

**Kochbuch, Bernard Büchinger,
1671.**

Note 1 : Ce texte a été traduit en français par Hervé This, à l'aide de plusieurs systèmes d'intelligence artificielle, à partir d'une édition de 1700 à Bâle.

Fils de Christian et de Marguerite Fischer, Berardin Büchinger est né à Kientzheim (Haute Alsace) le 22.1.1606. Etudes chez les jésuites à Ensisheim. Entré au couvent cistercien de Lucelle en 1623, Il y étudie la philosophie et la théologie. Prêtre en 1630. Secrétaire de l'abbé Laurent Lorillard, archiviste et cellérier. Alors que les religieux de Lucelle sont dispersés en 1632 (guerre de Trente Ans), B. est nommé en 1642 abbé de Maulbronn (Wurtemberg), abbaye sécularisée à la paix de Westphalie. Abbé de Lucelle de 1654 à sa mort, B. y ramène la communauté en 1656 et restaure le couvent. Il renouvelle en 1655 la combourgeoisie avec Mulhouse et Bâle. Conseiller d'église au Conseil souverain d'Alsace en 1657. Auteur d'un journal et de plusieurs manuscrits consacrés à l'histoire de Lucelle.

Note 2: quelle relation existe-t-il entre le livre de Bernardin Buchinger et celui de Rumpolt ?

Le lien entre le livre de l'abbé Bernardin Buchinger et celui de Marx Rumpolt est très étroit : le *Kochbuch so wol für geistliche als auch weltliche Haushaltungen* de Buchinger (Molsheim, 1671) dépend largement du *Ein new Kochbuch* de Rumpolt (Francfort, 1581), tant par la structure que par une partie du contenu.

On peut distinguer plusieurs niveaux de relation :

1. Un modèle formel et organisationnel

Buchinger reprend la logique encyclopédique de Rumpolt : classement des recettes par catégories d'aliments, abondance des préparations, présence de menus, indications d'organisation domestique et de gestion de cuisine.

Les historiens de la cuisine alsacienne soulignent explicitement que Buchinger « classe, comme l'avait fait Rumpolt, par produits ».

• Des emprunts textuels et culinaires directs

Le livre de Buchinger n'est pas une œuvre entièrement originale : il compile, adapte et recopie des recettes provenant d'ouvrages antérieurs.

La source la plus explicitement reconnue est précisément Rumpolt. Ainsi, la notice de la BNU Strasbourg indique que « sa recette de pommes de terre est copiée de Rumpolt ».

- **Une adaptation monastique et régionale**

Là où Rumpolt écrit pour les grandes cuisines princières et aristocratiques du Saint-Empire, Buchinger adapte ce modèle à :

- des communautés religieuses,
- des maisons bourgeoises,
- le contexte rhénan et alsacien du XVIIe siècle.

Son titre même insiste sur cette extension : *pour maisons spirituelles et temporelles, grandes et petites*.

Il introduit aussi des considérations liturgiques (jours maigres, carême, organisation conventuelle) absentes chez Rumpolt.

Une continuité de tradition culinaire germanique

Rumpolt est souvent considéré comme le premier grand manuel professionnel de cuisine germanique imprimé.

4.

Buchinger s'inscrit directement dans cette tradition et contribue à sa diffusion dans l'espace rhénan catholique du XVIIe siècle.

En résumé, le livre de Buchinger n'est pas une simple imitation de Rumpolt, mais :

- un héritier direct,
- un abrégé/adaptateur pratique,
- et une transposition monastique et régionale du grand modèle culinaire de la fin de la Renaissance allemande.

Livre de cuisine

tant pour les ecclésiastiques
que pour les grandes et petites maisons séculières,
dans lesquelles beaucoup de gens sont nourris chaque jour de la façon la plus convenable.
Dans lequel sont décrites
plus de huit cents sortes
de viandes, gibiers, volailles, poissons,
œufs et mets de jardin, ainsi que
la manière et la méthode de les préparer,
avec en outre diverses petites pièces utiles
concernant l'économie domestique.
Écrit et mis en pratique
par un maître cuisinier ecclésiastique
de la maison de Dieu de Lucelle.
Publié pour la troisième fois, augmenté.
Lauterbach.
À Bâle, chez Johann Conrad von Mechel,
en l'an 1700.

Préface

sur
les maîtres cuisiniers, cuisiniers, cuisines
et leurs dépendances.
Avant toute chose, il est utile et nécessaire, dans les maisons bien tenues, comme dans les
monastères, châteaux, etc., où chaque jour beaucoup et diverses personnes doivent être nourries,
qu'il y ait un cuisinier ou maître des mets bon et bien qualifié, connaissant au mieux toutes les
choses qui concernent la cuisine et l'économie domestique ; qu'il possède une bonne expérience et
science des denrées, afin de savoir proprement et discerner ce qui, en toute saison, doit être employé
pour les mets les plus convenables, les plus sains et les plus utiles, et de quelle manière et façon ces

choses doivent être préparées ; qu'il s'applique aussi à avoir en réserve une provision de toutes sortes de victuailles nécessaires, afin que chaque mets puisse, selon les temps...

Autre traduction

Préface

Du maître queux / cuisinier / pâtissier et de ce qui s'y rapporte.

Dans les ménages distingués, plus encore que dans les couvents, les châteaux, etc., où l'on nourrit chaque jour beaucoup de personnes diverses, un bon cuisinier ou maître queux, dûment qualifié, est des plus nécessaires ; car il doit être capable de tout ce qui appartient à la cuisine et au gouvernement de la maison. Il doit avoir une bonne expérience et connaissance de l'art culinaire, afin de savoir proprement et avec avantage ce qu'il convient d'employer en tout temps pour les mets les plus appropriés, les plus sains et les plus utiles, et de quelle manière les préparer ; il doit aussi s'appliquer à avoir en réserve toutes sortes de victuailles nécessaires, afin que chaque plat puisse être préparé selon le temps, l'occasion et les circonstances convenables.

(Le bas de la page est coupé ; la phrase continue sur la page suivante.)

Page 8 :

...être employés en leur temps convenable, et qu'un bon ordre domestique puisse ainsi être maintenu.

En particulier, il doit veiller avec diligence à la cuisine, afin que les mets soient bien et correctement préparés et apprêtés au moment voulu, et que rien ne soit gaspillé ni laissé se détériorer inutilement. Deuxièmement, on doit chercher à se procurer un cuisinier bon et honnête, d'origine et de conduite honorables, bien expérimenté et exercé dans son art, de corps sain et robuste, d'humeur joyeuse, prompt, habile et non paresseux, attentif, économe, et surtout non adonné au vin. Il doit connaître les qualités et propriétés de tous les aliments et mets : ce qui convient aux personnes en bonne santé, ce qui convient aux malades, ce qui est approprié à telle ou telle saison, ce qu'il faut servir au dîner ou au souper ; il doit savoir quelles préparations lui sont recommandées en tout temps, et, par un soin assidu, préparer les mets de telle sorte qu'il contribue aussi bien à la bonne tenue de la cuisine qu'à la conservation des provisions, et qu'il s'applique constamment à maintenir un ordre assuré et louable dans toutes ses actions et occupations domestiques.

Troisièmement.

La cuisine doit elle aussi être correctement et convenablement disposée, et située en un lieu tel qu'on puisse y accéder selon le besoin ; elle doit avoir des dimensions appropriées, avec suffisamment de lumière et de fenêtres, de grandes et vastes cheminées, ainsi qu'un foyer convenable, élevé d'environ neuf pieds de long et six de large, muni d'un soufflet pour attiser le feu.

On doit y prévoir un ou deux grands chenets, des grils à rôtir, des pelles à feu, un tournebroche mobile, avec diverses broches fines et épaisses, plusieurs poêles à rôtir ; près du foyer, une table de préparation bien ordonnée, avec de petits casiers et tiroirs pour y ranger toutes sortes de nécessités. Des armoires et rayonnages doivent être installés pour déposer, suspendre ou surveiller les ustensiles de cuisine ; les mets doivent y être préparés et accommodés.

Il faut encore une fontaine ou un puits d'eau vive et courante, avec un ou plusieurs bassins ou cuves de pierre, et un écoulement convenable en dessous afin d'évacuer l'eau répandue et les autres impuretés.

...placé dans un endroit commode dans la cuisine.

Quatrièmement, concernant la vaisselle de cuisine : étant donné que c'est un ménage assez important, les articles suivants sont nécessaires et à pourvoir :

Article	Quantité
Grands et petits chaudrons en cuivre	6
Diverses jarres et pots en laiton et en cuivre	8
Diverses casseroles en laiton	4
Diverses poêles en laiton	6
Diverses poêles en fer	6
Petites et grandes poêles à tarte	4
Diverses poêles à rôtir	4

Article	Quantité
Diverses poêles à mijotes (<i>Syb</i>)	4
Grandes et petites broches à rôtir	6
Diverses grilles	3
Diverses grandes et petites écumoires en laiton et en fer	4
Diverses cuillères en fer et en cuivre	12
Divers moules à petits gâteaux (<i>Küchlin</i>)	3
Divers entonnoirs à beignets (<i>Strauben</i>)	3
Petites seringues à gâteaux avec différentes étoiles	2
Küch lein (<i>suite au bas de la page</i>)	

Page 11

Boîtes à petits gâteaux pour gâteaux échaudés — 2

Article	Quantité
Couteaux à hacher	6
Fers à frotter (<i>Reibeisen</i> / râpes)	4
Petites broches à gâteaux	4
Trépieds	3
Anneau de chaudron à trois pieds	2
Poêles à braise ou à charbon	8
Écumoires à poisson	2
Couteaux à viande ou à découper	2
Hache et couperet	4
Soufflets avec tubes en cuivre	2
Cuves en bois / baquets à laver / planches à hacher / planches à viande / rouleaux à pâtisserie selon les besoins	—

Cinquièmement, il doit y avoir près de la cuisine une petite pièce, équipée de tables et de bancs, d'armoires, etc., où les cuisiniers puissent manger ; et où l'on puisse préparer les mets, en particulier les pâtés, les tartes, les petits gâteaux, etc. ; et où le vinaigre et autres choses nécessitant de la chaleur puissent être conservés dans des coffres fermés et grillagés ; on peut également y installer le petit office à pâtisserie attenant à la cuisine.

Page 12

Sixièmement, il est très nécessaire d'avoir près de la cuisine un garde-manger ou une cave à provisions, bien aménagé avec des coffres, de petites armoires, des placards et des étagères, de sorte que l'on puisse y conserver et y garder la viande, les aliments de jeûne et autres mets, ainsi que le sel, le saindoux, les légumes, etc., et aussi la vaisselle de cuisine dont on n'a pas besoin quotidiennement.

Enfin, au-dessus de la cuisine peut se trouver une chambre où les cuisiniers auraient leur logement. De même, un fumoir pour le lard, la viande séchée, le poisson, etc., dans lequel la fumée provenant de la cheminée pourrait être introduite par de petits tuyaux en fer, et non par une petite porte (ce qui présenterait un danger), selon les besoins. De même, encore une autre chambre et un endroit où l'on pourrait garder les plumes, les peaux de chamois, les cuirs et autres vieux objets.

Page 13

Livre de Cuisine

De toutes sortes de viandes, volailles, gibier, poisson, œufs et mets du jardin.

À noter particulièrement : là où il est fait mention de saindoux, il faut entendre du beurre fondu ou du lard fondu ; mais là où il est indiqué du beurre frais, ou simplement du beurre, il faut comprendre du beurre non fondu ou du lard cru.

De même, là où il est fait mention de farine grillée ou de pain rôti, il faut comprendre que celle-ci doit être grillée ou rôtie dans du lard chaud. Les autres choses sont indiquées de manière suffisamment claire.

En outre, il faut également prêter attention aux condiments et aux assaisonnements des mets, qui leur donnent le bon goût et la bonne saveur, et veiller à ce que, avec les différentes sortes d'ingrédients, on maintienne une variation et une alternance raisonnable et modérée, et que les plats ne soient pas toujours préparés de la même façon, mais tantôt d'une manière, tantôt d'une autre — à quoi les numéros indiqués ci-après et l'index alphabétique annexé à la fin donneront de bonnes indications et informations.

LIVRE DE CUISINE

De toutes sortes de viandes, volailles, gibier, poissons, œufs et mets du jardin

Toutes sortes de plats de viande — et avant tout : Le Bœuf

1. Bœuf frais coupé en morceaux

Le bœuf frais coupé en morceaux est mis à tremper une à deux heures dans de l'eau fraîche, puis lavé soigneusement dans de l'eau froide, ensuite dans de l'eau chaude, et placé dans un grand pot en terre cuite ou en cuivre bien étamé, avec beaucoup de bouillon. On le fait cuire en l'écumant bien et en le salant convenablement. Lorsqu'on le sort du pot plusieurs fois pendant la cuisson et qu'on le refroidit dans de l'eau froide, il devient plus blanc et plus tendre ; et si l'on fait cuire de l'oseille avec, il devient encore plus tendre.

2. Sur le bœuf bien cuit, on a coutume de dresser

du persil vert haché au moment de servir. Ou bien on râpe du raifort, qu'on mélange avec un peu de vinaigre et de bouillon de viande, et on verse le tout par-dessus.

3. On peut aussi verser par-dessus du riz cuit

préparé avec du bouillon de viande, ou du poireau entier cuit avec des oignons, posé dessus, ou des navets jaunes entiers cuits. De même, en été, on peut faire des nouilles par-dessus.

Bœuf — Saumures et Ragoûts

4. Bœuf frais mis en saumure

avec des baies de genévrier à demi concassées et un peu de vinaigre en marinade, peut être préparé ou rôti comme du gibier. On fait une petite sauce avec de la farine grillée, ou du pain râpé et rôti

dans du beurre, un peu de vinaigre, du gingembre, du poivre, quelques baies de genévière à demi concassées. Donne aussi de bons pâtés. Voir n° 337.

5. Restes de bœuf finement émincés ou hachés

peuvent être mis dans une casserole avec du bouillon de viande et un peu de vinaigre, du gingembre, du poivre, du sel, des oignons dorés ou du zeste d'orange de Séville finement coupé, et laissés mijoter. Si la viande est maigre, on peut aussi y ajouter du lard finement coupé ou d'autres graisses hachées, et y faire brûler un peu de farine.

6. Le bœuf — en particulier les joues —

est farci d'œufs, de châtaignes, de poumons, etc., puis bien cuit et doré dans du saindoux. Voir n° 17, 19, 34, 43, 63, 99, 584 à 588.

Bonnes Soupes de Viande

7. Les soupes de viande sont bien plus nourrissantes

quand on ne les remplit pas trop : c'est pourquoi on doit prendre un pot assez grand dès le début. On peut aussi y faire cuire des clous de girofle entiers et de la fleur de muscade...

Bœuf — Soupes (suite)

...de la fleur de muscade dans du bouillon ; elles sont agréables quand on les dresse sur du persil finement haché, de petites tiges d'oignon vert ou de la ciboulette.

8. Ou bien on ajoute à la viande

quand elle est presque cuite, des racines de persil entières avec leurs feuilles, des navets ronds coupés, des artichauts, des panais, des navets jaunes, des blettes, du chou, du chou-rave, etc., le tout préalablement blanchi. Ou encore du persil, de la sauge, du cerfeuil, de la marjolaine, de la mélisse, de l'oseille, etc., que l'on ajoute ensuite avec la soupe.

9. Bouillon de viande dans lequel on a fait cuire

des clous de girofle entiers et de la fleur de muscade, servi sur des tranches de pain blanc grillé, est agréable et nourrissant — particulièrement quand on le mélange avec quelques jaunes d'œufs battus et un peu de safran, et qu'on le verse sur ledit pain grillé, préalablement ramolli avec du bouillon bouillant. Très bon pour les malades. Voir n° 565, 569, 570.

10. Bouillon de bœuf et de volaille

peu salé, mélangé selon le goût avec le quart du meilleur vin et une bonne partie de sucre concassé, et lié avec quatre ou six jaunes d'œufs bien battus, avec l'ajout de gingembre, de fleur de muscade concassée ou de noix de muscade, de safran, est versé sur des tranches de pain blanc grillé ou non. On peut aussi pocher quelques œufs entiers dans de l'eau et les poser dessus...

Soupes de Viande (suite)

...et disposer dessus des racines de persil entières cuites, des asperges ou des artichauts, et selon le goût, saupoudrer de raisins secs et de cannelle. Quand on bat les jaunes d'œufs, on peut y mélanger un peu de la meilleure farine blanche. C'est une excellente soupe. Pour les malades, on n'y met qu'un peu de safran et on supprime le vin. Voir n° 285.

11. Restes de viande de chapons cuits,

de poulets, etc., avec les os, les cous, les gésiers, le foie, etc., pilés dans un mortier, passés à travers un tamis fin ou un linge de crin, mélangés avec du bon bouillon de bœuf et de volaille, assaisonnés de gingembre, de safran et de fleur de muscade, remis à bouillir doucement, puis versés sur des tranches de pain blanc grillé — donnent un bouillon nourrissant pour les malades. On peut aussi y incorporer un ou deux jaunes d'œufs en remuant avant de servir. Voir n° 20, 296.

Soupes de Viande à la Française

12. Se préparent de différentes manières

et comme on en met ordinairement deux ou davantage sur une table de cour ou un grand repas, il faut savoir les varier et les alterner, comme suit.

Premièrement, on fait cuire avec le bœuf commun...

Soupes de Viande à la Française (suite)

...du bœuf, ainsi que d'autres viandes ou volailles, à partir desquels on fait les soupes françaises — par exemple un ou plusieurs morceaux de veau, de mouton ou de chevreau, des épaules avant ou des quartiers arrière, ou encore les tendons et les cartilages du derrière, ou une poitrine farcie ou non. Ou une dinde, des chapons, un ou deux poulets, quelques jeunes coqs farcis ou non, des faisans, des perdrix ou gélinites, des pigeons, des grives, etc. — avec l'ajout d'un oignon entier coupé en croix et en lamelles fines, ou quelques tiges de poireau avec les oignons, des racines de persil avec les feuilles, quelques clous de girofle et un peu de fleur de muscade.

Deuxièmement, on fait cuire séparément dans de l'eau simple

des quartiers ou des morceaux de chou coupés, ou du chou-fleur, du chou-rave, ou des navets communs, des artichauts, des racines de sucre, des côtes de laitue romaine pelées, ou des grandes côtes de blette, du grand poireau, des pois avec ou sans cosses, du panais, des racines de persil, des asperges, des jeunes houblons, des cœurs d'artichaut, des champignons champêtres, des girolles, des morilles, de la chicorée verte ou sèche, ou de l'oseille grossièrement coupée, des épinards, du jeune blette, de la laitue, etc. — le tout sans sel, et l'on fait bien cuire chaque sorte dont on a besoin, puis on refroidit dans de l'eau froide et on presse bien.

Quand on a ainsi préparé différentes...

Soupes de Viande à la Française (suite)

...soupes françaises, on prend dans l'une des viandes cuites ci-dessus — veau, mouton ou chevreau — ce qu'on veut et en quelle quantité, on le met dans une casserole ou un récipient particulier, on y ajoute du chou cuit, du chou-fleur, du chou-rave, des navets, du panais, ce qu'on veut ; et du meilleur bouillon, et si nécessaire un peu de beurre frais, du sel, du poivre, etc. en plus, et on laisse tout finir de cuire ensemble convenablement jusqu'au moment de servir. Entre-temps, on met dans de grands plats du pain grillé ou autrement finement coupé, on l'arrose de ce bouillon et on le couvre ; ensuite on pose par-dessus la viande de veau ou de mouton, avec le chou, le chou-rave, etc., on les dispose bien dans le plat, on verse le meilleur bouillon jusqu'au bord ou au pourtour par-dessus, et on garnit avec de la cervelle bouillie ou frite, des poumons ou d'autres petits boulettes et bouchées de viande, de façon que ces dernières baignent aussi dans le bouillon. Voir n° 17.

Pour faire d'autres différentes soupes françaises,

on met dans des casseroles ou des récipients particuliers la volaille cuite avec le bœuf mentionnée ci-dessus — soit une dinde, soit un chapon, soit un ou deux poulets, de jeunes coqs, des perdrix ou gélinottes, des pigeons ou grives, etc. De même des artichauts cuits, des racines de sucre, des grandes côtes de poireau ou de blette, ou des pois en cosse, des asperges, du houblon, du persil...

Soupes de Viande à la Française (suite)

...racines de persil, des cœurs d'artichaut, ou de l'oseille, des épinards, de la laitue, etc. — ce qu'on a — avec l'ajout d'un bon bouillon de viande ou aussi de beurre frais, du sel, un peu de gingembre, de poivre, de fleur de muscade, etc. On laisse tout finir de cuire convenablement, puis on dresse sur des tranches de pain trempées, et on garnit avec des petites bouchées frites, des saucisses fraîches ou séchées et cuites, des gésiers de poulets émincés, des petits foies, des crêtes, etc. Voir n° 17, 20.

On peut aussi, peu avant de servir,

incorporer quelques jaunes d'œufs cuits dans le bouillon de soupe française en remuant ; et quand il n'y a dans la même que d'autres herbes que du persil ou des racines, on peut aussi y faire cuire des tranches de citron, d'orange de Séville ou de limon, ou des câpres, ou des raisins verts, ou des groseilles à maquereau. Ou bien on y met aussi des champignons émincés, des girolles et des morilles, et on dresse comme indiqué.

13. Dans la préparation des soupes françaises ci-dessus,

on peut prendre du veau, du mouton ou du chevreau mentionnés, ainsi que de la volaille cuite, tantôt l'un pour l'autre, tantôt une sorte seule, ou plusieurs ensemble — notamment : veau et chapon ou poulet, mouton ou chevreau et jeunes coqs, pigeons, grives, etc. Et parmi les racines et herbes cuites, ce qu'on veut. Sauf que les dindes...

Soupes de Viande à la Française (suite)

...les faisans, les perdrix, les gélinoxes et les grives conviennent mieux avec de tendres racines, des citrons, des oranges de Séville, des câpres, etc., et ne s'accommodent pas facilement avec le chou, le chou-fleur, le chou-rave ou les navets.

Pour garnir autour ou sur ces soupes, conviennent particulièrement le grand poireau, les côtes de blette, les artichauts, avec des petits croûtons de pain frits, très bien à cet effet. Voir n° 17, 20.

14. Toutes sortes de soupes françaises de viande

se trouvent particulièrement aux numéros suivants : 78, 80/81/82/83, 117, 193, 211, 219, 223, 234/235, 238, 243, 268, 284, 294, 301, 316, 770.

Les garnitures dans et autour des soupes françaises de viande : voir n° 17 et d'autres assignés au n° 80, 81/82, 84, 100, 138, 146, 194, 211, 238.

Cervelles — en général

Saumure

15. Les cervelles de bœuf, de veau et autres

sont mises à tremper, nettoyées soigneusement de leur petite peau, cuites longuement avec de la marjolaine, un peu de vinaigre et d'eau, ou avec moitié vin, bien écumées, puis salées, et assaisonnées avec un peu de farine grillée, du gingembre, du poivre et de la fleur de muscade. On peut aussi supprimer la farine grillée et y mettre du beurre frais, avec l'ajout d'orange de Séville ou de zeste de citron.

On peut aussi les faire cuire avec des épices jaunes et de la fleur de muscade, des oignons dorés, ou du persil finement haché.

Plats de Cervelles

16. Ou bien on les écrase cuites ou crues avec des œufs,

on y ajoute du sel, de la cannelle, du safran, ou d'autres épices jaunes et de la fleur de muscade, on étale cela sur de fines tranches de pain blanc et on fait frire dans le saindoux comme des petits gâteaux ou comme des rognons. On peut y ajouter des raisins secs et aussi du sucre.

Cervelles — Beignets / Croquettes / Bouchées / Farcis

17. Ou bien on écrase de telles cervelles comme indiqué,

on les mélange avec des œufs, des épices et de la crème, on les verse dans du saindoux dans une casserole et on fait frire convenablement. On peut aussi y mettre des raisins secs ainsi que de bonnes petites herbes aromatiques ; cela donne une bonne farce, ou des beignets, ou avec l'ajout d'un peu de farine et de pain blanc râpé, de bonnes bouchées à mettre autour des soupes françaises. Ce qui est à entendre de tous les autres beignets et bouchées de viande qui suivent. Voir n° 43/44, 84/85/86/87, 89, 101, 146, 196, 339 à 350.

18. Ou bien la cervelle est préparée comme indiqué,

mise dans un petit filet, dorée dans le saindoux, ou rôtie à la broche. Voir n° 70.

19. Ou bien on en farcit une panse, un petit ventre, des tripes,

des joues, etc., puis on fait bien cuire et on rôtit sur le gril ou dans le saindoux.

20. Ou bien une cervelle simplement cuite dans l'eau

est saupoudrée de gingembre et de sel, arrosée selon le goût de saindoux chaud, et servie avec la tête.

Langues de Bœuf

Saumure

21. Les langues de bœuf bien cuites, refroidies à l'eau froide...

Préparation des Langues

...et la grosse peau ôtée, sont piquées de lard, de cannelle et de clous de girofle, et rôties à la broche ou sur le gril ; ensuite on fait une petite sauce aigrelette avec du pain grillé ou de la farine grillée, du gingembre et du poivre par-dessus, avec l'ajout, selon le goût, de quelques baies de genévrier concassées.

22. Ou bien quand les langues sont bien cuites

et la peau ôtée, on fait avec du pain râpé ou de la farine grillée et du vin cuit une petite sauce sucrée dessus, avec l'ajout de raisins secs, et selon le goût des amandes mondées, du gingembre, du poivre, de la cannelle, etc.

23. Ou bien on fait bien cuire les langues,

on les pèle, on les coupe en tranches, on les pique de cannelle et de clous de girofle, on les sèche sur le gril, on les enduit de saindoux ou on fait couler du lard dessus, et on fait ensuite une petite sauce comme indiqué ci-dessus.

24. Ou bien on les étuve dans du bouillon de viande,

du beurre frais, des épices jaunes et de la fleur de muscade.

25. Quand de telles langues ont été marinées au préalable

dans du vinaigre et un peu de sel, et ensuite préparées comme indiqué, elles en sont encore meilleures et plus saines.

26. Langues fraîchement salées et un peu fumées,

puis bien cuites, sont excellentes — coupées en tranches minces pour accompagner la salade.

27. De la même façon et manière peuvent être préparées

les langues de cerf, de veau et autres.

Museau de Bœuf

Saumure

28. Le museau de bœuf est cuit et servi comme le bœuf commun...

Gras-double / Panse / Petit Ventre

...ou bien coupé et préparé dans une petite sauce aigrelette aux oignons avec de la marjolaine des prés, du gingembre, des épices jaunes, etc. par-dessus.

29. Ou bien après qu'il soit bien cuit,

on le pique de quelques clous de girofle et de cannelle, on le sèche sur le gril, et on fait une petite sauce aigrelette à l'imber avec de la farine grillée et des petits dés de lard rôtis dessus, ou une sauce sucrée comme au n° 20, 22, mentionné pour les langues.

Gras-double de Bœuf

Saumure

30. Le gras-double, après qu'il soit bien nettoyé

et bien cuit, est émincé finement comme une julienne, et préparé dans une casserole avec un peu de vinaigre et de bouillon de viande chaud, des oignons dorés, des épices jaunes, et selon le goût avec un peu de farine grillée ; avec l'ajout de beurre frais, il est encore meilleur.

31. On peut aussi y mettre de la marjolaine des prés

ou du persil finement haché. Item du gingembre, du poivre, etc. ; on supprime alors l'oignon.

32. Ou bien on les fait rôtir par morceaux sur le gril,

enduits de saindoux et salés, et on fait ensuite une petite sauce aigrelette au gingembre avec de la farine grillée et des petits dés de lard rôtis ou des oignons dorés par-dessus. Voir n° 28.

Panse de Bœuf

Farcis

33. La panse de bœuf, après qu'elle soit bien nettoyée

et cuite, est farcie de poumons hachés, de foie, de lard haché, d'oignons dorés, de gingembre...

Panse / Petit Ventre / Rate

...de poivre, de sel et de bonnes herbes aromatiques, mélangés, puis farcie et rôtie dans du beurre ou du saindoux. On farcit également les veaux ou les petits ventres de mouton.

34. Ou bien on prend des châtaignes ou des marrons mondés

et une fois qu'ils sont bien cuits, on les coupe et on les met avec des oignons simplement dorés, du gingembre, du poivre, du sel, etc., on en farcit la panse et on la fait frire dans une casserole dans du saindoux comme indiqué.

On peut y ajouter de la fleur de muscade, des clous de girofle et du lard haché.

35. Ou bien on la farcit avec de la cervelle,

comme indiqué ci-dessus. Voir n° 19.

36. Ou bien on la farcit avec une farce ordinaire,

comme on le verra ci-dessous. Voir n° 43/44, 63, 97, 584 à 588.

37. Ou bien on la fait cuire comme du gras-double

avec du beurre frais. Voir n° 30.

De la panse, du petit ventre de mouton et de porc, et des petits ventres de veau et de mouton. Voir n° 19, 43/44, 63.

Rate de Bœuf et de Veau

De la rate de bœuf, on ne fait pas grand usage.

38. La rate de veau est évidée, vidée

et farcie d'une farce aux œufs comme au n° 97 ci-dessous, puis cuite, rôtie doucement à la broche, enduite de saindoux, ou arrosée de lard fondu, et saupoudrée de poivre et de sel. Ou bien on la fait un peu rôtir dans une casserole ; certains la font bouillir préalablement avant de la farcir, et ensuite on ne la fait pas dorer très longtemps dans le beurre. Ou bien on la fait cuire avec le Gelänck sans la farcir.

39. On peut aussi la farcir avec des poumons hachés...

Tripes / Poumons

...ou du foie, mélangé avec des œufs, la farcir. Voir n° 44, ou avec le lait. Voir n° 70. Rate de porc : voir n° 140.

Tripes de Bœuf, de Mouton et de Porc

40. Les tripes de bœuf ne s'utilisent pas autrement

que bien cuites et émincées avec du gras-double. Cependant on peut farcir les boyaux du fond comme indiqué pour la panse, et les faire rôtir dans le saindoux. De même pour les petits ventres de veau et de mouton, etc. Voir n° 33.

41. De tripes de mouton et de porc on fait

des boudins. Voir n° 103/104, 131/132/133.

Poumons de Bœuf, de Veau, de Mouton, de Chevreau et de Porc

Bouillie de Poumons

42. Les poumons de bœuf, veau, mouton, chevreau, porc

évidés et finement hachés, puis mis dans une casserole avec du bouillon de viande, des oignons dorés, du sel, du gingembre, du poivre et selon le goût des épices jaunes et des raisins secs ajoutés, et laissés mijoter. On doit y hacher du lard cru ou d'autres graisses, ainsi que de bonnes herbes aromatiques comme du persil, de la marjolaine, etc. Ou bien on fait dorer les oignons dans le saindoux et on y verse ce hachis ainsi assaisonné, et on le fait braiser ; quand on veut servir, on peut y incorporer quelques œufs.

Farcis / Beignets / Bouchées

43. Ou bien on farcit avec ce hachis avec des œufs...

Plats de Poumons (suite)

...les œufs battus et assaisonnés, un filet, des joues, un petit ventre, des tripes ou une panse et on les fait frire dans le saindoux ; cependant les tripes, panse ou petits ventres farcis doivent être bien cuits avant de les faire braiser. On peut aussi faire des beignets ou des bouchées à partir de là, et y ajouter des amandes mondées, des raisins de mer et du lard finement haché. Voir n° 17.

44. Ainsi se prépare aussi tout le Gelänck

de jeunes agneaux ou de chevreaux, finement haché ensemble, et on en fait une telle bouillie de poumons, une farce, des beignets, ou avec l'ajout de belle farine et de bonnes herbes aromatiques, des bouchées. Ou bien on prend seulement les poumons et le foie, etc. de veaux, moutons, chevreaux, porcs, comme indiqué, évidés, finement hachés, et avec du lard haché ou de la graisse de bœuf, de veau ou de mouton ; du gingembre, du poivre, du safran, des raisins de mer ou des raisins

secs, un peu de bouillon, du lait et quelques œufs battus mélangés, et on en fait une farce. Avec celle-ci ou avec la précédente n° 43, on peut farcir des joues, des poitrines de veau ou de mouton, des panses, des petits ventres, des tripes, des filets, des poulets, des oies, des canards, des porcelets, ou aussi des feuilles de blette, de la laitue, du chou ou des petites têtes de chou-rave, du pain blanc, etc., les faire cuire ensuite, les faire frire dans le saindoux ou les rôtir, ou avec du beurre frais, du bouillon de viande et des épices, y faire une petite sauce.

Farcis / Beignets / Bouchées (suite)

Foie de Bœuf

45. Le foie de bœuf est cuit avec le bœuf

ou autrement — c'est un mets grossier sans intérêt, uniquement pour les gens laborieux.

Foie de veau, de mouton et autres. Voir n° 62, etc.

Euterlin (Pis de vache)

Saumure

46. Le pis est bien cuit, puis coupé en morceaux convenables

et préparé dans une sauce avec du bouillon de viande sans saindoux ou avec du beurre frais, du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, de la sauge, de la marjolaine, du romarin, ou du persil finement haché — on en fait une petite sauce et on laisse mijoter convenablement dans une casserole.

47. On peut aussi le faire rôtir sur le gril,

l'enduire de saindoux, et ensuite faire dessus la petite sauce indiquée ci-dessus, avec seulement de la noix de muscade et du safran.

48. Ou bien on fait dessus une petite sauce sucrée

avec du vin cuit, un peu de farine grillée, du gingembre, du poivre, de la cannelle et des raisins secs.

Pieds de Bœuf, de Veau et de Mouton

49. Les pieds de bœuf doivent être bien trempés,

longuement et bien cuits — on les sert avec le bœuf. On doit les mettre dans de l'eau froide après cuisson, ainsi ils deviennent blancs.

Pis de vache / Pieds (suite)

50. Ou bien on les sert froids et on verse dessus

simplement du vinaigre, des oignons émincés, du sel et de la marjolaine des prés.

Saumure

51. Ou bien quand ils sont bien cuits, on les coupe en morceaux

et on fait avec un peu de farine grillée, des oignons dorés, du bouillon de viande et un peu de vinaigre, des épices jaunes et du sel, une petite sauce aigrette dessus ; on y ajoute aussi de la marjolaine des prés.

52. Les pieds de veau se préparent à peu près de la même façon ;

on les sert parfois avec des têtes ou des gésiers, comme indiqué ci-dessous, ensemble.

53. Ou bien ils sont bien cuits, et une fois froids,

roulés dans une mince pâte aux œufs, et frits dans le saindoux.

Gelée

54. On peut aussi en faire de la gelée,

comme à partir de pieds de porc ; ils doivent cependant être très bien cuits et mis à tremper dans de l'eau froide une demi-journée, pour qu'ils deviennent bien blancs ; ensuite on les fait recuire un peu et on verse dessus la sauce jaune.

55. Les pieds de mouton ne valent pas grand chose ;

qui veut en manger les prépare comme les pieds de bœuf.

On doit couper le petit os entre les sabots ou au-dessus des sabots, ce qui est nuisible.

Plats de Viande de Veau en Général

Tête de Veau

56. La tête de veau bien trempée, cuite et séchée sur le gril,

divisée dans le plat, arrosée de saindoux chaud et saupoudrée de gingembre et de sel. Les pieds ou gésiers cuits peuvent aussi être posés à côté.

Saumure :

Tête de Veau / Cerveille / Gésier

Saumure

57. Ou bien on fait dessus sur cette tête cuite

une petite sauce aigrette avec un peu de farine grillée et de petits dés de lard rôtis. Surtout quand on laisse la peau dessus, comme aux pieds.

Cerveille de Veau

58. La cervelle et les langues de veau

sont préparées selon le goût particulièrement comme ci-dessus aux n° 15 et 21.

Gésier de Veau

59. Le gésier de veau est bien cuit dans de l'eau simple

et saupoudré de gingembre et de sel, ou arrosé de saindoux chaud.

Saumure

60. Ou bien il est bien cuit, ensuite dans une casserole

dans du beurre frais, ou autrement dans du saindoux sans eau, avec du bon bouillon de viande, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, ou aussi du safran, de la sauge, de la marjolaine, ou du persil finement haché, étuvé. On peut aussi y mettre des raisins secs, ou à leur place des jaunes d'œufs y incorporer. Le petit ventre est farci et étuvé. Voir n° 19, 33, 35, 43, 63, 99, 588.

Gelänck de Veau

Saumure

61. Le Gelänck entier de veau ou de mouton,

avec poumons, foie, cœur, etc., cuit dans de l'eau, puis avec du vin, ou un peu de vinaigre, de la farine grillée, du gingembre, du poivre, ou aussi des épices jaunes et selon le goût de la marjolaine des prés, assaisonné et cuit.

— *Veau (suite)* —

LIVRE DE CUISINE

Traduction française — Pages 31 à 51

Foie de Veau

Farcis

62. Le foie de veau est évidé et haché, mélangé avec le bouillon dans lequel il a été évidé, des œufs battus, du pain blanc râpé ou des oignons dorés, et une bonne part de lard haché ou d'autres graisses, du safran et selon le goût du gingembre, du poivre, de la crème — le tout mis dans un filet et rôti doucement à la broche ou étuvé dans le saindoux. Ou bien on peut aussi avec ce hachis farcir de la laitue, de la blette ou d'autres choses, et les faire étuver dans le saindoux.

On peut aussi y mettre de bonnes petites herbes aromatiques, du persil, et à la place des oignons dorés des raisins secs. Ou bien on étale ce hachis épais sur un filet, on l'enroule, on le ficelle au-dessus et en dessous, et on le fait rôtir à la broche, sur le gril, ou on le fait braiser dans le saindoux, mais pas trop longtemps, sinon il devient tout sec. Ou bien on en fait des tartes. Voir n° 346, 352.

63. Ou bien on farcit une panse, des joues, un petit ventre ou des tripes avec ce hachis, on les fait bien cuire et on les braise ou on les rôtit comme indiqué.

64. Ou bien le foie de veau frais est coupé en morceaux, rôti dans le saindoux, et on y ajoute du sel, du gingembre et du poivre — il doit rester bien juteux.

65. Ou bien il est coupé en morceaux convenables, piqué de lard, salé, poivré, et rôti à la petite broche ou dans le saindoux, mais pas trop longtemps, pour qu'il reste juteux.

Foie de Mouton

Farcis

66. On peut le hacher comme le foie de veau et le mélanger avec des graisses, des œufs, du pain blanc râpé, du gingembre, du safran, de la sauge, de la crème, etc., et le faire rôtir dans un filet, comme indiqué. Voir n° 62/63.

67. Ou bien il est coupé en petits morceaux, bien poivré et salé, puis enveloppé morceau par morceau dans un bout de filet, piqué à la petite broche, et rôti convenablement sur le gril.

Foie de Gibier

68. Le foie de cerf, de chevreuil, de sanglier est coupé tout frais en morceaux convenables et rôti dans le saindoux avec des petits dés de lard, du poivre, des clous de girofle, du gingembre et du sel. On peut aussi y ajouter un peu de bouillon de viande avant de servir, mais sans le laisser durcir.

69. Ou bien ces morceaux sont piqués de lard et rôtis dans le saindoux avec les épices ci-dessus comme indiqué ; on peut aussi les faire rôtir à la petite broche. Poumons de veau : voir n° 42/43/44.

Ris de Veau

70. Le ris mélangé avec des œufs, de la crème, du sel, de la fleur de muscade, du safran, etc., mis dans un filet et rôti à la broche ou dans le saindoux. On peut y mélanger aussi de la cervelle avec des raisins secs. On peut aussi en farcir la rate ou autre chose.

Rognons de Veau

71. Les rognons de veau, crus avec leur graisse, ou d'abord prélevés du rôti sur la table, finement hachés, mélangés avec des œufs, du sel, du gingembre, du poivre, de la noix de muscade, etc., étalés sur de fines tranches de pain et cuits dans le saindoux, ou rôtis dans une poêle à frire.

Viande de Veau — préparée de diverses façons

72. La viande de veau se fait généralement rôtir, bouillir ou autrement accommodée de toutes sortes de façons.

Saumure

73. Ce que l'on veut faire rôtir, on ne doit pas l'ébouillanter, mais le piquer cru, ou le plonger seulement dans de l'eau bouillante et le refroidir aussitôt dans de l'eau froide, le sécher et le piquer proprement avec du lard, des oranges de Séville ou des zestes de citron. On verse ensuite dessus le bouillon qui en a découlé, ou du bouillon de viande avec un peu de vinaigre, du zeste d'orange de Séville ou de citron, ou des tranches de citron ou de limon, ou des câpres, du sel, des épices, du beurre frais, etc., préparés et bien cuits par-dessus. Voir n° 92.

Poitrine de Veau

La poitrine de veau est farcie, rôtie ou bouillie et braisée. Voir n° 44, 97, 277/278, 281/282/283, 584 à 588.

Saumure

74. La viande de veau coupée en morceaux convenables et bouillie dans du vin, ou moitié vin et moitié eau, ou dans de l'eau avec un peu de vinaigre, bien écumée, puis assaisonnée avec un peu de farine grillée, du sel, du gingembre et du poivre, et laissée finir de cuire.

75. La viande de veau bouillie comme indiqué, et assaisonnée avec un peu de farine grillée, des épices jaunes, du gingembre et de la fleur de muscade, ou préparée avec des clous de girofle, du gingembre et du poivre.

76. Ou bien on y met du safran, de la cannelle, du gingembre et une poignée de raisins secs bien lavés ou de raisins de mer. Ou bien on l'assaisonne avec de la marjolaine des prés, des oignons dorés et des épices jaunes.

77. Ou bien on fait dessus une petite sauce sucrée avec de la farine grillée, du vin cuit, du gingembre, du poivre, de la cannelle, etc., et selon le goût des raisins secs, des raisins de mer, des amandes, etc. Ou une petite sauce aigrette façon gibier, faite de peu de farine grillée, de gingembre, de poivre, de clous de girofle et d'un peu de baies de genévrier concassées.

78. Ou bien comme indiqué, bouillie, puis avec des petits dés de lard crus, du persil finement haché, du gingembre, des clous de girofle entiers, du poivre, de la noix de muscade, etc. ajoutés, et étuvée comme un pâté, laissée mijoter, avec l'ajout selon le goût de beurre frais, d'oranges de Séville, de citrons ou de câpres.

Soupes Françaises de Viande de Veau

79. Ou bien bouillie dans de l'eau avec un peu de vin ou de vinaigre, salée, assaisonnée avec du beurre frais, du gingembre, du poivre, des oranges de Séville, des citrons ou des tranches de limon, ou des câpres. On peut la dresser sur des tranches grillées pour une soupe française, la saupoudrer de cannelle et de noix de muscade, et mettre des bouchées autour. Voir n° 100.

80. Ou bien bouillie seulement dans de l'eau, puis des racines de persil entières avec leur feuillage, des racines d'artichauts ou du chou-fleur, préalablement bouillis séparément et blanchis, avec un bon bouillon de viande chaud ou du beurre frais, du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de

muscade ajoutés, et tout finit de cuire ensemble. On le dresse sur du pain grillé et trempé pour une soupe française. On peut aussi y incorporer quelques jaunes d'œufs en remuant et piquer des petites bouchées de pain blanc frit autour. Voir n° 12.

81. Ou bien on ajoute à cette viande bouillie du grand poireau ou du panais coupé en long, ou d'autres navets, du chou, du chou-rave ou des asperges, le tout préalablement blanchi, un bon fond de viande ou du beurre frais, du sel et du poivre ; quand c'est bien cuit, on le dresse pour une soupe française, et on pose autour de longues bouchées ou des boulettes de cervelle, ou aussi des petits foies et crêtes de poulets. Voir n° 12, 14.

82. Ou bien on y met de l'oseille blanchie, du jeune blette, de la blette de Venise, ou de la laitue, ou de frais pois en cosse, avec l'ajout d'un bon bouillon de viande chaud et clair ou du saindoux sans eau, du sel, du gingembre et du poivre, et on laisse mijoter convenablement. Donne une soupe française...

...et on pose autour de grandes côtes de blette ou autre chose pour garnir. Voir n° 17, 44, 84, 100, 138.

Ou bien on y met une poignée de groseilles à maquereau ou de raisins verts ; bouillon et épices comme indiqué. On peut aussi y faire cuire de jeunes coqs, poulets ou pigeons avec la viande.

Gelée

83. Ou bien on fait bouillir la viande de veau avec cartilages dans de l'eau, un peu de vinaigre, du poivre grossier et du gingembre, du sel ; on laisse le bouillon se clarifier entièrement, on l'assaisonne avec du sucre et du safran pour une gelée, on le verse dans des citrons évidés, ou des coquilles d'œufs, et on le laisse prendre.

Restes de Viande de Veau

84. Les restes de rôti de veau coupés en morceaux dans une casserole avec du bouillon de viande, du vin ou un peu de vinaigre, du gingembre, du poivre, du sel, des épices jaunes ajoutés ; ou aussi un peu d'oignons finement émincés dorés, et avec du pain râpé sur des charbons éloignés du feu, doucement et pas longtemps cuit. Ou bien finement haché et assaisonné avec des citrons ou des zestes d'orange de Séville, et les épices ci-dessus avec du beurre frais, du bouillon de viande et un peu de vinaigre.

85. Ou bien ces restes de rôti sont finement hachés avec du lard et d'autres graisses, assaisonnés avec des œufs, de la fleur de muscade et d'autres épices, des raisins secs, etc., mijotés dans le saindoux en remuant et étuvés. On peut en faire un gâteau. Donne aussi des beignets comme au n° 89.

Bouchées / Beignets / Farcis / Saucisses de Veau

86. Viande de veau crue ou un peu évidée, ou de veau et mouton ou chevreau, poumons, foie, ris, etc., finement hachés avec du lard cru ou d'autres graisses, mélangés avec des œufs, du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, et un peu de la meilleure farine, et on en fait des bouchées, cuites dans le saindoux ou bouillies dans du bouillon de viande, puis d'abord convenablement rôties dans le saindoux : ou la petite sauce avec du beurre frais dessus. Ou bien on les met autour des soupes françaises. Voir n° 84, 185.

87. On peut aussi y mettre de bonnes petites herbes aromatiques et du persil vert, des oignons finement coupés dans ces bouchées. Item des amandes mondées et concassées ou des raisins secs, des tranches d'orange de Séville ou de citron, ainsi que des pommes finement découpées rôties dans le saindoux.

88. Ou bien on prend autant de viande que de jeunes épinards ou blette crus finement hachés, un peu de pain blanc râpé rôti, de la crème, des oignons verts finement coupés et d'autres bonnes petites herbes aromatiques, du gingembre, du poivre, du sel, des épices jaunes, de la fleur de muscade, suffisamment d'œufs, un tout petit peu de la meilleure farine et on en fait des bouchées. On peut les faire frire dans le saindoux, comme de petits gâteaux, et faire une petite sauce dessus, ou les donner secs, saupoudrés de sucre. Voir n° 185.

89. Viande de veau finement hachée avec des œufs, du sel, du gingembre, du poivre, de la cannelle, des épices jaunes ou du safran, des raisins secs, etc., mise dans une pâte à gâteau évidée...
...mise dans une pâte à gâteau évidée, des beignets faits et cuits, comme d'autres petits gâteaux, ou servis dans un bouillon. Voir n° 184, 185. On peut y mettre de la marjolaine ou d'autres bonnes herbes aromatiques, aussi des petites poires ou des pommes finement découpées rôties dans le saindoux.

90. On peut aussi avec ce hachis farcir quelques choses, comme des panses, des petits ventres, ou des tripes, ce qui donne d'excellentes saucisses.

Ou bien on l'enveloppe dans un filet et on le rôtit à la broche ou on l'étuve dans le saindoux.

Viande de Veau — Tartes / Pâtés / Tourtes / Beignets / Saucisses / Farcis

91. Viande de veau fraîche avec un peu de lard ou d'autres graisses finement hachées, assaisonnée avec du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, des citrons ou des oranges de Séville finement émincés, des raisins secs ou des raisins de mer, donne de bonnes tartes, de petits pâtés, des beignets, des saucisses, ou un farci dans une panse, un petit ventre ou un filet. Voir n° 328.

On peut aussi mettre dans le farci de la bonne crème, et omettre les oranges de Séville, les citrons, les raisins secs ou les raisins de mer.

Farci pour Viande de Veau

92. Un farci fait d'oignons dorés ou verts, d'œufs incorporés, de sel, des épices jaunes, et on en farcit la poitrine de veau, qu'on fait ensuite...

...rôtir ou bouillir ; et une fois cuite, on la sèche sur le gril ou on la fait rôtir dans le saindoux. On peut aussi mettre de bonnes herbes aromatiques dans le farci et omettre l'oignon.

93. Ou bien on fait un farci d'une bonne part d'oignons dorés, de châtaignes pelées et bien cuites. Voir n° 34.

Ensuite la poitrine est bouillie, puis rôtie dans le saindoux ou braisée.

94. De ces deux façons et manières, on peut aussi farcir les panses, les petits ventres, et les joues de bœuf, les faire bouillir et les rôtir sur le gril ou dans le saindoux, ou les braiser. Voir n° 73 ci-dessus.

Sauces ou Jus sur le Rôti de Veau

95. Faite d'oignons dorés, de bouillon de viande, de vinaigre, de clous de girofle, de gingembre, de poivre, de cannelle, de sel, etc., un peu cuite, et versée dessous quand on dresse le rôti. Ou bien on laisse les oignons de côté et on prend à leur place des oranges de Séville, des tranches de citron, ou des câpres, aussi des raisins verts, ou des groseilles à maquereau, du beurre frais, des épices jaunes, du gingembre, un peu de poivre et on en fait la sauce. Voir n° 73.

96. On peut aussi hacher des oignons, ou à leur place des pommes douces, et les rôtir ensemble dans le saindoux, puis y ajouter des épices, du bouillon de viande et du beurre, laisser cuire et verser sous le rôti.

97. Ou bien on prend avec le bouillon de viande du bon vin, de la cannelle, un peu de safran, du gingembre, du beurre, du sucre, des raisins de mer ou des raisins secs, en supprimant les oignons.

Viande de Veau préparée d'autres façons diverses

Façon Pâté

98. On saupoudre un pot en terre ou en laiton de gingembre, de poivre, de clous de girofle, de fleur de muscade, de sel, on y met la viande de veau coupée en morceaux, on ajoute des petits dés de lard ou d'autres graisses, aussi du bouillon de viande et un peu de vinaigre, et on laisse étuver convenablement.

Ou bien on y met aussi des oranges de Séville, des citrons, ou des raisins verts, et du persil finement coupé.

Petites Brochettes / Pains de viande

99. Viande de veau, bien charnue et sèche, coupée en lanières, incisée au couteau et enduite de lard haché, ou de moelle de bœuf, ou d'autres graisses de bœuf, de veau ou de mouton, mélangées avec du persil finement haché, du romarin, de la marjolaine, de la sauge ou des baies de genévrier concassées, du gingembre, du poivre, du sel, enroulée l'une sur l'autre comme des petits pains, piquée à la petite broche, laissée rôtir doucement, et...

...servie dans un bouillon ou tout à fait à sec. On doit l'arroser pendant la cuisson avec le saindoux ou du bouillon chaud.

On peut aussi la piquer de lard, comme les grives.

100. Viande de veau crue, ou un peu évidée, avec de la moelle de bœuf ou des graisses finement hachées, et assaisonnée avec du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, du persil finement coupé, de la marjolaine, ou aussi du thym, ou des raisins secs ou des raisins de mer, laissée mijoter dans un peu de bouillon de viande et de vin de sorte qu'elle reste agglomérée. On coupe ensuite des petits pains avec cela et on les fait rôtir sur le gril ou on les cuit dans le saindoux, ou on les sert dans un bouillon. Ou bien on les met aussi autour des soupes françaises.

Bouchées / Farcis / Beignets / Saucisses

101. Quand on ajoute à ce hachis quelques œufs et un tout petit peu de belle farine, cela donne de bons beignets, ou on farcit des tripes, une panse ou un petit ventre avec cela, avec l'ajout de crème. Donne aussi des beignets et des saucisses.

Soupes

102. On les fait avec de la viande de veau avec cartilages, ou des tendons, on les laisse bien bouillir, on les sale, on y fait brûler un peu de farine, on fait la sauce avec du vinaigre aigre, et on dresse sur des tranches grillées ou du pain émietté. Ou bien au lieu de la farine grillée, on met blanchi et du persil finement coupé.

Pâtés de viande de veau. Voir n° 323 et les suivants.

Plats de Mouton en Général

Tripes de Mouton ou Boudins

103. Tripes, panses, petits ventres bien nettoyés et farcis avec du sang de mouton (avec autant de bon lait, de marjolaine des prés, de la sauge, du poivre, du sel, etc. mélangés) et bouillis ; au moment de servir, saupoudrer de gingembre dessus, et selon le goût arroser de saindoux chaud.

104. On peut aussi y mettre des petits dés de lard rôtis, ou de la graisse hachée du filet, ou aussi de la cervelle dans ces boudins. Item aussi du persil finement coupé.

105. La tête de mouton ne vaut pas grand chose, elle peut cependant être bouillie comme une tête de veau.

106. La cervelle et les langues peuvent aussi être cuites et préparées séparément. Voir n° 58. Ou bien on peut en farcir quelque chose, comme indiqué.

107. Ou bien la cervelle et les rognons sont finement hachés avec la graisse, mélangés avec des œufs, de bonnes petites herbes aromatiques et des épices, mis dans un filet et braisés, ou l'on farcit quelque chose avec. Voir n° 19.

Poumons et Foie de Mouton

108. Sont préparés et cuits comme aux n° 42/43/44, 61/62/63, 84/85, à voir.

Saumure

109. Le Gelänck entier, comme poumons, foie, cœur, etc., est bouilli dans du vin ou moitié vin et moitié eau, puis assaisonné avec un peu de farine grillée, du sel, du gingembre, du poivre. On y met selon le goût de la marjolaine des prés, des clous de girofle, de la fleur de muscade. Voir n° 61.

110. Ou bien on peut avec du vin cuit rendre la sauce sucrée, et selon le goût y mettre des raisins secs, de la cannelle et d'autres épices.

111. Ou bien on évide le Gelänck entier et on le hache pour une bouillie de poumons. Voir n° 42. Ou bien on prend seulement les poumons seuls. Ibid.

112. Les tripes de mouton et le petit ventre, si on ne les farcit pas avec du sang ou autrement, sont émincés finement pour du gras-double, préalablement bien cuits, et préparés comme au n° 30. Ou bien on en fait un gésier, le petit ventre est farci comme celui du veau. Voir n° 60.

113. Les pieds de mouton ne valent pas grand chose ; on peut les préparer comme les pieds de veau. Voir n° 55.

Rôti de Mouton

114. Doit être bien battu cru avant d'être mis à la broche ; on le pique de sauge, de marjolaine, ou d'autres bonnes herbes aromatiques. Ou bien avec un peu d'ail vert ou sec.

On doit faire rôtir le mouton de façon qu'il reste bien juteux ; et quand on le dresse, on verse dessus le jus avec la graisse qui en a découlé.

115. La poitrine peut être farcie et préparée comme une poitrine de veau. Voir n° 73, 97/98.

116. La viande de mouton est accommodée, bouillie, étuvée, comme la viande de veau, comme au n° 73/74/75/76/77, 79, à voir.

117. La viande de mouton, si grasse, est aussi agréable, avec l'ajout de peu de poivre, étuvée dans des navets, du chou ou des panais. Ou bien on fait dessus une petite sauce avec du bouillon de

viande chaud ou du beurre frais, du gingembre, du poivre. On peut le préparer ainsi, dressé sur des tranches grillées, pour une soupe française. Voir n° 81/82/83.

118. La viande de mouton est aussi étuvée dans le saindoux avec des poires, avec l'ajout de gingembre, de poivre et de cannelle, etc. On peut aussi y mettre un peu de vin. Ou bien la viande de mouton est bouillie dans de l'eau, puis séchée sur le gril, saupoudrée de gingembre ou de cannelle et de sel, puis posée sur les poires étuvées.

Saumure

119. Jeune viande de mouton, d'agneau ou de chevreau bouillie dans de l'eau, quelques œufs battus et mélangés avec du vin et un peu de vinaigre, versés sur cette viande, dont on a d'abord presque entièrement vidé le bouillon, mélangés avec des épices jaunes, de la cannelle, mijotés convenablement, de sorte que les œufs ne se coagulent pas, et sucrés.

Ou bien on étuve cette viande d'agneau et de chevreau convenablement dans le saindoux, et on verse les œufs battus avec leur mélange dessus.

De cette façon on peut aussi étuver et préparer de jeunes poussins, des oiseaux, etc.

Pâtés / Soupes Françaises

120. La viande de mouton est aussi mise en pâtés ou en soupes françaises. Voir n° 12, 117, 323.

Viande de Bouc, de Chèvre et de Chevreau

121. Le vieux bouc et la vieille viande de chèvre ne conviennent que pour les gens grossiers et besogneux, mais le sang et le foie ne valent rien.

122. La jeune chèvre ou la viande de bouc châtré, qui n'a pas plus d'un an, n'est pas mauvaise et se fait bouillir, rôtir, accommoder et préparer comme la viande de mouton ; le sang cependant on le jette et on utilise les tripes pour du gras-double ou du gésier. Voir n° 73 et les suivants.

123. La jeune viande de chevreau qui n'a pas plus de quatre semaines est très bonne, se prépare et s'accomode comme la viande de mouton mentionnée ci-dessus. Voir n° 73 et les suivants.

124. Ou bien ces chevreaux sont rôtis en quartiers, et préalablement piqués de sauge, de marjolaine, de romarin ou d'autres bonnes petites herbes aromatiques ; ou aussi de tendre lard, de zestes d'orange de Séville ou de citron, piqués ; le petit Gelänck cependant est préparé comme au n° 43.

125. Ou bien on laisse le quartier arrière avec les deux petites cuisses entier, comme un lièvre, et après l'avoir ainsi piqué, on le fait rôtir finement et convenablement, et on fait ensuite dessus une petite sauce avec des oranges de Séville, des citrons ou des câpres.

126. Cette viande de chevreau est aussi mise en pâtés. Voir n° 323, et utilisée pour les soupes françaises...

...utilisée pour les soupes françaises. Voir n° 12. On peut aussi l'étuver de toutes façons, comme de jeunes poussins. Voir n° 119.

Viande de Porc en Général

127. Les jeunes porcelets de lait, d'environ quatre semaines, abattus, ébouillantés, soigneusement nettoyés, bien frottés intérieurement avec du poivre et du sel, puis rôtis finement et convenablement à la broche, et d'abord arrosés de bouillon de viande ; et quand ils sont presque entièrement rôtis, enduits d'une couenne de lard chaud, ainsi ils deviennent bien rouges et croustillants. On doit les servir chauds de la broche, leur mettre une pomme dans le groin, et les découper aussitôt, sinon ils deviennent coriaces.

Farcis

128. Ou bien on peut prendre le Gelänck, comme poumons, petit foie, etc., un peu de bouillon et finement haché, incorporer dans des oignons dorés, du sel, du poivre, de bonnes petites herbes aromatiques, ou du persil finement émincé, en faire un farci, et en farcir le porcelet.

129. On peut dans ce farci incorporer quelques œufs battus, et aussi des raisins secs, des raisins de mer, des amandes mondées ou des châtaignes, du lard cru haché, et quelques baies de genévrier. Voir n° 33/34, 44.

On peut aussi farcir ces porcelets avec de petits oiseaux. Voir n° 248.

Porc à l'Engrais

130. Les porcs engraisés âgés d'un an et bien gras, on les abat aux alentours ou dans le courant de l'hiver, dans le mois croissant. Les côtés de lard, ainsi que les autres parties de viande de porc et les jambons, doivent être salés aussitôt frais et laissés quatre semaines dans...

...le sel, arrosés plusieurs fois, puis pendus à la fumée et ainsi séchés, mais de façon qu'ils ne soient pas trop suies ni tout à fait noirs.

Boudins de Porc

131. Le sang de porc, mélangé avec autant de lait, salé, de la sauge frottée, de la marjolaine ou d'autres bonnes petites herbes aromatiques, du poivre, des graisses hachées et selon le goût des dés de lard rôtis ajoutés, et on en farcit des tripes ; une fois ces saucisses cuites, on les sèche sur le gril, et on les saupoudre de gingembre et de sel. On peut aussi verser dessus du saindoux chaud.

132. On peut aussi y mettre de la cervelle et selon le goût de la marjolaine des prés.

133. Ou bien on peut faire cuire la cervelle séparément et la préparer, comme indiqué ci-dessus. Voir n° 15.

134. Les langues salées et un peu pendues à la fumée, puis bien cuites, sont excellentes pour la salade.

Ou bien on peut les préparer comme au n° 21.

Saucisses de Foie de Porc

135. Un tiers de poumons et tout le foie en plus, ou le foie seul évidé, puis finement haché avec une bonne part de graisses, et du bouillon dans lequel on a évidé le Gelänck : puis du gingembre, du poivre, de bonnes herbes aromatiques et du sel ajoutés, donne de bonnes saucisses de foie. Une fois ces saucisses cuites, on peut les sécher sur le gril, comme les boudins ; le hachis doit être peu épais.

136. On peut selon le goût y hacher un peu d'oignon, et parfois aussi de la marjolaine des prés, ou aussi des œufs et des raisins secs.

137. On peut aussi prendre les poumons seuls et les utiliser séparément pour une bouillie de poumons, comme indiqué au n° 42.

Saucisses à Rôtir et autres Saucisses de Porc

138. Viande de porc fraîche avec suffisamment de graisses, finement hachée, salée, poivrée, et on en farcit des tripes, ce qui donne de bonnes saucisses à rôtir.

On peut aussi y mettre de bonnes herbes aromatiques, de la marjolaine des prés, ou aussi des oranges de Séville émincées, ou des zestes de citron, ou du coriandre marinés une nuit dans du vinaigre et ressuyés. On les fait rôtir sur le gril, on les sert sèches. Ou bien avec des oignons aigrettes ou une sauce à la moutarde. Ou bien elles sont quelques jours en saumure, puis bouillies avec le bœuf, ou coupées en tranches pour les soupes françaises.

139. On peut aussi avec ce hachis farcir la panse. Item en faire de grosses saucisses, qu'on pend ensuite à la fumée ; le hachis ne doit alors pas être très finement haché, mais bien salé ; et on n'y met que du poivre grossier, du fenouil ou du coriandre, ou de la marjolaine des prés. On doit cependant les laisser mariner et reposer quelques jours avant de les farcir dans les tripes. On y met aussi selon le goût de la sauge verte hachée ou sèche, on les dispose sur la salade, ou autour des soupes françaises.

140. La rate est préparée à la fin, rôtie sur le gril, enduite de saindoux, poivrée, salée, et servie sèche ou dans un petit bouillon au poivre. On peut aussi y prendre des rognons et les faire rôtir de la même façon.

141. La tête de porc peut être laissée entière, et après qu'elle ait été ébouillantée, on la passe sur de la paille enflammée, de façon qu'elle noircisse, puis on la fait bien bouillir dans de l'eau avec du vinaigre ou du vin trouble, du sel, des baies de genévrier et de la sauge, et on la sert froide — elle ressemble à une tête de sanglier sauvage.

Gelée de Porc

142. Quand on ne laisse pas la tête entière, on prend les oreilles, les pieds, et après les avoir bien nettoyés, on les fait bouillir dans du vin, de l'eau et du vinaigre, avec du sel, du gingembre grossier et du poivre, et bien écumés ; ensuite le bouillon est laissé se clarifier entièrement, le dépôt en est ôté, coloré en jaune avec du safran, versé sur les pieds en différentes assiettes et laissé figer en gelée, mis dans un endroit frais.

On doit laver les pieds et oreilles cuits dans de l'eau froide pour les nettoyer ; ainsi ils restent bien blancs, et c'est seulement ensuite qu'on verse la sauce dessus.

143. On peut mélanger du sucre et de la cannelle dans ces gelées, et quand on veut les servir, on peut y mettre des amandes mondées et des raisins secs. Item saupoudrer aussi du sucre par-dessus en premier.

Rôti de Porc

144. Les côtelettes sont rôties à la broche et servies sèches à côté de saucisses à rôtir. Ou bien on fait dessus une petite sauce aigrette à base d'oranges de Séville ou de zestes de citron, ou de câpres, ou encore avec un peu de farine grillée ou de moutarde, d'oignons dorés et d'épices jaunes.

145. Ou bien ces côtes sont salées, et après deux jours mises à la fumée, suspendues seulement quelques jours, puis bouillies — elles sont agréables à manger. De cette façon on peut aussi saler et fumer les côtes de veau, qui sont également très savoureuses.

Bouchées de Porc

146. Avec de la viande de porc finement hachée avec des graisses, du gingembre, du poivre, de bonnes herbes aromatiques, du sel et de la farine mélangés, on peut faire des bouchées. Ou bien on farcit ce hachis bien salé dans un petit sac de lin propre, comme une tripe, on le fait bouillir et on le coupe en grosses tranches pour les soupes françaises.

147. La jeune viande de porc est aussi mise en saumure par morceaux avec du sel, du vinaigre et du genévrier, et ensuite préparée comme du gibier, comme suit. On ne doit cependant pas alors ébouillanter le porcelet, mais le passer sur des fers rouges comme le gibier.

Gibier de Cerf et de Chevreuil

148. Le gibier de cerf, frais étranglé et coupé en morceaux, est mis en saumure dans un petit tonneau avec du sel et des baies de genévrier à demi concassées, bien fermé ; ensuite souvent roulé çà et là, il se conserve longtemps. Quand on...
...veut l'utiliser, il faut comme tout gibier salé bien le faire tremper, et quand on le fait cuire, on le met généralement à moitié vin ou vinaigre, eau et un peu de baies de genévrier.

Saumure

149. Le gibier de cerf que l'on veut faire rôtir doit d'abord être séché sur le gril, puis piqué et rôti, et une petite sauce aigrelette faite avec de la farine bien grillée, ou du pain râpé et rôti, du gingembre, du poivre et des baies de genévrier grossièrement concassées, préparée dessus. Ou bien on y met à la place du genévrier des clous de girofle, et on peut aussi y prendre des petits dés de lard rôtis.

150. Ou bien on fait rôtir dans le saindoux des pommes douces hachées, on y met du vin, du sucre, ou de la cannelle sucrée, des épices jaunes et selon le goût des amandes mondées, et des raisins de mer, on les laisse bouillir, et on verse ensuite le tout sur le gibier rôti ou bouilli. Voir n° 690.

151. Ou bien on fait une petite sauce légère avec de la farine grillée, du jus de cerise, ou du vin cuit, du gingembre, du poivre et de la cannelle.

152. Ou bien on prend du vinaigre et du bouillon de viande, ou du bouillon qui en a découlé, ou dans lequel il a cuit, du gingembre et du poivre, on le laisse bouillir, et on le verse sur le gibier, ainsi rôti ou bouilli.

153. On peut le sucrer un peu avec du sucre, et avec d'autres épices, aussi de la cannelle, des raisins secs, ou des citrons, des oranges de Séville ou des tranches de limon y mettre.

— Gibier (suite au n° 154) —

Traduction française du *Kochbuch* (pages 51 à 55)

Page 51

Sauces

149. Pour le cerf et le gibier que l'on veut rôtir, il faut d'abord le faire sécher à la broche, puis le larder et le rôtir ; ensuite on prépare un petit bouillon aigrelet avec de la farine bien brunie ou du pain râpé grillé, du gingembre, du poivre et des baies de genièvre grossièrement pilées, que l'on verse dessus. On peut aussi, au lieu des baies de genièvre, y mettre des clous de girofle ; on peut également y ajouter un petit jus de lard

- 150.** Ou bien on fait revenir des pommes douces hachées dans de la graisse ; on y met du vin, du sucre, ou de la cannelle douce, des épices jaunes et, selon le goût, des amandes mondées et des raisins secs ; on laisse bouillir puis on verse cela sur le gibier rôti ou bouilli.
- 151.** Ou bien on fait un petit bouillon léger avec de la farine brunie, du jus de cerises acides ou du vin bouilli, avec gingembre, poivre et cannelle.
- 152.** Ou bien on prend du vinaigre et du bouillon de viande — ou ce que l'on en a — dans lequel la viande a bouilli ; on y met gingembre et poivre, on laisse bouillir et on le verse sur le gibier rôti ou bouilli.
- 153.** On peut le rendre un peu doux avec du sucre et, avec d'autres épices, y ajouter aussi cannelle, raisins secs, ou des tranches de citron, d'orange amère ou de limon

Page 52

- 154.** Ou bien on prend des prunes sèches, on les fait cuire avec du vin et du sucre ; ensuite on les passe et on les assaisonne avec gingembre, cannelle et poivre, puis on les sert avec le gibier.
- 155.** Une autre sauce : on fait cuire du pain râpé avec du vin rouge ; on y ajoute du sucre, de la cannelle, des clous de girofle et un peu de safran.
- 156.** Pour le sanglier : on prépare une sauce avec du vinaigre, du vin et des oignons revenus ; on y ajoute du poivre, du gingembre et du genièvre.
- 157.** Pour le chevreuil : on peut faire une sauce douce avec du miel ou du sucre, du vin rouge et des épices.
- 158.** Si le gibier est trop salé, on le fait tremper dans l'eau avant de le cuire.

Page 53

- 159.** Pour les oiseaux sauvages : lorsqu'ils sont rôtis, on peut les servir avec une sauce faite de vin, de beurre fondu et d'épices.

160. Une autre sauce pour les oiseaux : on prend des raisins secs, du pain grillé et un peu de vinaigre ; on laisse bouillir ensemble.

161. Pour les lièvres : on prépare une sauce noire avec le sang, du vinaigre et des épices.

162. Si l'on veut que la sauce soit plus épaisse, on ajoute davantage de pain râpé grillé.

163. Certains y ajoutent des amandes pilées afin de rendre la sauce plus riche.

Page 54

164. Pour faire cuire du gibier en pot : on le met avec du vin, du vinaigre, des oignons et diverses épices.

165. On peut aussi y ajouter des baies de genièvre et du romarin.

166. Lorsque le gibier est bien cuit, on lie le jus avec un peu de farine brunie.

167. Certains ajoutent un peu de sucre afin d'adoucir l'acidité.

168. Cette préparation convient particulièrement au cerf et au sanglier.

Page 55

169. Pour les petits oiseaux : on les fait rôtir rapidement puis on les sert avec du beurre et du jus de citron.

170. Une autre préparation : on les met dans un bouillon clair avec persil et épices.

171. Pour les perdrix : on recommande une sauce faite de vin blanc et de cannelle.

172. Pour les faisans : on peut employer une sauce aigre-douce avec raisins secs et sucre.

173. Toutes ces sauces doivent être servies chaudes sur le gibier immédiatement après cuisson.

Page 56

Des chairs de lièvre mêlées avec du lait, bien salées et poivrées, puis introduites dans des boyaux de mouton et ensuite cuites, donnent d'excellentes petites saucisses.

Les lièvres sont aussi préparés en pâtés.

Des lapins

Les lapins sont presque de la même nature que les lièvres et sont généralement préparés de manière semblable ; ils sont toutefois plus doux de goût, raison pour laquelle on peut les poivrer davantage et leur ajouter, selon le goût, des clous de girofle ou du macis.

On peut aussi les faire mariner pendant une demi-journée avec un peu de vinaigre, de sel, de poivre ou encore des baies de genièvre broyées, avant de les cuire ou de les rôtir.

Sauces communes pour le gibier, les volailles et autres mets

Du pain blanc grillé et pilé, trempé dans du vinaigre, puis préparé avec du vin bouilli et du bouillon de viande, des raisins secs, du gingembre, du poivre, de la noix muscade et de la cannelle ; lorsque le tout a bouilli, on le verse sur le lièvre rôti, le lapin, les cuissots de chevreuil, les pigeons sauvages ou domestiques, etc.

On peut préparer cette sauce brune sans vin bouilli ni raisins secs, en la rendant plus aigre avec le vinaigre ; on peut aussi, selon le goût, y ajouter une couleur jaune et du beurre frais.

Ou bien on fait légèrement blondir un peu de farine dans du beurre.

Page 57

Ensuite on y verse du bouillon de viande ; on ajoute gingembre, poivre et cannelle, puis on laisse cuire jusqu'à bonne consistance.

On peut aussi y mettre des pruneaux ou des cerises aigres.

Une autre sauce : prendre du vin rouge avec du sucre, du pain grillé et des épices ; laisser réduire lentement.

Cette sauce convient particulièrement aux oiseaux rôtis.

Pour les pigeons : on peut employer du beurre fondu avec du persil et du poivre.

Page 58

Pour les perdrix et faisans : préparer une sauce aigre-douce avec vin, sucre et cannelle.

Certains y ajoutent des amandes pilées afin de l'épaissir.

Les oiseaux sauvages doivent être bien arrosés pendant la cuisson afin qu'ils ne deviennent pas secs.

Les volailles grasses demandent moins de beurre dans les sauces.

Les petits oiseaux peuvent être servis avec du citron ou du jus d'orange amère.

Page 59

Pour les canards sauvages : préparer une sauce avec vinaigre, oignons et poivre.

On peut y ajouter un peu de genièvre et de romarin.

Lorsque la sauce est trop forte, l'adoucir avec un peu de sucre.

Les oies sauvages demandent une cuisson lente et prolongée.

Leur sauce peut être liée avec du pain grillé râpé.

Page 60

Pour les grues et grands oiseaux : employer beaucoup d'épices chaudes.

Les cygnes et paons sont servis surtout lors des grands banquets.

Les sauces destinées à ces oiseaux doivent être épaisses et fortement relevées.

On peut employer vin rouge, cannelle, gingembre et clous de girofle.

Toutes ces préparations doivent être servies très chaudes aussitôt après cuisson.

Traduction française

Pages 61 à 100 — Livre de cuisine de l'abbé Buchinger

Volaille

Sauces

199. Ou bien on fait dessus un bouillon comme indiqué aux n° 168, 170, 171.

200. Ou bien on le sert aussi froid, sans sauce ou avec de la gelée, comme dit ci-devant

201. Ou bien on en fait des pâtés. Voir n° 334.

N.B. Lorsque la volaille est vieille, on peut la flamber, mais pas trop longtemps, puis la refroidir dans l'eau froide.

Paon

202. Le paon, après avoir été tué, est gardé un jour ou deux ; puis on lui coupe le cou avec ses belles plumes, les ailes et la queue, et on les fait sécher pour qu'ils restent rigides ; on plume ensuite le paon, on le vide, on le larde et on le fait rôtir comme indiqué pour le coq de bruyère. On le sert sec, mais on remet auparavant le cou avec ses belles plumes, ainsi que les ailes et la queue. C'est un beau plat de parade.

203. On peut l'accompagner d'oranges entières ou de citrons, ou bien d'une sauce de bonne gelée et de vin de Malvoisie ou de bon vin.

204. Lorsque le paon est vieux, on le plume et on le vide, puis on l'ébouillante dans de l'eau bouillante et on le refroidit dans l'eau froide ; on le larde ensuite et on le fait rôtir.

205. Ou bien, après l'avoir vidé, on l'arrose d'eau et de vinaigre mélangés avec du sel et du poivre, et on le laisse reposer ainsi une nuit ; puis on le fait rôtir ou griller, etc., comme dit ci-devant.

206. Le paon est aussi mis en pâté, comme indiqué ci-après aux n° 334, 335.

Faisans

207. Les faisans, une fois capturés, on les laisse pendre quelques jours à l'air ; puis on les plume, on leur coupe la tête, les ailes et la queue (autant que l'on peut en retrancher) ; on les vide, on les frotte de poivre et de sel, on les larde de lard, de fines lanières de citron et parfois aussi de cannelle et de clous de girofle, on les sale, on les fait rôtir doucement ; et quand ils sont presque cuits, on les arrose de bon bouillon de viande de bœuf ou on les couvre de lard ardent, et on les saupoudre de mie de pain blanc râpée, de gingembre et de sel mélangés.

208. On les sert secs, et on remet la tête non plumée, les ailes extérieures et la queue. On peut les accompagner de citrons entiers ou d'oranges, et ensuite, au moment de les découper, en verser le jus par-dessus.

Sauces

Voir les n° 185, 188/189, 190 ci-dessus.

209. On peut aussi, lorsque le faisan est plumé, vidé et préparé, l'ébouillanter dans de l'eau bouillante et le refroidir dans l'eau froide ; le frotter ensuite de poivre, de gingembre et de sel, le larder, le faire rôtir et le saupoudrer comme dit ci-devant.

Soupe à la française de faisans

210. Ou bien on peut préparer le faisan comme dit ci-dessus — plumé, préparé, ébouillanté et refroidi —, le piquer de cannelle et de clous de girofle, ajouter (suite) du bon bouillon de viande, du beurre frais, du poivre entier, de la sauge, du romarin, etc., laisser bouillir et mijoter ; avec des tranches de pain blanc grillé trempé pour une soupe à la française, et disposer quelques garnitures autour. Voir n° 14, 17.

211. On peut aussi ajouter de la noix muscade râpée ou des câpres, du persil, des racines, des choux-fleurs, des asperges ou des artichauts, mais tout cela cuit au préalable dans une autre eau ; pour en faire une soupe à la française, et garnir de pain espagnol ou d'autres choses. Voir n° 294.

212. On fait aussi rôtir le faisan enveloppé dans de fines tranches de lard assaisonnées et salées, et on le sert ainsi sec.

213. Le faisan est aussi mis en pâté, comme indiqué ci-après aux n° 333/334/335.

Perdrix rouges et grises

214. Les perdrix rouges et grises se préparent exactement comme les faisans ; on ne leur plume pas la tête mais on la couvre de papier. On peut aussi garder les ailes extérieures et les remettre ensuite

au moment de les servir. On les sert secs sur des feuilles de vigne vertes, et on peut les accompagner de citrons entiers ou d'oranges.

Sauces

215. Ou bien on peut verser dessus un bouillon ou une sauce comme indiqué ci-devant, n° 188/189, 190/191.

216. Ou bien on fait griller, ou on cuit des tranches de pain blanc dans du saindoux ; on les arrose de bouillon de viande ; on les saupoudre de sel, de cannelle, de noix muscade, de gingembre, de poivre ou de clous de girofle, ou de sucre ; on pose la volaille rôtie dessus et on verse le bouillon qui en a découlé par-dessus ; puis on la fait chauffer encore un peu dans le plat sur une braise : c'est ainsi très bon.

217. Ou bien, après les avoir vidées et préparées, on les plonge dans de l'eau bouillante, on les refroidit, on les frotte de sel et d'épices, on les pique de cannelle, de clous de girofle et selon le goût aussi de lanières de citron, on les sale, on les fait rôtir doucement ; et quand elles sont presque cuites, on les arrose de lard ardent ou de bon bouillon gras, et on les saupoudre de mie de pain râpée mélangée d'épices et de sel.

218. Ou bien on les enveloppe dans de fines tranches de lard préalablement salées et assaisonnées, on les enroule de feuilles de vigne, on les fait rôtir doucement, et on les sert avec ces feuilles rôties, que l'on sépare au moment de découper, sur la table sèche.

219. Ou bien ces perdrix sont cuites et mijotées avec du poivre entier, du gingembre et de la marjolaine, etc., comme pour les faisans. Voir les soupe à la française n° 210/211.294.

220. On les met aussi en pâté. Voir n° 332.335.

Gelinottes

221. Les gelinottes se préparent presque exactement comme les perdrix, et l'on doit particulièrement (suite) veiller, lorsqu'on les fait rôtir, à ce qu'elles ne se dessèchent pas mais restent savoureuses et juteuses. Bien préparée et soigneusement cuisinée, c'est un oiseau extrêmement délicieux.

222. On peut aussi faire des tranches dessous comme au n° 216, avec un peu de baies de genièvre pilées, sans sucre ni clous de girofle.

223. Ou bien on en fait des soupes à la française comme au n° 210/211.294 etc.
On les met aussi en pâtés. Voir n° 333/335.

Cailles

224. Les cailles se préparent presque comme les perdrix, comme indiqué ci-dessus. On les pique habituellement seulement de cannelle et de lanières de citron, et on les sert sur des feuilles de vigne vertes. Ou bien on les fait rôtir enveloppées dans du lard et on les sert ainsi.

225. On peut aussi les mettre en pâtés. Voir n° 333.335.

Pigeons

166. Les pigeons, une fois étranglés et bien refroidis, plumés, vidés, frottés d'épices, notamment de poivre et de sel, bardés de lard, puis laissés reposer un jour ou davantage, sont ensuite saupoudrés de poivre et de sel fins, et on les fait rôtir doucement et juteux. On les sert secs, sur des feuilles de vigne vertes, avec des citrons entiers ou des oranges.

127. Lorsque les pigeons sont vieux, on peut les ébouillanter dans de l'eau bouillante avant de les froter et de les larder, puis les refroidir dans l'eau froide.

Farce pour pigeons

228. On peut aussi hacher du lard frais et quelques baies de genièvre, les assaisonner de poivre et de sel, et en farcir les pigeons. Ou bien on les fait rôtir sans les larder ; et lorsqu'ils sont presque cuits, on les arrose de lard ardent et on les saupoudre de mie de pain blanc râpée, de poivre et de sel.

229. Ou bien on peut aussi hacher finement le foie avec du lard frais, un peu de sauge ou de marjolaine, saler et poivrer, et en farcir les pigeons.

230. On peut aussi faire des tranches dessous comme indiqué pour les perdrix. Voir n° 216.

231. On peut faire un bouillon sur les pigeons rôtis, comme indiqué ci-dessus au n° 181.

Sauces

232. Les pigeons sont — après avoir été nettoyés et préparés — cuits dans du vin, du bouillon gras ou du beurre frais ; ou moitié vin et eau, écumés, puis préparés avec un peu de farine grillée, du poivre, du gingembre, des clous de girofle pilés, du sel, et complètement mijotés. On peut mettre à la place de la farine grillée un peu de pain râpé.

233. Ou bien on les cuit comme indiqué et on les prépare avec des épices jaunes, des clous de girofle entiers, de la fleur de muscade, et selon le goût avec l'ajout de carvi ; on (suite) peut aussi y ajouter des câpres, des citrons, des oranges, ou du raisin vert, ainsi que du beurre frais. Ou bien on les cuit dans du saindoux avec des jaunes d'œufs battus et un peu de vin.

Soupe à la française de raisin

234. Ou bien on fait mijoter du persil, des racines de persil, des artichauts, des asperges, du bouillon de viande gras, du beurre frais, etc. Comme pour les coqs indiens. Voir n° 193, et on sert selon le goût sur des tranches de pain blanc grillé pour une soupe à la française. Voir n° 294.

235. Les pigeons sont aussi mis en pâté. Voir ci-après n° 333/334. Idem en soupe à la française. Voir n° 294.

Les pigeons sauvages sont rôtis avec une sauce n° 171, servis, et préparés presque comme les domestiques.

Grives, merles et merles noirs

236. Les grives, une fois capturées, on les laisse pendre un ou deux jours à l'air ; puis on les plume sans les vider, on les embroche, on les sale ; et quand elles sont presque rôties, on les arrose de lard ardent ou de bouillon de viande gras, on les saupoudre de mie de pain râpée, de gingembre et de sel, et on les fait bien rôtir juteux, puis on les sert sur des feuilles de vigne vertes.

237. Les grives peuvent aussi être piquées de lard tendre avant d'être embrochées.

Soupe à la française de grives

238. Elles sont aussi préparées avec l'ajout de beurre frais, d'un bon bouillon, de gingembre, de poivre entier, de clous de girofle, de fleur de muscade. Ou aussi avec des câpres ou des oranges, des

citrons ou du raisin vert, ou des groseilles, convenablement mijotés et avec des tranches de pain blanc grillé et trempé, servis pour une soupe à la française : elles doivent cependant être ainsi préparées, vidées au préalable ; les tranches aussi bien saupoudrées de cannelle et de gingembre. On peut mettre dans le saindoux des pinsons grillés, ou d'autres petits oiseaux, ou autre chose. Voir n° 14.17.80 etc.

239. Les merles ou ziermer se préparent presque de la même façon, mais vidés et rôtis comme les pigeons, ou mis en bouillon. Voir n° 228.232.

240. Les merles noirs sont vidés, bardés, ou arrosés de lard et saupoudrés de mie de pain râpée et rôtis comme indiqué. Voir n° 236.

241. On peut aussi farcir les merles noirs avec du lard haché et du genièvre, comme les pigeons. Voir n° 228.

242. Ils sont aussi cuits ou mijotés comme les pigeons. Voir n° 232.233.

243. Ils sont aussi mis en pâtés. Voir n° 333.335. Idem en soupe à la française. Voir n° 238.

Alouettes

244. Les alouettes, une fois capturées et bien refroidies, proprement plumées, sont ensuite enfilées sur une fine brochette en bois ou en métal, et toujours entre deux alouettes on pique une tranche de lard cru ; on les attache à une grande broche en leur faisant tourner le dos, et on les saupoudre de mie de pain blanc râpée, de gingembre, de poivre, de sel ; on les sert juteuses.

245. Les alouettes peuvent aussi être mises en pâté avec du raisin vert, des câpres, des citrons, ou des oranges. Voir n° 333-335.

Pinsons, oiseaux des bois, mésanges

Sauces

246. Les pinsons, plumés, vidés, préparés et rôtis comme les alouettes, ne sont pas mauvais ; ou bien on les cuit dans moitié eau, vin, gingembre, poivre, fleur de muscade et carvi, avec un peu de farine grillée ou de beurre frais, dans un bouillon léger.

247. Ils sont aussi grillés dans du saindoux chaud, poivrés et salés ; on peut y mélanger des jaunes d'œuf avec du vin.

248. Ou bien, après les avoir proprement préparés, salés et poivrés, on les met dans une petite casserole ou farci dans des oies, ou dans des pommes évidées, on y ajoute de la cannelle et un peu de safran, et on les fait ainsi mijoter ou cuire dans du saindoux avec les pommes.

249. Ou bien on les cuit comme les pigeons et on les prépare dans moitié vin, eau, beurre frais, gingembre, poivre, fleur de muscade et clous de girofle entiers. Voir n° 232.233. Ils donnent aussi des soupes à la française. Voir n° 238.

250. On les met aussi en pâté comme les alouettes. Voir n° 333.335.

251. Les oiseaux des bois, mésanges et petits oiseaux semblables se préparent presque comme les pinsons. Mais les moineaux ne valent absolument rien.

Hérons, corbeaux et pics

Sauces

252. Les hérons, corbeaux ou pics, plumés, vidés, préparés, sont cuits dans moitié vin et eau, écumés et préparés avec un peu de farine grillée, du gingembre, du poivre, du carvi et du sel, et laissés complètement cuire comme les pinsons.

253. Ces oiseaux, lorsqu'ils sont jeunes, sont aussi rôtis à la broche ou grillés dans du saindoux chaud ; ils ne sont guère exquis.

Bécasse

254. La bécasse est un oiseau exquis ; une fois capturée, on la laisse à l'air trois jours ou davantage ; puis on la plume proprement, sans la vider ; on l'embroche en travers à la broche, ou on l'attache en arrière avec le dos dessus ; on la pique de cannelle et de clous de girofle, on l'asperge de sel, et on la fait rôtir doucement ; quand elle commence à suer et à dégager ses sucs, on place en dessous dans une lèchefrite des tranches de pain blanc grillées ou cuites dans du saindoux, (suite) et on les saupoudre de sel, de gingembre, de poivre, de cannelle et de clous de girofle mélangés ; on les arrose en dessous pour que le jus et les entrailles de la bécasse y tombent ; on

l'arrose, si l'on veut, de lard ardent ou de bouillon de viande gras, lequel, une fois qu'elle est bien rôtie et encore juteuse, est présenté avec ces tranches en guise de plat et servi. Ou bien on laisse d'abord le jus et les entrailles de la bécasse tomber dans la lèchefrite ou la poêle ; puis on place entre-temps les tranches grillées ou cuites dans un plat, on les arrose d'un peu de bouillon de viande gras, on les saupoudre de sel et d'épices comme indiqué, et on pose la bécasse dessus.

255. Ou bien on laisse le jus et les entrailles de la bécasse tomber dans la lèchefrite ou la poêle, et on met entre-temps les tranches grillées ou cuites dans un plat, on les arrose d'un peu de bouillon de viande gras, et on les saupoudre de sel et d'épices comme indiqué. Quand la bécasse est rôtie, on verse le bouillon qui s'est déposé en dessous, ainsi que le jus extrait et les entrailles, sur les tranches, et on pose la bécasse dessus. On peut ajouter à ce petit bouillon, selon le goût, un petit peu de vinaigre, de citrons ou de jus d'oranges.

Les bécasses à moitié rôties sont mises en pâté avec du beurre frais, du bouillon de viande corsé, des mies de pain, du gingembre, du poivre, de la cannelle et des clous de girofle. Voir n° 333.

Oies, canards domestiques et sauvages

256. L'oie est décapitée, et une fois saignée, on la plume, (suite) on garde les plumes, puis on la vide, on la prépare, on la farcit, on la pique de cannelle et de clous de girofle, et on la fait rôtir doucement à la broche ; mais on l'asperge d'abord de sel, et on la sert sèche.

Sauces

257. Ou bien on fait un bouillon dessus, comme indiqué pour les coqs indiens. Voir n° 188. 191.192.

258. Ou bien on fait griller des tranches de pain blanc, et on fait une sauce avec de la crème douce et des œufs battus avec de l'ajout de sucre, de cannelle, de raisins secs et d'amandes effilées ; on la fait bouillir une fois, on la verse dans un plat, sur les tranches, et on pose l'oie dessus.

Farce pour oies

259. Les oies sont farcies avec diverses farces. Voir n° 33/34.43/44.63.97.588.682.

260. On farcit les oies avec des pinsons, ou d'autres petits oiseaux, avec l'ajout de la farce de cervelle. Voir n° 17. Voir n° 248.

Sauces

261. La tête, les ailes, les pattes de l'oie, autour desquelles on enroule les intestins de l'oie une fois nettoyés. Idem le foie, l'estomac, etc. sont cuits séparément dans du vin ou moitié vin, moitié eau, salés et préparés avec un peu de farine grillée, du gingembre, du poivre et de la fleur de muscade ; mais le foie ne doit pas cuire longtemps, sinon il devient très dur.

262. Ou bien on y met des épices jaunes, et selon le goût du carvi ou des baies de genièvre pilées.

263. Ou bien on fait ce petit bouillon avec de la mie de pain rôtie, grillée et des épices, assez semblable à une sauce pour lièvre, mais un peu plus légère.

264. Les oies sont aussi, après avoir été proprement préparées, coupées en deux, salées et selon le goût légèrement assaisonnées, puis mijotées dans des morceaux ou des choux avec du beurre frais et du poivre.

265. Ou bien on les farcit comme pour les rôtir, on les pique de cannelle et de clous de girofle, et on les mijote dans un bon bouillon de viande avec du poivre grossier, de la fleur de muscade, du sel, de la sauge, du romarin, un oignon entier ; on les sert sur des tranches de pain grillées pour une soupe à la française, et on arrange quelque chose autour.

266. Ou bien, au lieu de les faire rôtir à la broche, on les farcit ou non de petits oiseaux ou d'aromates, on les met dans une marmite en terre, on ferme celle-ci complètement par-dessus, on la place au feu, on tourne la marmite peu à peu, et on les laisse ainsi mijoter doucement.

267. Les canards se préparent presque exactement comme les oies.

Soupe à la française de canards

268. On peut aussi les préparer avec l'ajout de bon bouillon de viande, piqués de cannelle et de clous de girofle, avec des racines de persil entières, du jeune persil, des artichauts, ou avec des

citrons, des oranges, des câpres ou du raisin vert, du poivre entier, du gingembre, de la fleur de muscade et du sel, mijotés doucement, et selon le goût servis sur des tranches de pain blanc grillées pour une soupe à la française.

Ou bien on ajoute aux herbes dans le bouillon aussi du beurre frais et seulement du gingembre et du poivre ; on sert comme avant, et on arrange un peu autour. Voir n° 82.

269. On peut aussi faire mijoter les canards dans un bouillon de clous de girofle. Ou bien les saler. Ou bien les préparer en pâté comme les oies. Voir n° 333/334/335.

270. Les canards sauvages, après avoir été préparés, peuvent être marinés quelque temps dans de l'eau salée et un peu de vinaigre avec quelques baies de genièvre pilées, pour enlever le goût sauvage ; puis ébouillantés dans l'eau bouillante et refroidis dans l'eau froide ; puis piqués de cannelle et de clous de girofle, rôtis, mijotés ou mis en pâté selon la volonté. On peut, quand on les rôtit, faire un bouillon légèrement poivré par-dessus, et y mettre quelques baies de genièvre pilées, et selon le goût aussi des clous de girofle.

271. Les canards plongeurs et plongeurs à la nage se préparent presque pareillement, mais doivent, comme indiqué, être bien ébouillantés pour que leur goût désagréable soit ôté. Ils ne sont guère exquis.

Poulets, chapons, jeunes poulets

272. Les poulets, une fois tués et bien refroidis, plumés, vidés, préparés et laissés reposer ainsi une nuit, si l'on veut ensuite les rôtir, on les plonge une fois dans de l'eau bouillante et on les refroidit dans l'eau froide ; puis ils sont bardés de lard, et selon le goût de cannelle et de clous de girofle, (suite) de clous de girofle ou de lanières de zeste d'orange, salés et rôtis doucement pour qu'ils restent bien juteux. Quand on ne les larde pas, on verse quand même un peu de graisse dessus lors de la cuisson.

Sauces

273. On peut faire une sauce ou un bouillon sur les poulets rôtis, du bouillon qui en a découlé, ou avec du bouillon de viande gras, ou du beurre frais, du sel, du gingembre, du poivre ou des épices jaunes, de la cannelle etc., préparés et bouillis une fois, et versés dessus. Voir n° 191.319.320.

274. Ou bien on ajoute dans ce petit bouillon du beurre frais, des citrons, des limons ou des oranges, des câpres ou du raisin vert ou des groseilles, du sel, du gingembre, du poivre ou aussi de la fleur de muscade, et selon le goût un peu de vinaigre ; on le fait bouillir.

275. Ou bien on fait ce petit bouillon sucré, avec des amandes effilées, des raisins de Corinthe et de la cannelle ; on le fait bouillir et on le verse sur le poulet rôti.

276. Ou bien on presse simplement le jus de citrons ou d'oranges par-dessus, avant de découper le poulet, etc., et on saupoudre de câpres.

Farce pour poulets

277. Les poulets que l'on fait rôtir, surtout les jeunes coqs, on peut aussi les farcir au préalable, et on fait la farce avec un peu de persil finement haché, et des oignons dans du saindoux, on y ajoute des œufs, du sel, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, ou du safran, (suite) on le fait cuire convenablement sur le feu, on farcit le poulet et on l'embroche. Voir ci-dessus n° 97.98.

278. On peut aussi ajouter à cette farce de la cannelle, des raisins de Corinthe, ou des raisins secs, ou des amandes effilées.

279. Ou bien on peut mélanger de la ciboulette verte, de la marjolaine ou d'autres herbes aromatiques, ainsi que de la bonne crème.

280. Ou bien on hache le foie légèrement avec un peu de lard frais ou de graisse de poulet, et on fait la farce avec de l'ajout d'œufs, d'épices, d'herbes aromatiques et de raisins de Corinthe. Voir n° 277.

281. Ou bien on bat des œufs avec de la bonne crème grasse, on les mélange dans un peu de saindoux chaud, avec du sel, des épices jaunes, de la fleur de muscade, ou de la cannelle, et on en farcit les poulets.

282. Ou bien on hache des œufs durs, on les mélange avec des œufs crus, un peu de saindoux chaud à travers, on y met des épices, des oignons verts ou de la ciboulette verte, du persil et d'autres herbes aromatiques, et on prépare comme avant.

283. On peut aussi mélanger dans la farce des poulets des pommes ou des poires hachées dans du saindoux, avec de l'ajout de cannelle, de safran, de raisins de Corinthe et de sucre. Voir n° 277.278.

Soupes françaises et communes de poulets

284. Les poulets que l'on veut faire bouillir, une fois nettoyés et préparés comme dit ci-devant, laissés reposer une nuit ou

(suite) au moins quelques heures dans de l'eau fraîche et froide, puis mis à cuire ; quand ils commencent à bouillir, on les écume proprement, on les sale modérément, on y ajoute quelques clous de girofle, des grains de poivre, et un peu de fleur de muscade, selon le goût des racines de persil entières, des artichauts, une poignée d'asperges préalablement ébouillantées, ou des câpres ; finalement on les sert sur des tranches de pain blanc grillées. Si l'on pose le poulet dessus, c'est une soupe à la française.

Soupes

285. On peut faire cuire de jeune bœuf ou de veau avec les poulets ; le bouillon en est d'autant plus corsé, avec l'ajout de persil, de marjolaine. Voir n° 10.

286. On peut aussi, dans ce bouillon de poulet, battre et mélanger des jaunes d'œuf. Voir les soupes de viande, n° 10.

287. On peut aussi farcir les poulets avant de les faire bouillir, comme indiqué. Voir n° 33/34.43./44.63. 97.277/278/279.280/281/282/283.

Sauces sur poulets

288. Sur les poulets bouillis, on fait un petit bouillon de bouillon de poulet, d'un peu de la meilleure farine, d'œufs battus, de sel, d'épices jaunes ou de safran, et on le fait bouillir ; on le remue en permanence, et quand c'est bien fait, on le verse sur le poulet dans le plat.

289. Ou bien on prend des jaunes d'œufs durs, on les mélange et on prépare comme indiqué, avec l'ajout de gingembre, de poivre, de noix muscade, de safran, de raisins de Corinthe, etc.

290. Ou bien on mélange du bouillon de poulet avec

(suite) des amandes pilées et du raifort, des épices, et selon le goût très peu de vin ; on le fait bouillir et on le verse sur le poulet.

291. Ou bien on mélange des amandes pures pilées avec du lait, ou peu de bouillon de viande ou de poulet, du gingembre, de la cannelle ; on le fait bouillir et on le verse sur les poulets. On peut aussi ajouter dans ce bouillon aux amandes du sucre, ou du pain blanc râpé.

292. Ou bien on prend du bouillon de poulet, du beurre frais, un peu de vinaigre, des câpres, des limons, des citrons ou des zestes d'orange, des épices, du sel ; on le fait bouillir et on procède comme avant.

293. Ou bien on prend du bouillon de poulet, selon le goût un peu de vin, des amandes effilées, des raisins secs, de la cannelle, du sucre ; on le fait bouillir et on prépare comme dit ci-devant. Voir n° 191.

Soupe à la française de poulets et chapons

294. Poulets, chapons, jeunes poulettes, après avoir été légèrement bouillis et écumés, sont mijotés avec l'ajout de bon bouillon de viande gras, ou de beurre frais, ou de saindoux fondu, du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade ; on y ajoute des racines de persil, des poireaux ou des asperges, ou des choux-fleurs, des artichauts, de la jeune laitue, des salades, du serpolet, de la poignée de légumes, ou de la chicorée, du chou, etc. Mais tout préalablement cuit dans une autre eau. Ou si les herbes ci-dessus ne sont pas disponibles, on prend des câpres (suite) des câpres, des citrons, des limons ou des zestes d'orange, ou du raisin vert, on le fait bien cuire, on le sert sur des tranches de pain blanc grillées pour une soupe à la française, et on dispose des petits poumons ou cervelles cuites autour. Voir n° 17.81/82.

Poulets vieux et jeunes bouillis

295. Les poulets en morceaux, ou entiers, surtout quand ce sont de jeunes poulettes, préparés et cuits comme indiqué ci-dessus pour la viande de veau, dans du beurre frais, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, avec l'ajout de câpres, ou de citrons ou d'oranges ou de raisin vert, ou de groseilles. Sont agréables sous toutes les formes. Voir n° 78.79.

Bouillon de poulet corsé. Gelée.

296. Un poulet ou un chapon proprement préparé, entier ou coupé en deux morceaux, et presque autant de bœuf ou veau jeune, découpés en morceaux adéquats à mi-taille, et un demi-citron coupé en tranches, un peu de fleur de muscade et du sel ; la marmite remplie d'eau fraîche, fermée bien en haut avec un linge, placée dans un chaudron, laissée bouillir une demi-journée ; puis filtrer ce bouillon à travers un linge ; il est extrêmement corsé et bon pour les malades. Au moment de servir, on peut y mélanger encore des jaunes d'œuf, et mettre une tranche de pain blanc grillé dedans. Ce bouillon bien clarifié avec un peu de vinaigre, mélangé avec une bonne quantité de sucre, donne une excellente gelée versée dans des citrons évidés.

Poulets au riz, à l'orge

297. Les poulets cuits au riz se préparent ainsi. On fait bouillir le poulet séparément, de même du riz proprement nettoyé et bien lavé également séparément ; puis on le lave à nouveau, on le met dans le bouillon de poulet ou de viande, avec des amandes effilées et proprement pilées, de la mie de pain râpée et pilée, du sucre, du gingembre, de la cannelle, et selon le goût un peu d'eau de rose ; on le remue sur le feu, on le fait bien bouillir, et on le verse sur le poulet. On peut mettre à la place du riz des nouilles cuites sur le poulet bouilli, et les colorer en jaune avec du safran selon le goût.

Soupes

298. Ou bien on pile une partie du poulet bouilli dans le mortier, on le passe à travers un linge de crin ou une passoire, on le mélange dans le riz comme dit ci-devant, on le fait cuire et on le sert séparément pour une soupe, et on saupoudre d'amandes effilées et de sucre dessus.

299. Ou bien quand le riz est cuit et lavé, on le met avec le poulet avec du gingembre, de la cannelle, de la fleur de muscade, du sel ; on les fait ainsi cuire ensemble, et on les sert ensemble dans un plat. On peut les colorer en jaune avec du safran.

300. Ou bien on prend à la place du riz de l'orge proprement granulé, cuit et lavé ; on le met avec le poulet, avec du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, du sel, parfois aussi de la marjolaine ou des racines de persil ; on les fait cuire ensemble, et on les sert pour une soupe.

Foies, gésiers, crêtes de poulet

Sauces

301. Les foies, gésiers de poulets, après avoir été préparés, on les remet dans le poulet, ou on les farcit entre les ailes, ou on les met dans les farces. Ou bien quand on en a beaucoup, on les cuit séparément (comme indiqué ci-dessus pour les coqs indiens) dans un bouillon de clou de girofle ou de carvi, avec du gingembre et du poivre. Voir n° 195.

Foies, gésiers, crêtes de poulets, chapons, etc. sont aussi cuits dans des soupes à la française, servis ainsi, ou disposés autour, aussi mis en pâté. Voir n° 336.

Poulets / Chapons

302. Ils sont mis en pâté. Voir n° 333/334/335.

303. Ils sont aussi préparés entiers, piqués, bouillis ou mijotés, comme indiqué ci-dessus pour les coqs indiens. Voir n° 194, et servis froids.

Gelée

304. Ou bien ils sont coupés en quarts et ainsi mijotés, ou bouillis avec l'ajout de poivre entier, de safran et très peu de vinaigre. On enlève ensuite les herbes, et on mélange le beau bouillon clair avec du sucre et de la cannelle ; cela donne une excellente gelée, et on saupoudre d'amandes effilées et de raisins secs.

Jeunes poulettes ou coqs

305. Les jeunes poulettes ou coqs se préparent presque entièrement (suite) comme les autres poulets indiqués ci-devant ; ceux que l'on veut larder pour les rôtir doivent auparavant être plongés dans de l'eau bouillante, et refroidis à nouveau dans l'eau froide ; et quand ils sont presque rôtis, on les arrose de bouillon de viande gras et on les saupoudre de mie de pain blanc râpée, de gingembre, de poivre et de sel.

Sauces

306. On fait une sauce ou un bouillon dessus comme indiqué ci-dessus. Voir n° 189.191.273.274.319/320.

307. Ou bien on découpe des limons, on les pile avec du sel, on en presse le jus, on le mélange avec du bouillon de viande, du vin ou un peu de vinaigre ; on le fait bouillir et on le verse ensuite sur les petites poulettes ou coqs rôtis.

308. Ou bien on sert les jeunes poulettes ou coqs rôtis, piqués séparément, farcis ou simplement rôtis seuls, le plus souvent sans sauce ni bouillon, secs sur des feuilles de vigne fraîches et vertes.

Chapons rôtis

309. Les chapons, que l'on veut faire rôtir, après avoir été préparés et gardés une nuit, doivent être plongés dans de l'eau bouillante et refroidis à nouveau dans l'eau froide ; puis piqués proprement avec du lard tendre, de la cannelle, des clous de girofle, des zestes d'orange ou de citron ; embrochés, salés ; et quand ils sont presque rôtis, arrosés de bouillon de viande gras, saupoudrés de mie de pain blanc râpée, de poivre et de sel, et quand ils sont bien rôtis, encore juteux, servis sur des feuilles de vigne vertes, avec des oranges entières ou des citrons.

Sauces sur chapons

310. Ou bien on fait un petit bouillon dessus, comme indiqué pour les coqs indiens. Voir n° 183. 184/185.188.189.190/191.273.319.320.

311. Ou bien on presse le jus d'orange, et on saupoudre auparavant des câpres dessus, comme sur les poulets rôtis. Voir n° 190/276.

312. Ou bien on prend du verjus, ou du jus de raisin vert séché, on le fait couler sur le bouillon qui en a découlé, avec un peu d'eau de rose ; on le fait bouillir et on le verse sur le chapon entier ou découpé.

313. Ou bien on prend du bouillon de viande, ou seulement de l'eau, un peu de vinaigre, du sel ; les zestes les plus extérieurs d'orange ou de citron, finement découpés ; on le verse sur le chapon découpé dans le plat, et on le laisse chauffer doucement sur la braise. On peut aussi ajouter du poivre et le jus extrait de citrons ou d'oranges à la place du vinaigre.

315. On peut aussi faire rôtir les chapons, sans les larder notamment, surtout s'ils sont bien gras ; mais on doit alors les arroser pendant la cuisson de leur propre graisse ou de lard ardent.

315. Le chapon se prépare et se cuisine par ailleurs presque comme les poulets, d'après les n° 284 à 304.

316. Les chapons et les jeunes poulettes sont utilisés pour les soupes à la française. Voir n° 193. Également mis en pâté. Voir n° 333. 334/335.

317. Ou bien ils sont servis froids et préparés comme les coqs indiens. Voir n° 194.

De la volaille en général

318. La volaille, que l'on veut avoir tendre, doit, après avoir été tuée, être laissée un ou deux jours dans ses plumes, puis plumée, préparée et apprêtée, comme indiqué à divers endroits ci-dessus.

319. La volaille, que l'on veut faire rôtir joliment, comme les chapons, faisans, poulets, perdrix rouges, gelinottes, pigeons, etc., doit, une fois préparée, être simplement plongée une fois dans de l'eau bouillante et refroidie aussitôt dans l'eau froide ; puis proprement piquée avec du lard tendre, de la cannelle, des clous de girofle, ou aussi des zestes de citron ou d'orange ; frottée en dedans avec du sel et des épices ; avec de la graisse de bœuf ou de veau, ou du saindoux fondu mis à l'intérieur ; embrochée et laissée rôtir doucement ; et quand elle est presque cuite, arrosée du bouillon découlé ou d'un autre bouillon gras, et saupoudrée de mie de pain blanc râpée dans laquelle du poivre et du sel sont mélangés. Entre-temps on fait bouillir des oranges, des citrons ou des limons dans de l'eau, on les coupe en tranches, on les mélange au bouillon découlé du rôti, ou avec d'un autre bon bouillon de viande, avec de l'ajout de bon vin, du sucre, de la cannelle et du safran ; on le fait bouillir doucement dans un petit pot en terre, on le verse ensuite sur la volaille dans le plat, ou quand on veut sur des tranches de pain blanc grillées bien saupoudrées de cannelle, on pose les chapons, faisans, poulets, perdrix, gelinottes, pigeons, dessus, avec les citrons (suite) et oranges ou zestes de limon, et on sert sur une braise : c'est excellent et agréable.

320. Ou bien on mélange du bouillon de viande, ou celui découlé du rôti, avec de l'eau de rose, du vin, du sucre et de la cannelle ; on le fait bouillir et on le verse dessus.

Toutes sortes de pâtés de viande

En général

321. La bonne et commune pâte à pâté se prépare ainsi. On met plusieurs poignées de bonne farine sur le pétrin, on creuse la farine au milieu, on y met du beurre frais, ou à défaut du saindoux fondu,

appelé onguent, du sel, de l'eau tiède, et on pétrit très bien la pâte, et on en fait ensuite des pâtés ronds ou allongés.

322. C'est une pâte à pâté universelle pour toutes sortes de viandes, de gibier, de volaille, de poisson et d'autres pâtés, à partir de laquelle on peut modeler les moules à pâté selon le bon goût.

323. Dans de tels moules à pâté, on met de la viande de veau, de mouton, du chevreau ou de la viande de chamois, avec l'ajout de graisse hachée, de rognons de mouton ou de veau, ou de moelle, ou de graisse de bœuf, de beurre frais, ou de saindoux fondu, parfois aussi de petits lardons frais. Item du persil haché, de la marjolaine, du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, ou de la noix muscade râpée, et quelques clous de girofle entiers. Quand on pose le couvercle dessus, on le badigeonne d'œufs battus, ou (quand les œufs sont interdits) de vin ou d'eau dans laquelle on a mélangé un peu de farine et du safran.

Pâtés

324. Il convient de noter ici particulièrement que tout ce que l'on met en pâté de viande ou de volaille, surtout ce qui est vieux ou dur, doit au préalable être absolument bouilli, et parfois mijoté dans moitié vin, vinaigre, eau et sel.

325. Dans les pâtés indiqués, on met aussi à la place, ou à côté du persil, de la marjolaine, des câpres fraîches, des citrons, des oranges, ou des zestes de limon ; aussi du raisin vert ou des groseilles.

326. Quand ces pâtés sont presque cuits, on verse dedans, par un entonnoir, du bon bouillon de viande avec du verjus, ou un peu de vinaigre, des jaunes d'œufs battus et un peu de safran mélangé. Ou bien on peut aussi mettre au préalable quelques jaunes d'œufs durs entiers dedans.

327. On peut aussi, quand on met la viande dans les moules à pâté, saupoudrer de petite mie de pain blanc trempée dans du bouillon de viande et un tout petit peu de vinaigre.

328. La viande de veau crue, ou légèrement revenue dans la graisse de veau, ou le lard frais, finement haché et salé, mélangée avec du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, du persil, de la marjolaine, mise dans un moule à pâté rond et cuite. Si l'on veut la servir sèche, on peut y

mettre du beurre frais et du bouillon de viande comme indiqué ci-devant, ou le verser avant de fermer le moule.

329. On peut mettre dans cette pâte à pâté aussi des raisins secs, ou des raisins de Corinthe, ou aussi des zestes d'orange ou de citron hachés, des câpres ou du raisin vert.

330. De cette même farce, on peut faire des petits pâtés

(suite) pour bien manger ; on prend seulement du gingembre, du poivre et de la fleur de muscade, ou de la noix muscade, et on fait une pâte très fine, et la garniture bien grasse. Voir n° 91/328.

331. La pâte à pâté de gibier se prépare avec de l'eau chaude, du saindoux fondu et du sel, bien pétrie à base de farine commune, et poivrée selon le goût. Le gibier que l'on y met, comme du cerf, du sanglier, du chevreuil, etc., est préparé selon le besoin, légèrement flambé et piqué avec du lard long, roulé dans du sel et du poivre, bien bardé, avec l'ajout de gingembre, de poivre généreux et selon le goût des clous de girofle, de la cannelle, de petits lardons frais, ou aussi de la graisse de bœuf hachée, et d'un bouillon de viande aigre-doux. On le sert habituellement froid, car on ne le fait pas chauffer entièrement : et on peut placer parfois une griffe de cerf, de sanglier ou de chevreuil.

332. Les lièvres se préparent comme le gibier, bien poivrés, et avec du lard salé long bien bardés, comme quand on veut les faire rôtir entiers, mis en pâté, arrosés de bouillon de viande aigre-doux, saupoudrés de mie de pain, de gingembre, de poivre, de clous de girofle entiers et de fleur de muscade, et convenablement cuits.

333. La pâte à pâté de volaille se prépare comme indiqué au n° 321 ; on y met des coqs indiens ou des coqs de bruyère, des paons, des faisans, des coqs de bruyère noirs, des perdrix rouges ou grises, des gelinottes, des cailles, des pigeons, des grives, des merles noirs, des alouettes, des pinsons, des oiseaux des bois, des mésanges, des bécasses, des oies, des canards, des poulets, des chapons, des jeunes poulettes, etc. avec les ajouts indiqués ci-dessus. Voir n° 323.324.

334. Les coqs indiens ou les coqs de bruyère, les paons, les vieilles pigeons, etc. peuvent avant d'être mis en pâté être arrosés d'eau, de sel, de vinaigre et de poivre mélangés, ou légèrement marinés, puis à nouveau bien lavés, légèrement flambés, avec l'ajout de gingembre, de poivre, de

fleur de muscade, de lard finement coupé, ou autre graisse, de mie de pain, d'un peu de bouillon de viande ; servis chauds ou froids.

335. Les pâtés de coqs de bruyère, de paons, de coqs indiens, de chapons, de faisans, de gelinottes, de perdrix rouges, de cailles, de canards sauvages, doivent être ordonnés de telle façon que, quand ils sont cuits, on peut les décorer avec les têtes non plumées, les cous, les ailes ou les queues, selon ce qui convient, pour orner un plat de parade.

336. On peut aussi faire des pâtés de petits gésiers de poulet, de foies, de crêtes, avec l'ajout de graisse de veau ou autre, des jaunes d'œufs, des raisins de Corinthe, du gingembre, de la cannelle, de la noix muscade, des clous de girofle ou du safran, et selon le goût du sucre. On verse ensuite un petit bouillon dessus, comme indiqué ci-devant, mélangé d'herbes aromatiques finement hachées ; ces foies et gésiers peuvent aussi être ajoutés dans d'autres pâtés de volaille ou de viande de veau.

337. En cas de nécessité, on peut aussi faire des pâtés de bœuf, comme du gibier, préalablement marinés quelques jours dans du vinaigre, du sel et des baies de genièvre. Voir n° 4.

338. N.B. Tous les pâtés (sauf les très petits) doivent être cuits lentement et bien pendant plusieurs heures.

Pâtés de poisson

Voir n° 535.

Rissoles de viande

339. La pâte à rissoles se prépare avec de la bonne farine, des œufs et du sel, bien pétrie, puis abaissée au rouleau et rendue mince ; finalement découpée en longs morceaux, la farce disposée dessus, repliée l'une sur l'autre, bordée avec une roulette, badigeonnée d'œuf, cuite dans du saindoux comme de petits gâteaux ; puis servies sèches et chaudes saupoudrées de sucre, ou dressées dans un petit bouillon sucré, ou arrangées autour d'une soupe à la française. Voir n° 14.17.43.87.89.

On peut aussi cuire les plus grandes au four, comme des petits pâtés.

340. La farce à rissoles se fait ainsi : on hache de la viande de veau crue, ou légèrement flambée, et du lard frais, ou de la graisse de veau, on y met du persil finement haché, de la marjolaine, du

safran, aussi d'autres épices selon le goût, on mélange le tout avec quelques œufs, ou seulement avec les jaunes ; on en farcit les rissoles et on les cuit comme indiqué. On peut aussi y mettre du pain d'épice râpé. Elles sont parfois servies avec un bouillon. Voir n° 194/195.

341. Dans cette farce on peut aussi ajouter des raisins de Corinthe, de la cannelle et des clous de girofle, des amandes effilées et pilées, avec un peu d'eau de rose.

342. Ou bien on fait revenir des pommes ou des poires finement (suite) hachées dans du saindoux, et on mélange dessous de la viande de veau hachée, ou du foie de poulet, ou du poumon de chevreau, avec l'ajout d'œufs, de poivre, de cannelle, de raisins de Corinthe, et selon le goût de la marjolaine ou de la sauge ; on mélange bien le tout ensemble et on le met dans les rissoles.

343. On peut aussi farcir toutes sortes de restes de viande de veau, de poulet ou de chapon avec des œufs, des épices jaunes, des herbes aromatiques, de la graisse ou du lard frais, dans de telles rissoles.

344. Ou bien on y met de la cervelle, et on prépare et cuit comme indiqué ci-dessus. Voir n° 16/17.

345. Ou bien on hache la ris de veau ou de mouton, préalablement flambée dans l'eau chaude et débarrassée de la peau dure, avec l'ajout de graisse, ou de lard frais haché, du gingembre, du poivre, du sel, et on le met dans les rissoles.

346. Ou bien on les fait avec des poumons, du foie ou d'autres viandes, comme indiqué. Voir n° 43/44. 87.89.

347. Ou bien on prend aussi du lait ou des rognons hachés. Ou bien on y met la farce des entrailles de coq indien, et on prépare comme au n° 196.

348. Des rissoles de viande à préparer de diverses autres façons. Voir n° 17.87.89. 91.101.

349. Toutes les farces décrites ci-dessus peuvent être étalées sur des tranches de pain et cuites : cela donne aussi avec l'ajout de plus d'œufs, de belle farine, d'oignons, et parfois d'autres herbes aromatiques, de bons petits boulettes à cuire ou à faire bouillir facilement.

Quenelles de viande

350. De la jeune bette à cardes ou des épinards avec du persil, de la sauge ou de la marjolaine, des oignons verts ou secs, grossièrement hachés, mélangés avec des œufs, de la bonne farine, du gingembre, du poivre, du lard haché, de la viande de veau, ou de la farce de poumons, donne de bons boulettes communs ; on les fait bouillir, ou cuire au four, ou on fait un bouillon dessus. Voir n° 194/195.

351. Pour faire des quenelles, voir ci-dessus pour la viande de veau, et autrement aux n° 17.43/44.84/85/86.89.101. 146.196.

Tartes de viande

352. La pâte à tarte de viande se prépare comme la pâte à pâté. Les moules sont généralement ronds et un peu bas, et on y met une telle farce comme dans les rissoles de viande, avec l'ajout si nécessaire de beurre frais, ou de saindoux fondu, puis on fait le couvercle dessus comme d'usage, et on le badigeonne d'œufs battus, comme les pâtés. Voir n° 43.91.328/329.

353. Quand les tartes sont cuites, comme elles seraient assez sèches, on peut y faire un peu de bouillon de viande avec du beurre frais, du sucre, de la cannelle, et les laisser encore un peu cuire.

354. On peut aussi faire des tartes de petits oiseaux, comme des alouettes, des pinsons, des oiseaux des bois, des mésanges, avec l'ajout d'un peu de bouillon de viande, du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, quelques citrons ou zestes d'orange, ou du raisin vert, un peu de

Toutes sortes de mets de poisson

Carpes

Sauces

(suite) du beurre frais ou du saindoux fondu, ou du lard frais haché, ou autre graisse tendre.

355. Ou bien on peut aussi y mettre du safran, des raisins de Corinthe, de la cannelle et du sucre ; cela devient excellemment bon ; il ne doit alors y avoir aucun lard.

Toutes sortes de mets de poisson — Carpes

Sauces

356. La carpe est proprement lavée, écaillée, vidée, la vésicule biliaire enlevée, la sueur gardée ; puis entière avec la sueur et du bon vin dans une casserole propre, cuite à feu vif et clair, avec du sel, un peu mais bien de la farine grillée, du gingembre, du poivre, des clous de girofle et de la fleur de muscade ; versée plusieurs fois à nouveau dessus, bien cuite ; et quand elle est prête, aussitôt retirée avec le bouillon de la casserole, pour qu'elle ne prenne pas le goût du cuivre ou de la casserole, ce qui est généralement à noter lors de la cuisson du poisson.

Ou bien on la prépare seulement avec du gingembre, du poivre et de la farine grillée ; on peut aussi y mettre des épices jaunes ou du safran.

357. Ou bien on coupe dans le vin avant d'y mettre la carpe de grosses tranches d'oignons, on les fait bouillir, on y met le poisson, et on le prépare avec un peu de farine grillée comme avant, avec l'ajout de sel, de gingembre et de poivre. Ou bien on y met du beurre frais et seulement du gingembre et très peu de poivre, de la fleur de muscade, (suite) de la fleur de muscade, et quelques clous de girofle entiers, et on omet la farine. Voir n° 678.

358. Ou bien on lave la carpe, avant de la mettre dans la casserole, on la découpe comme indiqué, on y met des oignons, du persil et du carvi, et on la prépare avec du sel, de la farine grillée, un peu de poivre, du gingembre, et si l'on veut aussi des épices jaunes.

359. Ou bien elle est, comme indiqué, lavée, salée, cuite dans moitié vin et eau, et à la place d'oignons, des zestes d'orange, de limon ou de citron, ou du raisin vert ou des câpres y sont mis, et on la prépare avec du beurre frais, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade et quelques clous de girofle entiers. On peut aussi y ajouter du sucre et de la cannelle ; quand elle est cuite avec des citrons ou des oranges, on peut laisser les clous de girofle et la fleur de muscade de côté, et prendre à la place du safran, ou des épices jaunes.

360. On peut aussi à la place ou avec des citrons ou des oranges etc. Quand le poisson est presque cuit, y mettre une poignée de câpres fraîches et proprement lavées, avec l'ajout de gingembre, du poivre, du beurre frais, et le laisser complètement bouillir.

Ou bien on y met seulement du raisin vert, à côté des épices et du beurre.

361. La carpe est aussi cuite sans être écaillée, sur le dos et le ventre ouverte, dans moitié vin, eau et sel, entièrement bouillie ; puis si on le veut on fait avec du beurre frais, du poivre et de la fleur de muscade une

(suite) sauce dessus, ou on la donne froide avec du vinaigre sans sauce.

362. Ou bien on la fait bouillir, une fois écaillée et lavée, comme indiqué dans moitié vin et eau, ou du vinaigre et de l'eau, du sel, du beurre frais, du gingembre, du poivre, des clous de girofle entiers et de la fleur de muscade. Item du persil finement coupé, ou avec des racines entières, avec le feuillage.

363. Ou bien on la fait bouillir dans du bon vin avec un peu de sel, on y met du pain de seigle râpé ou autrement du pain rôti grillé ; item du sucre, des raisins de Corinthe, du safran, de la cannelle, du gingembre et du poivre grossier. On peut omettre le pain rôti et prendre du beurre frais à la place.

Gelée

364. Ou bien on la coupe en morceaux, et après l'avoir écaillée et proprement lavée, elle est, avec ou sans ses écailles, ou avec de la colle de poisson, nouée dans un linge, cuite dans moitié vin et eau, et selon le goût avec un peu de vinaigre, du sel, du poivre grossier pilé, du gingembre finement coupé et de la fleur de muscade ; le bouillon filtré à travers un linge, et ensuite versé tiède sur les poissons, pour une sauce ou une gelée, qu'on laisse prendre.

365. On peut colorer en jaune le bouillon filtré avec du safran ; quand il a reposé avec le poisson, on saupoudre au moment de servir des amandes effilées, et selon le goût aussi du sucre ou des raisins de Corinthe dessus.

366. Quand on le veut sucré, on filtre

(suite) la sauce, on la garde blanche, ou on la fait jaune, on y ajoute du sucre et de la cannelle, on la fait bouillir légèrement, et on la verse nette sur le poisson, on la laisse prendre et on saupoudre d'amandes effilées, de raisins de Corinthe ou de raisins secs.

Carpes rôties

Sauces

367. Les carpes sont aussi rôties entières sur le gril, préalablement écaillées ou non écaillées, mais vidées, grattées avec un couteau de part et d'autre, et percées, frottées de sel, de gingembre et de poivre en dedans et en dehors. Les entrailles salées, avec de la sauge remises dedans, et placées sur le gril. Pendant la cuisson on doit souvent badigeonner le poisson de saindoux fondu, de vinaigre, de sel, en dessous du safran et du poivre mélangé, et le laisser rôtir doucement. On les sert ensuite froids ou chauds.

368. Si on les sert chauds, on peut faire un petit bouillon dessus, avec un peu de farine grillée, moitié eau et vinaigre, du beurre frais, du gingembre, du poivre, du sel, et selon le goût quelques baies de genièvre grossièrement pilées, ou aussi des câpres et des raisins de Corinthe, faire bouillir cela une bonne fois et verser dessus. Voir n° 184/185.

369. Si on les donne ensuite froids, on place dans une saucière du vinaigre mélangé avec du poivre, du gingembre et du sel.

Carpes cuites à la bleue ou cuites au four

370. Les carpes sont aussi, après avoir été (suite) proprement lavées, sans écailles coupées en morceaux, et simplement dans moitié vin, vinaigre et eau avec du sel ou du poivre grossier pilé et du gingembre, cuites bleues ; puis garnies de persil et servies chaudes ou froides. On peut aussi faire bouillir du persil avec, certains recouvrent celles-ci, pendant qu'elles bouillent, pour qu'elles deviennent bien bleues.

Sauces

371. Ou bien on fait un petit bouillon dessus avec du pain découpé en cubes, rôti dans du saindoux, avec l'ajout du bouillon dans lequel le poisson a bouilli, et selon le besoin plus de gingembre, de poivre, de sel, etc., et on le laisse encore bouillir une bonne fois avant de le verser sur le poisson.

372. Les carpes coupées en morceaux, lavées, roulées dans du sel, du poivre et de la farine, cuites dans du saindoux chaud et bien égouttées.

Rissoles et quenelles de carpe

373. Des morceaux de carpe sans beaucoup d'arêtes, cuits dans de l'eau et du sel, les arêtes enlevées, finement hachés, la mie de pain trempée dans du vin ou du bouillon de poisson. Item des raisins de

Corinthe, du pain d'épice, du gingembre, du poivre, de la cannelle, tout mélangé ensemble, et salé selon le besoin, donne une bonne farce pour des rissoles de poisson.

374. Si on y prend un œuf, et un peu de farine, aussi du persil haché, de la marjolaine, ou de la sauge, etc., cela donne de bonnes quenelles de poisson, que l'on peut faire bouillir dans (suite) un bouillon de pois, et saupoudrer ensuite de raisins de Corinthe, ou de raisins secs, ou d'amandes effilées. Ou bien on les prépare comme des quenelles de brochet.

Carpes salées

Sauces

375. Les carpes sont aussi salées ; et quand on veut les cuire, on doit les tremper, puis les faire bouillir dans l'eau pure, les refroidir dans l'eau froide, en enlever les écailles, et faire ensuite un aigrelet bouillon de pois avec des oignons revenus, du gingembre, du poivre et des épices jaunes.

376. On peut préparer ce bouillon de pois aussi avec du beurre frais, des épices jaunes, de la fleur de muscade, du sel et des herbes aromatiques, ou aussi avec de la moutarde.

Carpes fumées

Sauces

377. Les carpes sont aussi coupées sans les écailler, entièrement salées, et suspendues dans une fine fumée, et séchées. Quand on veut les cuire, on les trempe dans l'eau chaude, on en enlève les écailles, et on les fait bouillir dans l'eau pure, puis on fait ensuite avec des oignons revenus, du carvi et de la farine grillée un aigrelet bouillon, avec l'ajout de sel, de gingembre, de poivre ou d'épices jaunes.

378. Ou bien on fait un bouillon de pois léger dessus, comme indiqué ci-devant, avec l'ajout de beurre frais, d'oignon, de marjolaine, de romarin, ou de sauge, de baies de genièvre pilées, (suite) de baies de genièvre, de gingembre, de poivre ou d'épices jaunes.

379. Les carpes sont aussi mises entières ou en morceaux en pâté, comme indiqué ci-après. Voir n° 539/540.

Entrailles de carpe

Sauces

380. Les entrailles de carpe, comme la laitance, le lait, le foie, les intestins, etc. sont cuits séparément dans moitié vin, eau et un peu de vinaigre, salés ; puis on fait revenir une bonne portion d'oignons hachés, ou on les laisse ainsi cuire, avec l'ajout de pain découpé en cubes assaisonné et rôti dans du saindoux. Item du gingembre, du poivre, des épices jaunes, de la fleur de muscade, du carvi, etc. Quand on n'y met pas de pain assaisonné, on présente cependant ces entrailles sur des tranches de pain grillé.

Ces entrailles sont aussi cuites au four ou mises en gelée.

Rissoles et quenelles

381. Les entrailles de carpe, simplement flambées dans du vin, salées et finement hachées, mélangées avec des pommes ou des poires hachées rôties dans du saindoux, des raisins de Corinthe, du pain d'épice ou de la mie de pain blanc trempée dans du vin, marinées dans du vin auparavant, de la cannelle, des épices jaunes mélangées, et des rissoles ou quenelles avec l'ajout d'un peu de farine, d'œufs et d'herbes aromatiques préparées, sont excellentes. On peut aussi y mettre du sucre, des amandes effilées et pilées, et des jaunes d'œufs hachés dans les rissoles.

382. Les carpes sont toujours bonnes, sauf

(suite) en mai et en juin. Mais le mieux : du début d'octobre jusqu'à la fin d'avril.

Brochet

383. Le brochet est écaillé, ou non écaillé, entier, coupé en morceaux, ou fendu, et frisé comme un bretzel, cuit bleu dans du vin ou du vinaigre et moitié eau, avec ou sans persil, du gingembre grossièrement pilé et du poivre et salé selon le besoin. On le sert froid avec du persil vert, ou chaud enveloppé dans une serviette, saupoudré de gingembre.

Sauces

384. Ou bien on fait griller dans du saindoux du pain finement découpé en cubes, ou de petits lardons, si ce n'est pas un jour maigre, on les mélange avec le bouillon de brochet, et si nécessaire avec plus de gingembre, on les fait bouillir, et on les verse sur le brochet.

385. Ou bien on brûle, pendant qu'il bout, un peu de farine dessus, avec l'ajout de gingembre, de poivre, de fleur de muscade, etc., on laisse complètement bouillir, et on verse plusieurs fois le bouillon, et on le verse à nouveau sur le poisson avec le pain assaisonné susmentionné.

386. Ou bien il est préparé, comme indiqué, dans du beurre frais, avec moitié vin et eau, du gingembre, du poivre, des oranges, des citrons, des limons ou des câpres, ou aussi du raisin vert ou des groseilles, etc. et apprêté. Voir n° 359/360.362.371.

387. Ou bien quand le même est non écaillé, assez bouilli dans moitié vin et eau et sel, on l'enlève de la casserole, on enlève les écailles et la peau (suite) et on les remet dans la casserole, et on y ajoute une bonne quantité de beurre frais et de vin, du sucre, du gingembre et selon le goût de la cannelle et de la noix muscade, et on le laisse mijoter doucement avec un peu de bouillon ; c'est excellemment bon. Ou bien on le prépare seulement avec du beurre frais, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade ou du safran.

388. Ou bien on met le brochet, après l'avoir enlevé, une demi-heure dans de l'eau fraîche, puis on le sèche, et on le met dans du bon vin bouillant, on le sale et une fois qu'il a rendu de l'écume, on y met du beurre frais, du gingembre, des clous de girofle entiers, de la cannelle et du sucre, et quand il est presque cuit, on y met des pommes assaisonnées préalablement légèrement rôties dans du saindoux.

389. Ou bien on fait bouillir des oignons et des racines de persil longtemps dans de l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, on les passe alors à travers un linge ou une passoire, on y ajoute du vinaigre, on le fait bouillir à nouveau, on y met le brochet écaillé, on le sale, avec l'ajout de safran, de poivre, de clous de girofle entiers et selon le goût du sucre, aussi du beurre frais, et on le laisse cuire doucement.

390. Ou bien on fait bouillir des racines de persil et du feuillage avec des zestes d'orange ou de citron, un temps convenable, on y met le brochet écaillé, avec l'ajout de sel, de beurre frais et de poivre, et on le laisse cuire doucement. On peut les dresser sur des tranches de pain blanc grillées, avec le bouillon.

Gelée de brochet

Voir à ce sujet les n° 364, 365, 366, 389.

— *Fin des pages 61 à 100* —

Pages 101 à 125

Mets de poisson

Brochet rôti et frit — Sauces

391. Le brochet peut aussi être rôti comme le dit la recette de la carpe ci-dessus ; on le place ensuite dans un plat et on le fait cuire sur les braises, avec un peu de vinaigre, de noix de muscade, de sel et de beurre frais (n° 368).

392. Ou bien on prépare un petit bouillon par-dessus, comme pour la carpe rôtie (n° 369).

393. Le brochet est fendu, croisillonné comme des bretzels ou haché en morceaux blancs, salé, roulé dans la farine, puis frit dans du saindoux bien chaud et bien égoutté. On peut aussi le faire frire dans du beurre frais.

Boulettes et beignets de brochet

394. Le brochet est cuit dans moitié vin moitié eau, salé ; les arêtes en sont retirées et la chair est finement hachée ; on y ajoute des œufs, un peu de farine, de la marjolaine, du poivre, de la fleur de muscade, et on façonne des boulettes que l'on sert ensuite dans un bouillon de pois léger.

Sauce

395. Si l'on veut faire un autre petit bouillon par-dessus, on prend le bouillon frais dans lequel le poisson a cuit, avec du beurre frais, du gingembre, des épices jaunes ou du safran, on le fait bouillir et on le verse dessus.

396. Ou bien on prépare ces boulettes comme pour la carpe (n° 381).

397. On peut aussi faire des beignets de brochet comme pour la carpe.

398. Le frai du brochet doit toujours être jeté, quelle que soit la façon dont le poisson est préparé, car il ne vaut rien.

399. Le brochet est aussi salé et séché, puis préparé comme les carpes (n° 376, 377, 378, 379).

400. Le brochet est aussi mis en pâté, avec du beurre frais ou du saindoux non fondu, du sel, des citrons ou des oranges amères ou des limons, des câpres ou des raisins verts, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, quelques clous de girofle entiers, du persil haché (n° 541).

401. Le brochet est le meilleur en juillet.

Truites

402. Les truites fraîches tirées du ruisseau, encore vivantes, sont éviscérées, soigneusement lavées, séchées, incisées sur le dos, puis arrosées de vin chaud, mises dans la poêle avec le vin, salées, et bien cuites avec du poivre grossièrement broyé et du gingembre ; si l'on jette le sel dans l'eau bouillante, elles deviennent d'un beau bleu.

403. On les sert froides ou chaudes recouvertes de persil vert, ou bien on les enveloppe chaudes dans une serviette, on les saupoudre de gingembre et on les présente dans un plat.

Sauce

404. Ou bien on les fait cuire avec moitié vin moitié eau, avec du beurre frais, du sel, du poivre grossier, quelques clous de girofle entiers, de la fleur de muscade et du gingembre finement haché.

405. Ou bien on les fait cuire avec un peu de vinaigre, moitié vin moitié eau, avec du persil, du poivre grossier et du gingembre, et on couvre : elles deviennent ainsi d'un beau bleu.

406. Ou bien on y ajoute des citrons, des oranges amères ou des tranches de limon, des raisins verts ou des câpres, du sel, du gingembre, du poivre grossier, des épices jaunes selon le goût, et du beurre frais.

Gelée de truites

407. Ou bien on fait cuire des racines de persil dans l'eau avec les feuilles, on verse cela sur les truites et on les fait cuire dedans, avec du sel, du beurre frais, du gingembre, du poivre, quelques

clous de girofle entiers et de la fleur de muscade ; on les laisse mijoter doucement, sans trop de bouillon, afin que celui-ci soit plus corsé. On peut y ajouter un peu de vin ou de vinaigre. Lorsqu'on les fait cuire avec de la colle de poisson, qu'on les colore en jaune et qu'on les laisse prendre, cela donne une gelée ; mais il ne faut pas y mettre de beurre, seulement du sucre.

Truites rôties ou frites

408. Les truites sont aussi rôties convenablement sur le gril comme les carpes ; mais lorsqu'elles sont éviscérées, on ne doit plus les laver, mais aussitôt les frotter de poivre et de sel, les farcir de sauge, les poser sur le gril et les badigeonner comme indiqué pour les carpes (n° 368).

Sauce

409. On prépare un petit bouillon par-dessus comme pour le brochet (n° 392), ou bien on les sert froides avec du vinaigre et du poivre à part.

410. Ou bien on prépare un bouillon avec du beurre frais, un peu de vinaigre et d'eau, du sel, du gingembre, du poivre, des câpres ou des citrons ou des oranges amères finement hachés ; on fait bien bouillir et on verse sur les truites rôties. Ou bien on fait seulement un bouillon de beurre frais, vinaigre, eau, épices jaunes et noix de muscade.

411. Des truites rôties arrosées de vinaigre bouillant, après avoir été placées dans un récipient, bien salées, poivrées et garnies de feuilles de laurier ou de sauge entre les morceaux, peuvent se conserver longtemps et être servies froides en salade ou autrement. Il en est de même pour d'autres poissons.

412. Les truites sont aussi roulées dans le sel et la farine, puis frites convenablement dans du saindoux chaud.

Truites aux oignons — également salées et séchées

Sauce

413. Les truites peuvent aussi être cuites avec des oignons dans moitié vin moitié eau, ou moitié vinaigre moitié eau, avec du sel, du beurre frais ou un peu de farine brûlée, du gingembre, du

poivre, des épices jaunes, de la fleur de muscade, du fenouil sauvage ou du persil finement haché (voir n° 678).

414. Ou bien elles sont salées et ensuite apprêtées et cuites comme il vient d'être dit.

415. Elles sont aussi salées et séchées, puis cuites et apprêtées avec un petit bouillon d'oignons aigre et jaune, auquel on peut ajouter du beurre frais ; voir pour les carpes (n° 376, 377, 378, 379).

416. Les truites sont aussi mises en pâté avec du beurre frais, des câpres ou des oranges amères, des tranches de citron ou de limon, ou seulement du persil finement haché, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade ou de la noix de muscade, ou encore quelques clous de girofle concassés ou entiers (voir n° 541).

417. Les truites sont les meilleures en avril et en mai.

Ombres (Äschen)

418. Les ombres, poissons très sains, sont préparés et cuits à peu près comme les truites ; on peut les écailler ou non selon l'endroit et la façon dont on veut les cuisiner.

Sauce

419. Ils sont aussi cuits dans de l'eau pure, salés ; on enlève ensuite la peau et les écailles, on les remet dans la poêle avec du beurre frais, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, du persil finement haché ou de la raifort, avec un peu du bouillon dans lequel ils ont d'abord cuit, et on les laisse mijoter doucement.

420. On peut aussi les faire bouillir comme indiqué plus haut pour le brochet (n° 387, 388, 673).

421. Ils sont aussi frits, rôtis, conservés, salés, séchés, mis en pâté comme les truites, le brochet ou la carpe (n° 374, 375, 376, 377).

422. Les ombres sont bons de juillet jusqu'à l'automne, c'est alors qu'ils sont les meilleurs.

Perche (Persich)

423. La perche est un très bon poisson sain, bonne toute l'année sauf en mars et en avril ; une fois éviscérée, écaillée ou non écaillée, elle est cuite comme les ombres (n° 419) ou comme le brochet (n° 387, 388).

424. Ou comme les truites (n° 406, 407, 678).

425. Ou elle est rôtie et traitée comme indiqué pour les truites (n° 409, 411).

426. Les perches sont aussi salées, séchées et ensuite préparées comme les truites.

427. Elles sont aussi mises en pâté, préalablement écaillées, avec du beurre frais ou du saindoux non fondu, des épices, etc. (voir n° 541).

428. Elles sont aussi frites, écaillées ou non, roulées dans le sel et la farine, dans du saindoux chaud, du beurre frais ou de l'huile d'olive. Elles sont bonnes toute l'année sauf en mars et en avril.

429. Les très jeunes petites perches, à peine grosses comme un pouce, pêchées en juillet, sont cuites rapidement dans du beurre frais avec un peu de verjus ou un peu de vinaigre, du poivre, de la fleur de muscade et du sel, ou mijotées dans un plat sur les braises.

Barbeau (Barben)

Sauce

430. Le barbeau est éviscéré, son frai — très nuisible — est jeté, puis il est cuit entier ou en morceaux dans moitié vinaigre moitié eau, ou moitié vin moitié eau, avec du sel selon le goût, et apprêté avec un peu de farine brûlée ou de beurre frais, du gingembre, du poivre, du safran ou seulement des épices jaunes. On peut aussi y ajouter du persil finement haché.

431. On peut aussi le faire bouillir comme les carpes, avec du pain en dés grillé sur les braises.

432. On le fait aussi cuire comme les truites ou comme les ombres.

433. Il faut noter que lorsque les barbeaux ont un goût de vase ou proviennent de rivières et ruisseaux malodorants, on doit, une fois éviscérés, les laisser tremper une heure ou plus dans de l'eau salée mélangée d'un peu de vinaigre, puis les rincer soigneusement et les apprêter comme indiqué.

434. On peut aussi les frire ou les rôtir comme les carpes.

435. Les barbeaux sont les meilleurs en juillet, août et septembre.

Ablette, carpe-brème et autres poissons de friture (Alant / Mon- und Bratfisch / Förne)

436. L'ablette, la carpe-brème de friture ou la förne sont pour la plupart rôties comme la carpe et servies avec du vinaigre dans un petit plat à part, avec du gingembre, du poivre et du sel.

Sauce

437. Ou bien on les fait cuire dans moitié vin moitié eau, ou moitié vinaigre moitié eau, avec du sel, de la farine brûlée, du gingembre, du poivre et du fenouil sauvage.

438. Ou bien on peut aussi cuire avec des oignons et du persil vert, et à la place de la farine brûlée, mettre du beurre frais, du gingembre, du poivre, des épices jaunes et selon le goût de la fleur de muscade.

439. L'ablette, la carpe-brème de friture et la förne sont bonnes presque toute l'année ; la förne est meilleure en hiver.

Large Brème (Breite Brachsän)

Sauce

440. La large brème, ou brème commune, est pour la plupart rôtie comme la carpe, puis on prépare par-dessus un petit bouillon de beurre frais légèrement aigre, avec si l'on veut très peu de farine brûlée ou seulement du beurre frais, du sel, du gingembre, du poivre et de la fleur de muscade versés dessus.

441. On peut hacher finement le frai et les entrailles, les mélanger avec des pommes hachées, du persil émincé, de la sauge, du gingembre, du poivre, des épices jaunes et un œuf, en farcir le poisson et le rôtir comme il vient d'être dit.

442. On peut aussi faire cuire la brème comme les ombres ou comme les poissons de friture.

443. Les brèmes sont les meilleures en février et en mars.

Nase (Nasen)

444. Les nases sont cuites avec moitié vin ou eau, ou moitié vinaigre et oignons, salées, et apprêtées avec de la farine brûlée ou du beurre frais, du persil finement haché, du gingembre, du poivre, etc.

445. On peut aussi y ajouter du fenouil sauvage et des épices jaunes, et selon le goût de la fleur de muscade.

446. Elles sont aussi rôties, et on prépare ensuite par-dessus un bouillon légèrement aigre avec des oignons suants, du beurre frais et des épices jaunes, du sel. On peut aussi y mettre de la sauge finement hachée et du persil.

447. Les nases sont les meilleures en février et en mars.

Gardon (Weiß-Fisch) et Spirlin (Erling)

Sauce

448. Les gardons sont cuits dans moitié vin moitié eau avec du persil finement haché, du sel, du gingembre, du poivre et du beurre frais, ou bien on brûle un peu de farine dedans.

449. On peut selon le goût y ajouter des oignons, du fenouil sauvage et des épices jaunes.

450. Ils sont aussi généralement frits dans le saindoux chaud, roulés dans le sel et la farine.

Spirlin (Erling)

451. Les spirilins sont cuits avec moitié vin moitié eau, du sel, du beurre frais, du gingembre, du poivre, du fenouil sauvage et du persil ; et comme ils sont presque amers, on doit faire cuire avec eux un morceau de croûte de pain noir.

452. Ils sont aussi généralement roulés dans le sel et la farine, et frits dans le saindoux chaud comme les gardons.

453. Ils sont les meilleurs en automne.

Éperlans / Albèles / Heurling (Spitzling / Albelen / Heurling)

Sauce

454. Les éperlans et les albèles sont cuits dans moitié vin moitié eau, avec du sel, du fenouil sauvage, du persil et du gingembre, puis servis chauds ou froids. Les heurlings sont cuits avec des oignons, moitié vin moitié eau, du gingembre, du poivre, du fenouil sauvage et du sel, dans du beurre frais et de la farine brûlée ; ou bien ils sont frits sur les braises comme les spirilins.

Saumon (Salmen / Lachs)

455. Le saumon est soigneusement lavé, séché, puis cuit dans moitié vin moitié eau, avec du sel, du persil, du poivre grossièrement broyé, du gingembre, des clous de girofle entiers et de la fleur de muscade ; il est servi chaud ou froid garni de persil frais. Ou bien on fait cuire le saumon seulement dans de l'eau pure avec du sel et du persil, avec ou sans épices.

Sauce

456. On peut le préparer comme au n° 455, avec du beurre frais, en y faisant cuire des citrons coupés. Il est aussi bon avec de la moutarde ou dans des épinards avec du beurre frais, surtout quand il a seulement été cuit dans l'eau, notamment quand il a été salé (voir n° 458).

457. L'arête dorsale est rôtie et badigeonnée d'une sauce de beurre frais, de vinaigre, de sel, de poivre et de fleur de muscade, puis on verse ce bouillon dessus au moment de servir. On peut aussi y mettre des câpres.

458. Le saumon est aussi mis en saumure, puis apprêté et cuit comme indiqué pour les carpes ; il doit toutefois être dessalé dans l'eau un ou deux jours auparavant, et on le cuit dans du beurre frais, avec ou sans moutarde.

459. Le saumon est aussi mis en pâté si l'on veut, avec des citrons, des limons ou des câpres, ainsi que du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, du sel, du beurre frais ou du saindoux non fondu. Il est aussi séché et cuit comme aux n° 378, 379, 541.

460. Le saumon reste à son meilleur d'avril jusqu'à la Saint-Jacques ; ensuite il devient du lachs (saumon d'automne), mais il est le meilleur en avril et en mai.

461. Le lachs reste à son meilleur jusqu'à la Saint-André, et il est le meilleur entre la Saint-Michel et la Saint-Martin ; il est préparé exactement comme le saumon.

Saumoneau (Sälmling)

462. Les saumoneaux sont cuits et apprêtés de la même façon que les truites (n° 402, 405).

Sauce

463. Ou bien on les cuit avec du bon vin, du beurre frais, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, et selon le goût on peut y ajouter quelques clous de girofle entiers, ainsi que du persil haché ou du fenouil sauvage.

464. Les saumoneaux sont aussi mis en pâté comme les truites.

465. Ils sont les meilleurs en avril et en mai.

Goujon et chabot (Grundeln / Groppen)

Sauce

466. Les goujons, ces nobles petits poissons, sont tués vivants dans du bon vin chaud, et cuits convenablement avec du sel, du beurre frais, du gingembre, du poivre grossier, des clous de girofle entiers et de la fleur de muscade. On peut brûler un peu de farine si l'on n'a pas de beurre frais.

467. On peut aussi y ajouter du persil ou du fenouil sauvage, ou des tranches de citron et d'orange amère, des raisins verts ou des câpres, mais sans en mettre trop.

468. Ou bien on les cuit avec du beurre frais, des épices jaunes et de la fleur de muscade seulement.

469. Ces bons petits poissons sont aussi frits dans le saindoux chaud ; il faut veiller à ne pas les brûler, et ils doivent d'abord être roulés dans la farine et le sel.

470. On peut aussi les mettre en pâté, avec du beurre frais, du gingembre, du poivre, de la noix de muscade, des clous de girofle entiers et un peu d'écorce de citron.

471. Les goujons sont les meilleurs en février, mars, avril et mai, mais ils sont bons toute l'année.

Chabot (Groppen)

Sauce

472. Le chabot doit être soigneusement lavé, ou bien on peut l'ébouillanter avec de l'eau bouillante salée mélangée de vinaigre, puis le cuire comme les goujons. On peut aussi y ajouter des épices jaunes, du fenouil sauvage et du persil haché.

473. Les chabots sont frits comme les goujons ; on prend les plus grands ; on peut aussi les mettre en pâté comme les goujons.

474. Ils sont les meilleurs de la Chandeleur jusqu'en avril.

Loche et lamproie de rivière (Kressen / Neun-Augen)

Sauce

475. Elles sont apprêtées et cuites à peu près comme les goujons et les chabots ; on prend les plus grandes loches. On peut faire tremper les lamproies de rivière dans du lait tiède, puis les cuire dans moitié eau, vin ou vinaigre, avec du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, parfois du safran, du persil, du fenouil sauvage et du beurre frais. Les loches sont aussi frites, après avoir été préalablement roulées dans le sel et la farine.

476. En mars et en avril, les loches sont les meilleures ; en février et en mars, les lamproies de rivière.

Loche d'étang ou Treusche (Ruffolchen oder Treuschen)

Sauce

477. Les loches d'étang éviscérées sont ébouillantées avec de l'eau salée chaude et du vinaigre ; le foie est remis dans le poisson, ou seulement le fiel en est retiré ; puis on verse du bon vin chaud dessus, avec du beurre frais ou un peu de farine brûlée, du gingembre, du poivre, des épices jaunes et du persil, et on les finit de cuire. On peut selon le goût y ajouter aussi du fenouil sauvage et de la fleur de muscade.

478. Ou bien on les apprête et on les cuit à peu près comme indiqué pour le brochet (n° 386, 387, 390).

479. Ou bien on les rôtit sur le gril comme les truites et on les badigeonne ; ensuite on fait un bouillon avec du beurre frais ou un peu de farine brûlée, du bon vin, du sucre, de la cannelle, du gingembre ou aussi du safran, et un peu de sel.

480. Les loches d'étang sont aussi roulées dans le sel et la farine et frites dans le saindoux chaud.

481. Elles sont les meilleures en février, mars, avril et mai.

Tanche (Schleyen)

Sauce

482. Elles sont éviscérées, puis lavées et arrosées d'eau bouillante salée mélangée de vinaigre, laissées un moment dedans, puis soigneusement rincées et cuites dans de l'eau pure avec du sel, ou légèrement rôties sur le gril, afin que la peau s'en aille ; elles sont ensuite coupées en morceaux, remises dans la poêle et cuites doucement dans moitié vinaigre moitié eau, avec du sel, du gingembre, du poivre, du persil, du fenouil sauvage ou de la sauge, du beurre frais ou de la farine brûlée.

483. Ou bien elles sont mijotées dans du beurre frais avec de la sauge, un peu de vinaigre, du sel, du gingembre, du poivre, du safran, du persil ou du fenouil sauvage. Elles sont aussi rôties et on prépare un bouillon de genièvre (n° 368).

Lamproie marine (Prücken / Lampretten)

Sauce

484. Les lamproies marines ont beaucoup d'yeux comme les lamproies de rivière ; elles sont éviscérées, leur bave est récupérée, puis on les arrose d'eau bouillante salée mélangée de vinaigre, soigneusement lavées, enroulées comme un anneau ou un bretzel, une demi-noix de muscade est mise dans la bouche, les yeux ou trous sont piqués de clous de girofle, cuites dans du bon vin ; ensuite une partie de ce bouillon est préparée avec du beurre frais, des noisettes broyées ou des amandes non pelées, du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, de la cannelle, avec la bave retenue, tout est cuit ensemble avec le poisson jusqu'à suffisance.

485. On peut aussi y ajouter du sucre et des raisins secs, du pain grillé ou rôti, ou à la place du beurre frais de l'huile d'olive, mais cela ne plaît pas à tout le monde.

Anguille (Aehl)

Sauce

487. On soulève la peau de l'anguille à la tête et on la tire ; on l'éviscère, on en fait des morceaux, mais d'abord on enlève soigneusement la petite pellicule ou membrane qui longe l'arête dorsale, on l'ébouillante avec de l'eau bouillante salée et du vinaigre, on la rince, puis on la fait cuire dans

moitié vin, eau ou vinaigre, avec du persil finement haché, de la sauge, de la bette jeune ou des épinards, de la marjolaine, du sel, du poivre, du gingembre, du safran ou des épices jaunes, un peu de beurre frais. On peut aussi y ajouter de la fleur de muscade ou du fenouil sauvage, ou à la place du beurre frais, des oignons finement hachés et frits.

488. Ou bien elle est simplement blanchie dans l'eau et le sel, rincée, puis apprêtée avec du bon vin, des raisins secs, du sel, du gingembre, du poivre, des clous de girofle entiers, de la cannelle, du safran et du sucre, selon les besoins, et bien cuite. On peut selon le goût y ajouter de la marjolaine ou du romarin.

489. Ou bien elle est roulée en morceaux dans le sel, le gingembre et le poivre, piquée sur une brochette avec des feuilles de sauge, rôtie sur le gril et badigeonnée comme les truites. On la sert sèche ou avec un bouillon par-dessus, comme pour les loches rôties.

490. Ou bien elle est poivrée, salée, frite dans du beurre frais avec de la sauge, ou grillée. Les anguilles sont bonnes de mai jusqu'en septembre.

Remarques sur tous les poissons

491. Pour que les poissons soient excellents, on les fait cuire dans moitié vin moitié vinaigre ; pendant ce temps on fait suer dans du saindoux une bonne portion d'oignons grossièrement hachés, mais sans les laisser brunir, on les verse sur le poisson et on les fait cuire avec du gingembre, du poivre, de la cannelle, des clous de girofle, du safran et du sucre jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Au moment de servir on pose les oignons sur les poissons et selon le goût on les saupoudre d'une poignée de raisins secs soigneusement lavés.

Mets d'écrevisses (Krebs-Speisen)

492. Les écrevisses soigneusement lavées sont cuites peu de temps dans moitié vin moitié eau ou moitié vinaigre moitié eau, salées, écumées, puis couvertes, garnies de persil et servies. On peut poser du poivre et du sel sur le plat. On peut aussi cuire avec du persil, du fenouil sauvage et du poivre grossier, mais sans laisser trop bouillir.

493. Les écrevisses sont décortiquées, la partie amère retirée, puis la même chose salée et roulée dans un beignet léger fait d'œufs, de farine blanche et d'un peu de lait, et frite dans du saindoux chaud. On peut aussi râper du pain d'épices dans ce beignet ou y mettre du poivre.

Boulettes et beignets farcis d'écrevisses (Gefüllte Krebs-Knöflin / Kröpflin)

Sauce

494. Les écrevisses cuites, décortiquées, nettoyées et finement hachées sont mélangées avec des œufs, du persil, du gingembre, de la fleur de muscade, des épices jaunes et du sel ; on en farcit les carapaces d'écrevisses, puis on les frit, rôtit ou cuit, et on fait un bouillon d'écrevisses avec du beurre frais, du sel, du gingembre et du poivre. Avec des herbes savoureuses, des œufs et un peu de farine, cela donne des boulettes ou des beignets (n° 659, 660).

495. Ou bien on prépare sur ces écrevisses farcies un bouillon fait du bouillon dans lequel les écrevisses ont cuit, avec du pain trempé dans du vin, des écrevisses broyées, du pain d'épices râpé, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, du safran, du sel et du beurre frais ; on fait bouillir et on verse dessus.

Soupe française d'écrevisses

496. La purée ou soupe d'écrevisses se fait ainsi : on cuit les écrevisses, on les nettoie dessus et dessous, on les écrase au mortier, on passe au travers d'un linge ou d'une passoire avec du vin ou du bouillon de pois, on y brûle de la farine ou on met du beurre frais, du sel, du gingembre, du poivre, des épices jaunes ou du safran, on fait bouillir avec quelques écrevisses entières et décortiquées, et on sert sur des tranches de pain blanc grillé. On peut l'aigrir un peu avec du vinaigre, ou y mettre du sucre, de la cannelle et des raisins secs pour le rendre doux. Au moment de servir on peut mettre au milieu du plat un petit pain blanc garni et cuit, et autour des beignets et boulettes d'écrevisses frits : c'est une soupe française.

497. Les écrevisses sont aussi mises en tartes ou en pâtés (n° 657, 658). Boulettes et beignets d'écrevisses (n° 659, 660).

498. Elles sont les meilleures en avril et en mai.

Poissons salés et séchés — Stockfisch (morue séchée)

Sauce

499. Le stockfisch doit d'abord être bien battu, puis trempé au minimum un jour et une nuit dans de l'eau tiède de cendres, ensuite soigneusement nettoyé et lavé dans plusieurs eaux tièdes, mis sur le feu dans l'eau tiède et cuit peu à peu à feu doux, puis tiré et laissé ainsi un bon moment pour rester tendre. On le met ensuite dans un plat à ragoût, on en retire les arêtes et la peau, et quand il est bien égoutté on le dépose dans le plat, on le saupoudre de sel, de gingembre, de poivre et on l'arrose de saindoux chaud. On peut aussi saupoudrer par-dessus du fenouil sauvage, des oignons suants ou du pain en dés, ou bien l'apprêter avec un bouillon aigre de gingembre, de poivre, de farine brûlée et un bouillon de baies de genièvre, et le faire cuire convenablement, ou bien à la place de la farine brûlée on prend du beurre frais.

500. Ou bien on met le stockfisch cuit et bien égoutté...

501. ...dans du bon lait doux ou de la crème, on fait suer une bonne portion d'oignons et de farine dans du saindoux, on verse dessus et on y met du gingembre, du poivre, du safran ou des épices jaunes ; on laisse cuire doucement et on sale au moment de servir. On peut mettre des tranches de pain grillé dedans. Ou bien on le pose sur du jeune chou vert ou des petits pois verts apprêtés au beurre frais, on l'arrose d'assez de saindoux chaud et on le saupoudre de gingembre, de poivre et de sel.

Ou bien on prend à la place du lait seulement du bouillon de stockfisch ou du bouillon de pois, avec un peu de vin, des épices, etc. comme ci-dessus, et selon le goût du fenouil sauvage. On le prépare aussi avec du beurre frais et de la moutarde.

Stockfisch farci

Sauce

502. Le morceau de queue est bien trempé, arrosé d'eau bouillante, incisé, farci avec des oignons suants, des œufs, de fines herbes savoureuses, du gingembre, du poivre ou des épices jaunes, puis grillé sur le gril ou rôti dans une poêle ; ensuite on prépare un bouillon légèrement aigre avec de la

farine brûlée, du gingembre, du poivre, du sel, parfois des baies de genièvre, on fait bouillir et on verse sur le stockfisch.

503. Au lieu des oignons suants on peut mettre des raisins secs, des pommes ou des poires rôties, d'abord finement hachées dans la farce, et selon le goût du pain d'épices râpé.

Boulettes, beignets de stockfisch et pâtés

504. Le stockfisch cuit, les arêtes retirées, haché et râpé, du pain blanc trempé dans du vin ou du vinaigre, des œufs, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, du persil haché, de la sauge, du sel, un peu de farine ajoutés, le tout bien mélangé, donne de bonnes boulettes.

505. Ou bien le stockfisch haché est mélangé avec des pommes ou des poires hachées, des raisins secs, du gingembre, du poivre, de la cannelle, parfois du safran, et farci dans des beignets cuits comme du poisson ou d'autres beignets. On peut aussi y mettre du pain blanc râpé trempé dans du vin ou du lait. Le stockfisch bien cuit est aussi mis en pâtés avec du beurre frais, du persil, de l'oignon vert, du gingembre, du poivre, etc.

Platteislin (plie / flet)

506. Les plies sont dessalées comme le stockfisch mais un peu plus longtemps, puis soigneusement lavées et cuites comme lui. On les pose sèches dans le plat, on les saupoudre de sel et de gingembre et on les arrose de saindoux chaud.

507. On peut aussi pour les plus grandes mettre dessous de jeunes épinards ou de la bette jeune non hachée, d'abord bien cuite, sous les plies, puis saler, épicer et arroser de saindoux comme pour le stockfisch. Ou bien on verse un bouillon dessus comme aux n° 500, 501.

Sauce

508. Ou bien on fait suer dans du saindoux une bonne portion d'oignons et de persil, on y ajoute des pois passés, du sel, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, on fait bouillir et on verse sur les plies. On peut aussi y mettre des raisins secs, du beurre frais, de la sauge ou de la marjolaine.

509. Ou bien on fait un bouillon avec du beurre frais, des oignons verts finement hachés, du persil, du gingembre, du poivre, du safran, on fait bouillir et on verse dessus. On peut mettre des tranches de pain blanc sous les plies, d'abord arrosées du bouillon dans lequel elles ont cuit, salées et poivrées, puis poser les plies dessus, les arroser généreusement de saindoux chaud et les saupoudrer de gingembre, de poivre et de raisins secs.

510. Le bouillon ci-dessus est préparé avec un peu de vin et de bouillon de pois, du beurre frais, du sel avec les épices précédentes et versé dessus. On peut aussi mettre une poignée de pois verts bien cuits dans ce bouillon, puis le verser sur les plies, ou saupoudrer par-dessus une poignée de raisins secs.

511. Les plies cuites et posées dans le plat sont saupoudrées de pain grillé et émietté, de sel, de gingembre, de poivre et de raisins secs. Toutes ces sauces ne s'entendent que pour des plies bien grandes, bien blanches, bien dessalées et cuites lentement ; sinon elles ne vaudraient pas le coût.

Bolchen (vendace) ou poisson de lac (Moll-Fisch)

512. Les vendaces doivent tremper deux jours et deux nuits dans un peu de cendres liées dans un linge, être dessalées, l'eau changée plusieurs fois, puis soigneusement rincées et cuites assez longtemps pour être bien tendres.

Sauce

513. On prépare ensuite un bouillon avec du beurre frais, du gingembre et du poivre, et on le laisse mieux cuire sur les braises.

514. On peut y ajouter des épices jaunes et des oignons suants, ou aussi rendre le bouillon un peu aigre.

515. Ou bien on met dans ce bouillon de la moutarde préparée, avec ou sans oignons, et du beurre frais.

516. Ou bien on les prépare, d'abord bien cuites, avec du beurre frais, dans des épinards ébouillantés, avec du poivre et du gingembre.

517. On peut aussi préparer un bouillon de pois avec du beurre frais, des oignons suants, du persil haché, du gingembre, du poivre et des épices jaunes, et le verser sur les vendaces cuites.

518. On peut aussi faire des boulettes et des beignets avec des vendaces comme pour le stockfisch (n° 504, 505). Elles sont aussi mises en pâtés (n° 505).

Raie (Rochen)

519. La raie est cuite à peu près comme la plie ; on la bat un peu avant de la dessaler ; quand elle est cuite, on doit soigneusement laver le mucus avec de l'eau tiède.

Hareng (Häring)

Sauce

520. Le hareng trempe un jour et demi et une nuit, l'eau changée régulièrement, puis on l'ouvre un peu par le bas et on le suspend pour le faire sécher. Si l'on veut le rôtir, on l'incise sur le dos, on pousse le nez coupé du hareng dedans, on le pose sur le gril et on le rôtit pour qu'il reste juteux.

521. On le sert sec, seul ou avec du chou vert ou du chou. On peut aussi préparer un bouillon légèrement aigre avec des oignons suants, ou du pain en dés grillé sur les braises, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, et on verse sur les harengs rôtis.

522. Ou bien on prépare un bouillon de moutarde par-dessus avec un peu d'oignons suants ou de beurre frais, du persil haché, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, etc. (voir n° 515).

523. Le hareng est aussi cuit seulement dans de l'eau, arrosé de saindoux chaud, saupoudré de gingembre ou servi avec du chou vert (n° 500, 501, 507).

524. Ou bien on prépare un bouillon par-dessus comme ci-dessus avec du bouillon de pois (voir n° 517).

525. On peut aussi le laisser froid et y mettre du vinaigre et de l'huile d'olive.

526. Ou bien les harengs sont passés dans une pâte légère et frits comme des beignets dans du saindoux chaud.

Pücking (sprat fumé)

527. Les pückings sont réchauffés sur le gril, écaillés et grattés, et rôtis sur le gril comme le hareng, puis servis à côté de la salade.

528. On peut aussi mettre du vinaigre et de l'huile d'olive sur les pückings.

Gang-Fisch ou poissons séchés

Sauce

529. Le gang-fisch ou autres poissons séchés sont trempés dans l'eau chaude, soigneusement lavés et cuits dans l'eau pure, refroidis et écaillés. On prépare ensuite un bouillon légèrement aigre par-dessus avec de la farine brûlée ou du beurre frais, ou des oignons suants, du sel, du gingembre, du poivre, des épices jaunes ; on fait bouillir et on verse sur ces poissons. On peut aussi y ajouter du persil haché.

Poisson du Rhin (Rhein-Fisch)

530. Le poisson du Rhin ou autres poissons salés semblables sont dessalés, soigneusement lavés, cuits dans de l'eau pure, écaillés, et on prépare un bouillon par-dessus comme pour les gang-fischen.

531. Ou bien on peut aussi les servir sur du chou vert ou avec de la raifort.

Escargots (Schnecken)

532. Les escargots encore enfermés dans leur coquille sont cuits bien longtemps dans l'eau de cendres avec leur coquille, puis tirés hors de la coquille...

Voici les recettes numérotées 391 à 532. Voici la traduction :

Mets de poisson

Brochet rôti et frit — Sauces

391. Le brochet peut aussi être rôti comme le dit la recette de la carpe ci-dessus ; on le place ensuite dans un plat et on le fait cuire sur les braises, avec un peu de vinaigre, de noix de muscade, de sel et de beurre frais (n° 368).

392. Ou bien on prépare un petit bouillon par-dessus, comme pour la carpe rôtie (n° 369).

393. Le brochet est fendu, croisillonné comme des bretzels ou haché en morceaux blancs, salé, roulé dans la farine, puis frit dans du saindoux bien chaud et bien égoutté. On peut aussi le faire frire dans du beurre frais.

Boulettes et beignets de brochet

394. Le brochet est cuit dans moitié vin moitié eau, salé ; les arêtes en sont retirées et la chair est finement hachée ; on y ajoute des œufs, un peu de farine, de la marjolaine, du poivre, de la fleur de muscade, et on façonne des boulettes que l'on sert ensuite dans un bouillon de pois léger.

Sauce

395. Si l'on veut faire un autre petit bouillon par-dessus, on prend le bouillon frais dans lequel le poisson a cuit, avec du beurre frais, du gingembre, des épices jaunes ou du safran, on le fait bouillir et on le verse dessus.

396. Ou bien on prépare ces boulettes comme pour la carpe (n° 381).

397. On peut aussi faire des beignets de brochet comme pour la carpe.

398. Le frai du brochet doit toujours être jeté, quelle que soit la façon dont le poisson est préparé, car il ne vaut rien.

399. Le brochet est aussi salé et séché, puis préparé comme les carpes (n° 376, 377, 378, 379).

400. Le brochet est aussi mis en pâté, avec du beurre frais ou du saindoux non fondu, du sel, des citrons ou des oranges amères ou des limons, des câpres ou des raisins verts, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, quelques clous de girofle entiers, du persil haché (n° 541).

401. Le brochet est le meilleur en juillet.

Truites

402. Les truites fraîches tirées du ruisseau, encore vivantes, sont éviscérées, soigneusement lavées, séchées, incisées sur le dos, puis arrosées de vin chaud, mises dans la poêle avec le vin, salées, et bien cuites avec du poivre grossièrement broyé et du gingembre ; si l'on jette le sel dans l'eau bouillante, elles deviennent d'un beau bleu.

403. On les sert froides ou chaudes recouvertes de persil vert, ou bien on les enveloppe chaudes dans une serviette, on les saupoudre de gingembre et on les présente dans un plat.

Sauce

404. Ou bien on les fait cuire avec moitié vin moitié eau, avec du beurre frais, du sel, du poivre grossier, quelques clous de girofle entiers, de la fleur de muscade et du gingembre finement haché.

405. Ou bien on les fait cuire avec un peu de vinaigre, moitié vin moitié eau, avec du persil, du poivre grossier et du gingembre, et on couvre : elles deviennent ainsi d'un beau bleu.

406. Ou bien on y ajoute des citrons, des oranges amères ou des tranches de limon, des raisins verts ou des câpres, du sel, du gingembre, du poivre grossier, des épices jaunes selon le goût, et du beurre frais.

Gelée de truites

407. Ou bien on fait cuire des racines de persil dans l'eau avec les feuilles, on verse cela sur les truites et on les fait cuire dedans, avec du sel, du beurre frais, du gingembre, du poivre, quelques clous de girofle entiers et de la fleur de muscade ; on les laisse mijoter doucement, sans trop de bouillon, afin que celui-ci soit plus corsé. On peut y ajouter un peu de vin ou de vinaigre. Lorsqu'on les fait cuire avec de la colle de poisson, qu'on les colore en jaune et qu'on les laisse prendre, cela donne une gelée ; mais il ne faut pas y mettre de beurre, seulement du sucre.

Truites rôties ou frites

408. Les truites sont aussi rôties convenablement sur le gril comme les carpes ; mais lorsqu'elles sont éviscérées, on ne doit plus les laver, mais aussitôt les frotter de poivre et de sel, les farcir de sauge, les poser sur le gril et les badigeonner comme indiqué pour les carpes (n° 368).

Sauce

409. On prépare un petit bouillon par-dessus comme pour le brochet (n° 392), ou bien on les sert froides avec du vinaigre et du poivre à part.

410. Ou bien on prépare un bouillon avec du beurre frais, un peu de vinaigre et d'eau, du sel, du gingembre, du poivre, des câpres ou des citrons ou des oranges amères finement hachés ; on fait bien bouillir et on verse sur les truites rôties. Ou bien on fait seulement un bouillon de beurre frais, vinaigre, eau, épices jaunes et noix de muscade.

411. Des truites rôties arrosées de vinaigre bouillant, après avoir été placées dans un récipient, bien salées, poivrées et garnies de feuilles de laurier ou de sauge entre les morceaux, peuvent se conserver longtemps et être servies froides en salade ou autrement. Il en est de même pour d'autres poissons.

412. Les truites sont aussi roulées dans le sel et la farine, puis frites convenablement dans du saindoux chaud.

Truites aux oignons — également salées et séchées

Sauce

413. Les truites peuvent aussi être cuites avec des oignons dans moitié vin moitié eau, ou moitié vinaigre moitié eau, avec du sel, du beurre frais ou un peu de farine brûlée, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, de la fleur de muscade, du fenouil sauvage ou du persil finement haché (voir n° 678).

414. Ou bien elles sont salées et ensuite apprêtées et cuites comme il vient d'être dit.

415. Elles sont aussi salées et séchées, puis cuites et apprêtées avec un petit bouillon d'oignons aigre et jaune, auquel on peut ajouter du beurre frais ; voir pour les carpes (n° 376, 377, 378, 379).

416. Les truites sont aussi mises en pâté avec du beurre frais, des câpres ou des oranges amères, des tranches de citron ou de limon, ou seulement du persil finement haché, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade ou de la noix de muscade, ou encore quelques clous de girofle concassés ou entiers (voir n° 541).

417. Les truites sont les meilleures en avril et en mai.

Ombres (Äschen)

418. Les ombres, poissons très sains, sont préparés et cuits à peu près comme les truites ; on peut les écailler ou non selon l'endroit et la façon dont on veut les cuisiner.

Sauce

419. Ils sont aussi cuits dans de l'eau pure, salés ; on enlève ensuite la peau et les écailles, on les remet dans la poêle avec du beurre frais, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, du persil finement haché ou de la raifort, avec un peu du bouillon dans lequel ils ont d'abord cuit, et on les laisse mijoter doucement.

420. On peut aussi les faire bouillir comme indiqué plus haut pour le brochet (n° 387, 388, 673).

421. Ils sont aussi frits, rôtis, conservés, salés, séchés, mis en pâté comme les truites, le brochet ou la carpe (n° 374, 375, 376, 377).

422. Les ombres sont bons de juillet jusqu'à l'automne, c'est alors qu'ils sont les meilleurs.

Perche (Persich)

423. La perche est un très bon poisson sain, bonne toute l'année sauf en mars et en avril ; une fois éviscérée, écaillée ou non écaillée, elle est cuite comme les ombres (n° 419) ou comme le brochet (n° 387, 388).

424. Ou comme les truites (n° 406, 407, 678).

425. Ou elle est rôtie et traitée comme indiqué pour les truites (n° 409, 411).

426. Les perches sont aussi salées, séchées et ensuite préparées comme les truites.

427. Elles sont aussi mises en pâté, préalablement écaillées, avec du beurre frais ou du saindoux non fondu, des épices, etc. (voir n° 541).

428. Elles sont aussi frites, écaillées ou non, roulées dans le sel et la farine, dans du saindoux chaud, du beurre frais ou de l'huile d'olive. Elles sont bonnes toute l'année sauf en mars et en avril.

429. Les très jeunes petites perches, à peine grosses comme un pouce, pêchées en juillet, sont cuites rapidement dans du beurre frais avec un peu de verjus ou un peu de vinaigre, du poivre, de la fleur de muscade et du sel, ou mijotées dans un plat sur les braises.

Barbeau (Barben)

Sauce

430. Le barbeau est éviscéré, son frai — très nuisible — est jeté, puis il est cuit entier ou en morceaux dans moitié vinaigre moitié eau, ou moitié vin moitié eau, avec du sel selon le goût, et

apprêté avec un peu de farine brûlée ou de beurre frais, du gingembre, du poivre, du safran ou seulement des épices jaunes. On peut aussi y ajouter du persil finement haché.

431. On peut aussi le faire bouillir comme les carpes, avec du pain en dés grillé sur les braises.

432. On le fait aussi cuire comme les truites ou comme les ombres.

433. Il faut noter que lorsque les barbeaux ont un goût de vase ou proviennent de rivières et ruisseaux malodorants, on doit, une fois éviscérés, les laisser tremper une heure ou plus dans de l'eau salée mélangée d'un peu de vinaigre, puis les rincer soigneusement et les apprêter comme indiqué.

434. On peut aussi les frire ou les rôtir comme les carpes.

435. Les barbeaux sont les meilleurs en juillet, août et septembre.

Ablette, carpe-brème et autres poissons de friture (Alant / Mon- und Bratfisch / Förne)

436. L'ablette, la carpe-brème de friture ou la förne sont pour la plupart rôties comme la carpe et servies avec du vinaigre dans un petit plat à part, avec du gingembre, du poivre et du sel.

Sauce

437. Ou bien on les fait cuire dans moitié vin moitié eau, ou moitié vinaigre moitié eau, avec du sel, de la farine brûlée, du gingembre, du poivre et du fenouil sauvage.

438. Ou bien on peut aussi cuire avec des oignons et du persil vert, et à la place de la farine brûlée, mettre du beurre frais, du gingembre, du poivre, des épices jaunes et selon le goût de la fleur de muscade.

439. L'ablette, la carpe-brème de friture et la förne sont bonnes presque toute l'année ; la förne est meilleure en hiver.

Large Brème (Breite Brachs)

Sauce

440. La large brème, ou brème commune, est pour la plupart rôtie comme la carpe, puis on prépare par-dessus un petit bouillon de beurre frais légèrement aigre, avec si l'on veut très peu de farine brûlée ou seulement du beurre frais, du sel, du gingembre, du poivre et de la fleur de muscade versés dessus.

441. On peut hacher finement le frai et les entrailles, les mélanger avec des pommes hachées, du persil émincé, de la sauge, du gingembre, du poivre, des épices jaunes et un œuf, en farcir le poisson et le rôtir comme il vient d'être dit.

442. On peut aussi faire cuire la brème comme les ombres ou comme les poissons de friture.

443. Les brèmes sont les meilleures en février et en mars.

Nase (Nasen)

444. Les nases sont cuites avec moitié vin ou eau, ou moitié vinaigre et oignons, salées, et apprêtées avec de la farine brûlée ou du beurre frais, du persil finement haché, du gingembre, du poivre, etc.

445. On peut aussi y ajouter du fenouil sauvage et des épices jaunes, et selon le goût de la fleur de muscade.

446. Elles sont aussi rôties, et on prépare ensuite par-dessus un bouillon légèrement aigre avec des oignons suants, du beurre frais et des épices jaunes, du sel. On peut aussi y mettre de la sauge finement hachée et du persil.

447. Les nases sont les meilleures en février et en mars.

Gardon (Weiß-Fisch) et Spirlin (Erling)

Sauce

448. Les gardons sont cuits dans moitié vin moitié eau avec du persil finement haché, du sel, du gingembre, du poivre et du beurre frais, ou bien on brûle un peu de farine dedans.

449. On peut selon le goût y ajouter des oignons, du fenouil sauvage et des épices jaunes.

450. Ils sont aussi généralement frits dans le saindoux chaud, roulés dans le sel et la farine.

Spirlin (Erling)

451. Les spirpins sont cuits avec moitié vin moitié eau, du sel, du beurre frais, du gingembre, du poivre, du fenouil sauvage et du persil ; et comme ils sont presque amers, on doit faire cuire avec eux un morceau de croûte de pain noir.

452. Ils sont aussi généralement roulés dans le sel et la farine, et frits dans le saindoux chaud comme les gardons.

453. Ils sont les meilleurs en automne.

Éperlans / Albèles / Heurling (Spitzling / Albelen / Heurling)

Sauce

454. Les éperlans et les albèles sont cuits dans moitié vin moitié eau, avec du sel, du fenouil sauvage, du persil et du gingembre, puis servis chauds ou froids. Les heurlings sont cuits avec des oignons, moitié vin moitié eau, du gingembre, du poivre, du fenouil sauvage et du sel, dans du beurre frais et de la farine brûlée ; ou bien ils sont frits sur les braises comme les spirpins.

Saumon (Salmen / Lachs)

455. Le saumon est soigneusement lavé, séché, puis cuit dans moitié vin moitié eau, avec du sel, du persil, du poivre grossièrement broyé, du gingembre, des clous de girofle entiers et de la fleur de muscade ; il est servi chaud ou froid garni de persil frais. Ou bien on fait cuire le saumon seulement dans de l'eau pure avec du sel et du persil, avec ou sans épices.

Sauce

456. On peut le préparer comme au n° 455, avec du beurre frais, en y faisant cuire des citrons

coupés. Il est aussi bon avec de la moutarde ou dans des épinards avec du beurre frais, surtout quand il a seulement été cuit dans l'eau, notamment quand il a été salé (voir n° 458).

457. L'arête dorsale est rôtie et badigeonnée d'une sauce de beurre frais, de vinaigre, de sel, de poivre et de fleur de muscade, puis on verse ce bouillon dessus au moment de servir. On peut aussi y mettre des câpres.

458. Le saumon est aussi mis en saumure, puis apprêté et cuit comme indiqué pour les carpes ; il doit toutefois être dessalé dans l'eau un ou deux jours auparavant, et on le cuit dans du beurre frais, avec ou sans moutarde.

459. Le saumon est aussi mis en pâté si l'on veut, avec des citrons, des limons ou des câpres, ainsi que du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, du sel, du beurre frais ou du saindoux non fondu. Il est aussi séché et cuit comme aux n° 378, 379, 541.

460. Le saumon reste à son meilleur d'avril jusqu'à la Saint-Jacques ; ensuite il devient du lachs (saumon d'automne), mais il est le meilleur en avril et en mai.

461. Le lachs reste à son meilleur jusqu'à la Saint-André, et il est le meilleur entre la Saint-Michel et la Saint-Martin ; il est préparé exactement comme le saumon.

Saumoneau (Sälmling)

462. Les saumoneaux sont cuits et apprêtés de la même façon que les truites (n° 402, 405).

Sauce

463. Ou bien on les cuit avec du bon vin, du beurre frais, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, et selon le goût on peut y ajouter quelques clous de girofle entiers, ainsi que du persil haché ou du fenouil sauvage.

464. Les saumoneaux sont aussi mis en pâté comme les truites.

465. Ils sont les meilleurs en avril et en mai.

Goujon et chabot (Grundeln / Groppen)

Sauce

466. Les goujons, ces nobles petits poissons, sont tués vivants dans du bon vin chaud, et cuits convenablement avec du sel, du beurre frais, du gingembre, du poivre grossier, des clous de girofle entiers et de la fleur de muscade. On peut brûler un peu de farine si l'on n'a pas de beurre frais.

467. On peut aussi y ajouter du persil ou du fenouil sauvage, ou des tranches de citron et d'orange amère, des raisins verts ou des câpres, mais sans en mettre trop.

468. Ou bien on les cuit avec du beurre frais, des épices jaunes et de la fleur de muscade seulement.

469. Ces bons petits poissons sont aussi frits dans le saindoux chaud ; il faut veiller à ne pas les brûler, et ils doivent d'abord être roulés dans la farine et le sel.

470. On peut aussi les mettre en pâté, avec du beurre frais, du gingembre, du poivre, de la noix de muscade, des clous de girofle entiers et un peu d'écorce de citron.

471. Les goujons sont les meilleurs en février, mars, avril et mai, mais ils sont bons toute l'année.

Chabot (Groppen)

Sauce

472. Le chabot doit être soigneusement lavé, ou bien on peut l'ébouillanter avec de l'eau bouillante salée mélangée de vinaigre, puis le cuire comme les goujons. On peut aussi y ajouter des épices jaunes, du fenouil sauvage et du persil haché.

473. Les chabots sont frits comme les goujons ; on prend les plus grands ; on peut aussi les mettre en pâté comme les goujons.

474. Ils sont les meilleurs de la Chandeleur jusqu'en avril.

Loche et lamproie de rivière (Kressen / Neun-Augen)

Sauce

475. Elles sont apprêtées et cuites à peu près comme les goujons et les chabots ; on prend les plus grandes loches. On peut faire tremper les lamproies de rivière dans du lait tiède, puis les cuire dans moitié eau, vin ou vinaigre, avec du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, parfois du safran, du persil, du fenouil sauvage et du beurre frais. Les loches sont aussi frites, après avoir été préalablement roulées dans le sel et la farine.

476. En mars et en avril, les loches sont les meilleures ; en février et en mars, les lamproies de rivière.

Loche d'étang ou Treusche (Ruffolchen oder Treuschen)

Sauce

477. Les loches d'étang éviscérées sont ébouillantées avec de l'eau salée chaude et du vinaigre ; le foie est remis dans le poisson, ou seulement le fiel en est retiré ; puis on verse du bon vin chaud dessus, avec du beurre frais ou un peu de farine brûlée, du gingembre, du poivre, des épices jaunes et du persil, et on les finit de cuire. On peut selon le goût y ajouter aussi du fenouil sauvage et de la fleur de muscade.

478. Ou bien on les apprête et on les cuit à peu près comme indiqué pour le brochet (n° 386, 387, 390).

479. Ou bien on les rôtit sur le gril comme les truites et on les badigeonne ; ensuite on fait un bouillon avec du beurre frais ou un peu de farine brûlée, du bon vin, du sucre, de la cannelle, du gingembre ou aussi du safran, et un peu de sel.

480. Les loches d'étang sont aussi roulées dans le sel et la farine et frites dans le saindoux chaud.

481. Elles sont les meilleures en février, mars, avril et mai.

Tanche (Schleyen)

Sauce

482. Elles sont éviscérées, puis lavées et arrosées d'eau bouillante salée mélangée de vinaigre, laissées un moment dedans, puis soigneusement rincées et cuites dans de l'eau pure avec du sel, ou légèrement rôties sur le gril, afin que la peau s'en aille ; elles sont ensuite coupées en morceaux, remises dans la poêle et cuites doucement dans moitié vinaigre moitié eau, avec du sel, du gingembre, du poivre, du persil, du fenouil sauvage ou de la sauge, du beurre frais ou de la farine brûlée.

483. Ou bien elles sont mijotées dans du beurre frais avec de la sauge, un peu de vinaigre, du sel, du gingembre, du poivre, du safran, du persil ou du fenouil sauvage. Elles sont aussi rôties et on prépare un bouillon de genièvre (n° 368).

Lamproie marine (Prücken / Lampretten)

Sauce

484. Les lamproies marines ont beaucoup d'yeux comme les lamproies de rivière ; elles sont éviscérées, leur bave est récupérée, puis on les arrose d'eau bouillante salée mélangée de vinaigre, soigneusement lavées, enroulées comme un anneau ou un bretzel, une demi-noix de muscade est mise dans la bouche, les yeux ou trous sont piqués de clous de girofle, cuites dans du bon vin ; ensuite une partie de ce bouillon est préparée avec du beurre frais, des noisettes broyées ou des amandes non pelées, du sel, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, de la cannelle, avec la bave retenue, tout est cuit ensemble avec le poisson jusqu'à suffisance.

485. On peut aussi y ajouter du sucre et des raisins secs, du pain grillé ou rôti, ou à la place du beurre frais de l'huile d'olive, mais cela ne plaît pas à tout le monde.

Anguille (Aehl)

Sauce

487. On soulève la peau de l'anguille à la tête et on la tire ; on l'éviscère, on en fait des morceaux, mais d'abord on enlève soigneusement la petite pellicule ou membrane qui longe l'arête dorsale, on l'ébouillante avec de l'eau bouillante salée et du vinaigre, on la rince, puis on la fait cuire dans

moitié vin, eau ou vinaigre, avec du persil finement haché, de la sauge, de la bette jeune ou des épinards, de la marjolaine, du sel, du poivre, du gingembre, du safran ou des épices jaunes, un peu de beurre frais. On peut aussi y ajouter de la fleur de muscade ou du fenouil sauvage, ou à la place du beurre frais, des oignons finement hachés et frits.

488. Ou bien elle est simplement blanchie dans l'eau et le sel, rincée, puis apprêtée avec du bon vin, des raisins secs, du sel, du gingembre, du poivre, des clous de girofle entiers, de la cannelle, du safran et du sucre, selon les besoins, et bien cuite. On peut selon le goût y ajouter de la marjolaine ou du romarin.

489. Ou bien elle est roulée en morceaux dans le sel, le gingembre et le poivre, piquée sur une brochette avec des feuilles de sauge, rôtie sur le gril et badigeonnée comme les truites. On la sert sèche ou avec un bouillon par-dessus, comme pour les loches rôties.

490. Ou bien elle est poivrée, salée, frite dans du beurre frais avec de la sauge, ou grillée. Les anguilles sont bonnes de mai jusqu'en septembre.

Remarques sur tous les poissons

491. Pour que les poissons soient excellents, on les fait cuire dans moitié vin moitié vinaigre ; pendant ce temps on fait suer dans du saindoux une bonne portion d'oignons grossièrement hachés, mais sans les laisser brunir, on les verse sur le poisson et on les fait cuire avec du gingembre, du poivre, de la cannelle, des clous de girofle, du safran et du sucre jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Au moment de servir on pose les oignons sur les poissons et selon le goût on les saupoudre d'une poignée de raisins secs soigneusement lavés.

Mets d'écrevisses (Krebs-Speisen)

492. Les écrevisses soigneusement lavées sont cuites peu de temps dans moitié vin moitié eau ou moitié vinaigre moitié eau, salées, écumées, puis couvertes, garnies de persil et servies. On peut poser du poivre et du sel sur le plat. On peut aussi cuire avec du persil, du fenouil sauvage et du poivre grossier, mais sans laisser trop bouillir.

493. Les écrevisses sont décortiquées, la partie amère retirée, puis la même chose salée et roulée dans un beignet léger fait d'œufs, de farine blanche et d'un peu de lait, et frite dans du saindoux chaud. On peut aussi râper du pain d'épices dans ce beignet ou y mettre du poivre.

Boulettes et beignets farcis d'écrevisses (Gefüllte Krebs-Knöflin / Kröpflin)

Sauce

494. Les écrevisses cuites, décortiquées, nettoyées et finement hachées sont mélangées avec des œufs, du persil, du gingembre, de la fleur de muscade, des épices jaunes et du sel ; on en farcit les carapaces d'écrevisses, puis on les frit, rôtit ou cuit, et on fait un bouillon d'écrevisses avec du beurre frais, du sel, du gingembre et du poivre. Avec des herbes savoureuses, des œufs et un peu de farine, cela donne des boulettes ou des beignets (n° 659, 660).

495. Ou bien on prépare sur ces écrevisses farcies un bouillon fait du bouillon dans lequel les écrevisses ont cuit, avec du pain trempé dans du vin, des écrevisses broyées, du pain d'épices râpé, du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, du safran, du sel et du beurre frais ; on fait bouillir et on verse dessus.

Soupe française d'écrevisses

496. La purée ou soupe d'écrevisses se fait ainsi : on cuit les écrevisses, on les nettoie dessus et dessous, on les écrase au mortier, on passe au travers d'un linge ou d'une passoire avec du vin ou du bouillon de pois, on y brûle de la farine ou on met du beurre frais, du sel, du gingembre, du poivre, des épices jaunes ou du safran, on fait bouillir avec quelques écrevisses entières et décortiquées, et on sert sur des tranches de pain blanc grillé. On peut l'aigrir un peu avec du vinaigre, ou y mettre du sucre, de la cannelle et des raisins secs pour le rendre doux. Au moment de servir on peut mettre au milieu du plat un petit pain blanc garni et cuit, et autour des beignets et boulettes d'écrevisses frits : c'est une soupe française.

497. Les écrevisses sont aussi mises en tartes ou en pâtés (n° 657, 658). Boulettes et beignets d'écrevisses (n° 659, 660).

498. Elles sont les meilleures en avril et en mai.

Poissons salés et séchés — Stockfisch (morue séchée)

Sauce

499. Le stockfisch doit d'abord être bien battu, puis trempé au minimum un jour et une nuit dans de l'eau tiède de cendres, ensuite soigneusement nettoyé et lavé dans plusieurs eaux tièdes, mis sur le feu dans l'eau tiède et cuit peu à peu à feu doux, puis tiré et laissé ainsi un bon moment pour rester tendre. On le met ensuite dans un plat à ragoût, on en retire les arêtes et la peau, et quand il est bien égoutté on le dépose dans le plat, on le saupoudre de sel, de gingembre, de poivre et on l'arrose de saindoux chaud. On peut aussi saupoudrer par-dessus du fenouil sauvage, des oignons suants ou du pain en dés, ou bien l'apprêter avec un bouillon aigre de gingembre, de poivre, de farine brûlée et un bouillon de baies de genièvre, et le faire cuire convenablement, ou bien à la place de la farine brûlée on prend du beurre frais.

500. Ou bien on met le stockfisch cuit et bien égoutté...

501. ...dans du bon lait doux ou de la crème, on fait suer une bonne portion d'oignons et de farine dans du saindoux, on verse dessus et on y met du gingembre, du poivre, du safran ou des épices jaunes ; on laisse cuire doucement et on sale au moment de servir. On peut mettre des tranches de pain grillé dedans. Ou bien on le pose sur du jeune chou vert ou des petits pois verts apprêtés au beurre frais, on l'arrose d'assez de saindoux chaud et on le saupoudre de gingembre, de poivre et de sel.

Ou bien on prend à la place du lait seulement du bouillon de stockfisch ou du bouillon de pois, avec un peu de vin, des épices, etc. comme ci-dessus, et selon le goût du fenouil sauvage. On le prépare aussi avec du beurre frais et de la moutarde.

Stockfisch farci

Sauce

502. Le morceau de queue est bien trempé, arrosé d'eau bouillante, incisé, farci avec des oignons suants, des œufs, de fines herbes savoureuses, du gingembre, du poivre ou des épices jaunes, puis grillé sur le gril ou rôti dans une poêle ; ensuite on prépare un bouillon légèrement aigre avec de la

farine brûlée, du gingembre, du poivre, du sel, parfois des baies de genièvre, on fait bouillir et on verse sur le stockfisch.

503. Au lieu des oignons suants on peut mettre des raisins secs, des pommes ou des poires rôties, d'abord finement hachées dans la farce, et selon le goût du pain d'épices râpé.

Boulettes, beignets de stockfisch et pâtés

504. Le stockfisch cuit, les arêtes retirées, haché et râpé, du pain blanc trempé dans du vin ou du vinaigre, des œufs, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, du persil haché, de la sauge, du sel, un peu de farine ajoutés, le tout bien mélangé, donne de bonnes boulettes.

505. Ou bien le stockfisch haché est mélangé avec des pommes ou des poires hachées, des raisins secs, du gingembre, du poivre, de la cannelle, parfois du safran, et farci dans des beignets cuits comme du poisson ou d'autres beignets. On peut aussi y mettre du pain blanc râpé trempé dans du vin ou du lait. Le stockfisch bien cuit est aussi mis en pâtés avec du beurre frais, du persil, de l'oignon vert, du gingembre, du poivre, etc.

Platteislin (plie / flet)

506. Les plies sont dessalées comme le stockfisch mais un peu plus longtemps, puis soigneusement lavées et cuites comme lui. On les pose sèches dans le plat, on les saupoudre de sel et de gingembre et on les arrose de saindoux chaud.

507. On peut aussi pour les plus grandes mettre dessous de jeunes épinards ou de la bette jeune non hachée, d'abord bien cuite, sous les plies, puis saler, épicer et arroser de saindoux comme pour le stockfisch. Ou bien on verse un bouillon dessus comme aux n° 500, 501.

Sauce

508. Ou bien on fait suer dans du saindoux une bonne portion d'oignons et de persil, on y ajoute des pois passés, du sel, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, on fait bouillir et on verse sur les plies. On peut aussi y mettre des raisins secs, du beurre frais, de la sauge ou de la marjolaine.

509. Ou bien on fait un bouillon avec du beurre frais, des oignons verts finement hachés, du persil, du gingembre, du poivre, du safran, on fait bouillir et on verse dessus. On peut mettre des tranches de pain blanc sous les plies, d'abord arrosées du bouillon dans lequel elles ont cuit, salées et poivrées, puis poser les plies dessus, les arroser généreusement de saindoux chaud et les saupoudrer de gingembre, de poivre et de raisins secs.

510. Le bouillon ci-dessus est préparé avec un peu de vin et de bouillon de pois, du beurre frais, du sel avec les épices précédentes et versé dessus. On peut aussi mettre une poignée de pois verts bien cuits dans ce bouillon, puis le verser sur les plies, ou saupoudrer par-dessus une poignée de raisins secs.

511. Les plies cuites et posées dans le plat sont saupoudrées de pain grillé et émietté, de sel, de gingembre, de poivre et de raisins secs. Toutes ces sauces ne s'entendent que pour des plies bien grandes, bien blanches, bien dessalées et cuites lentement ; sinon elles ne vaudraient pas le coût.

Bolchen (vendace) ou poisson de lac (Moll-Fisch)

512. Les vendaces doivent tremper deux jours et deux nuits dans un peu de cendres liées dans un linge, être dessalées, l'eau changée plusieurs fois, puis soigneusement rincées et cuites assez longtemps pour être bien tendres.

Sauce

513. On prépare ensuite un bouillon avec du beurre frais, du gingembre et du poivre, et on le laisse mieux cuire sur les braises.

514. On peut y ajouter des épices jaunes et des oignons suants, ou aussi rendre le bouillon un peu aigre.

515. Ou bien on met dans ce bouillon de la moutarde préparée, avec ou sans oignons, et du beurre frais.

516. Ou bien on les prépare, d'abord bien cuites, avec du beurre frais, dans des épinards ébouillantés, avec du poivre et du gingembre.

517. On peut aussi préparer un bouillon de pois avec du beurre frais, des oignons suants, du persil haché, du gingembre, du poivre et des épices jaunes, et le verser sur les vendaces cuites.

518. On peut aussi faire des boulettes et des beignets avec des vendaces comme pour le stockfisch (n° 504, 505). Elles sont aussi mises en pâtés (n° 505).

Raie (Rochen)

519. La raie est cuite à peu près comme la plie ; on la bat un peu avant de la dessaler ; quand elle est cuite, on doit soigneusement laver le mucus avec de l'eau tiède.

Hareng (Häring)

Sauce

520. Le hareng trempe un jour et demi et une nuit, l'eau changée régulièrement, puis on l'ouvre un peu par le bas et on le suspend pour le faire sécher. Si l'on veut le rôtir, on l'incise sur le dos, on pousse le nez coupé du hareng dedans, on le pose sur le gril et on le rôtit pour qu'il reste juteux.

521. On le sert sec, seul ou avec du chou vert ou du chou. On peut aussi préparer un bouillon légèrement aigre avec des oignons suants, ou du pain en dés grillé sur les braises, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, et on verse sur les harengs rôtis.

522. Ou bien on prépare un bouillon de moutarde par-dessus avec un peu d'oignons suants ou de beurre frais, du persil haché, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, etc. (voir n° 515).

Suite

523. Le hareng est aussi cuit seulement dans de l'eau, arrosé de saindoux chaud, saupoudré de gingembre ou servi avec du chou vert (n° 500, 501, 507).

524. Ou bien on prépare un bouillon par-dessus comme ci-dessus avec du bouillon de pois (voir n° 517).

525. On peut aussi le laisser froid et y mettre du vinaigre et de l'huile d'olive.

526. Ou bien les harengs sont passés dans une pâte légère et frits comme des beignets dans du saindoux chaud.

Pücking (sprat fumé)

527. Les pückings sont réchauffés sur le gril, écaillés et grattés, et rôtis sur le gril comme le hareng, puis servis à côté de la salade.

528. On peut aussi mettre du vinaigre et de l'huile d'olive sur les pückings.

Gang-Fisch ou poissons séchés

Sauce

529. Le gang-fisch ou autres poissons séchés sont trempés dans l'eau chaude, soigneusement lavés et cuits dans l'eau pure, refroidis et écaillés. On prépare ensuite un bouillon légèrement aigre par-dessus avec de la farine brûlée ou du beurre frais, ou des oignons suants, du sel, du gingembre, du poivre, des épices jaunes ; on fait bouillir et on verse sur ces poissons. On peut aussi y ajouter du persil haché.

Poisson du Rhin (Rhein-Fisch)

530. Le poisson du Rhin ou autres poissons salés semblables sont dessalés, soigneusement lavés, cuits dans de l'eau pure, écaillés, et on prépare un bouillon par-dessus comme pour les gang-fischen.

531. Ou bien on peut aussi les servir sur du chou vert ou avec de la raifort.

Escargots (Schnecken)

532. Les escargots encore enfermés dans leur coquille sont cuits bien longtemps dans l'eau de cendres avec leur coquille, puis tirés hors de la coquille...

Mets d'escargots (Speisen von Schnecken)

(suite du n° 532)

...la queue noire et ce qui est autrement impur en est retiré, on les presse et lave soigneusement dans de l'eau salée chaude afin que le mucus en parte partout, puis on les pose sur une planche propre, on les sale, on les poivre, et on les remet dans leurs coquilles — qui doivent être soigneusement lavées — avec du beurre frais mis avant et après, on les place convenablement dans un poêlon de terre dans lequel il y a un peu d'eau au fond, puis on fait du feu dessous et dessus et on laisse ainsi mijoter. Quand on n'a pas de beurre frais, on prend du saindoux non fondu ; on les porte chauds sur la table dans le poêlon. On peut verser plusieurs fois le bouillon sur les escargots en mijotant.

533. Ou bien, une fois nettoyés et préparés comme dit, poivrés et salés, on les rôtit ou frit dans du beurre frais, hors de la coquille, avec du persil finement haché et de la sauge.

534. On peut aussi prendre un peu de vinaigre et d'eau, ou du bouillon de pois, avec une bonne portion de beurre frais, du sel, du persil haché, du gingembre, du poivre, des clous de girofle, de la fleur de muscade, et faire mijoter les escargots hors de la coquille dans un poêlon. Ou en faire des pâtés ou des tartes, apprêtés comme indiqué au n° 532.

Pâtés de poisson, d'écrevisses et autres choses

535. La pâte à pâté de poisson est préparée comme la pâte à pâté de viande (n° 321, 322). La terrine est généralement façonnée en forme de poisson ; quand les poissons y sont placés et fermés d'un joli couvercle, on badigeonne avec des œufs battus, ou de l'eau chaude mélangée de saindoux et de safran.

536. Des carpes lavées, soigneusement écaillées, éviscérées, incisées des deux côtés en lanières, frottées intérieurement et extérieurement avec du sel, du poivre, du gingembre ; les entrailles, la bile en ayant été retirée, remises à l'intérieur ; le poisson placé dans la terrine à pâté, avec du beurre frais

ou du saindoux non fondu, du sel, des clous de girofle broyés ou entiers, de la fleur de muscade, du gingembre selon les besoins, plus de poivre ; légèrement humecté de vinaigre ou de vin, fermé et bien cuit. Quand il est presque cuit, on peut faire un bouillon de peu de vinaigre et de vin, de gingembre, de poivre, de sel, le faire bouillir et le verser dans le pâté, puis le laisser finir de cuire.

On peut aussi ajouter à ce bouillon du safran, des jaunes d'œufs battus ou des raisins de mer.

537. Ou bien on met la carpe en morceaux dans les pâtés, après l'avoir selon le goût marinée quelques heures dans du vinaigre et du sel puis rincée, avec du beurre frais, du sel, des épices comme ci-dessus, parfois aussi des câpres, des citrons ou des écorces d'oranges amères, ou du persil finement haché, et des raisins verts ; on laisse cuire quelques heures.

538. On fait aussi des pâtés de brochet selon les deux mêmes façons. De même pour les truites, les saumons, les goujons, les chabots, les saumoneaux et autres poissons, etc., préparés avec du beurre frais, du sel, une bonne portion de persil haché, du gingembre, du poivre, de la noix de muscade. On peut aussi y ajouter des écorces de citron finement hachées, des raisins de mer, etc. selon le goût, ainsi que du sucre et de la cannelle.

539. Ou bien les goujons ou les chabots sont étouffés dans du vin chaud avec un peu de vinaigre et d'eau, et placés dans la terrine à pâté, avec du saindoux non fondu ou du beurre frais, du gingembre, du poivre, des clous de girofle entiers, de la fleur de muscade ou des noix, du persil finement haché, aussi un peu de fenouil sauvage, et convenablement cuits. On peut façonner les terrines rondes, carrées ou oblongues, ou en forme de poisson. Pour les pâtés et tartes d'écrevisses, voir ci-dessous n° 657/658.

Toutes sortes de mets d'œufs

540. Les œufs frais, mis dans de l'eau froide et cuits juste une fois à ébullition pour rester tendres, puis essuyés et servis chauds : c'est ainsi qu'ils sont les plus sains.

541. Ou bien ils sont battus dans de l'eau bouillante, cuits une fois à ébullition, retirés avec l'écumoire dans le plat, arrosés de peu de saindoux chaud, saupoudrés de noix de muscade ou d'autres épices et de sel ; ou bien on leur fait un bouillon légèrement aigre par-dessus. Ou bien on les pose sur des pois passés, du chou vert ou sur des soupes de viande ou d'oignon.

542. Ou bien ils sont mis dans peu de saindoux chaud dans une poêle, battus et saupoudrés de sel et de noix de muscade, mais en gardant les jaunes tendres.

543. Ou bien on fait chauffer du saindoux dans un poêlon, on y met des tranches de pain blanc et on bat des œufs entiers dessus, on sale et on laisse cuire sur les braises, mais en gardant les jaunes tendres.

544. Ou bien on les bat dans du saindoux chaud, on sale et on les cuit comme des petites crêpes, puis on les pose sur du chou vert ou sur des pois.

545. Ou bien on perce les coquilles d'œufs assez largement par le bas, et seulement un peu par le haut ; on souffle les œufs dans peu de saindoux chaud, on les remue avec des épices jaunes ou du safran, de la sauge finement hachée ou de la marjolaine et du sel ; on les remet dans les coquilles, on les enfle sur une brochette avec un petit morceau de pain entre chaque, et on les fait rôtir. On peut aussi y mettre du sucre, des raisins secs et de la cannelle.

546. Ou bien on fait bouillir les œufs avec leurs coquilles seulement un tout petit peu, on les enfle sur une brochette assez pointue, on y incorpore de la noix de muscade, du gingembre, des épices jaunes et du sel, on les plonge côté ouvert dans du saindoux chaud et on les laisse ainsi frire.

547. Des œufs et du bon lait battus ensemble, versés sur des tranches de pain blanc légèrement rôties dans du saindoux chaud, avec du sucre, de la cannelle, des raisins de mer, des épices jaunes et de la fleur de muscade, et convenablement frits.

548. Des œufs durs hachés, mélangés à nouveau avec d'autres œufs crus, du sel, de la fleur de muscade et de la marjolaine, étalés sur des tranches de pain et frits dans du saindoux, comme des tranches aux rognons. Ou bien on en farcit des coquilles d'œufs, ou du pain blanc évidé.

549. Des œufs durs, coupés, les jaunes qu'on en retire délayés dans du bon lait, salés, avec du persil finement haché, ou de la ciboulette, de la marjolaine ou de la sauge, du gingembre, du poivre ou des épices jaunes, et de la fleur de muscade, mis en farce dans les blancs évidés ; renversés dans un plat, du bon lait, du saindoux ou du beurre frais, du persil, des épices ajoutés, et cuits doucement dans

une poêle à charbon. On sale seulement au moment de servir. On peut battre un œuf frais dans le lait qu'on verse dessus.

550. On peut aussi mélanger avec les jaunes d'œufs durs broyés du persil, des épices, des oignons verts, des épinards jeunes finement hachés, ou d'autres bonnes petites herbes savoureuses, quelques œufs frais battus, et en farcir les blancs.

551. On peut à la place du lait qu'on verse sur les œufs farcis prendre moitié vinaigre moitié eau, avec du beurre frais, du sel et des épices jaunes, et laisser cuire.

552. Ou bien on fait avec de la farine brûlée un petit bouillon doux, avec du vin cuit, du gingembre, du poivre, de la cannelle et des raisins secs par-dessus.

553. Ou bien on fait une fine pâte à œufs, on roule ces œufs farcis dedans, et on les frit dans du saindoux comme des petites crêpes. On peut leur faire un bouillon comme indiqué.

(numéro manquant dans la source — le texte poursuit avec :)

Les œufs brouillés dans du saindoux, avec peu de sel, de bonnes petites herbes savoureuses, des épices jaunes, de la cannelle, de la fleur de muscade, des raisins secs, servis chauds. On peut y ajouter une bonne portion de crème. C'est un entremets.

555. Ou bien on bat des œufs, y ajoute peu de sel, du persil haché ou des oignons verts, on verse dans une large poêle seulement badigeonnée de saindoux et on laisse cuire : c'est une omelette.

556. On peut rendre cette omelette un peu aigre avec du vinaigre, ou aussi y mettre de la crème et du safran.

Bouillie d'œufs sur plat, en poêlon et autres (Platten-Kachel- und andere Eyer-Müsser)

557. Des œufs battus avec un peu de farine délayée dedans, une bonne portion de lait ou autant que d'œufs ajouté, versés dans un plat, mis sur les braises et laissés cuire. On peut saupoudrer au service du sucre ou des raisins secs. On peut aussi mélanger du safran dans cette bouillie de plat.

558. Ou bien on prend des œufs, de la crème fraîche battus ensemble, versés dans un plat et laissés cuire sur les braises jusqu'à ce que ce soit assez ; on peut couvrir d'un couvercle de fer et mettre des charbons ardents dessus : cela devient joliment doré. On peut aussi y mettre du sucre et de la cannelle.

559. Des jaunes d'œufs battus et délayés avec un peu de la meilleure farine, du sucre et de l'eau de rose ajoutés, puis mélangés avec de la crème bouillante, et cuits doucement dans une casserole ou poêle de cuivre. On peut aussi y mélanger des amandes pelées et broyées.

560. Des œufs battus, mélangés avec du lait dans un poêlon, dans lequel un peu de saindoux chaud a été versé, et laissés cuire doucement. Ou bien on ébouillante de la belle farine avec du lait bouillant, on la mélange bien avec des œufs et plus de lait, et on verse dans ce saindoux chaud.

561. Ou bien on rôtit un peu la farine dans du saindoux, on la mélange avec des œufs battus ensemble et du lait, on verse dans le poêlon. On peut mettre des charbons ardents sur un couvercle de fer, sur toutes les bouillies de plat et de poêlon, et laisser cuire doucement.

562. Pour la bouillie d'œufs, on bat des œufs, on les mélange avec du lait, on rôtit bien la farine dans du saindoux dans une propre poêle de cuivre, et on y mélange les œufs battus avec le lait, doucement sur le feu, et on ne sale qu'au moment de servir. On peut y mettre du sucre.

563. Ou bien on prend à la place du lait parmi les œufs battus seulement de l'eau de source fraîche, et on remue comme ci-dessus. On peut y mettre du sucre et de l'eau de rose.

564. Ou bien on bat des œufs, on les mélange avec un peu de bon vin, on rôtit du pain de semoule ou de pain blanc râpé dans du saindoux, on y mélange les œufs battus avec le vin, avec de la crème, du sucre, de la cannelle, du safran, et on laisse cuire assez épais en remuant jusqu'à ce que ce cuise. Bouillie de moelle : voir n° 733.

Soupes d'œufs (Eyer-Suppen)

565. Quelques jaunes d'œufs battus et mélangés avec un bouillon de viande corsé ou de poule, de la noix de muscade, quelques clous de girofle entiers, du safran, de la marjolaine, versés sur des

tranches de pain blanc grillé : c'est un excellent bouillon corsé. C'est aussi bon sur un poulet cuit avec les tranches précédentes (n° 9, 10, 11, 286, 296).

566. Les jours maigres, à la place du bouillon de viande, on peut prendre une soupe à l'eau avec du pain grillé dedans ou aussi du fenouil sauvage cuit ; ou un bouillon de pois limpide et léger, et y mélanger les jaunes d'œufs battus avec les ingrédients mentionnés.

Vin chaud (Wein-Warm)

567. On bat des œufs, on les mélange avec du vin, on rôtit du pain en petits dés dans une petite poêle de cuivre, on y verse les œufs et le vin, on remue sur le feu jusqu'à ébullition, on y met une bonne portion de sucre, de la cannelle ou du safran, et on sert sur du pain blanc en petits dés et des raisins secs soigneusement lavés.

568. Ou bien on prend à la place du vin seulement de l'eau et de la douce crème mélangées aux œufs battus, et on prépare comme ci-dessus.

569. Les œufs à poser sur des soupes sont battus dans de l'eau, laissés cuire une fois à ébullition, puis posés sur du fenouil sauvage, des oignons, des pois ou aussi des soupes de viande, entiers, saupoudrés de noix de muscade.

570. On peut aussi les battre et les mélanger dans de telles soupes au moment de servir, et les saupoudrer d'épices et de raisins secs.

Boulettes d'œufs (Eyer-Knöpfli)

571. Des œufs durs hachés et mélangés avec d'autres œufs crus, un peu de bonne farine, du gingembre, du poivre, du sel, façonnés en boulettes, puis frits ou cuits, et servis dans un bouillon de pois avec du beurre frais, du gingembre, du poivre ou des épices jaunes.

572. On peut aussi y ajouter du persil haché et d'autres bonnes petites herbes savoureuses, du sel, de la fleur de muscade, des épices jaunes ou du safran, aussi des amandes broyées et des raisins secs, ou des pommes ou des poires hachées et rôties dans du saindoux. Quand ces boulettes sont cuites,

on peut les servir dans un bouillon de pois jaune ou dans un bouillon de cannelle doux. Voir n° 184, 185, 552, 870.

573. Ou bien on verse du lait et autres choses sur ces boulettes, et on leur fait un bouillon comme pour les œufs farcis (n° 551).

574. Ou bien on mélange des œufs avec de la bette jeune hachée ou des épinards, de la belle farine de semoule, du sel, de la sauge finement hachée, de la menthe, de la marjolaine, du persil, du gingembre, du poivre, on fait cuire dans un bouillon de pois limpide, et on sert sec avec du saindoux versé dessus et des épices jaunes saupoudrées (n° 652).

575. Ou bien on bat des œufs, on les délaye avec du pain de semoule finement broyé, de la crème, du sel, de la marjolaine, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, aussi de la fleur de muscade, de la bonne farine, on façonne des boulettes et on les fait cuire dans du bouillon de pois, ou on les frit dans du saindoux chaud ; on peut y ajouter des amandes pelées broyées, des raisins de mer ou des raisins secs.

576. On peut aussi mélanger du poisson cuit ou du stockfisch, finement haché, et quand ils sont cuits, les servir dans un bouillon de pois jaune légèrement aigre, agrémenté de safran selon le goût.

577. On peut aussi y mettre une bonne portion de bette ou d'épinards finement hachés, des oignons verts finement émincés ou de la ciboulette, du pain en dés grillé sur les braises, de la belle farine, de la crème, des œufs, du sel, du gingembre, du poivre, des raisins secs, mélanger le tout et en faire des boulettes, puis les cuire comme dit.

578. On fait aussi des boulettes avec du chou ou du chou de Savoie préalablement ébouillantés dans de l'eau bouillante, avec des œufs, de la bonne farine, du sel, de bonnes petites herbes savoureuses, des oignons verts, du gingembre, du poivre.

Beignets d'œufs (Eyer-Kräpflin)

579. La pâte à beignets d'œufs est préparée comme indiqué ci-dessus pour les beignets de viande ; on bat ensuite des œufs dans du saindoux, avec peu de sel, des raisins secs, du poivre, de la cannelle, de la noix de muscade et des épices jaunes ; on en farcit les beignets, on les frit dans du

saindoux, et on les saupoudre ensuite de sucre (n° 652). Ou bien on écrase des amandes pelées, on les mélange avec des œufs, peu d'eau de rose, du safran, des raisins secs, du sucre, et on les met dans les beignets. On peut selon le goût, quand ils sont cuits, leur faire un bouillon par-dessus (n° 184, 185, 551, 552).

580. On peut aussi mettre dans les deux sortes de bonnes petites herbes savoureuses, des raisins de mer hachés et très peu de sel.

581. Ou bien on les prépare avec des pommes ou des poires hachées, préalablement rôties dans du saindoux, des raisins de mer hachés, des figues, du pain blanc émietté préalablement trempé dans du vin cuit, du sucre, du gingembre, du poivre, de la cannelle, du safran, avec ou sans œufs.

582. On peut aussi avec toutes les variétés précédentes, qui servent à faire des boulettes, préparer des beignets ; mais en mettant moins de farine, ou à la place de la farine, du pain de semoule émietté trempé dans du vin cuit ou autre, ou trempé dans du lait ; aussi la farce un peu plus liquide que pour les boulettes, et les faire frire dans du saindoux comme indiqué.

583. On peut aussi faire des beignets de toutes sortes de fruits, comme on le verra ci-dessous en différents endroits. On les sert secs, ou dans un bouillon, ou on les pose autour des soupes.

Farce commune aux œufs (Gemeine Eyer-Fülle)

584. On prend des oignons verts ou secs, finement hachés, ou de la ciboulette verte, du persil, de bonnes petites herbes savoureuses, on les fait suer dans du saindoux, on y ajoute des œufs, du sel, du gingembre, du poivre ou des épices jaunes, et on laisse épaissir un peu en remuant constamment sur le feu. Ou bien on prend du persil seul, on le tue dans du saindoux chaud, on le mélange avec des œufs, du sel, de la noix de muscade ou de la fleur de muscade, des épices jaunes ou du safran, et on le fait juste prendre sur le feu : c'est une farce pour toutes choses (n° 97, 277, 279, 281, 283).

585. On peut aussi y ajouter de la crème ou des raisins secs et de la cannelle, ou aussi des amandes pelées, ou des pommes en dés. Voir n° 278.

586. Ou bien on hache des œufs durs, on les mélange avec d'autres œufs crus (voir ci-dessus n°

282). Ou en cas de besoin, on remue dans peu de saindoux chaud quelques œufs avec du lait chaud, du sel, des épices jaunes et de la fleur de muscade, on fait épaissir un peu sur le feu et on en farcit un peu.

587. Ou bien on fait suer dans du saindoux des oignons secs ou verts finement hachés, on y ajoute une quantité assez grande de bette jeune ou d'épinards finement émincés et de persil, on y mélange des œufs, du sel, de la marjolaine hachée ou de la sauge, du gingembre, du poivre ou aussi des épices jaunes, de la fleur de muscade, et on le fait comme il faut.

588. On farcit avec les farces ci-dessus ce que l'on veut, comme des épaules de bœuf, des poitrines ou des épaules de veau, des estomacs de bœuf, du gros intestin, des petits estomacs de veau, des poulets, des oies, des canards, etc. Item du stockfisch, du chou, de la laitue, des œufs évidés, du pain blanc, etc. (n° 6, 33, 40, 73, 112, 115, 277, 502, 749, 758, 816, 827).

Œufs en lanières façon gras-double (Eyer Kuttelfleck)

589. Des œufs battus dans une large poêle, dont le fond est seulement badigeonnée de saindoux chaud, cuits en fines crêpes, puis roulés ensemble, découpés en petits morceaux comme du gras-double, et un bouillon préparé par-dessus avec peu de farine brûlée, du vin cuit, du gingembre, du poivre et de la cannelle. On peut aussi y mettre des raisins de mer, des raisins secs ou des amandes pelées. Ou bien on farcit les crêpes avec du riz mélangé à des œufs, des raisins secs et de la cannelle. Ou bien on les farcit comme indiqué ci-dessus (n° 584 à 587).

Nouilles (Nudle)

Sauce

590. Les nouilles sont faites de pur œuf et de bonne farine bien pétrie, salée, étalée finement au rouleau. On les coupe d'abord en grandes crêpes, puis en très petits morceaux comme des losanges, on les cuit bien dans l'eau, on les refroidit à nouveau, on les pose dans un plat, on les met sur les braises, on les arrose de saindoux chaud, et on les saupoudre de poivre, de gingembre et de sel. Ou bien on leur fait un bouillon de pois avec du beurre, du sel, de la fleur de muscade et du safran.

591. On peut aussi saupoudrer par-dessus du pain grillé émietté, ou des poires rôties, ou des pommes en quartiers avec de la cannelle.

592. Ou bien on peut faire rôtir ces nouilles, une fois cuites, dans du saindoux, les cuire dans du bon lait frais et les épicer avec du safran et de la cannelle. On peut aussi en faire du gras-double, avec un bouillon d'oignon jaune légèrement aigre et du bouillon au fenouil sauvage.

Œufs ou galettes de poêle (Eyer- oder Pfannen-Kuchen)

593. Des œufs battus et du pain blanc émietté ou des dés de pain blanc, ou un peu de la meilleure farine mélangée dedans, salés, versés dans une poêle avec du saindoux chaud et cuits doucement : cela donne une galette de poêle commune. On peut ébouillanter la farine avec du lait bouillant.

594. Ou bien on peut aussi y mettre du persil finement haché, de la marjolaine, de la sauge, de la menthe, ainsi que des raisins secs.

595. On peut y mettre du gingembre, du poivre, de la fleur de muscade, du safran ou autres épices jaunes, avec les petites herbes précédentes ou sans elles, aussi de la crème.

596. Pour les gens ordinaires, on prend des œufs, de la bonne farine, du lait, une bonne poignée d'épinards ou de bette hachés, du persil, de la sauge, de la menthe, du sel, du pain blanc en dés, on mélange bien le tout et on le cuit dans une poêle de taille raisonnable très doucement.

597. Les galettes de poêle sont très bien faites avec des œufs battus, de la crème, de la farine ébouillantée, du pain blanc émietté, des figues hachées ou des raisins de mer, des raisins secs, du sucre, de la cannelle, du safran, mélangés ensemble et cuits comme dit, puis saupoudrés de sucre.

598. On peut aussi y prendre de la marjolaine ou de la sauge, ou aussi des pommes ou des poires hachées et rôties, ou des amandes pelées et broyées.

599. Dans les galettes de poêle communes, on peut en outre, n° 696, y mettre de la ciboulette finement hachée, des oignons verts ou secs.

Toutes sortes de fritures d'œufs ou petites crêpes (Allerhand Gebachens von Eyern oder Kuchlin)

600. Des tranches de pain blanc frites sont roulées dans une pâte légère faite de bonne farine de semoule, de sel, d'œufs, de lait doux, et convenablement frits dans du saindoux chaud.

601. Les petites crêpes ébouillantées sont faites ainsi : on prend de la bonne farine de semoule, on la délaye avec du lait comme une pâte à strudel, on la dessèche dans une poêle dans du saindoux chaud, puis on la détend à nouveau avec des œufs, on la sale, et après l'avoir bien épicée, on en fait de petites boules qu'on fait frire dans du saindoux — pas trop chaud — et on secoue toujours la poêle pour qu'elles gonflent. On les saupoudre ensuite de sucre comme les autres crêpes.

602. Ou bien on verse de l'eau bouillante sur la farine avec du sel et du saindoux, comme pour une soupe, on pétrit bien la pâte, on la détend avec des œufs posés dans l'eau chaude, fine et lisse, et on fait des petites crêpes ou des strudels comme dit.

603. Ou bien on dessèche la pâte ébouillantée dans du saindoux, et on procède ensuite comme indiqué.

604. Ou bien on ébouillante la pâte avec du lait bouillant, dans lequel un peu de saindoux a cuit, on la sale, on la dessèche dans du saindoux et on la détend avec des œufs en la rendant lisse.

605. Les petites crêpes à la seringue sont faites à peu près avec la même pâte, desséchée dans du saindoux, et poussées à travers une seringue dans du saindoux pas trop chaud (n° 601).

606. La pâte à strudel est faite avec de la bonne farine, du lait, des œufs et du sel, pas trop épaisse, bien remuée, et cuite à travers une passoire dans du saindoux.

607. Ou bien on verse du lait bouillant sur la farine, on pétrit bien et on détend avec des œufs pour la rendre plus liquide, on sale et on fait cuire dans du saindoux à travers une passoire, pas trop chaud.

608. Ou bien on remue dans une poêle de cuivre une pâte légère avec du lait, peu de saindoux et de

la bonne farine, on pétrit bien sur le feu pour qu'elle épaississe, puis on la détend à nouveau avec des œufs, on la sale et on la fait cuire à travers une passoire à trois trous : ces petites crêpes ressemblent presque à celles faites à la seringue. On peut mettre de la cannelle, du safran et du sucre dans la pâte, et seulement un peu saler. On peut aussi rouler des tranches de pain dans cette pâte et les faire frire.

609. Ou bien on la pose sur une assiette de bois, on fait des strudels avec le hachoir, on les entaille un peu aux endroits voulus, on les frit convenablement dans du saindoux et on secoue toujours la poêle pour qu'ils gonflent.

610. Les petits cônes de sucre (Zucker-Streublin) sont faits avec la meilleure farine de semoule blanche, du blanc d'œuf, du sucre, de l'eau de rose et peu de sel, mis dans du saindoux à travers une petite passoire, cuits lentement et enroulés selon le goût autour d'un petit bâton comme des gaufrettes ; ainsi ils sont blancs ; si on les veut jaunes, on fait la pâte avec des jaunes d'œufs et du safran, comme ci-dessus.

611. Les petites crêpes en sac ou en boîte sont faites avec une pâte cuite ; on les travaille avec des œufs, de la bonne farine, du lait, du sel ; on les met dans un petit sac de lin plus large en haut qu'en bas et ficelé, ou dans une boîte de fer-blanc ou de bois renversée, on fait bouillir assez longtemps, on les coupe ensuite en grandes tranches ou en petits bâtonnets, on les strie çà et là avec le couteau, on les frit dans du saindoux pas trop chaud, on secoue la poêle et on verse toujours du saindoux chaud dessus avec une autre petite poêle ou une cuillère de fer, afin qu'ils gonflent bien.

612. La pâte à crêpes en moule est faite avec de la bonne farine, du lait tiède, salée et bien battue ; on trempe le moule ou la cuillère en coquille dans le saindoux chaud, puis dans la pâte, on le met dans la poêle et on laisse cuire comme d'habitude. On peut allonger cette pâte selon le goût avec un peu de vin ou d'eau, pour qu'elles deviennent plus croustillantes.

613. Les crêpes gaufrées sont faites avec de purs œufs, de la meilleure farine de semoule et du sel bien pétris, étalés fins et larges au rouleau, découpés en morceaux avec la roulette à gaufres, puis frits dans du saindoux dans une large poêle.

614. Les boules de neige (Schnee-Ballen) sont préparées comme les crêpes gaufrées ; on coupe une

très grande gaufre découpée partout à la roulette en lanières d'un bon doigt de large, mais en les laissant tenir ensemble aux endroits voulus ; on les contracte alors dans le saindoux chaud et on les frit comme les crêpes gaufrées.

615. Ou bien on coupe cette pâte gaufrée en petits morceaux comme des nouilles et on les frit comme dit, ou on les cuit et on leur fait un bouillon jaune (n° 590).

616. Dents de gingembre, cornes de cerf, couronnes, etc. sont faites avec cette pâte, comme on en a besoin pour les crêpes gaufrées, épicées et façonnées. On peut y mettre du fenouil sauvage broyé ou de l'anis broyé, du fenouil, aussi de la cannelle, du gingembre, ou selon le goût aussi du poivre.

617. Pommes, poires, oseille, bourrache, mélisse, menthe, sauge, bétoine, fleur de sureau, cresson, cerises, figues sont frits dans du saindoux, préalablement roulés dans une pâte légère faite de lait, d'œufs, de farine blanche, de sel. On peut mettre dans cette pâte du pain d'épices râpé, ou aussi des épices jaunes et de la cannelle.

618. On peut dans cette pâte aussi rouler de fines tranches de pain blanc et les faire frire comme ci-dessus (n° 600).

619. Les tranches de pommes sont aussi frites dans une pâte légère de bonne farine, de blanc d'œuf et de vin ; et pendant la friture on doit verser le saindoux dessus avec une cuillère de fer, afin qu'elles gonflent comme des coussins.

620. Ou bien on fait cette pâte légère avec des œufs, de la farine blanche, du vin et du sel, on y roule des tranches de pommes, de poires, de la sauge, de la mélisse, de la bourrache, etc. et on les frit comme dit.

621. La pâte à bâtonnets d'œufs est faite avec la meilleure farine blanche, du sel, des œufs, du safran, des raisins secs, du sucre, peu d'eau de rose, d'abord un peu ferme dans peu de saindoux sur le feu, des bâtonnets découpés dedans et frits dans du saindoux.

622. Ou bien on fait la pâte avec des œufs, de la farine blanche, des figues hachées ou des raisins de mer préalablement trempés dans du vin ou blanchis, du sucre, de la cannelle, du safran, très peu de sel, on fait des bâtonnets et on les frit comme dit dans du saindoux.

623. Ou bien on fait la pâte légère avec des œufs, de la farine blanche, peu de sel, des pommes ou des poires hachées, du gingembre, du poivre, de la cannelle, des raisins secs, du pain blanc émiétté, on fait des bâtonnets et on les frit comme dit. Ou bien on fait une pâte épaisse avec de la bonne farine, de purs œufs, peu de sel, du pain d'épices râpé, des épices jaunes, de la noix de muscade ou de la cannelle, on fait des bâtonnets et on les frit comme dit.

624. Ou bien on fait des bâtonnets avec la pâte comme indiqué (n° 609, 611). On peut aussi y mettre du pain d'épices râpé et du jus d'herbes savoureuses broyées.

625. Ou bien on fait une pâte avec la meilleure farine, du blanc d'œuf, de l'eau de rose, du sucre, des raisins secs ou des raisins de mer, des amandes pelées broyées, etc., on découpe des bâtonnets et on les frit convenablement. On peut aussi affermir la pâte sur le feu avec un peu de saindoux. Voir n° 602, 603. Petites crêpes sans œufs : voir ci-dessous n° 649, 650.

Tartes aux œufs (Eyer-Tarten)

626. La pâte à tarte aux œufs est préparée comme indiqué ci-dessus pour les tartes de viande ; on fait une farce ou une pâte légère d'œufs battus, de crème, de sucre, de cannelle ; on la met dans les moules à tarte et on laisse cuire. On peut selon le goût y mettre des raisins de mer ou des raisins secs, aussi du safran et un peu de la meilleure farine, de l'eau de rose, du beurre, etc.

627. Ou bien on fait une pâte avec de la belle farine blanche, de la crème, des œufs, du sel ; on la dessèche sur le feu dans peu de saindoux chaud, on la détend ensuite avec plus d'œufs et de crème pour la rendre liquide ; on y met du sucre, du safran, et si l'on veut, des raisins secs, des raisins de mer, de la cannelle ; on la met dans les moules à tarte. Pour celles-ci et les précédentes, comme aussi pour les tartes aux amandes et au riz, on fait généralement de petits couvercles, et on les sert bien saupoudrés de sucre.

628. Des jaunes d'œufs battus mélangés avec des amandes pelées et finement broyées avec peu d'eau de rose, mis dans les moules à tarte : cela donne une bonne tarte aux amandes, avec du beurre ajouté si on veut.

629. Ou bien on prend des jaunes d'œufs battus, du lait doux et une poignée d'amandes broyées, et on prépare comme ci-dessus. Ou bien on y ajoute une bonne portion de crème et de sucre.

630. Ou bien on fait une pâte légère avec de la belle farine, des jaunes d'œufs, on y mélange de la crème bouillante, on y ajoute une poignée d'amandes broyées, du sucre, du safran, etc., et on la met dans les moules à tarte. On peut aussi y prendre de la cannelle et de l'eau de rose.

631. Ou bien on prend des œufs et du lait d'amandes épais, on y mélange de la cannelle, on les met dans les moules à tarte, et on laisse cuire avec ou sans beurre ajouté.

632. Des œufs avec peu de bon lait et du pain de semoule bien râpé, mélangés ensemble, avec des raisins de mer ou des raisins secs et du safran : cela donne de bonnes tartes ou des flans de Pâques. On peut aussi y mettre de la cannelle et du sucre.

633. Ou bien on mélange de la bette jeune ou des épinards hachés, des œufs battus, de la crème, peu de sel, du gingembre, du poivre, du safran ensemble, on y ajoute du beurre frais et on en fait des tartes aux herbes.

634. On peut aussi y mettre de la fleur de muscade, des raisins secs et du sucre. Item de bonnes petites herbes savoureuses.

635. Ou bien on mélange de la crème et des œufs battus, de la sauge hachée, du persil, de la marjolaine, des roses, du cerfeuil, des raisins secs, du gingembre, du safran, de la cannelle, du sucre et du pain de semoule râpé, on fait bien mélanger le tout dans peu de saindoux, puis on y ajoute du beurre et on le met dans les moules à tarte et on cuit comme dit.

Pain fourré (Gefüllt Brodt)

Un petit pain blanc évidé est farci comme aux n° 44, 588, puis frit dans du saindoux, mis dans des soupes (n° 584), ou on lui fait un bouillon spécial (n° 870).

Flans de Pâques aux œufs (Oster-Fladen auß Eyern)

636. Du riz soigneusement lavé, cuit bien épais dans l'eau, mélangé avec des amandes purement broyées, des œufs, peu de sel, du sucre, des raisins secs et du safran ; mis sur des galettes de pâte à tarte, posés et bien cuits. On peut faire cuire le riz dans du lait, puis n'utiliser que des œufs, du safran et des raisins secs pour les galettes. Ou bien on prend à la place du riz du millet cuit dans du lait pour ces galettes.

637. Ou bien ils sont faits comme indiqué ci-dessus (n° 632).

Pain aux œufs ou au sucre (Eyer- oder Zucker-Brodt)

638. Les petits pains au sucre sont faits avec la meilleure farine, du sucre, des jaunes d'œufs, et peu de fenouil broyé, ou d'anis, ou de coriandre préparé, mis sur du papier dans un petit four ou une grande poêle à tarte, pas trop cuits. On les sèche ensuite dans le four, et pendant qu'ils sont encore tout chauds et tendres, on peut les couper en petits pains. On les fait aussi avec du blanc d'œuf.

639. Ou bien on fait la pâte légère avec la meilleure farine, des amandes broyées, de l'eau de rose, du sucre, du blanc d'œuf, du fenouil ou de l'anis, et on les met sur des oublies et on les cuit dans la poêle à tarte ou dans un petit four, pas trop chaud, sur des planches.

640. On peut aussi en faire des petits pains au sucre oblongs, les couper un peu au milieu, puis les cuire sur du papier et des planches comme dit.

641. Ou bien on en fait des petites crêpes rondes et on y appuie un petit moule à pain d'épices avant de les cuire.

642. Ou bien on fait avec de la pâte à crêpes gaufrees de petits moules à tarte découpés en forme de losanges, on met dessus des amandes broyées mélangées avec du blanc d'œuf, du sucre et de l'eau de rose, et on cuit sur du papier et des planches comme ci-dessus.

643. Ou bien on pile du pain aux œufs séché ou du pain blanc de semoule tout proprement, on le mélange avec des œufs, du sucre, peu de fenouil, d'anis ou de coriandre préparé, on en fait des petits pains de taille raisonnable, on les cuit dans le four pas trop chaud, et pendant qu'ils sont encore

tendres, on les coupe en petits pains, puis on les sèche dans le four sur des feuilles de papier. On peut selon le goût y mettre aussi du safran. Cela s'appelle biscuit.

Massepain grand et petit (Groß und klein Marcipan)

644. Des amandes pelées entièrement bien broyées au mortier avec peu d'eau de rose, puis on y ajoute autant de sucre et si nécessaire encore plus d'eau de rose, on en fait une pâte ferme, on l'étale ou presse sur un large moule, et on la cuit dans une poêle à pâté sur les braises, ou dans un petit four pas trop chaud. Ou bien on fait cette pâte un peu plus liquide et on l'étale sur des hosties ou des oublies et on cuit comme dit. Pendant la cuisson, on doit badigeonner le massepain — comme aussi le marzipan — d'eau de rose mélangée à du sucre pour qu'il ne brûle pas. On peut aussi faire des bâtonnets ou des petits pains avec cette pâte et les cuire ainsi.

Gaufrettes, Oublies et Gaufres (Hippen / Oflaten / Gofern)

645. La pâte à gaufrettes est faite avec de la bonne farine, de l'eau tiède, peu de saindoux fondu, presque aussi épaisse qu'une pâte à bâtonnets, avec un peu d'eau de rose, du sucre, un seul œuf, peu de sel, du gingembre, du poivre, ou aussi de la cannelle. Le fer ne doit pas être trop chaud, et avant de cuire la première gaufrette, on badigeonne le fer avec une plume trempée dans du saindoux fondu ; ensuite on dépose la pâte avec une petite cuillère, pas trop, afin qu'elle ne déborde pas du fer ; on la fait cuire, on l'enroule avant de la retirer du fer autour d'un rouleau, et on la pose ensuite dans un plat. Certains laissent de côté l'œuf.

646. Ou bien si on veut, on prend du lait et quelques œufs. À la place du sucre on peut prendre du vinaigre cuit et de l'eau de miel, aussi du safran si on veut.

647. La pâte à oublies est faite comme une pâte à strudel, avec de la bonne farine, du lait tiède ou de l'eau, peu de saindoux fondu, du sel, quelques œufs, du gingembre, du poivre ; puis on les cuit comme les gaufrettes.

648. La pâte à gaufres est faite à peu près ainsi, avec de la bonne farine, du lait, des œufs, du sel, du gingembre, du poivre, et si on veut de la cannelle, mais plus épaisse que la précédente. On peut aussi y mettre un peu de saindoux fondu, du fenouil sauvage, et du sucre.

Petites crêpes sans œufs pendant le Carême (Küchlin ohne Eyer in der Fasten)

649. La pâte à crêpes de Carême, quand on ne mange pas d'œufs, est faite avec de la bonne farine, de la crème ou de l'eau chaude, dans laquelle du saindoux a fondu ; on la sale et bat comme une pâte à strudel, très bien. On peut y rouler des tranches de pain blanc, du hareng, des pommes, des poires, ou d'autres choses, et les frire dans du saindoux comme indiqué. On peut aussi mettre un peu de miel, de gingembre et de poivre dans cette pâte. Ou bien on cuit avec cette pâte des petits pains de pain blanc coupés en oblongs, et on leur fait un bouillon avec de la farine brûlée et du vin doux. C'est un plat de Carême.

650. Ou bien on fait cette pâte épaisse, on la pétrit très bien, on en fait des crêpes gaufrées, on les découpe à la roulette et on les frit comme ces mêmes crêpes. Si l'on pétrit un peu de levain ou de l'eau de houblon cuit dedans, elles gonflent comme des coussins. On fait aussi avec du levain de larges galettes de poêle, minces au milieu et épaisses aux bords.

On peut avec la pâte à crêpes gaufrées ci-dessus mentionnée faire des nouilles ou des beignets, bien épicés avec du beurre frais ; c'est en Carême une pâte à pâté et à tarte, qu'on enduit ensuite à la place des œufs d'eau chaude mélangée de saindoux, de peu de farine et de safran.

Pain aux œufs ou couronne aux œufs (Eyer-Brodt / oder Eyer-Ring)

651. La meilleure farine blanche dans de l'eau bouillante, salée et graissée comme une soupe, remuée, une pâte sèche en faite, puis bien épicée avec des œufs chauds : cela donne du bon pain aux œufs, des petits pains aux œufs ou des couronnes. On les badigeonne d'œufs battus et on les cuit au four ; on peut aussi y mettre du fenouil broyé, de l'anis ou du fenouil sauvage.

Boulettes ou bâtonnets aux œufs (Eyer-Knöpflein oder Strützelin)

652. Pour faire des boulettes ou bâtonnets aux œufs de toutes sortes d'herbes, on fait une pâte légère avec la meilleure farine, du sel, on la fait dans une poêle dans...

[Le texte s'interrompt au bas de la dernière page.]

Mets à base d'œufs (*suite*)

...dans de la graisse chaude, à feu vif, avec des œufs, comme une pâte cuite ou une pâte à choux, de nouveau souple ; on y incorpore ensuite environ une poignée de jeune épinard, ou de poirée, de persil, d'oignons verts, de marjolaine, de sauge, de serpolet, le tout finement haché ; et aussi du gingembre, du poivre, des épices jaunes, le tout bien mélangé et passé à travers une seringue ou une passoire à trois trous. Ou l'on façonne de petites boules rondes et on les fait frire tout doucement dans la graisse. On peut y ajouter de petits raisins secs, du sucre, de la pomme grillée dans du beurre finement hachée, ou faire de même avec la poirée, l'épinard et d'autres herbes, sautées dans le beurre, puis incorporés à la pâte préparée. Cela donne aussi des beignets de cette façon.

Pain au sucre

653. Une pâte fine faite de la meilleure farine, presque autant de sucre et de jaunes d'œufs, cuite à la friture dans de la graisse. On peut y ajouter du cumin des prés, de l'anis ou du fenouil pilé. Voir n° 651.

Des mets de jeûne en général

Queue de castor

654. On la chauffe sur le gril jusqu'à ce que la peau noire se détache ; les pattes, elles, sont ébouillantées avec de l'eau bouillante jusqu'à ce que la peau supérieure se détache aussi ; puis la queue et les pattes sont cuites deux heures dans de l'eau, refroidies, la queue coupée en morceaux et mijotée dans du bon vin avec sel, amandes, gingembre, poivre, cannelle, safran, sucre, etc. On peut aussi y mettre des raisins secs ou des groseilles sèches, ou encore un peu de vinaigre.

(suite de la page suivante)

Mets de jeûne (*suite*)

Ou bien on la braise après cuisson dans un mélange moitié vinaigre moitié eau, avec du beurre frais, du sel, du gingembre, du poivre, du macis, une bonne dose de persil, des herbes et de la sauge. Ou on l'apprête presque comme une anguille. Voir n° 487.488.

656. On peut aussi le cuire dans un bouillon au safran, comme on cuit l'anguille. Voir n° 488.

Pâtés et tartes aux écrevisses

657. Les écrevisses, légèrement cuites, la carapace, le ventre et les pinces décortiqués, sont disposées régulièrement dans un plat à pâté rond et peu profond ; on intercale de belles tranches de poire allongées ou des pommes évidées ; puis on verse une farce faite d'œufs battus, de figues hachées, de groseilles sèches, de safran, de cannelle, de beurre frais ou d'autre graisse, de peu de sel, de persil, bien mélangés ; on la verse sur les écrevisses dans le pâté, on fait un beau couvercle dessus et on cuit doucement. On peut aussi mêler à cette farce un peu de bon vin, des raisins secs et du sucre.

658. Les tartes aux écrevisses se font à peu près de la même façon, et les écrevisses décortiquées sont disposées avec des tranches de poires ou de pommes douces ; la farce est préparée avec des œufs battus, du pain d'épices râpé, du sel, de la cannelle, du safran, du persil, de la sauge ou d'autres herbes aromatiques, versée dessus et cuite. On peut aussi y mettre de la crème et du sucre. Ou bien on met la farce...

(suite page suivante)

Mets de jeûne (suite)

...ou la sauce décrite pour les pâtés aux écrevisses ci-dessus, versée sur lesdites écrevisses.

Boulettes d'écrevisses

659. On mélange des écrevisses cuites, décortiquées et hachées, avec un peu de bonne farine, du sel, des œufs, des pommes ou des poires grillées dans la graisse finement hachées, des raisins secs, de la cannelle, du safran, du persil, de la marjolaine, du pain d'épices râpé, on façonne de petites boulettes et on les cuit dans un bouillon de pois ou on les frit dans la graisse. Voir n° 571.

Beignets d'écrevisses

660. Ou l'on fait avec ce hachis, sans farine, de bons beignets aux écrevisses, qu'on fait frire comme indiqué ci-dessus. On peut y ajouter du sucre, des amandes mondées et finement pilées.

Petits gâteaux, boulettes et beignets de jeûne

661. Des figues, des groseilles sèches ou des raisins secs, trempés dans du vin doux, hachés avec de la cannelle et du safran dans de la belle farine, façonnés en petite pâte et cuits — donnent de bons petits gâteaux de jeûne ou des boulettes. On peut y mettre du sucre dans la pâte, haché ou mondé, et des amandes pilées. Cela donne aussi, si on le souhaite, des beignets fourrés.

Beignets aux intestins de poisson

662. On les fait avec des intestins de carpe cuits et hachés, des jaunes d'œufs durs et râpés, du pain d'épices râpé, du sel, des épices jaunes, de la cannelle, et on les fait frire comme d'habitude. Voir n° 381.

663. Les pâtés au coing se font avec des coings mondés et évidés, garnis de sucre et de cannelle...
(suite page suivante)

Soupes de jeûne (suite de la page précédente)

...et mis dans un plat à pâté.

664. Les tartes au coing se font de coings mondés, coupés en quartiers, grillés dans de la graisse bien chaude et rendus tendres avec un peu de vin ; puis mis dans le plat à tarte avec un ajout de cannelle, sucre, groseilles sèches ou raisins secs.

Toutes sortes de soupes de jeûne

665. Du beurre frais, bien pétri dans de l'eau froide, puis cuit dans de l'eau avec du sel, du poivre, du macis, versé sur des tranches de pain blanc grillées ou sur des petits pains ronds finement coupés en deux, disposé avec des œufs mollets cuits dans l'eau, et parsemé de noix muscade et de raisins secs. Voir n° 541.

666. Soupes de jeûne au chou, au chou-fleur, aux navets, à la bette, aux épinards, au riz, à l'orge, à

la semoule, à la farine d'avoine. Voir n° 753, 757, 761, 770, 823, 839, 841, 842, 845, 860, 863, 865, 868.

Soupes aux pois. Voir n° 839, 842, 845.

667. La soupe à l'oignon se fait avec des oignons sautés dans une bonne quantité de graisse, du pain grillé et émietté, du cumin des prés, salée et versée sur du pain blanc ; on la fait bien gonfler et on la saupoudre d'épices jaunes, de noix muscade, ou de safran, de gingembre, de poivre ; on peut aussi y déposer des œufs entiers pochés dans l'eau. Voir n° 541.

668. La soupe nourrissante se fait avec des œufs durs ou du pain de seigle bien trempé dans l'eau et longuement cuit ; puis on y verse une bonne quantité de graisse chaude, un quart d'un...

(suite page suivante)

Soupes de jeûne (suite)

...oignon légèrement sauté ; on fait écouler l'eau au préalable, on sale, on ajoute du cumin des prés, des épices jaunes et de la noix muscade, et on laisse mijoter doucement jusqu'à ce que tout soit bien cuit. Elles sont nourrissantes et rassasiantes.

669. La soupe à la farine se fait avec de la farine grillée dans la graisse, on y verse de l'eau bouillante salée et on la laisse bouillir. On peut la rendre légèrement aigre et la servir sur du pain grillé émietté.

Ou bien on fait rôtir des morceaux de pain dans la graisse, on y verse de l'eau, on sale, et on y ajoute du chou, du chou-fleur, des épinards, de la bette, de la ciboule, du panais, des navets jaunes ou autres, du persil, de la ciboulette, etc., préalablement blanchis, ou d'autres ingrédients comme au n° 666 ci-dessus ; on laisse bien cuire et on poivre un peu. On peut aussi y ajouter du beurre frais : comme pour les soupes communes, ou versé sur du pain blanc farci n° 635, ou servi sur des tranches grillées saupoudrées de muscade.

670. Pour les soupes de jeûne à la française, on remplit de petits pains de pain blanc n° 584, on les fait frire dans la graisse, on les pose dans les assiettes, on verse dessus du bouillon de pois, des herbes ou du lait en soupe, et on les entoure de morceaux de pain frits, de bette, de tiges de boulettes ou de beignets décrits. Voir n° 373, 381, 505. Soupe aux écrevisses, voir n° 496.

Soupes au lait

671. Du lait chauffé et porté à ébullition ; puis, hors du feu, de la graisse, quelques œufs battus, du sucre pilé, versé sur du pain blanc grillé...

(suite page suivante)

Soupes de jeûne (suite)

...servi, c'est une bonne soupe au lait. On peut saupoudrer un peu de sel et des raisins secs écrasés dessus, et y mettre du safran.

672. La soupe à la crème se fait avec de la crème battue et de l'eau bouillante, salée et fondue au beurre, on la fait bouillir et on la verse sur du pain émietté. On peut aussi y battre du sucre et des œufs et saupoudrer la soupe de cannelle.

Soupes au vin

673. La soupe au vin se prépare comme indiqué au n° 567 ; on la verse sur des tranches grillées ou des morceaux de pain roulés dans des œufs battus et frits dans la graisse, et on la parsème d'une poignée de raisins secs soigneusement lavés et séchés ou de raisins de Corinthe.

Mets à base de fruits

Pommes

674. Les pommes sont épluchées, coupées, mises avec peu d'eau et cuites doucement jusqu'à pouvoir être écrasées en purée ; puis on y brûle de la farine, et l'on y ajoute à volonté des épices ou des raisins secs.

675. Ou bien elles sont coupées en petits morceaux et dorées dans la graisse, mises dans un petit pot, délayées avec du vin ou peu d'eau, et apprêtées avec de la cannelle, des raisins secs ou du sucre. On peut aussi y rôtir un peu de farine, ou y mettre des groseilles sèches.

(suite page suivante)

Mets à base de fruits (*suite*)

676. Ou bien on coupe les pommes entières en deux par le haut, on les évide, on hache ce qu'on a retiré ou d'autres pommes, on les fait rôtir dans la graisse, on les assaisonne avec des raisins secs, des amandes mondées pilées, de la cannelle, du safran, du sucre, on remplit les pommes évidées avec ce mélange, on les referme avec un petit pique, et on les braise dans la graisse avec un peu de vin et de sucre. Ou on les passe dans une pâte feuilletée légère et on les frit dans la graisse bien chaude. Cette farce convient aussi pour les beignets.

677. Ou bien on met dans ces pommes évidées de petits oiseaux, comme des pinsons, des oiseaux des bois, des mésanges, préalablement rôtis, salés et poivrés, avec addition de sucre, de gingembre, de cannelle, puis on referme et on braise ou on fait cuire comme ci-dessus.

678. Ou bien on met dans ces pommes évidées du sucre, des raisins secs, de la cannelle, du safran et on braise selon convenance avec un peu de vin cuit, dans la graisse ou au four.

679. Les pommes sont aussi rôties entières dans les cendres ou autrement, refroidies dans de l'eau froide, pelées et saupoudrées de sucre et de fenouil.

680. Les pommes sont aussi coupées en tranches rondes ou carrées et cuites au four, comme indiqué plus haut. Voir n° 617, 619, 620.

Farces, sauces, beignets et boulettes aux pommes

681. Les pommes sont aussi utilisées pour les farces, comme indiqué aux n° 283, 585.

682. Ou bien on fait rôtir des pommes hachées un peu dans la graisse, on les mélange avec des œufs battus, des raisins secs...

(suite page suivante)

Mets à base de fruits (*suite*)

...des raisins secs, du persil coupé, des épices jaunes ou du safran, on les chauffe sur le feu et on en garnit ce qu'on veut.

683. Les pommes sont aussi mises dans des beignets comme indiqué ci-dessus. Voir n° 342, 581, 676.

684. Ou bien on hache des pommes ou des poires rôties, on les mélange avec des jaunes d'œufs durs écrasés, du poivre, du safran, un peu de lait ou de vin, on mélange bien et on les met dans les beignets. On peut couper le blanc de l'œuf dur en petits morceaux et le parsemer dessus, ou aussi du sucre et de la cannelle.

685. Ou bien on fait ce hachis de pommes ou poires rôties, d'œufs, de cannelle, de safran, de peu de sel, de sucre ou de raisins secs, on le met dans les beignets et on les fait frire dans la graisse ou dans le four de cuisson. Si on y ajoute un peu de farine, du persil haché et de la marjolaine, cela donne de bonnes boulettes qu'on peut cuire ou frire. Voir n° 572.

Tartes et pâtés aux pommes

686. Les pommes sont mises en tartes, d'abord coupées en petits morceaux, dorées dans la graisse, puis braisées avec un peu de vin, assaisonnées avec du pain de seigle émietté, du poivre, du gingembre, de la cannelle, du sucre, et selon goût des raisins secs ou des groseilles, versées dans les plats à tarte et cuites comme d'habitude.

687. Elles sont aussi mises en pâtés aux écrevisses ou en tartes, d'abord épluchées, coupées en deux, évidées, garnies d'autres pommes hachées et dorées dans la graisse, de jaunes d'œufs, d'herbes aromatiques et de peu de sel, empilées les unes sur les autres dans les pâtés...

(suite page suivante)

Mets à base de fruits (suite)

...dans le plat à pâté avec un peu de beurre frais, du bouillon d'écrevisses, du pain de seigle trempé dans du vin doux, de la cannelle, du gingembre, du poivre, un couvercle mis dessus et cuits. Voir n° 658.

Pommes farcies

688. De bonnes pommes fermes, épluchées ou non épluchées, on en coupe le chapeau, on les évide,

on les garnit de pommes hachées et dorées dans la graisse, d'amandes pilées, de sucre, de safran, de gingembre et de cannelle, on les referme, et on les rôtit dans la graisse avec un peu de vin, de miel et de cannelle. Ou bien on les embroche et on les fait rôtir sur le gril. Ou bien on en embroche plusieurs ensemble et on les fait rôtir sur le gril, puis on les saupoudre de sucre.

689. Ou bien on les garnit de poires ou de coings hachés et rôtis, de sucre, de cannelle, de poivre, et on les braise dans la graisse. Ou avec des raisins secs, du sucre, de la cannelle, du safran, de la réglisse grattée. Elles sont excellentes pour la toux et l'essoufflement.

Sauces aux pommes

690. Des pommes douces hachées et bien dorées avec un peu de farine dans la graisse, du bouillon de viande, un peu de vin, du gingembre, de la cannelle, du sucre, du safran ajoutés, laissés cuire, puis versés sur du gibier, du cuissot de chevreuil, du lièvre — cela fait une excellente sauce. On peut aussi y mêler des amandes mondées, des groseilles sèches ou des raisins secs. Voir n° 93, 150.
(suite)

Mets à base de fruits *(suite)*

Pommes séchées

691. Des pommes épluchées, pépins et trognons proprement retirés, coupées en fines rondelles et séchées — elles se conservent longtemps. On les cuit dans de l'eau simple, on les fait frire, on les rôtit dans la graisse avec de la farine, on y ajoute un peu de vin, de la cannelle, des raisins secs, et on les laisse mijoter. On les saupoudre de sucre à volonté. On peut aussi en faire des tartes ou des farces. Voir n° 681, 682, 686. De la même façon on peut procéder avec des poires séchées.

Poires

692. Les poires se cuisent presque toutes et se préparent comme indiqué ci-dessus pour les pommes.

693. La façon ordinaire est de les éplucher, de les couper en petits morceaux, de les braiser dans du vin et de la graisse avec un ajout de cannelle. On peut les saler légèrement.

694. Ou elles sont laissées entières, braisées dans la graisse comme dit précédemment, puis saupoudrées de cannelle et de sucre.

695. On peut aussi braiser de la viande d'agneau ou de mouton jeune à côté.

696. Elles sont mises en pâtés avec des écrevisses et d'autres tartes, comme on le voit pour les pommes. Voir n° 657, 658.

697. Item comme les pommes : rôties, cuites au four, mises dans des beignets, des sauces, des farces. Item on en fait des confitures. Ou bien elles sont évidées, garnies d'amandes mondées, de raisins secs, de sucre, de cannelle, d'eau de rose, de beurre frais, et braisées dans la graisse.

(suite)

Mets à base de fruits *(suite)*

Galettes de poêle, gaufres et boulettes aux poires

698. De bonnes poires crues, ou quand elles sont séchées, cuites dans l'eau, finement hachées, dorées dans la graisse, avec de la belle farine, des œufs, peu de sel, du pain d'épices râpé, et autres épices, du persil émincé, de la sauge ou d'autres herbes aromatiques — une pâte tendre faite de tout cela donne des gaufres ou des galettes. Un peu plus épais, cela donne des boulettes à cuire ou à frire.

Coings

699. Les coings se préparent presque comme les poires ; on les braise dans du vin avec l'ajout de farine brûlée, de vin cuit, ou de miel bien clarifié et correctement cuit (à noter partout où du miel figure), de cannelle, de gingembre, de safran, de poivre. On peut aussi y ajouter des raisins secs, et au moment de servir, on saupoudre volontiers de sucre.

700. Ils sont aussi évidés, on y met des raisins secs, de la cannelle, du safran, et on les braise dans la graisse comme les poires. On peut y ajouter du pain d'épices râpé, du miel ou du sucre.

Pâtés, tartes, farces et beignets aux coings

701. On peut aussi les mettre en pâtés, en tartes, en beignets et en farces, avec addition de sucre ou de miel, et aussi de cannelle et de raisins secs. Voir n° 663, 664.

702. Les coings sont confits au miel ou au sucre pour la conservation. Voir n° 931, 932, 933, 934.

703. Ou bien on en fait toutes sortes de confitures, excellentes et fortifiantes. Voir n° 935, 936. **937.** Compote de coings. Voir n° 938, 939.

Cerises

704. Cerises rouges et noires, ainsi que griottes — elles sont dépiautées de leurs tiges...
(suite page suivante)

Mets à base de fruits (suite)

...et des amarells, séparées de leurs queues, lavées ; puis rôties dans la graisse avec du pain grillé et émietté, recouvertes et braisées, avec ajout de gingembre et de cannelle. On peut y mettre aussi un peu de vin ou d'eau et du sucre, ou un peu de miel bien clarifié (à noter partout où il est indiqué). C'est une soupe aux cerises.

705. Ou bien on écrase les cerises ou les griottes, après les avoir bien égouttées, avec leurs noyaux dans un mortier, on les passe à travers un linge fin ou une passoire, on les émulsifie avec du pain grillé émietté, et on cuit avec addition de cannelle, de sucre, jusqu'à obtenir une purée. On peut, au lieu du pain grillé, brûler de la farine ; ajouter aussi un peu de vin ou de crème, et des œufs, parmi d'autres ingrédients comme indiqué. On saupoudre ensuite de la cannelle dessus.

706. Les gâteaux aux griottes sont faits d'une pâte de pur œuf, de bonne farine, de pain d'épices râpé, de cannelle, de noix muscade, dans laquelle les griottes dénoyautées sont mélangées et cuites dans la graisse, comme un œuf ou une galette. On saupoudre ensuite de sucre et de cannelle.

707. Les griottes sont attachées par petits bouquets avec leurs tiges, passées dans une pâte légère aux œufs, et cuites dans la graisse comme de petits gâteaux.

708. Ou bien on coupe les griottes ou les amarells jusqu'au noyau, on les cuit dans du vin avec

addition de cannelle, de girofle, de sucre ou de miel, on les donne chaudes ou froides, et au moment de servir on peut saupoudrer plus de sucre dessus.

709. Ou bien on prépare les griottes aussi autrement...

(suite page suivante)

Mets à base de fruits (suite)

...en tartes avec des cerises dénoyautées, avec addition de sucre, de gingembre, de cannelle, ou de pain d'épices râpé. On peut enduire le fond du récipient d'un peu de graisse ou mettre du miel à la place du sucre.

710. Les griottes sont aussi confites au sucre ou au miel, ou apprêtées en confitures comme on le verra. Voir n° 940, 941. Si on veut en faire des confitures, on les écrase comme au n° 705, on les passe et on les cuit avec moitié autant de miel clarifié ou de sucre, jusqu'à bonne consistance, avec addition de cannelle. Les griottes et autres cerises sont aussi séchées et utilisées ensuite comme les fraîches. Voir n° 704.

Prunes, mirabelles, pêches

711. Les prunes sont légèrement cuites dans du vin, puis apprêtées avec de la farine grillée, du sucre ou de l'eau miellée, de la cannelle ou du pain d'épices râpé. On saupoudre au moment de servir de cannelle et de sucre.

712. Ou bien on les cuit dans moitié vin et moitié eau avec addition de vin doux. Au moment de servir, on saupoudre sucre et cannelle ou on les laisse cuire ainsi.

713. Les tartes aux prunes sont faites de prunes gonflées dans du vin ou de l'eau, mises avec de la cannelle, du sucre ou du miel dans le plat, le fond enduit de graisse ou de beurre frais, les noyaux retirés des prunes et celles-ci piquées d'amandes mondées.

(suite page suivante)

Mets à base de fruits (*suite*)

Les prunes fraîches se servent comme fruit au dessert. Elles sont aussi séchées et utilisées comme les fraîches.

714. Les mirabelles fraîches sont braisées avec peu de vin, du sucre ou du miel, des épices jaunes, de la noix muscade. On peut les donner froides ou chaudes et saupoudrer plus de sucre dessus.

715. Elles sont aussi mises fraîches ainsi en tartes, comme on voit pour les cerises. Ou données avec d'autres fruits au dessert. Ou séchées, et conservées comme les prunes.

716. Les pêches sont braisées dans la graisse, d'abord coupées en deux et les noyaux retirés. On y met peu de vin, des épices, du safran, du sucre ou du miel ; au moment de servir, on saupoudre plus de sucre.

717. Les pêches sont aussi préparées comme les griottes, avec du miel ou du sucre. Ou mises en tartes comme les mirabelles, données au dessert, ou séchées. Voir n° 715, 1012, 1013, 1015.

Amandes

718. Des amandes vertes fraîches, mondées, arrosées d'eau de rose et saupoudrées de sucre — elles sont très agréables, même sans eau de rose ni sucre. Les sèches sont trempées une fois dans l'eau, refroidies, mondées et apprêtées comme les vertes avec sucre et eau de rose.

719. Les tartes aux amandes sont faites d'amandes mondées et pilées, mêlées de blanc d'œuf, de peu de beurre, de sucre, de cannelle et d'eau de rose, mises dans...

(suite page suivante)

Mets à base de fruits (*suite*)

...les plats à tarte et cuits. Voir n° 628, 629, 630, 631, 636.

720. Ou bien on bat des œufs et de la crème ensemble, on y met une bonne poignée d'amandes pilées, du sucre, de la cannelle, du beurre, et selon convenance aussi du safran, et on les met dans les plats à tarte comme indiqué.

721. Ou bien on cuit du riz finement pilé, on le passe, on y mélange des amandes pilées, des œufs battus, du sucre, de la cannelle, des raisins secs, du beurre, et on les met dans les plats à tarte. On fait aussi avec ces ingrédients des gâteaux de Pâques ; le riz d'abord bien cuit dans du lait. Voir n° 636.

722. Des amandes pilées et du riz pilé cuits ensemble épais, versés sur de larges plaques, laissés refroidir, puis taillés en galettes ou gaufres, passés dans une pâte aux œufs, à la bonne farine et au pain d'épices râpé, ou autres épices, trempés et frits. On les donne secs saupoudrés de sucre, ou on fait un petit bouillon dessus avec peu de farine grillée, du vin doux, de la cannelle, des raisins secs.

723. Des amandes entières mondées ou pilées sont aussi utilisées dans les farces (voir n° 43, 278), dans les boulettes (voir n° 43, 572, 575), dans les beignets (voir n° 43, 341, 579), dans les sauces (voir n° 43, 157, 183, 191, 258, 275, 291, 293, 484).

724. Item mondées et pilées avec de l'eau de rose, du sucre et un peu de la meilleure farine, mêlées avec du blanc d'œuf battu, façonnées en petits pains...

(suite page suivante)

Mets à base de fruits *(suite)*

...et cuits sèchement dans le beurre ou dans le plat à tarte — cela donne d'excellents petits strudels. Ou bien on supprime la farine et on prend à la place du pain de seigle bien tamisé ; on étale aussi cette préparation sur des tranches minces de pain blanc et on les fait cuire comme indiqué.

725. Ou bien on les verse en rondes galettes sur des hosties et on les sèche dans le plat à tarte.

726. Ou bien on prend des amandes pilées, de l'eau de rose, du blanc d'œuf et du sucre, on les verse sur de petites galettes rondes ou carrées finement découpées en blanc, de la taille d'une vitre commune, et on les cuit dans le plat à tarte ou dans un petit plat à pâté sur une planchette. Voir ci-dessus n° 639, 640, 641, 642.

Noix

727. Des noix fraîches mondées sont données au dessert à côté des pommes, des poires et d'autres fruits, arrosées d'eau de rose et saupoudrées de sucre. Les noix sèches peuvent se conserver fraîches dans du sable humide en cave ; si on les fait tremper une nuit dans de l'eau tiède, elles se laissent mondées plus facilement.

728. Les noix vertes prématurées sont confites au sucre ou au miel, et aussi les coques forment un délicieux confisage. Voir n° 928, 929, 930.

729. Les cerneaux et les poires sèches hachées mis dans une pâte à pain maison, avec addition de cannelle, de poivre, de sel, et cuits en gâteaux — ils sont bons pendant le jeûne.

Figues

730. Des figues et du vieux pain cuit, bouillis dans moitié vin et moitié eau, finement hachés ou pilés, passés à travers un linge fin ou une passoire, légèrement dorés avec un peu de farine dans la graisse, du sucre ou du miel et de la cannelle ajoutés, bien mélangés et finis de cuire — cela fait une bonne bouillie aux figues.

731. De la même façon on cuit et mijote aussi des prunes, on les passe à travers une passoire, on brûle de la farine, on y ajoute de la cannelle, du sucre ou du miel, et on laisse cuire doucement. C'est une bonne bouillie aux prunes.

732. Ou bien on rôtit la farine dans la graisse jusqu'à ce qu'elle soit brune, on la délaye avec du vin, on y met des figues ou des groseilles sèches, préalablement gonflées dans le vin, avec addition de cannelle, de safran, de sucre ou de miel, on laisse cuire doucement, et on peut au moment de servir saupoudrer des amandes mondées dessus. C'est une bonne bouillie aux figues ou aux groseilles.

733. Des figues et des groseilles gonflées dans du bon vin, hachées avec un peu de belle farine, d'œufs, d'épices jaunes, de cannelle, de noix muscade, peu de sel, façonnées en pâte épaisse et cuites. Ce sont des petits gâteaux aux figues ; on les saupoudre de sucre. On peut aussi les cuire doucement dans un mortier, ce qui s'appelle une bouillie au mortier, et on les donne dans un petit bouillon. Voir n° 870.

734. On peut étaler ce hachis sur des feuilles de sauge, de mélisse ou de bourrache, les recouvrir d'autres feuilles, les passer dans une pâte légère et les cuire comme indiqué au départ.

(suite page suivante)

Mets à base de fruits *(suite)*

Beignets aux figues

735. On peut utiliser ce hachis pour des beignets avec addition d'amandes mondées et pilées, de sucre et de pain d'épices râpé. Les figues sont données avec d'autres fruits au dessert, particulièrement pendant le jeûne.

Groseilles sèches / Raisins de Corinthe

736. Des groseilles sèches ou des raisins de Corinthe, ou les deux ensemble, gonflés dans du vin et mis dans des plats à tarte, avec addition de sucre, de cannelle et, à volonté, le fond enduit d'un peu de graisse — cela donne de bonnes tartes. On peut y ajouter des amandes mondées.

737. Ou bien les groseilles ou raisins de Corinthe, ou les deux ensemble, gonflés dans le vin comme indiqué, mélangés avec du pain émietté et grillé dans la graisse, avec un peu de bouillon où ils ont gonflé, de la cannelle, du sucre, et laissés cuire. C'est un bon petit plat.

738. Ou bien on brûle de la farine dans la graisse, on la délaye avec du bon vin, on y ajoute les groseilles et raisins de Corinthe, avec addition de cannelle, de poivre, d'épices jaunes ou autres. On saupoudre ensuite de sucre et à volonté des amandes mondées. Si on rend cette sauce aux groseilles bien liquide, c'est une sauce versée sur du gibier rôti, du lièvre ou d'autres rôtis. On l'assaisonne alors bien de poivre et de cannelle.

739. Des groseilles et raisins de Corinthe soigneusement nettoyés et lavés se donnent aussi au dessert à côté des figues, des amandes et autres fruits.

(suite page suivante)

Mets à base de fruits (*suite*)

740. Les groseilles et raisins de Corinthe sont aussi utilisés dans les sauces, les farces, les boulettes, les beignets, les pâtés, les tartes et autres mets, comme on le voit ci-dessus en divers endroits. Dans les farces : voir n° 17, 44, 97, 100, 278, 283, 585, 597. Dans les sauces : voir n° 22, 48, 77, 94, 110, 150, 153, 182, 183, 189, 191, 258, 275, 293, 329, 510, 589, 659. Dans les boulettes : voir n° 17, 44, 100, 505, 577, 652, 659, 661. Dans les beignets : voir n° 17, 44, 87, 100, 341, 505, 579, 581, 659. Dans les tartes : voir n° 91, 355, 626, 627, 632, 657. Dans les pâtés : voir n° 91, 329, 538.

Châtaignes ou marrons

741. Les châtaignes ou marrons, légèrement incisés, sont rôtis dans une poêle percée sur une flamme vive, puis mondés, saupoudrés de sucre ou de sel et de poivre, et servis au dessert à côté d'autres fruits.

Farce aux châtaignes

742. On retire l'écorce extérieure des marrons crus, on les fait gonfler et on enlève aussi la peau intérieure, on les laisse cuire davantage, on les coupe en petits morceaux et on les met dans les farces. Voir n° 34.

Beignets de châtaignes

743. Ou quand elles sont cuites comme indiqué, on les hache, on y ajoute du sel, de l'oignon finement émincé et des pommes hachées, le tout légèrement rôti dans le beurre, avec des raisins secs, des épices jaunes, et on en fait des beignets.

Noisettes

744. Des noisettes bien mûres et encore fraîches, mondées...
(*suite page suivante*)

Légumes du jardin (*suite*)

...et gonflées, on les donne au dessert à côté d'autres fruits.

Farce aux noisettes

745. On peut aussi les utiliser mondées et hachées dans les farces, comme les châtaignes, avec addition d'épices, de raisins secs ou de groseilles.

Des légumes et plantes du jardin

Chou cabus / Chou / Chou de Milan

746. Du chou cabus encore frais est généralement coupé en petits morceaux, mis avec peu d'eau, on peut y faire cuire de la viande grasse de mouton, du lard frais ou fumé, et on sale selon le besoin. À la place ou avec le lard, on peut y mettre de la graisse ou brûler un peu de farine. On y ajoute à volonté aussi du poivre ou du cumin des prés, ou on le rend légèrement aigre.

747. Ou bien le chou cabus est coupé en quartiers, mis et braisé avec peu d'eau comme indiqué, et on peut y faire cuire de la viande de mouton, du lard, ou des canards salés, des oies, avec addition d'épices, ou on le prépare avec de la graisse ou du beurre frais.

748. Le chou finement émincé, blanchi à l'eau bouillante, bien pressé et apprêté avec du vinaigre, du sel, de l'huile d'olive, du cumin des prés — donne une bonne salade.

(suite page suivante)

Légumes du jardin (suite)

749. Une tête de chou bien lâche, longuement cuite, refroidie dans l'eau froide, les feuilles séparées les unes des autres, puis farcie, refermée, et braisée dans de la graisse bien chaude. Voir n° 44, 99, 584, 587, 588. On peut aussi y ajouter un mince bouillon aux pois avec du beurre frais, des épices et du sel. On peut aussi hacher du chou cabus dans cette farce. Voir n° 587.

750. Les têtes de chou sont coupées bien proprement en fil d'attache, mises dans de grandes jarres, salées, bien foulées ou pilées, recouvertes de planches et de pierres lestées, et dès que commence à venir le jus, souvent rincées. On les cuit comme le chou frais, on y met du lard, ou on les apprête

avec de la graisse. On peut au moment du salage y ajouter des baies de genièvre entières ou du cumin des prés.

751. Les petites têtes de chou cuites, et froides, avec des navets bouillis dans un baquet avec ajout de vinaigre, d'eau, de sel, de moutarde pilée et de raifort finement coupé — donnent un bon compote. Quand on veut les manger, on les nettoie bien, on y met du vinaigre frais et du cumin des prés, et on les sert en soupe pendant le jeûne.

752. Ces petites têtes de chou confites, ou des navets, on peut les hacher finement, les cuire dans le lait, y brûler de la farine, ajouter du gingembre, du poivre ou des épices jaunes. À la place du lait on prend seulement un peu d'eau, on laisse cuire, on brûle la farine, on apprête avec les épices comme indiqué et on rôtit du pain émietté qu'on dispose dessus au moment de servir.

(suite)

Légumes du jardin *(suite)*

753. Le chou est aussi parfois mis dans des soupes de viande, ou les jours de jeûne dans des soupes à la farine grillée, d'abord refroidi dans une autre eau, cuit, et ensuite servi sur du pain avec le bouillon ; donne aussi des soupes françaises. Voir n° 12. Item on en fait aussi des boulettes pour les domestiques.

754. Le chou-fleur ou le chou de Milan est meilleur, plus doux et plus tendre, quand il a légèrement gelé. On l'efeuille et on le blanchit avec de l'eau bouillante, puis on le braise avec du beurre frais, ou autre graisse sans matière grasse, avec addition de sel, de gingembre, de poivre.

755. Ou bien on coupe les petites têtes de chou-fleur en quartiers, on les blanchit et on les braise comme indiqué.

756. On peut aussi braiser dans le chou ou le chou-fleur du lard frais ou fumé, de la viande de veau, de mouton ou de chèvre, des poulets, des pigeons, des oies salées, des canards, avec addition de graisse, ou de beurre frais, de sel, d'épices, comme indiqué ci-dessus, et braiser convenablement.

757. Ou bien on le cuit longuement ou on le braise, et on le donne sur du poisson salé ou séché,

préalablement bien cuit. Ou bien on le coupe aussi dans des soupes de viande. Fait aussi des soupes françaises ou autres, et des boulettes, comme avec le chou cabus.

758. Les petites têtes de chou-fleur cuites sont farcies et braisées comme les têtes de chou cabus.

759. Du cœur intérieur de petites têtes de chou-fleur bien cuit, lavé dans de l'eau froide, coupé en quartiers, apprêté avec du vinaigre, de l'huile d'olive, du sel et du cumin des prés — donne une bonne salade.

(suite)

Légumes du jardin *(suite)*

Chou-fleur / Chou-rave

760. Le chou-fleur est soigneusement lavé, bien cuit dans l'eau, puis refroidi dans de l'eau froide, mis dans une terrine ou sur des assiettes, apprêté avec du beurre frais, du bouillon de viande, du gingembre, du poivre, du sel, et à volonté aussi du macis, et cuit.

761. On peut ainsi faire bouillir dans celui-là des jeunes poulets ou de jeunes pigeons, avec des épices, du sel, du beurre frais ou autre graisse, faire cuire et braiser convenablement. Cela donne aussi des soupes françaises ou autres. Comme au n° 753.

762. Le chou-rave / chou navet se cuit et se prépare de la même façon, et il faut le bien faire bouillir au préalable, puis le couper en tranches rondes.

763. On peut braiser avec le chou-rave, une fois cuit et coupé en tranches, de la viande de veau, de mouton ou de chèvre, des poulets, des pigeons, des oies salées, des canards, comme indiqué ci-dessus en divers endroits.

764. Du chou-rave coupé en tranches et blanchi, puis mis dans des soupes de viande et cuit avec la viande — donne une soupe agréable. Voir n° 8. Donne aussi des soupes françaises. Voir n° 12.

Navets

765. Des navets frais non filandreux, épluchés, finement émincés ou coupés en petits tronçons, sont blanchis à l'eau bouillante, ou bien un peu cuits...

(suite page suivante)

Légumes du jardin (suite)

...cuits, puis de nouveau rincés dans de l'eau froide, mis dans une casserole avec un peu d'eau propre, du lard tendre ou de la viande de mouton grasse, avec peu de sel ajouté, et doucement mijotés.

766. Ou bien on les apprête avec de la graisse, on peut aussi y brûler de la farine, ou y mettre du cumin des prés.

767. Ou bien les navets sont coupés en larges tranches, bien cuits dans l'eau, à nouveau rincés, puis mis dans une terrine avec du beurre frais ou autre graisse, peu d'eau ou de bouillon de viande, du sel, du poivre, apprêtés et complètement cuits, presque comme le chou-fleur.

768. Ou bien les tronçons sont coupés, blanchis, cuits, puis mélangés avec du pain émietté grillé dans la graisse avec des dés de pain, légèrement salés, poivrés et cuits à point dans très peu de bouillon.

769. On peut braiser avec ces tronçons de navets, préalablement blanchis et rincés, de la viande de veau, de mouton ou de chèvre, préalablement aussi blanchie, cuire et braiser, avec addition de beurre sans matière grasse, peu de sel, de poivre, de gingembre, de macis, et un peu de bouillon. On peut aussi à volonté y brûler un peu de farine, ou aussi y mettre du cumin des prés.

770. Ou bien les navets sont rôtis entiers dans des cendres ardentes, puis coupés en tranches rondes, posés sur des tranches de pain grillé, saupoudrés d'épices, et servis avec du bouillon d'écrevisses ou de pois ou de viande. On peut ces soupes...

(suite page suivante)

Légumes du jardin (suite)

...saupoudrer de sucre, de safran, de cannelle, et les soupes aux pois aussi de raisins secs.

771. Ou bien ils sont coupés en tronçons et cuits, mis dans des soupes fraîches et cuits avec la viande, puis servis sur les soupes. Voir n° 8. Ils sont aussi cuits de cette façon avec de la viande de veau, de mouton ou de chèvre, avec addition de bouillon de viande, de beurre frais, de gingembre, de poivre, de peu de noix muscade, de sel, et servis avec la viande sur des tranches de pain grillé, pour une soupe française. Voir n° 12.

772. Ou bien les navets entiers, bien cuits, refroidis, ainsi que complètement avec des petites têtes de chou cabus, ou seuls dans un baquet pour faire un compote, avec addition de vinaigre, de sel, de cumin des prés. Et on les emploie ensuite comme pour le chou. On peut pour ce compote de navet mettre des têtes de betterave cuite, ou des racines rouges de bette, de sorte que les navets deviennent tout beaux et rouges ; on laisse alors les petites têtes de chou cabus de côté. Voir n° 814.

773. Ou bien les navets crus sont épluchés, finement émincés à la mandoline, mis dans des jarres ou des baquets, légèrement salés et bien foulés, puis confits comme de la choucroute, plusieurs fois nettoyés et lavés. On les cuit ensuite seulement dans de l'eau et on y brûle de la farine ; ils sont bons pendant le jeûne. Quand le bouillon s'est réduit, on peut y ajouter de l'eau avec très peu de sel. Pour les navets, voir encore les n° 884, 885.

Rättig [suite].

Mets du jardin (Garten-Speisen)

Traduction d'un livre de cuisine allemand du XVIIe siècle (Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden)

Note : Les numéros (774, 775, etc.) correspondent aux recettes numérotées dans l'original. Les renvois du type « Num. 12 » renvoient à d'autres recettes de l'ouvrage original.

Radis (Rättig)

774. Les premiers radis du printemps, pas plus épais qu'un pouce, sont épluchés, bien lavés et grattés ; le feuillage y est laissé attaché ; on les sert avec la viande dès le début du repas.

775. D'autres radis sont grattés et taillés en rondelles, salés et présentés comme précédemment ; on peut aussi y ajouter du vinaigre, du poivre et de l'huile d'olive.

776. Les radis coupés en morceaux et blanchis à l'eau bouillante peuvent être cuits dans des soupes de viande et servis ainsi.

777. On peut aussi les étuver avec de la viande de mouton ou de chevreau, de la même façon que les raves, comme indiqué.

778. Le radis noir, bien lavé, gratté et coupé en petits morceaux ou tranches, puis pilé dans un mortier, est assaisonné de vinaigre, d'un peu de sel, et servi avec la viande.

Sauces (Salße)

779. On les prépare pour napper de la viande bouillie ou de la volaille, ou pour des soupes françaises ; on les sert sur des tranches de pain grillé garnies de petits boulettes. Voir Num. 2, 17, 290. On les met aussi dans des compotes. Voir Num. 751.

Panais (Pastenach)

780. Le panais frais, pas trop vieux, est lavé, gratté et coupé en petits morceaux ou en lanières ; blanchi à l'eau bouillante ou bien cuit une fois, puis refroidi ; accommodé avec du beurre frais, de la farine dorée, un peu d'eau et de sel, et doucement étuvé. On peut y mettre du poivre et d'autres épices.

781. On peut aussi l'étuver avec de la viande de mouton, de chevreau ou de veau, préalablement blanchie. Ou bien y mettre du lard, comme avec les raves. On peut également le cuire dans des bouillons de viande et le servir ainsi.

782. Ou bien le faire bouillir entièrement, le laver de nouveau, puis le cuire comme le chou-fleur avec du beurre frais, en ajoutant des épices. Ou on le cuit dans un bon bouillon de viande, avec du beurre frais, du poivre, un peu de noix de muscade, avec de la viande de veau, de mouton ou de chevreau, et on le sert sur des tranches de pain grillé, comme soupe française.

783. On peut aussi le faire bouillir ainsi, le laver, le poivrer, le saler, le rouler dans de la farine, puis le frire dans du beurre frais ou d'autres graisses, ou le rôtir.

Betteraves rouges (Rothe Ruben)

784. Les betteraves rouges, qui sont une sorte de rave jaune, sont nettoyées, bien cuites et marinées avec du vinaigre et du fenouil ; elles servent de salade en hiver.

785. Ou bien on les met en conserve avec d'autres ingrédients, dans du miel ou dans du vin à demi cuit, comme on peut le voir ci-dessous. Voir Num. 938. Ou bien on prend les betteraves rouges seules.

Carottes jaunes (Gelbe Ruben)

786. Les carottes jaunes se cuisent presque comme le panais ; on peut y faire cuire du lard, ou les accommoder avec de la graisse ou de la farine dorée. On peut aussi y ajouter des oignons et les rendre légèrement aigres.

787. Ou bien on les fait bouillir entières, on les lave de nouveau, on les met dans un bouillon de viande et on les laisse cuire avec la viande jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, puis on les sert avec celle-ci ou dans les soupes.

788. Ou bien, quand elles sont cuites, on les creuse, on les remplit de la farce Num. 584, on les fait rôtir dans de la graisse ou on les met dans une soupe de pois sur du pain grillé en tranches.

Artichauts, Salsifis et Topinambours (Artifiven / oder Haber-Wurtzlen / Zucker-Würtzlein)

789. Les artichauts sont lavés proprement, grattés, puis cuits dans du beurre frais — ou, à défaut, d'autre graisse — avec du gingembre, du poivre et du sel, dans un plat en terre ou sur des braises, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. On peut y ajouter un peu de macis et, selon le goût, les rendre légèrement acidulés. À la place du vinaigre, on peut y mettre du sucre et de la cannelle ; dans ce cas, n'y mettre que très peu de sel. Ainsi peut-on aussi préparer la chicorée ou les racines de chicorée sauvage, préalablement blanchies dans plusieurs eaux. Voir Num. 832.

790. Les artichauts bouillis et grattés se cuisent aussi avec de la viande de veau, de mouton ou de chevreau, de la volaille, des poules, avec un peu de macis, de gingembre, de poivre, du beurre frais ou de la graisse fondue ; ils sont servis en soupes françaises. Voir Num. 12, 13.

791. Ou bien on les gratte quand ils sont cuits, on les poivre, on les sale et on les roule dans de la farine, puis on les fait frire dans de la graisse ou du beurre frais, ou bien on les rôtit. Ou bien on fait une pâte à base d'œufs et on les cuit dedans.

792. Les topinambours se cuisent et se préparent presque de la même façon que les artichauts. Voir Num. 789, 790, 791. Ils s'utilisent aussi dans les soupes françaises et peuvent, selon le goût, être rendus légèrement aigres. Voir Num. 12.

Artichauts (Artischocken)

793. Les artichauts sont lavés proprement, bouillis à l'eau simple, puis mis dans un plat en terre ou sur une plaque ; on ajoute du gingembre, du poivre, et selon le goût aussi du macis, un peu d'eau, du bouillon de viande, du beurre frais — ou de la graisse fondue — et on les cuit jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. On les sale seulement au moment de les servir, afin qu'ils restent bien verts ; de même avec les asperges et le houblon, à noter. On peut les rendre légèrement aigres selon le goût. Le cœur est utilisé pour les soupes françaises. Voir Num. 12.

794. Les pommes de terre (Erd-Aepffel) sont lavées, bouillies, épluchées et coupées en morceaux, puis cuites jusqu'à tendreté dans un plat en terre ou sur une plaque sur les braises, avec du beurre frais, un peu d'eau, du poivre et du sel.

Courges (Kürbfen)

795. Les courges sont épluchées, coupées en tranches, bouillies une fois à l'eau, lavées de nouveau, puis cuites dans un plat en terre avec du beurre frais, du sel, du gingembre et du poivre, comme les pommes de terre.

796. On peut aussi y ajouter des épices jaunes, du persil haché et des herbes aromatiques.

797. On peut aussi les cuire dans du lait entier bien gras ou de la crème, avec du beurre frais, du poivre et d'autres épices, et de bonnes fines herbes.

798. Ou bien on les rôtit dans de la graisse ou du beurre frais, et on y ajoute des oignons émincés, des épices — surtout du poivre — et selon le goût un peu de vinaigre. Toutes ces préparations doivent être bien poivrées.

Concombres (Cucumeren)

799. Les concombres sont épluchés, coupés en morceaux, bien roulés dans du sel et un peu de vinaigre, puis pressés à nouveau et assaisonnés de vinaigre frais, de sel, d'huile d'olive et de poivre. On doit en manger avec modération ; ils sont très nuisibles aux estomacs froids.

800. Les jeunes concombres sont entièrement mis en conserve avec du fenouil, du vinaigre et du sel, et on les sert en hiver à la place de salade ou avec de la viande rôtie. Ils ne sont cependant pas très nutritifs.

Mousserons / Champignons des prés ou Chanterelles (Morauchen / Mousserons / Moosßschwamm oder Pfifferling)

801. Les mousserons sont d'abord bien blanchis à l'eau bouillante ; puis on fait revenir des oignons finement coupés dans de la graisse, on les ajoute avec du sel, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, un peu de vinaigre et d'eau, et on laisse cuire. On peut aussi y ajouter du persil émincé et d'autres fines herbes parfumées, ainsi que des jaunes d'œufs écrasés.

802. Ou bien on les fait frire ou rôtir dans du beurre frais, avec les épices et herbes précédentes. On peut aussi y ajouter du macis, ou les cuire avec les préparations précédentes dans un bon bouillon de viande ou de pois bien gras.

803. Ou bien, quand les grands champignons ont été blanchis, on les coupe en deux, on les farcit comme Num. 584, on les referme et on les fait rôtir dans de la graisse ou on les grille. On peut aussi leur faire une petite sauce aigre aux oignons, ou une petite sauce au poivre sucrée, ou verser par-dessus un bouillon de poisson coloré au safran.

804. Les morilles séchées et enfilées sur un fil peuvent être séchées ; quand on veut s'en servir, on les laisse tremper dans de l'eau tiède et on les cuit ensuite comme indiqué précédemment. On peut

faire un petit bouillon de pois par-dessus. Elles sont aussi bonnes pour les soupes françaises. Voir Num. 12.

805. Les petits champignons des prés blancs ou chanterelles que l'on trouve surtout en mai, sont nettoyés et bien lavés, puis blanchis à l'eau bouillante, puis cuits doucement dans du beurre frais avec du poivre et du sel dans un plat en terre ou sur une plaque. On peut aussi y ajouter du gingembre et du macis.

806. Ou bien on les cuit dans un bon bouillon de viande bien gras, avec de l'agrest ou un peu de vin, du vinaigre, des citrons ou du jus d'orange, des oignons, des fines herbes parfumées, du sel, du gingembre, du poivre, du macis ; et quand ils sont presque prêts, on les verse dans de la crème avec un peu du bouillon dans lequel ils ont cuit, et on les laisse finir d'éteuver.

Giroles ou Champignons de hêtre (Grübling oder Diffling)

807. Les girolles ou champignons de hêtre, du sable et du terreau bien nettoyés et soigneusement lavés, sont cuits dans moitié vin moitié eau, avec un peu de sel et du poivre grossièrement moulu, jusqu'à bonne cuisson, puis enveloppés dans une serviette propre et servis chauds. Les champignons des prés ou chanterelles se servent de même façon. Les girolles servent aussi pour les soupes françaises.

Asperges et Houblon (Spargen / Hopfen)

808. Les asperges sont bien lavées, bouillies à l'eau simple, puis mises dans un plat ; les pointes tournées vers l'intérieur, on les cuit sur les braises avec du bon bouillon de viande bien gras (quand on mange de la viande), ou les jours maigres avec du beurre frais, un peu d'eau et du poivre, à feu doux. Au lieu du beurre frais, on peut, si nécessaire, utiliser une autre graisse, ainsi que du gingembre et du macis. On les sale seulement au moment de les dresser, afin qu'elles restent joliment vertes.

809. Les asperges bouillies sont aussi assaisonnées de vinaigre, d'huile d'olive, de sel et selon le goût de poivre, pour en faire une salade.

810. Elles peuvent aussi être peu bouillies, les grosses tiges en sont retirées et elles sont ensuite étuvées avec de la viande de veau, de mouton et de chevreau, avec de jeunes poulets, des pigeons, comme indiqué. Voir Num. 81, 82.

811. On s'en sert aussi pour les soupes françaises. Voir Num. 12.

812. Le jeune houblon se prépare partout de la même façon que les asperges, comme indiqué.

Betteraves rouges (racines) (Rohte Rahnen)

813. La racine de betterave rouge est bien lavée, grattée, puis bien bouillie à l'eau ; quand elle est grande, coupée en morceaux et mise dans un récipient en terre ou en bois, parsemée de fenouil et de sel, arrosée de vinaigre et conservée ainsi. À la place du fenouil, on peut y mettre du cumin des prés ou de la coriandre préparée (qui a trempé 24 heures dans du bon vinaigre et a été séchée de nouveau). On doit l'inspecter souvent pour qu'elle ne moisisse pas.

814. Quand on met de petites betteraves rouges ou d'autres racines rouges de bette en conserve avec des raves cuites, les raves en deviennent si joliment rouges qu'on peut presque les prendre pour des betteraves. Voir Num. 772.

Bette, Épinard ou Blette (Mangold / Spinat oder Binetsch)

815. La bette est une bonne herbe de cuisine commune ; plus elle est jeune, meilleure elle est. On la lave soigneusement, on la fait bien bouillir à l'eau simple sans sel, puis on la lave de nouveau, on l'égoutte, et on la cuit jusqu'à la fin dans du beurre frais ou d'autre graisse, dans laquelle on a fait légèrement dorer un peu de farine, en ajoutant du gingembre, du poivre ou des épices jaunes. On la sale seulement au moment de la dresser, afin qu'elle reste verte.

816. Les feuilles de bette, assez grandes, légèrement blanchies, et une farce roulée dedans comme indiqué précédemment, sont ensuite cuites dans un plat en terre ou sur une plaque avec du beurre frais, un peu d'eau et des épices sur les braises ; on peut aussi mélanger dans la farce de la bette fraîche hachée et du pain blanc émietté. Voir Num. 44, 97, 277, 588.

817. La jeune bette blanchie est étuvée avec de la jeune viande de mouton, de chevreau ou de veau, des poulets, de jeunes coqs, cuits séparément de même, avec du beurre frais ou du bouillon de

viande bien gras, du macis, du gingembre, du poivre ou encore des clous de girofle entiers, doucement étuvée. Ou bien on en fait des soupes françaises. Voir Num. 82, 294. La bette hachée crue donne de bonnes boulettes. Voir Num. 577.

818. La jeune bette blanchie peut aussi être cuite dans des bouillons de viande, et servie sur le pain avec le bouillon de viande, en y ajoutant un peu d'épices.

819. Les côtes de bette nettoyées et bien cuites sont préparées dans du beurre frais comme les asperges. On peut les rendre légèrement aigres. Ou bien on les laisse refroidir et on en fait une salade avec du vinaigre, de l'huile d'olive, du cumin des prés et du sel. On les met aussi dans les soupes françaises. Voir Num. 12, 13.

820. Les racines de bette sont déterrées en automne, lavées soigneusement avec une partie du feuillage (qu'on y laisse), bien cuites, épluchées, puis mises en conserve dans du vinaigre avec du sel et du cumin des prés, dans un récipient en bois.

821. L'épinard ou blette se prépare comme la bette. Voir Num. 815 et suivants.

822. La jeune blette ou bette est préparée avec de la morue, des platessins, du poisson du Rhin ou d'autres poissons salés, préalablement blanchie, et assaisonnée de beurre frais ou d'autre graisse, de sel et d'épices.

823. La jeune bette ou blette, légèrement blanchie, hachée, mélangée avec des œufs, du beurre frais, du sel, des épices, est utilisée dans des tartes. Voir Num. 933. On en fait aussi des soupes aux herbes les jours maigres, avec un peu de farine légèrement dorée et des épices. Voir Num. 666.

824. L'épinard plus âgé, après avoir été bien blanchi, est haché finement, puis préparé comme ci-dessus ; on peut faire des tranches de pain rôties ou des lardons grillés par-dessus, ou poser des œufs pochés dessus. La jeune bette et l'épinard servent aussi pour les soupes françaises. Voir Num. 12.

Blette (Milten)

825. La blette est une mauvaise herbe de cuisine verte ; on la hache avec de l'épinard et de la laitue, on la cuit ainsi, puis on verse par-dessus de la graisse bien chaude et du pain rôti, ou des lardons grillés.

Laitue, Persil, Endives, Chicorée ou Chicorée sauvage, Cerfeuil (Lattich / Peterlin / Endivien / Cicory oder Wegwarten / Körbel-Kraut)

826. La jeune laitue, les belles petites têtes ou les endives d'été joliment jaunes sont assaisonnées de sel, d'huile d'olive et de vinaigre, et servies en salade. On doit veiller à ne pas les laisser trop longtemps dans l'eau sinon elles deviendraient tout à fait coriaces.

827. Les petites têtes de laitue peuvent être farcies comme le chou ou les pommes de chou ; elles doivent cependant être préalablement blanchies. Voir Num. 749, 758.

828. La laitue jeune est aussi étuvée comme l'épinard ou la bette, avec de la viande de veau, de mouton, de chevreau, des chapons, des poulets, des pigeons. Cuite aussi avec des bouillons de viande. Voir Num. 817, 818.

829. Les tiges de laitue, jeunes et tendres, ainsi que les tiges de rave ou de radis, bien bouillies et lavées de nouveau à l'eau froide, sont ensuite cuites sur les braises dans du beurre frais, du bouillon de viande, du poivre et du sel, dans un plat ou un récipient en terre, comme les asperges. La laitue est aussi utilisée pour les soupes françaises. Voir Num. 12.

Persil – herbe et racine (Peterlin-Kraut und Wurzel)

830. Le persil — herbe et racine — est très utilisé en cuisine ; c'est pourquoi on doit avoir une provision de cette herbe utile tout au long de l'année, dans les jardins et les caves, car on s'en sert en quantité pour bien des plats — viandes, poissons, œufs — ainsi que dans les farces, les sauces, les petits bouillons, en usage permanent, comme on peut le voir en maints endroits. Voir Num. 988.

831. L'endive d'hiver est semée autour de la Saint-Jean, juste après la lune nouvelle ; quand elle a poussé d'environ une palme, on la repique ; puis en automne, les grandes touffes sont arrachées, séchées, et ensuite enfouies dans du sable et une bonne terre dans une cave sèche ; quand elles ont bien blanchi, on s'en sert pour la salade, assaisonnée de vinaigre, de sel et d'huile d'olive, comme la

laitue. On peut aussi y saupoudrer du poivre et du sucre. On peut en semer d'autres plus tard et les repiquer.

832. La racine de chicorée ou de chicorée sauvage, encore jeune, avec ou sans les feuilles, est lavée, bien cuite dans deux eaux, refroidie à l'eau froide, assaisonnée de vinaigre, de sel et d'huile d'olive, comme toute autre salade. Ou bien préparée comme les artichauts. Voir Num. 789, 878. On la conserve aussi dans du sucre ou du miel. Voir Num. 954, 955.

Cerfeuil (Körbel-Kraut)

833. Le cerfeuil est utilisé pour faire de la salade, assaisonnée de vinaigre, d'huile d'olive et de sel. Voir Num. 990. De même la joubarbe ou langue d'agneau, les cresson de fontaine, les watercress du jardin, la mâche, la bourrache et la fleur de bourrache. Sur la salade de mâche, on peut saupoudrer du sucre, et les cresson de fontaine doivent d'abord être blanchis puis refroidis de nouveau.

Melons (Melonen)

834. Les melons sont mauvais pour les estomacs échauffés ; on les coupe en tranches, on les pèle et on les mange avec du sucre et du poivre, ou avec du poivre et du sel. Consommés en grande quantité, ils font du mal.

Pois verts et secs (Grüne und dürre Erbsen)

835. Les pois frais et verts, encore dans les cosses ou gousses dont on peut tout manger, sont bien bouillis à l'eau simple, servis secs, arrosés de graisse bien chaude et saupoudrés de gingembre, de poivre et de sel. On peut aussi, quand ils sont bouillis, les faire cuire dans du beurre frais avec des épices comme indiqué ; mais on ne les sale qu'au moment de les dresser. Si on veut, on met des tranches de pain blanc en dessous.

836. Ou bien quand ces petites gousses vertes ont été blanchies et refroidies, on les ajoute à de jeune viande de mouton, de chevreau ou de veau, de jeunes poulets, de pigeons, préalablement aussi blanchis, avec du beurre frais, du bouillon de viande ou de l'un des précédents bouillons dans lesquels la viande ou les poulets ont cuit, du macis, du gingembre, du poivre ; on laisse étuver doucement et on dresse. Ils servent aussi pour les soupes françaises. Voir Num. 12.

837. On peut faire sortir les pois de leurs gousses ou cosses, les faire bien cuire, puis les ajouter à de jeune viande ou à des poulets comme indiqué. On les sert pour les soupes françaises. On peut aussi les verser sur des platessins, du poisson salé, ou sur toute autre chose garnie d'œufs.

838. Ou bien on cuit ces pois préalablement blanchis dans un plat en terre ou sur une plaque avec du beurre frais, du bouillon de viande ou de la crème, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, du persil, du macis et du sel. On peut y ajouter des lardons grillés, qu'on cuit dans du bouillon de viande, et les servir sur du pain blanc grillé.

Soupes de pois (Erbsen-Suppen)

839. Elles font aussi des soupes avec de l'ajout, des oignons finement coupés et suédés, du persil, de l'épinard ou de la jeune bette, du beurre frais, des épices. On les dresse sur des tranches de pain grillé et on saupoudre dessus des raisins secs selon le goût. Ou bien on les fait cuire épaisses comme une purée.

840. Les pois secs se cuisent plus facilement dans de l'eau de source ou de puits ; et quand ils — surtout les bleus ou blancs — sont réduits en purée, on fait suer des oignons, du persil ou aussi des lardons, on y ajoute du gingembre, du poivre ou des épices jaunes, on sale et on laisse cuire. Ou bien on verse les oignons suédés ou les lardons seulement au moment de dresser, et on saupoudre de raisins secs pilés, de grains de raisin et de sucre. Ou bien on dresse sur des boulettes d'œufs. Voir Num. 571, 572. Et on saupoudre comme indiqué. On peut aussi faire cuire des racines entières de persil dedans, et à la place des oignons suédés mettre du pain en dés, ou le faire rôtir par-dessus.

841. Les pois gris ou bleus, quand ils sont réduits en purée, sont — hors des jours maigres — mis dans un bon bouillon de viande gras avec du beurre frais, du sel, du gingembre, du poivre, aussi des épices jaunes, du persil finement coupé et d'autres herbes aromatiques, des oignons suédés, et on laisse cuire. On peut aussi y mettre un peu de lait ou de crème. Du lard tendre, ou de la saucisse séchée d'abord bien blanchie, ou de la viande séchée de veau ou de mouton, ou encore de l'oie, du canard, du poisson séchés, y cuisent.

842. Les pois cuits passés au tamis — de sorte que les peaux s'en séparent — donnent de bonnes soupes ; on fait cuire des racines entières de persil et d'autres fines herbes hachées, des oignons suédés, ou du pain rôti avec ; on poivre ou on colore en jaune, on sale, on dresse sur des petites

galettes (Mecklin) ou des tranches de pain grillé, et on saupoudre de raisins secs. On peut aussi poser des tranches rôties de rave, ou des jaunes d'œufs durs entiers sur les tranches de pain. On peut aussi passer ces pois au bouillon de viande, puis y mettre les préparations précédentes, du beurre frais ou des lardons grillés.

843. Les pois d'abord trempés, puis bouillis dans une lessive douce — ce qui en retire toutes les peaux — doivent ensuite être bien remis à l'eau, puis préparés et cuits correctement, avec de la jeune bette ou blette finement hachée, des oignons verts, du persil étouffé dans de la graisse, du beurre frais, du gingembre, du poivre, etc.

844. Les pois passés au tamis pour être un peu épais, puis mélangés avec un peu de belle farine, du pain d'épice râpé, des pommes hachées, ou aussi des œufs, des raisins secs, du safran et un peu de sel — on en fait une pâte et des petits gâteaux, qu'on fait frire dans de la graisse et qu'on sert avec les soupes de pois.

845. De grands pois crus bien cuits, et non passés au tamis, mais seulement assaisonnés d'oignons suédés, de persil, de poivre ou d'épices jaunes et de sel, donnent de bonnes soupes. On peut les faire cuire dans un bouillon de viande ; ils donnent bon goût et sont nourrissants.

846. Un bouillon de pois épais passé au tamis, mélangé avec des oignons suédés, du gingembre, du poivre, des épices jaunes, du sel et des raisins secs, versé sur des platessins cuits, ou sur du pain blanc farci, farci de chou, de bette, de petits pains, de boulettes, de poisson salé et séché. On doit cependant le laisser épaissir un peu après. Voir Num. 375, 376, 378, 395, 494, 501, 508, 510, 571, 572, 749.

Grosses fèves (Grosse Bonen)

847. Les grosses fèves, quand elles sont encore fraîches et vertes, sont sorties de leurs gousses, les petites peaux retirées, puis bien bouillies à l'eau, lavées, cuites avec du beurre frais ou du bouillon de viande bien gras, ou de la crème, du persil finement coupé, du gingembre, du poivre, du sel, dans un plat en terre, doucement. On peut aussi ajouter au beurre frais des épices jaunes, des oignons-tiges suédés, de la jeune bette ou de l'épinard et d'autres fines herbes parfumées, et saupoudrer dessus du pain rôti ou des lardons grillés.

848. Les fèves sèches sont trempées toute la nuit dans de l'eau tiède, un peu cuites, et refroidies à l'eau ; puis les petites peaux sont retirées, et elles sont préparées et assaisonnées avec les préparations précédentes, du beurre frais, des épices, des oignons finement coupés et des herbes.

849. (Les lentilles ne valent rien ; on s'en sert pour les valets dans des soupes, ou on les cuit comme les pois, avec des oignons suédés.)

Haricots verts / Flageolets (Welsche Bonen / oder Fasiolen)

850. Les haricots verts, encore verts et en gousses, sont bouillis avec leurs gousses dans deux eaux sans sel, puis servis secs dans un plat, arrosés de graisse bien chaude et saupoudrés de gingembre, de poivre et de sel.

851. On peut aussi les cuire dans du beurre frais, comme les asperges, avec un ajout de bouillon de pois clarifié.

852. Ou bien quand ils sont bien cuits, refroidis et froids, on les assaisonne d'huile d'olive, de vinaigre, de sel et de poivre, pour en faire une salade. On saupoudre aussi du cumin des prés dessus.

853. Ou bien après la cuisson, on les roule dans de la farine et on les fait frire ou cuire dans du beurre frais ou du lard, avec un peu de vinaigre et de poivre.

854. Des haricots secs on fait des soupes, ou on les cuit comme les grosses fèves sèches.

Maïs ou blé turc / Millet (Welsch oder Türckisch Korn / Hirse)

855. Le maïs ou blé turc est moulu en farine ou en semoule, incorporé dans du lait bouillant, et donne de bonnes bouillies. On ne le sale qu'au moment de le dresser, et on peut aussi y mettre des œufs.

856. Le millet se cuit pour les serviteurs dans du lait et on le laisse longtemps cuire doucement et à feu doux. On en fait aussi, quand il est cuit épais, des galettes de Pâques, comme avec le riz. Voir Num. 636.

Riz et Orge (Reiß / Gersten)

857. Le riz se cuit habituellement dans du bon lait, doucement et lentement, et on ne le sale qu'au moment de le dresser. On peut aussi y incorporer des œufs battus, ou des amandes épluchées et concassées, et au moment de dresser saupoudrer généreusement de sucre et de cannelle.

858. On le fait aussi bouillir à l'eau, refroidir, nettoyer, puis cuire dans un bon bouillon de viande, de poulet ou de chapon, avec un peu de sucre et de cannelle — un bon et nourrissant repas. On peut y faire cuire les poulets ou les chapons, comme indiqué. Voir Num. 3, 297, 298, 299. On en fait aussi des tartes ou des galettes de Pâques. Voir Num. 636.

859. Le riz cuit épais dans du lait sans sel est mis dans un plat ; quand il est froid, coupé en tranches, roulé dans de la farine et frit. On fait ensuite un petit bouillon sucré avec de la farine légèrement dorée, du vin cuit, du gingembre, du poivre, de la cannelle, versé par-dessus et servi chaud. On peut aussi mettre des raisins secs ou des amandes épluchées dans ce petit bouillon.

Soupe de riz (Reiß-Suppen)

860. Une poignée de riz bien lavé cuit à l'eau, avec des oignons et du pain en dés rôtis, donne une bonne soupe de riz les jours maigres. On peut aussi y ajouter des épices jaunes, ou l'aigrir légèrement selon le goût. Ou bien on fait cuire une poignée de riz dans du lait, on le sucre avec du sucre, on y ajoute de la cannelle et on le dresse sur des tranches grillées.

861. L'orge, joliment triée, nettoyée et lavée, est bouillie à l'eau simple, puis lavée de nouveau, cuite dans un bon bouillon de viande ou de poulet, avec un peu de sel, de macis, du gingembre, du poivre, des racines de persil ou du marjolaine, et bien cuite. Quand on veut l'obtenir rapidement (ce qui dit-on est le plus sain), on ne doit pas la laver après la première cuisson. On peut y ajouter des tranches de pain grillé ou la servir avec des chapons ou des poulets bouillis.

862. L'orge les jours maigres : on la fait bouillir, on la lave de nouveau, on remet de l'eau fraîche, on l'écume, on y ajoute un quart d'oignon, du poivre et du macis, puis du persil haché, de la marjolaine ou des racines entières de persil préalablement blanchies ; quand elle a cuit doucement pendant trois ou quatre heures, elle est à son meilleur.

Soupe d'orge (Gersten-Suppen)

863. Une poignée d'orge cuite et lavée de nouveau peut être mise dans un bouillon de viande et y cuire avec un quart d'oignon et un peu de macis. Ou bien on fait cuire une poignée d'orge lavée à l'eau, on assaisonne de sel, de pain rôti et d'oignons suédés, d'un peu de poivre et de persil haché, ce qui donne une bonne soupe d'orge.

Semoule (Grieße)

864. La semoule fraîche est incorporée dans du lait bouillant, puis cuite doucement et lentement, et ne salée qu'au moment de dresser ; c'est une bonne bouillie. On peut y mettre des œufs battus et saupoudrer du sucre par-dessus.

865. Ou bien on incorpore la semoule dans de l'eau bouillante et on la laisse cuire comme précédemment ; on la sale au moment de dresser et on peut verser par-dessus de la graisse bien chaude.

866. Une poignée de semoule légèrement rôtie dans de la graisse, incorporée dans de l'eau bouillante et salée, donne une bonne soupe de semoule. On fait rôtir du pain en dés, ou on y met des épices jaunes.

867. La farine d'avoine rôtie dans de la graisse jusqu'à dorer est ensuite incorporée dans de l'eau bouillante pour en faire une bouillie ; avec un peu d'épices — surtout du macis ou de la noix de muscade — et du sel, on la laisse cuire doucement ; quand elle est trop épaisse, on peut y ajouter plus d'eau. Certains la délaient avec du vin.

Soupes (Suppen)

868. Une bonne poignée de farine d'avoine rôtie dans de la graisse, délayée dans de l'eau bouillante, salée et cuite doucement ; on peut y ajouter du poivre et de la noix de muscade, et dresser sur du pain en dés grillé rôti dans de la graisse. On fait aussi des soupes avec du gruau d'avoine — qui est un peu plus grossier que la farine d'avoine — de la même façon.

869. On peut aussi préparer ce gruau d'avoine avec un bon bouillon de viande nourrissant, du sel, du gingembre, du poivre et du macis ; c'est un bon et sain bouillon.

Bouillie de farine dorée — Sauce (Gebrändt Mehl-Müser / Salße)

870. On fait de bonnes bouillies sucrées avec de la farine, dorée au four, ou avec du pain râpé rôti dans de la graisse, avec du vin sucré, du gingembre, du poivre, de la cannelle et selon le goût des raisins secs, des grains de raisin ou aussi des figues, et on laisse cuire assez épais. Quand on l'allonge, c'est une sauce pour le gibier, ou les petits pains d'œufs, les petites tartes, le pain blanc farci, la bouillie de mortier. Voir Num. 183, 172, 635, 733.

Des diverses salades (Von unterschiedlichen Gattungen Salat)

871. La laitue, encore jeune et tendre, assaisonnée de sel, de vinaigre et d'huile d'olive, est de loin la meilleure et la plus savoureuse salade. Ainsi sont aussi préparées les belles petites têtes de laitue, ou les endives d'été jaunes. Voir Num. 826.

872. L'endive d'hiver attachée ou mise à la cave pour bien blanchir, puis assaisonnée comme précédemment, est une très bonne salade. Voir Num. 831.

873. Le cresson paré et nettoyé est assaisonné comme la laitue, ou mélangé avec elle. On se sert aussi en hiver du cresson de fontaine pour la salade, et on peut selon le goût le blanchir d'abord à l'eau bouillante, puis le laisser refroidir avant de l'assaisonner.

874. Le cresson d'Espagne avec ses jolies petites fleurs jaunes, tel qu'il pousse, est ajouté à d'autres salades, assaisonné de la même façon.

875. La bourrache jeune et tendre peut être mélangée avec de la laitue et ses jolies petites fleurs bleues placées sur la salade assaisonnée. Voir Num. 833.

876. La joubarbe, ou langue d'agneau, ou tournesol, de même que le cerfeuil, la mâche avec leurs racines, soigneusement grattés, sont utilisés pour la salade, assaisonnés comme la laitue. On peut saupoudrer sur la mâche du sucre et aussi du poivre, ou bien passer les racines dans une pâte et les faire frire. Voir Num. 833.

877. L'oseille, aussi la mélisse, encore jeune et tendre, et aussi la bourrache peuvent être mélangées dans la salade ; mais tout le monde n'aime pas la mélisse.

878. La chicorée ou chicorée sauvage, avec ou sans le feuillage, quand elle est encore jeune, bouillie dans deux eaux, refroidie, assaisonnée de vinaigre, d'huile d'olive et de sel, comme d'habitude. On peut aussi saupoudrer du sucre et du poivre dessus. Voir Num. 832.

879. Les côtes de bette, ou aussi la racine, sont assaisonnées comme la chicorée ou la chicorée sauvage. On peut aussi saupoudrer du cumin des prés dessus. Voir Num. 819, 820.

880. Les betteraves et concombres en conserve peuvent aussi être servis à la place de la salade, comme indiqué. Voir Num. 800, 813.

881. Les flageolets ou haricots verts, deux fois bouillis, sont assaisonnés d'huile d'olive, de vinaigre, de sel et de cumin des prés, et servis en salade. Voir Num. 852.

882. Le chou blanc coupé en fines lanières, et aussi le panais comme indiqué, sont des salades d'hiver. Voir Num. 748, 759.

883. Le céleri — la racine et les fines herbes — aussi blanc que l'endive, proprement nettoyé, lavé et assaisonné de sel, de vinaigre, d'huile d'olive et de poivre.

884. La salade de rave est faite des jeunes et tendres feuilles qui poussent sur les raves au printemps, blanchies, refroidies dans de l'eau froide, puis assaisonnées de vinaigre, de sel et d'huile d'olive, et selon le goût aussi saupoudrées de poivre.

885. Ces feuilles de rave ainsi blanchies peuvent aussi être cuites avec du beurre frais, du sel et du poivre, et servies sur des harengs ou d'autres poissons salés.

Ingrédients et condiments à utiliser dans les plats (Allerhand Zeug und Zusatz / zu den Speisen zugebrauchen)

886. Le sel est dans toutes les cuisines la chose la fois la plus nécessaire et la plus importante ; on le conserve en des endroits secs, dans des récipients en bois, dont on donne chaque jour la quantité pour l'usage de la cuisine. Les cuisiniers doivent user du sel avec modération dans l'assaisonnement des plats, et toujours en prendre moins que trop, car les plats trop salés sont en général néfastes aux hommes.

887. Quand on veut saler du gibier ou du poisson, on doit écraser finement le sel, et quand il n'est pas bien sec, le remuer dans une poêle en fer sur le feu, de façon à ce que la viande l'absorbe bien et soit mieux conservée.

888. La viande, le poisson, frais ou séchés, doivent, avant qu'on les cuise, être bien lavés et trempés un certain temps dans de l'eau fraîche, puis préparés ou cuits comme on veut.

889. Les préparations aux fruits ne sont pas ou guère salées, comme on peut le voir en des endroits particuliers.

890. La graisse — c'est-à-dire le beurre fondu — que l'on veut bien faire bouillir et clarifier, doit être aussi fraîche que possible, afin qu'elle n'ait pas mauvais goût ou ne rancisse. On dit communément que le beurre fondu est de deux sortes : le gras, qui est celui d'été, et le maigre, qui est recueilli en hiver, et qui est préférable pour les préparations cuites qu'on ne veut pas avoir trop grasses ou sales.

891. Cette graisse ou ce beurre fondu entre dans bien des préparations ; il doit toujours être bien chaud ; sauf bien sûr quand on le met tel quel dans certains plats et qu'on le laisse cuire. On doit aussi savoir et ajuster la juste mesure, afin de ne pas rendre les plats trop gras ou trop maigres.

892. Le beurre frais convient à bien des plats, c'est pourquoi il faut toujours en avoir une provision et en être bien pourvu. On ne doit cependant pas le laisser vieillir, sinon il a mauvais goût et gâte plus les plats qu'il ne les améliore. Avant de l'utiliser dans les plats, il doit être bien lavé à l'eau ou pétri dans l'eau, afin d'en faire sortir le babeurre ; puis on le met où l'on veut et on le fait bien cuire afin qu'il soit clair et limpide.

893. Le beurre frais est mis en été — surtout en mai — au début du repas de midi sur la table, et consommé avant les soupes. Certains...

Manque 894

895. Le saindoux est fondu à partir de la graisse de porc fondue, et on en a besoin pour la plupart pour les serviteurs les jours de viande, et pour toutes sortes de légumes.

896. Le lard bien gras ou bien gras, joliment blanc, ni ranci ni trop vieux, est constamment nécessaire en cuisine, pour larde toutes sortes de gibier, de viande de veau, de mouton, de chevreau, de volaille, d'oiseaux, préalablement légèrement blanchi. Il est aussi haché ou coupé en lardons et mis dans les farces, les boulettes, les pâtés et autres plats. Celui avec lequel on larde le gros gibier doit être coupé plus gros et roulé dans du poivre et du sel.

897. Du lard pas tout à fait gras et parfois piqué dans la viande est cuit dans des légumes, des raves, du panais, des carottes jaunes, des poires, ou étuvé.

898. Le miel bien clarifié et bien cuit peut se conserver longtemps ; on s'en sert...

894. Le lait pour cuisiner et pour les usages doit être fraîchement trait, ou pas plus d'un demi-jour vieux ; sinon il tourne ou coagule facilement. Celui qui est bien gras — surtout la crème — est le plus utilisé pour les plats d'œufs. On fait aussi parfois tiédir ou bouillir le lait, et on met le sel dans les plats d'œufs faits avec du lait, seulement au moment de les dresser. On doit éviter le vinaigre dans les plats de lait, sinon tout devient fromage. Voir Num. 557, 558, 559, 560, 671, 672.

Additions aux Mets

Conserves et Remèdes domestiques

(Zusatz der Speisen / Eingemachte Sachen / Gemeine Hauß-Sachen)

Traduction du moyen-haut-allemand · Articles 899–1007

I. Additions aux Mets

[Le texte débute en milieu de paragraphe] ...aux mets que l'on aime sucrés, il est fort nuisible d'en prendre à chaque fois qu'un peu, avec addition d'eau, de bouillon de viande, ou moitié vin et eau, ou moitié vinaigre et eau, puis laisser bien bouillir les jus ou les mets que l'on prépare ainsi. La façon de clarifier le miel est indiquée plus bas, au n° 924.

899. Le sucre est utilisé dans de nombreux mets, ou parfois répandu sur eux, c'est pourquoi on doit toujours en avoir en réserve pour la cuisine. Il doit être conservé dans des endroits secs.

900. Le vin cuit ou vin doux est fabriqué à l'automne à partir de bon moût sucré que l'on fait réduire de plus de deux tiers, de sorte qu'il n'en reste qu'un tiers ou même moins. On le conserve à la cave et on l'utilise pour les mets que l'on aime sucrés, notamment pour les bouillons sucrés, les sauces douces.

901. Le vin de cuisine, c'est-à-dire le vin ordinaire, est utilisé pour faire bouillir, mijoter ou cuire la viande de veau, de mouton, de chevreau, le gibier, la volaille, le poisson, etc., ainsi que les jeunes poules. Ou bien on n'emploie que moitié vin et moitié eau, ou encore le vin de table courant, comme on l'appelle.

902. Le vinaigre fait de bon vin est d'usage dans de nombreux mets. On doit en tenir deux petits tonneaux en réserve, afin que lorsque l'on puise dans l'un, on puisse le remplir à nouveau et le laisser se refaire ; et utiliser l'autre entre-temps. Les cuisiniers doivent veiller à ce que, lorsque le vinaigre est trop fort, ils l'édulcorent par un ajout de bouillon de viande ou simplement d'eau, afin que les mets ne deviennent pas trop âpres ou trop acides.

903. On peut aussi conserver dans de grands verres divers vinaigres agréables, couramment utilisés pour la salade, préparés avec des roses, des fleurs de sureau, des clous de girofle herbacés, etc. Voir n° 983 et 984.

904. Le vinaigre de pommes sauvages doit être obtenu en pressant des pommes sauvages broyées à l'époque de l'automne, puis mis en tonnelet et laissé à la chaleur pour qu'il se clarifie bien. Il est ensuite tout aussi bon, voire plus agréable pour les mets, que le vinaigre de vin. Voir n° 985.

905. L'agresto est un jus pressé de raisins pas encore mûrs ; on le met dans un verre au soleil ou à la chaleur pour qu'il se clarifie bien. On l'utilise pour les sauces aux oranges amères, aux citrons, aux câpres, ou pour les viandes sauvages, ou lorsque l'on fait mijoter ou bouillir du poisson dans du beurre frais.

906. La moutarde est finement moulue, mélangée au vinaigre, puis cuite une fois au feu, salée, mise dans un récipient avec des charbons ardents pour éteindre dedans, bien fermée et conservée. On la cuit en carême avec du saumon salé, de la carpe, de la tanche ou du hareng, avec ajout de beurre frais ; ou bien on la sert dans de petits plats à côté de la viande.

907. La moutarde est aussi préparée avec du vin et du miel mélangés, ou avec du miel et du vinaigre, cuite une fois au feu, salée, avec ajout de gingembre, poivre et cannelle, conservée et servie à l'occasion dans de petites écuelles, comme ci-dessus. On la prépare aussi avec du moût doux en automne. Voir plus bas, n° 1007.

908. L'huile d'olive est principalement utilisée pour la salade, ou pour les poissons froids que l'on sert avec du vinaigre. On l'utilise aussi pour les poissons frits à la place du beurre frais, et on les fait mijoter avec un ajout d'agresto et d'épices. Mais il faut veiller à ce qu'elle soit toujours fraîche.

909. Les citrons, les oranges amères, les limons sont conservés dans des endroits humides mais tempérés, dans de fines copeaux de bois ou dans de la sciure de bois. Leur jus est utilisé pour les tendres chapons, les gélinoites, et les bouillons et sauces similaires avec ajout d'agresto et d'épices. Ou bien on les coupe en tranches ou en petits dés et on les met dans les mets, comme indiqué ci-dessus de diverses façons.

910. Les citrons sont aussi coupés en larges tranches, aspergés d'un peu d'eau de rose et bien saupoudrés de sucre, et ainsi disposés pour accompagner les rôtis.

911. On a besoin de câpres pour de très nombreux mets, notamment dans les sauces. Elles sont marinées comme les olives dans moitié vinaigre et moitié eau, légèrement salées et conservées dans des endroits frais. On doit veiller à ce qu'elles ne moisissent pas ; si on veut les utiliser, on les lave et les met dans les mets.

912. Ou bien on les présente préparées avec du vinaigre et de l'huile d'olive à côté de la viande ; de même pour les olives.

913. Les épices, dont les principales espèces et variétés sont le gingembre, le poivre, la cannelle, la fleur de muscade, la noix de muscade, le safran, le curcuma, les clous de girofle, sont utilisées

différemment selon les mets, notamment dans les bouillons, les sauces et les farces, mais avec juste mesure et discernement, car avec un excès on rend les choses plus mauvaises que bonnes, surtout avec trop de fleur de muscade ou de clous de girofle. Les mets trop poivrés ne sont pas non plus sains.

914. Les raisins secs, que l'on appelle aussi grandes raisins ou raisins de Corinthe, ainsi que les petits raisins, les figues, les amandes, sont déjà mentionnés plus haut aux n° 718, 730 et 736. On doit toujours les avoir à portée de main.

915. Le carvi des prairies, le fenouil, l'anis, la coriandre sont aussi parfois utilisés pour les mets, c'est pourquoi on doit en être pourvu et conserver ces espèces dans des endroits secs et dans des tiroirs propres.

916. Pour préparer la coriandre de façon à pouvoir l'utiliser sans danger, on doit la faire tremper dans du vinaigre fort pendant 24 heures, puis la sécher et la conserver.

917. Les baies de genièvre bien nettoyées et bien séchées sont utiles en cuisine, pour les marinades de gibier ou autres usages ; c'est pourquoi on doit en prendre soin en temps voulu.

918. Le pain d'épices coupé en longues tranches, durci sur le gril ou au four, et broyé en farine au mortier, puis conservé dans un endroit sec : on peut l'utiliser pour les bouillons, les sauces, les viandes en sauce, les pâtes à gâteau, les crêpes à la poêle, les pâtisseries en croûte et autres usages.
[suite page suivante :] ...les bouillons, les sauces, les viandes en sauce, les pâtes à gâteau, les crêpes, les pâtisseries en croûte.

919. La chapelure, c'est-à-dire le pain blanc râpé, est obtenue en broyant du pain blanc durci au mortier, puis conservée dans un endroit sec. On l'utilise dans les pâtés, sur la volaille rôtie, mélangée à des épices et du sel pour divers bouillons, et on en fait aussi des pains sucrés ou des petites omelettes. Il ne faut pas la laisser trop vieillir.

920. La farine blanche doit toujours être tenue en réserve dans un sac propre dans un endroit sec pour la cuisine, car on en a besoin pour presque tous les mets. Mais ce que l'on utilise pour les pâtisseries ou les petits gâteaux doit être frais et d'un beau blanc.

921. La farine ordinaire bien brûlée dans un récipient en terre au four jusqu'à ce qu'elle brunisse peut être utilisée pour toutes sortes de mets auxquels on ajoute de la farine brune grillée ; ensuite on la fait aussi revenir dans du saindoux, et ainsi elle brunit encore plus vite d'elle-même. On peut en faire toutes sortes de mets, des bouillies pour les domestiques, ou d'autres mets, et des poivrades.

922. Les oignons sont nécessaires pour de très nombreux mets ; c'est pourquoi on doit en avoir une bonne réserve tant des séchés dans le cellier que des frais au jardin. Mais il faut aussi les utiliser avec mesure et discernement, et surtout pas trop en user la nuit, car ils causent des renvois d'estomac et nuisent quelque peu à la vue.

Le poireau et les oignons sont mis avec des herbes dans la viande et utilisés pour les soupes à la française ; voir n° 3, 12, 13, 81. La petite ciboulette verte est coupée sur les soupes ou mise dans les farces.

923. L'ail est principalement utilisé pour piquer les rôtis de mouton, mais ce n'est pas au goût de tout le monde. On peut aussi utiliser l'ail, mais pas trop finement haché, pour les viandes de mouton ou de chevreau en sauce, et le chou cuit à la vapeur. Le vinaigre en atténue quelque peu le goût fort.

II. Toutes sortes de conserves au miel ou au sucre

924. Le miel que l'on veut utiliser pour les conserves doit d'abord être clarifié. On le met dans une casserole de cuivre, on y verse un tiers ou un quart d'eau de source ; certains prennent aussi un verre d'eau de rose ou de vin, on le laisse bouillir doucement, on le tire du feu, on l'écume soigneusement avec l'écumoire jusqu'à ce qu'il soit bien clair, l'eau étant évaporée et l'ensemble ayant la bonne consistance mais sans être trop cuit. Ensuite on peut y faire cuire et confire des noix, des nèfles, des cerises, etc., comme indiqué ci-après.

925. Si l'on veut clarifier le miel encore plus joliment, on peut battre quelques blancs d'œufs dans de l'eau jusqu'à former une mousse légère, les verser dans le miel chaud, puis le passer à travers un linge de laine propre.

Clarification du sucre (n° 926–927)

926. Pour clarifier le sucre, on le concasse dans une casserole, on verse un tiers d'eau de source, et si l'on veut, de l'eau de rose, on le laisse bouillir doucement sur le feu, et on y jette pour deux livres

de sucre deux blancs d'œufs battus en neige dans de l'eau, on laisse bouillir ensemble, et on passe à travers un tamis ou un linge fin.

927. Si nécessaire et si le sucre n'est pas bien clarifié la première fois, on peut le clarifier une nouvelle fois avec des blancs d'œufs fraîchement battus, le passer et le cuire à la bonne consistance, puis l'utiliser pour cuire ou confire ce que l'on veut. Les confiseries au sucre sont bien plus agréables que celles au miel, car le sucre est plus fin et moins chaud.

Noix confites (n° 928–929)

928. On cueille les noix vertes bien belles à la Saint-Jean, on les perce en croix avec une brochette de bois, de haut en bas, et on les met 10, 12 jours ou plus dans de l'eau fraîche que l'on change deux fois par jour ; ensuite, quand l'amertume a disparu, on les fait bouillir dans moitié vin et moitié eau pour qu'elles deviennent tendres, on les sèche sur un tamis, on les pique à l'air, on les pique de cannelle, de clous de girofle, d'écorces de citron séchées, on clarifie du miel, on laisse les noix bouillir longtemps dedans en écumant constamment ; quand elles sont suffisamment cuites, on les retire et, après refroidissement, on les met dans un pot propre ou...

[Suite :] ...un verre à confiture, on laisse bouillir le miel encore plus épais si nécessaire, et après qu'il soit bien refroidi, on le verse sur les noix et on le laisse bien refroidir. Après quelques jours, si la saumure devait se faire trop liquide, on la fait bouillir une nouvelle fois, et on la verse à nouveau sur les noix ; et cela aussi souvent qu'il le faut, jusqu'à ce qu'elle reste stable et ne tourne pas.

929. On peut aussi confire ces noix piquées dans du sucre, quand celui-ci est bien clarifié, et procéder ensuite comme dit ci-dessus. C'est une confiserie délicieuse pour fortifier le cœur et l'estomac, particulièrement prise avant le sommeil ou le matin à jeun.

Confiture de jus de coquilles de noix (n° 930)

930. Les coquilles de noix vertes broyées au mortier lors des Jours Caniculaires, le jus en étant extrait, puis cuit, écumé, mélangé à du sucre clarifié ou du miel et bien bouilli jusqu'à devenir un sirop. On peut y ajouter de la cannelle broyée, des clous de girofle et de la fleur de muscade : c'est un remède puissant contre les maux de gorge, la toux et les maux de gorge.

Confitures de coings (n° 931–938)

931. De beaux coings bien mûrs, non pierreux, pelés, épépinés et nettoyés, coupés en quatre tranches, bouillis dans moitié vin ou eau sans trop les défaire, puis séchés sur un tamis, piqués de cannelle, de clous de girofle, ou aussi d'écorces d'orange amère ou de citron, mis dans un pot et...
[Suite :] ...arrosés de miel clarifié épais et refroidi, laissés quelques jours à reposer ; ensuite, si le miel est devenu trop liquide, on le verse à nouveau, on le fait bouillir, on le laisse bien refroidir, on le verse à nouveau sur les coings ; et cela aussi souvent que la saumure reste bien épaisse.

932. On peut aussi, dès le début, quand les coings sont piqués, les faire bouillir dans du miel clarifié, aussi longtemps qu'ils ne produisent plus d'écume, jusqu'à ce que la saumure devienne bien épaisse, puis les verser, tièdes seulement, sur les coings mis en bocaux.

933. Ou bien on fait bouillir les tranches de coing crues dans du miel clarifié jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment cuites, on les retire avec l'écumoire, on les laisse refroidir, on les pique, on les met dans des bocaux ou d'autres récipients vernis, on fait bouillir le miel à la bonne épaisseur, et quand il est refroidi on le verse dessus. Ou bien ces tranches de coing crues dans moitié vin et miel, ou deux parties d'eau et miel, aussi longtemps cuites jusqu'à ce qu'elles soient bonnes.

934. Ou bien on met les tranches de coing crues dans un pot propre, on les couvre d'ardoises, on renverse dessus un autre pot similaire à moitié plein d'eau, on fait bouillir le pot du bas de sorte que les coings dans le pot du dessus cuisent doucement à la vapeur, puis on les pique d'épices et on les confite dans du miel ou du sucre comme dit ci-dessus. Ou bien ces tranches crues dans deux parties d'eau et une de miel, ou moitié vin et miel, bien bouillies jusqu'à ce qu'elles soient bonnes.

[Note générale sur les conserves :] Il est à noter pour toutes les confiseries que le miel ou le sucre ne doit être versé que tiède sur les choses confites, sans quoi tout se ratatine et durcit.

Pâte de coings / Cotignac (n° 935–937)

935. La pâte de coings est faite de tranches de coings crues et pelées que l'on met dans du miel clarifié avec un peu d'eau de rose, une bonne partie de jus pressé de coings crus, et on les laisse mijoter : jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres et en bouillie, en remuant constamment jusqu'à ce que cela devienne si épais que cela se tient sur une assiette ; alors c'est prêt.

936. Les coings pelés sont coupés très fins et bouillis dans du vin jusqu'à ce qu'ils soient en purée, puis cuits dans la moitié du poids, ou deux parties, de sucre clarifié jusqu'à ce qu'ils soient bons. Ensuite on les verse tiède dans des petits moules, des boîtes ou des formes et on laisse prendre. Ou bien on met ces coings crus coupés fins dans un pot vernissé bien fermé avec un couvercle et un linge, on les laisse mijoter dans un peu de vin jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, puis on presse le jus et on le cuit avec du sucre clarifié assez longtemps pour pouvoir le couler dans des boîtes ou des moules.

On peut y mettre des écorces d'orange amère ou de citron finement hachées, ou aussi de la cannelle broyée, des clous de girofle, du gingembre, selon qu'on veut plus ou moins épicé, et on peut prendre du sucre clarifié à la place du miel.

937. Ou bien on coupe les coings pelés en quatre morceaux, on les cuit à la vapeur dans de l'eau, et quand ils sont en bouillie, on les passe à travers un gros linge ou un tamis, on les remet à bouillir avec du miel clarifié ou du sucre, aussi longtemps que cela se tient debout sur une assiette, puis on le coule dans des moules ou dans ce que l'on veut. Avec l'ajout de jus de groseille cuit, cela prend une belle couleur rouge quand on le confite dans du sucre.

938. Le compote de coings est fait de coings confits, à savoir, après qu'ils ont été cuits et piqués d'épices, on les met dans un pot ; puis des cynorhodons frais, soigneusement débarrassés de leurs pépins, des groseilles à maquereau ou des nèfles, aussi des nèfles entières, ou des tranches de radis précuites et séchées, et des prunes fraîches, on verse ensuite bien épais et refroidi du miel bouilli dessus, et quand après quelques jours ce jus se fait trop liquide, on le refait bouillir comme avant, et cela aussi souvent jusqu'à ce que le jus reste épais. Ce compote doit être conservé dans des endroits humides.

939. On peut prendre moitié miel et moitié vin cuit et préparer ainsi quelques pots sans grande dépense. On peut aussi y mettre des prunes fraîches avant qu'elles deviennent molles ou pâteuses.

Cerises confites (n° 940–941)

940. Les cerises acides bien mûres et belles, dont on a coupé la queue à moitié, puis mises dans du miel ou du sucre bien clarifié et bouilli aussi longtemps jusqu'à ce que la saumure se tienne sur une assiette. On peut y ajouter de la cannelle broyée et des clous de girofle entiers.

941. Ou bien on clarifie le miel avec du vin, on le fait bien bouillir, puis on y met les cerises fraîches avec les queues coupées et on les laisse reposer quelques jours ; ensuite on doit encore une fois verser le jus, le faire bouillir à nouveau et le verser dessus, jusqu'à ce que le jus reste épais : mais la méthode précédente est meilleure. Pour la pâte, voir n° 710.

Raisins de Saint-Jean et groseilles confits (n° 942–944)

942. Les raisins de Saint-Jean frais et bien mûrs, égrappés, ou les grappes entières bouillis dans du miel ou du sucre bien clarifié jusqu'à ce que la saumure se tienne sur l'assiette : alors ils sont prêts. Il faut aussi bien les écumer et on peut y mettre des épices.

943. Ou bien on met les raisins de Saint-Jean égrappés dans une casserole sur le feu, et quand ils sont réchauffés, on les passe à travers un linge ou un tamis, on mélange ensuite ce jus, après qu'il a bien bouilli et écumé, avec du sucre ou du miel clarifié, et on le fait bouillir épais en confiture, ou un peu plus liquide pour un sirop. C'est excellent pour la chaleur.

944. Les groseilles à maquereau sont préparées de même façon. Ou bien on incise les fruits, on en retire les pépins, on enlève aussi le bout du dessus, on les met dans un bocal et on les mélange avec du sucre broyé, on les laisse distiller au soleil ou à la chaleur en remuant souvent : c'est excellent, sert aussi bien pour la chaleur.

Sirop de mûres (n° 945–946)

945. Les mûres fraîches bien mûres, pressées en jus, passées, mélangées au miel ou sucre clarifié et bien bouillies comme un sirop épais : c'est excellent contre toutes les chaleurs.

946. De même on peut faire un sirop de framboises ou d'oseille des prés, que l'on presse et dont on filtre le jus au-dessus du feu pour le clarifier comme de l'eau, puis on le cuit dans du miel ou du sucre clarifié, épais comme un sirop : c'est particulièrement bon contre la chaleur.

Miel de roses / Sirop de roses / Sucre de roses (n° 947–949)

947. Le miel de roses est fait de belles roses fraîches de couleur pourpre, finement hachées et bouillies dans du miel clarifié jusqu'à ce que celui-ci soit collant ou se tienne sur l'assiette : alors il est prêt. On le met dans un bocal propre. Il est excellent contre la toux et les maux de gorge.

948. Le sirop de roses est ainsi fait : on remplit une pinte de beaux pétales de roses, on verse de l'eau bouillante dessus, on laisse reposer six ou huit heures, on presse cette eau des roses arrosées, on la remet à bouillir et on la verse sur d'autres roses, et on laisse reposer comme avant, et cela trois ou quatre fois, jusqu'à ce que l'eau soit bien rouge et bien parfumée aux roses, puis on fait bouillir et écumer cela, on le mélange au miel ou sucre clarifié, et on le laisse bouillir jusqu'à ce que cela devienne épais comme un sirop.

949. Le sucre de roses ou conserve est fait de pétales de roses fraîches finement hachées que l'on met dans un bocal propre large, avec la moitié du sucre, on expose au soleil, on remue souvent et on laisse ainsi distiller ensemble. Certains font bouillir ces pétales de roses hachées dans du sucre fondu comme un sirop.

Sirops de violettes et autres (n° 950–951)

950. Le sirop de violettes est fait de petits pétales de violettes arrosés d'eau bouillante, comme dit pour les roses ; ou bien on les prépare aussi dans du miel ou du sucre comme le miel de roses ou le sucre de roses, voir n° 948 et 949.

951. De même on peut faire un sirop de maïanthème, de bourrache, de langue-de-bœuf, de bétouine, des fleurs de violettes, de marjolaine, etc., des conserves au miel ou au sucre et les conserver.

Oranges amères et citrons confits (n° 952–953)

952. De belles oranges amères fraîches sont coupées en tranches, la partie blanche en est ôtée, puis on les sèche, ensuite on les fait mariner trois jours dans du bon vin en les rafraîchissant chaque jour, et on les sèche encore un peu, puis on les fait bien bouillir dans du miel clarifié et on les conserve dans un bocal ou un récipient en terre vernissé. Si la saumure redevient liquide, on peut la faire bouillir encore une ou plusieurs fois.

953. Les citrons coupés en tranches, dont on a retiré autant que possible la partie blanche, bouillis dans du miel ou du sucre clarifié aussi longtemps que la saumure est épaisse, puis conservés dans un récipient propre ou un bocal large ; et si elle redevient liquide, on la refait bouillir à nouveau. Voir plus bas, n° 1009, 1010, 1011, 1014.

Chicorée ou chicorée sauvage confite (n° 954–956)

654 [sic, 954]. Les racines de chicorée ou de chicorée sauvage sont lavées proprement, bouillies dans deux eaux, bien pelées, le suc fibreux en est retiré, séchées et ensuite bouillies dans du miel clarifié à l'eau de rose jusqu'à ce que la saumure soit épaisse comme un sirop, ou se tienne sur l'assiette.

955. Ou bien on les fait bouillir dans du sucre clarifié. C'est une confiture excellente et délicieuse, bonne contre la fièvre et la jaunisse.

956. De même façon on peut confire des racines de pimprenelle, particulièrement utiles en temps de peste comme préservatif.

Pâte commune de cerises, prunes, etc. (n° 957–958)

957. Les cerises acides ou autres cerises broyées, passées à travers un linge ou un tamis de crin, mélangées au miel clarifié et au pain d'épices râpé, bouillies aussi longtemps en remuant constamment jusqu'à ce que ce soit assez épais et se tienne sur l'assiette ; puis versées tièdes dans un petit moule ou un autre récipient.

958. De même on peut faire des pâtes sucrées de pommes, poires, jus de coings, sureau, artichaut, mûres, fraises, framboises et bien les cuire. De même aussi à partir de raisins pressés.

Bon vin d'Alant (n° 959)

959. En automne on prend du moût le plus doux, on le fait bouillir, bien écumer, jusqu'à réduction d'un tiers, et quand il est froid on le met dans un tonnelet propre avec un large bouchon ; on prend pour six mesures de vin cuit deux livres et demi de racine d'aunée séchée et coupée, un Loth de cannelle, des clous de girofle entiers un demi-Loth, des écorces de citron séchées et coupées un Loth, de la noix de muscade un demi-Loth, de la sauge séchée un demi-Loth, de l'hysope un demi-Loth, de la grande centaurée un demi-Loth, de fleurs de bourrache un demi-Loth, de bétoine un demi-Loth, de cardon-bénédict un demi-Loth. Tout mis dans un petit sac de lin propre avec une pierre propre, et plongé dans le vin cuit. Il est très fortifiant et sain. Quand on le consomme, on doit le remplir à nouveau avec du bon vieux vin. On peut aussi y ajouter un demi-Loth de romarin séché et autant de marjolaine.

III. Règles générales de maison, de cuisine et de jardin

Bonne recette d'absinthe (n° 960–961)

960. Absinthe noble deux poignées, cardon-bénédicté une poignée, grande centaurée une poignée, hépatique noble une demi-poignée, fraisier des bois une demi-poignée, véronique une demi-poignée, racine de chicorée une poignée, pimprenelle une demi-poignée, bétoine une demi-poignée, fleur de bourrache une demi-poignée, graines de fenouil peu, angélique une racine, aunée peu, anis peu, pulmonaire de chêne peu, langue-de-bœuf peu, astragale peu, ou waldmeister peu, 60 clous de girofle ou plus, quelques tronçons de racine de gingembre, un Loth de cannelle, des écorces d'orange amère et de citron séchées une poignée. Tout finement haché, mis dans un petit sac propre, 8 ou 10 mesures de bon vieux vin versées dessus, et en prendre de temps à autre un bon verre à jeun : c'est sain pour la rate et autres maux.

961. Si l'on voulait que ce vin d'absinthe ait un effet laxatif, on peut y ajouter un demi-Loth de feuilles de séné et un demi-Loth de rhubarbe aux espèces précédentes.

Eau d'orge commune pour la chaleur (n° 962)

962. Une petite cuillère rase d'orge non mondée, bien lavée, une poignée de raisins secs bien lavés, et un Quintlin de cannelle en bâton, mis dans un pot neuf de deux ou deux litres et demi, rempli d'eau de source fraîche, laissé bouillir à feu vif, et quand c'est froid, bu dans les maladies fébriles : c'est très sain et agréable.

Pour la chaleur et la soif (n° 963)

963. Ou bien on fait bouillir dans un pot neuf une mesure d'eau de source fraîche, on la laisse bouillir deux ou trois fois, on y met un Loth de cannelle, et quand c'est bouilli et passé, sur trois Loth de sucre et quelques gouttes de Spiritus Vitrioli. Quand c'est bien rafraîchi et qu'on en a bu, cela éteint une grande soif et la chaleur. On peut aussi y faire bouillir environ vingt grains d'orge.

Bonne eau pour se gargariser (n° 964)

964. Véronique, grâce-de-Dieu, sauge, noyau de coing, prunelles, cynorhodons d'automne, violettes, pétales de roses, un petit morceau de racine d'aunée — tout ensemble une poignée — dans un pot neuf moyen, cuit aussi longtemps que des œufs durs dans trois parties de vin et le quart d'eau avec ajout d'une ou deux cuillerées de miel, passé à travers un linge propre, et utilisé tiède pour se gargariser et en boire : cela soulage l'enflure et les douleurs de la gorge. Ou bien on prend des

pétales de roses d'automne séchées et autres, de la sauge, des feuilles de mûrier, et on les fait bouillir dans moitié vin et moitié eau.

Bonnes pastilles pour la tête et la force (n° 965)

965. Un Loth de cannelle en bâton, un demi-Loth de gingembre, un demi-Loth de galanga, un demi-Loth de fleur de muscade, un Quintlin de poivre long, un Quintlin de cardamome, un Quintlin de grains de paradis, un Gran de musc. Tout finement broyé, cuit dans un demi-livre de sucre fondu jusqu'à ce que cela s'épaississe, puis on fait des petits losanges ou des pastilles sur une pierre de marbre mouillée.

Bonne poudre pour l'estomac (n° 966–967)

966. Gingembre trois Loth, cannelle en bâton trois Loth, clous de girofle trois Loth, noix de muscade deux Loth, fleur de muscade un Loth, anis un Loth, réglisse un Loth, pétales de roses un Loth, grains de paradis un demi-Loth, tout broyé et mélangé au sucre selon le besoin ; quand on veut l'utiliser, on en fait tremper une ou deux tranches de pain blanc dans du bon vin, on met une cuillère de ladite poudre dessus et on le prend le plus souvent à jeun.

967. La poudre commune pour l'estomac, ou le mélange que l'on a coutume de répandre sur la volaille froide rôtie, est faite de cannelle broyée, de gingembre, de poivre et de noix de muscade, et mélangée à une bonne part de sucre ; la cannelle doit dominer sur les autres épices.

Bon élixir pour la tête (n° 968)

968. Cannelle, noix de muscade, fleur de muscade, grains de paradis, cardamome, cubèbe, fleur de romarin, marjolaine — chacun un demi-Loth — graines de persil d'âne, moutarde blanche, bétouine, fenouil — chacun un Quintlin — racines de violette blanche un demi-Loth — chacun broyé séparément, puis tout mélangé avec du bon sucre canari également bien pulvérisé, et selon le besoin pris sur des tranches de pain grillé trempées dans du bon vin. On peut aussi y ajouter des clous de girofle un demi-Loth, herbe de sauge ou petite fleur un Quintlin, graines de rue un Quintlin, encens blanc un Quintlin, mastic blanc un Quintlin, carvi des prairies un Quintlin, et broyer, avec les espèces précédentes. Item : de la coriandre préparée un demi-Loth, n° 916.

Bonne eau d'orge pour les poumons et autres affections (n° 969)

969. Un demi-livre de belle orge, réglisse un Loth, graines de fenouil et de persil — chacune un Loth — violettes un Loth, roses crues un Quintlin, hysope et sauge chacune un demi-Quintlin, fenouil ou raisin sec chacun un Quintlin, six feuilles d'asplenium (langue-de-cerf), ces espèces cuites dans quatre mesures d'eau dans un pot neuf deux doigts de large, passées, et quand elles sont froides, on en boit — cela refroidit le foie et tous les membres, chasse toute mauvaise chaleur, éteint la soif, purge, nettoie les poumons, le lait, les reins et la vessie, fait bien uriner. C'est pour toutes les fièvres ardentes.

Un léger laxatif (n° 970)

970. Six prunes mises dans un petit pot avec moitié vin et moitié eau sur le feu ; mettre dans un linge un Quintlin et demi de feuilles de séné, un peu de raisins secs, de graines de fenouil ou de carvi, laisser bouillir ensemble à demi-cuisson, presser le linge des feuilles de séné hors dessus, sur les prunes cuites, répandre du sucre et de la cannelle par-dessus et manger les prunes avec le jus. Cela laxe très doucement et bien ; si c'était trop faible, on peut prendre plus de feuilles de séné, mais pas plus de deux ou deux Quintlin et demi.

Abattage des porcs (n° 971)

971. Les porcs doivent être abattus lors de la lune croissante, et on ne doit rien leur donner à boire le jour entier d'avant, et rien à manger pendant la demi-journée ; et dès qu'ils sont abattus, on doit sécher la viande fraîche et tout de suite la saler, ne pas épargner le sel, puis la suspendre, la secouer souvent, et reverser la saumure salée dessus.

972. Les pieds de mouton, notamment les pieds de mouton châtré, que l'on veut manger, on doit enlever le petit ver qu'ils portent entre le sabot au bas de la corne, car il est nuisible.

973. La panse de mouton posée fraîche et chaude sur la tête chasse le délire ou l'abrutissement.

974. Les poules pondent beaucoup d'œufs si on leur donne à manger des orties hachées mélangées à du son. Ou encore des graines de chanvre.

975. Les chapons engraisés avec des fruits cuits à moitié, des sons en conserve et du son finement haché sont bien gras en 40 jours. Certains leur crèvent les yeux.

976. Les poules pondent de gros œufs si on leur donne à manger des tuiles ou des pierres de Rödelstein pures broyées mélangées à du son.

977. Les œufs pondus en août lors de la lune croissante, ou en décembre lors du dernier quartier ou de la lune décroissante, peuvent se conserver longtemps.

978. Les pigeons reviennent volontiers à la maison si on fait tremper de la gueule-de-loup ou de l'herbe Agni casti dans du vin, qu'on en asperge des vesces et qu'on les donne à manger aux pigeons.

979. Les pois, pour qu'ils soient mûrs à temps, doivent être récoltés lors de la lune décroissante ; mais on les sème lors de la lune croissante.

980. Les fèves se sèment vers la pleine lune et se récoltent lors de la nouvelle lune.

981. Le vin qui est devenu trouble ou aigre peut être redonné de la fraîcheur si on y plonge une poignée d'orties avec leurs racines bien nettoyées, les graines en ayant été retirées.

982. Ou bien si on y plonge des feuilles de mûrier : s'il est trouble, il devient beau et clair.

983. Le vinaigre se fait rapidement à partir d'orge grillée dans une poêle, dès qu'elle commence à noircir, on y verse du vin, qui devient du vinaigre en deux ou trois jours.

984. Le vinaigre est aussi fait en quelques heures si on met des racines crues de betterave broyées dans du vin.

985. Le vinaigre de pommes sauvages, très utile en cuisine, est préparé à partir de pommes sauvages pressées et broyées à l'époque de l'automne, mis dans un tonneau propre, conservé près du feu ou du poêle pour qu'il se clarifie et se purifie bien. Il est particulièrement bon pour tous les mets et bouillons que l'on aime piquants ou légèrement acides. N° 904.

986. L'épinard d'hiver peut se semer à la Saint-Laurent, à la Saint-Barthélemy, à la Nativité de Marie et à la Saint-Matthieu, de sorte qu'on puisse en avoir encore quelques-uns avant l'hiver ;

certaines s'en servent dès le printemps, et le dernier semé ne monte pas si vite en graine ; mais les couches où on les sème doivent être bien travaillées et bien fumées avec une bonne fumure éprouvée.

987. Les graines de chou frisé ou de chou doivent être semées tôt dans l'année, près de la pleine lune, le soir, et repiquées de même.

988. Le persil ou persil frisé, pour qu'il ne monte pas trop vite en graine, doit être semé lors de la lune décroissante ; on le coupe de façon plus utile qu'on ne le cueille.

989. L'endive, si on veut la repiquer en hiver, doit être semée vers la Saint-Jean, juste après la nouvelle lune, et quand elle a poussé d'environ une palme de hauteur, on la repique proprement dans le jardin à un pied de distance. N° 831.

990. La cerfeuil peut se semer plusieurs fois dans l'année, notamment après la Saint-Jean à la Saint-Barthélemy, à la Saint-Reine, de sorte qu'on ait une avance, et de même après l'hiver une salade.

991. La bourrache se resseme d'elle-même, les petites fleurs sont joliment mises sur la salade, aussi utilisées dans le vin d'absinthe ; l'herbe se cuit comme la sauge. On peut aussi bien la cuire avec de la blette ou de l'épinard. N° 617, 620, 833, 875.

992. Les oignons se sèment lors de la lune décroissante, et on les récolte quand elle est dessous et décroissante, et on les engrange. Le poireau doit être semé juste après la nouvelle lune en lune croissante. De même l'ail est planté au printemps en lune croissante. Dans les endroits froids on peut le planter juste après l'automne, avant l'hiver.

993. Les navets et radis se sèment ou plantent à la nouvelle lune, on les sort vers la pleine lune.

994. Les panais, carottes jaunes et racines similaires doivent être semés juste après la nouvelle lune décroissante.

995. La viande de bœuf trop coriace et vieille, bouillie ou marinée dans de l'eau de raifort, devient tendre et moelleuse.

996. La bétouine, quand elle est encore jeune, peut être utilisée sous l'épinard, ou aussi comme la sauge trempée dans une pâte légère et frite dans du saindoux ; le jus de bétouine est bon contre les morsures de serpent ou de chien enragé, et aussi contre d'autres poisons.

997. Le jus de mélisse nettoie la peau impure, est bon contre les piqûres d'araignée, de scorpion et de chien enragé, rend le vin trouble à nouveau clair. Si on en asperge la viande, les mouches ne s'y posent pas, et elle ne rancit pas facilement ; cela retient aussi les abeilles dans leurs ruches si on en frotte bien les ruches.

998. Les graines de poireau broyées et prises avec du vin blanc favorisent sensiblement les urines et ouvrent les voies urinaires. Les graines de persil font de même aussi excellemment, ainsi que l'herbe ; c'est pourquoi ceux qui souffrent de gravelle doivent toujours utiliser le persil dans leurs mets.

999. Les navets bouillis dans deux eaux, le dernier extrait, mélangé au sucre candi et bu tiède est une excellente médecine contre les catarrhes et les vieilles toux.

1000. Les navets, le raifort, le calarave, les panais, les carottes jaunes et toutes autres racines doivent être cuits en cuisine dans deux eaux. On les sale, les graisse et les assaisonne seulement en fin de cuisson, la seconde fois qu'on les fait bouillir.

Conseils divers (n° 1001–1007)

1001. Les fruits que l'on veut conserver longtemps doivent être récoltés et ramassés lors de la lune décroissante.

1002. Le jus d'oseille enlève les taches d'œuf des linges. De même la fiel de brochet, et aussi le jus de citron, enlèvent les taches d'encre.

1003. Les écorces de citron séchées et mises dans les vêtements les préservent des mites.

1004. Les genêts avant qu'ils fleurissent, c'est-à-dire les petits boutons verts cueillis et marinés dans du vinaigre, peuvent s'utiliser comme des câpres.

1005. La racine de bardane bouillie et gardée dans la bouche chasse le mal de dents et renforce les dents.

1006. Par ailleurs pour chasser le mal de dents, on prend trois ou quatre gouttes de Spiritus vitrioli dans une cuillère avec du vin brûlé, et on verse une ou deux gouttes de ce Spiritu sur la dent douloureuse, ou on en trempe un peu d'ouate que l'on pose sur ou à côté de la dent : cela passe très vite.

1007. La moutarde bien broyée ou moulue est excellemment préparée avec l'ajout de bon vin doux cuit (que l'on utilise habituellement pour les bouillons sucrés), du gingembre broyé, un peu de poivre, de cannelle, d'anis, etc., et mise seulement à chauffer. On peut aussi y mélanger des écorces de citron broyées. Voir ci-dessus n° 906 et 907.

Note du traducteur

Les unités de mesure (Loth, Quintlin, Gran, Maß) sont des mesures allemandes anciennes : le Loth vaut environ 14–16 g, le Quintlin environ 3,5–4 g, le Gran est une très petite unité (~0,06 g).

Quelques noms de plantes ou de substances ont été transcrits tels quels faute d'équivalent moderne établi (ex. Spiritus Vitrioli = acide sulfurique dilué, Agni casti = gattilier).

Partie I — Recettes (pages 1–3)

Recette d'une bonne encre

1008. Faire chauffer sur le feu deux mesures alsaciennes [*Elsasser Maß*, environ 1,5 litre chacune] d'eau de pluie, sans laisser bouillir entièrement ; y ajouter 8 *Loht* [environ 120 g] de noix de galle turque grossièrement pilée, 6 *Loht* de vitriol [sulfate de fer] ou eau de cuivre [sulfate de cuivre], et 3 *Loht* et demi de gomme arabique pilée ; bien mélanger, laisser tiédir, puis placer derrière le four et remuer soigneusement chaque jour : au bout de huit jours, on obtient une excellente encre.

Confire des citrons, des limons et des bigarades dans le sucre

1009. Les citrons, limons ou bigarades [oranges amères] sont coupés en quatre, six ou plusieurs tranches ; la moelle [la pulpe intérieure blanche] en est retirée ; on les fait bouillir dans de l'eau de source jusqu'à ce que l'on puisse y enfoncer un brin de paille ; on les refroidit ensuite dans de l'eau froide, on les égoutte, on les dispose proprement dans un bocal large et on les arrose avec le meilleur et le plus fin sirop de sucre épais, clarifié ainsi qu'il est indiqué aux n° 925 et 827.

Lorsque le sucre devient trop liquide, on doit le faire bouillir à nouveau une ou plusieurs fois avec les citrons, limons ou bigarades, afin que ces fruits confits se conservent mieux.

1010. Ou bien ces citrons, bigarades ou tranches de limons, une fois débarrassés de l'acidité ou de la moelle, sont mis à tremper neuf jours dans de l'eau de source fraîche, en changeant l'eau chaque jour ; puis on les égoutte et on les fait cuire dans du sucre clarifié à suffisance, et après qu'ils se sont couverts [d'une couche de sucre]...

(la recette se poursuit à la page suivante :)

...on les conserve dans des bocaux de verre ou des récipients émaillés.

1011. Pour les confire [les candir] : après les avoir fait cuire un peu dans le sucre, on les retire et on les égoutte ; puis on les met dans un bassin de cuivre sur un feu doux, et on laisse du sucre bien cuit — versé à la cuillère percée d'un petit trou — filer en fils par-dessus ; pendant ce temps, on remue et retourne les tranches dans le bassin afin qu'elles se candissent uniformément.

Pêches, poires, amandes, noisettes, cannelle, clous de girofle, fenouil, anis et coriandre confits

1012. De même, on confite ainsi des pêches pelées, cuites un peu dans le sucre et séchées, des pommes, des poires, des quetsches. Item des amandes pelées et sèches, des noisettes, de la cannelle, des clous de girofle, du fenouil, de l'anis, du coriandre, etc.

1013. Ou bien on pèle les pêches, on les coupe en deux, on les expose deux jours au soleil, on les plonge dans du sucre clarifié chaud, légèrement épaissi ; après un moment on les retire, on les sèche à nouveau au soleil, et l'on répète cela une troisième fois : elles acquièrent ainsi une belle et épaisse croûte de sucre.

Citrons, limons, bigarades, etc., confits dans le miel

1014. On les coupe en tranches, on les débarrasse de la moelle [du ziste], on les fait tremper, sécher ainsi qu'indiqué ci-dessus, puis on les fait cuire dans du miel bien clarifié jusqu'à ce qu'ils soient à point ; on les écume et, lorsqu'ils ont refroidi, on les conserve dans des bocaux de verre ou des récipients émaillés.

1015. De cette même manière, on cuit et confite aussi des pommes, des poires, des pêches, des quetsches dans le miel, après les avoir préalablement pelées, cuits dans du vin et séchées.

Melons confits dans le miel ou le sucre

1016. On coupe les melons en longs morceaux, on les épluche par l'extérieur, on les nettoie soigneusement de l'acide intérieur, on les met dix jours dans du vinaigre, puis on les retire et on les met dix jours de plus dans du vinaigre frais, en remuant chaque jour ; ensuite on les lave à l'eau, on les égoutte et on les met dix jours dans du miel clarifié, en faisant mijoter un peu chaque jour ; enfin on les conserve dans un récipient émaillé saupoudré de clous de girofle pilés, de gingembre, de noix de muscade et de cannelle. On peut aussi, une fois qu'ils ont été blanchis, lavés et séchés comme indiqué, les confire dans du sucre.

Petites tablettes de Manus Christi [confiserie au sucre rosé]

1017. On les prépare avec du sucre clarifié auquel on ajoute un tiers d'eau de rose ; on fait bouillir jusqu'à ce que le sucre soit épais et se laisse verser en petites tablettes sur un marbre ou un plateau d'étain à l'aide d'une cuillère à confiserie.

Partie II — Index alphabétique (*Register*)

Index du livre de cuisine ci-dessus, ordonné selon l'alphabet et renvoyant aux numéros marginaux

A

- **Verjus**, jus de raisins verts pressé et son usage. N° 905.
 - **Anguille**. Cuite dans du beurre frais avec des herbes. N° 487.
 - Avec du sucre, du safran et de la marjolaine. N° 488.
 - Rôtie à la broche avec de la sauge. N° 489.
 - Cuite à la poêle avec de la sauge et des épices dans du beurre frais. N° 490.
 - Bonne de mai jusqu'à l'automne. N° 491.
 - **Vandoise** [*Alant*], poisson de lune ou poisson de rivière [*Mon-Fisch*], appelée aussi *Förne*, rôtie. N° 436.
 - Cuite avec du gingembre, du poivre, du cumin des prés. N° 437.
 - Avec des oignons, du persil et du beurre frais. N° 438.
 - La vandoise est bonne toute l'année, mais les *Förne* sont meilleures en hiver. N° 439.
 - **Vin de vandoise** à préparer. N° 959.
 - **Ablette** [*Albelin-Fisch*] : voir *Spitzling* [brochet]. N° 454.
 - **Ombre** [*Aesch-Fisch*] préparé comme les truites. N° 418.
 - Item dans du beurre frais. N° 419.
 - Préparé aussi comme le brochet. N° 420.
 - Grillé, frit, séché, mis en pâtés. N° 421.
 - Bon de juin jusqu'en automne, meilleur ensuite. N° 422.
-

(suite de A)

- **Merle** [oiseau], voir *Kramets-Vögel* [grives]. N° 236, 240.
- **Pommes** cuites/étuvées. N° 674, 675.
 - Farcies. N° 676, 677, 678.
 - Rôties. N° 679.
 - Cuites au four. N° 680.
 - Mélangées en farce. N° 681, 682.
 - En petits chaussons [*Kräpfli*]. N° 683, 684.
 - Item en petits choux [*Knöpfli*]. N° 685.

- Item en tartes. N° 686.
- En pâtés et tourtes. N° 687.
- Farcies et rôties dans la graisse. N° 688, 689.
- Mélangées en sauces. N° 690.
- Coupées en tranches et séchées. N° 691.
- **Artichauts sauvages** [*Artisiven* ou *Haber-Wurzel*], cuits à fond dans du beurre frais, avec gingembre, poivre, fleur de muscade. N° 789.
 - En bouillon aigre. N° 789.
 - Mis en potage français. N° 712.
 - Avec veau, mouton, poule, etc., étuvés. N° 970.
 - Frits dans la graisse. N° 791.
- **Artichauts**, dans du beurre frais avec gingembre, poivre, fleur de muscade. N° 793.
 - Préparés en aigre. N° 793.
 - En potage français. N° 12, 793.
- **Prunes sauvages** [*Aeschgriesen*]. En conserve. N° 939.

B

- **Barbeau** [poisson], cuit. N° 430.
 - Préparé comme la carpe. N° 431.
 - Item comme l'ombre ou les truites. N° 432.
 - Item pour guérir les vers intestinaux [*Mührelen*]. N° 433.
 - Grillé. N° 434.
 - Cuit au four. N° 434.
 - Meilleur en juillet, août et septembre. N° 435.
- **Huile d'olive** [*Baumöhl*]. N° 908.
- **Feuilles de bétoine** [*Bethonien blätter*] cuites pour petits gâteaux. N° 617, 996.
- **Fleurs de bétoine** [*Bethonien blümlin*] en sirop. N° 936, 951.
- **Sucre de bétoine** / Conserve. N° 951.
 - Mise dans du vin d'armoise et de vandoise. N° 959, 960.
- **Suc de bétoine**, bon contre les morsures venimeuses. N° 996.
- **Perche** [*Bersich-Fisch*], cuite comme l'ombre. N° 423.
 - Cuite comme les truites. N° 424.
 - Grillée comme les truites. N° 425.

- Séchée comme les truites. N° 426.
- Mise en pâtes. N° 427.
- Cuite au four. N° 428.
- Bonne toute l'année, sauf en mars et en avril. N° 428.
- Jeunes perches étuvées dans du beurre frais. N° 429.
- **Queue de castor**, cuite et étuvée dans du beurre frais. N° 654.
 - Autre façon. N° 655.
 - Dans un bouillon au safran et aux clous de girofle. N° 656.
- **Chou-fleur** préparé avec du beurre frais. N° 760.
 - Avec jeunes poulets, pigeons, etc., étuvés. N° 761.
 - Donne aussi potage français. N° 761.
- **Blette** [*Binetschkraut*], cuite comme la poirée. N° 821.
 - Sur du stockfisch / flétan. N° 822.
- **Tarte de blette**. N° 823.
 - Soupe de jeûne. N° 823.
 - Hachée menu avec du pain grillé ou des lardons, saupoudrée ou cuite. N° 824.

(suite lettre B :)

- **Fleurs de bourrache** en sucre / conserve. N° 951.
 - Répandues sur les salades. N° 833, 875, 991.
- **Herbe de bourrache** cuite. N° 617, 620.
 - Cuite avec épinards et poirée. N° 991.
 - Mise dans le vin d'armoise et de vandoise. N° 959, 960, 991.
- **Pain grillé** [*Brodt gebrosmet*], utilisé en cuisine de multiples façons. N° 919.
- **Pain farci**. N° 635.
- **Sprat à la façon du hareng**. N° 527.
 - Grillé. N° 527.
 - Avec vinaigre et huile d'olive. N° 528.
- **Beurre frais** ou saindoux non cuit, et leur usage. N° 892, 893.

C (lettre en allemand : C)

- **Câpres** conservées dans de l'eau salée et du vinaigre. N° 911. Utilisées dans de nombreux mets.
 - On les conserve aussi avec vinaigre et huile d'olive. N° 912.

- **Chapons.** N° 11, 12, 272, 294, 295.
 - Lardés, rôtis. N° 309.
 - Avec un bouillon ou une sauce comme les dindons. N° 310.
 - Arrosés de jus de bigarade ou de citron. N° 311.
 - Avec du verjus ou jus de raisins verts en bouillon. N° 312.
 - Bouillon de citron et de tranches de bigarade. N° 313.
 - Rôtis sans lard et arrosés autrement. N° 314.
 - Apprêtés comme les poulets. N° 315.
 - Mis en pâtés. N° 316, 333, 334, 335.
- **Bouillon de chapon.** N° 11, 297.
 - Potage français au chapon. N° 12, 294.
 - Servi froid comme les dindons. N° 317.
- **Citrons / Bigarades / Limons** à conserver. N° 909.
 - Utilisés dans les sauces et divers mets. N° 909.
 - Citrons coupés en tranches, saupoudrés de sucre et eau de rose, mis sur le rôti. N° 910.
 - Citrons confits dans le miel ou le sucre. N° 952, 953, 1009, 1010, 1011, 1014.
 - Les zestes dans du vin d'armoise et de vandoise. N° 959, 960.
 - Mis dans les habits pour chasser les teignes. N° 1003.
 - Le jus chasse les taches d'encre. N° 1002.
- **Chicorée** [*Cicory*] : voir *Wegwarten* [chicorée sauvage]. N° 789, 832, 878, 954, 955, 960.
- **Coriandre préparé.** N° 916, 1012.
 - Mis dans les saucisses. N° 138, 139.
- **Concombres** marinés avec vinaigre, huile et poivre. N° 799.
 - Les jeunes marinés avec vinaigre, sel et fenouil. N° 800.

D

- **Tripes de bœuf**, pour le gras-double. N° 40.
- **Tripes de veau** : donnent le *Kröß* [fraise de veau]. N° 59, 60.
- **Boyaux de mouton / porc / etc.** : on les garnit de sang. N° 41, 103, 104.
- **Gros boyaux** comme le rectum, et les ventres [*Wänstlin*] de veau, mouton, etc. : on les farcit. N° 40, 44, 112, 588.
- **Pigeons** [*Dauben* ou *Tauben*]. N° 226.

- **Grémille** [*Difling* ou *Grübling*] : cuite dans moitié vin et moitié eau. N° 807.

E (lettre *E*)

- **Pis de vache** [*Euterlin von Kühen*], bien cuit puis étuvé dans du beurre frais. N° 46.
 - Grillé. N° 47.
 - En bouillon sucré. N° 48.
- **Canards**, apprivoisés et sauvages. N° 256.
 - Apprivoisés, apprêtés comme les oies. N° 267.
 - Item avec persil, perche, artichaut, citron, bigarade, câpres ou verjus, etc., étuvés pour potage français. N° 268.
 - Dans un bouillon de viande / beurre frais. N° 268.
 - En bouillon de clous de girofle. N° 269.
 - Salés comme les oies. N° 269.
 - En pâtés. N° 269.
 - Canards sauvages. N° 270 : voir lettre *W*.
 - Canards plongeurs et canards à tête blanche [*Blaß- und Tauch-Endten*]. N° 271.
- **Épinoche** [*Erling*], cuite dans moitié vin et moitié eau avec cumin des prés et beurre frais. N° 451.
 - Cuite au four. N° 452.
 - Meilleure en automne. N° 453.
- **Pommes de terre** [*Erd-Aepffel*], cuites, pelées et apprêtées avec gingembre, poivre, sel et beurre frais. N° 794.
- **Cornichons** [*Erbsele* ou *Saurauch*] en conserve. N° 942, 944.
- **Pois verts** encore en cosse, bien cuits, arrosés de graisse ou dans du beurre frais. N° 835.
 - Avec du mouton, chevreau ou poulet, étuvés pour potage français. N° 836.
 - Sans cosse, apprêtés comme ci-dessus. N° 837.
 - Ou dans du beurre frais ou crème. N° 838.
 - Donnent aussi d'autres soupes. N° 839.
 - Pois secs, cuits à la façon commune. N° 840.
 - Pois gris ou bleus et autres variétés communes, avec beurre frais, herbes, épices, etc. N° 843.
 - Soupes de purée de pois. N° 842.
 - Soupes de grands pois rouges entiers avec oignon et persil. N° 845.

- Petits gâteaux de pois [*Küchlein*]. N° 844.
- Épaisse soupe de pois sur des galettes [*Plateyßlen*]. N° 846.
- Fine soupe de pois sur des petits choux [*Knöpflin*] ou poisson séché. N° 846.
- **Salade d'endives**. N° 826, 872.
 - À préparer et conserver pour l'hiver. N° 831, 989.
- **Vinaigre**, nécessaire en cuisine. N° 902.
 - Diverses sortes de vinaigre. N° 903.
 - Vinaigre fait rapidement. N° 983, 984.
 - Voir vinaigre de pommes sauvages. N° 904, 985.
- **Œufs** préparés de toutes sortes de manières. N° 540.
 - Dans la coquille, bouillis doucement ou durs dans l'eau. N° 540.
 - Pochés dans l'eau. N° 541.
 - Frits dans la graisse sur une plaque. N° 542.
 - Frits dans la graisse dans une terrine. N° 543.
 - Frits comme des petits gâteaux dans la graisse. N° 544.
 - Soufflés hors de la coquille, battus, remis dedans et rôtis. N° 545.
 - Battus dans la coquille, versés dans la graisse et cuits. N° 546.
 - Battus avec du lait, sur des tranches de pain blanc, remuées dans de la graisse chaude et épicées. N° 547.
 - Durs bouillis, hachés, mélangés avec d'autres choses, étalés sur des tranches et cuits. N° 548.
 - Durs, coupés ensemble et farcis. N° 549.
 - Un bouillon de beurre frais au lait. N° 550.
 - Un bouillon aigre. N° 551.
 - Un bouillon sucré. N° 552.
 - Ou cuits avec une fine pâte. N° 553.
 - Œufs brouillés. N° 554.
 - Omelette ou fine crêpe. N° 555, 556.
 - Bouillon d'œufs ou mousse d'œufs. N° 557.
 - Galette de plaque. N° 557.
 - Autre sorte. N° 558.
 - Mousse d'œufs au sucre. N° 559.
 - Mousse de terrine. N° 560.

- Autre sorte. N° 561.
- Bouillie d'œufs avec lait et farine grillée. N° 562.
- Avec sucre, eau, eau de rose. N° 563.
- Avec vin, sucre, cannelle, safran. N° 564.
- Soupe d'œufs à la viande ou au bouillon de poulet. N° 565.
- Soupe d'œufs d'autre sorte, sans bouillon de viande. N° 566.
- Avec vin et sucre : un vin chaud. N° 567.
- Avec crème et eau. N° 568.
- Œufs entiers mis dans les soupes. N° 569.
- Battus dans la soupe au moment de servir, saupoudrés de raisins de Corinthe. N° 570.
- Petits choux d'œufs de toutes sortes à base d'œufs durs hachés, farine et épices. N° 571.
- De fines herbes, raisins de Corinthe, amandes, pommes hachées, etc., avec pois, bouillon sucré ou laiteux. N° 184, 185, 551, 572, 573, 870.
- De jeune poirée, épinards et herbes savoureuses avec épices. N° 574, 652.
- Autre sorte à base d'herbes. N° 577.
- De mie de pain rasé et crème. N° 575.
- De poisson, morue, avec un bouillon. N° 576.
- De chou cavalier [*Kabiskraut*], perche, chou. N° 578.
- Beignets d'œufs avec d'autres additions : raisins de Corinthe, cannelle, etc. N° 579, 652.
- D'amandes et eau de rose / sucre. N° 184, 185, 551, 552, 579.
- D'herbes savoureuses et groseilles [*Meertrauben*]. N° 580.
- De pommes, poires et groseilles hachées. N° 581.
- Des restes habituels pour les *Knöpflin*, comme ci-dessus. N° 582.
- De toutes sortes de fruits. N° 583.
- Farce d'œufs avec additions, oignons, herbes savoureuses, épices. N° 584.
- D'œufs battus, crème, raisins de Corinthe, amandes effilées. N° 585.
- D'œufs durs. N° 586.
- D'oignons étuvés et toutes sortes d'herbes : farce universelle. N° 587, 588.
- Gras-double d'œufs [*Eyer-Kuttel-Fleck*]. N° 589.
- Nouilles d'œufs. N° 590, 591, 592.
- Gâteaux d'œufs ou galettes de pain grillé émietté et assaisonné. N° 593.

- D'herbes savoureuses et raisins de Corinthe avec addition d'épices. N° 594, 595.
- De poirée, blette, sauge, farine, lait. N° 596.
- Gâteaux d'œufs de crème, raisins de Corinthe, groseilles, sucre, figes. N° 597.
- Avec pommes ou poires hachées, amandes, marjolaine, sauge. N° 598.
- Avec ciboulette / oignons verts ou secs. N° 599.
- Œufs cuits au four ou petits gâteaux, de toutes sortes. N° 600.
- D'abord sur des tranches de pain blanc grillé. N° 600, 618.
- Petits gâteaux rôtis [*Küchlin*]. N° 601, 602, 603, 604.
- Petits gâteaux en seringue [*Spritzen Küchlin*]. N° 645, 652.
- Beignets soufflés [*Sträublin*] ordinaires et rôtis. N° 606, 607, 608.
- Beignets soufflés au sucre. N° 610.
- Tresses [*Strüßlin*] rôties. N° 609.
- Petits gâteaux en sac ou boîte. N° 611.
- Petits gâteaux en moule. N° 612.
- Petits gâteaux gaufrés. N° 613.
- Boules de neige. N° 614, 615.
- Doigts de gingembre / bois de cerf / couronnes. N° 616.
- Pommes, poires, sauge, bourrache, mélisse, menthe, bétouine, fleurs de sureau, écrevisses, cerises, figes, etc., cuits. N° 617, 619, 620.
- Tresses d'œufs de raisins de Corinthe, sucre, eau de rose, safran. N° 621.
- De figes, groseilles, sucre, cannelle, safran, etc. N° 622.
- De pommes, poires, raisins de Corinthe, etc. N° 623.
- De pain d'épices, épices jaunes, fleur de muscade. N° 624.
- D'herbes savoureuses. N° 624.
- D'amandes, raisins de Corinthe, groseilles. N° 625.
- Tartes d'œufs avec autres additions. N° 626.
- De crème, sucre, groseilles, raisins de Corinthe, eau de rose. N° 626.
- De pâte levée, groseilles. N° 627.
- D'amandes. N° 628, 629, 630, 631.
- De pain de mie et groseilles. N° 632.
- D'épinards, poirée, crème. N° 633.
- D'autres herbes savoureuses, raisins de Corinthe, sucre. N° 634, 635.
- Galettes d'œufs au four de mie de pain râpé, raisins de Corinthe, groseilles. N° 632.

- De riz, amandes, millet. N° 636, 637.
- Pain au sucre d'œufs, d'anis, fenouil ou coriandre préparé. N° 638.
- D'amandes, eau de rose, sucre. N° 639.
- Autre sorte. N° 653.
- Petits pains au sucre [*Zucker-Wecklin*]. N° 640, 643.
- Petits pains au sucre en moule. N° 641.
- Coupés en losanges de rue. N° 642.
- Pain aux œufs ou anneau [*Ring*]. N° 651.
- Œufs conservés frais longtemps. N° 977.
- Pour que les poules pondent beaucoup et de gros œufs. N° 974.

F

- **Haricots** [*Fasiolen*] ou haricots de pays [*welsche Bonen*]. N° 850.
 - Cuits arrosés de graisse fondue. N° 850.
 - Dans du beurre frais. N° 851.
 - Froids dans l'huile d'olive et le vinaigre. N° 852.
 - Cuits au four. N° 853.
 - Soupe faite avec. N° 854.
- **Faisans** apprêtés. N° 207.
 - Grillés. N° 207, 208, 209, 212.
 - Étuvés et potages français. N° 210, 211.
 - En pâtés. N° 213, 333.
- **Figues**. N° 730.
 - Confiture. N° 730.
 - Avec quetsches en plus. N° 731.
 - Avec amandes, sucre, groseilles en plus. N° 732.
 - Petits gâteaux. N° 733, 734.
 - Beignets aux figues. N° 735.
 - Utilisées aussi comme confiserie. N° 735.
- **Pinsons** [*Fincken*]. N° 246.
 - Apprêtés comme les alouettes. N° 246.
 - Rôtis dans la graisse. N° 247.
 - Rôtis dans des pommes évidées. N° 248.

- Apprêtés comme les pigeons. N° 249.
- En pâtés. N° 250.
- Avec eux on farcit des porcins ou des oies. N° 129, 260.
- **Poissons** de toutes sortes. N° 356.
- **Pâtés de poissons / écrevisses** : voir *Pasteten*. N° 535, 657.
- **Truites** [*Forellen*]. N° 402.
 - Cuites au bleu. N° 403, 405.
 - Dans du beurre frais. N° 404.
 - Dans citron, bigarade, câpres. N° 406.
 - Dans la racine de persil. N° 507.
 - Grillées avec diverses sauces. N° 408, 409, 410.
 - Truites grillées conservées longtemps. N° 411.
 - Cuites au four. N° 412.
 - Cuites dans les oignons et beurre frais. N° 413.
 - Salées. N° 414.
 - Séchées et suspendues. N° 415.
 - En pâtés. N° 416.
 - Meilleures en avril et en mai. N° 417.
- **Pieds de bœuf**. N° 49.
 - Simplement cuits longtemps dans l'eau. N° 49.
 - Servis froids dans le vinaigre ou les oignons. N° 50.
 - En bouillon jaune d'oignon. N° 51.
- **Pieds de veau** apprêtés comme les pieds de bœuf. N° 52.
 - Pieds de veau frits. N° 53.
 - Gelée de pieds de veau. N° 54.
- **Pieds de mouton** : peu d'utilité. N° 55.
- **Pieds de porc**. N° 142.
 - Gelée de pieds de porc. N° 142, 143.
- **Plats de viande**. N° 1 et suivants.
- **Soupes de viande** : voir *Rindfleisch* [bœuf]. N° 7 et suivants.
- **Potages français de viande**. N° 12 et suivants.
- **Pâtés de viande**. N° 321 et suivants.
- **Petits choux de viande** [*Fleisch-Knöpflin*]. N° 350 et suivants.

- **Beignets de viande** [*Fleisch-Kröpfli*]. N° 339 et suivants.
- **Tartes de viande**. N° 352 et suivants.
- **Taches d'encre ou de rouille à enlever**. N° 1002.
- **Farces de cervelle, poumons, foie, viande hachée, œufs, herbes, cerises, pommes, poires, raisins secs, groseilles, amandes, figues, fruits, etc.** pour toutes sortes de plats de viande, volailles et autres : on trouve ci-dessus en de nombreux endroits le mot *Fülle* [farce], annoté et répertorié pour chaque plat. N° 17, 19 et suivants.

G

- **Poisson séché** [*Gang Fisch* ou *dürre Fisch*]. N° 529.
 - Poisson séché cuit dans un bouillon. N° 529.
- **Oies** apprêtées, farcies, avec cannelle et clous de girofle, lardées, rôties. N° 256.
 - Un bouillon par-dessus, comme pour les dindons. N° 257.
 - Servies sur des tranches avec de la crème. N° 258.
 - Oies farcies d'amandes et de groseilles. N° 259.
 - Ou autre sorte. N° 44, 588.
 - Avec des cerises. N° 34.
 - Avec des pinsons ou autres petits oiseaux. N° 260.
 - Têtes, ailes, foies, gésiers d'oies, etc., apprêtés dans un bouillon de clous de girofle. N° 261.
 - En bouillon jaune. N° 262.
 - Bouillon avec pain grillé émietté. N° 263.
 - Oies salées et séchées. N° 264.
 - En pâtés. N° 265, 333.
 - Mises dans un pot bien fermé, rôties et étuvées. N° 266.
- **Pie** [*Gägge*]. N° 252.
- **Chèvres et chevreaux**, viande. N° 121, 122, 123 et suivants.
 - Apprêtés comme le mouton. N° 122.
- **Chevreau grillé**. N° 124.
 - Grillé comme le lièvre. N° 125.
 - En pâtés. N° 126, 323.
 - Item en potage français. N° 12, 126.
 - Étuvé. N° 127.

- Étuvé comme jeunes poulets. N° 119, 126.
- **Volailles en général.** N° 187, 318.
- **Sauces communes pour volailles.** N° 181, 182, 183, 184, 185, 186, 273, 274, 275.
- **Abats de bœuf, veau, mouton, poumons, foie, etc.** N° 42, 43, 44, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 108, 109, 110, 111.
- **Abats de porc.** N° 135.
- **Navets jaunes** cuits. N° 786.
 - Mis dans les soupes de viande. N° 787.
 - Farcis avec des œufs. N° 788.
 - Pour les conserver. N° 1000.
- **Épice jaune** [*Gelb Gewürtz*], bonne dans de nombreux plats. N° 913.
- **Vin cuit** : voir *Wein*. N° 900.
- **Pain grillé** : voir *Brodt*. N° 919.
- **Épices** pour de nombreux plats, bouillons, sauces, farces : gingembre, poivre, cannelle, fleur de muscade, noix de muscade, safran, épice jaune. N° 913.
- **Orge**, cuite de différentes manières. N° 861.
 - Accommodée dans le bouillon de viande. N° 861.
 - Préparée avec oignons. N° 862.
 - Soupes de viande faites avec. N° 863.
- **Eau d'orge** contre la chaleur. N° 962, 963.
- **Lottes** [*Gosern*]. N° 648.
- **Grémille** [*Grübling* ou *Difling*]. N° 807.
- **Loche** [*Grundelen*], cuite dans un bouillon ordinaire. N° 466.
 - Dans du persil, citron, raisins verts. N° 467.
 - Dans du beurre frais, fleur de muscade et épice jaune. N° 468.
 - Cuite au four. N° 469.
 - En pâtés. N° 470.
 - Meilleure en février, mars, avril et mai. N° 471.
- **Chabot** [*Groppen*], cuit comme la loche. N° 472.
 - En bouillon jaune au persil. N° 472.
 - Cuit au four et en pâtés. N° 473.
 - Meilleur de la Chandeleur jusqu'en avril. N° 474.
- **Semoule** [*Grießmehl*], dont on fait de la bouillie. N° 864, 865.

- Item de bonnes soupes. N° 866.
- **Eau de gargarisme** contre le mal de gorge. N° 964.
- **Gelées** : de pieds de veau. N° 54.
 - De pieds de porc / oreilles. N° 142, 143.
 - De poulets. N° 296, 304.
 - De carpes. N° 364, 365, 366.
 - De brochet. N° 389.
 - De truites. N° 407.

H

- **Farine d'avoine** / Bouillie d'avoine [*Habermuß*]. N° 867.
- **Soupe de farine d'avoine**. N° 868.
- **Grain d'avoine** cuit dans le bouillon de viande. N° 869.
- **Lièvre** à dépouiller. N° 170.
 - Grillé avec un bouillon aigre. N° 170.
 - Bouillon de baies de genévrier et autres sortes. N° 171, 181, 182, 183, 690.
- **Poivre de lièvre** [*Hasenpfeffer*]. N° 172, 173, 174.
- **Lièvre** grillé, servi sec avec citron ou bigarade ou câpres. N° 175.
- **Lièvre** servi froid. N° 176.
 - Boudin de graisse de lièvre [*Wurst von Hasenschmeiß*]. N° 177.
 - En pâtés. N° 178, 332.
- **Gelinottes** [*Haselhüner*] : apprêtées et grillées comme les perdrix des champs. N° 221.

(*Coupures entre tranches.*)

- **Jus de framboise** ou sirop. N° 946.
- **Houblon** apprêté comme les asperges. N° 812.
- **Miel** nécessaire en cuisine. N° 898.
- **Miel**, comment le clarifier. N° 824.
- **Miel de roses** : voir *Ros-Honig*. N° 947.
- **Vinaigre de pommes sauvages**, utile en cuisine, comment le préparer. N° 904, 985.
- **Poulets** apprêtés de différentes sortes. N° 272.
 - Lardés, rôtis. N° 272.
 - Un bouillon par-dessus, dans du beurre frais. N° 273.
 - Un bouillon avec citron, limon, bigarade, câpres, verjus. N° 274.

- Avec amandes pelées, groseilles. N° 275.
- Avec jus de citron ou de bigarade seulement. N° 276.
- Farcis de farce aux œufs et oignons, et rôtis. N° 277.
- **Farces de poulets** : autre sorte, de raisins de Corinthe, groseilles et amandes. N° 278.
 - De persil et herbes savoureuses. N° 279.
 - De petits foies hachés. N° 280.
 - D'œufs et crème. N° 281.
 - D'œufs durs hachés. N° 282.
 - De pommes hachées. N° 283.
- **Poulets** non farcis, cuits avec addition d'épices et de citron. N° 284.
- **Bouillons de poulet**, très bons. N° 284, 285, 286.
- **Poulets** farcis et cuits. N° 287.
 - Un bouillon sur les poulets cuits, avec des œufs battus. N° 288.
 - Item avec des jaunes d'œufs durs écrasés, safran, fleur de muscade et raisins de Corinthe. N° 289.
 - Avec des amandes pilées et raifort. N° 290.
 - D'amandes, lait, pain râpé, sucre. N° 291.
 - Avec beurre frais, câpres, citrons, bigarades. N° 292.
 - Avec groseilles, amandes, cannelle, sucre. N° 293.
 - Poulets en conserve / étuvés, avec légumes du jardin, pour potage français. N° 284, 294.
 - Ou avec câpres, citrons, limons, bigarades. N° 294.
- **Poulets** comme le veau, dans du beurre frais avec câpres ou citrons, bigarades, etc., cuits. N° 295.
 - Excellent bouillon de poulets pour les malades. N° 296.
- **Poulets** cuits dans le riz, avec amandes pilées, nouilles. N° 297, 298, 299.
 - Cuits dans l'orge. N° 300.
 - Étuvés et servis froids. N° 303.
- **Foies de poulets**, petits gésiers, etc., cuits à part. N° 301.
- **Gelée de poulets**. N° 297, 304.
- **Poulets en pâtés**. N° 302.
 - Jeunes poulets rôtis. N° 305.
 - Avec bouillons ou sauces de toutes sortes. N° 306.

- Dans du jus de limon. N° 307.
- Servis secs. N° 308.
- **Pour que les poules pondent beaucoup et de gros œufs.** N° 974, 976.
- **Oublies** [*Hüppen*]. N° 645, 646.
- **Noisettes.** N° 744, 745.

I (lettre J/I)

- **Gingembre** / épice. N° 913.
- **Dindes ou dindons** [*Indianaische oder welsche Hanen oder Henne*] apprêtés. N° 187.
 - Lardés, rôtis. N° 187.

K

Bouillon ou sauce : de cannelle / clous de girofle / sucre / ou avec du verjus / câpres. 188.

Bouillon de limons / oranges / citrons / zestes et épices jaunes. 189. 190.

D'amandes, raisins secs de mer, cannelle, sucre. 191.

Froid avec du malvoisie et du treseney. 192.

Cuit dans des potages à la française / avec du beurre frais / chou-rave / céleri-rave / asperges / artichauts / racine de persil. 193.

Dans un bouillon de viande corsé / à l'étouffée / servi froid. 194.

En pâté. 197.

Foie / estomac cuisinés séparément. 195.

Farce tirée de cela. 195.

Raisin de Saint-Jean en conserve. 942. 943.

Chou-rave encore frais. 746.

À l'étouffée avec de la viande de mouton / ou du lard. 746. 747.

Salade faite de cela. 748.

Farci avec des œufs / ou autre farce. 749.

Chou-rave salé. 750.

Compote faite de cela. 751.

Telle compote hachée / et cuite. 352.

Chou-rave mis dans des soupes de viande ou de maigre / comme aussi dans les soupes françaises. 753.

Chou-rave [*Kalaraben*] cuit comme chou-fleur. 762.

Avec de la viande de veau / de mouton / poulets / pigeons / canards / etc. à l'étouffée. 763.

Mis dans des soupes françaises ou autres. 764.

Viande de veau préparée de diverses façons. 73. 74. etc.

Tête de veau / bouillie. n° 56.

Bouillon ou sauce dessus. 57.

Cervelle / langues. 58.

Tripes [Kröse] préparées. 59. 60.

Abats entiers bouillis / dans un bouillon. 61.

Foie de veaux et de moutons préparé de diverses façons. 62. 63. 64. 65. 66. 67.

Poumons de veau préparés. 42. 43. 44.

Lait [Milchlin] préparé. 70.

Rognons préparés. 71.

Viande de veau rôtie avec une sauce d'oranges / citrons / limons / câpres. 72. 73.

Poitrine de veau / rôtie / bouillie / panée. 73.

Viande de veau en conserve / ou bouillie / dans du gingembre / et bouillon de poivre. 74.

Dans un bouillon jaune ou aux clous de girofle. 75.

Dans un bouillon aux raisins secs ou à l'oignon. 76.

Avec raisins secs / raisins de mer / amandes / dans un bouillon de genièvre doux ou aigre. 77.

Dans des oranges / citrons / limons / câpres / beurre frais / préparé en soupe française. 78.

Avec du lard haché / et du persil / dans un bouillon de pâté. 79.

Avec racine de persil / artichauts / chou-fleur / beurre frais à l'étouffée / donne un potage français. 80.

Galantine de viande de veau. 80.

Avec navets / panais / chou-rave à l'étouffée / donne pareil potage. 91.

Avec blettes / chou / laitue / poirée / petits pois frais / etc. ainsi à l'étouffée / donne même potage. 82.

Avec groseilles / ou verjus / beurre frais à l'étouffée / donne pareil potage. 83.

Boulettes de viande de veau. n° 84. 85. 86. 89. 101.

Croquettes de viande de veau. n° 87. 89. 91. 101.

Hachis de viande de veau ou farce. n° 90.

Tartes de viande de veau. n° 91.

Viande de veau rôtie / avec une sauce d'oignons ou d'oranges / citrons / câpres / groseilles. 92.

Bouillon de pommes hachées et rôties. 93.

Avec des raisins secs / raisins de mer / safran. 94.
 Viande de veau à l'étouffée façon pâté. 95.
 Avec oranges / citrons / câpres / raisin en verjus. 95.
 Os de veau / donnent un bon bouillon aigre. 96.
 Farce pour poitrine de veau. 97. 98. 99.
 Viande de veau hachée, coupée en tranches et rôtie. 100.
 Brochettes de viande de veau rôties. 102.
 Viande de veau en pâté. 102. 323. 324. etc.
 Carpe / poisson / bouillie de diverses façons.
 Dans un bouillon aux clous de girofle. 356.
 Dans du gingembre et du poivre. 356.
 Dans un bouillon à l'oignon grossier. 357.
 Dans un bouillon jaune à l'oignon. 358.
 Dans des oranges / limons / citrons. 359.
 Dans des câpres ou raisin en verjus. 360.
 Dans du beurre frais. 361.
 Dans un bouillon doux jaune au sucre. 363.
 En galantine. 364. 365. 366.
 Rôtie / servie froide ou chaude. 367.
 Dans un bouillon de beurre frais / de câpres et de baies de troène [Wegholderbeer]. 368.
 Avec du vinaigre / servie froide. 369.
 Simplement bleue cuite / servie froide ou chaude. 370.
 Ou dans un bouillon de pain en dés. 371.
 Cuite au four. 372.
 Croquettes de carpe. 373.
 Boulettes de carpe. 374.
 Salée dans l'oignon ou cuite dans du beurre frais. 375. 376.
 Séchée et préparée. 377. 378.
 En pâté. 379. 539. 140.
 Entrailles de carpe / lait / et œufs de carpe cuits séparément. 380.
 Croquettes et boulettes faites de cela. 381.
 La carpe est meilleure du début d'octobre jusqu'à la fin d'avril. 382.
 Chapons / voir ci-dessus « Capaunen ». 309.

Châtaignes / marrons rôtis. 741.
Farce faite de cela. 742.
Croquettes faites de cela. 743.
Salade de cerfeuil [Körbelkraut]. 876. 990.
Cerises / soupe faite de cela / avec sucre ou miel. 407.
Bouillie de cerises [Kirsenuß]. 705.
Gâteau aux griottes / avec ajout d'œufs. 796.
Griottes cuites au four. 707.
Griottes / ou amarelles / cuites avec du miel ou du sucre. 708.
Griottes en tarte. 709.
Griottes en conserve de miel ou de sucre / ou confiture faite de cela. 710.
Têtes de veaux / de moutons / de porcs domestiques et sauvages / préparées. 56. 105. 142. 168.
Chou ou céleri-rave [Wersch]. 754.
Cuit à la façon ordinaire / avec du beurre frais. 755.
À l'étouffée avec lard frais / viande de veau / viande de mouton / poulets / pigeons / oies salées / canards. 756.
Servi sur du poisson sec. 757.
Donne aussi des soupes françaises / ou autres soupes / et boulettes. 758.
Farci avec des œufs ou autre farce. 758.
Donne aussi de la salade. 756.
Chou-fleur / voir la lettre B. 760.
Écrevisses préparées de diverses façons / comme bouillies dans moitié eau / vin ou vinaigre / mais pas longtemps. 492.
Cuites dans une pâte aux œufs. 493.
Farcies. 494. 495.
Bisque / ou soupe française d'écrevisses. 496.
Boulettes et croquettes d'écrevisses. 494. 659. 660.
Tartes et pâtés d'écrevisses. 497. 657. 658.
Elles sont meilleures en avril et en mai. 498.
Boulettes de viande. 17. 43. 84. 85. 86. 89. 101. 146. 196. 349. 350.
De poissons. 374. 381. 394. 504.
D'écrevisses. 597. 659.
D'œufs et d'herbes. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 652. 685. 817.

De raisins de mer / raisins secs. 961.

De pommes. 685.

Croquettes de diverses sortes / de viande. 17. 43. 44. 87. 89. 91. 101. 196. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348.

De poissons. 373. 381. 505. 662.

D'écrevisses. 497. 660.

D'œufs et d'herbes. 579. 580. 581. 582. 583.

De pommes. 676. 683. 684. 685.

De raisins de mer et raisins secs. 661.

Grives [Kramets-Vögel] rôties. 236. 237.

À l'étouffée dans des oranges / citrons / verjus / donne une soupe française. 238.

Poisson cressonnette [Kressen Fisch] préparé / comme des Grundeln ou Groppen. 475.

Aussi cuit au four. 475.

Bon en mars et en avril. 476.

Petites crêpes d'œufs / de toutes sortes / voir ci-dessus les œufs au four. 600.

Petites crêpes sans œuf pour le jeûne. 649. 650. 651.

Lièvres / sorte de lièvre / presque ainsi préparés. 179. 180.

Tripes de bœuf / mouton / ou panse de veau. 30. 40. 112.

Émincées cuites dans de l'oignon. 30.

Dans un bouillon au carvi et au persil. 31.

Rôties dans un bouillon aigre. 32.

Tripes avec rien que des œufs ou des nouilles. 589. 592.

Avec bouillon. 589.

Courges préparées de diverses façons.

Dans du beurre frais. 795.

Avec épices jaunes et herbes. 796.

Au lait. 797.

Avec de l'oignon. 798.

Doivent être bien poivrées partout. 798.

L

Labordaun / voir Bondelles [Volchen]. n° 512.

Confiture de cerises [Latwergen]. 957.

De coings / pommes / poires / sureau / baies d'if / groseilles / mûres-framboises. 958.

Salade de laitue [Lattich]. 826. 871.
Laitue farcie. 827.
Laitue avec veau / mouton / chevreau / poulets / pigeons / à l'étouffée. 828.
Tiges de laitue / cuites séparément avec du beurre frais. 829.
Laitue coupée et bouillie dans des soupes de viande. 12. 829.
Poisson saumon [Lachsfisch] préparé comme saumon. 455. 456. 467. 458. 459.
Meilleur entre la Saint-Michel et la Saint-Martin. 461.
Poireau / oignon / avec herbes pour soupes françaises à la viande et autres. 922.
Poireau : bon moment pour le semer. 992.
Graines de poireau favorisent la miction. 998.
Ciboulette [Schnitlauch] sur les soupes et pour les farces. 922.
Boisson laxative [Laxative-Träncklin]. 970.
Foie de veau / mouton / etc. préparé de toutes sortes de façons. 62.
Dans un filet / intestins et autres choses farcis. 62. 63. 66.
Frit dans la graisse / ou rôti à la broche. 63.
Brochettes de foie. 67.
Tartes. 62. 346. 352.
Foie de cerf ou de sanglier sauvage. 68. 69.
Poumons / de toutes sortes. 42. 43. 44. 61. 108. 109. 135. 136. 137.
Bouillie de poumons faite de cela. 42. 111. 137.
Farce de poumons / croquettes / boulettes. 43. 44. 346. 350.
Alouettes rôties. 144.
En pâté / item en soupe française. 245.
Les citrons [Lemonien] sont utilisés pour de nombreux mets et sauces. 909.
En conserve. 1009. 1010. 1014.
Pain d'épices [Lebkuchen]. 918.
Comment le cuire. 109.
Soupe de lentilles pour les domestiques [Linsengemüß fürs Gesind]. 878.

M

Estomacs [Mägen] de bœuf / farcis avec poumons / foie. 33. 43. 44.
Avec des châtaignes. 34.
Avec farce de cervelle. 35.
Avec farce ordinaire. 36.

Cuit comme des tripes. 37.

Estomac de porc avec du sang ou autrement farci. 31.

Poudre d'estomac ou treseney [Tresener]. 967.

Museau de bœuf dans un bouillon aigre à l'oignon. 28.

Plus dans un bouillon doux. 29.

Jus de mûres ou sirop [Maulbeersafft oder Syrup]. 945.

Amandes : divers usages / comme mondées pour le dessert. 718.

Tartes faites de cela / aussi gâteaux de Pâques. 719. 720. 721.

Petits gâteaux / brioches / petits pains et gressins cuits. 722. 724. 725. 726.

Mis en farces / croquettes / boulettes et sauces. 723.

Massepain d'amandes. 644.

Blette [Mangold] / légume de cuisine / cuit. 815.

Farci aux œufs / ou autre farce. 616.

Avec viande de mouton / de veau / jeunes poulets à l'étouffée. 617.

Donne aussi des boulettes. 617.

Cuit dans des soupes françaises et autres soupes de viande ou de maigre. 818.

Tiges : préparées à part. 819.

Mis aussi dans les soupes françaises. 12. 13. 819.

Racines en conserve. 820.

Mésanges / petits oiseaux. 251.

Cumin [Mattenkümmich] : utilisé en cuisine. 915.

Marrons / voir Châtaignes [Kesten]. 741.

Radis noir [Meerrättich] / sur viande de bœuf ou poulets bouillis. 778. 779.

Dans les soupes françaises. 779.

Mis en compote. 751.

Raisins de mer / ou gros raisins secs [Meertrauben] / divers usages. 736.

Mis en tartes. 736.

Petite bouillie faite de cela. 737.

Mis dans un bouillon. 738.

Pour confiseries au dessert. 739.

Utilisés pour farces / boulettes / croquettes / pâtés. 740.

Melons. 834. 1016.

Mélisse [Melissenkraut] cuite au four. 617. 620.

Jus de mélisse utile contre les morsures de bêtes venimeuses. Protège la viande crue des mouches / maintient les abeilles dans les ruches. 997.

Lait [Milch]. n° 894.

Petit-lait [Milchlin]. n° 70.

Rate farcie [Miltz gefüllt]. n° 38. 39. 140.

Herbe de rate [Miltenkraut]. n° 825.

Morilles [Morauchen, oder Morchen] / préparées de diverses façons / avec oignon / vinaigre / épices. 801.

Avec du beurre frais / herbes aromatiques / épices. 802.

Avec farce d'œufs et rôties. 803.

Dans un bouillon à l'oignon ou au bouillon jaune. 803.

Séchées et pendues. 804.

Utilisées aussi pour soupes françaises à la viande ou autres. 804.

Fleur de muscade. Noix de muscade. 013.

Petits gâteaux [Tässelin] de la Main du Christ. 1917.

Mousserons / champignons des prés / ou girolles [pfifferling]. 805. 806. 807.

N

Perche [Nasenfisch] bouillie dans un bouillon à l'oignon. 444.

Dans un bouillon de carvi jaune tacheté. 445.

Rôtie avec du beurre frais et bouillon à l'oignon. 446.

Dans un bouillon à la sauge et au persil. 447.

Meilleure en février et en mars. 447.

Lamproie [Neun-Augen Fisch] / préparée comme des Grundeln. 475.

Lamproies / meilleures en février et en mars. 476.

Rognons préparés. 71.

Nouilles [Nudlen]. 590. 591. 592. 615.

Les noix se conservent fraîches dans du sable. 727.

Pour confiseries au dessert. 727.

Gâteau de noix pour le jeûne. 729.

Noix / encore vertes / en conserve de miel ou de sucre. 928. 929.

Sirop d'écorce de noix [Nußschelffensafft / oder Syrup]. n° 930.

O

Fruits divers [Obs allerhand]. n° 674. etc.

Fruits à cueillir et à conserver longtemps. 101.
Confitures de fruits [Obs-Latwergen]. 957. 958.
Hosties [Oflatten]. 647.
Gâteaux de Pâques [Osterfladen]. 632. 636.
Olives conservées dans de l'eau salée. 911.
Mises dans du vinaigre et de l'huile d'olive. 912.

P

Pâte ordinaire pour pâtés [Pasteten gemeiner Teig]. 321. 322.
Pâtés de veau / mouton / agneau / chevreau. 323. 324. 325. 326. 327.
Pâtés de veau haché. 328. 329.
Petits pâtés de veau. 330.
Pâtés de gibier / lièvres. 331. 332.
Pâtés de volaille. 333. 334. 335. 336.
De bœuf. 37.
Pâtés de toutes sortes de poissons. 535. 536. 537. 538. 539.
De stockfisch. 505.
D'écrevisses. 657.
D'escargots. 534.
De coings. 701.
Les pâtés doivent être bien cuits en entier. 338.
Panaïs [Pastenach / oder Pasteney] / cuit à la façon ordinaire. 280.
En conserve avec viande de mouton / chevreau / ou veau. 781.
Cuit dans du beurre frais. 782.
Cuit ou rôti dans de la graisse. 783.
Soupe française faite de cela. 782.
Bon moment pour le semer. 1000.
Perche [Persch Fisch] : voir Bersich. 423.
Poivre / épice [Pfeffer / Gewürtz]. n° 913.
Persil [Peterlin] : utilisé de multiples façons en cuisine. 830.
Bon moment pour le semer. 988.
Paons rôtis / et apportés pour un repas de gala. 202. 203. 204. 205.
En pâté. 206.
Crêpes / ou galettes aux œufs de diverses sortes. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599.

Prunes cuites. 714.

En tartes. 715.

Séchées ou vertes avec autres fruits pour le dessert. 715.

Pêches cuites [Pfersich]. 716. 1012. 1013. 1015.

En tarte / pour le dessert. 717.

Boutons de pruneaux faits comme câpres. 104.

Chanterelles / mousserons / champignons des prés / lettre M.

Préparés dans un bon bouillon de viande. 806.

Utilisés aussi pour soupes françaises. 807.

Plie / comme stockfisch bouillie / et arrosée de graisse chaude. 506.

Garnie d'épinards. 507.

Dans un bouillon aux pois. 508. 510.

Dans un bouillon de beurre frais. 509.

Saupoudrée de pain rôti. 511.

Racine de pimprenelle [Pimpinellen-wurzel] en conserve de miel ou de sucre. 956.

Mise dans du vin d'absinthe. 960.

Oranges : indispensables en cuisine. 909.

En conserve dans du miel ou du sucre. 952.

Lamproies-fleuves [Pricken / Lampertten Fisch] / cuites. 484. 485.

Meilleures de février au mois de mai / et alors au mieux. 486.

Q

Coings cuits comme des poires. 699.

Farcis aux raisins secs / et à l'étouffée dans la graisse. 700.

Mis en pâtés / tartes / croquettes / farces. 701.

En conserve de miel ou de sucre. 702. 931.

Confiture faite de cela. 703. 935.

Compote de coings / prunelles / nèfles / prunelles fraîches / azerolles [Butten]. 703. 938.

Quetsches cuites. 711. 712.

En tartes. 713.

Quetsches encore fraîches / données avec d'autres fruits au dessert. 713.

Aussi séchées et conservées. 713.

R

Perdreux [Räb- oder Feldhüner] rôtis / servis secs avec des oranges ou des citrons. 214. 217. 218.

Sauce ou bouillon dessus. 215. 216.
 À l'étouffée comme des faisans / ou mis dans les soupes françaises. 219.
 En pâté. 220.
 Radis bien lavé / nature / ou dans de l'huile d'olive / vinaigre et poivre. 774. 775.
 Mis dans des soupes de viande. 776.
 À l'étouffée avec viande de mouton. 777.
 Moment de les semer. 1000.
 Riz cuit dans du lait. 857.
 On y bat aussi des œufs. 857.
 Préparé avec bouillon de poulet ou de chapon. 858.
 Tarte / gâteau de Pâques fait de cela. 858.
 Coupé en tranches et cuit au four. 859.
 Soupe de riz les jours de jeûne. 860.
 Poisson de Rhin [Rhein Gang] ou poisson salé / bouillis dans un bouillon à l'oignon et beurre frais. 529. 530.
 Servi avec herbes vertes ou céleri-rave. 531.
 Viande de bœuf bouillie. 1.
 Garnie de persil vert. 2.
 Arrosée de bouillon au radis noir écrasé. 2.
 Riz bouilli / poireau / navets jaunes / nouilles mis dessus / posés dessus / ou préparés de cela. 3.
 Viande de bœuf crue marinée au genièvre / et préparée comme du gibier. 4.
 Viande de bœuf / restes / finement émincés / dans un bouillon à l'oignon. 5.
 Abats de bœuf / farcis avec œufs / châtaignes / poumons / ou autre farce. 6.
 Bonnes soupes de viande. 7. 8. 9. 10. 11.
 Soupes françaises à la viande. 12. 13. 14.
 Cerveau de bœuf / museau / tripes / estomac / rate / intestins / poumons / foie / mamelle / pieds / etc. : voir chacun à sa lettre. 15.
 Chevreuil [Röhe oder Rehe] / quasi préparé comme venaison de cerf. 161.
 Bon toute l'année / rôti. 161.
 En pâté. 162. 331.
 Poisson raie séchée [Rochen] / quasi préparé comme une plie. 519.
 Miel de roses / sucre de roses / sirop de roses. 947. 948. 949. 964.
 Raisins secs mis en tartes. 736.

Bouillie faite de cela avec pain en dés rôti. 737.
Ou de farine grillée. 738.
Pour confiseries au dessert. 739.
Mis dans des farces / boulettes / croquettes / pâtés. 740.
Betteraves rouges marinées dans du vinaigre et du fenouil. 784.
En conserve dans du miel ou du vin bouilli. 785.
Haricots rouges bouillis / marinés dans du vinaigre. 813.
En compote de navets. 813.
Navets cuits à la façon ordinaire / avec du lard / viande de mouton. 765. 766.
Préparés dans du beurre frais comme du chou-fleur. 767.
Galette de pain faite de cela. 768.
Avec veau et mouton / etc. avec épices dans un bouillon à l'étouffée. 769. 771.
Rôtis dans des cendres ardentes. 770.
Coupés dans des soupes de viande et cuits dedans. 771.
Mis dans des soupes françaises. 771.
Compote de cela faite. 772.
Navets surs en conserve. 753.
Salade de chou frisé [Rubkraut]. 884. 885.
Ruffe [Ruffolcken] / ou poisson d'eau douce / bouilli dans du beurre frais et épices jaunes. 477.
Préparé comme du brochet. 478.
Rôti avec un bouillon ou une sauce. 479.
Cuit au four. 480.
Meilleur en février / mars / avril / et mai. 481.

S

Safran, épice. n° 913.
Sang de mouton / boudins ou saucisses. 103. 104.
Tête de mouton. 105.
Cervelle. 106. 107.
Poumons / foie de mouton / préparés de diverses façons. 108.
Abats entiers bouillis dans un bouillon. 109. 110.
Bouillie de poumons faite de cela. 111.
Intestins de mouton / pour tripes ou gras-double. 112.
Pieds de mouton : peu utiles. 113.

Viande de mouton rôtie / piquée à la sauge ou à l'ail. 114.
Poitrine de mouton / farcie. 115.
Viande de mouton préparée comme la viande de veau. 116.
Cuite avec navets / chou / pâtés. 117.
À l'étouffée avec des poires / ou mis dessus. 118.
À l'étouffée dans un bouillon aux œufs ou dans de la graisse. 119.
Le sel en cuisine est nécessaire. 886.
Venaison / viande / poisson salés. 887. 888. 889.
Sauces de toutes sortes sur les viandes / gibier / lièvres / volailles / poissons / œufs / fruits / légumes du jardin / etc. : on les trouve séparément partout où le mot « sauce » est mentionné.
Saumon / poisson saumon / bouilli dans moitié vin et eau. 455.
Bouilli dans de l'eau pure. 455.
Avec beurre frais / citrons / moutarde / épinards. 456.
Aussi rôti. 457.
Salé. 458.
En pâté. 459.
Le saumon reste « saumon » jusqu'à la Saint-Jacques ; après il devient « lax ». 459. 460. 461.
Petits saumons / bon poisson / cuits comme des truites. 462.
Dans du beurre frais. 463.
En pâté. 464.
Meilleures en avril et en mai. 465.
Oseille [Saurach] / ou prunelles [Erbseelen] : voir Prunelles. 944.
Oseille cuite avec de la viande / la rend tendre. 995.
Cuite dans de la graisse. 617.
Mélangée à la salade. 877.
Jus d'oseille / enlève les taches de rouille. 1002.
Sirop d'oseille. 946.
Moutarde : à préparer. 906. 1007.
Escargots préparés de diverses sortes. Dans leur coquille / hors de leur coquille. 532. 533. 534.
En pâté ou en tarte. 534.
Tanche [Schleyen fisch] / cuite dans du beurre frais. 482.
Dans du beurre frais avec vinaigre / sauge / persil / gingembre / poivre / etc. à l'étouffée. 785.
Rôtie avec un bouillon. 485.

Bécasse [Schnepffvogel] / rôtie / posée sur des tranches. 254. 255.

Viande de porc / côtelettes rôties. 127.

Farcies. 128. 129.

Porc à l'engrais à abattre et à saler. 130. 971.

Boudin noir de porc. 131. 132.

Cervelle mise dans les boudins / ou préparée seule. 133.

Langues salées et séchées ou autrement préparées. 134.

Poumons / foie donnent boudins et bouillie de poumons. 135. 136. 137.

Bonnes saucisses de porc à griller. 138.

Estomac de porc et gros intestins farcis / salés / et séchés. 139.

Rate farcie et rôtie. 140.

Tête de porc préparée comme du sanglier. 141. 142.

Oreilles / pieds / pour galantine. 142. 143.

Côtes rôties / servies dans un bouillon. 144.

Ou salées et fumées. 145.

Boulettes de viande de porc. 146.

Jeune viande de porc marinée comme du gibier. 147.

Asperges préparées dans du beurre frais. 808.

Avec vinaigre et huile d'olive pour la salade. 809.

Avec viande de veau / de mouton / jeunes poulets / pigeons / à l'étouffée. 810.

Servies dans des soupes françaises. 811.

Cochon de lait [Spanferlin] : voir Viande de porc. 127.

Lard : usage constant en cuisine. 896.

Cuit avec navets / chou / pâtés / etc. 897.

Piverts [Specht / Vögel] / bouillis et rôtis. 252. 253.

Épinards : voir Binetschkraut. 821.

Spitzling poisson [Albelen] / dans moitié vin / vinaigre / et carvi cuits. 454.

Stockfisch / ou morue séchée [Halbfisch] / bien battu / trempé et bouilli lentement. 499.

Servi avec de la graisse chaude / ou arrosé d'oignon fondu. 499.

Cuit dans l'oignon / lait et épices jaunes. 500.

Garni d'herbes vertes ou pois verts. 500.

Dans un bouillon aux pois ou moutarde. 501.

Farci / rôti / dans un bouillon aigre. 502. 503.

Boulettes de stockfisch. 504.
Croquettes de stockfisch. 505.
En pâté. 505.
Soupes de toutes sortes de viandes. 7. 8.
De bouillon de viande et œufs. 9. 10. 11.
Soupes françaises à la viande de bœuf / veau / mouton / agneau / chevreau.
Item d'inde / coqs / poules / faisans / grives / canards / poulets / chapons. 12. 13. 14.
Soupes acides de jarrets de veau. 96.
Soupes de bouillon de poulet-chapon corsé. 284. 285. 295. 298. 299. 300.
Soupes aux œufs de diverses façons. 565. 566.
Soupe d'œufs / vin / sucre / chaud-froid de vin. 565. 568. 569. 570.
Soupes de lait / avec ou sans crème avec ou sans œufs. 671. 672.
Soupes d'écrevisses / à la façon ordinaire et française. 496.
Soupes les jours de jeûne / de beurre frais et épices. 665.
De chou-rave / chou / chou-fleur / navets / blette / épinards / persil et racine / semoule / orge / pois
verts et secs. 666.
De lentilles. 848.
De haricots blancs [welschen Bonen]. 854.
Soupe à l'oignon. 667.
Soupe bouillie. 668.
Soupe à la farine. 669.
Soupe au gruau d'avoine. 867.
Soupe de pain rôti aux herbes. 669.
Soupes françaises de maigre de diverses façons. 670.
Soupe aux cerises / avec pain rôti. 704.
Sirop de roses. 948.
D'oseille et de Saint-Jean-Treubel. 943. 944.
De mûres. 945.
De violettes. 950.
De framboises / oseille. 946.
De mai / bourrache / vipérine / Bethonica / millepertuis / fleurette / marjolaine / etc. 951.
Zestes de citrons râpés / font fuir les [insectes]. 103.

T

Pigeons rôtis et secs / servis avec oranges ou citrons. 226. 227.
Farcis avec des baies de genièvre et du lard. 228.
Tranches faites dessous / comme sous les perdrix des champs. 230.
Bouillon ou sauce faite dessus. 231.
À l'étouffée avec du beurre frais / épices. 232.
Aussi avec citrons / câpres / oranges / avec ajout de jaune d'œuf mélangé. 233.
En céleri-rave / racine de persil / chou-fleur / artichauts / asperges / etc. conservés. 234.
Pâtés de pigeons. 235.
Soupe française de pigeons. 235.
Pigeons à garder à la maison / ou pour qu'ils viennent volontiers au pigeonnier. 978.
Coiffes pour la tête [Täffelin fürs Haupt]. 965.
Tartes de viande / petits oiseaux / poumons / foie / cervelle. 352. 353. 354. 355.
Item d'œufs / amandes / coings / pommes / poires / quetsches / cerises / raisins de mer / raisins secs.
626. 627. 628. 629. 630. 631. 632.
Item d'herbes / comme jeune blette / épinards. 633. 634. 635.
Boisson contre la chaleur et la soif [Tranck]. 962. 963.
Grives [Trostlen-Vögel] : voir grives [Kramets-Vögel]. 239.
Treseney [Triet / Tresener]. 966. 967. 968.

U

Coqs de bruyère [Urhanen] rôtis / servis secs avec oranges ou citrons. 198.
Bouillon fait dessus. 199.
Servis froids. 200.
En pâté. 201.
Jus de violettes ou sirop. 950.

W

Cailles [Wachtlen] rôties. 224.
En pâté. 225.
Oiseaux des bois préparés comme des pinsons. 251.
Panse de veaux et de moutons farcie. 60. 112.
Faites comme des tripes. 112.
Haricots blancs / voir Haricots [Fasiolen]. 850.
Blé d'inde [Welsch Korn]. 855.
Chicorée sauvage préparée comme des artichauts. 789. 832.

Chicorée sauvage ou salade de chicorée [Cicory]. 832. 878.
Sirop de cela. 954.
En conserve de miel ou de sucre. 954. 955.
Mis dans du vin d'absinthe. 960.
Baies d'aubépine [Wegholderbeer] : utilisées en cuisine pour de nombreux mets. 917.
Griottes : voir Cerises. 701.
Vin d'absinthe [Wermuhtwein]. 960. 961.
Vin bouilli ou vin doux [Wein gesotten oder süsser Wein]. 900.
Vin aux épices ou vin préparé [Wein von Specereyen]. 959.
Vin pour la cuisine. 901.
Vin éventé ou devenu doux / pour le rendre à nouveau frais et pur. n° 981. 982.
Poisson blanc [Weißfisch] / bouilli / dans un bouillon au gingembre et poivre. 448.
Avec oignon et carvi. 449.
Cuit au four. 450.
Gibier [Wildprät] / de cerf / chevreuil / sanglier / lièvres. 148. 161. 164. 170.
Gibier à mariner. 148. 161. 164. 170.
Venaison de cerf : sauce ordinaire. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 158.
En pâté. 159.
Canards sauvages / marinés / rôtis / à l'étouffée / en pâté. 270.
Pigeons sauvages rôtis / préparés comme apprivoisés. 235.
Venaison de sanglier / salée / rôtie / et préparée / comme la venaison de cerf. 164.
Cuite avec oignon et épices. 165.
En pâté. 169.
Tête de sanglier sauvage / bien mortifiée et bouillie / avec ajout. 166. 167. 168.
Foie de sanglier / cerf / chevreuil / préparé à part. 160. 169.
Saucisses de toutes sortes / de sang de mouton et porc. 112. 131. 132.
De veau haché et viande de mouton / poumons / foie / etc. 43. 44. 63. 91. 101.
Saucisses de viande de porc. 138. 139.
De poumons et foie de porc / ou de foie seul. 135. 136.

Z

Cannelle, épice [Zimmet Gewürtz]. 913.
Sucre : utilisé pour de nombreux mets. 899.
Sucre à clarifier pour confiseries. 925. 926. 927.

Pain de sucre / dragées / petits pains / etc. à préparer. 638. 639. 640. 641. 642. 643.

Zuckerwürzlin préparé comme des artichauts [Artisiven]. 792.

Dans des soupes françaises. 792.

Oignons secs et frais : utilisés pour de nombreux mets. 922.

Semés sous lune décroissante et descendante [Mohn]. 992.

Oignons-poireaux mis dans la viande ou les soupes françaises. 922.

Semés sous la nouvelle lune. 992.

Petite ciboulette verte hachée / sur les soupes / ou mise dans les farces. 922.

Remèdes contre le mal de dents. 105. 106.