s'y attache : Quand
 le Pain sera réparé, pour l'enfourner
 vous le renverserez dans une autre Se-
 lle, afin qu'en le versant sur la Paesle
 la parure soit dessus.

Le petit & le plus leger se fait en
 prenant la sixième partie de la Farine
 que vous voudrez cuire, la mettant
 en levain avec de la Leveure de Biere
 bien nouvelle ; & quand le levain sera
 prest, vous le remouillerez ou rema-
 cherez en le chargeant de Farine com-
 me le Pain Bourgeois, & le laisserez
 lever pour la seconde fois ; puis vous

tres bon Pain , qui sera un peu gras cuit & jaune , lequel est excellent pour ceux qui ont besoin de rafraichissement , & d'avoir le ventre libre.

TOUT PAIN RASSIS , estant remis au Four , repare en quelque façon le dechet de bonté qu'il a perduë depuis qu'il a esté cuit ; & pourveu qu'il soit mangé promptement , apres qu'il aura esté repassé au Four , il semblera qu'il soit nouveau fait , mais si l'on le gardoit long-temps il se trouveroit qu'il seroit bien moindre qu'il n'estoit auparavant.

Pain Benit & Brioches.

CHAPITRE II.

IL faut avoir un boisseau de la plus belle fleur de Froment , de laquelle vous en prendrez le quart pour faire le Levain que vous destrempez avec Leveure de Biere & Eau chaude; vous le laisserez revenir dans une jatte de bois qu'aurez fait chauffer , & qu'il faudra

faudra bien couvrir en Hyver ; pendant qu'il se reviendra vous destremper les autres trois quarts de fleur avec Eau fort chaude , pourveu que vous y puissiez durer la main , & y mettez un quartron de Sel, une livre de Bœure frais , & un Fromage mol, deux heures apres vous rafraichirez le Levain avec cette derniere Paste ainsi que j'ay dit au Pain ; puis le mettez derechef reposer dans la jatte , & estant revenu , vous messerez le tout & le fraiserez long-tems , c'est à dire le paistrerez sur la Table, ou le Tour, avec la paulme de la Main, l'estendant & retournant de tous costez ; si vous avez une Broyoire vous l'y passerez apres l'auoir long-tems fraisé auparavant , puis vous le façonnerez sur la Paesse , avec laquelle vous le voulez enfourner , & l'y laisserez bien revenir ; lors qu'il sera prest , vous le dorerez , & l'enfournerez bouchant bien le Four comme au Pain.

Quand il sera cuit , & que vous le

tirerez, il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois, ou sur un Claion, pour le porter refroidir crainte de le rompre.

La dorure sera faite simplement avec des œufs battus sans Eau; quelques-uns par mesnage y meslent un peu de Miel bien liquide, mais cela oblige à luy donner le Four plus doux.

Pour faire le plus delicat que l'on appelle du cousin, il faut d'un boisseau de Fleur n'en prendre que le demy quart pour le Levain, & que le reste de la Paste soit destrempée avec trois livres de bon Bœure, deux Fromages mols, & demi quartron d'œufs, si la Paste est trop liée y mettre de bon lait; faire le Levain à deux fois, & le gouverner comme cy -deuant.

Si vous voulez travailler avec certitude, faites toujours des essais de ce que vous voudrez faire, cest à dire, mettez-en quelque petit morceau au Four, afin que s'il y a manque de quelque chose à vostre fait, vous y

puissiez suppléer avant que de façon-
ner le tout.

Pain à célébrer la Messe.

CHAPITRE III.

IL ne faut que destremper de la plus
belle fleur de Froment avec Eau
froide, en telle consistance que vous
la jugiez bonne par l'essay que vous
en ferez dans les Fers ; lesquels vous
chaufferez plus devers les branches
que par le bout, à cause de l'espois-
seur du Fer ; & les retournerez sou-
vent, afin qu'ils chauffent également.

Pour empêcher que la Pâte ne s'at-
tache au Fer, il faudra le frotter lige-
rement avec de la Cire, & l'essuyer
avec un linge blanc auparavant que de
verser la Pâte dessus avec une Cueil-
lere à long manche ; vous observerez
de retourner vostre Fer des deux co-
stés à chaque cuisson, & que ce soit
sur un petit Feu clair, en changeant
de costé à chaque fois ; Quand il sera

cuit, vous le levez & le poserez proprement dans une Manne sur une serviette blanche pour le ferrer en lieu sec ; Quand vous le voudrez couper, il faudra le mettre ramoitir à la Cave sur une Nappe à Terre , avant que de le rogner ; & pour ce faire, il y a des Compas & Outils propres , desquels vous vous servirez.

Petit Mestier & Oublies.

CHAPITRE IV.

LA composition de la Paste se fait avec une livre de Farine, une livre de Sucre, deux œufs , & une chopine d'Eau ; il faut fondre le Sucre dans l'Eau à froid , & deffayer la Farine un peu ferme avec l'Eau sucrée , puis y mettre les œufs , bien battre le tout, y mêlant le reste de l'Eau petit à petit ; apres quoy vous y ajouterez une once de bon Bœure frais que ferez fondre avec un peu d'Eau , & le verserez bien chaud dans vostre Paste, meslant

le tout bien promptement ensemble; vous en ferez essay dans vos Fers, preparez comme pour le Pain à chanter; si elle est trop foible vous y adjouâtes la Farine; & si trop forte, l'Eau; pour les lever, il faut les rouler sous la paulme de la Main, en la retirant à vous avec promptitude, & les serrer seichement.

Les Oublyes se font de la mesme façon, reservé que pour espargner le Sucre on y employe de bon Miel.

Goffres au Sucre.

CHAPITRE V.

Prenez huit œufs, ou plus de jaunes si vous ostez des Blancs; une livre de Sucre, & une livre de Bœure fondu que meslerez bien, & battrez ensemble; puis vous y ajousteriez trois quattrons de Farine, que mettez petit à petit jusques à ce que la Paste soit un peu plus forte que celle de Biscuit; faites en l'essay, afin que si elle n'est as-

sez fine, vous y adjoustiez le Sucre, & le Bœure; vous frotterez les Fers avec un morceau de Bœure frais dans du papier; puis avec la cueilliere, vous verserez de cette Paste dans vos Fers, ainsi que vous avez fait au Pain à Chanter; & les retournerez & cuirez, leur donnant la couleur rousse.

Goffres au Fromage.

CHAPITRE VI.

Vous prendrez des petits morceaux de Paste feuilletée, (dont je vous enseigneray cy-apres la façon) dans lesquels vous enfermez de petites tranches de Fromage fin; & ayant frotté vos Fers avec le Bœure frais dans le Papier (ainsi que je viens de dire,) vous poserez dessus vos petits plottons, à distance si convenable, qu'étans cuits, ils se joignent.

Biscuit de Roy.

CHAPITRE VII.

FAUT prendre une livre de Sucre, trois quartrons de la plus fine fleur de Froment, & huit œufs; battre le tout dans un Bassin d'Estaim avec une Gasche de bois, tant & si long tems que cette Paste blanchisse en escume, & y adjoustez du Fenouïl un peu concassé, battant encore long-tems apres; puis vous la dresserez dans des Tourtiers de Fer blanc, ou Papier de telle figure que vous voudrez, lesquelles il faudra bœurer de crainte que la Paste ne s'y attache; apres quoy vous les poudrez de Sucre battu pour faire la Glace, & leur donnerez le Four bien doux; il faudra que le Four ait un peu plus de Chappelle que d'Atre, & en ferez auparavant essay crainte de vous tromper.

Si vous le voulez plus delicat, il y faut dix œufs, & oster quatre blancs.

De cette mesme Paste un peu plus ferme, il s'en fait vn Pain de trois doigts de haut comme un de ces gros Pains d'Espices de Rheims, lequel estant un peu reposé on coupe par tranches pour seruir sur Table; c'estoit la mode il y a 40. ans, auparauant que le Biscuit de Savoye fust inventé, & on l'appelloit Pain des Patissiers.

Biscuit de Piedmont.

CHAPITRE VIII.

FAut prendre trois œufs frais, que vous battrez à outrance, y adjoustant demy liure de Sucre en poudre bien deliée, continuant toujourns à battre; un quartron de fleur de Froment, & une pincée d'Anis; puis couler la Paste par un Entonnoir sur du papier Bœuré, mettant les Biscuits un peu loin à loin, à cause qu'ils couleroyent, & se pourroient joindre; la glace se fera de moitié Sucre & moitié Farine que vous poudrez dessus ayant

ayant fait l'essay auparavant que de les coucher sur le papier; & apres vous leur donnerez le Four bien doux.

Biscuit de Savoie.

CHAPITRE IX.

C'Est la mesme Paste que dessus; mais il se fait plus large, le versant sur le Papier avec la Gasche, ou avec la cueillere; & apres l'avoir tiré du Four, estant un peu Froid, il le faut lever de dessus le Papier, & le poser sur des rouleaux en long, afin qu'il soit creux par dessous en forme de gouttiere, mettant la glace en dessus.

L'on en pourra couler par l'entonnoir ou la cueillere, en telle figure que l'on voudra sur le papier, comme en rozes, cœurs, ovalles, ronds, plateaux & autres.



Maccaron.

CHAPITRE X.

IL se fait avec une livre d'amandes douces pelées à l'Eau chaude, que vous pilerez, les arosant avec Eau rose, de crainte qu'elles ne s'enhuilent; & quand elles seront si bien pilées que vous n'y puissiez plus remarquer aucun petit morceau; vous y mettrez une livre de Sucre en poudre, que meslerez bien en pilant derechef, puis ferez cuire la Pâte à demy dans un Poësson, & y adjousterez quatre blancs d'œufs foëttez; apres quoy vous la tirerez du feu, la façonnerez sur des papiers bien sechez, & la mettez cuire au Four doux.

Pour le Massepan j'en ay amplement escrit dans nostre Iardinier François, c'est-pourquoy je vous y renvoye.

Eschaudez aux œufs & Cornuaux.

CHAPITRE XI.

A Vn Boisseau de Fleur de pur Froment, il faut cinq à six douzaines d'Oeufs, & vn Posson de Leveure claire, ou moins si elle est espoisse; Pour faire le Levain, vous destremperez avec Eau fort chaude (que l'on y puisse seulement durer la Main) un Litron de la Farine avec la Leveure, & vous le mettrez dans vne jatte, pour le laisser revenir l'espace d'une Heure; pendant lequel tems vous destremperez le reste de la Farine avec les Oeufs; & au bout de l'heure, vous la meslerez avec son Levain; y adjoustant un quartron de Sel, avec trois livres de bœure frais, fondu comme pour le Pain benist; vous fraiserez bien la PASTE avec le ralon de la paulme de la Main, ou la mettrez sous la broyoire, ou au moins sous le rouleau; puis vous façonnerez

les eschaudez ou Cornuaux , & les bassinerez dans Eau presque bouillante, & promptement; ils paroistront comme s'ils flottoient sur l'Eau; quand vous les aurez plongez deux ou trois fois, vous les retirerez de l'Eau chaude, avec quelque grande Escumoire, les jetterez dans l'Eau fraische, & les retirerez promptement, les mettant esgoutter sur une Claye une ou deux heures; apres quoy vous les rangerez dans un Panier sur une Serviette blanche pour les porter à la Cave; ils s'y garderont en Esté au moins quatre jours sans se gaster ny aigrir, où vous en pourrez prendre ce qu'en aurez de besoin, pour mettre cuire au Four doux.

Eschaudez au Bœure.

CHAPITRE XII.

A Vn boisseau de Farine il faut six livres de bœure frais, & un quartron de Sel; faire le Levain avec

un Poisson de Leveure, & se gouverner comme pour ceux aux œufs, les broyant encore plus.

Au Sel & à l'Eau.

CHAPITRE XIII.

LE bœure reservé, vous les ferez comme les precedens.

LES CRAQUELINS se font de la mesme Paste des Eschaudez au Sel, & s'eschaudent & bassinent de mesme, on leur donne la figure d'une escuelle sans bord: quelques-uns se sont avisez de prendre des Craquelins tous cuits, & les mettre dans l'Eau tiede, tant qu'ils soient bien amolis, apres quoy ils les jettent dans l'Eau fraische, puis les retirent, les sechent bien dans une serviette, les font frire à la Poesle comme des Soles, & disent qu'ils leur semblent aussi bons, mais j'ay peine à me ranger de leur avis; c'est pourtant un petit mets, qui peut passer dans son déguisement, quand

on manque de Poisson; De cette mesme Paste aussi on fait de petits oyselets, tortillons, poupees, & autres figures.

Gasteaux Mollets.

CHAPITRE XIV.

FAut prendre un Fromage mol, demye livre de bæure frais, presque un litron de Farine, & Sel à proportion; destremper le tout ensemble avec Eau froide, faire vne essay pour reconnoistre ce qui y peut manquer, façonner les Gasteaux sur du papier bæuré, les dorer & cuire au Four.

Gasteaux d'Estampes ou fraisez.

CHAPITRE XV.

FAut destremper un Boisseau de fleur avec de la Cresme de lait sans aucune goutte d'Eau; laquelle Cresme vous battrez assez long-tems avec la Main auparavant que de la mesler dans la Farine; puis vous y met-

trez huit livres de bœure, & un peu de fromage mol, faudra tenir la PASTE un peu ferme, la bien fraiser, faire essay, façonner les Gasteaux, les dorer, & les cuire.

Gasteaux de Milan.

CHAPITRE XVI.

POUR un boisseau de fleur de Froment, il faut prendre huit à neuf livres de bœure; & trente œufs, desquels vous osterez six blancs; destremper le tout avec laict froid en le maniant fort peu; puis l'estendre avec le rouleau, & plier la PASTE comme une serviette (c'est à dire) les deux bouts en dedans, juste à juste, puis par la moitié; & la r'estendre & replier jusques à quatre fois de la mesme façon; en prendre un essay, & le mettre au Four pour en gouster, s'il paroist trop fin; replier la PASTE encore deux fois de mesme que les premieres, façonner le gasteau, & le cuire.

Gasteaux Verolez.

CHAPITRE XVII.

IL faut prendre de la mesme Paste du gasteau de Milan, l'estendre un peu platte; & avant que de le cuire, mettre dessus de petits loppins de Formage fin & de bœure.

Paste de Fueilletage.

CHAPITRE XVIII.

PRenez douze œufs, & un boisseau de fleur de Froment, destrempez-les d'Eau froide avec une seule Main fort legerement, & que la Paste soit bien mollette; puis vous la peserez, & la laisserez reposer un peu de tems, apres quoy vous l'estenderez avec la Main de l'espoisseur du doigt seulement; & y mettez aussi pesant de bœure que vous aurez trouvé de Paste; vous la manierez bien pour l'amollir, & l'aplattirez sur la Paste, la cou-

vrant également par tout; ce qu'estant fait, vous la plierez en trois comme une serviette, & rabbatrez les deux bouts de la largeur de deux doigts seulement, il suffira que le bœure soit en-fermé; puis vous la tirerez sous le rouleau, luy donnant les autres plis comme au gasteau de Milan, & la gouvernerez de mesme, tant à l'essay qu'à la cuisson.

De cette Paste vous en taillerez des Eschaudez en Lozenges, des Biscuits, (que glacerez de Sucre pour faire un plat de Four à la legere, & qui paroisse) des Gasteaux de telle façon que vous voudrez, des Bandes ou Fleurons de toutes figures pour garnir les Potages, & autres Plats, où vous jugerez qu'ils seront les plus convenables.

Paste de façon à faire Tartes.

CHAPITRE XIX.

A Vn Boisseau de fleur, vous y mettez six livres de bœure, &

vingt œufs, vous destrempez le tout avec Eau froide, puis vous la fraiserez promptement, la ferrerez dans un linge blanc, & la porterez en lieu frais pour en prendre au besoin quand vous voudrez faire des abaisses de Tartes. Vous notterez que dans toutes les Pastes il faut toujourns un quartron de Sel à chaque boisseau de Farine, & si le bœure est salé il n'y en faut que demy quartron.

Paste Royale.

CHAPITRE XX.

ELle se fait de mesme que la PASTE de façon, y adjoustant force Sucre en poudre, & de cette PASTE se font presque toutes les abaisses de Tourtes de confitures, si l'on ne veut faire la despense de prendre de celle de Massepan.

Paste bize pour la Venaison.

CHAPITRE XXI.

IL faut à vn boisseau de Farine de Seigle ou de Bled bien bis, deux livres de bœure, & un quartron de Sel, ou si le bœure est salé, il n'y en faudra que demy quartron; vous la destrempez avec Eau, & la ferrerez en lieu frais, si vous ne l'employez à l'instant mesme: beaucoup de gens n'y mettent point de Sel, à cause que cette Paste est si bise que l'on n'en peut manger, & n'estant propre qu'à donner aux Chiens, ce seroit autant de Sel perdu.

*Paste fine pour Lièvres,
& autres chairs.*

CHAPITRE XXII.

AVn boisseau de fleur de pur Froment, il faut cinq livres de bœure, & le quartron de Sel à l'ordinaire

du boisseau de fleur, ou moitié le bœurre estant salé, faire la destrempe & la garder comme la bise.

I'aurois bien mis icy toutes les sortes de Pastes, & la maniere de les faire; mais je me suis reservé d'en traiter en leur lieu qui sera aux Chapitres des Chairs & Poissons, d'autant que j'aurois esté obligé de le repeter, ce qui seroit inutile; je me contente seulement de vous dire les compositions des diverses Pastes, afin que vous vous en serviez selon que je vous instruiray cy-apres.

Farce au Fromage pour Tartes.

CHAPITRE XXIII.

PRenez autant de Fromage mol que de fin, une livre de bœurre frais, huit œufs, desquels vous osterez la moitié des blancs, & demy littron de fleur, vous destrempez bien le tout avec Eau froide, en suffisante quantité, puis en ferez l'essay; si vous

la trouvez trop fine vous y adjousterrez de la Farine : si elle est trop forte remettez-y du bœure avec de l'Eau: Pour en faire une Tarte, vous formerez une abaisse de Paste de façon, que vous laisserez un peu hafter pour l'affermir avant que de l'emplir de cette Farce.

Talemouze bien delicate.

CHAPITRE XXIV.

VOUS tirerez sous le rouleau un morceau de Paste feuilletée que formerez en rond, au milieu duquel vous mettrez de la farce au Fromage, & fermerez vostre Paste par le haut, luy faisant trois cornes, qui est la figure de la Talemouze; vous en laisserez pourtant quelque peu paroistre au milieu, qui ne sera pas enfermée, afin qu'elle bouffe au Four, & prenne couleur en cuisant.

Ratons.

CHAPITRE XXV.

ILs se font en tirant un morceau de Paste de façon en rond, & estendant par tout le dessus de la Farce de Formage ; puis on les met cuire dans le Four, & on les sert bien chauds.

Farce de Cresme.

CHAPITRE XXVI.

DAns demy litron de fleur, vous deslayerez quatre œufs ; estant bien incorporez avec la Farine, vous y adjouâtes encore quatre autres œufs, les mettant l'un apres l'autre à mesure que vous deslayerez ; puis vous mettez une pinte de lait sur le feu ; & quand il commencera à bouillir, vous verserez dedans petit à petit l'appareil cy-dessus dit, en remuant continuellement de crainte qu'il ne brule ; & y adjousteriez un quartron de bœu-

re frais, & une pincée de Sel; puis vous ferez cuire cette Farce un peu moins de demy quart d'heure, la remuant continuellement avec la Gasche, de crainte qu'elle ne brule; estant cuite vous la verserez dans un bassin d'Estain, la laisserez bien refroidir, la porterez à la Cave, & la couvrirez bien, elle s'y gardera au moins six jours sans s'aigrir.

Pour l'employer, vous en taillerez un morceau à la motte, y adjousterz le Sucre en poudre, le maniant bien avec la Gasche, puis vous l'estendrez sur l'abaisse de paste de façon qu'aurez laissée au hasle quelque tems, & vous l'enjolierez de bādes de la mesme Paste, ou de celle de fueilletage, la sucrant vn peu par dessus; & apres que l'aurez fait cuire vous la sucrerez encore, degoutant par dessus de l'Eau de rozes distillée.

Dans une mesme abaisse, vous y pourrez mettre de la farce de Cresme d'un costé, de celle de fromage de l'au-

tre, des fruicts confits ou à confire de toutes sortes, des tranches de pommes & autres, les assaisonnant de Sucre, Cannelle, escorce de Citron, & autres bons ingrediens; les tranches de pommes seront mises par lits, & faudra poudrer de Sucre à chaque lit, afin qu'elles soient bien confites; vous distinguerez les differences avec des bandes de la mesme Paste, les posant dessus en forme de compartimens.

Farce de Darioles, & Flans.

CHAPITRE XXVII.

IL faut destremper un litron de Farine avec quatre œufs, puis y adjouster une pinte de laiçt, & du Sel à discretion; les abaisses seront de Paste de façon, & les faudra placer dans le Four toutes vuides, l'on mettra l'appareil dans un pot de cuivre qui s'amanche au bout d'un baston, lequel a un Tuiau ou bec pour verser dans les abaisses.

Les Flancs se font de la mesme sorte excepté qu'il y a plus de Farine.

Tourte de Moesle.

CHAPITRE XXVIII.

Prenez un quartron de belle graisse de Bœuf, bien blanche, de laquelle vous osteriez toutes les peaux, & gros comme le poulce de bon lard frais salé, vous les hacherez ensemble fort menu, puis vous ferez fondre un petit morceau de bœure frais, que mettrez dans un plat avec le hachis; apres quoy vous y adjousteriez de l'escorce de Citron confite, que billetez, (c'est à dire que vous couperez en petits morceaux) quatre jaunes d'œufs, fort peu de Farce de Cresme de la façon que j'ay dite cy-devant, ou au deffaut vous prendrez de la Cresme crüe; un peu d'Espice (dont je vous enseigneray la composition cy-apres;) si vous avez des amandes pilées comme pour le Maccaron, vous y en met-

D

trez environ la valeur d'une douzaine avec un bon demy quartron de Sucre, & vous desflayerez bien le tout ensemble dans un bassin d'Estain avec la Gasche de bois ; puis vous foncerez la Tourte dans une Tourtiere de cuivre avec de la Paste de feuilletage, qu'aurez tirée sous le rouleau, (sans bæurer la Tourtiere) apres vous l'emplirez de cette Farce ; estant à demye cuite, vous la poudrez de beaucoup de Sucre par dessus, & y degoutterez de l'Eau rose pour faire la Glace, (le tout sans la tirer qu'à l'entrée du Four) puis vous la remettrez achever de cuire, & la servirez la plus chaude que vous pourrez.

Doze des Espices pour toutes sortes de Pasticerie & Cuisine.

CHAPITRE XXIX.

Prenez trois quartrons de Poivre, Zingembre un quartron, cloud de Girofle, Muscade & Canelle, de

chacun une once; faut bien battre le tout, & le passer par le Tamis delié, puis y adjouster cinq livres de Sel battu, & mesler le tout ensemble; cette composition est bonne à toutes sortes d'affaisonnemens sans en excepter aucun; & pour ceux qui n'aiment pas l'Espice, il n'y en faut mettre que la moitié de ce que vous y mettriez, & recompenser l'affaisonnement d'encore autant de Sel que vous y en aurez mis.

Tourtes d'Herbes.

CHAPITRE XXX.

IL faut prendre des Espinars, Poirée, Arroche, & autres herbes semblables; les éverdumer, (c'est à dire les faire un peu parboüillir dās l'Eau,) puis les tirer, les mettre égouter, les bien hacher sous les Cousteaux, & y adjouster le bœure, les œufs, la Cresme en farce, ou Paste de Maccaron, l'Escorce de Citron & l'Espice com-

me à la Tourte de Moesle; faire tout cuire ensemble dans un Poeflon, retournant souvent avec la Cueillere crainte de bruler, puis vuidier cette Farce dans un plat pour refroidir; pendant quoy, vous foncerez la Tourte de Paste de feuilletage, l'enjoliverez, cuirez & glacerez comme la precedente.

Les Tourtes de Pommes en Marmelades, Prunes, Abricots, Coins, Melons, & autres Fruicts, s'assaisonnent & façonnent de mesme.

Fueillentine.

CHAPITRE XXXI.

Vous prendrez du blanc de Chapon ou autre Volaille rostie que ferez hacher bien menuë, & y meslerez de la Paste de Maccaron cuite ou creuë, de la Farce de Cresme, de l'Escorce de Citron hachée bien menuë, ou broyée, avec le Sucre & les autres assaisonnemens cōvenables; puis vous

prenez de la Pâste de fueilletage, & en ferez deux avales ou abaisses; de l'une vous foncerez la Tourte, laquelle vous emplirez de l'appareil cy-dessus, & la couvrirez de l'autre abaisse, l'ayant poudrée de Sucre auparavant; par apres vous la mettrez au Four; estant cuite, vous la retirerez à la bouche du Four, & la glacerez de Sucre avec blancs d'œufs foettez meslez ensemble, que vous estendrez dessus avec la Gasche; apres quoy vous la remettrez à l'entrée du Four pour cuire la Glace; & quand elle commencera à rouffir, vous la tirerez & la servirez chaude.

Rissoles fueilletées.

CHAPITRE XXXII.

LEs Rissoles de blanc de Volaille se font ou de la mesme composition que la Fueillentine, ou avec le hachis de Volaille, la moesle de bœuf, les raisins de Corinthe, Pignons, ou Pi-

flaches broyées, y mettant les Espices & Sucre en quantité; puis il faudra prendre de la PASTE de feuilletage la plier comme pour un gasteau, l'estendre, & couper, mettre vostre appareil dessus, l'enfermer de la mesme PASTE, la façonner, mettre au Four cuire & glacer comme la Fueillentine.

Pastez à l'Angloise.

CHAPITRE XXXIII.

IL se fait de mesme que la Rissolle, reservé que dans le hachis de Volaille, l'on y messe ou le Porc frais, ou le gigot de Mouton, ou le Lièvre, & autres chairs selon l'appetit d'un chacun.

Rissoles à frire.

CHAPITRE XXXIV.

ELles se font de blanc de Chapon haché avec moesle de Bœuf ou Graisse, & fort peu d'Espices; la PASTE

est de façon, & il les faut laisser un peu hafler ou secher à l'air, puis on les frit en Saindoux.

Les communes se font avec de la chair de Boucherie, & de la graisse de Bœuf.

Gâteaux d'Amandes.

CHAPITRE XXXV.

FAut prendre un Litron de Farine de pur Froment, un quartron d'Amandes pilées, un peu de Fromage mol, trois jaunes d'œufs, une poignée de Sucre battu, de l'Escorce de Citron broyée sous le rouleau, un peu de Sel, & de la Cannelle battuë; vous meslerez bien le tout ensemble, & en formerez le Gâteau, que mettez au Four bien doux, sur du papier bœuré, à cause que le Sucre le feroit attacher au papier; puis vous le tirez avant qu'il soit dur, car en refroidissant il durcira assez; estant bien refroidy, vous le glacerez comme les

Rissolles de Chapon, & le remettez
au Four pour cuire la Glace.

Petits Choux & Poupelains.

CHAPITRE XXXVI.

ILs se font avec des œufs dont vous
osterez la moitié des blancs, fleur
de pur Froment, Formage mol, & Sel
à discretion; vous en tiendrez la Paste
molle, de laquelle vous formerez des
petits plottons, & vous les mettrez
au Four.

Les Poupelains se font de la mesme
Paste, & se tirent fort plats, puis se
mettent au Four sur du papier bœuré;
estans cuits, on les coupe par moi-
tiées, & on les trempe par dedans de
bœure fondu bien clarifié, leur en
donnant autant qu'ils en peuvent boi-
re, puis on les poudre de Sucre, & on
les remet au Four pour les secher; en
les tirant on y degoute de l'Eau rose,
& on les rejoint, les poudrant encore
de Sucre par dessus; puis on les sert
prompte-

promptement pendant qu'ils sont en leur grande chaleur, car ils se ramoliroient par trop, s'ils estoient rechauffez.

On en peut faire de petits en coupant les petits choux par moitiées, & les mettant dans un plat sur le rehaut avec le bon bœure frais, puis quand ils sont bien imbibez, on les poudre de Sucre, & on y degoutte de l'Eau rose, ou autre Eau de senteur.



D V V I N.

CHAPITRE XXXVII.

LEs Vins qui se boivent à Paris, Ly sont apportez de diverses Contrées, tant de France, que des Pays Estrangers, chaque Canton en produisant de differents gousts & séves, Blancs, Dorez, Paillets & Rouges.

Ceux à qui les Frians donnent leur

voix pour les plus naturels, & les plus agreables par dessus tous, viennent de Bourgogne, & particulierement des environs de Chably, ce n'est pas pourtant qu'il n'y ait des Vignobles autour de Paris qui ne soient en estime; mais soit que le Climat ou que l'assiette y contribuent, les autres sont de beaucoup plus sévez & mieux fournis; les nostres paroissans menus aupres d'eux, quand ils sont confrontez par les Gromets.

Vin Paillet & tendre.

CHAPITRE XXXVIII.

LA meilleure façon que l'on puisse donner au Vin, pour le faire excellent & paillet; est d'apporter les Grappes sans les meurtrir ou escacher, & les mettre tout d'un coup sur le Pressoir, les faire fouler, & en presser le Marc une fois seulement, sans le tailler; puis l'entonner à l'instant, emplissant les Tonneaux si haut, qu'en

boüillant ils jettent leur escume par dessus ; & les remplissant souvent, afin qu'il se nettoient bien de leur escume.

Vous pourrez faire des Pastez de Terre grasse autour du Trou de la Bonde , pour empescher la perte de beaucoup de vin qui se respandroit en boüillant ; & si vous ostez la plus grosse escume à mesure qu'elle sortira , il ne sera si long-tems à boüillir.

Quand il sera en repos, vous le remplirez tout plein , & le couvrirez avec des feuilles de Vigne , & du Sablon par dessus pour le garantir de l'évent, jusques à ce que vous vouliez bondonner vos Tonneaux.

Vous observerez deux choses tres-necessaires , l'une de tenir toujours le Vin bien couvert, car pendant qu'il est dans sa chaleur il est fort susceptible à prendre de l'évent ; & l'autre, de ne le remplir que de Vin qui ait boüilly , à cause que le moust (ou Vin doux) le feroit recōmencer à boüillir.

Si vous voulez faire une Cuvée entière de Vin paillet, & qu'il soit tout égal, vous foulerez les Raisins dans une petite Cuve ou Recevoire, & mettez le clair dans la grande Cuve, avec le premier Vin de pressoir que vous tirerez du Marc; & quand il voudra commencer à Boüillir, & que son escume sera montée, vous le retirerez par la Cane, & l'entonnerez, emplissant vos futailles à trois doigts près de la Bonde, & le couvrirez avec des Feuilles & du Sablon pour luy laisser passer sa plus grande chaleur; puis vous le remplirez, comme j'ay dit cy-devant.

Cette maniere de faire du Vin égal est bonne aussi pour oster la plus grande partie de la Lye; mais je tiens que le Vin perd beaucoup de ses Esprits, en quoy gist sa bonté; car c'est une espece de fralatage, ou changement de Tonneau, qui diminuë & affoiblit nos Vins d'autour de Paris; pour les Vins puissans qui viennent es Cli-

mats chauds, cela leur donne plustost un agrément, d'autant qu'ils sont deschargez du plus grossier de leur Lie ou Fece.

Le Marc qui n'aura point esté taillé, fera mis avec le Vin que vous voudrez faire cuver, si vous n'en faites de la picquette à part, pour la boisson du commun; & pour faire cette Picquette ou Picasse, vous y mettrez de bonne Eau tant & si peu que vous voudrez qu'elle soit bonne, remuant bien le Marc qui sera dans la Cuve, où là elle s'eschauffera, & boüillira comme de franc Vin, mais non si promptement.

Le Vin le plus excellent se fait avec les Raisins qui meürißent de bonne heure, qui sont les plus doux au goust, & qui escachez dans les mains gluent davantage; le meilleur Raisin des environs de Paris, est celuy que l'on nomme franc Morillon, & en Bourgogne le Pinot.



Vin de Mere goutte ou de Rosée.

CHAPITRE XXXIX.

SI vous voulez tirer du Vin bien délicieux de vos Grappes, mettez les dans la Cuve sans fouler, laissez les un peu mijoler, puis ouvrez la Cane ou Fontaine, & retirez le clair qui en pourra sortir sans fouler; ce sera le plus excellent de vostre Vin, lequel n'aura que fort peu de couleur; mais aussi vostre Cuvée en sera moindre en bonté, d'autant que c'est le plus subtil esprit qui en sort.

Les Raisins blancs qui meurissent de bonne heure, & qui sont de bonne nature à faire du Vin sec, peuvent estre meslez avec les rouges, pour rendre les Vins encore plus paillets, ainsi qu'il se pratique à Beaune, Chably, Tonnerre, & aux environs, d'autant qu'ils luy donnent une pointe tres-agreable, qui chatouille le goust plus sensiblement que les rouges tous seuls.

Du Vin ferme ou de garde.

CHAPITRE XL.

IL se fait en le laissant tant plus cuver, que plus vous le voulez Ferme, mais on pourroit aller jusques à l'excez, & faire perdre au Vin toute la grace, qui luy est necessaire; c'est pourquoy nous nous y gouvernerons selon les années & ferons distinction des Complans ou especes de Raisins.

Pour les Années, il s'en rencontre qui font les Vins plus rouges les unes que les autres; ce que vous appercevrez dés en foulant les Raisins s'ils teignent les jambes des Fouleurs, en ce cas là vous les laisserez moins cuver; si au contraire les jambes des Fouleurs demeurent sans se teindre, non plus que s'ils les avoient lavées dans l'Eau, alors vous luy donnerez de la Cuve plus long temps.

Quand la Vigne ne se dépouille point

de ses fueilles ; mais qu'elle demeure couverte jusques dans les Vendanges, les Grappes se font mieux deffous, & prennent plus de couleur, que quand par secheresse ou petites gelées, elle se depouille, & c'est ce qui fait que les Vins sont moins chargez de couleur; à cause que le Soleil & l'Air dessechent les Grappes sans meurir; ce qu'elle ne fait pas, quand elle demeure couverte, pourveu qu'elle ne soit point trop maigre de Fumier, & qu'elle ait eu toutes ses façons en saison.

Si vous voulez que les Grappes s'amolissent & se mettent bien en Vin; il faudra environ quinze jours avant la Vendange faire donner un labour à la Vigne; cette despence recompensera au double les frais que vous y aurez faits par le rapport que vous en tirerez.

Pour les Complans, si la Vigne est toute de franc Morillon, le Vin prendra beaucoup plus de couleur que si elle estoit meslée d'une infinité d'au-

tres fortes de Complans, desquels aucuns ne rougissent point entierement.

La meilleure façon de faire le Vin cuvé, est qu'après que vous aurez fait apporter les Grappes les plus entieres qu'il se pourra, que vous les faciez descharger dans une petite Cuve d'environ quatre à cinq Muïds, que l'on les foule, & que l'on verse à mesure le Clair dans la grande Cuve, puis estât bien foulées que l'on y jette aussi le Marc, & ainsi recommencer tant que vostre Cuve soit pleine à six pouces pres du bord pour le laisser hauffer dans la force de son bouillon sans repandre; quand il sera bien levé, vous ferez un trou de Guiblet dans le milieu de la Cuve entre deux Cercles, & gusterez s'il tient de la Cuve, (c'est à dire s'il a perdu sa douceur) en ce cas vous le retirerez, & l'entonnerez dans les Vaisseaux, en mettant à chacun autant du premier retiré comme du pied de Cuve, pour les éгалer, & y laisserez du vuide suffisant pour y cou-

ler ce qui sortira du Marc quand vous le ferez presser, qui sera le plustost que vous pourrez, sans le laisser eschauffer ny aigrir dans la Cuve.

Il y en a qui se contentent de retirer leur Vin quand l'Aisne est montée, & que le Vin peut seulement couler par la Cane sans s'arrester, craignant de luy donner trop de Cuve, & de couleur, ne se soucians pas s'il a encore sa douceur ou non; mais ils gastent leur Vin, car ils en rompent le fumet qui fait fermenter le Vin, & cela est cause qu'il a un gouft mollasse qu'il garde toujours; il vaudroit mieux qu'il fust fait sur le Pressoir, que d'avoir esté mis pour Cuver, & ne luy laisser faire son effet.

Vous ne mettrez dans le bon Vin le dernier pressoirage, à cause que l'on a taillé les Pepins & rasses des Grappes, qui donnent au Vin cuvé un gouft âpre & rude, ou dur; mais aussi il s'en conserve bien plus long-tems.

Les Vignes qui sont maigres & clair-

res, (c'est à dire, aufquelles on ne met que fort peu de Fumier, & qui ne font pas plantées à la moitié de ce que la Terre pourroit porter) font le Vin plus puissant, & plus haut en Séve, que celles qui appartiennét à de bons Mesnagers qui les fument, & font fossiller souvent; mais aussi en recompence de la despence qu'ils y auront faite, ils recueilleront au double ou quadruple plus que les autres.

■ Ceux qui ont beaucoup de Vignes, font de meilleur Vin que les pauvres Vignerons, qui n'ont autre commodité pour fouler que des petits Cuviers, où ils patroüillent le peu de Vin qu'ils recueillent; & dans ce reverfage & tripotis en abbreuvant leurs Cuviers, ils dissipent les plus subtils & meilleurs esprits de leur Vin; c'est pourquoy vous en acheperez toujours aux plus grands Champtiers; & outre cét avantage qu'il sera meilleur, vous pourrez encore choisir sur le tout.

Du Vin blanc.

CHAPITRE XLI.

LE meilleur Complant de Raisins blancs pour faire le Vin sec, c'est le Meslier, la Beaune, & le Fromentier; les francs Muscats, Muscadets, Genetins, Chasselats, & autres qui ont le Grain plus charnu, sont bons à faire les Vins doux & Bourus.

Pour faire le Vin sec, il faut cueillir le Raisin blanc à l'issüe de la Vendange des rouges, le fouler dans une Cuve qui ne serve qu'aux blancs, & laver bien le Pressoir avât que d'en presser le Marc, de crainte qu'il ne prenne quelque tinte du rouge; puis jeter tout dans la Cuve, & le laisser boüillir jusques à ce qu'il ait perdu sa liqueur ou goust de Moust, comme j'ay dit au Vin cuvé: ce Vin sera bon à remplir les Vins rouges, il leur donnera la pointe ou la vigueur qui les fait tant estimer des Marchands; ils seront

bons aussi pour les Taverniers qui donnent de la Cuvée de deux, (c'est à dire qui meslent le Blanc avec le Clairet) d'autant que tels Vins s'esclaircissent, se purifient, & se rendent bien naïfs, pour faire les agreables Vins Paillets.

Pour les Vins doux, Bourus, & qui ont de la liqueur; il ne les faut vendanger qu'aux premieres gelées, & quand la fueille chet, ils en sont beaucoup plus forts, & mieux nourris que les vendangez de bonne heure, qui de nécessité ont toujours de la verdeur.

Ces Vins ne veulent point cuver pour estre excellens, mais estre faits comme les Paillets; & si vos Futailles sont bien fortes, le plustost que vous les pourrez bondonner est le meilleur, car il se dissipe moins d'esprits.

Pour donner un goust de Muscadet à du Vin blanc, il faut mettre quinze ou vingt grains de graine de grande Orvalle, ou *Orminum*, lesquels vous enfermez dans un petit sachet bien long, & le laisserez pendre dans le

Tonneau, pour le retirer quand vostre Vin aura assez pris de goust, qui sera sept ou huit heures apres.

Les Allemans pour conserver la bonté de leurs Vins blancs de Rhein en soulfrent leurs Tonneaux aupara-
vant que de les entonner; ce qu'ils font en mettant dans leurs Tonneaux par le trou de la Bonde, un linge blanc de six poulces de long, sur trois ou quatre de large, lequel estant ensoulfré, le laissent pendre attaché à un cloud, puis ils l'allument; en bruslant, il parfume si abondamment tout le Tonneau, qu'il se suffoque de sa fumée, & s'esteint de luy-mesme; alors faut bien boucher le Tonneau, pour le faire parfumer par tout, puis retirer ce qui reste du linge bruslé, pour entonner le Vin promptement, & le couvrir comme cy-dessus, avec Feuilles & Sablon; Lors qu'il aura bouilly, le faudra bien bondonner, & au bout de dix jours il sera clair; si vous roulez le Tonneau deux ou trois tours, il se fe-

ra Bourru, & s'y conservera jusques en Iuin, auquel tems il s'esclaircira derechef, mais il le faudra boire promptement.

De la garde des Vins.

CHAPITRE XLII.

POUR conserver les Vins dans leur bonté, il faut que les Futailles n'ayent aucun goust de fust, ou de moisi, & d'autre mauvaise odeur; que les Caves soient fort fraîches en esté; que les portes, Fenestres, & Soupiraux, en soient petits pour conserver la fraicheur, mesme il faudra les boucher entierement pendant les grandes chaleurs; qu'elles soient éloignées du grand bruit, comme de Cloches, Charoys, Forgerons, & autres; loin aussi de toutes mauvaises odeurs, comme Latrines, Esabouts, & autres infections; en tenir toujours les portes fermées, & n'y hanter qu'au sujet du Vin; estre bien

soigneux qu'elles soient souvent baliées, qu'il n'y croupisse ny Eau, ny Vin répandu, & tenir toujourns les Vaisseaux bien pleins, ne les perçant & goustant qu'en la necessité.

Quand vous les remplirez, qui sera tous les deux Mois, choisissez toujourns du meilleur pour le remplissage, & qu'il soit un peu plus ferme que ce que vous remplirez; si vous n'en avez pas beaucoup à remplir, vous prendrez de celuy que mettez en perce, & des aussi-tost que vous y aurez mis la Canelle sans attendre qu'il soit au bas ou en évent.

Au tems que la Vigne est en fleur, & alors que les Raisins commencent à prendre couleur, il n'y faut aucunement toucher.

Vous ferez boire les plus foibles & debiles les premiers, reservant les fermes pour les derniers.

Pour tirer le Vin, vous ne luy donnez point de vent s'il se peut, si vous estes obligé d'en tirer beaucoup; vous percerez

percerez vn trou de Guiblet près du Bondon, mettez dans ce trou un gros grain de Sel, un morceau de Papier & une poignée de Sablon par dessus, sans vous servir d'un fossét qui se peut oublier à fermer par mesgarde, par lequel le Vin répandroit, ou prendroit del'évent.

Quand vous cesserez de tirer à un Tonneau, soyez soigneux de le bien boucher, jusques à ce que vous le vouliez defoncer & oster la Lye, car l'air le feroit moisir & empuantir, le perdant entierement, & le rendant incapable d'y pouuoir mettre du Vin sans qu'il se gastât; ou bien si la Lye ne se feichoit il s'y engendreroit des Mouchers qui en peu de tems produiroient des Vers, & pourriroient la Lye, qui est encore pis; les Lyes seront mises toutes ensemble dans l'un des Tonneaux, pour estant reposées, en tirer ce qui y peut rester de Vin, qui vous servira à mettre dans le Vinaigre, ou à cuire le Poisson.

Vous pourrez adjoûter à la bonté du Vin, beaucoup d'ingrediens qui servent à l'odeur & au goût, comme du jus de Framboises, de l'Eau de Vie, du Sel quand le Vin bout dans la Cuve. y en mettant une livre pesant pour chaque muid; des Peaux d'Orenges seiches, de la Canelle, du Cloud de Girofle, & autres; lesquelles drogues vous mettrez dans un petit Sachet de linge long comme le doigt, qui sera attaché à un cloud, & pendra dans le Tonneau sans toucher au Vin; de la graine de grande Orvalle, ainsi que j'ay dit cy-deuant, pour luy faire sentir le Genetin, & encore une infinité d'autres meslanges, inventez par le Caprice des hommes; mais tous ces ragousts ne font que déguiser le Vin, sans augmenter la bonté.

Si vous voulez prendre une Pinte de bonne Eau de Vie rectifiée, & y mettre infuser au Soleil autât de Framboises bien meures, puis au bout de huit jours espreindre les Framboises,

& passer le tout, le mettre dans une bouteille de verre, la bien boucher, & garder cette liqueur; quand vous vous en voudrez servir, il faudra en degouter un peu dans une bouteille, & la retourner de tous costez, afin qu'elle soit parfumée de ce bon goust, puis emplir la bouteille du Vin ordinaire pour estre beuë à l'instant.

Quand le Vin a del'évent, ou quelque autre mauvais goust; vous luy en diminuerez beaucoup, si vous le ventousez en prenant un Pain tout sortant du Four, lequel vous ouvrirez, & en mettrez la moitié sur le trou de la bonde; ce Pain chaud attirera la mauvaise qualité du Vin.

Les grandes chaleurs & Tonnerres sont extrémement contraires aux Vins, particulièrement aux Paillets, & les font tourner, surmonter, pousser, canoner & aigrir, s'ils ne sont dans de bonnes Caves bien profondes, dans lesquelles le Vin se gardera long-tems, s'il a esté façonné avec grande propre-

té; & pour prevenir en quelque façon cette perte & dechet de Vin, il faudra sur chaque Tonneau mettre un Barreau ou quelque autre grosse piece de Fer ; d'autant qu'il y a une certaine vertu naturelle dans le Fer qui resiste aux Tonneres & grandes Chaleurs.

Quand la Cave est bonne, les vins Paillets se couvrent ; c'est à dire qu'ils se chargent & prennent plus de couleur, qui est vn tres bon signe au Vin; mais au contraire, quand il pâlit & se trouble, c'est signe qu'il se veut gâster, c'est-pourquoy on ne le doit garder, mais le faire boire promptement.

Pour dégraisser du Vin qui sera pesant & filera en le versant; il faut prendre deux onces de belle Colle de Poisson, la couper en fort petites pieces, puis la mettre fondre dans Chopine de Vin, sans la mettre sur le Feu, la remuant plusieurs fois, estant fonduë la jeter dans le Tonneau par le trou de la Bonde, puis attacher une Serviette au bout d'un baston, & bien

remuer, tirer dehors la Serviette une ou deux fois, & la tordre pour oster ce qui y sera attaché, & apres laisser reposer le Vin, il se clarifiera & sera sec.

Des Rapez.

CHAPITRE XLIII.

POUR esclaircir promptement le Vin, on se sert d'un Rapé fait avec des Copeaux de bois de Hestre ou Fouteau bien sec, & tirez les plus longs que l'on pourra, avec la Varlope d'un Menuifer; lesquels vous laissez tremper l'espace de deux jours dans de l'Eau, la rechangeant deux fois au moins par jour; puis les égoutterez & secherez bien auparavant que de les mettre dans le Tonneau par le trou de la Bonde; le vin s'esclaircira en peu de tems, & abbatra de sa verdure s'il en a trop; ce lavement de Copeaux dans de l'Eau, n'est à autre fin que pour oster le goust du bois que le

Vin prendroit; un Minot de Copeaux sans fouler suffira pour un demy muid de Vin.

L'on tient qu'en mettant un plein plat de Sel sous un Tonneau de Vin, qu'il aide beaucoup à le faire éclaircir.

L'on fait aussi un autre sorte de Rape avec du meilleur Raisin en prenant des plus belles Grappes, & coupant toutes les petites queuës près des Grains sans les crever ou égrainer, & en emplir le Tonneau tout plein avant que de l'enfoncer du dernier bout, si l'on ne se veut donner la patience de les mettre par la Bonde, puis y verser, de bon Vin au sortir de la Cuve, & le laisser boüillir, l'emplissant, & couvrant comme j'ay dit.

Les Taverniers qui vendent au pot, & débitent beaucoup, ont toujors de ces deux sortes de Rapez chez eux, celuy de Copeaux pour esclaircir le Vin, & celuy de Raisins pour fournir toujors aux acheteurs du Vin d'un mesme goust ou boitte; leurs Copeaux

font tirez au gros Rabot, & sont plus forts que ceux que le Bourgeois mettra dans quelques petites pieces de Vin nouveau pour estre promptement en boitte ; mais ceux à qui il en faut toute l'année, à cause du grand debit qu'ils en ont, il faut qu'ils ayent plusieurs Futailles qui soient remplies de ces gros Copeaux, avant que d'estre enfoncez du dernier bout, pour s'en servir de cette maniere, qui est que deux ou trois jours apres que leur Vin est encavé, & que la plus espoisse Lye est descendüe, ils percent leur Vin, & l'entonnent dans leur Rapé de Copeaux, qui acheve de l'esclaircir en bien peu de tems.

A mesure que ces Rapez se vuident ils les remplissent, à cause que les Copeaux ne s'en porteroient pas si bien, s'ils les laissoient long tems en vuidange.

Quand ils s'apperçoivent que leurs Rapez sont trop long-tems à esclaircir le Vin, ils jugent qu'ils sont trop

pleins de Lye ; alors ils les deffoncent & lavent bien les Copeaux dans de l'Eau pour oster toute la Lye , puis les mettent bien égouter , & les relavent dans du Vin clair pour les réenviner ; apres quoy ils les font remettre dans leurs mesmes Tonneaux bien lavez, puis servent comme auparavant ; ces Rapez sont toujourns de meilleurs en meilleurs jusques à ce que les Copeaux se brisent en fort petites pieces, qu'il faudra oster, & des plus longs en continüer les mesmes Rapez de deux ou trois n'en faisant qu'un bon.

Aux Rapez de Raisins ils n'y mettent que du Vin bien clair, & les remplissent journallement , parce que si l'on les laissoit en vuidange ils s'éventeroient & se gasteroient.

L'usage de ces Rapez , n'est à autre fin que pour entretenir toujourns leurs Chalans d'une mesme boitte.

Les Religieux Mendians à qui l'on aumône du Vin, le mettent sur ces sorte de Rapez pour le rendre tout d'un
goust,

goust, quoy qu'il soit provenu de diverses sortes de Vins, & ces sortes de Rapez sont meilleurs la seconde année que la premiere.

Du Vinaigre.

CHAPITRE XLIV.

Vous serez curieux d'avoir toujours chez vous un Baril de bon Vinaigre bien fort; lequel vous mettez en lieu chaud, & le remplirez à mesure que vous en tirerez (pour le conserver toujours en sa bonté) avec des restes de Vin, ou de Bassieres, que ferez chauffer avant que de les mettre dans le Baril, afin qu'il s'aigrisse plus promptement; vous y en mettrez peu à la fois, de crainte que la grande quantité n'adoucit tout ce qui seroit dans le Baril, & vous laisserez un trou au Baril pour luy donner de l'évent.

Si vous le voulez faire Rozat; il faudra prendre des Rozes quand elles cō-

mentent à s'épanouïr, & les épilucher
ostant tout le vert, graines & pail-
lettes jaunes qui sont dedans ; comme
aussi les bouts des feuilles qui les atta-
chent à la queuë, lequel n'est pas rou-
ge ; de ces feuilles vous en emplirez
une bouteille de verre , qui ne sera
couverte d'ozier , si ce n'est de bien
peu par bandes ; laquelle estant plei-
ne, vous mettrez au grand Soleil ; l'at-
tachant contre un mur , pour avoir
plus de reflexion , la boucherez de
papier , & luy mettrez le goulet en
bas , afin que le peu d'humidité qui
s'évaporerà des Roses en puisse estre
séparé & distile en bas, (autrement le
Vinaigre se gasteroit,) vous la retour-
nerez & secoüerez de tés en tems pour
secher les Roses au mieux que vous
pourrez ; estant desseichées , vous em-
plirez la bouteille de bon Vinaigre, &
l'aromatiserez avec du Cloud de Gi-
rosfle , Canelle , Muscade , & autres
bons parfums de Bouche.

Il se fait d'excellent Vinaigre blanc

avec de la fleur de Vigne ; & pour la recueillir, il faut au tems que la Vigne est en sa plus forte fleur mettre des serviettes sous les Seps , & les fleurs tomberont dessus ; il en faudra prendre environ une poignée, la faire secher dans la bouteille comme les Roses, & l'emplir de bon Vinaigre blanc, la bien boucher avec de la Cire, & la mettre infuser au Soleil jusques à la fin des jours Caniculaires.

Les Roses Muscates , ou blanches communes , les fleurs d'Orenges , de Citron , de Iasmin , de Sureau, d'œillets & autres bonnes fleurs menageables , seront aussi préparées de la mesme façon , pour en faire du Vinaigre de divers gousts.

Si vous y voulez mettre des gouffes d'Ail ou d'eschalottes , il faudra les mettre un peu fanir au Soleil avant que de les faire entrer dans la bouteille , elles donneront au Vinaigre un goust bien relevé, mais il y en faut peu.

Pour faire le Vinaigre, il y a plusieurs methodes, d'ôt la meilleure & plus certaine est celle que les Vinaigriers pratiquent, & qu'ils disent estre un secret quoy que ce soit un vray travail ; Ils prennent deux Barils tous neufs d'environ la longueur d'un demy muid ou plus, mais il n'est pas necessaire qu'ils soient si gros, il vaut mieux qu'ils soient longs ; si l'on en veut faire de vieux bois qui ait desia servy à mettre du Vin, il faudra faire dosler ou oster toute la gravelée, & rendre le bois net ; (ces sortes de Barils ils les appellent des Flustes) dans chacun de ces Tonneaux ils y mettent quatre pintes du meilleur & du plus fort Vinaigre qu'ils puissent trouver, & le versent dedans le plus chaud & le plus bouillant qu'ils peuvent, & à l'instant les bondonnent bien ; puis les rouflent & tourmentent au moins l'espace de six heures durant, tant que ce Vinaigre soit froid ; cela fait ils le revuident par la Bonde & l'égouttent bien, apres ils

mettent ces Flustes en Champtier en lieu chaud où il ne gele jamais, & les accottent & arrestent de telle façon qu'il ne faut point qu'elles branlent de là, & les bondonnent pour empescher l'ordure de tomber dedans; puis avec le perçoir ils y font un trou ou deux au haut du fonds à trois doigts prés du Iable; (ces trous ils les appellent des yeux) ils prennent huit Pintes de leur meilleur Vinaigre pour chacun, & l'entonnent par ces Trous avec un Entonnoir coudé ou en potence; & huit jours apres ils y mettent avec l'Entonnoir deux Pintes de Vin à faire Vinaigre, & au bout de huit autres jours ils le rechargent d'encore autant, (y ayant pourtant gousté auparavant pour juger s'il est aussi fort comme le bon Vinaigre que l'on y a mis de crainte que s'il n'estoit assez fort ou assez travaillé on le noyât, & nel'empeschât de bien faire son effet, & ainsi de huit en huit jours ils le rechargent toujourns jusques à ce qu'il

soit plus qu'à demy plein ; alors on pourra le recharger de davantage , & de quatre en quatre jours si l'on veut jugeant toujourns par le goust s'il est assez travaillé , & quand il sera presque plein on en pourra retirer pour le besoin du mesnage seulement ;) quand vos flustes seront pleines vous en pourrez retirer les deux tiers si vous voulez , & en emplir quelque Baril pour la provision , ou pour vendre , & recharger petit à petit ainsi que j'ay dit , vous gouvernant avec prudence pour ne pas noyer vos flustes.

Les Vinaigriers ont une grosse Tonne (qu'ils appellent un Passe-par-tout) qu'ils emplissent de Vinaigre pour la vente ordinaire , sans toucher à leurs flustes qu'ils laissent continuellement travailler.

Si l'on vouloit emplir la Fluste jusques à moitié avec de bon Vinaigre dès la premiere fois que l'on la charge , ce seroit une grãde advance , & elle travailleroit bien plus promptement

que si l'on y en mettoit peu comme j'ay dit.

Le Vin poussé, canoné, & aigry, est meilleur à faire Vinaigre que n'est pas le franc Vin, mais celuy des Lyes est à preferer à tous ces autres.

Vous observerez de ne mettre jamais aucun Vin dans vos Flustes, qui ait de la Fleur, ou Cene, ou Chapeau (ainsi que vous voudrez nommer cette blancheur qui surnage le Vin) mais il la faut escumer proprement, autrement la Fluste ne travailleroit point, & laisseroit le Vin au mesme estat que l'aurez mis; c'est-pourquoy vous verserez vos Lyes ou vostre Vin canoné dans des Cuviers à la Cave, & estant reposé vous l'escumerez bien, avant que d'en prendre.

Quoy que cette maniere de faire le Vinaigre soit la meilleure & la moins nuisible à la santé, neantmoins quelques curieux y adjoustent plusieurs ingrediens, & en façonnent à leur fantaisie; ils prennent un muid neuf, &

mettent quarante Pintes du meilleur Vinaigre , & rouslent le Tonneau demyè heure durant , puis le laissent reposer quatre jours, au bout desquels ils y adjoustant les drogues cy-apres nommées, lesquelles ils font concasser & les mettent dans un Sachel de Thoi-le long d'un pied , qui ne soit pas plus gros qu'un boyau, lequel ils laissent pendre dedans le Tonneau , & y attachent un fil qu'ils lient par dehors pour le tirer quand l'on voudra ; ces graines sont Poivre long, Zinzembre, Gallinga , Cormichy, de chacun trois onces , toutes lesquelles drogues font aigrir , & vous chargerez de huit en huit jours ainsi que j'ay dit cy-devant ; par ce mot Cormichy , j'entens dire du bois de Cormier avec sa fleur.

Pour donner belle couleur au Vinaigre , il y faut mettre du jus de ces Meures ou Framboises sauvages qui viennent dans les hayes , ou dans les Bleds, & les prendre extrêmement meures.

Du Verjus.

CHAPITRE XLV.

IE ne sçache autre soin à du Verjus pour l'entretenir bon, que quand il sera dans le Tonneau, d'y mettre à chaque muid une livre de gros Sel, & le tenir toûjours bien bouché.

La Bicane blanche, ou Bourdela est le meilleur raisin à faire Verjus.

Vne Fontaine ou Chantepleure de bois est meilleure au Verjus & au Cidre qu'une de Cuivre, d'autant que par leur acrimonie ils la mangent en peu de tems.

De l'Hypocras.

CHAPITRE XLVI.

L'HYPOCRAS se doit faire avec de bon Vin vieil bien conditionné; vous en prendrez tant & si peu que vous voudrez, & y mettrez autant de livres de Sucre, qu'il y aura de

pintes de Vin , avec de bonne Cannelle en baston ; vous mettrez infuser cette composition sur des Cendres chaudes , dans des Terrines , la remuant par fois ; puis vous la coulerez par la chauffe de drap , pour la bien clarifier , & l'Hypocras sera fait.

Quelques-uns le clarifient avec des Amandes douces , un peu escachées dans le Mortier , & y adjointent le Zinzembre , le Poivre , le Girofle , la Coriandre , le Musc , l'Ambre-gris , & autres bons parfums ; mais le plus simple que l'on le peut faire , est le plus naturel ; toutesfois , pour le musquer simplement , vous mettrez deux grains de Musc dans un peu de Cotton , lequel vous pendrez à un filet au bout de la Chauffe , afin que l'Hypocras en coulant , tire le parfum du Musc.

Si vous faites l'Hypocras avec du Vin nouveau , il faudra mettre beaucoup plus de Sucre qu'à celuy qui est fait avec du vieil.

Vous pourrez faire de l'Hypocras en un instant, avec de l'essence de Cannelle, du Vin, & du Sucre; vous pourrez aussi y adjouster, de toutes les essences agreables au goust; comme Anis, Fenoüil, Cannelle, Giroffle, & autres; si vous voulez vous servir d'Eau, au lieu de vin, il ne laissera pas d'estre bien agreable.

*Du Rossolis, Populo, Aigre de Cetre,
Malvoisie, & autres Boissons
precieuses.*

CHAPITRE XLVII.

Toutes ces Boissons, (& infinies d'autres, que chacun peut inventer selon sa fantaisie,) sont composées de Sucre fin, de bonne Eau de Vie, ou esprit de vin, de jus de Citrons & Orenge aigres & doux, de Vin d'Espagne, Essences de Cannelle, Giroffle, Muscade, Anis, Fenoüil, Coriandre, & tous autres bons esprits bien rectifiez; desquels vous compo-

ferez des Boissons delicieuses; & vous leur donnerez tel nom que bon vous semblera, pour tromper la curiosité des excessifs en delicatessè; toutes lesquelles Boissons ou Sirops, vous mettrez infuser dans des bouteilles de Verre au Soleil ou devant le Feu, & les clarifierez avec les Amandes, Pistaches, & blancs d'œufs foettez; les coulant par une Chauffe à Hypocras; & pour les conserver, vous les mettrez dās des bouteilles que boucherez bié, avec le tampon de Liege, & la vessie de Pourceau, ou le Parchemin mouillé, & bien lié par dessus, de crainte que le plus subtil ne s'évapore; Pour cognoistre la bonne Eau de Vie, vous en mettrez dans une cueilliere d'argent, puis vous y approcherez la Chandelle, ou un morceau de papier allumé, aussi-tost le Feu y prendra; si elle se consomme toute, elle est excellente; mais si le Feu s'esteint, c'est signe qu'elle n'est pas separée d'avec son phlegme, le bon Esprit de Vin se co-

gnoist aussi en en prenant dans un verre, & le jettant en l'air; s'il s'évapore, & qu'il n'en retombe rien à Terre, c'est un signe de sabbonté; mais si au contraire on voit qu'il retombe & mouïlle la Terre, c'est une marque évidente qu'il a encore du Phlegme, & n'est pas assez rectifié.

De l'Eau Clairette.

CHAPITRE XLVIII.

ELle se fait en prenant deux pintes de bonne Eau de Vie, une livre des plus belles Cerises de Montmorency, auxquelles vous osterez les queueës sans les escacher; une liure de Sucre, demye once de bonne Canelle; & demye once de Cloud de Giroffle; vous mettrez le tout infuser au Soleil, pendant les jours Caniculaires, dans une bouteille de verre, la bouchant bien avec la Cire ou Liege, & le parchemin mouïllé; vous la renverserez tous les jours, afin que le Marc se

mesle bien pour communiquer ses bonnes qualitez à l'Eau de vie ; Plein une cueillere d'argent de cette Eau prise à jeun est excellente contre le mauuais air en tems de Peste, avec une Cerise que vous tirerez de dedans la bouteille avec vn fil d'Archail fait comme un Dard, pour mieux piquer & attirer la Cerise ; Elle est bonne aussi pour les indigestions, cruditez, & colliques causées par froid ; & pour augmenter les forces & le courage aux femmes quand elles sont en travail d'enfant.

Pour rendre le Vin bien fumeux, il faut prendre du Sarment au tems que l'on taille la Vigne, & le brusler seul, puis l'entonner dans vn baril, & le bien bonder jusques au tems de la vendange, auquel tems, quand vostre Cuvée de vin commencera à lever, il faudra la poudrer par dessus de cette Cendre, y mettant à une Cuvée de huit muids un Boisseau de cette Cendre.

Pour le Vin éventé qui s'aigrit, prenez un Picotin d'Orge, & quatre Pintes d'Eau de Fontaine, faites bouillir le tout à revenir à deux Pintes, & l'entonnez, puis le laissez reposer.

Pour blanchir le Vin roux, prenez deux Littrons de Farine de Froment, trois pintes du mesme Vin pour en deslayer ladite Farine, jetez le tout dans le Tonneau, rouslez-le demye heure durant, & le laissez reposer.

De la Limonade.

CHAPITRE XLIX.

Cette boisson est toute contraire aux precedentes; car au lieu que les autres eschauffent, celle-cy rafraichit; mais elle a ce desavantage qu'elle ne se peut garder que deux jours au plus dans sa bonté; Pour la faire, vous prendrez des dedans de Citrons, aigres & doux, desquels vous osterez les plus grosses peaux qui separent les graines; puis à mesure vous les jette-

rez dans de belle Eau claire, & adjousterez du Sucre en poudre, la quantité que vous jugerez y estre necessaire; y mettant aussi un peu de Coriandre concassée avec bien peu de Cannelle en Baston que vous enfermerez dans un petit noüet de linge; vous laisserez infuser le tout environ l'espace de demy jour, versant & reversant souvent d'un vaisseau dans l'autre, & pressant les Citrons avec les mains; vous passerez cette Limonade à travers un linge sans presser le Marc, & la coulerez dans des bouteilles; si vous voulez y adjouster le Musc & l'Ambré pour la rendre plus delicieuse, à vous permis.

Vous en ferez aussi avec des Orenge, Bigarades ou autres, de la mesme façon qu'avec des Citrons; le jus de pommes de Capendu y sera aussi excellent, mais il la roussit.



Du Cidre.

CHAPITRE I.

LE Cidre se fait ordinairement avec des Pommès, des Poires, & des Cormes, d'où il prend les noms de Pommé, Poiré & Cormé; le meilleur & le plus fort est celuy qui se fait avec les Pommès les plus douces, & qui paroissent comme insipides au goust, tant qu'elles sont douces, chaque Contrée estime certaine espeece de Pommès pour faire le meilleur Cidre; les unes le Hurluva, autres le Coqueret, & ainsi diversément.

Vous devez preferer les espees d'Arbres qui chargent beaucoup, & dont les Pommès rendent quantité de jus, aux autres moindres; d'autant que c'est une boisson qui n'est faite que pour suppléer au defaut de vin.

La Normandie qui pour la froideur de son Climat ne peut produire du vin, (si ce n'est en quelques petits en-

droits) est la Contrée où il se boit plus de Cidre qu'en tout le reste du Monde.

Pour sa façon , on amasse toutes les Pommes , tant celles qui tombent d'elles-mesmes que celles que l'on abat avec la gaule quand elles sont meures ; & on les met en mijol dans des Greniers pour là les prendre , & en faire le Cidre à loisir ; mesme jusques vers Pasques ; & quand on le fait , on met les Pommes dans une Auge de bois qui est en rond , pour les faire es-cacher sous vne Meusle , qui est tournée pas un Cheval à qui on cache la veuë de peur qu'il ne s'estourdisse en tournant ; & l'on y met tant & si peu d'Eau que l'on veut qu'il soit bon ou moindre , remuant les Pommes dans l'Auge (à mesure qu'elles se pilent ,) avec des Paesses de bois , & un Rabot ou Rasteau fait exprés qui suit la Meusle , lequel est attaché au Levier , qui fait tourner la meusle ; estât pilées , on les porte par boisselées sur la Mer

du Pressoir, & à mesure on dresse la Motte avec du Foarre long pour entretenir & faire quelque liaison au Fruict escaché; afin de le dresser en Motte quarrée, mettant un liêt de Foarre, puis un liêt de Pommes pilées, de quatre en quatre doigts d'épaisseur, en croisant le Foarre de liêt en liêt; puis on charge le Pressoir avec des Aix, & des Bloceaux ou bouts de Solives, & puis on luy donne l'Arbre pour en exprimer le jus.

Il y a cette difference du vin au Cidre, que c'est toujourns le meilleur du vin qui sort le premier du Pressoir, & au Cidre c'est le dernier.

Ce Marc apres qu'il sera bien pressé, vous le mettrez retremper dans des vaisseaux avec de l'Eau; & au bout de huit jours, plus ou moins, à vostre discretion, vous le represserez, luy donnant toutes ses façons necessaires pour tirer jusques à la dernière goutte, ce sera de la boisson pour le commun de la famille.

Si vous en voulez faire sans y mettre aucune goutte d'Eau, il sera tres-excellent pour traiter les amis.

Si le Cidre vous manquoit dans l'Esté, vous pourriez faire de la Piccasse avant la maturité des Pommés, en les cassant seulement, & les mettant dans un Tonneau par la bonde, ou le faisant renfoncer du dernier bout apres l'avoir remply, y mettant de l'Eau jusques à deux doigts de la bonde pour le laisser boüillir; à mesure que cette Piccasse se boira on la remplira d'Eau jusques à ce que l'on la trouve assez debile pour ne pouvoir plus estre remplie.

On laissera le Cidre long-tems boüillir sans le bondonner, car il est beaucoup plus furieux dans son boüillon que n'est pas le vin.

Au defaut de franc Verjus, vous prendrez des Pommés avant leur maturité, les pilerez sans Eau, & en exprimerez le jus pour l'employer dans vos Saulces.

Tout ce que j'ay dit du Pommé, se peut aussi pratiquer au Poiré & Cormé.

Vous pourrez faire aussi de la boisson avec d'autres fruits, comme Cerises, Abricots, Groseilles rouges, Prunes, Alizes, Cornouilles & autres, qui sera tant meilleure que les Fruits en seront excellens, & qu'il y aura moins d'Eau.

Du Boïillon.

CHAPITRE LI.

IL se fait une petite boisson, qui est un diminutif de la Biere; n'ayant voulu icy en discourir, à cause du grand embarras qu'il faut que les Brasseurs ayent en la faisant, dans toutes les diversitez dont on la façonne es Pays-bas, & Angleterre; je me contenteray de cette petite cy, qui se fait avec facilité & peu de frais.

Vous prendrez un minot de bon Son ou de recoupes de Froment, & vous le ferez un peu boüillir avec de l'Eau claire, dans un Chaudron qui tienne demy muid ; y adjoustant deux poignées de l'herbe nommée Orvalle de la grande espee, si vous en pouvez avoir ; puis estant presque froid, vous le passerez, & en emplirez une Futaille de demy muid, dans laquelle vous aurez mis un Levain d'un sol, détrempe à part avec Eau, cette boisson boüillira cōme de la Biere ; & quand elle sera rassise & claire, qui sera environ huit jours apres ; alors vous la pourrez mettre en perce, & osterez les deux premieres Pintes, qui seront troubles.

Vous noterez que cette boisson ne se garde pas long-tems en perce ; c'est pourquoy quand elle sera de repos, qu'elle aura quitté sa douceur & pris son goust de suret, il la faudra mettre en perce pour la faire boire sans discontinuation.

Pour recommencer, il ne faut défoncer le Tonneau, il suffit de vider la Lye par le Bondon, & ne la pas trop égoutter.

De l'Hidromel.

CHAPITRE LII.

PRenez vingt-quatre pintes d'Eau de Pluye bien nette, trois pintes de bon Miel qui soit de couleur tirée sur le Tanné ; puis faites bouïllir le tout ensemble dans une chaudiere de Cuivre, sur un petit feu de charbon peu à peu, tournant toujours de crainte qu'il ne brusle, & l'escumant bien curieusement ; pour cognoïstre quand l'Hidromel sera cuit, vous mettez dedans un œuf frais de Poule, s'il va au fonds il n'est pas assez cuit, mais s'il surnage, & qu'il se tienne sur le costé, il est en sa parfaite cuisson ; alors vous le tirerez de dessus le Feu.

& le verserez à travers un linge dans des vaisseaux de bois de Chesne qui soient tous neufs, n'ayant encore seruy à mettre aucune liqueur; & vous y descendrez un linge bien clair, ou estamine, cousu en long comme un boyau, dedans lequel il y aura de la Racine d'Angelique concassée la valeur de la centiesme partie de ce que vous aurez d'Hydromel, & autant de graine de Moustarde aussi concassée; lequel boyau sera lié d'une petite corde par le bout pour le retirer quand besoin sera; puis vous exposerez ce vaisseau au grand Soleil pendant tous les jours Caniculaires, laissant la bonde ouverte pour luy faire jeter son escume, & boüillir une seconde fois au Soleil, au bout desquels vous retirerez le linge, & bondonnerez bien le vaisseau, le mettant à couvert dans le logis pour en user à vostre commodité & besoin.



as
ai
r-
as
ou
in
la
a-
ue
de
ee;
or-
nd
ce
us
n-
ef.
au
re-
le
s le
di-

VX





AVX
FRERES CAPVCINS.
EPISTRE.



ES DEVOTS FRERES,

L'Amitié continuelle que vous me tesmoignez, m'oblige à vous donner un échantillon de celle que je vous ay vouëe, parce petit traité que je vous presente, l'ayant dressé tout exprès pour vous, sçachant tres-bien qu'il vous est beaucoup plus nécessaire qu'à qui que ce soit, d'autant que, comme vous vous adonnez avec beaucoup plus de curiosité à la culture des Iardins, qu'aucune des autres Communautéz de Religieux,

E P I S T R E.

aussi par vos soins vous y eslevez de
 toutes sortes de bons herbages & le-
 gumes, desquels le plus souuent vous
 vivez contens; soit que vous le faciez
 par austerité, ou soit que les aumônes
 plus solides vous manquent; neant-
 moins par une judicieuse Politique
 vous aimez mieux vous passer à de
 tels Mets (quoy qu'on mal apprêtez)
 que d'estre à charge au Public: j'es-
 pere qu'en lisât ce Livret, vous pour-
 rez tirer une facile instructiõ, de quel-
 le maniere, vous apprêterez tout ce
 que vous recueillirez dans vos Jar-
 dins, & particulièrement vos Raci-
 nes, en quoy ils abondent amplement;
 vous suppliant qu'en recognoissance
 du present que je vous fais, vous ne
 m'oubliez en vos prieres, afin qu'a-
 pres avoir travaillé aux Paradis de
 la Terre, nous nous reposions ensem-
 ble, dans le Paradis eternel.



LES
DELICES
 DE LA CAMPAGNE.
 LIVRE SECOND.

DES RACINES.

CHAPITRE PREMIER.



Voy que dans ce Second
 Traitté j'aye fait dessein de
 vous apprendre comment
 vous appresterez tout ce
 qui se recueille non seulement dans
 les Jardins, mais encore dans toute

l'estenduë de la France Parisienne, je ne luy ay neantmoins donné autre titre que celuy des Racines; d'autant que la diversité en est beaucoup plus grande, que de toutes les autres Plantes, telles qu'elles soient.

Nous commencerons par les BETTES-RAVES, comme les plus grosses de toutes les Racines; & dirons que leur ayant rogné les Feuilles routes près de la Teste, & le bout du Pivot on les met cuire de trois façons, dans l'Eau, au Four, ou sous la Cendre, estants cuites, il leur faut oster la Peau, & les mettre tremper dans le vinaigre; & le Sel; elles s'y garderont sept ou huit jours sans se moisir, ny aigrir; pourveu que vous les retourniez tous les jours, ou bien qu'elles trempent par tout; là vous en prendrez pour fricasser, les tranchant par roelles; & mettant dans la Poëlle, avec du Bœurre, du Sel, & de l'Oignon tranché aussi par roelles; lequel vous aurez fait

DE LA CAMPAGNE. IOI
rouffir auparavant que de vers vos
tranches de Bettes-Raves dedans ; &
les assaisonnerez y donnant la pointe
de Sel & de vinaigre , prenant si vous
voulez de la mesme sauce où elles au-
ront trempé ; Ceux qui aiment les
Espices y en pourront mettre.

Elles seront aussi mangées en Sal-
lades à l'Huile , ou au Bœure fondu,
on les tranche en toutes sortes de
formes ou figures , pour orner les Sal-
lades d'herbes , ce qui les diversifie &
compartit fort agreablement.

Des Carotes & Panets.

CHAPITRE II.

ELles seront cuites à l'Eau , fricas-
sées & assaisonnées de mesme que
la Bette-Rave ; si vous voulez y ad-
jouster la Cresme douce, vous en ren-
drez la Sauce plus espoisse ; on en met
dans les Pottages à la chair, mais il les
faut ratisser auparavant, c'est d'ordi-
naire au mois de May, quand elles ne

font pas plus grosses que des Raves ou petits Raiforts : elles se confisent aussi avec le Sucre & le Vin , y donnant la pointe de Canelle & Girofle, avec un petit filet de vinaigre, vous mettrez à part les rouges que cuirez avec le vin rouge, d'autant qu'elles donneroient teintures aux jaunes & aux blanches; les rouges sont plus delicates que les autres, & les blanches & jaunes plus agreables en Porages; on les sert chaudes en compostes les tranchant par bandes, & les rangeant sur des assiettes, puis on leur fait un Sirop bien lié & étois en Gelée.

Les Panets s'apprestent de la mesme maniere que les Carottes.

Des Salsifis communs.

CHAPITRE III.

ILs se cuisent aussi dans l'Eau, se pelent, & s'affaisonnent à la Sauce tournée, ou d'Allemagne, qui se fait en mettant du bœure dans un

DE LA CAMPAGNE. 103
plat, avec du Sel, de la Muscade, &
un peu de Vinaigre; puis mettre un
plat sur un Rechaud, & à mesure que
le bœure fendra, tourner continuel-
lement avec une cueillere tant que
tout soit fondu; & apres le verser des-
sus les Salsifix, & servir promptement,
d'autant que si on les laissoit dauanta-
ge sur le Feu, ou que l'on les rechauf-
fast le bœure s'affineroit ou s'esclair-
ciroit comme de l'huile; vous y pour-
rez aussi adjouster la Cresme douce
ainsi qu'aux Carottes.

*De la Scorsonnere ou Salsifix
d'Espagne.*

CHAPITRE IV.

C'Est la plus excellente de toutes
les racines que nous ayons en
France, & est la seule qui se peut man-
ger en toutes les saisons de l'année,
d'autant qu'elle ne se corde jamais
ainsi que les autres; elle s'appreste
aussi en plus de diversitez.

Pour la preparer, il la faut ratiffer, & à mesme tems la jetter dans l'Eau fraische, pour y tremper quelque tems, car son escorce est amere, & donne teinture à l'Eau; puis on la met cuire comme le Salsifix cōmun, estant cuitte on luy fait aussi la mesme Sauce d'Alemagne, ou à la Cresme; si l'on veut y mettre des jaunes d'œufs pour la rendre liée, elle sera de beaucoup plus agreable; les jours gras apres qu'elle sera cuitte & bien égouttée, on la mettra sur le Feu avec Moesle de Bœuf, ou Lard billeté, (c'est à dire tranché par petites billes grosses commedes Dez à jouier,) & du bon bouillon du Pot pour s'y mitonner; quand on la voudra servir, on la changera de Plat, & au lieu de sa Sauce, on y mettra du jus de Gigot, luy donnant la pointe, avec le jus de Citron ou d'Orange, ou au moins d'un filet de Vinaigre, rapant de la Muscade par dessus; elle se met aussi sur les Pottages gras au lieu de racines de Persil, &

se fricasse comme les Bettes-Raves; on la frit aussi l'ayant farinée comme on fait les Soles; ou bien l'ayant trempée dans une Pâte bien claire faite avec Farine, jaunes d'œufs, & Vin blanc, la salant à discretion, ou bien en la tirant de la Poëlle jeter le jus d'Orange par dessus; en Sallades à l'huile, ou au bœure, elle est tres-excellente; elle se confit au Sucre comme les Pastenades que l'on sert en Compostes, ainsi que je vous ay dit cy-devant; estant confite au liquide, on la met au sec dans les Estuves ainsi que les Prunes & Abricots, & se conserve aussi dans les Boettes, l'usage en est excellent pour la santé, & entretient le cœur gay, & dissipe la Bile noire.

Du Salsifix Sauvage.

CHAPITRE V.

ON le trouve dans quelques Prez au renouveau, & c'est quand il a poussé seulement son herbe aupara-

vant qu'il monte à graine, que l'on le tire de Terre, & que l'on le fait parboüillir dans l'Eau pour le manger à la Sauce d'Allemagne en guise d'Asperges.

De la Rave ou Petit Rai fort.

CHAPITRE VI.

CHacun sçait que c'est la Racine la plus prompte à manger, & qui ne demande aucun autre assaisonnement que le Sel; si apres l'auoir ratiiffée, vous la fendez en trois ou quatre, & la jettez dans l'Eau fraische, elle s'adoucira beaucoup, & sera agreable à seruir en en mettant plusieurs confusement dans le plat, les dressant en piramide; si vous la tranchez par roelles avec les assaisonnemens de Sallade, elle y sera mangée pour ragouft de dégouté.

La Graine auant qu'elle soit meure est bonne aussi avec sa gouffe, les Italiens & Espagnols en mangent fort,

De la Rhée ou Rabe.

CHAPITRE VII.

C'Est une viande si grossiere, que j'ay regret d'y employer le tems, & le papier; neantmoins, afin que je m'acquitte de ma promesse, & que je n'obmette rien de ce qui a pû venir à ma cognoissance; je diray que les Villageois Limozins en font les meilleurs plats de leurs Banguets; Quand ils la font bouïllir dans le Pot, ils l'appellent, *Cartella*; quand ils ne la font cuire qu'avec l'Eau & le Sel, c'est *do Rondeo*, s'ils la rotissent sous la braize, ils la nomment *lon Bollé*; & lors qu'ils la fricassent dans la Poêle avec le bœure ou l'huile, c'est *la Rabe fricassée*, qu'ils seruent au haut bout par excellence, comme le plus precieux mets de tout leur festin.



Des Raiponces.

CHAPITRE VIII.

LEs ayant ratiffées seulement, elles seront mises toutes entieres, fueilles & racines dans les Pottages de Carefme, les cuifant avec la purée; on les mange auffi en Sallades au renouveau faite d'autres herbes plus delicates & de meilleur gouft.

Des Navets.

CHAPITRE IX.

IL y en a de plusieurs especes dont les petits sont estimez les meilleurs; quand ils seront ratiffez, si ce sont des gros, on les coupera par billots & non par roelles, tantost par un coing, tantost par un autre, & à mesure il les faudra jetter dans l'Eau bien chaude, pour les laver; & apres les mettre dans le pot avec d'autre Eau toute bouillante avec la graisse, le lard, ou

bœure en mesme tems , pour les y faire cuire , y adjoustant de la fueille de Porreau qui est son vray assaisonnement , & les saler à discretion , puis les tirer , égoutter , & fricasser au bœure ou au lard ; la Moutarde y donne bon goust ; on les mange aussi en Pottages maigres , & à la chair , particulièrement avec le Mouton , & en divers autres apprests dont nous parlerons au troisiéme Livre.

Du Persil.

CHAPITRE X.

SEs Racines ne se mangent qu'en Pottages , particulièrement à ceux de Volailles de Cour , & à la Purée ; quelques uns en mettent avec les herbes pour les Pottages ordinaires , mais il en faut tres-peu , à cause de leur grande force.

Pour les apprester , il les faut ratisser , puis oster la corde de dedans , en frapant du manche du Cousteau pour

la faire quitter & sortir, apres on les jette dans l'Eau tiede pour les laver; auparavant que de les mettre cuire dans le Pot avec la viande, on les lie par bottes avec du fil, pour les retirer plus facilement quand elles sont cuites, sans les depecer, & pour les estendre sur les Pottages que l'on veut parer.

Sa fueille se mange cruë, & se sert sur plusieurs sortes de viandes, comme particulieremēt sur les courbouillons, tant de chair que de poisson, sur toutes fricassées & hachis, & l'on en borde aussi les plats pour l'ornement; estant hachée bien deliée; bref c'est nostre espice Françoise qui donne goust à infinité d'aprests, & s'employe presque par tout, tant pour son goust que pour sa couleur.

On la frit aussi, comme je diray cy-apres aux Artichaux, la mettant sur la plus part des plats de fritures, dont on les borde.



Des Chervis.

CHAPITRE XI.

Cette Racine est si delicate, qu'elle ne veut presque qu'entrer dās l'Eau chaude pour oster sa peau; puis on la frit l'ayant poudrée de Farine, ou trempée dans la PASTE comme la Scorfonnerie, le jus d'Orenge est sa vraye Sauce; si estant cuitte & pelée, vous la voulez manger au bœure, à la Sauce tournée, ou d'Allemagne, ou bien à l'huile en Sallades avec du Cerfueil d'Espagne, au tems qu'il commence à pousser sa fueille, c'est un manger delicat & friand.

*Des Taupinambous ou pommes
de Terre.*

CHAPITRE XII.

ON les met parboüillir, on les pelle, & on leur fait une Sauce d'Allemagne, comme dessus; ils ont

un vray goust de fonds d'Artichaux, mais pourtant un peu plus molasses; coupez par tranches, on les friera avec le Persil, & avec la Paste ainsi qu'à la Scorfonere.

Des Truffes.

CHAPITRE XIII.

IL y a de plusieurs sortes des Truffes ou bien je diray qu'il y a plusieurs Plantes qui ressemblent aux Truffes, & que l'on appreste de mesine façon.

Les vrayes Truffes ont la peau fort noire & rude, mais la chair en est blanche elles ont une tres-bonne odeur, car si vous les enfermiez dans des Boettes pour les transporter au loing; à l'ouverture de la Boette leur parfum est si puissant, qu'il tire les larmes des yeux.

On les prepare de diverses façons la plus simple est deles faire cuire dans le Vin & le Sel, puis les servir chaudes dans la Serviette comme les Chastaignes

staignes bouïllies ; on les cuit aussi au court-bouïllon fait avec Vin , Vinaigre , Espiceries , Oignon ou Ciboule , peau d'Orenges ou de Citron , & herbes fines , ou de senteur , comme Thim , Marjolaine , Sauge , Rosmarin , Laurier , & autres , selon le goust d'un chacun ; estant cuïttes on les pelle , on les tranche par roelles , puis on les met dans la Sauce au bœure , à la moesle , ou au lard , (telles que j'ay dites cy-devant ,) y mettant quelque peu du mesme court-bouïllon où elles auront esté cuïttes ; le jus de Gigot y fait merveille.

Des Champignnos.

CHAPITRE XIV.

IL y en a de plusieurs sortes, de bons & de mauvais ; c'est - pourquoy il faudra bien se garder de se mesprendre , car on tient que ceux qui croissent sur les mines de Fer sont mortiferes.

Vn bon Champignon doit estre bien ferme, rouge par deffous, blanc par dessus, & de bonne odeur; ceux qui viennent dans les Iardins, dans les Pastures ou autre Terre trop fumées, sont les meilleurs; quand ils sont passez ou vereux, ils ne vallent rien; leur vraye prise est quand ils sont encore en bouton, & non pas tout ouverts.

Pour les apprester, vous les esplucherez bien & les jetterez dans l'Eau claire où vous les laisserez tremper, puis vous les ferez parbouïllir dans un peu d'Eau pour leur oster leur plus grande force, d'où on les tirera & esgouttera; apres cela on les fera cuire dans un pot ou Poeston avec une sauce faite de Bœure, sel, espiceries, oignon, vinaigre, & quelque morceau d'Orengé ou Citron; Quand ils seront bien cuits, & que toute la sauce en sera desechée; vous les tirerez, les mettez dans un plat, les esgoutterez bien, & y respandrez un jus de Gigot,

& un jus d'Orengé ou Citron.

Si vous n'avez du jus de Gigot, vous laisserez un peu de la sauce d'as laquel-
le ils auront cuit, mais il la faudra bien
dégraïsser.

La moëlle de Bœuf est tres-bonne
au lieu de Bœure.

La Cresme douce est aussi excellen-
te pour lier & espoïssir la Sauce, un
peu auparavant que de les servir sur
table.

Quelques-uns ne les font point par-
bouïllir, mais les mettent seulement
entre deux plats sur le rechaud, où ils
suënt quantité d'Eau, que l'on es-
goutte auparavant que de les assaison-
ner; de cette façon là ils me semblent
trop forts & eschauffent le Corps, ex-
tremement.

Quelques autres les mettent renver-
sez dans le Four, ou sur les Charbons,
& un morceau de Bœure avec un peu
de Sel & de Poivre dessus.

On prend des plus grands Cham-
pignons tous cuits, on les renverse, &

on les remplit de quelque bonne farce faite de Chair ou de Poisson bien assaisonnée, & cuite; puis on les couche sur le Pain mitonné, pour faire un beau Pottage, ou un bon Entremets.

On frit aussi les Champignons estant simplement espluchez, lavez, & poudrez de farine.

Ou on les trempe dans une Paste à Beignets (telle que je l'enseigneray cy-apres à la fin des œufs,) les faisant frire à l'ordinaire.

L'ornement de toutes les petites fritures est le Persil frit, que l'on met tant dessus qu'autour des bords du plat, & pour la sauce ou le degoust, le jus d'Orange ou de Citron, ou au moins le Vinaigre, puis un peu de Sel menu par dessus.

Si vous faites secher des Champignons, Moufferons, Morilles & autres, & que vous les mettiez en poudre bien fine, elle sera excellente dans toutes sortes de Sauces, Fricassées &

Patisseries pour leur relever le goust au tems que l'on ne voit point de Champignons.

Des Moufferons.

CHAPITRE XV.

C'Est une petite espee de Champignons tous blancs qui ne viennent qu'au mois de May, cachez sous la mousse (d'où ils ont pris leur nom;) Il les faut esplucher, laver, & les mettre cuire dans un Court-bouillon tout d'un coup, lequel se fait avec Vin, Verjus, Vinaigre, Ciboule, Sel, Espiceries, Orenge, Citron, & quelque peu de fines Herbes ou Laurier; puis on les tire, & on les met dans de la Cresme douce avec un peu de leur Court-bouillon.

Les jours gras la moëlle de Bœuf, & jus de Gigot y seront aussi de bons assaisonnemens; quelques-uns ne les lavent que dans du Vin, & les fricassent dans la Poëlle, au lard doux fon-

du les assaisonnant de Sel , Espiceries , & jus d'Orenges.

On en frit aussi des plus grands trempés dans la pâte de Beignets, ou sans Pâte avec la Farine seule, comme j'ay dit les Champignons.

Des Morilles.

CHAPITRE XVI.

C'Est aussi une espece de *Fongus* qui croist dans les Pierres environ le mois de May; elles veulent estre bien lavées , à cause du gravier qui reste toujours dans les Trous ; puis on les fait parboüillir en grande Eau pour en oster encore le gravier , & apres on les cuit, assaisonne, fricasse, farcit, & employe dans les Potages, Patisseries & entremets ; ainsi que les Champignons.



Des Melons.

CHAPITRE XVII.

DAns nostre Jardinier François en la Section des Melons, j'ay suffisamment écrit quelles conditions sont necessaires pour choisir un bon Melon dans sa maturité ; c'est pourquoy je traiteray seulement icy de l'affaisonnement que l'on leur donne : & diray, qu'ordinairement on se contente du Sel pour les manger cruds, quelques-uns pourtant se servent de Sucre au lieu de Sel.

On les coupe aussi par tranches, & on les trempe dans la Paste à Beignets bien claire (faite avec farine de Froment, Oeufs, Fromage mol, & autres ingrediens tel que je diray cy-apres en son lieu, où je vous renvoye pour la composition) puis on les frit dans le Bœure frais, ou le Sain-doux ; & en les tirant de la Poëlle, on les poudre de Sel ou de Sucre, selon le

goust de ceux devant qui on les sert, le jus d'Orengé ou de Citron, de Verjus, ou au moins de Vinaigre est la vraye sauce de toutes sortes de fritures.

On en peut confire au Sucre pour secher aux estuves ainsi que les autres fruits que l'on garde dans des boëttes.

Des Concombres.

CHAPITRE XVIII.

Pour les Sallades, il les faut choisir tendres avant que les graines aient aucune durezza; les peler, & oster beaucoup du blanc, puis les trancher en roëlles bien deliées, & les poudrer de Sel en suffisante quantité, y mettre aussi tremper une Cibouille picquée de trois ou quatre clouds de girofle, & les laisser ainsi tremper dans leur Eau au moins douze heures, les retournant par fois pour les confire mieux, puis les tirer de leur sauce, les esgoutter, & y mettre de l'Huile; du Vinaigre, (si vous

vous n'y en avez point mis en trem-
pant) & fort peu de Poivre.

Si vous n'avez le tems de les laisser
tremper & infuser suffisamment, &
que vous soyez pressé de les servir, il
faut les battre dans leur sauce entre
deux plats, cela les mortifie autant que
s'ils avoient trempé long-tems.

Pour les fricasser, on les peut pren-
dre à toutes âges, pourveu que les
graines ne soient trop dures, & on
les tranche de l'épaisseur d'un Escu
blanc, puis on les poudre de Sel, &
on fricasse de l'Oignon tranché par
roelles dans le bœure ou graisse, au-
paravant que de les mettre dans la
Poëlle, où on les assaisonnera d'Es-
pices, y donnant la pointe de Vinaï-
gre.

Aux Pottages à la nouveauté ils
sont excellens, tant aux jours gras
que maigres, les pelant & coupant
par quartiers.

Si on les veut farcir, il faudra les
peler legerement, puis les couper par

moitiées en travers, oster la moëlle de dedans avec un Cousteau estroit comme ceux d'Angleterre, & les remplir avec de la farce faite de roëlle de Veau hachée bien menuë, avec de la graisse de Bœuf bien blanche, ou du lard sans faller; & apres y mettre un ou deux œufs de Poulle, selon la quantité, & l'assaisonner avec de l'Espice composée (dont je vous ay enseigné la doze cy-deuant au traitté de la Pâtisserie) un peu de Persil haché bien menu y sera bon aussi; si vous aimez la Ciboulette, & les herbes fines, vous y en mettez de celles qui sont les plus à vostre goust; puis vous manierez & meflerez bien le tout ensemble, en emplirez vos Concombres, les ferez cuire dans un pot à part avec du bouillon du pot, & les retournerez doucement pour les faire cuire également.

Au lieu de Veau, le Porc frais, le blanc de Volailles de Cour, de Poullets d'Inde, de Perdrix, Faisans, & autres chairs delicates les rendront

tant meilleurs que plus excellentes elles seront ; vous observerez en tous hachis d'oster les peaux & nerfs qui ne se peuvent trancher sous les Cousteaux.

Les jours maigres , vous prendrez des Chairs de Carpes , Tanches , & Brochets, qu'affaisõnez ainsi qu'aux jours gras , mettant du bæure au lieu de graisse ; il les faudra mettre cuire en plein bæure , les nourrissant du bouillon des jours maigres , avec lequel on nourrit tous les Pottages , lequel se fait avec les Testes , Arrestes & écailles des Poissons, desquels vous aurez osté les chairs pour hacher ; j'en parleray plus amplement au dernier Traitté quand j'enseigneray l'apprest des Poissons d'Eau douce.

Si vous voulez faire de la farce avec des feuilles tendres de Bette blanche, de l'Arroche, de l'Ozeille , des Espinars , du Pourpier , & un peu de Persil que vous hacherez bien menu , & assaisonnerez d'œufs cassez, espiceries,

& herbes fines, ainsi qu'aux jours gras; & si vous voulez y mesler des jaunes d'œufs durs esmiez, avec du bœure frais, maniant bien le tout ensemble, & en emplir vos Concombres, lesquels estans dressez de bonne grace dans un plat, ils ne laisseront pas de passer pour un bon mets.

Quant à ceux que l'on confit au Sel & Vinaigre pour garder pendant l'Hyver, lesquels on met dans les Sallades, aux Pottages, & que l'on fricasse, j'en ay escrit amplement dans nostre Jardinier François au troisiéme traité section troisiéme; c'est pourquoy je n'en parleray point icy, non plus que de tous les autres fruiets & herbes qui y sont compris, desquels on doit touûjours faire grande provision, d'autant que pendant l'Hyver les herbes n'ont aucun goust, & qu'aussi par leur petitesse, c'est beaucoup de tems perdu que de les éplucher.

*Des Citroüilles , Potirons , Bonnets de
 Prestre , Trompettes d'Espagne &
 autres fruiets semblables.*

CHAPITRE XIX.

Toutes ces sortes de fruits de Ter-
 re s'affaisonnent de mesme façon ;
 il les faut couper par bandes comme
 des costes de Melons, oster les graines,
 & la peau, les trancher par morceaux,
 les faire parboüillir dans fort peu
 d'Eau tant qu'ils soient amollis, les ti-
 rer de l'Eau, les mettre bien égouter,
 & les fricasser avec l'Oignon roussi,
 les fallant & espiçant comme les
 Concombres.

Pour le Pottage, estans parboüillis
 on vuide l'Eau, & on y met de bon
 Lait, avec du Sel & peu de Poivre.

Si vous voulez contrefaire des Mar-
 rons ou Andoüillettes de Veau, pre-
 nez de la Citroüille cuite, & la ma-
 niez bien avec bœure frais, jaunes
 d'œufs durs, œufs frais cassez, un peu

de Persil haché ou herbes fines, & des Espices composées ; formez-en des Andouillettes & Marrons , puis les mettez cuire en plein bœure dans la Lichefritte , ou bassin d'argent ; que mettez sur le Feu de charbon , ou dans le Four , les retournant souvent de tous costez ; & quand ils seront cuits , ostez toute la Sauce pour leur faire prendre une couleur rissolée ; les empeschant de s'attacher au plat , en les retournant souvent comme j'ay dit ; si vous voulez mettre dans cette farce quelques Champignons hachez menus , cela relevera bien le goust.

La Citroüille se met aussi dans le Pain, voyez en son lieu cy-devant.

Des Choux de toutes sortes.

CHAPITRE XX.

Selon que les Choux sont de différentes especes , aussi les faut-il apprestre diversement.

Les Choux FLEURS, à l'entrée des

premieres gelées veulent estre levez avec leur Motte , & replantez dans la Cave ou la Serre , leur ostant quelques-unes des plus grandes feuilles, afin de les presser davantage ; Là ils se conservent tout le long de l'Hyver sans se gaster , ce qu'ils feroient indubitablement si l'on les laissoit dans le Jardin exposez aux jniures de l'hyuer, ils ne laissent pas aussi d'y grossir , & s'achever de pommer, on commencera à manger par les plus petits , par les moins blancs , & par ceux qui escartant leur trochets , semblent vouloir monter à graine ; reservant les plus gros , les plus blancs , & les plus ferrez pour les derniers, comme ceux qui sont de meilleure garde.

Pour les apprester , vous esplucherez leurs pommes en ne leur laissant aucune feuille , si elle n'est bien petite & bien blanche, & leur ostant les plus dures peaux des petites branches, puis vous les mettez parbouïllir dans l'Eau , jusques à ce qu'ils soient amo-

lis ; apres quoy , vous les tirerez , & mettrez égouter , les poudrant de Sel menu si vous ne les avez salez en cuisant ; estans bien esgouttez, vous y ferez une Sauce tournée , ou d'Allemagne , (ainsi que j'ay dit au Salsifix) y adjoustant aussi la Cresme si l'on veut, les jours gras on y mettra de la moelle de Bœuf , & du jus de Gigot de Mouton , les ayant dégraissez auparavant ; on en met sur les Pottages de Choux farcis , & sur les pots pouris pour les garnir , parer , orner , ou armer , ainsi que l'on voudra dire.

Ils se mangent aussi à l'Huile & au Vinaigre en Sallades.

Les Choux-raves s'apprestent comme les Choux fleurs , mais on les tranche par roelles quands ils sont parboüillis.

Les Choux pommez ne se mangent guere qu'en Pottages gras ou maigres, les coupant assez menus pour les mettre au pot l'Eau estant bien chaude, & sallée , bœurée ou graissée selon le

jour; cela les nourrit dès qu'ils commencent à cuire, & les rend beaucoup meilleurs que si on ne les assaisoïnoit que quand ils sont presque cuits.

Pour farcir un Chou pommé, vous luy osterez les plus grandes fueilles, ne luy laissant que ce que vous voudrez qu'il ait de grosseur, & vous le ferez parboüillir, puis le tirerez de l'Eau, & le mettrez égoutter; estant un peu refroidy, vous ouvrirez toutes les fueilles jusques au cœur, & appuierez un peu dessus pour l'escacher; puis y mettrez deux ou trois tranches de lard bien deliées, & le poudrez d'une petite pincée de Poivre; mettrez dessus une motte de farce ou hachis semblable à celuy des Concombres, & par dessus encore quelques bandes de lard, sur lesquelles vous picquerez deux ou trois clouds de girofle; apres vous refermerez proprement le Chou feuille à feuille enfermant cette farce, & arondirez les Choux dās vos mains en pressant pour en faire sortir l'Eau;

ce qu'estât fait, vous le lierez de petite ficelle ou gros fil, faisant deux ou trois tours en croisant, de crainte qu'ils ne se dépecent, & vous les cuirez à part; estans cuits, vous les dresserez dans le plat sur le pain, osterez la ficelle, & partirez le Chou en deux ou en quatre pour faire voir la farce, & garnirez vostre Pottage de Pain frit par tranches ou apprestes; si vous voulez le parer avec bandes & fleurons de feuilletage qui est le plus bel accompagnement du Pottage de Choux, ou bien des fritteaux de plusieurs couleurs, cela y conviendra fort bien; d'autât que pour rendre les Choux bons il faut qu'ils soient fort gras, & par consequent tout ce que l'on y adjouste, si vous voulez aussi mettre par dessus des gros morceaux de moelle de Bœuf, ce sera encore mieux.

Les jours Maigres vous les farcirez de Chairs de Poisson ou d'Herbes ainsi que j'ay dit les Concombres.

Quand j'ay parlé des Choux à pom-

mes, j'ay entendu non seulement les blancs d'Aubervilliers, mais encore toutes les autres especes qui poment sans les vouloir distinguer par leurs noms, comme Pancaliers, Musquez & autres.

Les Romains ou Frisez sont tresbons en Entremets, les faisant cuire avec bon Bouillon, & force Lard, Graisse ou Moëlle de Bœuf; & au Bœure les jours Maigres.

Les Brocques s'apprestent de mesme que les Choux Romains, & se servent particulièrement dans les Pottages à la Purée, en Sallades aussi avec le Sel, le Vinaigre, & l'Huile.

Les Choux à large coste, les Blonds & autres qui se mangent pendant les Gelées, ne sont difficiles à apprester; en Pottage on y peut mettre la Purée ou le Lact.



Des Laictuës.

CHAPITRE XXI.

Toutes Laictuës petites & grandes, se mangent en Sallades à l'Huile, & au Vinaigre; quelques-unes comme les Chicons ou Romaines, sont tres-excellentes au Sucre: elles se mettent aussi toutes dans les Pottages; celles qui sont Pommées se peuvent farcir comme les Choux; on en passe par la Poëlle, c'est à dire qu'ayant fait fondre du Lard, Saindoux, ou autre Graisse, on leur donne deux ou trois tours dans la Poëlle, puis on les retire & esgoutte pour les servir sur des Pottages; Les jours Maires on prendra du Bœure pour faire la friture.

Quand elles montent à graine, & qu'elles commencent à fleurir, particulièrement les Laictuës Royales, on tire de dedans leur montant un Cardon qui est tres-excellent accom-

modé en Entremets en toutes les sortes de sauces que j'ay dites pour les Salsifix ; pour les preparer il leur faut oster la peau , les faire parboüillir , & mitronner dans cette Sauce pour leur en faire prendre le goust , d'autant que d'eux - mesmes ils sont si doux qu'ils semblent estre insipides.

Des Artichaux.

CHAPITRE XXII.

A La nouveauté , on ne les esfueille point pour les mettre parboüillir dans l'Eau , estans cuits, on les tire , & les met-on esgoutter le cul en haut ; quand ils sont un peu froids , & que l'on les peut manier, on les ouvre doucement , & on tire le Foin de dedans , (c'est à dire que l'on oste les fleurs & graines de dessus le fonds , avec quelque peu des feuilles du milieu ,) puis on les met à la Sauce des Salsifix.

Quand ils sont plus durs il faut

oster les fueilles, les tirant l'une apres l'autre un peu de costé pour en rompre les nerfs d'avec le fonds, puis ayât osté les plus grosses on coupe les moindres par dessus raze à raze du Foin, & on coupe aussi par dessous tout le vert qui n'est pas mangeable, puis on les fait parboüillir, mettant quelques fueilles de Vigne ou autres Herbes par dessus pour conserver leur blancheur; apres qu'ils sont cuits on les tire de l'Eau, on oste le Foin, & on les renverse pour les mettre esgoutter, auparavant que de leur faire la Sauce telle que j'ay dit cy-devant aux Salsifix.

Dans ces fonds d'Artichaux, si vous y mettez de la farce de Chair, ou de Poisson assaisonnée & cuitte auparavant; ce sera pour faire un beau Potage d'Artichaux farcis.

Vous couperez aussi des Artichaux par petits quartiers, puis vous osterez le Foin de dedans, & toutes les fueilles, n'y en laissant que deux des plus

longues aufquelles vous couperez les picquerons , rasant auffi tout le vert de deffous, les jettant dans l'Eau fraifche à mēfure que vous les efpucherez de crainte qu'ils ne noirciffent, & les y laiffant tremper jufques à ce que l'on les vueille fervir, pour eſtre mangez au Sel & au Poivre.

Eſtans preparez de la meſme façon, on les tire de dedans l'Eau, & encore tous mouillez, on les poudre de farine autant qu'ils en peuvent prendre, puis on les frit dans le Saindoux, Lard fondu, ou Bœure ſelon les jours; eſtans frits & cuits de bonne façon, ce que vous reconnoiſtrez quand ils ſeront un peu roux & non trop noirs, vous les tirerez & les laifferez eſgoutter avant que de les dreſſer; pendant quoy on frit du Perſil, pour mettre par deſſus ou bien autour des plats, les poudrant de Sel menu, & leur donnant la pointe de Vinaigre, ou du jus d'Oreng.

Les Cardes des plantes d'Artichaux

que l'on veut ruiner ou esclaircir, seront liées & entourées de grand Fumier quelque tems auparavant les gelées pour les faire blanchir, & l'on en prend à mesure que l'on en a affaire; Pour les accommoder, on les coupe d'environ un empan de longueur, & on leur oste les filers de dessus & de dedans; les jettant à mesure dans l'Eau fraische, de crainte qu'elles ne noircissent, puis on les lie par bottes pour les faire parboüillir, mettant des fueilles de Bettes Blanches avec une assiette par dessus pour les enfoncer dans le Chaudron, car si elles nageoient elles se noirciroient; & estant cuittes on les tire sur l'esgouttoire, puis on les met à la Sauce ordinaire de tous les Entremets qui est celle des Salsifis, y adjoustant si vous voulez le jus de Gigot & la Moëlle de Bœuf.

On pare les Pottages avec de ces Cardes toutes assaisonnées.

Quelques-uns les mettent boüillir dans le Pot à la Viande, mais elles ne sont

font si delicates que quand elles cuisent dans l'Eau seule, je crois que c'est à cause du Sel qui les racornit, & si elles gastent & noircissent le bouillon ; dans le milieu de la Plante, il s'y trouve des Cardons ou Montans qui ont un petit Artichaud au bout, lesquels sont fort excellens à manger cruds à la Poivrade, accommodez comme ceux de Laituë.

Les Cardons d'Espagne s'apprestent comme ceux de nos Artichauds, mais ils ne sont si blancs ny si delicats.

Des Asperges.

CHAPITRE XXIII.

Les meilleures se mangent dans la fin du mois d'Avril, quand elles sont en la force de leur Seve; car ceux qui les mangent plus jeunes, lorsqu'elles ne sont encores que rouges, c'est plustost par friandise que pour leur bon goust; auparavant que de les mettre cuire il faut ratisser le blanc.

pour en oster une peau dure qui y est, & les jeter dans l'Eau fraische à mesure, puis les tirer par bottes & les rogner de mesme longueur pour la propreté; cela fait; on les mettra un peu amortir dans l'Eau bouillante, d'où on les tirera & on les esgouttera bien; les enfermant chaudes dans un linge blanc en plusieurs doubles pour leur faire jeter toute leur Eau; & apres on les poudrera de Sel menu si vous n'y en avez mis en cuisant pour leur en faire mieux prendre le goust, mais il y a perte du Sel; cela estant fait vous les mettrez dás la sauce ordinaire des entremets, les y laissant un peu mitonner auparavant que de les dresser dans un plat, mettant les bouts verts en dedans.

On les fricasse aussi, les rompant toutes cruës de la longueur d'un travers de doigt, commençant par le bouton, & rompant toujours tant que l'on les trouvera tendres; ou bien on les coupe par petites billes, pour

les desguiser en forme de poids verts au tems qu'ils sont encore trop chers; puis on les fricasse avec de l'Eau, du Lard, de la Graisse, de la Moëlle, ou du Bœure, les sallant & espiçant à discretion; y adjoustant aussi sur la fin de la cuisson, la Cresme douce si l'on veut y faire une sauce espoisse.

Les fueilles de poids verts hachées y donnent un goust qui est fort semblable à celuy des poids tendres.

On en met aussi à l'Estuvée entre deux plats avec les assaisonnemens cy-dessus, & du bon bouillon du Pot; si l'on veut on y adjoutera des pommes de Lactuës pour les augmenter, & en adoucir la plus grande force.

De toutes ces sortes d'Asperges on en couvre les Pottages & Pots pourris, & on en pare le bord des Plats.

Estant entieres & parboüillies, vous en mettez en Sallades à l'Huile & au Vinaigre.



De la Chicorée.

CHAPITRE XXIV.

ELle ne se mange guere que blanche, & se met au Pottage avec les autres Herbes; pour la preparer on la fait parboüillir, & apres l'avoir tirée de l'Eau & esgouttée on l'assaisonne comme les autres Entremets, puis de ses Plantes entieres on en couvre les Pottages, ou on les sert à part.

Elle est aussi mise à l'Huile & au Vinaigre pour les Sallades cuittes; En Sallades cruës, l'Huile & le Vinaigre ou bien le Sucre.

De la Chicorée Sauvage.

CHAPITRE XXV.

SLa Fueille estant encore tendre, on la coupe assez menuë, & on la met tremper dans l'Eau fraische pour en oster l'amertume, puis estant bien tecouée on la mange en Sallades à

l'Huile, ou au Sucre.

Sa racine estant ratiffée il la fraudra aussi jetter dans l'Eau fraische pour y tremper quelque espace de tems, puis on la fait parboüillir, & on luy donne la mesme Sauce des autres Entremets.

La Chicorée Sauvage à Fleur blanche est beaucoup plus delicate que celle à Fleur bleüe, & ne veut tremper que peu pour perdre toute son amertume.

Du Porreau.

CHAPITRE XXVI.

A Pres les avoir coupez par tronçons de la longueur de quatre doigts, & avoir osté le plus vert des feuilles, on les mettra cuire avec la Viande; quelques uns les font blanchir ou parboüillir auparavant que de les mettre au Pot, pour leur oster la plus grande force, quelques autres les passent par la Poëlle, ainsi que j'ay

dit les Laictuës pour les rouffir un peu & leur donner le gouft de la friture, puis les mettent achever de cuire dans le bouillon.

On les mange auffi au Lait, ou à la Purée, la fueille verte du Porreau est le vray gouft des Navets ainsi que j'ay dit cy-devant.

Du Cerfueil.

CHAPITRE XXVII.

POur manger de bon Cerfueil, il faut en semer tous les mois, afin qu'il soit plus delicat, il se met dans toutes sortes de Sallades d'herbes cruës, tant à l'Huile qu'au Sucre.

Du Cerfueil d'Espagne, Persil de Macedoine, Sceleri ou Apis.

CHAPITRE XXVIII.

CEs Herbes ne sont mangées qu'au renouveau dans leur grande tendresse, dont la premiere est par-

faitement bonne à hacher dans les Sallades ; les autres veulent estre estouffées sous le fumier , ce que l'on peut faire aussi à la premiere , & sont mangées cruës à l'huile, ou au Sucre ; le Sceleri a un montant que l'on mange à la poivrade comme le Cardon ; mais il faut lier la plante comme on fait la Chicorée pour le faire blanchir.

Des menuës herbes de toutes sortes pour les Sallades.

CHAPITRE XXIX.

L'Estragon, la Percepiere, le Cresson, la Trippe-madame, la Corne de Cerf, l'herbe à l'Evesque ou doucettes, la Pimpinelle, & mille autres, tant fleurs qu'herbes servent à composer les petites Sallades à l'Huile ou au Sucre, qui tant plus agreables elles sont que plus de diversitez il y a : la Pimpinelle sert aussi à mettre dans le Verre pour tremper le Vin, & luy donner son goust & odeur.

Le Bourgeon de Sureau mis dans la Sallade lâche le ventre.

De l'Ozeille.

CHAPITRE XXX.

Toutes sortes d'Ozeilles sont bonnes pour les Pottages, on les met aussi dans les farces de toutes sortes pour leur donner l'acidité, & leur relever le goût, on en fait aussi de la Sauce verte, & se cuit entre deux plats, ainsi que j'enseigneray cy-apres, quand je parleray des œufs, elle se met particulièrement dans tous les Pottages de santé.

Du Pourpier.

CHAPITRE XXXI.

On en doit semer tous les mois pour en avoir toujours de tendre à mettre dans les Sallades, il entre aussi dans les farces & dans les Pottages, mais en petite quantité à cause de la

de sa trop grande acidité qui ne paroît pas tant quand il est mangé seul qu'en composition; on le confit aussi au Sel & Vinaigre pour les Sallades d'Hyver & pour la purée.

Des Espinards.

CHAPITRE XXXIII.

LEs plus delicats se cueillent avant l'Hyver, & sont excellens dans la patisserie ainsi que j'ay dit; on en coupe continüellemēt pendant tout l'Hyver pour en manger hachez à l'ordinaire; & pour les preparer, il faut les bien éplucher, laver, parboüillir, esgoutter, épreindre, & hacher si l'on veut; puis les empotter, y adjoustant une fixième partie d'Ozeille pour leur relever le goust, au deffaut de laquelle vous y mettez du Verjus, & force bon bæure, les salant & espiçant selon vostre goust; si vous y aimez les Raisins secs, de Damas, Muscats, communs, ou de corinthe, ils y sont

tres-bons , & foyez foigneux de les mettre cuire sur un petit feu , & les retourner souvent de crainte qu'ils ne bruslent ; si vous voulez mesnager le Bœure à cause qu'ils en consomment beaucoup , mettez-y de la premiere purée des Pois blancs , elle y est fort bonne ; le Pain frit se sert picqué dans les Espinards , & on poudre le bord des plats de Pain rapé.

De la Bette-Carde.

CHAPITRE XXXIV.

ELle est bonne dans les Pottages gras & maigres , mais il faut qu'il y en ait fort peu , & qu'elle soit jeune & bien tendre ; Sa fueille entre dans toutes les sortes de farces d'Herbes , & en quantité , faisant le principal corps ; les Cardes se preparent , cuisent & assaisonnent , ainsi que celles d'Artichaux ; Vous notterez que quand vous cueillirez des Cardes , qu'il ne les faut pas couper , car vous ruine-

riez la plante ; mais bien les arracher, en les tirant un peu de costé, pour en rompre les nerfs avec plus de facilité.

Des Pois de toutes especes.

CHAPITRE XXXV.

Plus ils sont jeunes & plus excellens sont-ils, les premiers qui se mangent dans le printems sont avec la Cosse ; pour les apprester, il les faut mettre en Estuvée dans un pot, avec peu d'Eau, le bœure, graisse ou lard, le Sel & peu d'Espices selon le goust d'un chacun ; ceux qui suivent sont les escossez, & se mettent à l'estuvée comme les precedens ; on les fricasse aussi faisant roussir le bœure, lard, ou graisse, puis on les jette dedans avec un peu d'Eau pour les faire cuire, & on les assaisonne de Sel & Espices, avec quelque peu de Persil & Ciboulettes hachez ensemble bien menu ; si vous y voulez mettre deux brins de Thim & Marjolaine, pour leur en

faire prendre le gouft seulement, faudra les lier de fil pour les en retirer entieres avant que vous les dressiez dans le plat ; Pour espoissir la Sauce , la Cresme douce y fait merveille , mais il ne la faut mettre que sur la fin de la cuisson.

Quand ils sont plus gros , on les met en estuvée dans un pot avec le bœure ou lard, Sel & espices, quelques-uns y mettent des Laictuës pommées pour l'augmentation ; si l'on veut on les fricasse aussi.

Les Anglois les font cuire avec l'Eau & le Sel , puis les tirent dans un plat ou terrine qu'ils couvrent d'un autre, & les égouttent promptement ; apres ils y mettent du Bœure frais sans fondre, avec fort peu d'espices, retournant, mouvant & secoüant les plats pour les embœurer par tout ; cela fait, ils les servent dans les mesmes plats & sans les chauffer davantage.

Pour discerner les bons Pois tendres d'avec les durs , il ne faut pas

qu'ils soient ronds , mais longs & poinctus vers leur petite queuë ; que les deux moitiées ne se separent point en les escachant entre les doigts , & qu'ils soient pleins de jus ; il n'importe pas pour la grosseur , car tels sont petits , qui ne laissent pas pourtant d'estre durs & mal conditionnez, comme sont les Pois gris & Chiches.

Des Pois sans Parchemin , il y en a de plusieurs sortes , dont les meilleurs & les plus tendres sont ceux de Hollande , qui ont les coffes larges , longues , & crochuës ; apres leur avoir osté les filets de la Cofse , vous les ferez un peu éverdumer ou blanchir avant que de les mettre en Estuvée pour en oster la plus grande force ; puis les ferez cuire à la mesme Sauce des Pois nouveaux.

Les Chiches sans parchemin sont excellens aussi , mais ils ont le goust trop fort ou relevé.

Quand les Pois vers se trouveront durs , il les faudra cuire & les passer

ainſi que les jaunes , pour en oſter les eſcaloppes , puis les aſſaiſonner & fri-casser ainſi que les autres entiers.

Les Pois ſecs , Jaunes & Verts , ne ſont pas tous bons à faire Purée , car ceux qui ont eſté élevez en Terre forte , ne cuiſent pas ordinairement bien , ou au mois ils ſont difficiles à l'Eau dans laquelle on les met cuire ; car aucuns veulent celle de Riviere , autres de Puits , Fontaine , Cisterne , ou Mare ; c'eſt-pourquoy , vous en ferez l'eſſay auparavãt que d'en acheter voſtre proviſion , pour plus grande ſeureté ; & en cas que vous en ayez qui ne cuiſent point , ils ne laiſſeront pas d'eſtre bons à ſemer dans les Sablons , & en pourront rapporter de tres-excellens ; les plus beaux & plus gros qui ſe vendent ordinairement à Paris viennent des environs de Garlandon : Quand vous les aurez éplu-chez , vous les laverez dans l'Eau tie-de , puis les mettrez dans d'autre Eau plus chaude pour les faire revenir ou

r'enfler, auparavant que de les enpoter & faire cuire; quand ils commenceront à crever, pour quitter leurs écalopes, vous en tirerez la premiere Purée, qui est la plus excellente; puis vous les remplirez d'Eau boüillante pour en tirer la seconde Purée, & les faire écaloper; apres quoy vous en passerez une partie pour faire le Potage du commun quand ils seront suffisamment cuits; si vous en voulez fricasser de bons, il n'en faut tirer aucune purée, mesme les passer pour fricasser, afin d'oster les écalopes, & qu'ils soient plus delicats.

Quand vous en fricasserez, il faudra faire roussir de l'Oignon haché, ou de la Ciboulle, dans de la graisse de Bœuf, du Lard, Saindoux, ou Bœure, puis verser vos Pois dans la Poëlle, les assaisonner de Sel, (si vous n'avez mis en cuisant,) les espicier & y mettre deux brins de Thim, Marjolaine, ou autres herbes fines, & sur la fin de la cuisson un peu de Vinaigre

pour y donner la pointe.

Quelques-uns au lieu de les fricasser, les mangent à la Saugrenée, les mettant dans un plat sur un Rechaud de Feu, avec du Bœure, du Lard, ou de la moelle de Bœuf, & les assaisonnent comme les fricassez.

Pour faire une bonne Purée, il faut prendre de la premiere, & y mettre cuire de l'Ozeille & autres Herbes à Portages, des Racines de Persil, des Raiponces, des Capres, & du Pourpier, Perce pierre, ou Concombre salé.

Et pour apprester des Pois à l'Eschi gnée de Porc, ou autre chair sallée, il faut les cuire sans en tirer aucune Purée; & apres qu'ils seront écalopez, au lieu de les remplir d'Eau chaude à l'ordinaire, il faut prendre du gras du Pot, où cuit vostre Salé, & ne les faire achever de cuire qu'en mitonant sur un petit feu qui chauffe par dessous, en remuant & retournant souvent, de crainte qu'ils ne s'attachent au Pot

& ne bruslent ; vous mettrez aussi quelques herbes fines dans le pot au Salé pour en donner le goust aux Pois ; & quand vous dresserez le Salé dans le Plat , vous prendrez du plus clair de vos Pois , pour mettre par dessus ; si vous voulez les parer avec le Pain frit , il y conviendra bien.

Des Lentilles.

CHAPITRE XXXVI.

Elles sont fort faciles à cuire , & se peuvent manger fricassées & à la Saugrenée , ainsi que les Pois , on en met aussi dans le Pottage à la chair , dans celuy au bœure ou à l'huile.

Des Fèves.

CHAPITRE XXVII.

A La plus grande nouveauté des Fèves on les appreste sans les fraiser , (c'est à dire sans leur oster la robe ou l'écalope) & on les fricasse

comme les Pois tendres, avec le bœure rouffi, le Sel, l'Espice, & un peu d'Eau pour les faire cuire; la Sarriette verte est vne herbe fine qui convient merueilleusement bien aux Fèves, & sans laquelle elle ne peut estre bien assaisonnée; les tranches de Lard, & la Cresme douce, les rendent encore bien plus friandes.

Quand elles sont plus grosses, on les fraise, & on y met des Laictuës comme aux Pois, & du Pourpier aussi, sans obmettre la Sarriette.

Encores plus grosses prestes à jaunir, on les fraise, & on les fait cuire en estuvée avec l'Eau, le Bœure, Espice & Sarriette; puis on les passe par la Passoire, & on les fricasse dans le Bœure roux; les jours gras on coupe du Lard par petites billes, & on le cuit dans la Poëlle avec un peu d'Eau, auparavant que d'y mettre la Paste de Fèves; Pour le commun du logis, on ne les fraise point, les mettant simplement en estuvée comme dessus.

Quand elles sont seches on les fait cuire, & on y met de la poudre de fueille de Sarriette que l'on aura cueillie & sechée en saison lors qu'elle est en fleur.

Dans le dernier traitté du Jardinier François en la 2. Section; j'ay enseigné à secher, conserver & apprester des Fèves vertes, je vous y renvoye.

Les Italiens mangent les Fèves toutes crües à la nouveauté quand les gouffes sont encores tendres, ainsi que nous faisons les Raves, qui est avec le Sel tout seul.

Des Fèves Rottes.

CHAPITRE XXXVIII.

Elles se mangent en Haricots à la nouveauté, c'est à dire avec la Cosse; si elles ont des filets aux jointures des deux parchemins, on les tire; par apres on les fait parboüillir, & on les fricasse & assaisonne de tout comme les Pois sans cosse, & aussi

la Cresme pour espoissir la Sauce ; celles qui sont fallées, seront mises dans les Purées, & seront fricassées ainsi que les Concombres confits.

Quand elles sont seches on les fait cuire avec fort peu d'Eau, puis on fait roussir de l'Oignon, & on les fricasse & assaisonne aussi comme les Pois, leur donnant la pointe de Vinaigre ; En Pottages maigres, elles peuvent aussi estre servies sur les bonnes Tables.

Du Ris.

CHAPITRE XXXIX.

LE Ris estant épluché, il le faut laver dans l'Eau tiede, le mettre tremper, & revenir sur les Cendres chaudes, avec peu d'Eau, afin qu'il renfle plus promptement, le retournant souvent avec la cueillere ; quand il est crevé & bien revenu il le faut cuire ; si c'est pour le Pottage à la viande il y faut mettre du plus gras

bouillon, & toûjours peu à peu, afin qu'il cuise plustost; aux Villages ils y mettent du Saffran pour luy donner la couleur & le goust qu'ils y ont accoustumé de toute ancienneté quoy que mauvais; & si c'est pour les jours maigres au lieu de bouillon gras, vous y mettez du Lait, le mettant peu à peu, de tems en tems, jusques à ce qu'il soit cuit; & quand vous le servirez, vous le poudrez de Sucre.

Il se fait des pots de Terre doubles qui preservent le Ris de se brusler & attacher au pot, à cause de l'Eau qui est entre les deux pots; c'est une tres-grande commodité, & qui releve beaucoup du soin de retourner si souvent qu'il est necessaire quand le Pot est simple, parce que le Ris est extrêmement sujet à s'attacher au pot & à brusler.



De l'Orge mondé.

CHAPITRE XL.

IL se prepare ainsi que le Ris , tant pour les jours gras que les maigres; & on en tire un Lait ou bouillon que les Medecins ordonnent à ceux qui en ont de besoin , pour les faire dormir.

Des Pommes.

CHAPITRE XLI.

LEs Pommes se cuisent entieres devant le feu ayant cerné la Teste & le Trognon , en leur mettant dans le trou de chacune un morceau de bœure frais que vous rouleriez dans le Sucre en poudre ; si l'on ne leur oste la teste, il faut les picquer en plusieurs endroits avec la pointe du cousteau, à cause des vents qui feroient crever la peau & perdroient la meilleure partie de leur moesle ; On en coupe par moitiées , & l'on cerne un peu de la

peau tout au tour , puis on les met rôtir sur les charbons ; & pour les servir on oste toute la peau qui quitte la Pomme comme un petit bonnet, puis on les Sucre.

L'on en met cuire sous la cloche leur ostant la teste & le trognon , en remplissant le trou de Sucre en poudre , & fort peu de Canelle ; l'on leur coupe la peau en croix jusques près de la queuë , afin que quand on les sert on puisse ouvrir facilement cette peau jusques au bas de la Pomme sans la destacher.

On en fait boüillir dans un pot de Terre , avec le Bœure , le Sel , & la Canelle , les y mettant cuire , ou entieres , ou pelées , ou par tranches.

On en fricasse aussi au Bœure ou à l'Huile, les tranchant par roelles assez espouffes , & ostant le trognon , puis en les servant on les poudre de Se lou de Sucre.

Par tranches , on les plonge dans de la Paste à Beignets bien claire , com-

posée ainsi que je vous enseigneray dās l'article des œufs cy-apres, puis on les frit dans le Bœure ou Saindoux, & on les Sucre en les tirant de la Poelle, si vous voulez les enrozer de quelques gouttes de bonne Eau de rose, ou autre Eau de Senteur, vous les rendrez fort agreables ; les Pommes de Bretagne ou de Castaigner sont les meilleures pour faire des Beignets.

L'on en cuit aussi au Four dans des terrines, & on en fait des Pastez & Tartinages.

Pour les Compostes de toutes sortes d'inventions, nostre Jardinier François vous les enseignera en la cinquième Section de son troisième traité, comme aussi celles de toutes les autres sortes de fruiçts.

Des Poires.

CHAPITRE XLII.

Elles se cuisent ordinairement sous les Cendres chaudes, leur ayant

ayant osté les queuës, qui en bruslant enfumeroient les Poires; quand vous jugerez qu'elles seront cuittes vous les déterrerez, & les ferez un peu rostir sur les charbons, tant pour en lever la peau avec plus de facilité que pour leur donner la couleur & le goust; vous les poudrez de Sucre en les servant.

On en fait aussi rostir sur les charbons, & l'on en cuit des Chaudronnées entieres avec le Cidre ou le Vin, y mettant un peu de Canelle & de Girofle, puis le Sucre si l'on veut.

Les meilleures à cuire & à rostir (que l'on appelle Poires de Cuisine,) sont celles de petit Certeau, & de franc Real, autrement dites de Femelle, ou de nostre Dame; le Dagobert, Chef de Galon, Licquet, & Ratot suivét apres.

Vous notterez que toutes Poires qui sont à cousteau (c'est à dire qui se mangent cruës,) sont tres excellentes cuittes; & surpassent mesme celles de Cuisine.

*Des Pesches & Pavies de toutes
sortes.*

CHAPITRE XLIII.

ON les cuit sous la Cendre, & on les fait griller sur les charbons, puis on les dépoüille, & on les Sucre.

Des Noix.

CHAPITRE XLIV.

QVand elles sont encore jeunes, & que le Cerneau est formé dedans, vous les ferez cerner avec un cousteau de Laton, de crainte que le Fer ne les noircisse, & les jetterez à mesure dans l'Eau fraische, les y laissant jusques à ce que l'on les veuille manger; en les tirant de l'Eau, vous les poudrez de Sel menu, & les retournerez plusieurs fois; les plus délicats les veulent tous éplucher, & y font mettre le Sucre en poudre, avec quelques gouttes d'Eau rose.

Quand elles sont plus meures & qu'elles commencent à quitter d'elles-mesme leur escaille verte, on les cassera, épluchera & assaisonnera comme les Cerneaux.

Pour les Noix seiches, si l'on veut on les pelera avec l'Eau chaude, pour les manger au Sel ou au Sucre, ainsi que les Noix vertes.

Des Noix seiches se tire l'huile, de laquelle en quelques Contrées on se sert dans les Pottages & dans les Sallades.

Outre cette huile & celle d'Olives qui est la plus excellente pour les Sallades & frittures; il s'en fait de tres-bonnes avec des Faines, qui sont des petites Chastaignes, lesquelles sont les graines & fruiets des Hestres ou Fousteaux; j'en parle comme sçavant, car j'en ay plusieurs fois mangé.

Des Amandes.

CHAPITRE XLV.

LEs vertes seront cassées & pelées.

pour les servir avec le Sucre & l'Eau rose, Quant aux seiches, il les faut eschauder, & à mesure que l'on les pele les jetter dans l'Eau fraische, puis on les sert assaisonnées comme les precedentes; on les fricasse aussi dans l'huile d'Olives, ou dans le Sirop de Sucre, d'où on les tire, & on les dresse sur l'assiette, elles s'y entretiennent en rocher ou motte.

L'huile d'Amandes douces tirée sans feu est tres-excellente en Sallades, & à beaucoup d'autres necessitez de la vie.

Les Amandes Groslieres, tant vertes que seiches, se servent sur les meilleures Tables, sans estre épluchées, mais ainsi que l'on les cueille à l'Arbre.

Des Marons & Chastaignes.

CHAPITRE XLVI.

ON les fait bouillir dās l'Eau & le Sel, puis on les sert chaudes dans une serviette pliée; on les rostit sur la

flambe d'as une Poëlle percée à grands trous, les ayant fenduës par le germe à cause qu'ils creveroient ou petteroient à la chaleur; pour les cuire sous la cendre chaude, il suffit de les enfilet avec du gros fil ainsi que des grains de Chapelet, car si on les fendoit, ils se saliroient dans la cendre; quand vous jugerez qu'ils seront cuits, vous les déterrerez, & les mettrez sur le brasier ardent pour achever de cuire ceux qui ne le seront pas assez, & pour leur donner couleur de rosty, afin qu'ils s'écalopent plus facilement; par apres vous les mettrez sur l'assiette, & appuyerez dessus avec une autre assiette, pour les applatir & entr'ouvrir, puis vous les enroserez de jus d'Orange (qui est leur vraye Sauce) & les poudrez de Sucre; au deffaut de jus d'Orange, celui de Citron, l'Hypocras, ou autre Vin precieux, l'Eau de fleurs d'Oranges, ou de Roses, l'essence de Canelle, de Girofle, Fenouil & Anis, le Musc & l'Ambre sont tous

ingrediens ravissans pour ameliorer les Marons , & beaucoup d'autres bons fruiçts cuits & cruds.

Pour tirer beaucoup de jus d'un Orange , il le faut cogner & le mettre unpeu chauffer.

Des Neffles & autres fruiçts mols.

CHAPITRE XLVII.

Estant molles on les mange cruës, ou cuittes , les ayant mises devant le feu comme les Poinmes ; ou fricaf-sées dans le Vin & le Sucre, puis poudrées de force Sucre ; on leur oste les cinq aisles & le bouton de la queüe auparavant que de les mettre dans la Poefle.

Si les Neffles tardent trop à mollir, il les faut rouler assez rudement , ou les bluster dans quelque nappe, puis les remettre en Mijol , cela les hastera de beaucoup.

Les Cormes , Alizes , Aserolles, Poires de gros Mefnil, & autres fruits

qui ne se mangent que mols, s'affai-
sonnent comme les Nefles.



DES OEVS.

CHAPITRE XLVIII.

QVoy qu'il eut esté convenable
de mettre cét article cy en son
lieu, qui est au commencement du
troisième Liure, comme estant l'ori-
gine des Volailles; neantmoins à l'oc-
casion que ce second n'eut pas esté si
ample que les deux autres qui l'enfer-
ment, d'autant que j'ay plustost man-
qué de matiere que de bonne volonté;
j'ay creu qu'il n'estoit point hors de
propos de le placer icy en suite des
Racines & fruités; & y joindre aussi
le lait, à la consideration des pauvres
Capucins à qui ce Livre est offert,
quoy qu'il y ait plusieurs excez de de-
licatesse & mignardises, dont ils n'ont
ny le moyen, ny la volonté de s'en ser-
vir; ils y pourront prendre ce qui leur

sera propre, & laisseront le surplus pour les riches voluptueux.

Nous dirons en premier lieu, que pour conserver long-tems l'œuf dans sa bonté, & qu'il paroisse frais avec le lait dedans (encore qu'il y ait déjà plusieurs jours qu'il soit pondu;) il faudra au plustost qu'il sera sorty de la Poulle, le mettre dans l'Eau fraische, & qu'il y trempe par dessus, ne l'en retirant qu'alors que l'on le voudra manger; c'est une experience tres-facile à faire, & qui est bien approuvée; la raison est, qu'estant dans l'Eau ce plus subtil lait ne peut s'évaporer; & l'œuf se conserve toujourns si plein, que par la petitesse du cercle que l'on voit au gros bout en le mirant au Soleil ou à la Chandelle, l'on le croit toujourns frais quoy qu'il soit vieil pondu; si vous le gardez long-tems il sera bon de changer par fois d'Eau de crainte qu'elle ne s'empuantisse.

Oeufs à la Cocque.

CHAPITRE XLIX..

CHacun à sa maniere pour cuire l'œuf à la cocque l'un le met dās le Poeflon sur le feu avec de l'Eau froide, & aussi-tost qu'elle a jetté son premier bouillon il le retire; l'autre veut que l'Eau boüille avant que d'y mettre l'œuf, puis il compte jusques au nombre de deux cent prononcez distinctement, & apres il tire l'œuf hors de l'Eau; ces deux manieres ne sont si certaines que celles-cy qui est beaucoup meilleure, à cause qu'elle cuit l'œuf également jusques au milieu, au lieu que les autres deux premieres ne font que saisir le blanc de l'œuf, & le moyeu n'est pas souvent échauffé; je diray donc, que la plus certaine façon de le bien cuire, & la plus aisée à pratiquer, est de mettre sur le feu deux pintes d'Eau dans un Poeflon, & quand elle commencera

à vouloir jeter son premier boüillon y mettre les œufs, en mesme tems oster le Poësson de dessus le Feu, & le poser à Terre proche des Chenets; & quand l'Eau sera assez refroidie pour pouvoir tirer les œufs de dedans avec la main sans vous incommoder, ils seront en leur parfaite cuisson.

On en cuit aussi sur les cendres chaudes, mais il faut un peu casser le gros bout de crainte que l'œuf ne pete & se perde; ou bien quand il commencera à s'eschauffer, mettre une goutte ou deux d'Eau sur le bout.

Faute de Feu, on les pourroit faire cuire dans de la chaux vive, en les enterrant dans du bloc cuit, & jettant de l'Eau par dessus en quantité suffisante pour l'échauffer, mais on ne pourroit juger du peu ou du trop cuit.

Pour faire durcir des œufs, il n'y a qu'à les faire cuire long-tems à petit Feu, & les laisser reposer dans leur Eau; puis pour oster la cocquille, les mettre dans l'Eau fraische, les casser

de tous costez, & les écaler promptement.

Si vous voulez teindre des œufs, ainsi que l'on fait à Pasques, il faut les laver dans de la Lexive assez chaude que vous ferez exprés, mettant boüillir de la cendre dans de l'Eau, avec un peu de gravelée; puis ayant bien essuyé les œufs, il les faudra mettre dans un pot ou chaudron plein d'Eau jusques à la hauteur des œufs, avec du bois de brezil haché, & de la Couperose verte pour en tirer la teinture, puis les faire boüillir assez long-tems, les remuant par fois bien doucement crainte de les casser, & pour les teindre également par tout; ayant pris assez de couleur, oster le chaudron de dessus le feu, & les laisser entierement refroidir dans la teinture avant que de les retirer.

Vous en ferez de jaunes avec du Saffran & de la graine d'Avignon, de bleufs avec de l'Inde, de bruns avec de l'escorce d'Aulne, ou de la Suye, ou

des cocquilles de noix vertes , & ainſi des autres couleurs.

On coupe des œufs durs par quartiers que l'on met ſur les Sallades de menuës herbes.

A la ſauce verte , laquelle ſe fait avec le Bled vert, l'Ozeille & le Perfil pilez enſemble , puis on y adjouſte la rapure de crouſte de Pain paſſée bien deliée par un Tamis avec quelque peu de Zinzembre.

A l'Ozeille cuitte ſans Eau entre deux plats avec du Bœure ſeulement, & aſſaiſonnée de Sel & d'Eſpices ſelon le gouſt d'un chacun ; ſi l'on eſt bien preſſé de l'appreſter , on la pourra fricaffer dans la Poelle.

A la farce faite d'Ozeille, Poirée, jeunes Eſpinars, Pourpier, & autres bonnes herbes que vous hacherez menu avec peu de Ciboulette & Perfil, laquelle vous mettrez cuire dans un plat ſur le rechaud avec Bœure, Sel & Eſpiceries, ou bien la paſſerez par la Poelle avec les aſſaiſonnemēs ſuſdits;

estant cuite ; vous y meslerez des jaunes d'œufs durs bien esmieez ; & pour la liaison, vous y casserez un œuf frais entier, ou plusieurs, selon la quantité ; puis pour la servir, vous rangerez vos moities ou quartiers d'œufs proprement dessus y mettant si vous voulez les blancs, desquels vous aurez esmié les jaunes.

Dans du Bœure roux, & Oignon frit, on fricassera des œufs durs tranchez par roelles, puis on y donnera la pointe de Vinaigre, les ayant assaisonnez de Sel & Espiceries à discretion, si l'on y veut adjouster la moustarde, ce sera un grand ragoust.

Oeufs pochez, ou au Miroir.

CHAPITRE L.

FAites fondre du Bœure dans un plat, puis cassez des œufs, & les versez dedans sans crever les moyeux, mettez sur chaque moyeu trois grains de Sel, & rapez dessus de la muscade,

y adjoustant un petit filet de Verjus, & les cuisez ; si vous voulez les retourner pour les cuire par dessus, vous le pourrez faire quand ils commenceront à se lier ; si vous voulez aussi, vous les broüillerez pour tout mesler ensemble.

Si vous cassez des œufs dans du jus de Gigot, & que vous les laissiez entiers, ou que vous les broüilliez en cuisant, y mettant un peu de muscade, c'est ce que l'on appelle des œufs à la Huguenotte.

Dans toutes sortes de bonnes Sauces, comme d'Asperges, Champignons, & autres, on y cassera des œufs, qui ne peuvent estre que tresbons.

On poche aussi des œufs dans l'Eau bouillante, puis on les retire avec l'escumoire, & l'on y fait une Sauce comme celle des œufs au Miroir, ou à l'Oignon frit, & à la moustarde délayée avec Vinaigre : Les Medecins tiennēt que cette maniere de cuire les

œufs est la plus saine de toutes , mais il n'y faut point de Sauce.

On les poche aussi au bœure noir dans la Poëlle , y faisant la mesme Sauce qu'aux œufs durs tranchez par roelles.

Les Goinfres prennent la Paesle du feu, la font chauffer, & la bœurent un peu, puis pochent dessus des œufs n'en cassant qu'un à la fois, & y font une pareille Sauce que la precedente, à l'Oignon & à la moustarde, la nommant la Sauce au Diable, mais le propre mot est barbe à Robert.

Omelette.

CHAPITRE LI.

IL faut avoir une Poëlle qui ne serve qu'aux Omelettes, & ne la point escurer, mais seulement la bien essuyer d'un linge blanc avant & apres que l'on y fera des Omelettes; dans cette Poëlle faites y fondre un bõ morceau du bœure frais, & le chauffez tant

qu'il ne petille plus, ou ne face plus de bruit, qui est le vray tems quand il commence à rouffir; puis y versez les œufs dedans (lesquels auront esté battus un long espace de tems auparavant, & Salez à discretion) donnez y le feu bien vif, afin que l'Omelette prenne une belle couleur sans estre par trop cuitte, mais qu'en la tirant du feu elle soit un peu baveuse; puis la coulerez dans un plat sur une assiette, ou bien la retournerez, ou rouflerez selon l'appetit d'un chacun; & ceux qui y aiment le Vinaigre, y en répandent un petit filet.

Le bœure salé, ne fait jamais les Omelettes si belles que le frais, & est sujet à les faire attacher à la Poêle.

Dans des œufs battus, vous y pourrez mettre du Persil, de la Ciboulette, du Thim, de la Morjolaine, des fleurs de Sureau, & autres herbes fines selon vostre goust.

Si vous voulez y mettre du Fromage fin en petites billes ou tranches, il faut

que les œufs soient versez dans la Poêle, & commencent à se lier auparavant que de jetter dessus le Fromage, car il s'attacheroit à la Poêle.

Pour la faire excellente & bien delicate, il faut oster la moitié des blancs des œufs, & y adjouster vne cueillerée de Cresme douce, puis le bien battre & Saller à discretion, faire l'Omelette à l'ordinaire, la cuisant un peu plus seche, pour la dresser retournée, & la poudrer de Sucre.

L'Omelette à la Celestine se fait dās une petite Poêle de la largeur que vous voudrez que soit vostre Omelette, laquelle vous ferez bien chauffer, puis la tirerez de dessus le feu, & verserez dedans un peu de bonne huile d'Olives; & apres en avoir arrousé la Poêle de tous costez, reverserez l'huile qui restera, en cas qu'il y en ait de trop; puis vous coulerez dedans vos œufs battus, où il y aura de petits lopins de bon bœure frais, autant qu'il en faudroit pour fricasser à l'ordinaire

pareille quantité d'œufs que ceux que vous mettrez pour la Celestine ; & vous remuërez & tournerez avec un baston comme vous feriez de la boüillie , jusques à ce qu'elle commence à lier ou prendre ; ce que voyant , vous la laisserez achever de cuire ; & quand vous jugerez que l'Omelette sera assez seche , vous la dresserez retournée ; il faut qu'elle soit espoisse de deux doigts ou environ , car elle se coupe en parts de Gasteau.

Pour l'Omelette au Lard , il le faudra couper par petites billes , & le cuire dans le Bœure avec un peu d'Eau ; & quand l'Eau sera toute desechée , & que le Lard commencera à rostir , vous verserez les œufs battus , & l'Omelette estant cuitte , vous la dresserez un peu baveuse sans la retourner.

Au Iambon de Mayence , le bœure estant prest , & les œufs versez dans la Poëlle , lors qu'ils commenceront à se lier , il faudra y jeter des petits morceaux de Iambon , & l'ayant dressée

y respandre un jus d'Orenges ou de Citron; & au deffaut, du Vinaigre simple ou rosat, ou à l'ail, ou autre.

Aux Champignons cuits & bien assaisonnez, vous vous gouvernerez comme au Iambon.

Vn Flan.

CHAPITRE LII.

Vous casserez des œufs dans un plat, puis les deslayerez avec du aiçt, versant petit à petit, & mettez dedans de petits morceaux de bœure frais, avec un peu de Sel & du Sucre en poudre; en apres vous ferez fondre du bœure dans un autre plat qui sera sur le feu, & y verserez cette destrempe, la tournant avec la cueillere, tant qu'elle commence à se prendre & lier; lors vous cesserez de tourner, & la laisserez achever de cuire; de la cuisson sur la fin vous dōnerez couleur au Flan avec la Paesle du feu, qu'aurez fait rougir; l'approchant le plus près

que vous pourrez, sans pourtant y toucher; & en le seruant, vous le poudrez de Sucre.

Pour le rendre plus excellent, otez quelques blancs des œufs, & y mettez de la Cresme douce, & du Sucre musqué avec fort peu de Bonne Cannelle en poudre.

Pour le faire moindre, destrempez y un peu de Farine de Froment, ou de la mie de Pain blanc en battant les œufs.

Oeufs mignons, ou à la Portugaise.

CHAPITRE LIII.

IL faut deslayer des Jaunes d'œufs avec de bonne Eau rose, puis les passer à travers l'Estamine, pour en oster les germes, & y mettre force Sucre en poudre, & de l'escorce de Citron confite, bien battuë dans le mortier, mesler bien le tout ensemble, puis faire fondre du Sucre & l'escumer; Quand il commencera à se cuire, verser cette destrempe dedans; &

la cuisez en telle consistance qu'elle se puisse estendre sur le biscuit avec le cousteau sans couler, n'estant trop liquide, ny aussi trop dure; les biscuits de Savoye & de Piedmond y sont tres-propres, à cause qu'ils sont plus fins que les Ordinaires; vous les enjoliverez avec Dragées de Cavelas de Milan, grosse ou petite, de la nompareille de Verdun de toutes couleurs, & les picquerez de Pistaches cruës, & de tranche d'escorce de Citron.

○ Faute de biscuit, on les dresse sur une mie de Pain en Rocher.

Si vous leur voulez donner la couleur verte, il faut piler des fueilles de Poirée bien verte, & en tirer le jus pour mesler avec l'Eau rose en délayant les œufs, mais vous faudra saler davantage les verts que les jaunes. Les fleurs d'Orenge confites ornent grandement ces sortes d'œufs; & si l'on les poudre d'un peu de Sucre Musqué ou ambré, c'est la perfection.

Nulles.

CHAPITRE LIV.

IE me suis laissé dire qu'un certain Italien nommé le Seigneur Nullio, Escuyer de Cuisine d'une grâde Princesse, a esté l'inventeur de ce mets, dont il porte le nom de Nulle; qui se fait avec une destrempe de jaunes d'œufs, Eau de rose, & Sucre, accommodée comme dessus, avec fort peu de Sel; & au lieu de la verser dans un Sirop, on la met cuire dans un Bassin ou assiette d'Argent sur le feu de Charbon, & on la tourne doucement jusques à ce qu'elle commence à se prendre; puis on la laisse achever de cuire en consistéce de boüillie bien espoisse, sans pourtant la laisser trop durcir; elle se sert toute chaude sur la Table, l'ayant poudrée legerement de Sucre ambré & musqué, y picquant des tranches d'escorce de Citron, ou des Pistaches; Vous luy donnerez aus-

si la couleur verte avec de la Poirée,
la salant un peu davantage.

Oeufs filez.

CHAPITRE LV.

Vous prendrez du Sucre que ferez cuire jusques en Sirop assez espois; puis vous aurez un entonnoir qui aura cinq petits thuyaux de la grosseur d'un ferret d'éguillette, dans lequel vous mettrez de la destrempe d'œufs mignons qui soit de telle liaison qu'elle ait peine à couler par les trous de l'entonnoir, & qu'elle tombe dans le Sucre bouillant, variant & tournant l'entonnoir, de peur que les filets ne s'attachent en masse; mais qu'ils se meslent & lacent les uns dans les autres; à mesure que vostre entonnoir se sera vuidé, vous les retirerez de dedans le Sucre, avec la petite escumoire à confiture, les dressant tous chauds en rochers sur des assiettes; puis vous les poudrez de Sucre, &

les larderez de tranche d'escorce de Citron, Canelas ou Orengeat & Pistaches; vous en ferez aussi de verts avec jus de Poirée, ou des feuilles de Fenouil vert; de Violet, avec le Tournesol ou Sirop Violat; de rouges, avec le jus de Bettes-Raves, & ainsi d'autres couleurs.

Vous ne ferez aucune difficulté d'employer toutes sortes d'œufs, comme d'Oyes, Canes, Poulles d'Inde, Faisans, Perdrix, & autres oyseaux, car ils sont tous bons à manger, mais ils sont plus secs que ceux de Poulles de Court, & par consequent il y faut plus de bœure ou de destrempe.

Oeufs au Verjus.

CHAPITRE LVI.

IL ne faut que délayer des œufs avec du Verjus, plus ou moins, selon vostre appetit, les saler, & les mettre cuire en les tournant, comme de la bouillie, jusques à ce qu'ils soiēt cuits.

Des

Des Beignets.

CHAPITRE LVII.

LA Pâste à Beignets se fait avec de la Farine, de Formage mol, du Lait, du Vin blanc, des œufs, & du Sel à discretion, que l'on destrempe bien ensemble, en consistance de bouillie.

Dans cette Pâste on trempe des tranches de pommes, puis on les jette l'une apres l'autre dans la friture de bœure ou de Saindoux, & on les retourne quãd il ont pris une belle couleur jaune; puis on les tire avec l'escoimoiere pour les égoutter, ou on les picque d'une brochette de bois, & on les sucre pour les servir y ayant degoutté un peu de bonne Eau rose.

De cette pâste toute seule, on fait des Crespeaux de la grandeur de la Poêle, en la faisant chauffer, & y mettant un peu de la friture pour empêcher seulement que la Pâste ne s'atta-

che; puis on y verse dedans de cette Paste, & quand on juge qu'elle est cuitte par dessus, on secouë la Poëlle pour retourner adroitement le Crespeau sans y toucher de la main; puis quand on croit qu'il a pris assez de couleur des deux costez, on le coule hors de la Poëlle pour en recommencer un autre.

Dans cette mesme Paste aussi, au lieu de Pommes, on trempera des petites tranches de Formage fin, que l'on friera, & ce seront des goffres beaucoup plus agreables que celles qui se font dans les goffriers.

On fait aussi de cette Paste plus fine en ostant la moitié des blancs d'œufs, & la tenant plus liquide, dans laquelle on trempera des Champignons de toutes sortes, des Artichaux, & des autres fritures que j'ay dites & diray cy-apres.

De cette derniere, on en met sur une assiette, & avec un crochet de fer (comme celuy du bout du manche

d'une cueillere à pot) on tire des petits loppins gros comme des Fèves, que l'on fait tomber dans la friture bien chaude, puis on les frit, & ils se boursoufflent comme des vesces de Loup; quand ils ont assez de couleur qui est le point de leur vraye cuisson, on les tire avec l'écumoire, puis estant esgouttez on les dresse, & on les poudre avec force Sucre, & quelque bonne Eau de senteur par dessus.

On en fait aussi des fritteaux avec des marques semblables à celles dont on marque les Moutons; lesquelles on trempe dans la friture chaude, puis on les pose doucement sur cette Pâte, afin qu'elles en soient endorées seulement par la superficie & non plus, apres on la trempe dans la friture, qui la destache de la marque, & la cuit, la faisant bouffer, & la rendant fort legere; quand le fritteau a pris couleur, on le tire avec vne brochette de bois pour le mieux égoutter.

Si vous voulez donner à vos frit-

teaux des couleurs diverses , vous le pourrez faire en vous servant des jus que j'ay dits pour teindre les œufs mignons , & autres.

Ces fritteaux servent à armer plusieurs Pottages & Courboüillons, aufquels ils conviennent fort bien.

Pour faire d'excellens Beignets d'une autre maniere , prenez de la Farine seule & la destrempez avec Eau claire un peu plus espoisse que pour faire de la Colle , puis mettez un peu de Saindoux ou Bœure dans la Poêle, & estât bien chaud versez le reste hors de la poêle, mettez une bonne cueillerée de cette detrempe dedans & la cûisez un peu , la tournant des deux costez; puis en ayant fait plusieurs de ces Crespeaux, maniez-les bien avec la main & les destrempez avec des œufs ostant quelques blancs ; & à faute que ne puissiez la bien mesler, passez là à l'estamine ou au Sas, ainsi que l'on monde la Casse , & de cette Paste faites-en tout ce que dessus ; l'Eau de Fleur

d'Orenges est excellente pour la destrempe.

Vous pourrez faire aussi une Pâste bien plus simple, si vous n'avez tout à commodité; en prenant seulement des œufs, de la Farine, du Verjus, & du Sel; & en cas que vostre Verjus fust trop fort, vous y mettrez un peu d'Eau, de laquelle Pâste vous en ferez toutes vos frittures si vous voulez, réservé les Beignets au Sucre.

DU LAICT,

Et de son Bœure.

CHAPITRE LVIII.

JE n'entreprendray point icy de discourir des qualitez du bon Laict, ny si les Vaches noires le font meilleur que les blanches ou rouffes, j'en laisse le jugement à Messieurs les Medecins; mais je diray seulement qu'il y a plusieurs conditions requises pour avoir

de bon laiçt; à ſçauoir, qu'il faut que les Vaches ne ſoient ny trop jeunes, ny trop vieilles; qu'elles ne ſoient point Sauvages ou coureufes, mais paisibles, tant dedans que dehors le logis; qu'elles ne ſoient point en chafſe ou amour; que leur Laiçt ne ſoit ſujet à tourner en cuiſant, & qu'il ſoit pluſtoſt jaune que blanc; qu'elles ſoient en bons paſturages; preferant celles des montagnes à celles qui paiſſent dans les Vallées ou Marais, d'aurant que le Laiçt retient toûjours quelque gouſt de la nourriture que prend la Vache; & en dernier lieu, qu'elles ne ſoient point oubliées à la maiſon, mais bien nourries, & proprement eſtablées.

Quelques vnes ſont bonnes à Laiçt; autres au Bœure, & autre au Fromage; plus le Laiçt rend de Creſme, & moins les Fromages en ſont bons, comme au contraire, moins il Creſme, & meilleurs en ſont les Fromages.

J'ay toûjours oüy faire grande eſti-

me du Lait de Nigeon, qui est un petit Village au dessous de Paris, proche les Minimes; Pour le Bœure, celuy de Vanves, & de toute la montagne de Meudon, qui par sa belle scituation est regardée si favorablement du Soleil, qu'elle produit quantité de bonnes herbes medecinales, qui ne se retrouvent en aucun autre endroit à plus de cent cinquante lieuës loing, & qui la font nommer par les Simplistes le petit Montpellier; les autres Pais ont leurs bons Laitages aussi, comme à Roüen la Cresme de Sotteville, aux Pais-bas le Bœure Dixmude, & autres.

Pour avoir de bon Lait, il y faut apporter de la propreté jusques à l'excès, tenant touÿjours les Terrines, Barates, & autres vtenciles (tant grandes ou petites qu'elles soient,) bien eschaudées & lavées; il faut aussi que celles qui le gouvernement ayent inclination à la propreté, tant sur leurs personnes, qu'à nettoyer & laver souvent leur Laitiere, d'autant que le Lait prend

facilement le goust & odeur du lieu où il repose.

Il y a tant de petites observations au surplus de son gouvernement, en l'Hyver & en Esté, qu'il me faudroit faire un Volume entier pour les descrire toutes; je me contenteray seulement de dire, que la Cresme estant montée, elle sera levée & mise dans la barate pour y estre battue; & si le Bœure est trop long-tems à se prendre, il y faut mettre du Laiët tout venant de la Vache avant qu'il soit refroidy, ou au deffaut quelque piece d'argent approchant aussi la baratte assez près du Feu pour l'eschauffer, mais non trop aussi, car le Laiët se brusleroit.

Le Bœure estant fait & bien lavé, celuy que vous voudrez garder pour frais sera enueloppé d'un linge blanc, & porté dans la Laiëtterie fraichement.

Celuy que voudrez garder sera sallé à l'instant sans tarder davantage, car vous auriez peine à le remanier, s'il estoit refroidy, & durey.

Vous

Vous mettrez une livre de gros Sel à douze livres de Bœure ; le Sel blanc seroit beaucoup plus propre, à cause qu'il est nettoyé du Limon qui est dans le Sel noir.

Si vous voulez faire du Sel blanc, il faudra mettre fondre du noir dans l'Eau claire ; puis le philtrer en trempant des lizieres de drap dans cette Saumure, & qu'il en sorte un bout lequel pendra hors le vaisseau, il attirera (en forme de Pompe) toute cette Eau fallée, jusques à la dernière goutte ; ou bien vous la coulerez dans une chauffe à Hypocras, ou au moins à travers du papier broüillars, pour oster toutes les ordures & bouë qui est dans le Sel, lequel par consequent diminuëra beaucoup de son poids.

Estant coulée, vous la mettrez dans un Chaudron sur le feu où vous la ferez boüillir tant qu'elle revienne en Sel, retournant souvent sur la fin de crainte que ce Sel ne s'attache au Chaudron ; puis estant bien sec, vous

le mettez dans la chausse d'Hypocras le long du Feu, avec quelque vaisseau dessous pour recevoir les égouttures; & quand il ne distilera plus, vous le retirerez de la Chausse, pour le serrer dans des boëttes en lieu sec.

Si vous mettez ce Sel tout sortant du Chaudron dans des pots ou creuzets de terre qui ayent un trou au bas, tels que sont ceux à mousser les pains de Sucre, il se mettra en pain qui estant proprement fait & bien blanc, est fort honneste à presenter.

Si vous voulez garder vostre Bœure sans saler, vous le ferez cuire dans un Chaudron, & quand la force de son bouillon sera passée, il s'apaisera & se clarifiera comme de l'huile, laissant son escume dessus, & son Bat-bœure au fonds; alors vous le descendrez du Feu, & l'escumerez curieusement pour le retirer du Chaudron par cueillerées sans broüiller le fond, qu'il faudra mettre à part pour estre employé dans les pottages du commun, & mangé le premier.

Ce bœure affiné ou fondu, est fort bon pour les frittures, entremets, pâtisseries & fallades ; les bonnes Mesnageres le doivent estimer, & en faire provision, à cause qu'il ne se mange point sur le Pain en leur absence, ainsi que l'autre.

Le Lait de Bœure qui restera dans la Baratte est bon à faire de la soupe au commun, jettant dedans un Oignon fricassé par tranches, l'ayant salé à discretion, & le tirant du feu à son premier boüillon; mangé tout sortant de la Baratte avec de la mie de Pain blanc, il est fort sain & rafraichissant, pourveu qu'il n'ait point trop longtems sejourné à la Laiterie avant que d'estre battu.

L'on accommode du bœure avec des Amandes battües cōme pour le Mafsepan ; puis on le passe à travers une Estamine, & on le file dans une Seringue de bois faite exprés, laquelle a plusieurs ajustages au bout pour la diversité ; & au defaut de Seringue on met

ce bœure dans une passoire, & en le pouffant avec la main on le force de passer, & se filer à travers lestrous; puis on le dressera en rocher sur une assiette, y mettant des fleurs de Buglose dans la saison.

On file aussi du bœure sans Amandes, y mettant un peu de jus d'ail pour ceux qui l'aiment, avec du Sel bien menu.

Des Formages.

CHAPITRE LIX.

Pour faire d'excellens Formages, il faut non seulement que le Lait soit bon; mais aussi que la presure en soit bien accommodée; & pour en avoir de bonne, vous ferez tuer un Veau qui n'ait jamais pris aucune nourriture que le Lait pur, lequel aura tété tout son saoul deux ou trois heures auparavant que de le tuer; estât mort, on luy tirera la Caillette de dedans le corps, dans laquelle vous trou-

verez le Lait qu'il aura pris, lequel sera caillé en grumeaux, que vous éplucherez bien, ostant les Poils que le Veau a avalez, en trottant, & laverez dans l'Eau fraische ces grumelons à mesure que vous les manierez, les posant sur un linge blanc pour les essuyer un peu; vous laverez bien aussi & raclerez la Caillette, puis la retournerez pour y remettre dedans cette presure, que salerez bien & la pendrez en l'air, mettant quelque vaisseau dessous pour recueillir l'Eau fallée qui en tombera, laquelle est fort bonne pour faire prendre le Lait; vous la laisserez ainsi quelques jours assaisonner auparavant que d'y toucher, puis vous en prendrez ce qui vous fera de besoin lors que vous voudrez faire cailler du Lait. *librisup; 33val*

Pour ce faire vous prendrez du Lait tout chaud venant de la Vache, le coulerez & mettrez dedans un peu de cette presure, que vous aurez bien délayée dans une cueillere avec un peu du

mesme Lait, puis le meslerez & retournerez quelque tems.

Le Lait estant pris, vous tirerez le Caillé avec la Coquille à escremer, ou bien la cueillere du pot, & le mettez dans les écliffes ou formes (d'où le Fromage a pris son nom) & luy laissez égoutter son maigre, ou petit Lait, ou Lait clair; (comme vous le voudrez nommer,) d'où vous le tirez tost ou tard, selon que vous voudrez qu'il soit seruy delicat, ou ferme, & le poudrez de Sucre.

Si vous en voulez faller pour garder, comme ceux du Pont-l'Evesque, Angelots, & autres de la Brie; vostre Lait estant encore chaud, ou s'il est refroidy, vous le mettrez sur la cendre chaude, & jetterez dedans la presure délayée; quand il sera pris vous le dresserez dans des formes, ou rondes, ou quarrées, ou en cœur, & autres telles que vous les voudrez; & quand vos Fromages seront bien égouttez, vous les fallerez par dessus, & les laisserez

reposer, jusques au lendemain, afin qu'ils soient bien fermes, puis vous les retournerez & les fallerez encore de l'autre costé, les laissant reposer dans l'esclisse tant qu'ils soient durs; apres vous les mettrez secher à l'air dans la Chaziere pour les affermir, puis les ferrerez dans le reservoir, jusques à ce que vous les vouliez faire affiner.

Je ne trouve point de meilleure invention, ny plus propre pour affiner les Formages, que de les tremper dans l'Eau fallée, les envelopper de feuilles d'ormes ou orties, & les mettre dans des boisseaux ou pots de grez, les uns sur les autres, afin qu'ils se communiquent leur humidité, sans les enterrer en des lieux putrides, comme aucuns font.

La plus facile methode est, quand ils sont secs de les entourer de Foarre d'Avoine, & les mettre dans des Armoires à la Cave sur des Tablettes, sans qu'ils se touchent.

Pour les façonner à la mode de Gruiere, vous ferez une Aigriere avec le Sel qui degoutte de la caillette, & du Laiçt clair que le caillé aura rendu, ou bien avec gros comme une noix de presure, & trois pintes de Laiçt clair; laquelle vous conserverez dans un Barillet pendu en dedans de la cheminée, que tiendrez l'espace d'un mois bien bouchée; lequel Barillet vous entretiendrez touÿours plein, le gouvernant ainsi que vous feriez celuy à Vinaigre, (c'est à dire) y mettant autant de Laiçt clair, que vous en tirerez d'aigre; & quand vous voudrez faire vos Formages, vous mettrez un sceau de Laiçt, tout venant de la Vache, sur le Feu dans un Chaudron, le faisant chauffer le plus chaud que vous y pourrez durer la main, puis vous le descendrez dedessus le Feu & estant reposé, vous y mettrez plein une cueillere à pot de ce Laiçt aigre, ou à proportion, ce que vous jugerez qu'il en faudra pour faire prendre la quantité qui

fera dans le Chaudron ; ce que vous reconnoistrez par l'experience que vous en ferez , puis vous le remuerez ou tournerez avec des petits bastons comme des verges , jusques à ce qu'il soit à demy froid ; estant caillé un peu ferme, vous le manierez & déromprez avec la main , puis le laisserez reposer environ demy quart d'heure , & les morceaux de caillé iront au fonds du Chaudron , apres vous le retirerez avec les mains , & le mettrez dans la forme garnie de linge de tous costez, où il durcira en s'égouttant ; Quand il sera un peu ferme , vous le fallerez & retournerez ainsi que les autres ; prenant bien garde de le rompre , car il moisiroit dedans ; & quand il sera bien sec , vous le poserez sur le costé afin qu'il se hasse également ; le Lait clair qui en degouttera sera tres bon à remplir vostre aigriere.

Les autres Formages à la façon de Rocque , du Cantal en Auvergne , & Limoges , de Ieromet en Champagne

de Hollande, & autres lieux & Pays, que l'on fait avec laiët de Brebis, Chevres & Iuments, se feront & s'affineront de la mesme façon que les susdits; quoy que quelques-uns y mettent de la Lie de Vin, ou les enterrent sous l'égouft du Tonneau.

Le Poivre battu y peut aussi entrer, & le jus de bled vert pilé, ou autres herbes fort vertes pour luy donner la couleur, le gouft & l'odeur.

Si vous prenez des Barbes violettes, des fleurs de Cardon d'Espagne, & que vous les faciez secher comme les Roses, vous vous en servirez pour faire cailler le Laiët au lieu de Presure.

Il y a une observation à faire; à sçavoir, qu'il y a des Vaches qui font le Laiët si gras, qu'il est impossible d'en faire des Formages, sans les escremer un peu, & ordinairement celles qui rendent peu de Laiët, il est beaucoup plus gras, que de celles qui y sont abondantes; c'est pourquoy pour en estre plus certain, il en faut faire des essais,

pour s'y gouverner avec jugement, & escremer un peu le Lait qui sera trop gras; ou au contraire, il ne faudra prendre que le dessus des Poesles de celui qui sera trop maigre.

Les Terrines ou Poesles à Lait que vous aurez escremées pour faire le bœure, seront mises au Four un peu chaud, ou devant le Feu, les retournant de fois à autre, afin de faire cailler le Lait sans presure, puis on en fait des Fromages pour le commun, que vous fallerez & retournerez comme les autres; si estans secs, vous les trempez en Eau sallée, & entourez de fueilles ou foin, & les mettez mijoller à la Cave dans des pots de grez, les retournant & trempant souvent, ils ne laisseront pas d'estre passablement mangeables.

Pour faire un excellent Fromage, prompt à manger; Il faut à midy prendre la Cresme du Lait qui a esté tiré du matin, avec autant de Lait tiré tout chaud, les mesler ensemble; puis

prendre un peu de presure & la delayer avec Eau sallée, la jetter dans ce Lait, bien remuër le tout & le laisser reposer une Heure; apres cela le mettre dans l'Escriffe & ne le garder plus de vingt-quatre Heures; pour le faire bien cailler, prenez pots de Grez qui soient larges en bas & estroicts en haut; pendant l'Hyver vous mettrez ce Pot dans un Chaudron d'Eau chaude jusques à ce que le Lait soit tiede, afin de le faire mieux prendre; L'Eau de Fleur d'Orenges au lieu d'Eau sallée sera excellente; Et si vous meslez dans la mesme composition du jus d'Amandes pilées avec Eau, & passées par l'Estamine avec du Lait & un peu d'Eau de Fleurs d'Orenges il sera excellent: Cette façon de Formages est meilleur au Primtemps qu'en aucune autre saison.



De la Brouffe.

CHAPITRE LX.

DV petit Lait qui distile de tous les caillez, vous en ferez d'un fromage fort agreable que les Provençaux appellent de la Brouffe; & pour y parvenir, ce Lait clair estant encore doux, vous le mettrez dans un Chaudron sur le feu, le faisant chauffer tout le plus qu'il se pourra sans bouillir; & en cas qu'il jettât ses premiers bouillons, vous y verserez promptement du mesme Lait clair qui sera froid, pour arrester son bouillon; vous le tournerez continuellement de crainte que le Bat-bœure ne s'attache au fonds ou au costé du Chaudron; & escumerez ce qui suragera, qui est la Brouffe, que vous dresserez à mesure dans un plat, & la poudrez de Sucre quand vous la voudrez servir.

Des Cresmes façonnées.

CHAPITRE LXI.

LE dessus des Poësles de Lait quand il est un peu reposé, & que la Cresme commence à monter, est la plus agreable, & la plus saine de toutes.

Quand elle est espoisse & toute montée, on la bat & on la met dans un petit Pannier, avec un linge entredeux; puis quand elle est égouttée, on la dresse dans un plat, & elle se tient en motte.

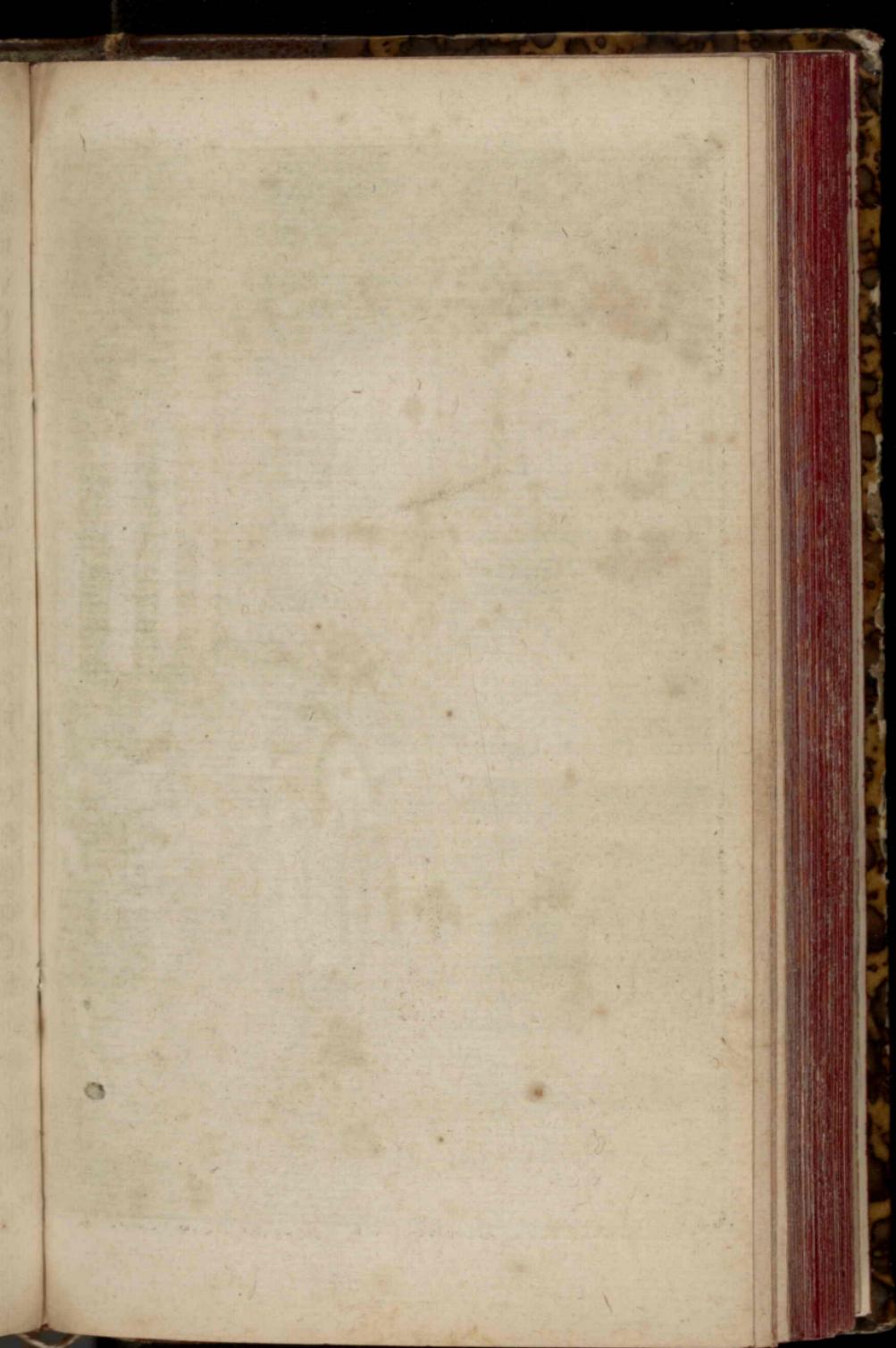
Si vous foettez de la Cresme avec des verges, & que vous y adjoustiez un peu de blanc d'œuf elle s'entretiendra en Neige fort legere, la hauteur de plus de demy pied de haut dans le plat; pour la conserver long-tems en estat, il faudroit mettre dessous une mie de pain blanc pour attirer l'humidité, qui fondroit la Neige.

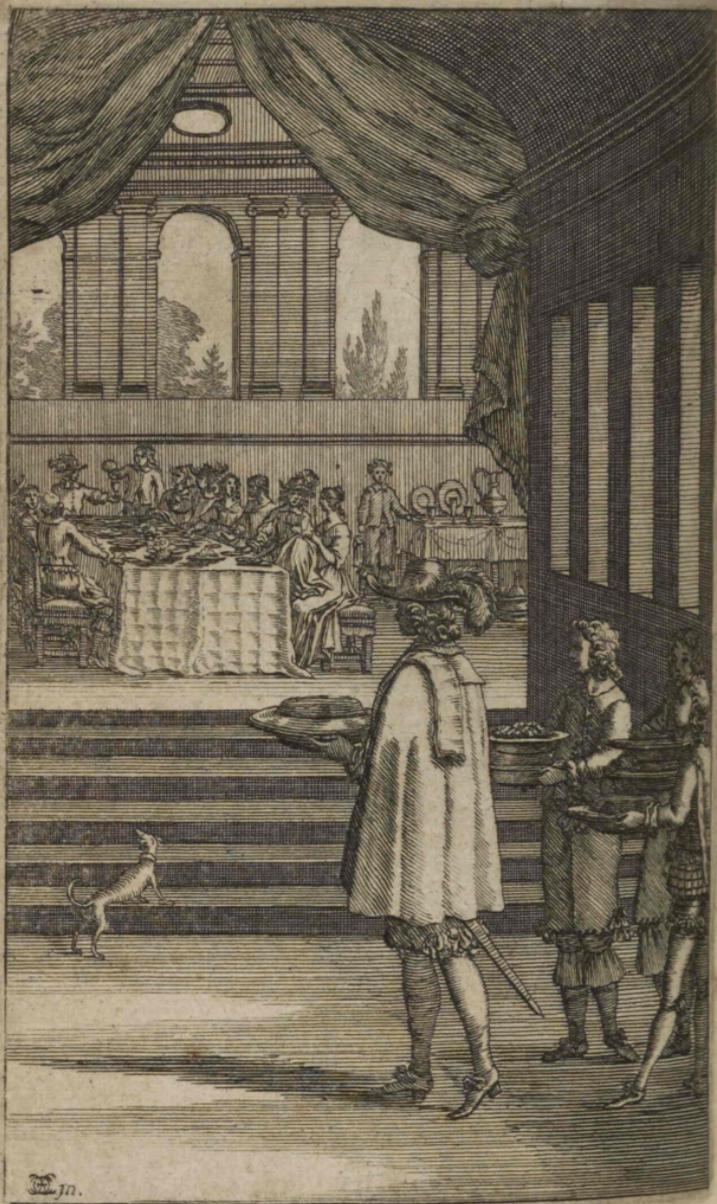
Pour faire un bon plat de collation

& bien agreable, prenez un Fromage mol fallé d'un jour, & le passez à travers l'Estamine, puis mettez y de la Cresme douce, & battez le tout ensemble, dressez la dans un plat, sucrez bien, & degouttez de bonne Eau de senteur par dessus.

On cuit aussi de la Cresme douce, dans laquelle il y a des jaunes d'œufs délayez avec peu d'Eau rose, ou de fleur d'Orenges, Sucre, Musc & Ambre; si vous voulez piler des Amandes ou des Pistaches, & en espreindre le jus dedans, elle sera encore meilleure; on donne des noms à cette Cresme tels que l'on veut; si vous y voulez aussi adjouster du vostre, & y mettre quelque delicatesse agreable au goust, comme escorce de Citron bien pilée, Cannelle, & mil autres petits mets delicieux, vous en ferez le Parain.









A V X

MAISTRES
D'HOSTELS.

EPISTRE.



ESSIEURS,

Puis que c'est sur vous que les Grands se deschargent de la plus part de leurs soins, & particuliere-ment du soucy continüel de la dépen- ce de bouche ; C'est donc à vous d'en ordonner avec telle prudence que vous en puissiez recevoir non seule-ment la loüange que vous en atten-

EPISTRE.

dez de vos Maistres , mais encore une satisfaction particuliere en vous-mesme, de voir tout réüssir à souhait; vous ne pouvez venir à ce but que par une connoissance parfaite de l'apprest de toutes les choses mangeables, dont j'ay déjà commencé à en escrire dans ces deux premiers livres: Ce troisieme que je vous presente a pour sujet, le vray goust qui se doit donner à chaque espece de Chair & de Poisson; à quoy la plus part de vos Cuisiniers ne s'estudient pas, d'autant que preoccupez de la bonne opinion qu'un chacun d'eux a de sa capacité, ils estiment que pourveu qu'ils déguisent & garnissent leurs plats en confusion, qu'ils passeront pour habiles hommes; mais c'est par là qu'ils se trompent, & d'où il arrive bien souvent que le dégoust prend dès l'entrée de Table, à cause

EPISTRE.

qu'ils n'ont qu'une routine de travailler, meslant & remplissant leurs pots indifferemment, sans changer, ou au moins essuyer leur cueillere, ce qui est cause qu'ils donnent un mesme goust à tous leurs Pottages; & plusieurs d'entre eux frisent ou passent par la Poesle dans le lard fondu, ou le bœure, la plus part des viandes dont ils font leurs Pottages; je vous laisse à juger s'il y a rien de plus dégoustant que de la soupe à la fritturre; & aussi à considerer, si un delicat qui rassasié du trop de la bonne chere continüelle a peine de trouver quelque chose pour le remettre en appetit, quand il aura pris une cueillerée de boüillon qu'il ne trouvera pas selon son goust, qu'il reprendra dans un autre plat qui luy semblera aussi dégoustant, & en continuant aux autres qu'il trouvera tous semblables.

EPISTRE.

sera-ce pour se réforçer ? Il ne faut pas s'estonner si l'on demande par fois un bouillô clair, ou une Omelette dans la fin du repas, tous ces dégouts ne proviennent que de ce gargetage-là ; croyez-moy, MESSIEURS, que si vous ne vous donnez la peine de bien commander, & de vous conserver l'authorité qui vous est donnée, vous aurez beaucoup à respondre devant Dieu de tous les degats qui se font dans les Cuisines par les profusions inutiles qui ne sont propres qu'à jeter aux Chiens ; Il y a d'honnestes hommes Cuisiniers, & à qui il n'est besoin que de dire vos intentions, mais chacun ne les a pas, & ceux qui sont assez heureux que de les posséder, les doivent bien conserver, & les estimer comme un meuble le plus nécessaire du Logis, d'autant que de leur sagesse dépend la santé du Corps

E P I S T R E.

& de la Bource ; je vous diray pour
 vostre instruction qu'il n'y a rien qui
 plaise plus à l'homme que la diversi-
 té, & sur tout le François y a une
 inclination toute particuliere ; c'est
 pourquoy essayez vous le plus que
 vous pourrez à faire diversifier &
 distinguer par le goust & par la for-
 me ce que vous ferez apprestez ; qu'un
 Pottage de santé soit un bon Potta-
 ge de Bourgeois, bien nourry de bon-
 nes viandes bien choisies, & réduit à
 peu de bouillon, sans hachis, Cham-
 pignons, Espiceries, ny autres ingre-
 diens, mais qu'il soit simple, puisqu'il
 porte le nom de santé ; que celui aux
 Choux sente entierement le Chou ;
 aux Porreaux le Pourreau ; aux
 Navets, le Navet ; & ainsi des
 autres, laissant les Compositions pour
 les Bisques, Hachis, Pannades, &
 autres déguisemens dont on doit plu-

EPISTRE.

Il est gouster que de s'en remplir, & vous verrez que vos Maistres s'en porteront mieux, auront toujors bon appetit, & que vous & ces Cuisiniers en recevrez de la loüange; ce que je dis des Pottages, j'entends qu'il soit commun, & serve de loy pour tout ce qui se mange, car je serois trop prolix s'il falloit particulariser sur chaque mets; suivez seulement mes intentions, & faites pratiquer ce que j'escriis, vous vous en trouverez bien: Dans la fin de ce Livre, je mettray des Chapitres qui vous instruiront de quelle maniere vous devez servir sur Table, pour faire connoistre que la beauté d'un festin dépend plus de bien placer les plats, & diversifier les services, que de la profusion qui s'y peut faire; pour conclusion de cette Epistre je vous advertiray que quand un Architecte veut bastir un

EPISTRE.

logis il en fait un project ou devis sur le papier ; & que tant plus beau il doit estre , tant plus curieusement aussi en fait-il le dessein ; il en est de mesme de toutes choses , & dans ce rencontre aussi ; si vous avez ordre de traiter somptueusement une compagnie , il faut que vous faciez des memoire de ce que vous voulez servir , & mesme particulariser de quel goust vous voulez chaque plat ; ce n'est pas que je vueille que vous communiquiez ce memoire à autres personnes qu'aux Officiers qui le doivent apprester , & encore faudra ne dire qu'à un chacun son affaire ; vous verrez par l'execution que tout vous reüssira mieux , qu'ils vous obeiront , & estimeront davantage , voyant la grãde connoissance que vous y avez ; donnez-vous la peine de relire plusieurs fois ce qui est escrit dans tout.

EPISTRE.

ce Volume, car je crois n'avoir rien oublié du meilleur, & du plus agreable de tout ce que nos François accommodent, (laissant aux Estrangers beaucoup de ragouts depravez, lesquels ne font jamais bonne chere que quand ils ont des Cuisiniers de France,) si vous ne trouvez les enseignemens de ce que vous desirez en un endroit vous les rencontrerez en l'autre, Car j'ay evité les redites autant qu'il m'a esté possible, & de tout ce que vous remarquerez qui tombera sous vostre Sens, faites en eslite & vostre profit, y adjoustant de vostre part ce que vous scavez déjà, & jugerez raisonnable. A DIEU.

LES



LES
DELICES
 DE LA CAMPAGNE.
 LIVRE TROISIEME.

DE LA VOLAILLE
de Court.

CHAPITRE PREMIER.



AR les Volailles de Court,
 nous entendrōs parler des
 Coqs, Poules, Chappons
 & Poulets ordinaires, ou
 Communs, dans la production des-

T

quels la Nature paroist si feconde que l'on ne peut assez admirer la liberalité de son Auteur, qui nous depart avec telle abondance cette nourriture si exquise, tant pour son goust excellent, que pour sa delicateſſe & bonté naturelle propre non seulement à ceux qui font en ſanté, mais encore ſi neceſſaire aux Mallades qu'il ſemble que ſans les boüillons à la Volaille ils ne peuvent ſe reſtablir & ſe fortifier.

Les plus petits que l'on appelle Poulets de Grain, ſeront ſaignez à la gorge, eſchaudez, plumez, & vuidez entierement, puis on les refait à l'Eau chaude pour plus de propreté, mais elle emporte avec ſoy beaucoup de leur bon gouſt; c'eſt-pourquoy ſi l'on ſe veut donner la patience de les plumer à ſec, & les refaire ſur les Charbons, ou ſur le Gril, ils ſeront beaucoup meilleurs qu'eſchaudez, & refaits à l'Eau; ſi l'on les laiſſoit auffi mortifier d'un jour, la chair en ſeroit bien plus courte: Quand ils ſeront

refroidis on les essuyera bien, puis on les lardera ou couvrira de bardes pour les mettre rostir, les ayât embrochez à une petite brochette de bois en long pour les deguiser en Perdreaux; ou en travers, pour ressembler aux Cailles; mettant par dessus chaque barde, & une fueille de Vigne; puis on lie cette brochette de bois à la grande broche de fer pour les cuire promptement au feu clair, car cette viande à si peu d'épaisseur, qu'il suffit de faire prendre couleur au Lard pour estre cuite à sa perfection; autrement ces petits Poullets ne feroient que secher, & perdroiët toute leur substâce.

Le Vinaigre commun & Rosat, le Verjus de grain, & le Commun, c'est la seule Sauce qui leur conuient le mieux.

Quand ils seront plus forts, on les pourra mettre en Pottages, les ayant tuez, eschaudez & vuidez; puis on les troussera, c'est à dire on leur coupera le bout des doigts, & on passera l'un

des pieds par dedans le bas du bec, pour leur coucher la teste le long de la Cuisse, & apres on enfermera les deux pieds ou jambes dans l'ouverture du Poulet par où on l'a vuidé, ou bien on donnera un coup de Cousteau dans la peau qui est entre les jambes, & on y passera le pied ayant couppe le nerf qui est derriere le Genouil, afin que la jambe obeisse mieux, puis on leur tournera les Aisles; ce qu'estant fait, on les mettra dans un pot à part, que l'on emplira du bouillon du grad pot, qui doit nourrir ou fournir à tous les Pottages, prenant garde de ne les cuire qu'autant qu'ils en auront de besoin, à cause de leur grande delicatesse; vous les servirez toujours avec les herbages les plus nouveaux, comme Asperges, Pois, Laictuës, Chicorées & autres, selon la saison, que vous ferez aussi cuire à part, les preparant ainsi que j'ay dit en leur lieu.

Si vous y voulez mettre un jaune

d'œuf délayé avec un peu de Verjus & de son mesme bouillon, puis quand on voudra dresser le Pottage, cuire un peu ce jaune d'œuf, en tournant toujours de crainte qu'il ne se caillote, & le verser par dessus, cela le rendra plus lié ou espois.

Si vous les voulez au lait d'Amandes, il en faudra battre au mortier de Marbre avec un peu de leur bouillon au lieu d'Eau rose, puis les passer à travers l'Estamine en frottant avec le dos de la cueillere, & y versant du bouillon pour les ayder à passer, n'y mettant rien que le Sel pour tout assaisonnement; & si vostre Pottage estant dressé, vous y semez des Pistaches pelées, elles l'embelliront de beaucoup.

Les Poules & Chappons estans preparez comme les Poulets, seront aussi mis en Pottages de santé, ou au Ris, au lait d'Amandes, aux Porreaux, aux Racines de Persil, Cardes, & autres herbages du lardin, toutes preparées comme j'ay dit; mais

à ces vieilles Volailles il leur faudra peler l'escaille des jambes, les grillant un peu sur les Charbons, ou à la flamme du Feu pour la lever avec facilité.

Si vous les volez farcir, il faudra fourer dans l'ouverture de derriere le col, (par où vous aurez tiré la Poche) une brochette de bois non trop pointuë, & séparer aux mieux que vous pourrez la peau d'avec les chairs, & la remplir de farce telle que j'ay dite aux Choux, la faisant couler & passer par tout où vous voudrez, puis manier & arondir la Volaille, la liant avec du nîl ou de la ficelle un ou deux tours, en croisant par dessous & par dessus, de crainte qu'elle ne se dépece dans le pot, laquelle ficelle vous osterez en couchant vostre Volaille sur le Pain auparavant que de dresser le bouillon.

L'on en desosse aussi entierement, qui est que l'on escorche la Volaille sans luy rompre la peau, & on la remplit de farce comme dessus, y mettant

aussi les Chairs cruës qu'en aurez tirées en la desossant , puis on recout l'ouverture avec une éguillée de fil, & on la lie & emporte pour y mettre le bouillon du grand Pot , & la faire cuire.

Son Pottage fait au Fromage, qu'aucuns appellent à la Iacobine, fera fait en prenant un Pain à la mode chapelé , que vous ouvrirez , & en osterez la Mie , puis ferez secher les deux croustes dans le Four , ou devant le Feu ; quand elles auront pris une couleur rousse, vous les mettrez dans un plat d'argent , & les applatirez , & escacherez, mettant le costé de la Mie en dessous , puis poserez le Bassin sur le Charbons ardents , & quand il sera bien chaud, vous arrouferez le Pain avec de vostre meilleur bouillon de santé , dans lequel il n'y aura point encore d'Herbes ny de Pois ; & ferez mitonner ce Pain , l'enrosant par fois, & le faisant un peu attacher au Bassin pour prendre le goust ; puis y mettrez

un liêt de Formage de Gruiere ou de Hollande du plus doux & du plus nouveau, qui aura esté rapé avec une Esgrugeoire, & par dessus un second liêt de blanc de Volaille rostie hachée bien menuë, & enroser derechef pour faire fondre le Formage, & mitonner tout ensemble; Quand vous le servirez, vous l'ornerez avec des tranches de Citron, & quelques grains de Grenade par dessus.

Autrement & avec moins de peine, vous trancherez un Pain mollet ou de Gonesse sans estre fallé, & en mettrez un liêt dans un plat d'Argent; puis un liêt de Formage par tranches, puis un second liêt de Pain, & un second liêt de Formage; & par dessus des Chairs de Volaille rostie & hachée; puis vous parerez le Pottage, des jambes, bouts d'Aisles, Col & Teste, avec le dos où tiendra le Croupion, & par dessus tout, y mettrez encore des tranches de Formage, puis emplirez le plat de bouillon, & le ferez mitonner.

l'ornant comme le precedent.

La fricassée de Poulets se fait ordinairement à la haste ; c'est pourquoy je vous veuX enseigner la maniere la plus prompte , qui est d'arracher la Teste des Poulets , les jettant à mesure dans un Seau d'Eau fraische , puis les escorcher sans plumer , les fendre par le dos , pour oster tous les dedans , les laver & couper en quartiers , battant chaque morceau avec le plat du gros Cousteau , tant pour rendre la chair plus courte que pour casser les os ; pendant lequel tems un autre personne tiendra la Poëlle sur le feu dans laquelle il y aura de l'Eau , du Bœure ou Lard , & du Sel ce qu'il en faut raisonnablement ; puis quand le bouillon commencera à s'eslever , vous jetterez vos Poulets dedans , & les assainnerez d'Espice , Ciboule & autres ingrediens convenables.

Pour mortifier promptement des Poulets , aucuns les jettent dans l'Eau fraische aussi-tost qu'ils sont tuez , au-

tres les enterrent quelque tems, autres les pendent à un Figuier, autres encore leur tirēt le col sans l'arracher, mais le denoüent seulement, & rompent les veines proche de la Teste, les pendant par les pieds, afin que tout le sang s'amasse en un Caillot que l'on osterā, puis on les accommodera à l'ordinaire; il y a encore beaucoup d'autres inventions d'attendrir, vous essayerez la plus facile.

Pour faire une excellente fricassée; prenez des Poulets mortifiez que vous coupperez par quartiers, & laverez bien; puis les passez par la Poëlle dans du Lard fondu, ou au moins du bœure pour leur faire prendre goust de friture, apres quoy vous y mettez du bouillon du pot sans herbes, ou au deffaut de l'Eau, du bœure, ou du Lard billeté, avec du Sel, les Espices & autres ingrediens, comme Vin blanc, Verjus de grain ou ordinaire, Ciboules, Herbes fines, peau d'Orengé ou Citron, & ce que vous

jugerez y estre excellent, ne fust-ce qu'un peu de Champignons ou semblables, & quand ils seront cuits, vous y pourrez adjouster les jaunes d'œufs délayez au Verjus, ou si vous voulez de la Cresme, ne luy donnant qu'un petit boüillon, & retournant toujours de peur que ce broüet ne se Caillotte; la fueille de Persil sert de bel ornemēt & de bon goust aux fricassées.

La Marinade de Poulets se fait en les fendant par le dos apres qu'ils auront esté vuidez, & bien lavez, puis on les ouvrira & applatira, les battant deux ou trois coups du plat dugros Cousteau, pour un peu corrompre la chair & les os; ce qu'estant fait, vous les mettrez dans un plat tremper avec le Vin blanc, Vinaigre, Verjus, Espices, Sel, Orange, Citron, Ciboules ou Oignon, & un peu de fines herbes, les retournant par fois pour leur mieux faire prendre le goust, puis on les égouttera, & on les frira dans le Sain-doux, Lard

ou bœure ; si vous les voulez secher avec de la Farine , ou les tremper dans de la paste à Beignets bien claire , ils prendront une couleur fort agreable ; & pour les servir , le jus d'Orenge est la vraye Sauce , si ce n'est que vous vouliez faire cuire un peu de la Sauce dans laquelle ils auront trempé auparavant que de les frire.

L'on accommode des Chappons au court bouillon, ainsi que je l'enseigneray cy - apres à l'article des Poulets d'Inde.

Les Poulets, Hestoudeaux, Poulardes, Poules, Coquastres, & Chappons, se lardent & bardent pour estre rostis à la broche.

On les rostit aussi sans Lard, en les bœurant, & leur mettant un Oignon picqué de deux ou trois clouds de Girofle dans le corps, avec un peu de Sel & de Poivre ; sur la fin de la cuisson, on les poudre de Mie de Pain rassis, & de Sel menu.

Si vous voulez promptement cuire

un Chappon; il faut lier un morceau de Lard au bout d'un baston, puis y mettre le Feu, & laisser tomber les gouttes toutes flambâtes sur le Chappon à mesure que l'on le tourne, elles perceront les chairs jusques aux os; & le cuiront en moins de rien.

Les Sauces se feront avec l'Eau, le Sel, le Verjus & l'Orengé, ce sont les meilleurs de toutes.

A un Chappon tout sortant de la Broche, faites luy des taillades tout le long du corps, & le poudrez de Sel, puis y espurez le jus de deux bonnes Orenge, & mettez une assiette par dessus, & pressez bien pour faire sortir le jus du Chappon; puis reprenez le jus avec la cueillere, & arrousez-le; le repressant & arroufant par deux ou trois fois; si vous y voulez mettre un petit jus d'ail pilé avec Eau, & ne point remettre chauffer la Sauce, à cause que l'ail chauffé est desagréable, je crois qu'en le mangeant vous advoüerez que c'est un excellét ragouft.

*Des Paons, Faisans, Gelinotes de bois,
& autres Oyseaux semblables.*

CHAPITRE II.

Toutes ces sortes d'Oyseaux s'accocommodent comme les Volailles de Court, excepté que l'on leur coupe les aïles cōme aux Poulardes : quand on les fait rostir pour servir deuant des personnes que l'on doute qu'ils ne les connoïstront pas, on leur laisse une aïle sans plumer, & toute la Teste avec le Col, que l'on envelope de papier; & on les couche le long de l'Oyseau; quand il est cuit, on oste le papier afin qu'ils connoïssent par la plume ce que c'est.

Des Poulets d'Inde.

CHAPITRE III.

Ils se peuvent apprester de toute les façons que je viens d'enseigner pour les Poulets, tant en Pottages,

Fricassées, Marinades que rostis.

Le Poulet d'Inge rosty, & mangé froid est tres-excellent, l'on en peut lever les aisles & les cuisses pour rostir sur le Gril, & estre mis à la Sauce Robert, qui se fait avec Moustarde, Sel, Vinaigre, Poivre, & Oignon tranché.

L'on en fait des Courboüillons excellens, mais particulièrement des gros Coqs & des Carotaines; pour ce faire, estans vuidez, vous les essuyerez dans le Corps sans les laver, & leur ferez des taillades en travers de l'Estomach, & des cuisses, pour passer des gros Lardons dans les Chairs, lesquels vous aurez poudrez de Sel & de Poivre; puis vous y passerez des brochettes comme pour rostir, les trousserez passant la jambe par dedans le Bas du bec, coupant le dessus près du nez, & les lierez de ficelle en croissant, ainsi que les Chappons farcis, afin de les retirer de leur bouillon sans qu'ils se depecent, & les dresserez sur

la serviette blanche , les armant de fritteaux , tranches de Citron , fleurs dans la saison , & autres agrémens convenables.

Vous les cuirez dans du bouillon du grand pot , y adjoustant sur la fin le Vin blanc , le Verjus , l'Oignon ou Ciboule, les Espices, les Herbes fines, & particulièrement le Rosmarin, avec les peaux de Citron; & quand ils seront cuits , vous les laisserez refroidir dans leur bouillon , afin qu'ils en prennent le bon gouft , avant que de les dresser.

Le bouillon du grand pot qui est celuy dont on se sert à nourrir tous les Pottages, est fait avec pieces de cuisses de Bœuf , comme Simier, Gistes & Trumeaux , bouts saigneux de Mouton & Veau , des endroits qui sont les moins considerables , & graisse de Bœuf bien blanche; gardez-vous bien d'y mettre les queuës de Mouton , ny les pieds de Veau , car l'un luy donneroit le gouft de Trippe , & les autres

tres de Suif: toutes ces Chairs estant à demy cuittes, on les retirera, & on passera le bouillon par l'Estamine, froissant les graisses du dos de la grande cueillere, & de ce bouillon on en nourrira tous les Pottages, & autres aprests de Cuisine tels qu'ils soient.

Les Pottages de santé se font avec les meilleures parties du Bœuf qui est la Poitrine, les bouts saigneux de Mouton, les jarets de Veau, & la Volaille de Court, ou d'Inde.

Quand vous mettrez de toutes sortes de bonnes viandes dans un pot, rât de boucherie que de la basse court, ou du Coulombier, avec le petit lard ou costelettes; & que pour herbes vous y en mettrez indifferemment de toutes sortes de Pottageres, mesme des Pois verts ou Asperges, cela s'appellera pot pourry.

Les Volailles d'Indes preparées comme pour mettre cuire au court bouillon, se mettent en paste fine; l'on en desosse aussi, les ayant escorchées,

& remply la peau ainsi que j'ay dit aux Chappons farcis , ou bien en ostant seulement les os par des taillades que l'on leur fait , & les lardant comme les Court-bouillons.

On les hache aussi par morceaux, & on leur fait une Sauce avec des œufs tournez comme pour la fricassée de Poulets , que l'on coule dans le Pasté par un entonnoir à l'instant que l'on le veut servir.

Toutes ces sortes de Pastez se peuvent faire de Volailles de Court aussi bien que de Volaille d'Inde.

Des Oisons.

CHAPITRE I V.

LEs plus jeunes Oisons seront saignez à la Gorge , & on leur coupera les aisles tout près du Corps; puis eschaudez , pour en oster le Duvet ; & ouverts par la peau du Ventre qui est entre la cuisse & la pointe de l'estomach pour estre vuidez entiere-

ment par là, & la poche se tirera à l'ordinaire des autres Volailles par derrière le col; ce qu'estant fait, on les jettera dans l'Eau fraîche pour les bien laver, & si c'est pour bouillir on leur tournera les pieds derrière le dos, & l'on fera enfoncer le col dans le Corps; (cela s'appelle accommoder en Cigneaux) puis l'on en fera Pottages de toutes les façons que les Volailles de Court.

Quand ils seront un peu plus grands, on leur coupera les pieds, les aïles, & le col auparavant que de les eschauder, puis on les vuidera, & preparera, comme j'ay dit : Que si la plume est assez meure pour s'en servir (c'est à dire qu'elle n'ait plus les Thuyaux saigneux) on les plumera à sec avant que de les eschauder pour le duvet, & les refaire dans l'Eau chaude.

Pour rostir les petits Oïsons on les barde, & quand on les veut servir, on leur met de la farce faite particulièrement avec leurs Foyes, (qui en est la

plus excellente partie, comme de toutes sortes de Volailles domestiques ;) j'en ay enseigné cy-devant la maniere de la faire quand j'ay parlé des farces: Prenez bien garde de n'y pas laisser le Fiel, mais coupez le proprement, sans le crever, & ostez aussi la partie du Foye qui y touche, laquelle bien souvêt est teinte de la couleur du Fiel par un regorgement de l'humeur qui luy dōne une amertume semblable au Fiel.

Les plus gros Oisons ou Oyes grasses seront plumez à sec, puis les aïles, le col & les pieds estant coupez, on les essuyera par dedans, & on les flambra au feu, pour en oster to⁹ les poils; si ce n'est que pour plus de propreté vous les flambiez auparavant que de les vuidier & couper; par apres vous les ferez refaire sur le gril ou sur les charbons, estans refroidis, on les entourera par le milieu du corps, avec leurs boyaux qui auront esté bien vuidez & lavez en plusieurs Eaux auparavant; puis on les mettra rostir

à la broche de longue main, (c'est à à dire) à petit Feu.

La graisse qui en distilera sera bien conservée pour fricasser, particulièrement les Fèves auxquelles elle convient merueilleusement bien.

Quelques-vns les farcissent auparavant que de les embrocher, & recourent l'ouverture du Ventre, mais ils ne s'en portent jamais si bien, il vaut beaucoup mieux cuire la farce à part, & la fourrer par apres dans le corps en servant.

D'autres pour y donner goust, avant que de les embrocher y mettent dans le corps de la Cibouille, ou un Oignon picqué de clouds de Girofle, des Espiceries, & quelques herbes fines, particulièrement la Sauge : D'autres n'y mettent que le Sel & le Poivre, ainsi qu'aux Volailles d'Indes : D'autres des Marons avec des Capres ; & d'autres frians qui recherchèt des ragouts extraordinaires, y mettent des Anchois ou des Huïstres confites tout

fortant du baril, ainsi que l'on les apporte des Ports de Mer; mais chaque viande dans son gouft naturel est toujours plus agreable.

La farce de tout tems a esté en grande estime pour faire manger l'Oison & le Cochon de lait.

On sale des Oyes grasses coupées par quartiers, que l'on met dans des pots de grez, ou dans des Saloirs pour la provision de la maison, les cuisant dans le pot au lieu de Cochon; quand elles sont sallées de nouveau, c'est un tres-excellent manger, & de bon profit.

On en met aussi au Court-bouillon, les accommodant comme les Poulets d'Inde.

La Petite Oye, (qui est le Col, la Teste, les Aisles & les pieds,) sera plumée, & flambée au Feu pour en oster les poils & peaux des pieds, puis on la mettra bouillir avec les Jusiers dans le pot de l'ordinaire ou à part; il sera bon de les lier de fil, à cause qu'ils se depe-

eroient ; quand on les servira, on jettera par dessus une Sauce faite avec du bouillon où elle aura cuit, la fallant un peu, & jettant du Persil par dessus ; la Sauciere dás laquelle il y aura du Vinaigre, fallé & poivré, sera mise sur la Salliere proche, si vous la voulez cuire dans le Court-bouillon elle sera d'un goust plus relevé.

Des Canars.

CHAPITRE V.

LES Barbotteux ou Canars de Pailis sont les meilleurs à bouillir à cause qu'ils sentent moins le Marais que les Oyseaux de Riviere, ou Hallebrans, ou sauvages ; on en fait de toutes sortes de Portages, mais particulièrement aux Navets qui est leur vray goust ; & quand ils sont cuits on prend de leur bouillon, que l'on met à part dans un petit pot, avec de la chapelure de Pain qui ne soit point brûlée ; & quand elle est bien trempée on

la passe par l'Estamine avec du gras du bouillon; quand vous voudrez servir, vous tirerez le Canar, le coucherez sur le Pain, & verserez ces chapeleures dans le pot, y mettant un peu de Verjus; puis quand il aura bouilly un bouillon seulement, vous le verserez sur le Canar.

Auparavant que de le mettre dedans le Pot pour le faire bouillir, on luy larde du Navet tranché comme du Lard, duquel on fait quatre petites touffes, une à chaque costé des Espauls sur le gros de l'estomach, & les deux autres sur le gros des Cuisses.

Pour vn Pottage à l'hypocras, quand le Canar sera à demy cuit dans de bon bouillon, vous le remplirez avec du Vin, du Sucre, du cloud de Girofle, & vn morceau de Canelle; si vous le voulez garnir beaucoup vous y pourrez mettre cuire des Raisins de Damas, de Corinthe, des Brignoles & des Pruneaux de Tours; au lieu

lieu de tout Pain , tranché ou mitonné, mettez y moitié de Biscuit ou de Pain d'Espice ; & en servant , vous le poudrez de Sucre par dessus.

L'on en met aussi au Court boüillon accommodez comme les Oyes grasses.

En Paste fine pour manger chauds, on les coupe par morceaux , puis on les fait cuire dans la Poëlle en estuvée avec Lard billeté ou Bœure , Eau, Vin , Vinaigre , Verjus , Sel , Especeries, & quelque morceau de Citron ; faisant tout consommer la Sauce, puis on verse cette estuvée dans un plat ; pendant qu'elle cuit on fonce ou façonne le Pasté, & on y met un liêt de Bœure ou de Lard, puis la viande, & par dessus des tranches de Lard, avec quelques fueilles de Laurier ; apres on couvre le Pasté, & on le cuit au Four pour le servir chaud ; si vous y voulez couler une Sauce aux œufs, ainsi que j'ay dit aux Poulets, ce sera l'excelléce.

Cette mesme estuvée sera bonne

aussi pour faire une entrée de Table, y laissant un peu de Sauce.

En Pastez à la mode de Perrone, il faudra les accommoder comme les d'Indons avec les os, ou desossez, fix dans un Pasté, c'est l'ordre.

Pour rostir, les Sauvages sont toujours les meilleurs & plus delicats, on leur coupe teste & aisles comme aux Oysons, mais on leur laisse les pieds que l'on tourne sur le dos, afin que l'on connoisse par leur petitesse & par la pointe des ongles qu'ils sont sauvages, on ne les larde que de quatre bouts au gros de l'Estomach, & sur les cuisses: Leur Sauce, ou le dégouft que l'on leur fait n'est que d'un peu de Vinaigre, Sel, Eau & Verjus, avec un peu d'Espiceries, & quelque peau d'Orange, si vous voulez la Sauce douce, faites la avec Sucre, Vin, Vinaigre, cloud de Girofle, Cannelle, Poivre & Sel; mais à sec mis dans le plat, & tailladez en long, poudrez d'un peu de Sel, & espreindre dessus un

jus d'Orengé, c'est la meilleure de toutes ses Sauces.

Les Rouges, Tiers, Cercelles, Rasles, Poulles d'Eau, & autres Oyseaux de Riviere seront mis les uns en Pottages, Fricassées, Pastez, & Court-bouillons, les autres seulement rostis, ainsi que l'on a de coutume, & que je serois trop long-tems à particulariser, il n'y a qu'une seule consideration à avoir, qui est que tout ce qui a goust de Marais ne vaut rien à bouillir, ny en paste, mais il se peut larder ou barder, & rostir à la broche.

Des Pigeons.

CHAPITRE VI.

LE Pigeon est un Oyseau qui peut estre mangé dès la sortie de sa coque; & l'excez est venu à tel poinct, que quand ils sont extremémēt chers, qui est dans l'Hyver, c'est alors qu'ils sont plus estimez, & que l'on en fait

plus grande profusion, car il faut les mettre par plusieurs douzaines dans une Bisque, ou dans une Tourte, que l'on appelloit Pasté à la Vacquette.

Pour habiller les plus jeunes, on les saigne à la gorge, puis on les eschaude de leur petit poil folet, on leur oste la poche par derriere le Col, le jusier & boyaux par le Ventre, & on les cuir dās du meilleur bouillon sans herbes, avec vne Siboulette seulement.

Vn peu plus grands avant que leurs Thuyaux poussent, qui est la bonne prise, il les faudra aussi vuidier comme les Petits, & leur rogner le bout du Bec, & les Ongles.

Quand les Thuyaux poussent, ils ne sont si gras que devant & apres.

Quand ils commencent à se couvrir de plume, & que les pere & mere leur donnent encore de la pastée, & non pas le grain pur, ils sont extremement gras, de tresbon goust, & bien deli-cats; pour les eschauder bien à propos, il faut leur couper la gorge, & à

l'instant les jeter dans de l'Eau tiede, afin qu'ils vuident jusques à la derniere goutte de leur sang, puis les faut rechanger pour les bien laver, cependant vous ferez chauffer de l'Eau preste à boüillir, & vous tirerez les Pigeonnax de dedans l'Eau, les presserez un peu pour égoutter la trop grande quantité, puis les jetterez dans cette Eau chaude, & les retournerez avec un baston, ou avec l'escumoire bien nette de graisse: Apres vous les retirerez, les mettrez en un monceau sur la Table, les pressant les uns contre les autres pour s'échauder bien par tout; puis vous les plumerez le plus promptement que vous pourrez, vous mettant plusieurs apres, si vous les avez eschaudez tout d'un coup; & à mesure qu'ils seront plumez, vous les jetterez dans l'Eau fraische; Si vous estes seul pour plumer, il ne les faut retirer qu'un à un de l'Eau, dans laquelle ils trempent pour saigner, le prendre par le Col, & le plonger dans

l'Eau chaude, le tournant & remuant d'un costé & d'autre, puis le reprendre par les Pieds, & plonger la Teste; Quand vous jugerez qu'il sera assez eschaudé, vous le retirerez, le poserez sur la Table, & le presserez un peu, pour l'eschauffer par tout, & oster la plus grande Eau; apres vous le plumerez promptement, & osterez aussi les peaux des Pieds & du Bec, puis vous le laverez bien dans l'Eau fraische, où vous le laisserez tremper tant que les autres soient plumez.

Pour les vuider, on coupe la peau du Col par derriere, & on tire la poche proprement sans la crever, apres on coupe le bouton du trou du Cul, & avec les mains on presse les Cuisses, & des deux poulces on appuye sur le ventre, le Iufier fait son trou, & sort avec les boyaux, laissant le Foye dans le Corps, qui est la meilleure partie du Pigeon, lequel n'a point de Fiel; on ouvre le Iufier, & on en oste la Pochette, puis on destache la Rate de

dessus les Boyaux , & on jette tout dans l'Eau fraische ; Pour trousser le Pignonneau , apres qu'il est bien lavé tant que l'Eau ne soit plus rouge , vous luy couperez le bout du bec , le bout des doigts , & luy fendrez le genoüil par derriere puis luy mettrez les pieds dans le corps , & luy tournerez les Aisles , le percerez d'une Lardoire en travers & le mettrez refaire ou revenir dans le boüillon du Pot.

Les plus grâds s'accommodent aussi de mesme que les petits , si ce n'est que l'on les tuë en Ramerots , que l'on les plume à sec , & que les ayant vuidez , on les face revenir sur les Charbons , ne leur plumant le Col qu'à moitié , & leur laissant les pieds estendus , mais on leur tourne les Aisles.

Pour les tuer en Ramerots , on leur presse seulement la Teste , ou on leur rompt l'eschine , l'enfonçant avec le ponce , & incontinent ils meurent ; Aux grands on tire quelques-unes de leurs plus grandes plumes , & on leur

fourre dans le bec jusques au fond de la poche pour les laisser ainsi refroidir, afin qu'ils n'ayent point le goüst de l'humeur puante qui est dans leur poche qu'ils prendroient en refroidissant.

La Bisque est un tres-excellent Pottage qui est composé de plusieurs autres, dont vous la garnissez; ce qui la distingue particulièrement d'avec quantité de ceux que l'on couche sur le pain mitonné, ce sont les Pigeonneaux; & tout Cuisinier qui apprendra bien une Bisque, & qui la servira bien à propos, se pourra dire capable de preparer beaucoup d'autres Pottages façonnez, tous lesquels ne sont que des diminutifs de la Bisque.

Pour la commencer, vous emporterez des plus petits de vos Pigeonneaux avec du meilleur bouillon que vous ferez cuire en leur perfection (c'est à dire sans se dépecer) avec un peu de cloud de Girofle, & une Ciboule.

Vous aurez un autre pot dans lequel il y aura des Fagouës, ou ris, ou gorges de Veau, que ferez cuire aussi comme les Pigeonneaux, puis vous verserez les deux pots en un, afin qu'ils prennent un mesme goust.

Vous aurez aussi un autre pot où cuiront les Crestes & Rognons de Coq assaisonnez de mesme goust; ce que je vous fais prendre trois pots; c'est que les petits Pigeonneaux ne veulent guere cuire à cause qu'ils s'achevent sur la Bisque; & aussi que bien souvêt les Crestes de Coq quand elles sont vieilles arrachées elles durcissent, & apres les avoir bien fait tremper, eschauder en suite, & mettre cuire l'og tems, il y en a quelques-unes qui durcissent au lieu de s'amollir, lesquelles il faut trier, & jeter aux Chiens.

Il faudra faire, rostir à la broche un bon gigot de Mouton (& vous n'attendrez pas qu'il soit tout cuit pour le debrocher) lequel vous piquerez par

tout avec un Cousteau, le mettant dans un plat sur une assiette pour égoutter le jus ; vous le couvrirez d'un autre plat, & mettrez une Nappe par dessus, afin qu'en l'estouffant il se seche jusques à la dernière goute; d'aucuns ont des petits Pressoirs, mais il est plus propre de l'autre façon, & la chair en est moins desagréable à faire quelque fricassée pour le commun: Pour degraisser ce jus, il faut le laisser refroidir, & le couler dans un autre plat tenant un Cousteau contre la graisse pour l'empescher de tomber avec le jus.

Le tout estant ainsi disposé, & vos viandes à demy cuittes, vous prendrez un bassin d'argent, dans lequel vous ferez mitonner un pain à la mode seché, ainsi que j'ay dit cy-devant à l'article des Poulets en traittant du Pottage à la Iacobine, lequel vous trépererez de vostre meilleur bouillon sans herbes, & le ferez attacher au bassin sans le laisser pourtant brusler,

puis vous y mettez un liët de chair de Poulet rosty, ou autre Volaille (pourueu qu'elle ne soit point faisandée) hachée bien menuë, de laquelle vous aurez osté tous les Lardons ou Bardes, ayant premierement poudré le pain avec une pincée de bonne Cannelle battuë; par dessus ce hachis vous mettez quelques morceaux de bonne moëlle de bœuf, puis vous ferez mitonner tout de nouveau, y remettant une cuillerée du bouillon de vos Pigeonneaux, & une des Champignons que je suppose que vous aurez aussi preparez & assaisonnez dans un autre pot à part : Demie heure avant que de seruir, vous dresserez vos Pigeonneaux, mettant les Testes vers le bord du bassin, puis les Ris de Veau, les Crestes, Rognons, & Champignons autour des Pigeonneaux, les rangeant avec le plus de propreté que vous pourrez & couvrirez vostre Bisque d'un autre bassin, la remettant mitonner sur le feu, & luy donnant du bouil-

lon de Pigeonneaux si elle en a de besoin.

Quand on demandera à manger vous la mettez sur un feu vif, afin qu'estant fort chaude vous la puissiez bien dégraisser en penchant le bassin pour faire degoutter la graisse dans un autre plat, & quand vous la voudrez envoyer vous y verserez le jus de gigot que vous aurez mis chauffer, dans lequel vous espreindrez du jus de Citron pour y donner la pointe seulement, & non pas l'aigrir, remuant un peu le bassin, afin de faire descendre une partie de ce jus dans le hachis de la Bisque: si elle est trop douce vous mettez un peu de Sel blanc dans ce jus auparavant que de le verser.

Vous observerez en tout ce que vous assaisonnerez, de tirer toujours au doux, d'autant que l'on se méprend souvent au Sel, & particulièrement à la Bisque, à cause qu'en luy faisant consōmer quantité de bouillon, l'humidité s'en évapore, & le Sel reste

toûjours; joint aussi que bien souvent l'on attend que le reste du service soit prest, ou bien que la Compagnie qui le doit manger se veule mettre à Table, & cependant il la faut toûjours entretenir de Boüillon; Vous prendrez garde aussi de n'auoir manque de boüillon propre, autrement vous seriez obligé d'en prendre du commun qui gasteroit tout.

Quelques-vns ornent les bords du bassin avec des tranches de Citron, mettant par dessus des Pistaches, & de la Grenade, le plus beau est de le tenir bien net.

Dans la graisse ou jus que vous aurez versé dans un plat en dégraissant vostre Bisque avant que d'y mettre le jus de gigot, vous y casserez des œufs pour cuire à la Huguenotte, & un peu de jus de gigot par dessus.

Pour un Pottage de santé, il faut prendre des plus gros Pigeonneaux, (jeunes pourtant) & les empotter avec de bon boüillon, & mettre par

dessus les Pois vers, ou Asperges dans leur saison, & en autre tems les herbes.

Pour celuy de Choux, vous en mettez aussi de gros, ou bien de lardez & rostis à la broche en forme de Bizets, lesquels auront esté tuez en Ramerots.

Le pot pourry se fait ordinairement avec Pigeonneaux, Volailles, Veau, Mouton, Lard, & petit Sallé, Saucisses, Andouillettes, & autres bons ragouts, y mettant des Pois verts, Asperges, Herbes à Pottages, jeunes Choux, Champignons, & tous autres bons mets convenables, pour mettre bouillir le tout ensemble, & dresser sur le Pain tranché, avec bouillon aux œufs tournez si l'on veut.

Pour Pigeonneaux confits, ou à la Composte, on les fera cuire dans un pot avec bon bouillon, y mettant une Ciboule, un morceau de Citron, Verjus, Vinaigre, Cloud & Epicerie, puis vous les dresserez sur le Pain

tranché, ou sur le mitonné.

L'on marine des Pigeonneaux, les accommodant ainsi que j'ay dit les Poulers, avec de la paste à Beignets, ou Farinez seulement.

A la proivrade, on les ouvre par l'estomach, & on les applatit comme pour mariner, puis on les rostir sur les Charbons, ou sur le Gril, les taillant & sallant en cuisant, cependant que l'on leur fera une Sauce avec Vinaigre & Poivre.

En fricassée, faut les couper en cinq ou six morceaux, & les passer dans la Poelle avec Lard ou Bœure fondu, puis les faire cuire avec boüillon du pot, Ciboule, Verjus, Vinaigre, Vin blanc, Sel, Espiceries, peau d'Orenge, Persil, & un peu de Thim, ou Marjolaine.

Pour rostir les plus petits, il n'y faut que des tesmoins comme aux Aloüettes.

Vn peu plus gros, on les barde, & envelope de fueilles de Vigne en la sai.

son ou on les pique menu.

Plus gros encore on les barde ou larde, & on leur laisse pèdre les pieds, les ayant tuez en Ramerots.

La meilleure Patisserie de Pigeonneaux est la Tourte que l'on appelloit un Pasté à la Vacquette, laquelle se fonce de Paste de fueilletage; c'est une vraye Bisque, mais il faut mettre le hachis sur le fond de la Tourte, & par dessus les Pigeonneaux, & ris de Veau tous cruds, pour les Crestes & Champignons, il faudra qu'ils ayent esté assaisonnez & cuits auparauant; apres cela vous y mettrez de bons morceaux de moëlle de Bœuf; & l'assaisonnerez de Sel & Espiceries auparauant que de la couvrir, si vous voulez en servant y couler du jus de gigot avec un peu de Citron, vous vous servirez d'un entonnoir pour ne rien perdre.

On en met aussi des plus gros en Paste fine avec des Palais de Bœuf, Tetines de vaches, Andouillettes, quelques

ques Beattles & Champignons, y faisant au fonds un liêt de Bœure, & des tranches de Lard par dessous & par dessus, avec les Espiceries ordinaires.

Les Pastez de Requete sont faits des Abbatis de Pigeonneaux, à sçavoir les Aisles, Testes, & Iufiers, que les patiffiers ostêt des pigeonneaux qu'ils mettent en Paste pour le Bourgeois.

Les Ramerots, Bizets & Tourtelles seront accommodez comme les Pigeonneaux, on leur laisse les plumes au Col, & on ne leur coupe jamais le bec, qui est une des principales marques qui les distingue d'avec les autres especes de Pigeons.

Des Perdrix.

CHAPITRE VII.

LES Perdrix ne veulent estre mortifiées, mais fort fraisches pour metre en Pottages de santé; aux Choux; & au laiêt d'Amandes; quand

elles paissent ou mangent le Bled vert, c'est le tems où elles sont les moins agreables.

Pour connoistre une jeune Perdrix il faut qu'elle ait le bec noir & que la jambe soit menuë & brune: c'est pourquoy les Rotisseurs en les refaisant sur le feu leur bruslent ordinairement le haut du bec, & les jambes, afin que l'on ne connoisse pas si elles sont vieilles; Les Masles sont toûjours les meilleurs, les plus excellens, & les plus releuez en goust, pourueu qu'ils soient jeunes, & n'ayent encore pairé, ou couplé, ou esté en amour; les gris ont un petit cercle de duvet rouge autour de l'œil, avec un demy Cercle de plumes rougeastres au poictrail, & les Rouges, ont un Bouton ou Argot à la Jambe.

En voyant l'œil d'une Perdrix l'on connoist si elle est vieille tuée; ouvrez lui la paupiere; si l'œil est gros, luisant, & comme vif, c'est une marque certaine qu'elle est fraische, car à mesure

qu'elle vieillit il se ternit, puis deseché, & à force de la garder il se perd entierement.

Pour les garder long-tems on les met dans un tas de bled, ou bien en lieu frais comme à la Caue, ny touchant que pour les manger : On leur tire aussi le gros boyau du Cul, qui est la partie qui se corrompt le plustost.

Si vieille tuée & faisandée qu'elle soit, elle est toujourns mangeable, pourveu qu'elle n'ait point le goust de relan; qui luy est causé, ou d'avoir esté empaillée toute chaude, ou apres un degel, ou d'avoir esté enfermée en lieu trop humide.

Pour la rostir, on l'habille, & larde, ainsi que le Chappon; reserué que l'on luy coupe les Aisles comme aux Oysons, & que l'on luy laisse pendre la teste, ne luy ayant plumé le Col que jusques à la moitié.

Les jeunes Perdreaux de la grosseur d'une Caille seront bardez & enveloppez de Lard, & par dessus chacun

une feuille de Vigne, puis seront mis à la brochette de bois comme les Poullets de grain.

La Capilotade se fait en coupant la Perdrix rostie, en dix ou douze morceaux, que l'on met dans vn plat sur le feu avec peu d'Eau, Vin, Vinaigre, Verjus, Orenge, Sel, Cloud & Espiceries; on la fait bien bouillir, puis sur la fin on y met quelque peu de Chapelure de pain qui nesoit point bruslée, & on tient la Sauce courte.

Pour tuer les Perdrix, on ne les faigne point, mais on leur escrase la Teste, ou on leur rompt l'eschine.

En paste elles s'accomodent comme les Canards, pour estre mangées froides.

*Des Beccasses, Beccassines, & autres
petits Gibiers.*

CHAPITRE VIII.

ON les plume à sec, & on leur escorche la Teste leur passant le

bec, à travers le corps par les costez, sans les vuidier, puis on les larde, & on les met en broche, la passant en biaisant de la Cuisse au gros de l'aïsse, & on met dans la Lechefrite deux tranches de pain rosties, afin que le dégoust de la Beccasse tombe dessus; puis on y fait une petite Sauce au Verjus, Sel & peu d'Espice, dans laquelle on fait renfler les rosties auparavant que de dresser les Beccasses dessus.

Les Pluviers, Vanneaux, Guignars, Cheualiers, Grives, Merles, Estourneaux, Cul-blancs, & toutes autres sortes d'Oyseaux se plument à sec, & se peuvent larder, mais l'on les effondre presque tous, & par consequent il n'y faut point de rostie, ny on ne leur passe point le bec à trauers le corps, car ils l'ont trop court.

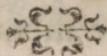
Les Alloüettes se plumēt aussi à sec, & l'on escorche la Teste, mais elles ne s'effondrent point, on les met en Potages de santé & à l'Hypocras; on les larde, ou pique menu pour les de-

guifer en Mauviettes, & on leur passe une brochette en travers, y mettant des tesmoins entre deux, puis on les cuit à la grande broche, & sur la fin de la cuisson on y poudre de la mie de Pain avec le Sel, & on fait la rostie dans la Lechefrite, & la Sauce comme aux Beccasses.

Les Cailles se plument à sec, s'effondrent, lardent, bardent, s'enveloppent dans la fueille de Vigne comme les Perdreaux, pour les rostir; En Pottages, on ne les met d'ordinaire qu'à celui de Santé; En paste elles sont excellentes, ajustées comme les Pigeonneaux.

Les Ortolans seront mis à la brochette ainsi que les Alloüettes.

De toutes sortes de petirs Oyseaux, l'on en fait des fricassées, estuvées, & Pastez comme de Pigeonneaux & on les rostit à la Broche, les ayant effondrez, & bien essuyez, ou lauez.





DU VEAU ET BOEUF.

CHAPITRE IX.

DE tous les Animaux à quatre pieds ; LE VEAU, est l'Aliment le plus naturel pour les Estomachs foibles, & que les Medecins ordonnent plustost aux Mallades, à cause de ses qualitez rafraichissantes, outre la bonne nourriture qu'il contient en soy, sans lequel on ne pourroit faire de bonnes Gelées, qu'avec grande peine ; je trouve fort à propos que nous traittions de toutes les parties en particulier, & que nous commencions par sa mort ; disant qu'il le faut saigner à la gorge l'ayant pendu par les pieds, pour luy faire bien égoutter tout son sang, ou bien l'ayant couché sur un treteau fait exprés (que l'on appelle Escorche Veau), d'où les petits liëts de Sangles ont pris le nom,

à cause de leur ressemblance; & estant encor tout chaud, on le soufflera à la mode de Paris, ou on le laissera sans souffler, ainsi qu'en plusieurs autres Provinces, mais les chairs n'en sont jamais si belles; estant soufflé, on l'escorchera (luy ayant osté les quatre pieds,) sans pourtât le dépoüiller entierement pour plus grande propreté, mais il suffira que sa peau soit détachée des Chairs, à la reserue de quelque petite partie qui ne servira qu'à l'entretenir autour du Corps; ce qu'estant fait, on l'ouvrira & vuidera de tous ses intestins, le laissant ainsi pendu, ou sur le Treteau où on l'aura habillé, en luy mettant quelques brochettes de Bois pour luy eslargir les costes, & le faire plustost refroidir; on lui coupera la Teste tout prest du Test, luy laissant la Peau qui est sur le front, ou l'escorchant jusques au bout du nez; si l'on luy laisse la Peau; on l'échaudra pour la peler, luy donnant l'Eau propre; & s'il se peut il le faut échauder

échauder du premier coup ; car si l'on est obligé de la retremper, à moins que de changer d'Eau, elle seroit grasse, & ne pourroit échauder ; estant pelée, & les pieds aussi, on les mettra bouïllir ensemble avec la fraise dans un pot à part, à cause que leur bouïllon qui a le goust de Trippe, gasteroit les autres de santé si vous les cuisiez dans le grand Pot avec les autres chairs de boucherie ; quand ils seront cuits, on les servira à sec avec un peu de Persil par dessus, & l'on mettra du Vinaigre salé dans une Sauciere à part, pour leur servir de Sauce.

Si vous les voulez faire cuire dans un Court bouïllon, ainsi que je vous ay enseigné aux Poulets d'Inde, ils en seront plus appétissans.

Le Cœur, la Rate, le Poulmon, & le Foye, seront aussi mis cuire dans un Pot à part, mais je veux donner à chacun leur goust particulier.

Le Cœur, la Rate, & le Poulmon nous les acherons par petites pieces

pour en faire une fricassée que l'on cuira dans la Poëlle avec le Lard billeté ou le Bœure, l'Eau & le Sel; & sur la fin de la cuisson, on y adjoustera le Vin, Verjus, Vinaigre, Ciboule, Espiceries, avec quelque peau d'Orengé, ou Citron, & une feuille de Laurier, ou bien peu d'herbes fines; Quand vostre fricassée sera bien cuite, si vous voulez blanchir la Sauce, vous y verserez des jaunes d'œufs délayez avec le Verjus, ou y mettrez un peu de Cresme douce pour l'espoissir.

Quant au Foye, vous le larderez comme une piece de viande, & le ferez cuire en Sivé dans une Terrine avec Bœure, Vin, Verjus, & les autres ingrediens de la fricassée de Poulmon, ou Mou de Veau; la Rate y servira beaucoup, car elle espoissira la Sauce; si vous le voulez faire rostir à la Broche, l'enrosant souvent avec du Bœure fondu dans la Lichefritte, & y mettre aussi une Sauce pareille à celle de la fricassée, afin de l'enro-

ser durant qu'il cuira, ce sera un plat d ebon ragouſt, & qui ſuffira pour nourrir pluſieurs perſonnes, car c'eſt une viande fort raffaſiante; Il ſera auſſi lardé, ainſi qu'une autre piece de viande pour le faire roſtir.

De la Fraiſe, ſi vous en voulez faire des Andouilles au lieu de boyaux de Cochon, vous vous y gouvernerez ainſi que je diray cy apres dans le Chapitre du Porc; ces Andouilles ſont tres-excellentes, & qui ne ſentent point le mauvais gouſt des autres, à cauſe que les Veaux ne mangent point, & tettent ſeulement.

Vous ne perdrez pas le ſang, non plus que celui de tous les autres Animaux que vous tuerez (ſi ce n'eſt celui du Bœuf) car ils approchent de la delicateſſe du ſang de Porc, qui plus, qui moins, & j'en ay veu en beaucoup de Provinces, particulièrement en celles du coſté du Midy, qui eſtoit eſtalé ſur les Boutiques, cuit en petits Pains, ainſi que les Boulangers met-

tent leur Pain en montre.

Le sang donc sera recueilly dans quelque Vaisseau propre, & si l'on en veut faire des petits Pains, on le mettra figer dans des Escuelles pour luy donner la forme, & il ne le faut point manier ainsi que je diray celuy de Cochon, mais le laisser bien refroidir avant que de le cuire dans l'Eau; estant cuit on le mettra reposer quelque tems, pour le bien couper par petites tranches, & le fricasser avec les mesmes ingrediens, que j'ay enseigné pour le Mou; Si l'on veut y mesler quelques morceaux de Lard billetez, ou en Lardons à mesure qu'il sort de l'Animal, il paroistra entrelardé quand il sera tranché, & sera de beaucoup plus agreable à manger.

Le Veau estant bien refroidy, vous le partirez en quatre quartiers à la seconde Coste; & levez du quartier de devant, le Bout Saigneux, l'Espaule, la Poitrine, & le Colet ou Quarré.

De celuy de derriere la Longe, la Roefle, & le Iaret.

De l'Espaule, on en levera si l'on veut un Manche pour mettre bouillir, & la Paix sera lardée & rostie; ou bien on la laissera entiere pour la rostir lardée, ou arroufée de Bœure en cuisant; le meilleur morceau de l'Espaule, est un petit Muscle gras qui se trouve sous une peau qui se retire au Feu, que l'on appelle l'Oreille de l'Espaule.

La Poitrine est tres-excellente à bouillir; si l'on veut apres qu'elle sera cuite, on mettra de la farce entre la peau & les petites Costes; puis on la dressera sur le Pain, & on versera dessus le bouillon dans lequel elle aura cuit; si l'on veut, on la tirera presque cuite, & on la mettra tremper dans une Sauce de Marinade, cōme les Poulets, puis on la poudrera de Farine, ou bien on trempera dans la Paste de Beignets pour la frire; si l'on veut aussi, on la lardera, & cuira à la Broche pour la manger seche, ou bien la farcir com-

me celle du Pottage ; ou enfin si l'on veut la couper par morceaux, on la fricassera, ou mettra en Paste.

Le Quarré sera mis dans le Pottage, ou fricassé, ou bien lardé pour rostir, & estre servy avec une Sauce, ou tout à sec.

Le bout Saigneux ainsi que la Poitrine, peuvent estre mis dans le Pottage, dans la fricassée, & dans le Pasté.

La Cuisse de Veau entiere sera lardée ou picquée menuë, & l'os du laret sera dépoüillé jusques à la jointure, puis on la mettra tremper l'espace d'un demy jour dans une Sauce de Marinade, & apres on la mettra à la Broche, & on la fera cuire de longue main, l'enrosât de sa Sauce où elle aura trempé laquelle on mettra dans la Lichefritte pour la faire esboüillir & reduire, l'on doit faire cuire cette Cuisse de Veau tant qu'elle soit noire pour la mieux déguiser en Chevreüil, si dás sa Sauce vous y voulez aussi mettre des Capres, elles y seront tres-bonnes.

Ce mesme quartier de Veau est par fois cuit au Court-boüillon, comme les Poulets d'Inde; & en le servant, on luy fait des taillades tout de long pour la facilité d'en prendre des morceaux.

Quelques-uns apres estre cuit au Court-boüillon le trempent dans une paste à Beignets, & le font frire, mais cela est de grande despence, bien embarrassant, & difficile à retourner dans la Poesle.

La Longe sera separée de la Roefle pour estre rostie à part à la mesme Sauce que dessus, ou toute seche, mais non si cuite que l'autre.

Le Rognon & toute la graisse qui y tient seront ostez de la Longe, puis hachez bien menu, & assaisonnez avec Sel, Espiceries, un peu de Persil & Ciboule, pendant que l'on le hachera, vous ferez une grande rostie de Pain, & estant toute chaude, vous estendrez cette farce dessus, luy presentant la Paesle rouge ainsi qu'à des

œufs au lait, ou bien vous la mettrez un peu dans le Four ; & si vous y aimez le Sucre, vous n'y mettrez point d'Espiceries ny d'herbes fines, mais seulement le Sucre, la Cannelle en poudre, & peu de Girofle, puis en le servant vous le poudrez encore de Sucre par dessus.

La Roëfle de Veau sera mise à l'Estuvée dās une Terrine, ou entre deux plats, avec tranches de Lard ou Bœure, l'Eau, le Sel, Verjus, Espiceries, un peu de Vin, une Siboule, une feuille de Laurier, & une tranche de Citron, car l'Orengé y est trop amere.

En Paste fine, lardée de gros lard, elle se mange chaude & froide.

Hachée menuë avec graisse de Bœuf, mise dans un Pot, & le nourrir de bon bouillon, ce sera pour faire un excellent Pasté en Pot ; si au tems des Marrons on y en veut mettre, ils accompagneront bien ce hachis, lequel il ne faudra cuire qu'au paravant vous ne l'ayez bien destremé & meslé avec

le boüillon, autrement il se tiendrait tout en une motte; & en cuisant, il fera necessaire de le remuer bien souvent, de crainte qu'il ne s'attache au Pot, & se brusle; sur la fin de sa cuisson, il luy faudra mettre les Espiceries avec trois ou quatre clouds de Girofle, & un petit filet de Verjus; le jus de Gigot & celui de Citron y seront aussi bien excellens; vostre Pasté en pot estant cuit, vous le dresserez dans un plat que vous mettrez sur un peu de feu, crainte que la graisse ne se fige jusques à ce que vo⁹ le vouliez servir.

Du mesme hachis vous en ferez des Saucissons, Marons, Andoüillettes, & Farces, les assaisonnant ainsi que j'ay dit cy-devant quand j'ay parlé des Concombres farcis.

Du mesme, on fait des Saucisses, mais il n'y faut mettre la Ciboulette ny le Persil, car ils feroient tourner le Veau, ou l'aigriroient.

Du mesme avec la Ciboulette, on fait des Pastez d'Assiette, ou des pe-

tits d'un sol, ou bien de Godiveau; garnissant, les derniers avec Palais de Bœuf, Tetines de Vaches, Ris de Veau, Crestes de Cocq, Champignons, ou d'autres especes de Fongy, Groseilles, Verjus de grain, Asperges, Artichaux, ou Cardes selon le tems, l'affaisonnant ainsi que la Tourte de Beatille, ou y mettant la Sauce d'œufs deslayée avec le Verjus, ayant premierement dressé le Pasté en rond ou Ovalle, avec de la paste de façon.

Du mesme hachis aussi on fait une espece de Pasté que l'on appelle, **POURPETON**, tout semblable à la Tourte de Beatilles, reservé que le hachis se paistrit avec œufs cassez, & se dresse dans une Terrine, au lieu que la Paste se met dans la Tourtiere, puis ayant mis toutes vos Beatilles dedans, on le recouvre du mesme hachis, le fermant comme un Pasté, & luy faisant un trou pour l'évent, avec le jus de Gigot peu auparavant que de le tirer; en cuisant, on le tirera souvent

du Four pour égoutter la graisse de dedans la Terrine, afin qu'il prenne une couleur rissolée, & quand il sera cuit, & que l'on le voudra dresser, on bouchera sa cheminée avec de la pâte, puis on le renversera dans un plat, on l'ouvrira par dessus, ainsi qu'un Pasté de Venaïson; & le couvercle sera tranché par bandes pour garnir le bord du plat, ôstant les tranches de Lard de dessus les Beattilles pour les faire voir à découvert.

Le Gigot ou Gigoteau se met bouillir ordinairement pour faire le bon Pottage de santé, ou le pot pourry, si l'on ne le veut tirer à sec pour manger avec un peu du bouillon du pot, & du Vinaigre commun, ou pour ceux qui l'aiment de celuy qui est parfumé avec Roses, œillets, fleur d'Orenges, de Iasmin, d'Ail, & autres.

Il ne reste plus qu'à parler des Fagoués ou Ris de Veau, lesquels seront assaisonnez ainsi que j'ay dit pour la Bisque, ou seront picquez de Lard

comme le petit rosty, pour estre mises en broche, & servies avec le jus d'Orange, ou bien trempées dans la paste de Beignets, ou au moins farinées, pour estre frites à la Poëfle, & servies avec le jus d'Orange & le persil frit autour du bord du plat.

De la Gelée.

CHAPITRE X.

Elle se fait principalement avec des pieds de Veau, c'est pourquoy je l'ay mise apres son Chapitre plustost qu'en autre lieu.

Pour en faire environ deux pintes, vous prenez six pieds de Veau bien eschaudez de leur poil, & les coupez par moitiées, leur ayant osté les gros os des jambes, & coupé les bouts des doigts qui sont ordinairement saigneux; puis vous les jetterez dans l'Eau fraische, pour les bien laver, & oster toute la couleur de Sang, les rechangeant plusieurs fois d'Eau à ce

fujet ; apres quoy vous les blanchirez dans l'Eau chaude, & les retirerez pour les jetter dans de la plus froide que vous ayez, reiterant plusieurs fois cette façon de blanchir, tant pour les nettoyer de leur sang, que pour en séparer le plus de graisse que vous pourrez, d'autant que toute viande grasse est extremement contraire à faire de la Gelée, c'est pourquoy l'on doit choisir les Chairs moins grasses, & encore leur oster ce qu'elles ont de plus gras auparavant que de les mettre cuire, afin que le boüillon estant fait vous n'ayez pas tant de peine à le dégraisser.

Ces pieds de Veau estans ainsi blanchis, vous les mettrez dans un pot de Terre neuf, ou autre, pourueu qu'il soit bien net de graisse; & vous les accompagnerez d'une Poule, Chapon ou Coq, avec une demie Roefle de Veau, & n'y mettrez point de Sel, faisant bien consommer le tout à force de boüillir, & l'escumant soigneuse-

ment ; puis quand les Chairs se dépeceront , & seront pourries à force de cuire (ainsi que l'on dit) vous tirerez le pot du feu , pour passer le boüillon à travers un gros linge , ou une Estamine , tordant & pressant fort , pour en exprimer tout le jus qui doit revenir à deux pintes ; lequel vous dégraisseriez au mieux qu'il se pourra , fust-ce mesme avec une plume , & le laisserez plustost refroidir pour en oster jusques à la moindre graisse qui surnagera ; ce boüillon étant bien dégraissé , vous le remettrez dans le mesme pot qui aura esté bien eschaudé , y adjoustant une chopine de bon Vin blanc François , qui soit sec , & non doux , avec une livre de Sucre , un morceau de Canelle , & deux clouds de Girofle , vous le ferez boüillir , jusques à ce que vous jugiez que vostre Gelée ait de la liaison autât que vous en desirez , & que vous reconnoisttez par les esprouves , qui sôt , que prenât un peu de cette Gelée entre deux doigts , & la pressant ,

lors que vous les ouvrerez, ils tiendrōt comme colez ; ou bien en en mettant dans une cueillere d'argent, & la laissant refroidir, vous jugiez que la Gelée sera liée en la consistance que vous la desirez forte ou foible, selon que vous en aurez affaire; quand vous la croirez de bōne façon, vous y espreindrez du Citron, ne luy en donnant que ce qui sera necessaire pour luy relever le goust, & luy donner pointe suffisante, sans détruire sa douceur par trop d'acidité; & apres vous la mettrés en grād feu pour la faire bouillir, autant qu'elle pourra sans resprendre, afin qu'en la tirant du feu dans sa plus grande chaleur vous versiez dedans des blācs d'œufs battus, qui serviront à la dégraisser & clarifier; pour les battre, on les foctte avec une petite poignée de Verges rognées par les bouts, laquelle servira aussi à tourner & remuer la Gelée quand on y verse les œufs; & lors que le bouillon sera apaisé, & que vous ne craindrez plus

qu'elle répande, vous prendrez tout le dessus du pot, où se rencontreront les blancs d'œufs qui seront cuits, vous les mettrez dans la Chauffe à Hypocras, puis la Gelée, la versant cueillerée à cueillerée à mesure qu'elle s'écoulera, sans la mettre tout d'un coup dans la Chauffe, mais au contraire ne luy faisant faire qu'un petit filet, & reverserez la premiere coulée qui d'ordinaire est toujours trouble; il est bon que la Chauffe ne soit pas trop éloignée du Feu, d'autant que la Gelée se refroidissant ne pourroit couler; si vous y voulez mettre un ou deux grains de Musc, vous le pourrez en l'enfermant dans un peu de Cotton pendu à un filet au bout de la Chauffe, (ainsi que j'ay dit à l'Hypocras) mais si c'est pour des malades n'y mettez aucunes Espiceries ny odeurs, sinon un peu de Cannelle.

Toutes sortes de Volailles maigres sont bonnes à faire de la Gelée.

Dans

Dans cette Gelée vous y mettrez telle couleur que vous voudrez pour la teindre, comme Saffran pour la rendre plus jaune, jus de Bettes Raves pour la rougir, Tournefol pour le violet, Fenouïl battu, ou Poirée pour le vert, & Amandes douces pilées comme pour faire le Massepan, quand vous voudrez cōtrefaire le vray blanc mangé; chacune mise à part, vous la pourrez trancher par billes ou par bandes, puis la ranger sur l'assiette, ou sur un plat pour la diversité.

Si vous en voulez faire de marbrée, il faudra avoir une Tourtiere de Fer blanc, dans laquelle vous en verserez d'une couleur la hauteur d'un travers de doigt, laquelle vous laisserez refroidir ou prendre auparavant que d'y en mettre d'une autre couleur; & ainsi l'une apres l'autre, tant que vostre Tourtiere soit pleine; puis estant froide, vous tremperez la Tourtiere dans l'Eau chaude pour détacher la Gelée, & la tirer hors de la Tourtiere, la po-

fant sur une fueille de papier blanc, pour la trancher en hauteur, & elle sera toute marbrée.

Vous la mouflerez ainsi que j'ay dit le Cotignac, & en mettez dans des peaux de Citron dont aurez osté tout le dedans; & estant froide, vous la couperez par quartiers pour orner les grands plats de Gelée.

Si vous voulez faire tailler une Vitre de la grandeur d'un plat ou d'un bassin que vous poserez sur le bassin avant que de verser de la Gelée par dessus la hauteur d'un doigt, y ayant laissé au verre un petit trou à l'un des bords, lequel vous boucherez avec du papier, ou autre bouchon bien propre auparavant que de verser la Gelée, & lors que vous voudrez servir, vous osterez le bouchon, & avec un entonnoir mettez de l'Eau fraîche dans le bassin, puis vous y passerez des petits Poissons tous vifs qui nageront dans cette Eau, & seront veus à travers la Gelée, donnant une recreation tres-

agreable & incomprehensible à ceux qui n'ont point encore veu de semblables surprises.

Je suis d'avis qu'à chaque Animal dont j'escriray les apprests, je suivie le mesme ordre que j'ay fait au Veau, le dépeçant en autant de parties qu'il se vend à la Boucherie, & disant sur chacune tout ce à quoi elle peut estre employée, afin que le Lecteur n'ait aucune peine à chercher ce qu'il desire apprendre; & aussi pour soulager la memoire des Cuisiniers, qui en voyant ce qu'il y a dans leur Garde-manger resoudront ce qu'ils en veulent tirer pour cuire, & de quelle maniere ils le voudront apprester.

Le Pied de Bœuf, les Ioties, & les Babines, ne sont qu'un manger tres-grossier, & qui veut bouillir fort long-tems avāt que d'estre cuit; c'est pourquoy je n'amuseray point le Lecteur aux apprests qui luy conviennent le mieux, en lisant ce que j'escriray du Mouton, il l'apprendra pour les ac-

commoder de mesme s'il veut.

Pour le Palais, estant à demy cuit, ainsi qu'il sort de l'Eschaudoir des Tripiers, on en osterà la peau où touche la Langue, on le coupera par morceaux, & fricassera à la mesme Sauce des Poulets, ou Pigeonneaux, ainsi que j'ay dit en leur lieu; on en mettra aussi dans les pots pourris, & dans toutes sortes de Pastes en forme de Beattles.

La Langue, on la fera bouïllir dans un bon bouïllon pour la manger à la Vinaigrette, ou bien on la piquera de Lard pour la faire rostir à la broche, & on luy fera une Sauce avec Vin, Vinaigre, Poivre & cloud de Girofle; si vous y aymez le Sucre, c'est sa vraye Sauce, mais il y faudra mettre de la Canelle.

On les salera aussi, les prenant bien fraisches, & non mortifiées; il faudra les laver dās l'Eau tiede, pour les bien nettoyer de tout le sang qui y est, puis on les relavera dans l'Eau fraische, &

apres on les essuyera bien seches avec linges blancs, pour les saler dans des Pots de grez, retournant deux ou trois fois celles de dessus qui ne trempent pas dans la Saumure, de crainte qu'elles ne se gastent, & afin qu'elles prennent également le Sel; au bout de douze jours, on les retirera, & on les mettra parfumer à la cheminée, les pendant par le petit bout avec une ficelle, y mettant un morceau de papier par dessus, pour les parer de la Suie qui y tomberoit, & les gasteroit; quand elles y auront esté quelque tems, & qu'elles vous paroistront assez seches, vous les retirerez pour les pendre en lieu sec.

Pour les cuire, vous les ferez tremper dans l'Eau tiede jusques à ce qu'elles amolissent, les ratifferez & laverez bien dans plusieurs Eaux, puis vous les ferez boüillir & cuire avec Eau & fines herbes; quand vous jugerez qu'elles seront cuites, vous les tirerez, les essuyerez bien, &

leur donnerez le ply pendant qu'elles seront encores chaudes ; vous les pelerez aussi tres-facilement dans leur chaleur , pour les rendre plus propres & plus delicates , mais elles ne se garderont pas si bien que sans peler , à cause qu'elles se desecheront & durciront ; vous les picquerez de huit ou dix clouds de Girofle pour leur donner le gouft.

Du quartier de devânt on levera l'Escpaulle , laquelle en toutes ses parties n'est bonne qu'à boüillir , encore est-ce la moindre chair de tout le Bœuf.

Le bout saigneux est tres-excellent à faire bon Portage , & s'y trouue de petites Fagouës , ou glandules à la gorge , qui sont bien agreables à manger , tant boüillies simplement , qu'au Court boüillon , & en étuvée.

La Poictrine ou la piece tremblante , est la partie du Bœuf la meilleure & la plus honneste à servir sur Table ; pour la manger excellente , il la faut saler d'un jour , puis la faire bouillir dans

l'Eau seulement, ou bien au Court-boüillon; pour la servir sur Table on luy fait des taillades toutes de sa longueur, afin que l'on ait plus de facilité à en couper.

Les Alloyaux se mettent aussi bouillir, & rostir, faisant distinction des sortes; car les plus petits & tenves s'appellent charbonnées, qui à une nécessité & faute de Broche se peuvent rostir sur le Gril, ou sur les Charbons; ceux que l'on appelle Alloyaux des deux costez sont les meilleurs, il y a un des costez de l'os plus tendre que l'autre, c'est pourquoy l'on dit le costé des Maistres, & le costé des Valets; ils ne veulent pas estre beaucoup cuits à la broche, mais se mangent tous saigneux, & rouges; car s'ils cuisoient trop, ils perdroient leur jus qui est le suc le plus excellent de tout le Bœuf; les ayant tirez de la broche, si l'on veut on en tranchera par morceaux dans le mesme plat, auxquels on fera une Sauce avec Sel & Eau seule-

ment, puis quand elle aura un peu bouilly sur le rechaud, on y mettra un filet de Vinaigre, un peu de Poivre, & autres Espiceries.

Le quartier de derriere sera depecé en Roelles, Surlonge, Trumeau, & Queuë, les Roelles ou pieces de Simier sont bonnes à hacher menu avec de la graisse, pour mettre en Pasté en pot, comme le Veau; & dans les petits Pastez avec l'Oignō ou Siboule, Verjus de Grain, Grozeilles & Espiceries; plus estant coupées par tranches tenues, comme la grosseur de deux doigts: on les bat avec un rousleau au baston, pour en rendre la chair plus courte, & on les cuit en Sivé avec bouillon du pot & Sel; quand elles sont presque cuites, on y adjouste le Vin, Verjus, Vinaigre, Espiceries, avec peau d'Orange, Laurier, ou autre bonne odeur; on en larde de plus grosses pieces avec des gros lardons frottez de Sel & Poivre, comme ceux des Courtbouillons, les ayāt premierement bat-

tués.

tuës avec le rouleau, lesquelles on fait cuire aussi en Sivé ainsi que je viens de dire, & on les fait bouïllir si long-tems, qu'il faut que la Sauce se reduise presque à rien, c'est ce que l'on appelle Bœuf à la mode; l'on en fait aussi boucaner ou enfumer, les ayant battuës auparavant, & fallées comme les Iambons de Porc; ces chairs servent aux lieux où la fraische tuée ne se retrouve pas facilement, comme sur Mer, dans les Villes assiegées, & autres lieux; si l'on manque de vaisseaux propres à les saler, il suffira de les mettre dans un Sac avec quantité de Sel, lier le Sac, & avec un baston battre dessus; puis la laisser reposer demy jour, rebattre encore, & apres la tirer du Sac, pour la fumer ou secher; les pieces de Simier tranchées froides se mangent aussi à la Vinaigrette.

Les morceaux de Surlonges, sont aussi de tres-bonnes pieces à bouïllir, & l'on en peut faire de bons Pastez aussi bien que des pieces de Simier,

pour avoir touÿours quelque provision dans le Logis crainte d'estre surpris.

La queuë se mangera bouïllie ou fricassée, ou bien en Sivé, & c'est une partie du Bœuf dont les Bouchers fõt leurs ragousts pour traiter leurs amis.

Pour le Trumeau, il est bon à donner liaison aux Pottages, où on ne veut pas faire grande despence pour les nourrir.

Tout ce que j'ay escrit icy du Bœuf, se peut dire de la Vache, laquelle que jeune & grasse est touÿours moindre en bonté que le Bœuf, il n'y a que la Tetine qui soit considerable pour mettre au rang des viandes exquisés, laquelle peut estre mangée en toutes les sortes d'apprests que j'ay dit que l'on pouvoit accommoder les Palais de Bœuf, & les Beatilles.

Quant aux entrailles du Bœuf, les Tripiers les vendent toutes prestes à fricasser, ou rostir sur le Gril, réservé le Foye qui ne se mange que sec;

rous les apprests que j'ay dits des entrailles des Veaux, peuvent estre pratiquez à celles des Bœufs, mais il ne se faut attendre de les trouver si delicates.

Le Rognon se peut cuire en Sivé seulement, tout entier, ou par tranches, car de le frire, ce seroit un manger bien rude.

Des Moutons & Chevreaux.

CHAPITRE XI.

L'AGNEAU gras de laiët, sera égor-gé, soufflé, & habillé comme le Veau.

La teste, à laquelle vous laisserez le Col, sera eschaudée; & les pieds aussi, lesquels on fera cuire dans le Pottage de Santé, ou dans le pot pourry: On les met aussi au Pottage de laiët d'Amandes, accommodé ainsi que j'ay dit cy-devant aux Perdrix.

Quand l'Agneau n'est pas plus grand

qu'un Lappin; on le peut mettre entier dans les mesmes Pottages, ou bien on le larde pour le rostir à la broche.

La Sauce verte que j'ay enseignée cy-devant au Chapitre des œufs, est la vraye Sauce à laquelle on le peut manger; Quand il est fort, on le partit en quatre quartiers, ou par la moitié en long, que l'on cuit à la broche sans estre lardé, mais seulemēt on l'enrose de Bœure; & quand on juge qu'elle approche de sa parfaite cuisson, on la poudre de mie de Pain, & Sel menu, luy donnant encore quelques tours de broche pour faire prendre une couleur rousse au Pain; pour la Sauce, l'Eau, le Sel, avec un jus d'Orengé, ou de Citron, si l'on n'y veut mettre un peu de Ciboulette.

Sa Fressure se met aussi cuire dans le Pottage, ou bien on en fait une fricassée, avec bouillon du Pot, Sel, Verjus, Espiceries, & sur la fin de la cuisson quelques jaunes d'œufs, délayez au Verjus, ou bien de la Cres-

me douce pour espoissir la Sauce.

Si vous en voulez frire quelque piece, mais particulièrement le Bricet ou Poictrine, vous la ferez tremper dans une Sauce à la Marinade de Poulets & apres l'avoir poudrée de Farine, ou trempée dans une Paste à Beignets, vous la frierez dans le Saindoux, Lard, ou Bœure.

Le Mouton sera aussi habillé & dépecé comme le Veau.

La Teste est la moindre partie, & il n'y a que les pauvres gens qui en achètent, encore les Tripières qui les vendent leur ostent la Langue auparavant; on la met rechauffer sur le Gril, ou dans le Four, & le peu de chair ou peaux qui y tiennent sont mangés avec le Vinaigre, & Poivre; Pour la Ceruelle on a assez de peine à casser la Teste à grands coups de Marteau pour l'avoir.

La Langue est tres-delicate, & elle peut estre servie devant les personnes de toutes sortes de conditions, il faut

oster la peau qui est sur la Langue, & sur le Palais, puis l'ouvrir en deux par dessous jusques au Palais, & la poudrer de mie de Pain & de Sel, puis la mettre sur le Gril; & quand elle sera cuitte d'un costé, la retourner, & repoudrer encore; pendant qu'elle s'achevera de cuire, on luy fera une Sauce avec du Verjus & fort peu de boüillon du Pot; On la pourra aussi apprester en estuvée, sans la dépecer; au Court-boüillon, en Composte, avec Champignons & Andoüillettes de Veau; en Pasté découvert, & en beaucoup d'autres sortes, que vous trouverez toutes bonnes, si vous avez le goust fin, & la main seure à l'affaisonnement.

Pour les Pieds, on les fait boüillir dans un Pot à part, car si l'on les mettoit dans le Pot à la viande, le boüillon auroit le goust de Tripe; quand on les croira assez cuits, on les retirera, & on les servira entiers sans les dépecer, avec le Vinaigre, le Sel, & fort

peu de Poivre, si vous les voulez fricasser à la Poëlle avec le Bœure, le Sel, Verjus, peu de Vinaigre, la Ciboulette & les Espiceries, il faudra les couper par morceaux, & oster les grands os, avec un certain bouton plein de Poil qui est entre les deux grands doigts, & sur la fin y adjouster les jaunes d'œufs deslayez au Verjus.

Quant aux autres intestins que les Tripières vendent, on en rostit sur le Gril une bonne partie, & l'autre on la fricasse ainsi que les pieds de Mouton.

Le Col du Mouton que l'on appelle le bout saigneux, est excellent bouilly aussi bien que toutes les autres parties du Mouton, sans en excepter aucune, mais plus les unes que les autres; la Queuë entiere qui fait le quartier de derriere, à la reserve du Gigot ou Escanche, donne ordinairement un goust de Suif au Pottage; c'est pourquoy si on la veut mettre bouillir avec l'autre viande, il faudra la bien dégraisser de

tout le Suif qui sera autour du Rognon ; & quand elle sera cuitte, si l'on veut la mettre rostir sur le Gril , ou la servir avec la Sauce de la Langue.

On met aussi bouillir le bout Saigneux avec des Navets, aussi bien que la Poitrine ou Bricchet , & sur la fin de sa cuisson , on fait rouffir de la Farine sur la Paesle du feu, (l'ayant bien nettoyée ou escurée auparavant) retournant avec la cueillere de crainte qu'elle ne brusle , & quand elle aura pris une belle couleur rouffe on la détrempera dans un plat avec le Verjus pour la verser dans le pot un peu auparavant que de dresser ; cela se nomme un Haricot , ou une Bisque de Bourgeois : On les met aussi en Paste, ainsi que les Poulets , leur faisant une Sauce aux œufs délayés avec le verjus.

Le Collet ou Quarré sera mis rostir à la broche ayant coupé un peu l'Espine du dos entre chaque Costelette, pour la commodité de le dépecer quand il sera cuit, & on le poudrera.

de mie de Pain & de Sel ; on le partit aussi à chaque Coste que l'on met sur le Gril , & que l'on assaisonne ainsi que les Langues de Mouton ; mais il leur faudra donner un coup du plat du Cousteau à chacune auparavant que de les cuire , afin d'en rendre la Chair plus courte , & corrompre un peu les os.

L'Espaule sera rostie à la Broche, & si l'on veut on y passera du Persil avec la Lardoire, pour luy donner bon goust ; sur la fin de la cuisson , on la poudrera de Pain & Sel, & on luy fera une Sauce comme aux Langues: Estant rostie sans Persil, si vous en voulez faire une Galimafrée, il faudra lever la peau jusques au manche sans la détacher entierement ; puis oster toutes les Chairs, & les hacher bien menuës avec un peu de Persil, d'Oignon, ou de Ciboulette, les fri-casser dans le Bœure roussi, ou le Lard fondu y mettant un peu de bon bouillon, avec le Verjus, Sel & Espiceries;

pendant que l'on fricassera, il faudra mettre l'os sur le Gril, le couvrir de sa peau, & le retourner pour luy faire prendre un petit goust de rosty; quand on voudra servir, on le dressera sur un plat, & on remettra ce hachis d'où il est party, le couvrant de sa peau au mieux que l'on pourra.

Le Quartier de derriere pourra estre mis rostir à la Broche tout entier, ou le Gigot, & la Queuë, chacun à part.

Pour accommoder un Gigot au Court-boüillon, ou à la Suisse, ou au Sauget; il faudra l'escorcher de sa Peau qui entoure les Muscles; puis le battre avec un baston pour en rendre les Chairs plus courtes, & luy couper le bout du manche où tient l'Osselet; apres il le faudra larder de gros Lardons, sallez & Poivrez, pour le mettre boüillir dans un Pot à part; sur la fin de la cuisson, il y faudra adjoüster les mesmes ingrediens qu'aux autres Court-boüillons; si vous vou-

lez vous accommoderez le Quartier tout entier au Court-boüillon ; & en le servant respandrez par dessus un jus d'Ail pilé avec de l'Eau , avec des grains de Grenade , & des fritteaux autour du bord du Bassin.

Vn Gigot ainsi lardé , sera mis en Paste fine, pour estre mangé chaud ou froid; ceux qui aiment l'Ail y en pourront couler quelques gousses bien épluchées.

Estant aussi escorché jusques au manche , & le bout de l'Osselet coupé, on en osterá toute la Chair que l'on hachera avec graisse de Bœuf ou Lard, puis on la fallera , espicera , & l'on y mettra de la Ciboulette avec deux œufs cassez blanc & jaune , maniant bien le tout ensemble, pour apres remettre ce hachis autour de l'os, environ de la mesme forme qu'estoit le Gigot, le revestant de sa peau , & le liant avec de la petite ficelle ; cela fait , il le faudra mettre dans un Pot à part, l'emplir du boüillon du grand

pot & le mettre au Feu ; quand il sera à demy cuit, on y adjouftera des Navets, & on fera reduire le bouillon le plus court que l'on pourra ; quand on le voudra servir, il faudra le dresser dans un plat sur une assiette, oster la ficelle, & mettre par dessus les Navets à sec.

Si vous n'y voulez point de Navets, estant presque cuit, vous y adjoucterez un Oignon ou deux, du Laurier, du Thim, & quelques peaux de Citron.

Le Gigot farcy est mis aussi en Paste fine, & veut estre servy chaud, avec les œufs délayez ou le jus d'Ail, en le tirant du Four.

Les Rognons des Agneaux que l'on chastre, seront ouverts par moitiées, & mis dans les Pastes avec les Beattilles, ou en estuvée, rostis à la Broche estans lardez, ou bien seront fris ainsi que les Ris de Veau.

Ceux de Beliers seront tranchez par Roëlles, & poudrez de Sel, & un peu

de Poivre , si l'on ne les veut laisser tremper dans la Sauce de Marinade; & quand ils en auront pris le gouft on les trempera dans la Pafte à Beignets; ou on les farinera fimplemēt pour les frire dans la Poesle , & les fervir avec le Perfil frit, & le jus d'Orenges.

Le Chevreau s'accommode à toutes les fortes de preparatifs que j'ay enfeignez cy-devant pour l'Agneau; quoy qu'il ne foit pas à comparer à luy, d'autant qu'il ne prend jamais fi haute graiffe, & qu'il sent toujourns quelque gouft de Bouccain, C'est pourquoy les Rotiffeurs laiffent un peu de Peau & Laine à la queué de l'Agneau, pour tesmoigner que ce n'est pas du Chevreau : La Chevre se cuit auffi comme le Mouton, mais elle n'est guere agreable à manger.



Du Porc.

CHAPITRE XII.

LE Cochon de Lait , peut estre mangé aussi tost qu'il est tué, sans qu'il soit besoin de le laisser mortifier pour le rendre plus tendre ; il faudra le saigner par la gorge , puis l'eschauder dans de l'Eau bien nette alors qu'elle veut commencer à jeter ses premiers bouillons , frottant le Poil avec la main , ou avec un linge bien blanc ; si vous voulez faire espreuve de la chaleur de l'Eau , il faudra tremper seulement le bout de la *Queüe* , & si elle quitte son poil , c'est une marque que l'Eau est de bonne chaleur ; Quand il sera pelé , vous luy fendrez le ventre vers le nombril un peu en travers , par cette ouverture vous tirez la Pance & les Boyaux , cernant le gros boyau autour du Cul ; vous osterez aussi le Fiel qui tient au Foye , luy

mettant dans le Corps un Oignon, ou de la Ciboule, du Sel, du Poivre, & un brin de Sauge ; puis vous refermerez la playe avec une Brochette, pour apres le mettre rostir, luy ayant fouré la broche par le Cul, qui ressortira par la Gueule ; & aussi-tost qu'il commencera à prendre chaleur, & à fuer, vous l'essuyerez avec un linge blanc ; estant cuit, vous le servirez tout sortant de la Broche, car si vous le laissez refroidir, ou que vous le couvrissiez pour entretenir sa chaleur, la Peau se ramoliroit & seroit desagreable à manger ; la plus excellente partie de tout le Cochon de Lait, c'est tout le tour du Col ; la Farce faite avec le Foye, le Mou, & les herbes assaisonnées, ainsi que j'ay cy-devant dit au Chapitre des Oisons sera mise dans le Corps en servant le Cochon, ou à part dans un Plat pour ne pas ramolir la Coüesne.

■ Pour le mettre au Court bouillon, quand il sera pelé & vuidé, vous le

larderez de gros Lard fallé & Poivré, l'ensevelirez dans une serviette, la lierez par les deux bouts, & le mettrez cuire dans les assaisonnemens des Court-boüillons ; estant cuit, vous le tirerez, osterez la serviette dans laquelle il aura cuit, & le dresserez dans un bassin sur une autre serviette blanche ; jetterez par dessus des grains de Grenade, des fleurs de Buglosse, ou autres, des tranches de Citron, & les autres ornemens convenables ; si vous le voulez couper par quartiers, & que la Teste fasse le cinquième, il ne sera point necessaire de l'ensevelir ; quand vous le dresserez, vous mettrez la Teste dans le milieu du Bassin, & les membres autour.

Pour le Porc, quand on luy aura fourré le Cousteau dans la gorge, on recueillera le sang ; & avant qu'il se refroidisse on le maniera & dérompra avec la main pour l'empescher de se cailler, (ostant des petits fibres qui s'amasseront dedans en une masse,)
afin

afin d'en faire le Boudin , ainsi que j'enfeigneray cy-apres ; estant mort, on luy bruslera le Poil, ou on l'eschaudera selon la mode du Pays , apres on l'ouvrira par le dos, on vuidera toutes les entrailles , & on le jartera pour le pendre , afin de luy tirer les Iambons en long à la mode de Mayence ; estant froid, on le dépecera, coupant la gorge la plus large que l'on pourra , pour faire des Languiers à la maniere d'Anjou, levant aussi les gros Iambons tout de leur long , & apres on fallera par pieces ce que l'on veut conserver pour mettre au Pot de l'ordinaire , ou manger aux Poix , mettant le Lard & les pieces qui ont le moins d'os au fonds du Saloir, comme celles qui se conservent le mieux , & les autres comme les Costelettes au dessus , afin qu'elles prennent moins sel, & soient mangées les premieres ; Car quand aux pieds, Oreilles, & Groüin, je croy qu'il est à propos de les faller à part ; les Trippes seront bien proprement lavées, &

les boyaux retournez pendant qu'ils feront encore chauds, puis mis dans l'Eau fraische, afin d'en prendre pour faire les Boudins & les Andouilles.

Pour la Fressure qui est le Cœur, le Foye, la Rate & le Mou, on les pendra en l'air pour égouter leur sang.

Pour faire d'excellent Boudin, il faudra hacher de l'Oignon, & le faire parboüillir dans l'Eau, puis le tirer avec l'Escumoire, & le mettre parmy le Sang, avec du Sel, du Poivre, du Cloud de Girofle, & de la Cannelle battus ensemble, y coupant de la Pannee en petites billes, pour estant le tout bien meslé ensemble, le faire entrer dans les Boyaux les plus petits qui auront esté bien grattez & dégraissez avec un Cousteau; & pour le parboüillir on le mettra dans un Chaudron d'Eau sur le feu, le picquant de crainte qu'il ne creve; si vous y voulez mettre du Lait avec le Sang, il en sera plus excellent; le Boudin blanc

se fait avec hachis de Volailles rosties, & Lait au lieu de Sang, y mettant la Panne, l'Oignon, le Sel & Espices, ainsi qu'aux rouges; aucuns y mettent le Fenouil battu, & quelques grains de Musc, & d'Ambre; pour cuire le Boudin blanc, apres qu'il aura esté parboüilly ainsi que le rouge, au lieu de le mettre sur le Gril simplement, on le cuira dans la Lechefritte, ou un Bassin d'Argent, le mettant dans le Four, ou sur les Charbons, & afin qu'il prenne une couleur de rissolé, on égoutera souvent la graisse; si l'on se contente du Gril, on mettra une feuille de papier par dessous: La Moutarde, est la vraye Sauce de tous les Boudins & Andouilles, soit celle de Dijon, ou la commune.

Pour faire les Andouilles, on fera bouillir les Boyaux deux ou trois bouillons, puis on les retirera, & sechera dans des serviettes, pour les sales, & les laisser ainsi reposer sept ou huit jours; au bout desquels vous les:

couperez par bandes, & trancherez aussi du Lard doux par lardons, que vous poudrez de Poivre, puis en emplirez les boyaux qu'aurez reservé pour les robes, lesquels vous n'aurez point fait parboüillir, d'autant qu'ils se romproient; & formerez vos Andouilles, que vous pendrez à la cheminée si vous les voulez parfumer pour les garder, sinon vous les cuirez à demy ainsi que j'ay dit le Boudin; les plus excellentes, & les plus delicates Andouilles se font avec des fraises de Veau, au lieu de boyaux de Porc, & se cuisent dans de bon bouillon auparavant que de les rostir sur le Gril.

Le Foye, le Mou, la Rate & le Cœur se mettent bouillir dās le bouillon où on aura cuit le Boudin, lequel est tant meilleur que plus il se creve de Boudin; & quand on sera prest de dresser, on fera rostir deux tranches de Pain, que l'on fera mitonner avec Verjus & Vinaigre, puis on les eschera bien, & on les jettera dans la

Boudinée, pour ce Broüet estre ser-
vy au lieu de Pottage; on les cuit aussi
en Sivé, & le Foye est par fois lardé
& mis à la Broche ainsi que celui de
Veau.

La Gorge où tiendra la Langue,
sera fallée avec les pieds & autres
issüs, au bout de dix ou douze jours
retirée, bien essuyée, & pendue à la
Cheminée avec une feuille de papier
par dessus pour la preserver de la Suie:
puis estant suffisamment fumée, on
l'ostera, & on la conservera pendue
en lieu sec.

Sur le Porc, il se leve certaines par-
ties qui sont excellentes à manger sans
faler, comme les Espinées ou Eschi-
gnées, & l'os court, ou Lièvre de
Beauffe; lesquelles on rostira à la Bro-
che sans larder, & on leur fera une
Sauce à la Barbe-Robert.

Il se leve aussi des Griblettes ou
Tranches de Chair, lesquelles on ha-
che bien menu avec Lard doux, &
Panne, les assaisonnant ainsi que pour

faire des Saucisses ; puis on les enferme ou entoure de la Crespine, les formant en grosses Andoüillettes rondes, que l'on fera cuire dans la Poëlle sans autre graisse que celles qu'elles rendront, & sur la fin de la Cuïsson on y mettra un peu de Verjus pour leur donner la pointe ; de ce hachis on en fera tout ce que j'ay dit que l'on peut faire du Veau haché, comme aussi toutes sortes de Patisserie, tant de Chair hachée, qu'entiere, & lardée en forme de Venaïson.

Les Pieds, Oreilles & Groüin seront tirez de leur Saloir, & mis cuire dans l'Eau seule, puis rostis sur le Gril, & servis avec une Sauce à la Barbe-Robert ; si l'on veut les couper par morceaux, on les passera par la Poëlle, ou on les mettra mitonner dans un pot avec du boüillon du pot, un peu de Verjus, Vinaigre, Moutarde & Oignon.

Les Costelettes & Poiçtrine, seront cuittes aussi à part, & mangées sans

autre assaisonnement ; si l'on ne les met sur le Gril , avec la Sauce à Robert.

Il ne reste plus que les Iambons, qui pour estre accommodez à la mode de Mayence, il les faudra laisser mortifier quelques jours , mesme jusques à ce qu'ils filent, puis on les salera ; & au bout de huit jours on les retirera du Saloir, & on les posera sur une Table, & un aix par dessus, lequel on chargera pour les presser & faire sortir toute la Saumeure , puis on le resalera du costé de la Chair, & au bout de trois jours , on le pendra pour l'enfumer, bruslant dessous des herbes fines, Genest, Rosmarin, & autres; puis on le pendra quelque tems ; il y en a quelques - uns qui les frottent de Lie de Vin , les enterrent sous l'égout du Tonneau ainsi que les Formages que l'on affine; mais je trouve que le meilleur est de les poser sur une Table en lieu frais & sec , & les charger comme auparavant.

Pour cuire le Lambon, on le fera tremper dans l'Eau tiede, le rechangeant plusieurs fois s'il est beaucoup salé, puis on le lavera & essuyera bien, pour le mettre boüillir dans un Chaudron ou Vrselle, le plus presse que l'on pourra, afin qu'il y ait peu de boüillon, & que sa bonté ne se dissipe pas dans vn grand lavage d'Eau; il fera besoin d'y mettre au fonds une poignée de foin delié, avec des fines herbes dessus, deux gros Oignons & quelques peaux de Citron; vous aurez touûjours de l'Eau chaude pour le remplir à mesure que son boüillon s'évaporera; quelques-uns y mettent du Vin en cuisant, mais ce n'est pas mon sentiment, car il le racornit; Quand il sera cuit, vous le laisserez refroidir dans son boüillon, afin qu'il en prenne le goust, jusques à ce que vous le puissiez tirer avec les mains sans vous brusler, & le poserez sur un plat, avec une assiette retournée dessous, pour mieux égouter son boüillon.

lon, vous leverez sa Peau ou Couëenne de dessus le Lard, & le poudrez de Poivre, & un peu de Canelle battuë, y picquerez des Clous de Girofles, y mettrez par dessus du Persil haché menu avec un peu de Thim, quelques quatre ou cinq feuilles de Laurier entieres, & le recouvrirez de sa Couëenne, le laissant refroidir à loisir.

Pour lever des belles Tranches & bien longues, il faudra que le Cousteau tranche du dessus en tirant vers le manche en le couchât, & les faire les plus deliées ou tenves qu'il se pourra.

De ces Tranches, on en met sur la grille, & on en frit à la Poëlle; pour sa Sauce, le jus d'Orenges, ou au moins le Vinaigre avec le Poivre à discretion; on en hache aussi pour mettre dans les Omelettes.

Les Pastez de Iambon, se font en Paste Bize, il faut qu'ils soient presque cuits auparavant que de les enfermer; il faudra en oster la Couëenne, & laisser le Pasté long-tems au Four.

Le Languier de Cochon salé, sera cuit ainsi que le Jambon, tranché tout droit, rosty sur le Gril frit à la Poëlle, & mangé à la mesme Sauce que le Jambon.

Du Lièvre.

CHAPITRE XIII.

LEs Levrauts se mangent de toutes grandeurs, les meilleurs sont ceux qui sont nez en Ianvier alors qu'ils sont demy, ou de trois quarts; Quand vn Levraut est dans sa parfaite grandeur, & que l'on doute qu'il soit vieil, on luy tire les Oreilles en escartant, si la Peau se relasche, elle tesmoigne sa tendresse; mais si elle tient ferme, c'est signe qu'il est vieil.

Ils s'escorchent tous, jeunes & vieils, & sont lardez pour estre rostis à la Broche, les ayant frottez auparavant avec leur Foye pour les rougir; la Sauce douce est la meilleure; le plus excellent morceau est la Cuisse, &

particulièrement l'os où tient la Lunette, le Rable est aussi beaucoup estimé; On les met en Sivé, & en Paste Bize desossez, ou avec leurs os, pour envoyer au loing; & en fine pour estre mangez chauds ou froids: Quelques dégoustez avant que de les faire rostir les font tremper demy jour dans le Vinaigre; Autres les vident de leurs boyaux & leur mettent vn bon morceau de Bœure dans le Ventre, puis le recoufèt & le font rostir avec sa Peau.

Des Lappins.

CHAPITRE XIV.

LEs Lappins de Garenne se reconnoissent à sa couleur, à l'odeur & au goust: à la couleur, parce qu'ils ont le poil du pied, & le dessous de la queuë plus roux que ceux de Clapier; tout le manteau en tient aussi, mais il est difficile à connoistre, les Rotisseurs leur bruslent un peu le poil des pieds pour le Roussir, quoy que souuent ils

les refacent à l'Eau, il ne faut point d'autre marque pour estre certain de leur tromperie, à l'odeur qui est facile à connoistre, quels embaumemens ou parfums qu'ils y font; mais sur tout au goust, auquel nul ne peut estre trompé; il y a des Garennes qui ne donnent odeur ny goust aux Lappins, que quand ils sont beaucoup mortifiez; c'est pourquoy il n'en faudra pas faire jugement si à la legere.

Pour connoistre un jeune d'avec un vieil on luy tire aussi les oreilles, mais la plus certaine connoissance, est quand ils ont la jointure des pieds de devant bien grosse, ce que l'on reconnoist en tastant & coulant le pouce, & le premier doigt, par dessus le Poil.

On le met en estuvée, ou fricassée ainsi que les Poulets; son vray goust pour la Sauce est un petit jus d'Ail.

En Paste fine, on y en met de hachez par morceaux pour manger chauds; & on les laisse entiers en en mettant plusieurs si l'on veut dans un mesme Pa-

sté, le jus d'Ail coulé dedans en sortant du Four est excellent à ceux qui l'aiment.

Lardé ou bardé il sera mis en broche, & rosty; faute de Lard, on l'arrousera de Bœure, & tout sortant de la broche, on le mettra dans le Plat, le renversant sur le dos, & on mettra dans le Corps du Sel & de l'Eau seulement qui est ce que l'on appelle Salmigondis, par un mot corrompu du Latin, *Sal mixtum undis*.

Les Escureüils, & Rarts d'Eau, seront apprestez en toutes les sortes que nous avons dit les Lapreaux.

Il ya d'autres Animaux, comme les Blereaux à nez de Cochon, les Loutres, & autres dont l'on mange qui ne sont pas bien à nostre usage.

Du Sanglier.

CHAPITRE XV.

LE Marcassin sera assomé, si l'on ne le veut saigner par dedans le

Gozier, & encore ne faudra pas laisser sortir le Sang, car aussi-tost que l'on luy aura picqué la Veine, il faudra retirer le Cousteau, & luy fermer la Gueulle, afin que son Sang le suffoque; estant refroidy, on l'écorchera, luy laissant pourtant la peau à la Teste & aux Pieds; on le vuidera de tous ses intestins, puis on le frottera par tout, avec les Caillots de Sang que l'on trouvera dans sa Gorge ou dans le Corps, & apres on le lardera assez menu, pour le rostir à la Broche à l'ordinaire.

Sa Sauce se fait avec Sucre, Vin, Vinaigre, Poivre, & un peu de Cannelle.

○ Pour déguiser des Cochons en Marcassins, il faudra les tuer, dépouiller, & frotter de Sang comme les autres, leur brusler un peu les pieds, & quelque peu de la Teste, en les refaisant sur le feu pour les larder; mais sur tout leur cogner le bout du nez, pour le racamuser.

Les Sangliers s'accoutument en toutes les façons que les Porcs communs, tant pour le Saloir que pour rostir, à la reserve seulement que l'on n'en fait point de Lard à part, mais on leve ou escorche la peau de dessus le Lard; il est beaucoup plus excellent mangé aux Pois que le Porc commun.

La Hure se sert toute entiere sur la Table des Grands; & pour la preparer, il faudra luy fourer une broche dans le trou du Cerveau, & flamber tout le Poil, pour l'en bien nettoyer, si l'on ne l'eschaude ou raze; apres l'avoir bien nettoyée & lavée, on la fera cuire dans un bon Court-boüillon, & l'on n'y mettra les assaisonnemens que sur la fin de la cuisson, ny le Vin aussi qu'il faudra estre rouge, & en quantité, faisant reduire le boüillon au moins que l'on pourra, & laissant refroidir la Hure long-tems dedans, afin qu'elle en prenne le goust; puis on la servira entiere dans un Bassin sur une Serviette blanche, & on l'ornera

de Fleurs , grains de Grenade , Tranches de Citron , & Persil haché.

Les Iambons ou autres parties du Sanglier propres à faire des Pastes, seront battus du Rousleau pour en rendre la chair plus courte , & seront mises en Peste fort bize.

*Du Cerf, Chevreuil, & autres
Venaisons.*

CHAPITRE XVI.

IL seroit superflus de vous repeter toutes les sortes d'apprests, que j'ay dits au Veau , Mouton, & autres Animaux Domestiques , avec lesquels vous pourrez preparer toutes les Venaisons ainsi que vous jugerez qu'ils y seront les plus convenables , tant à rostir qu'à mettre en Peste , & à saler; ce seroit trop vous amuser que d'en faire des redites ; joint aussi qu'estant sur la fin de nostre Livre , & ne le voulant pas tenir plus gros que celuy de nostre Iardinier, Il faut laisser place

pour le Poisson : Je feray seulement vne remarque necessaire qui est que j'ay touÿours experimenté que les Venaisons portent d'elles - mesmes la moitié de leur Sel; c'est pourquoy l'on fera plus retenu qu'aux autres chairs des Animaux domestiques.

Du bois de Cerf rapé se fait de la Gelée sans chair y mettant tous les assaisonnemens que j'ay dit cy-devant à celle qui est faite avec les pieds de Veau: le revenu du Cerf qui est le jeune bois qu'il pousse alors qu'il a mis bas le vieil ; est mis bouïllir dans un bon Court - bouïllon , & est pelé, tranché par roelles , assaisonné , & servy à toutes les Saulces que l'on prépare les Truffes.



DV POISSON.

CHAPITRE XVII.

LEs Carpes de Seine sont meilleures que de toutes les autres Ri-

vières de France; celles d'Estang ou de Mare, si elles ne sont dégorgees long-tems dans l'Eau courante, ont un goust de Bourbe.

Il y a des Carpes dorées qui ont les Escailles fort larges, que l'on estime outre leur beauté, pour estre les plus excellentes.

Pour la mettre à l'estuvée, on l'escaillera tout sortant de l'Eau, autrement l'escaille seroit plus difficile à lever; apres on l'ouvrira depuis le trou du ventre jusques à la Teste, on tirera tous les dedans, se gardant bien de crever le fiel, lequel on osterá proprement, & on la coupera en autant de pieces que l'on vouüdra, prenant garde de perdre le Sang qui espoiffit & donne goust à la Sauce; puis on la mettra dans le Chaudron (& tout ce qu'elle avoit dans le corps, si l'on n'en veut oster les Boyaux,) avec Bœure, Sel, Verjus, Vinaigre, Oignon, peau de Citron ou d'Orange, Espiceries, beaucoup de Vin, & un quart d'Eau;

On la fera cuire promptement pour empescher qu'elle ne prenne le gouft de Cuivre, remüant par fois le Chaudron, de crainte qu'elle ne s'y attache; & on reduira la Sauce au moins que l'on pourra, afin qu'elle soit de bon gouft; puis estant cuitte, on la tirera & dressera pour la servir promptement, car si l'on la mettoit rechauffer, elle rendroit le Bœure qui furnageroit en huile, ce qui seroit dégoustant.

Le demy Court - bouillon se fait ayant vuidé la Carpe sans l'escailler, & sans la couper, il la faudra mettre dans le Chaudron avec la mesme Sauce qu'à l'estuvée, & on y adjouftera des Capres, des Pruneaux, des Raisins de Damas, de Quaiße, de Corinthe, le Pignon, & les Pistaches; au lieu de la dresser sur des Tranches de Pain, on y mettra du Pain d'Epice.

Estant escaillée & vuidée, on luy fera des taillades, & on la frottera de Bœure fondu, pour la rostir sur le Gril, & cependant on fera bouillir les

Laiçtes avec Vin, Vinaigre, Bœure, Sel, Oignon ou Ciboule, Espiceries, Capres & Champignons; pour (la Carpe estant dressée,) verser cette petite estuvée par dessus.

Après avoir escaillé la Carpe, on coupera la Peau tout le long du ventre jusques à la Queuë, puis on dépouillera tout le corps de la Carpe, le fortant hors de la peau, y laissant seulement tenir la Teste & la Queuë, on levera les Chairs de dessus les Arrestes, & on les hachera avec les Laiçtes, le Persil, un peu de Ciboule, & quelques Champignons cuits; puis on assaisonnera ce hachis avec les Espiceries, le Sel, les œufs cassez, & le Bœure, & on meslera bien tout ensemble remplissant la peau de la Carpe, & luy recousant le Ventre pour la remettre en sa premiere forme; Après on la fera cuire dans la Casserolle, dans la Lechefritte, ou dans un Bassin d'argent, la mettant sur les Charbons, ou bien mieux dans le Four; la nour-

rissant de Bœure autant qu'elle en aura de besoin, & la retournant, afin qu'elle cuise des deux costez; sur la fin de la cuisson on y fera une petite Sauce d'estuvée, & on osterá le trop de Bœure pour luy faire prendre la couleur & le goust de rosty; si l'on veut la poudrer d'un peu de Crouste de Pain raspée bien deliée, elle y conviendra bien; Quand on la voudra servir, on osterá le fil de la cousture qui seroit desagreable à voir, & on poudrera le bord du Plat avec de la Crouste de Pain, & quelques tranches de Citron; on sert aussi les Carpes farcies avec des Naveaux cuits à part en plein Bœure, ou fris à la Poesle.

Pour un hachis de Carpe; estant escaillée, on coupera la Peau tout le long du Ventre & du dos de chaque costé de l'Arreste; puis par le haut joignant la Teste, & on tirera la Peau vert la Queuë, la mettant à part; apres on fera une taillade par le milieu de chaque costé, & on leverá les Bandes

de Chairs de dessus les costes, que l'on hachera deliées, & on les assaisonnera de Sel & Espiceries ; apres on mettra cuire ce hachis avec le Bœure , le retournant souvent de crainte qu'il ne s'attache ; sur la fin de la cuisson on y coulera un peu de Verjus , & dans la saison on y mettra les Marons ainsi qu'au Veau ; si vous avez du bouillon du grand Pot des jours Maigres, vous y en mettez pour le nourrir.

Ce bouillon du grand Pot se fait avec les Arestes , les escailles , les Testes & Queuës des Carpes & Tanches que l'on desosse ; s'il n'y en a pas suffisante quantité , on y mettra des Carpes ou des Tanches pour luy donner corps ; ces Poissons estans bien pourris de cuire , on passera le bouillon par l'estamine , & on pressera bien pour en retirer tout ce qu'il se pourra, de ce bouillon on en nourrira tous les hachis de Poisson, & Pottages de toutes sortes.

La Carpe estant escailée , & vui-

dée, sera coupée en long par la moitié, puis farinée, & fritte à la Poëlle, la retournant pour la cuire des deux costez; apres tirée avec l'Esgoutoire, & servie à sec, espreignant dessus quelques jus d'Orenges, & la poudrant de Sel menu; les Laittes ou Oeuvres, seront frites apres, & servies avec la Carpe; si vous voulez frire les Testes des corps que vous aurez desossés, pour mettre dans le milieu du hachis, que j'ay dit cy-devant, ou coupées par moitiées, pour estre rangées autour du Plat, avec des bandes de Pain, frit, cela ornera beaucoup le hachis.

Pour faire de bonne friture, il faudra esteindre de l'huile, (c'est à dire la faire chauffer autant qu'elle peut sans brusler,) puis y mettre le Bœure affiné, & la faire chauffer jusques à ce que le feu y vueille prendre, avant que d'y tremper la Carpe ou autre Poisson; quand la friture sera faite, on versera doucement le reste dans quelque pot à part, la coulant à tra-

vers l'Esgoutoire, & cette friture est meilleure que la nouvelle faite, c'est pourquoy, quand on en fera de nouvelle, il faudra y mettre de la vieille.

Le Court-boüillon se fait en vuidant la Carpe sans l'escailler, quand elle est trop grande on l'ensevelit dans un linge, que l'on noué par les deux bouts, & on y met tous les assaisonnemens des Court-boüillons à la Chair avec vn morce au de Bœure, beaucoup de Vin, & peu d'eau, ainsi qu'à tout autre cuisson de Poisson; estant cuite, on decendra le Chaudron de dessus le Feu, & on laissera refroidir la Carpe dedans pour luy en faire prendre le goust, apres on la dressera à sec sur la Serviette, l'ornant de Fleurs, tranches de Citron & Persil trempé dans le Vinaigre; pour Sauce, le Vinaigre avec un peu de Poivre sera servy dans la Sauciere.

La Bisque de Poisson se fait principalement avec la Carpe, vous la commencerez en mettant mitonner du
Pain

Pain seché avec du bouillon du grand Pot, puis y mettez du hachis cuit, & un peu de poudre de Canelle, apres des Laites, des peaux de Carpes roulées, & des queuës d'Escrevisses espluchées, (qui auront cuit ensemble dans un pot avec une petite Sauce d'estuvée, un peu de bouillon du grand Pot, & force bœure) lesquelles représenteront les Ris de Veau, les Pigeonneaux, & les Crestes de Cocq; les Champignons aussi tout assaisonnez seront mis par dessus avec les Pistaches; & quand on sera prest de servir, on la mettra sur le grand Feu de Charbon pour la bien dégraisser, & on versera par dessus du jus d'œufs d'Escrevisses pilez avec un peu de bouillon, & du jus de Citron; lequel prendra couleur de jus de Gigot, & on mouvera ou secouëra un peu le bassin; afin qu'il se communique par tout; puis on la parera de tout ce qui y convient le mieux, ainsi qu'à la Bisque de Pigeonneaux.

Du Brochet.

CHAPITRE XVIII.

LEs plus petits sont appellez Lancérons, les moyens Brochets, & les plus gros Quarreaux, lesquels au rapport des Marchands Poissonniers peuvent parvenir en un an à cette perfection de grosseur, pourveu qu'ils se rencontrent en lieu où ils puissent se nourrir à suffisance, d'autant qu'ils mangent tout le Poisson du lieu où ils sont, & peu de gros brochets sont suffisans pour ruiner vn grand Estang; il y a quelques Poissons qui s'en sauvent comme la Perche qui s'arme de ses arrestes, la Truite par sa legereté, & quelques autres encore, mais peu; c'est pourquoy quand on pesche les Estangs, on ne pardonne à aucun, pour petit qu'il soit.

Tous gros & petits, sont cuits dans le Court-bouillon ordinaire, qui se fait avec Vin blanc, Verjus, Vinaig-

gre, peu d'Eau, Sel, Espiceries, morceaux de Citron, Oignon, & quelque peu de fines herbes & Laurier.

Il leur faut ouvrir le ventre de toute sa longueur, les vider entierement, & les bien laver pour oster tout le Sang, les essuyer un peu, les mettre sur un plat, les poudrer de beaucoup de Sel, & verser doucement de bon Vinaigre par tout, cela luy donne un Bleuf bien azuré, qui est tres-agreable à la veüe; apres on mettra le Court-boüillon sur le Feu, que l'on fera un peu boüillir, & quand l'esprit de Vin prendra Feu, il faudra mettre vos Brochets dedans avec un bon morceau de Bœure, les cuire promptement, & ne les laisser reposer dans leur Court-boüillon, car ils se ramoliroient, ce qui est fort desagreable; s'ils sont grands, on les ensevelira dans une serviette; si petits, il n'en faudra point; estans cuits, on les tirera, & on servira les plus gros à sec sur la serviette blanche, les parant de Fleurs

& Tranches de Citron ; pour la Sauce, on mettra le Vinaigrier proche, ou bien une Sauce tournée faite avec un peu de Court-boüillon, du Bœure & de la Muscade ; quelques-uns pour l'entretenir toujourns espoisse, & afin qu'en la chauffant elle ne se clarifie point, y délayent un peu de Farine, mais elle n'est si delicatè.

Le Foye du Brochet sera mis dans le boyau de l'Estomach apres l'avoit retourné & bien lavé.

Pour faire venir le Bleuf qui se pratique aussi à la Carpe ; vous observerez que si le Poisson est vif, il prend un bien plus beau Bleuf que le mort, auquel à cause de son escaille seche, faudra donner le Vinaigre chaud.

Quand le Brochet sera cuit, si vous le voulez mettre tout d'un coup avec sa Sauce, il luy faudra oster la peau qui seroit desagreable à manger, à cause des escailles ; mais je trouverois plus à propos de l'escailer auparavant que de le cuire, d'autant que la peau

est le Lard du Poisson ; la peau que vous aurez levée la plus entiere que vous pourrez , sera mise sur le Gril, les escailles en dessous avec un morceau de Bœure par dessus , & une pincée de Poivre ; quand elle sera rostie on la tirera , & on espreindra dessus un jus d'Orenges ; ce sera un petit ragoût pour ceux qui ne sont pas trop affamez.

Si vous avez quelque grande piece de Poisson , Brochet , Truite , Carpe, ou autre , & que vous la vouliez conserver long-tems sans se gaster pour attendre quelque Compagnie ; vous la ferez cuire en Court-boüillon, y adjoustant des Bayes ou graines de Laurier, puis vous la mettrez dans un pot de Grez , & non de Terre ; estant froide , vous la couvrirez bien & un Parchemin mouillé par dessus , & lié bien ferme ; ainsi vous la garderez un mois si vous voulez, la mettant en lieu frais: le Poisson qui se fond comme la Tanche , & l'Anguille , ne sont pas

propres à garder.

Les Brochetoñs, apres estre vuidez & lavez seront fendus également par le dos comme par le ventre, depuis la Teste jusques à la Queuë, ne tenans ensemble que par les deux bouts; puis on passera la Teste par dedans cette ouverture, on les frira dans la Poesse, & on les servira en confusion dans un Bassin, cela s'appelle Brochets en Dauphins; On frira aussi des gros Brochets par moitiées ou par quartiers que l'on mettra dans un Plat avec la Sauce tournée; ou bien tous secs avec le Sel par dessus, & le jus d'Orenge.

Les Chairs de Brochet, & toutes autres sortes de Poissons, sont propres à faire hachis, Pannades, Saucisses, Andouillettes, petits Pastez, & autres delicateffes curieuses.

Les gros Pastez se font en ostant les Arestes, & lardant les Chairs avec Tranches d'Anguilles, Lard de Baileine, de Marsoin, ou pour les jours gras de celui de Porc, lesquels il faut

dra poivrer auparavant que d'en larder les Brochets.

Les gros de Carpe, se font en Paste bize; on les cuira, tant que les Arestes se fondent, les remplissant de Bœure; Les Petits, en Paste fine; ou fueilletée.

Les œufs du Brochet, ne servent qu'à dorer la Patisserie de Carefme, au lieu des œufs de Poules.

*Des Perches, Bresmes, Gardons
& Chevesnes.*

CHAPITRE XIX.

LEs Perches seront cuittes dans le Court. bouillon, apres leur avoir osté les boyaux seulement; estant cuittes, on oste l'apeau, & on les met dans la Sauce tournée.

La Bresme, le Gardon & le Chevesne seront escaillez, vuidez de leurs boyaux, puis tailladez, trempez dans le Bœure fondu, & mis rostir sur le Gril; pour la Sauce, on leur donnera la mesme de la Perche, ou simplement

le Bœure fondu sur le Rechaud, avec le Verjus de Grain, ou la Grozeille, & peu de Muscade.

Si l'on veut manger le Chevesne en Estuvée ou Court-boüillon, il faudra le couper par tronçons pour le rendre plus ferme.

Du Goujon, & autres petits Poissons.

CHAPITRE XX.

LE Goujon est excellent frit, apres avoir esté voidé de ses boyaux.

La Vandaise au mois de Mars est mise au rang des plus excellens Poissons, & se mange à l'estuvée de la Carpe, comme aussi les Ables, Ovalles, Veron, Loches & Chabots; Quand le Veron grave, & qu'il est plein d'œufs, c'est sa meilleure saison, il ne faut point le vuidier; & on luy fait une Sauce aux œufs délayez avec Verjus, ou bien une à la Cresme douce: pendant qu'il cuit, il le faut escumer avec une poignée d'Orties pour en oster l'amertume.

Du

Du Barbeau.

CHAPITRE XXI.

IL sera cuit au Court-boüillon apres
 l'auoir esté voidé , puis on oste la
 peau , & on luy fait une Sauce tour-
 née , y adjoustant des jaunes d'œufs
 délayez pour la rendre plus espoisse,
 aucuns y laissent la peau, quand à moy
 je les escaillerois , c'est tenir le milieu;
 entre laisser & oster , joint aussi la
 raison déjà dite , que la Peau est le
 Lard du Poisson.

De l'Anguille.

CHAPITRE XXII.

ELle sera escorchée , puis ouverte
 par le ventre pour la vuidier en-
 tierement , & bien laver , apres on
 osterá la Teste & le bout de la Queuë,
 & on la coupera par tronçons , qui
 tiendront pourtant quelque peu par
 le dos , afin de la ranger dans la Cas-

ferolle en rond de Limasson, pour la faire cuire à l'estuvée ordinaire, y mettant un peu de Persil haché pour luy donner bon goust; il la faudra retourner pour la cuire des deux costez; pour la servir, il la faudra bien dégraisser & poudrer dessus de la crouste de Pain rapé: Je crois qu'en dépouillant l'Anguille on en oste le plus delicat; c'est pourquoy j'aurois mieux la délimoner dans la Cendre rouge, ou dans l'Eau chaude pour plus de propreté, & y laisser la Teste & toute la Queue.

Coupée en trois ou quatre Tronçons, & tailladée, on la trempera dans le Bœure, & on la fera rostir sur le Gril, puis on luy fera une Sauce de Poisson rosty, qui est le Bœure, le Vinaigre, le Sel, & la Muscade.

Estant délimonée, on luy coupera la Teste & le bout de la Queue, puis on l'ouvrira par le ventre tout le long jusques à la peau du dos, on otera l'Areste, & on la battrá avec un baston

pour l'applatir, puis on la poudrera de Sel, Poivre, Persil haché bien délié, & un peu de Marjolaine & de Thim, apres on la roussera de la Queuë au milieu, & de la Teste au milieu; cela fera la figure d'une Lunette, que l'on liera avec de la ficelle pour empescher qu'elle ne se déroule, puis on la mettra cuire dans un bon Court-boüillon; & quand elle sera cuitte, on la laissera refroidir dans ce Court-boüillon pour luy en bien faire prendre le Goust, apres on la tirera sur l'affiette percée pour la bien égoutter, & quand elle sera toute froide, on osterá la ficelle, & on la tranchera par roesles, qui seront tres-agreables à voir, & tres-excellentes au goust, mangées avec le Vinaigre; on appelle cette sorte d'apprest, Anguille à la Galantine.

Les Pastez d'Anguilles ne sont mangez que chauds, & découverts, leur faisant une Sauce comme celle de la Casserolle.

De la Lamproye.

CHAPITRE XXIII.

ELle sera tuée en luy fourant une Lardoire dans les trous des Oreilles qui sont disposez comme ceux d'une fluste; on recueillera le sang qui en sortira pour faire une liaison à sa Sauce, & apres on la délimonera, & on l'ouvrira tout le long du ventre, pour oster une corde qui est dans le corps le long de l'Areste, on la cuira dans la Casserolle à la Sauce ordinaire, avec vingt clouds de Girofle, & le sang de la Lamproye, ceux qui y aiment le Sucre y en mettront; Si l'on veut on la rostira à la broche, l'arroufant de Bœure, & on luy fera une Sauce au Poivre, cloud de Girofle, Sucre & Cannelle; elle se met aussi en Paste à la mesme Sauce des petits Lamproyons; Habillée comme dessus, l'on en fait un Potage brun avec le Sucre, la Cannelle, le Girofle, & le Boüillon du

DE LA CAMPAGNE. 341
grand Pot qui fournit à tous les Pot-
tages.

De la Tanche.

CHAPITRE XXIV.

ELle sera délimonée, ouverte, vuidée, & coupée par morceaux, pour estre cuite à la fricassée de Poulets, y mettant sur la fin les jaunes d'œufs délayez; elle entre dans tous les hachis, à cause qu'elle les rend extrêmement délicats, par sa peau qui est tres-grasse, & elle se frit aussi.

Des Escrevisses.

CHAPITRE XXV.

IL les faut chastrer, c'est à dire leur tirer un boyau qui est dās la queüe, lequel tient à l'escaisse du milieu du bout de la queüe, qui apres avoir esté tournée à demy, il faut tirer & le boyau vient au bout; apres on les fait cuire dans le Court-boüillon, celuy

qui a cuit le Poisson peut servir aux Escrevisses ; estant cuittes , on les sert à sec sur un plat , avec du Persil espluché , & trempé dans le Vinaigre par dessus ; Pour faire un Pottage d'Escrevisses , on oste la grande coquille du dos , laquelle on remplit de hachis de Poisson , & on espluche les pieds & les queuës , que l'on met cuire ensemble dans un pot avec le boüillon du grand Pot ; pour les servir on les met sur le Pain mitronné , y mettant les pieds & les queuës au milieu , avec un petit bord de Persil haché autour du Plat.

Des Tortuës.

CHAPITRE XXIV.

POUR les apprester, il faut leur couper la Teste , la Queuë & les pieds ; Or d'autant qu'elles les retiennent dans leur cocque , & empeschent que l'on ne les peut facilement couper ; pour les faire sortir , il faut leur met-

tre un charbon ardent sur le dos, à mesme tems elles veulent éviter cette chaleur & fuir, & aussi-tost faudra poser le Cousteau sur le Col, & leur couper la Teste, apres on vient facilement à bout du reste; cela fait, on les fera cuire au Court-boüillon; estant cuittes on les tirera hors du Chaudron, on separera les escailles, & on osterà tout le dedans qui ne consiste presque qu'en boyaux & Foye, dans lequel on tient qu'il y a plusieurs Fiels, qu'il faudra oster soigneusement, puis fricasser tout à la Sauce de Poulets, aux Oeufs delayez dans le Verjus; ou bien les mettre en estuvée dans un petit Pot avec la Ciboulette, & quand on les servira, on y espreindra un jus de Citron ou d'Orange; Les Oeufs de Tortuës sont semblables aux petits qui se rencontrent dans le corps des Poules, & sont d'un mesme goust, partant ils seront bons à mettre sur les Bisques, & sur tous autres Mets convenables.

Des Limaçons.

CHAPITRE XXVII.

LE m'estonne de ce que la Bizarerie de l'homme a esté chercher jusques à ce ragouft dépravé, pour satisfaire à l'extravagance de sa gourmandise, car à quelque cuisson & Sauce qu'on le puisse accommoder, il m'est impossible de leur dōner mon approbation; Neantmoins pour ne rien obmettre, je diray que le vray tems de le manger est pendant & à la sortie de l'Hyver, auparavant qu'il soit décadenné d'une peau qui le couvre, laquelle il rompt pour ramper ou cheminer; quand on les voudra apprester, il faudra crever cette Peau, & les mettre tremper dans le Sel & le Vinaigre, pour leur faire jeter toute leur bave, les retournant & agitant afin que l'acidité les purge entierement de cette colle; Apres on les fera cuire dans un bon Court-boüillon, & on les tire-

ra de leur coquille avec la pointe d'une Lardoire ou autre Poinçon, puis on lavera bien la coquille, on fera bouillir les Limaçons dans une Sauce à l'Huile d'Olive, avec un peu de Vinaigre, Vin & Espiceries, puis on les remettra dans leur coque, on les dressera sur le pain mitonné avec Bouillon du grand Pot, & on versera par dessus de l'Huile; cela s'appelle un Pottage d'Escargots; On les servira aussi sans Pain avec l'Huile seule par dessus; On les mettra aussi en Estuvée ou Fricassée comme les Poulets, les servant sans coquilles avec la Sauce d'Oeufs au Verjus, ou la Crefme; Estans tirez hors de leurs coquilles, on les farinera ou trempera dans la paste de Beignets, pour les frire & dresser à l'ordinaire des autres Fritures avec le jus d'Orange & Persil frit.



Des Grenouilles.

CHAPITRE XXVIII.

ON les escorche , & on ne leur laisse que les deux Cuisses & l'Arete du Dos , jettant tout le reste comme mauvais ; Apres on les lave bien , & on les cuit avec le Bouillon du grand Pot pour en faire un Pottage , ou bien on les met à la Fricassée de Poulets ; Ne laissant que les deux cuisses on ostel l'os d'une , & l'on renverse la Chair sur l'autre , puis on les trempe dans la Paste de Beignets , & on les frit & sert à l'ordinaire ; cela s'appelle Grenouilles en Cerises , à cause qu'au bout de l'os il ne reste qu'un bouton comme une Cerise , & l'os sert de Queuë.



*De la Truite, du Saumon,
& du Beccar.*

CHAPITRE XXIX.

CES Poissons, aussi bien que ceux des deux Chapitres suivans sont d'Eau douce & de Mer; ne voulans un assaisonnement differend, quoy qu'ils semblent de nature differente; car la Truite de Riviere n'aime que les Fontaines & Eaux claires, toutes contraires à celles de la Mer qui sont toujours troubles, soit à cause du Sel, ou à cause de l'agitation continuelle des Vents, ou de son Flus & Reflus; Pour les preparer on les habille & fait cuire dās un bon Court-boüillon avec le Vin rouge, puis on les sert à sec, avec le Persil & autres ornemens, pour les manger au Vinaigre, ou à la Sauce tournée; Les grands Saumons seront ensevelis dans la Serviette comme les Brochers; On coupe le Saumon en dales ou roëlles pour les mettre rostir

sur le Gril, les ayant Bœurées & picquées de quelques Clouds de Girofle, puis estant cuites des deux costez on leur fait une Sauce tournée, ou à l'Hypocras; On fait d'excellens Pastes de Saumon & Truittes, affaisonnez avec force Bœure, Sel, Espiceries, & quelques fueilles de Laurier; si l'on y veut mettre le Lard pour les jours permis, ils seront encore plus excellens; & si l'on y veut passer des Lardons poivrez, ils soutiendront la Chair qu'elle ne se rendra pas si en masse,

Le Saumon Salé sera destrempé, & on tranchera le dessus des Chairs qui n'est pas bien rouge à cause de la crasse du Sel, puis on le mettra cuire dans l'Eau claire, & on le servira avec la Sauce au Bœure, Vinaigre, & Clouds de Girofle, ou bien à l'Huyle & au Vinaigre; quelques-uns y mettent de l'Oignon haché bien delié. Quand il est nouveau, c'est à dire qu'il est Salé depuis peu, on le fait dessaler

entièrement, & on le rostit sur le Gril l'ayant bœuré auparavant; puis estant picqué de Cloud de Girofle, on le sert à la saulce au Bœure, & Vinaigre comme cy-dessus; on le met aussi au Court-boüillon, pour le manger au Vinaigre poivré, ainsi que le frais; ou bien à la Saulce tournée.

Avec du Saulmon salé, du Hareng foret, des Tanches, & autres Poissons desosse; on fait des Soupressis, que l'on déguise & forme en Cervelas, en Langues de Bœufs, & autres façons; les ayant hachées bien deliées, & les assaisonnant du goust d'Espiceries, qui vous agréera le mieux; puis on les forme commel'on veut, & on les enveloppe dans un Linge blanc, les liant de Ficelle, pour les maintenir en leur forme, les faisant cuire dans le Vin rouge, avec des Oignons; quand ils seront cuits, on les laissera refroidir dans leur boüillon, & estans cuits il faudra les retirer, & on otera le Linge, & on les servira avec Fleurs

& Laurier; les Saulciffons seront tranchez par roëllés, & rangez en Roze sur l'Assiette.

De l'Aloze.

CHAPITRE XXX.

ON la rostir sur le Gril, apres l'avoir vuidée; & on la mange à la Sauce de Bœure, Vinaigre & Sel; on y met aussi les Groseilles vertes, ou le Verjus de grain, ou l'Ozeille cuitte; On la fera aussi cuire dans le Court-boüillon pour la servir à sec sur la serviette, avec le Vinaigre dans la Sauciere; & elle se met en Paste comme les Truites.

De la Plie.

CHAPITRE XXXI.

ON la mettra rostir sur le Gril, l'ayant écaillée & vuidée du Boyau seulement, lequel on tire du Ventre en faisant une Taillade sous une nageoire

qui est près de la Teste ; puis on la sert à la saulce de l'Aloze ou au Court-boüillon ; Si l'on la veut frire il la faudra bien secher , & la Poudrer de Farine ; estant cuitte on la servira avec le jus d'Orange & le Persil frit.

Elle se cuit aussi en Casserolle à la saulce ordinaire , & il la faudra poudrer de pain rapé par dessus.

Des autres Poissons Plats.

CHAPITRE XXXII.

LE CARELET , le FLET , & la LLIMANDE , s'apprestent en Casserolle , à l'Estuvée , au Court-boüillon , & à la friture ainsi que la Plie.

La SOLLE se vuide & escaille de mesme , & ne se cuit guere qu'à la friture , estant sechée , & farinée ; en la tirant de la Poëlle on la poudrera de Sel avec un jus d'Orange , ou de Citron , ou au moins du Verjus par dessus ; apres estre fritte , on l'ouvrira pour oster l'Areste , & on la fera boüil-

lir sur le Rechaud avec quelques morceaux d'Orange, Eau & Sel, puis on y mettra des petites croustes de pain sur la fin pour boire un peu la saulce & y donner goust ; On fait aussi une Barbe Robert dans la Poëlle que l'on verse par dessus, puis on la met bouillir sur le Rechaud.

La BARBUE & le TURBOT estans vuidez & escaillez seront cuits au Court-bouillon, & se serviront à sec sur la serviette, pour estre mangez au Vinaigre ; ou bien à la saulce tournée ; On en fait de bons Pastez qui se mangent chauds & froids ; les petits seront cuits dans la Casserolle en Estuvée, sur le Gril, & frits ainsi que les Limandes.

De la Dorade, des Grenots, & Rougets.

CHAPITRE XXXIII.

Tous ces Poissons se cuisent en Casserolle avec la Sauce ordinaire, & sur la fin de la cuisson, on y poudre

poudre de la mie de Pain & du Persil haché ; on les rostit aussi sur le Gril, les ayant tailladez, & frottez de Bœure fondu, puis on leur donne la Sauce tournée, ou la Rouffe ainsi que je diray à la Raye ; On les met en Pastez descouverts avec le Pain & Persil poudré par dessus.

Des Vives.

CHAPITRE XXXIV.

ON doit bien prendre garde avant que de les vuider par l'oreille, de couper les Arestes qui sont aux coings des Oreilles, & deux ou trois sur le dos ; desquelles la picqueure est si veneneuse, qu'elle fait venir la gangrene si l'on n'y remédie promptement, par les remedes ordinaires que la Medecine enseigne, ou simplement en faisant un cataplasme avec du Foye de Vive, que l'on mettra sur la picqueure, lequel est un parfaitement bon dictame à cet accident là ; On les

tailladera, frotera de Bœure, & rostira sur le Gril, leur faisant une Sauce au Bœure avec du Vinaigre & Muscade, ou une Rouffe; si l'on ne veut y mettre le Verjus de Grain en la Saison, ou bien les servir sur l'Ozeille cuite entre deux Plats avec le Bœure; On frit aussi les Vives, & on les poudre de Sel avec le jus d'Orange; En Paste fine on les assaisonnera ainsi que les autres Pastez descouverts.

Il se rencontre des jours qu'il y a grande quantité de Vives dans les Marchez, & d'autres qu'il ne s'en trouve point; C'est pourquoy si vous en voulez conserver pour la necessité, ou pour envoyer au loing, vous le pourrez en les habillant, & faisant rostir sur le Gril à l'ordinaire; puis estant bien refroidies, vous les enveloperez dans du Papier broüillards, en sorte qu'elles ne se touchent point, & vous les pendrez au Plancher en lieu sec; là elles se conserveront plusieurs semaines sans se gaster; & quand on les vou-

dra manger, il les faudra faire tremper dans leur Sauce, sur un petit Feu, afin qu'elle les penetre à loisir : Les Truites, les Macquereaux & autres Poissons semblables, se pourront aussi conserver de la mesme maniere, faites des essais de plusieurs, afin d'en estre tant plus certain.

Des Macquereaux.

CHAPITRE XXXV.

ESTANS vuidez on les entourera de Fenouil vert en sa Saison, & on les rostira sur le Gril, leur faisant une Sauce au Bœure avec les Groseilles vertes qui est leur vraye Sauce; Quelques-uns les font roussir à la Poëlle; Ils sont mis aussi en Paste avec les Groseilles, pour estre mangez chauds; les Arestes & les Testes sont mises rostir sur le Gril, & servies pour ragouster ceux qui manquent d'appetit; les Maquereaux Salez seront bien détrempez & cuits en Eau, puis on leur

fait l'une des Sauces cy-dessus, ou simplement avec le Bœure & le Vinaigre.

*De la Raye, de l'Ange, Chien de Mer,
& autres.*

CHAPITRE XXXVI.

CEs sortes de Poissons veulent estre bouïllis en Court-bouïllon à la legere, fait avec Eau, Vinaigre & Sel; les laissant refroidir dedans, afin qu'ils en prennent bien le Goust; apres on les retire, on leve les Peaux & Boucles, & on leur fait une Sauce tournée; la Sauce rousse est la meilleure de toutes, laquelle se fait en coulant du Vinaigre dans le Bœure roux, tout chaud, & apres il y faudra du Persil haché que l'on cuira un peu dans cette Sauce, puis on la versera par dessus le Poisson.

De l'Esturgeon.

CHAPITRE XXXVII.

CEP oisson est de plusieurs gousts,

selon les parties de son corps qui sont ou blanches ou brunes ; on le cuira en bon Court-bouillon, & on le servira à sec sur la serviette, ou aux Sauces que j'ay dites cy-devant qui y conviennent toutes ; quand on le voudra servir entier, il faudra l'ensevelir, sinon on le coupera par tronçons ; on en fait des Hachis, & des petits Pastez ; En grands Pastez aussi lardez d'Anguille, ou de Lard pour les jours permis, il est excellent chaud & froid.

De la Moluë, Aigresin, & Merlan.

CHAPITRE XXXVIII.

CEs trois sortes de Poissons seront cuits dans le Court-bouillon, puis servis à la saulce tournée ou rousse ; le Merlan se met rostir sur le Gril & on y fait une saulce à l'Oignon roussi avec du Persil & Vinaigre ; la Moluë sallée sera bien destrempee & on levera le dessus qui est sali par le sel ; puis l'ayant escaillée on la mettra avec

Eau claire toute froide dans un chaudron sur le feu, & quand elle jettera son premier bouillon on l'escumera & on la descendra de dessus le feu, la couvrant d'un linge pour la laisser un peu reposer dans son Eau, apres on la tirera & égouttera bien, & on la servira sur le rechaud avec le Bœure frais sans fondre; le Verjus de Grain un peu cuit y est excellent; la Merluë veut tremper long-tems, puis on la bat un peu & on la fait cuire dans l'Eau, apres on la sert avec une Sauce à l'Oignon roussi; on la frit aussi, mais cela la racornit extremément.

Du Hareng.

CHAPITRE XXXIX.

AV Hareng frais vuide par l'oreille, escaillé & rosti sur le Gril, sa Sauce est le Bœure fondu avec le Vinaigre ou le Verjus, ou bien à la Barbe-Robert; s'il est salé on le fera bien

tremper, puis on le rostira & on luy fera une Sauce comme au frais, ou on le servira sec, ou avec de l'huile, ou bien sur les Pois en estuvée dans la Poëlle couppé par Tronçons; ou bien cuit ainsi que la Moluë, & pour Sauce le Bœure & Vinaigre.

Le Hareng Soret fera dessalé dans du Vin, puis ouvert par le ventre & applati pour le mettre rostir sur le dos le premier, & on le sert avec Moustarde de Dijon ou commune.

Du Marsoin.

CHAPITRE XL.

IL veut estre cuit dans un bon court-boüillon avec le Vin rouge, puis on le sert à sec pour estre mangé au Vinaigre ou à l'huile; on mettra aussi dans des petits plats de diverses sortes de Sauces, pour satisfaire au goust d'un chacun; son Lard mis sur les Pois represente celuy de Sanglier.

Des Mulets , Sardines & autres.

CHAPITRE XLI.

IL y a quantité de petits Poissons de Mer dont nous parlerions bien en particulier , si je ne craignois de grossir par trop nostre Livre , vous ferez l'essay de ceux qui veulent estre rostis ; de ceux qui veulent le Court-bouillon entier , ou le simple à l'Eau & Vinaigre ; & de ceux qui se veulent frire sans tant particulariser.

Des Esplans , dits Esperlans.

CHAPITRE XLII.

C'Est le plus delicat , le plus excellent & le seul de tous les Poissons qui a bonne odeur , on le met en potage à la Matelotte , qui est que dessus le Pain mitonné , on range des Esplans lesquels on poudre de Persil haché biendelié puis on met le plat sur le feu & en moins de rien ils sont cuits ; il ne
les

les faut point vuidier suffit de les es-
 fuyer un peu s'ils sont vieils peschez;
 pour les frire on les poudrera simple-
 ment de farine, & on les embroche-
 ra par les yeux avec un fil de Fer; la
 friture estant chaude, on les posera
 dedans & on les retournera pour les
 cuire esgalemment, estans de couleur
 rousse on les tirera, les laissant un peu
 égouter, on les dressera sur le Plat,
 on les rangera les queuës en dedans,
 & les Testes en dehors, retirant la
 brochette, & on jettera un jus d'O-
 renge par dessus; Si l'on veut y faire
 une Sauce comme aux Soles, elle n'y
 conuendra pas mal.

De la Macreuze.

CHAPITRE XLIII.

C'Est un Oyseau Poisson, qui ne
 differe en rien du Canard, excep-
 pté quelque peu sur le haut du Bec, à
 l'endroit du Nez; Il est mis au rang
 des Poissons, à cause qu'il a le Sang

H h

froid, qui est la seule cause, qui nous fait faire distinction des Alimens pour les jours Gras, ou les Maigres; C'est pourquoy, puis que nous en pouvons manger sans scrupule, je ne trouve aucun assaisonnement qui luy soit plus convenable que les mesmes que nous avons employez dans les Carnards de Paillis & Sauvages, tant en Pottages, Fricassées que Rostis, & en Paste; c'est un grand avantage pour les delicats, que d'estre soulagez de ce rafraichissement, dans la longueur d'un Carefme, qu'ils trouvent si difficile à passer.

Des Anchoirs.

CHAPITRE XLIV.

ON les fait dessaler dans le Vin; si l'on ne les veut manger dans toute la force de leur Sel; puis on leve les bandes de Chair de dessus les Arêtes, & on les sert à l'Huile, ou bien on les cuit, & fait entrer en plusieurs

Sauces & Ragoufts; meſmement à farcir le ventre des Volailles roſties à la Broche, ou le Cochon de Lait; comme auſſi dans les Poiſſons farcis, & dans les Souprefſis.

De la Gelée, de Poiſſon.

CHAPITRE XLV.

Pour la faire, vous prendrez des Carpes, que vous vuiderez de tous les dedans, & les laverez bien; vous en oſterez la Langue (quoy que ſe ſoit parler improprement, d'autant que c'eſt le Palais de la Carpe,) vous oſterez auſſi le cerveau, à cauſe qu'il eſt gras, & que toute graiſſe eſt nuifible à la Gelée, vous les mettrez dans un pot de Terre neuf, avec des Tanches accommodées de meſme; ſi vous avez des Arreſtes & eſcailles des Poiſſons deſoſſez, vous les mettrez auſſi avec; vous ferez boüillir le tout, puis paſſerez ce boüillon par l'Eſtamine ſans le preſſer beaucoup; apres vous

H h ij

le remettrez dans son pot, avec de la rapure de Corne de Cerf, ou bien de la Colle de Poisson, les faisant long-tems reboüillir ensemble; repasserez tout de nouveau ce jus, & presserez bien; puis vous le dégraisseriez au mieux qu'il vous sera possible, le remettrez dans son pot, & y adjousteriez le Sucre, & autres ingrediens que j'ay enseignez à celle des pieds de Veau; vous gouvernant de mesme, tant pour l'aissaisonner, que pour la clarifier, couler, parfumer, & teindre en toutes sortes de couleurs, & Blanc manger.

Des Oüïstres.

CHAPITRE XLVI.

LEs meilleures & plus delicates, se sont celles de Cancalle, qui sont petites, les grandes viennent du Boulonnois, lesquelles sont plus dures; elles sont toutes bonnes à manger cruës, portant leur Sauce dans leur Escaille ou Coquille, si ce n'est que

l'on y met un peu de Poivre ; ceux qui les ouvriront prendront garde en détachant l'Ouïstre de sa Coquille de crever l'Eau puante , car elle infecteroit le Poisson ; On les fait cuire aussi dans leur Coquille apres les en avoir détachées & retournées ; pour ce faire on les mettra sur le Gril , avec bien peu de Feu par dessous , crainte que l'Escaille ne pette , & dans chaque Coquille , un petit morceau de Bœure & un peu de Poivre ; Quand elles seront cuittes , on y coulera un filet de Verjus , on raspera un peu de Muscade par dessus , avant que de les tirer , & on y poudrera un peu de rapure de crouste de Pain ; elles sont meilleures dans le Four que sur les Charbons , à cause qu'elles prennent une couleur rissolée par dessus.

Si l'on veut les mettre en Estuvée , on les détachera de leur Escaille ; on les mettra dans un plat sur le Rechaud avec leur Eau , (qui est la meilleure Sauce que l'on leur puisse faire) du

Bœure, peu de Poivre, de la Muscade, une Ciboulette, & quelques morceaux d'Orenges ou Citron, & on les fera bien bouïllir; sur la fin de la cuisson, on y adjouſtera des petites croûtes de Pain, qui ne ſoient pas brûlées; en les ſervant on poudrera le bord du plat avec la poudre de crouſte de Pain bien delié.

On en fricaffe à la Poëſle, faiſant rouſſir dans le Bœure de l'Oignon tranché, puis on y met les Ouiſtres avec leur Eau; & quand elles ſeront preſque cuittes on y adjouſtera un filet de Vinaigre avec du Perſil haché; ſi vous y voulez mettre de la Moutarde elle ne gaftera point la Sauce.

On les frit auſſi, mais auparavant il les faut eſtendre ſur une ſerviette, mettre un peu de Poivre par deſſus, & les laiſſer quelque tems un peu ſe hâler, & prendre le gouſt du Poivre; apres il les faudra fariner, ou tremper dans la Paſte à Beignets, puis les frire, les retirer de la Poëſle avec l'Ef-

goutoire, puis les dresser, border le Plat de Perfil frit, & espreindre une Orenge par dessus.

Les Oüïstres que l'on vend dans des Paniers peuvent aussi estre apprestées en toutes les façons que celles que l'on tire toutes vives de l'Escaille, mais il les faut bien laver & délimonner auparavant, puis les laisser tremper dans de l'Eau & du Sel l'espace de demie heure, & apres les cuire ainsi que les autres; si elles sont bien fraïches, il ne faudra que les essuyer.

Pour conserver plusieurs jours des Oüïstres dans leur escaille, il ne faudra que mettre quelque chose de pesant dessus pour les empescher de s'ouvrir & perdre leur Eau.

Celles que l'on confit pour garder, au sortir de leur Escaille, seront mises par liets dans un Pot de Terre ou Baril, & par dessus chaque liêt on les poudrera de Sel & d'un peu de Poivre, quelques fueilles de Laurier, de la Canelle en baston, & du Fenouil

vert en graine; si l'on y veut mettre du Musc & de l'Ambre, elles en seront de beaucoup plus excellentes, mais aussi elles seront cheres: Quand on les tirera du Baril, si elles sont trop salées, on les désalera un peu, & on les mangera apprestées en toutes les façons que je viens de dire, ou avec l'huile, ou toutes seules; de ces mesmes, on en met dans les Ragoufts, dans les Volailles rosties, & milles autres assaisonnemens que le Cuifinier jugera y bien convenir.

Des Oüistres fraisches, on en fait des Pottages, des Pastez, & autres mets à discretion.

Des Moufles.

CHAPITRE XLVII.

IL faut bien ratifser toute la Roche qui y tient, puis les bien laver & mettre parboüillir dans l'Eau, le Sel & le Persil, apres les retirer de dedans ce Bouillon, oster une coquille

de chacune, & les ranger sur le Pain mittonné; puis prendre de leur bouillon, & détremper quelques jaunes d'œufs avec, les mettre cuire dans la Poêle avec fort peu de Persil haché bien menu, & verser ce bouillon sur les Moufles.

Si on les veut fricasser; estant parbouïllies (comme j'ay dit) on les tirera de l'escaille, & on les mettra dans la Poêle avec un peu de leur bouillon, du Bœure, des Espiceries, de la Ciboule, quelque peu d'herbes fines, & sur la fin de la cuisson, il y faudra des jaunes d'œufs détrempez avec le Verjus, ainsi qu'à la Sauce aux Poulets, la Cresme douce y sera tres-excellente pour bien espoissir la Sauce.

On les fricassera aussi à l'Oignon ainsi que les Ouïstres, & on leur fera une Sauce à la Barbe-Robert, ou bien sur le Rechaud avec la Chapelure de Pain, quelque peu d'Anchoirs, & des Champignons, Moufferons ou Morilles.

Des Homars, Congres, Crabes, Escrevisses de Mer, & autres Poissons armez.

CHAPITRE XLVIII.

Toutes ces sortes de Poissons se cuisent dans le bon Court-bouillon, pour les manger au Vinaigre Rosat ou simple, avec le Poivre.

Si l'on veut les mettre en estuvée, on les espluchera de leurs cocques, & on les assaisonnera à la Sauce de Poulets, les cuisant dans la Poëlle, ou dans un plat sur le rechaud; on en fera aussi des Farces, pour estant bien assaisonnées les mettre sur la rostie de Pain, ainsi que le Rognon de Veau.

Des Trippes de Moluës.

CHAPITRE XLIX.

Qvoy qu'improprement on leur donne ce nom là, neantmoins puis quel'on en est en possession par

le long-tems, je m'accommoderay au vulgaire; & diray que pour les bien assaisonner il faut les faire cuire dans de l'Eau seule; puis les retirer avec l'Esgotoire, les trancher par morceaux, & les fricasser ainsi que les pieds de mouton; si vous les voulez à l'Oignon fricassé, avec la Sauce à la Barbe-Robert, elles vous sembleront beaucoup meilleures.

CONCLUSION.

IE croy (MON CHER LECTEUR) vous avoir appris les plus agréables assaisonnemens, que nos meilleurs Cuisiniers ont accoustumé de donner à toutes les Viandes qui se mangent à Paris, c'est à vous à present de les mettre en pratique; mais je vous demande de grace, que vous liziez nostre Livre avec attention; afin que si vous ne trouvez ce que vous souhaitez en un endroit, vous le rencontriez dans l'autre; l'ay évité quantité de redites

pour me rendre moins ennuyeux ; ce qui m'auroit esté impossible de faire en un si petit Volume que celuy-cy ; si mon dessein eut esté autre que de vous former le jugement , pour vous faire comprêdre le goust que vous devez donner à chaque Viande ; & le meilleur ce me semble , est celuy auquel l'on est déjà accoustumé , à cause que l'habitude est une seconde Nature : ce n'est pas que je vueille faire passer pour Loy , ce qui est en la liberté d'un chacun , mais je suis tres-assuré , qu'en ensuiuant l'ordre ordinaire , les Mets en seront trouvez plus agreables , & auront moins de dégoust : Si dans cette troisiéme impression j'ay encore obmis quelque sujet , j'espere reparer ma faute aux autres , & augmenter toujourns à chacune des suivantes , en cas que j'aye assez de bon-heur qu'elles soient bien receuës.

ADIEU.



INSTRUCTION

pour les Festins.

AVne Compagnie de trente personnes de haute condition, & que l'on voudra traiter somptueusement ; je suis d'avis que l'on fasse dresser une Table d'autant de couverts, à la distance l'un de l'autre, de l'espace d'une Chaise ; en en mettant quatorze d'un costé, une au bout d'enhaut, & une ou deux au bas : Que la Table soit assez large ; que la Nappe traïsne jusques à Terre de tous costez ; qu'il y ait plusieurs Sallieres à Fourchons, & Porte-assiettes dans le milieu, pour poser des Plats volans.

PREMIER SERVICE.

AL'entrée de Table, on leur servira trente Bassins, dans les-

quels il n'y aura que des Pottages, hachis & Pannades; Qu'il y en ait quinze où les Chairs paroissent entieres, & aux autres quinze, les hachis sur le Pain mittonné; que l'on les serve alternativement, mettant au haut bout d'un costé un bon Pottage de santé, & de l'autre costé un Pottage à la Royne, fait de quelque hachis de Perdrix ou Faisan; apres dessous le Pottage de santé un autre hachis sur les Champignons, Artichaux, ou autres déguisemens, & vis à vis une Bisque; sous l'autre hachis, un Pottage garny, sous la Bisque une Iacobine, ou autre, & ainsi alternativement jusques au bas bout, mettant toujours apres un fort, un autre foible.

SECOND SERVICE.

IL fera composé de toutes sortes de Ragouts, comme les Fricassées, les Court-bouillons, les Venaisons rosties, & en Paste, les Pastez en crouste

fueilletées, les Tourtes d'entrée, les Lambons, Langues, Andoüilles, Saucisses & Boudins, Melons & Fruicts d'entrée selon la saison; avec quelques petits Ragouts & Sallades dans le milieu, sur les Sallieres & Porteaffectes; Le Maistre d'Hostel observera plusieurs sujctions necessaires; En premier lieu, il servira toujours du costé droict, s'il se peut, à cause de la commodité de la main qui pose les Plats; En second lieu, il luy faut un ayde pour desservir de l'autre costé, lequel ne levera qu'à mesure qu'il servira, & ne luy laissera que quatre places de vuides; En troisiéme, il ne posera jamais un Bassin chargé de grosses Viandes devant les personnes plus considerables, à cause qu'il leur boucheroit la veüe du Service, & que cette personne seroit obligée de dépecer pour presenter aux autres; Et en quatriéme lieu, que les Plats soient si bien disposez, qu'il y en ait des forts & des foibles, d'un costé & d'au-

tre, à distance égale, autant qu'il se pourra, mélangeant si bien son Service, qu'il semble qu'il n'y ait point de Plats doubles, par l'éloignement de l'un à l'autre, & par le changement de costé.

TROISIEME SERVICE.

IL sera tout de gros rosty, comme Perdrix, Faisans, Beccasses, Ramiers, d'Indons, Poulets, Levraults, Lappins, Agneaux entiers, & autres semblables; mettant les Orenge, Citrons, Olives, & les Saucieres dans le milieu.

QUATRIESME SERVICE.

CE sera le petit rosty, comme Beccassines, Grives, Alloüettes, Ortolans, Ris de Veau, & autres; Il y joindra aussi les Frittures de toutes sortes; & il mélangera un Plat de petit rosty, avec un de Frittures; laissant les Fruicts & Sauces du milieu sur les Porte-assiettes.

CIN-

CINQUIESME SERVICE.

SI l'on veut servir du Poisson cuit au Lard ; on mettra seulement des Saumons entiers, des Truittes, des Carpes, des Brochets & des Pastez de Poisson, entremeslant ces Plats de Fricassées de Tortuës avec les Escailles par dessus, & des Escrevisses ; regarnissant le milieu d'Orenges & Citrons, s'il en manque.

SIXIESME SERVICE.

IL fera de toutes sortes d'entremets au Bœure & au Lard ; de toutes sortes d'œufs, tant au jus de Gigot, qu'à la Poefle, & d'autre au Sucre, froids & chauds ; avec les Gelées de routes les couleurs, & les Blanc-mangers ; mettant les Artichaux, Cardons & Sceleri au Poivre, dans le milieu sur les Sallieres.

 SEPTIESME SERVICE.

IL n'y faudra que des Fruicts, en cas que la saison le permette, avec les Cresmes, & peu de pieces de Four; l'on servira sur les Porte-assiettes, les Amandes, & Cerneaux pelez.

 HVICTIESME SERVICE.

L'Issuë sera composée de toutes sortes de Confitures liquides & Seches; de Massepans, Conserves & Glacis; sur les Assiettes, les branches de Fenouil poudrées de Sucre de toutes couleurs, armées de Curedens; & les Muscadins ou Dragées de Verdun dans les petites Abaissees de Sucre musqué & ambré.

Le Maistre d'Hostel donnera ordre que l'on change les Assiette au moins à chaque Service, & les Serviettes de deux en deux.

Pour desservir, il commencera à

lever par le bas bout ; & à mesure son Second levera les Assiettes, les Sallieres, & tout ce qui sera sur la Table, à la Nape près ; finissant par le haut bout, où il donnera à laver, pendant que son Second jettera la Serviette, & il descendra jusques au bas bout, rechangeant de Bassin s'il est trop plein.

EN POISSON.

Pour l'entrée, elle sera de Bisques, & de Pottages tous differends si l'on veut, d'autant que l'on les peut déguiser à l'infiny.

Au Second, seront les Carpes & Tanches farcies, les Estuvées, ce qui est cuit dans la Casserolle & sur le Gril, avec les Pastez chauds & froids.

Au troisiéme, les Court-boüillons, & les Poissons frits.

Au quatriéme, les Entremets chauds, les œufs sans Sucre, & les Soupressis.

Au cinquiéme, les œufs Mignons,

& autres au Sucre, avec les Poivrades.

Au six & au sept, les Fruicts, Pâtisseries, Confitures, Conserves & Masepans, ainsi qu'aux jours de Chair.

Pour ce qui est des Fruits d'entrées, comme Raves, Melons, Meures, Prunes, Cerises, Abricots, Pesches, Orenge, Citrons; Sallades, & autres; il les placera sur les Porte-assiettes, ainsi que j'ay dit au Festin de Chair, chacun dans son Service convenable: Et l'on observera dans le tems que les Fruicts seront en abondance, de ne mettre que peu de pieces de Four dans le dessert; comme au contraire, quand ils seront rares de recompenser & remplir la Table de beaucoup de pieces de Four.



POUR VNE TABLE RONDE
ou quarrée à douze personnes.

LA grande mode est de mettre quatre beaux Pottages dans les quatre Coins ; & quatre Porte-assiettes entre deux , tirant sur le milieu de la Table , avec quatre Sallieres , qui toucheront les Bassins des Pottages en dedans ; sur les Portes-assiettes , on mettra quatre Entrées dans des Tourtieres à l'Italienne , les Assiettes des Conviez seront creusées aussi , afin que l'on puisse se presenter du Pottage , ou s'en servir à soy-mesme ce que chacun en desirera manger ; sans prendre cueillerée à cueillerée dans le Plat , à cause du dégoust que l'on peut avoir les uns des autres de la Cueilliere , qui au sortir de la Bouche , puisera dans le Plat sans l'essuier auparavant.

Le Second sera de quatre fortes pieces dans les Coins , soit Court-boüil-

lons, la piece de Bœuf, ou du gros Rosty; & sur les assiettes les Sallades.

Au troisiéme, la Volaille & Gibier rosty; sur les Assiettes, le petit Rosty, & ainsi tout le reste.

Le milieu de la Table sera laissé vuide, d'autant que le Maistre d'Hostel aura peine à y atteindre, à cause de sa largeur; si l'on le veut remplir on y pourra mettre les Melons, les Sallades differentes dans un Bassin sur de petites Assiettes pour la facilité de se les presenter, les Orenge & Citrons, les Confitures liquides dans de petites Abaisses de Massepan, aussi sur des Assiettes.

Peut-estre que l'on trouvera que j'en ay dit trop peu, pour s'instruire amplement comme l'on souhaiteroit; mais il suffira, pourveu que l'on conçoive bien mon intention, & que l'on entre dans mes mesmes sentimens; si l'on veut moins dépencer, on reduira deux Services en un, faisant choix de ce qui y conviendra le mieux; j'escris

pour des hommes raisonnables, comme sont ceux qui s'ingerent de la conduite des Festins, qui est peut-estre un des emplois les plus difficiles à mettre à execution, de tous ceux auxquels l'homme s'applique; d'autant que l'on dépend de tant de sortes de gens, differens d'esprit & d'humeur; qu'il faut à poinct nommé, & à l'heure précise que tout se rencontre ainsi que l'on l'a projecté, & aussi que l'on est à la censure d'autres de plus grande condition, à qui leur peu d'appetit, ou leur mauvaise humeur, fera blasmer ce qui seroit tres-agreable aux autres, qui (sur leur seul rapport de quelque Plat lequel ne leur semblera pas bon,) n'oseront y goustier, crainte d'estre obligez d'approuver ce qu'ils improuvent, ou bien de se dégoustier eux-mesmes, si par malheur l'assaisonnement ne se rencontroit pas estre à leur goust.

Il est tres-necessaire que le Maistre d'Hostel voye ce qui se passe dans les

384 LES DELICES DE LA CAMPA.
autres grands Festins, afin qu'il con-
trole en son particulier, ce qu'il
trouvera ne se pas accorder à son sen-
timent; & aussi qu'il y apprendra
tôûjours quelque nouveauté.

Pour l'ordre qu'il doit tenir en la
dépence, il sçaura la volonté de celui
qui veut traiter, & ce qu'il voudra
dépencer; & reglera si bien son af-
faire, qu'il faut que les pieces de vian-
de que le Rotisseur fournira, ne se
montent à plus haut prix d'Argent,
que le tiers de tout le Festin; & sur
tout il sera soigneux de faire des me-
moires bien au net, & qui s'expli-
quent bien, ainsi que j'ay déjà dit cy-
devant en l'Epistre que je leur ay
adressée.

F I N.



