

J. H. 2222

Leon, Martin Havard

ce livre ancien rare et curieux pourroit beaucoup
servir à quiconque voudroit composer une dissertation
sous le titre de mémoires pour servir à l'histoire de la
cuisine française

Belonir L. 16. v.^o
œufs rois en labroche feuille 10^e v.^o } 17% . . . inq. d. crs.
eau benoite ou benite . feuille 10^e v.^o }
façon de faire le pocras feuille 25 R^e. }

Ce Viandier est probablement le plus ancien
livre de Cuisine française qui ait été imprimé.
L'auteur nommée Tailleurant, Cheux du Roy,
D'En à dire Guinnier, sçay. semblablement de
Charle 7. puisque Tailleurant cite vers la
fin du livre un repas donné en 1455. à M.
Dumaine (S^r. de laun de la maison d'Anjou
de Naples.) et mad^{lle}. de Chateaubren.



J'ensuit le Viandier pour appareiller toutes manieres de Viandes que tailleurant quecup du roy nostre sire fist pour appariller Bouilly / Rousty Poisson de mer et deau douce / saulces / espices / & autres choses a ce cōuenables et necessaires comme cy apres sera dit.

Et premierement. Brouet blanc de chapons. Blanc mengier a poisson. Blanc brouet d'alemaigne. Salamine. Brouet georget. Braue de poisson. Brouet de canel / le a chair. Autre brouet a chair. Et tonnee a poip nouue / auy ou a feues maigre potaige. Et tonnee despaigne. Et tonnee a poisson. Brouet vert a beau ou a poulaillie. Brouet vert de grain a poisson. Brouet housse a beau & poulaillie. Liue de lieure. Graues d'alouettes et de screuisses. Chaudume a anguille & brochet. Soupe a moustarde. Trimolette de perdrix. Semee a connins. Bibeletz de saulx de riuere. Bouilly larde a connins et a poulaillies. Brouet rappe a beau / poulaillie d'enoison auy soupes. D'enoison cheurcup auy soupes. D'enoison sanglier auy soupes. Soruige d'anguilles. saulx grend. Froide saulce rousse a poissons ou a beau d'iole. A pouffins & beau gelee. A char d'inaigrette. Bousac de lieures. D'yeux a la traison & ris arbeleste de poisson. Brochetz / anguilles a la galentine. Lait larde morterel. Sabourot de petis pouffins. Brouet de cailles / cresse frite / haricoq brun. Fromaiges de teste de sanglier. Espaulle farcy de monton mouleaulx pouffis farsis. Esturgon a poisson & a char. Faisans & paons armez fayenez telle potee de langues de beuf. & tetine de dache franche a poisson. Leue benoye. Doulaitz farsis / J'erson d'amanbes / D'yeux fraitz rousis a la broche. D'inee de char.



2144

Beurre frais frit a la paelle. Coulis de chappes. Aultre
 coulis pour malades. Coulis de poissonge mōbee pastez
 en pot galimafrée friquassée pastez de boruf a saulce chaul
 de pastez de beau chapons enpaste pastez de hallebans
 de chappes. Pastez de poulaile a la saulce robert pastez
 de pyons pastez de moton a la ciboule pastez de merles et
 mauuis pastez de passereaulx pastez de cannes sauuages
 pastez de cheucreau pastez doison pastez de couloy ramier
 pastez de perdus pastez de connins pastez de lieures pa/
 stez de venoison de cerf pastez de sanglier pastez de lozais
 pastez de moille pastez de mullet pastez de bresme pastez
 de truyte pastez danguilles pastez de congre de mer pa/
 stez de turbot pastez de rougetz pastez de gornault pastez
 daloses pastez de saulmon lamproye en paste pastez de da
 che pastez de gigos de mouton tartes couuertes cōmunes
 tartes descouuertes tartes a deux visages. Daulphins
 fleurs de liz estoille de crespes tous sucres faiz Belons en
 facon dung con farciz Tartre iacopine couuerte de oren/
 gez par dessus tartre bourbonnaise tartes couuertes ta/
 lemuse tartre iacopine bien farcie tartres de pommes pa
 stez de poyres crues. Dariolles de crespes damade. Saul/
 ce cameline saulce madame saulce poicteuine iaune saulce
 dault aillee rousse aillee a la moustarde saulce rappee .
 Saupiquet sur connins ou aultre rost chaudiune saulce a
 lalose saulce au moust. Doree feues fraisees porreaux/
 soupes a loignon. Pommes de chou congozdez. Pour
 dessaller tous potaiges. Pour oster larsure de tous potai/
 ges boillant eures haricoq de moutō bouly larde cheureau
 sauuaige sâglier fraiz cuyt en eue chapons & Beau aux
 herbes. Liue de Beau rousty tout cuyt.

Potaiges lyans

C Chaudun de porc cretonnee de poiz nouueaux cretonnee

de feues nouvelles cōme de poix cretōnee de poulaillie cre/
tonnee d'amanbes / graues de menus oyseaulx. blanc brou
et de chappōs. boufac de lieure ou de cōmins. boudet de cha
pons. ciue de lieure. ciue de cōmins.

Le chapitre de rost.

C Pour rosty au Bertius. Beau rosty. fraise de Beau. py/
ions. men^o oyseaulx. perdris. plouiers. turturelles. paon.
figoigne. faisans. butors. cormorans. bairons. malars de
ruiere. porcelet farcy. polaille farcie pour le dorer. faulx
grenon. gelee a poisson. saulce chaude. pouletz bochez. fro
mantee. gelee a poisson. lamproye fresche. froide saulce a
chair. ris en goule diandes & potaiges de crespme. Et pre
mieremēt de poisson cuit en eaue. ciue doistres. brochetz ro/
stiz flans & tartres.

C Pour malade. chardeau flamāt. coulis de perche. blāc
mégier de poisson. poisson de eaue douce. lup. brochetz. dars
barbillōs. carpes. anguille fresche. lēproye a la sauce chaul
de. bresme. porc de mer. gornault. dodine de lait sur oyse/
aup de ruiere. saulce. mostichan. boulier de sāglier. motō
rosti. cheureaulx & aigneaulx. oyes. poulaillies. rougez.
maquereaulx fraiz. plies. soles. rayes. turbot. limandes.
molue fresche & seiche. haran. **C** Saulces nō boulies. La
meline. saulce verte. aulz camelins. aulz blans. aulz Verts
aup harans fraiz. saulce boulies. poiure noir. poiure iaus/
ne. saule poiteuine. iance. saulce verte. Bertius Bert.

Le livre ypoctas.

C Cy finist la table & cōmence le traictie de ce liure

D ur faire brouet blāc de chappōs & de poulaillie ou
p de Beau il cōuient le boullir & prēdre le bouillō quāt
ilz ont cuitz & mettez appart le bouillon & plumes
des amādes & les broyez & destrāpez du bouillon de la pou
laillie des chappōs ou de Beauet puis coulez les aman/
a in

4
Des par Vne eskamine. Et prenez poulsdre de gingembre
Blanc par raison & le deffaictes de Vert ius & de Vin blanc
Et mettes foison sucre au bouillir & ql soit de bon sel quāt
il sera bouilly mettes le bouillon en Vng beau pot appart
& aussi le grain soit la poulaille / le chapon / ou le Deau / et
au dressier mettes vostre grain en plat & Vostre bouillon.

Pour faire blanc mengier a poisson de brochet de per/
che ou dautre poisson auquel appartient blanc mengier et
faictes escailles & frire a luille ou au beurre. & prenez amā
des & les deffaictes cōme dessus est dit. & de puree de poip
mettes du Vin blanc a les deffaice & du gingembre blanc /
& de ffaictes de Vert ius & sucre tant quil en ayt assez & met
tes appart ainsi cōme en celuy de chair.

Pour faire blanc brouet dalemaigne. prenez Deau ou
pouaille et reffaice / et puis des pecces par pieces / et mettes
souffrire a beau bouillon de beuf & de sain de lart & mettes
de loignoyn taille menu dedans au souffrire / et prenez des
amādes & les broyes a tout lescorce & de ffaictes en bouil
loy de beuf & coulez & au couler metter des foyes de pou
laille et mettez auecques les amādes. & quant le bouillon
sera coule soit gette dedans le pot. quāt le grain sera souf
frit & du sucre par raison mettes dedans le pot au souffrire
& les espices qui appartiennēt / cest assauoir canelle ging
bre / menues espices. cest adire clou graine & safran pour
luy donner couler de ffaite de Vert ius de Vin blanc ou Vin
Vermeil / & puis dressier quant il sera heure en plat & ou es
couclies.

Pour faire salemme. Soit prins brochet & carpes & au
tres poisson qui y appartient & les faitz escaillier & le fri
re et broyes amandes a tout lescorce & de ffaictes de puree
de poip / & puis prenez semblablement espices comme au
brouet dalemaigne et les deffaictes de Vert ius / et faictes

5

Bouillir vostre bouillon mettes apart tant quil soit leps
de dresier.

Pour faire brouet georget. prenez Beau poulaillle ou
conin) despeces par pieces & mettes ressaire & quant sera
refait mettes la souffrire en vng peu de sain de lart subou
lon de beuf et mettes de loigon maince menu tout creu/ et
mettes souffrire avec le grain & du perail effueille parmy/
& mettes haller du pain & quant il sera halle mettes le trã
per pour faire le bouillon, en bouillon de beuf & mettes des
foyes de poulaillle pour couler avec le grain les especes q
sont avec/ cest cauelle/ gingembre, clou, et graine tout ba
tu broyez et deffaictes de Vert us & du saffran dedãs pour
donner couleur & mettes tout en vng pot et quant il sera
temps le dresier en plat; ou esuelles.

Pour faire graue de poisson de brochet / de carpe / ou
autre poisson, escailles et frises le poisson, et puis faictes
haller du pain) et le trampet expurce de poip & le coules: et
y mettez de loignon frit maince assez gros & mettes bouil
lir tout ensemble gingembre canelle & mentes especes: et
les deffaictes de vin aigre et mettez vng petit de saffran
pour couleurer.

Pour faire brouet de canelle a chair. prenez Beau/ et
poulaillle et despeces par pieces et faictes ressaire/ & puis
souffrises & vng peu de sain de lart auftire et mettes aus
si du bouillon de beuf & puis prenez des amandes broyes
a toute lescorce et les deffaictes a tout le bouillon de beuf.
& prenez des foyes de poulaillle & les mett. & couler avec
les amandes. & puis prenez des espisses cest assauoir grãt
foison canelle: gingembre: clou de girofle et graine de pa
radis. et soyent broyees les especes & de strãperis de vin ver
meil, et mettes sucre a foison dedans/ et laissons de
sel ainsi quil appartient pour celuy iour de poisson, pre
nez carpe broche ou autre poisson & le scailliez & frisez & fai

etes le bouillon pareillement cōme celluy de chair excepte
 quil soit de puree de poip & mettez pareilles espices cōme
 a celluy de chair & sucre cōme a lautre & raisonnez cōde lau/
 tre & bouille; D'ic bouillon appart & le grain d'auier.

Pour faire vne cretonnee a poip nouueaux/ ou feues
 nouuelles ou le grai apres ce q̄ y Deult mettre Beau ou che
 ure au despece par pieces & pouffins. C'est le grain q̄ y app
 tient & puis frire a sain de lart ou autre sain de lart ou au/
 tre sain doulz lequel vous aurez laisemēt du quel bouillon
 a mettre dessus cōde auoir du laict le bouillir en vng pot ou
 en vne paelle & auoir moyeuſ docufz alliez; quant il sera
 lie auoir du gingembre & le reffaire / & bouter dedans & le
 gouter de sel ainsi quil appartient.

Pour faire le maigre potaige. prenez poip nouueaux
 ou feues nouuelles / & pareil bouillon a celuy de chair. Et
 pour faire lieure aux oeufz; pothes faictes la pareille cōde
 celuy mesmes fors que on ny mette point a ce lieure de gin
 gembre & laissons ainsi quil appartient.

Pour faire cretonnee despaigne. prenez Beau ou puo/
 laille mis par pieces & coules le grainz frises au lart ou au
 sain doulz du q̄l que vous pourres finer. prenez amandes &
 lez coules & en faictes du laict cōde lect d'aman des. & prenez
 percil & mariolaine se en pouez trouuer & en faictes a foiso
 entregettez coulez avec la verdure & quant le laict boullra
 vous le lieres cōme vne lieure docufz. Et mettez du gin/
 gembre & menues espices batues et deffaites de vertius /
 & de vin blanc & quant vostre potaige sera prest & lye vo
 le mettres en vng pot & quant viendra au dressier es platz
 prenez des oeufz qui soient cuitz & qui soient durs & les plu
 meres & fendes par le milieu / & puis les fuses avec sain
 quant le bouillon sera dedās vos platz si mettez vos oeufz
 dessus ou des tottes doree se bouilles elles y seront belles

Pour la cretonnee a poisson prenez carpe brochet escaille & frises quant il sera par pieces & faites vostre bouillon pareil a celluy de chair fors q'il soit fait de puree de poiz et l'autre est fait de bouillon de chair & tout le demourât soit fait comme celluy de chair.

Pour faire brouet Vert prenez Beau poulaillle des pecez par pieces mettez reffaire & souffrire en sain de lart & bouillon de boeuf & prenez percil a faison & le coulez avec moyeuls deufz & entregettes pain trampe ensemble pour l'yr avec le bouillon de boeuf & les espices gingebre batu & vng peu de menues espices assemblez de Vert ius.

Pour faire brouet a poisson prenez anguilles et les trösonnez & brochetös escailles & tronsönes & bouilles en eue & puree de poiz mettes pareillemēt herbes espices & Vert ius cōme au chapitre precedēt est dit & moyeuls deufz fait te bouillon appert.

Pour brouet housse prenez Beau ou poulaillle des pecez par pieces & souffrisez en vng pot a sain de lart & bouillö de boeuf & prenez du pain & mettes tremper en bouillon de boeuf & des foyes de poulaillle & mettez cuire en vng pot appart du percil du coq de la mariolayne de la toute bonne de moyeuls deufz cuytz & coules tout ensēble & prenez du percil tout creu foisö & broyes & le coules avec le bouillö & puis les espices au boullir cest adire canelle gingembre grayne de paradis & clou de girofle deffaites de Vert ius & mettes boullir tout ensemble.

Pour faire ciue de lieure soit prins vne liure Beau ou pourchaille en la broche ou sur le grill des pecez par pieces & mettes en vng pot. Et la souffrisez en sain de lart et en bouillon de boeuf en vng pot & prenez du pain & des foyes & coules & frises de loygnon en sain de lart & le gettes dedens le pot avec le grain / & gettes le bouillon quant sera

coule le pain & mettez tout ensemble en vng pot & les espi-
ces qui se consumēt. Lesq̄s s̄savoit canelle / gingembre / grai-
ne de paradis / clou de girofle / & noir de mugnette qui la
ura. & deffaictes de vin aigre & mettes tout ensemble.

C Pour graue dalouettes. prenez alouettes & les faites
souffriter mettes beau en pot avec pour en auoir meilleur
brouet / prenez du pain & le halez & le mettez tréper en bouil-
lon de beuf & trépez de foyes avec le pain pour passer & quāt
il sera passe do^o mettez tout ensemble dedēs le pot. & p̄nez ca-
nelle / gingembre / & menues espices / & deffaictes de Vert ius

C Pour graue descreuisses. prenez escreuisses & les cuy-
sez. et quāt seront cuites & salces ainsi q̄l appartient. Vous
les plumerez & mettes les colz appt & les frisez non pas
trop fort / & broyez les corps ou mortier et des amandes
avec toute le corse / & coulez les amandes tout ensemble. Et
mettez canelle / gingembre / & menues espices et les deffai-
ctes de Vert ius / & les mettez boullir ensemble & du sucre
assez raisonnablement. Et se vous n'avez assez grain / pre-
nez brochet & le mettez en lieu descreuisses.

C Pour faire chaudume. prenez anguilles / brochet hal-
le sur le gril / trōsōnes et mis en vne paelle ou en vng pot
et quāt il sera halle p̄nez de la puree & le mettez boullir et
prenez des foyes de brochet a couler avec & mettes gingē-
bre dedens & du saffran pour donner couleur au chaudu-
me & prenez du Vert ius et du vin pour mettre avec le chau-
dume et tout faire boullir ensemble & gouter du sel.

C Pour faire soupe a moustarde pour iour de poisson p̄-
nez oeufz fris a luylle ou au beurre & puis ayez puree mou-
starde / canelle / gingembre / menues espices cōme clou &
graynez sucre raisonnablement coule tout ensemble & bouil-
lir en vng pot / & deffaict de Vert ius & gouter de sel ainsi
qui l'apptient & mettes le bouillon a part.

Pour la timolette de perdrie. prenez perdrie & les mettes roustir. & quant seront rousties souffries les en Dng pot a sain de lart & bouillon de beuf & puis de loignon frit bien menu / & soit mis avecqs les autres espices & graine de paradis & du sucre par raison. & prenez du pain halle et des foyes de poulaillie se en pouez finer & les mettes tramer en bouillon de beuf & coules parmy lestamine & le boules dedans le pot avec les perdrie. & mettes ce qui appartient / il conuient canelle gingembre / menues espices clou graine deffaictes de Vertius & de sel ainsi ql appartient.

Pour semee mettez des cõnins haller en broche ou sur le gril & despeces p pieces & mettez souffrire en Dng pot / & du sain de lart & du bouillon de beuf pour faire le bouillõ prenes du pain & des foyes se vous en poues finer & mettez tramer en bouillon de beuf & puis coulez le pain & les foyes / & puis mettes dedans le pot & prenez gingembre / canelle / & menues espices / & les deffaictes de Vertius / et mettez bouillir tout ensẽble & gouter de sel aisi ql apptient

Pour gibelet doyseaulx de ruiere / il fault haller des oyseaulx en la broche ou sur le gril faictes pareil bouillõ cõme a la semee & Vertius / & espices pareillement.

Pour boullir larde a cõnin ou a poulaillies despeces p pieces & les lardes chascun Dng lardon ou deup / & mettez bouillir en Dng pot dedens du bouillon de beuf a le faire cuire / puis prenes gingembre / canelle / & menues espices & de Vertius / & de sel cõme il appartient.

Pour brouet rappe / pnes beau poulaillie despeces par pieces & mettes souffrire en Dng pot en sain de lart & du bouillon de beuf & mettes du pain trâper dedans coules & soit mis du grain / & gingembre sans autres espices assez competammẽt. Et quãt le potaige sera prest / prenes Vertius de grain ou grounelles pour mettre dessus.

C Pour faire Benoison aux soupes /prenez la Benoison desperce par belles pieces & bennefies & faites boullir et chascun son lardon & faictes boullir en un Dng pot avecqs du bouillon de boeuf qui en pourra finer ou de son bouillon mesme & mettez du Vin vermeil du meilleur que Do^r pour tes finer & les espices clou & graine & les broies & destrampes de Vertius & d'ung peu de Vin aigre & mettes boullir tout ensemble & goutes de sel ainsi quil appartient.

C Benoison de cheureul pour mettre en soupes tout ainsi comme l'autre predit.

C Benoison de sanglier pour mettre en soupes au potage Do^r le mettes aussi pour boullir mettes la en un Dng pot & le mettes cuire en Vin / & en bouillon de boeuf / & en autre bouillon & prenez du pain halle et destrampe de Dng peu de bouillon non guiere. Et de ces espices il y fault canelle / graine / clou / gingembre foison & broyes & mettes dedens le pot de la Benoison.

C Pour faire un Dng foruige d'anguilles prenes les anguilles eschaudees nettoyez & tronsonnees & frises loignon & du percil & quil soit tranche par roelles & le souffrises & mettez dedens vostre pot & prenez du pain & le hallez & mettez tramer en puree de pois & conuient la couler & bouter en un Dng pot & des espices cestassauoir gingembre / canelle & menuez espices boutez au pot & du saffran pour luy donner couleur & deffaites de Vin aigre.

C Pour un Dng fault grenon prenez de la fesse d'ung porc / & la mettez cuire / & quant sera cuit sur le Vert non pas trop trenchés ainsi comme gros doigz & pnes des menus droitz de poulaillie come foyes de iusier & les mettez cuire & quant seront cuytz tranchez les pdris & les frises au bouillon q'il apptient vous prendres du pain blanc & le mettes traper au bouillon ou aura este cuit le porc se Do^r ne auez du

Bouillon de beuf & autres des moyenlx boeulx entregettes ce que vous meteres avec vostre pain. Et mettes du gingembre & Dng pou de saffran du Vin blanc & du Vert ius & le mettes coulourer. Et apres le coulctes par lestamine & bouillir tout ensemble et ne le laisseres pas longuement au feu & puis mettes le bouillon en Dng pot & le assaisonnes du sel.

C Pour faire froide sauce prenez pouffins fendus par le doz & menus droitz de poulaillie cest iusiers & foyes trêchez les menus droitz & poulaillie quant ilz seront cuitz & appareillez trenches les au long et les dressiez en platz ou escuelles et la saulce qui appartient. il fault cōme saulce Vert / et ny a differēce si non quil y a de sauge et au dresser mettes oen fz fort cuyz sur les platz par moyties.

C Pour faire rouge. pnez pouffins et Beau & les faictes bouillir & frire quāt ilz seront cuytz en sain prenez des amādes plumes broyez & affines & prenez du bouillon de la poulaillie & mettes destramper de Doz amandes. Et puis pnez eaque rouse assez raisonnablement et coules avec les amandes le bouillon mettes en Dng pot et du Vert ius / et Dng peu de Vin blāc et nonguieres & prenez du ris batu en poulbre et les deffaictes de eaque rose pource que quant vostre portage sera sur le feu et il bouillra le lies & y mettes sucre assez largement. Et pour donner couleur a la rouse prenez de lorcanette / et faictes chauffer en sain doulp le meilleur sain que vous portres finer et le coules pour bouter ou pot pour luy bouter sa couleur & quant le grain sera dressie par platz vous metrez le bouillon dessus et des autres dozees deup ou troys a chascū plat ou de dragee blāche si en auez.

C Pour faire Dng Biole prenez Beau & pouffins entiers & les mettez cuire et les souffrises apres du bouillon de Dre

Deau & de Doz pouffins. prenez amandes plumez et broies & les coulez & quant seront coulees mettes les dedans vng pot & les faictes bouillir et mettez du sucre foys ou par ray/foys. Et puis prenez du Vin blanc & Vertins & deffaites de la fleur de ris batu & du bouillon & le couleres & du toressot de Dirole pour donner couleur au potaige & boutez dedans a leure que vous les le faictes bouillir & goustet de sel ainsi quil appartient & dressez prenez & gettes le bouillon dessus & par dessus la dragee.

C Pour gelee pnez gigotz ou piez de Deau ce que pourres finer & les mettez bouillir en Vin blanc & du grain qui y appartient. Apres quant les gigotz ou piedz de Deau seront comme demy cuitz. Prenez cochons par pieces et pouffins par moities & bien nettoyes & laues ieunes lappereaux qui en pourra finer. puis prenes gingembre / & gaine vng peu mastix & foison saffran & Vin aigre par raison. Et quant le grain sera cuit vous prendres le bouillon & mettres en vng pot sur le feu de charbon se la gelee est trop grasse. pnez au bins doenfz et les mettez au bouillon quat il boullira boullir & quat il boullira ayez taouille toute preste pour faire couler tandis quelle coulera do' mettres le grain en platz cest adire le cochon le lappereau & la poulaillie. & puis quant le grain sera mis en platz vous les mettres en vne caue / et gettez le bouillon sur le grain en chascun plat.

C Pour faire Vinaigrette. pnez hastes menues de pourchailles en la broche ou sur le gril & les despieces par petis morceaulx et les mettes en vng pot. et prenez de loignon bien menu trenché & le mettez cuyre / & quant il sera cuyt le mettes avecques le grain & ayez de la canelle & du gingembre & des menues espices et vng petit de saffran et luy donnez couleur & deffaites les espices de vng peu Vin aigre /

et mettez bouillir tout ensemble et goûter de sel bien apoit.

Boufac.

C Boufac de lierre qui sera refait pour bouillir et despecer par pieces et puis le mettez en un pot le souffrises ayes du bouillon de beuf et le souffrises dedans le pot. et prenez du pain et le halles et quant il sera halle do^r le mettres trapper et des foyes de poulaillie et couleres et mettres de la canelle du gingembre et des menuez espices cest clou et graine et mettes avec le pain et faictes les espices de vin aigre et mettes bouillir tout ensemble et de Vert ius et de bon vin vermeil et faictes tout bouillir ensemble.

Oyes a la trayson

C Pour faire oyes a la trayson mettes les oyes halles en la broche et quat elles seront halles mettes les souffrite en un pot et mettes en sain de lart et en bouillon de beuf et prenez canelle / graine / et clou de girofle / et broyes se les espices ne sont bien batues et mettes les espices dedans le pot au souffrite et du sucre assez raisonnablement. et prenez un pou de pain et des foyes de poulaillie et les mettes trapper en bouillon de beuf et de la moustarde assez raisonnablement et coulez et mettez au pot et bouillez tout ensemble et goûtez de sel ainsi quil appartient.

Ris

C Pour ris. prenez du ris et le laues. et prenez du layt de vache ou de amandes plumees et le lait de vache faictes bouillir qui soit cuit et mettes un bien peu de saffran pour luy donner couleur et du sel pour goûter.

Arbeleste de poisson

C Pour arbeleste de poisson de tripes de brochet et tripes de carpes cuites puis laissez refroidir. prenez dune carpe ou deux ou du brochet et les appeillez et ostes les arestes le plus de pourres et que le poisson soit bien escaillez le trachez p

gros lopins comme les trippes & les frises et les trippes
 du poisson cestassauoir les foyez les mulettes de brochetz
 & le bouillon q̄ y appartient & prenez du pain halle tresbiē
 sans brusler & les mettes tremper en puree de poiz en vi
 vermeil le meilleur que vous pourrez finer & prenez ca/
 nelle / gingembre / menues espices / & clou de girofle / foy/
 son & coulez pain & les espices ensemble & les desiaictes de
 vin aigre & puis les mettes boullir / & puis quant il sera
 bouilly mettez le bouillon en vng pot & mettez le grain qui
 est frit dedans le pot & laissez de sel. La galienne
C Pour brochetz & anguilles a la galentine / prenez bro/
 chetz & les appareilles & les trōsonnes & les auguilles do
 eschaudres & apres trōsonneres & osteres la teste de lan/
 guille & les lieres tout entour quant elles seront maices
 mettez les cuyre en vng pot ou en vne paille tout en vin
 & mettez au cuire vng peu de vin aigre. Et quāt languille
 sera sur le point de cuire mettez le brochet dedans avec qui
 sera trōsonne. Et quant il sera cuyt / prenez le bouillon & le
 mettez en pot de terre ou autre vaisseau de boys affin quil
 ne sente point larain. & p̄nez du pain & les trēchez p̄ rouelles
 & le halles le plus brun q̄ do⁹ pourrez sans brusler / & les
 mettez trāper dedās le bouillon q̄ autes puree de poisson &
 puis coulez & quāt il sera coule p̄nes espices / cestassauoir
 canelle / gingēbre / graine de paradis / clou de girofle & gari/
 ga batu & aussi toutes les autres espices & au boullir met
 tez les espices dedans tout ensemble avecques le bouillon
 & les bouillez le plus longuement que faire se pourra sans
 ardoir que vous puissēs & mettez du sel ce quil en appar/
 tient & quant sera bouilly mettes le en vaisseau de terre ou
 de boys pour refroidir & coules encores vne fois et mec/
 tes du sucre dedans & quant il sera coule mettes le brochet
 & languille par trōsons & le mettes dedans.

Pour faire lait lezde. prenez du lait & le bouylles sur le feu. & prenez des oeufz & les bates tresbien & mettes du gingembre blanc / & debates avecques vos oeufz. et vng peu de saffran pour luy donner couleur. Et prenez du lart gras & le trenches bien menu et les faictes cuire en vng pot ou en vne paelle & les pures qui ny ayt point deauec, et le gettez avecques les oeufz et ouecques le lait tout ensemble / & goutez de sel quant vous aurez mis tout ensemble & quāt sera bouillu vous le mettres en presse le plus que vous pourres et quant il sera presse vne nuyt entiere le lendemain vous le trencheres par lesches et quant il sera trenché vous le frites en sain de lart ou en sain doulx.

Pour faire vng morterel il conuient a ce la chair de faisan ou de perdrie ou de chapons ou de fraises de cheureau & des cuisses de cheurcau & de toutes ces quatre choses / & mettes bouillir & prenez de leur bouillon / & bacheres la chair le plus menu que vous pourres et mettes en vng pot & faictes bouillir avec & quant il sera sur le fait de estre cuit prenez de la mye de pain pour mettre avecques le bouillon et mesles vng bien peu de fromaige / et quil soit bon et le maincez le plus menu que vous pourres et mettres ou pot et prenez espices / gingembre blanc batu. de fait de Vert ius & non guieres & des oeufz entregettez & les lieres en vos tre morterel quant sera cuyt & le osteres du feu.

Sabourot de pouffins.

Pour faire sabourot de pouffins. prenez pouffins ou poulaillie et despeces par menus morceaulx et les souffrites en vne paelle en sain de lart & mettes vng peu doignō au souffrite. & prenez des foyes de poulaillies & mettez trāper en bouillon de beuf & vng peu de pain pour luy et con
bin

les & mettes du gingembre blanc batu & Dng peu de Vert
ius & gouter de sel ainsi quil appartient.

Brouet de cailles.

Pour brouet de cailles. prenez chapons appareillez/
ou grosse poulaile & mettes bouillir en Dng potz quant le
grain sera cuyt & assaisonne avec Dng peu de lait que met
tes au cuire & du saffran dedâs tires le grainz prenez moy
enlp doeuſz entregettes coules par lestamine ou tresbien
batus & en lyes le bouillonz mettez ou Vert ius au lye & gi
gembre blanc batu & mettez du percil effucille & le boutes/
et quant il sera prest mettrez le grain en platz / & au servir
du bouillon.

Pour cresse frite. prenez cressez la mettes bouillir/
et puis du pain blanc esmye bien delye & le boutes dedans
la cresse ou des oublies esmyes foyson & les mettes avec
cresse. & puis des moyeuſz doeuſz entreiectez dedâs avec
le layt & cresse & faictes bouillir tout ensemblez mettes du
suce foyson avec & goutes de sel non pas trop.

Pour haricoq.

Pour faire haricoq. prenez poitrines de mouton & les
mettes haller sur le gril & quant serout halles despeces les
par morceauls & mettez en Dng pot. & prenez des oignons
plumez & les mancez bien menus & mettes dedans le pot
avec le grain. prenez du gingembre blanc canelle / et me
nues espices cestaffauoir clou graie & les deffaites de Vert
ius & boutes au pot & le assaisonnez de sel.

Fromage de sanglier

Pour faire fromage de teste de sanglier. prenez la te
ste quant elle se tire en cuyt & les fendes & nectoyes et fai
tes bouillir en Vin & en Vinaigre & quelle soit comme tou
te pourrie de cuyt / & puis le tires hors du feu et la mettes

sur vne table offrez toute la chair des os / et mettez la peau
 d'ung coste & balles la chair et mettez especes dedans la char
 canelle batue gingebre menues especes foysonclou & nois
 mugnette bien batue & mettes tout ensemblez puis prenez
 la peau & remettes la chair dedans / & mettez vne piece de
 toile dedans come vng couurechief & mettes presser entre
 deux aiz & des pierres dessus pour bien presser / & le laissez
 tant quil soit froit.

Le spaule de mouton.

Pour farcir espaule de mouton soit lespaule roufite en
 broche & non point fort cuyte & la tires & ostes toutes les
 peaux par dessus & haches le plus menu que faire se pour
 ra avec du lart cuyt & vng foye de cochon & du perail large
 ment ysope peulicup & mariolaine crue que tout soit hache
 avec lespaule & huit moyeux docufz a la farce & qui deult
 on y met d'ungingebre du sucre & du selz dois garder los de
 lespaule tout garny de chair sain & entier / & puis aye vne
 taie de veau ou de mouton la plus maigre que vous trou
 ueres & lestades sur vng aiz bien net & mettes la moitie de
 la farce sur la taie de veau ou de mouton / puis pnez los de
 lespaule & le frappes dessus tant quil entre dedas / & apres
 prenez le sur le plus de la farce & le faites en facon de les
 paule & puis remettee les hors de la taie sur laune a deux
 ou trois brochettes de boys pour les tenir & puis mettes la
 sur le grill a petit feu longuement & ce fait la dorces de moy
 eux docufz d'ung coste & d'autre d'une plume quant ce sera
 fait la mettez en vng plat & en serues au d'ner.

Pour moyeulx

Pour faire les moyeulx de la force . prenez du foye de
 peraille ou du lart tout cuyt ensemble perail ysope & mario
 laine crue & auoir et faites tout cuire ensemble a bouillon d'

chair et quant sera cuyt puez qui ny demeure point deau
et haches bien menu et y mettes du gingembre et des moy
euys doeuys et puis prenez Vne taye de Beau ou de cheue
au z mettes la farce dedans z la faictes de demy pie de long
et de rondent de plain poing et enuelopez la taye z mettes
sur le gril z dores de moyeuys doeuys z les paule se e spaul
ya car cest tout, Vng seruire.

Poussins farcis.

Pour faire poussins farcis / il conuient les eschauder
sur le trible sans leur couper piedz esles ne col z quat serot
eschaudes fendez les par dessus les espauls / z tires tout
ce qui est dedans os z chair ql ny demeure que la peau ex/
cepte que la teste et les cuysses iusques au dernier genoil.
Et puis pnes chair de poussins foye de cochon ou de pou/
laille du lart percil largement ysop polieur et coq et fai/
ctes tout cuyre ensemble z puis pures ql ny demeure poit
deane z apres les haches le plus menu que vous pourres
et y mettes Vng peu de gingembre z Vng peu de safran.
Et puis remettes la farce dedans la peau du poussin dune
esguille par la fante et ne le remplisses pas trop quil ne cre/
ue car il le couient mettre en eue bouillat et no n pas guie
res affin quil se roidisse et puis embrochez par le cul et par
la teste en Vne petite broche. et quant il sera roide le dores
de moyeuys doeuys en tournant z gardes bien ql ne se bru/
lez au dressies sucres les poussins.

Esturgon

Pour faire esturgon. Pnez trenches d'aguilles z mettez
bouillir en Vin blanc pur z quant il seront bien cuytz ostez
les arestes de toute la chair du poisson. prenez du safran
pour luy donner couleur gingebrez menues espices mettes
avec la chair. z prenez la peau du poisson en courtes tou

te la char & la mettez dedans Vne estamine & le press. i en
Vng mortier & puis le traches par lesches & le mettes au
percil & au Vin aigre.

Esturgon de chair.

¶ Pour faire esturgon de chair / soit prinse Vne teste de
deau et les piez qui soyent eschaudes et tresbien plumes
et nectoyes et apres soiēt mis cuyre en Vin & y soit mis de
Vin aigre & soit & ce fait soit leuee la peau de la teste & des
piedz de deau & gouttes de sel & puis soit pris la char de de
au trenchee par lesches renueloppee en la peau de la teste
de deau & puis soit presse lesturgon & mis p belles lesches
au percil & au Vinaigre.

¶ Pour faire faisans & paons tous armes.

¶ Pour faire faisans & paons armes lardez tous prestz
a metre en labroche & quant il seront a demy cuitz lardes
de clou de girofle / & pour deux platz Vne once de pouldre /
& menues espices graine clou de girofle poiure long noir
muscade / et deux onces de cynamome batue en pouldre et
puis prenes Vne choppine deaue rose & Vne chopine de Vi
naigre & mettez dessoubz le rost & assemblez toutes les es
pices ensemble & passez par lestamine & dedans la saulce /
soit mis Vng quarteron de sucre / & puis prenes demie li
ure de cynamome & faictes de loignon dune pognce & fai
ctes confite en sucre cōme autres espices de chābre & quāt
le rost sera tire hors de la broche mettes les en platz & les
lardes de la cynamome ainsi confite / & mettez du boullon
dessoubz sans toucher a la cōfiture & est ladicte saulce bon
ne en tous rost.

¶ Pour faire la fayenne preues Vng cochon et le met
tes cuire en Vin tout pur cōme pour faire gellee & l'assem
bles de toutes espices cōme pour gellee prenes des foyes
de cochon et de poulaillie et les faictes boullir et puis pre

nes Vne liure d'amanthes & aussi des moyeux d'oeufz et au/ sy les foyes & amandes & passez tout ensemble par lesta/ mine & y mettes pour six platz Vne liure de sucre et met/ tes vostre graine plus ne moins que se Voulies du brouet de la gelee dessus et bouilly Vostre bouillon mettes sur le grain & le mettes refroidir en la canelle ou ailleurs.

C Pour celle pour quatre platz prenez d'amanthes deux liures et les broyes toutes ensemble entiers. & prenez Vo/ stre bouillon de chapon ou de pouaille & passez les amã/ des et les escorces des escreuisses broyes les come les amã/ des & les passez des Vre brouet a lestamine & au iour de pois/ son a puree & les assemblez de Vng quarteron de cynamo/ me & de deux onces de gingembre et y mettes de Vert ius Vne chopine & demye liure de sucre.

C Pour faire Vne potee de langue de beuf et de tetine de Vache soient cuyte & soit prins du bouillon ou seront cui/ tes & soient copees les langues & tetines par menus mor/ ceaulx come feues & frises au lart & de loignon quil soit tré/ che menu & puis les souffries. & prenez du gingembre en pouldre & destrempez de Vert ius & Vng pou de pain tran/ pe & y mettes Vng peu de saffran pour le coulourer. Pour fraize de poisson. prenez les testes des brochetz & les rotif/ ses sur le gril. Prenez les mulettes & les foyes de poisson & les haches par menus morceaulx come des et les frises au beure ou a laille. & prenez les oeufues des brochetz & les passez par lestamine & mettes sucre & gingembre parmyz en mettes au fritre avec les mulettes & foyes & en dores les testes sur le gril & au seruir a table soit mis pouldre de suc/ dessus.

C Eau benoiste.

C Pour faire leaue benoiste sur brochet eschaudes le/ et le frises & apres le mettes en Vng plat & prenez demy Ver

21
re de roue rose et autant de Vertius / Vng peu de gingem,
bre et de la mariolayne asses raisonnablement / et du foye
du brochet et faictes boullir tout ensemble / puis passes p
lestamine et y mettes come demy quarteron de sucre pour
Vng plat mettes les brochetz sur le charbon estuuer.

Pour pouffins a lestuuee

C Pour letz farcis a lestuuee .prenez Vng pot neuf et les met
tes dedans quant ilz seront farcys / et les couurez bien quil
nen ysse point de fumee. Et quant ilz seront cuitz prenez i ho/
pine de vinaigre / Vne once de menues e pices / et mettes
tout dedens le pot / et Vng quarteron de pouldre de duc et
quant ilz seront bien cuitz les mettez en platz se Voiez que
il ayt trop gresse ostez la.

Trson damandes.

C Pour faire Trson damandes pour quatre platz / broyez
les amandes en Vng mortier environ quatre liures et pas
ses en estamine avec Vng peu deaue chaulde et que la man/
de soit asses espes et y mettes Vng quarteron sucre et bouil
les tout ensemble en Vne paelle / et quant il sera bouilly le
mettes en Vne estamine ou sur toille neufue et le laissez re
froidir et le mettez en platz en facon de coingz de beurre et
puis prenez des plus belles amandes / et les fendez par la
moitie et chascune moytie fendez en trois parties du long
et en iaunisses la moytie en saffray / et puis les plantes en
belles tanges parmy le long / et puis prenez du lait quant
Vons bouldres seruir et qui ne touche point dedans les a
mandes quasi mis dedans.

Deufz rostis en la broche

C Pour faire rostir des oeufz en la broche farcis .faictes
de petis ptuis au bout des oenfz et mettez ce qui est dedas
dehors et puis prenez saulge mariolayne poulver mettez tou



tes autres bonnes herbes & les haches bien menuz les faictes frire en beurre & les mettes sur vng ays & haches bien menu & y mettes du gingembre du saffran & du sucre parmyz puis mettes la farce dedâs les coques des oeufz / puis prenes petites brochettes bien dōgees / & mettes vne douzaine doeuftz en chascune broche / & mettez dessus le gril a petit de feu.

¶ Winec de chair.

¶ Pour demye douzaine de winec de chair prenez du beau ou du porc & mettes bouillir en vng pot avec des herbes / & du lait & des oeufz en vng autre pot appart & quant la chair si sera demie cuite hache bien menu & si y mettes de demie douzaine doeuftz parmy la chair & vne douzaine de crus & prenes demye douzaine de cynamome vng quart donc menues espices vng peu de saffran parmyz prenes des pâces de mouton & enueloppes les la farce dedâs en facon de vne andouille & mettes .iii. moyeuftz doeuftz lardes de clou de girofle & au seruir mettes de la pouldre de duc par dessus.

¶ Beure fraiz frit.

¶ Pour faire beure fraiz a la paelle prenes du pain blanc dur & esmie la mye bien menu. & prenes de la mydon deuy onces sucre parmy & mettes ensemble parmy le beurre & soit destrempe la paste avec doeuftz et du sucre sans y mettre point de caue & la faictes tendre cōme vne auaille de papier & arouses la paste de moyeuftz doeuftz & puis enueloppes le coing dedans / & puis le mettes en frire a la paelle avec autre beuf et apres mettes en plat & serues.

¶ Coulis. ¶ Pour faire coulis. prenez vng chapon & soit bouilly tant quil soit fort cuit. & prenes le blanc du chapon & lautre chair que pourres prendre du chapon & broyes au mortier & quāt il sera bien broye le coules en vne estamine destrempees du bouillon du chapon / apres bouilles

en ung petit pot & sera cuyt soit goute de sel raisonnablement q' n'en ny ait pas trop & ny soit mis Vert ius ne Vinai gre ne autre chose.

Pour faire coulis

¶ Pour faire autre coulis pour malade. prenez ung pouf sin ou deuy / & les faictes par la maniere du deuant dudit chappon & au broyer si mettes Vne douzaine d'amanâdes pour estre plus substancieus.

Coulis a poisson

¶ Pour faire d'autre coulis a poisson. prenez Vne perche & la faire cuyre en sauez quant sera cuyte soit plumee & les arestes ostees & apres broyez au broyer y mettez Vne douzaine d'amanâdes plumees de strâpes de chair & gouter de sel sans y mettre autre chose se le phisicien ne cōmande y mettre du sucre.

¶ Autre coulis. prenez brochet cuit de strâpes faicte par maniere de celluy de perche.

Orge monde

¶ Pour faire orge monde cest adire orge batu & espeaultre en ung mortier & apres ce qui sera nettoye soit laue et bouilly tres fort cōme frōment a faire la fromâtee & quāt il sera cuyt le broier au mortier & le de strempier de lait d'amanâdes & le mettes boullir en ung beau pot net & se le malade veult du sucre dedens y en soit mys & soit goute de sel & ne soit gueres sale. Et se voulez faire orge monde entiere sans broyer mettes du lait d'amanâdes qui soit assez espes: & mettes lozge entier dedans.

Pour paste en pot

¶ Pour paste en pot. Prenez de la fesse de veau ou de beuf & baches bien menu de la greffe cōe pour ung paste en pate & de loignō bien menu maicez pour la fessier mettez menues especes / gingēbre / canelle / safran / & du Vert ius.

Galinastree

¶ Pour galinastree soyent prin ses poulaillies ou chappons rons & tailles par pieces et apres fris a sain de lact / ou boye et quant sera frit y soit mis Vin & Vert ius & pour

espices mettes ne la pouldre de gingembrez pour la lier as
meline & du sel par raison. **Friquasseres**

E Pour friquasseres soient prises poulaillies crues des pes
ces par pieces frises a sain de lart / & au fire y soit mis de
loignō bien menu hache. & ap̄s du bouillō de beuf & pour
espices pouldre de gingēbre destrēpee de vert ius & bouill
les tout ensemble.

Pastes de beuf hachez la chair
bien menue & y mettes en la facon dyuer y soit mis du fro
maige du gingēbre & saffran. **Pastes a la saulcehaulde**

Prenez de longue le noyau & soit taille par lesches ten
dres & gresse hachee par dessus & pour y faire la saulce soit
bien brule du pain noir. & ap̄s soit trempē en vertius & vin
aigre & passes p̄ vne estamine & les espices q̄l appartient
soit gingēbre clou de girofle poiure long graine de para
dis & de la noir muscade par egalle portion excepte que le
clou surmōte les autres espices & soit la saulce faicte bouill
tir en vne paille de fer / & quāt le paste sere cuit prenez la
gresse dedans le paste & ce faittes mettes y la saulce & fais
ctes bouillir dedens la saulce au four.

Pastes de veau. prenez veau & gresse de beuf & haches
tout ensemble bien menu & les espices qui appartinnēt sōt
gingēbre cynamome & en la facon dyuer y soit mis froma
ge fin.

Pastes de chapons

Pastes de chapons mettes du lart dessus & pour espiz
ces y mettes du gingēbre / menues espices & saffran.

Pastes de halebrans de chapons. Mettes les chap
pons en paste & apres bo^o descharneres toute la chair des
chapons et de la gresse de beuf et haches tout ensemble &
esditz pastes morlle de beuf des moyeux d'oeufz cuytz lart
des de clou de girofle et pour espices mettes y vng peu de
gingembre cynamome / saffran / et sucre desdictes espices
mettes en cuire en pouldre dessusdicte et de sucre raisonnaz

blement. Pastes de chappons. **C** Soit mis esditz pastes du lart menu hache / & pour espices y mettez du gingembre / menues espices / & saffray. Pastes de poules a la saulce robert. Prenez du Vert us & des moyeulx deufz & battez tout ensemble & de pouldre fine / & quant le paste sera cuyt mettez ensemble & fault que la poulaillie soit despecce.

Pastes de pyons. **M**ettez es pastes du lart menu hache / & pour espices du gingembre. Pour coulons ramiers. Prenez saulce chaulde come pour beuf & apareilles espices excepte quil y couient de loignon frit a sauy. Pastes de mouton a la ciboule. soit le paste menu hache en gresse de mouton & y mettez menues espices. Pastes de merles prenez du fromage fin & mettez dedans les oyseaulx & de la mouelle de beuf & lart menu hache & gingembre.

Pastes de passereaulx. prenez du beuf ou du veau & de la gresse de veau hachee & de fin fromage / menues espices & saffray. Pastes de canes sauuaiges. Prenez du lart / pour espices clou de girofle & gingembre. Pastes de cheureau soit pour bouilly & apres despecce par morceaulx & du lart avec menu hache & pour espices canelle & saffray.

Pastes de oyson. Oyson soit despecce & prenez a la saison des feues nouuelles & les pourbouillez & les mettes ou paste & du lart hache & pour espices menues espices & saffray.

Pastes de perdus mettez dessus les perdus du lart menu hache & pour espices gingembre & pouldre da clou.

Pastes de conis quant sont vieulx doivent estre mys par pieces. & les ieunes entiers & du lart menu hache dessus & pour espices clou / gingembre graine & poivre.

Pastes de lieure. Le grant lieure despecce par pieces Et les leuras entiers & du lart dessus hache bien menu & y soit mis menues espices.

Pastes de cerf

Soit bouilly & tarde et apres mys en paste / et soit mis

gingembre & Dng peu de poivre. Pastes de sanglier

Prenez des filetz de sanglier & les pourbouilles & apres les armes & y mettez menues espices. Pastes lozais.

Prenez blanc de chapon hache menu ou lance de poisson praison & espices dedans / sucre / cynamome & cõment q ce soient petis pastes bien fais a boutes trois bois esleuez hault & quant ilz seront fais conuient faire en paelle au sain / & se cest poisson frises le tout en beurre & se poitriffet de beurre sucre / & oeufz & ce abaisse tanures cõme couuerte de petis pastes & se playent lectures cõme testes que lon fait doubles.

Pastes de mouelle

Prenez mouelle sans autre chose avec espices / & sucre mesle ensemble / & soit la mouelle pourboullie & botee en Dng peloton / & mise en Dng petit paste a bouter les trois bois eslene en hault bien fait & frit en paelle au sain.

Pastes de mullet. Soit mis au Dtre du mullet Vert ius de grain pouldre fine & saffra. Pastes de bresme Soit mis pouldre fine & saffra dessus. Pastes de truite. Prenez saffra pouldre fine mise p dessus. Pastes de saugilles.

Prenez saffra pouldre fine & Vert ius en la facon & des groselles. Pastes de congre. Congres de mer soient trois sommes & soient mises menues espices / gingembre & saffra. En pastes de turbot ny soit mis que gingembre blanc. Pastes de rougetz mettes y pouldre fine. Pastes de gournaul ny soit mis que gingembre blanc. Pastes de alose au gingembre blanc & menues espices.

Pastes de saumon au gingembre blanc. L'emproye en paste ny soit mis que du sel & soit faicte la saulce appart & bien noire. prenez de l'espice pouldre de l'emproye et soit prins Dne piece de pain brusle bien noir & de strepe de Vert ius & Vinaigre / & bien passe par lestomine / & soit botee la pouldre dedans et apres boullir / et mettes la saulce en

Un petit pot bien net & quant le paste sera cuit mettes la saulce dedās puis le tenes Un peu dedans le four pour le faire boullir avec la lemproye. **Paste de Dache**

Un Soit prins fromage par lopins billete & faisons sucre cy namome & Un peu de menues espices de loignon frit en beurre & que les pastes soient fais haultz & esleues & dung Dirclet & soient bien dozes & puis mis au four.

Un Pastes de gigotz de mouton. prenez le gigotz & lardes bien de clou de girofle / & mettes dessus & dessous des laches de lart & que la crouste soit forte & espesse affin que la substance ne ysse.

Un Tartres couvertes cōmunes soit broie le fromage & ta lemoise fin fromage bilicte & mis les mistiōs deufz & pareillement les tartres descouvertes. **Tartres a deux**

Bisages fromage fin billete & force de moieup docufz & du sucre. **D**aulphins fleurs de lis estoille de crespnes fructe force sucre & moyeup doeufz. **Fais belon**

Un Doient faitz en facon dung con farcy de crespne fritte qui en aura & qui ne trouuera crespne soit pris du fromage fin & mis par beaultz loppins & du sucre.

Tartre iacopine couverte orangee par dessus soit de bō fromage fin par laches & bonne crespne des oeufz les moyeup mistiōnes parmy & anguille mise par troncons & bien bouillie & assise dedans la tartre avant que le fromage et la crespne y soit & a grant quantite de sucre.

Tartre bourbonnaise

Un Tartre bourbonnaise fin fromage broye destrampe de crespne & moyeup docufz souffisamment & la crouste bien poitrie docufz & soit couverte de couuercle entier & orangee dessus.

Tartres couvertes

Un Tartres couvertes soit destrampe la crouste docufz et de beurre la farce destrapes de deux oeufz & deau en chas,

cune tartre & non plus & beurre destrempe avec le fromage broye en vng mortier.

Talemose fricte de fin fromage par morceaux coupez menu cōme feues & parmy le fromage soit destrāpe ocufz largement & mesle tout ensemble & la crouste destrempee doefz & de beurre.

Tartres a deux visages

Tartres a deux visages soit faicte de fromage fin par morceaulx carres comme dez & les morceaulx destrampes de moyeux doefz largemēt & apres prenez croustes de paste q̄ soit cuyte au four & quāt elle y sera vng peu soit mise refroidir & mis des oublies & en soit couverte toute la crouste & prenez le fromage destrampe de moyeux doefz mis sur les oublies estant sur la crouste a courre sur les oublies de lespeueur d'ung doy & puis mis cuire au four cōe dit est & quant sera cuite soit tiree & ainsi refroidir & apres y soit mis du sucre a grāt foison & puis la crouste sur quoy est cuite / & mise sur la tartre soit renuersee dessus les oublies ou est le premier lit de fromage dessus cōe de l'autre couste de lespeueur d'ung doy & quāt loy boullra disnet soit mise au four & fait cuire cōe l'autre couste & quāt sera cuite soit prinse & portee en vng plat & ostee la crouste ou sera cuite.

Tartre iacopine

Tartre iacopine bien farcie de fromage fin broye & bien farcie de deux doys soiēt mises des āguilles de plain poig par troncs que les troncs ne soiēt de deux doys de hault & les fritre & cuire en beurre & non pas trop & soient mises dedans la tartre acoutrees dessus & a chascune tartre huit ou dix troncons sur bout & quelle soit bien farsye que le fromage par les troncons de languille quāt elle boullra ainsi se doit faire.

Tartres de pommes despees p pieces & mises figures

& raisins bien nettoyes & mis parmy les pomes & figures &
 tout mesle ensemble & y soit mis de loignon frit au beurre
 ou a lulle & de Vin & le par des pomes broyes & de strêpes
 de Vin & soient assemblees les autres pomes broyes mises
 avec le surplus & du safran dedans Vng peu de menues es
 pices cynamome & gingembre blanc anys & pigurlat qui
 en aura & soiet faicte deuy grans abasses de paste & toutes
 les mistions mises ensemble fort broyees a la main sur le
 paste bien espes de pomes & autres mistions & apres soit
 mis le couuercle dessus & bien couuerte & dozee de saffan &
 mise au four & fait cuire.

C Pastes de poire crues mises sur boutz & plisses le creux
 de sucre a trois grosses poires come Vng quarteron de su
 cre bien couuerte & dozee doeuftz ou de saffan & mis au four
 & bien cuire.

C Cartre bourbonnaise broyes fin fromage de strêpe de
 cresse & moyeu doeuftz souffisammêt & la crouste bien poi
 trie doeuftz & soit couuerte le couuercle entier & ozenges par
 dessus. Darioles de cresse soient broyees amandes
 & non gueires passees & la cresse fort fricte au heurre & lar
 gement sucre dedans.

C Pour faire Vne quarte cameline halles du pain deuant
 le feu bien roux & quil ne soit point brusle & puis le mettes
 tramper en Vin Vermil tout pur en Vng pot neuf ou Vng
 plat & puis quant il sera trempé le passeres par le stamine
 avec Vin Vermil. Et puis prenez Vne chopine de Vinai
 gre & Vng quarteron de cynamome Vne once de gingem
 bre et Vng quart donce de menues espices & sallez de bone
 sorte passés le pain / et espices par le stamins et mettes en
 Vng leau pot.

Saulce madame

C Pour faire saulce madame soit rostie Vne oye & mettes

en Vne paelle deffoubz. & prenez le foye de loye ou d'autres poulaillies & le mettes rostir sur le grill & puis quant il sera cuyt halles Vne tostee & la trempe en Vng peu de bouillie & passes par le stamine & mettes bouillir Vne douzaine deufz & en prenez les moyeux & les haches menuz & puis quāt loye sera cuyte les mettes par dessus & la saulce avec / & se Voules que sente le goust du laict mettes en Vne goutte ou deup au bouillir.

C Pour faire saulce poitevine a chapons / ou poulaillie mettes les rostir en la broche & en prenez les foyes. et pnez Vng peu de pain halles / & Vng peu de bouillon & broyes au mortier espices & destrempez de Vertius & de Vin & faictes bouillir & mettes la poulaillie.

Jance

C Pour faire iance plumes des amandes & les broyes en Vng mortier. & puis les pastez avec Vertius & Vin blanc & puis prenez Vne once gingembre pour Vne pinte & passes & rapasses par le stamine & mettes bouillir en Vne paelle & ne laissez guieres & incōtinent mettes en Vng pot car elle sentiroit lacain. & ne le bouilles point en paelle de fer / car elle se noirsciroit.

Saulce d'aulz au laict

C Pour faire saulce d'aulz au laict. halles Vne toute de au feu & mettes tramper avec laict. pnez demy douzaine de grousses de aulz & escaichez en Vne escuelle ou au mortier & passes tout par le stamine & mettes demy once gingebre pmy & faictes bouillir en Vne paelle & est bonne ladicte saulce a loye ou autre rost.

Aillee rousse

C Pour faire aillee rousse sur rost ou sur bouilly. pnez des foyes de poulaillie & halles Vne tostee de pain au fen & le mettes trāper foye tout ensemble avecques Vng peu de bouil,

lon & apres Vne once de cynamome / demye once gingemb
 bre Vng quart d'oe menues espices & escailles demye dou
 zaine de gouffes d'aulz & passes p le stamine avec Vin rouge
 & Vinaigre & boutes bouillir en Vne paille & puis mettes
 en Vng beau pot.

Aillee a la moustarde

C Pour faire aillee a moustarde. Prenez demye douzaine de
 gouffes d'aulz ou plus largemēt se vous voulliez & les es
 cailles & les passes par le stamine avec la moustarde & y met
 tes demye once de gingembre & ny mettes autre destrape que
 Vert ius & quāt la feres bouillir mettes y du beurre de dās
 & est ladicte saulce bonne sur merlus fritz & sur autre poiz
 son.

Saulce rappée

C Pour faire saulce rappée mettes n'ye de pain blanc de
 stremp de Vin blanc chault & quāt le pain sera trāpe pas
 ses le par le stamine avec Vert ius tout pur pour Vne pinz
 te mettes y Vne once de gingembre & puis esgreuez du Vert
 ius de grain & meslez le grain en caue qui soit bouillāt & ne
 luy laissez gueres & pures leaue & gettes le grain de sans
 la saulce.

Dodine

C Pour faire dodine de lait sur tous oyseaulx de riuere p
 nez du lait & le mettes en Vne paelle de fer pour reccuoir
 la gresse des oyseaulx prenez demye once gingembre pour
 deux platz & passes p le stamine avec deux ou trois moyeu
 x docufz & faictes bouillir tout ensemble avec le lait & y met
 tes du sucre si voulliez quāt les oyseaulx serōt cuitz mettez
 la dodine dessus.

Dodine de Vert ius

C Autre dodine de Vert ius sur oyseaulx de riuere / chap
 pon / ou autre Volatile de rost. mettez le Vert ius de
 dessous le rost en Vne paille de fer / & puis prenez moyeu
 x docufz & demie douzaine de foyes de pouailles que les foyes
 soient Vng peu rotis sur le gril et les passes par le stamine

avec le Vert ius tout pur & y mettez Vng peu de gingembre & du percil effueille dedans & tout bouilly ensemble mettez sur le rost & de rotee de pain hallez dessoudz le rost & pareillement dedans autre dodine.

Mostichan

Pour faire mostichan mettez chappôs de houlte gresse rostit en la broche pour quatre platz mettes Vne quartte de laict & mettez bouillir dessoubz les chappons & puis pnez de la mariolaine Vng peu de percil / ysope & de toutes autres bonnes herbes. & prenez Vne once gingembre & mettes Vng peu de saffran & le destrêpes avec le layt & haches les herbes bien incnues & faictes bouillir ensemble & mettes demye liure sucre quât il vous sêblera que ladicte saulce sera assez espesse tires les chappons & les mettes en Vng plat & des tottes dessoubz & gettez la saulce dessus.

Saupiquet

Pour faire saupiquet sur cōnins ou sur autre rost halles du pain cōme pour faire cameline & le mettes trâper avec du bouillô fondes du lart en Vne paele & maincez de loigno / bien menu le frifez pour quatre platz. pnez deuy onces de cyamome demye once de gingebre & Vng quart de ce menues espices. prenez du Vin rouge & Vinaigre passes le pain & toutes les espices ensemble & mettez bouillir en Vne paele ou en Vng pot & puis mettes dessus le rost.

Chaudune

Pour faire chaume. prenez brochetz / & les eschaudes / et les mettez par pieces: ou tous entiers halles sur le gril & halles du pain & le mettez tramer avec purce de poip / et puis quant le pain sera trempé. prenez du Vert ius / et du Vin blanc et de la puree et passes vostre pain tout ensemble / & quant il sera passe pour quatre platz / destrêpes

Une once gingembre dedans le bouillon & Vng peu de saf
fran parmy & mettes le poisson avec le bouillon & mettez
my du beurre fraitz ou sale.

Sause a lalose

¶ Pour faire saulce a lalose mettes rostir lalose en Vng
plat casse ou en la broche. Pres pour Vne alose demye onte
gingebre & Vne chopine Vertius & quat lalose sera demye
cuyte mettes le Vertius dessus lalose. prenez Vne poignee
de percilz de toutes bones herbes & mettes dedas la saulce.

Autre saulce a lalose

¶ Pour autre saulce a lalose. prenez du Vinaigre & du Vin
lung avec l'autre. & prenez Vne once cynamome demye on
ce gingebre Vng peu de menues espices & passez tout ense
ble par lestaminez faictes bouillir. & mettes sur lalose soit
au four, ou rostye en la broche.

Saulce au moust

¶ Pour faire saulce au moust. prenez des raisins hors de
la grappe & les eschaches en Vne paelle & les mettes bouil
lir sur le feu demy quart deure & y mettez Vng peu de Vin
Vermeil se naues assez raisins & le laissez refroidir & apres
passez parmy lestamine pour quatre platz. prenez deuy on
ces de cynamome / deuy onces de sucre & demye once gin
gembrez passes tout ensemble par lestamine excepte le su
cre & est ladicte saulce bonne sur herondeaulx chappons /
ou autre rost sur ocuzz fris sur poisson & sur toutes autres
frictures & en deffaulte de raisins soient prinsees de moures.
Pour faire porce soyent

Porce

pour bouillir en cauc beuillant / & puis la mettes sur Vng
ays et haches menu et pitez fort entre doz mains et puis
broyes au mortier & as assibles en bouillon de beuf ou au
tre chair ou en deffault du dit bouillon soit fendu lart & frit
pleseches & assibles le sain de lart avec cauc chaude a tout de

poisson avec beurre & puree de pois. Fers fraies. Pour
faire feues fraises mettes les feues trumper au soir & en
ostes les noires & les mettes bouillir en eau de riviere ou
de fontains & quant serot demye cuytes pures les & les assés
bles de bouillon & y mettes du lait pour leur donner goust &
quant ilz seront achevez de cuyre mettes les en vne paelle re
froidir & les passes par le tamine & apres les mettes bouil
lit en vng pot & puis coules semblables. Pourcaulx

¶ Pour faire pourcaulx. prenez le blanc des pourcaulx
& les maincies bien menu & les laues & mettes pourbouil
lit pures les & mettes de leau froide par dessus & les esprei
gnes entre les mains & apés les mettes sur vng ays & les ha
ches puis les broyes au mortier & ce fait les assemble a
vec bouillō de beuf. & enour maigre de puree de pois & beur
re & lait de amades qui veult. Souppes a loignon.

¶ Pour faire souppes a loignon plumes les oignons et les
mayres bien menu ou par rouez & les souffises en beurre
asses longuement & y mettes vng peu de eau pour garder qu
ne brule & assemble puree de pois ou de eau & mettes du vert
ins & du perail.

Pomme de chou.

¶ Pour faire pommes de chou. ostes les premières fucil
les de dessus & des peces par quatre quartiers & les laues
& mettes pourbouillit environ demye heure pures leau et
mettes de leau froide par dessus & les espreignes & apres
les haches & les assemble avec bouillon de beuf ou d'autre
chair & au iour maigre avec puree de pois / beurre & huille.
Fongordes.

¶ Pour congordes peles
les & decoppes par rouelles / & ostes la grayne de dedans
si en ya & les mettes pourbouillit en vne paelle / et puis
les pures & mettes de leau froide p dessus & les espreignes

C Braue de petis oyscaulx. Braue de menus ou le grain que vous voudrez frises en sain de lart. prenez pain blanc deffaictes de bouillon de beuf & coules mettes bouillir en vostre viande affinés gingembre/canelle deffaictes de vertus mettes bouillir ensemble & ne soit pas trop lyant.

Blanc brouet de chappons

C Blanc brouet de chappons cuys en eue & vin & despees par membres frises en sain de lart broyes amandes & des broyons deffaictes de bouillon & mettes bouillir sur de viande. Bates gingembre canelle clou graine de paradis garingal & poivre long mettes bouillir ensemble & y mettes moieux de eufz bien batus & soit bien lyant.

Boufacq de lieure

C Boufacq de lieure de conins halles en broches. sur le grill puis decoppes par pieces & mettes souffrire en sain de lart. prenez pain brun deffaictes de bouillon de beuf & de viande faictes de vertus soit bien noir & nō pas lyant.

Houdet de chappons

C Houdet de chappons cuises en vin & en eue despees par membre frises en sain de lart. prenez un peu de pain brun deffaictes de vostre bouillon faictes bouillir avec de grain affines gingembre/canelle/girofle/graine de paradis & safran pour donner couleur.

Lieue

C Lieue soit hale en broche tout cru ou sur le grill sans laisser trop cuire puis despees par pieces & mettes souffrir en sain de lart avec oignons menus mainces puis prenez pain halle sur le grill deffaictes de vin & de bouillon de beuf & de puree de pois faictes bouillir avec vostre grain puis affines gingembre/canelle/girofle/graine de paradis & safran pour donner couleur deffaictes de vertus & de vinaigre & fort despees. Lieue de lieure doit estre noir & soit fait pareillemēt mais ne fault point lauer la chair.

Lieue

De cōvins doit estre aigre fort & fait cōme celluy de lieure.

Chapitre

C Dore rosty au Vertius aucuns y mettent oignons en paste au Vertius de grain & pouldre fine. **Deau rosty.**

C Deau rosty soit pour bouilly & larde mēges a la cameline en paste a pouldre fine & saffran. **Fraise de Deau**

C Fraise de Deau que l'on dit charpie decoupez bien menu vostre Deau & quil soit cuyt frises en sain de lart. broyez giroembre saffran & oeufz bien broyez & fillez les oeufz dessus en frisant. **Mouton rosty au sel menu a la canelle ou au Vertius.**

C L'heure aux aigneaux boutes en eau bouillant & les tires tantost mettez en la broche mēges a la cameline. **Dyes.** **Dyes plumees a sec** refaites en eau chaude rotissez sans larder. mēges aux blancs ou a la iance. **Pouilles rosties lardes.** mēges a la cameline ou au Vertius / en paste a fine pouldre et froide sauce. **Boulet de sanglier fraitz /** mettez en eau chaude qui bouille. puis la mettez rostir & baciner de sauce. cest assavoir de giroembre / canelle / girofle graine de paradis / pain halle de strampe de vin / Vertius / vinaigre Et puis quand il sera cuyt sy bouilles tout ensemble & soit vostre grain decoupe par morceaux & bouilles tellement q̄ soit claret & noir. **Denaison fresche.** Toute Denaison fresche qui nest point bacinee se mēge a la cameline.

C Dions. Dions rostis a tous les testes sans les piez mēgez au sel menu. **Menus oyseaux.** Menus oyseaux plumez a sec refaites en eau: lardes rosties / mēges au sel. & en paste pareillement. **Turterelles cōe**

Bne oye qui deult. soit bozee ou Vert & cuytz piedz entiers & soit fendue la teste iusques en my les espauls / & les tirez par le cucur & mēges au poivre iaunet. **Daon aussi** cōe. mēgez mēges au sel menu. **Sigoigne plumees**

a secq les piedz & la teste arrouses & flambes de lart & men-
ges au sel menu. **Faisans** **Faisans** plumes a seccop,
pes les testes & les queues. Et quant il sera rosty ataches
la teste & la queue au corps a Vne petite cheuille de bois & q
le col soit bien droit & ne doit point estre cuyte la teste.

Butoz / cormorant ainsy cōme la signoigne & le haiton.
Charon soit signe & fendu iusques aux espales & soit pa-
reillement cōme la sygoigne soit doze qui deult / menges
au sel menu. **Lanars** de riuere plumes a secq mettes
en broche / & retenes la gresse pour faire la dodine qui doit
estre faicte de lart ou de Vertue & des oygnōs / aucūs deul-
lent par quartiers quant il est cuyt avec la dodine & faicte
les tostees de pain puis gettes dodine dessus Vostre grain
& tosters.

Pourcelet farcy soit eschaude & mis en broche & soit la
farce faicte de lyssue du pourcelet & des rouelles de porcelet
& des rouelles de port cuyt de moyeux doeuſz fromaige de
guy chastaignes cuytes pelles & fine pouldre des pices tout
ensemble & puis mettes ou ventre du pourcelet & restoupy
pes le trou & passines en Vinaigre & sain bouillant mēges
a po pure iaunet.

Poulaille farcie coppes leurs gauions plumes tres biē
& gardes la peau sayne ne les refaittes pas en eaue bouyl-
lant mettes Vng tuel entre cuir & chait & lenfles par entre
les espales ny faictes pas trop grant trou laissez tenir les
alles les piedz avec le corps & la teste & soit la farce faicte
de la poulaille & le remenant cōme au pourceau.

Pour le dorer

Item pour la dorer. prenez moyenx doeuſz broyes saf-
fran coules sur Vostre poulaille au long doeuſz ou soyes /
& gardes quelle narde en rostissant.

Faux grenoy cuytes en Vin et eaue les foyes et iusiers

De poulaillies ou chair de Beauhache bien menu / frises en
 sain de lart bruyes gingembre / canelle / clou / graine de pa
 radis Vin Vertius ou dicellui mesmes & de moyeux deufz
 grant foison coules dessus vostre viande & puis la bouilles
 ensemble & aucuns y mettent Vng peu de pain & safran et
 doit estre bien lyant sur iaune couleur aigre de Vertius / &
 dessus pouldres de pouldre de canelle.

Pour gelce a poisson.

C Pour gelce a poisson. prenez tanches & anguilles pour
 faire la liure de celle & broches & mettes cuire en Vin blanc
 les espices qui y appartient / cest gingembre / graine de para
 die & Vng peu de sinapis & pour donner couleur la gelce du
 safran tant quil eny ait asses & pures vostre bouillon quât
 le grain sera cuit & le mettes coules p rouelle & puis quât
 elle sera coulee vous asserres les platz pour le grain & les
 mettes toutes en eaue ou autre lieu frais & le bouilli dessus.

Sauce chaude

C Pour faire sauce chaude pour bouilles de senglier ou
 pour noumbles de sanglier ou noumbles de beuf mettes les
 rostir en la broche & mettes la lesche frite ou Vne paelle des
 soubz & les arrouses de bouillon de beuf & despeces le grain
 par pieces quant il sera cuit & le mettes en Vng pot & puis
 prenez du pain & le halles & mettes de la cameline gingem
 bre / graine de paradis / & clou de girofle sy largement qui
 passelles autres espices & coules tout ensemble avec le pai
 & faictes le bouillon cler ql ne soit pas trop fort & le bouil
 les en Vne paelle ou en Vng pot & quât il sera bouilly gout
 tes de sel & mettes avec le grain.

C Pour les hoches au gingembre prenez les entieres ou
 coppes par quarties ainsi que vous voudres refaictes
 les puis quant seront refaictes boutez les en Vng pot / et
 les saufises & puis prenez du pain blanc et mettes tram /

pet & des foyes de poulaillie assez raisonnablement et metz
tes couler & quant sera coule il le fault mettre dedans le pot
& prenez du gingembre & le deffaicte de Vertius & le boutez
dedens le pot.

Fromantee

Pour faire fromantee. prenez froment espeautre & es
leu tresbien & sil nest espeautre quoy lespeautre & laucs tres
bien avant que mettre cuire & puis le faictes cuire en vng
pot longuemēt & le laissez rassoir & prenez du lart raisōna
blement pour vostre formēt tant que vous en aiez assez &
le mettez avec le forment & le mettes bouillir en vng pot &
gardez en remuant quil narde. Et apres prenez des oeufz
& les entreciettes selon que le pot sera grāt & coules les moy
eulx & oeufz & quant il seront coules mettes le pot formēt
& le laict hors du feu. & prenez du lart & le boutez avec les
oeufz & iectes lesdis oeufz dedāse formēt & le laict tout en
semble & le demenes fort & gardez que le laict ne soit trop
chault car vous arderies les oeufz par quoy la fromantee
seroit blessee & ne seroit pas belle. et mettes du sel & foiz
son sucre.

Bellee de poisson qui porte lymon de chair mettes cui
re vostre grain en vin Vertius vinaigre aucuns y mettēt
vng peu de pain puis prenez du gingembre canelle girofle
graine d'eparadis poyure garingal mastic noir muscade
saffran pour dōner couleur mettes & lies en vng blāc dra
pel mettez bouillir avec vostre grain & les cumes tousiours
& aussi tost quil sera temps de le dressier quāt il sera cuyt sy
prenez vostre bouillon en vng desseau de boys tant quil soit
rassis nettoyez vostre grain dessus vne blāche nappe. Et se
cest poisson sy le peles & iectes les pelures en vostre bouil
lon tant q'il coule la derreniere fois & gardez que le bouillō
soit cler & net & ne fault pas attendre q'il soit froit car il ne
pourro. t couler puis mettes vostre grain p'escuelles & rez

Bouilles Vostres bouillon & escumes tousiours et dressies ainsy sur vostre grain parmy lestamie en deux ou en trois doubles pouldre sur vos escuelles pouldre de fleur de canelle & mastic mettez Vos escuelles en lieu froit / & ce cest poisson mettes y lesche frite & clou de stremppe qui fait gellee il ne fault dormir.

Lent platz de gellee. Pour faire cent platz de gellee. prenez xxv. poussins / six lapere aulx / quatre cochons / trente gigotz de veau quatre pinte de Vinaigre blanc / six septiers de Vin blanc / six aulnes de toile / trois quarterôs gingembre / graine de paradis / trois quarterôs de mesche / six onces saffran / v. culiers de boys deux grans oyselles de terre / vingt potz de terre / six iaccz & a boire aux copaignois.

Lemproye

Lemproye frite a la saulce chaulde soyt seignee par la gueulle / & ostes la langue faictes bien seigner boutes en brochez gardes le sang car cest la gresse & la fault eschauder come Vne anguille en broche. puis affines gingembre canelle graine de paradis : noix muscade : & Vng peu de pain halle tremppe en Vinaigre & le sang de faictes tout ensemble faictes bouillir Vne once puis mettes dedas Vostre lemproye toute entiere & ne soit pas trop noire la saulce.

Froyde saulce

Vne froyde saulce. prenez Vostre poulaillie & la mettes cuyre en eue puis la mettes sur Vne blanche nappe & laisfer froidir affines gingembre : canelle : girofle : graine de paradis. puis broyez percil pain pour estre vert gay coules Aucuns y mettent des moyeux doeufrz de faictes de Vinaigre gettes sur Vostre poulaillie par membres & ceulx depour ceulx soit faicte froyde saulce sans oeufz.

Ris en goule

Ris en goule a iour de chair. estises laues en eue chaulde puis mettes essuyer Vostre ris contre le feu. prenez laict

de vacche & fromēt mettes vostre ris dedās & faictes bouillir tout ensemble a petit feu gettes dedās du gras du bouillon de bœuf & en quaresme soit fait au lait d'aman des & sucre sur les escuelles.

Viandes a potaiges de quaresme.

Cōmencement de poisson cuyt en eue au soir en huille affines amandes de vostre bouillon. & prenez gingembre deffaictes de vostre lait & dressies sur vostre grain quāt il sera bouilly & pour malades il fault du sucre.

Sauce verde. Prenez du pain blanc & le mettes bouillir en vinaigre & puis le mettes refroidir la plus souveraine verdure est de fromēt l'autre ou deffaict de fromēt doysille ou de ressizez en la sauce de la chair se fait pareillemēt mais que tant que l'ony met d'ng petit de saulge & le passe en lestamine & si elle est trop aigre si y mettes du vin blanc tiede mettes gingēbre & poivre & noy autres espices.

L'ye doistres

L'ye doistres eschauldres & laues tresbien pour bouilles & frises en huille avec oignons affines gingembre canelle graine de paradis & safran. prenez pain halle trāpe en puree de poys ou en eue bouillie avec vin & vertius & mettes bouillir ensemble avec les oistres.

Brochetz

roftis a chaudume affine gingēbre canelle graine safran pain halle trāpe en puree de poys vin vertius faictes bouillir gettes sur vostre grain.

Flans & tartres

Pour faire flans & tartres en quaresme qui auront saveur de fromage. prenez ianches luy & carpes & en especial les oeufues & laictances broyes deffaictes en vin blanc de lait d'aman des & d'ng peu de vertius & faicte cuyre au feu.

L'haudeau flameng

L'haudeau flameng mettes d'ng peu de eue bouillie p̄ mes moyeuſz d'oeufz de strēpes du vin blanc bouilles en jēz

ble aucuns y mettent Vng peu de Vertius.

C Coulis de perche cuises en caue gardes le bouillon; broy es amandes a la perche desfaictes du bouillon en Vng peu de Vin faictes bouillir tout ensemble & soit claret.

Blanc mengier

C Blanc mengier d'ung chapon pour Vng malade cuises en caue broy es amandes & du bouillon coules faictes bouillir & soit liant mettez pomes de grenades au dessus du grain.

Poissons de au soulce

C Luy brochetz darts barbillons carpes a nguilles alose fresche tout cuit en caue & en sel menges a saulce Verde alo se salee menges aux aulz.

Lemproye

C Lemproye a la saulce cōme l'emproye en pate & a poultz de fine. Lesme soit eschaudee cōme anguille menges saulce Verde.

Dorc de mer

C Dorc de mer soit fendu par le dos & soit mis en lesches en caue. prenez Vin & le au de poisson affines gingembre / cauelle graine de paradis pouite & Vng peu de saffrain faictes bouillir & ne soit pas trop ianne. Bournaulx & rougez Bornauly & rougetz cuitz en caue ou rostis sur le grill & se dus par le dos menges a la camelinc.

Macquereaulx fraitz rostis sur le grill menges a beurre noir & a moustarde.

Saulmon

C Saulmon y traitz cuyt en caue menges a la camelinc la saulce au vinaigre & a la cibole q̄ deult. Poisson de mer.

Flays sole turbot limande cuitz en caue au Vin & au Vertius. Molue cuyt en caue menges a la iance la saulce a la moustarde & au beurre. Saules & hanons frises aux oignons mettes fine poultre & hanons a saulce Verde Saules non bouillies. Camelinc saulce Verde & aux camelins aulz blās aulz vers barans frais. Froide sauce.

Une froide saulce a garder poisson de mer broyes pain peral salemode deffaictes de vinaigre broyes de gingebre canelle poiure garingal graine de paradis noir muscade & vng peu de saffran deffaictes de vertus vinaigre & coules & gcties sur vostre poisson; aucuns y mettent de la salemonde a tout la racine.

Saulce boullye.

Uointe noir broies gingebre painhalle deffaictes de vinaigre & vertus & faictes boullir. aucuns y mettēt graine & garingal.

Uoiure iaunet broyes gingebre poiure saffran painhalle de faicte de vinaigre & vertus faictes boullir. aucuns y mettēt graine & garingal.

Uaulce poitruine broyes graine & des foyes deffaictes de vin & vertus faictes boullir de la gresse de rost dedans puis ver'es sur vostre cost par esculces. **J**amc broyes amandes puis affines gingebre de mesche & pain blanc deffaictes de vertus & de vin qui veult soit faicte au lact de bache & faictes boullir quant vous bouldres.

Uertus vert. **D**renes osylle avec tout grain deffaictes dautre vertins passes & mettes vne crouste de pain dedans affly quil ne tourne..

Les pnes appartenâtes a ce present diandier.

Uingembre canelle girofle graine de paradis poiure musc garingal noir muscade saffran canelle sucre agnis & pouldre fine. **D**u chapellet fait au boys sur la mer le sizie me iou de iuing. **M**il quatre cens cinquante & cinq p **M**onseigneur du mayne / & **M**adame osyelle de chasteau brun.

Le premier.

Ulambres & plimce coucites de violettes & Ecou, cquetz entremist; dautres parties assis sur le ditz grâs pafles & vne urasse verdoiât entre diup lesqz estout argetez

les croustes & dorées les dessus & sur chascun d'iceulx Vne cōnelle cernellée argentée & le dessus d'asur / & Vne Banuolle aux armes de monseigneur du mayne & aucuns aux autres armes de ma damoyelle de Ville quiert & de ma dicte damoyelle de chasteau Brun & dedans yceulx poches come / aux busoreaux & autres oyseaulx difz portans laqns aux dictes armes les bouquets & les pieds desditz oyseaulx dorés & estoient les pastes contenant chascun Vng cheureau entier / Vng oyson / trois chapons / six poulaill / six pyions / Vng lapereau / Vng gigot de Beau hache menu avec deux liures de gresse se met par lesditz pastes a Vng quarton de moyeu de douze durs lardes de clou de girofle bien salez saffrenes tenu au four cinq grosses heures.

Dont au plat Vng poulet farcy / demye longe de Beau semblant souffre le tout couuert dudit brouet d'alemaigne & par dessus rostiez dorées / grenades / & dragée pareillement.

Du au plat ciue de cerf & Vng quartier de lieure sale d'une nuit & des clous au milieu du plat.

Le second

Dont au plat Vne longe de Beau / Vng cheureau entier Vng cochon / deux oysons / Vng cheurolat / ou Vne longe de Beau / Vne douzaine de poulais / Vne douzaine de pyions six lapereaux / deux hairons / deux poches / deux cosmeaux Vng leurart. Herissons dont au plat Vng chapon gras farcy & herissonne le saultereau a ce propice mis dessous lesditz chapons. Dont au plat quatre poules & poultre de sac par dessus & estoient dorées de oeufz & d'autres miffids a ce ppices. Vng saulteret cōuenable ausditz paons. Estougon au percil & au vinaigre cuyt puis gingembre p dessus feuilles de peilles de bignee entre la peau & iceulx reuest & mys couches en Vng plat en leur gitte faites desmeille saglier fait de cressme frict d'arioles & estoilles.

115
renuersées. Bellee douce & aigre mipartie en Dng plat
blanche & vermeille armes auy armes dessusdictes.

Lresme frite. prenez pouldre de duc par dessus blanche de
fenoil confite en sucre argentee. Laict larde Froma
ges en ionchees sucre / cresme blâche sucree / fraises sucre /
es prunes confites estumez en caue rose. Le quint.

Le chappellet / le Vin / les espices de chambre a grans pas
de cerfz & de signes faitz de sucre & de pinoles armes des /
dictes armes Claire Pour faire Vne pinte de clâ /

re il fault dempe chopine de miel & sur le faire bien cuire a /
uecques le Vin & quil soit escume & Vne once de pouldre fi /
ne qui soit passe qui duelt cōme ypocres. Ypocras

Pour faire Vne pinte dypocras. il fault trois tresseau /
de cynamome fine & parce. Dng tresseau mesche ou deup q /
deult. demy tresseau girofie & graine de sucre fin six onces
& mettes en pouldre & la fault toute mettre en Dng couloir
auec le Vin et le pot dessoubz / et le passez tant quil soit cou /
le & tant plus est passe & mieulx vault / mais que il ne soit
esiente.

Bancquet de monseigneur de foyes. Et premier metz
poussins au sucre. leureaulx ou la pereaulx a la cresme da
maudes. froide saulce. Vinaigre. Venoisin a soupes.

Second metz

Espales de cheureaulx farcis. poulettes de merpan
neaulx tous armes. cailles au sucre.

Tiers metz

Daulphins de cresme. lesches lombardes. poyres. orz /
ges frictes. gellee. pastes de leuastz.

Fruicterie

Lresme blanche & frises ionchee / poyres et amandes /

Bancquet de mōseigneur de la marche. Et premie /
rement. Vinaigrette / cretonnee de lart / brouet de canelle

Denoison a clou.

Second mestz

Paons cignes hairons lapereaulx au saupiquet per/
Driaux au sucre. **Tiers mestz** Chappons farcis
dedans de cresmes. pastes de pyions. cheuroz.

Quart mestz. Nigles poires a lypocras lesches de
recc gellee cresson. **Quint mestz**

Lesme blanche amandes noir noisilles poires ionchee
C Bancquet de monseigneur de stampes pour la premie/
re assiete. **Chappons au brouet de canelle** pou/
les aux herbes soust nauay a la Denoison.

Second mestz

Rost le meilleur paons au scelereau pastes de chappos
leureaulx au Vinaigre rosac chappons au moustiehan.

Tiers mestz

Perdriaux a la trimolette. Pyions a lestuee. Pastes
de Denoison. Bellee & lesches.

Quart mestz

Four cresse frite Pastes de poyres amandes toutes
sucres noir & poires crues.

C Bancquet pour madamoyselle. assiete de table

Porpie capes cerises au sucre ou plumes lymons.

Dremer mestz

Pastes a cheminee au sucre pastes de pyions Denoison
aux poyres poulles bouillies fresche Denoison a soupes.

Second mestz

Rost pastes de chappons. Pastes de cailles Denoison
appartues ou pour apres. **Tiers mestz**

Pyions au sucre & Vinaigre. Tartres au sucre tremou/
lettes au sucre moust Bancquet de mouelle.

Le quart mestz

Tartres d'armes & d'aulphins Bellee blanche & autre
cresse fritte poyres au sucre amandes nouvelles.

& hachez bien menu / & puis les assemblez avec bouillon de
 beuf ou d'autre chair / & y mettez du lait de Dache & destrâ/
 pezdemye douzaine de moyculx d'oculx passez par lestami
 ne parmy le bouillon avec le lait & au iour maigre de puree
 de pois ou de lait d'amandes & du beurre. Pour dessaler
 potaige sans y mettre ne oster aucune chose. ¶ Prenez
 toille blanche moullée deau bien froide & mettes sur vo/
 stre pot & le tournez d'ung costé & d'autre / & tires vostre pot
 en ce faisant hors du feu. Pour oster arseute de tous
 potaige. ¶ D'undes premieremēt vostre pot en d'ng autre
 pot / puis mettes en vostre pot d'ng peu de leuain de pate
 crue enucloupee en d'ng blanc drappel & ne luy laissez guai/
 res. ¶ Bouillatours de grosse chair cōme beuf / mouton
 porc. mettez cuire en eue & sel / & se elle est fresche mettes y
 percil / sauge / ysop. menges aux autres blancs ou reuertdis
 au Vertius. La salee a la moustarde. ¶ Herison de
 mouton. Despeces p pieces mettes tout cru souffrite en sain
 de lart avec de loignon menu maince / quāt il sera bien cuyt
 sy le mettes en bouillon de beuf / d'hy / Vertius / sauge ma/
 stic / & ysop / & d'ng peu de safran. & faictes bouyllir tout
 ensemble. ¶ Bouilly larde. Prenez venoison & le lar
 des & mettes cuyre du mastie seulement & du safran / puis
 venoison de cerf fresche pour bouillie & lardera au long par
 dess^{us} la chair puis cuises en eue & sel & du grain foison mē
 ge en paste pour bouillie & lardée a pouldre fine.
 ¶ Leureu sauuage appareille & menges cōme cerf fraitz.
 ¶ Sanglier fraitz cuyt en eue / et Vin. a la cameline.
 ¶ Bappons et Beau aux herbes. ¶ Mettes cuyre en eue
 et sel & du lart pour luy donner saueur avec du percil / sau/
 ge / & ysop. Liue de Beau rouffy. ¶ Liue de Beau rouf
 sy tout cuyt a la broche & sur le grill sans le laisser cuyre fri/
 lez en sain de lart avecques oignons & puis pnez pain rouf

si de strampe en Vin. Et de puree de pois & faictes bouillir
 vostre grain affines gingembre grain canelle girofle & saf
 fran pour dōner couleur mettes du Vertius & du Vinaigre
 & fort despices. Potages lians. ¶ Chauldin de porc
 soit cuyt en eue & sel. puis coupe par morceaulx souffrit
 en sain de lart. & prenez gingembre : poiure long : saffran :
 pain halle trempé en bouillon de beuf & en laict de Vache/
 car son bouillon sent le fiens passés parmy lestamine. pre
 nes Vertius Vinaigre & cuyt vng peu en eue mettes en vo
 stre potage sur le point de seruir files les moyeux doeufrz
 dedans & faictes bouillir tout ensemble. ¶ Creton
 nee de poys nouveaulx cuises iusques au purer puis les pu
 res & frises en sain de lart. & pnes du laict de Vache & bouyl
 les en vne paelle puis mettes tréper du pain blanc dedans
 le laict puis prenez gingembre & saffran deffaites vostre
 laict mettes bouillir. & prenez pouffins cuitz en eue despe
 ces p quartiers frises en sain de lart mettes bouillir tires
 arriere mettes grant foison doeufrz. ¶ Cretonnee de
 poys de feues nouvelles comme poys. ¶ Cretonnee de
 pouaille cuises en Vin en eue despees par quartiers frises
 en sain de lart. prenez vng peu de pain trépe en bouillon de
 beuf coules faictes bouillir avec vostre Viade affines gin
 gembre & cōmun deffaites de Vin & Vertius. prenez moy
 eux doeufrz grant foison filetz en vostre pot tires arriere
 du feu & gardes quil ne tourne.

Cretonnee d'amanDES

¶ Cretonnee d'amanDES cuytes bien pouaille en eue des
 pece par quartiers frises en sain de lart. prenez amandes
 deffaites de bouillon & mettes bouillir sur vostre grain af
 fines gingembre & commun deffaites de Vin & de Vertius
 & tousiours se lye delle mesmes sans y mette fors vng peu
 de pain blanc.

119
Pour le premier

C Jambons au sucre chapons au talle broquet rappe bar
der poulaillies toutes sucrees.

Second service

C Signes au fantire Daons Herons Denoysoy pochees
foynes.

Tiers service

C Doulles pyions lappereaulx les lesches gelee le four,
co. del de cresme lesches dorrees.

C Ly fiaist le liure de cuyfine nomme Tailenant lequel
traicte de plusieurs choses appartenantes a cuyfine.