

Digitized by the Internet Archive
in 2020 with funding from
Getty Research Institute

LE MAISTRE D'HOSTEL

QVI APPREND L'ORDRE
DE BIEN SERVIR SVR TABLE
& d'y ranger les seruices.

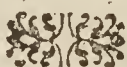
ENSEMBLE LE SOMMELIER

QVI ENSEIGNE LA MANIERE
de bien plier le linge en plusieurs figures.

*Et à faire toutes sortes de Confitures, tant seiches
que liquides.*

Comme aussi toutes sortes de Dragées, & autres
gentillesse fort vtiles à tout le monde.

*Avec vne Table Alphabetique des matieres qui
sont traitées dans ce Liure.*



A PARIS,
Chez PIERRE DAVID, sur le Quay & proche
la porte des Augustins du Grand Conuent,
au Roy Dauid.

M. DC. LIX.

Avec Privilège du Roy.

THE MARYLAND

DICTIONARY

OF THE

ENGLISH LANGUAGE

AS USED IN

AMERICA

BY SAMUEL JOHNSON

REVISED BY

JOHN W. SIMMONS

OF THE

AMERICAN

DICTIONARY

OF THE

ENGLISH LANGUAGE

AND

AMERICAN

DICTIONARY

OF THE

ENGLISH LANGUAGE

AS USED IN

AMERICA



A MONSIEVR
DE LVNE
ESCVYER DE CVISINE
de feu Monseigneur le Duc
DE ROHAN.



MONSIEVR,

*Voicy un Livre que
i ay crû ne deuoir of-
frir qu'à vous, puis qu'il traite
d'un Art que vous entendez si
parfaitement, & que vous pra-*

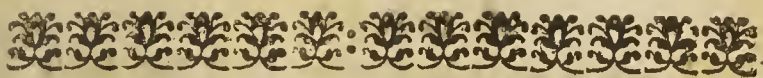
tiquez, de mesme. Feu Monseigneur le Duc de Rohan rendroit un fidele témoignage de cette verité s'il vivoit encore, puisque vous aviez acquis l'honneur de son estime, & qu'il vous consideroit comme un homme capable de donner l'ame à sa table friande & delicate. En effect, Monsieur, est-il quelque ragoust pour fin & pour extraordinaire qu'il soit, que vous ne rafinez encore, & à qui vous ne donniez quelque chose capable de flatter le goust & de l'émouvoir? Aussi est-ce ce qui m'a sollicité de vous dédier cét Ouvrage, qui traite particulièrement des Charges de Maistre d'Hostel & de Sommeiller, & qui enseigne si facilement l'art de

toutes sortes de Confitures & de
Dragées, dont les Tables deli-
cieuses sont ordinairement cou-
vertes. Je sçay bien, Monsieur,
que ce n'est rien vous presenter
de nouveaux, puis que vous n'i-
gnorez rien de ce qu'il traite,
& que vous estes capable de vous
mesme de donner des preceptes de
toutes ces matieres delicates &
friandes; Aussi bien que de la
Poësie, que vous aimez si pas-
sionnément, & dont ie me reser-
ue à parler dans une autre ren-
contre. Mais comme vous m'a-
vez tousiours honoré de vostre
affection, & que vous m'avez
utilement obligé en diuerses occa-
sions, ie passerois pour mé-
connoissant si pouuant seul dispo-
à iij

ser de ce Livre ie ne le mettois
sous vostre protection, & ne vous
priois en mesme temps de l'avoir
pour agreable. J'espere que vous
m'accorderez cette grace, aussi-
bien que celle de me dire,


MONSIEUR,

Vostretres-humble & tres-
obligé seruiteur,
PIERRE DAVID.



A D V I S

AV LECTEUR

OMME ce Liure est pour l'usage & pour la pratique, il ne sera pas hors de propos de donner icy quelques enseignemens generaux, qui peuvent servir à beaucoup de sortes qui y sont exprimées, & sans lesquels on manqueroit à faire comme il faut, ce que l'on en voudroit entreprendre.

Je vous donne donc avertis, Lecteur, si vous en voulez faire vostre profit, Premièrement, que sur les cuissons de sucre, lors que ie dis cuit à lisse menu, ou à lisse gros; ou à perle menu, ou à perle gros, j'en-

à iij

A D V I S

tends vn peu plus cuit, ou vn peu moins; le menu est le moins cuit, & le gros est le plus cuit.

Lors que ie parle de sucre en gelée, cela se doit entendre lors qu'il est meslé avec des decoctions ou des ius de fruit : & remarquez que la gelée est faite lors que prenant de cette decoction ou ius meslez avec le sucre avec vne cueilliere ils tombent par morceaux, & ne tombent plus comme le syrop.

Prenez garde de plus que les bouteilles où vous mettrez vos breuuages delicieux, soient bien nettes & bien bouchées.

Conseruez vos eaux d'Italie le plus fraichement que vous pourrez : mais ie vous conseille de n'en faire qu'à mesure que vous en aurez affaire.

Ne mettez pas vos syrops en lieu

AV LECTEUR.

trop sec, de crainte qu'ils ne candissent.

Faites les ballets (dont ie parle au Traitté des Cresmes & Laittages) de petites branches d'ormeaux, que vous pelerez & laisserez à proportion de la grosseur du pouce : mais n'oubliez pas d'en couper les pointes. Si vous voulez, faites les de bouïllot bien espluché.

Servez avec le vinaigre & le sucre les salades, auxquelles ie ne donne point d'affaisonnement.

Vous pouvez ambre & musquer toutes vos praslins avec l'ambre & le musque preparez.

Vous pouvez aussi ambre & musquer de mesme tous vos massépains, & mesme les glasser.

Vous pouvez donner la couleur aux Conserues avec les couleurs preparees ; mais lors que vous ne trou-

A D V I S

uerez pas de fruiçts, au lieu de pistaches prenez de la poirée : au lieu de la grenade ou espine-vinette, prenez de la cochenille ou du sinabre. Vous les pouuez aussi ambarrer & musquer.

Tenez tousiours en lieu sec les fruiçts & les fleurs que vous blanchirez.

Vous pouuez colorer de telle façon qu'il vous plaira vos pastes de sucre avec les couleurs préparées.

Nettoyez bien la paille sur laquelle vous tirerez vos oranges & citrons : quoy que vous les puissiez aussi tirer sur des clayes ou sur du fil de richard.

Vous pouuez garnir vos compoſtes d'escorſe de citron confite, de pistaches, de grains de grenade, de serifes à aurreille, de brugnolles glâſſées, & d'autres choses.

Si vous voulez bien faire vos con-

AV LECTEUR.

fitures liquides, mettez y aussi pe-
sant de sucre que de fruit, excepté
aux coings & aux serises, parce qu'il
faut cinq quarterons de sucre à cha-
que liure de coings; & aux serises
trois quarterons de sucre, & mesme
demye liure suffisent à chaque li-
ure.

Vous n'en sçauriez trop mettre
aux oranges & aux citrons, parce
qu'il faut qu'ils nagent dedans: ce
qui en restera peut servir aux con-
serues, aux pralines, aux compo-
stes de poires, & aux noix vertes.

Mettez aussi liure de sucre pour
liure de fruit aux confitures seiches.
Après que vous les aurez tirées de
l'estuve, mettez les dans des boe-
stes de sapin ou d'autre matiere, mais
tousiours du papier entre-deux, de
crainte qu'elles ne se gastent. Te-
nez les en lieu sec, & ayez soin de

ADVIS

changer souuent de papier, au moins iusques à ce qu'elles ne iettent plus de syrop, & que le papier demeure sec. Le syrop qui en restera peut seruir aux liquides, & aux pastes de fruiets, mellant moitié syrop & moitié sucre.

Scrrez vos pastes de fruits dans des boëtes, & les changez souuent de papier.

Mettez aussi pesant de sucre en poudre, que de marmelade pour faire vos pastes : Toutesfois vous les pouuez faire à trois quarterons ou demy-liure de sucre.

Tenez vos candits en lieu sec.

Pour faire vos pastes de Gennes, mettez demy liure de sucre à chaque liure de marmelade.

Tenez aussi le sel blanc en lieu sec.

Que vos bassines ou poillons dans lesquels vous ferez vos confitures

AV LECTEUR.

soient tousiours bien nets & de cuiure rouge: l'escumoire ou la cueilliere de mesme matiere, ou d'argent.

Le four dans lequel vous ferez cuire vos massepains soit de fer ou de cuiure rouge; Ce n'est pourtant pas que ne puissiez vous seruir des fours des Pastissiers ou des Boulangers par faute d'autres.

Pour preparer vostre musque, mettez le dans vn petit mortier de fonte, pillez-le avec vn pilon de semblable matiere, meslez-y vn peu de sucre en poudre, & apres que le tout sera bien broyé, mettez le dans du papier pour vous en seruir au besoin.

Vous pouuez preparer l'ambre de mesme façon que le musque, & mesme les mesler ensemble pour vous en seruir aux breuuages & aux confitures.

A D V I S

Vous pouuez aussi preparer la poirée, en passant dans vn linge le jus que vous aurez tiré de ses fueilles, apres les auoir pilées dans vn mortier, le mettant en suite dans vn plat sur le feu: lors qu'il commencera à bouillir le iettant dans vn tamis ou seruiette, & prenant l'escume qui sera demeurée sur le tamis ou sur la seruiette, pour vous en seruir à vos pastes & à vos conserues.

Si vous voulez vser de la cochenille, prenez en vne once, demy-once d'alun, demy-once de cristal mineral, brisez le tout ensemble dans vn mortier de fonte, & lors que vous voudrez vous en seruir delayez-le avec du verjus ou de l'esprit de vin, passez-le dans vn linge & en prenez le ius.

Pour vous seruir des lys, il en faut ferrer en Esté, oster les brins iaunes

AV LECTEUR.

qui sont dedans, les faire bien seicher, & les mettre en poudre, puis vous en seruez lors quevous en aurez affaire.

Voyla, Lecteur, quelques instrutiós que i'ay iugées necessaires pour vous bien seruir de ce qui est couché dans ce Liure. Je vous en souhaitte vne plus ample & plus solide experience; pendant que ie resteray satisfait de la gloire de les auoir practiquées en public. Adieu.

Extrait du Priuilege du Roy.

PAR grace & Priuilege du Roy donné à Paris le 14 Octobre 1658 signé, par le Roy en son Conseil, **GVITONNEAU**, il est permis à **PIERRE DAVID**, Marchand Libraire à Paris, d'imprimer ou faire Imprimer vn Liure intitulé *Le Maître d'Hostel, qui apprend l'ordre de bien seruir sur table: la maniere de bien plier le linge, & faire toutes sortes de Confitures, utile aux Officiers des grandes Maisons &c* en tel volume & caractère qu'il voudra, durant le temps de cinq ans, à compter du iour qu'il sera acheué d'Imprimer pour la premiere fois: & deffenses sont faites à tous Libraires & Imprimeurs de le contrefaire ny en vendre de contrefaits sur peine de cinq cens liures d'amandes, & autres peines mentionnées par lesdites lettres, qui sont en vertu du present Extrait tenuës pour bien & deuëment signifiées.

Les Exemplaires ont esté fournis.

Registré sur le Liure de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le 25. Ianuier 1659. Signé **BACHET**.

Acheué d'Imprimer le 4. Avril 1659.



L'ORDRE ET LE
*pouvoir du Maistre
 d'Hostel.*



DANS les Maisons qualifiées la charge de Maistre d'Hostel n'est pas vne des moins considerables. Le nom en porte la signification de la chose & la fait cognoistre, sans qu'il soit besoin d'un long discours pour en descrire & la definition & la diuision. Toutefois comme toutes les Testes Couronnées, & toutes celles de haute & eminente qualité, ne sont pas de semblable espece, mais sont differentes en beaucoup de circonstances : de mesme tous les Maistres d'Hostels ne sont pas semblables en leur pouuoir & en leurs fonctions. I'en parle icy assez generalement, & mesmes assez succinctement : chaeun

en prendra ce qu'il iugera luy estre necessaire ou vtile.

Pour auoir donc cette qualite' dans vne maison, il n'est pas besoin de donner aduis qu'il faut s'adresser ou au Seigneur ou à la Dame, ou mesme à leur Intendant, & ie suppose que le Maistre d'Hostel ayant satisfait à ce deuoir, est arresté. C'est pourquoy ie iuge à propos que d'abord qu'il prendra possession de la charge, il fasse visite generale & exacte de l'Office & de la Cuisine. Dans l'Office il fera vne espeece d'inuentaire de la vaisselle d'argent en piece & en poids par destail, comme aussi du linge, & des vstancilles qui s'y rencontreront. Dans la Cuisine il verra & considerera toutes les provisions tant de bouche qu'autres, qui pareillement s'y trouueront. Et apres auoir donné les ordres necessaires tant au Chef d'Office qu'à l'Escuyer de Cuisine, il ira luy mesme achepter les viandes & autres choses qu'il iugera à propos pour le seruiue.

Estant de retour il ira derechef à l'Office & à la Cuisine, & ordonnera des mets des seruiues du repas; l'heure duquel il fera tarder ou auancer selon l'ordre qu'il

en aura receu. L'heure du repas estant venuë il prendra vne seruiette blanche, qu'il pliera en long, & ajustera sur son espaule, à l'ordinaire; remarquant qu'elle est la marque de son pouuoir, & le signe particulier & demonstratif de son Office. Il peut seruir l'espée au costé, le manteau sur les espaules, & le chapeau sur la teste, mais tousiours la seruiette en la posture que i'ay dit.

Le premier seruice estant dressé, il marchera deuant, & le fera porter sur table par les personnes qui seront destinées à cet employ: En entrant dans la Salle où est la Compagnie, il osterà son chapeau, & incontinent apres il le remettra sur sa teste. Il couurira la table de plats & d'assiettes, commençant par le haut bout, & continuant jusqu'au bas. De sorte qu'il pourra mettre le premier plat au haut bout comme i'ay dit, mais à la droite du cadenas ou couuert; le second à la gauche: & entre les deux plats vne assiette vollante sur vn porte-assiette vis à vis de la salliere, & fera la mesme chose jusques au dernier plat.

La Compagnie se mettant en estat de lauer les mains, il prendra la seruiette

d'effuy par les deux bouts; & lors que la ceremonie en sera faite, il la luy jettera doucement & adroitement: & lorsqu'elle luy aura esté renduë, il la reportera au buffet.

Il s'arrestera dans la Salle derriere la chaise du haut bout de la table, ou derriere celle du Maistre, jusques à ce qu'il faille aller querir le second service, pour quoy faire il emmenera avec soy suffisamment de monde pour porter les plats & les assiettes; Il marchera tousiours deuant, il couurira la table de mesme façon qu'au premier, & continuera ainsi tous les autres. Et particulièrement il aura tousiours l'œil sur le Maistre ou sur la Maistresse, attendant tousiours le signe de seruir ou de defferuir. Enfin apres auoir leuë le desert & osté les assiettes & la nappe, il donnera ordre à faire seruir les autres tables.

Il est à remarquer, que pendant le repas il a pouuoir de commander à tous les Officiers de la Maison, sans y comprendre routesfois les Gentilshommes, les Dames, les filles de chambre, & les valets de chambre, ausquels il n'a ordre ny pouuoir que de leur donner les choses necessaires pour leur repas. J'ay dit pendant le repas,

mais i'adjouste qu'il a touÿours le pouuoir lorsqu'il n'y a point d'Escuyer, lequel ordinairement commande à ceux qui portent les couleurs.

Il aura soin de faire les prouisions qui dependent de sa Charge, & qui se font ordinairement aux quatre saisons de l'année; comme par exemple;

En Esté, de bois & de charbon: de confitures de toutes sortes tant seches que liquides, de pastez de toutes sortes, & fruits, de syrops rafraischissants, de concombres, pourpier, passepierre fallées & vinaigrées, de champignons, morilles, moufferon sec, de vinaigre de toutes sortes de fleurs & de gousts.

En Autonne de vin, encore vne fois de bois & de charbon, en cas qu'on n'y ait pourueu suffisamment en Esté, de lard à larder, chandelle, &c.

En Hyuer, de glace & de neige dans les glaciers: de Rosolis, Populo, Angeli-que, &c.

En Printemps, il fera les prouisions de la campagne & de l'armée, comme seroiét lard à larder, jambons de Mayence, de Bayonne, & autres: Sofissons de Boulogne gros & petits: Langue de bœuf fallées:

Cuisses de bœuf desossées, grasses, salées & fumées: Fromages de Brie affinez: Fromage de Rochefort de haut gouft: Fromage de la grande Chartreuse à la cotte rouge: Vn baril d'Anchois: Vn baril d'Oliues de Lucques: Du poivre noir, du poivre blanc: Du gingembre, des cloux de girofle massifs, de la canelle, du poivre long: Gomme d'Adragan: Escorse de citron verte: Musque, Ambregris, &c.

Il est encor du deuoir & de la charge du Maistre d'Hostel, que ces prouisions de campagne estant faites, il les fasse soigneusement serer dans vn coffre, lequel il fera charger sur vn chariot, fourgon ou mullets: & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre du sucre, des amandes, des pistaches, de la bougie, de la chandelle, & quelques flambeaux de cire jaune. Il fera de plus emplir les caues & cantines de bouteilles de bon vin de Bourgogne ou d'Espagne, ensemble les autres liqueurs delicieuses, dont nous auons parlé cy-dessus, traitant des prouisions qui se peuuent faire en Hyuer, comme Blanquette, Rosolis, Populo, Angelique, outre le vinaigre rosart, & l'huile vierge pour les salades.

Après quoy, il n'oubliera pas aussi la

vaisselle d'argent soigneusement serrée & fermée, le linge de table, & toutes autres ustensilles nécessaires pour l'office & pour la cuisine: comme par exemple, vn four de cuivre rouge, trois poisons, vne bassine, vn fourneau de fer, des verres, & des bouteilles, vn mortier de marbre, & ces choses sont pour l'office. Pour la cuisine, six marmites, qui se mettront l'vne dans l'autre, deux chaudières, deux grandes cassolettes, vne poisle à frire, vne autre poisle à fricasser, vn poisson, vne cueillier à pot, vne escumoire, des lardoires, des tripiers de fer, deux chenets, deux hastiers, plyants, des broches grandes & petites, &c.

Il ne sera pas mal à propos d'inserer icy en passant quelque chose du deuoir du Chef d'office, & de l'Escuyer de cuisine. Le premier desquels sera aduisé de mettre derriere son cheüal, en cas de long voyage de campagne ou d'armée, vne bougette garnie d'assiettes, cousteaux, cueilliers, fourchettes, autant qu'il en est nécessaire pour dresser le couuert de la table: comme aussi de plats & d'assiettes pour dresser le fruit.

L'Escuyer de cuisine se garnira aussi d'v-

ne bougette remplie de mesme de plats & d'affiettes necessaires pour les potages, & premier seruice.

Leurs aydes pourront porter sur leurs cheuaux de basts le reste des fournitures necessaires, & les prouisions des repas qui se pourront transporter facilement.

Pendant le voyage, l'heure du partir estant venué, le Chef d'office & l'Escuyer de cuisine, n'oublieront pas, l'vn ses lardoires, & l'autre son eslay. Ils monteront à cheual, & s'en iront ou à la disnée, ou à la couchée. Estans arriuez à l'Hostellerie, ils prendront tout ce qui sera necessaire pour le seruice de la table, & pour leur train, par bon compte, & à honneste composition: Ils le distribueront en suite ainsi qu'il leur sera ordonné. Le repas acheué, & leur vaisselle d'argent serree, ils rendrōt leurs comptes au Maistre d'Hostel; lequel ayant satisfait par tout, avec ordre, justice & mesure, ils continueront leur voyage gaillardement & lertement; car pourueu que le Maistre soit bien seruy, les Officiers contens, qu'ils n'y souffrent ny perte ny dommage, & qu'ils rapportent le moule du pourpoint, certainement tout ira bien; Dieu leur en fasse la grace.



DV SOMMELIER.

LE Sommelier entrant dans sa charge, doit d'abord rendre ses devoirs à Monsieur le Maître, & à tous autres qu'il appartiendra. Il doit ensuite se faire instruire de l'ordre du service de la table, & de la distribution des choses qui seront mises en sa charge. S'estant enfin chargé par compte de la vaisselle d'argent & du linge concernant son office; l'heure venue qu'il sera obligé de se mettre en estat de servir, il accommodera son couvert dans vne corbeille, garnie d'une nappe, dans laquelle il mettra les bassins, l'eguiere, la souf-coupe, les cadenas, les flacons, la salliere, les assiettes, les cousteaux, les cueilliers, les fourchettes, les porte-assiettes, deux nappes, les seruiettes, dont au moins il y en aura deux plyées en baston rompu, le pain & autres choses necessaires au couvert de la table ou du buffet.

L'heure venue de couvrir la table, luy & son ayde ou valet prendront la corbeille ainsi garnie, & la porteront dans la salle ou chambre du repas, sans oublier le su-

crier & le vinaigrier garnis, dont l'un portera l'un, & l'autre portera l'autre.

D'abord estant entrez, & ayant posé leur corbeille, ils garniront la table du buffer d'une nappe; ils mettront les bassins sur cette nappe au long de la tapisserie, puis ils disposeront les flacons & l'eguiere, en faisant vne rangée entremeslée: au dessous de laquelle ils en feront vne autre, qui sera composée des souf-couppes, du sucrier, des verres qu'il placera la patte dessous, & sur chaque soufcoupe vn verre.

Ensuite il mettra la nappe du couuert, & sur icelle la salliere & les porte-assiettes, puis les assiettes en tel nombre qui sera necessaire; mais il les placera en telle sorte que les armes soient tournées vers le milieu de la table, & que les assiettes débordent de quatre doigts hors de la table.

A la main droite de chaque assiette, il mettra les cousteaux, toujours le tranchât vers elle, puis les cueillers le creux en bas, sans aucunement les croiser, ensuite le pain sur les assiettes, & la seruiette par dessus.

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

Que s'il y a vn cadenas, lequel ne se met ordinairement que deuant les Princes, & les Ducs & Pairs, il le faut mettre à la main droite de l'assiette, garnir la salliere de sel, & mettre sur ce cadenas vne seruiette, sur laquelle seront mis le cousteau, la cueille-re & la fourchette: & ensuite estendre encor vne seruiette, qui couurira le couuert & le cadenas.

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

Comme le nombre des assiettes excède ordinairement celuy de ceux qui doiuent seoir à la table, il en faut faire plusieurs piles, que l'on mettra sur la table du buffet de la longueur de la table, & sur chaque pile vne seruiette pliée en baston rompu, par dessus laquelle il en faut renuerser vne autre ou plusieurs, qui seruiront à essuyer les mains quand elles auront esté lauées.

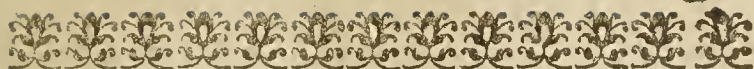
Au bout de la table du buffet, il faut placer la cuvette & la buye pleine d'eau.

Le Sommelier donc ayant ainsi dressé son couuert, il disposera son fruit, & le dressera sur des pourcelines, ou sur des plats de quelque matiere que ce soit, & tels qu'ils se trouueront en la maison. Il

12 L'ordre & le pouuoir, &c.
garnira ensuite ses assiettes volantes, & ses
salades le plus proprement qu'il luy sera
possible.

L'heure du repas estant venuë, il porte-
ra le vin, il presentera à lauer, il fera l'essay
du vin & de l'eau, & demeurera debout
proche du buffet, où il attendra les ordres
qui luy seront donnez.





INSTRUCTION

*familieres pour bien apprendre
à ployer toutes sortes de linges de
Table, & en toutes sortes de
figures.*

D'Abord il est necessaire de sçauoir bien bastonner & friser, parce que ce sont les deux connoissances principales de cette curiosité.

Or pour bastonner, il faut prendre vne seruiette, la plier de trauers, & la plisser avec les doigts par petits plis, le plus bas & le plus delié qu'il se peut. Cette façon peut seruir à faire grand nombre de couuerts, & sert ordinairement à presenter apres que l'on a laué les mains, & à mettre mouïller entre deux assiettes, comme il a esté dit au Traitté du Service de Table.

Vous la pouuez mettre tout de son long, ou la ployer en deux, en trois, ou en cœur: & pour cette derniere façon, il la faut ployer par le milieu, & ioindre les

deux bouts ensemble, les renuerfant environ quatre doigts de long, lier le milieu, & les roulant en dedans lier icelui milieu, en sorte que cedit milieu fasse vne pointe longue, car par ce moyen les deux costez formeront bien le cœur.

Seruiette frisée.

Lorsque la seruiette est bastonnée, il la faut friser par le milieu ou par vn des bouts en petirs carreaux bien deliez: mais ayez soin de bien presser les plis les vns contre les autres avec les doigts, & le plus que vous pourrez.

Vne seruiette bastonnée & frisée, peut seruir à grand nombre de couuerts differens.

Seruiette pliée par bandes.

Prenez vne seruiette de trauers, & en pleyez vne bande de la largeur d'vn pouce proche de l'ourlet. Faites encor vne autre bande tout proche, & de la mesme largeur. Continuez à faire de mesme des deux costez jusqu'au bout: renuersez ensuite vostre seruiette de l'autre costé & la pleyez en trois. Cette façon peut aussi ser-

uir à faire quantité de couuerts differents.

*Seruiette plissée en forme de coquille double
& frisée.*

Prenez vne seruiette de trauers; & la ployez par le milieu : faites vne bande d'un pouce de large proche ce milieu, & continuez à faire de mesme jusques à demy-pied près de l'ourlet. Retournez la seruiette de l'autre costé, & y faites des bādes de mesme façon que les premieres. Prenez-la de sa longueur, & la bastonnez le plus que vous pourrez : Releuez en enhaut les plis de toutes les bādes l'un apres l'autre avec la pointe d'une lardoire, ou d'une espingle, & faites le mesme des deux costez. Ouurez le bas de la seruiette qui ne sera point plissé, enfermez vn pain dedans, rassemblez bien tous les plis, & les ployez sous le pain : dressez vostre seruiette de sa hauteur, & la couchez en façon d'un euentail ouuert.

Seruiette pleyée en forme de coquille simple

Ployez vostre seruiette de trauers à vn

piéd près de l'un des ourlets, en forte que les plis soient deffous. Faites des bandes d'un pouce de large depuis le ply que vous aurez fait, jusques à demy piéd près de l'ourlet. Prenez vostre seruiette de sa longueur, & bastonnez bien menu.

Vous pouuez releuer les plis, & la dresser de mesme façon que celle qui est plyee en forme de coquille frisée.

Seruiette plyée en forme de melon double.

Prenez vostre seruiette de trauers : faites vne bande dans le milieu qui soit large d'un pouce, & continuez jusques à six ou huit doigts près de l'ourlet : Prenez la de l'autre bout, & en faites de mesme. Retournez-la & la bastonnez de sa longueur. Frisez-là si vous voulez de mesme façon que la coquille double. Mettez vn pain long deffous, & plyez les deux bouts de la seruiette sous le pain.

Seruiette plyée en forme de melon simple.

Prenez vne seruiette de trauers par bādes, bastonnez-la bien menu de sa longueur, mettez vn pain rond deffous, & la

la faites bien tenir aussi en rond. (Vous la pouuez friser de mesme que la coquille double.)

Seruiette pliée en forme de coq.

Pliez vne seruiette par le milieu, en sorte que les deux ourlets se joignent ensemble : Bastonnez-là de sa longueur le plus menu, & plus serré, & le plus bas que vous pourrez : frisez-là aussi bien menu, & la serrez en la frisant : Ouurez-la jusques à vn doigt près du milieu : Rejoignez bien les plis ensemble : Mettez vn gros pain rond sur le milieu de la raye : mettez les bords de la seruiette sur ce pain : Tirez la teste & le bec du coq du milieu aussi de la seruiette que vous eleuerez en haut ; faites-luy vne creste, des barbes, des ouies, de quelque estoffe rouge, vous formerez le bout du bec avec vne plume taillée que vous ferez tenir avec de la gomme d'Andragan detrempée dans de l'eau d'orange ou d'autre senteur. Tirez la queuë de vostre coq à l'autre bout de la raye, & esleuez-la le plus haut que vous pourrez.

Seruiette pliée en forme de poullé.

Pliez vostre seruiette de mesme façon

B

que celle en forme de coq, mais ne luy faites pas la queuë si grande ny si esleuëe.

Seruiette pliée en forme de pouille avec ses poussins.

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

Seruiette pliée en forme de deux poulets.

Pliez vostre seruiette en trois de largeur : bastonnez-la de sa longueur & la frisez : Ouurez-la des deux costez près des deux rayes : Mettez vn pain sous chaque raye & tirez les testes & les queuës de vos poulets, de mesme façon que celles du coq, l'vne d'vn costé, & l'autre de l'autre.

Seruiette pliée en forme de pigeon qui couue dans vn panier.

Pliez vostre seruiette de mesme façon que celle en forme de coq : Mettez vn pain sous le milieu de la raye, & formez

la teste & la queuë de vostre pigeon. Faites vn gros bord rond du tour de la seruiette, de laquelle vous tirerez quelques plis en forme de panier, & faites passer la teste & la queuë par dessus les bords.

Seruiette pliée en forme de perdrix.

Pliez vostre seruiette de mesme façon que celle en forme de poulets ; & lors qu'elle est dressée, parsemez-la de fleurs de couleur de perdrix.

Vous pouuez former vne ou plusieurs perdrix d'vne seule seruiette, en luy donnant autant de plis pour former les rayes, que vous voudrez former de perdrix.

Seruiette pliée en forme de faisan.

Bastonnez vne seruiette de sa longueur, & la frisez jusqu'à demy pied près d'vn des bouts : Mettez vn pain rond dessous : tirez la teste du milieu de l'ourlet, & esleuez vostre seruiette le plus haut que vous pourrez : faites la queuë en forme d'vn euentail, du bout qui ne sera point frisé : Ayez soin de bien former les yeux & le bec, & mettez part out des fleurs de ~~oeu-~~

*Seruiette pliée en forme de deux chapons dans
vn pasté.*

Pliez vostre seruiette de mesme façon que celle en forme de deux poulets. Mettez vn pain long sous chaque raye, & formez des bords de la seruiette comme vn gros bord de pasté, par dessus lequel vous ferez passer les testes & les queuës des chapons.

Vous pouuez pratiquer cette façon pour toutes sortes d'oyseaux, & en telle quantité que vous voudrez, en pliant la seruiette autant de fois que vous voudrez faire de figures.

Seruiette pliée en forme de lièvre.

Pliez vostre seruiette de mesme façon que celle en forme de coq: Ouurez-la & mettez vn pain long sous le plis du milieu: tirez la queuë de la raye, & les quatre pieds des quatre coins de vostre seruiette: Mettez aussi vn petit pain à la Reyne à vn des bouts sous la raye, & en formez la teste, les oreilles & le col.

Serviette pliée en forme de deux lapins.

Pliez vne serviette en trois de trauers ; bastonnez-là de sa longueur & la frisez : Ouurez la des deux costez à demy doigt près des rayes : Mettez vn pain long sous chaque raye , & vn petit pain à vn des bouts pour former la teste. Tirez les pieds des coins de vostre serviette, & les queuës des rayes.

Serviette pliée en forme de cochon de lait.

Bastonnez vne serviette de trauers & la frisez. Mettez vn gros pain sous le milieu proche vn des bouts , & à l'autre bout mettez aussi vn gros pain , dont vous formerez la teste , la queuë , & les oreilles du cochon : les pieds vous les formerez des quatre coins , & la queuë du milieu.

Serviette pliée en forme de chien avec vn collier.

Faites vne bande d'vn pouce de large, à vn pied près d'vn des bouts de la serviette : Bastonnez-la en long & la frisez entiere horsmis la bande, de laquelle vous

releuerez les plis avec la pointe d'une lardoire comme la coquille frisée ; mettez un pain à la Reyne sous le bout, & en formez la teste, les oreilles & la gueule, dans laquelle vous pouvez mettre un petit pain: Mais il en faut un gros & long pour former le corps de vostre cochon, duquel vous tirerez la queue du milieu de vostre seruiette, & les pieds des quatre coins.

Seruiette pliée en forme de brochet.

Faites une bande à un des bouts de la seruiette, qui ait demy pied de large: faites que l'ourlet vienne joindre le bout de la bande: pliez les quatre coins de cette bande en dedans, de sorte qu'ils fassent une pointe au milieu un peu large: bastonnez-la de sa longueur, sans friser la bande, de laquelle vous formerez la teste de vostre brochet. Ouurez la pointe de la bande & mettez un pain long dedans; frisez la seruiette, proche le défaut de la bande, environ quatre doigts; laissez quatre autres doigts sans friser; & refrisez-en quatre autres alternativement, jusques à ce que vous en laissez quatre ou six au bout de la seruiette

qui ne soient point frisez, & qui seruiront pour faire la queue. Mettez vn pain long sous la seruiette pour former le corps.

Seruiette pliée en forme de carpe.

Faites vne bande de demy pied de large à vn bout de la seruiette, de mesme façon qu'à celle en forme de brochet, mais ne repliez point les bouts: Plissez-la de sa longueur, frisez toute la bande: au defaut de la bande laissez quatre doigts sans friser, & frisez le reste jusques à quatre ou six doigts près du bout, que vous laisserez sans friser pour faire la queue. Ouurez la bande, mettez vn pain rond dedans pour former la teste, & vn long sous la seruiette pour former le corps.

Seruiette pliée en forme de turbot.

Pliez vne seruiette de mesme façon que celle en forme de coq, mais ne frisez point les bords de sa longueur à deux ou trois doigts près: Laissez aussi à vn des bouts trois ou quatre doigts sans friser, dont vous formerez la queue. Ouurez la seruiette, & mettez dessous vn pain plat &

fort large : formez la teste du turbot au droit de la raye : Eslargissez au tour du pain les bords qui ne seront point frisez, & faites vne petite queuë. Cette façon peut aussi seruir à former vne barbuë.

Seruiette pliée en forme de Mitre.

Pliez vne seruiette de trauers par le milieu, en sorte que les deux ourlets soient ensemble : Pliez-en aussi les quatre coins en dedans, de façon qu'il se fasse vne pointe qui ait vn pouce de large. Bastonnez la seruiette de sa longueur; frisez-la jusques à la pointe : ouurez-la adroitement par cette pointe, & mettez vn pain rond dans l'endroit qui est frisé. Dressez-la de sa hauteur, & si vous voulez, mettez vn pain long sur le rond, pour la tenir en estat.

Seruiette pliée en forme de poulet d'Inde.

Pliez la seruiette de mesme façon que celle en forme de coq : mettez vn gros pain dessous; faites la creste d'vn morceau de taffetas rouge qui pende sur le bec : marquez la teste & la gorge de petites

fleurs différentes. Tirez la queue à l'autre bout de la raye, & les aisles aux deux costez.

Serviette pliée en forme de tortuë.

Bastonnez vne serviette tout de son long, & la frisez bien menu: Mettez vn gros pain rond sous le milieu: tirez la teste du milieu de l'ourlet, & l'esleuez vn peu en haut: tirez la queue de l'autre costé, & la couchez vn peu en bas: enfin tirez les pieds des quatre costez de la serviette.

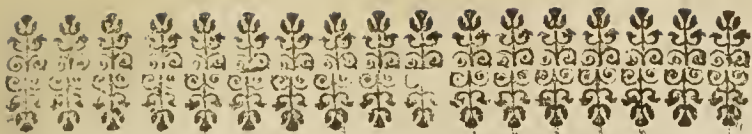
Serviette pliée en forme de Croix du Saint Esprit.

Prenez vne serviette quarrée: Ioignez les quatre bouts ensemble dans le milieu: renuersez-la de l'autre costé: & rejoignez les quatre pointes aussi ensemble: Retournez-la derechef de l'autre part, & rejoignez encor les quatre pointes ensemble: Mettez vn pain dessous, & la Croix du S. Esprit se trouuera formée.

*Serviette pliée en forme de Croix de
Lorraine.*

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





LE
 CONFITVRIER
 DE LA COVR,

QVI
 E N S E I G N E A B I E N
 faire toutes sortes de Con-
 fitures tant seiches que
 liquides.

*Clarifications du sucre & de la
 castonnade.*

Renez cent liures de caston-
 nade, & les mettez dans vn
 grand bassin avec dix pintes
 d'eau : Remuez le tout en-
 semble, & le remettez sur
 du feu de charbon. Ensuite prenez vne

douzaine d'œufs bien frais , cassez-les ensemble avec les blancs & les coquilles, fouëttez-les si long-temps avec vn brin de boüillot, qu'ils soient en escume. Puis lors que vous verrez boüillir le sucre, meslez-y enuirõ vne chopine d'eau, & quelque quãtité de ces œufs ainsi fouëttez. Laissez le tout quelque temps boüillir ensemble, escumez-le, & continuez à y remettre de l'eau & des œufs. Enfin apres l'auoir bien escumé, passez-le dans vne chauffe de drap, ou de serge, ou mesmes dans quelque linge bien blanc & bien net, & vous trouuerez que vostre syrop sera cuit à lisse, qui est la vraye cuisson pour le conferuer.

On peut clarifier de mesme telle quantité de sucre ou de castonnade qu'il plaira, en y meslant de l'eau & des œufs, à proportion de ladite quantité.

Les différentes cuissons du sucre.

Comme l'eau est tousiours necessaire dans les cuissons du sucre, & que l'on pourroit s'enquerir quelle quantité d'eau seroit necessaire à telle quantité de sucre, ie vous diray qu'vn demy-septier d'eau suffit

pour vne liure de sucre. Que s'il y en ad'auantage, il faut qu'elle s'euapore à force de boüillir, afin que le sucre reuienne toujours à ses cuissons.

Cuisson de sucre à lisse.

La premiere cuisson du sucre s'appelle à lisse: & vous pourrez remarquer qu'elle est en cét estat, si prenant de vostre cuisson avec le grand doigt de la main, & le mettât sur le pouce il ne coule point, mais y demeure rond comme vn petit pois, car alors vous pouuez estre assurez, que vostre sucre est cuit à lisse.

Cuisson de sucre à perle.

Cette cuisson se reconnoist parfaite, lors qu'en prenant avec le doigt & le mettant sur le pouce, puis entr'ouurant les doigts il s'en forme vn petit filet, lequel lorsqu'il s'estend tant que l'on peut les ouvrir; cette cuisson s'appelle à perle gros: & lorsqu'elle s'estend moins, elle s'appelle à perle menu.

Cuiffon de fucrc à foufle.

Cette cuiffon que l'on peut auffi appeller cuiffon à rozar, fe peut reconnoiftre acheuée, fi l'on trempe vne efcumoire dás le fucrc, & fi foufflant au traucrs de ladite efcumoire il s'enuole en l'air par fueilles feiches, car alors il eft cuit, mais s'il coule il ne l'eft pas.

Vous pouuez auffi tremper vne spatule dans voftrc fucrc, & fi en la fecotiant il s'enuole en l'air, il eft cuit.

Cuiffon de fucrc à casse.

Trempez voftrc doigt dans de l'eau fraifche, & le mettez dans le fucrc boüillant, retirez-le, & le mettez encor vne fois dans l'eau fraifche; s'il fe casse alors & deuiet fec dans cette eau, il eft cuit, mais s'il gluë, & s'il fe manie, il ne l'eft pas.

Que fi vous craignez de vous brufler le doigt, prenez vn petit balton bien net, & faites la mefme experience que cy-deuant, & voftrc fucrc fera cuit à casse.

LES COMPOSTES.

Composte de pommes de Reinette.

Prenez des pommes de cette nature ; pressez - les & les vuidez par dedans, ensuite coupez - les par quartiers, & les mettez dans de l'eau fraische. Prenez - en les pelures, & d'autres pommes que vous couperez aussi par petits quartiers, & ferez bouillir iusques à ce qu'elles soient bien cuittes. Passez - les ensuite dans vn linge bien blanc, & prenez l'eau que vous en aurez tirée, & que l'on appelle ordinairement decoction : Mettez-la dans vn poisson de cuivre rouge bien net, & y mettez du meilleur sucre que vous pourrez à telle quantité qu'il vous plaira, mais à proportion de vos quartiers de pommes que vous auez reseruez pour faire vostre composte. Faites le tout bouillir à grand feu, jusques à tant que vos pommes soient cuittes, les retournant quelques fois avec la cueilliere. Tirez les ensuite & les laissez égouter sur le bord d'vn plat, ou sur vne seruiette blanche : apres quoy vous les dresserez sur vne assiette, & acheuerez.

de faire cuire vostre syrop à grand feu, & y mettrez encor vn peu de sucre & de jus de citron. Laissez-le bouïllir jusques à la cuisson que l'on appelle gelée, comme il est dit dans la cuisson du sucre. Estant ainsi accommodé & vn peu refroidy, vous le dresserez sur les pommes & sur le bord de l'assiette.

Composte de pommes de caluille.

Prenez des pommes de caluille, coupez les par moities, ou par quartiers, ostez en les pepins: tailladez-en la pelure, en sorte que la coupure n'en vienne pas jusqu'aux bords de la pomme: faites les cuire dans de la decoction de pomme de reinette: & acheuez vostre composte comme la precedente, à la reserue qu'il ne faut point y mettre au commencement de ius de citron, au lieu duquel vous mettrez vn demy septier de vin vn peu couuert.

Composte de tranches de citron.

Coupez vos citrons par tranches, iusques au blanc: Ostez en les pepins, & faites ramper vos tranches dans de l'eau,
iusques

jusques à ce que la chair en deuienne vn peu mollasse. Tirez-les en suite, & les remettez dans de l'eau fraische. Prenez en suite vn peu de decoction de pommes de rainette, & la faites cuire comme en la composte de pommes de rainette. Meslez y vn peu de jus de citron, mais n'y mettez point vos tranches que vous ne les ayez bien fait égoutter, & que vostre syrop ne soit bien auancé de cuire, lequel toute-fois ne doit pas estre tant cuit que celui de pommes.

Composte de chair de citron.

Pellez vos citrons, coupez-en la chair en telle forme qu'il vous plaira: & faites vostre composte de mesme façon que la precedente.

Composte d'orange.

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

Composte de marons.

Prenez des plus beaux marons que vous pourrez trouuer ; faites - les cuire dans la braise : Estant cuits, pelez - les & les applatissez. Arrangez - les ensuite dans vn plat bien proprement, & autant qu'il y en ait assez pour en couvrir honnestement vne assiette. Mettez dessus du syrop d'abricots ou de prunes, ou tel autre qu'il vous plaira : vous pouuez mesmes prendre de la decoction de pommes, la faisant vn peu bouillir avec du sucre, en sorte qu'elle deuienne à perle, & l'estendre sur vos marons : Apres quoy vous les couvrirez & les ferez bouillir à petit feu, y mettant de fois à autre du syrop à mesure qu'ils bouillent, en sorte qu'ils soient en estat d'estre seruis tous chauds : Ce que, quand il sera temps de faire, vous mettrez vne assiette sur le plat où ils sont, & les renuerserez proprement dessus, de mesme sorte que vous retourneriez vn fromage, les parsemant d'vn peu de syrop.

Composte d'espine-vinette.

Prenez de l'espine-vinette , ostez-en la queuë & les pepins : faites ensuite bouillir du sucre avec de l'eau : escumez-le , & le faites cuire presque à lisse : mettez dedans vostre espine-vinette , mais tenez-la couverte , & la faites bouillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle.

Composte de poires.

Faites bouillir vos poires à grande eau , & à grand feu , jusques à ce qu'elles deuiennent molettes : Estant de la sorte, tirés les , & les mettés dans de l'eau fraische pour les peler. Si elles sont trop grosses , fendés les par quartiers , & en ostés le cœur. Faites-les cuire avec vne liure de sucre & vne chopine d'eau , jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle , & les tirés.

Autre façon.

Pelés vos poires , & les mettés dans vn pot de terre , ou dans vn poisson de cuivre rouge. Mettés y de l'eau & du sucre,

36 LE CONFITURIER
avec vn peu de gros vin. Couvrez-les &
les faites bouillir, jusques à ce qu'il y ait
fort peu de syrop: & ensuite les dressés.

Autre façon.

Faites cuire des poires dans la brâise: pe-
lés-les & les fendés par quartiers. Mettés
les dans vn poisson avec du sucre & vn
peu d'eau. Faites les bouillir jusques à ce
qu'il n'y paroisse plus de syrop, & qu'elles
soient deuenues roussiettes: dressés les,
& mettés dessus le jus d'une ou de deux
oranges: mais souuenés-vous de souuent
remuer la queue du poisson, de crainte
qu'elles ne bruslent.

Pommes à la Bouillonne.

Prenés des pommes de rainette, & les
coupés par quartiers ou par moitiés. Ostés
en les cœurs, & les mettés dans vn pois-
son avec du sucre & beaucoup d'eau:
Tournés-les sur leurs pelures, & les lais-
sés bouillir jusques à ce qu'il n'y ait plus
de syrop, & qu'elles ayent pris de la cou-
leur vn peu rouffastre. Tirés-les sur vne
assiette, en les retournant, comme vous

feriés vn fromage.

Composte de coins.

Prenés des coins bien menus, & les enueloppés dans du papier. Moüillés les & les enterrés sous la cendre chaude & sous la braise. Lorsqu'ils seront cuits, coupés les par moitiés ou par quartiers; ostés-en le cœur, & les mettés dans vn poisson. Faites les bouïllir & cuire avec de l'eau & du sucre, jusques à ce que le syrop soit fait. Dressés-les, & les serués tout chauds.

Autre façon.

Faites cuire vos coins dans de la braise, comme il est dit cy-deuant. Pelés-les, & coupés-en le plus cuit par tranches. Mettés les dans vn platauec du sucre en poudre & vn peu d'eau de fleur d'oráge. Couurés-les ensuite & les mettés sur vn peu de cendre chaude : le syrop se fait tout seul.

Autre façon.

Prenés des coins, pelés-les & les coupés par quartiers. Ostés-en les cœurs, &

les mettés à mesure dans de l'eau fraische, Prenés en les pelures & les pepins, avec d'autres coins coupés aussi par quartiers; faites les bien bouillir & en tirés la decoction comme des pommes de rainette: que vous mettés ensuite dans vn poillon avec beaucoup de sucre & de l'eau. Mettés y vos coins, & vn peu de canelle. Couvrés les & les faites cuire à petit feu. Tachés de leur faire prendre beaucoup de couleur, en sorte qu'ils deuiennent bien rouges. Et lorsque vostre syrop sera cuit à gelée, tirés-les & les dressés.

Fleurs d'oranges liquides.

Ayés de la fleur d'orange bien espanouie: espluchés les fueilles de leurs boutons; faites les bouillir enuiron vingt bouillons dans de l'eau: tirés les ensuite, & les mettés dans de l'eau fraische. Mettez du sucre dans vn poillon, & le faites cuire à lisse; faites égoutter vos fleurs d'orange & les jettés dans le sucre, qu'il faut faire bouillir jusques à tant que le syrop soit cuit à perle: apres quoy vous les tirerés, & les dresserés.

Conferue de fleurs d'oranges liquides,

ou

Marmelade de fleurs d'oranges.

Espluchés vos fleurs d'oranges, & les faites cuire à l'eau, comme les liquides. Faites-les égouter, & ensuite les pilés dans vn mortier de marbre: Quand elles seront bien pilées, faites cuire du sucre à soufle, ostés le de dessus le feu, & y mettez vos fleurs d'orange; ayant soin de bien remuer le tout ensemble. Apres quoy vous les tirerés & ferés refroidir. Estant froides, vous les mettrés dans vn pot, que vous couvrirés soigneusement. Si vous estes en peine de la quantité de sucre qu'il y faut mettre, ie vous donne auis qu'à chaque liure de fleurs d'orange, il en faut deux liures.

Sallades pour les quatre saisons de l'année.

Sallade de chicorée.

Cherchés de la plus belle chicorée, & de la plus blanche que vous pourrés trouver: Espluchés-la soigneusement;

C iij

laués-la dans de l'eau, & la secoués fortement Dressés la ensuite sur vne assiette, en telle forme que l'on se pourra imaginer, haute ou platte, les fueilles entieres ou coupees: Mais dressés la en sorte qu'il reste beaucoup de bords de l'assiette, pour y mettre la garniture, qui donne à la salade & l'apparence & l'ornement. En Hyuer par exemple, vous la pouués garnir de bettraues cuites, decoupees en plusieurs façons; de tranches de citron façonnées ou non façonnées; de capres, de grenades, ou de fueilles de la mesme chicoree hachees bien menu, & de toutes ces choses meslees ensemble. Dans le Printemps & autres saisons, de fleurs entieres ou coupees, bien mesangees de toutes sortes de couleurs; mais faites en sorte que chaque sallade soit garnie de ce qui luy est le plus propre.

Sallade de chicorée cuite.

Prenez des plantes de chicoree la plus blanche que vous pourrez trouuer: Coupez les bouts de deuers les racines; & ostez en les fueilles vertes ou gastees: Mettez vos plantes bouillir dans de l'eau

avec vn peu de sel; lorsqu'elles seront cuites, mettez les dans de l'eau fraîche, pour apres les en auoir tirees, les faire secher proprement sur vne seruiette blanche, plante à plante. Estant bien seches, coupez les par moitié ou par quartiers, que vous estendrez par longueur sur vne assiette, laquelle vous garnirez bien proprement de bettraues, ou de citrons, ou de grenades, ou de fleurs bien diuersifiées, comme il est dit en l'article precedent.

Sallade de chicorée sauvage verte.

Prenez des fueilles de chicorée sauvage verte, coupez les bien menuës, & les mettez tremper enuiron deux heures dás de l'eau fraîche, que vous chāgerez trois ou quatre fois. Secoüez les fortement en suite, & les dressez sur vne assiette garnie de quelque chose de rouge ou de blanc.

Sallade de chicorée sauvage blanche.

Il faut auoir de belle chicorée sauvage & bien blanche: la bien lauer & égoutter: la dresser ensuite de sa longueur ou de sa

hauteur, sur vne assiette garnie de quelque chose de rouge ou de vert. Elle se peut seruir avec le vinaigre & le sucre.

Sallade couronnée.

Prenez vn gros ballotain ou ponsire bien long : Coupez-le par les deux bouts, comme pour en faire des rouelles. Puis apres leuez-en l'escorce bien vnie, & jusques au blanc avec vn grand cousteau : leuez aussi ensuite la chair de vostre ballotain, enuiron l'espaisseur d'vn escu blanc, & souuenez-vous de la tourner jusques au cœur comme lisse, en la coupant, & de la jetter dans de l'eau fraische. Ce qu'estant fait, vous estallerez vne seruiette bien blanche sur vne table bien vnie : & sur la seruiette vous estallerez cette chair de ballotain, doucement & adroitement, en sorte que vous la puissiez couper en toutes sortes de figures, qui peuuent seruir à celles de couronnes, par le moyen des sics d'acier qui la decouperont à iour. Mais remarquez qu'il faut commencer cette decoupure bien delicatement par le bas de la couronne, poursuiure par le milieu, & acheuer par le faiste.

Que si c'est vne couronne Royale, il faut que toutes les extremittez du haut de la couronne soient toutes decoupées en fleurs de Lys à iour.

Si c'est vne Couronne de Prince, il faut que le faiste de la Couronne soit vne fleur de Lys & deux trefles, suiuis d'vne autre fleur de Lys & de deux autres trefles, & continuer ainsi jusques à la fin.

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

Si d'ailleurs c'est vne Couronne Ducalle, il faut que le haut soit tout de trefles.

Si c'est vne Couronne de Marquis, il faut que son faiste soit d'un trefle & de trois perles rondes, suiuiues d'un autre trefle & de trois autres perles rondes, & continuer ainsi jusques à la fin.

Si c'est vne Couronne de Comte, il faut que le haut soit tout de perles rondes.

L'on peut y adjouster quelque piece des Armes de la personne pour laquelle on la fait: Comme par exemple, si c'est pour Monsieur de Guise, l'on peut inserer entre les trefles & parmy la decoupure, de Croix de Lorraine; Si c'est pour Mon-

sieur le Marechal de la Maillerez , l'on peut mettre vn Croissant au faiste de la Couronne , & ainsi des autres.

Lorsque vostre Couronne sera toute coupée & vidée, mettez-la dans de l'eau fraische , & prenez de gros citrons que vous couperez par les deux bouts, & dont vous leuerez l'escorce jusques au blanc. Coupez-les ensuite par leur rondeur & hauteur, environ de l'espaisseur d'vn escu blanc; & les jetez aussi dans de l'eau fraiche. Ce qu'ayant fait, vous les decoupez de telle façon que vous pourrez, mais de longueur, comme pour faire vne demie Couronne, & les remettrez à mesure dans de l'eau. Et remarquez qu'il en faut environ huit pour faire le tour de la grande Couronne.

Prenez aussi des oranges, dont vous leuerez delicatement l'escorce, vous les mettez à mesure dans de l'eau, & les decoupez en demies Couronnes, de mesme façon que les citrons: & faites-en quinze qui suffiront pour faire le tour des bords de l'assiette.

Il vous faut de plus toutes sortes de bonnes herbes que vous couperez par le menu: & dont vous dresserez vne couche sur

vne assiette à grands bords, enuiron de quatre doigts. Vous pouuez vous seruir de bettraues cuites pour faire cette garniture.

Après tout cela, faites égoutter vostre grande Couronne, dressez-la dessus au milieu de l'assiette, de telle rondeur qu'il vous plaira, & la garnissez par dedans de toutes sortes d'herbes à salade: Rapez en suite de l'escorce de citron bien verte, faites-en comme vn rocher, que vous mettez au dessus des herbes, en sorte qu'il surpasse tant soit peu son faite, sans oublier de la garnir de grains de grenade bien rouge

Tirez de dedans l'eau vos petites Couronnes, faites les égoutter & les dressez au tour de la grande, mais esleuez les vn peu sur des herbes ou de la bettraue: garnissez-les au dedans de bonnes herbes, & mettez au dessus de chacune, qui doit estre eneor garnie de grains de grenade, vn petit rocher de citron rappé: Et enfin arrangez les petites Couronnes de chair de citron, & les garnissez dedans & dehors de pistaches, de grains de grenade, & d'amendes douces. Cette sallade couronnée se sert avec de l'eau de fleur d'o-

Sallade de persil Macedoine.

Prenez du persil Macedoine, choisissez-en les cotons où tiennēt les fueilles, à cinq doigts desquelles vous les couperez, & fenderez en quatre, six ou huit quartiers à vn pouce près desdites fueilles: Mettez-les dans de l'eau fraische, lauez-les & les secoüez. Dressez-les dessus vne assiette que vous garnirez de citron, de grenade, ou de leurs cotons & fueilles mesmes hachées bien menu. Cette sallade se sert avec l'huile d'oliue, le vinaigre, le sel & le poivre blanc.

Sallade d'apuy cuitte.

Prenez des cotons d'apuy bien blancs: ratissez-les comme des raues, & coupez-les en longueur enuiron de six doigts: liez les par petites bottes, & les faites cuire dans de l'eau avec vn peu de sel: Lorsqu'ils seront cuits, tirez-les & égoutez: faites-les ensuite secher entre deux seruiettes: estant secs dressez-les sur vne assiette, & garnissez-la de citron, de grenade & bettraues cuittes.

Sallade de racines d'apuy.

Prenez les cœurs de ces racines: coupez-les bien proprement en deux ou en quatre: Mettez-les dans de l'eau fraische; tirez-les & dressez sur vne assiette garnie de citron ou de bettraues cuittes. Cette sallade se sert ordinairement avec le sel & le poiure blanc.

Sallade de sellery crû.

Elle se fait de mesme que celle d'apuy.

Sallade de sellery cuit.

Elle se fait & se sert aussi de mesme que la precedente.

Sallade de racine de sellery.

Elle se fait & se sert pareillement de mesme que celle de racine d'apuy.

Sallade de citron.

Prenez des plus beaux citrons, doux ou

aigres : Pelez-les jusques au blanc : Coupez-les par rouëllles, & en ostez les pepins. Mettez-les dans de l'eau fraische, puis les faites égoutter, & ensuite dressez les sur vne assiette que vous garnirez d'escorse de citron confite, de grenades, & de pistaches. Cette sallade se sert avec le sucre.

Sallade de grenade:

Il faut auoir des grains de grenade bien rouge, les bien esplucher, & les dresser sur vne assiette garnie d'escorse de citron, d'amandes douces, & de pistaches, ou de tranches de citron. Cette sallade se sert avec le sucre.

Sallade d'oliues.

Ayez de bonnes oliues, iettez-les avec de l'eau dans vne assiette creuse, garnie sur les bords de citron & grenade, ou de bettraues.

Sallade de capres de Gennes.

Prenez de belles capres vinaigrées: arrangez-les bien proprement, & les garnissez

nissez de bettraues & de serfueil.

Sallade de capres de Genest.

Cette sallade se prepare de mesme fa-
çon que la precedente, excepté qu'il faut
oster la queuë aux capres de Genest, &
non pas à celles de Gennes:

Sallade de bettraues.

Prenez des bettraues, faites les cuire
dans la braise, coupez les par tranches, &
les dressez sur vne assiette, que vous gar-
nirez de serfueil & de capres.

Sallade d'escorce de citron.

Ayez de belle escorce de citron confite
& bien verte; rapez la dans vn plat, &
la leuez ensuite doucement & adroite-
ment avec des fourchettes; faites-en de
petits rochers, ou autre iolie façon, que
vous mettrez sur vne assiette garnie de pi-
staches, de grains de grenade, & d'amen-
des douces pelées & coupées bien menu.
Cette sallade se sert avec l'eau de fleur d'o-
range, & vn peu de sucre rapé.

Sallade d'amandes douces.

Il faut avoir de belles amandes douces, les peler, & les mettre dans de l'eau fraîche, ensuite les faire secher & les couper par morceaux. Garnissez cette sallade de grains de grenade, de pistaches, de citron: & la seruez avec l'eau de fleur d'orange, & le sucre rapé.

Sallade de pistaches.

Ayez des pistaches nouvelles, pelez-les avec de l'eau chaude, & les mettez ensuite dans de l'eau fraîche; Esgoutez-les & hachez bien menu: puis les dressez sur vne assiette que vous garnirez d'escorcé de citron, & de grains de grenade.

Sallade de concombres vinaigrez.

Prenez des concombres confits au vinaigre, pelés-les & les coupez par tranches ou roüelles, que vous arrangerés bien proprement sur vne assiette garnie de passe-pierre & pourpier vinaigrez, sans oublier des bettraues.

Sallade d'anchois.

Prenez de bons anchois, lauez-les dans plusieurs eaux ou dans du vin, jusques à ce qu'ils rendent l'eau ou le vin toute claire. Mettez les sur vne seruiette, & les faites bien secher. Ostez en la teste, la queuë; & l'arestes; fendez-les par la moitié, & les coupez encor en deux: arrangez-les bien proprement sur vne assiette, & les garnissez de persil, de fiboulettes, ou finettes, de tranches de citron, ou de bettraues. Mettez ensuite dans vn plat de l'huile vierge, vn peu de poivre blanc, vn jus ou deux de citron, meslez bien le tout ensemble avec vne cueilliere ou vn couteau, & le versez sur vos anchois.

Autre façon.

Accommodez vos anchois de mesme façon qu'en la precedente sallade: & prenez des rosties de pain longues & larges enuiron comme le doigt: arrangez les sur vne assiette; & mettez dessus vos anchois garnis de capres, & mesmes de pareille garniture que la precedente sallade:

Sallade de petites laitnuës.

Prenez vn maniueau de petites laitnuës, coupez-en les pieds, & en espluchez soigneusement les ordures, lauez les bien proprement, & apres les auoir secouez dressez les sur vne assiette en telle façon qu'il vous plaira, & la garnissez de tranches de citron & de grenade.

Sallade de pourpier.

Il faut auoir du pourpier dans sa premiere nouueauté, le bien esplucher, lauer, & secoüer. Il faut ensuite le dresser sur vne assiette, & le garnir de tranches de citron & de grenade, ou mesme de toutes sortes d'herbes.

Sallade de laitnuës & pourpier.

Prenez du pourpier le plus nouueau que vous pourrez, & apres l'auoir espluché, laué & secoué, mettez le sur le rond d'une assiette, autour de laquelle vous mettrez des laitnuës accommodées proprement, & garnissez le tout de serfueil,

& de fleurs hachees menu.

Sallade de santé.

Prenez toutes sortes d'herbes propres à la sallade, comme petites laittuës, pourpier tendre, cresson lanois, trippe-madame, passe-pierre, corne de cerf, baume, siboulettes, siuette, jettons de rosier, jettons de fenouille, &c. les bien esplucher, lauer & secouer toutes ensemble, les bien mesler, & les dresser sur vne assiette sans aucune garniture.

Sallade de Brocolis.

Prenez des brocolis, c'est à dire, des rejettons de choux bien tendres, ostez-en les premieres feuilles & la petite peau: faites les cuire dans de l'eau avec vn peu de sel. Estans cuits tirez les & les dressez sur vne assiette comme des asperges: mais n'oubliez pas d'y mettre du poiure blanc.

Sallade de responce.

Prenez des responses bien tendres, espluchez & ratissez les comme des raues,

laucez les bien & les secouiez, dressez les sur vne assiette, & les garnissez de menuës herbes & de fleurs.

Sallade de responses cuittes.

Ratiffiez les & les lauez comme les autres, faites les cuire dans de l'eau avec vn peu de sel, Estant cuites faites les esgouter, & les dressez proprement sur vne assiette, que vous garnirez de tranches de citron ou de fleurs.

Sallade de laitues de Gennes.

Prenez des laitues de Gennes les plus tendres que vous pourrez, lauez les & les secouez; coupez les en quatre, & les dressez bien proprement sur vne assiette, le milieu & les bords de laquelle vous garnirez de pourpier.

Sallade de laitues communes.

Il vous les faut accommoder comme celles dont il a esté parlé cy-deuant: mais il faut garnir le milieu de l'assiette de toutes sortes d'herbes, & les bords de

fleurs de différentes couleurs.

Sallade de laitnës Romaines.

Prenez en des chicons les plus blancs, & les plus tendres que vous pourrez trouver, lauez les & les secouez comme il faut: dessez les par quartiers ou en feuilles, droits ou plats, & garnissez vostre sallade de serfueil & de fleurs.

Sallade de cardons de chicons.

Prenez des chicons, qui sont les gros cottons des laitnës Romaines, ostez en les feuilles, pelez les, & les fendez par quartiers: mettez les dans l'eau, & les dressez sur vne assiette en guise d'asperges. Parsemez les par endroits de sel blanc & de poivre blanc.

Sallade de concombres.

Prenez des concombres raisonnablement menus & bien tendres, pelez les proprement, & les coupez par ruelles qui ne soient point trop espoisses ny trop minses: ostez en les pepins, ou si vous

voulez, la graine ; Mettez les dans vn plat avec fort peu de sel blanc : laissez-les environ demye heure ietter leur eau, faites les ensuite bien esgoutter, & les remettez dans vn plat avec du vinaigre & vn oygnon coupé en quatre, ou des syboulletes : laissez les bien mortifier, & encore vne fois esgoutter : apres tout dressez les sur vne assiette, que vous garnirez de fleurs de differentes couleurs.

Raves, Fignes, Mures, Beurre.

Ces quatre sortes se seruent ordinairement avec les sallades d'entree.

Pastes de toutes sortes de fruits.

Paste de cerises.

Prenez les plus belles & les plus meures que vous pourrez trouuer, ostez en la queuë & le noyau, faites les vn peu bouillir avec de l'eau, mais en fort petite quantité : faites les ensuite esgoutter dans vne passoire de cuiure ou de terre, qui soit persee fort dru & à petits trous : mettez dessous vn plat qui receura ce qui sortira

de la passoire à mesure que vous pillerez & remuerez vos cerises. Le tout estant passé mettez le dans vn poillon ou bassin bien net, & le faites seicher à petit feu, le remuant tousiours avec la spatule, & au fonds & autour crainte qu'il ne brusle, iusques à ce que vous vous apperceuiez que vos cerises commencent à seicher, ce que vous cognoistrez lors qu'elles ne tiendront plus au poillon. Mettez y ensuite vne demie liure ou trois quattrons de sucre en poudre, & meslez le tout ensemble, apres quoy vous estendrez vostre paste sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & les ferez seicher à l'estuue, comme les confitures seiches.

Paste de groiselles rouges.

Espluchez les soigneusement de leurs ordures, & en faites la paste comme celle de cerises.

Paste de framboises.

Prenez des framboises bien meures, ostez en la queuë, & les passez dans vn tamis de crin le plus delié que vous pou-

58 LE CONFITURIER
rez trouuer, & faites vostre paste comme
celle de cerises.

Paste d'abricots.

Prenez des abricots bien meurs, pelez les & en ostez les noyaux. Faites les vn peu boüillir dans de l'eau, & en suite esgoutter. Passez les en suite dans vn tamis de crain, & faites vostre paste comme celle de cerises.

Paste de pesches.

Prenez des pesches qui ne soient pas extremement menuës, pelez les & en ostez les noyaux, faites les boüillir dans de l'eau à petit feu, iusqu'à ce qu'elles commencent à deuenir comme vertes: faites les ensuite refroidir dans leur eau, estant froides tirez les & les faites esgoutter, apres quoy vous les passerez, & en ferez vostre paste comme celle de cerises.

Paste de verjus.

Prenez du verjus à confire, ostez en les pepins, & le faites verdir à l'eau comme

les pesches : acheuez en suite vostre paste de la mesme façon que la precedente.

Paste de coins.

Prenez des coins bien meurs , pelez les & en ostez les cœurs & les pierres, faites les cuire dans de l'eau, puis acheuez vostre paste comme celle de cerises.

Paste de pommes.

Prenez des pommes de rainette, pelez les & en ostez les cœurs : faites les cuire dans de l'eau, estant cuites mettez les dans de l'eau fraische : faites les en suite esgoutter, & les passez dans vn tamis de crain, puis les faites seicher sur le feu dans vn poelson, & les tournez tousiours au fonds & au long du poisson avec la spatule. Lors qu'elles commenceront à quitter le fonds ostez les de dessus le feu, & y mettez demy liure ou trois quarte-rons de sucre : meslez bien le tout ensemble, puis le dressez sur des ardoises & le faites seicher à l'estuue comme des confitures seiches.

Paste contrefaite.

Pour contrefaire toutes sortes de pastes, il faut prendre de la marmelade de pommes de rainette, passée de mesme que pour faire de la paste de pommes.

Paste de cerises contrefaites.

Prenez de la marmelade de pommes, mettez la dans vn poillon, & la faites seicher de mesme que si vous vouliez faire de la paste de pommes : mais au lieu de sucre mettez sur vne liure de marmelade enuiron trois quarterons de syrop dans lequel on aura confit des cerises seiches. Faites la ensuitte encor vne fois seicher iusques à ce qu'elle ne tienne plus au fonds du poillon, & la dressez sur des ardoises en forme de cerises en y mettant des queuës, ou comme de la paste aussi de cerises, ou en telle autre forme qu'il vous plaira : faites aussi seicher le tout à l'estuue, comme les autres pastes cy-deuant.

Remarquez que toute sorte d'autres fruiçts se peuuent contrefaire de mes-

me façon par le moyen du syrop du fruit que l'on voudra contrefaire, adjoustant à chaque sorte les queuës qui luy sont propres, & les couleurs, ainsi qu'elles ensuiuent.

*Couleurs pour les pastes contrefaites,
lesquelles peuvent seruir
aux Conserues.*

Couleur rouge.

Prenez de la cochenille, de l'alun, & du chrystal mineral, autant de l'un que de l'autre: pilez le tout dans vn mortier de fonte iusques à ce qu'il soit bien en poudre. Estant bien pilé delayez le avec vn peu de verjus & le passez en suite dans vn linge blanc: prenez le ius qui en aura passé, & en meslez parmy la marmelade en mesme temps que vous y mettrez le sucre ou le syrop: Mais prenez garde d'y en mettre à proportion de la couleur que vous desirerez, passe ou viuë.

Autre façon.

Prenez du sinabre, le broyez dans vn mortier avec vn peu d'esprit de vin iusques à ce qu'il soit delayé comme il faut, le dressez en suite par petites boules sur du papier, faites les seicher & les mettez en poudre. La couleur en est fort viue.

Couleur verte.

Prenez de la poirée bien verte, ostez-en les cardes, ou si vous voulez les costes, & en retenez seulement les fueilles, que vous lauerez & ferez esgoutter: pillez les en suite dans vn mortier & en tirez le ius. Mettez le dans vn poillon ou dans vn plat, & le faites bouillir vn petit bouillon: apres qu'ils auront assez boulu, iettez le sur vn tamis ou sur vne seruiette, & prenez ce qui restera sur ce tamis ou sur cette seruiette, pour donner cette couleur à ce qu'il vous plaira.

Couleur jaune.

Dans le temps que les lys sont fleuris

prenez les petis brins iaunes qui se trouuent dans certe fleur : faites les bien seicher, & lors que vous en aurez affairé mettez les en poudre.

Toutes ces couleurs peuuent seruir aux pastes communes, aux pastes de fruiçt, aux pastes de sucre, aux biscuits, aux conserues, aux laittages, & à toutes sortes de beurres.

Pastes de fleurs.

Paste de violette.

Prenez vne liure de marmelade de pommes, passée par le tamis de crin, & quatre onces de violette bien espluchée, pillez vostre violette dans vn mortier de marbre, estant pillée meslez-la avec vostre marmelade, & faites seicher le tout dans le poeston, meslez y du sucre, la dressez, & la faites aussi seicher à l'estuue, comme les autres pastes.

Paste de fleur d'orange.

Prenez de mesme qu'à la paste precedente, vne liure de marmelade de pom-

mes, passée au tamis de crin, & demy² liure de fleurs d'orange bien espluchée, cuitte & pilée comme celle de la conserve liquide, meslez la avec vostre marmelade: faites seicher le tout sur le feu, sucrez le, & le dressez, puis le faites aussi seicher à l'estuue comme les autres pastes.

Paste de Gennes.

Prenez des coins bien meurs, ostez en la mousse avec vn linge: faites les bien cuire à grande eau, & lors qu'ils seront cuits remettez les dans de l'eau fraische. Pelez les en suite, & en choisissez les plus cuits, qui n'ayent ny pierre ny rougeur, les passez au tamis de crin, & faites cuire du sucre à soufflé, estant cuit, iettez vos coins dedans, delayez le tout ensemble & le mettez refroidir dans vne terrine.

Lors que vostre paste sera froide dressez la proprement sur des feuilles de fer blanc ou des ardoises, ou mesmes dans des moules aussi de fer blanc faits exprés, qui peuvent représenter vn Dauphin, vne Sirene, vn vase plein de fleurs, de fueilles de chesne, ou telle autre chose que l'on se peut imaginer: estant tirée du dedans
du

du moule faites la bien polir & ramager selon la forme que vous luy aurez donnée; & l'ayant fait seicher à l'estuue seruez la comme les autres pastes.

Lors que vous en aurez affaire, faites la dorer avec des feuilles d'or, aux endroits que vous iugerez à propos.

Remarquez qu'il faut pour bien faire cette paste environ trois quarterons de sucre à vne liure de coings.

Pastes de sucre, que l'on nomme ordinairement Biscuits de sucre.

Biscuit de fleur d'Orange.

Prenez des œufs bien frais, dont vous tirerez les blancs, & prendrez à proportion d'un seul blanc pour l'employ d'une liure de sucre. Mettez les dans un mortier de marbre bien net; & les broyez petit à petit en y meslant de fois à autre du sucre en poudre & un peu d'eau de fleur d'orange: Ce que vous continuerez iusques à ce que le tout deuienne espais & puisse estre manié, ce qu'estant fait & vostre paste estant formée, vous la pouuez dresser ou

en petites boules ou en biscuits : si vous la dressez en petites boules, il la faut rouler dans les mains avec du sucre en poudre & les estendre sur du papier esloignées les vnes des autres: Si vous la voulez dresser en biscuits, mettez-la dessus vne table bien nette & l'estendez avec le rouleau, y mettant toujours aussi du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souuent de place, iusques à ce qu'elle soit environ de l'espaisseur de deux pieces de vingt sols, coupez la en suite avec vn couteau, & faites-en vos biscuits de telle largeur & de telle longueur qu'il vous plaira. Mettez-les sur du papier blanc, vn peu esloignez les vns des autres de mesme que les boules, & de quelque façon que vous ayez disposé vostre paste, soit en boule, soit en biscuits, mettez-les cuire dans vn four de cuiure rouge, avec vn feu mediocre dessus & dessous, estant cuite laissez-la refroidir; & la leuez froide. Ces sortes de biscuits se peuuent amber & musquer, ce que vous ferez broyant vostre paste dans vn mortier de fonte, avec vn pilon aussi de fonte, & meslant de l'ambre & du musc avec le sucre en poudre: à mesure que vous la broyerez, vous pouuez aussi leur

donner telle couleur qu'il vous plaira, comme il est dit cy-dessus.

Biscuit de fleur d'Orange glassée.

Faites vostre paste de mesme façon que la precedente: estendez-la aussi & la coupez de mesme sorte: Mettez ensuite des blancs d'œufs dans vn plat ou dans vn bassin, trempez-y vos biscuits l'vn apres l'autre, Faites les esgoutter, & les mettez dans vn autre bassin avec quantité de sucre en poudre, les en couurant dessus & dessous: apres tout mettez-les sur du papier & les faites cuire comme les autres.

Biscuits de Iasmin.

Il faut auoir des fleurs de iasmin d'Espagne, ou commun, les bien esplucher, les mettre dans vn mortier de marbre bien net, les bien piler, y mettre en suite des blancs d'œufs & du sucre en poudre, enfin acheuez de mesme que cy dessus aux biscuits de fleur d'orange.

Biscuits de citron.

Ayez de la raclure de citron préparée comme celle de la conserue: faites de la pâte semblable à celle de fleur d'orange, mais en la broyant mettez-y la raclure de citron.

Grands biscuits de citron.

Faites cuire du sucre à casse, ostez-le de dessus le feu, mettez-y vn peu de raclure de citron, & luy donnez telle couleur qu'il vous plaira: Mettez-y deux blancs d'œufs bien fouëtés, & versez promptemēt vostre glasse dans des quaiſſes de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du sucre que vous y voulez mettre: Lorsqu'elle commence à refroidir coupez-la de telle façon qu'il vous plaira.

Biscuits communs.

Prenez huit œufs ou enuiron, cassez-les & en mettez les blancs & les jaunes dans vne terrine ou bassin: battez-les pendant

demie-heure avec vne spatule de bois: mettez-y vne liure de sucre ou castonna-de bien poudrée: meslez bien le tout ensemble & y adioutez vne liure de bonne farine; que vous meslerez aussi encore & battrez bien ensemble pendant demy heure, adjoustez y enuiron deux pinsées d'anis en poudre: laissez le tout reposer quelque temps, & dressez en suite vostre paste dans des quaiſſes ou des moules de fer blanc ou de papier: meslez y vn peu de sucre en poudre pour faire la glace: & ensuite mettez vos biscuits enfermez dans leurs quaiſſes ou moules dans vn four chaud de telle sorte qu'on y puisse souffrir la main, ou dans vn four de cuiure rouge, qui ait du charbon allumé dessus & dessous: mais vn peu dauantage dessus que dessous. Laissez les en cet estat iusques à ce qu'ils soient bien leuez & ayent pris leur couleur rouſſelette. Estans cuits leuez les avec la pointe du cousteau, & les mettez en lieu chaud pour les acheuer de seicher.

Biscuits de Sauoye.

Ils se font de mesme façon que les au-

tres, horsmis qu'il faut oster le blanc de cinq œufs & mettre en leur place vn peu d'eau de fleur d'orange : Apres que vous les aurez bien battus comme les susdits, dressez les sur du papier avec vne cueilliere, ainsi que de la conserue : prenez ensuite du sucre en poudre, parmy lequel vous meslerez vn peu de farine, & de l'vn & de l'autre meslez ainsi ensemble : Vous poudrez vos biscuits & soufflerez le sucre & la farine qui seront sur le papier : Estans ainsi apprestez, faites les cuire, mais avec moins de feu que les autres. Estans cuits, leuez les tout chauds avec le tranchant d'vn cousteau.

Biscuits à la Chanceliere.

Prenez huit œufs fraiz, ostez en les blancs & les germes, puis mettez les jaunes dans vn plat ou dans vne terrine, & les delayez avec vne cueilliere d'argent, & à mesure que vous les delayerez mettez y du sucre fin en poudre cueillerée à cueillerée, remuant tousiours fort & ferme. Adjoustez y apres quelque temps deux cueillerées de farine, vn peu d'anis battu, & aussi vn peu d'eau de fleur d'o-

range : Meslez bien tout ensemble, & continuez d'y mettre du sucre en poudre iusques à ce qu'il se soit fait comme vne paste, que vous dresserez ou seringuez sur du papier en telle forme qu'il vous plaira : Estant dressée, vous les ferez cuire dans vn four de cuiure rouge à petit feu dessus & dessous. Estans cuits & refroidis, leuez les adroitement.

Massépains.

Massépain commun.

Prenez vne liure d'amendes douces, pelez les dans de l'eau chaude, & les remettez à mesure dans de la froide. Tirez les & les mettez esgoutter dans vne seruiette : apres vous les pilerez dans vn mortier de marbre avec vn pilon de bouis ou d'autre bois, mais souuenez-vous de les arroser souuent avec de l'eau de fleur d'orange, ou de quelque autre senteur, iusques à ce qu'elles soient aussi menuës que de la farine. Faites cuire ensuite à la cuisson de soufflé trois quarts d'ons du plus beau sucre que vous pou-

rez, & estant cuit jettez le dessus vos amandes, que vous delayerez avec la spatule. Remettez le tout sur le feu & le remuez aussi tousiours avec la mesme spatule, prenant soigneusement garde que rien ne brusle ny au fonds ny aux bords du poisson: & quand vous vous apperceurez que rien n'y tient, tirez vostre paste, la seringuez ou filez en telle forme & telle façon qu'il vous plaira: & enfin faites la cuire dans vn four de cuire rouge.

Massepain Royal.

Prenez de la paste de Massepain commun, filez la sur vne table environ de l'espaisseur d'vn doigt, coupez la par morceaux, & en faites des anneaux gros & ronds environ comme vn œuf. Trempez en suite vos anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entierement dans du sucre en poudre. Prenez vn blanc d'œuf, broyez le dans vn mortier: en le broyant jettez y du sucre petit à petit, & ne cessez point iusques à ce que vous en ayez fait comme vne espeece de paste bien mollette: estant en cét estat faites

en de petites boules grosses comme le dedans de vos anneaux : tirez lesdits anneaux du sucre dont vous les auez couuerts, arrangez les sur du papier, & dans chacun d'iceux mettez vne boule, & les faites cuire dans le four de cuire.

Massepain frizé.

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

Massepain soufflé.

Prenez vn quarteron de belles amandes, pelez les & les pilez le plus que vous pourrez ; mettez y deux blancs d'œufs-fraiz, broyez bien le tout ensemble, adjoustez y du sucre en poudre, & ne discontinuez pas iusques à ce que vous ayez fait vne paste maniable : passez là dans la seringue avec vn gros fer, puis la dressez par anneaux sur du papier, faites les cuire en suite dans vn four de cuiure à petit feu : & vous ferez quelque chose de beau & de bon.

Massepain mollet.

Prenez vne liure d'amandes douces, pelez les proprement & les mettez dans vn mortier : meslez avec vos amandes vne liure de beau sucre en poudre, & la rapure de l'escorce d'vn citron verd : pilez le tout ensemble, & en suite le dressez sur du papier de telle façon qu'il vous plaira. Faites la cuire d'vn costé avec le couvercle du four, estant cuit faites le refroidir, puis le faites cuire de l'autre costé.

Massepain d'orange.

Prenez vne liure d'amandes, pelez les & les pilez, faites cuire à soufflé trois quaterons de sucre : ostez le de dessus le feu, & y jettez vos amandes, que vous delayerez diligemment. Prenez en suite environ demie liure de chair d'orange confite liquide, égouttez en le syrop, la pilez & la meslez avec les amandes. Faites cuire le tout ensemble dans vn poësson en remuant tousiours le fonds & les costez iusques à ce que vostre paste ne tiene plus au poësson. Dressez la sur du papier en telle façon qu'il vous plaira, & la faites cuire de rechef d'vn seul costé avec le dessus du four : faites refroidir ce costé, estant froid glacez celui qui ne sera pas cuit, & apres l'auoir glacé faites le cuire comme l'autre.

Massepain de citron.

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

Massepain glacé.

Faites vne paste semblable à celle de massepain commun, filez la sur vne table, la dressez en telle façon qu'il vous plaira, & la faites vn peu seicher au four. Ensuite ayez vn peu d'eau de fleur d'orange, mettez la dans vn plat d'argent, meslez y du sucre en poudre petit à petit, & delayez le tout ensemble avec vne cueilliere aussi d'argent iusques à ce que vostre glace soit enuiron espaisse comme de la boulie.

Ou si vous voulez, mettez vn blanc d'œuf dans vn plat de fayence, le delayez avec vne cueilliere d'argent, & acheuez cette glace comme la precedente: mais n'oubliez pas d'y mettre vn peu de ius de citron lors qu'elle commencera à s'espaisir.

Vostre glace, de façon ou d'autre, estant acheuée, prenez vos morceaux de massepain, & les dorez de l'vne de ces deux glaces: puis les mettez sur du papier, & les faites cuire vn costé apres l'autre, comme cy-dessus, avec le couuercle de four.

Remarquez que ces deux glaces peu-

uent seruir pour glacer toutes sortes de pastes, de tourtes, d'abaissés, & de fruiçts.

Les Conserues.

Conserue de fleur d'orange.

Prenez vne petite poignée de fleurs d'orange, ostez les feuilles de leurs boutons, & les coupez par morceaux, faites cuire à souffle vne liure de sucre, estant cuitte tirez la de dessus le feu, & y plongez vos fleurs d'orange avec vne cueilliere ou vne spatule, & lors qu'elles commenceront à se prendre par dessus, dressez les sur du papier avec les mesmes instrumens.

Autre façon.

Prenez de la fleur d'orange, ostez la de son bouton, & en pilez les fucilles: faites cuire du sucre à souffle, ostez le de dessus le feu, mettez y vos fleurs d'orange pilées, & l'acheuez comme la precedente.

Conferue d'eau de fleur d'orange.

Elle se fait de mesme façon que celles cy deuant : mais il y faut mesler de l'eau de fleur d'orange apres la cuisson du sucre.

Conferue de ius de citron.

Faites la de la mesme façon que celle d'eau de fleur d'orange, y meslant du ius de citron apres la cuisson du sucre, lors que vous l'aurez tirée de dessus le feu.

Conferue de raclure de citron.

Ayez vn beau citron, rapez le & en faites tomber la rapure dans de l'eau nette, passez la dans vn linge & la faites bien seicher, faites cuire du sucre à souffle, ostez le de dessus le feu, mettez y vostre rapure, & acheuez vostre conferue comme les precedentes.

Conferue de toutes sortes de fruits.

Prenez des cerises à oreillier, des abricots aussi à oreillier, des prunes, des pes-

ches, ou des amandes vertes, & les coupez par petits morceaux: faites cuire du sucre à soufflé, dans lequel estant cuit vous mettrez ces fruicts, puis dressez vostre conserue comme les autres.

Conserue de Pistaches.

Prenez des pistaches cassées, les pelez, puis les mettez à mesure dans de l'eau fraische: faites les seicher apres les auoir passées dans vn linge: pilez les, & ensuite faites cuire du sucre à soufflé, dans lequel estant cuit vous ietterez vos pistaches, & dresserez vostre conserue comme les autres.

Conserue de Grenade.

Prenez des grains de grenade, pressez-les dans vne seruiette, tirez en le ius & le mettez dans vn plat avec vn peu de sucre en poudre; faites les vn peu échauffer sur le feu iusques à ce que le sucre soit fondu: faites cuire ensuite du sucre à soufflé, estant cuit tirez le de dessus le feu, mettez y vostre ius de grenade, & dressez vostre conserue comme les autres.

Conferue de roses.

Prenez des roses de Prouins en poudre, delayez les avec vn peu de ius de citron: faites cuire du sucre à souffle, ostez le de dessus le feu, meslez y vos roses, & les dressez comme les autres.

Conferue de violette.

Prenez des fueilles de violette bien épluchées de leurs boutons: pilez les dans vn mortier, les passez dans vn linge, & en tirez le ius: faites cuire du sucre à souffle, ostez le de dessus le feu, & y mettez vostre ius de violette, meslez le bien, & en le dressant mettez y vn peu de ius de citron.

Conferues de cerises.

Prenez de belles cerises, ostez en le noyau & le faites peu bouillir avec peu d'eau: faites les égoutter & les coupez par morceaux: faites cuire du sucre à souffle, tirez le de dessus le feu, jettez y vos cerises, & dressez vostre conferue comme les autres.

Conferue

Conserue en forme de tranches de jambon.

Prenez du plus beau sucre que vous pourrez trouuer; mettez - le dans deux poissons; & le faites cuire à soufflé dans l'vn & dans l'autre; Mettez du ius ou de la rapure de citron dans tous les deux, & vn peu de sinabre dans vn seul; Remuez-le bien avec le sucre pour luy faire prendre couleur. Faites ensuite vne couche de conserue blanche sur du papier, environ de la grandeur de la main, au dessus vne autre couche de conserue rouge, au dessus de la rouge vne blanche, & ainsi successiuelement jusques à ce que vos couches montent à l'espoisseur de quatre doigts, & de sorte que la dernière soit rouge. Coupez le tout avec vn couteau en forme de tranches de jambon, & les renuersez à mesure sur du papier. N'oubliez pas à chaque fois que vous prendrez de la conserue rouge d'y mettre vn peu de sinabre pour la rougir dauantage.

Caramelle.

Faites cuire de beau sucre à la cuisson

F

appellée casse ; estant cuit ostez le de dessus le feu , mettez y vn peu d'essence d'ambre , & le versez avec le poësson comme de petits ronds , sur vne assiette, ou dans vu bassin d'argent.

Les confitures seiches.

Oranges entieres.

Ayez des oranges à confire , & en leuez la petite peau de dessus par petits zestes bien delicatement : mettez les oranges dans vne terrine & les zestes dans vne autre : faites bouillir de l'eau de fontaine dans vne grande bassine de cuiure rouge : fendez vn peu vos oranges à la pointe où estoit la fleur : mettez les bouillir dans de l'eau enuiron vn petit demy-quart d'heure : tirez-les , & les mettez dās de l'eau fraische : ayez vne petite cueilliere d'acier faite exprés , avec laquelle voust tirerez par les fentes ce qui est dans les oranges : les ayant bien nettoyyées , mettez les dans d'autre eau fraische , faites encor boüillir de l'eau , & les mettez dedans de mesme que la premiere fois , enuiron vn demy quart d'heure. Tirez-

les & les remettez encore vne fois dans de l'eau fraische : faites aussi encor bouillir de l'eau, & les mettez dedans : Enfin , faites ces changemens par quatre fois consecutiues : Et ensuite faites cuire à lisse du plus beau sucre que vous pourrés trouuer : Mettez-y vos oranges, apres qu'elles seront bien égoutées de leur eau : laissez-les bouillir vn quart-d'heure dans leur sucre ; ostez-les de dessus le feu , & les laissez refroidir. Estant froides, faites les rebouillir iusques à ce que le sucre soit cuit à souffle : Ce qu'estant, ostez-les de dessus le feu, & les laissez vn peu reposer : Estant reposées, tirez-les aüec des fourchettes d'argent ; faites bien égoutter le sucre qui est dedans , & les rangez bien proprement sur de la paille bien nette, & elles seront fort belles.

Tailladins d'orange, ou oranges en rocher.

Ayez des oranges, pelez-les comme les autres dont il est parlé cy-deuant : fendez-les en quatre, & en ostez le ius. Nettoyez les iusques à ce que l'escorce en soit bien minse, & coupez-les par tailladins, c'est à dire comme des lardons : Mettez-les à

mesure dans de l'eau fraische, & les faites cuire comme les precedens dans de l'eau & dans du sucre: dressez les aussi de mesme, mais tirez-les du sucre avec deux fourchettes, & les mettez par petits rochers sur de la paille bien nette.

Je ne prefere point icy la quantité de sucre qu'il faut pour les oranges qui precedent, ny pour les citrons qui suivent, parce qu'il en faut tant qu'ils nagent entierement dedans: mais ce qui en reste, peut servir à autre chose.

Zestes d'orange.

Faites bouillir vos zestes dans quatre eaux differentes, & les mettez autant de fois dans de l'eau fraische: laissez les sur le feu pendant vn quart d'heure autant de fois que vous les laisserez bouillir: puis vous les confierez & dresserez comme les tailladins.

Citrons.

Pelez-les, & les mettez dans de l'eau, comme les oranges: Coupez-les en telle façon que vous voudrez, & les mettez à mesure dans de l'eau fraische: faites bouil-

lir de l'eau, mettez dedans vos oranges pour cuire, & les y laissez jusques à ce qu'ils commencent à deuenir mollets : Estant cuits de la sorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraische, puis les faites confire, & les dressez comme les oranges.

Zestes de citron.

Faites les cuire & confire de mesme façon que les zestes d'orange.

Les zestes d'orange & de citron, peuvent seruir pour la praline.

Le sucre qui en reste, peut seruir à faire de la conserue, du massépain, des pralins, & des noix vertes.

Gorges d'Ange.

Prenés des laitues Romaines, qui soiēt montées; pelés-les bien, & en ostés les filets : Mettés - les à mesure dans de l'eau fraische, & faites-en bouillir d'autre, dans laquelle vous ferés aussi bouillir vos laitues, jusques à ce que les piquant avec vne espingle, vous l'en retirés facilement & sans rien entraîner de la laitue. Estant cuites de la sorte, tirés-les & les mettés

dans de l'eau fraische : faites cuire du sucre à perle, esgouttés vos laitues, & metrés les dedans ce sucre jusques à ce qu'il soit cuit à perle : Ce qu'estant fait, metrés-les dans vne terrine, & les y laissés tremper pendant huit iours : Mettés-les ensuite dans vne bassine de cuivre, & les faites bouillir jusques à ce que leur syrop retourne à la cuisson de perle : Apres quoy vous les metrés dans vn pot avec leur syrop ; & lors qu'elles seront froides, vous les couvriés & metrés en lieu sec. Lorsque vous en aurés affaire, tirés-les du sucre, faites-les égouter, dressés-les sur des fueilles d'ardoise, & les faites secher dans l'étaue.

A chaque liure de laitues, il faut vne liure de sucre.

L'on peut confire les rejettons de sureau & de brocolis de la mesme sorte.

Abricots Verds.

Prenés de petits abricots verds & bien tendres : pelés-les & les faites cuire dans de l'eau chaude sans bouillir, jusques à ce qu'ils commencent à verdir. Tirés-les & les mettés dans de l'eau fraische. Faites

cuire ensuite du sucre à lisse, & apres auoir égoutté vos abricots, mettez-les dans ce sucre, & les y faites bouillir, jusques à ce que le syrop soit cuit à perle: Apres quoy vous les mettez dans vne terrine, & les y laisserez huit iours; au bout duquel temps vous les remettrez dans vne bassine de cuivre, & les y ferez bouillir jusques à ce que le syrop soit encor vne fois cuit à perle: Ensuite remettez les encor vne fois dans vne terrine; & lorsqu'ils serōt froids, dressez-les sur des ardoises, & les faites secher dans l'étuue: Retournez-les souvent, jusques à ce qu'ils soient secs, puis les ferrez dans des boëtes sur du papier, en sorte qu'ils ne touchent point l'un à l'autre.

Amandes Vertes.

Elles s'apprestent de mesme que les abricots, excepté qu'on les pelle dans l'eau chaude, ou de bonne cendre.

Groiselles Vertes.

Elles s'apprestent aussi de mesme que les abricots, excepté qu'il ne les faut point peler, mais seulement oster les grains de

dedans. Et remarquez qu'il y faut du sucre liure pour liure.

Cerises seiches à oreilles.

Ayez de belles cerises, ostez - en le noyau, faites les vn peu bouillir avec vn peu d'eau, afin qu'elles puissent ietter leur jus: faites les bien égoutter, & faites cuire du sucre à perle: Mettez vos cerises dedans, & les y faites cuire, jusques à ce que leur syrop soit aussi cuit à perle: Ce qu'estant fait, vous les mettrez dans vne terrine, & les y laisserez reposer huit jours, & ensuite les ferez encor vne fois recuire à perle. Estant cuites, laissez-les refroidir; dressez les sur des ardoises ou oreilles, & les mettez secher dans l'étuve: Retournez-les tous les iours deux fois si elles en ont besoin, jusques à ce qu'elles soient seches: Estant seches, mettez-les dans des boëtes sur du papier, faisant vn liêt de papier, & vn liêt de cerises; puis vn liêt de papier & vn liêt de cerises, & ainsi de suite tant que vous en aurez. Mais souuenez vous de les changer aussi de papier au commencement qu'elles ont esté serrées au moins tous les quinze iours, &

si vous les gardez long temps, & que vous voyez que le papier sur lequel elles sont, soit mouillé du syrop qu'elles auront jeté, changez - les pareillement. Remarquez aussi qu'il faut de mesme changer toutes les confitures seches de temps en temps, si vous voulez les conseruer, & mesme les mettre quelquesfois à l'étuue, quand elles en ont besoin.

Abricots à oreilles.

Prenez de beaux abricots à confire, pelez les bien delicatement; ostez - en le noyau, & les mettez à mesure dans de l'eau fraische: faites chauffer de l'eau qui soit presté à bouillir, mettez vos abricots dedans, & les y laissez, sans que l'eau bouille, iusques à ce qu'ils remontent au dessus de l'eau, dont vous les tirerez à mesure qu'ils remonteront, & les mettez dans de l'eau fraische: d'où ensuite aussi vous les tirerez & égoutterez: Estant égouttez, mettez les dans vne terrine plate par le fonds: Faites cuire du sucre à perle fort menu, & le versez doucement sur vos abricots: le lendemain versez - en le syrop dans vne bassine sans toucher à vos fruits;

faites - le recuire à perle , renuersez - le encore sur vos abricots, & continuez cette façon pendant huit jours; au bout desquels , c'est à dire à la dernière fois , il faut mettre vos abricots dans la bassine avec le syrop , mais comme il pourroit estre trop cuit , mettez y vn peu d'eau , & les faites aussi vn peu bouillir, jusques à ce que le syrop soit cuit à perle : Estant cuit de la sorte, faites-les refroidir , dressez-les, & les faites secher comme les cerises.

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

Prunes Imperiales sans peau.

Ayez de belles prunes Imperiales:pelez les delicatement , & à mesure que vous les aurez pelées , mettez-les dans de l'eau fraische. Faites ensuite chauffer de l'eau presque à bouillir , dans laquelle vous mettez vos prunes, apres les auoir égouttées de leur eau fraische , vous les couvrirez & les laisserez sur le feu , en sorte que vostre eau ne bouille pas , jusques à ce qu'elles deuiennent vertes ; ce qu'estant

fait, vous les tirerez & les mettrez dans de l'eau fraische , puis les ferez confire & les ferez secher comme les cerises.

Prunes Imperiales avec la peau.

Elles se font de mesme façon que celles sans peau.

Prunes de perdrigon.

Elles se font de mesme sorte que les Imperiales.

Prunes de l'Isle-Verte.

Elles se font de mesme façon que les Imperiales , comme aussi toutes les autres sortes de prunes.

Peschés de Corbeil.

Ayez de belles pesches , pelez-les , faites les cuire & verdir à l'eau comme les prunes Imperiales : faites-les aussi confire de mesme sorte , excepté qu'à la dernière cuisson il faut vn peu dauantage decuire le syrop avec de l'eau , & enfin les ache-

Pauis.

Prenez de beaux pauis, pelez-les, & les mettez dans de l'eau fraische; faites bouillir encor de l'eau, mettez vos pauis dedans, & les y laissez jusques à ce qu'ils soient vn peu mollets: Tirez les, & les mettez dans de l'eau fraische: faites cuire du sucre à lisse. Versez-les doucement dans vne terrine, & les laissez refroidir. Remettez les dans la bassine, & les faites bouillir enuiron demy quart d'heure: faites aussi cela trois ou quatre fois, mais la derniere faites cuire vostre syrop à perle, & les acheuez de mesme façon que les cerises à oreilles.

Poires de rousselet.

Prenez des poires de rousselet bien meures, faites les bouillir à grande eau & à grand feu, jusques à ce qu'elles deuiennent vn peu molletes: Tirez-les ensuite & les mettez dans de l'eau fraische: Tirez les encor de cette eau, pelez-les bien proprement, & à mesure que vous les aurez

pelées , mettez - les aussi encor dans de l'eau fraische. Faites cuire du sucre à lisse, esgouttez vos poires , mettez-les dedans, & les faites bouillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perle. Versez-les ensuite dans vne terrine & les laissez refroidir : Versez aussi le syrop dans vne bassine , & le faites cuire à perle : Renuersez - le sur vos poires , & continuez quatre ou cinq iours de suite , & remettez vos poires & vostre syrop dans la bassine. Que s'il arriue que le syrop ne soit pas assez décuit , & qu'il soit demeuré dans sa consistance de syrop , il y faut mettre vn peu d'eau pour le décuire autant qu'il est necessaire , en sorte qu'il puisse bouillir enuiron demy-quart d'heure , & jusques à ce qu'il soit cuit à perle, puis remettre vos poires dans vne terrine, les laisser refroidir, les laisser esgoutter de leur syrop , les dresser sur des ardoises, les faire secher à l'étuve, les retourner & changer tous les iours vne fois ou deux, jusques à ce qu'elles soient seiches: & enfin les ferrer dans des boëtes, & sur du papier.

Poires de muscadet.

Elles se preparent & s'acheuent de mesme façon que les poires de rousselet.

Poires de blanquette.

Elles se font de mesme que les poires de rousselet; ce qu'il faut aussi entendre de toutes les poires entieres.

Poires par quartiers:

Fendez-les par la moitié, & les faites bouillir dans de l'eau jusques à ce qu'elles deuiennent vn peu molletes: Mettez-les ensuite dans de l'eau fraische, & les pelez. Ostez-en les cœurs, remettez les encor dans de l'eau fraische, & les acheuez comme celles de rousselet.

Pommes par quartiers.

Prenez de belles pommes de reinette; pelez-les & les fendez par la moitié: ostez-en les cœurs, & les faites cuire dans de l'eau, jusques à ce qu'elles soient vn peu

molles: Remettez les dans de l'eau fraische, & les faites confire, & acheuez de mesme façon que les poires de Roussellet.

Coins par quartiers.

Ils se font de mesme façon que les pommes de Rainette.

Verjus.

Ayez de beau verjus, ostez en les pepins proprement: faites le verdier à l'eau comme les prunes Imperiales, confire & seicher comme les serises à oreilles.

*Pour candire toutes sortes de
fruits & de fleurs.*

Fleurs d'orange canditte.

Prenez des boutons de fleur d'orange qui ne soient pas espanouis: mettez les dans vne terrine platte en sorte qu'ils ne soient pas trop pressez: faites cuire de beau sucre à perle, gros & presque à

souffle , puis le versez sur vos boutons d'orange , en sorte qu'ils y trempent ; en suite mettez les dans vne estuue & les y laissez deux fois vingt-quatre heures, parce qu'apres ce temps ils seront bien candits. Tirez les & les mettez seicher sur de la paille bien nette.

Fleurs de violettes candittes.

Ayez de beaux boutons de violette double avec leurs queuës , & les preparez de mesmé que ceux de fleur d'orange.

Fleur de genest canditte.

Elle se prepare de la mesme façon que celle de boutons de fleurs d'oranges , & vous pouuez aussi en faire de routes autres sortes de fleurs de la mesme façon.

Oranges entieres candittes.

Ayez de belles oranges confites & nouvellement tirées au séc , en sorte qu'elles soient bien transparentes , & point chargées de sucre : faites cuire du sucre à perle, gros

le, gros & presque à soufle: versez le dans vne terrine platte bien nette: & mettez vos oranges dedans, mais faites en sorte qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre, & qu'elles soient attachées avec vne petite corde par la queuë ou avecvn épin-gle bien proprement, & qu'elles ne touchent point aussi au fonds de la terrine. Mettez les ensuite à l'estuue, & les acheuez comme les boutons de fleurs d'orange.

Abricots candits.

Ayez de beaux abricots candits ou secs: accommodez-les & les faites candire de mesme façon que les Oranges.

Pesches candittes.

La pesche & toutes sortes d'autres fruits se candissent de mesme façon que les oranges & les abricots.

Les confitures liquides.

Abricots verds liquides.

Ayez des abricots verds bien tendres,

pelez les & à mesure que vous les aurez pelez, mettez les dans de l'eau fraische. Faites en suite chauffer de l'eau, mettez-les dedans & les laissez sur vn petit feu, iusques à ce qu'ils commencent à verdir, Tirez-les de dessus le feu & les laissez refroidir dans leur eau: Estant refroidis, remettez-les dans de l'eau fraische: faites cuire du sucre à lisse & mettez y vos abricots que vous aurez fait égouter auparavant apres les auoir tirez de leurs eaux: faites-les vn peu bouillir, tirez-les & les laissez aussi vn peu refroidir, remettez les sur le feu, & laissez les bouillir iusques à ce que le syrop soit cuit à perle. Mettez-les dans des pots de grez ou de fayance, & les couurez bien quand ils seront froids.

Amandes Vertes liquides.

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

Groiseilles Vertes liquides.

Elles se font de mesme façon que les

abricots ; excepté qu'il ne les faut point peler , mais oster les grains de dedans.

Serises liquides & sans noyau.

Ayez de belles serises à confire & bien meures : ostez en la queuë & le noyau : faites cuire du sucre à soufle , & mettez vos serise dedans , faites les bouillir à grand feu , & les escumez avec grand soin : cela estant fait , tirez-les de dessus le feu , & les laissez refroidir. Remettez-les de-rechef sur le feu , & les faites bouillir à gros bouillons : ostez-les aussi encore de dessus le feu , & les escumez , s'il est necessaire. Serrez-les dans des pots , & les couvrez bien quand elles seront froides,

Framboises liquides.

Ayez de belles franboises , fort peu meures , & bien entieres : ostez-leur la queuë , & les mettez dans vne terine platte par le fonds : faites cuire du sucre à soufle , & le versez sur vos framboises : Laissez-les ensuite refroidir & les versez bien doucement dans vne bassine : faites-les bouillir & les escumez , jusques à ce que le syrop

soit cuit à perle. Dressez-les dans des pots & les couvrez lors qu'elles seront froides.

Groiselles rouges liquides.

Ayez de belles groiselles rouges, & espluchés bien leurs queuës: faites cuire du sucre à soufflé, & mettez vos groiselles dedans: faites-les bien bouillir & les escumez: ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir, remettez les encore sur le feu, faites-les bouillir, & les escumez jusques à ce que le syrop soit cuit presque en gelée: ce que vous reconnoistrez lors que trempant vne cueilliere dans le syrop, el'e rougit. Cela estant ostez-les de dessus le feu, escumez-les encore s'il est nécessaire & les dressez dans des pots, que vous couvrirez, lors qu'elles seront froides.

Noix blanches liquides.

Ayez de belles noix vertes, & bien tendres, pelez-les jusques au blanc, en sorte qu'il n'y demeure point en tout de verd: Mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les ensuite bouillir à gros

bouillions, iusques à ce qu'en les picquant avec vne lardoire, ou avec vne espingle, elles retombent toutes seules, sans tenir ny à la lardoire, ny à l'espingle. Tirez-les alors, & les remettez dans de l'eau fraiche. Presez les par le mitan, mettez-y du clou de girofle, ou de la canelle coupée par petits morceaux, ou mesme de l'escorce de cytron. Faites cuire du sucre à lisse, dans lequel vous ietterez vos noix: faites les bien bouillir, & les laissez reposer enuiron demy-heure. Remettez les ensuite sur vn grand feu; iusques à ce que le syrop soit cuit à perle, & les ferrez comme les autres confitures.

Si vous en voulez auoir de seiches, prenez de celles-cy, faites les égoutter de leur syrop, dressés-les sur des ardoises, & les faites seicher à l'estuue comme les autres confitures seiches.

Meures liquides.

Ayez de belles meures vn peu vertes, ostez leur la queuë, & les faites confire comme les serises liquides.

Abricots liquides sans la peau.

Ayez de beaux abricots qui ne fassent que commencer à meurir: pelez-les bien delicatement & en ostez le noyau: mettez-les à mesure dans de l'eau fraische, & faites en chauffer presque à bouillir: mettez-y vos abricots, & les y laissez sans toutefois bouillir iusques à ce qu'ils remontent sur l'eau, tirez les à mesure & les mettez dans de l'eau fraische. Faites cuire du sucre à perle: esgouttez bien vos abricots, & les mettez dans ce sucre, faites les bouillir à gros bouillons, & les escumez bien: ostez les de dessus le feu, laissez-les refroidir. Remettez-les encor sur le feu, escumez-les bien & les faites bouillir iusques à ce que le syrop soit cuit à perle gros: Tirez-les & les mettez dans des pots.

Abricots avec la peau & le noyau.

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

Prunes imperiales liquides.

Prenez de belles prunes imperiales, qui ne commencent qu'à meurir; Pelez-les & les mettez dans de l'eau fraische, faites chauffer de l'eau presque à bouillir, & mettez vos prunes dedans. Laissez-les sur vn petit feu, iusques à ce qu'elles commencent à verdir: cela estant ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir dans leur eau: estant frodes tirez-les & les mettez dans de l'eau fraiche. Faites cuire du sucre à soufle, & y mettez vos prunes, que vous aurez tirées & égoutées de leur eau. Faites-les bouillir à grand feu, & les escumez: Cela estant fait, ostez-les de dessus le feu & les laissez refroidir. Remettez-les ensuite encore sur le feu, & les faites bouillir iusques à ce que le syrop soit cuit à perle. Tirez-les & les dressez dans des pots, que vous n'oublirez pas de couvrir, lors qu'elles seront froides. Toutes sortes de prunes se font de la mesme façon horsmis celles de damas rouge, lesquelles il faut faire blanchir dans de l'eau bouillante, & tirer lors qu'elles commencent à amollir; enfin les acheuer comme les

Poires de rousselet liquides.

Ayez de belles poires de rousselet bien meures : faites-les bouillir à grand feu & à grande eau , iusques à ce qu'elles deviennent molettes : tirez-les & les mettez dans de l'eau fraîche : pelcz les & à mesure iettez-les dans d'autre eau fraîche. Faites cuire du sucre à lisse, mettez vos poires dedans, que vous ferez bien bouillir & escumer. Cela fait ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Estât froides, faites-les bouillir, iusques à ce que le syrop soit cuit à perle gros. Mettez-les dans des pots, & les couurez lors qu'elles seront froides.

Poires de muscat liquides.

Les poires de muscat & toutes sortes de poires entieres, s'apprestent de mesme sorte que celles de rousselet. Remarquez aussi que les poires par quartiers se font de mesme façon que les poires de rousselet, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitiées, auant que de les

mettre cuire à l'eau, puis les acheuer comme les autres.

Peschés de corbeil.

Prenez des pesches vn peu vertes: pelez-les & en ostez les noyaux, mettez les à mesure dans de l'eau fraische, faites en bouillir d'autre, mettez vos pesches dedans & les y faites bouillir à petit feu iusques à ce qu'elles commencēt à verdier. Cela estât, ostez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Mettez-les ensuite dans de l'eau fraische: faites cuire du sucre à perle, dans lequel vous mettrez vos pesches, apres les auoir tirées & égoustées de leur eau faites-les bouillir & les escumez bien: ostez-les apres de dessus le feu & les laissez refroidir. estant froides, remettez les encore sur le feu, & les faites bouillir iusques à ce que le syrop soit cuit à perle: & tout cela fait tirez-les, mettez-les dans des pots, & les couurez lors qu'elles seront froides.

Muscat liquide.

Ayez de beau muscat vn peu verdelet:

ostez-en la peau & les pepins : faites cuire du sucre à perle, mettez dedans vostre muscat, couvrez-le bien, laissez-le vn peu bouillir, & ensuitte refroidir. Remettez-le sur le feu & le faites bouillir iusques à ce que le syrop soit cuit à perle. Enfin mettez les dans des pots, & le couvrez lors qu'il sera froid.

Vous le pouuez faire de mesme, sans en oster la peau.

Verjus liquide.

Penez de beau verjus à confire, qui ne commence qu'à meurir : pelez-le & en ostez les pepins. Faites chauffer de l'eau presque à bouillir, mettez vostre verjus dedans, & l'y laissez avec petit feu, iusques à ce qu'il commence à verdir. Laissez-le ensuitte refroidir dās son eau; estāt froid tirez-le & le mettez dans de l'eau fraische.

Coins liquides.

Ayez des coins bien meurs : coupez-les par moitié, ou par quartiers : pelez-les & en ostez le cours : Mettez-les à mesure

dans de l'eau fraische, faites en bouillir d'autre, mettez-y vos coins & les y laissez iusques à ce qu'ils commencent à s'amollir. Cela estant, tirez-les, & les remettez dans de l'eau fraische. Faites cuire du sucre à lisse, & y ayant mis vos coins, faites-les bouillir à petit feu, & les couvrez si vous voulez qu'ils soiēt bien rouges: ostez-les quelquefois de dessus le feu, & les y remettez, apres qu'ils se seront vn peu reposez de fois à autre, iusques à ce que le syrop soit cuit presque en gelée. Cela fait mettez les dans des pots, & les couvrez lors qu'ils seront froids.

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

Tous les fruits que l'on veut confire de façon ou d'autre, doiuent estre vn peu verds & cueillis enuiron le temps qu'ils commencent à meurir, excepté les groiselles, les serises, les poires, & les coins: Et ces derniers doiuent estre bien meures, & estre confits promptement & à grand feu, excepté les coins qui ne desirent qu'vn petit feu, aussi bien que les fruits qui doiuent estre verdis.

Les fruits verds doiuent estre cuits dans l'eau à petit feu, dans la quelle vous pouvez mettre vn peu de vinaigre pour les faire verdier plus promptement : mais lors qu'ils sont dans le sucre, il faut les depefcher & à grand feu.

A chaque liure de fruit, il faut vne liure de sucre, excepté aux cerises, à la liures desquelles suffit vne demie-liure ou trois quattrons au plus : mais aux coins il faut cinq quattrons pour chaque liure.

Toutes les confitures doiuent estre dans vn lieu temperé, ny trop chaud, ny trop humide, pour estre bien conseruées.

Gelées de toutes sortes de fruits.

Prenez de telle sorte de fruits que vous voudrez : coupez-les par morceaux, & les faites cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté ou tendreté du fruit. Estant cuits, passez-les dans vn linge bien blanc & bien fort, & en tirez le plus de decoction que vous pourrez. Mettez cette decoction dans vn poillon ou bassine, avec vne peinte d'eau & vne liure de sucre. Faites cuire le tout ensemble iusques à ce que vostre gelée soit toute

formée. Ce que vous pourrez reconnoître, si prenant de vostre composition dans vne cuilliere, & la renuersant elle tombe par gros morceaux, & non pas en coulant ou filant : vous la pouuez aussi mettre sur vne assiette & obseruer si elle n'y coule point. Estant ainsi cuitte tirez-la & dressez.

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

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

Cotignacs & marmelades.

Prenez tel fruit qu'il vous plaira, coupez le par quartiers & le faites cuire : estât cuit, faites le égoutter & passer au trauers d'une passoire de cuiure ou d'un tamis de crin. Faites cuire vne liure de sucre à soufle, estant cuit tirez-le de dessus le feu, & y mettez vne liure de marmelade : laissez-la refroidir. Estant froide dressez-la sur vne assiette, & la ramagez comme la paste de Gennes.

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

Le cotignac espais.

Faites fondre vne liure de sucre avec vñ
demistier d'eau : mettez y vne liure de
marmelade de coins ; remuez le toute en-
semble avec vn peu de canelle, & le faites
cuire commela gelée. Estant cuit dressez-
le dans des boistes de sapain , souuenez-
vous de le remuer souuent de peur qu'il ne
brusle au fonds.

Si vous le voulez bien rouge , ayez vn
peu de cochenille dans vn linge , mettez
le cuire dans vostre cotignac , ou vn peu
de gros vin.

Autre façon.

Si vous ne le voulez pas si espais , prenez
vne pinte de decoction de coins , mettez-y
vne liure & demie de sucre , & vne demie
liure de marmelade , & faites la cuire
comme la precedente.,

Amandes à la praslne.

Ayez vne liure de belles & grosses aman-

des espluchez en bien les ordures & la pouliere, faites cuire vne liure de sucre à perle, mettz-y vos amandes, & les laissez bouillir iusques à ce que le sucre soit cuit à soufle, les remuant quelquefois avec la spatule. Estant cuites tirez-les de dessus le feu, & les remuez encore avec la spatule iusques à ce qu'elles soient seches. Versez les dans vn plat, ostez-en les petits morceaux de sucre, remettez-les dans le poisson & sur le feu, iusques à ce qu'elles iettent vn petit syrop, que l'on nomme ordinairement huile; mettez y petit à petit ce qui aura resté de sucre dans vostre plat, & les laissez refroidir dans le poisson toujours en remuant.

Autre prasin de violette.

Ayez des fleurs de violette bien espluchées de leurs boutons: prenez-en enuiron quatre onces: faites cuire du bon sucre à soufle, tirez-le de dessus le feu, & y meslez vne demie liure d'amandes à la prasline & vos fleurs de violette. Remuez le tout ensemble & le mettez sur de la paille bien nette. Elles s'attacheront aux pra-

flines & seront fort belles & fort bonnes.

Prafline de roses.

Prenez des feuilles de roses, hachez les par petits morceaux, & les accommodez comme les fleurs de violette.

Prafline de genet.

Prenez des fleurs de genet & les accommodez de mesme que les fleurs de violette.

Prafline d'orange.

Ayez environ demie-liure de zestes d'orange, qui soient cuits à l'eau, comme il est dit cy-deuant: Faites-les confire avec trois quarterons de sucre, iusques à ce qu'ils soit cuit à soufle, & acheuez vos zestes, comme les fleurs de violette.

Prafline de citron.

De mesme que celle d'orange.

Amandes.

Amandes de Languedoc frites.

Mettez dans de l'eau des amandes bien pelées, faites-les égoutter & les mettez dans vn bassin avec beaucoup de sucre en poudre. Faites chauffer de l'huile dans vne poisse, comme pour frire : faites y cuire vos amandes iusques à ce qu'elles paroissent vn peu dorées : tirez-les avec l'escumoire & les dressés sur du papier avec la cuilliere, comme de la conserue.

Neffles de Dauphiné.

Ayez des neffles molles, coupez en les fleurs & les queuës. Faites fondre du beure dans vne poisse, fricassez vos neffles, & les ayant tirées, mettez dessus vn peu de fleur d'orange & de sucre en poudre.

Beurre d'amande.

Pelez & pilez enuiron quarante amandes douces : Mettez y enuiron demie liure de bon beure frais, quantité de sucre en poudre, & vn peu d'eau de fleur d'orange, pilez le tout ensemble, passez-le à la seringue avec le fer rond à petits trous, & le dressés sur vne assiette.

Beurre de pistache.

Il se fait de mesme que celuy d'amandes, toutes fois si vous le voulez rouge mettez-y vn peu de sinabre en poudre : si vous le voulez verd , mettez-y du ius de poirée , préparé comme il est dit à la conserue de pistache.

Beurre filé & frisé.

Prenez vne seruiette bien blanche, bien fine & bien forte : attachez-la par deux bouts à vn crampon de fer, nouiez les deux autres en sorte que l'on puisse mettre vn baston entre la seruiette & le nœud : mettez vne liure ou demie-liure de bon beurre frais dans la seruiette, & dessous vne terrine qui receuera le beurre sortant de la dite seruiette en la tournant & serrant : Cela fait ramassez-le & le dressés sur vne assiette.

*Cresmes & laittages.**Cresme en roche.*

Mettez dans vne grande terrine vne

chopine de cresse bien douce : ayez vne poignée de branches d'ormeaux bien pelez & arrangez : fouettez-bien vostre cresse, & y meslez quantité de sucre en poudre, & vne pincée de gomme d'adragan, iusques à ce qu'elle deuienne espaisse comme du beurre, dressez la par morceaux sur vne assiette, elle se leue aussi haute que l'on veut, & demeure deux iours en mesme estat sans sucre dessus.

Cresse de Sedan.

Mettez dans vne terrine vne chopine de cresse, vn demystier de lait doux, & environ demie-liure de sucre cassé par morceaux. fouettez-la vne bonne demie-heure, & laissez-la reposer au moins vne heure, en sorte qu'elle soit espaisse de six doigts, & bien ferme : dressez-la sur vne assiette avec vne cuilliere, sans mettre de sucre dessus.

Cresse de saint Geruais de Blois.

Mettez dans vne terrine vne chopine de cresse, fouettez-la cinq ou six coups : mettez-y quantité de sucre en poudre,

fouettez-la derechef encore autant, & y mettez vne pincée de gomme d'adragan en poudre: fouettez-la encor vne fois cinq ou six coups: dressez-la dans vn plat ou sur vne assiette creuse, avec du sucre dessus.

Cresme de Bordeaux.

Prenez des fromages en cresse qui ne soient point salez, pilez-les & delayez dans vne grande terrine ou bassine: jettez dessus doucement & de haut, vne grande cruchée d'eau fraische, & remuez toujours avec le pilon ou le rouleau. Le tout ayant vn peu reposé, leuez vos fromages de dessus l'eau & les dressez sur vne assiette. Vous pouuez aussi vous seruir de la seringue.

Plissons de Poictou.

Prenez vne grande terrinée de laiçt fortant du pis de la vache, coulez-le & le mettez dans vne autre terrine avec vne pinte de cresse nouuelle leuée de dessus le laiçt: remuez le tout & le laissez reposer dans vn lieu frais enuiron vne bõne demie

iournée : apres quoy vous mettrez la terrine sur du petit feu de charbon, en sorte qu'il ne puisse bouillir, & le remettés apres demie heure encore dans vn lieu frais. Au bout de six heures remettez-le encor sur le feu, aussi pendant demie heure : retirez-le & le remettez refroidir encore vne fois: puis au bout de six heures remettez-le dessus le feu, & ensuite le laissez refroidir. Il s'y fera vn plisson espoix de trois doigts & fort delicat, que vous leurez avec vne assiette, & parfemerez de sucre: mais prenez garde de ne pas rompre le plisson en remuant la terrine.

Plissons communs.

Prenez vne grãde terrine pleine de lait bien doux, mettez-la sur du feu de charbon, en sorte qu'il chauffe sans bouillir: laissez le dans cet estat l'espace de trois bonnes heures, retirez-le & le laissez refroidir, leuez ensuite le plisson qui sera sur le lait, & le seruez avec du sucre en poudre par dessus.

Plissons de beurre.

Mettez dans vn poisson trois pintes de bon lait avec vne liure ou trois quartiers de bon beurre frais : faites bouillir le tout en le remuant tousiours, pendant vne demy-heure : Cela fait, laissez-le refroidir, estant froid leuez-le avec vne assiette & le parfemez de sucre.

Caillebots de Bretagne.

Ayez plein vn bassin d'argent de bon lait, faites-le vn peu chauffer & prendre avec de la presure, ou de la chardonne. Lors qu'il sera bien pris, coupez-le par morceaux avec vn couteau, & remettez chauffer le bassin sur de la braise iusques à ce que les caillebots commencent vn peu à durcir : tirez les ensuite de dedans le bassin & d'avec leur petit lait : Mettez-les dans vn plat ou dans vn pot avec du lait frais. Faites-les refroidir, & estant froids seruez.

Griuoſts de Bretagne.

Faites bouillir dans vn poillon vne pinte de bon laiçt, ayant boullu, oſtez-le de deſſus le feu, mettez y deux petites poignées de griuoſts qui eſt de l'auoine, & ayãt fait refroidir le tout enſemble, paſſez-le dans vn linge que vous preſſerez fermement: cela fait prenez le laiçt qui aura paſſé, mettez-le dans le poëſſon avec vn bon morceau de ſucré, faites-le bouillir & le remuez touſiours iuſques à ce qu'il ſoit eſpais comme de la boulie: cela fait oſtez-le de deſſus le feu & le ſeruez chaud avec du ſucré.

Ricottes de Langres.

Ayez vne grande baſſine pleine de petit laiçt, autrement nommé laiçt clair, mais qui ſoit bien doux: mettez-la ſur du feu de charbon, enſorte que voſtre laiçt ſoit chaud & ne puiſſe bouillir. Ayez auſſi vn baſton de bois de ſaule de groſſeur d'vn œuf & le fendez en trois par vn bout, enſorte qu'il faſſe trois fourchons: avec ce baſton remuez touſiours au fonds & au

milieu de la bassine, & lors qu'il y aura vne ricotte attachée aux fourchons de ce baston, ostez-la doucement & la mettez dans vn petit panier, ou dans vn pot persé aux fonds & aux costez, afin qu'elle se puisse esgoutter. Cela fait, mettez dans la bassine vn demi-verre de bon laiët, & remuez tousiours comme auparauant. On peut tirer d'vne bassinée iusques à deux douzaines de ricottes, qui sont fort delicates & se seruent avec du sucre.

Fromage de maison.

Mettez ensemble en presure deux pintes de bon laiët & deux pintes de crespine bien douce: ayez vne eclisse d'osier fort haute, qui ait vn fonds de mesme bois, entourez le dedans par le fonds & par les costez d'vn linge bien blanc. Vostre laiët & vostre crespine estant pris mettez-les dās cette eclisse par grandes cuillerées, laissez les égoutter vingt-quatre heures, au bout de cè temps, renuersez vostre caillé sur vne assiette, ostez le linge & le fendez en quatre par dessus, mettez-y vn peu d'eau de fleur d'orange, & quantité de sucre en poudre.

Cresme blanche.

Faites bouillir dans vn poillon vne pinte de bon lait, mettez - y vn bon morceau de sucre, & ayez deux blancs d'œufs frais, fouettez-les & les mettez avec vn peu d'eau de fleur d'orange dans vostre lait, que vous remuez tousiours iusques à ce qu'il soit vn peu espais : cela estant laissez le refroidir, & le passez par vne passoire bien déliée, pressez ce qui demeurera dans la passoire, & vous en seruez : il est fort delicat.

Cresme de lait d'amande.

Pelez & pilez vne liure d'amandes douces, comme pour faire du masselpain : en les pilant arrosez-les de lait bien frais : estât pilées versez dessus vne pinte de lait, remuez bien le tout ensemble : mettez-le dans vn poillon ou dans vn pot, faites-le chauffer prest à bouillir : passez-le dans vn linge, & le pressez bien. Prenez le lait qui en sera sorty, mettez-le dans vn poillon avec vn bon morceau de sucre, fai-

tes-le bouillir iusques à ce qu'il deuienne vn peu espais : mettez y vn peu d'eau de fleur d'orange : apres cela mettez vostre cresse sur vne assiette, & la seruez froide.

Cresse pour faire des tourtes d'amandes de lait.

Faites vostre cresse de mesme façon que la precedéte : mais lors qu'elle boult, meslez-y six jaunes d'œufs bien delaiez & vn peu de beurre frais. Faites-la cuire comme de la boulie, remuez-la tousiours encuisant, & lors qu'elle sera froide, mettez-la dans vne abbaisse, & la garnissez si vous pouuez, d'ecorce de cistron.

Cresse de pistaches.

Ayez vne pinte de lait, faites-la bouillir iusques à ce qu'il deuienne vn peu espais. Mettez-y vn bon morceau de sucre; & remuez-le tousiours. Lors qu'il commence à s'espaisir, meslez-y vn bon quarteron de pistaches, bien pelées, & bien pilées, & cela fait, la dressés.

Cresme cuite.

Faites bouillir vne pinte de lait avec vn bon morceau de sucre : mettez-y six iaunes d'œufs, bien delayez, & vn peu de beurre frais, quand vostre cresme sera espaisse, tirez en sur vne assiette & faites cuire le reste dauantage : elle sert à faire des tourtes.

*Syrops rafraischissans.**Syrop de violette.*

Ayez quatre onces de fleurs de violette bien espluchée de leurs boutons : faites cuire vne liure de sucre à soufle : pilez vos fleurs de violette dans vn mortier, meflez les bien avec le sucre dans le poiflon, passez le tout ensemble dans vn linge, estant passé mettez-le dans vne bouteille que vous boucherez lors que vostre syrop sera froid.

Autre façon.

Faites cuire du sucre & pilez des violettes

comme cy-dessus : mettez vne seruiette sur vn plat ou sur vne terrine: mettez y les violettes, & versez le sucre par dessus, remuez le tout ensemble, pressez-le & le serrez.

Syrop de serises.

Ayez des serises, ostez en les noyaux, pressez les & les faites ve peu bouillir sans eau, passez-les & les pressez encor vne fois, prenez vne chopine du ius qui en sortira, faites cuire vne liure de sucre à souffle, mettez dedans vostre ius de serises, & faites bouillir le tout ensemble, iusques à ce que le sucre soit cuit à perle gros: & le serrez.

Syrop de meurres.

Ayez des murres qui soient encore rouges, pressez-les, faites les bouillir, & en tirez le ius: prenez-en vne chopine, & acheuez vostre syrop, comme celuy de serises.

Syrop de pommes.

Ayez des pommes de rainette, pelées, & les coupés par trāches ou par rouelles: ayez du sucre en poudre, & mettez sur vn plat ou sur vne terrine des petits batons bien dru, au dessus desquels vous ferez vn liēt de pommes & vn liēt de sucre successiuement tant qu'il y en ait assez: Mettez ensuite vostre terrine & ce qui est dessus dans vn lieu frais pendant toute vne nuit, pendant laquelle vostre syrop coulera, qui se trouuera beau & bon.

Autre façon.

Faites bouillir avec de l'eau des pommes coupées par morceaux, estant bien cuites passez-les & les pressez pour en tirer le ius, dont vous prendrez vne pinte, & le mettez dans vn poillon avec vne liure de sucre: faites cuire le tout ensemble iusques à ce que le syrop soit cuit à perle, cela estāt fait, mettez-le dans vne fiole que vous boucherez, lors que vostre syrop sera froid.

Syrop d'abricots.

Ayez des abricots bien meurs; pelez-les, & les fendez par la moitié: Mettez de petits bastons de trauers sur vn bassin ou sur vne terrine: faites vne couche d'abricots sur les bastons, vne couche de sucre en poudre sur les abricots, & ainsi successiuement iusques à ce qu'il y en ait assez. Mettez le tout en lieu frais pendãt vne nuit: faites chauffer vn peu d'eau; mettez les abricots dedans, versez les sur vn linge blanc, passez l'eau, & ne pressez les abricots que le moins que vo⁹ pourrez: Mettez cette eau dans vn poesson avec le syrop qui sera tombé des abricots dans la terrine: faites bouillir le tout ensemble, iusques à ce que le syrop soit cuit à perle. Cela estant tirez-le & le mettez dans vne fiole de terre.

Syrop de Verjus.

Prenez du verjus qui ne commence pas encor à meuir, pilez le & en tirez le ius: Mettez les dans vne bouteille de terre qui ne soit point couuerte: exposez cette bou-

teille au soleil, ou la mettez deuant le feu, iusques à ce que le verius soit clair comme de l'eau : cela estant, tirez-le de la bouteille bien doucement, crainte de remuer le fonds : prenez en quatre onces : faites cuire vne liure de sucre à soufle, estant cuit ostez-les de dessus le feu, & mettez vostre verjus dedans ; lequel estant froid vous ferrerez & boucherez.

Syrop de coins.

Ayez des coins bien meurs : ostez la mousse de dessus avec vn linge : rappez les iusques aux cœur : prenez de la rapure, & la passez & pressez dans vn linge. Mettez-le ius qui en sortira dans vne bouteille de verre, qui ne soit point couuerte : exposez-la au soleil, ou la mettez deuant le feu, iusques à ce que vostre ius soit tout clair. Cela estant ostez le de la bouteille sans remuer la lie, faites cuire vne liure de sucre à soufle, prenez quatre onces de ius de coins, mettez-les dans le sucre, meslez-le tout ensemble, & le seruez dans vne bouteille.

S'il estoit trop décuit, il le faudroit faire cuire à perle, qui est la vraye cuisson de

tous les syrôps de garde : & s'il ne l'estoit pas assez il y faudroit mettre du ius pour l'acheuer de cuire.

Syrop de grenade.

Passiez des grains de grenade dans vn linge, tirez-en le ius & le mettez dans vne bouteille pour le clarifier & acheuer comme celuy de coins.

Syrop de cistron.

Mettez quatre onces de cistron dans vne liure de sucre, que vous aurez fait cuire à soufle, & l'acheuez comme celuy de coins.

Les eaux d'Italie.

Eaux de iasmin.

Prenez deux poignées de fleurs de iasmin, mettez les dans vne éguiere ou dans vne terrine avec vne pinte d'eau fraische, & environ vn quarteron de sucre. Laissez le tout reposer environ demie-heure & ensuite versez vostre eau d'une éguiere à l'autre,

l'autre, iusques à ce qu'elle ait pris le goust de iasmin. Mettez la rafraischir, & vous la trouuerez tres-excellente.

Eau de fleurs d'orange.

Ayez vne poignée de fleurs d'orange; meslez-la avec vne pinte d'eau & vn quarteron de sucre; & l'acheuez comme celle de iasmin.

Eau de roses muscades.

Prenez deux poignées de feuilles de roses muscades, mettez-les avec vne pinte d'eau & vn quarteron de sucre, & l'acheuez comme celle de iasmin.

Eau de framboise.

Prenez des framboises bien meures, passez-les dans vn linge & en tirez le ius: mettez-le dans vne bouteille de verre decouuerte, & l'exposez au soleil, ou deuant le feu, ou dans vne estuue, iusques à ce qu'il soit deuenu clair. Cela estant, versez la doucement dans vn autre vaisseau crainte de remuer la lie: prenez-en

130 LE CONFITURIER
vndemistier, & le mettez dans vn pot,
ou dans vne terrine avec vne pinte d'eau
& vn quarteron de sucre : battez-la bien
ensuite la versant d'un vesseau à l'autre,
passez-la dans vn linge blanc, mettez-la
rafraischir, & vous la trouuerez excel-
lente.

Eau de fraïse.

Elle se fait de mesme que celle de fram-
boïse.

Eau de serise.

Elle se fait de mesme que celle de fram-
boïse.

Eau de groïfelle rouge.

Elle se fait de mesme que celle de fram-
boïse.

Eau d'abricots.

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

dessus le feu, & y mettez vos abricots: apres demie-heure de temps mettez vn quarteron de sucre dans cette eau, le sucre fondu, passez la dans vn linge & la frites rafraischir. Elle est excellente.

Eau de canelle.

Faites bouillir vne pinte d'eau ostez-la de dessus le feu, ayez enuiron vn quart d'once de canelle; rompez-la par morceaux & la mettez dans cette eau chaude: mettez y vn quarteron de sucre & le laissez refroidir, passez-la dans vn linge blanc & en beuez quand il vous plaira.

Eau de coriandre.

Prenez vne poignée de coriandre, coupez-la, & la mettez dans vne pinte d'eau avec vn quarteron de sucre: laissez-la tremper iusques à ce que l'eau en ait assez pris le goust & que le sucre soit fondu: Cela fait, passez-la & en beuez.

Eau d'anis.

Elle se fait de mesme que celle de coriandre.

Eau de cytron.

Prenez vn cytron, coupez-en la peau par zestes, mettez-les dás vne éguiere avec vne pinte d'eau & vn quarteron de sucre: battez les bien d'vn vaisseau à l'autre, & lors qu'elle aura pris le goust de cytron, passez-la comme les autres.

Eau d'orange.

Elle se fait de mesme que celle de cytron.

*Les breuuages delicieux.**Ypocras.*

Mettez dans vne terrine bien nette vne pinte de fort bon vin vn peu couuert: mettez-y aussi trois quarterons de beau sucre, coupé par morceaux, avec vn peu de canelle, deux brins de poiure long rompus, douze cloux de girofle, deux feuilles de massif, vn peu de gingembre coupé par tranches, & vne pomme de Rainette pelée & coupée aussi par tranches: cou-

urés-bien la terrine, & la laissez reposer enuiron demie-heure: & lors que le sucre sera fondu, passés le tout dans vne chauffe de drap ou de serge bien forte: Mettez aussi dans la chauffe vne douzaine d'aman-des douces cassées & non pelées, ou bien lauez-en le bout de la pointe dans du lait. Tournés & virés vostre ypcras dans cette chauffe, & le passés iusques à ce qu'il soit bien clair: cela faiçt mettés-le dans vne bouteille de verre, & la bouchés bien si vous voulés le conseruer.

Si vous le desirez meilleur, prenez vn grain de musc & deux grains d'ambre gris, pilez-les vn peu dans vn mortier de fonte avec vn peu de sucre en poudre: Mettez le tout dans vn peu de coton ou dans de l'étoupe, & attachez-le à la pointe de la chauffe, & passez l'ypocras par dessus deux ou trois fois.

Resolis.

Prenez vne pinte d'esprit de vin, ou de bonne eau de vie; mettez la dans vn bouteille de verre avec douze eloux de girofle, trois brins de poiure long, vn peu d'annis vert, vn peu de coriandre cassée: lais-

sez tremper le tout environ deux heures ;
 passez-le dans vn linge & faites cuire de
 bon sucre à soufle: ostez le de dessus le feu,
 mettez-y vostre esprit de vin, remuez-le
 bien avec vne cuilliere ou avec vne spatu-
 le : passez-le ensuite dans vne chauffe
 comme l'ypocras, & mettez au fonds de la
 chauffe vne douzaine d'amandes douces
 cassées & non pelées. Si vous le voulez
 meilleur, prenez quatre grains de musc,
 & six grans d'ambre, & l'acheuez comme
 l'ypocras.

Populo.

Prenez vne pinte de bon vin blanc, &
 bien clair ; mettez dedans vne pomme
 de rainette pelée & coupée par tranches,
 vn peu d'anis & de coriandre cassée : laissez
 tremper le tout environ deux heures: fai-
 tes cuire deux liures de sucre à soufle,
 estant cuit, ostez-le de dessus le feu, me-
 fliez-y demistier d'esprit de vin, & remuez
 le bien : laissez-le refroidir : estant froid,
 mettez-y vostre vin blanc, passez-le & l'a-
 cheuez comme le rosolis : Mettez le dans
 des fioles de terre & le bouchez bien.

Sorbec D' Alexandrie.

Prenez vne grosse roüelle de veau , degraissez-la & la battez bien sur vn billot avec vn rouleau : Mettez-la dans vn pot bien net avec trois pintes d'eau , faites la reduire à chopine ou trois demistiers ; prenez deux liures de beau sucre : mettez-le dans vn poillon avec le ius qui sera sorty de la roüelle de veau apres l'auoir bien degraissé , & passé au trauers d'vn linge blanc , faites bien bouillir le tout ensemble , & apres l'auoir escumé , faites le cuire à perle gros : ferrez-le dans vne bouteille de verre & la bouchez bien .

Aigre de Sedre.

Ayez vne douzaine de beaux cytrons : fêdés les par la moitié , prenez les endroits où est le ius , ostez-en les pepins , en sorte qu'il n'y ait point de chair de cystron , ayez vn pot de terre tout neuf , mettez dedans ces endroits où est le ius : faites cuire vne liure de sucre à soufle . faites vn bon feu de charbons mettez dessous vostre pot de terre , versez dedans vostre su-

cre cuit, laissez-le cuire iusques à ce qu'il soit cuit à perle, tirez-le & le ferrez dans vne bouteille de verre, & le bouchez lors qu'il sera froid.

Limonade.

Ayez six cytrons, pressez-les & en tirez le ius: mettez-le dans vne éguiere ou dans vne terrine; adioustez-y aussi le ius de trois oranges, l'escorse de la moitié d'un cystron & celle d'une orange. Mettez y vne pinte d'eau, avec vne demie liure de sucre: versez le tout d'un vaisseau dans l'autre plusieurs fois iusques à ce que le sucre soit fondu; cela fait passez-le dans vne seruiette blanche, & le faites rafraichir.

Orangade.

Prenez six bonnes oranges, & deux cytrons; & acheuez vostre orangade de mesme façon que la limonade,

Vin bruslé.

Prenez vne pinte de bon vin de Bour-

gogne: mettez-la dans vne éguiere d'argent découuerte avec vne liure de beau sucre, deux feuilles de masif, vn brin de poiure long, douze cloux de girofle, vne brâche de romarin & deux feuilles de laurier. Mettez ensuitte vostre éguiere deuant vn grand feu, & du charbon allumé tout autour de cette éguiere. Mettez le feu à vostre vin avec du papier allumé, & le laissez brusler iusques à ce qu'il s'esteigne tout seul. Il se boit le plus chaud que l'on le peut boire.

Vin des Dieux.

Ayez deux gros cystrons, pelez les & les coupez par tranches, deux pommes de rainette pelées & coupées de mesme que les cystrons: mettez le tout dans vn plat, avec trois quarterons de sucre en poudre, vne chopine de vin de Bourgogne, six cloux de girofle, vn peu d'eau de fleur d'orange & couurez bien le tout & le laissez tremper deux ou trois heures: passez-le dans vne chausse comme l'hypocras, si vous voulez embrez-le & le musquez aussi comme l'hypocras: & vous le trouuez excellent.

*Pour faire toutes sortes
de dragées.*

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

Remarquez encore que pour faire toutes sortes de dragées il faut avoir vne grande bassine de cuire rouge avec deux anses, & platte par le fonds : ou vn bassin d'argent soustenu en l'air avec deux cordes à la hauteur de la ceinture, sous lequel il faut mettre vn rechaux, ou vne terrine, avec vn feu mediocre, pour faire les dragées perlées. Il faut de plus avoir vn outil de cuire rouge, en façon d'entonnoir, dont le goulot soit environ de la grosseur d'vn ferret d'éguillette, lequel il faut suspendre en l'air, au dessus, au droit & au milieu de la bassine : & dans cet entonnoir, vous mettrez du syrop cuit à perle,

lors que vous voudrez faire des dragées perlées

Amandes perlées.

Prenez des amandes douces bien entières, nettoyez-les de leur poussière & de leur ordu-
re : mettez-les dans la bassine & les des-
sechez vn peu sur le feu : mettez aussi du
syrop à perle dans l'entonnoir, ayez soin
de bien remuer la bassine, & de bien faire
tourner les dragées dedans, afin qu'elles
prennent toutes du sucre également.
Vous pouvez aussi quelquefois les remuer
avec la main & les separer l'une de l'autre,
s'il y en a qui se tiennent,

Arrestez par fois le syrop, pour laisser re-
poser & secher vos dragées. Vous les pou-
vez rendre si grosses & si couuertes de su-
cre que vous voudrez, en continuant tou-
siours de mesme.

Amandes lissées.

Nettoyez bien vos amandes, & les des-
sechez à la bassine, prenez du syrop cuit à
lisse avec vne cuilliere, environ demy-
stier à la fois; versez-le dans la bassine, que

vous manirez & remurez souuent avec la main. Laissez reposer quelquefois vos amendes, & les couurez de sucre tant & si peu que vous voudrez, faisant tousiours de mesme.

Anis de Verdun.

Prenez de bon anis bien doux : ostez-en soigneusement les ordures, la poussiere, & les queuës. Cela fait mettez le dans la bassine, dessechez-le vn peu, & l'acheuez de mesme que les amandes liffées, mais ne le couurez gueres de sucre.

Coriandre perlée.

Prenez de la coriandre nouvelle, espluchés-la bien & nettoyé la de ses ordures, cela fait, mettés-la dans la bassine & faites en des dragées avec la mesme façon que les amandes perlées

Fenouil en dragées.

Prenez de la graine de fenouil bien verte & bien douce, & en faites des dragées de mesme qu'il est dit cy-deuant de l'anis de Verdun.

Poix sucrées, ou gros Verdun.

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

Pistaches lissées.

Prenez des pistaches cassées & bien espluchées : mettez-les dans la bassine, & mettez aussi du sucre à lisse dans l'entonnoir à mesme temps : faites vos dragées comme les amandes lissées. Vous en pouuez faire de perlées, comme les amandes perlées, mais il ne les faut dessecher dans la bassine, au contraire il faut laisser couler le sucre en mesme temps.

Canelas de Milan en dragées.

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

Orangade perlée.

Prenez des oranges bonnes à confire : ôtez l'escorce de dessus bien mince : coupez chaque orange en quatre : ôtez en le dedans : cela fait , coupez-les encor par petits morceaux comme des lardons : faites-les cuire dans l'eau , & confire au sec comme il est dit dans le traité des amandes seches : tirez-les sur la paille , en sorte que tous les morceaux soient séparés : mettez les dans la bassine & faites vos dragées comme les amandes perlées.

Graine de melon en dragées lissées.

Lors que les melons sont de saison , serrez la graine des meilleurs , & la gardez en lieu bien sec. Quand vous en voudrez faire des dragées , faites-la bien secher dans la bassine , & faites vos dragées avec du sirop cuit à lisse , de mesme que les amandes lissées.

Graine de concombre en dragées lissées

Dans la saison des concombres serrez en

la graine en lieu sec: lors que vous en voudrez faire des dragées ostez l'escorse de dessus cette graine, prenez l'amande de dedans & faites en vos dragées, comme celle de graine de melon, mais il ne la faut point secher dans la bassine.

Graine de citrouille en dragées.

Faites vos dragées de graine de citrouille de mesme que celles de graine de concombres.

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

Abricots en dragées lissées.

Prenez des abricots confits en sec, ou de la paste d'abricots, pilez la dans vn mortier avec vn peu d'eau de fleur d'orange: faites cette paste par petites boules comme vn poix; applatissez-la avec les doigts comme vne lentille: laissez-la vn peu secher, & en faites des dragées de mesme façon que les amandes lissées.

Dragées de chair de cystron.

Prenez de la chair de cystron tirée au sec: & en faites des dragées de mesme que de la paste d'abricots.

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

Vous pouuez aussi ambre & musquer toutes sortes de dragées en mettant le musc & l'ambre preparez dans la bassine à la derniere couche que vous leur donnerez avec le sucre.

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

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

Prenez vn litron de sel gris: mettez-le dans vne terrine, avec enuiron deux pintes d'eau bien claire, & le laissez reposer iusques à ce qu'il soit fondu, le remuant de fois à autres. Laissez-le rassoir, & le versez doucement dans vne autre terrine, de crainte de remuer l'ordure qui est au fōds, & laquelle il faut ietter. Cela fait laissez
encor

encor rassoir l'eau, estant rassise renuersez-la encor dans vne autre terrine en la passant dans vne seruiette. Enfin continuez tousiours à la laisser rassoir & à la verser dans vne autre terrine, iusques à ce qu'elle soit toute claire. Cela fait, mettez vostre eau dans vne bassine, & la faites bouillir à grand feu iusques à ce qu'elle soit changée en sel: ce qu'estant remuez le souuent de peur qu'il ne brusle au fonds. Si vous pratiquez bien toutes ces choses, vous aurez du sel fort blanc & fort délié; & mesmes d'un litron de sel gris, vous en aurez plus de deux de blanc.

FIN.

K




T A B L E

A L P H A B E T I Q U E ;

Des Tiltres & des Matieres
contenuës en ce Liure.

A,

 B R I C O T S verts,	86
Abricots à oreilles,	89
Abricots candits,	97
Abricots verds liquides,	97
Abricots liquides sans la peau,	102
Abricots avec la peau & le noyau,	102
Abricots en dragées lissées,	143
Aigre de sedre,	135
Amandes vertes,	87
Amandes vertes liquides,	98
Amandes de Languedoc frites,	113
Amandes perlées,	139
Amandes lissées,	139
Anis de Verdun,	140

K ij

TABLE.

B,

B eurre,	56
Beurre d'amande,	113
Beurre de pistache,	114
Beurre filé & frisé,	114
Biscuit de fleur d'orange,	65
Biscuit de fleur d'orange glassée,	67
Biscuits de iasmin,	67
Biscuits de citron,	68
Grands biscuits de cytron,	68
Biscuits communs,	68
Biscuits de Sauoye,	69
Biscuits à la Chanceliere,	70
Breuuages delicieux,	132

C,

P our Candire toutes sortes de fruits & de fleurs,	95
Canelas de Milan en dragées,	141
Caillebots de Bretagne,	118
Caramelle,	81
Cytron,	84
Clarifications du sucre & de la castonna- de,	27
Coins par quartiers,	95

T A B L E.

Coins liquides,	106
Compostes,	31
Composte de pommes de reinette,	31
Composte de pommes de caruille,	32
Composte de tranches de cytron,	32
Composte de chair de cytron,	33
Composte d'orange,	33
Composte de Marons,	34
Composte d'espine vinette,	35
Composte de poires,	35
Composte de coins,	37
Le Confiturier de la Cour qui enseigne à faire toutes sortes de Confitures, tant seiches que liquides,	27
Confitures seiches,	82
Confitures liquides,	97
Remarques à faire sur les Confitures tant seiches que liquides,	107
Conserue de fleurs d'orange liquide,	39
Conserues,	77
Conserue de fleur d'orange,	77
Conserue d'eau de fleur d'orange,	78
Conserue de ius de cytron,	78
Conserue de raclure de cytron,	78
Conserue de toutes sortes de fruits,	78
Conserue de pistaches,	79
Conserue de grenade,	79
Conserue de roses,	80

T A B L E.

Conferue de violette,	80
Conferue de serises,	80
Conferue en forme de tranches de jambon,	81
Coriandes perlées,	148
Cotignacs & marmelades,	109
Cotignac espais,	110
Couleurs pour les pastes contrefaites, lesquelles peuvent seruir aux Conferues,	61
Couleur rouge,	61
Couleur verte,	62
Couleur iaune,	62
Cresmes & laittages,	114
Crésme en roche,	114
Crésme de Sedan,	115
Crésme de Saint Germain de Blois,	115
Crésme de Bordeaux,	116
Crésme blanche,	121
Crésme de lait d'amandes,	121
Crésme pour faire des tourtes d'amandes de lait,	122
Crésme de pistaches,	122
Crésme cuitte,	123
Differentes Cuissons du sucre,	28
Cuisson de sucre à lisse,	29
Cuisson de sucre à perle,	29
Cuisson de sucre à soufle,	30
Cuisson de sucre à casse,	30

T A B L E.

D,

D	Ragées de chair de cytron.	144
	Pour faire toutes sortes de dragées.	
	138	

E,

E	Aux d'Italie,	128
	Eau de jasmin,	128
	Eau de fleur d'orange.	129
	Eau de rose de muscade,	129
	Eau de framboise,	129
	Eau de fraise,	130
	Eau de serise,	130
	Eau de groiselle rouge,	130
	Eau d'abricots,	130
	Eau de canelle,	131
	Eau de coriandre,	131
	Eau d'anis,	131
	Eau de cytron,	132
	Eau d'orange,	132

F,

F	Enoüil en dragées,	140
	Figues,	50
	Fleurs d'oranges liquides.	38

T A B L E.

Fleurs d'orange candittes,	95
Fleurs de violettes candittes,	96
Fleur de genest canditte,	96
Framboises liquides,	90
Fromage de Maison,	120

G,

G Elées de toutes sortes de fruits,	108
Gorges d'Ange,	85
Graine de melon en dragées lissées,	142
Graine de concôbre en dragées lissées.	142
Graine de citrouille en dragées,	143
Griuoists de Bretagne,	119
Groiseilles vertes,	87
Groiseilles vertes liquides,	98
Groiselles rouges liquides,	100

H,

L 'Ordre & le pouuoir du Maistre d'Hostel,	I
--	---

L,

L imonnade,	136
--------------------	-----

TABLE.

M,

M Assépains,	71
Massepain commun,	71
Massepain Royal,	72
Massepain frisé,	73
Massepain souff�,	74
Massepain mollet,	74
Massepain d'orange,	75
Massepain de cytron,	75
Massepain glacé,	76
Murres,	56
Murres liquides,	102
Muscataliquide,	105

N,

N Effes de Dauphiné,	113
Noix blanches liquides,	100

O,

O Rangade,	136
Orangade perlée,	142
Oranges entieres,	82
Oranges entieres candittes,	96

T A B L E.

P,

P astes de toutes sortes de fruits,	56
PASTE de serises,	56.
PASTE de groiselles rouges,	57
PASTE de framboises,	57
PASTE d'abricots,	58
PASTE de pesches,	58
PASTE de verjus,	58
PASTE de coins,	59
PASTE de pommes,	59
PASTE contrefaite,	60
PASTE de serises contrefaite,	60
PASTE de fleurs,	63
PASTE de violette,	63
PASTE de fleur d'orange,	63
PASTE de Gennes,	64
PASTE de sucre, que l'on nomme ordinairement biscuits de sucre,	65
Pauis,	92
Pesches de Corbeil,	91. 105
Pesches candittes,	97
Pistaches lissées,	141
Plissons de Poictou,	116
Plissons communs,	117
Plissons de beurre,	118
Instruc-tions familiares pour bien appredre	

T A B L E.

à Plier toutes sortes de linges de table, & en toutes sortes de figures,	131
Poires de rousselet,	92
Poires de muscader,	94
Poires de blanquette,	94
Poires par quartiers,	94
Poires de rousselet liquides,	104
Poires de muscat liquides,	104
Poix sucrez, ou gros Verdun,	141
Pommes à la Bouïllonne,	36
Pommes par quartiers,	94
Populo,	134
Prunes Imperialles sans peau,	90
Prunes Imperialles avec la peau,	91
Prunes de perdrigon,	91
Prunes de Lisle verte,	91
Prunes Imperiales liquides,	103
Amandes à prassine,	160
Autre prassine de violette,	111
Prassine de roses,	112
Prassine de genest,	112
Prassine d'orange,	112
Prassine de cytron,	112

R,

R Aues,	56
R Ricottes de Langres,	119

S,

S Allades pour les quatre saisons de l'année,	39
Sallade de chicorée,	39
Sallade de chicorée cuitte,	40
Sallade de chicorée sauvage verte,	41
Sallade de chicorée sauvage blanche,	41
Sallade couronnée,	42
Sallade de persil de Macedoine,	46
Sallade d'appuy cuitte,	46
Sallade de racines d'appuy,	47
Sallade de fellery cru,	47
Sallade de fellery cuit,	47
Sallade de racine de fellery,	47
Sallade de cytron,	47
Sallade de grenade.	48
Sallade d'oliues,	48
Sallade de capres de Gennes,	48
Sallade de capres de genest,	49
Sallade de betraues,	49
Sallade d'escorce de cytron,	49
Sallade d'amandes douces,	50
Sallade de pistaches,	50
Sallade de concombres vinaigrez.	50
Sallade d'anchois,	51

T A B L E.

Sallade de petites laitües,	52
Sallade de pourpier,	52
Sallade de laitües & pourpier.	52
Sallade de fanté,	53
Sallade de brocolis,	53
Sallade de responses,	53
Sallade de responses cuittes,	54
Sallade de laitües de Gennes,	54
Sallade de laitües communes,	54
Sallade de laitües romaines,	55
Sallade de cardons de chicons,	55
Sallade de concombres,	55
Pour faire du sel blanc avec du sel gris,	144
Serifes seiches à oreiles,	88
Serifes liquides & sans noyau,	99
Seruiette frisée,	14
Seruiette pliée par bandes,	14
Seruiette pliée en forme de Coquille double & frisée,	15
Seruiette pliée en forme de Coquille simple,	15
Seruiette pliée en forme de melon double,	16
Seruiette pliée en forme de melon simple,	16
Seruiette pliée en forme de Coq,	17
Seruiette pliée en forme de poule,	17
Seruiette pliée en forme de poule avec ses	

T A B L E.

poussins.	18
Seruiette pliée en forme de deux pou- lets,	18.
Seruiette pliée en forme de pigeon qui couue dans vn panier,	18
Seruiette pliée en forme de perdrix,	19
Seruiette pliée en forme de faisan,	19
Seruiette pliée en forme de deux chapons dans vn pasté,	20
Seruiette pliée en forme de lièvre,	20
Seruiette pliée en forme de deux lapins,	21
Seruiette pliée en forme de Cochon de lait,	21
Seruiette pliée en forme de Chien avec vn colier,	21
Seruiette pliée en forme de Brochet,	22
Seruiette pliée en forme de Carpe,	23
Seruiette pliée en forme de Turbot,	23
Seruiette pliée en forme de Mirre,	24
Seruiette pliée en forme de Poulet d'In- de,	24
Seruiette pliée en forme de Tortuë,	25
Seruiette pliée en forme de Croix du Saint Esprit,	25
Seruiette pliée en forme de Croix de Lor- raine,	26
Du Sommelier,	9
Sorbec d'Alexandrie,	135

T A B L E.

Syrops rafraischissans,	123
Syrop de violette,	123
Syrop de serises,	124
Syrop de mures,	124
Syrop de pommes,	125
Syrop d'abricots,	126
Syrop de verjus,	126
Syrop de coins,	127
Syrop de grenade,	128
Syrop de cytron,	128

T,

T Ailladins d'oranges, ou Oranges en rocher,	83
--	----

V,

V Erjus,	95
Verjus liquide,	106
Vin bruslé,	136
Vin des Dieux,	137

Y,

Y Pocras,	132
------------------	-----

Z,

Z Estes d'oranges	84
Zestes de cytron,	85

F I N.



1012. B622



