

OUVERTURE
DE CUISINE

ELIZABETH
DAVID

WARBURG INST



1904665070

D/1983/2000/2
ISBN 90-70667-05-3
Imprimé en Belgique

OUVERTURE DE CUISINE

93/2295

OUVERTURE DE CUISINE

D
C
H
348

par
Lancelot de Casteau

Présentation du livre par
HERMAN LIEBAERS

Translation en français moderne et glossaire par
LÉO MOULIN

Commentaires gastronomiques par
JACQUES KOTHER

1983
DE SCHUTTER
ANVERS / BRUXELLES





PREFACE

LE NOM de mon ami Franz Schauwers, conservateur de la Réserve précieuse de la Bibliothèque Royale, est lié dans mon souvenir à celui du propriétaire resté inconnu d'un petit livre *L'Ouverture de Cuisine*, écrit au 16^e siècle par Lancelot de Casteau, en son temps Maître Cuisinier de trois Princes-Evêques de Liège et imprimé dans cette ville en 1604 par Léonard Streel. Au 19^e siècle, cet ouvrage était considéré, par les bibliographes, comme définitivement perdu. Or voici qu'un jour apparaît, dans le bureau de Franz Schauwers, un petit bonhomme, un exemplaire du *Lancelot* à la main. Il avait dû le trouver dans un grenier ou le recevoir en héritage. L'homme dont le nom est perdu à jamais, à moins qu'il ne lise cette notice, voulait le vendre.

Franz Schauwers lui dit : « Je suis de près, depuis un quart de siècle, l'évolution du marché belge des livres et je n'ai jamais rencontré ce livre. Il doit donc être rare. C'est pourquoi je vous en offre trois mille francs, au lieu de trois cents, qui serait le prix normal. » Le propriétaire acquiesça mais resta à attendre dans le bureau. Quand Franz Schauwers lui demanda les raisons de sa conduite, il répondit qu'il voulait avoir son argent tout de suite. Franz Schauwers qui savait que, par la voie ordinaire, le paiement demanderait au moins six mois, lui fit un chèque.

L'homme était à peine sorti, qu'un collectionneur de livres liégeois entra. Ils examinèrent ensemble le livre de cuisine et le collectionneur dit : «J'ai un ami journaliste qui recherche ce livre depuis des années».

Pour faire bref, un article parut dans *Le Soir*. Quelques jours plus tard, l'ex-proprétaire du *Lancelot* surgit à nouveau chez Franz Schauwers, l'article à la main. Il était furieux et dit à Schauwers : «Lisez cet article, vous m'avez trompé, mon livre vaut trente mille francs et non pas trois mille francs, et je veux le ravoir.» Franz Schauwers lui répondit très prudemment : «La propriété de l'Etat est inaliénable.» «Foutaises, répondit l'homme, vous avez acheté ce livre avec votre propre argent et voici votre chèque, je refuse cette aumône.» Il jeta le chèque à la tête de Franz Schauwers et comme celui-ci s'entêtait à ne pas lui rendre le livre, il claqua furieusement la porte, en couvrant d'insultes la Bibliothèque et l'Etat belge. Franz Schauwers s'employa aussitôt à mettre les papiers de remboursement en règle et vint me raconter toute l'histoire. Nous rîmes beaucoup et la Bibliothèque possède toujours ce livre qui, finalement, n'a jamais été payé. Notre prix était vraisemblablement trop bas et il n'est peut-être pas très chic d'acheter quelque chose en dessous du prix normal à quelqu'un qui n'est pas commerçant. Mais nous étions de bonne foi.

HERMAN LIEBAERS



BREVE NOTICE
SUR
LES TROIS PRINCES-EVEQUES
DE LIEGE
QUE SERVIT LANCELOT DE CASTEAU

ROBERT DE BERGHES, comte de Walhain, quatre-vingt septième évêque de Liège, reçut les ordres sacrés le 8 novembre 1557, fit son entrée dans la ville le 12 décembre 1557, où l'attendait le somptueux banquet qu'avait préparé Lancelot de Casteau, alors bien jeune selon toute vraisemblance, et dont il nous a laissé la description dans les dernières pages de son livre.

Il eut des démêlés avec les parpaillots : quel évêque de son temps n'en avait pas ? Lorsque le Pape Paul IV démembra le diocèse de Liège qui perdit Namur, Anvers, Bois-le-Duc, presque toute la circonscription de Ruremonde et celle de Malines à laquelle furent incorporées la ville de Louvain et son université, il protesta comme un beau diable contre la décision de Rome mais en vain.

Sous son règne, qui fut très bref, puisque, ayant abdiqué dès 1563, il mourut en 1564, l'art typographique fit son apparition à Liège, qui avait fait appel, pour ce faire, à un imprimeur d'Anvers nommé Walter ou Gauthier Morberius.

Esprit curieux, Robert de Berghes s'intéressera très

vivement aux eaux minérales. La grande vogue de Spa date de son règne.

Son successeur, GERARD DE GROESBECK appartenait à l'une des principales familles de la Gueldre. Il fit son entrée solennelle à Liège le 13 juin 1565.

Lui aussi eut maille à partir avec les protestants : le Prince Evêque mata donc les révoltes de ses bonnes villes de Maastricht, Hasselt, Maaseik, Stockem et autres. Il fit appel aux Jésuites qui fondèrent, en 1569, leur premier établissement à Liège. Cette même année, furent créées les célèbres manufactures du Val-Saint-Lambert.

Lui succéda, en 1581, ERNEST DE BAVIERE, fils du duc des deux Bavières et comte palatin du Rhin. Le quatre-vingt-neuvième Evêque de Liège fut, à l'image de son temps, un robuste cumulard. Ce prélat, qui ne reçut jamais les ordres sacrés et fut pourvu de l'évêché de Freisingen dès l'âge de 11 ans, obtint coup sur coup celui de Hildesheim, celui de Munster, celui de Cologne, avec le titre de Grand Electeur, auquel s'ajouta celui de prince-abbé de Stavelot.

Lui aussi eut des démêlés avec la gent querelleuse de son temps : protestants, princes et évêques rivaux, sans oublier le peuple, par atavisme turbulent, de la Principauté de Liège, devant lequel, lors de sa Joyeuse Entrée, il eut à prêter pas moins de quatre serments qui lui demandaient de respecter les droits et les privilèges de la Cité, «ville libre et impériale». Il les prêta mais, en échange, demanda et obtint une contribution extraordinaire – elles le sont toutes et depuis toujours – de 12.000 florins pour assurer la réparation des places-fortes. Car ce pieux homme était surtout un homme de guerre, et qui le fit bien voir.

C'était un véritable prince de la Renaissance, curieux d'astrologie, d'alchimie et de médecine, protecteur des arts et des lettres, ami des humanistes et des poètes de son temps, poussant à l'exploitation des mines de calamine, de soufre et d'alun, encourageant l'étude des sulfates de cuivre et de zinc qui répondaient, à l'époque, au joli nom de couperose.

Il analysa lui-même, dit-on, les eaux de la Fontaine de Pline, près de Tongres ; il eut même l'intention de la décorer « par un monument d'une belle architecture » ; mais le temps lui fit défaut.

Il avait très libéralement fait cession de son palais et des jardins spacieux qui l'entouraient, dans le quartier d'Outre-Meuse, à l'hôpital de la Miséricorde, qui devint, de ce fait, l'hôpital de Bavière.

Il mourut en 1612, pieusement, disent les chroniqueurs, et témoignant d'un grand repentir de ses fautes — c'était la coutume à l'époque. Il est enterré dans la cathédrale de Cologne.

De LANCELOT DE CASTEAU lui-même, on ne sait rien, sinon qu'il était Montois, il le dit lui-même, et c'est de ce titre qu'il signe, bien qu'il ait été nommé bourgeois de Liège. Il devait être âgé lorsqu'il rédigea son livre puisque, dans l'avertissement au lecteur, il s'excuse des fautes qu'il a pu laisser dans son texte — et elles sont, en effet, fort nombreuses — « n'ayant la mémoire si récente comme cy devant a esté ».

A supposer qu'il ait atteint la trentaine en 1557 quand on lui confia le soin d'organiser « le banquet de l'entrée de Monsieur Robert de Berghes » (ce qui est jeune pour occuper un poste de cette importance), il devait avoir plus de 75 ans quand il rédigea son *Ouverture*.

Les quelques lignes qu'il nous a laissées font apparaître un homme modeste, équilibré, soucieux de donner des recettes de «petites dépenses», ennemi des «grands tripotages» (ce sont ses mots), mais fort respectueux des «anciens cuisiniers» auxquels il ne prétend nullement se comparer. Par surcroît fort désireux de plaire aux Dames «qui se mettent volontiers à la cuisine... besognantes mieux qu'aucuns Cuisiniers». Il connaît la langue technique de son temps, utilise quelques mots néerlandais (husblat, lepelaar, craensvogel, prique, etc...), est curieux de recettes étrangères, d'Espagne, d'Allemagne, d'Italie, du Portugal (il resterait à déterminer si et dans quelle mesure, elles le sont vraiment).

Lancelot n'est pas dépourvu d'humour ainsi que l'attestent certains passages de son livre où il s'est hasardé à écrire en vers :

*O langue tant douce et tendre,
Qu'as-tu vlé de bons morceaux !
En la fin te faudra rendre
Pour mettre ton corps en un tombeau...*

qui ne sont pas sans rappeler Villon — de loin.

Suivent des conseils de bon chrétien : «Si ne sçavez trouver le logis de la Croix, demandez-le à des plus frians que vous, ils vous montreront le chemin». Et de conclure :

*Maison de la Croix que Dieu te donne bonjour.
Je te viendray veoir quand ce viendra mon tour.*

Lancelot de Casteau a dédié son livre à «MONSIEUR JEAN CURTIUS, seigneur d'Oupie, Vivegnies et autres lieux».

Jean de Corte, dit Curtius, commissaire général des

munitious de guerre sous Philippe II, était né à Liège en 1551. Il accumula une fortune immense – si bien que «riche comme un Curcieux de Liège» faisait partie du langage populaire – grâce à un esprit d'initiative, une intelligence et une activité véritablement étonnants. Il avait établi des usines à poudre à Vaux-sous-Chèvremont, des moulins à Gravioule, des forges et des platineries dans différentes localités du pays de Liège et de Limbourg. Il prêta de grandes sommes d'argent à l'archiduc Jean d'Autriche, au duc de Parme, au marquis de Spinola, «dans les circonstances les plus graves» disent les lettres de noblesse qui lui furent accordées – après sa mort ! – par Ferdinand II.

Homme pieux, au demeurant, grand bienfaiteur des établissements religieux de la ville, «amateur de toutes vertus», écrit Lancelot, il menait grand train de maison, ayant entre bien d'autres serviteurs, un sommelier, deux cuisiniers et un boulanger.

On comprend que le «chef» des Princes-Evêques de Liège ait offert son œuvre à un personnage aussi important.

On peut encore admirer aujourd'hui, à Liège, transformé en musée, le Palais Curtius que le riche et puissant munitionnaire s'était fait construire en 1600.

L'éditeur de Lancelot de Casteau est Léonard de Strele (1593-1663), dit Streel, né à Leew, près de Saint-Trond. Il devait épouser la fille de Walter ou Gauthier Morbiers, dit Morberius, l'imprimeur que Robert de Berges avait fait venir à Liège, en 1555.

Son fils, Guillaume-Henri, devait lui succéder à la tête de son entreprise.

Streel (de Strele) a publié nombre d'ouvrages en la-

tin, en français et en flamand. La plupart sont didactiques. Mais le célèbre Almanach de Mathieu Laensbergh est également sorti de ses presses.

Il est à noter que l'adresse donnée en page de garde «On le vend au Toison d'Or (sic) auprès l'Eglise des Onze Mil Vierges», n'est pas celle de Streel. Il est possible que ce soit l'adresse de Lancelot lui-même : qui sait si *L'Ouverture de Cuisine* n'a pas été éditée à compte d'auteur, et si l'adresse ci-dessous n'est pas l'adresse de Lancelot lui-même.

L'EGLISE DES ONZE MIL VIERGES, dite aussi de Sainte Ursule, était l'église paroissiale du palais épiscopal dont elle relevait non en vertu de sa dignité épiscopale, mais comme propriétaire du sol du Palais. Incorporée au Palais, elle se trouvait immédiatement en dessous de la chapelle du Palais.

La rue Saint-Ursule, dite aussi des Onze Mille Vierges, a disparu récemment lors des travaux d'aménagement de la Place Saint-Lambert.

Sous le nom d'*Enfants sans soucy*, dont il est question p. 119 et 141, les basochiens, «sottes et sots», «innocents», jouaient des jeux scéniques, figurant la bataille de Carême et de Carnage. Ces jeux étaient loin d'être édifiants, si bien que l'Eglise, qui s'y voyait persiflée, finit par les interdire.

LEO MOULIN



LA GRANDE CUISINE AU SEIZIEME SIECLE

Cette première réédition d'un livre «oublié» est un événement parce qu'elle va bouleverser quelques idées reçues.

A propos de l'usage des pommes de terre notamment! Beaucoup plus ancien que les historiens le croyaient jusqu'à présent, au moins à la table d'un grand seigneur.

Incroyable mais vrai: on a mangé aussi du caviar en 1557 à Liège lors du banquet organisé en l'honneur du nouveau prince-évêque Robert de Berghe.

Et beaucoup d'autres plats disparus, qui fleuraient encore bon leur Moyen Age: grues et cygnes rôtis, pâté de héron, pâté de butor, sans oublier – grande originalité, très «nouvelle cuisine»: la dinde aux huîtres...

«Toutes les venaisons rosties froides estaient avec les pieds dorez – tous les pasteuz revestus dorez – portans banieres».

Lancelot de Casteau apporte un témoignage inestimable sur la grande cuisine de son époque.

Mais situons d'abord ce qui constituera plus tard la Belgique: deux millions d'habitants au 16e siècle, 303 villes, 6.579 villages (recensés par Guichardin).

Un carrefour très animé, une population active et

dynamique. Deux cents ans plus tôt, le poète Eustache Deschamps n'écrivait-il pas :

*Bruxelles, adieu, où les bains sont jolis
Les étuves, les fillettes plaisantes
Adieu beauté, liesse, tous plaisirs
Belles chambres, vins du Rhin, mols lits
Lapins, pluviers et chapons et faisans
Compagnies douces et courtoises gens...*

Les arts, les sciences, le commerce brillent de mille feux. L'avant-port de Damme, créé dans l'estuaire du Zwyn en 1179-1180, avec d'immenses entrepôts, pouvait recevoir les plus gros navires de l'époque. Dès le 9^e siècle, marchands et hommes d'affaires italiens avaient fréquenté toutes les foires d'Occident. Gutenberg avait imprimé son premier livre en 1455. Trois ans plus tard, Anvers inaugurait la première Bourse de Commerce d'Occident. Les marins allaient au bout du monde. Nos ports accueillaienent les produits et les épices les plus rares.

L'élévation du niveau de vie, l'amélioration des cultures et de l'élevage, les nouveaux produits, les échanges commerciaux très actifs avaient bouleversé, sous l'influence italienne et hispano-arabe, les habitudes de table des classes aisées. La rude simplicité se polissait.

C'est seulement à partir du 17^e et surtout du 18^e siècle qu'on peut parler de *gastronomie française*.

Un personnage domine la première partie du 16^e siècle : Charles-Quint, qui abdiquera à Bruxelles en 1555.

Un témoignage de l'époque nous le décrit à table : «Après avoir placé les plats sur la table, les pages ôtèrent les couvercles. L'Empereur secouait la tête quand un

plat ne lui plaisait pas, l'abaissait en signe d'assentiment quand il le trouvait à son goût et l'attirait vers lui. D'énormes pâtés, de larges pièces de gibier, et les plats les plus succulents furent alors emportés tandis que Sa Majesté se contentait d'un morceau de rôti, de tête de veau ou de quelque chose d'analogue. Il n'y avait personne pour découper et en général il se servait fort peu de son couteau. Il commença par rompre son pain en morceaux assez grands pour une bouchée, puis il attaqua son plat. Il enfonçait son couteau n'importe où et se servait souvent de ses doigts, tout en tenant de l'autre main son assiette sous le menton. Quand il avait soif, il ne buvait que trois gorgées. Il faisait un signe aux *doctores medicinae* qui se tenaient près de la table ; sur quoi ces derniers se dirigeaient vers le buffet pour prendre deux flacons d'argent et remplissaient un gobelet de cristal contenant à peu près une mesure et demie. L'empereur le vidait jusqu'à la dernière goutte, presque d'un seul coup, bien qu'il reprît haleine deux ou trois fois. Il ne prêtait pas la moindre attention à la foule venue pour le regarder manger. Le dîner dura à peine une heure ; après quoi on enleva les tables et les sièges et il ne resta plus que les quatre murs couverts de tapisseries magnifiques. Après les Grâces, on tendit à l'Empereur les pennes avec lesquelles il se curait les dents, puis il se lava les mains et s'assit dans l'embrasure d'une fenêtre. Là, n'importe qui pouvait l'approcher, lui parler, discuter ou lui tendre une pétition» (*Sastrow*).

Pas de fourchette ! On mange encore avec les doigts.

En tout cas, un exceptionnel «reportage» sur un grand prince de la Renaissance à table, dont le chef — ou un des chefs de cuisine — était espagnol et se nommait *Banuelo*.

OUVERTURE DE CUISINE

En 1599, les archiducs Albert et Isabelle ont fait leur entrée à Bruxelles. Isabelle, fille de Philippe II d'Espagne et sœur de Philippe III, Française par sa mère, Elisabeth de Valois, et Belge par Charles Quint, son grand-père! Une femme ravissante «Belle comme le jour, écrit l'ambassadeur de France à Madrid à Catherine de Médicis, mais la bouche un peu grandelette». Soit! Ce n'est pas un handicap pour une femme qui aime mordre à la vie.

Pendant ce temps-là, Henri IV, le Vert Galant, règne en France en mâchonnant de l'ail...

Epoque fertile en aventures! Des Wallons sont à l'origine de l'industrie métallurgique suédoise. Un Anversois crée Batavia avant de diriger aux Indes et en Perse toutes les «factories» de la célèbre Compagnie des Indes. En 1624, un Hennuyer, Melchior de Forest d'Avesnes, fondera New York.

L'inconnu ne fait pas peur. Les esprits curieux ne manquent pas. Au 11e siècle, Godefroid de Bouillon n'a-t-il pas dirigé les Croisés? Et les Croisades n'ont-elles pas bouleversé notre vie quotidienne en y apportant d'extraordinaires nouveautés: le poivre, le musc, l'ambre, la cannelle, la muscade, le gingembre, la menthe, l'échalote, le sucre de cannes, l'orange, le citron, le clou de girofle, les beignets...

Mais on a déjà une petite idée des échanges commerciaux en lisant un rapport de 1233 sur les activités de Damme, l'avant-port de Bruges: «Des richesses apportées de toutes les parties du monde, le sucre brut et le cumin du Maroc, le miel, l'huile, les figues, les raisins du Portugal, du beurre de Norvège, du fromage d'Angleterre et d'Ecosse, du vin de Gascogne et de La Rochelle».

Gênes et Venise équipaient chaque année une véritable flotte marchande qui allait chercher des produits orientaux en échange de productions européennes. Et revendaient leurs acquisitions dans toute l'Europe, y compris chez nous.

Leur exemple avait été suivi par les Espagnols, les Portugais, les Hollandais...

Bien entendu, Lancelot de Casteau n'explique pas dans son livre comment rôtir un poulet ou du gibier. Ce n'était un secret pour personne. Il n'avait rien à apprendre à ce sujet à ses contemporains. Il se flatte, dans la préface, d'avoir «désiré mettre en lumière plusieurs petites gentillesse peu connues», mais sans «faire un grand tripotage» comme ses prédécesseurs...

Qui étaient ces prédécesseurs? Lancelot de Casteau ne les cite pas. Mais quelques livres de cuisine ont eu un grand succès au 16^e siècle, comme l'œuvre de Platine. Cet ouvrage, *De Honesta Voluptate et Valetudine*, avait été publié pour la première fois en latin en 1474. Son auteur était l'historien Barthélémy de Sacchi, connu sous le pseudonyme de Baptiste Platine de Crémone. Traduit en français, il fut réimprimé plusieurs fois jusqu'au début du 17^e siècle.

On avait donc beaucoup lu le «Platine» au 16^e siècle, mais aussi le *Grand Cuisinier de toute cuisine*, composé par plusieurs cuisiniers et revu et corrigé par Pierre Pidoulx ou Pidoux, et le fameux «Taillevent».

Guillaume Tirel, dit Taillevent, était né vers 1310. Il avait sans doute été le cuisinier le plus célèbre de son époque. François Villon le cite au CXXX^e huitain de son *Testament*, ce qui prouve sa notoriété :

*Si allé veoir en Taillevent
Ou chappitre de fricassure*

Il était «Premier Queux» du roi et, en 1392, «maistre des garnisons de la cuisine» de Charles VI.

Cinq éditions du *Viandier* de Taillevent avaient été imprimées au 15^e siècle.

Mais il y eut d'autres livres, et sans doute quelques manuscrits.

Il est probable que Lancelot de Casteau a lu des livres de cuisine italiens et espagnols. L'Italie est la vraie patrie des livres de cuisine et les presses de Venise en ont remarquablement assuré la diffusion.

Le premier livre de cuisine important, paru en Espagne, venait d'Italie. Son auteur, Ruperto de Nola, était le cuisinier du vice-roi de Naples. Traduit, il avait été publié à Valence en 1525 sous le titre de *Libro de guisados*. Son succès avait été tel qu'il avait été réédité dix fois jusqu'en 1577. Il contenait 243 recettes.

Le premier livre de cuisine authentiquement espagnol avait été publié en castillan à Augsbourg en 1530 et réédité sous le titre *Vergel de Sanidad* (Le Jardin de Santé) en 1542. Il était l'œuvre d'un médecin, le docteur Luis Lobera de Avila.

En 1599, le chef des cuisines du roi, Diego de Granada, avait fait paraître un *Libro de Arte de Cozina* (Livre de l'Art de la Cuisine), réédité en 1609 et en 1614, ce qui est la preuve de son succès.

763 recettes...

Mais Diego de Granada se contentait d'abord de reproduire fidèlement les recettes de Ruperto de Nola... Ce qui ne l'empêchait pas d'en ajouter beaucoup d'autres, y compris des recettes étrangères, allemandes, hongroises.

En 1592, *Quatre livres de l'art de la confiserie* avait été rédigés aussi pour le public par Juan Gracian à Alcalà.

Dans tous ces livres, on retrouve la muscade, la cannelle, le verjus, le poivre, le gingembre, l'anis, le cumin, l'eau de rose, les amandes, les pignons, le sucre, les clous de girofle, etc.

Influence de l'Orient !

On doit à deux universitaires canadiennes, spécialistes de l'époque médiévale, Constance B. Hieatt et Sharon Butler, une des rares études pratiques de la cuisine au Moyen Age (*Pain, Vin et Veneison*, Montréal 1977). Elles ont examiné notamment le *Ménagier de Paris*, composé vers 1393 par un bourgeois parisien à l'usage de sa jeune femme, le *Viandier* de Taillevent, mais aussi des manuscrits et des livres anglais comme le *Forme of Cury*.

Jusque-là, tous les exégètes poussaient de hauts cris à propos de cette cuisine immangeable, trop épicée, barbare en un mot.

Pourtant, quoi de plus «actuel» que ce menu cité par les deux médiévistes :

Soupe aux huîtres
Tartelettes aux champignons
Porc à la sauce poivrade
Epinards au beurre
Beignets aux pommes

Mais retenons surtout les conclusions de ces experts : «La majorité de ceux qui ont écrit sur ce sujet ont laissé entendre qu'au Moyen Age on préférait les mets riches et épicés, préparés avec des sauces exotiques, et que les aliments simples, surtout les légumes et les salades, étaient réservés aux pauvres. Ces affirmations, ainsi que beaucoup d'autres du même ordre, se révèlent tout à fait inexactes. Beaucoup de mets médiévaux étaient

d'une telle fadeur que, de nos jours, nous les trouverions sans intérêt. Si l'on en juge d'après les registres de ménage de l'époque dans lesquels sont inscrites les quantités d'épices consommées annuellement, *et si l'on tient compte du prix des épices*, on est amené à conclure que le cuisinier médiéval employait les épices comme son homologue du 20^e siècle se sert du poivrier, c'est-à-dire avec modération».

Lancelot de Casteau confirme cette opinion. Il écrit souvent «un peu de» et les excès sont rares.

En «traduisant» le livre de Lancelot de Casteau, on découvre ce que mangeaient les aristocrates liégeois du 16^e siècle, et c'est une (bonne) surprise : tartes aux légumes, aux oignons et au fromage, pain de veau, écrevisses et crabes farcis, longe de veau farcie, du poisson : roussette, thon, carpe, brochet, turbot, elbot, esturgeon. De la tortue aussi ! Et du homard ! Des omelettes, des crêpes, des feuilletés, des pâtés d'huîtres, d'escargots, de poisson, de viande, de la dinde, des daubes, du hochepot, du chou farci, des gâteaux variés, des œufs à la neige, des macarons, des meringues, etc.

Lancelot de Casteau donne aussi la recette de *Polla podrida* espagnole, un super-pot-au-feu.

Les salades ne sont pas négligées. La laitue est enrichie d'estragon, de roquette, de menthe, de pimprenelle, de cresson, de bourrache, de buglosse, à la fine saveur de concombre.

Les omelettes aux fines herbes sont préparées avec une bonne dizaine de variétés.

On met, dans les hochepots, du romarin, de la marjolaine, du basilic, de l'origan, du laurier, du thym sauvage, de la sauge, du persil, du myrte au parfum de genièvre et de romarin, de l'hysope.

Parmi les légumes et herbes «qu'il faut avoir dans sa cuisine», Lancelot de Casteau cite les choux, verts, rouges, blancs, de Savoie, le fenouil, le persil, le cerfeuil, les «racines» jaunes et rouges (carottes), les navets, salsifis, pois chiches, petites et grosses fèves, poireaux, oignons, ail, artichauts, concombre, radis, ramonache, chataignes, olives, citron frais et limon salé, cerfeuil, bourrache, buglosse, anis, épinards, sariette, sans oublier l'herbe à chat, le raifort, le melon et la pomme de terre, qu'il nomme tartoufle.

Importante, cette pomme de terre découverte au Pérou vers 1530 ! Le pape en avait envoyé quelques plants à notre compatriote Charles de l'Ecluse, le fameux botaniste, en 1588. Celui-ci avait rendu son verdict : de petites truffes, des *tartufoli*.

Lancelot de Casteau les accommode avec doigté : il les cuit à l'eau, sans les éplucher, les pèle, les coupe en tranches avant de les arroser de beurre fondu et de les poivrer.

C'est parfait ! Il ne sale pas. Le beurre à l'époque était déjà salé.

Notre cuisinier coupe aussi, de la même façon, ses pommes de terre en tranches avant de les arroser de beurre, de marjolaine hachée, de persil, et de jeter dessus trois ou quatre jaunes d'œufs battus avec un peu de vin. Dès que c'est pris, il retire du feu et sert.

Il cuit les crabes ou les écrevisses à l'eau (au court-bouillon ?), avant de les décortiquer, sans abîmer la carapace. Il hache la chair avec de la marjolaine, muscade, poivre, trois ou quatre jaunes d'œufs, saute le tout au beurre et farcit les carapaces de cet appareil.

Il connaît les raviolis (qu'il nomme rafioules ou raphioules), use beaucoup de parmesan, fait des «pastez

d'Espagne fueiltez» (la pâte feuilletée, invention des Maures, nous venait d'Espagne) fourrés de mouton haché. Il met à table, avec le rôti, de la moutarde de Crémone aux fruits confits (c'est toujours une spécialité de Crémone). Il utilise des expressions d'époque : faire bouillir (le temps d') un pater-noster.

Il est aussi charcutier : saucisse de Bologne, mortadelle. Il utilise toujours du jambon de Mayence. Il divulgue ses petits secrets pour colorer les gelées, pour conserver les petits concombres. Il est excellent pâtis-sier.

Certes, Lancelot de Casteau, comme tous les auteurs de livres de cuisine jusqu'aux 18^e ou 19^e siècles, est peu précis. Mais quelle mine de renseignements !

Comme cela se faisait à l'époque, il utilise très souvent le sucre dans des recettes où nous n'en mettons plus. C'est qu'on sucrat au miel. Le sucre, d'abord non raffiné, rapporté par les Croisés, et baptisé «sel indien», était considéré comme un condiment luxueux et le fut jusqu'au siècle suivant. Mais ne met-on pas encore aujourd'hui un morceau de sucre dans certains ragoûts ? Ou pour provoquer une agréable caramélisation ?

Et aussi la cannelle (autre découverte des Croisés).

Aujourd'hui encore, les Portugais préparent un excellent porc à la cannelle. On en parfume la semoule du couscous et une pincée dans la soupe de moules, c'est exquis. Elle trouve aussi une juste place dans certains curries. Ses vertus sont tonifiantes. Elle excite la digestion.

L'influence italienne ? Normale ! Les cuisines grecques et romaines avaient été des cuisines-mères. Catherine de Médicis, quelques dizaines d'années seulement auparavant, en 1533, avait quitté Florence pour épou-

ser le futur Henri II, en emmenant avec elle ses recettes et ses cuisiniers. Ce mariage avait créé un effet de snobisme. Sans oublier la révélation des merveilles de la Renaissance italienne, la découverte de mets nouveaux ou de techniques inédites, comme celle des cuissons au bain-marie (dont Lancelot de Casteau ne parle cependant pas).

On ne peut s'effaroucher des mélanges sucré-salé que nous connaissons encore (canard à l'orange, boudin grillé aux pommes fruits, etc.) et qui sont beaucoup plus répandus en Italie. Et pour cause: le principal condiment chez les Romains était déjà la sauce aigre-douce et beaucoup de sauces *agrodolce* actuelles accompagnent canard ou gibier, chou ou courgettes, et sont des dérivés de la cuisine antique.

On aurait tort de sous-estimer l'influence de la cuisine antique et son importance. Apicius, qui était né 25 ans avant Jésus-Christ, connaissait la sole au gratin, le navarin, le canard aux navets, la marinade, la bouillabaisse, le coq en pâte, le pâté en croûte, etc. (Cf. la traduction de Bertrand Guégan des *Dix livres de cuisine d'Apicius*, Paris 1933).

Les épices avaient la réputation de préserver des maladies et d'être aphrodisiaques. Elles étaient nécessaires comme excitants: le café, le tabac, le thé étaient inconnus. L'alcool commençait seulement à sortir des officines d'apothicaires.

Les épices étaient très utiles pour éliminer la fadeur ou pour dissimuler un manque de fraîcheur.

Le cuisinier des princes-évêques use aussi beaucoup de jus d'orange (bigarade), du verjus, du citron frais ou confit salé.

Pour lier les sauces, Lancelot de Casteau utilise le

pain rassis ou des «toasts» qui se dissolvent dans la cuisson. Cette formule est loin d'être démodée.

Il se débrouille très bien sans chocolat, sans vanille, sans liqueurs...

Si on prend la peine de le traduire et de comprendre ses méthodes, on n'est pas déçu. Mais il faut un effort de vocabulaire: racines de raphanus (raifort), persin (persil), polien ou poleur (serpolet), peignolles (pignons), dragon (estragon), et d'autres encore: biets ou lombardeau, cappes de Barbarie, cappes de malix...

L'auteur cite aussi des vins: de Beaune, d'Ay, de *Bourdeaux*, de Madère, de Gibraltar, des Canaries, de Saint Martin, vins d'Espagne, d'Italie, de Grèce, de Hongrie...

Dom Pérignon n'étant pas né, le champagne que nous connaissons n'existait pas, mais le vin d'Ay était bien du champagne... non mousseux et... rouge! Les vins de Champagne de cette époque étaient les concurrents des vins de Beaune et une polémique fameuse devait même opposer, en 1652, vigneron bourguignons et vigneron champenois.

La «champagnisation» fut seulement découverte vers 1682.

Et il nous laisse surtout le menu complet des festivités de 1557 qui constituèrent sans doute le sommet de sa carrière: pouille d'Inde bouillie avec des huîtres et cardes, salade d'Espagne, bistarde rostie, cygne rosty à la saulse Cremonese... Il y en a ainsi cinq pleines pages.

Avec la surprise du *cafiade d'esturgion*, qui prouve que le caviar était déjà mets de haut luxe, et nous rappelle que son nom vient de l'italien *caviale*, et fut aussi, au fil des temps, orthographié, *caviat* et *caviart*.

Qui disait qu'on n'a pas toujours du caviar?

LES HERBES ET LES ÉPICES
DANS LA CUISINE ANCIENNE

L'histoire de la cuisine, qui retient de plus en plus l'attention des historiens et des ethnologues, est une passionnante aventure, riche en surprises.

Savoir que les marchands génois, installés à l'embouchure du Don au 12^e siècle, exportaient déjà du caviar (considéré comme le meilleur remède pour réveiller la virilité), ce n'est pas rien.

Découvrir (en lisant Shakespeare) que la pomme de terre était considérée comme un aphrodisiaque explique son rapide succès, dès le 17^e siècle et peut-être le 16^e, en Grande-Bretagne.

La magie de la cuisine s'est exprimée depuis des siècles à travers épices, aromates, condiments, techniques et produits nouveaux.

Cuisine, botanique et astrologie ont fait bon ménage pendant des millénaires.

En 1514, Louis XII fera cette distinction révélatrice : « Qui est espicier n'est pas apothicaire, et qui est apothicaire est espicier. »

Voilà qui en dit long !

Les Anciens utilisaient beaucoup plus de plantes qu'on ne le croit en général. Il suffit, pour s'en rendre compte, de consulter la liste du *Capitulaire de Villis*, une ordonnance édictée vers 795 par Louis le Pieux, fils de Charlemagne : sauge, rue, fénugrec, concombre, melon, courge, cumin, haricot, romarin, carvi, pois chiche, estragon, anis, laitue, cresson, menthe pouliot, livèche, persil, genévrier, fenouil, origan, moutarde, bette, navet, poireau, cardons, coriandre, cerfeuil, échalotes, oignons, choux, ciboulette, radis, ail, épinards, guimauve, julienne, bardane, sarriette, tanaïsie,

aurone mâle, pyrèthre matricaire, mauve, asaret d'Europe, garance, pois, etc.

On connaît des textes arabes du 9^e siècle qui sont de véritables études gastronomiques, notamment celui d'Ibn Rabban et le *De Medicinis et cibis simplicibus* d'Abul Mutanif.

Au 10^e siècle, Rhasis Muhammad écrit le *Cibaldone* «où l'on traite avec soin des sujets concernant les fruits, les plantes et autres aliments et boissons utiles ou dangereux pour la santé humaine.».

Les traités de cuisine arabe du 13^e siècle confirment le goût pour les épices : poivre, cannelle, gingembre, clous de girofle, qui étaient d'usage courant, comme la moutarde, les câpres, le persil, la menthe, le serpolet, le pourpier, l'estragon, les coings, les pommes, l'eau de rose, etc.

On conservait au vinaigre cornichons, piments, oignons, asperges. On appréciait vivement les confitures de rose, d'orange, de cédrat, de mirabelle. Le nougat était connu.

Et depuis longtemps déjà, l'Italie était le trait d'union naturel entre l'Orient et l'Occident.

Les marchands italiens, vénitiens ou génois, se firent les propagateurs du riz, de la canne à sucre, des oranges, des dattes, des épices.

D'Orient nous est arrivé notamment le massepain, et des boissons glacées à base de sirop de fruits. Le *chorbet* est l'ancêtre de notre sorbet.

Et aussi la distillation permettant d'obtenir l'eau-de-vie. Le mot «alcool» vient de l'arabe *alkuhl*... qui signifie : l'illusionniste.

C'est au 13^e siècle que l'école de Salerne, à cinquante kilomètres au sud de Naples, atteint son apogée. Cette

célèbre école de médecine est le point de rencontre d'étudiants italiens et sarrasins.

Le 3 août 1492, le génois Christophe Colomb prend la mer avec trois caravelles, la Santa-Maria, la Pinta et la Nina. Sa mission : découvrir la route des Indes, et celle des épices.

On connaît la suite !

Quand la flotte portugaise arrive le 21 mai 1498 à Calicut, Joao Nunes résume tout en déclarant qu'il cherche «des chrétiens et des épices».

Le 29 août 1498, Vasco de Gama reprend la mer avec ce document du Rajah de Calicut : «Dans mon pays abondent la cannelle, les clous de Girofle, le poivre, les pierres précieuses. Ce que j'attends de ton pays, c'est de l'or, du corail et de l'écarlate.»

Les îles aux épices étaient découvertes et *Malte-Brun*, dans sa *Géographie Universelle* a décrit la progression des Portugais dans les Indes d'Asie : «l'espoir de trouver à Malacca ou dans les îles voisines la patrie des épiciers y attira Lopez Sequeira en 1509 ; mais on n'y forma d'établissement fixe qu'en 1511, après la prise de Malacca par (Alphonse d') Albuquerque. Cette ville était le marché principal pour les marchandises de la Chine et les épiceries. On y voyait des négociants de l'Arabie et de la Perse. Il s'y rendait des navires du Malabar, du Bengale, de Siam, de Java, de la Chine, des Moluques et des Philippines.

»La conquête de cette ville rendit les Portugais maîtres du commerce des épices et leur ouvrit tout l'archipel indien ainsi que la presque île au-delà du Gange. Ils trouvèrent le royaume du Siam.

»Les Portugais arrivèrent en 1513 à Bornéo... Les îles au-delà de Java et de Bornéo (forment) cinq groupes

différents. Au premier appartiennent les Moluques (Ternate, Motir, Tidor, Makian et Batchian), découvertes d'abord par les Chinois, auxquels les Arabes les enlevèrent, et dont les Portugais s'emparèrent en 1511.

»On donnait le nom de *Moluques* ou d'*îles aux épices* à un plus grand nombre d'îles ; mais il appartenait exclusivement aux cinq qu'on vient de citer, parce qu'elles produisaient le girofle et la muscade : on devrait plutôt les appeler *Moloc*, qui, dans la langue du pays, signifie ce qu'il y a de plus excellent et de plus délicat... Le quatrième archipel était formé par les îles de Banda, Amboine, et plusieurs autres très petites dans leur voisinage... A Banda croissait le muscadier, Amboine fournissait tous les ans 2.000 quintaux de girofle.»

Le résultat ne se fait pas attendre : en 1522, une énorme cargaison de poivre arrive par bateau à Anvers, suivie de beaucoup d'autres. Le prix du poivre, et celui des autres épices, devient plus accessible.

Les Portugais furent supplantés par les Hollandais (Compagnie des pays lointains, 1595 ; Compagnie des Indes orientales, 1602).

En 1548, le pharmacien Pierre Caudenberg cultive à Anvers quatre cents plantes exotiques dans un jardin d'acclimatation.

Et Christophe Plantin publie en 1554 le fameux traité de botanique du Malinois Rembert Dodoens.

Le professeur J.-E. Opsomer a réédité en 1978 cette *Histoire des plantes* de Dodoens, traduction française (de 1557) et un petit opuscule de Charles de l'Escluse (Clusius) daté lui aussi de 1557.

Plus près de nous, le docteur Louis Lemery, dans son *Traité de Aliments* (1702) évoque la muscade : «Elle aide à la digestion. Elle fortifie le cerveau, le cœur et l'esto-

mac ; elle chasse les vents ; elle provoque les mois des femmes et corrige la mauvaise haleine. Elle échauffe beaucoup : c'est pourquoi l'on doit en user très modérément.»

Et la cannelle : «Elle excite l'urine et les humeurs, elle fortifie l'estomac, le cœur et le cerveau. Elle aide à la digestion.»

Et l'anis vert : «Il est cordial, apaise les coliques, excite le lait des nourrices, et donne bonne bouche», dit Lemery.

Faut-il croire, comme la plupart des commentateurs français, que l'influence italienne date du mariage de Catherine de Médicis avec le futur Henri II (1533)?

Sans doute non !

L'initiative culinaire, au 16e siècle, était italienne et à son sommet.

Mais elle existait depuis longtemps.

A preuve, la *crème lombarde*, de Richard II.

A la fin du 14e siècle, le roi d'Angleterre Richard II apprécie (notamment) des chapons au lait et au miel et la crème lombarde dont une spécialiste britannique du Moyen Age, *Lorna J. Sass* nous a donné une adaptation moderne très réussie dans *La Cuisine des Ethnologues*. (1981).

«Cette crème aux fruits bien épicée fut servie au roi Richard au cours d'un festin qu'il donna le 23 septembre 1387 en compagnie du duc de Lancaster. C'est un de mes plats médiévaux préférés, et toujours un succès auprès de mes invités. La moelle ajoute une saveur riche et délicate, tandis que la douceur des fruits secs contraste agréablement avec le persil frais.»

Pour 8 personnes : Pâte brisée pour une tarte de 27 cm de diamètre (120 g de beurre, 240 g de farine), 10 pru-

neaux, 10 dattes et 10 figues sèches, le tout coupé en morceaux. 1 cuillerée à soupe et demie de moelle de bœuf crue et émiettée (demander au boucher de couper en long un os à moelle pour pouvoir la retirer facilement), 2 cuillerées à soupe de persil frais haché, 240 g de crème fraîche épaisse, 1 cuillerée à soupe et demie de sucre brun, 2 œufs battus, 1 pincée de sel, 1/2 cuillerée à café de zeste d'orange, 1 cuillerée à café de cannelle, une pincée de macis. Faites cuire la pâte pendant 10 minutes (thermostat 7) et laissez-la refroidir avant de remplir des morceaux de fruits secs. Parsemez ensuite de moelle et de persil. Mélangez le reste des ingrédients et battez bien. Versez ce mélange sur les fruits secs et faites cuire 40 minutes au four (thermostat 5). La surface de la croustade doit être bien dorée. Laissez-la tiédir quelques minutes avant de la servir.

Dans deux traités de cuisine peu connus, datés du 14^e siècle et publiés en France par une historienne, Marianne Mulon, (*Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*. Extrait du *Bulletin philologique et historique*, publié par le Comité des travaux historiques et scientifiques, année 1968, Paris, Bibl. nat. 1971), on trouve aussi la recette des raviolis italiens.

Voilà qui devrait donner à réfléchir à certains cuisiniers d'aujourd'hui qui croient, à tort, que la cuisine commence avec eux !

Dans les écrits du passé, on découvrira encore quelques recettes d'avenir.

A condition de les analyser avec un peu de subtilité, et de ne pas trahir leur esprit.

Si la bonne cuisine a toujours existé, la mauvaise n'a jamais disparu.

L'important, c'est de ne pas se trouver dans la situation du gourmet revenant d'un médiocre dîner : « Tout était froid, sauf l'eau ».

Et d'avoir envie, avec entrain, de repiquer au plat.

Ce précieux document le prouve : les « frians » de l'époque n'avaient pas à se plaindre.

Nous avons eu la chance, en 1958, de retrouver ce livre, témoignage exceptionnel sur le commerce et les goûts de l'époque, quand un inconnu est venu l'offrir à la Bibliothèque Royale.

Il était perdu depuis 150 ans.

Un autre exemplaire de *L'Ouverture de Cuisine* avait fait partie de la bibliothèque d'un érudit liégeois, le baron de Villenfagne, mais avait disparu, soit dans le saccage de la maison du baron à Bois-de-Breux, soit lors du bombardement de Düsseldorf par les Français en 1795.

On connaissait l'existence de cet exemplaire par un article du baron de Villenfagne, qui avait cité des extraits de *L'Ouverture de Cuisine*, en 1790, dans *L'Esprit des Journaux* et dans une brochure, non datée, consacrée aux imprimeurs liégeois Léonard et Guillaume Henri Streel.

Pendant plus d'un siècle et demi, des amateurs cultivés avaient fouillé les bibliothèques en Belgique et ailleurs pour en retrouver trace.

En vain.

Aujourd'hui, tout le monde peut découvrir le plus ancien livre de cuisine publié chez nous en français.

C'est aussi un événement.

JACQUES KOTHER

OVERTURE
DE CUISINE,

Par Maistre Lancelot de Casteau, Mon-
tois, en son temps Maistre Cuisinier
de trois Princes de Liege.

*Premierement à Monsieur Robert de Berghe,
Conte de Valhain, Euesque de Liege.*

*Secondemēt à Mōsieur Gerard de Groisbeeck,
Cardinal & Euesque de Liege.*

*Tiercement à Noble & puissant Prince Er-
nest, Duc de Bauiere, Archeuesque de Colo-
gne, Electeur, & Euesque de Liege, &c.*

Avec permission des Superieurs.



A L I E G E,

Par Leonard Streel Imprimeur iuré.

M. D. CIIII.

Avec priuilege.

On les vend au Toison d'or, aupres l'Eglise des
Onze mil Vierges.

EXTRACT DV PRIVILEGE.

PAR Priuilege de son Alteze il est permis à Lancelot du Casteau Bourgeois de la Cité de Liege, d'imprimer ou faire imprimer, & vendre vn certain liure intitulé, *Ouverture de Cuisine*, composé par le susdict Lancelot : avec defences expressees, & inhibition à tous Imprimeurs, Libraires, & autres, de quelque estat, qualité, ou condition ils soient; d'imprimer, ou faire imprimer le susdit liure, ou partie d'iceluy, ny l'exposer en vente, & ce pendant le temps & terme de six ans, à compter du iour & date de la premiere impression; sur peine de confiscation de tous les exemplaires, & autres amendes plus amplement declarées és lettres patentes. Donné à Liege sous le seel secret le xxvj. de Feurier, M. D. C. III.

VVachtendonck V.

*Par ordonnance expresse de S. Alteze
De Labricque.*

A MONSIEVR IEAN
CVRTIVS S^c. D'OVPIE, VIVE-
gnis, Hermée grãde & petite, Aaz,
Viffchervverdt, Soumaigne, Mont
S^c. Halin, Tilheur, &c.

NE plus ne moins (Monsieur)
qu'un vieux soldat ayant les
armes aux mains pour s'exer-
cer a ce qu'il est accoustumé de
faire, me souvient aussi des grands traux
qu'icy deuant ay faict frequentant les Cui-
sines de plusieurs Princes & Princesses me
suis bien voulu aduancer de faire vn petit re-
cueil de cuisine pour presenter à V. S. sçachāt
que V. S. est amateur de toutes vertus; toutes
fois sans faire vn grãd tripotage (cōme les an-
ciens Maistres cy deuāt ont faict) j'ay desiré
produire en lumiere plusieurs petites gentil-
ses non cognues a vn chacū; la ou se trouuera
toute chose bien compassée par poix & par
mesure, afin de bien & parfaitement enseig-

A ij ner

6
ner ceux & celles qui ne sont point encor
bien experimentez en l'art de cuisine: & a
fin que ne soye reprins de trop grande prodi-
galité en mes escrits, s'y trouuera aussi plusi-
eurs choses de petits despens, la ou chacun se
pourra prendre ou bon luy semblera; suppli-
ant V. S. ne prendre en mauuaise part ce petit
mien labeur, priant le Createur vous donner

Monsieur longue & heureuse vie, & accom-
plissement de voz bons & vertueux desirs.

De V. S. humble Seruiteur

Lancelot de Casteau Montois.

AV LECTEUR



My Lecteur, vous trouuerez, peut estre, estrange que les Cuisiniers cy deuant ont tournés entour de la Cuisine, sans entrer en la porte:& à fin de vous induire plus auant, ie vous presente icy l'ouuerture de la Cuisine (comme ce liure est nommé) à fin de bien regarder ce que sera plus agreable, comme le marchand cerche la marchandise differente l'vn a l'autre: aussi chacun Cuisinier pourra regarder en ce liure ce que luy sera plus agreable: car vous trouuerez icy plusieurs sortes & manieres d'accommoder les viandes (non pas que voudrois parangōner ceste mienne œuure aux anciens Cuisiniers) seulement pour les aider & auancer; d'auantage m'excusant des fautes si vous en trouuez, n'ayant la memoire si recente comme cy deuant a esté, priant Dieu vous donner (Amv Lecteur) longue & heureuse vie.

LIVRE PREMIER.

Qui traicte l'enseignement pour accoustrer vn plat de viande, et ce qui ordinairement est besoing, & pour faire plusieurs sortes de Tourtes.

BRIEF ENSEIGNEMENT pour petit ordinaire de Cuisine.



Comme plusieurs Dames se meslent volontiers de la Cuisine, comme on en trouue, besoignâtes en cuisine mieux qu'aucuns Cuisiniers, en plusieurs sortes & manieres: Donc pour complaire aux Dames sera icy trouuée vne petite ouuerture pour scauoir cōment elles doiuent ordōner leurs affaires, scauoir ce qu'il faut auoir pour vn plat de viande, & ce que c'est vn plat de viande: vous deuez compter pour vn plat de viande dix personnes, & seruir comme s'ensuit.

*Pour le premier & deuxiesme
service.*

Vn chapon boulli.
 Potage de choux floris.
 Tourte ou pasté haché.
 Heuspot de bœuf.
 Pied de mouton.
 Coschon ou oisõ rosty.
 Foye de veau frit.
 Gigot de mouton ou
 chair salée.
 Heuspot de veau.
 Tetin de vache rosti.
 Mouton rosti.
 Trippe de bœuf.
 Saullisse en potage.
 Piece de moutõ bouilly.
 Giblet d'oyson, ou au-
 tre fricassée.
 Lieure rosty.

Pour accoustrer les viandes susdites.

Chapon bouilly quand il est quasi cuit, mettez dedans rosmarin, mariolaine, fleur de muscade, vn limon salé couppé par tranches, vn reumer de vin blanc, ou veriu, & du beurre, des os de mouelle de bœuf, & les laissez bien esteuuer ensemble, de rostyes de pain blanc dessous.

Potages de choux floris.

Mettez dedans le potage des choux floris des saulsiffes, quelque poulet ou pigeon, ou carbonade de mouton, & vn peu de mente hachée.

Heuspot de bœuf.

Esteuuez heuspot de bœuf avec bonnes herbes, des racines farcies, avec chair de veau hachée, & graisse de bœuf ensemble, estant bien hachée, mettez dedans deux ou trois œufs cruds, noix muscade, poiure & gingem.

O V V E R T . D E C V I S I N E . 11

bre, vn peu de sel, mente & mariolaine hachée & bien meslée ensemble, & emplissés la racine & faites esteuuer en lēble vostre heuspot.

Foye de veau frit.

Coupez le foye par tranches, & l'enfarinez de blanche farine, & le tricassez dedans de beurre noir, & mettez dessus poiure & ius d'orenge.

Heuspot de veau.

Heuspot de veau estant a demy cuit, mariolaine & mente hachée ensemble, noix-muscade, vne poignée de cappes de Genua, du beurre, vn peu de vin blanc ou veriu & du beurre, & faites bien esteuuer: si le voulez auoir autrement, prenez le iaune d'œuf, & le debattes avec vin & veriu, sans y mettez nulles herbes.

Tetin de vache.

Pour le tetin de vache qu'il soit bien nettoyé estant cuit, & le mettez

en vne toille de veau qu'il soit bien lié,
& le mettez en broche.

Pour la saulſe du tetin, prenez
deux ou trois roſties de pain blanc,
qu'il ne ſoit point bruſté, & prénez du
bouillon avec veriu pour tremper le
pain, & le paſſez avec quatre ou cinq
iaunes d'œufs, & mettez dedans noix-
muſcade, canelle, gingembre, ſaffran, &
ſucce, & le faiçtes bien bouillir enſem-
ble, & iettez le ſur le tetin roſty.

Saulciſſes en potage.

Prenez les ſaulciſſes, & les fricaſſez
en beurre, puis prenez quatre ou cinq
pommes pellées & couppées par petits
quartiers, & quatre ou cinq oignons
coupez par rondes tranches, & les fri-
caſſez en beurre, & les mettez tout de-
dans vn pot avec les ſaulciſſes, & met-
tez dedans noix muſcade, canelle, avec
vin blanc ou rouge, du ſucce, & le fai-

Étes ainsi esteuer.

Quant a la reste, comme rosty, & autre chose comme il est escrit cy deuant.

Pour le deuxiesme service.

Perdris ou beccasse rostye.

Petits oyseaux rostis.

Heuspot de venaison.

Veau rosty.

Pastez de poulet.

Heuspot de mouton.

Pouille d'Inde ou chapo
rosty.

Oranges & oliues.

Pastez en pot.

Veau reuestu.

Pouillet rosty.

Pigeons bouillis.

Cabris rosty.

Cappes.

Autre veau reuestu.

Blanc manger.

Lambon de Mayence.

Langue & pasté.

Autre sorte de veau.

Heuspot de venaison.

Pour heuspot de venaison, soit de sanglier ou de cerf, prenez pain brulé, & faites poiure passer l'estamine, & mettez dedans noix muscade, poiure, clauflons & pouldre, succe, canelle, vin rouge, deux ou trois oignons hachez menus, fricassez en beurre, & faites les bien bouillir ensemble tant qu'il soit luyfant.

Veau reuestu.

Prenez vne cuisse de veau, & coupez la chair ius de peau pour vne liure & demye de chair, prenez demye liure de la graisse de bœuf, & hachez le bien tout ensemble, & mettez dedans aussi des noix muscade, vn satin de gingembre, quatre œufs creuds,

vn peu de sel, vn peu de bonnes herbes
hachées avec, puis vous ferez de la
chair comme vn petit iambon, & vous
mettrez dedás au debout du iambon
vn petit pied de chapon pour faire la
manche du iambon, puis prenez
peignoles & vous planterez dedans le
iambon tout plein, & le mettrez en
vne tortiere, & le mettez cuire dedans
le four, ou sur les charbons : pour la
faulſe prenez du vin blanc ou rouge,
& mettez dedans ſucce & canelle,
muscade & poiure, des carentines, des
pellures d'orange bouillies & coupées
par tranches comme trippe, & faiçtes
bouillir tout ensemble.

Heuſpot decoupé par grãdes pieces
& prenez des racines de paſtenade,
ou racines de raphanus, couppés bien
menu, & mettez les eſteuer avec le

mouton, ou au lieu des racines prénez des castagnes qui soient pellées, & mettez les dedans le heuspot en lieu des racines.

Pigeons bouillis.

Quand les pigeons sont cuits, prenez bouillōs qui sont gras, prenez six iaulnes d'œufs cruds, & debattez les avec du vin blanc, puis prenez vne petite poignée de persin haché bien menu, & le mettez dedans les œufs, & quand il commence a bouillir iettez les œufs dedans, & ostez arriere du feu, craindant qu'il ne tourne à mattons, en l'Esté mettez des grufalles ou des aigrets dedans.

Autre sorte de veau.

Prenez vne cuisse de veau, & la faites bouillir tant qu'elle soit cuite: pour vne liure de chair prenez demye liure de graisse de bœuf, & le hachez bien
 menu

menu tout ensemble , puis mettez dedans du noix-muscade , vn satin de canelle en poudre , sucre qu'il soit doux assez , demye sopine de creme , quatre œufs cruds , vn peu de sel , & mettez le bien tout ensemble , & le mettez dedans vn tourtier , & le faictes cuire dedans le four ou sur les charbons : estant cuit vous couperez par petits quartiers , & seruez en vn plat cinq ou six quartiers , & mettez sucre & canelle dessus.

Autre sorte de veau reueſtu.

Prennez la chair ainsi qu'avez faict le iambō tout ainsi accoustré , & faisant des rondes boules ou longues comme petites faulsiffes , & les faictes esteuuer en bons bouillons , & vn limon salé par trenche , mente , mariolaine dedans , vn peu de veriu ou vin , & le faictes bien esteuuer , & seruez ainsi.

B

OVERTURE
Pour le fruit.

Poire de coigne esteuée.

Marsepain.

Orenge ou canelle sucquée.

Tarte de pommes, ou autres.

Castaignes.

Poirres rostyes.

Biscuit.

Prune esteuée.

Rosquille.

Marmelad.

Pommes crues.

Anis.

Tarte de prunes.

Samblette.

Boignolle.

Noix ou noisette.

Amande sucquée.

Beurre & fromage.

Vous prendrez les fruits selon la saison: si voulez autre choses d'auantage,

regardez sur la fin du liure.

*Pour faire paste de bugnolle
ou friture.*

Prennez vne sopine de creme , & le faiçtes boullir en vne paelle avec vn peu de beurre, puis prénez blanche farine , & faiçtes la paste dedans la paelle sur le feu, qu'il soit bien meslé avec vne louse de bois, puis rompez quatre œufs dedans , & le battez bien avec la louse, que les œufs soiēt bien corrompus dedans la paste, puis prenez encor quatre œufs & les battez de rechef tant que la paste soit molle cōme vn papin espes , autant d'œufs faut il mettre que la paste soit molle assez , puis prenez de beurre bien bouilly que le sel soit dehors , puis mettez le beurre sur le feu qu'il soit vn peu chaud, puis prenez de la paste avec vn cueiller d'argent aussi gros qu'vne gaille , & le iettez

B ij

dedans le beurre , dixhuiët ou vingt a la fois , & les retourne souuent avec vne escumette , & les laissez cuire tant que la paste se vient a fendre , & tirez le hors , & si vous voyez que la paste se retire, ils ne sont pas assez, remettez les encor dedans tant qu'il soit assez.

De ceste mesme paste.

Ayez vne speriche ou sering avec vn petit fer dedans , ayant deux ou trois trous, ou vn tout seul si voulez , & faiëtes passer la paste parmy , & les faiëtes cuire dedans le beurre comme les autres.

Autrement.

Prennez de ceste paste, & l'estendez sur vne planchette de boys la largeur d'vne main, l'espeſſeur d'vn petit doigt, & coupez avec vn couteau comme des lardons, & les faiëtes tomber dedãs le beurre chaud, & faiëtes cuire comme

les autres.

Autrement.

Prennez de ceste mesme paste pour vne liure pesante , prénez quatre onces de beurre fōdu, quatre onces de succe en pouldre, & battez le bien tout ensēble , & prenez du papier qui soit bien engrassé de beurre, puis avec vne lousse prenez la paste, mettez la sur le papier comme petit pain , & succe par dessus, & le mettez cuire dedans le four, & seruez quatre ou cinq en vn plat.

D'vne autre sorte.

Prennez la paste de pain blanc d'vn bolenger, que la paste soit leuée , & faisant la paste longue, qu'elle ne soit non plus espesse que la moitié d'vn petit doigt , & la largeur d'vne main , & engrassée bien de beurre fondu , & semez poudre de succe par dessus , & rolez la pastel'vne sur l'autre, & coupez ceste

paste la largeur de deux doigts, & aplat-
tissez la palte de la main, & la mettez
sur vn papier gras, & succe par dessus,
& la mettez cuire dedans le four, estant
cuite, semez succe & canelle sus, seruez
en trois ou quatre dedans vn plat.

P O V R F A I R E V N D I S .

ner au iour de poissons.



Comme vous voyez com-
bien de viande qu'il faut a-
uoir au iour de chair, ainsi
deuez vous accommoder
les poissons, sçauoir tous les poissons
qui doiuent estre bouillis bleus, se cui-
sent avec de l'eau & veriu, & sel ou vi-
naigre.

Carpe en potage.

Prennez vne carpe bien escaillée
& nettoyée, & la coupez en quatre
pieces, & prenez des oignons

frits en beurre, vn limon salé couppé par tranches, vn noix-muscade, vn peu de gingembre, mariolaine & mente haschée bié menue, puis mettez du vin ou veriu & beurre, & le faiçtes bien esteuuer ainsi avec vn peu de ceruoise.

Pour faire brochet a la mode de Hongrie.

Prennez vn brochet qui soit bien escaillé & net, puis prénnés des oignons & des pommes couppées par tranches, & les fricassés dedás le beurre, que le beure ne soit point noir, & le iettés sur le brochet, puis prénnés des amandes pellées & couppés de longueur par petites pieces, & le mettés avec, & sucre & canelle, muscades, & saffran, vn peu de sel, & le faiçtes bien esteuuer.

Brochet d'vne autre sorte.

Prennez vn brochet bien nettoyé & le mettez boullir avec eau falée & vinaigre, puis le rompez par pieces, afin de titer les erettes dehors, puis hachez le brochet bien menu, & le mettez dedans vn petit pot ou vn plat, & prénez vn citron fresche ou limon haché bien menu, fleur de muscade, vn peu de poiure & nouveau beurre, & vin blanc, vn peu d'orange, & le faiçtes bien estuuet ensemble.

Pour faire vn haché de carpe.

Prennez vne carpe bien nettoyée, & coupez tout le poisson iusques à l'erette, & le hachez bien menu avec autant de samon fresche comme de carpe, puis prenez deux bochos ou harés secs & les lauez bien deux ou trois fois dedans l'eau chaude, puis prenez les reins des bochos dehors, & les hachés avec la carpe & samon, & le fricassés de-

dans le beurre, & le mettés dedans vn pot, puis mettés dedans muscade, poivre, clauffons, corétines, sucre, du vin rouge, des prunes, & le faiçtes bien estuer ensemble.

Vne autre sorte.

Prennés les mesmes poissons hachés, & mettés deux iaunes d'œufs deuant que le poisson soit fricassé, & faiçtes de ces poissons des petits boulets comme des esteuues, & les faiçtes estuer avec vn peu d'eau & du vin, & du beurre, de la mente, & mariolaine, & serués ainsi sept ou huit en vn plat.

Brochet d'une autre sorte.

Prennés le brochet quãd il est cuit, & tirés la peau ius, & le mettés en vn plat, & mettés vn peu d'eau & nouveau beurre, & mettés le sur le feu, puis prennés cinq ou six iaunes d'œufs cruds, & debattés avec vn peu de vin

blanc , & mettés dedans muscade , & quand il commence à bouillir iettés les herbes dessus, & les laissés encor vn peu sur le feu tant qu'elles deuiennent fermes par dessus, & serués ainsi.

Pour faire des œufs lombards de plusieurs sortes.

Prennés vn douzaine des iaunes d'œufs , & les ebattés avec vn reumer de vin d'Espagne , vn peu de beurre, & de succe , & les mettés en vn petit pot sur le feu, tant qu'il commence de venir vn peu espes, faut tousiours bien rompre avec vn cueillir qu'il soit comme vn papin espes , puis serués en vn plat.

Autrement.

Prennés les mesmes œufs , & prennés des tranches de pain blanc rostyes sur le gril sans brusler , &

estédez les œufs sur les rostyes de pain l'espeffeur d'un demy doigt , puis les mettés dedans vn plat avec du beurre, & maluoisie ou vin d'Espaigne , & le faiçtes chauffer bien chaud , & semez sucre & canelle dessus, & le seruez ainsi.

Pour faire des œufs fueiltés.

Prennez des œufs bien battus , & faiçtes des votes bien tennes comme papier, & les mettez sur vne table sept ou huit, puis prenez blanc sucre en poudre, & canelle mellés ensemble, & semez sur les votes. & mettez les votes l'une sur l'autre , & en faites vn rouleau, puis coupez par tranches la largeur de deux do'gts, puis mouillés dedans les œufs batus tout entour, & les fricafés dedans le beurre, & vous les retournerés cinq ou six fois, ou plus,

tant que vous voyés que les fueilles s'õt
ouuertes , puis semez sucre & canelle
dessus.

S'ENSUIVENT LES HER.

bes & verdures qu'il faut auoir pour
la cuisine, ce que les Cuisiniers doi-
uent sçauoir & cognoistre.

Premierement des choux floris.

Choux de Sauoye.

Cabus rouge.

Cabus blanc.

Des choux verds.

Racines de persin.

Racines de seruyllle.

Racines de fenouil.

Racines de pastenade.

Racines iaulnes.

Racines rouges.

Des naueaux.

Racines salsifiées

Poix.
Febues grosses & pe-
tites.
Porreaux.
Oignons.
Aux.
Cicer rouge.
Artisseaux.
Melon.
Concombre.
Radis.
Remorasse blanche &
noire.
Tartoufle.
Castaignes.
Pomme d'orange.
Pomme de Grenade.
Citron fresche.
Limon salé.
Oliue.
Cappes de Genua.

Cappes de barbarie.

Cappes de malix.

Cappes de geneuf.

Poreau verd.

Des biets ou lombar-
deau.

Cerfucilles.

Fueilles de boras.

Fueilles de buglosse.

Anis.

Herbes de chat.

Espinasse.

Sariette.

Funeuille verde.

*Les herbes qu'il faut
pour faire des verdes
votes.*

Valerian.

Mente.

Scarlay.

Butonne.

Melis.

Milfueille.

Des bresles.

Fueilles des violettes.

Tanefie.

*Les herbes pour les huf-
pots ordinaires.*

Rosmarin.

Mariolaine.

Baselicque.

Orege.

Fueille de laurier.

Saige.

Perfin.

Mirtus.

Isope.

Polien ou poleur.

*Herbes qu'il faut pour
la salade.*

Laitue ou cabufette.

Dragon.

Ronquette.

Mente.

Pimpernelle.

Seurelle Romaine.

Cresson alenois.

Fueilles de bouras.

Fueille de buglose.

Fleur de buglose.

Fleur de bouras.

Celles icy sont les herbes, ordinaires qu'il faut auoir en la cuisine.

Pour faire blanc menger.

Prennés vn chapon ou pouille qui soit tuée deux ou trois iours, & la metrés cuire, estant bien cuite prennés la poitrine dehors, & la couppés en petites pieces, & les stampés en vn mortier, y adioustant deux ou trois cueillers de laiçt de vache, puis prennés sept liures & dix onces de laiçt de vache vne liure
de

de farine de ris qui soit bien fin, & de-
faites bien vostre farine avec la chair
de chapon, & meslez tout le laiët sus-
dict avec, puis mettez liure & demie de
succe, qui soit bien blãc, mettez le de-
dans vn chaudron sur le feu, & le tour-
nés tousiours bien avec vne lousse de
bois, ayant bouly vn quart d'heure,
mettez dedans huit onces d'eau de
rose, vn peu de sel, & le laissez encor
bouillir vn petit quart d'heure, puis
l'hostez ius de feu, & le iettez dedans le
plat, ou dedans des tasses, ou dedans
des formes quarées.

Pour faire blanc menger bastard.

Prennez demye liure d'amandes
pellées, & estampées bien menues, puis
prennés vn pot de vin blanc, & le chau-
fés bien chaud, puis passés les aman-
des avec le vin, & le laissés refroidir,
puis prenez cinq onces des fleurs de

rys, & vn peu de chair de chapon comme l'autre, & le battez comme l'autre blanc manger, & mettez dedans demye liure de succe, trois oces d'eau de rose, vn peu de sel, & le laissez boullir cōme l'autre blanc manger.

Pour faire tourtes de blanc manger.

Prennez huit onces de blanc manger, trois iaulnes d'œufs, vn peu de beurre fondu, & le meslez bien tout ensēble, & faiçtes de la paste de fine farine avec des œufs & du beurre, vn peu d'eau, & que la paste ne soit pas dure, puis battez bien la paste vn quart d'heure, puis faites des couuertes bien tennes & delies, & mettez deux l'vne sur l'autre, qu'il soit frotté de beurre fondu entre deux, puis mettez ces deux couuertes en vne tortiere, puis mettez le blac

méger dessus, puis prénez encor quatre couuertes & beurre entre deux comme dessus, & couure la tourte, & que la couuerture soit taillée par dessus, & faites la tourte selõ l'art, & la laissez cuire ainsi que par dessus.

*Pour faire tourtes de veau à
la creme.*

Prénez douze ôces de chair de veau, & la faites cuire, puis prénez demye livre de graisse de bœuf, & hachez tout ensemble, battez trois œufs cruds, quatre onces de succe, demye once de canelle, vne noix muscade, vn peu de sel, demye sopine de creme, bien meslé tout ensemble, & faites vostre tourte selon vostre fantasie.

*Pour faire tourtes de
Portugal.*

Prennez chair & graisse comme dessus bien hachée, mettez quatre

onces de succe, demye once de canelle, vne noix-muscade, vn peu de sel en lieu de creme, mettés vn voir de maluoisie, deux œufs cruds, & mellés bien tout enséble, & mettés le dās la tourte, puis prennés des succades liquides couppées par petites tranches, mettez sur la chair de la tourte par tout, & couurez vostre tourte, & taillez la couuerture par dessus, estant cuite, succe & muscardin de couleur par dessus, & seruez ainsi.

Pour faire tourtes cremoneze verdes.

Prennez des espinasses & les faiçtes boullir, & hachez bien menues, & vne poignée de mēte hachée, avec ij. õces de bon parmesan raspé, quatre onces de beurre fondu, trois onces de succe, deux onces de carentines, deux œufs cruds, vn satin canelle, deux noix muscades, & faites tourtes cõme les autres,

& sucre par dessus, & le seruez ainsi.

Pour faire tourtes de ius d'herbes.

Prennez vne poignée de persin, & vne poignée d'herbes de votes, & estâpez bien enséble, y adioustât vn peu de bresse, puis passez ces herbes avec vne sopine de creme, mettés dedans quatre œufs cruds, quatre onces de sucre, demye once de canelle, vn peu de sel, puis faiçtes vne couuerture de paste grasse, & la mettés dedans le four, estant vn peu eschauffee iettés la creme dedans, & la laissés cuire comme vn floyon.

Pour faire tourtes badraye.

Prennés barbanoise ou creme frite vue sopine, puis prennés trois onces de bon gras fromage, taillé bien petit, puis prennés vne poingnee de cerfueil bien haché, & fricassés dedans le beurre, & mellés tout ensemble, & faites la

paste grasse pour faire la tourte , & la faictes bien cuire, sucre & canelle par dessus, & notez qu'il faut que la couuerture par dessus soit taillée a vostre fantaisie.

Pour faire tourtes de poires de coing.

Prennez des poires de coing confites en sucre, couppées par tranches, puis prenez vne douzième de dates bien nettoyées, & coupez par tranches, puis prenez quatre iaulnes d'œufs debattez avec vn voir de maluoisie ou vin d'Espagne, & mettez deux onces de sucre, vn latin de canelle, vne noix muscade, & meslez tout enséble avec quatre onces de beurre fondu, pour la couuerture coupez la paste avec l'esperon, & faictes par dessus comme vne traille pour la couuerture, & le faites cuire.

Pour faire tourtes geneues verdes.

Prennez deux bōnes poignées d'espinaſſe vne poignée de mente, & hachez biē tout enſēble, & preſſez l'eau dehors, puis prénez trois onces de parmeſan raſpè, meſlez le avec les herbes hachees, mettez ſur la paſte l'eſpeſſeur d'vn doigt, puis prenez demye liure de fromage de creme nouueau, & le deſrompez bien avec trois œufs cruds, demye ſopine d'huyle d'oliue, vn peu de poiure, & gingēbre, & defaiētes bien tout enſemble, & prenez vn cueiller, & prenez de blanc fromage, iettez ſur les herbes par cueillier, trois doigts l'vne arriere de l'autre, & faites la couuerture bien deliēe, que la couuerture ſoit trouee de petits trous avec vn doigt, iettez encor vn peu d'huile d'oliue deſſus, & les faites cuire comme les autres.

Pour faire tourtes geneues blanches.

Prennés blanc fromage defaiçt & accoustrè comme dessus, & mettez dedans deux onces de fromage raspè, puis prenez neuf ou dix oignons hachez & fricassez en l'huile d'olive, & mettez saffran dedans & poiure, qu'il soit tout comme les autres.

Pour faire tourtes de febues.

Prenez des febues verdes cuites, & ostez la peau, & les estampez, & mettez dedans deux œufs cruds, vn satin de canelle, vn peu de mente hachée, trois onces de sucre, quatre onces de beurre fondu, & faiçtes tourtes comme les autres.

Pour faire tourtes de naueaux.

Prenez des naueaux, & les faiçtes rostir sur le feu, estant bien cuits coupez par petites tranches longues comme on hache les trippes, puis prennés

quatre onces de fromage gras & tédre ,
trois œufs cruds defaits avec le froma-
ge, vn satin de canelle , deux onces de
succe, vn peu de poiure, quatre onces
de beurre fondu, vn peu d'eau de rose,
& faiçtes tourtes comme les autres, &
seruez ainsi.

Pour faire tourtes de ris.

Prennez vn petit plat de ris qui soit
cuit, & bien espes , puis prenez trois
œufs cruds , quatre onces de beurre fon-
du, deux onces de succe, vn satin de ca-
nelle, vn peu d'eau de rose , & faiçtes
tourtes comme les autres.

Pour faire tourtes de Biscay.

Prennez du pain blanc rasépé, deux
poignées , puis prenez quatre œufs
cruds , huit pommes haschees frica-
sées dedans le beurre , trois onces de
succe , demye once de canelle, deux
onces de cœrentines , & meslez bien

tout ensemble, & mettez tout sur vn gras papier, & l'estendez comme vne tourte, & mettez par dessus des succades liquides couppées par petites tranches, estât cuite bien succe par dessus.

Pour faire tourtes de pommes.

Prennez vne douzaine de pommes haschées fricassées dedās le beurre, trois onces de succe, vn satin de canelle, & quatre iaulnes d'œuf, vn peu d'anisse estampé, & faiçtes tourte de graisse paste.

Pour faire tourtes d'amandes.

Prennez demye liure d'amandes pellées & estāpées, des poirres de coing confites en succe, vne douzaine de dades bien nettoyées par dedans, & haschées bien menu avec les coings, & demye once de canelle, trois ōces de succe, deux iaulnes d'œufs, & meslez tout

avec les amandes, & faiçtes tourte comme les autres.

Pour faire tourte de fonge.

Prennez des fonges qui soyent bien cuites, & les haſchez comme trippes, & les fricaſſez dedans le beurre, puis prenez quatre onces de fromage raſpé, vne petite poignée de mēte & mariolaine, ensemble haché bien menu, & meſlez tout ensemble, & faiçtes tourte, & ietez encor du beurre fondu par deſſus.

*Pour faire tourte de melon a la
Romaine.*

Prennez vn melon qui ne ſoit point trop meur, & le nettoyez bien dedās & dehors, & le hachez biē menu, puis prenez quatre óces bon fromage gras, deux onces de ſuccre, vn ſatin de canelle, & vne noix muſcade, & faites tourte comme les autres, eſtant

cuite semez sucre dessus, & des muscadin
dins de couleur.

*Pour faire tourte blanche
à la Romaine.*

Prennez vne liure de blanc fromage
de creme, puis prenez le blanc de six
œufs, & le battez longuement qu'il le
face escumer dessus comme vne neige,
& laissez vn peu reposer sans battre,
puis prenez l'escume de dessus, & le
iétés dedans le fromage, puis rebattés
encor le blanc de rechef qu'il face encor
escumer comme le premier, & iétés
sur le fromage, & faiçtes encor deux ou
trois fois ainsi, puis prennez deux on-
ces de beurre fondu, vn peu de gingé-
bre, vn peu de basilicque hasché, & fai-
çtes tourte, & cuire comme les autres.

*Pour faire tourte d'orge mondé
à la Romaine*

Prennez de l'orge monde, & le fai-

êtes cuire dedans de bouillon qui soit gras, estant bien cuit, il la faut estâper en vn mortier de pierre, quand l'eau est bien coulée dehors, puis prennés deux onces de parmesan raspé, trois iaulnes d'œufs & trois onces de succe, vn satin de canelle, vn peu de sel, puis mettés cela sur la paste: pour la couuerture faites vne couuerture de paste couppée par bendes la largeur de trois doigts, & haschés la paste comme trippe bien de-lye, & semés cela par dessus, & faites cuire, succe & canelle dessus.

S E C O N D L I V R E .

Qui traicte pour faire saulsisse de Bologne, & plusieurs sortes de patisserie, tant de chair que de poisson marin, & autre sorte, avec toute sorte de gelée.

Pour faire saulsisse de Bologne.

PRénez six liures de chair de porc vn peu grasse, & la coupez par tranches, & la mettez en vn drap, mettez la dans vne presse pour presser le sang dehors, & la laissez vne heure en presse tāt que le sang soit tout dehors, puis la hacherés grossemēt, point trop menu, mettés dedans quatre onces de sel, vne once de poiure, estampés grossement, vne once de canelle biē puluerisée par fin tamier, & mellés tout ensemble a-

uec le sel, & mettés dedans la chair, & prenez huit onces de vin d'Espaigne, & meslez le bien avec les mains vne demye heure, que tout soit bien incorporé dedans la chair, puis prenez des boyaux de bœuf selon la grosseur que voulés auoir les saulciffes, puis les emplissez de chair si fort que pouuez, & aiez vne grosse eplingue en main pour tousiours percer le boyau, afin qu'il ny ait point de vét dedans, & que la chair soit bien serrée, puis liés le boyau bien ferme dessus & dessous de la longueur que voulez auoir les saulciffes, puis ayez vn chaudron d'eau bouillante sur le feu, & faictes boullir les saulciffes dedás trois ou quatre bouillons, & les tirez dehors, puis les pendez a la cheminée cinq ou six iours tant qu'ils soient bié seiches.

Pour faire mortadelle.

Prennez six liures de chair comme dessus, & mettez dedans deux onces de sel, demye once de poiure comme dessus, vne once de canelle en pouldre, quatre onces de parmefin raspè, puis meslez bien avec la chair, & emplissez les boyaux, & faiçtes saulsisse, comme vous les voulez auoir grosse ou petites. Notez qu'il les faut manger chaudes avec quelques choux flo ri ou autres.

Pour faire Ceruelade fin.

Prennez six liures de chair comme dessus, mais qu'il soit vn peu plus gras, puis prenez demye once de poiure, & demie once de canelle, & demye once de noix-muscade, vn peu de saffran, la moitye autant de vin d'Espaigne qu'aux autres, puis faiçtes saulcisses comme les autres.

Saul-

Saufisse de Bologne de poisson.

Prennez trois liures de samon fresche, deux liures de chair de carpe, vne liure de samon enfumé, & hachez bien tout ensemble, puis prenez vne once de poiure grossément stampé, vne demye once de canelle en pouldre, trois onces de sel, demye sopine de vin d'Espagne, & trois iaulnes d'œufs, & mellez bien tout ensemble, & faiçtes saul-fisse comme les autres.

Pour faire gelee.

Prennez vn pot de vin blanc, & le chauffez bien chaud, puis mettez dedans trois quartrons de succe, vne once de canelle, vne once de noix-muscade, & vne once de gingembre stampé grossément, & le mettez tréper dedans le vin qui est chaud, & le laissez ainsi trois ou quatre heures, puis passez le vin par vn tamier, afin d'auoir les es-

peces dehors , puis ayez des sacs de blanc drap comme on passe l'yprocas, puis iettez dedans le vin trois cueillers de laiēt de vache, & ayés vn petite poig-
nee d'amandes sans peller grossement stāpez, mettez les dedās le sac, puis pas-
sez le vin par le sac deux ou trois fois ,
tant qu'il deuiēne cler, & prédrez deux
onces de bon hus blat bien lauez, & les
mettez boullir avec vn peu de vin &
d'eau, tant qu'il soit bien fondu , puis
vous le ietterez dedans le vin, quaud il
est passé, par le sac cela fait la prise de la
gelee: quand la gelee est a demye froide
vous la ietterez dedans des plats, & lais-
sez refroidir tāt qu'elle soit ferme. No-
tez s'elle n'est point ferme assez, il faut
mettre du hus blat d'auantage, pour ce
que le hus blat n'est pas si bon l'vn que
l'autre.

Pour donner la couleur de gelee.

Pour faire gelee rouge.

Prennez du cornesol & faiçtes boullir avec vn peu de vostre gelee deuant que la passez, & donnés telle couleur que voulez.

Pour gelee iaulne.

Donnez couleur avec saffran deuãt que la passés.

Pour gelee grise.

Prennés du verd de velsie trempé dedans la gelee tant qu'il soit assés.

Pour faire gelee noire.

Prennés des pelleures d'amãdes qui soiçt noires bruslees, & les mettés trēper dedans vostre gelee clere, estant passée laissés tremper trois ou quatre heures, puis les passerés par l'estamine pour auoir les pellures d'a-

mandes hors, si vous voyez que la gelée n'est point noire assez il faut mettre des pelleures davantage.

Pour faire gelée noire.

Prennez des pierres de pesche, & les noyaux, & les bruslez bien noir, & les rompez menu, & les mettez tremper dedans la gelée blanche, qu'elle soit vn peu chaude, & mettez les pierres de pesche tremper dedans deux ou trois heures: passez lors vostre gelee par l'estamine: si vous voyez qu'elle n'est pas noire assez, vous pouués faire le même avec des amandes.

Pour faire gelee verte.

Prennez de l'eau qui soit boullie avec pellures de citron ou oranges, & bien succree, & gingembre, & mettez verd de vessie dedās que l'eau soit bien verte, & faictes gelee sans vin, & le passez comme les autres. Notez si vous

y mettez vin dedans il osteroit la couleur verde, & la feroit grise.

Autre verde.

Prennez gelee bleue & gelee iaulne, & meslez les enséble, vous aurez verd de papegay.

Gelee violette.

Prennez Indegouuue ou bleu d'Inde, & le rompez en piece, & le mettez tremper dedans du vin qu'il soit assez bleu, puis faiçtes gelee comme les autres.

Autrement en quaresme.

Prennez des violettes, & faiçtes trois ou quatre infusions, tant qu'il aye couleur assez, & en faiçtes côme les autres.

Pour faire gelee passementee.

Ayés vn bache de blan fer vn pied de long & la largeur d'vn demy pied, puis vous prendrez du laiçt de vache vne pinte, & mettrés boullir quatre on.

ces de hus blat tant qu'il soit fondu, puis le passés par le tamys, & mettés vn peu de succe dedans qu'il soit doux, puis estât a demy froid vous en ietterés dedans le bache de blanc fer l'espeffeur d'vn petit doigt, & laissés bien refroidir qu'il soit ferme: estant bien froid vous ietterés de la gelee rouge l'espeffeur comme l'autre: estant bien froide vous ietterés de la gelee iaulne comme l'autre: apres cela vous ietterés de la gelee grise, apres prendrés moitie iaulne & moitie rouge, & iettés comme les autres: puis prennés gelee clere sans couleur & encor vne fois de gelee de laiët, estant tout bien refroidi chauffés vn peu le bache & renuersés sur vne planchette, & couppés par tranches en vn plat.

Pour faire gelee lardee.

Prennez de la gelee rouge , & iettez dedans le bache l'espeſſeur d'un doigt, puis ayez vn aultre bache la vous ietterez de la gelee de laiſt l'espeſſeur d'un demy doigt , eſtant bien froide vous couperez des lardons auſſi longs que le bache , leſquels lardons vous mettrez ſur gelee rouge eſtant ferme vn doigt loing arriere de l'autre , qu'on puiſſe mettre vn doigt entre deux, puis prendrez encor de la gelee rouge, eſtāt a demy froide vous ietterez ſur les lardons tant qu'ils ſoient couverts, & faites ainſi trois fois eſtant tout bien refroidy reuerſez le bache cōme l'autre, & coupez deux ou trois tranches en vn plat.

*Pour faire gelee
de glace.*

Prennez de la gelee blanche clere ,

D iij

estant vn peu froide vous prendrez vn baston fendu en quatre, & vous battrez vostre gelee si longuement qu'elle deuienne quasi toute froide, & qu'elle soit plaine de petits boyons comme glace, puis vous la ietterez dedans vn plat, estant bien froide vous ietterez vn peu d'eau chaude dessus, & la verserez incontinent dehors, affin que la gelee soit plus viue.

Pour faire monstachole.

Prennez vne libure d'amandes pelées & estampées, libure & demye de blanche fleur, quatres onces de canelle, demye ôce de noix-muscade, vn satin de cloux de gerofle en poudre, dix grains de muscq, deux libures de blanc sucre tamizé, six iaunes d'œuf, deux ôces de beurre, faites paste avec vn peu d'eau de rose, que la paste soit vn peu ferme, puis formez voz monstacholes

dedans des formes cauees aufsi grãdes & aufsi petites que les voulez auoir , & le mettez fur des hosties & fur le papier, & les cuisés dãs le four point trop chaud.

Pour faire du lard d'Almagne.

Prennés vne libure d'amandes pelles, & estampees bien dely, y adioustãt vn peu d'eau de rose, demye libure de succe meslé avec des amandes, puis le mettés sur le feu dedans vn chaudron ou paille, & le bien retournés avec vne louise de boys tant & si longuement que les amandes deuiennent comme paste qui soit maniable, puis meslés tousiours les amandes avec la main tãt qu'ils soient froides, puis prennés la moitié de voz amandes, & faiçtes vne couuerte la grandeur d'vne main. Notés qu'il faut que la moitié des amandes soit faiçte rouge avec rosette de Pa.

ris, tant que voyez qu'elles sont rouges assez a vostre appetit, puis vous prendrez ce couuert mis l'vn sur l'autre premierement le blanc & le rouge, apres ainsi suiuant tant que tout soit l'vn sur l'autre, puis applatissez la paste avec la main tout bellement, afin qu'elle s'attache l'une a l'autre, puis la coupez par tranches l'espeſſeur d'un demy doigt, & la mettés sur du papier dedás vn four lentemēt sās estre trop chaud.

Pour faire Marſepain.

Prennés les amandes appoincties comme dessus, & estendés la paste comme pour faire tarte, puis formez le marſepain la grandeur que le voulez auoir, puis prénez du sucre tamizé & meslez de l'eau de rose avec, & le battez ensemble qu'il soit comme

vn papin espes, vous en ietterés vn peu sur le marsepain, & l'estédrez avec vn couteau bien tenne tant que le marsepain soit tout couuert, puis vous le metterez dedans le four sur du papier: quand vous voyez qu'il bouille dessus & qu'il se faiçt comme vne glace, tirez hors du four, quand il ne bouille plus, & semez sus du muscardin: si vous le voulez dorer faites le.

Pour faire paste de sucre.

Prennez du fin sucre bien tamizé par vn fin tamier, puis ayez gomme d'aragante bien trempee en eau de rose passée par vn estamine aussi espes que vous le pouuez passer, puis mettez vostre gomme dedans vn mortier de cuiure ou autre & estampez bien vostre gomme, y mettant tousiours vn peu de sucre tant que vous fai-

Étes vne paste maniable. Notez tāt plus est il battu tāt plus blanc deuient il: de ceste paste vous pouués former ce que voulez, cōme faire en formes cauees, ou des trenchoirs, ou plats, ou tasses ce que vous voulez, & le mettez suer dedās vn four qui ne soit pas trop chaud, vous le pouuez aussi dorer aussi fort que les voulez auoir: gardez bien que le four ne soit point si chaud qu'il face leuer la paste par bontons, cela ne vaudroit rien, car il faut que la paste demeure ferme.

Pour faire Caneline.

Prennez vne libure de ceste paste & deux onces de canelle tamizee bien fine, & battez vostre paste dedās vn mortier tant & si longuement que le canelle soit bien encorporee avec le sucre, puis vous ferez des couuertes bien tendres la largeur d'vn demy quartier,

prennez adonc des bastons la grosseur d'un doigt, & rollez la paste dessus cōme on faict les galettes, puis estant vn peu resuyés tirés le hors du baston, & le mettez sur le papier, & le mettez suyer dedans le four.

Pour faire paste d'orange.

Prennez vne libure de ceste paste & vn satin de pouldre de pelures d'orange, estāt suyees bien seiches dās le four, puis battez bien avec la paste comme vous auez faict la paste de canelle, & puis les estendez sur des formes cauees grandes ou petites ainsi que les voulez auoir, & les mettés suyer dans le four cōme les aultres, & les dorer ainsi que vous voulés.

Pour faire fougeline.

Prénez de ceste paste de succe, quatre grains de musque bien estampéz avec vn peu de pouldre de succe blanc, puis

le battez bien avec la paste comme les aultres , & faites des roleaux de ceste paste la grosseur d'une grosse noix, puis coupperez par pieces aussi grosses que des gailles , & l'applatisserez avec le poulce qu'elle soit comme des petits pains , puis les mettez sur des osties & sur du papier , lors vous prendrez des jaunes d'œufs bien battus , & dorer voz petits pains par dessus, & semez vn peu de canelle par dessus, & les mettez dedans le four qui soit vn peu chaud, affin qu'il se puisse vn peu leuer.

Pour faire Pignolate.

Prennez des peignoies qui soyent bien nettoyees & suyees deuant le feu, & soient vn peu seiches , puis vous prendrez vne liure de succe fondu avec eau de rose, & le faicte cuire loquemet qu'il soit a perfection pour ietter for-

me, puis le tirez arriere du feu, puis prendrez quatre onces de peignoies hachées avec vn couteau grossémēt, puis les ietterés dans le sucre & bien méllés ensemble avec cinq ou six cueilliers d'escume de blanc d'œuf, puis iettés avec vn cueillier sur des ostyes par petits móceaux, deux cueilliers pleins a chacun monceau, & les dorer par dessus, si voulés mettre vn peu de musq dedans le pouués faire.

Pour faire Pistachine.

Prennés des pistaches hors de la pierre & les trempés avec eau chaude, qu'elles soient verdes, & les couppés par pieces comme les peignoies, & ainsi suyees: puis les méllés avec le sucre comme les peignoies, en forme de petits pains, comme les peignoies.

Pour faire paste reale.

Prennez demye libure d'amandes bien pelles & estampees cōme paste de marsepain, puis prēnez la poictrine d'vn chappon rosty, & la coupez par petites pieces & l'estampez en vn mortier bien fort, puis prenez trois quarts de sucre en poudre, deux onces de canelle en poudre, & estampez bien ensemble, y adioustāt vn peu d'eau de rose, puis vous estēdrez ceste paste par petites pieces la grādeur de deux doigts & l'espeſſeur de demy doigt, & la crenés dessus avec vn couteau, & la mettez suyer dans le four.

*Pour preparer le sucre pour
ietter personnages
& fruiçlage.*

Mettez fondre du sucre avec de l'eau de rose autant que voulez auoir, & le laissez boullir si longuement qu'il de-
uienne

uienne comme cirope : en bouillant mettez deux blâcs d'œufs bien battus, affin que le succe soit plus blanc, puis passez le succe fondu par l'estamine affin de tirer le blanc d'œufs dehors, puis remettez le succe sur le feu, & le laissez bouillir si longement, en prénâc le succe avec vne spatule, le ietterez en haut, si voyez qu'il tôte comme neige il sera assez cuit, puis l'ostez arriere du feu, faut tousiours mesler avec le spatule tant qu'il deuienne comme petits grains & petits bouillons, alors iettez dans forme de fruitage ou de personage ainsi que voulez.

Pour la couleur de succe.

Prennez pour la rouge rosette de Paris, pour la verde prenez verd de velsie, pour la iaulne couleur saffran, pour brune couleur brunocre.

Pour faire moustarde de Cremone.

E

Prennez demye libure de pelleures d'orange confites en sucre, demye libure de poires de coing confites en sucre ou marmelade, & le tout haschez bien ensemble bien menu: puis prenez demye pinte de moustarde bien espes, puis prenez sucre fondu avec eau de rose, & mettez dedans du tourne-sol, & faites boullir avec pour donner couleur bien rouge, & le laissez boullir cōme cirope, & meslez dedans ce que vous auez hasché, & meslez la moustarde avec, mettez de la cirope assez, & seruez dans des petits plats trois ou quatre cueilliers pour mettre a table avec le rosty.

Pour faire pastez d'Espaigne fueiltez.

Faiçtes paste de blāche farine la plus fine que pouuez auoir, mettant dedās deux œufs, vn peu de beurre, & faiçtes la paste avec de l'eau froide, & que

elle soit vn peu molle, & la battez bien demye heure, puis la laissez vn peu reposer, puis apres rollez vostre paste sur vne loangue planche, & estendez la paste si tendre comme papier la largeur d'vn demy pied, puis prenez du sayen de porc fondu a petit feu, puis engraissez vostre paste qu'elle soit bien grasse tout a long, & faictes roleau de vostre paste, puis estendez encor la paste cōme l'autre, & engraissez & rolez sur l'autre roleau tāt que vous ayez vn roleau si gros qu'vn bras puis la laissez refroidir: estant la paste bien froide vous la couppez par pieces la largeur de trois doigts, puis ayez vne piece du papier la grandeur d'vne main ou davantage, & mettez la piece de paste dessus, & mettez les deux poulces au mytant de la paste, & elargissez la

paste en forme d'un petit pasté, & qu'elle ne soit point si espesse que la moitié d'un petit doigt, puis prenez de la chair de mouton haschée avec graisse de bœuf. Notez pour vne libure de chair demie liure de graisse: mettez dedans poiure, noix-muscade, vn peu de sel, & veriu ou vinaigre, & mellez bien tout ensemble, & épaissez vostre pasté de ceste chair, & taillez de vostre paste vne couuerture qui ne soit point espesse, & couurez vostre pasté ainsi, & engraissez bien par dessus: prenez vn papier & coupez vne bende qui ne soit plus haulte que le pasté, & le tournez étour la paste, mouillez le debout du papier avec iaulne d'œuf, affin que le papier s'attache ensemble, puis le mettez cuire en vn four qui soit bien chaud: aiant esté le pasté vn quart d'heure dedans le four tirez le dehors, & ostez le

papier, remettez le pasté dedans le four tant qu'il soit cuit assez : estant le papier osté les fueilles s'ouuriront tant mieux.

Pour faire pastez engragez de chair.

Faiçtes paste comme dessus, l'estendez bien tendre comme l'autre paste : en lieu de sayen prenez du beurre fõdu, & engraissez bien la paste, & faiçtes vn gras roleau, & faites vne paste beaucoup plus tendre que l'autre: pour emplir le pasté, prénez vne libure de chair de veau , demye libure de graisse de bœuf, & vn pied de bœuf qui soit bien cuit, & haschez tout enséble, puis mettez dedás vn reumer de vin d'Espagne, quatre onces de succe , demye once de canelle, demye once de muscade, vn peu de sel, & mettez vne poignée de peignoles, & meslez bien tout ensemble, & emplissez vostre paste, puis pren-

nez des pelleures d'orange confites , & autres succades couppees par petits lardons, & mettez sur la chair qu'elle soit couuerte: si vous avez de la mouille de bœuf mettez aussi dans le pasté , puis couvrez le pasté : & quand le pasté aura esté dans le four vn bõ quart d'heure , mettez encor dedans par vn petit trou du nouveau beurre fondu avec encor vn peu de vin d'Espaigne , & le laissez cuire encor vn quart d'heure : vous pouuez faire ce pasté qu'il ne soit point feuilté.

Pour faire pastez pouplin.

Prennez de la paste comme dessus, vn roleau vn peu plus gros & plus lóg que l'autre paste, & le dressez tousiours en montant, que vous pouuez mettre vne perdris dedans, & mettez la perdris

les pieds a hault, puis mettez dedans limon salé couppé par tranches, noix muscade & gingēbre, mariolaine hachée, & nouveau beurre, puis restroitifēz la paste en hault que les pieds de la perdris viennent dehors, puis mettez le en four.

Pour faire pastez d'Angleterre.

Prennez de la farine de frument tamizée par vn gros tamier, puis faiçtes paste qui soit bien grasse de beurre, des iaulnes d'œufs cinq ou six, & que la paste soit bien succree: puis vous ferez vn pasté en quarrure, puis vous prendrez vn quartier de capris ou agneau qui soit bien gras, ou quelque piece de venaisō qui soit grasse, & parboullez la chair, & coupez la piece selō le pasté, puis mettez dedās fueille de muscade

rompue , vn peu de poiure & canelle , des dades coupees par pieces, & succades ausi coupees par pieces, des peignoles, mouelle de bœuf, sucre qui soit doux assez, & du beurre fresche, & couurez vostre pasté , & mettez le dans le four pour cuire: & deuant le mettre dās le four frottez la couuerte dessus avec iaulnes d'œuf , & puis semez de sucre par tout, & le mettez en four cuire.

Pour faire pastez d'Huistres.

Prennez les Huistres hors des escailles, & les lauez avec vn peu de vin blāc, & mettez les dans le pasté tant que le pasté soit plus que demy plain , puis mettez dedans vn peu de poiure, muscade, mariolaine haſchee, vn peu d'orege & beurre fresche, vn peu de sel , puis couurez le pasté: si voulez mettre dedās vn citron fresche par tranches le pouuez faire.

Pour faire pastez d'artisseaux.

Prennez des artisseaux qui soient cuits, puis prenez le bas de l'artisseau coupé par tranches, & le mettez dans le pasté a demy plain, puis mettez dessus poiure, muscade, & mente haschée & beurre fresche: estât vn quart d'heure en four iettez de vin blanc dedās, & le laissez cuire encor vn quart d'heure.

Pour faire pastez de veau reuestu.

Prennez vne libure de veau crud & demie libure de graisse de bœuf, & haschez bien tout ensemble, & mettez trois œnfs cruds, deux noix muscade, vn peu de poiure, vn limon salé, bien haché tout ensemble, & faiçtes de la chair cōme vn petit gigot de moutō, & plantez dedans des peignoies, & faites le pasté selon la grandeur de vostre chair: estât demye heure en four iettez dedās du vin blác ou veriu, & le laissez

bien cuire.

Pour faire pastez d'Esturgions.

Prennez vne tranche d'Esturgion trois doigts de large, & la faiçtes fort boullir pour tirer les escailles arriere, puis prénez des cloux de ierofle, & plâtez les dedans le poisson a trois costez, puis mettez dedans noix-muscade, poiure, canelle, de fueilles de laurier entieres, & mariolaine hachée, & du beurre assez: puis faiçtes vne saulſe de pain blanc roſty qui ſoit bien rouge ſans bruler, & trempez avec du vin chauffé, & le paſſez par l'eſtamine, mettez ſucce assez dedans, & le faiçtes boullir, que la ſaulte ſoit loyante, quand le paſté ſera cuit iettez la ſaulte deſſus.

Pour faire paſté de Cheze freſche.

Prennez la cheze bien nettoyée, & la mettés boullir tant qu'elle ſoit cuite,

puis prénés deux ou trois oignõs haschés & fricassés en beurre, vn limon salé par pieces, muscade, & poiure, vn peu de mente haschee, & mettés tout ensemble dans le pasté, & du beurre assés.

Notez qu'il faut couper la cheze par pieces, estant le pasté a demy cuit metrés dedans vn peu de vin d'Espaigne.

Pour faire pastés de caracolle.

Prennés les caracoles qui soiét bien cuites & nettoyees cõme il appartient, & les couppés grossièrement avec vn couteau, & mettés muscade, poiure, beurre, ayant esté demie heure dans le four prénés quatre iaulnes d'œuf debattus avec vn peu de vin d'Espaigne, tirés le paste hors du four, & iettés la saulse dans le pasté, & le laissés encor vne pater noster dedans le four, & non plus.

Pour faire pastez de chien de mer.

Prennez vne piece de chien de mer, quatre doigts de large , & la mettez bouillir vne heure, & tirez la peau ius, puis la mettés plaine de cloux de ierofle , & mettez dedans le pasté du sel & mente, & mariolaine haschee : estant le pasté bien cuit prenez du pain bruslé, & faiçtes vn peper dessus, & mettez dedãs noix muscade, canelle, cloux de ierofle, que la saulse soit bien loyante, & iettés sur le pasté quand il est cuit.

Pour faire pastez enragez de poisson.

Prennés demye liure de samō fresche, demye liure de chair de carpe, demye libure de samon seiche, & hachés bien tout ensemble, puis mettés dedãs deux noix muscade, vn satin de canelle en pouldre, demy satin de gingembre, deux onces de peignolles, des carétines deux óces, vn reumer de vin d'Es-

paigne, vn peu de sel, trois onces de sucre, & meslez tout ensemble avec quatre onces de beurre fondu, emplissez le pasté de succades cōme l'autre, couppees par pieces.

Pour faire offaelle fueiltee.

Faiçtes paste fueiltee comme les autres cy deuant, & faiçtes petite couuerture de la grandeur d'vne main, puis ayez des amandes estampees demie livre, & trois poires de coing confites, & estampees ensemble, demie libure de succe, deux onces de canelle, vne once de noix muscade, deux iaulnes d'œuf cruds, puis meslez bien tout ensemble avec deux õces de nouueau beure, puis prenez la grosseur d'vn œuf, & le mettez sur la couuerte de paste, & la pliez en deux qu'il soit comme des rafioules, & les mettez cuire dās le four: quand elles sont cuites succe dessus.

Pour faire Raphioules.

Faiçtes de la paste de blanche farine avec œufs & beurre, & vous ferés des petites couuertes comme les autres, puis vous prédrés de la chair rostye de veau, froide ou aultre chair de veau cuite: pour vnelibure de chair demie libure de graisse de bœuf, & hafchés bien tout ensemble, & mettés dedans iii œufs cruds, trois onces de parmesin raspé, demye ôce de canelle, deux noix muscade, & meslés bien tout ensemble, & faites rafioule comme les autres, puis les mettés boullir dans l'eau, & tirés les hors de l'eau, & en mettés cinq ou six en vn plat avec de bouillon qui soit gras, & semés dessus parmesin raspé, & canelle, & faiçtes boullir deux ou trois bouillons dedans le plat, & serués ainsi: si les voulés faire plus petites il se-

roit mieux mettre vne doufaine en vn plat.

Autre rafioule.

Prennés vne bonne poignee d'espinasse bouillye, petite poignee mète hachee avec l'espinasse, & pressés bien l'eau dehors, trois onces de parmesin raspè, quatre onces de beurre fresche, trois iaulnes d'œufs, deux noix muscade, demye once de canelle, & faiçtes petite rafioule, & la faiçtes boullir comme les autres, & mettez en vn plat tant qu'en voulés mettre avec eau & beurre, parmesan & canelle par dessus comme les autres, & le serués ainsi quand ils ont bouilly deux ou trois bouillons dedans le plat.

Pour faire Agnoilen.

Faiçtes de la paste avec creme & du beurre, & faiçtes boullir ensemble, puis iettés la farine dedans, estans

sur le feu, puis prendrez quatre œufs, & les battrez bien dedans la paste arriere du feu tant qu'il soit bien defaict, puis prendrez encor deux ou trois œufs, & bien battre comme les autres: puis prenez vne bonne poignee de parmesin raspé, & meslé avec la paste, & faiçtes des roleaux lōgs aussi grās qu'vn pouce, puis taillez par petites pieces cōme petites gailles, & mettez boullir dās du bouillon gras, & les mettez dās vn plat vn vingtiesme, & mettez par dessus parmesin & canelle cōme les rafioules.

Aultre sorte.

Prennez vn tetin de vache qui soit bien cuit, & le hachez bien menu avec quatre onces de graisse: puis prennez trois onces de parmesin, demye once de canelle, vn peu de poiure, & deux onces de carentines qui soient bouillies, puis vous ferés des petites longues rafioules

fioules la longueur de deux doigts & nō plus grosses qu'vn doigt, & tournez cela comme vn anneau, & mouillès l'vn des debouts avec del'œuf battu, affin de faire tenir ensemble, puis les mettez boullir comme rafioule, & seruez les avec vn chappon bouilly ou vne piece de mouton bouilly, & mettez dessus avec gras bouillon, & vn peu de canelle dessus, & seruez ainsi.

Pour faire maquaron.

Faiçtes de la paste d'œufs & de beurre, & faiçtes des grâdes couuertes de paste bien tennes, & coupez par bendes la largeur de trois doigts; & les coupez comme trippes, & les mettez boullir cōme des rafioules, & mettez plain vn plat avec beur fondu, parmelan & canelle dessus, bien meslé ensemble: & seruez ainsi, mettant encor vn peu de canelle dessus.

*Pour faire Capilotade
douce.*

Prénez du roſty froid , chapon, cou-
nin , ou autre chole roſtie graſſe, cou-
pez par piece deux ou trois doigts, &
mettez boullir avec du vin, du beurre,
des pommes d'orange par petites pie-
ces, & de poires de coing confites auſſi
par petites pieces, des corentines, noix
muſcade, & canelle, & du ſucce, eſtant
bien bouilly enſemble vous ferez des
couuertes de paſte la rondeur d'un
trenchoir, & fricafſez dans le beurre ,
puis vous prendrez vne des couuertes ,
mettez la dedans vng plat, puis vous
mettrez de la chair deux ou trois pieces
avec des pieces de coing & d'orange :
puis mettez encor vne autre couuerte
de paſte qui eſt fricafſee, & de la chair a-
uec le coing deſſus iuſqu'a quatre liets

& ietter de voz bouillons dessus, & les mettés avec le plat sur le feu, faiçtes les boullir trois ou quatre bouillons, que le plat soit couuert, puis voz mettez sucre & canelle dessus, & seruez ainsi.

*Pour faire Capilotade de
parmesan.*

Prénez des pieces de rostie froide, & coupees par piece, et mettez boullir avec bons buillons gras, puis prenez des rosties de pain blâc, mettez quatre ou cinq en vn plat, puis vous prendrez trois ou quatre pieces: mettez sur les rosties de pain de parmesan, canelle dessus, & faiçtes le semblable par trois fois, puis iettez du bouillon dessus & le faiçtes esteuuer vn quart d'heure, & mettez encor parmesan & canelle dessus, & le seruez tout chaud.

OVVERTURE
Esturgion en potage.

Prénez esturgion couppé par piece cōme heuspot , & le mettez fortboullir pour oster les escailles ius , & bien nettoyer , puis mettez dedás du vin & vn peu d'eau, puis mettez canelle, noix muscade, saffrã, vn peu de poiure, deux ou trois oignons haschez & fricassez dans le beurre, & succe, & le laissez ainsi bien esteuer, & prenez des amandes pelles, coupees en lōgues pieces, estāt bien cuit, seruez ainsi canelle par dessus.

Esturgions rostys.

Prennés vne piece d'esturgion & la faiçtes fortboullir pour tirer les escailles ius, puis mettez des cloux de ierofle dessus avec des petites branches de romarin dedans, & la mettez ainsi rostir, tousiours biē arrouser de beurre : estāt bien cuite faites vne faulſe dessus avec

vin, sucre & canelle, muscade, vn limō
salé couppé par tranches, vn peu de
beurre dedans, & faiçtes bien boullir
tout ensemble, & le iettez sur les estur-
gions, & seruez ainsi.

Poulpette d'esturgions.

Prennez esturgion couppé par trā-
ches la lōgeur d'vne main & la largeur
de trois doigts, & le battez avec le gros
du couteau sans rompre, puis prenez
des bonnes herbes haschees, & mettez
dedans muscade, gingembre, des iaul-
nes d'œuf, & beurre fresche, vn peu de
sel, & estendez les herbes sur le poisson:
que le poisson soit couuert: puis rolez
cela, & le mettez dans de broquettes de
boys ou de fer, & le faiçtes rostir sur le
gril a petit feu longuement: estant
bien cuit du beurre fondu dessus & ius
de pommes d'orange, vn limō fresche
couppé par petites pieces: seruez ainsi.

OVVERTVRE
Saulsiffe d'esturgions.

Prennez trois libures d'esturgions & les haschez bien menu, once & demye de sel, vn satin de poiure, deux once de muscade, vn satin de canelle toute en pouldre, vn reumer de vin d'Espaigne, & meslez bien tout ensemble, & faiçtes saulsiffe comme saulsiffe de Bologne.

Pour faire mortadelle d'esturgion.

Prennez trois libures d'esturgion, cōme dessus, demye once de canelle, deux noix muscade, vn peu de sel, deux onces de parmesan raspé, & meslez tout ensemble, trois iaulnes d'œuf, deux onces de beurre fresche, & quād tout est biē incorporé ensemble, faiçtes les saulsiffes, & les mettez esteuuer avec vn peu d'eau & du vin, mariolaine, fueille de muscade, vn limon salé par tranches, & du beurre, & faiçtes

bien boullir ensemble , des rosties de pain blanc deffoubs dedans le plat: seruez les saulfisses deffus.

Esturgion en adobe.

Prennez vne piece d'esturgion bien nettoyée , rostie & fricassée dedans le beurre ou huyle d'oliue, puis vous prendrez vinaigre , & vin autant d'un que d'autre, & le mettez boullir, vn limon salé par tranches, du saffran, du poiure, fueilles de laurier, rosmarin , mariolaine, racine de rafanus estampee, vne petite poignée de coriandre: estant bouilly iettez tout chaud sur l'esturgion , & le gardez ainsi bien couuert.

Turbote & Elebote heron de mer, pouuez ainsi mettre l'adobe comme l'autre.

Escreuice ou Crabe de mer farcie.

Prenez escreuice ou crabe, & les faites boullir comme les petites escreuices , puis prenez toute la chair de-

hors, mais ne rompés point l'escaille de dessus, puis haschez toute la chair, & mettez dans mariolaine hatchee, muscade & poiure, trois ou quatre iaulnes d'œufs, & fricassez tout dedans le beurre, & les remettez dedans l'escaille de dessus, & toutes les petites iambes fricassez dans le beur, & mettez entour.

Les mesme Escreuice ou Crabe en potage.

Prennez toute la chair crue dehors, & la coupez par petites pieces, & la mettez estuuer avec vin blanc, du beurre fresche, fleur de muscade, vn peu de poiure, mente haschee, ou citron fresche couppé par trāches, & le faictes bien esteuuer, qu'il soit gras de beurre, & le mettés estant bien cuit dedās des petits reumers, & seruez ainsi cinq ou six en vn plat.

Pour faire trippe de Brochet.

Prennez chair de brochet, & chair

de carpe, & samon fresche autant d'vn que d'autre, & haschez bien tout ensemble: mettez dans muscade, sel, poiure, mariolaine halchee, & meslés tout avec trois iaulnes d'œuf, & rollés avec la main la chair comme petite fauliffe, prennès la mulette & la vessie du brochet, & l'empliffés de vostre chair, & le mettez cuire avec vin, eau, beurre, vn limon salé par tranches, rosmarin, mariolaine dedans: estant bien cuit seruez ainsi.

Pour faire trippe de chien de mer.

Prennez vne liure de chair fresche de chien de mer, pour vne libure de chair quatre onces de samó de mer, & haschez bien ensemble, deux ou trois oignons haschez bien menus, vn satin de canelle, demy satin de poiure, & du sel: si vous auez du ság de chien de mer meslez avec pour faire trippe: s'il ny a

point de sang , prenez vn reumer de creme , des œufs de brochet estampez & passés avec la creme, & meslez avec la chair : puis prennés des boyaux de mouton ou boyaux de pourceau les plus petits, & nettoyez bien la graisse dehors, & les emplissez de vostre chair comme trippe, & les faiçtes cuire avec eau & sel , vne bonne poignée de sariette : estant cuites il la faut rostir sur le gril.

Chien de mer en adobe.

Prenez vne grosse piece de chien de mer , & la faiçtes rostir, ayant premierement osté la peau : estant bien rostie , coupez la par longues pieces, & faiçtes l'adobe comme les autres.

Chien de mer bouilly.

Prenez vne piece de chien de mer & la salés bien , puis la mettés en vn

pot parboullir avec de l'eau, & mettez dedans vne bonne poignée de sage, vne poignée de sariette, & la faiçtes biē cuire comme pour seruir: tirez la peau ius, cela se mange comme chair salee avec moustarde.

Chien de mer rosty.

Faites pourboullir le chien de mer pour tirer la peau ius, et le lardez avec de la sage, & mettés des clauçons dedans, & le faiçtes rostir, tousiours bien arrouser de beurre et vinaigre ensemble: estant bien rosty, faiçtes vn comme peper dessus, comme à la venaison, qui soit aigre-douce, et serués ainsi.

Pour faire pastez en pot de chien de mer.

Prennés de la chair de chien de mer, et hacherés bien menue, puis la fricassez dedans le beurre, et la mettés

dedans vn pot avec vn peu de vin & d'eau, de prunes & des carentines, muscade, & poiure, vn peu de sucre qui soit aigre & doux, & le faictes bien boullir, & seruez ainsi.

Tonine boullie.

Mettez boullir comme le samon salé avec de l'eau, & vne poignée de saige, estant bien cuite pelez bien l'escaille ius, & le laissez refroidir, puis coupez par tranches, mente halchee & orega semee dessus, & mettez le vinaigre dessus, vn peu de poiure, & le seruez ainsi.

Tonine en potage.

Prennez la tonine quand elle est cuite & bien nettooyee, toutes les escailles ius, coupez par longues pieces, & l'enfarinez, & la fricassez dedans l'huyle d'oliue ou beurre, puis prenez vn pain blanc par tranches qui ne soit pas bruslé, &

le trépez avec vin & vinaigre qui soit chaud, & le passez par l'estamine avec trois iaulnes d'œuf, puis mettez dedās canelle, muscades, succe, & saffrā, deux oignons haschez & fricassez en beurre, & faiçtes boullir ensemble avec la tonine, vn peu de peignole dedans, & seruez ainsi.

Tonine en ladobe.

Prennez la tonine estant cuite & fricassez comme dessus, & faiçtes ladobe sus comme les autres cy deuant.

Tonine d'vne autre sorte.

Prennez des tranches de tonine l'espaisseur d'vn demy doigt petit, & l'enfarinez a deux costez, fricassés dans le beurre chaud, estant fricassé d'vn costé mettez de la moustarde que la tranche soit couuerte de moustarde, puis ayez du pain blanc raspé, semez dessus la tranche, & pressez vn peu avec le doigt affin

qu'il s'attache avec la moustarde, puis retournez le pain dessous, & le laissez fricasser encor au costez du pain, & puis seruez trois ou quatre pieces en vn plat.

Autrement.

Faites vn peper de pain blanc rosty, mettant dedans de sucre, canelle, muscade, gingembre, & faictes boullir le peper qu'il soit iaulne de saffran, puis la coupperez par pieces aussi grosse qu'elle loit, & mettez dedans la saulse qu'elle soit chaufee, & seruez ainsi.

Tartoufle boullye.

Prennez tartoufle bien lauee, & la mettez boullir dedans eau, estant cuite il la faut peler & coupper par tranches, beurre fondu par dessus, & poiure.

Tartoufle autrement.

Conppez la tartoufle par tranches comme dessus, & la mettez esteuuer avec vin d'Espagne & nouueau beure, & noix muscade.

Autrement.

Prennez la tartoufle par tranches, & mettez esteuuer avec beurre, mariolaine haschee, du persin : puis prénez quatre ou cinq iaulnes d'œuf battus avec vn peu de vin, & iettez le dessus tout en bouillât, & tirez arriere du feu, & seruez ainsi.

Autrement.

Mettez rostir la tartoufle dedans le cendres chaudes comme on cuit les castaignes, puis la faut peler & couper par tranches, mettez sus mente haschee, des carentines boullies par dessus, & vinaigre, vn peu de poiure, & seruez ainsi.

Moulle de bæuf en potage.

Prénez moulle de bœuf sept ou huit grosses pieces , estant bien lauees mettez dedás vn plat avec bon bouillon, & les mettés boullir, puis prennés cinq ou six œufs battus, & mettés dedans du persin & mariolaine bien hachée, noix muscade bien estampee, et les meslés avec des œufs, et les iettés dedans la moulle de boeuf tout boullât, et laissez encor vn peu sur le feu que les œufs soiēt vn peu fermes, puis ayés des rosties de pain blãc, et mettés plain vn cueillier d'argēt si grosse piece que vous pouués, & mettés sur les rosties avec le bouillon dessus, & le serués ainsi tout chaud.

Vne autre sorte.

Mettés boullir la moulle de bœuf, vn peu de pain blanc raspé, estant sur le feu vn petit quart d'heure, mettés dedás sucre & canelle, six iaulnes d'œuf,

debattéz avec le vin qui est dedans le plat, & le meslez avec la mouille, & seruez ainsi.

Animelle ou soupitte de veau en potage.

Mettez boullir les animelles dedans l'eau, puis tirez les petits nerfz dehors, & les mettez dedans du bon bouillon pour esteuer: mettez dedans muscade, mariolaine hachée, du beurre & vn peu de vin blanc & seruez ainsi.

Autrement.

Prennez les animelles estant cuites, & les fricassez é beurre, vn citrô fresche couppé par tranches, dessus ius de pōmes d'orenges & poiure, & serués ainsi.

Autrement.

Faictes vn papin de blanche fleur avec vn œuf & vn peu de vin, vn peu de sucre & poiure, puis prennés les animelles & les mouillés dedans le papin, & les fricallés dedans le beurre, &

98
seruez ainsi.

OVVERTURE

Autrement.

Prennez les animelles bien cuites, & les couppés par pieces la grosseur d'un poulce, & les mettez dedás des petites broquettes de bois qui soient bien delies, semez poiure dessus, saige haschee & du sel: puis prenez vne toilette de porc, & tournez la toilette entour les animelles, & les mettez rostir sur le gril, arrousez bien de beurre, puis seruez les avec ius de pomme d'orange.

Chapon en potage de Hongrie.

Prennez vn chapon à moitié cuit, coupez le en quartiers, & le fricassez en beurre vn peu, qu'il ne soit point noir: puis prenez des oignons couppés par tranches, & des pommes coupees par petits quartiers, & les fricassez dans le beurre, & le iettez sur le chapõ en vn pot: puis mettés dedans vn peu

de bouillon & du vin, & le laissez bouillir encor, & mettez dedans du saffran, suecre, canelle, muscade, des peignoies, & faictes bien esteuuer tant qu'il soit bien cuit, & seruez.

Chapon reuestu.

Prennez vn chappô qui soit bié deplumé, puis ouurez le chappô par derriere, & leuez la peau ius, & coupez les aisles par derriere ius avec la peau, puis vous prendrez la chair du chapon, toute la poictrine avec les cuisses, & laissez les iâbes entieres: puis prenez la chair de chapon & autant de chair de veau, & haschez ensemble avec vn peu de graisse de bœuf & mettez dedans noix muscade gingembre, mariolaine haschee, vn peu de sel, quatre iaulnes d'œuf, & meslez bien tout ensemble: puis remettez la chair sur les osseaux du chapon, & tirez la

peau dessus , & la liés avec du filet , & mettés le boullir en vn pot:estant cuit prennés deux tranches de pain trépé en bouillō chaud, quatre iaunes d'œuf, & passés tout par l'estamine avec vn peu de vin blanc, apres iettés dedans le bouillō du chapon, & le laissés encor vn peu boullir, & serués ainsi.

Chapon en adobe.

Prennés vn chapon & le fricassés en beurre ou huyle d'oliue , & le mettés dedans l'adobe comme les acobes.

Chapon bardé & rosty.

Mettés rostir le chapon estant a demy cuit, prenez des petites saulisses, & lardés vostre chapon. puis mettés le chapon derechef rostir, & faites vn papin de blanche fleur avec des iaunes d'œuf, & mettez dedans sucre & canelle, que le papin soit vn peu cler, puis iettez ce papin dessus le chappō ,

tournant ietterez le papin sur le chappō, que la crouste soit vn peu ferme, & gardez vous bien de ietter de la graisse dessus: puis iettez encor du papin dessus par deux fois, & le laissez tousiours ainsi iuer: & quand il vous semble que le chappon est cuit assez, tirez le dehors, & biē arrousez de beurre, & seruez en vn plat, & coupez des tranches d'orége pelee, & seruez ainsi.

Pour faire vn pot pourry dict en Espaignolle Oylla podrida.

Prennez vne piece de bœuf de deux costé, mettez la boullir en grand pot, & mettez avec vn chappon ou pouille: ayant bouilly demye heure, mettez vn petit gigot de mouton dedans, puis mettez vn canar aussi dedans le pot: puis des petits iambons de veau reuestu deux pigeōs farcys, deux perdris,

deux petits cabus farcis, deux begasses, deux saulsses de Bologne, et deux mortadelles cuites à part pour mettre dessus, la moitié d'un iābon de Mayce aussi cuit à part, des pieds & oreilles de porc aussi cuites à part : puis vous mettrez des petites saulsses aussi dedans le pot, des limōs salés coupés par quartiers, des andouilles quatre, des iaulnes racines quatre, qui soient farcies de chair de veau reuestu, quatre mulettes de mouton qui soyent farcies de bōnes herbes & de bon gras fromage, avec vn oignō fricassé & des œufs cruds, comme le farcin doit estre fait, & vous le fricasserez dedans le beurre: & metterés dedās le pot vne poignée de mariolaine & mēte ensemble, des choux floris en deux partis: puis vous aurés des petits pots là, ou vous metterés en vn des tartouffes

esteuees comme deuant est dict, encor vn autre pot avec des caps de Majorcque bien laués & bouillis avec bons bouillons, & vin blanc, vn peu de poiure: puis vn autre pot mettés des peignoles & des pistaches qui soiēt nettoyées: puis faites des rafioules verdes, comme deuant est escrit: puis des autres petites rafioules emplies d'amandes & estampees, & des poires de coin confites avec sucre & canelle, deux iaulnes d'œuf dedans, & fricassez les rafioules en beurre, & les gardez ainsi en vn plat: puis prendrés des castagnes peles, et mettés dans le pot, et laissez bien esteuer ensemble, en mettât dedans demie once de fleur de muscades: ayés encor vn petit pot, et mettez dedans des gros poix, et des febues de Rome qui soiēt bien cuites ensemble: puis vous regarderez bien dans le

pot s'il ny a rien qui soit trop cuit: ce qui est cuit assez tirez le dehors, & le mettez dedans des plats à part: prenez vn tresgrād plat, & dressez les viades entremellees les vnes avec les autres: puis les jambons de Mayence que vous auez mettez les dedans le plat, l'vn de ça l'autre de là, & les rasioules boulies faut mouiller avec gras bouillon, & semer dessus canelle & parmesan, & les mettez dedans des plats de ça & de là: les autres rasioules le semblablement: puis ce qu'auuez dans le petit pot mettez chacune sorte à part dedans le plat, les faulsses de Boloigne aussi de ça & là: puis ayez vne petite pouille d'Inde rostie & bien lardee, vne douzaine de petits oyseaux aussi rostis, & mettez au mytant du plat dessus, & regardez si bien de mettre toute chose qu'on les puisse voir,

puis prenez vne douzaine de pieds de mouton biē nettoiés pour mettre à l'entour du plat: puis prenez vne liure de dades cuites en vin & sucre, & les mettez avec vn cueillier, & mettez les entre les pieds de moutons, apres prenez le bouillon de vostre pot, chauffez le bien chaud, & ietterez deça & là sans mouiller le rosty, & rafioules: & seruez ainsi.

*Pour faire heuspot de veau
en mesnage.*

Prenez vne cuisse de veau estant a demye cuite, mettez dedans fleur de muscade, vn limon saié par tranches, mariolaine & mente, du verius ou vin blanc & du beurre, & laissez bien estuuer ensemble.

Autrement.

Prenez vne poictrine de veau couppee par pieces, & fricassée en beurre à

deux costés, & la mettez dedás vn pot encor avec du beurre, & la laissez bien cuire: puis prennés des herbes de vote bien hachee & estampee avec miettes de pain blanc, & rompez des œufs dedans, & battés ésemble qu'il soit espes, & mettés vn peu de succe dedás: puis ayez vne paelle avec du beur chaud, & prennés vn cucillier, & prennés de voz herbes ainsi debattues, & faiçtes des petits tortelets qui soient cuits à deux costés, puis les mettez dans le pot avec le veau, & mettés du vin dedans, vn peu de noix muscade estāpee, & mettés dedans, & laissez bien esteuer ensemble, & seruez estant bien cuit.

Autrement.

Prennez vne poitrine de veau, & la mettez boullir, estant cuite mettés vn peu de bouillon dedans le pot, & du

beurre : puis vous prendrez vn quartier d'amandes pelees & estampees, & passez par l'estamine avec le bouillon : puis prennés vn peu de racine de rafanus bien estampee, & mettés dedans le pot avec le bouillon, & faiétes bouillir deux ou trois buillóns ensemble, & le seruez ainsi.

*Pour faire vn foye de veau farcy
en potage.*

Coupez le foye au plus gros, la longueur d'vn petit doigt, puis avec vn couteau bien trenchát vous couperés le foye par dedans, & vous tirerez dehors ce que pourrez, sans tourner deffoubs ne deffus: puis bouillez vn peu le foye quand il est tiré dehors, & le hachez bien menu avec vn peu de graisse de boeuf, et hachez vne petite poignee de bonnes herbes avec, et vn oignon haché: vous

mettrez dedans vn peu de muscade & gingembre, vn peu de sel, trois iaulnes d'œufs, bien melle ensemble: puis remplissez le foye, & prenez vne toilette de veau, ou de porc, & ferrez le foye dedans, qu'il soit bien lié, puis le mettrez cuire en vn pot avec bon bouillon, fleur de muscade, vn peu de veriu ou vin, & vn limon salé par tranches, & laisserez tout bien esteuer, & seruez.

Pour faire Tomafelle de foye.

Prenez vn foye de veau couppé par tranches, & le faictes bien boullir vn pater noster: puis le hachez bien menu: puis mettez dedans vn oignon haché & fricassé en beurre, vn peu de muscade, poiure & canelle, vne poignée de gras fromage, quatre iaulnes d'œuf, & meslez bien tout ensemble: puis prenez avec vn cueillier de ce

foye, ayez des iaulnes d'œufs battus avec vn peu de fleur de farine qu'il soit comme vn petit papin, & mettez le foye dedans, qu'il soit mouillé aux deux costez, & le mettez fricasser en beurre, & serués neuf ou dix dans vn plat, de la canelle par dessus.

Chappon bouilly farcy.

Prennez des castaignes qui soyent cuites, & les hachés avec vn peu de graisse de bœuf, & mettez dedans quatre iaulnés d'œuf, muscade, & poiure, vn peu de mariolaine haschee, & mettés de cela tout plein le ventre du chappon, & couderés le ventre qu'il n'en sorte rien dehors: puis le mettez bouillir qu'il soit bien cuit, puis prennés des cardes qui soient aussi bien cuites, & les mettés bien estuuer avec du vin, mariolaine hachee, du beurre, vn peu

de muscade estampee de capes de Majorque qui soyent bien laués en eau chaude, & mettez les boullir avec: estant bié boullis iettez sur le chapon, & point autre bouillon.

Perdris en potage a la Portuguese.

Prennez des perdris, & les mettez boullir: estant cuites couppés vn citrô fresche par tranches, des huïstres hors de l'escaille, des champions qui soyent nettoyez, du beurre, du vin blanc, vn peu de poiure, & laissez bien estuuer ensemble, & seruez ainsi.

Perdris a la Catelane.

Faiçtes rostir des perdris, puis prenez des dades coupees par moitié, & nettoiez des pômes d'orange confites taillees par petites pieces, marmelades taillees par pieces, vin d'Espagne, beurre fresche, sucre & canelle, & le faiçtes bien estuuer ensemble, & seruez.

*Vn gigot de mouton reuestu
& bouilly.*

Pelez la peau arriere de la chair, et prenez toute la chair arriere des os, et la hachez bien menue avec vn peu de graisse de bœuf, et vn limon salé couppé par pieces, bien laué, et vous prendrez vn peu de mête aussi hachee avec, puis mettez dedans noix muscade et poiure, vn peu de sel, vn demy reumer de vin blanc, et trois œufs cruds, et hachez bien tout ensemble, et meslés le bien, et apres vous remet-
terez la chair entre les os, et le faiçtes en forme de gigot comme il a esté: puis prenez vne toile de porc: que vous ayés des iaunes d'œuf batus: puis froterés la mesme toile avec les iaunes d'œuf, et apres vous tournerez la toile à l'entour du gigot, qu'il soit bié couuert, puis le liez bien de long et de

trauers, que rien ne sorte hors, & le mettés boullir tant qu'il soit cuit: puis la moitié d'un pain blanc, & le trempés avec le bouillon, & le passés avec quatre onces d'amandes blanches estampees & passées par l'estamine: puis mettez avec le gigot court bouillon & un peu de fleur de muscade, & du vin blanc, & le laissez bien esteuer.

Autrement.

Prennez un gigot de mouton ainsi accoustré comme dessus: quand il est bien formé cōme gigot, vous le mettez en vne grande tortiere, & plantez des peignoies plein le gigot, & mettez vne fueille de papier dessus, & le mettez cuire dedans le four estāt bien cuit faictes vne saulle avec du vin, sucre & canelle, des corentines, & des dades couppees par pieces, & laissez bien boullir tout ensemble, & iettez le des-

sus le gigot, & seruez ainsi.

Veau reuestu en potage.

Prennez vne cuisse de veau, & la hachez bien menu avec de la graisse de bœuf, la moitié autât de graisse que de chair : puis l'accoustrez avec telle sorte d'espicerie qu'avez faict le gigot: puis prenez de la chair aussi grosse que deux œufs, & formés à la main comme vn petit iambon, & le mettez ainsi estuuer avec vn peu de vin, muscade, limon salé par pieces, & vn peu de capes, & le faictes bien estuuer: puis seruez quatre ou cinq en vn plat.

Autrement.

Prennez du veau qui soit cuit, rosty ou bouilly, & le hachez bien menu: mettez dedans succe & canelle, muscade, vn peu de sel, demye sopine de creme, trois œufs cruds, & meslez bien tout ensemble avec du beurre fondu,

et le mettés en vne tourtiere, et faiçtes cuire sur les charbõs dessus et dessous, et le laissés cuire tant que vous voyés qu'il se vient a fendre par dessus. puis couppés avec le couteau que vous faiçte huitz cartiers dedans la tourtiere, et serués quatre cartiers en vn plat, sucre et canelle sus.

*Pour faire vne espaule de mouton
farcie & rostie.*

Au gros de l'espaule leuez la peau l'espeſſeur de la moitié d vn doigt, puis prenez la chair ius iusques aux os des deux costez: puis hachez la chair bien menue: & ayez vne poignée de persin bouilly, avec espinasse, mariolaine, & mente hachee, avec iiij. iaulnes d'œuf, muscade, poiure, vn peu de sel, anis estapé: puis remettez la chair en la place que l'avez ostee, & remettez la peau de dessus & par dessous: mettez de la toil-

le de veau , & l'attachez bien avec des petites broquettes , & mettez en vne tourtiere cuire dedans le four qui soit assés chaud, & l'autre costé de l'espaule qui n'est point perché , lardez le avec de l'ysope & sage. Notez, quand il est dans le four, le faut retourner deux ou trois fois, afin qu'il ait couleur tât d'un costé que de l'autre : estant bien cuit iettez tout ce qui est en la tourtiere dessus, & mettez en vn plat des oréges peles par tranches dessus: puis vn peu de bon vinaigre, & le seruez.

*Vn gigot de mouton rosty à la
mode d'Irlande.*

Prennez vostre gigot , & le battez bien fort sans rōpre la peau : puis mettez le tremper dās du vinaigre trois ou quatre heures: apres tirez le dehors, & faiçtes resuyer avec vn drap, & mettez

des clauſſons dedans, & des petites pieces de canelle la longueur d'un petit doigt, & le lardez avec vn peu de ſaige & mariolaine, & le mettez roſtir en broche, & toujours bien arroſer de beurre & vin d'Eſpagne: eſtant bien cuit coupez deux citrons par petites tranches, & iettez ſus avec la graiſſe qui eſt en la pacle, & vn peu de vinaigre, & ſeruez ainſi.

Foye de veau en potage.

Prennez le foye de veau, & coupez par pieces la largeur de deux doigts, & plus longues qu'un doigt: puis les lardez avec du lard, trois ou quatre lardons tout outre, peu d'iſope & mariolaine être deux: puis les mettez boullir dedans bons bouillons, deux oignons hachés, peu de muſcade, vn peu d'orego & du beurre, & le faietes bien eſtuer, & ſeruez ainſi.

Autrement.

Prénez le foye de veau couppé par tranches, & les faites vn peu boullir, & hachez bien menu, & mettez dedans trois œufs cruds, muscade, poiure & canelle, vn peu de fromage raspé, vn peu de sel, vn peu de mente hachée, & meslez bien tout ensemble, & le mettez en vne tourtiere qui soit engraissee par dedans, & mettez tout le foye dedans, & le laissez cuire, le feu dessus & dessous: estant cuit coupez par tranches, trois ou quatre tranches en vn plat, sucre & canelle par dessus, & seruez ainsi.

Foye de veau rosty.

Prennez le foye, & le faites vn peu boullir, & le lardez comme le veau: puis ayez vne toille de porc, & prennez des bonnes herbes hachées, & mettez dessus vn peu de poiure & du sel, & liés

le foye dedans la toille, & le faiçtes rostir, & faiçtes vne saulſe aigre-douce.

Autrement.

Coupez le foye par tranches, eſtãc roſty, & faiçtes la ſaulſe avec pain blãc roſty paſſé, & faites peper avec des iau-nes d'œuf, & la paſſez avec le pain, & mettez dedans ſucce, canelle, ſaffran, & la faiçtes bien boullir, & iettez ſur le foye, & ſeruez ainſi.

TROISIÈSME LIVRE.

Qui traicte de plusieurs sortes de viande, d'accômoder vn grand banquet pour Princes & Princesses, & le petit banquet des Enfans sans soucy.

*Pour faire vne loigne de veau
farcie & rostie.*

Prennez des bonnes herbes de farcin, & les hachez bien menu, faictes les fricasser en beurre : mettez dedans iiii. iaulnes d'œuf, muscade, gingébre, canelle, vn peu de succe, du sel, & le faites vn peu cuire, non pas trop : puis hachés vn limon salé meslé avec le farcin : puis prenez vne loigne de veau qui soit vn peu fourboulle : puis mettez le farcin sous le roignon du veau, & le couurez avec vne toille de veau double, & l'attachez avec des broquettes que rié ne tombe hors, puis estant cuit prénez

H iiii

le roignon hors, & le hachez: mettez dedans deux iaulnes d'œuf, vn peu de succe & canelle, vn peu de sel, & mettez lediēt roignon sur des rosties de pain, & le mettez en vne tourtiere avec du beurre dedans, & mettez les couuertes dessus avec du feu, que les rosties soient bien peu chauffees, & mettés à l'entour du plat où la loigne du veau est, & iettez toute la graisse sur la loigne avec du vinaigre, & des orengees coupees par pieces dessus.

Autrement.

Prennez vne loigne de veau ou poictrine, & la mettez boullir: estant quasi cuite, ayés des racines de persin coupees par petits lardons, estans les racines cuites avec la chair prénez des racines de rafanus estampees, & deux fois autant de mente pellee & estampee, & passez avec le bouillon du veau

& iettez dessus, & mettez avec vn reuermer de verius ou vin, & que le bouillon soit gras, & seruez ainsi.

Pour faire veau reuestu farcy.

Prennez du veau, avec autant de graisse, & le hachez bien ensemble, & mettez des iaulnes d'œuf, muscade, gingembre, vn peu de sel, vne poignée de mēte & mariolaine ensemble: puis faictes de la chair des plattes pieces, la grandeur d'vne main, l'espeſſeur d'vn doigt: puis prennés des amandes peles, & estampees avec des poires de coing hachees & boullies, & l'estampez encor avec les amandes: mettez dedans succe & canelle, deux ou trois iaulnes d'œuf, & meslez bien tout ensemble: puis faictes vne platte piece comme le veau haché, & la ferrés entre les deux pieces du veau susdit, & le cuisez dedans vne tourtiere, & faictes

vne saulſe deſſus avec des pelures d'oranges boullies, & tailles par petites pieces longues, & des corentines, ſuc- cre & canelle dedans: laiſſez bien boullir avec vin rouge, & le iettez deſſus.

Autrement.

Prenez vne cuiſſe de veau, & la coupez par tranches la lōgueur d'vne main, & trois doigts de large, & le battez avec vn couteau ſans la rompre: puis prenez des bōnes herbes hachees biē menu, & mettez dedans des iaunes d'œuf, muſcade, clouffons & gingēbre, vn peu de ſel, graiſſe de bœuf hachee & meſlee enſemble: puis eſtendez les tranches de veau ſur vne table, & prenez de ces herbes engraiſſees, & les eſtēdez ſur les tranches de veau, puis les rollez, & mettez dedans des broquettes de bois ou de fer, & le mettez boullir, & eſtuuer avec limon ſalé, fleur de muſcade, veriu ou

vin blanc, & du beurre, & le laisser bié esteuer, & seruez: si voulez le mesme pouuez mettre rostir & seruir avec oranges, & beurre fondu.

Autrement.

Coupez des tranches de veau cōme dessus, qui soient bien battues, puis les mettez en vn petit pot avec du bō bouillō, & mettés dedás deux oignōs entiers pour dōner le goust: puis mettés dedans mariolaine hachee, muscade, poiure, du beurre, & du vin blác, & laissez bié esteuer ensemble: & seruez.

Pour faire neige.

Prennés vn pot de creme nouvelle, iiij. onces de sucre, iiij. onces eau de rose: prénés vn petit blanc ramon cōme vne grosse poignee de verges, & battez bien fort la creme demie heure de lōg, puis la laisserez reposer, & vous voyrez l'escume venante dessus cōme nei-

ge: puis prenez vne escumette, & leuez la neige dehors, & mettez la en vn plat, vn trenchoir dessous, affin de laisser gouter la neige, & battez encor la creme comme deuant, tant qu'ayés de la neige assez: puis mettés la dedans des petits plats, vne branche de rosmarin dedans, & seruez ainsi.

Pour garder grufelles & aigrets.

Prenez des grufelles qui loient bié nettoyes, & quasi meures assez: puis prendrés du verius, & autant d'eau de pluye, & le laissez boullir ensemble, il le faut escumer & laisser refroidir: puis mettés vn peu d'allun qui soit rompu, & mettez grufelles ou aigrets dedans, & les gardés ainsi.

Pour garder poires de coing.

Pelez les poires de coing, & tirez les grains dehors: puis mettés boullir les pelures avec les grains, tât que les pel-

lures soient bien cuites: puis mettez les poires de coing dedans, laissez bouillir deux ou trois bouillons non plus, & les tirés hors, puis les laissez refroidir bien froides, & le bouillon aussi, & les iettés en vn petit tonneau tout ensemble avec pelures & tout, & les gardés ainsi.

Pour garder des concombres.

Prennez des petites concombres, & les laissez sur vne table suer trois ou quatre iours, puis prenez du vinaigre & les faiçtes boullir, & escumer, & laissez refroidir, alors iettez les concombres dedans, et les laissez ainsi quinze iours ou trois sepmaines, puis iettez le vinaigre dehors, et prenez autre vinaigre bouilly et escumé, et laissez refroidir, puis iettez le sur les concombres et mettez allun estampé dedans, et prenez de la semence de fenouille qui soit

quasi meure, & iettés dedans le tōneau qui soit bien ferré, & le gardés ainsi.

Pour donner au vin nouveau le goust de muscadelle.

Prénez des fleurs de sahou, qui soient bien meures, & les laissez suer: puis à la vendāge quād le vin est dās le tōneau, mettés pour vne aine de vin ii. onces de fleurs de sahou dans le tonneau: vous pouués aussi mettre des pommes & des poires qui soient couuertes dans le sahou.

Pour faire vn cabus farcy.

Prennez vn cabus rouge qui ne soit point trop gros, & le mettés boullir entier doucement, & le laissés si lōgumēt que vous puissiez ouurir les fueilles les vnes arriere des autres, tant que voyés que le cabus soit gros cōme vn poing, couppès celz dehors, & mettés de la chair hachee la dedās qui soit ac-

coustree comme les autres chairs avec œufs & espices, & puis serrés le cabus avec les fueilles tout autour: qu'il soit bien lié, & le mettés cuire, des faulsi-fes avec, ou ce que vous voulez.

Pour faire racine farcie.

Prennez des grosses racines blanches ou iaunes ainsi que vous voulés, & les vuidés par le plus gros debout avec vn couteau: puis prennés du veau haché comme dessus, & les emplissez bien, & les mettés cuire avec heuspot de bœuf, ou ce que voulez: ainsi poués vous farcir des concombres et nauaux.

Pour accoustrer vn canar à la mode d'Irlande.

Mettez boullir vn bon canar, estât cuit prennés de la maluoisie, nouveau beurre, et prénés des racines de rafanus bien estampées: mettez sucre & canel le dedans, et le faites boullir, et iettez le

dessus le canar, et serués ainsi.

Autrement.

Prennés vn canar qui soit lardé de petits lardons, et le mettés boullir a vin d'Espagne, et quãd il est quasi cuit pré nés vn limon fresche par tranches, et des castagne qui soyent cuites et pel- lees, muscade et canelle et sucre, et le faiçtes bien esteuue r ainsi, et prennés des petites branches de sage, et mouille dedans vn papin qui soit faiçt de blan- che fleur, et des iaulnes d'œuf, et faiçtes fricasser la sage dedans du beurre, qui ne soit point salé, et iettez cela sur le ca- nar estant dans le plat, et seruez ainsi : blanc sucre par dessus.

Pour faire Ceruelle de veau doré.

Prennez le cerueau du veau estant cuit, et le haschés bien menu, et mettés dans canelle, muscade, vn peu de sel, et des iaulnes d'œuf trois ou quatre, et

meslez bien tout ensemble: puis prenez vne toille de porc, & coupez par pieces la grâdeur d'vne main: puis prendrez du cerueau avec vn cueillier, & le mettrez sur la toille, & l'entourtillez bien dedans, & le mouillez en iaulnes d'œuf battus, & le faictes frire en beur qui ne soit point noir, & sucre dessus.

Pour faire teste de veau pellee à la mode d'Irlande.

Prennez vne teste de veau avec les poils, & la mettes qu'elle soit bien salee, & la laissez bien cuire: estant cuite tirés les poils ius avec la main, puis tirés le cerueau hors par dessus, & l'accoustrés commel'autre cerueau: puis ayés des tranches de pain bien tennes, & mettés le cerueau entre deux tranches, & faites frire en beurre: puis vous prendrez des prunes, roifins, des dades parties en deux, & peignoies, &

I

mettez tout boullir avec vin d'Espagne, sucre & canelle dedans iettés sur la teste, & le cerueau fricassé entour le plat, & seruez ainsi.

*Teste de veau doree à la mesme
façon.*

Prennez vne teste de veau partie en deux, que le cerueau demeure dedans : puis le faiçtes fricasser en beurre, & le laissez bien refroidir, puis faiçtes des votes d'œufs battus, qu'elles soient bien grandes : estant cuites à vn costé prénez parmesan raspé avec peu de canelle & poiure, & semez sur les votes : puis mettez la teste de veau dedans, & tournez bien les votes entour, & les retournez & laissez frire encor vne fois ou deux : mettez sucre & canelle dessus, & seruez ainsi.

Pour accoustrer vne tortue.

Prennez la tortue, & coupez la te.

ste, & la laissez mourir, puis la mettez boullir si lōguement que vous pouuez tirer l'escaille arriere de la chair : puis vous osterez toute la peau que vous trouuerez, & prenez la chair & les œufs s'il y en a, & la mettez esteuer avec bon bouillon, & mettez vn peu de fleur de muscade, vn peu de poiure & rosmarin, mariolaine, mente & beurre fresche, & sel, & vin blanc ou verius, & vn citron fresche par tranches, & le laissez bien estuer ainsi, & seruez.

Autrement.

Quand la tortue est biē cuite, fricassez la en beurre, vn citrō fresche coupé par tranches dessus, ou faiçtes vne saulse dessus avec du pain blanc rosty, & des amandes estampées blanches, & passez tout biē par l'estamine, mettez sucre & gingembre, & la faiçtes

boullir qu'elle soit loyante, & mettez la tortue fri-casser dedans, & seruirez ainsi.

*Pour faire blanc manger frite
en la paelle.*

Prennez blanc manger qui soit biē ferme cuit : puis prennés des iaulnes d'œuf, selon la quantité qu'aués de blanc manger, & peu de pain raspé, & le defaiçtes bien avec : puis ayez du beurre fondu sans sel dedans la paelle : estant le beur chaud prenez vn cueillier, & iettés du blanc manger dedans par petits tortelets, & le laissez cuire à deux costés, succe par dessus, & serués ainsi.

Autrement.

Faiçtes vne vote vn peu espesse, & mettés du blanc manger dedans la vote en la lōgueur d'vne saulfisse, & tournés la vote tout à tour, & faiçtes bien

cuire, & seruez ainsi.

Autrement.

Faiçtes des petites rafioules de paste, & mettés le blan manger dedans & fricassez en beurre.

Pour faire des œufs farcis.

Faiçtes boullir les œufs durs, & les couppés en deux pieces: puis tirés les iaulnes dehors des deux costés, & les hachez bien menu avec du persin, mariolaine, vn peu de sel, & mettés dedás des iaulnes d'œufs cruds, hachés le biē ensemble: puis remplissez les blancs avec cela: apres les fricassez en beurre, puis faiçtes vn petit peper dessus, qui soit douce & aigre, & seruez ainsi.

Autrement.

Prénez les mesmes œufs, mettez les en eau avec du beurre tout boullant, & mettez dedás parmesan ou autre bon gras fromage, canelle, poiure avec du

beurre, & seruez ainsi.

Pour des œufs de May.

Prénez des œufs, & les mettés bouillir qu'ils soient mols : puis faiçtes vn trou à l'œuf aux deux costez avec vne pointe ou brocquette de bois, que le trou soit pour mettre vn pois dedans : puis souffle le iaulne dehors, & hachez du persin bien menu, & le mellés avec les iaulnes d'œuf, vn peu du sel & poivre dedans, & mettés encor vn iaulne d'œuf ou deux, ou d'auantage, & remplissez les oeufs avec la pointe d'vn couteau par dessus, qu'il soit serré par dessous avec vn peu de pain blác, qu'il ne coure point: puis ayez vn chaudron d'eau bouillante, & iettés les oeufs dedans, & les laissez boullir durs, apres tirés les hors & pellés, & couppés les par moitiés, & mettés par dessus beurre fondu & du ius de surelle.

Pour faire des œufs d'Angleterre.

Prennez vne douzaine de iaulnes d'oeufbié battus, vn peu de succe dedans: puis prennés du succe fondu en vn petit pot: quand il cômence à bouillir prennés les iaulnes d'oeufs debatus, mettéz les en l'estamine, & laissez couler dedans la cirobe bouillante: que la cirobe soit couuerte dessus, estant bié cuit à vn costé tournés le à l'autre: estant bien cuit tirés le hors, & faiçtes trois ou quatre pieces ainsi, & mettés en vn plat trois ou quatre.

Autrement.

Prennez des iaulnes d'oeufs ainsi battus, & prenez vne tourtiere, & iettez les iaulnes d'oeuf dedans la cirobe en la tourtiere, & les laissez cuire comme vne vote, & coupez les par quartiers x. ou douze, & mettez sus des ro-

sties de pain blanc, & prennés maluoisie chauffee avec du beurre, & iettés le dessus les rosties & œufs, et canelle par dessus, et seruez ainsi.

Pour faire vne vote de Hongrie.

Prennez vne douzaine d'œufs debatus, et les mettez avec pain blanc passé avec vn peu de creme bien espeffe, et debattez cela avec les œufs, et faiçtes vne vote, estant bien cuite aux deux costez, sucre et canelle dessus.

Autrement.

Faiçtes deux votes de six œufs chacune: puis ayez des pommes hachees et fricassees en beurre, poires de coing en sucre confites, bien hachees et meflees avec, deux ou trois iaunes d'œuf, sucre et canelle, et mettez cela entre les deux votes, & mettez le encor sur le feu cuire aux deux costez.

Autrement.

Faiçtes deux votes comme deuant: prenez des oignós frits dans le beurre, & prenez du parmesan raspé, & trois ou quatre iaulnes d'œufs dedans bat- tus ensemble: puis coupez les votes quarrées, & mettez les entre deux, & les faiçtes bien frire à deux costez, sucre & canelle dessus.

Pour faire Marjelette Romaine.

Prenez trois œufs nouveaux, demie liure de blanc sucre estampé passé par tamis, deux grains de musque & blâche farine, & faites vne paste molle, coupez la par pieces la grosseur d'un œuf, & la mettez sur des osties & sur le papier, & le cuisez en four ou en vne tourtiere, & mettez canelle par dessus.

Pour blanchir l'huyle d'oliue pour manger en quaresme.

Faiçtes faire vne petite serenne, cõ-

me on bat le beurre, vne petite crane par deffoubs pour tirer l'eau dehors: puis mettez de l'eau froide dedans, & prenez de l'huile d'oliue qui soit ferme, & battés comme le beurre: ayant longuement battu, laissez courir l'eau hors, & mettés eau nouvelle deux ou trois fois, tant que vous voyez que l'huile soit blanche: puis tirés le hors, & seruez en des plats.

Pour faire beurre de May.

Prénez vne quarte de nouueau laiët, & le mettés sur le feu, & le faiçtes tourner en matton: quand il commence à boullir prennés vne douzaine d'œufs battus, & les iettés dedás, & laissez boullir tant qu'il vous semble que les œufs soient cuits: puis iettés tout en vn lingge, & laissez bien gouter l'eau hors, & pressez bien qu'il ne demeure point d'eau dedás: puis estampez bien en vn

mortier de pierre , avec demie liure de nouveau beurre , & le passez par l'estamine , y mettant vn peu d'eau de rose: estant ainsi passé il le faut battre lōgement , & mettre sucre dedans , & le dresser dedans des petits plats , & le leuez vn peu haut, & sucre par dessus.

Pour neige seiche.

Prénez six blācs d'œufs bien battus vn quart d'heure de lōg qu'il face grosse escume: puis tirés l'escume hors, & battez de rechef tāt que vous ayés tout hors: puis prénés vne liure de blāc sucre, & le fondés avec de l'eau de rose, & laissez boullir à perfection , tant qu'en tombant avec l'espature comme neige: puis prénés deux grains de musque avec vn peu de gingembre en poudre, & meslés biē avec le sucre fondu: puis prénés toute l'escume du blāc d'oeuf, & meslés biē ensemble avec du sucre,

tant que vous voiez qu'il vienne espes
comme creme, & en mettez dans des
plats, & seruez ainsi.

Je me deporte d'escrire beaucoup
de choses que ie feroiy bien, craindant
donner facherie aux lecteu... pour ce
que la science estant respendue par le
monde, vn chacun veut estre maistre
en tels affaires : priant le createur vous
donner longue & heureuse vie.

141

S'ENSVIT LE BANQVET
des enfans sans soucy, comme Frás
Floris, Michel Angelo, orpheures
peincts, & plusieurs autres, qui desi-
rent loger au logis de la croix.

Pour le premier service.

Prennez vne livre de nouveau beurre
en grosse masse, & la mettez en vne
haste de bois pour rostit: quãd il com-
mence à estre vn peu chaud, prenez
du sucre en poudre, & deux fois autãt
de canelle que de sucre, & le semez sur
le beurre qui rostit au feu, tant qu'il
face vne croute bien espesse, lors il sera
assez.

Prennez des oréges parties en deux,
& semez sucre & canelle dessus, & les
mettez sur vn gril avec petit feu, & iet-
tez vn peu de beurre fondu dessus tãt
que vous voyez que le sucre soit fon-

du: puis mettez encor sucre & canelle, & beurre, & faites le feu vn peu plus grand, & mettez souuétes fois sucre & canelle, tant que voyés qu'il soit entré en l'orengé.

Deuxiesme seruire.

Pour potage.

Faiçtes chaud-eau de maluoisie avec des iaunes d'oeufs, & sucre candis & canelle, pleine de peignoles, & mettez du pain dedans qui s'appelle marsepain.

Faisant rosty lardé d'orenges confites.

Prennés des perdris rosties, bien arrousees avec beurre & maluoisie: estât bien cuites les faut manger avec brun pain qui s'appelle montachalle.

Pastés d'huiſtres, moulle de boeuf, & pistache.

Pour le troisieme seruire.

Des tourtes de blanc manger, du

beurre de May, & le mangez avec can-
naline, & paste de succe: & gardés vous
bien de boire maluoisie ou vin d'Es-
pagne sans succe.

Estant traités friandement,
Ayez le breuusage pareillement.

Pour contrefaire maluoisie.

Prennez vne aine d'eau de pluye,
& la faites chauffer: puis mettés dedás
vingt & sept pots de miel d'Espagne,
& le mettez dedans l'eau, & le defaites
bien dedás l'eau, qu'il soit bien fondu,
& le faiçtes bien boullir vne heure, & le
bien escumer, & vous le metterez bou-
llir avec demye liure de coriandre, &
demye liure de grains de geneure ou
grains de pecque, & huit onces de ca-
nelle rompue: estant bouilly vous le
metterez dedans vne cuue ou dans vn
tonneau, & le laissez ainsi deux iours:
puis faiçtes vn trou au tonneau, ou
cuue, ou trois trois aupres du fond, et

& tirez dehors ce qui est cler: ce qui reste dedans le tōneau le faut laisser passer par vn sac cōme pourrez, & le mettez dedans des tonneaux, & le gardez ainsi: il est meilleur de trois ans que le premier an. Notez pour bien sçauoir s'il est assez doux, deuant que le mettés sur le feu, mettez dedans vn œuf fresche biē nouveau, si l'œuf viēt à demeure sur l'eau, il est doux assez, autrement non: mettez tant de miel que l'oeuf vienne dessus.

Si ce vin est trop petit,

Prens le vin en bas escrit.

En frequentant les Espagnes

Trouuerez le vin d'Ocagne.

Et le vin icy ensuiuant,

Que trouuerez bon & friant.

Vin de Madera, vin Canary,

Vin de saint Martin, & Ribadaue,

Vin de Serele & Gilbelterre.

DE CVISINE

Vin sec, & vin de Toro,
Vin Madrigale, vin Galiego,
Vin de Pontferraro & Cacauello,
Maluoisie de Candie,
Maluoisie garba & muscadelle.
Vin de Hongrie, vin Græca,
Vin Cherelle & Asperine,
Vin Albano, & sainct Seuerin,
Vin Lachryma Christi, vin cose,
Vin retournato Romanesco magna-
guar.

Vin de Delle, vin de Frence.

Berne vin, & gansvous,

Vin Hermanshouse, Drechhouse,

Rinchoue, vin de Nort.

Vin d'Arbois & Soligny,

Vin de Beaune, & vin d'Ay,

Vin d'Orleans, & Basserode,

Vin de Bourdeaus, & Petau.

O langue tant douce & tendre,
Qu'as tu vié de bons morceaux!

O V V E R T V R E

En la fin te faudra rendre
Pour mettre tō corps en vn tombeau.
Prions à Dieu le bon Iesus,
Que tous puissions loger là sus.

F I N.

Si ne sçauiez trouuer le logis de la
croix, demãdez le à des plus frians que
vous, ils vous monstrerōt le chemin.

Maison de la croix que Dieu te
doit bon iour:

Ie te viendray veoir quand ce vien-
dra mon tour.



LE BANQVET DE L'EN-
tree de Monsieur Robert de Berges
Conte de VValhain , Euesque &
Prince de Liege , faiçt au pallais en
Liege, l'an M.D.LVII. au mois de
Decembre, comme s'ensuit.

Il y auoit au palais appoinçty pour
quatorze plats de viandes: la table du
Prince estoit de cinq plats.

La deuxiesme table estoit de six
plats.

La troisieme table de trois plats de
viandes.

Pour le premier seruice.

Pouille d'Inde bouillie avec des hui-
stres, & cardes, salade d'Espagne.

O V V E R T V R E

Bistarde rostie. Tourte de blác máger.

Gigot de mouton bouilly.

Cabris frisez, & rosty orenge.

Moulle de bœuf en potage.

Pastez pouplin de perdris.

Gras veau rosty en adobe. Hairõ rosti.

Lieure en potage.

Pasté de venaison chaud.

Grue rostie en oliue. Perdris boullie
aux capes. Craems vogel rosty

Sanglier rosty. Poictrine de veau far-
cie boullie.

Mouton rosty & remorasque.

Veau reuestu bouilly. Ploniers rostis.

Cerfen potage. Chappon en potage
de Hongrie. Pegasine d'eau rosty.

Oilelets en potage.

Canar rosty à la dodine.

DE CVISINE.

Second service.

Fayfant rosty, faulſe reale.
Gras veau rosty. Paſtez de Cabris.
Cerf rosty. Rafioule de moulle de
bœuf. Hulpe roſtie.
Craems vogel en potage.
Begaffe roſtie. Paſtez de chappon.
Butor rosty. Sanglier en potage.
Cheureux roſtis.
Tourte de veau à la creme.
Perdris roſtie à faulſe de peignoies.
Lieure rosty.
Cygne rosty à faulſe Cremonese.
Aigrette roſtie. Pouille de bois roſtie.
Rafioule de blanc manger fueiltee.
Lepelaire roſtie. Veau reueſtu rosty.
Paſté enragé. Cabris en potage.
Paſtez d'Angleterre.
Pigeon boulli farcy. Canar en potage.
Cerſelle roſtie. Gigot de mouton re-
ueſtu. Oyſon ſauuage rosty.

O V V E R T V R E

Troisiesme seruire.

Pastez de pouille de bois reuestu.
Bistarde rostie froide. Pasté de faisant.
Blanc manger en forme.
Gelee en forme dressee.
Cigne sauuage rosty froid.
Gelee de coschon.
Pasté de perdris reuestu.
Coq d'Inde rosty froid,
Pasté de perdris, Grue rostie.
Huistres en potage, Pastez de paons.
Sausisse de Bologne. Pastez de saglier.
Fonge en potage. Cerf rosty.
Esturgion bouilly. Pastez de cheureux.
Jambon de Mayence.
Hurres de sanglier bouillies.
Pasté de hairron. Tartoufle boullie.
Pastez de cerf. Gelee passementee.
Anchoue. Pastez de bystarde.
Truite en adobe. Escreuice de mer.
Pasté de pouille d'Inde. Gelee lardee.

DE CVISINE.

Pasté de hulpe. Huistre rostie.

Pasté de butor. Brenne d'Angleterre.

Seulette en adobe. Pasté de canar.

Pasté d'aigrette. Turbote en adobe.

Casiade d'esturgion. Pasté de lieure.

Langue de bœuf enfumee. Sanglier

rosty. Rouge en adobe. Fonge frite,

Pasté de grue. Piece de sanglier boulli.

Toutes les venaisons rosties froides estoient avec les pieds dorez, & tous les pastez reuestus dorez, & portans banieres.

Tous les seigneurs estoient defroiés, chacun venoit au palais querir sa viande crue, & tout ce qu'ilz auoient besoing, espiceries & succe.

Quatriesme seruice.

Grãd marlepain doré. Paste de genua.

Sucades liquides. Gaufle succhrée.

Pastez de coing. Caneline Romaine.

Marmelade blãche. Gelee blãche clere

O V V E R T V R E

Pistachine. Tarte reale.
Caneline longue. Pasté d'orange.
Lard d'amandes. Beurre de may.
Oublies. Gelee rouge clere.
Amandes succees. Tourte de pōmes.
Canelle succee. Moustacholle.
Succade seche. Friture bugnole.
Pasté de sucre. Samblette.
Palamitte. Marmelade en forme.
Tourte de creme. Pelche confite.
Orange confite avec les fleurs.
Gelee de glace. Offaelle fueiltee.
Grād biscuit sucré, Friture de seringe.
Crenelle de sucre. Grand castelin.
Capes confites. Poires confites.
Neige sur rosmarin. Pommes crudes.
Anis. Parmesan. Prunes de Hongrie
confites, Gasteaux fueiltés. Castagne.
Morquin. Rosquille. Biscotelle.

DE CVISINE

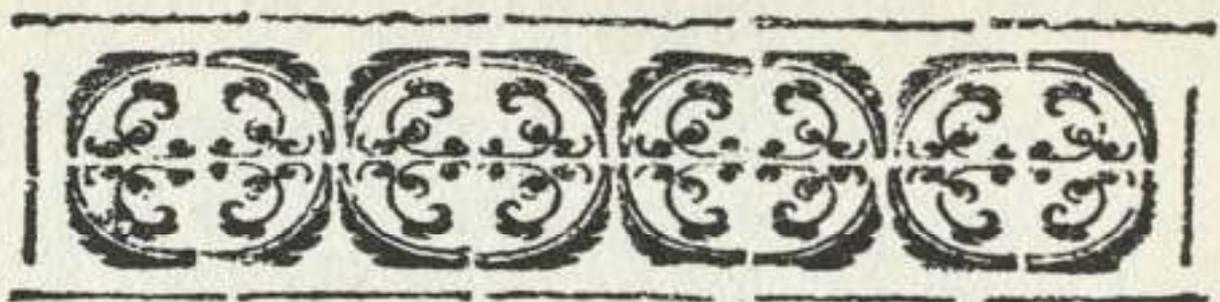
Il y auoit quatre parcs de deux pieds en quarrure, enuironnez d'vne haye de beurre.

Le premier estoit Adam & Eue faicts de beurre, vn serpent sur l'arbre, & vne fontaine courante, avec petits animaux à l'entour du beurre.

Le deuxiesme parc estoit les amours de Pyramus & Tisbe, le lyon aupres de la fontaine, & des arbres à l'entour enuironné en vne haye de beurre.

Le troisieme parc la chasse d'Acteon, & les nymphes avec Diana à la fontaine, & puis des petits chiens de beurre.

Le quatrieme parc estoient deux hommes sauvages, qui se battoient l'un l'autre avec des masses aupres d'vne fontaine, & des petits lions de beurre à l'entour: chacun parc auoit quatre banieres.



T A B L E.

- Pour faire blanc manger bastard.
Pour faire tourte de blanc manger.
Tourte de veau à la creme.
Tourte de portugal.
Tourte de ius d'herbes.
pour faire tourte badree.
pour faire tourte de poires de coing.
pour faire tourte Cremonese verde.
pour faire tourte geneuese verde.
pour faire tourte geneuese blanche.
pour faire tourte de febues.
pour faire tourte de naueaux.
pour faire tourte de ris.
pour faire tourte de biscay.
pour faire tourte des pommes.
pour faire tourtes d'amandes.

T A B L E.

Pour faire tourte de fonge.
 pour faire tourte Romaine.
 Autre tourte romaine.
 Saulsiffe de boloigne.
 Mortadelle. Ceruelade.
 Saulsiffe de bologne de poisson.
 gelee blanche clere. Gelee rouge.
 gelee iaune. Gelee passementee.
 gelee lardee. Gelee de glace.
 gelee noire. Moustachelle.
 Caneline. Paste de succe.
 paste d'orenge. Fongeline.
 peignolatte. pistachine.
 paste reale, Moustarde cremonesc.
 Larde d'amande. Marsepain.
 Couleur de succe.
 pour preparer le succe pour ietter.
 pastez d'Espagne, pastez enragez,
 pastez pouplin, pastez d'Angleterre,
 pastez d'huiſtres, pastez d'artiffeaux,
 pastez de veau reueſtu, & d'esturgion,

T A B L E.

- Pastez de seiche fresche.
 Pastez de caracoles.
 Pastez de chien de mer.
 Pastez enragez de poisson.
 Offaelle fueiltee. Rafioule.
 Autre rafioule. Agnolin.
 Capilotade douce.
 Capilotade de parmesan.
 Esturgion en potage. Esturgion rosti.
 Poulpette d'esturgiõ. Saussisse d'estur-
 gion. Mortadelle d'esturgion.
 Esturgion en adobe.
 Herron de mer en adobe.
 Escreuice ou crabe de mer.
 Escreuice en potage.
 Trippe de brochet.
 Trippe de chien de mer.
 Lamproye ou pricque en adobe.
 Chien de mer en adobe
 Chien de mer bouilly.
 Chien de mer rosty.

T A B L E.

Hachée de chien de mer.

Tonine boullie. Tonine en potage.

Tonine en adobe. Tartoufle boullie.

Autrement. Autrement encor.

Autrement encor.

Moulle de bœuf en potage. Autremēt

Soupite ou animelle de veau.

Autrement. Autre sorte.

Chappon en potage de Hongrie.

Chappon reuestu. Chappō en adobe.

Chappon bardé & rosty.

Pour faire pot pourry.

Heuspot de veau en mesnage.

Autrement. Autre sorte. Autre sorte.

Foye de veau farcy en potage.

Tomafelle.

Chappon bouilly & farcy.

Perdris en potage de portugal.

Perdris à la Catelane.

Gigot de mouton reuestu bouilly.

Autrement. Autrement. Autrement.

T A B L E.

Espaule de mouton rostie & farcie.
Mouton rosty à la mode d'Irlande,
Autrement.
Foye de veau en potage,
Tomafelle , Foye de veau rosty,
Autrement : Autre sorte,
Loigne de veau farcie & rostie,
Autrement,
Tetin de vache rosty,
Autrement: Autrement:
Veau reuestu farcy: Neige,
pour garder grufelle & aigret,
pour garder poires de coing,
Concombres,
pour donner à nouveau vin goust de
muscadelle: Cabusfarcis:
Canar à la mode d'Irlande: Autremét:
Ceruelle de veau dorée:
Teste de veau pelee à la mode d'Irláde:
Teste de veau doree:
Tortue boullie: Autrement:

T A B L E.

Blanc manger frit :

Andouille de blanc manger :

Autrement. Oeufs farcis.

Autrement. Oeufs de May.

Oeufs d'Angleterre.

Vote de Hongrie. Autrement.

Marselette Romaine.

Beurre de May. Neige seche.

Le banquet des enfans sans soucy.

Le banquet de l'entree de Monsieur
Robert de Berghes, en son temps
Euesque & Prince de I iege, &c.

Fin de la Table.

TRANSLATION ET COMMENTAIRES

DE CUISINE

par M. L. L.

de M. L. L.

OUVERTURE DE CUISINE

par Maître Lancelot de Casteau,
Montois, en son temps Maître Cuisinier
de trois Princes de Liège,

*Premièrement, à Monsieur Robert de Berghes,
comte de Walhain, Evêque de Liège,*

*Deuxièmement, à Monsieur Gérard de Groesbeck,
Cardinal et Evêque de Liège,*

*Troisièmement, à Noble et Puissant Prince Ernest,
Duc de Bavière, Archevêque de Cologne,
Electeur et Evêque de Liège, etc.*

Avec permission des Supérieurs

A LIEGE

Par Léonard Streel Imprimeur Juré

1604

avec privilège

On les vend à la Toison d'Or auprès de l'Eglise
des Onze Mille Vierges

EXTRAIT DU PRIVILEGE

Par Privilège de son Altesse il est permis à Lancelot de Casteau, Bourgeois de la Cité de Liège, d'imprimer ou faire imprimer, et vendre, un certain livre intitulé *Initiation à la Cuisine*, composé par ledit Lancelot : avec défenses expresses, et inhibition à tous Imprimeurs, Libraires et autres, de quelque état, qualité ou condition qu'ils soient, d'imprimer ou de faire imprimer le livre susdit, ou partie de celui-ci, ni de l'exposer en vente, et celà pendant six ans, à compter du jour et de la date de la première impression. Sous peine de confiscation de tous les exemplaires et autres amendes plus amplement déclarées ès lettres patentes.

Donné à Liège sous le sceau secret, le 26 février 1604.

Wachtendonck V

Par ordonnance expresse de Son Altesse

DE LABRICQUE

A MONSIEUR
JEAN CURTIUS ET D'OUPIE
VIVEGNIS, HERMEE GRANDE ET PETITE, AAZ,
VISSCHERWEERDT, SOUMAGNE,
MONT-SAINT-HALIN, TILLEUR, ETC...

NI PLUS NI MOINS (Monsieur) qu'un vieux soldat ayant les armes à la main pour s'exercer à ce qu'il est accoutumé de faire, il me souvient des grands travaux que j'ai faits autrefois dans les cuisines de plusieurs Princes et Princesses. C'est pourquoi je me suis aventuré à faire un petit recueil de cuisine pour présenter à Votre Seigneurie, sachant que Votre Seigneurie est amateur de tous les savoir-faire, sans toutefois faire grand embarras (ainsi que l'ont fait précédemment les Maîtres d'autrefois), j'ai désiré mettre en lumière plusieurs petites choses gentilles inconnues à tout un chacun. On trouvera donc toutes les recettes bien indiquées en poids et mesures, afin de renseigner parfaitement ceux et celles qui n'ont pas encore grande expérience dans l'art de la cuisine. Et afin qu'il ne me soit pas reproché de provoquer, par mes écrits, de trop grandes dépenses, on y trouvera aussi plusieurs recettes de petites dépenses, où chacun pourra prendre ce que bon lui semble. Je supplie Votre Seigneurie de ne pas prendre en mauvaise part ce mien petit travail et prie le Créateur de vous donner, Monsieur, longue et heureuse vie, et accomplissement de vos bons et vertueux désirs.

De Votre Seigneurie, l'humble serviteur
Lancelot de Casteau, Montois.

AMI LECTEUR, vous trouverez peut-être étrange que les Cuisiniers d'autrefois aient tourné autour de la cuisine sans pousser la porte; moi, pour vous y introduire plus avant, je vous présente ici une Initiation à la Cuisine (tel est le titre de ce livre) afin de vous donner l'occasion de bien observer ce qui vous sera le plus agréable, ainsi que le marchand qui cherche des marchandises qui diffèrent les unes des autres. De même les Cuisiniers pourront rechercher dans ce livre ce qui leur convient le mieux: car vous trouverez ici plusieurs façons d'accommoder les nourritures (non pas que je veuille comparer mes œuvres à celles des Cuisiniers d'autrefois), pour les aider et leur permettre de faire des progrès. Je m'excuse enfin des fautes que vous y trouverez n'ayant plus la mémoire aussi présente qu'elle a été autrefois et prie Dieu de vous donner (Ami Lecteur) longue et heureuse vie.

OUVERTURE DE CUISINE

LIVRE PREMIER

Qui enseigne à accommoder un mets
et ce dont il est ordinairement besoin
pour faire plusieurs espèces de tourtes.

BREVES INDICATIONS

POUR UN PETIT ORDINAIRE DE CUISINE

Comme plus d'une Dame se met volontiers à la Cuisine, et que l'on en trouve travaillant en Cuisine mieux que bien des Cuisiniers, et de plus d'une façon et manière, afin de plaire à ces Dames, on trouvera ici une sorte d'Initiation pour savoir comment elles doivent ordonner leurs affaires, savoir ce qu'il faut avoir pour faire un service [1] et ce qu'est un service. Vous devez compter pour un service de dix personnes, ce qui suit :

POUR LE PREMIER

ET DEUXIEME SERVICE

Un chapon bouilli – Potage de chou-fleur – Tourte ou paté haché – Hoche-pot de bœuf – Pied de mouton – Cochon ou oison rôti – Foie de veau frit – Gigot de mouton ou viande salée [2] – Hoche-pot de veau – Pis de vaché [3] rôti – Mouton rôti – Tripes de bœuf – Saucisse en pot – Pied de mouton bouilli – Abatis [4] d'oison ou autre fricassée – Lièvre rôti.

Notons une fois pour toutes que ces recettes sont prévues pour dix personnes et que beaucoup sont réalisables aujourd'hui et méritent d'être redécouvertes. Si en lisant vin d'Espagne, on pense «Madère» et «pâte à pizza», au chapitre des tourtes, on sera immédiatement beaucoup plus séduit par cette cuisine déjà moderne.

Le chapon bouilli, quand il est presque cuit, mettez-y du romarin, de la marjolaine, de la muscade, un limon salé coupé en tranches, un verre [5] de vin blanc, ou de verjus [6], et du beurre, des os à moelle de bœuf, et laisser le tout bien étuver ensemble, avec des rôties de pain blanc au fond.

Dès la première recette, on retrouve l'influence de la cuisine arabe. Le poulet au citron est toujours une spécialité marocaine. Le chapon est un coq châtré, plus dodu qu'un poulet, surtout à cette époque, étuvé notamment avec un citron confit au sel. Il est indispensable d'en donner une recette moderne éprouvée : choisissez des citrons à peau épaisse, les plonger dans de l'eau bouillante pendant dix secondes. Les sortir et les gratter légèrement avec un couteau. Les essuyer. Les fendre en quatre dans le sens de la longueur sans détacher les quartiers et mettre la valeur d'une cuillerée de gros sel au centre de chaque citron. Refermez le citron. Dans un bocal en verre ébouillanté, placez les citrons resserrés les uns contre les autres. Versez une cuillère à soupe de gros sel sur les citrons et les recouvrir complètement de jus de citron. Fermez le bocal. Laissez macérer au moins quinze jours.

Robert Landry, dans «Les Soleils de la Cuisine» (Ed. Laffont, 1967) donne une recette un peu différente : prendre quinze petits limons orientaux, les laver soigneusement. Faire quatre profondes incisions longitudinales sur chaque fruit. Les pétrir dans du sel fin, puis les laisser dégorger une huitaine de jours. Les retirer du sel, les essuyer avec un linge et les placer dans un bocal à confiture d'une contenance de 2 litres. Recouvrir d'huile d'olive, aromatisée de grains de coriandre. Laisser macérer deux mois avant de les servir sur votre table.

OUVERTURE DE CUISINE

Le verjus, suc acide de raisins verts, est plus frais et plus parfumé que le vinaigre. Je conseillerai de le remplacer par un vin blanc très sec additionné d'un peu de jus de citron.

POTAGE DE CHOU-FLEUR

Mettez dans un pot des choux-fleurs, des saucisses, l'un ou l'autre poulet ou pigeon, ou carbonade de mouton, et un peu de menthe hachée.

La carbonade, ou carbonnade, de mouton est du mouton grillé. Carbonade vient de l'italien carbonata, de carbone (charbon). En France, on a utilisé longtemps le mot : charbonnée. Lancelot de Casteau ajoute, et c'est excellent, un peu de menthe hachée.

HOCHEPOT DE BŒUF

Étuvez un hochepot de bœuf avec de bonnes herbes [7], des racines [8] farcies avec de la viande de veau hachée, de la graisse de bœuf, bien hachée, deux ou trois œufs crus, de la noix de muscade, du poivre et du gingembre, un peu de sel [9], de la menthe et de la marjolaine hachées et bien mélangées, farcissez-en vos racines et faites étuver le tout en hochepot.

On retrouve aujourd'hui la trace des épices d'alors dans le mélange quatre-épices dont la formule est variable mais qui comprend souvent du poivre moulu (50 g), de la muscade râpée (25 g), des clous de girofle en poudre (15 g) et du gingembre en poudre (10 g). Ce mélange harmonieux peut être enrichi de cannelle. Il convient aux civets, sauces au vin, ragoûts, pâtés, etc.

L'origine du hochepot se perd dans la nuit des temps et qui ne sait que le hochepot à la gantoise est encore aujourd'hui très apprécié ? Mais plus que d'un pot-au-feu cuit à l'étouffée, il s'agit ici d'un ragoût au bœuf et aux légumes farcis.

FOIE DE VEAU FRIT

Coupez le foie en tranches, enfarinez-le de farine blanche, fricassez-le dans du beurre noir, et assaisonnez-le de poivre [10] et de jus d'orange.

L'auteur ne sale pas, puisque le beurre était déjà salé. Le jus d'orange amère n'est pas démodé. Dans beaucoup de recettes modernes, on use d'un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

HOCHEPOT DE VEAU

Le hochepot de veau étant à demi-cuit, vous hachez de la marjolaine et de la menthe, vous mettez de la muscade, une poignée de baies de Gênes [11], du beurre, un peu de vin blanc ou de verjus [6], et du beurre, et faites bien étuver le tout ensemble. Si vous voulez une autre préparation, prenez un jaune d'œuf et battez-le dans du vin ou du verjus, sans y mettre aucune herbe.

PIS DE VACHE

Pour le pis [3] de vache, qu'il soit bien nettoyé après cuisson; placez-le dans une toilette [12] de veau, bien liée, et mettez-le à la broche. Pour la sauce du pis, prenez deux ou trois rôties [13] de pain blanc, qui ne soient pas brûlés, et prenez du bouillon avec du verjus pour tremper le pain, et passez-les avec quatre ou cinq jaunes d'œufs, et mettez-y de la noix de muscade, de la cannelle, du gingembre, du safran, du sucre [14] et faites bien bouillir cette préparation, puis versez-la sur le pis.

On utilise encore aujourd'hui la tétine dans la cuisine juive: elle remplace le lard. Les anciens Romains raffolaient des tétines de truies. La tétine de vache braisée peut être servie avec des épinards, de l'oseille, des champignons, du riz.

OUVERTURE DE CUISINE

La liaison aux jaunes d'œufs et au pain n'a pas disparu, loin de là. Les Britanniques conservent même leur fameuse «bread sauce», la sauce au pain, vestige du Moyen Age.

SAUCISSES AU POT

Prenez des saucisses et faites-les frire au beurre, puis prenez quatre ou cinq pommes pelées et coupées en petits quartiers, et quatre ou cinq oignons coupés en tranches rondes, que vous ferez frire au beurre. Vous mettrez le tout ensemble dans un pot, avec les saucisses, et assaisonneriez avec de la noix de muscade, de la cannelle, du vin blanc ou rouge, du sucre. Faites étuver le tout. Pour le reste, voyez ce qui est écrit ci-dessus concernant le rôti.

Une recette très proche de celle de notre boudin aux pommes-fruits.

Les Croisés avaient découvert la canne à sucre en 1099, sur le territoire de Tripoli. Albert d'Aix a raconté que «les champs étaient couverts de roseaux miellés qu'on appelle sucre. Cette espèce d'herbe est cultivée avec beaucoup de soins; quand elle est mûre, les indigènes la broient dans un mortier, en passant le sucre qu'ils recueillent dans des vases, et le laissent coaguler jusqu'à la consistance de neige ou de sel blanc; les croisés s'en firent une bouillie en le mêlant avec du pain ou en le délayant dans de l'eau et le trouvèrent plus agréable et plus salulaire que les rayons de miel; lors des sièges d'Albanie, des Archas, et des Maarha, l'armée fut sustentée par les roseaux miellés».

Ce fut le début d'un immense succès européen. Le sucre, appelé au début «sel indien», était considéré comme une épice et il n'est pas étonnant qu'il ait été largement utilisé dans la cuisine de la Renaissance.

On notera que Lancelot de Casteau l'utilise très judi-

ciusement pour caraméliser ou pour adoucir certains plats.

Le sucre venait souvent de Sicile où la culture de la canne à sucre avait été développée au 11e et au 12e siècles, mais aussi de certaines régions d'Espagne.

POUR LE DEUXIEME SERVICE

Perdrix ou bécasse rôties – Petits oiseaux [15] rôtis – Hoche-pot de venaison – Veau rôti – Pâté de poulet – Hoche-pot de mouton – Dindon ou chapon rôti – Oranges et olives – Pâtés en pot – Veau revêtu – Poulet rôti – Pigeons bouillis – Baies [11] – Autre veau revêtu – Blanc-manger [16] – Jambon de Mayence – Langue et pâté – Autre sorte de veau.

Le jambon de Mayence était toujours considéré comme le meilleur par les gourmets du 18e siècle. Grimod de la Reynière, en 1803, écrit que «les jambons de Bayonne et de Mayence sont les plus estimés. Ceux de Mayence, plus petits, sont aussi plus délicats».

Lancelot de Casteau ne cite que ce jambon.

HOCHEPOT DE VENAISON

Pour un hoche-pot de venaison, soit de sanglier soit de cerf, prenez du pain bien coloré au feu (toasté ou halé), faites passer du poivre à l'étamine, mettez-y de la noix de muscade, du poivre, des clous de girofle en poudre, du sucre, de la cannelle, du vin rouge, deux ou trois oignons hachés menu, faites frire dans du beurre, et faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien liant.

VEAU REVETU

Prenez une cuisse de veau et enlever la peau pour une livre et demi de chair ; prenez une demi-livre de graisse

OUVERTURE DE CUISINE

de bœuf, et hachez le tout ensemble, et mettez-y de la noix de muscade, un satin [17] de gingembre, quatre œufs crus, un peu de sel, un peu de bonnes herbes hachées, puis vous travaillerez la viande comme un petit jambon, et vous placerez, au bout du jambon, un petit pied de chapon pour faire le manche du jambon. Placez le tout dans une tourtière et mettez au four, ou sur des charbons. Pour la sauce, prenez du vin, blanc ou rouge, et mettez-y du sucre et de la cannelle, de la muscade et du poivre, des corinthes, des pelures d'orange bouillies et coupées en tranches, comme des tripes, et faites bouillir le tout ensemble.

Le veau revêtu n'est pas autre chose que du veau déguisé... en pain de viande, en boulettes ou en petites saucisses.

Cette recette s'arrête à «faites bouillir le tout ensemble». L'énumération des plats montre qu'une partie du texte suivant a disparu. La suite concerne un hoche-pot de mouton.

Le hoche-pot étant découpé par grandes pièces, prenez des racines de panais ou de radis noir, coupées bien menu, et faites-les étuver avec le mouton [18]. Au lieu des racines, on peut prendre des châtaignes pelées.

PIGEONS ETUVES

Quand les pigeons sont cuits, prenez un bouillon bien gras, six jaunes d'œufs crus, battez-les dans du vin blanc, puis prenez une poignée de persil haché menu, et mettez-la dans les œufs ainsi battus et, quand le bouillon commence à bouillir, versez-y les œufs en l'écartant du feu, par crainte qu'il ne tourne. En été, mettez-y des groseilles ou des raisins verts.

Cette sauce au bouillon et au vin, liée aux jaunes d'œufs et agrémentée de persil haché est déjà de facture moderne.

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

Aujourd'hui encore, les raisins constituent (pelés et épépinés) la garniture du perdreau Alexis, ou du Faisan Titania...

AUTRE PREPARATION DE VEAU

Prenez une cuisse de veau, et faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Pour une livre de viande, prenez une demi-livre de graisse de bœuf et hachez le tout bien menu, puis mettez-y de la noix de muscade, un satin [17] de cannelle en poudre, du sucre bien doux, une demi chopine de crème, quatre œufs crus, un peu de sel; mettez le tout ensemble dans une tourtière, et faites cuire au four ou sur les charbons. Quand la viande sera cuite, vous la couperez en petits quartiers, vous servirez cinq ou six quartiers par plat, et saupoudrerez de sucre et de cannelle.

AUTRE PREPARATION DE VEAU REVETU

Prenez la viande préparée comme vous l'avez fait du jambon dont il est question ci-dessus, faites-en des boulettes rondes ou longues comme des petites saucisses, et faites-les étuver à gros bouillons, mettez-y du limon salé, coupé en tranches, de la menthe, de la marjolaine, un peu de vin ou de verjus [6], faites-les bien étuver, et servez ainsi.

POUR LE FRUIT

Poires de coing étuvées – Massepain – Orange à la cannelle sucrée – Tartes aux pommes ou autres – Châtaignes – Poires rôties – Biscuit – Prune étuvée – Roquille [19] – Marmelade – Pommes crues – Anis – Tarte aux prunes – Samblette [20] – Beignets – Noix ou noisette – Amande sucrée – Beurre et fromage.

OUVERTURE DE CUISINE

Vous prendrez les fruits selon la saison : pour d'autres renseignements, cf. la fin du livre.

L'anis était utilisé depuis longtemps comme stimulant de l'appétit. On l'utilisait aussi contre les maux d'estomac.

La roquille, selon le Dictionnaire de Cuisine de Favre (1905) est faite de pelures d'oranges tournées que l'on met en paquet pour les blanchir et les confire.

POUR FAIRE PÂTE DE BEIGNET OU FRITURE
Prenez une chopine de crème, faites-la bouillir dans un poëlon avec un peu de beurre; prenez ensuite de la farine blanche, et faites la pâte dans le poëlon sur le feu, en mélangeant bien avec une louche de bois; cassez quatre œufs et battez-les bien avec la louche, pour que les œufs soient bien incorporés à la pâte. Prenez encore quatre œufs et battez-les jusqu'à ce que la pâte soit bien molle, puis prenez du beurre bien bouilli, de sorte que le sel en soit éliminé [9], mettez le beurre sur le feu, en veillant à ce qu'il ne soit pas trop chaud; avec une cuillère d'argent, prenez de la pâte la grosseur d'une noix que vous jetez dans le beurre, dix-huit ou vingt cuillères à la fois; retournez-les souvent avec une petite écumoire, et laissez-les cuire tant que la pâte vient à se fendre. Retirez-les alors. Si vous voyez que la pâte s'affaisse, c'est que les beignets ne sont pas assez cuits: remettez-les dans la friture tant qu'ils ne seront pas à point.

DE CETTE MEME PÂTE

Ayez une seringue avec un petit fer à l'intérieur, possédant deux ou trois trous, ou un seul, si vous préférez, et faites passer la pâte dedans, et faites-la cuire dans le beurre comme les autres.

AUTRE PREPARATION

Prenez de cette même pâte et étendez-la sur une planchette de bois la largeur d'une main et l'épaisseur d'un petit doigt; coupez avec un couteau comme des lardons, jetez-les dans le beurre chaud, et faites cuire comme les précédentes.

Les beignets, que connaissaient depuis longtemps les Maures, avaient été découverts par les Croisés. La recette s'était aussi répandue par l'Espagne.

AUTRE RECETTE

Prenez une bonne livre de cette même pâte, quatre onces [21] de beurre fondu, quatre onces de sucre en poudre et battez le tout bien ensemble. Prenez du papier bien enduit de beurre, puis, avec une louche, prenez la pâte, déposez-la sur le papier comme un petit pain, sucrez-la et mettez-la cuire au four, et servez-en quatre ou cinq sur un plat.

AUTRE RECETTE

Prenez la pâte de pain blanc d'un boulanger; faites-la lever; faites-en une pâte longue qui ne soit pas plus épaisse que la moitié d'un petit doigt, et de la largeur de la main. Versez-y du beurre fondu et saupoudrez-la de sucre, puis roulez la pâte l'une sur l'autre et coupez cette pâte la largeur de deux doigts et aplatissez-la à la main. Mettez-la sur un papier gras, sucrez et mettez au four. Une fois cuite, saupoudrez-la de sucre et de cannelle et servez quatre ou cinq de ces petits biscuits sur un plat.

POUR FAIRE DINER UN JOUR DE POISSONS

Vous voyez combien il faut de nourriture [1] pour les

OUVERTURE DE CUISINE

jours gras. Vous devez savoir de même comment il faut accommoder les poissons, connaître ceux qui doivent être pochés au bleu, ceux qui cuisent à l'eau et au verjus, au sel ou au vinaigre.

CARPE EN POT

Prenez une carpe bien écaillée et nettoyée, et coupez-la en quatre morceaux, et prenez des oignons frits au beurre, un limon salé coupé en tranches, une noix de muscade, un peu de gingembre, de la marjolaine et de la menthe hachées bien menu, puis mettez du vin ou du verjus, du beurre, et faites bien étuver le tout avec un peu de bière [22].

Une recette de carpe à la bière.

POUR FAIRE UN BROCHET A LA MODE DE HONGRIE

Prenez un brochet écaillé et propre, puis prenez des oignons et des pommes coupées en tranches, que vous ferez frire dans du beurre, en veillant à ce que le beurre ne soit point noir. Versez le tout sur le brochet. Puis prenez des amandes pelées et coupées en longueur en petits morceaux, et mettez-les avec du sucre, de la cannelle, des muscades, du safran, un peu de sel et faites bien étuver le tout.

AUTRE PREPARATION DE BROCHET

Prenez un brochet bien nettoyé et mettez-le pocher dans de l'eau salée et vinaigrée, puis découpez-le en morceaux, afin de lui ôter les arêtes, hachez-le bien menu et mettez-le dans un petit pot ou sur un plat, et prenez un citron frais ou un limon, hachez-le menu,

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

ajoutez de la poudre de muscade, un peu de poivre, du beurre nouveau, du vin blanc, un peu d'orange et faites étuver le tout.

POUR FAIRE UN HACHE DE CARPE

Prenez une carpe bien nettoyée et coupez tout le poisson jusqu'à l'arête. Hachez-le menu avec autant de saumon frais qu'il y a de carpe, puis prenez deux harengs saurs, lavez deux ou trois fois dans de l'eau chaude, puis ôtez le dos des harengs et hachez-les avec la carpe et le saumon, et fricassez-les dans du beurre, puis mettez-les dans un pot, ajoutez-y de la muscade, du poivre, des clous de girofle, des corinthes, du sucre, du vin rouge, des prunes et faites étuver le tout.

AUTRE PREPARATION

Prenez les mêmes poissons, hachez-les, ajoutez deux jaunes d'œufs avant que le poisson soit fricassé. Faites de cette pâte de petites boulettes comme des esteuves [23], et faites-les étuver avec un peu d'eau et de vin, beurre, menthe et marjolaine, et servez-en sept ou huit sur un plat.

AUTRE PREPARATION DE BROCHET

Prenez le brochet quand il est cuit, enlevez la peau. Posez-le sur un plat, arrosez-le d'un peu d'eau et de beurre nouveau, mettez-le sur le feu, puis prenez cinq ou six jaunes d'œufs crus, battez-les avec un peu de vin blanc, mettez-y de la muscade et, quand l'eau commence à bouillir, jetez-y des herbes et laissez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes sur le dessus. Servez ainsi.

OUVERTURE DE CUISINE

POUR FAIRE DES ŒUFS LOMBARDS [24]

DE PLUSIEURS SORTES

Prenez une douzaine de jaunes d'œufs et battez-les dans un verre [5] de vin d'Espagne, un peu de beurre et de sucre, puis mettez-les dans un petit récipient sur le feu jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu épais. Veillez à briser cette pâte avec une cuillère de façon à obtenir une bouillie épaisse, puis servez sur un plat.

AUTRE RECETTE

Prenez les mêmes œufs, puis des tranches de pain blanc rôties sur le gril mais qui ne soient point brûlées, étendez les œufs sur les rôties l'épaisseur d'un demi-doigt, puis placez-les dans un plat avec du beurre et de la malvoisie ou vin d'Espagne. Faites chauffer fortement, saupoudrez de sucre et de cannelle et servez.

Les œufs à la lombarde sont l'ancêtre du sabayon, et des crèmes pâtisseries. La deuxième recette n'est pas sans rappeler le pudding au pain, ou le pain perdu.

Le vin d'Espagne était souvent du Malaga ou un vin similaire. A l'époque, on raffolait de ces vins liquoreux : malvoisie, grenache ou Alicante, Madère (vignoble créé en 1425), etc. En France, le Muscat de Frontignan commence à faire parler de lui.

POUR FAIRE DES ŒUFS FEUILLETES

Prenez des œufs bien battus et faites des crêpes [25] aussi minces que du papier. Placez-en sept ou huit sur une table, puis prenez du sucre blanc en poudre, mélangez-le à de la cannelle, saupoudrez-en les crêpes; placez celles-ci les unes sur les autres, faites-en un rouleau, puis coupez en tranches d'une largeur de deux doigts, puis mouillez dedans des œufs battus tout au-

tour. Faites-les frire dans le beurre, retournez-les cinq ou six à la fois ou plus, aussi longtemps que les feuilles ne s'ouvrent pas et vous saupoudrez de sucre et de cannelle.

C'est déjà une omelette d'entremets, version simplifiée de nos omelettes aux liqueurs, aux confitures, soufflées ou en surprise.

SUIVENT LES HERBES ET LES VERDURES
QU'IL FAUT AVOIR EN CUISINE, ET
QUE LES CUISINIERS DOIVENT CONNAITRE

Premièrement des choux-fleurs – Choux de Savoie – Cabus rouges – Cabus blancs – Choux verts – Racines de persil – Racines de chervis [26] – Racines de fenouil – Racines de panais – Racines jaunes [27] – Racines rouges – Navets – Salsifis – Noix – Fèves grosses et petites – Poireaux – Oignons – Aulx – Pois chiche rouge – Artichauts – Melon – Concombre – Radis – Raifort blanc et noir [28] – Pomme de terre [29] – Châtaigne – Oranges – Grenades – Citron frais – Limon salé – Olives – Cappes de Gênes [11] – Cappes de barbarie – Cappes de malix – Baies de genévrier – Poireau vert – Bette ou lombardeau [30] – Cerfeuil – Feuilles de bourrache [31] – Feuilles de buglosse [32] – Anis – Herbe à chat [33] – Epinard – Sariette – Fenouil vert.

Les choux cabus sont des choux pommés. La racine de carvi ressemble à la carotte sauvage et elle en a le parfum. Le raifort blanc est toujours fort prisé en Allemagne et en Grande-Bretagne. Le raifort noir est le gros radis noir. Les oranges à l'époque sont toujours des bigarades (amères) et beaucoup plus parfumées que l'orange ordinaire. Seules les graines de la grenade, sucrées et quelque peu acides aussi,

sont comestibles. Le suc de grenade à l'époque était peut-être utilisé pour faire des gelées à cause de sa richesse en pectine.

Certaines herbes sont oubliées aujourd'hui et c'est un appauvrissement. Le vocabulaire de Lancelot de Casteau est parfois malaisé à comprendre mais les cappes de Gènes, c'est la livèche, le céleri perpétuel (Rabelais). C'était une nouveauté à l'époque; les cappes de Barbarie, les produits qui venaient d'Afrique du Nord (Barbarie est le nom donné jusqu'au début du 19^e siècle aux régions d'Afrique du Nord situées à l'Ouest de l'Égypte, à cause de leurs populations berbères (d'où le nom de barbaresques, de l'italien «barbaresco», «barbare», 1534); et les cappes de malix désignent sans doute les épices de Malacca, des Moluques (Malaku) ou surtout Malabar qui se nommait jadis Malichabar, «terre du poivre», du sanscrit «Malicha» (poivre) et de l'Arabe «bar» (terre). A noter que les Portugais parlaient un dialecte, le cristao, qu'on ne parle plus nulle part aujourd'hui, sauf à Malacca, où il existe encore quelques Eurasiens portugais, descendants des conquérants lusitaniens.

Les feuilles de bourrache sont encore utilisées, fraîches ou séchées, par les cuisiniers allemands pour relever, avec de l'aneth, courts-bouillons ou potées au chou. Les feuilles de buglosse y ressemblent beaucoup. On peut utiliser les feuilles de l'anis, qui ressemblent au persil, pour relever le goût des navets ou des carottes. La graine est utilisée en pâtisserie.

L'herbe aux chats est la valériane, qu'on peut remplacer aujourd'hui par la mâche.

LES HERBES QU'IL FAUT POUR FAIRE DES
OMELETTES AUX FINES HERBES

Valériane [34] – Menthe – Scarlay [35] – Butonne [36] –
Mélisse [37] – Millefeuille [38] – Brelles [39] – Feuilles
de violette – Tanaisis [40].

* Why lovage? What's wrong with
Genoese capers?

La sauge sclarée (scarlay) possède un arôme un peu plus brutal et une saveur plus âcre que la sauge officinale. La bétoine (butonne) n'est plus utilisée en cuisine, mais elle a eu son heure de gloire car on lui attribuait d'immenses mérites médicaux. On fait encore macérer feuilles et sommités fleuries dans de l'alcool pour en user sur des plaies infectées. Elle mériterait d'être redécouverte. La mélisse possède une bonne odeur de citron sucré. L'achillée Millefeuille, plante commune, n'est plus utilisée non plus à la cuisine, mais est une excellente plante médicinale utile contre les maux d'estomac et l'atonie, ou même les règles douloureuses...

Les Bresles, du vieil allemand «Britlas, brislauch», sont ciboule et ciboulette, aussi appelées civette ou brelette. Les feuilles de violette sont aussi bien oubliées. Elles sont pourtant un calmant des voies digestives. La tanaïsie, dont l'odeur est très — trop — pénétrante, était utilisée pour les farces, les marinades, les courts-bouillons. Il faut en user avec prudence, à cause de son odeur forte, mais elle est excellente pour la santé : tonique et vermifuge.

LES HERBES

POUR LES HOCHEPOTS ORDINAIRES

Romarin — Marjolaine — Basilic — Origan [41] — Feuilles de laurier — Sauge — Persil — Myrte — Hysope [42] — Serpolet [43].

La plupart de ces aromates n'ont pas besoin d'être présentés. Le myrte provient d'un arbuste méditerranéen. De saveur un peu résineuse, son parfum tient du genièvre et du romarin. L'hysope est une plante de la famille des labiées. La saveur de ses feuilles est amère et pénétrante, évoquant à la fois le romarin, la sarriette et la mâche, avec une légère odeur camphrée. Le serpolet, plus doux que le thym, en est une variété sauvage.

OUVERTURE DE CUISINE

HERBES QU'IL FAUT POUR LA SALADE

Laitue ou cabusette – Estragon – Roquette [44] – Menthe – Pimprenelle [45] – Oseille romaine – Cresson alénois – Feuilles de bourrache – Feuilles de buglosse – Fleurs de buglosse – Fleurs de bourrache.

Les feuilles de la roquette, proche des cressons, possèdent une saveur piquante. On les apprécie toujours fort en Italie et en Provence. Les feuilles de pimprenelle ont aussi une saveur piquante qui rappelle quelque peu le concombre. (Mais pour en avoir, il faut la cultiver soi-même). Bourrache et buglosse, très proches, sont encore parfois utilisées aujourd'hui, fleurs et feuilles. Avec des fleurs de capucine, les fleurs de bourrache garnissent agréablement une salade.

POUR FAIRE DU BLANC-MANGER [16]

Prenez un chapon ou une poule qui ait été tué deux ou trois jours auparavant, et faites-le cuire. Une fois bien cuit, enlevez la poitrine et coupez-la en petits morceaux que vous écrasez en un mortier en y ajoutant deux ou trois cuillerées de lait de vache. Puis prenez sept livres et dix onces de lait de vache, une livre de farine de riz qui soit bien fine, mélangez bien votre farine avec la chair du chapon, puis versez tout le lait sur cette pâte, ajoutez-y une livre de sucre, bien blanc, mettez le tout dans un chaudron sur le feu et tournez sans cesse avec une louche de bois. Après une cuisson d'un quart d'heure, versez huit onces d'eau de rose, un peu de sel, et laissez encore bouillir durant un petit quart d'heure, puis ôtez-le du feu et versez le tout dans un plat, dans des jattes, ou dans des formes carrées.

POUR FAIRE DU BLANC-MANGER BATARD

Prenez une demi-livre d'amandes pelées et écrasez-les

Pimprenelle = salad burnet

bien menu, puis prenez un pot de vin blanc et faites-le chauffer bien fort, puis passez les amandes avec le vin, et laissez-les refroidir. Puis prenez cinq onces de fleur de riz, et un peu de chair de chapon comme ci-dessus, et battez-les, comme on l'a fait pour l'autre blanc-manger, mettez une demi-livre de sucre, trois onces d'eau de rose [46], un peu de sel, et laissez-le bouillir comme l'autre blanc-manger.

Le Blanc-Manger, servi rarement aujourd'hui, est devenu un entremets à base de lait d'amandes et de sucre, additionné de gélatine et moulé. On peut y ajouter des liqueurs, de la purée de fruits, etc. Notre poule au riz est une variante assez lointaine du Blanc-Manger.

POUR FAIRE DES TOURTES DE BLANC-MANGER

Prenez huit onces de blanc-manger, trois jaunes d'œufs, un peu de beurre fondu, et mélangez le tout. Faites de la pâte avec de la fine farine, des œufs et du beurre, un peu d'eau, et que cette pâte ne soit pas dure. Battez-la durant un quart d'heure, puis faites-en des feuilles bien minces et déliées ; mettez-en deux l'une sur l'autre, bien frottées de beurre fondu, déposez-les dans une tourtière puis mettez du blanc-manger dessus, puis prenez encore quatre tranches de pâte, beurrées à l'intérieur comme les précédentes et couvrez-en la tourtière, et que la feuille du dessus soit tailladée. Faites cuire la tourte comme il faut et laissez cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus.

La tourte est l'ancêtre de nos vol-au-vent et de nos pâtés en croûte. Elle peut être fourrée de viande, de légumes, de fromage, de fruits, de ris. Lancelot de Casteau en offre un grand choix.

OUVERTURE DE CUISINE

C'est sans doute la Grande-Bretagne, où la cuisine du Moyen Age a le mieux subsisté, qui reste la championne des tourtes à l'ancienne. Le pasty est un petit pâté à la viande, aux oignons et aux pommes de terre. Le pie est une tourte cuite au four et contenant de la viande, du gibier, du poisson, des légumes ou des fruits. L'exemple le plus fameux est le steak, kidney and oyster pie (la pâte à base de farine et de graisse de bœuf est garnie de morceaux de bœuf, de rognons auxquels on ajoute oignons, persil et... huîtres avant de recouvrir de la même pâte et de cuire longuement).

POUR FAIRE DES TOURTES DE VEAU A LA CREME

Prenez douze onces de viande de veau et faites-les cuire. Puis prenez une demi-livre de graisse de bœuf, hachez le tout ensemble, battez trois œufs crus, quatre onces de sucre, une demi-once de cannelle, une noix de muscade, un peu de sel, une demi-chopine de crème, mélangez le tout ensemble, et faites votre tourte selon votre fantaisie.

POUR FAIRE DES TOURTES DU PORTUGAL

Prenez de la viande et de la graisse, comme indiqué ci-dessus, mettez quatre onces de sucre, une demi-once de cannelle, une noix de muscade, un peu de sel au lieu de crème, ajoutez un verre de malvoisie, deux œufs crus, et mélangez le tout. Puis prenez des succades [47] liquides coupées en petites tranches, placez-les sur la chair de la tourte, partout, couvrez votre tourte, et entaillez le couvercle. Une fois cuite, saupoudrez de sucre et de muscardins [48] de diverses couleurs et servez ainsi.

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

Les succades liquides, qui sont ici des gelées de fruits, constituaient une des folies de la Renaissance. On devait les remplacer plus tard par les liqueurs.

Les Anglais ont conservé un goût très vif pour les gelées.

POUR FAIRE DES TOURTES VERTES DE CREMONE

Prenez des épinards et faites-les bouillir; hachez-les bien menu, avec une poignée de menthe hachée, quatre onces [21] de bon parmesan râpé, quatre onces de beurre fondu, trois onces de sucre, deux onces de corinthes, deux œufs crus, un satin [17] de cannelle, deux noix de muscade. Faites-en des tourtes comme les autres, sucrez par-dessus et servez ainsi.

Tarte aux épinards

Lancelot de Casteau force quelque peu ici sur la muscade. A moins qu'il ne s'agisse de toutes petites noix (le plat est prévu pour dix personnes). L'école de Salerne, au Moyen Age, avertissait déjà, dans un vers célèbre: Unica nux prodest, nocet altera, tertia necat, «une noix est salutaire, la seconde nuit, la troisième tue».

L'engouement pour la muscade, toujours très appréciée, même si on n'en met plus partout, s'expliquait à la Renaissance par sa rareté, son prix, mais aussi parce qu'elle était considérée comme un stimulant de l'esprit et des sens.

Quant à la cannelle, un peu trop délaissée aujourd'hui dans les plats salés, ses vertus sont tellement nombreuses (elle est stimulante mais aussi antiseptique et bactéricide) qu'on peut comprendre l'engouement de nos ancêtres.

POUR FAIRE DES TOURTES DE JUS D'HERBES

Prenez une poignée de persil, une poignée d'herbes à

OUVERTURE DE CUISINE

faire des omelettes, écrasez-les bien toutes ensemble, ajoutez-y un peu de brelles [39], puis passez les herbes avec une chopine de crème, ajoutez-y quatre œufs crus, quatre onces de sucre, une demi-once de cannelle, un peu de sel. Ensuite, faites un couvercle de pâte grasse et mettez-le au four. Quand il sera un peu échauffé, versez la crème dedans, et laissez cuire comme un flan [49].

Tourte de flan aux herbes.

POUR FAIRE DES TOURTES BADREES [50]

Prenez de la barbanoise [51] ou crème frite, une chopine, puis prenez trois onces de bon fromage gras, coupez-le en petits morceaux, puis prenez une poignée de cerfeuil bien haché, fricassez le tout dans le beurre, en mélangeant le tout ensemble, et faites une pâte grasse pour faire la tourte, faites-la bien cuire, saupoudrez de sucre et de cannelle. Notez que le couvercle de la tourte doit être tailladé à votre fantaisie.

POUR FAIRE DES TOURTES DE POIRES DE COING

Prenez des poires de coing confites dans le sucre, coupez-les en tranches, puis prenez une douzaine de dattes bien nettoyées, coupez-les en tranches; prenez quatre jaunes d'œufs que vous battez avec un verre de malvoisie ou de vin d'Espagne; mélangez le tout ensemble avec quatre onces de beurre fondu. Pour le couvercle de la tourte, coupez la pâte avec un éperon, et faites par dessus comme un croisillon [52] pour le couvercle et faites cuire.

C'est le mot portugais Marmelada, de marmelo, coing, qui a donné par la suite marmelade, confiture. La pulpe résistante et l'astringence de ce fruit réclament une longue cuisson

au sucre. Mais son parfum est d'une merveilleuse suavité.

La vogue des poires de coing a duré longtemps. Un livre de cuisine anglais en 1669 donnait encore plusieurs recettes de confitures aux coings, sans jamais citer, par exemple, l'orange. Il faudra attendre la fin du 18^e siècle à Dundee pour que soit commercialisée la marmelade d'oranges devenue si populaire.

POUR FAIRE DES TOURTES GENOISES

VERTES

Prenez deux bonnes poignées d'épinards, une poignée de menthe et hachez le tout ensemble ; videz-en le jus. Puis prenez trois onces de parmesan râpé, mélangez-les avec les herbes. Mettez-en sur la pâte l'épaisseur d'un doigt. Puis prenez une demi-livre de fromage de crème nouveau, et délayez-le bien avec trois œufs crus, une demi-chopine d'huile d'olive, un peu de poivre, du gingembre, et mélangez le tout. Prenez une cuillère, du fromage blanc ; jetez les herbes par cuillerées, à trois doigts l'une de l'autre. Faites le couvercle de la tourte bien mince ; pratiquez-y des petits trous avec le doigt, versez un peu d'huile d'olive, et faites cuire comme les autres tourtes.

Une tarte aux fromages (deux sortes), aux épinards et à la menthe qui est particulièrement sympathique.

La tarte aux légumes, dont les recettes sont nombreuses, est toujours la grande spécialité génoise aujourd'hui.

POUR FAIRE DES TOURTES GENOISES

BLANCHES

Prenez du fromage bien délayé et arrangé comme ci-dessus, et mettez-y deux onces de fromage râpé ; puis prenez neuf ou dix oignons, hachez-les et faites-les frire

OUVERTURE DE CUISINE

à l'huile d'olive, ajoutez-y du safran et du poivre, pour que cette préparation soit comme les autres.

Tarte au fromage et à l'oignon.

POUR FAIRE DES TOURTES DE FEVES

Prenez des fèves vertes cuites, enlevez la cosse, écrasez-les, puis mettez deux œufs crus, un satin de cannelle, un peu de menthe hachée, trois onces de sucre, quatre onces de beurre fondu, et faites comme pour les autres tourtes.

POUR FAIRE DES TOURTES DE NAVETS

Prenez des navets, et faites-les rôtir sur le feu. Quand ils seront bien cuits, coupez-les en petits morceaux d'une longueur semblable à celle que l'on obtient quand on hache des tripes ; puis prenez quatre onces de fromage gras et tendre, trois œufs crus que vous mélangez au fromage, un satin de cannelle, deux onces de sucre, un peu de poivre, quatre onces de beurre fondu ; un peu d'eau de rose, et faites ces tourtes comme vous faites les autres, et servez ainsi.

POUR FAIRE DES TOURTES DE RIZ

Prenez un petit plat de riz bien cuit et bien épais ; puis prenez trois œufs crus, quatre onces de beurre fondu, deux onces de sucre, un satin de cannelle, un peu d'eau de rose, et faites ces tourtes comme les autres.

Notre tarte au riz et aux macarons est nettement d'origine italienne, ce qui étonnera les Verviétois dont c'est la spécialité !

POUR FAIRE DES TOURTES DE BISCAYE

Prenez deux poignées de pain blanc râpé, quatre œufs

crus, huit pommes hachées frites au beurre, trois onces de sucre, une demi-once de cannelle, deux onces de corinthes, et mélangez bien le tout ensemble, puis placez le tout sur un papier graissé, et étendez-le comme une tourte, et mettez par dessus des succades liquides coupées en petites tranches. Une fois la tourte cuite à point, sucrez-la.

Pour râper le pain, rien n'empêche aujourd'hui d'utiliser un mixer électrique.

POUR FAIRE DES TOURTES AUX POMMES

Prenez une douzaine de pommes, hachez-les et faites les frire au beurre. Trois onces de sucre, un satin de cannelle, quatre jaunes d'œufs, un peu d'anis écrasé, et faites une tourte de pâte grasse.

POUR FAIRE DES TOURTES D'AMANDES

Prenez une demi-livre d'amandes pelées et écrasées, des poires de coing confites dans le sucre, une douzaine de dattes dénoyautées, et hachez-le tout avec une demi-once de cannelle, trois onces de sucre, deux jaunes d'œufs, et mélangez le tout avec les amandes, et faites les tourtes comme les précédentes.

On en mangerait !

POUR FAIRE UNE TOURTE DE CHAMPIGNONS

Prenez des champignons bien cuits, hachez-les comme des tripes, faites-les frire dans du beurre ; puis prenez quatre onces de fromage râpé, une petite poignée de menthe et de marjolaine, hachez-les menu, et mélangez le tout, faites-en une tourte, et versez encore du beurre fondu par dessus.

OUVERTURE DE CUISINE

POUR FAIRE UNE TOURTE DE MELON A LA ROMAINE

Prenez un melon qui ne soit pas trop mûr, nettoyez-le bien à l'intérieur comme à l'extérieur, et hachez-le menu ; puis, prenez quatre onces de bon fromage gras, deux onces de sucre, un satin de cannelle, et une noix de muscade, et faites une tourte comme les autres. Une fois cuite, saupoudrez-la de sucre et de muscadins de diverses couleurs.

A l'époque, le melon était très à la mode. On en raffolait. Dans son Sommaire Traité des Melons, paru en 1583, le doyen du Collège des médecins de Lyon, Jacques Pons, détaille cinquante manières d'apprêter ce fruit.

POUR FAIRE UNE TOURTE BLANCHE A LA ROMAINE

Prenez une livre de fromage blanc de crème ; puis prenez le blanc de six œufs, battez-le longuement pour qu'il produise de l'écume comme de la neige ; laissez-le reposer sans battre, puis prenez l'écume du dessus, et versez-la dans le fromage ; battez le blanc derechef pour qu'il produise de l'écume comme la première fois, jetez celle-ci sur le fromage, et recommencez ainsi deux ou trois fois. Puis prenez deux onces de beurre fondu, un peu de gingembre, un peu de basilic haché, et faites une tourte comme il est dit précédemment.

Tarte soufflée au fromage.

POUR FAIRE UNE TOURTE D'ORGE MONDE A LA ROMAINE

Prenez de l'orge mondé et faites-le cuire dans un bouillon gras. Une fois cuit à point, il faut l'écraser dans un mortier de pierre. Quand l'eau en sera bien sortie, pre-

nez deux onces de parmesan râpé, trois onces de sucre, un satin de cannelle, un peu de sel, puis mettez le tout sur la pâte. Pour le couvercle, coupez la pâte en bandes d'une largeur de trois doigts et hachez la pâte comme des tripes bien minces, et semez le tout par dessus, et faites cuire avec sucre et cannelle.

OUVERTURE DE CUISINE
SECOND LIVRE

qui traite de la façon de faire de la saucisse de Bologne, et plusieurs sortes de pâtés, tant de viande que de poisson marin et autre, avec toutes sortes de gelées.

**POUR FAIRE DE LA SAUCISSE
DE BOLOGNE**

Prenez six livres de viande de porc un peu grasse, coupez-la en tranches ; mettez-le dans un linge et ensuite dans une presse, afin que tout le sang en sorte, et laissez cette préparation une heure dans le pressoir. Puis, vous hacherez la viande grossièrement, pas trop menu : mettez quatre onces de sel, une once de poivre, écrasez grossièrement une once de cannelle bien pulvérisée [53] et passée au fin tamis. Mélangez le tout avec la viande. Prenez huit onces de vin d'Espagne, et travaillez le tout avec les mains pendant une demi-heure de manière que le tout soit bien incorporé. Prenez ensuite des boyaux de bœuf selon la grosseur des saucisses que vous voulez avoir, emplissez-les de cette farce de viande. Ayez à la main une grosse épingle pour percer le boyau afin qu'il n'y ait pas d'air dans la saucisse et que la viande soit bien serrée. Vous nouez ensuite les deux bouts du boyau selon la dimension que vous désirez obtenir. Ayez un chaudron d'eau bouillante sur le feu, et faites bouillir les saucisses le temps de trois ou quatre bouillons. Vous les retirez et les pendez dans la cheminée, durant cinq ou six jours, afin qu'elles soient bien sèches.

POUR FAIRE DE LA MORTADELLE

Prenez six livres de viande comme il est dit ci-dessus, mettez-y deux onces de sel, une demi-once de poivre,

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

une once de cannelle en poudre, quatre onces de parmesan râpé ; mélangez le tout à la viande ; emplissez les boyaux, faites des saucisses, grosses ou petites, à votre convenance. Notez qu'il faut les manger chaudes, avec du chou-fleur, ou tout autre chou.

POUR FAIRE DU CERVELAS FIN

Prenez six livres de viande comme il est dit ci-dessus, mais qui soit un peu plus grasse ; puis prenez une demi-once de poivre, une demi-once de cannelle, une demi-once de noix de muscade, un peu de safran, la moitié de vin d'Espagne de ce que l'on met pour les autres, puis faites-en des saucisses.

SAUCISSE DE BOLOGNE DE POISSON

Prenez trois livres de saumon frais, deux livres de chair de carpe, une livre de saumon fumé, hachez le tout bien ensemble ; prenez ensuite une once de poivre grossièrement écrasé, une demi once de cannelle en poudre, trois onces de sel, une demi-chopine de vin d'Espagne, trois jaunes d'œufs ; mélangez bien le tout, et faites-en des saucisses.

POUR FAIRE DE LA GELEE

Prenez un pot de vin blanc, mettez-le à chauffer ; puis, quand le vin est chaud, ajoutez-y trois quarterons [54] de sucre, une once de cannelle, une once de noix de muscade, une once de gingembre écrasé grossièrement. Laissez ainsi trois ou quatre heures, puis passez le vin à travers un tamis, afin d'ôter les épices. Ayez ensuite des sacs de drap blanc comme ceux qu'on utilise pour l'hypocras, versez dans le vin trois cuillerées de lait de vache, ayez une petite poignée d'amandes non pelées que

OUVERTURE DE CUISINE

vous écraserez grossièrement, mettez-les dans le sac, puis passez le vin deux ou trois fois, aussi longtemps qu'il n'est pas clair; prenez deux onces de bonne gélatine de poisson [55] bien lavée, et faites-la fondre dans un peu de vin, vous la verserez ensuite dans le vin quand il est passé par le sac: on provoque ainsi la prise de la gelée. Quand la gelée est à demi-froide, vous la mettez dans des plats, et la laissez refroidir jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Si elle ne l'est pas assez, il faut y ajouter de la gélatine de poisson, car toutes ne sont pas de même qualité.

On voit que l'auteur fait une gelée haute en goût et utilise de la colle de poisson qui a été pendant des siècles la seule gélatine.

POUR OBTENIR DES GELEES COLOREES

POUR FAIRE DE LA GELEE ROUGE

Prenez du tournesol et faites bouillir avec un peu de votre gelée avant de la passer, et donnez-lui la couleur que vous désirez.

POUR FAIRE DE LA GELEE JAUNE

Donnez de la couleur avec du safran avant de passer la gelée.

POUR FAIRE DE LA GELEE GRISE

Prenez du vert de vessie [56]; trempez-le dans la gelée autant que nécessaire.

POUR FAIRE DE LA GELEE NOIRE

Prenez des pelures d'amandes qui soient brûlées au point d'être noires; mettez-les tremper dans votre gelée

claire, pendant trois ou quatre heures ; puis vous passerez par l'étamine, pour retirer les pelures d'amandes. Si vous voyez que la gelée n'est pas assez noire, ajoutez des pelures.

AUTRE RECETTE

Prenez des noyaux de pêche, et les amandes de ces noyaux ; faites-les rôtir bien noirs, écrasez-les menu, mettez-les tremper dans de la gelée blanche, un peu chaude, pendant deux ou trois heures. Passez ensuite votre gelée par l'étamine. Si vous constatez que celle-ci n'est pas assez noire, vous recourrez aux amandes.

POUR FAIRE DE LA GELEE VERTE

Prenez de l'eau qui a bouilli avec des pelures de citron ou d'orange. Sucrez-la bien, mettez-y du gingembre, du vert de vessie, de manière que la gelée soit bien verte. Faites la gelée sans vin et passez-la comme les autres. Notez que si vous mettez du vin la couleur verte disparaît et devient grise.

AUTRE RECETTE

Prenez de la gelée bleue et de la gelée jaune, mélangez-les et vous aurez une gelée vert perroquet.

GELEE VIOLETTE

Prenez de l'indégouve [57] ou bleu d'Inde, et vous le cassez en morceaux. Mettez-les tremper dans du vin de façon qu'il soit bien bleu, puis faites de la gelée comme il est dit ci-dessus.

AUTRE RECETTE, EN CAREME

Prenez des violettes, et faites trois ou quatre infusions

OUVERTURE DE CUISINE

tant que la couleur désirée est obtenue. Puis procédez comme pour les autres gelées.

POUR FAIRE UNE GELEE

PASSEMENTEE [58]

Ayez un bac de fer blanc d'un pied de long et d'un demi-pied de largeur ; puis vous prendrez du lait de vache, une pinte, et mettez à bouillir quatre onces de gélatine aussi longtemps qu'elle ne sera pas fondue ; vous la passez par le tamis et mettez un peu de sucre doux ; quand la gélatine sera à demi refroidie, vous versez dans le bac de fer blanc l'épaisseur d'un petit doigt, que vous laissez refroidir de sorte qu'elle soit bien ferme. Quand elle sera bien froide, vous y ajouterez de la gelée jaune, puis de la gelée grise ; après vous prendrez de la gelée, moitié jaune et moitié rouge, et les ajouterez comme les autres. Prenez de la gelée claire sans couleur et, encore une fois, de la gelée de lait. Le tout étant bien refroidi, chauffez un peu le bac, versez son contenu sur une planchette et coupez-le en tranches dans un plat.

POUR FAIRE DE LA GELEE LARDEE

Prenez de la gelée rouge et versez l'épaisseur d'un doigt ; vous jeterez ensuite l'épaisseur d'un demi-doigt d'un autre bac dans de la gelée de lait bien froide. Vous couperez des lardons aussi longs que le bac et vous les déposerez sur de la gelée rouge bien ferme, à un doigt les uns des autres, de telle sorte que l'on puisse placer un doigt entre deux lardons. Puis vous prendrez encore de la gelée rouge, à demi froide, que vous étalerez sur les lardons jusqu'à ce qu'ils soient couverts. Recommencez ainsi par trois fois. Quand tout sera refroidi,

renversez le bac comme il est dit ci-dessus, et coupez deux ou trois tranches en un plat.

POUR FAIRE UNE GELEE DE GLACE

Prenez de la gelée blanche claire, un peu froide. Vous prendrez un bâton fendu en quatre et vous battrez votre gelée longuement jusqu'à ce qu'elle devienne presque toute froide et qu'elle se remplisse de petits bouillons comme de glace. Ensuite, vous la jeterez dans un plat. Quand elle sera bien froide, vous verserez un peu d'eau chaude dessus, et la mettrez aussitôt dehors, afin que la gelée soit plus vive.

POUR FAIRE DES MOUSTACHOLES [59]

Prenez une livre d'amandes pelées et écrasées, une livre et demi de farine blanche, quatre onces de cannelle, une demi-once de noix de muscade, un satin de clous de girofle en poudre, dix grains de musc, deux livres de sucre blanc tamisé, six jaunes d'œufs, deux onces de beurre. Avec un peu d'eau de rose, faites une pâte quelque peu ferme, puis placez vos moustacholes dans des formes creuses, grandes ou petites, selon ce que vous voulez avoir ; puis mettez-les sur des hosties [60] et sur du papier, et cuisez-les au four pas trop chaud.

Ce sont des petits-fours. Dans son Dictionnaire Universel de Cuisine pratique, paru en 1905, Favre parle de mustaciolis que l'on fait avec sucre en poudre, farine, cédrat, girofle, muscade en poudre, cannelle, œufs, etc. que l'on taille en petits losanges.

POUR FAIRE DU LARD D'ALLEMAGNE

Prenez une livre d'amandes pelées et écrasées bien finement. Ajoutez-y un peu d'eau de rose, une demi-livre

OUVERTURE DE CUISINE

de sucre que vous mélangez avec les amandes. Puis vous placez le tout sur le feu, dans un chaudron ou une poêle, et mélangez avec une louche en bois assez longtemps pour que les amandes forment une pâte maniable ; mélangez ensuite les amandes à la main, aussi longuement qu'elles ne sont pas froides. Prenez ensuite la moitié de vos amandes, et faites-en un couvercle de la grandeur de la main. Notez que cette moitié doit être rougie avec de la rosette de Paris [61] selon la couleur que vous désirez obtenir. Vous prendrez ensuite ce couvercle et le disposerez sur un autre couvercle, d'abord le blanc, puis le rouge, et ainsi de suite, jusqu'à ce que tous les couvercles soient placés. Vous aplatirez la pâte avec la main, tout bellement, afin que les différentes couches s'attachent les unes aux autres ; puis vous les couperez par tranches de l'épaisseur d'un demi-doigt, et les mettrez dans un four, lentement, et qui ne soit pas trop chaud.
Sorte de caramel aux amandes.

POUR FAIRE DU MASSEPAIN

Prenez des amandes préparées ainsi qu'il est dit ci-dessus, étendez la pâte comme pour faire de la tarte. Puis mettez le massepain en une forme de la grandeur que vous désirez obtenir. Prenez du sucre tamisé, mélangez-le avec de l'eau de rose, battez-les de façon qu'ils forment une bouillie épaisse. Vous en verserez un peu sur le massepain, et l'étendrez avec un couteau bien mince jusqu'à ce que le massepain soit entièrement couvert ; vous le mettrez ensuite au four, sur du papier. Quand vous verrez qu'il bout par dessus, et qu'il s'y fait comme une glace, retirez-le du four, pour qu'il cesse de bouillir, et parsemez-le de muscardins [48]. Si vous le voulez, faites-le dorer.

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

POUR FAIRE UNE PÂTE DE SUCRE

Prenez du sucre fin bien tamisé par un fin tamis, ayez de la gomme d'adragant bien trempée dans de l'eau de rose, passée par une étamine aussi épaisse que possible ; puis mettez votre gomme dans un mortier de cuivre ou autre, et l'écrasez bien, en y ajoutant sans cesse du sucre pour en faire une pâte maniable. Notez que cette pâte est d'autant plus blanche qu'elle est battue. Vous pouvez lui donner les formes que vous voulez, creuses, tranchoirs [62], plats ou tasses. Vous la mettez suer dans un four qui ne soit pas trop chaud. Vous la faites dorer autant qu'il vous plaît de l'avoir. Veillez bien à ce que le four ne soit pas chaud au point de faire boursoufler la pâte ce qui ne vaudrait rien, car il faut que celle-ci demeure ferme.

POUR FAIRE DE LA CANNELLINE

Prenez une livre de la pâte ci-dessus et deux onces de cannelle tamisée bien fine ; battez votre pâte dans un mortier très longuement afin que la cannelle soit bien incorporée dans le sucre. Puis vous préparerez des couvercles bien minces de la largeur d'un demi-quartier [63].

Prenez alors des bâtons de la grosseur d'un doigt, et enroulez la pâte dessus comme on fait des galettes ; puis, quand elles auront un peu séché, retirez-les du bâton, mettez-les sur du papier, et faites-les cuire au four.

Ce sont des «cigares» à la cannelle.

POUR FAIRE DE LA PÂTE D'ORANGE

Prenez une livre de ladite pâte et un satin [17] de poudre de pelures d'orange bien séchées au four. Mélangez-les

OUVERTURE DE CUISINE

bien avec la pâte, comme vous aurez fait avec la pâte de cannelle; puis étendez-les sur des formes creuses, grandes ou petites, selon ce que vous désirez obtenir, et mettez-les sécher au four, comme les autres, autant qu'il vous plaira.

Biscuits à l'orange.

POUR FAIRE DE LA FONGELINE [64]

Prenez de la pâte de sucre, quatre grains de musc bien écrasés avec un peu de poudre de sucre blanc, puis vous les mélangez bien avec la pâte, comme vous aurez fait avec les pâtes précédentes. Vous faites ensuite des rouleaux de pâte de la grosseur d'une noix; puis vous couperez en morceaux aussi gros que des noix [65], et les aplatirez avec le pouce pour qu'ils soient comme des petits pains. Ensuite, vous les mettrez sur des hosties et sur du papier. Vous prendrez des jaunes d'œufs bien battus, et dorerez le dessus de vos petits pains, y sèmerez un peu de cannelle, et les mettrez au four, en veillant à ce que celui-ci soit un peu chaud, afin qu'ils puissent un peu lever.

Petits biscuits au musc.

POUR FAIRE DES PIGNOLATES

Prenez des pignons bien nettoyés et séchés devant le feu, pour qu'ils soient un peu secs. Prenez une livre de sucre fondu dans de l'eau de rose, et faites-le cuire longuement de sorte qu'il puisse prendre consistance, puis retirez-le du feu. Prenez quatre onces de pignons hachés grossièrement au couteau; versez-les dans le sucre et mélangez-les avec cinq cuillères d'écume de blanc d'œuf. Déposez ensuite avec une cuillère sur des hosties, par petits tas, deux pleines cuillères à chaque tas, et

dorez-en le dessus. Si vous voulez mettre un peu de musc, vous pouvez le faire.

Le pignolate, c'est le nougat aux amandes de pin.

A noter qu'à l'époque, on faisait fondre le sucre avec de l'eau de rose et que le nougat était doré au jaune d'œuf et au safran.

POUR FAIRE DE LA PISTACHINE

Otez les pistaches de leur gousse, trempez-les dans de l'eau chaude, afin qu'elles soient vertes. Coupez-les en morceaux comme les pignons, et séchez-les de même. Puis mélangez-les au sucre, comme les pignons, en forme de petits pains, comme les pignons.

La pistachine est aussi du nougat, mais aux pistaches.

POUR FAIRE DE LA PÂTE ROYALE

Prenez une demi-livre d'amandes bien pelées et écrasées, comme pour la pâte à massepain. Puis prenez la poitrine d'un chapon rôti, coupez-la en petits morceaux et écrasez-la dans un mortier bien solide. Prenez ensuite trois quarterons [54] de sucre en poudre, deux onces de cannelle en poudre, écrasez le tout ensemble en y ajoutant un peu d'eau de rose. Vous étendrez cette pâte en petites pièces de la grandeur de deux doigts et de l'épaisseur d'un demi-doigt. Vous y ferez des crans [66] par dessus avec un couteau et la mettrez cuire au four.

C'est une variété de petits gâteaux au Blanc-Manger.

POUR PREPARER LE SUCRE DESTINE A FAIRE DES PERSONNAGES ET DES FRUITS

Mettez fondre du sucre avec de l'eau de rose autant qu'il vous en faut, et laissez-le bouillir jusqu'à ce qu'il devienne du sirop. Pendant qu'il bout, versez deux blancs

OUVERTURE DE CUISINE

d'œufs bien battus, afin que le sucre soit plus blanc, puis passez le sucre fondu par une étamine afin d'en extraire le blanc d'œufs. Remettez ensuite le sucre sur le feu, et laissez-le bouillir longuement ; puis, prenant le sucre avec une spatule, vous le laisserez tomber de haut : si vous voyez qu'il tombe comme de la neige, c'est qu'il est assez cuit ; vous l'écarterez du feu, tout en mélangeant avec la spatule jusqu'à ce qu'il tourne à petits grains et petits bouillons. Versez-le alors dans les formes de fruits ou de personnages que vous désirez obtenir.

On fait toujours des garnitures en sucre pour pièces montées, personnages, fruits ou fleurs... A la table des Princes-Evêques, comme à celle de tous les hauts personnages de l'époque, la présentation des mets était souvent recherchée.

POUR LA COULEUR DU SUCRE

Prenez, pour le rouge, de la rosette de Paris [61] ; pour le vert, prenez du vert de vessie [56] ; pour le jaune, du safran ; pour le brun, de la couleur brun ocre.

Aujourd'hui, le problème est résolu par les extraits que l'on trouve partout.

POUR FAIRE DE LA MOUTARDE DE CREMONE

Prenez une demi-livre de pelures d'orange confites dans le sucre, une demi-livre de poires de coing confites dans du sucre ou de la marmelade. Hachez le tout bien menu ; puis, prenez une demi-pinte de moutarde épaisse, du sucre fondu dans de l'eau de rose ; mettez dedans du tournesol, et faites bouillir pour obtenir une couleur bien rouge. Laissez-le bouillir comme un sirop et mettez dedans ce que vous avez haché, ajoutez-y la

moutarde, versez assez de sirop, et servez dans de petits plats trois ou quatre cuillerées de cette préparation et mettez à table avec le rôti.

Lancelot de Casteau sert donc de la moutarde de Crémone aux fruits confits avec le rôti. Cette mostarda est toujours une spécialité de la grande ville de Lombardie. Au fond, il s'agit d'un mélange qui ressemble fort à certains chutneys d'origine indienne.

Le bœuf bouilli de Grande-Bretagne, survivance du Moyen Age, ne serait pas ce qu'il est sans ces sauces d'inspiration ancienne ou exotique: pickles, ketchup, Worcestershire sauce, sauce à la menthe, chutney...

POUR FAIRE DES PATES D'ESPAGNE

FEUILLETES

Faites une pâte de la farine la plus blanche que vous pourrez, mettez-y deux œufs, un peu de beurre, et faites une pâte avec de l'eau froide, et veillez à ce qu'elle soit un peu molle. Battez-la bien pendant une demi-heure, puis laissez un peu reposer. Ensuite roulez votre pâte sur une longue planche et étendez-la pour la faire aussi mince que du papier (une abaisse), d'une longueur d'un demi pied, puis prenez du saindoux de porc fondu à petit feu, graissez votre pâte de telle sorte qu'elle soit bien grasse sur toute sa longueur; faites-en un rouleau, puis étalez-la comme vous avez fait la première fois, graissez-la et roulez-la en rouleau aussi longtemps qu'il le faudra pour obtenir un rouleau aussi gros que le bras. Laissez-le refroidir. Quand la pâte sera bien froide, vous la couperez en tranches de la largeur de trois doigts. Ayez une feuille de papier de la grandeur d'une main, ou davantage. Mettez les tranches de pâtes dessus; mettez les deux pouces au milieu de la pâte, élar-

*Cremona mustard fruits are nothing
at all to do with Indian chutneys.
They descend from Roman cooking.*

gissez la pâte en forme de petit pâté, et qu'elle ne soit pas plus épaisse que la moitié d'un petit doigt. Prenez ensuite de la viande de mouton hachée avec de la graisse de bœuf. Notez que pour une livre de viande, il faut une demi-livre de graisse. Ajoutez-y du poivre, de la noix de muscade, un peu de sel, du verjus ou du vinaigre. Mélangez bien le tout ensemble, remplissez votre pâté de ce mélange. Faites un couvercle de pâte qui ne soit pas trop épais. Couvrez votre pâté. Graissez le dessus. Prenez un papier et coupez-en une bande qui ne soit pas plus haute que le pâté, et enrroulez-la autour du pâté. Mouillez le bout du papier avec du jaune d'œuf, afin qu'il tienne bien. Mettez cuire en un four bien chaud. Quand le pâté sera resté au four durant un quart d'heure, retirez-le, enlevez le papier, remettez le pâté au four jusqu'à cuisson complète. Une fois le papier ôté, les feuilles s'ouvriront d'autant mieux.

Ils ont bonne mine, les commentateurs qui attribuent, en se copiant les uns les autres, l'invention de la pâte feuilletée à Claude Gelée, dit Le Lorrain, ou à Feuillet, chef des cuisines du prince de Condé. Une charte de Robert d'Amiens, en 1311, mentionnait déjà le feuilletage et, au 15^e siècle, des fleurons de pâte feuilletée décoraient les plats d'épinards à la cour des ducs de Toscane.

Pourquoi Pastez d'Espagne fueiltez? Parce que cette invention arabe nous était parvenue par l'Espagne. Au fond, ce pâté, c'est la pastilla que l'on peut savourer encore aujourd'hui en Afrique du Nord.

Et, dans le sud-ouest de la France, on prépare aussi aujourd'hui une merveilleuse croustade, le pastis, qui est une variété de pastilla.

TRANSLATION ET COMMENTAIRE
POUR FAIRE UN PÂTE ENRAGE
DE VIANDE

Faites de la pâte comme ci-dessus ; étendez-la bien légère, comme la précédente. Au lieu de saindoux, prenez du beurre fondu, graissez bien la pâte, et faites un gros rouleau. Faites une pâte beaucoup plus légère que l'autre. Pour farcir le pâté, prenez une livre de viande de veau, une demi-livre de graisse de bœuf, un pied de bœuf bien cuit. Hachez le tout ensemble ; puis versez un verre de vin d'Espagne, quatre onces de sucre, une demi-once de cannelle, une demi-once de muscade, un peu de sel, ajoutez une poignée de pignons, et mélangez le tout. Emplissez votre pâté, puis prenez des pelures d'orange confites, et autres succades coupées en petits lardons ; et placez-les sur la viande de telle sorte qu'elle soit recouverte. Si vous avez de la moëlle de bœuf, mettez-la aussi dans le pâté, puis couvrez le pâté. Quand le pâté aura été au four un bon quart d'heure, mettez-y, par un petit trou, du beurre frais fondu, avec encore un peu de vin d'Espagne. Laissez-le cuire encore un quart d'heure. Vous pouvez faire un pâté qui ne soit pas feuilleté.

POUR FAIRE UN PÂTE POUPELIN [67]

Prenez de la pâte comme ci-dessus ; faites-en un rouleau un peu plus gros et plus long que le précédent, et dressez-la de telle sorte que vous puissiez y placer une perdrix que vous disposerez pour qu'elle ait les pattes en l'air. Mettez-y du limon salé coupé en tranches, de la muscade, du gingembre, de la marjolaine hachée, du beurre nouveau. Rassemblez la pâte vers le haut, de telle sorte que les pattes de la perdrix émergent, et mettez au four.

OUVERTURE DE CUISINE

POUR FAIRE UN PÂTE D'ANGLETERRE

Prenez de la farine de froment tamisée à l'aide d'un gros tamis; faites-en une pâte bien grasse de beurre; mettez-y cinq ou six jaunes d'œufs. Sucrez bien la pâte. Faites-en une pâte carrée. Puis, vous prendrez un quartier de cabri ou d'agneau, qui soit bien gras, ou quelque pièce de venaison qui soit grasse et faites bien bouillir la viande; puis coupez-la selon la grandeur du pâté, ajoutez une feuille de muscade froissée, un peu de poivre et de cannelle, des dattes coupées en morceaux, des succades [47] également coupées en morceaux, des pignons, de la moëlle de bœuf, du sucre qui soit bien doux et du beurre frais. Couvrez votre pâté et mettez-le au four. Avant de le mettre au four, frottez-le dessus du couvercle avec des jaunes d'œufs, saupoudrez partout de sucre et mettez au four.

On retrouve ici les robustes pâtés anglais.

POUR FAIRE DES PÂTES D'HUITRES

Détachez des huîtres de leurs écailles, lavez-les avec un peu de vin blanc. Disposez-les dans le pâté, de telle sorte que celui-ci soit à moitié plein. Ajoutez un peu de poivre, de muscade, de marjolaine hachée, un peu d'origan, du beurre frais, un peu de sel, puis couvrez le pâté. Si vous voulez ajouter un citron frais [68] en tranches, vous pouvez le faire.

POUR FAIRE DES PÂTES D'ARTICHAUTS

Prenez des artichauts cuits. Prenez les coeurs d'artichauts, coupez-les en morceaux, mettez ceux-ci dans le pâté de telle sorte qu'il soit à moitié rempli. Ajoutez-y du poivre, de la muscade, de la menthe fraîche hachée, du beurre frais. Quand le pâté aura été un quart d'heure

au four, versez-y du vin blanc, et laissez cuire encore un quart d'heure.

POUR FAIRE DES PATES DE VEAU REVETU

Prenez une livre de veau cru et une demi-livre de graisse de bœuf. Hachez le tout bien ensemble, ajoutez-y trois œufs crus, deux noix de muscade, un peu de poivre, un limon salé ; hachez le tout ensemble. De la viande, faites comme un petit gigot de mouton, et faites le pâté selon la quantité de viande. Quand elle sera depuis une demi-heure au four, versez-y du vin blanc ou du verjus, et laissez bien cuire.

POUR FAIRE DES PATES D'ESTURGEON

Prenez une tranche d'esturgeon large de trois doigts. Faites-la bien bouillir pour pouvoir enlever les écailles. Prenez des clous de girofle, et plantez-les dans le poisson de trois côtés ; ajoutez-y de la noix de muscade, du poivre, de la cannelle, des feuilles de laurier entières, de la marjolaine hachée, et assez bien de beurre. Faites ensuite une sauce de pain blanc rôti qui soit bien rouge sans être brûlée [13]. Trempez-le dans du vin chauffé, et passez-le à l'étamine. Ajoutez du sucre en quantité suffisante, faites-le bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée. Quand le pâté est cuit, versez la sauce dessus.

POUR FAIRE DES PATES DE
SEICHE FRAICHE

Prenez la seiche [69] bien nettoyée, mettez-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit cuite, puis prenez deux ou trois oignons hachés et frits au beurre. Ajoutez un limon salé en morceaux, de la muscade, du poivre, un peu de menthe hachée, mettez le tout ensemble dans le pâté,

OUVERTURE DE CUISINE

avec du beurre à suffisance. Notez qu'il faut couper la seiche en morceaux. Quand le pâté est à moitié cuit, ajoutez-y un peu de vin d'Espagne.

POUR FAIRE DES PATES D'ESCARGOTS

Prenez les escargots [70] bien cuits et nettoyés comme il convient. Coupez-les grossièrement, avec un couteau; mettez-y de la muscade, du poivre, du beurre. Quand ils auront passé une demi-heure au four, prenez quatre jaunes d'œufs battus avec un peu de vin d'Espagne, retirez le pâté du four, et versez la sauce dans le pâté et laissez-le le temps d'un Pater Noster dans le four, et pas plus.

POUR FAIRE DES PATES DE ROUSSETTE

Prenez un morceau de roussette, quatre doigts de largeur. Mettez-le bouillir pendant une heure. Enlevez la peau. Remplissez-le de clous de girofle, et mettez dans le pâté du sel, de la menthe, de la marjolaine hachées. Quand le pâté sera bien cuit, prenez du pain brûlé, et versez un ragoût [71] dessus, et mettez-y de la noix de muscade, de la cannelle, des clous de girofle, et que la sauce soit bien liée. Versez-la sur le pâté quand il est cuit.

La roussette est encore vendue aujourd'hui sous le nom d'aiguille de mer, ou aiguillat.

POUR FAIRE UN PATE ENRAGE DE POISSON

Prenez une demi-livre de saumon frais, une demi-livre de carpe, une demi-livre de saumon sec; hachez bien le tout ensemble, puis mettez dedans deux noix de muscade, un satin de cannelle en poudre, un demi-satin de gingembre, deux onces de pignons, deux onces de co-

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

rinthes, un verre de vin d'Espagne, un peu de sel, trois onces de sucre ; et mélangez le tout ensemble avec quatre onces de beurre fondu. Emplissez le pâté de succades comme le précédent, et coupez-le en morceaux.

POUR FAIRE DES OFFAELLES [72]

FEUILLETEES

Faites de la pâte feuilletée comme il est dit ci-dessus. Faites-en un petit rond de la grandeur de la main. Ayez des amandes écrasées, une demi-livre, et trois poires de coing. Vous les écrasez ensemble. Vous prenez une demi-livre de sucre, deux onces de cannelle, une once de noix de muscade, deux jaunes d'œufs crus ; vous mélangez le tout ensemble avec deux onces de beurre frais ; puis vous prenez la grosseur d'un œuf (de beurre) et le déposez sur le rond de pâte ; vous le repliez en deux, à la façon des ravioles [73] et vous les mettez à cuire dans le four. Quand elles sont cuites, vous saupoudrez de sucre.

POUR FAIRE DES RAVIOLES

Faites de la pâte de farine blanche avec des œufs et du beurre. Puis vous ferez de petits ronds, comme il a été dit plus haut. Vous prendrez de la viande rôtie de veau, froide ou tout autre viande de veau cuite : pour une livre de viande, prévoyez une demi-livre de graisse de bœuf. Hachez le tout bien ensemble et ajoutez trois œufs crus, trois onces de parmesan râpé, une demi-once de cannelle, deux noix de muscade. Mélangez bien le tout ensemble et faites des ravioles ainsi qu'il a été dit plus haut. Mettez-les bouillir dans de l'eau, retirez-les, disposez-en cinq ou six en une assiette, avec du bouillon gras. Saupoudrez de parmesan râpé et de cannelle.

OUVERTURE DE CUISINE

Faites bouillir deux ou trois fois dans le plat et servez ainsi. Si vous désirez faire des ravioles plus petits il serait mieux d'en mettre une douzaine par assiette.

Le premier document écrit où il est question des pâtes alimentaires est un livre de recettes dû à un auteur italien anonyme. Cet ouvrage a été rédigé avant 1290, donc avant le retour de Marco Polo qui, contrairement à certaines légendes, n'a pas rapporté du lointain pays de Cathay l'art de faire les pâtes.

Au 13e siècle, les Italiens appréciaient déjà les pâtes.

Rien d'étonnant si, au 16e, on en mangeait à Liège.

AUTRE RECETTE DE RAVIOLES

Prenez une bonne poignée d'épinards bouillis, une petite poignée de menthe hachée avec les épinards, exprimez-en bien l'eau. Prenez trois onces de parmesan râpé, quatre onces de beurre frais, trois jaunes d'œufs, deux noix de muscade, une demi-once de cannelle. Faites en de petits ravioles que vous faites bouillir. Mettez-les sur un plat autant que vous le voulez, avec eau, beurre, parmesan et cannelle par dessus, et servez-les ainsi quand ils ont bouillis deux ou trois fois dans le plat.

POUR FAIRE DES AGNOILEN [74]

Faites de la pâte avec de la crème et du beurre, et faites bouillir ensemble, puis jetez-y de la farine, alors qu'elle est sur le feu. Prenez ensuite quatre œufs, battez-les bien dans la pâte, en dehors du feu aussi longtemps que le mélange n'est pas bien délié ; puis prenez encore deux ou trois œufs, et battez-les bien, comme les précédents. Prenez une bonne poignée de parmesan râpé, et mélangez-le à la pâte. Faites des rouleaux d'une longueur d'un

pouce, puis taillez en petits morceaux comme des petites noix. Mettez-les bouillir dans un bouillon gras, déposez-en une vingtaine dans un plat, saupoudrez de parmesan et de cannelle, comme on fait des autres ravioles.

C'est une recette proche de celle des actuels agnollotti.

AUTRE PREPARATION D'AGNOILEN

Prenez du pis de vache bien cuit, hachez-le menu avec quatre onces de graisse ; puis prenez trois onces de parmesan, une demi-once de cannelle, un peu de poivre, deux onces de corinthes bouillies. Vous en ferez des petits ravioles de deux doigts de longueur et pas plus gros que le doigt [75]. Tournez-les comme un anneau, mouillez l'un des bouts avec de l'œuf battu, afin de faire tenir le tout ensemble. Faites-les bouillir comme on fait pour les ravioles, et servez-les avec un chapon bouilli ou une pièce de mouton bouilli, avec un bouillon gras et de la cannelle.

POUR FAIRE DES MACARONI

Faites de la pâte d'œufs et de beurre, et faites-en de grandes abaisses bien minces ; coupez-les en bandes de trois doigts de largeur, comme on fait les tripes [76]. Mettez-les bouillir comme on bout les ravioles ; mettez-les dans un plat avec du beurre fondu, du parmesan et de la cannelle bien mélangés. Servez en saupoudrant encore de cannelle.

POUR FAIRE DE LA CAPILOTADE

DOUCE [77]

Prenez du rôti froid, chapon, lapin ou toute autre viande rôtie et grasse ; découpez en morceaux de deux

ou trois doigts ; mettez à bouillir avec du vin, du beurre, des oranges coupées en petits morceaux, des poires de coing confites, elles aussi en petits morceaux, des corinthes, des noix de muscade, de la cannelle, du sucre. Quand tout cela sera bien bouilli, vous ferez des tranches de pâte, de la dimension d'un tranchoir ; vous les ferez frire dans le beurre. Puis vous prendrez une de ces tranches, vous la mettrez dans un plat, la garnirez d'un ou deux morceaux de viande avec des morceaux de coing et d'orange, et placerez un autre couvercle de pâte frite, avec de la viande et des coings, et ainsi de suite jusqu'à en faire quatre couches. Versez de vos bouillons dessus et mettez vos plats sur le feu. Faites bouillir trois ou quatre fois, en ayant soin de couvrir le plat, saupoudrez de sucre et de cannelle et servez.

La capilotade est toujours un ragoût préparé avec des restes de volaille, de gibier ou de viandes rôties. Les coings, aux propriétés astringentes et les oranges bigarades de l'époque, dont l'acidité se combine avec la saveur amère et aromatique, ne font pas mauvais ménage.

POUR FAIRE UNE CAPILOTADE
AU PARMESAN

Prenez des morceaux de rôti froid, coupez-les en morceaux ; mettez-les bouillir dans un bouillon bien gras, puis prenez des rôties de pain blanc ; mettez-en quatre ou cinq dans un plat ; puis vous prendrez trois ou quatre morceaux de viande et les déposerez sur les rôties de pain [13], saupoudrez de parmesan et de cannelle. Faites la même préparation par trois fois ; versez le bouillon dessus et faites étuver le tout durant un quart d'heure. Ajoutez encore du parmesan et de la cannelle, et servez bien chaud.

ESTURGEON EN POT

Prenez un esturgeon coupé en morceaux, comme pour un hoche-pot, et faites-le bien bouillir pour pouvoir enlever ses écailles. Nettoyez-le bien, puis mettez du vin et un peu d'eau, de la cannelle, de la noix de muscade, du safran, un peu de poivre, deux ou trois oignons. Faites frire dans du beurre, ajoutez du sucre et laissez bien étuver. Prenez des amandes pelées, coupées en longs morceaux. Quand la préparation sera bien cuite, servez en y ajoutant de la cannelle.

ESTURGEON ROTI

Prenez une pièce d'esturgeon, faites-la bien bouillir pour enlever les écailles. Puis mettez des clous de girofle au dessus, avec de petites branches de romarin, et mettez-le ainsi à rôtir, en l'arrosant sans cesse de beurre. Quand le poisson sera bien cuit, faites une sauce avec du vin, de la cannelle, de la muscade, un limon salé coupé en tranches; ajoutez un peu de beurre. Faites bien bouillir le tout; versez sur l'esturgeon et servez.

PAUPIETTES D'ESTURGEON

Prenez un esturgeon coupé en tranches de la longueur de la main et de la largeur de trois doigts. Battez-les avec le tranchoir sans les rompre [78]; puis prenez des bonnes herbes hâchées, ajoutez-y de la muscade, du gingembre, des jaunes d'œufs, du beurre frais, un peu de sel; étalez les herbes sur le poisson, de telle sorte qu'il en soit entièrement recouvert. Puis enrroulez les tranches de poisson sur des brochettes de bois ou de fer, et faites-les rôtir longuement à petit feu. Lorsqu'elles seront bien cuites, versez dessus du beurre fondu, du jus d'orange, un limon frais en petits morceaux, et servez.

OUVERTURE DE CUISINE

SAUCISSES D'ESTURGEON [79].

Prenez trois livres d'esturgeon, hachez-les menu, prenez une once et demi de sel, un satin de poivre, deux onces de muscade, un satin de cannelle en poudre, un verre de vin d'Espagne. Mélangez le tout ensemble, et faites-en des saucisses à la façon des saucisses de Bologne.

POUR FAIRE DE LA MORTADELLE D'ESTURGEON

Prenez trois livres d'esturgeon, ainsi qu'il est dit ci-dessus, une demi-once de cannelle, deux noix de muscade, un peu de sel, deux onces de parmesan râpé, et mélangez le tout. Plus trois jaunes d'œufs, deux onces de beurre frais; le tout sera bien incorporé; faites-en des saucisses et mettez-les à étuver avec un peu d'eau et de vin, de la marjolaine, une feuille de muscade, un limon salé coupé en tranches et du beurre. Faites bien bouillir ensemble, posez des rôties de pain blanc [13] dans le fond du plat et servez les saucisses dessus.

ESTURGEON EN DAUBE

Prenez un morceau d'esturgeon bien nettoyé, rôti et frit dans du beurre ou de l'huile d'olive. Vous prendrez ensuite du vinaigre et du vin, dans les mêmes proportions; mettez-les bouillir avec un limon salé coupé en tranches, du safran, du poivre, des feuilles de laurier, du romarin, de la marjolaine, de la racine de raifort écrasée, une petite poignée de coriandre. Quand le tout sera bien bouillant, versez-le sur l'esturgeon. Conservez bien couvert [80].

Le turbot, l'elbot et l'espadon peuvent être préparés en daube comme l'esturgeon.

L'esturgeon, «Poisson Royal», n'était pas rare et on l'appréciait depuis toujours. Un document de 1319 mentionne l'achat pour la femme du comte de Hainaut, Jeanne de Valois, et pour ses filles de «vingt lots (de vin) pour l'esturgeon».

HOMARD OU CRABE FARCIS

Prenez un homard [81] ou du crabe ; faites-les bouillir comme on fait les petites écrevisses ; puis vous prenez la chair sans briser la carapace. Vous la hachez toute en y ajoutant de la marjolaine hachée, de la muscade et du poivre, trois ou quatre jaunes d'œufs. Faites frire au beurre. Remettez la chair dans la carapace, placez les petites pattes frites au beurre tout autour.

HOMARD OU CRABE EN POT

Prélevez la chair crue, coupez-la en petits morceaux, mettez-la à étuver dans du vin blanc, du beurre frais, de la poudre de muscade, un peu de poivre, de la menthe hachée, un citron frais coupé en tranches. Faites bien étuver, que la préparation soit grasse de beurre. Quand elle sera cuite à point, mettez-la dans des petits verres à vin et servez ainsi, cinq ou six par plat.

Aujourd'hui, on cuit crabes et homards non décortiqués dans le court-bouillon, mais le principe est le même.

POUR FAIRE DES BOUDINS DE BROCHET

Prenez de la chair de brochet, de la chair de carpe de la chair de saumon frais en proportions égales. Hachez le tout ensemble. Ajoutez-y de la muscade, du sel, du poivre, de la marjolaine hachée. Mélangez-le tout avec trois jaunes d'œuf puis roulez à la main comme pour en faire des petites saucisses. Prenez l'estomac et la vessie

OUVERTURE DE CUISINE

du brochet, et remplissez-les de la chair des poissons, et mettez-les cuire dans du vin, de l'eau, du beurre, un limon salé coupé en tranches, du romarin, de la marjolaine. Quand la préparation sera cuite à point, servez.

POUR FAIRE DES BOUDINS DE ROUSSETTE

Prenez une livre de chair fraîche de roussette. Pour une livre de chair, prenez quatre onces de saumon de mer, et hachez-les bien ensemble, avec deux ou trois oignons, un satin de cannelle, un demi-satin de poivre, et du sel. Mélangez le sang de la roussette pour faire des boudins ; s'il n'y a pas de sang, prenez un verre à vin de crème, des œufs de brochet écrasés, passés avec la crème ; mélangez le tout avec la chair du poisson. Prenez ensuite des boyaux de mouton ou de porc, les plus petits ; ôtez-en bien la graisse, puis remplissez-les de la chair du poisson, comme on fait pour les boudins, et faites-les cuire à l'eau, avec du sel et une bonne poignée de sarriette. Une fois cuites, il faut les rôtir sur le gril.

ROUSSETTE EN DAUBE

Prenez un gros morceau de roussette, et faites-le rôtir, après avoir ôté la peau. Quand il sera rôti à point, coupez-le en longs morceaux que vous préparerez à la daube, comme les autres poissons.

ROUSSETTE POCHEE

Prenez un morceau de roussette et salez-le bien, puis mettez-le à bouillir dans un pot contenant de l'eau, une bonne poignée de sauge, une poignée de sarriette. Faites-le bien cuire jusqu'à ce qu'il soit à point. Enlevez la peau. Cela se mange comme de la viande salée avec de la moutarde.

ROUSSETTE ROTIE

Faites bien bouillir la roussette pour pouvoir en enlever la peau ; lardez-la avec de la sauge, piquez-la de clous de girofle. Faites rôtir, en arrosant sans cesse avec du beurre et du vinaigre. Quand le poisson sera rôti à point, faites un ragoût, ainsi que l'on fait pour la venaison, qui soit aigre-doux, et servez.

POUR FAIRE DU PATE EN POT
DE ROUSSETTE

Prenez de la chair de roussette, hachez-la bien menu ; faites-la frire dans le beurre, puis mettez-la dans un pot avec un peu de vin et d'eau, des prunes et des corinthes, de la muscade, du poivre, un peu de sucre, afin d'obtenir un assaisonnement aigre-doux. Faites-le bien bouillir et servez.

THON BOUILLI [82]

Mettez bouillir, comme pour le saumon salé, dans de l'eau avec une poignée de sauge. Quand le poisson est bien cuit, enlevez ses écailles ; laissez-le refroidir ; puis coupez-le en tranches, saupoudrez avec de la menthe hachée et de l'origan, du vinaigre, un peu de poivre et servez.

THON BOUILLI EN POT

Prenez du thon cuit et bien nettoyé, enlevez toutes ses écailles, coupez-le en longs morceaux que vous enfari-
nerez. Faites frire à l'huile d'olive ou au beurre ; puis prenez des tranches d'un pain blanc qui ne soit pas brûlé [13] ; trempez-les avec du vin et du vinaigre chauds, passez à l'étamine avec trois jaunes d'œufs, puis ajoutez de la cannelle, des muscades, du sucre, du safran, deux

OUVERTURE DE CUISINE

oignons hachés et frits au beurre. Faites bouillir le tout ensemble, avec le thon, mettez un peu de pignons et servez.

THON EN DAUBE

Prenez le thon cuit et frit comme il est dit ci-dessus, et faites-en une daube comme pour les autres poissons.

THON D'UNE AUTRE FAÇON

Prenez des tranches de thon, d'une épaisseur d'un demi petit doigt; enfarinez-les des deux côtés, faites-les frire dans le beurre chaud. Quand il est frit d'un côté, vous l'enduissez tout entier de moutarde. Ayez du pain blanc râpé [13], semez-le sur la tranche de thon, et faites pression avec le doigt que cette chapelure adhère bien à la moutarde, retournez la tranche de poisson ainsi traitée, et faites frire le côté pané. Servez trois ou quatre morceaux dans un plat.

Du thon à la moutarde gratiné, en quelque sorte, bien qu'aujourd'hui, il soit plus simple d'utiliser le four.

AUTRE RECETTE

Faites une sauce [71] de pain blanc rôti, en y mettant du sucre, de la cannelle, de la muscade, du gingembre et faites-la bouillir et qu'elle soit jaune de safran. Ensuite vous couperez le thon en morceaux aussi gros qu'il est nécessaire. Versez dessus la sauce bien chaude et servez.

POMMES DE TERRE BOUILLIES

Prenez des pommes de terre [29] bien lavées; mettez-les bouillir dans de l'eau. Une fois cuites, pelez-les, coupez-les en tranches, versez du beurre fondu dessus et servez.

AUTRE RECETTE

Prenez des pommes de terre coupées en tranches, comme il vient d'être dit, mettez-les étuver dans du vin d'Espagne, du beurre nouveau et de la noix de muscade.

AUTRE RECETTE

Prenez des pommes de terre coupées en tranches et faites-les étuver avec du beurre, de la marjolaine hachée et du persil. Prenez ensuite quatre ou cinq jaunes d'œufs battus avec un peu de vin. Versez le tout pendant que bout encore la préparation, mais à l'écart du feu. Servez ainsi.

AUTRE RECETTE

Mettez rôtir les pommes de terres dans des cendres chaudes, ainsi que l'on cuit les châtaignes. Pelez-les et coupez-les en tranches ; saupoudrez-les de menthe hachée, de corinthes bouillies, un peu de poivre, du vinaigre, et servez.

Ces quatre recettes de pomme de terre constituent une des plus précieuses révélations du livre de Lancelot de Casteau.

Certes, la pomme de terre avait été découverte au Pérou en 1524 par Pierre Cieça, un des compagnons d'armes de Pizarre. Les Incas la cultivaient depuis très longtemps. Mais il faudra attendre 1588 pour que notre compatriote, le botaniste Clusius, rende son verdict : « Petite truffe (tartufoli) reçue de Philippe de Sivry, gouverneur de Mons, qui la tenait du représentant du pape, à Vienne, le 26 janvier 1588. Papa des Péruviens de Pierre Cieça ».

*Mais bien avant cela, la pomme de terre avait été plantée en Espagne et dans un opuscule, *La Truffole en France*, Charles de Saint-Sylvestre, marquis de Satillieu (1752-1814), écrit que « C'est vers 1540, dans notre Haut-Vivarais,*

OUVERTURE DE CUISINE

sur le territoire de Saint-Alban-d'Ay, hameau de Bécuze, à trois lieues d'Annonay, que ce tubercule a été semé pour la première fois dans le royaume, ayant été apporté par un moine franciscain de Tolède, en Espagne, nommé Pierre Sornas, qui, très âgé, s'était retiré dans sa famille. De Saint-Alban-d'Ay, la culture de la truffole s'étendit aux localités et villages voisins... puis à toute la partie septentrionale du Vivarais où de vastes champs furent ensemencés. En 1585, il y a deux cents ans environ, la truffole était une marchandise courante à Annonay, Satillieu, Saint-Félicien, Lamastre, Le Cheylard et Tournon, puis à Saint-Péray et à Valence. Au commencement du 17^e siècle, la truffole se cultivait aussi dans le Dauphiné et en Auvergne...» (Cité par Charles Forot — *Odeurs de Forêt et Fumets de table. Saint-Félicien, Ardèche 1964*).

Il semble difficile de mettre en doute le texte de Charles de Saint-Sylvestre, un des députés de la noblesse aux États Généraux, érudit, collectionneur, auteur, dit Charles Forot, de savants Mémoires et «qui avait du goût pour les antiquités».

On possède encore les livres de comptes d'un hôpital de Séville qui mentionnent en 1576 et en 1584 des provisions de papas.

Olivier de Serres, auteur du fameux *Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs* (1600) avait planté des cartouffles en Ardèche autour de sa ferme du Pradel: «L'arbrisseau appelé cartoufle porte un fruict de même nom, semblable à truffes et par quelques-uns ainsi appelé. De Suisse, il est venu en Dauphiné depuis peu de temps...»

Parmentier voyait dans la cartoufle le topinambour mais un autre historien du Vivarais, Elie Reynier (auteur d'un monumental *Pays de Vivarais*) n'était pas de cet avis: «Il ne me semble pas douteux que la cartoufle d'Olivier de Serres

ne soit la pomme de terre, malgré l'autorité de Parmentier, La hauteur de l'arbuste (jusqu'à deux mètres), son provenement ou marcottage peuvent s'expliquer aisément par une culture naissante, bien transformée depuis».

L'explication est séduisante. Ce qui est remarquable, c'est que cet «aliment des pauvres et des militaires» ait été apprécié aussi tôt par les Princes-Evêques de Liège, mais sans doute faut-il compter sur le goût de la nouveauté, la curiosité des hommes cultivés de l'époque, et peut-être le souci de donner l'exemple.

Par comparaison, les fameuses plantations de Parmentier ne datent que de 1786.

MOELLE DE BŒUF EN POTAGE

Prenez sept ou huit gros morceaux de moëlle ; lavez-les bien ; mettez-les dans un plat avec du bon bouillon. Faites bouillir, puis prenez cinq ou six œufs battus, ajoutez du persil et de la marjolaine bien hachée, de la noix de muscade écrasée. Vous mélangez le tout avec les œufs et versez dans la moëlle de bœuf bouillante. Vous laissez sur le feu jusqu'à ce que les œufs soient un peu fermes. Ayez des rôties de pain blanc ; remplissez une cuillère d'argent autant que vous pouvez de la préparation et déposez-en le contenu sur les rôties en versant dessus le bouillon [83]. Servez bien chaud.

AUTRE RECETTE

Mettez bouillir la moëlle de bœuf, un peu de pain blanc râpé [13]. Après un quart d'heure de cuisson, ajoutez du sucre et de la cannelle, six jaunes d'œufs ; battez le tout dans du vin qui aura été versé dans le plat, ajoutez-y la moëlle et servez.

OUVERTURE DE CUISINE

ANIMELLE [84] OU SOUPITTE [85] DE VEAU EN POTAGE

Mettez bouillir les animelles dans de l'eau, retirez-en les petits nerfs; faites-les étuver dans un bon bouillon. Ajoutez de la muscade, de la marjolaine hachée, du beurre et un peu de vin blanc et servez ainsi.

AUTRE RECETTE

Prenez des animelles cuites, faites-les frire au beurre; ajoutez un citron frais coupé en tranches, versez dessus du jus d'orange, poivrez et servez.

AUTRE RECETTE

Faites une pâte de farine blanche avec un œuf, un peu de vin, un peu de sucre et de poivre. Prenez les animelles, trempez-les dans la pâte, et faites-les frire dans le beurre, et servez ainsi.

Animelles cuites en pâte, sorte de beignets.

AUTRE RECETTE

Prenez des animelles bien cuites, coupez-les en morceaux de la grosseur d'un pouce, et mettez-les dans des petites brochettes de bois bien fines. Saupoudrez avec du poivre, de la sauge hachée et du sel; puis prenez une crépine de porc, enrroulez-la autour des animelles et mettez-la rôtir sur le gril. Arrosez bien de beurre, puis servez avec du jus d'orange.

Brochettes d'animelles à la sauge servies avec du jus d'oranges amères.

On ne mange plus guère des animelles, qui sont les signes apparents de la virilité de certains animaux... Elles ont toujours été très appréciées dans la cuisine espagnole où on les préparait en friture avec une sauce au citron, à la menthe

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

sauvage et au piment. Chaque animelle, coupée en six morceaux, devait auparavant mariner pendant une heure ou deux avec citron, sel et poivre long.

CHAPON EN POTAGE A LA HONGROISE

Prenez un chapon à moitié cuit, coupez-le en quartiers que vous ferez frire dans un peu de beurre, en veillant à ce que celui-ci ne soit point noir. Prenez des oignons coupés en tranches et des pommes coupées en petits morceaux, faites-les frire au beurre, et versez le tout sur le chapon, dans un pot ; ajoutez un peu de bouillon et de vin, laissez encore bouillir, ajoutez du safran, du sucre, de la cannelle, de la muscade, des pignons, faites bien étuver jusqu'à ce que cela soit cuit à point et servez.

CHAPON REVETU

Prenez un chapon bien déplumé. Ouvrez-le par derrière et enlevez la peau. Coupez les ailes par derrière avec la peau. Vous prendrez ensuite la chair du chapon, toute la poitrine avec les ailes, en laissant les pattes entières. Prélevez la chair du chapon, ajoutez-y la même quantité de viande de veau. Hachez le tout ensemble avec un peu de graisse de bœuf. Ajoutez-y de la noix de muscade, du gingembre, de la marjolaine hachée, un peu de sel, quatre jaunes d'œufs. Mélangez le tout soigneusement. Puis remettez la chair ainsi traitée sur les os du chapon, tirez la peau par dessus et liez-la avec un petit fil. Mettez le chapon à bouillir en un pot. Quand il sera cuit, prenez deux tranches de pain trempées dans un bouillon chaud [83]. Ajoutez quatre jaunes d'œufs et passez le tout à l'étamine avec un peu de vin blanc. Versez le tout dans le bouillon du chapon, laissez encore un peu bouillir et servez.

OUVERTURE DE CUISINE

CHAPON EN DAUBE

Prenez un chapon, faites-le frire dans le beurre ou l'huile d'olive, et mettez-le en daube comme il est dit précédemment [86].

CHAPON BARDE ET ROTI

Faites rôtir un chapon à demi-cuit, prenez des petites saucisses, et lardez-en votre chapon ; mettez-le ensuite de nouveau à rôtir. Faites une pâte de farine blanche avec des jaunes d'œufs ; ajoutez-y du sucre et de la cannelle. Veillez à ce que cette pâte soit assez légère ; versez-la sur le chapon en tournant, et que la croûte soit un peu ferme. Veillez bien à verser de la graisse. Versez encore de la pâte à deux reprises et laissez toujours mijoter ainsi. Et, quand il vous semble que le chapon est assez cuit, retirez-le du feu, arrosez-le copieusement de beurre, coupez des tranches d'oranges pelées, et servez. *Chapon farci en croûte, garni de tranches d'oranges amères.*

POUR FAIRE UN POT POURRI DIT, EN ESPAGNOL, OLLA PODRIDA

Prenez une pièce de bœuf de deux côtes, mettez-la bouillir dans un grand pot. Ajoutez-y un chapon ou une poule. Quand cela aura bouilli une demi-heure, ajoutez un petit gigot de mouton, puis un canard, des petits jarrets de veau, deux pigeons farcis, deux perdrix, deux petits cabus farcis, deux bécasses, deux saucisses de Bologne, deux mortadelles cuites à part, pour placer au dessus, la moitié d'un jambon de Mayence lui aussi cuit à part, des pieds et des oreilles de porc, cuits à part. Vous ajouterez encore des petites saucisses, des limons salés coupés en quartiers, quatre andouilles, quatre racines jaunes [27] farcies de viande de veau revêtu, quatre pan-

ses de mouton farcies de bonnes herbes et de bon fromage gras avec un oignon frit et des œufs crus, ainsi qu'il faut faire la farce. Vous faites frire dans le beurre. Mettez dans le pot une poignée de marjolaine et de menthe tout ensemble, des choux-fleurs coupés en deux. Vous prendrez ensuite des petits pots dans lesquels vous mettrez, dans l'un, des pommes de terre étuvées comme il a été dit plus haut ; dans l'autre, des capes de Majorque [11] bien lavées et bouillies dans un bon bouillon ; du vin blanc, un peu de poivre. Dans un autre pot, mettez des pignons et des pistaches nettoyés. Préparez des ravioles vertes, ainsi qu'il a été dit plus haut ; puis de petits ravioles remplis d'amandes écrasées et des poires de coing confites dans le sucre et la cannelle. Ajoutez deux jaunes d'œufs, faites frire les ravioles dans le beurre, et gardez-les ainsi dans un plat. Prenez ensuite des châtaignes pelées, mettez-les dans un pot, faites-les bien étuver, en les aromatisant d'une demi-once de poudre de muscade. Dans un autre petit pot, mettez des gros pois et des fèves de Rome [87] bien cuits. Vous veillerez à ce que rien ne soit trop cuit ; ce qui le serait, retirez-le du pot, et mettez-le à part. Prenez un très grand plat et dressez les viandes entremêlées les unes dans les autres ; mettez les jambons de Mayence, l'un, d'un côté, et l'autre, de l'autre. Mouillez les ravioles bouillis avec du bouillon gras, saupoudrez de cannelle et de parmesan, et disposez-les de part et d'autre. Traitez de la même façon les autres ravioles. Ce que vous avez dans les petits pots, disposez-le chaque espèce à part, dans le plat, de même que les saucisses de Bologne, de chaque côté. Prenez une petite dinde rôtie et bien lardée, une douzaine de petits oiseaux rôtis, et disposez-les au beau milieu du plat, en veillant à tout arranger de telle sorte qu'on

OUVERTURE DE CUISINE

puisse voir chaque chose. Prenez une douzaine de pieds de mouton bien nettoyés pour mettre tout autour du plat. Prenez une livre de dattes cuites dans du vin et du sucre, et mettez cette préparation avec une cuillère entre les pieds de mouton. Faites chauffer très fort le bouillon qui est dans le pot, versez-le ça et là sans mouiller le rôti et les ravioles et servez [88].

Ce plat, particulièrement compliqué, est l'ancêtre du cocido madrileño actuel, le pot-au-feu madrilène dont on trouve la recette dans les livres de cuisine espagnols.

L'olla podrida, dans sa forme primitive, est toujours appréciée en Afrique du Nord. Elle appartient à l'ancienne cuisine juive : c'est l'adafina dont un morceau de bœuf, ou une poule, des légumes et des œufs durs constituaient la base.

L'œuf de l'adafina fut remplacé, à l'époque de l'Inquisition en Espagne, par du porc et du lard. Il s'agissait de montrer qu'on était un vrai chrétien...

Les indispensables pois chiches du cocido ont été introduits en Espagne par les Carthaginois.

POUR FAIRE UN HOCHEPOT DE VEAU DE MENAGE

Prenez une cuisse de veau à demi-cuite, mettez-y de la cannelle en poudre, un limon salé en tranches, de la marjolaine et de la menthe, du verjus ou du vin blanc [6] du beurre et laissez le tout étuver ensemble.

AUTRE RECETTE

Prenez une poitrine de veau coupée en morceaux ; faites-la frire au beurre des deux côtés. Placez-la dans un poëlon avec du beurre, et laissez-la bien cuire. Prenez des herbes, celles que l'on utilise pour faire des omelettes, hachez-les bien, écrasez-les avec du pain blanc [89]

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

cassez les œufs dans le mélange, battez le tout ensemble de façon qu'il soit épais ; ajoutez-y un peu de sucre. Ayez une poêle avec du beurre chaud. Avec une cuillère, prenez de vos herbes ainsi traitées, et faites de petits tortillons que vous cuirez des deux côtés. Vous les mettrez dans le poëlon, avec le veau ; vous ajouterez du vin, un peu de noix de muscade écrasée. Laissez bien étuver et servez.

AUTRE RECETTE

Prenez une poitrine de veau, et faites-la bouillir. Quand elle sera cuite, mettez un peu de bouillon dans le pot et du beurre ; puis vous prendrez un quarteron d'amandes pelées et estampées ; vous le passerez à l'étamine avec le bouillon. Prenez ensuite de la racine de raifort bien écrasée, mettez-la dans le pot avec le bouillon ; faites deux ou trois bouillons et servez.

POUR FAIRE UN FOIE DE VEAU FARCI EN POT

Entaillez le foie dans sa partie la plus grosse, la longueur d'un petit doigt ; puis avec un couteau bien tranchant, vous couperez le foie au milieu, vous en retirerez tout ce que vous pourrez, sans jamais le retourner. Faites bouillir un peu le foie que vous aurez extrait, hachez-le menu avec un peu de graisse de bœuf. Hachez aussi une petite poignée de bonnes herbes, et un oignon. Vous mettrez dedans un peu de muscade et de gingembre, un peu de sel, trois jaunes d'œufs bien battus. Puis remplissez le foie, prenez une toilette de veau ou de porc, enfermez-y le foie soigneusement, en le liant bien, mettez-le à cuire dans du bon bouillon, avec de la poudre de muscade, un peu de verjus ou de vin, un limon salé

OUVERTURE DE CUISINE

coupé en tranches. Laissez bien étuver le tout et servez.
Foie de veau farci.

POUR FAIRE UNE TOMASELLE [90] DE FOIE

Prenez un foie de veau, coupez-le en tranches, et faites-le bien bouillir le temps d'un Pater Noster. Hachez-le bien menu, mettez-y un oignon haché et frit au beurre, un peu de muscade, du poivre et de la cannelle, une poignée de fromage gras, quatre jaunes d'œufs et mélangez bien le tout ensemble. Vous prendrez un peu de ce foie avec une cuillère. Ayez des jaunes d'œufs battus avec un peu de fine farine pour faire comme une petite panade ; trempez-y le foie, puis mettez-le à frire dans le beurre. Servez-en neuf ou dix cuillerées dans un plat, avec de la cannelle par dessus.

Boulettes de foie à l'oignon et aux épices. Les jaunes d'œufs lient. Le fromage gras empêche que le plat ne devienne trop sec.

CHAPON BOUILLI FARCI

Prenez des châtaignes cuites, hachez-les avec un peu de graisse de bœuf. Ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, de la muscade, du poivre, un peu de marjolaine hachée et fourrez le tout dans le ventre du chapon. Cousez le ventre afin qu'il n'en sorte rien. Mettez-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Prenez des cardons bien cuits, et faites-les étuver dans du vin, de la marjolaine hachée, du beurre, un peu de muscade écrasée, des capes de Majorque [11] bien lavées à l'eau chaude. Mettez bouillir le tout ensemble. Quand tout aura bien bouilli, versez cette sauce sur le chapon sans autre bouillon.

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

PERDRIX EN POT A LA PORTUGAISE

Prenez des perdrix, faites-les bouillir. Quand elles seront cuites, coupez un citron frais en tranches, ajoutez des huîtres extraites de leurs écailles, des champignons nettoyés, du beurre, du vin blanc, un peu de poivre. Laissez bien étuver tout ensemble et servez.

PERDRIX A LA CATALANE

Faites rôtir des perdrix; prenez des dattes coupées en deux, nettoyez des oranges confites, coupées en petits morceaux, des marmelades [91] coupées en morceaux; vin d'Espagne, beurre frais, sucre et cannelle. Faites bien étuver le tout et servez.

GIGOT DE MOUTON REVETU ET BOUILLI

Tirez la peau en arrière de la chair, prélevez toute la chair qui est en arrière des os, hachez-la menu avec un peu de graisse de bœuf, un limon salé coupé en morceaux et bien lavé; ajoutez un peu de menthe hachée, une noix de muscade, du poivre, un peu de sel, un demi verre de vin blanc et trois œufs crus. Hachez le tout bien ensemble, mélangez-le bien; puis vous replacerez la chair entre les os en lui donnant la forme d'un gigot. Prenez ensuite une crépine de porc. Battez les jaunes d'œufs, badigeonnez-en la crépine. Entourez le gigot avec cette crépine, de telle sorte qu'il soit bien couvert, puis liez-le bien en long et en large pour que rien ne sorte. Mettez-le à bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit. Prenez la moitié d'un pain blanc [89], trempez-le avec du bouillon, et passez-le avec quatre onces d'amandes blanches écrasées et passées à l'étamine. Ensuite, mettez le gigot dans un court-bouillon, avec un peu

OUVERTURE DE CUISINE

de muscade en poudre et de vin blanc, et laissez bien étuver.

Gigot farci cuit au court-bouillon.

AUTRE RECETTE

Prenez un gigot de mouton accommodé comme ci-dessus; quand il aura bien la forme d'un gigot, mettez-le dans une grande tourtière; piquez-le tout plein de pignons; mettez une feuille de papier dessus; faites-le cuire au four. Quand il sera bien cuit, faites une sauce avec du vin, du sucre et de la cannelle, des corinthes et des dattes coupées en morceaux. Faites bouillir le tout ensemble. Versez sur le gigot et servez.

Gigot farci rôti au four, sauce aux fruits.

VEAU REVETU EN POTAGE

Prenez du veau cuit, rôti ou bouilli; hachez-le avec de la graisse de bœuf, moitié de ce qu'il y a de viande. Assaisonnez-le avec les mêmes ingrédients que vous avez utilisés pour le gigot. Prenez l'équivalent de deux œufs de viande, et formez à la main un petit jambon. Mettez étuver avec un peu de vin, de la muscade, du limon salé en morceaux, un peu de capes [11] et faites bien étuver. Puis servez en quatre ou cinq sur un plat.

Boulettes étuvées, sauce au citron.

AUTRE RECETTE

Prenez du veau cuit, rôti ou bouilli, hachez-le bien menu. Ajoutez-y du sucre et de la cannelle, de la muscade, un peu de sel, une demi-chopine de beurre, trois œufs crus, mélangez bien le tout ensemble avec du beurre fondu, mettez dans une tourtière et faites cuire sur des charbons disposés par dessus et par dessous.

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

Laissez cuire aussi longtemps qu'il faut pour que la croûte supérieure se fende. Puis, avec un couteau, vous faites huit quartiers dans la tourtière, et servez quatre morceaux sur un plat, avec sucre et cannelle.

Pain de veau à la casserole.

POUR FAIRE UNE EPAULE DE MOUTON FARCIE ET ROTIE

Au gras de l'épaule, levez la peau, l'épaisseur de la moitié d'un doigt; vous prenez la chair jusque aux os, des deux côtés; vous la hachez menu. Prenez une poignée de persil bouilli, des épinards, de la marjolaine, de la menthe hachée, avec quatre jaunes d'œufs, de la muscade, du poivre, un peu de sel, de l'anis écrasé. Remettez en place la chair que vous avez enlevée, tirez la peau par dessus et par dessous; entourez l'épaule avec une toilette de veau, attachez-la bien avec des petites brochettes. Placez-la dans une tourtière pour la cuire dans un four bien chaud. Quant au côté de l'épaule qui n'a pas été traité, lardez-le avec de l'hysope et de la sauge. Notez que, pendant qu'elle est dans le four, il faut la retourner deux ou trois fois, afin qu'elle soit bien colorée des deux côtés. Quand l'épaule sera bien cuite, versez dessus le contenu de la tourtière. Déposez sur un plat des oranges pelées coupées en tranches; versez un peu de bon vinaigre et servez.

Epaule de mouton farcie à la casserole, aux oranges amères.

UN GIGOT DE MOUTON ROTI A LA MODE D'IRLANDE

Prenez votre gigot et battez-le bien fort, sans rompre la peau [78]; mettez-le tremper dans du vinaigre pendant trois ou quatre heures. Retirez-le, séchez-le avec un

OUVERTURE DE CUISINE

drap et piquez-le avec des clous de girofle, et des petits morceaux de cannelle de la longueur d'un petit doigt. Lardez avec un peu de sauge et de marjolaine, mettez-le rôtir à la broche, en arrosant sans cesse de beurre et de vin d'Espagne. Quand il sera bien cuit, coupez deux citrons en petites tranches [68], et versez-les dessus avec la graisse qui est dans la poêle, et un peu de vinaigre et servez.

Gigot de mouton mariné, cuit à la broche, garniture de citron. On battait le gigot et on le faisait mariner pour l'attendrir.

FOIE DE VEAU EN POT

Prenez du foie de veau, coupez-le en morceaux d'une largeur de deux doigts et plus longs qu'un doigt; lardez-le avec du lard, trois ou quatre lardons tout en travers. Mettez un peu d'hysope [42] et de marjolaine entre eux. Faites bouillir à gros bouillons, avec deux oignons hachés, un peu de muscade, un peu d'origan et de beurre, faites bien étuver et servez.

Hachis de foie de veau à la casserole.

AUTRE RECETTE

Prenez du foie de veau coupé en tranches; faites-les bouillir un peu; hachez-les bien menu; ajoutez-y trois œufs crus, de la muscade, du poivre et de la cannelle, un peu de fromage râpé, un peu de sel, un peu de menthe hachée, mélangez le tout ensemble, mettez-le dans une tourtière qui soit bien graissée à l'intérieur, laissez cuire, feu par dessus et par dessous. Lorsque le foie sera bien cuit, coupez-le en tranches; déposez trois ou quatre tranches sur un plat, avec du sucre et de la cannelle et servez.

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

FOIE DE VEAU ROTI

Prenez du foie, faites-le un peu bouillir, lardez-le comme on fait pour le veau ; prenez une crépine, de bonnes herbes hachées, saupoudrez d'un peu de poivre et de sel et liez le foie dans la crépine. Faites rôtir et préparez une sauce aigre-douce.

AUTRE RECETTE

Coupez le foie en tranches. Une fois rôti, préparez une sauce avec du pain blanc rôti que vous passerez. Faites une sauce [71] avec des jaunes d'œufs ; passez-la avec le pain [89], mettez-y du sucre, de la cannelle, du safran et faites bien bouillir, puis versez cette sauce sur le foie et servez.

Tranches de foie de veau sauté avec une sauce liée colorée au safran. C'est un peu l'ancêtre de nos sauces blanches.

OUVERTURE DE CUISINE
TROISIEME LIVRE

Qui traite de plusieurs sortes de mets pour organiser un grand banquet pour Princes et Princesses, et un petit banquet pour les Enfants Sans Souci.

POUR FAIRE UNE LONGE DE VEAU
FARCIE ET ROTIE

Prenez de bonnes herbes comme celles que l'on utilise pour faire de la farce ; hachez-les bien menu ; faites-les frire au beurre. Mettez dedans cinq jaunes d'œufs, de la muscade, du gingembre, de la cannelle, un peu de sucre, du sel ; faites un peu cuire, mais pas trop. Hachez un limon salé et mélangez-le avec la farce. Prenez ensuite une longe de veau bien bouillie. Mettez la farce sous le rognon de veau et couvrez-le avec une toilette de veau double. Attachez le tout avec des brochettes pour que rien ne sorte. Quand il sera cuit, prenez le rognon, hachez-le. Mettez dedans deux jaunes d'œufs, un peu de sucre et de cannelle, un peu de sel. Disposez le rognon sur des rôties de pain [13] et mettez-les dans une tourtière avec du beurre, recouvrez avec des charbons afin que les rôties soient bien chaudes. Mettez-les tout autour du plat où vous aurez déposé la longe de veau. Versez la graisse sur la longe avec du vinaigre et des oranges coupées en morceaux.

Longe de veau garnie d'orange amère et de rognons hachés sur toast.

AUTRE RECETTE

Prenez une longe de veau ou de la poitrine, et faites bouillir. Quand la viande sera presque cuite, prenez des racines de persil coupées en petits morceaux. Quand les

racines seront cuites avec la viande, prenez deux racines de raifort écrasées, et deux fois autant de menthe nettoyée et écrasée. Passez avec du bouillon de veau et versez sur la viande, ainsi qu'un verre de verjus ou de vin, et que le bouillon soit bien gras. Servez ainsi.

POUR FAIRE DU VEAU REVETU FARCI

Prenez du veau avec une quantité égale de graisse ; hachez-les bien ensemble ; ajoutez-y des jaunes d'œufs, de la muscade, du gingembre, un peu de sel, une poignée de menthe et de marjolaine. De la viande, faites des escalopes, de la grandeur d'une main, de l'épaisseur d'un doigt. Prenez des amandes pelées et écrasées, avec des poires de coing hachées et bouillies que vous écraserez également avec les amandes. Ajoutez du sucre, de la cannelle, deux ou trois jaunes d'œufs et mélangez le tout ensemble. Vous en faites une escalope comme vous avez fait pour le veau haché, que vous enserrerez entre deux escalopes de veau. Vous mettez à cuire dans une tourtière. Faites une sauce avec des pelures d'oranges bouillies et taillées en petits morceaux longs, des corinthes, du sucre, de la cannelle. Laissez bien bouillir avec du vin rouge et versez sur la viande.

Escalopes de hachis de veau aux coings, sauce aux zestes d'orange.

AUTRE RECETTE

Prenez une cuisse de veau, coupez-la en tranches de la longueur de la main et de trois doigts de large. Battez-les avec un couteau sans rompre la chair. Puis, prenez de bonnes herbes hachées menu, mettez-y des jaunes d'œufs, de la muscade, des clous de girofle, du gingembre, un peu de sel, de la graisse de bœuf hachée et

OUVERTURE DE CUISINE

mélangez. Étendez les tranches de veau sur la table; prenez les herbes ainsi graissées, étendez-les sur les tranches de veau, roulez-les et transpercez-les avec des brochettes de bois ou de fer; puis mettez-les bouillir et étuver, avec du limon salé, de la poudre de muscade, du verjus ou du vin blanc, du beurre. Faites étuver et servez. Vous pouvez faire la même préparation en rôtissant la viande et en la servant avec des oranges et du beurre fondu.

Tranches de cuisseau de veau farcies, étuvées.

AUTRE RECETTE

Coupez des tranches de veau comme il a été dit ci-dessus, battez-les bien, puis mettez-les dans un petit pot avec du bon bouillon et deux oignons entiers pour donner le goût. Ajoutez de la marjolaine hachée, de la muscade, du poivre, du beurre, du vin blanc; laissez étuver le tout et servez.

Bouillon de veau à la marjolaine.

POUR FAIRE DE LA CREME EN NEIGE

Prenez un pot de crème fraîche, cinq onces de sucre, quatre onces d'eau de rose. Prenez un petit balai [92] blanc, comme une grosse poignée de verges, et battez bien fort la crème pendant une demi-heure; puis laissez-la reposer et observez l'écume qui montera à la surface blanche comme neige; prenez une petite écumoire, enlevez la neige et déposez-la dans un plat sur un tranchoir afin de laisser s'égoutter la neige. Battez derechef la crème comme précédemment, aussi longtemps qu'il faudra pour obtenir la quantité de neige que vous désirez avoir. Déposez-la dans de petites assiettes avec une branche de romarin, et servez.

On ne connaissait pas encore le fouet de cuisine mais on savait déjà faire de la crème chantilly...

POUR FAIRE DES CONSERVES DE GROSEILLES
ET DE RAISINS VERTS

Prenez des groseilles bien nettoyées et presque assez mûres. Prenez du verjus et autant d'eau de pluie et faites bouillir. Ecumez. Laissez refroidir. Puis mettez un peu d'alun concassé. Versez-y les groseilles ou les raisins verts et conservez-les ainsi.

POUR FAIRE DES CONSERVES
DE POIRES DE COING

Pelez les poires de coing ; retirez-en les pépins. Mettez bouillir les épluchures avec les pépins, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites ; mettez-y les poires de coing, laissez se former deux ou trois bouillons, pas plus ; retirez-les. Laissez-les bien refroidir, ainsi que le bouillon. Versez-les dans un petit tonneau avec les épluchures et le reste, et conservez-les ainsi.

POUR FAIRE DES CONSERVES
DE CORNICHONS

Prenez des petits cornichons, laissez-les suer sur une table durant trois ou quatre jours ; prenez du vinaigre, faites-le bouillir, tout en écumant ; laissez-le refroidir ; versez-y les cornichons et n'y touchez pas durant quinze jours ou trois semaines. Jetez le vinaigre ; prenez un autre vinaigre bouilli et écumé. Laissez-le refroidir ; versez-le sur les cornichons en y ajoutant de l'alun écrasé, de la semence de fenouil presque mûr.

Mettez le tout dans un tonneau bien fermé et conservez-le ainsi.

OUVERTURE DE CUISINE

POUR DONNER A UN VIN NOUVEAU UN GOUT DE MOSCATELLE

Prenez des fleurs de sureau [93] bien mûres et laissez-les sécher. A la vendange, quand le vin est dans le tonneau, mettez, pour une aune [94] de vin, deux onces de fleurs de sureau dans le tonneau. Vous pouvez aussi mettre des pommes et des poires recouvertes de sureau.
Pour faire un apéritif au goût de muscat.

POUR FAIRE UN CHOU FARCI

Prenez un chou rouge qui ne soit pas trop gros ; faites-le bouillir tout entier doucement, et si longuement que vous puissiez détacher les feuilles, les unes après les autres, tant que vous ne voyez pas le cœur du chou gros comme un poing. Alors vous le coupez, le prenez et, à sa place, vous mettez de la viande hachée, accommodée comme les autres viandes avec œufs et épices. Refermez ensuite les feuilles du chou, liez-les bien et faites cuire le tout, avec des saucisses si vous le désirez.
Nous utilisons encore cette recette éternelle.

POUR FAIRE DES RACINES FARCIES

Prenez de grosses racines blanches ou jaunes [27], comme vous voulez. Videz-les par le gros bout avec un couteau. Prenez du veau haché comme il est dit ci-dessus, farcissez-en les racines, mettez cuire avec un hochepot de bœuf, ou de ce que vous voulez. Vous pouvez également farcir des concombres ou des navets.

POUR ACCOMMODER UN CANARD A LA MODE D'IRLANDE

Mettez bouillir un bon canard. Quand il est cuit, prenez de la malvoisie [95], du beurre nouveau, des racines de

raifort écrasées. Mettez du sucre, de la cannelle. Faites bouillir et versez cette sauce sur le canard et servez.

AUTRE RECETTE

Prenez un canard lardé avec de petits lardons. Mettez-le bouillir dans du vin d'Espagne. Quand il est presque cuit, prenez un limon frais coupé en tranches, des châtaignes cuites et pelées, de la muscade, de la cannelle et du sucre. Faites bien étuver ; prenez des petits branches de sauge et trempez-les dans une pâte de fine farine blanche et de jaunes d'œufs ; faites frire la sauge dans du beurre non salé. Versez le tout sur le canard dans un plat et servez en saupoudrant de sucre blanc.

En Grande-Bretagne, aujourd'hui, le « caneton d'Aylesbury à l'anglaise » est généralement farci à la sauge et on l'accompagne d'une Apple-sauce ou parfois de gelée de groseilles fondue. Mais les Anglais adorent surtout le canard sauvage à l'orange bigarade.

POUR FAIRE UNE CERVELLE DE VEAU DOREE

Prenez une cervelle de veau bien cuite, hachez-la menu. Mettez-y de la cannelle, de la muscade, un peu de sel, trois ou quatre jaunes d'œufs, et mélangez bien tout ensemble. Puis prenez une crépine de porc et coupez-la en morceaux de la grandeur d'une main. Prenez de la cervelle avec une cuillère, déposez-la sur la crépine ; entortillez-la bien ; mouillez-la avec des jaunes d'œufs battus ; faites frire au beurre en veillant à ce qu'il ne soit point noir, et saupoudrez de sucre.

Pour « dorer » les plats, on badigeonnait souvent, au Moyen Age, un mets avec des jaunes d'œufs au safran avant de terminer doucement la cuisson.

OUVERTURE DE CUISINE

POUR FAIRE UNE TÊTE DE VEAU PELEE A LA MODE D'IRLANDE

Prenez une tête de veau avec les poils. Salez-la bien et laissez-la bien cuire. Quand elle sera cuite, arrachez les poils à la main ; extrayez la cervelle par le haut et accommodez-la comme on l'a fait plus haut. Ayez des tranches de pain bien minces ; mettez de la cervelle entre deux de ces tranches et faites frire au beurre. Vous prendrez ensuite des prunes, des raisins, des dattes coupées en deux, des pignons et mettez bouillir le tout avec du vin d'Espagne, sucre et cannelle, que vous verserez sur la tête de veau en disposant la cervelle en fricassée tout autour du plat.

TÊTE DE VEAU DOREE A LA MODE D'IRLANDE

Prenez une tête de veau coupée en deux, de telle sorte que la cervelle y reste. Faites-la frire au beurre, puis laissez-la refroidir. Faites des crêpes d'œufs battus, bien grandes : quand elles seront cuites d'un côté, prenez du parmesan râpé avec un peu de cannelle et de poivre, que vous sèmerez sur les crêpes. Mettez la tête de veau (dans le pot), tournez et retournez les crêpes tout autour, et faites-les frire encore une fois ou deux. Saupoudrez avec du sucre et de la cannelle.

POUR ACCOMMODER UNE TORTUE

Prenez une tortue, coupez-lui la tête et laissez-la mourir. Mettez-la ensuite bouillir très longtemps, de telle sorte qu'il vous sera possible d'enlever l'écaille. Vous prendrez toute la chair qu'il vous est possible de trouver, ainsi que les œufs s'il y en a, et mettez étuver dans un bon bouillon, en ajoutant un peu de muscade en

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

poudre, un peu de romarin, de la marjolaine, de la menthe, du beurre frais, du sel, du vin blanc ou du verjus, plus un citron frais coupé en tranches. Laissez bien étuver et servez.

AUTRE RECETTE

Quand la tortue est cuite à point, faites-la frire au beurre. Coupez un citron frais en tranches. Faites une sauce avec du pain blanc rôti, des amandes blanches écrasées. Passez le tout à travers une étamine, mettez du sucre et du gingembre. Faites-la bouillir pour qu'elle soit bien liée. Mettez la tortue à fricasser dans cette sauce et servez.

Si on ne mange plus de véritable tortue chez nous, comme à la table des Princes-Evêques, il existe encore une survivance de cette tradition à Londres où la véritable soupe à la tortue, réservée aux tables aristocratiques, est servie une fois l'an, traditionnellement, et en grande pompe, au banquet du Lord Maire au Guild Hall. On utilise uniquement des tortues vertes de la Jamaïque. De nos jours, elles arrivent congelées. Jadis, elles faisaient le voyage vivantes, les pattes étroitement liées, sur le pont du bateau.

POUR FAIRE DU BLANC-MANGER

FRIT A LA POELE

Prenez du blanc-manger [16] bien fermement cuit. Prenez ensuite des jaunes d'œufs, selon la quantité de blanc-manger dont vous disposez, un peu de pain râpé [13] que vous délayez dans les œufs. Versez du beurre fondu sans sel dans une poêle. Quand le beurre est chaud, prenez une cuillère et jetez-y du blanc-manger par petits tortillons. Laissez cuire des deux côtés, saupoudrez de sucre le côté supérieur.

OUVERTURE DE CUISINE

AUTRE RECETTE

Faites une crêpe un peu épaisse, et mettez-y du blanc-manger de la longueur d'une saucisse, tournez et retournez la crêpe, faites-la bien cuire et servez.

AUTRE RECETTE

Faites des petits ravioles de pâte, mettez-y du blanc-manger et servez.

POUR FAIRE DES ŒUFS FARCIS

Préparez des œufs durs; coupez-les en deux, ôtez les jaunes, hachez-les menu avec du persil, de la marjolaine et un peu de sel. Ajoutez-y des jaunes d'œufs crus. Hachez le tout ensemble. Remplissez ensuite les blancs avec cette farce. Faites-les frire au beurre, puis faites une petite sauce aigre-douce, et servez.

AUTRE RECETTE

Prenez les mêmes œufs, mettez-les dans l'eau avec du beurre bouillant; ajoutez du parmesan, ou tout autre fromage gras, de la cannelle, du poivre, avec du beurre, et servez ainsi.

POUR FAIRE DES ŒUFS DE MAI

Prenez des œufs; faites-les bouillir pour qu'ils soient mollets. Faites un trou aux deux bouts de l'œuf, avec une pointe ou une brochette de bois. Le trou doit être de la grandeur d'un pois. Soufflez le jaune dehors. Hachez du persil et mélangez-le avec les jaunes d'œufs, un peu de sel et de poivre, ajoutez-y un ou deux jaunes d'œufs, ou davantage, et remplissez les œufs de cette farce avec un couteau, par les dessus de l'œuf, le dessous étant fermé avec un peu de pain blanc, afin que l'œuf ne

coule pas. Dans un chaudron d'eau bouillante, mettez les œufs et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient durs. Retirez-les de l'eau, pelez-les, coupez-les en deux, versez du beurre fondu dessus et du jus d'oseille.

Œufs farcis au persil.

POUR FAIRE DES ŒUFS D'ANGLETERRE

Prenez une douzaine de jaunes d'œufs bien battus, un peu de sucre. Puis prenez du sucre fondu en un petit poëlon. Quand il commence à bouillir, mettez les jaunes d'œufs battus, mettez-les dans une étamine et laissez couler dans le sirop bouillant. Le sirop doit être couvert. Dès qu'un côté sera cuit, faites cuire l'autre côté. Quand le tout est bien cuit, retirez la préparation, faites-en trois ou quatre morceaux que vous servirez sur un plat.

Œufs au sirop de sucre. ✕

AUTRE RECETTE

Prenez des jaunes d'œufs battus. Dans une tourtière remplie de sirop, jetez les jaunes d'œufs que vous laisserez cuire comme une omelette. Coupez la préparation en dix ou douze quartiers, que vous placerez sur des rôties de pain blanc [13]. Prenez de la malvoisie [95] chauffée avec du beurre, versez-la sur les rôties et les œufs, avec de la cannelle, et servez.

Toasts aux œufs, sauce au vin et à la cannelle.

POUR FAIRE UNE CREPE
DE HONGRIE

Prenez une douzaine d'œufs battus, mélangez-les avec du pain blanc rassis [13] et un peu de crème épaisse; battez-les bien. Faites une crêpe que vous saupoudrerez

OUVERTURE DE CUISINE

de sucre et de cannelle quand elle sera bien cuite des deux côtés.

Crêpes au sucre et à la cannelle.

AUTRE RECETTE

Faites deux crêpes de six œufs chacune. Ayez des pommes hachées et fricassées au beurre, des poires de coing confites dans le sucre, bien hachées. Mélangez le tout avec deux ou trois jaunes d'œufs, du sucre, de la cannelle. Mettez cette préparation entre les deux omelettes et faites cuire des deux côtés.

Crêpes fourrées aux fruits.

AUTRE RECETTE

Faites deux crêpes comme ci-dessus. Prenez des oignons frits dans le beurre, du parmesan râpé, trois ou quatre jaunes d'œufs bien battus. Puis coupez les crêpes en quatre parts; placez-les deux par deux, et faites-les frire des deux côtés, avec du sucre et de la cannelle sur le dessus.

Crêpes fourrées aux oignons et au parmesan.

POUR FAIRE DE LA MARSELETTE

ROMAINE [96]

Prenez trois œufs bien frais, une demi-livre de sucre blanc écrasé et passé au tamis, deux grains de musc, de la farine blanche. Préparez une pâte molle; coupez-la (!) en morceaux de la grosseur d'un œuf. Vous les placerez sur des hosties [60] et sur du papier. Cuisez au four ou dans une tourtière, et saupoudrez de cannelle.

Le sucre blanc est raffiné. Il s'agit d'une recette de petits fours.

TRANSLATION ET COMMENTAIRE
POUR BLANCHIR L'HUILE D'OLIVE
A MANGER EN CAREME

Faites fabriquer une petite baratte [97] comme celle avec laquelle on fait le beurre, pourvue d'une petite entaille en dessous pour laisser couler l'eau. Mettez-y de l'eau froide, prenez de l'huile d'olive bien ferme, et battez-la comme on fait le beurre. Après l'avoir longuement battue, laissez couler l'eau. Mettez de l'eau deux ou trois fois, aussi longtemps que l'huile n'est pas blanche. Retirez-la et servez sur des plats.

POUR FAIRE DU BEURRE DE MAI

Prenez un quart de lait nouveau, mettez-le sur le feu, et faites-le tourner en lait caillé [98]. Quand il commence à bouillir, prenez une douzaine d'œufs battus; vous les jetterez dans le lait et vous laissez bouillir jusqu'à ce qu'il vous semble que les œufs sont cuits. Vous versez le tout dans un linge; laissez bien égoutter. Pressez bien afin qu'il ne reste plus d'eau dedans; puis vous broyez-le tout dans un mortier de pierre, avec une demi-livre de beurre frais. Vous passez à l'étamine, en y ajoutant un peu d'eau de rose. Quand le beurre est bien passé, il faut le battre longuement, y ajouter du sucre, le dresser dans des petits plats, en le levant un peu haut. Saupoudrez avec du sucre.

L'ancêtre de notre crème pâtissière.

POUR FAIRE DE LA NEIGE SECHE

Prenez six blancs d'œufs bien battus pendant un quart d'heure afin d'obtenir une grosse écume. Retirez cette écume et battez à nouveau les blancs jusqu'à ce que tout soit réduit en écume. Prenez une livre de sucre blanc, faites-la fondre dans de l'eau de rose; vous la laissez

bouillir à la perfection assez longtemps pour qu'elle tombe de la spatule comme de la neige. Vous prenez ensuite deux grains de musc, avec un peu de gingembre en poudre ; vous mélangez le tout avec du sucre fondu. Vous prenez toute l'écume des blancs d'œufs, vous la mixez bien ensemble avec le sucre, jusqu'à ce que vous voyez qu'elle devient épaisse comme de la crème, vous la mettez dans des plats et vous servez.

La «neige sèche», c'est notre meringue. Ce sont les Italiens qui nous ont transmis la meringue au sucre cuit.

Ici je renonce à écrire plus longtemps, chose pourtant que je pourrais fort bien faire ; mais je crains d'importuner mes lecteurs, car le savoir étant répandu de par le monde, chacun veut être maître en pareilles matières.

Je prie le Créateur de vous donner une vie longue et heureuse.

TRANSLATION ET COMMENTAIRE
S'ENSUIT LE BANQUET
DES ENFANTS SANS SOUCI
comme François Floris, Michel Angelo, orfèvres,
peintres, et plusieurs autres qui désirent loger
au logis de la Croix.

POUR LE PREMIER SERVICE

Prenez une livre de beurre frais d'un bloc, mettez-la sur un bâton de bois pour la faire rôtir. Quand le beurre commencera à être un peu chaud, prenez du sucre en poudre et deux fois autant de cannelle que de sucre, et saupoudrez-en le beurre qui rôtit au feu, aussi longtemps qu'il est nécessaire pour qu'il se forme une croûte bien épaisse. Alors ce sera suffisant. Prenez des oranges coupées en deux, saupoudrez-les de sucre et de cannelle ; mettez-les sur un gril à petit feu, et mettez un peu de beurre fondu tant que le sucre lui-même n'est pas fondu.

Ajoutez du sucre, du beurre et de la cannelle. Activez un peu le feu. Mettez souvent du sucre et de la cannelle jusqu'à ce que les oranges en soient bien imbibées.

Cette recette était encore pratiquée au siècle dernier dans certaines régions comme l'Auvergne, sous une forme un peu différente. Pour faire le gâteau à la broche, il fallait préparer un kilo de sucre, un kilo de beurre, un kilo de farine, et deux douzaines d'œufs, dont on séparait le blanc des jaunes. On pétrissait le tout, sauf les blancs d'œufs qu'on battait en neige, et qu'on incorporait ensuite à la pâte. On ajoutait à celle-ci quelques amandes.

La broche était aménagée avec un appareil spécialement conçu pour ce gâteau : il était constitué par une sorte d'entonnoir de tôle long et étroit dans lequel on introduisait l'axe de la broche auquel il était solidement fixé. On l'entourait

OUVERTURE DE CUISINE

d'un papier fort tenu par une ficelle roulée, et on enduisait ce papier de beurre amolli.

En tenant à deux mains le saladier qui contenait la pâte, il fallait faire couler celle-ci sur le moule devant le brasier tandis que le tourne-broche tournait lentement. La pâte devait cuire au fur et à mesure qu'elle passait devant le feu.

Quand le saladier était vide, on laissait dorer un moment l'extérieur du gâteau. Quand il était refroidi, on le retirait. Il avait la forme d'un pain de sucre de jadis et lorsqu'on coupait un morceau du cône, on voyait les parties dorées, celles qui avaient subi la chaleur du feu, suivies de parties plus claires.

DEUXIEME SERVICE

POUR POTAGE

Faites un chaudéau [99] de malvoisie avec des jaunes d'œufs, du sucre candi, de la cannelle, plein de pignons et ajoutez-y du pain qui a nom massepain [100].

FAISAN ROTI LARDE D'ORANGES CONFITES

Prenez des perdrix rôties, bien arrosées avec du beurre et de la malvoisie. Quand elles sont bien cuites, il faut les manger avec le pain brun qui s'appelle moustachalle [59].

Pâtés d'huîtres, moëlle de bœuf et pistaches.

POUR LE TROISIEME SERVICE

Des tourtes de blanc-manger, du beurre de Mai. A manger avec de la cannelline, de la pâte de sucre. Gardez-vous bien de boire de la malvoisie [95] ou du vin d'Espagne sans sucre.

Etant traités de façon friande,
Traitez le breuvage pareillement.

POUR CONTREFAIRE LA MALVOISIE [95]

Prenez une aune [94] d'eau de pluie et faites-la chauffer. Puis prenez vingt-sept pots de miel d'Espagne; versez-y l'eau; délayez bien le miel dans l'eau, de sorte qu'il soit bien fondu; faites bouillir pendant une heure; écumez soigneusement. Puis, mettez bouillir avec une demi-livre de coriandre, une demi-livre de baies de genièvre ou baies de pecque [101], et huit onces de cannelle brisée. Quand le tout aura bouilli, vous le mettrez dans une cuve ou un tonneau et le laisserez ainsi pendant deux jours. Puis faites un ou trois trous dans le tonneau, ou cuve, auprès du fond, et retirez-en ce qui est clair. Ce qui reste dans le tonneau, passez-le par un sac comme vous pourrez, et le mettez dans des tonneaux et le garderez ainsi. Le vin est meilleur vieux de trois ans que la première année. Notez que, pour savoir s'il est assez doux, avant de le mettre sur le feu, plongez-y un œuf frais bien nouveau: si l'œuf remonte à la surface, le vin est assez doux. Sinon, ajoutez du miel jusqu'à ce que l'œuf remonte.

Déjà les imitations, mais l'auteur s'empresse d'écrire avec réalisme:

Si ce vin est trop petit,

Prends le vin ci-dessous écrit.

En fréquentant les Espagnes,

Vous trouverez le vin d'Ocagne,

Et le vin suivant

Que vous trouverez bon et friand:

Vin de Madère, vin des Canaries.

Vin de Saint-Martin et Ribadavia.

Vin de Xérès et de Gibraltar.

Vin sec et vin de Toro: *il s'agit, vraisemblablement, du célèbre sangre de toro (sang de taureau).*

OUVERTURE DE CUISINE

Vin de Madrigal : soit de Madrigal de la Vera, à l'est de Salamanque, soit de Madrigal de las Altas Torres.

Vin de Pontferrato et de Cacabelos : *Cacavello*, vin de la région de Naples.

Malvoisie de Candie : la meilleure malvoisie venait de Crête.

Malvoisie Garba : « polie », « gracieuse ». La meilleure provenait de l'Escavonie (Croatie). Le Pape Paul III en buvait pour « ronger » la pituite et la bile.

Moscattello : Muscadette. Provenait de la Riviera de Gênes. « Vin d'auberge » disait Paul III.

Vin de Hongrie, vin de Grèce,

Vin de Cherelle : vu sa place dans l'énumération, vin italien non identifié.

Asprino, Asperino : vin aujourd'hui en voie de disparition. Convenait, paraît-il, aux gouteux.

Albano : Près de Rome, à Frascati. « Vin de Seigneurs », écrit un commentateur du 16^e siècle.

Santo Severino : vin du Royaume de Naples. Fort estimé, dit le même commentateur, des prélats gouteux.

Lacryma Christi, vin Corse,

Vin retourné (?), Managuer romain : *Romantico* : « vin de Carême », avait décrété Paul III Farnèse, « Triste pour l'estomac ».

Vin de Deuil, vin de France : de l'Ile de France,

Vin de Berne, et Gansvous : vin suisse non identifié.

Hermanshause, Drechhause : vins allemands non identifiés.

Richebourg, vin de Niort,

Vin d'Arbois et Soligny (pour Poligny),

Vin de Beaune, et vin d'Ay,

Vin d'Orléans, et de Basserode (Bar-sur-Aube?),

Vin de Bordeaux, et du Poitou.

O langue si douce et si tendre, que de bons morceaux as-tu avalés ! Mais à la fin il te les faudra rendre, quand tu mettras ton corps au tombeau.

Prions le bon Jésus pour qu'il intercède auprès de Dieu afin que tous nous puissions loger là-haut.

On voit que les princes-évêques appréciaient les vins étrangers.

On buvait alors beaucoup plus de vins qu'aujourd'hui. Une médiéviste liégeoise, Marie-Claire Chaineux (Culture de la Vigne et Commerce du Vin dans la région de Liège au Moyen Age, 1982) nous apprend que les Brugeois, en 1420, buvaient une centaine de litres par an.

Il est difficile d'évaluer la consommation liégeoise à cause de l'importante production locale.

Les vignobles liégeois étaient déjà connus bien avant le 10^e siècle. Mais les textes sont rares ou inexistants. Au 14^e et au 15^e siècles, les vignobles couvraient tous les coteaux de la rive gauche de la Meuse. Le déclin progressif commença vers 1500, à cause du climat qui avait commencé à se refroidir et aussi à cause de la qualité parfois médiocre des vins.

Surtout, la grande offensive des vins étrangers n'avait fait que s'accentuer.

On buvait depuis longtemps des vins du Rhin et de la Moselle.

Un événement à Liège en 1198 : du vin embarqué au port de La Rochelle arrive pour la première fois.

En 1332, un document connu sous le nom de Lettre des Viniers (les marchands de vin) mentionne les vins d'Assay (d'Alsace), et les vins «venans par charrois d'Anvers ou d'autre marche», vins du Poitou et de Bordeaux arrivés par bateaux de La Rochelle.

Un autre texte de 1370 cite les vins de Champagne «vins

OUVERTURE DE CUISINE

crouz par deça la rivière de Marne» et ceux d'Auxerre, de Basse-Bourgogne, de la Seine, de l'Aube.

Les riches Liégeois avaient déjà pu acheter en 1369 du vin grec et du vin rouge d'Espagne...

En 1447, première citation des vins du Rhône.

FIN

Si vous ne savez pas trouver le chemin de la Croix, demandez à de plus friands que vous : ils vous le montreront.

Maison de la Croix que Dieu te donne sa bénédiction, je viendrai te voir quand ce sera mon tour.

TRANSLATION ET COMMENTAIRE

BANQUET

donné à l'occasion de

L'ENTREE DE MONSEIGNEUR ROBERT DE BERGES,
COMTE DE WALHAIN, EVEQUE ET PRINCE DE LIEGE,
fait au Palais de Liège, l'an 1557,
au mois de décembre, comme il suit

Il avait été prévu au Palais quatorze plats. La table du Prince en comptait cinq. La deuxième table, six. La troisième table, trois.

POUR LE PREMIER SERVICE

Dinde bouillie avec des huîtres, cardons, salade d'Espagne – Outarde rôtie, tourte de blanc-manger – Gigot de mouton bouilli – Chevreaux rôtis et rôti orange – Moëlle de bœuf en potage – Pâtés poupelins de perdrix – Veau gras rôti en daube – Héron rôti – Lièvre en potage [102] – Pâté de venaison chaud – Grue rôtie en olive – Perdrix bouillie aux capes [11] – Grue rôtie – Sanglier rôti – Poitrine de veau farcie bouillie – Mouton rôti et radis noir – Veau revêtu bouilli – Pluviers rôtis – Chapon en potage de Hongrie – Bécassine d'eau rôtie – Oiselets en potage – canard rôti en dodine.

SECOND SERVICE

Faisan rôti, sauce royale – Veau gras rôti – Pâté de cabri – Cerf rôti – Ravioles de moëlle de bœuf – Huppe rôtie – Grue [103] en potage – Bécasse rôtie – Pâté de chapon – Butor rôti – Sanglier en pot – Chevreuils rôtis – Tourte de veau à la crème – Perdrix rôties à la sauce de pignons – Lièvre rôti – Cygne rôti à la sauce Crémone – Aigrette rôtie – Gêlinottes rôties – Ravioles de blanc-manger feuilleté – Spatule [104] rôtie – Veau revêtu rôti

OUVERTURE DE CUISINE

– Pâté enragé – Cabri en pot – Pâtés d'Angleterre – Pigeon bouilli farci – Canard en pot – Cervelle rôtie – Gigot de mouton revêtu – Oison sauvage rôti.

On ne mange plus du cygne. Notons qu'un gastronome, au siècle dernier, affirmait que «la chair du jeune cygne et surtout du cygne sauvage est beaucoup plus tendre et plus savoureuse que celle de nos meilleurs palmipèdes. On en mange beaucoup dans la Nord-Hollande et l'Oost-Frise, où l'on fait des pâtés exquis à la façon d'Amiens, c'est-à-dire enfermés dans une croûte de seigle et bien imbibés de lard fondu».

Le même auteur ajoutait, à propos du paon, que «cet oiseau n'est d'aucun usage en cuisine; mais les paonneaux de l'année sont un manger délicieux. On ne les sert jamais qu'en plat de rôti, cuits à la broche, et finement piqués de lardons assaisonnés».

TROISIEME SERVICE

Pâté de gélinotte revêtu – Outarde rôtie froide – Pâté de faisan – Blanc-manger en forme – Gelée en forme dressée – Cygne sauvage rôti froid – Gelée de cochon – Pâté de perdrix revêtu – Dindon rôti froid – Pâté de perdrix – Grue rôtie – Huîtres en potage – Pâté de paon – Saucisse de Bologne – Pâté de sanglier – Champignons en potage – Cerf rôti – Esturgeon bouilli – Pâté de chevreuil – Jambon de Mayence – Hures de sangliers bouillies – Pâté de héron – Pomme de terre bouillie – Pâté de cerf – Gelée passémentée – Anchois – Pâté d'outarde – Truite en daube – Ecrevisse de mer – Pâté de dinde – Gelée lardée – Pâté de huppe – Huître rôtie – Pâté de butor – Brenne [105] d'Angleterre – Solette en daube – Pâté de canard – Pâté d'aigrette – Turbot en daube – Caviar [106] d'esturgeon – Pâté de lièvre –

Langue de bœuf fumée – Sanglier rôti – Rouget en daube – Champignons frits – Pâté de grue – Pièce de sanglier bouilli.

Toutes les venaisons rôties froides avaient les pieds dorés et tous les pâtés revêtus étaient dorés et portaient bannières.

Tous les seigneurs étaient défrayés ; chacun venait au Palais chercher les victuailles crues et tout ce dont il avait besoin, épices et sucre.

QUATRIEME SERVICE

Grand massepain doré – Pâté de Gênes – Sucrieries liquides – Gauffre sucrée – Pâté de coing – Cannelline romaine – Marmelade blanche – Gelée blanche claire – Pistachine – Tarte royale – Cannelline longue – Pâté d'orange – Lard d'amandes – Beurre de Mai – Oublies – Gelée rouge claire – Amandes sucrées – Tarte aux pommes – Cannelle sucrée – Moustacholle [59] – Sucrieries sèches – Friture de beignet – Pâté de sucre – Samblette [20] – Palamite [107] – Marmelade en forme – Tourte de crème – Pêche confite – Orange confite avec des fleurs – Gelée de glace – Offaelle [72] feuilletée – Grand biscuit sucré – Friture de seringue [108] – Crenelle [109] de sucre – Grand castelin [110] – Capes confites [11] – Poires confites – Neige sur romarin – Pommes crues – Anis – Parmesan – Prunes de Hongrie confites – Gâteaux feuilletés – Châtaignes – Morquin [111] – Roquille [19] – Biscotelle [112].

Il y avait quatre parcs de deux pieds carrés, entourés d'une haie de beurre.

Le premier représentait Adam et Eve faits en beurre, un serpent sur l'arbre, et une fontaine courante, avec des petits animaux autour du beurre.

OUVERTURE DE CUISINE

Le deuxième, les amours de Pyrame et de Thisbée, le lion auprès de la fontaine, et des arbres à l'entour, entourés par une haie de beurre.

Le troisième parc montrait la chasse d'Actéon et les nymphes avec Diane à la fontaine, et des petits chiens en beurre.

Le quatrième parc montrait deux hommes sauvages qui se battaient l'un contre l'autre, avec des massues, auprès d'une fontaine, et des petits lions en beurre à l'entour.

Chaque parc avait quatre bannières.



GLOSSAIRE SUCCINCT*

- 1 *Viande* : toute espèce d'aliment propre à soutenir la vie. «Un ragoût, une salade de concombres, des cerneaux et autres sortes de viandes» (Sévigné).
- 2 *Gigot de mouton ou viande salée* : Lancelot fait sans doute allusion au mouton de pré-salé.
- 3 *Tétin* : il n'est pas exclu que le mot «tétin» désigne les trayons du pis ; mais il est plus vraisemblable qu'il s'agisse du pis tout entier.
- 4 *Giblet* : le mot existe encore en anglais et signifie «abattis». La «giblet soup» est toujours très prisée en Angleterre. Cf. le mot *gibelotte* de l'ancien français *gibelet*. «Plat d'oiseaux».
- 5 *Reumer* : de l'allemand Römer, verre à boire coloré (du vin du Rhin). Le mot est encore utilisé en allemand et en néerlandais.
- 6 *Verjus ou vin blanc* : pareil choix, fréquent dans Lancelot, permet d'imaginer quelle devait être la verdeur du vin blanc à l'époque. *Verjus* : suc acide

* Je tiens à remercier tout particulièrement, outre Madame Liliane Plouvier-Willez, Monsieur André Goosse, professeur à l'Université Catholique de Louvain et mon ami Monsieur Marcel Boucher. Sans leur savoir et la diligence qu'ils ont mis à faire certaines recherches, ce glossaire serait resté fort incomplet.

OUVERTURE DE CUISINE

de raisins qui ne sont pas encore mûrs. Plus frais et plus parfumé que le vinaigre.

7 *Herbes*: tous les légumes, haricots, pois, etc... qui poussent *hors* de terre.

8 *Racines*: tout ce qui pousse *sous* terre. Olivier de Serres: «les racines sont naveaux, pastonnades, carottes, chervis ou giroules» (cf. notes 26, 27 et 28).

9 *Un peu de sel*: le beurre était sans doute salé. D'une façon générale, Lancelot utilise peu le sel (exception, p. 90). Au 16^e siècle, le pain n'est pas, ou rarement, salé.

10 "*Assaisonnez-le de poivre*": le foie n'est pas salé, ce qui confirme l'idée que le beurre l'était suffisamment.

✕ 11 *Capes ou cappes*: «têtes (de plantes)», «boutons», «baies». Jusqu'au 18^e siècle, on trouve le mot *câpres* écrit «capes» ou «cappes». Le mot fait problème. Les «cappes de geneuf» (p. 30) sont, évidemment, les «baies de genévrier», que Lancelot appelle (p. 143) «grains de genévrier». Lancelot conseille de bien laver les «capes de Majorque» dont Dodonée nous dit qu'on les apportait «en saumure ou sel» d'Espagne: il s'agit vraisemblablement de nos câpres. Mais que sont «les cappes de Genua» (p. 11, 29, 113), «les cappes de Barbarie» (p. 30), «les cappes de malix» (p. 30) que Lancelot cite parmi les herbes et légumes, et qu'il n'utilise pratiquement pas, sinon (p. 11) «une poignée de cappes de Genua», un peu de capes» (p. 113) et, parmi les desserts (p. 152) «capes confites», sans autres précisions, les hypothèses vont bon train.

12 *Toilette*: Membrane enveloppant le péritoine. Connue sous le nom de *crépine* (de porc).

✕ Cappes de Genua are nothing more complicated than Genoese capers, but cappes de malix? Probably

- 13 *Rôties*: Lancelot distingue le «pain blanc rôti», le pain «brûlé» (c'est à dire coloré au feu), «le pain blanc qui ne soit pas brûlé», «le pain bien rouge sans être brûlé», «le pain blanc râpé» ou chapelure (de *chapeler*, «enlever le dessus, le chapeau»). Il ne parle pas du «pain hâlé» qui, au Moyen Age était... notre toast (de l'ancien français «toster», griller).
- 14 *Sucre*: sans doute du sucre de canne originaire de Sicile, de Madère ou des Canaries. Exemple type de cuisine à l'aigre-doux.
- 15 *Petits-pieds*: on appelait ainsi les oiseaux tels que merles, grives, alouettes, ortolans, mauviettes, etc...
- 16 *Blanc-manger*: préparation à base de gelée de poisson (note 55) qui se fait communément avec du lait, des amandes douces pilées, relevées de quelques amandes amères, de sucre et d'eau de fleur d'oranger, que Lancelot remplace par de l'eau de rose. Il y ajoute un chapon et de la farine de riz.
- 17 *Satin*: en wallon ancien, mesure correspondant à un quart d'once (cf. note 21).
- 18 «*Faites-les étuver avec le mouton*»... dont il n'a pas été question.
- 19 *Roquille*: petite pâtisserie sèche en forme d'anneau. En espagnol: *rosquilla*. Littré écrit: s.v^o Roquille: «sorte de confiture d'orange». «Pelure des oranges tournées que l'on fait confire». Simon Stevin emploie le mot en néerlandais.
- 20 *Samblette*: cf. «samelle», «semble», gâteau de fleur de farine. Peut-être du latin «*Simila*», semoule, ou «*semen*», graine.
- 21 *Once*: poids correspondant au seizième de la livre, laquelle variait, selon les provinces, de 380 à 552

*nasturtium seeds, i.e. Indian cress,
cresson d'Inde*

grammes. A Paris, l'once valait environ 30 grammes. Le *grain* (p. 139) valait 0,0532 gramme.

- 22 *Cervoise*: on a tout lieu de croire que, dans la seconde moitié du 16^e siècle, la bière avait succédé à l'antique cervoise. Cf. Léo Moulin, «Bière, Houblon et Cervoise», Bulletin de l'Académie Royale de Langue et de Littérature Française, t. LIX, n° 2, pp. 111-148.
- 23 *Esteuves*: balles de jeu de paume.
- 24 *Lombard*: A la façon lombarde.
- 25 «Vote»: volte, voute, «retourner», «crêpe», «omelette», du latin populaire **volvita*, de *volvere*, «tourner».
- X. | 26 *Chervis* (1539) ou *carvi* (1398): ombellifère à racine comestible. Olivier de Serres le cite parmi les «racines»: «chervis ou giroules» (mot qui, à en croire Littré, s.v° Girouille, est un des noms vulgaires de... la carotte). «Guère différente du panais sauvage», écrit Furetière.
- 27 «*Racines jaunes*», «*racines rouges*»: Furetière s.v° *carotte*, dit que celle-ci est «une espèce sauvage de panais, tantôt rouge et tantôt blanche». Dodonée écrit que la carotte est «assez grosse, longue et jaune, ayant bien près le goût de la pastenade» (du latin *pastinaca*), dont Littré dit que c'est «l'ancien mot du panais»...
- 28 *Remorasse* ou *remorasque*, variante du picard *ramolas*, du latin *armoracia*, en flamand *ramenas*, «radis noir». Cf. *remoulade*, à l'origine *ramolade*.
- 29 *Tartoufle*: le mot italien *tartufoli*, «petite truffe», a désigné très tôt (fin 16^e siècle) la pomme de terre. Il est possible que celle-ci ait été connue à Liège à l'époque où œuvrait Lancelot de Casteau. Les pré-

X. This means turnip-rooted chervil, not caraway.

- parations décrites p. 94, 95, 102 et 105 le prouvent. Il eut été dommage que des truffes eussent été traitées de pareille façon. En fait, jusqu'au 17^e siècle, on a très souvent confondu «patate», «topinambour» et «pomme de terre». Mais seule cette dernière a été appelée «tartoufle». Sur la diffusion en Europe de la pomme de terre par les soins du Belge Charles de L'Escluse (1526-1609), cf. Léo Moulin, *La Belgique à table: l'art de manger en Belgique*, Esco Books, Antwerpen (1979) p. 15-22.
- 30 *Lombardeau*: un des noms de la bette? une variété particulière.?
- 31 *Bourrache*: plante à grandes fleurs bleues employée en tisane comme sudorifique et diurétique. «Elle fait les gens gaillards et joyeux», écrit Dodonée.
- 32 *Buglosse*: biglosse, «langue de bœuf». Littré s.v^o «Ayant déjà déjeuné de bonne buglosse».
- 33 *Herbe à chat*: «guère différente de la menthe sauvage», écrit Dodonée, une «espèce de pouliot sauvage».
- 34 *Valériane*: Dite aussi «herbe à chat» parce que les chats en sont fort friands (Furetière).
- 35 *Scarlay*: ou scralée, variété de sauge, dite orvale ou toute-herbe. Odeur balsamique fort agréable. En néerlandais: *scarleye*. Dodonée écrit que cette plante «incite au jeu d'amours».
- 36 *Butonne*: bétoine ou betoesne, dont Dodonée dit qu'elle «rompt la pierre des rognons».
- 37 *Mélisse*: «conforte le cœur et chasse toute mélancolie et tristesse», écrit Dodonée. C'est la *citronnelle*.
- 38 *Millefeuilles*: «la décoction de millefeuilles guérit

- et arrête la dyssenterie, et tout autre flux de ventre», écrit encore Dodonée.
- 39 *Brelle*: en namurois, brelle ou bérelle, désigne une espèce d'oignon dont on mange les tiges en salade.
- 40 *Tanaisie*: Dodonée écrit que «bouilie en eauë et sel», elle «dissoult tout sang caillé, et ayde ceux qui sont tombés de haut».
- 41 *Orege*: orthographié, tout à tour oréga (92) et orego (116), marjolaine sauvage.
- 42 *Hysope*: parlant de ses feuilles, Furetière dit qu'elles sont «odorantes, chaudes et un peu amères au goût».
- 43 *Polien ou poleur*: pouliot, serpolet.
- 44 *Ronquette*: rocquette, roquette, plante cultivée ou sauvage dont les feuilles, à la saveur âcre et forte, se mangent en salade. Furetière écrit que ses grains sont semblables à ceux de la moutarde, «piquants et amers».
- X 45 *Pimprenelle*: les jeunes feuilles servaient à l'assaisonnement des salades et à la préparation des anguilles au vert.
- 46 *Eau de rose*: eau que l'on tire des roses par la distillation des fleurs.
- 47 *Succades*: sucreries, dragées, pralines, macarons, gelées, pâtes de fruits. A l'origine écorce confite de cédrat. (De l'italien *zucca*, «citrouille»). Godefroy cite un texte de 1621 où il est question de «succades liquides». En fait, le mot désigne toute espèce de sucreries (cf. note 91).
- 48 *Muscardsins ou muscadins*: «petites pastilles parfumées au musc». Pellisson signale «la plaisante contestation qui fut jugée par l'Académie s'il fallait dire «muscadins» ou «muscardins».

- 49 *Floyon*: Flan. De l'ancien français *flaon*, lat. méd. *flado*, francisque *flado*.
- 50 *Badraye ou badrée*: pâtisserie sur laquelle on étend une marmelade de pommes ou de poires (Littré). Farine ou toute autre substance délayée dans de l'eau (Godefroy).
- 51 *Barbanoise*: en ancien wallon, tarte aux pommes et aux raisins de Corinthe, recouverte d'une feuille de pâte. A s'en tenir au texte: marmelade de pommes ou de poires. Quant à la «crème frite...»? La recette donnée par Lancelot ne correspond pas du tout à la définition donnée par Grangagnage.
- 52 *Traille*: grille, croisillon. Cf. treille, treillis.
- 53 «*De la cannelle pulvérisée*»: on peut évidemment se demander ce que signifient les mots: «écraser grossièrement de la cannelle pulvérisée», sinon «jusqu'à ce qu'elle soit pulvérisée».
- 54 *Quarteron*: équivaut à un quart de livre.
- 55 *Husblat*: gélatine de poisson destinée à la préparation des galantines. (Origine incertaine: de *huizen*, variété d'esturgeon, et de *blas*, vessie?).
- 56 *Vert de vessie*: Dodonée décrivant la plante appelée *Rhamnus solutius* (Nerprun dit *des teinturiers*), écrit que ses baies, dites «Rhyndesien» en Brabant, délayées dans de l'eau d'alun, donnent une couleur jaune, et verte quand les baies sont mûres. D'où: vert de vessie, parce qu'on sert ordinairement cette couleur enfermée dans des vessies (Littré, s.v° vert).
- 57 *Indegouve*: indigo. *Aniline*: dérivé de «anil», «plante qui produit l'indigo».
- 58 *Passementée*: ornée, garnie, chamarrée.
- 59 *Monstacholles, moustacholle, monstachalle*: de l'ita-

- lien *mostacciolo*. Sorte de biscuits à base de farine et de miel. Lancelot parle (p. 142) de «brun pain (pain d'épices?) qui a nom Monstachalle». Un texte italien de 1572 parle de *Mostacciuoli ricamati*, «m. brodés». La fille de Galilée, Sœur Marie-Céleste, en envoie à son père. Cette pâtisserie devait être ou devenir assez dure puisqu'on la réduisait en poudre (texte de 1661).
- 60 *Hostie*: «pains à chanter qui ne sont pas consacrés», écrit Furetière. «Pain à chanter»: «espèce de pain, écrit Littré, qu'on emploie... pour couvrir le dessus et le dessous des nougats».
- 61 *Rosette de Paris*: «Sorte de vin», écrit Huguet, utilisé comme colorant (cf. p. 65).
- 62 *Tranchoir*: «plat, assiette, plateau» (Huguet). Au Moyen Age, le tranchoir était fait de trois ou quatre minces tranches de pain bis sur lesquelles étaient déposés les morceaux de viande.
- 63 *Quartier*: quart de l'aune, et l'aune valait 1,182 m.
- 64 *Fongeline*: (cf. *fougeline* dans la Table des Matières). De l'italien *fogalina*, sorte de fougasse ou fouace (du latin populaire *focacia*, de *focus*, feu).
- 65 *Gaille*: Lancelot, qui vient d'utiliser les mots «grosse noix», a recours deux lignes plus bas au mot wallon «gaille»: *Noix*.
- 66 *Crenés*: pourvu de crans ou de crénelures. Entaillé. Dentelé. Cf. p. 152 «crenelle de sucre».
- 67 *Poupelin*, pouplin: «pièce de four» à base de farine, de jaunes d'œufs et de beurre frais (Huguet), de sucre et d'écorces de citron, précise Littré. Le poupelin se servait d'ordinaire avec la tourte. *Poupelin* signifie aussi *tétin*, dont le gâteau imitait sans doute la forme.

- 68 Lancelot distingue le «*limon salé*» (11 fois utilisé) et le «*citron frais*» (7 fois).
- 69 *Chèze*: écrit «seiche» dans la table de matières.
- 70 *Escargots*: Cotgrave traduit «*caracole*» par «snail», soit limaçon, colimaçon, escargot.
- 71 *Peper*: civet (de lièvre) «cive» (XVII^e siècle), ragoût, sauce, le plus souvent aigre-douce (cf. p. 91, p. 133), jaunie avec du safran (p. 94) ou des jaunes d'œufs (p. 118). A verser sur du poisson, du foie, de la venaison. Du néerlandais *hazepeper* (saus), cf. l'allemand *Schweinpeper*, ou le français *pepré*, «poivrée» (Huguet).
- 72 *Offaelle*: du latin *offa*, «pâté»: petit morceau, tranche de viande, fromage blanc.
- 73 *Ravioles*: de l'italien ravioli (14^e siècle), originai-
rement: «petite rave». Lancelot écrit, indifférem-
ment, raphioules, rafioles, raffiole, raffioule. Le
mot a une signification culinaire plus étendue que
le mot *ravioli* qui ne fait son apparition, dans la
langue française, qu'au début du 19^e siècle.
- 74 *Agnoilen*: est la forme dialectale de Agnolini, mais
la description ne correspond pas à ce que sont les
«agnolotti» ou les gnocchi. En fait, Lancelot a re-
tenu le nom, et approximativement, la recette qu'il
a enrichie à sa façon.
- 75 «*De petites ravioles*»: la description fait penser
plutôt à des cannelloni.
- 76 «*Coupez-les en bandes*»: plutôt qu'à des *macaroni*,
la description fait penser à des *tagliatelles* ou
mieux, vu la largeur de la pâte, à des *lasagne*.
- 77 *Capilotade*, *cabirotrade*, *capirotade*: «sorte de ra-
goût fait de viandes déjà cuites» (Littré), en prin-
cipe aux câpres (de l'espagnol *capirotada*).

- 78 *Rompre*: l'usage de «rompre» la viande ou le poisson en les battant est encore répandu en Italie.
- 79 *Saucisses d'esturgeon*: l'ancêtre des quenelles de brochet...
- 80 *Esturgeon en daube*: il s'agit, de toute évidence, mais en plus aromatisée, de la préparation dite, aujourd'hui, «à l'escavèche».
- 81 *Ecrevisses... de mer*: puisque Lancelot fait allusion aux «petites écrevisses» (de rivière), il s'agit sans doute ici du homard, mot d'origine danoise (hummer), qui a fait son apparition, dans la langue française, au 16^e siècle.
- 82 *Tonine*: thon de la Méditerranée ou (Littré) chair de thon salée.
- 83 *Mouille*: mouille, mouelle, pour moëlle. Champier (1560) écrit qu'à la Cour «on mange de la moëlle de bœuf sur des rôties de pain chaud».
- 84 *Animelles*: terme ambigu. Pour James de Coquet, ce sont les crêtes de coq. Voltaire écrit: «les rognons, les animelles, les gésiers». En Italie, le mot désigne, tour à tour, le ris de veau, le pancréas, la moëlle épinière ou... les amygdales. Pour Godefroy, le mot désigne les testicules (du bélier, de l'agneau, etc...) «Animelle autrement dette bouche saporite», dit un texte du 16^e siècle: «animelles, autrement dit: des morceaux savoureux». Dans le cas de Lancelot, j'opterais pour les testicules encore que celui-ci recommande (p. 97) de «tirer les petits nerfs dehors» (!). A rapprocher du mot *béatilles*, «menues viandes délicates, crêtes de coq, ris de veau, etc...» (Littré), auxquelles certains ajoutent les rognons du coq et, sans doute, les testicules.

- 85 *Soupitte*, soupis, souppis : «sorte de mets de bœuf (Godefroy). Une citation de 1455 «Ung soupis de bœuf, demy quartier de mouton et une poitrine de veau», permet de supporter qu'il pourrait plutôt s'agir d'un morceau bien précis du bœuf et non d'une préparation. Le texte de Lancelot ne laisse aucun doute à ce propos.
- 86 *Acobes* : sans doute pour *adobes* : «en daube comme pour les autres daubes».
- 87 *Fèves de Rome* : haricots (Furetière parle de fèves de haricots) d'Espagne, arrivés à Rome en 1528 et devenus très vite populaires. Apportés en France par Catherine de Médicis, comme le joyau de son trousseau de mariée.
- 88 *L'olla podrida* moderne comporte encore toujours du bœuf, du mouton, du jambon cru, du lard salé, des oreilles et des queues de porc, une poule, deux perdrix, des *chorizos*, des légumes divers, dont les *garbanzos* (pois chiches). On a cependant l'impression que Lancelot a quelque peu accentué les éléments pantagruéliques de la préparation. A moins que le 16^e siècle ait vraiment eu gros appétit.
- 89 *Le pain* et les amandes pilées ont longtemps servi à lier les sauces. L'utilisation du pain (ou du pain d'épices) dans les carbonnades à la flamande vient du Moyen Age.
- 90 *Tomaselle* : de l'italien *tomacella*, *tomasella* : foie de porc haché, vulve de truie (?), préparés avec des œufs, de la mie de pain trempée dans le bouillon, de la moelle de génisse, assaisonné avec des pignons, du poivre, du gingembre et des raisins secs, et enveloppé dans une crépine (Cf. note 12). La recette de Lancelot est encore plus élaborée.

- 91 *Marmelade*: «pâte confite», écrit Furetière, «à demi-liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistance». Mais couper la marmelade en morceaux? (au Portugal, la «marmelade» est plus liquide que la nôtre. Peut-être était-elle plus dure au 16e siècle qu'aujourd'hui. Il est vrai que Lancelot parle bien (note 47) de «*succades liquides*»).
- 92 *Balai*: l'ancêtre de notre fouet de cuisine: le ramon (fagot de rameaux).
- 93 *Sahou*, seu, sahu, suyer, suzeau = sureau. Du latin *sabucus*, *sambucus*, en ancien français *sambucq*, en italien *sambuca*.
- 94 *Aime*: mesure de vin. «Ly aime liègeois de clair vin doit tenir. XLVIII Bichiers» («verres»).
- 95 *Malvoisie*: vin grec fort doux. Vin muscat cuit, quelle qu'en soit la provenance. O. de Serres parle d'une malvoisie faite avec du miel et ajoute: «tant l'homme abonde en invention» (cf. p. 143).
- 96 *Marselette*: de l'italien *morseletti*: pâtisserie faite d'amandes douces, grillées et pilées, de sucre, d'œufs, de cannelle en poudre et de farine, assaisonnée à l'écorce de cédrat. Le fille de Galilée en envoyait à son père.
- 97 *Serenne*, seraine, cheraine: baratte. Nom, en Normandie et en Bretagne, de vases en poterie de grès où monte la crème destinée à faire le beurre (Littré).
- 98 *Matton*, matte: lait caillé ou réduit en grumeaux (dits *mattes* en Normandie). Cf. la pâtisserie de Grammont «matons» ou, en néerlandais, «*matte-taarten*».
- 99 *Chaudeau*: sorte de brouet ou de bouillon que l'on portait aux jeunes mariés. Ambroise Paré parle

d'un chaudéau fait de «poulardes cuites avec des racines de persil» qui est la recette de base du *waterzooie*.

- 100 «*Du pain qui a nom massepain*» : la façon d'appeler le massepain est à tout le moins curieuse. Curieuse aussi la façon de l'utiliser.
- 101 *Baies de pecque* : du genévrier piquant. D'où le mot wallon : *pecquet*.
- 102 *Potage* : à la lecture de tout ce que Lancelot prépare en «potage», on peut constater que le mot est pris alternativement au sens de «pot», «braisière», «casserole», etc... et au sens où nous l'entendons aujourd'hui.
- 103 *Craensvogel* : du néerlandais «kraan», la grue : oiseau de la famille des échassiers.
- 104 *Lepelaire* : du néerlandais «lepelaar»; spatule : genre d'échassier à bec en forme de spatule.
- 105 *Brenne* : pour brème. Cf. Littré, s.v^o, «por bresnes cuites en eue».
- 106 *Cafiade*, cavyaire (1432), caviat (1552), cavial (fur.), de l'italien caviale, lui-même du turc *khâviâr*. A en juger par le nombre de préparations d'esturgeon que propose Lancelot, ce poisson ne devait pas être rare dans la Meuse ou le Rhin.
- 107 *Palamite* : Moelle de palmier de saveur sucrée ? Ou plutôt pâté de palamide, sorte de thon. Le moyen âge mangeait volontiers des préparations de poisson sucré, cf. le flan cochou, flan sucré d'anguille.
- 108 *Friture de seringe* : un texte italien de 1592 parle de *Pasta siringa da friggere* (à frire). Il s'agit de pâte mise dans une seringue (ou dans un *cannone*, un tuyau) que l'on découpe au fur et à mesure de la

OUVERTURE DE CUISINE

sortie de la seringue et que l'on jette dans l'huile bouillante.

- 109 *Crenelle* : crenés, pourvus de crans ou de crénelures (note 66).
- 110 *Castelin* : de «castel», château ?
- 111 *Morquin* : de «more», néerlandais *moor*, *maure*, plus un suffixe néerlandais. Ou de «moelquin», «molequin», «morquin,» étoffe précieuse, mousseline ?
- 112 *Biscotelle* : de l'italien *biscotegli*, pâtisserie à base de parmesan, de beurre, de farine, d'œufs et d'une pincée de gingembre. Cf. biscoter, baisotter.



TABLE DES MATIÈRES

Préface de Herman Liebaers	7
Notice sur les trois Princes-Evêques de Liège et introduction par Léo Moulin	9
La grande cuisine au 16e siècle, par Jacques Kother	15
Texte original de Lancelot de Casteau	35
Translation par Léo Moulin avec les commentaires gastronomiques de Jacques Kother	197
Glossaire par Léo Moulin	293

L'édition de ce fac-similé de l'Ouverture de Cuisine
(manuscrit LP73A de la Bibliothèque Royale
Albert Ier à Bruxelles) a été réalisée à l'initiative du
Pre Press Group De Schutter Anvers/Bruxelles.
Imprimé sur papier Velin Lana au printemps de 1983
et relié en simili-cuir par Brepols s.a., Turnhout.
Les textes sont composées en caractères Plantin.
La mise en page est de Louis Van den Eede.





