

Ms. gall.

Fol. 220

2345. RECUEIL DE RECETTES POUR LA CUISINE ET LA PATIS-
SERIE. In-fol. vél. (55 fol.)

Manuscrit d'une écriture cursive du ~~xv~~ siècle. *xv^e*

XV. 15.



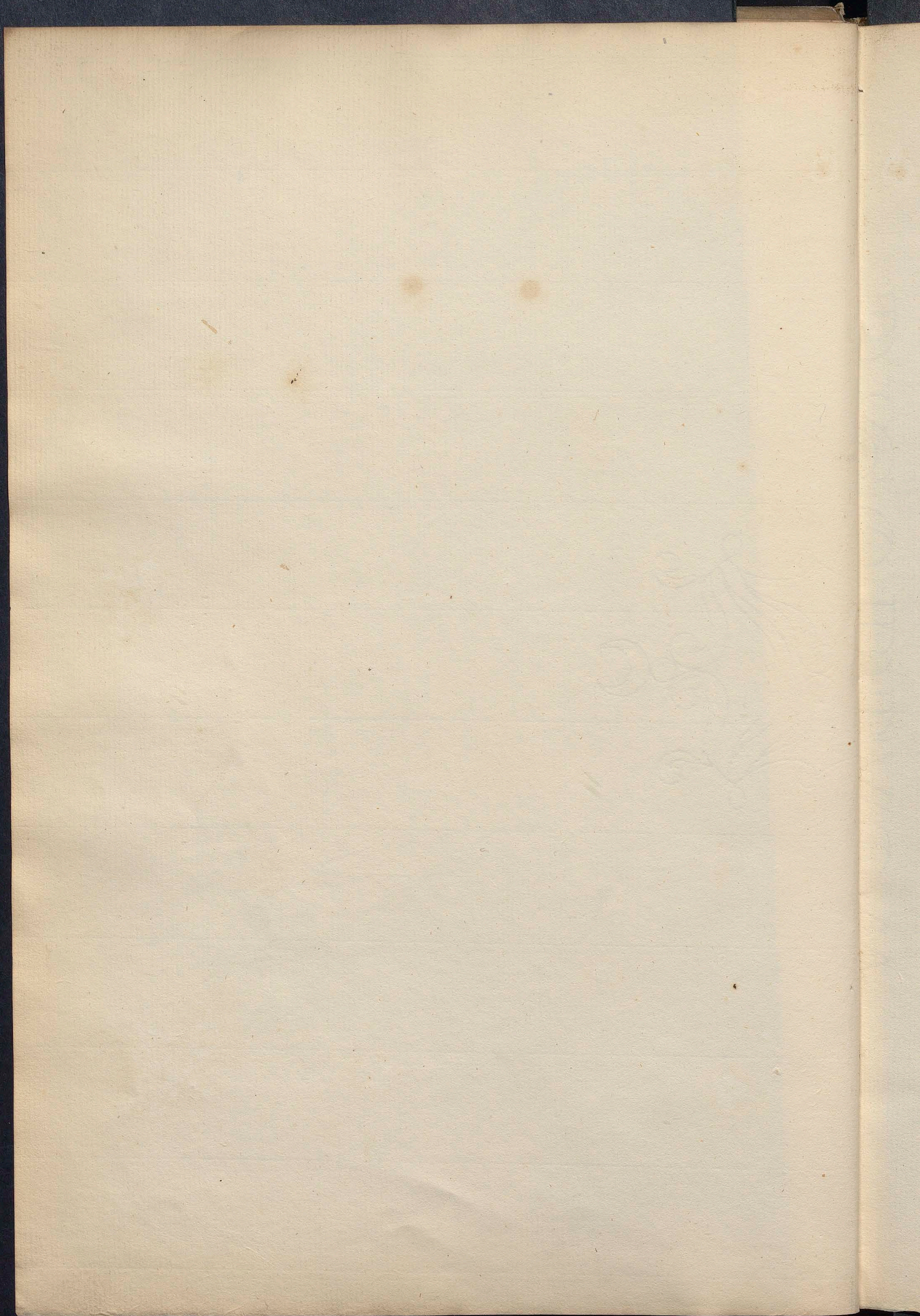
acc. ms. 1015. 248.
Ms. Gall. fol. 220.
Fr. 87

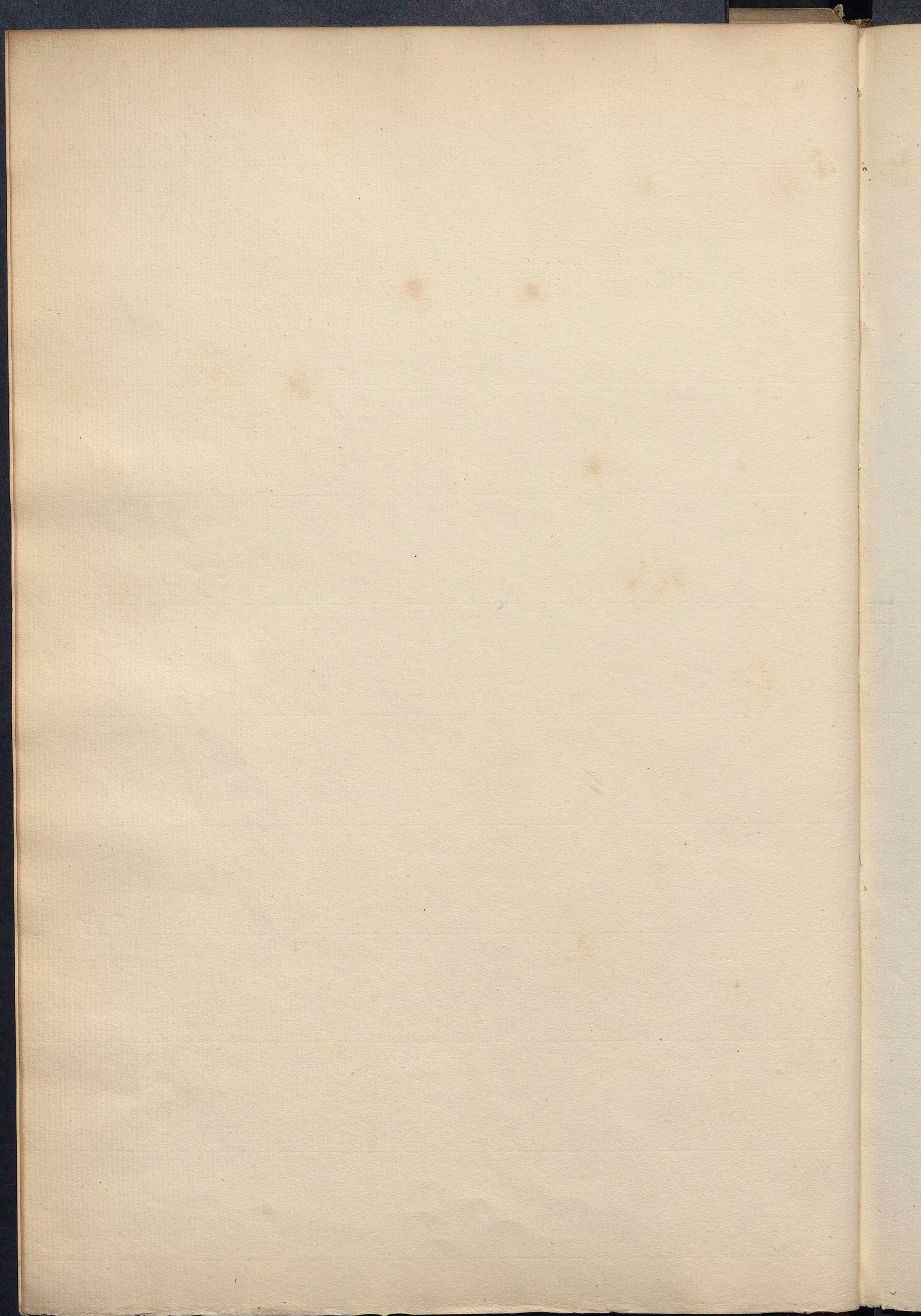
I

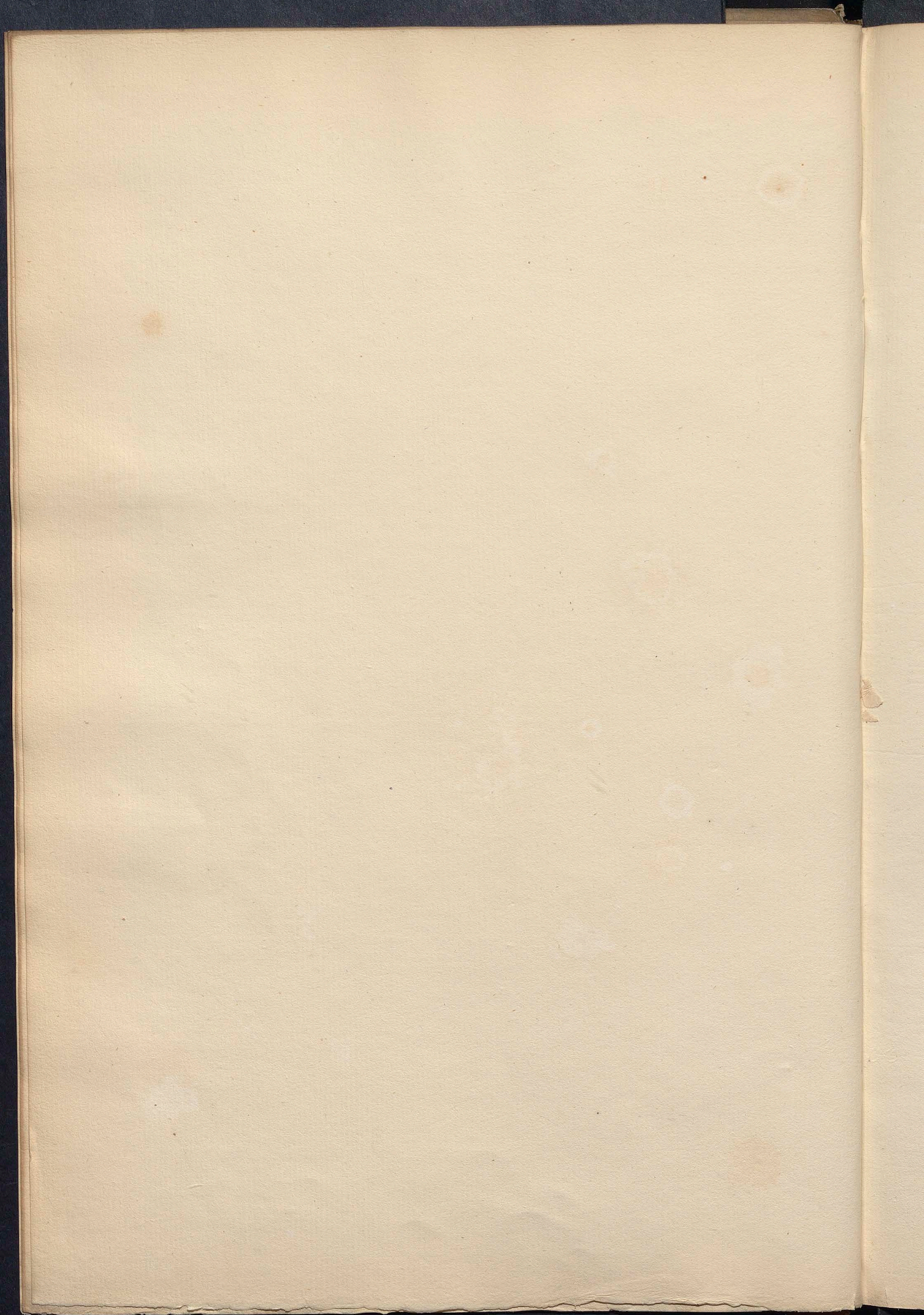
212X →

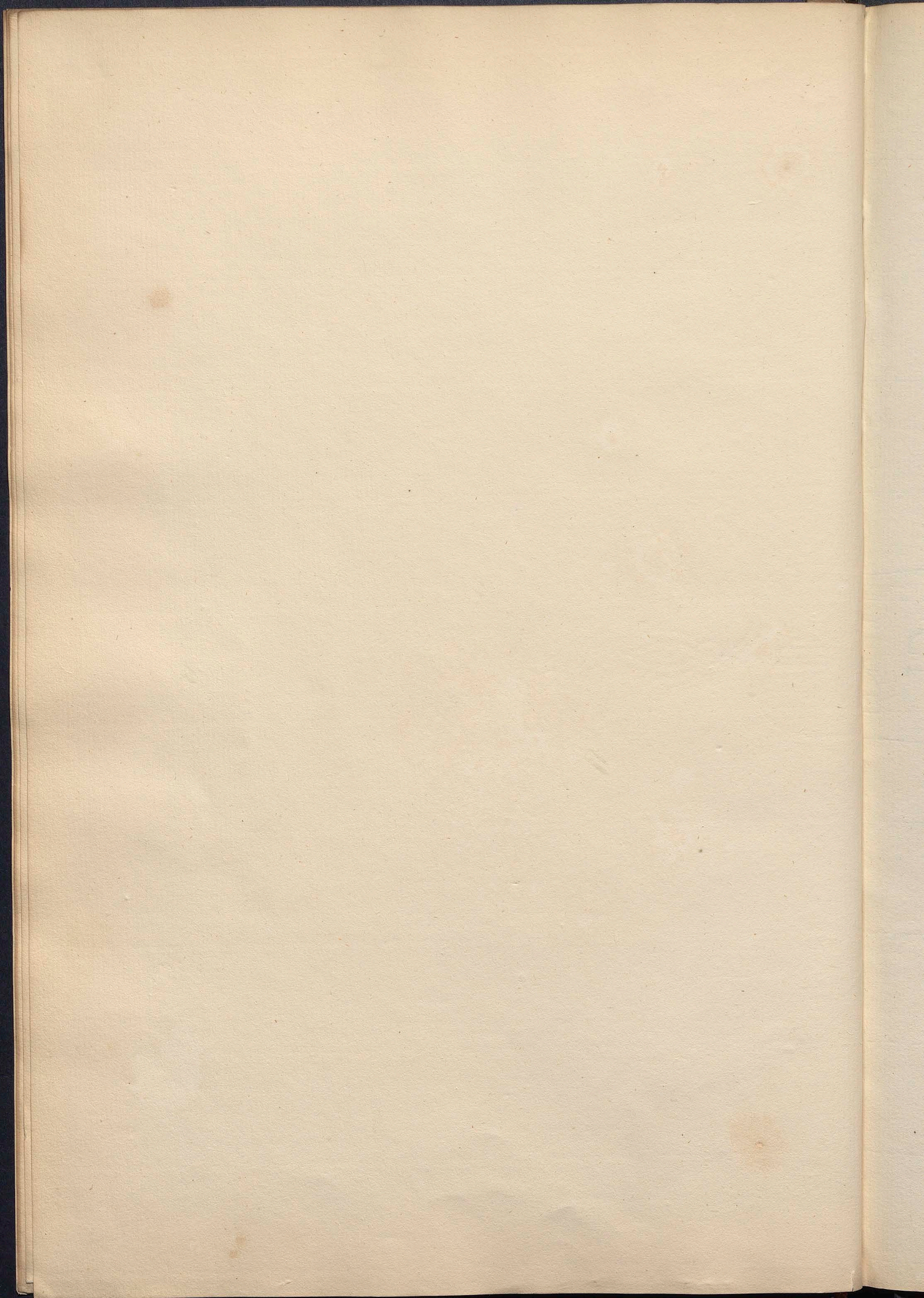


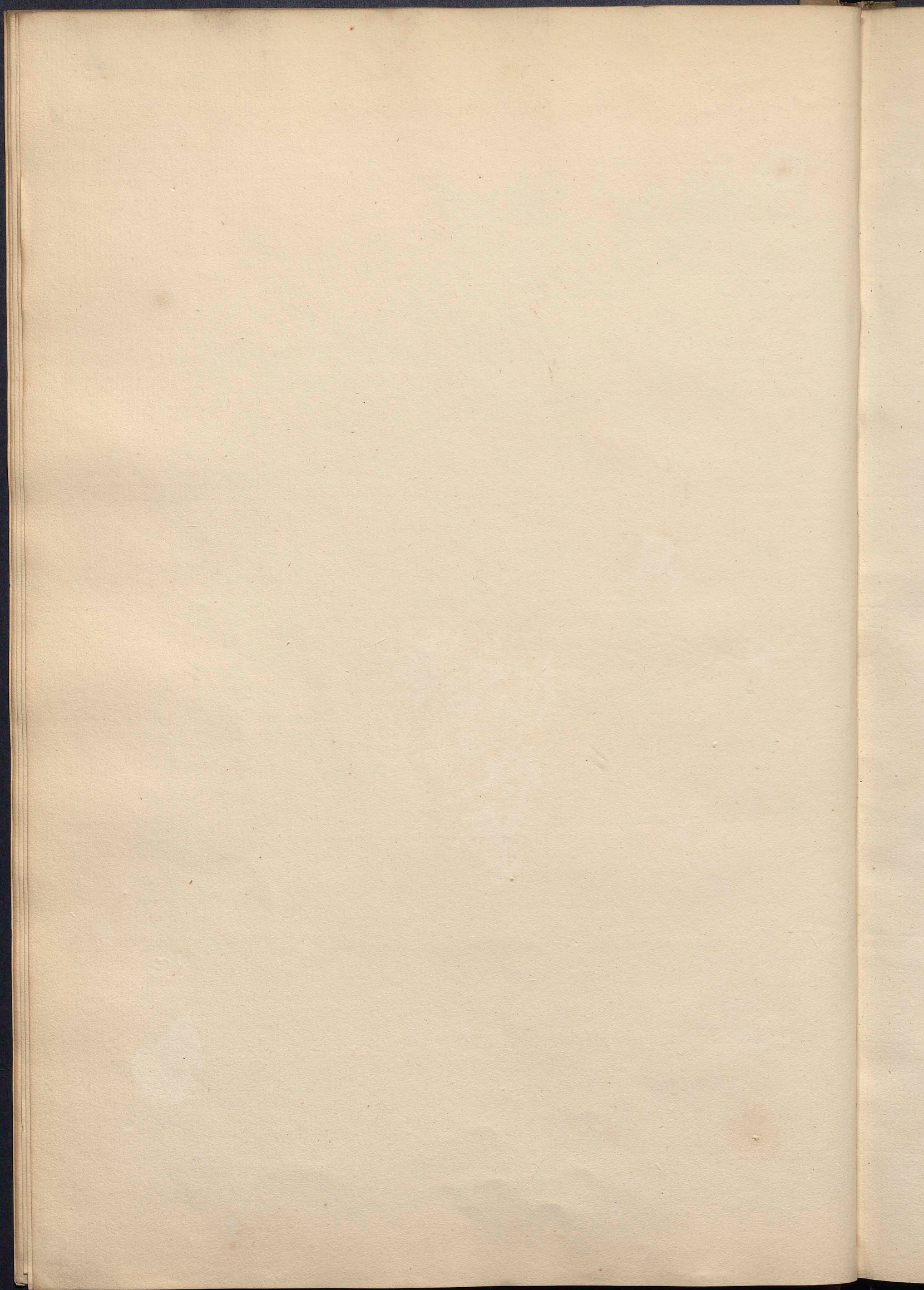


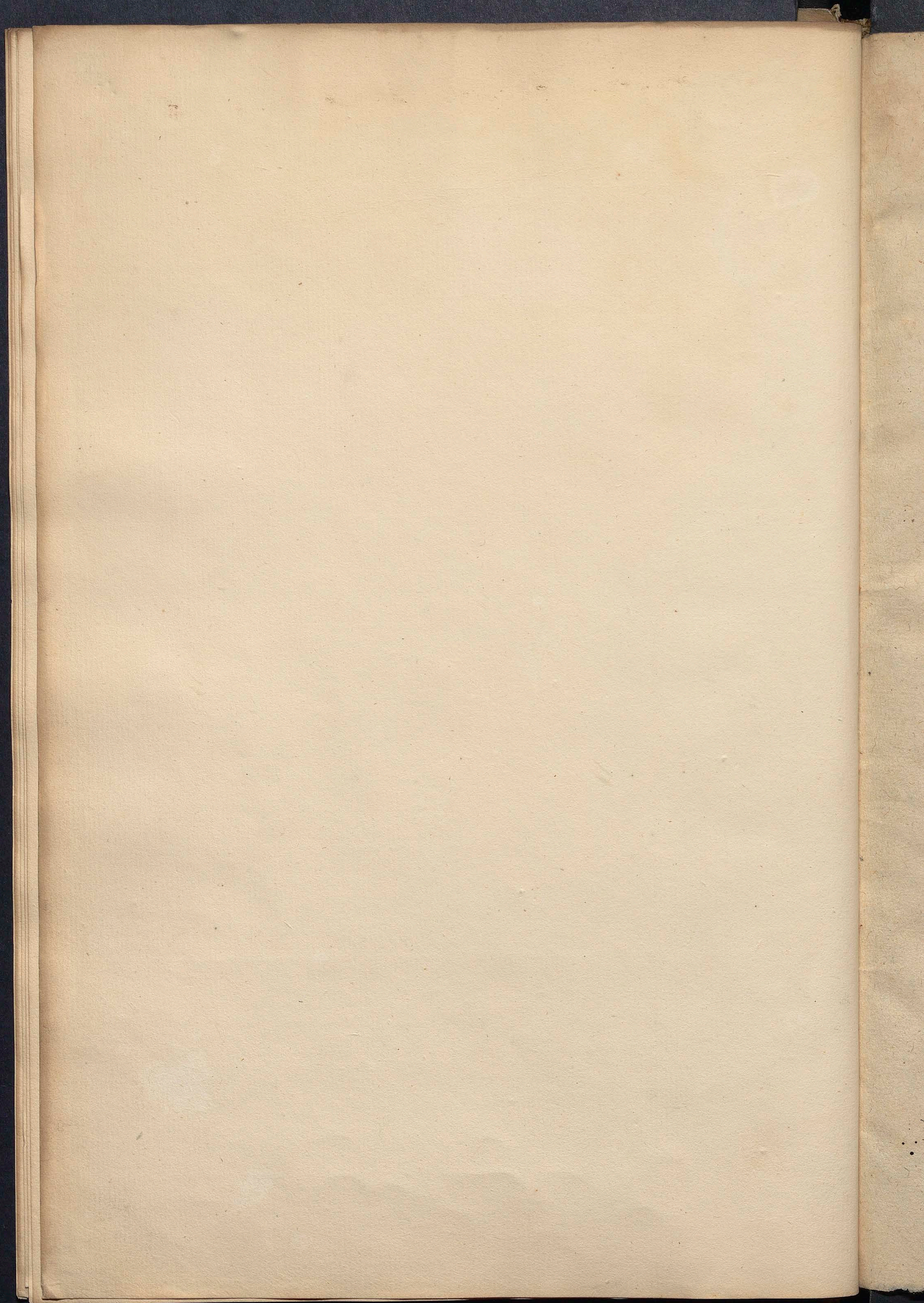






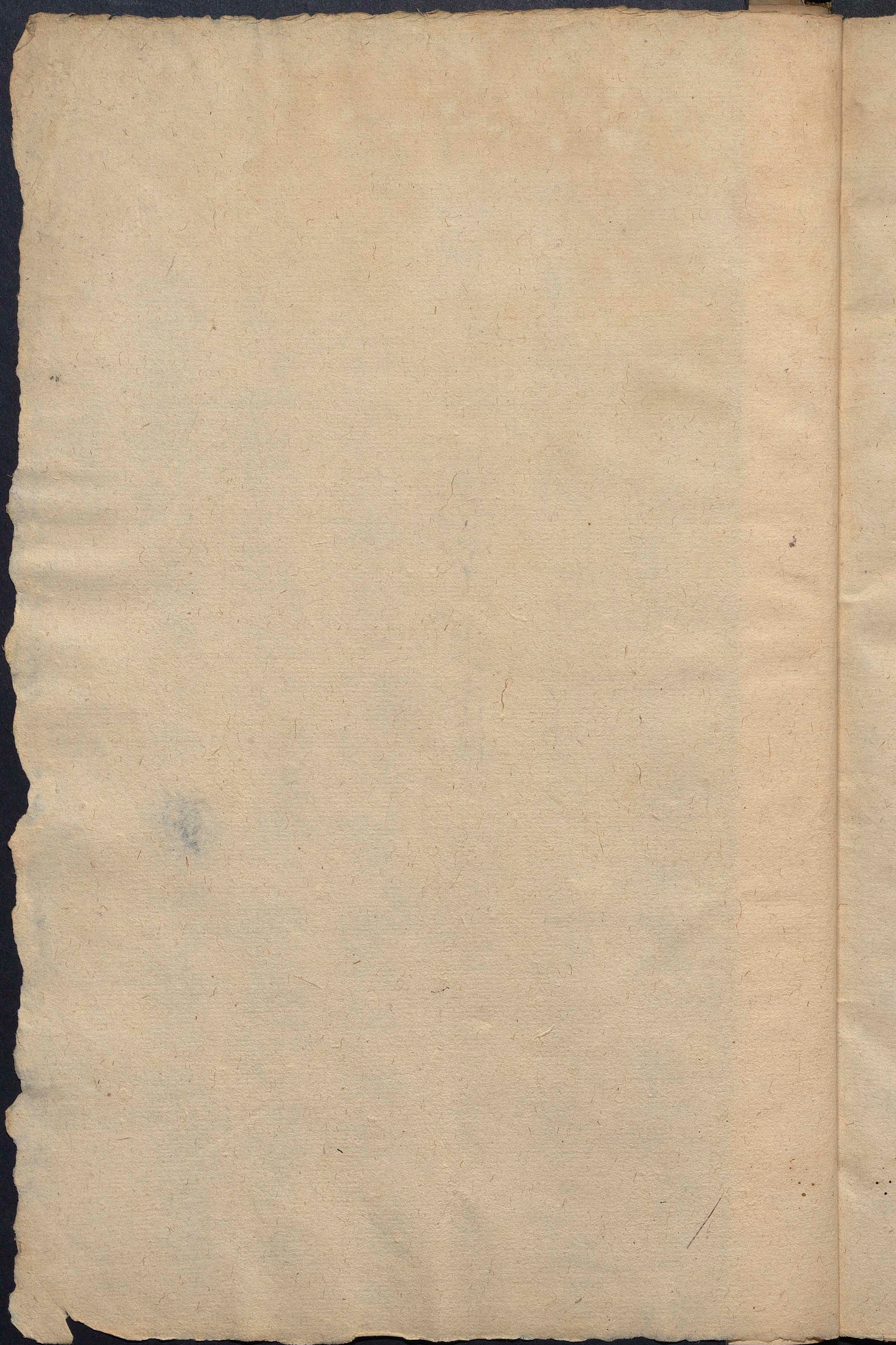


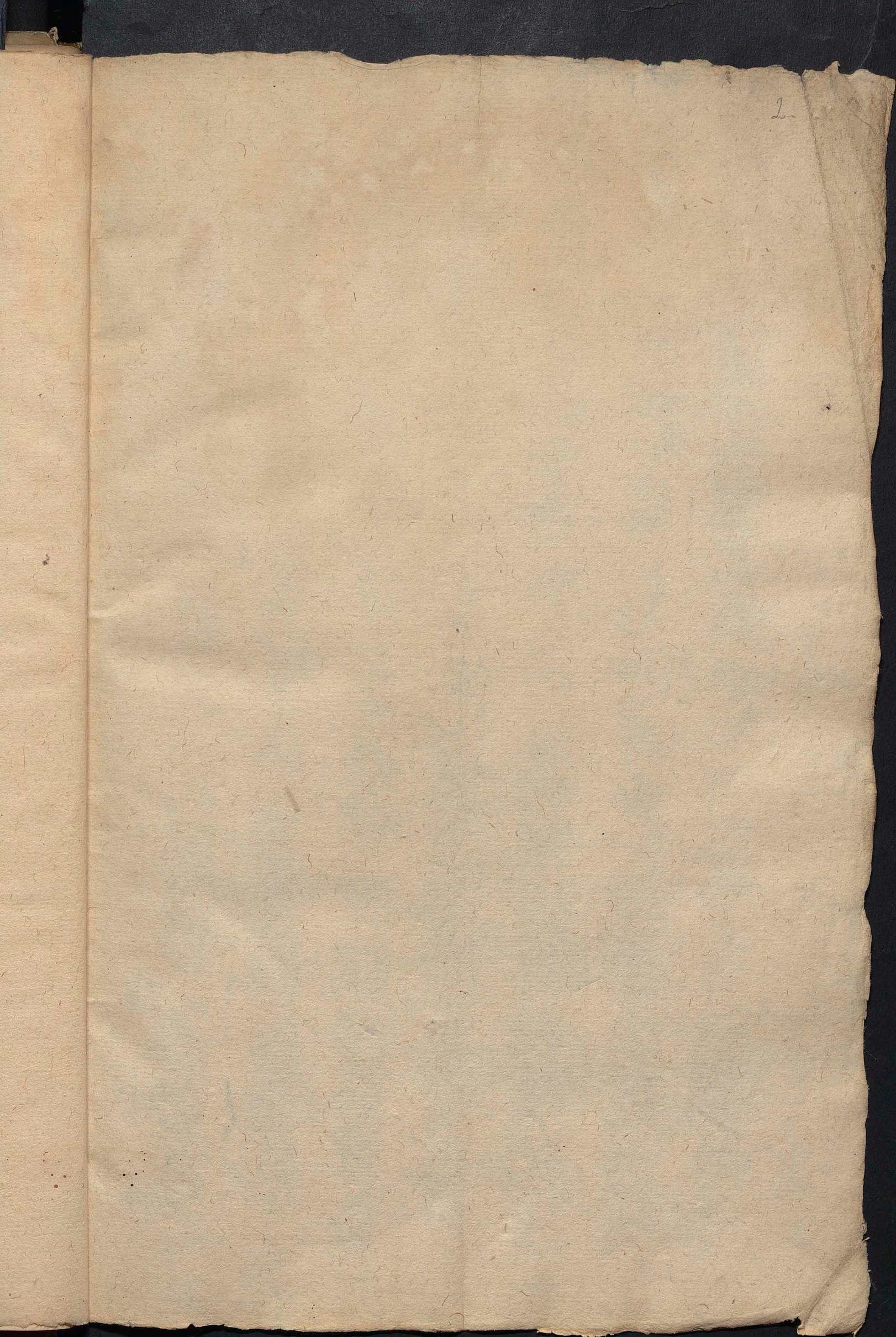


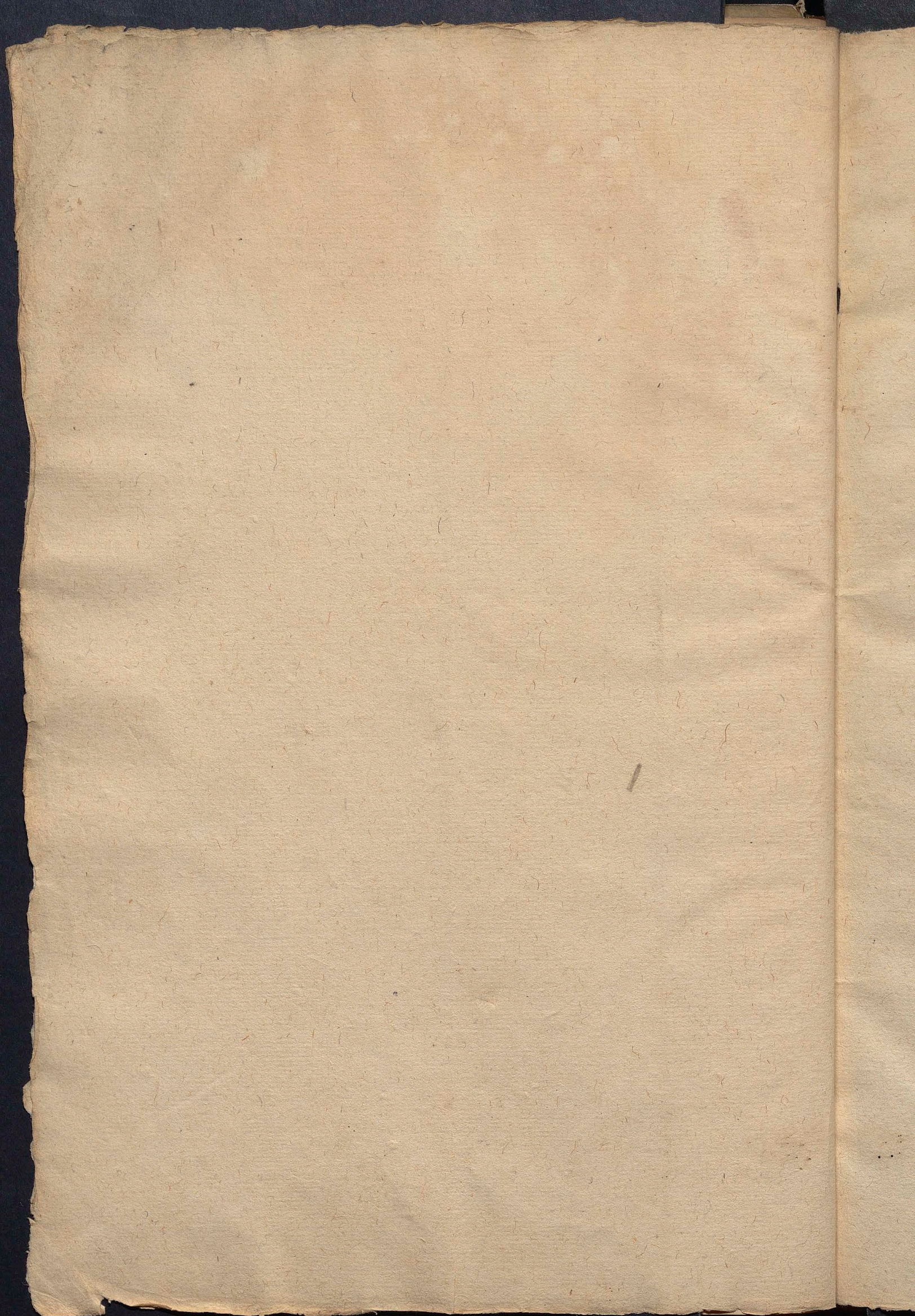


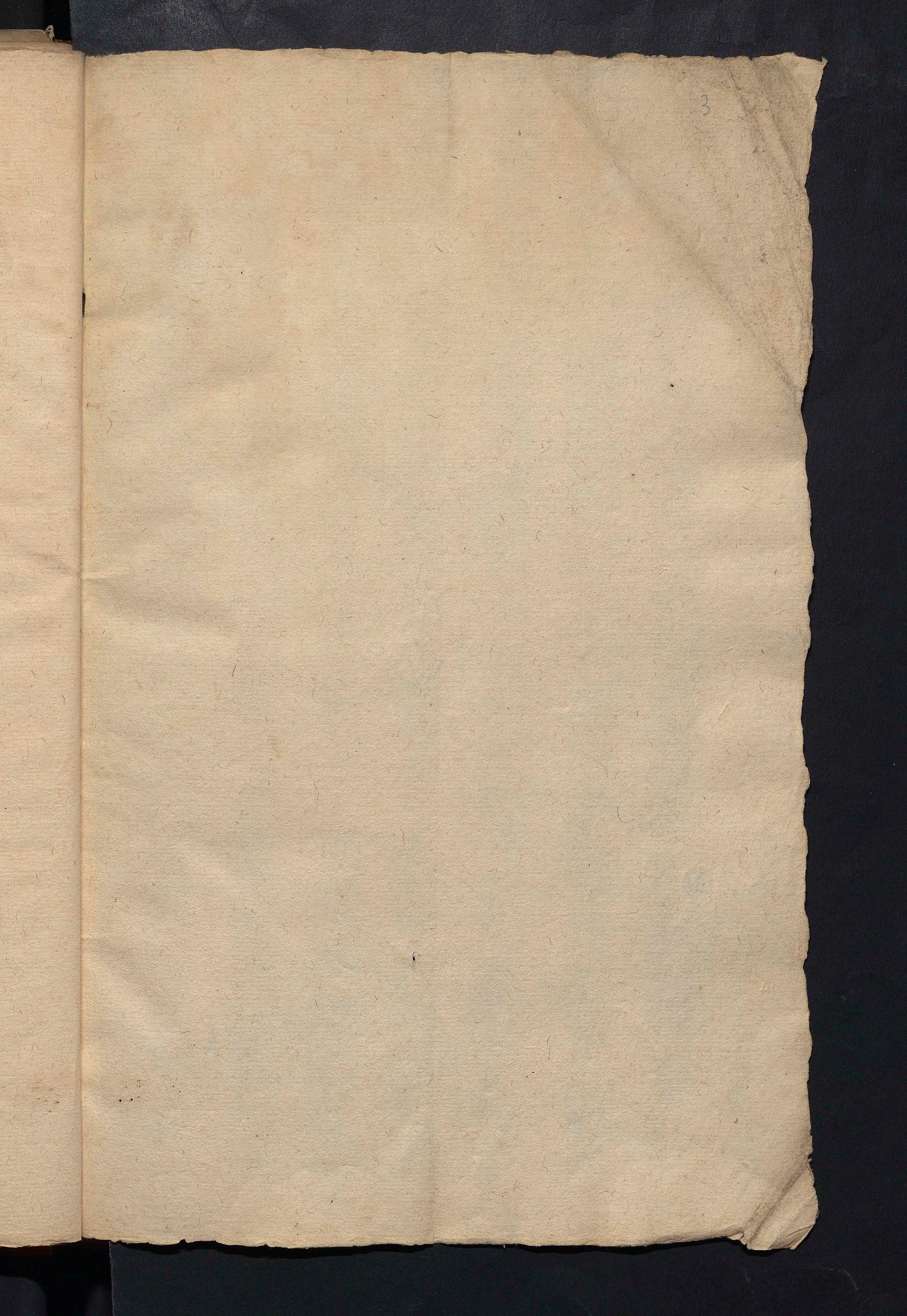
Lm

1

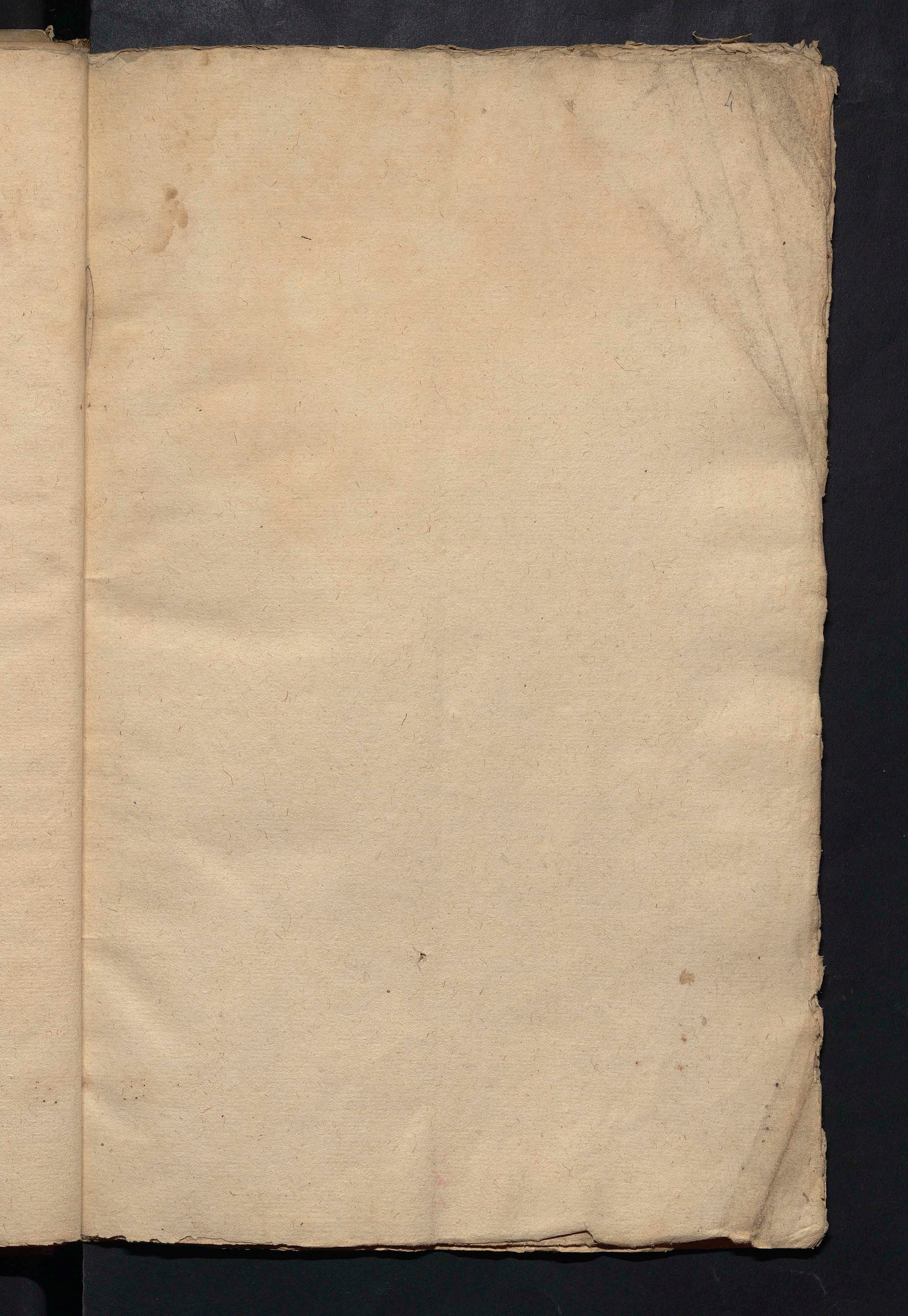


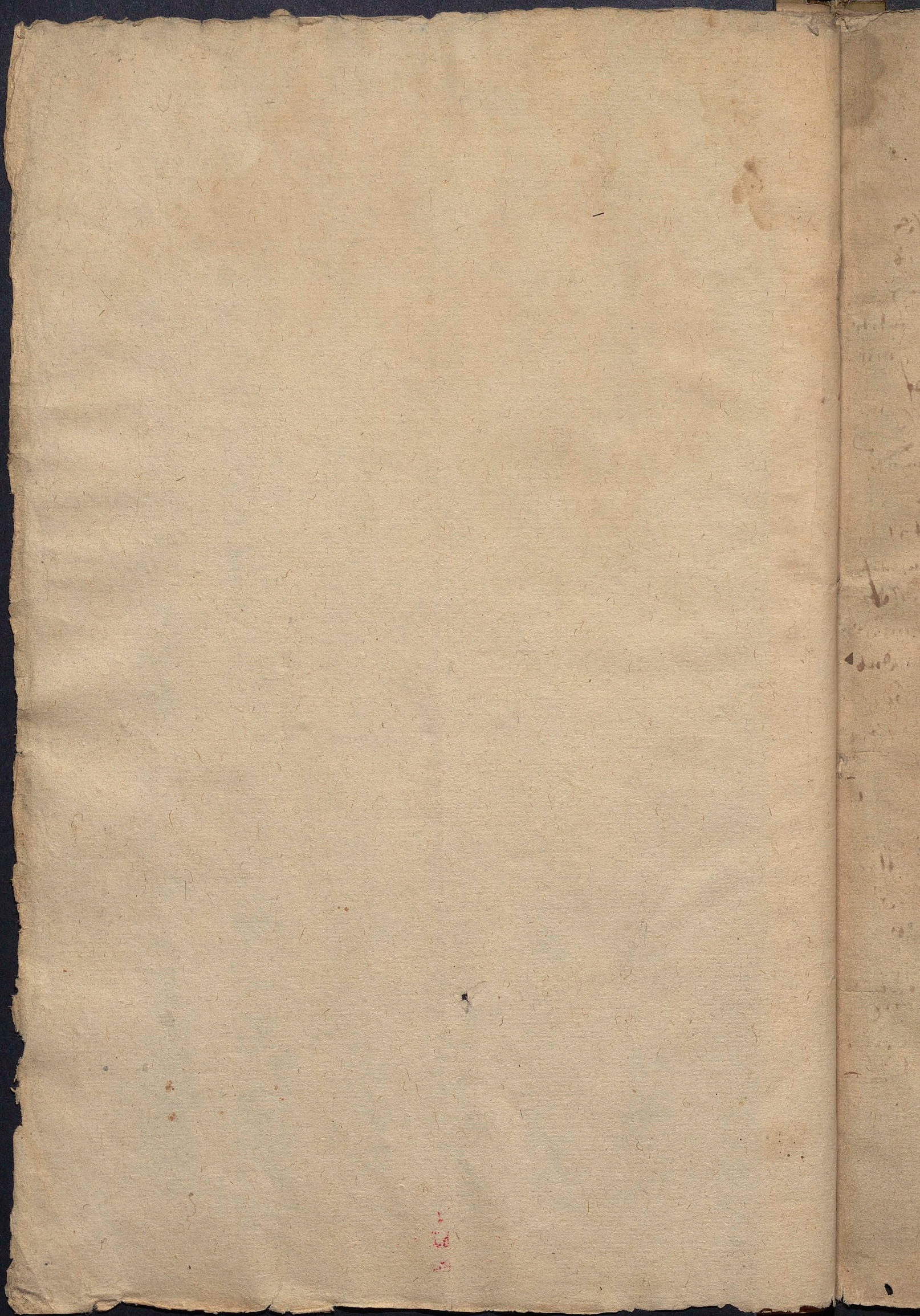






☆





Pour faire ung saloir

Premier On prendra quatre ou cinq quintaux de
sel en de foiment de douze ou plus de
muet luit de bierre de boy lout soubstra le
deu de six et ce pot rife ainsi en soubstra
de l'air d'air biez et il succombera de forme
de fait d'air et mettez ce de flouez qu'il y a
de fait et l'air de biez l'ouez et fait de
mettez au four

Pour faire une concasse de collente
appelée t'ouze

Pour premier pour ce saloir de colle galle
three boumet et b'ade l'ouez si vous voulez
de voir ce faire de commodité et
de forme de colle si qu'il
faut de bouez ou t'ouze et
dans ce mettez de flouez luy l'ouez
de deux pour ce faire l'ouez de
quand elle sera biez l'ouez et mettez
de t'ouze et de l'air de biez l'ouez
mettez au four de flouez et
de flouez et quand elle b'ade sera cuit
vous l'ouez et de l'ouez l'ouez
deux.

all'entour qu'on a fait parmy la comte de f...
deus et tout ides et est amittes deffub el...
muespex sont es bouges et sur p...
conuicture de p... fou est amittu
in q... fait de p... q... es muespex
de p... ou ord... f... de p...
il s'ra b... ent p... q...
p... de f... q... f... ou f...
p... et d... f... q... p...
n... est amittu de f... de
deffub est dict, Et f... et comite
de p... de f... p... de
ou t... f... et l... t...
q... de p... de p... de
de f... si... q... de p...
p... de p... ou...
p... p... q... de
de p... de p... de
t... ou q... fait de p... de
de p... et de f... de
de p... p... et notes qui
p... est p... que p... de
de p... de p... de p...
de p... et p... de p... de
de p... de f... de p... de
de p... fait allentour

pour faire trippes de porc

Prenez ed fuy de l'ad d'ant de l'ing du
pour ed un h hufes par vingt de l'ist medmes
si vous de la grandeur de vos d'yeux
de l'ue poignee de ferve de l'ue de
plus beau temps de l'ist du porc
de la fomme noir mis de l'ue de
de fuy de l'ist de du fuy de l'ue de
porc de l'ue de fuy de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de

pour faire trippes de porc

Prenez de la chair de porc et la fuy de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de

Notes qd les deux et deux font les
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de
de l'ue de l'ue de l'ue de l'ue de

Non faire chascun des trois de
Cours de lais dit end de mungaber

Le premier est de la Cour
de lais dit end de mungaber
Le second est de la Cour
de lais dit end de mungaber
Le troisieme est de la Cour
de lais dit end de mungaber

Le premier est de la Cour
de lais dit end de mungaber
Le second est de la Cour
de lais dit end de mungaber
Le troisieme est de la Cour
de lais dit end de mungaber

Le premier est de la Cour
de lais dit end de mungaber
Le second est de la Cour
de lais dit end de mungaber
Le troisieme est de la Cour
de lais dit end de mungaber

Pour faire une sauce sur tout
soit tout

Prenez du plus bel herbe rassis passé au
feu de vin blanc qu'il ne soit plus de goût
de l'androy, et si mettez de la poudre
de chistain, et un oile, sucré du lys de
de si vous la voulez avoir rouge mettez
du vin blanc sec et rassis, sur le tout
composition sur fin qu'elle ne se fonde
et si pouvez mettre du sel si vous
le voulez.

Sauce sur le est pour le festin

Prenez du blanc de l'androy et
le, et mettez sur le tout
de vin blanc sec et rassis, sur le tout
composition sur fin qu'elle ne se fonde
et si pouvez mettre du sel si vous
le voulez.

Preserver le bonneloy susdit en desherbes
Et le chisther ou mussy bies comu
Et si povera fueder mussy deus mois

Et povera y doubter de la flegos toute
Jouto de poissos soit de dulce d'herbes ou
Depuis ^{ou} muis et poissos de mer et
Medicine

Et qui ne vult fueder le poissos
si long temps hies le manger deus
ou a voir jours apres il sera mieux
de jout de le susdit breuve tout
deus desherbes et poissos muis plus
congees red desherbes

Muis qui est le fuid pour d'herbes
et fuid chisther et poissos susdit
deus bies fuy du jour a l'endormir
muis le mettrez plus congees muis
pour doubter de y jouter le
susdit breuve tout fuid desherbes
et muisant q' le poissos soit
tout comu

Yvon faine & faine ishet sur le faine
de Holongny

Premier sept cheval de office de
Bout & meq cheval de faine de
pore de faine de luis enoum et
font puit pcedent du pout entide
de la couronne qui vout de hmetat
spode si vout faine de
faine de faine de faine de faine
et la vout font de faine de faine
et pcedent de faine de faine
faine de faine de faine de faine
de qui ne est vout meq de faine
et faine de faine de faine de faine

Yours faine Dns Andouille ¹¹ 10

Primum est fons d'vz pcc d'vz d'vz d'vz
De fons de pcc tant m'vz d'vz
Avez oues de pcc d'vz d'vz d'vz
Fons ombre d'vz d'vz d'vz d'vz
Autre d'vz d'vz d'vz d'vz d'vz
Un peu de pcc d'vz d'vz d'vz
est fons d'vz d'vz d'vz d'vz
m'vz d'vz d'vz d'vz d'vz
de compler d'vz d'vz d'vz d'vz
Bonillie m'vz d'vz d'vz d'vz
Fons d'vz d'vz d'vz d'vz

Et fons d'vz d'vz d'vz d'vz
fons d'vz d'vz d'vz d'vz
m'vz d'vz d'vz d'vz d'vz
est pcc d'vz d'vz d'vz d'vz
Fons d'vz d'vz d'vz d'vz

Quant d'vz d'vz d'vz d'vz
est fons d'vz d'vz d'vz d'vz
m'vz d'vz d'vz d'vz d'vz
est fons d'vz d'vz d'vz d'vz
m'vz d'vz d'vz d'vz d'vz
est fons d'vz d'vz d'vz d'vz
m'vz d'vz d'vz d'vz d'vz
est fons d'vz d'vz d'vz d'vz
m'vz d'vz d'vz d'vz d'vz

Premier trois ou quatre ovents et es baltay for
bus l'unde by peu de porcin fuyez de
myre les deux bus baltay es mellez au fer
meur du bueve et un peu de l'el de es tonde
cont' mellemeu Jusque h' es q' se font
assez et puis es mellez au plat tunde
ou peu du suc de desher

Et pour se edoats plus tunde q' y mellemeu
ou peu de vin ligue ou de q' il ne
foroit q' bus

pour accoustuer des ovents sentiment
meur de la moule de bueve

Premier de bouillie de bueve qui ne soit
pelle et puis premier de la moule de bueve
deux pieces de mellez fuyez bus boules de
bouillie en sembler bus qu'ant de peure ou by
peu moins et l'ant de moule est toute
bouillie premier bus poigner ou deux de
phry blanc zupé de huit et mellez d'ovests
et es bouillie tout en sembler de puis
qu'ant es pour mellez by peu de suc

de desher pour faire des ovents perdus

Premier des ovents de es mellez by deux
de mellez tant q' le blanc soit by peu forcé
puis omme es ovents plus mellez de
premier es ovents de phry de et y mellez
en sembler tant q' se font et by peu de
bouillie et moule et mellez es ovents
de l'ant de bouillie es mellez de de sembler

Pris poudres de romme q'oz par tringlet
et es mett'oz bouillie avec du b'evin du vin
et fust'ain sues impombie humide et
fonille chiffer et tout bouillie t'us q'
es romme s'ien t'oures ashez et s'unt es
potez s'unt esz o'nt' et by x'cu

Pour faire un b'aulto

Pris un b'aulto de ch'ist avec une o'nt'
et es mett'oz si s'unt y mett'oz du sues
de ch' ch'annele et by pou du fust'ain
aprez y fust'ain y'aulto et la s'ij'oll'
avec buens le la f'ozes accou' s'unt

Pour faire un b'aulto au ch'ed

Pris poudres de ch'ist et de la ch'ed
et es mett'oz y f'ozes de ch' de ashez
p'otite et poudres romme g'ulid'is
et by pou de s'ez mett'oz avec es ch'ed
ch'ed et s'unt p'ourez de o'nt'
et es batt'oz y'oz y' f'ant avec
v'aulte et es s'unt au batt' y' p'ourez
by pou de s'ez s'unt de la ch'ed et es s'unt
avec es o'nt' y' aprez y' mett'oz
et ch'ed es mett'oz avec s'unt de
Pris de f'ant de f'ant de v'aulte et
s'unt de la ch'ed de buens le la f'ozes
y'oz

Prendre de la gomme de benoit de la mettre saine
et humidelle avec les deux bouillies y mettre en
guyon avec deux onces de foinilles de
chambre et les laisser les deux bouillies ensemble
de quatre ou de six heures et les mettre
à sécher avec les mêmes bouillies et
deux de y mettre y en suspendre deux
de ces deux bouillies plus de deux onces et
y si vous voulez mettre y aussi deux onces
de pois de foinilles de la même gomme de
benoit et les laisser à sécher

Autrement

Prendre les deux bouillies et les mettre
ensemble avec les poissilles de gomme de benoit
tant que son bustendu, et puis estover
de y suspendre avec le benoit de sécher et
si tendre et les benoit y suspendre si y a
quel est possible avec les poissilles et bouillies
de la bouillie de chambre et y mettre deux onces
de gomme de benoit y suspendre avec les deux bouillies
de foinilles entières et de la même de benoit
deux onces de gomme de benoit et les laisser de
deux onces entières, de y les deux onces de foin
vous n'avez que deux onces de gomme de benoit
prendre avec les deux onces de citrouille de
chiffre et y en est tout ensemble y
benoit pour de terre, et quand il a
séché et puis longuement y suspendre
deux onces de foinilles et les laisser de foin
et les laisser de sécher de suspendre de benoit

micule d'oruts et mettez y l'essence du jus de
fouille de pasteur et de la poudre de
Lorent et laissez se sécher ce qu'on a dedans

Quintessence des gaxox bonilly

Prenez ung peu de l'essence du jus de
du baidic et de la Maye de aimé de pins et
de l'essence tout ensemble et y mettez un
peu de l'essence d'aimé et de l'essence de blanc
de pins. Temporez de verjus de pasteur et four
plus un peu de l'essence de pins et de bonilles
et y mettez le peu de sel et poivre

Quintessence pour les gaxox
ou blanchis

Prenez de l'essence de Lige
de l'essence d'aimé et de la poudre
de bonilles et fait ensemble
et si vous voulez mettez
y du temps de pins et
de l'essence de gaxox ou
de l'essence de pins et de
de l'essence de pins et de

Fleur de Fumee des pinguons

Prenez de pinguons et ed rompe les uns
hommes par les gueses des bies des lies et de la
fresche muste de laide et de miel de dent
gingembre et plus de miel blanc et mettez
les pinguons sur le feu par bon bouillir
et apres ed de miel blanc bon bouillir
et de miel blanc et de gingembre

Et de la gresse de laide et de miel blanc
bon et dans le vin ou de pinguons
sunt et de la gresse et de laide du ventre
Subquid de la gresse

Fleur de Fumee pinguons de la ceste
de romme

Mettez bouillir les pinguons de de laide et de
guez soient assez aprez et mettez sur le
auec du miel blanc bonillor du miel blanc et de
subtrahit et ed mettez sur le feu et de
de laide et de miel blanc et de miel blanc
et de miel blanc et de miel blanc et de miel blanc
et de miel blanc et de miel blanc et de miel blanc
et de miel blanc et de miel blanc et de miel blanc

Fleur de Fumee de sigor de montes

Prenez de bonillor ou de sigor de montes et bouillir
et de miel blanc et de miel blanc et de miel blanc
et de miel blanc et de miel blanc et de miel blanc
et de miel blanc et de miel blanc et de miel blanc
et de miel blanc et de miel blanc et de miel blanc
et de miel blanc et de miel blanc et de miel blanc

Vous prendrez un sigor de montes de es coppes
 de l'one le plus de l'one de luy tirer le
 sien de sigor de es luy nous de xamp xint
 d'us de l'one edid sein sans es nous de xamp
 l'one de xamp de xamp de xint de l'one
 multint de plus l'one de de fuer l'one
 prendrez un ou sie odub sans le belme
 de es l'one fort bis et y l'one de xamp
 de xamp de l'one de es de de l'one tout
 de sans de y mettent de xamp de nous un cad de
 de l'one de l'one de qui venet y our
 misty de de corint de xint mult de tout out
 de l'one de ou qu'one de de l'one nous de
 de de qui our de l'one de l'one de l'one
 fort bis l'one de l'one de l'one de l'one
 de l'one de de l'one de l'one

pour le coust de l'one ou sigor de la
 frizon de esandre

Vous donneriez le de mult fort mol si es
 pour voir bis sigor de de de de de
 vous l'one de l'one de de de de de
 de l'one de l'one de l'one de l'one
 de l'one de de l'one de l'one de l'one
 de l'one de l'one de l'one de l'one
 de l'one de l'one de l'one de l'one
 de l'one de l'one de l'one de l'one

Une Courte de Vancaube

Prenez de Vancaube et ad polles et pintes
mettez bouillir de puis apud les escoulez ou
trouvez si bien que l'eau esport de ses fruits
les plus terrez par une de l'humide et y
mettez du sucre mis par mesure de cinquante
six ou de soixante de sucre froissé de
l'ajout de miel de fientes de tout
le tout contre l'air seulement

Une Courte de pois

Prenez du pois blanc et ad mettez
hors de l'escoupe puis les mettez bouillir
et quand ils seront luyez bouillir les plus
par une de l'humide puis six ou sept
ou de puis y mettez de la humide
du sucre de l'humide de rose cinq ambres
de sucre de sucre froissé et de l'ajout de l'ajout
de miel de tout de fientes de tout
de tout de l'ajout de l'ajout de l'ajout
mettez fientes de l'ajout de l'ajout

Tourte de fruibille

Prenez de gros millet bis meslez de ed faictes
treis de bours fuzes, m'hibe de chuffe bis
pelle de q' mett' de fuzes de camille de canis
de rose de xmit ed m'hibe de p'hibe
de fozes de t'hibe de qu'hibe de f'hibe
de m'hibe de f'hibe de f'hibe de de la camille
de f'hibe de f'hibe de f'hibe de f'hibe
de f'hibe de f'hibe de f'hibe de f'hibe

Une Tourte de dades

Prenez treis livres de dades de deux livres
de noix beure de o'hibe bis ed qu'hibe de
ed m'hibe de tempore de canis de rose de
de m'hibe de bis m'hibe de p'hibe de f'hibe
de m'hibe de ed p'hibe de f'hibe de f'hibe
de m'hibe de ed ou ou' m'hibe de d'hibe de
de f'hibe de camille de canis de rose de
de f'hibe de la p'hibe bis de ed de d'hibe
de ed de m'hibe de m'hibe de d'hibe de
de d'hibe de p'hibe de beure de d'hibe de
de d'hibe de f'hibe de d'hibe de m'hibe de
de f'hibe de bis ed de f'hibe de
de f'hibe de d'hibe de bis de de
de d'hibe de rose de ed d'hibe de p'hibe de ed
de m'hibe de de m'hibe; dont f'hibe de qu'hibe
de m'hibe ou qu'hibe ed de f'hibe de la tourte
de la d'hibe de de la camille de d'hibe
de ed de m'hibe de la tourte de toute qu'hibe
de ed de m'hibe de f'hibe de m'hibe.

Premiers edrigeons et edfuit & bies nettoyer
 et puis boullir si qu'ilz soient bies tondres et
 puis corroyer que nous rigobert & quillid^{es}
 mettrons dans la tourte avec du sucre
 freste et edfuit corroyer se odust don
 et d'ore et feruoy et ed bies fort et melle
 et d'ore et une pinte de corroyer donce et
 la moultre avec ed odust et puis pectorez tou
 ensamblez sur ed pigeons et la tourte avec
 sucre et d'ore de sucre et puis en cuis l'ore
 ainsi et puis et qu'ilz en tont se raente bon
 en corroyer et deux pectorez sur ed melle
 et puis en pectorez fort en tont avec melle
 un grand de moure et en mettrons et en
 sur les tencours de bois ou de stin joignat
 les pectorez ensemblez et pectorez du sucre
 et de la melle et de stin

Le fuit de melle sur les cypres

Premiers by demy quillid^{es} d'humid et pectorez
 et ed d'humid et bies nettoyer et puis
 ed pectorez sur les tencours avec melle
 puis beune temps et les bies avec
 et mettrons deux melle et ed l'ore
 boullir puis quand il commencera a se pectorez
 on d'ore avec melle et du sucre et foile
 et les d'ore avec melle et pectorez
 sur ed cypres ou sur ed comis et stin

Suete sur les Cannars
Voyez le ij d'oultre foie.

Suete sur une chugne costis
Prenez du buere foidu et du vin et sucre amulle
et deux out trois troncies de xijm costis
mettez au seau et es languis des vis et puis
en suete xij d'oultre

Suete pour de beysse
Prenez les jodez de vin du sucre de ch' amulle
et un peu de singembred un peu du buere
troncies et es ch' vis auisi bonillie et suetes
et deux ou trois troncies de xijm belue
et es mettez au seau et f'ij d'oultre
en suete d'oultre et puis y mettez boz
beysse xij d'oultre

Suete pour un peu d'oultre
Prenez du xijm beutes et es mettez f'oultre
et bonillie ou un peu de sucre et es mettez au seau
y mettez du sucre du singembred et de
un peu de ch' vis auisi bonillie et suetes
et es mettez au seau et f'ij d'oultre
et puis y mettez boz beysse

Suete sur un peu d'oultre
Prenez du xijm costis ou beutes et es mettez
f'oultre et un peu de sucre et es mettez au seau
et es mettez au seau et f'ij d'oultre
et puis y mettez boz beysse

Prendre du pain blanc tempore et d'ulmet et es
poudre par les et haine ou auctre moult de
pains et mettez suco et fuyons et es mettez
boullir tant que il espede d'elz et puis mettez
par dessus le pain

Chulce pour le larmant ou auctre benoises

Prendre du pain, costz et es tempore et
un roge pain et poudre et y mettez
du suco de la chandelle du pain et de
de foilles de saffran si l'avez, et chiffez
en chulce ainsi boullir

Chulce sur que de bodit

Prendre de pain blanc et de
safran de boniloy menger fuyons
et es tempore et l'avez par dessus
et puis chiffez le boullir

Chulce sur que de montoz

Prendre du pain et es tempore et
pains et poudre et menger de pain
blanc et de tempore menger
et y mettez du suco de
du suco de dessus

Pour faire Colic

Prenez un poillon ou une poire et le chistoz
bouillir en eau si bien qu'il soit bien tendre
et puis est amprez en un metier avec le
ot et les plus loyax et plus une est amprez
avec le jus de poillon et par tout fort de
la en air fait toute le sub amprez de la chistoz
et ob soit plus de puis est amprez avec
une fois et est amprez avec de l'eau
de l'oe cocis et mettez deux out trois cuiller
de bis et un peu de sel et le mettez avec
ou feu fait et est le chistoz bouillir

Pour mettre chair de boai ou une craine
multe en un pot

Prenez de la chair de boai ou d'une craine
et en faire bouillir une demi poire ou une
de l'apreuz mettez le dicto chair dedans
un pot de terre ou un baill et la rempisse
de bois un peu de ane de l'orange et
chisommes qui sont et quatre ou cinq
pieces de sucre (qui bouill) et le chistoz
avec un peu de sel
Pour faire une Tourte

Prenez un quarton de farine de seigle
un pot de terre de chist et le bouillir tant qu'il
soit de l'oe et de plus avec un peu de sel
beurre et de l'apreuz et de l'apreuz et de l'apreuz
et de l'apreuz et de l'apreuz et de l'apreuz
de l'apreuz de l'apreuz et de l'apreuz
de l'apreuz de l'apreuz et de l'apreuz
de l'apreuz de l'apreuz et de l'apreuz

et fume et ij onctoz du singombu. bis
humide et gustu hinc et auget le foie humide
tout ceoij d'Amur

Pour faire une taltine ou robe de Violes
prenez estellis ou pois d'ours vacis et es boules
tres fort si quele soit bite tendre et horde et mette
d'Amur une du vin mouille de bovent suore
d'Amur singombu fait hinc du foie
et prenez une mie de pain de linc rompre
et bouillir de que de es d'Amur et de Amur et
onctoz hinc le rose hinc pot et hinc
hincij d'Amur

Pour reconstruire un emys de bovent
prenez un emys de bovent bouillie de
la coque de une zinde piliee comme
de gussuore et de fride et de buns buns
et de Amur et du vin rouge et de beau
de Amur de buns et mouille suore d'Amur
singombu et de Amur et mette en ditte
de Amur hincij d'Amur

Pour d'Amur soignons
prenez du bouillir de que du bovent
du bovent et de Amur de Amur suore
et d'Amur de Amur suore de Amur
hincij et Amur tout par d'Amur

Sous fuis de oijelle fuis de Com 22
26

Vous prendrez une poignée de cendre de bouillie
une poignée de montes esquelles mettez bouillie
es un grand pot quand elle aura bouilli
prenez de cendre y mettez les caxons une omelette
une omelette un omelette des omelettes des
pieds de omelettes de roccan de lard des
fines cilles une omelette, qui est des cilles
et d'un camp omelette et de caxons
oieles, et quand vous es mettez de l'indes
y faut mettez du omelette fin ombre camp
de serouffes foille de la poignée de fustz hie
qui l'indes, et du poe et es caisses fou
pis de l'indes lui mesme pot de roccan
qui l'indes sont fort d'indes pour ce
bouillie deuant mettez caxons oieles
oieles de l'indes

Sous fuis de bus fustz poe
es omelette

Vous prendrez de la cendre de montes de
deux omelettes de caxons de l'indes et de
la caxons de l'indes de l'indes de l'indes
mettez de poe de bouillie de l'indes
fort de l'indes il sera de l'indes
y mettez de l'indes de l'indes de l'indes
de l'indes de l'indes de l'indes de l'indes
de l'indes de l'indes de l'indes de l'indes
de l'indes de l'indes de l'indes de l'indes
de l'indes de l'indes de l'indes de l'indes
de l'indes de l'indes de l'indes de l'indes

10. ^{le} Prime Quint Touche de mette
Prenez du chist d'ung tel unoz ficut de mette
et le boullir et mettez le un mette et
prenez le trois quartz d'un pint de
rouge sic mientz d'outre suer et humide
et mettez le mette et le rouge suer
et oute et le suer et le chist
boullir et mettez le mettez et oute

10. ^{le} Prime Quint Touche de voix
Prenez de voix et le mettez dans le four
et vult hille et mettez le par un
etamine et oute et oute et
moictie avec le blanc de chiste suer et
le de melle avec le poivre et humide
et le rouge et le rouge de suer et oute
mettez et mettez le dans le four
seul et dans un oute et mettez le
four et suer de suer et mettez four
sur la rouille de de le et le poivre
le donner et oute

Uult oume

Prenez de voix et le mettez et
mettez avec suer et suer et
pout touche et mettez le four
le rouge et le rouge de boie et mettez
et mettez avec suer et oute et
suer et suer et le rouge de boie
fudre suer et humide et oute
le mettez et mettez

De l'ordonnance

Remède de l'écoulement et de la force et de la puissance
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit

De l'ordonnance
de l'ordonnance de l'ordonnance de l'ordonnance

Remède de l'écoulement et de la force et de la puissance
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit

De l'ordonnance de l'ordonnance de l'ordonnance
de l'ordonnance de l'ordonnance de l'ordonnance
de l'ordonnance de l'ordonnance de l'ordonnance
de l'ordonnance de l'ordonnance de l'ordonnance
de l'ordonnance de l'ordonnance de l'ordonnance
de l'ordonnance de l'ordonnance de l'ordonnance
de l'ordonnance de l'ordonnance de l'ordonnance

Remède de l'écoulement et de la force et de la puissance
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit
de l'âme et de l'esprit et de l'âme et de l'esprit

pour faire une soupe de moules

CCC 28

Prenez un peu de moules et les eues d'oeuf bue
bouillie avec les eues d'oeuf et de stailles
et les mettez en un cuiller et y mettez un peu
du bouillon ou qu'il n'ait bouilli et y peu
de beurre et de la pain d'oreilles qu'il y soit
pourra trouver avec un peu de pain et
un peu de poivre et qu'il y soit de la biere et de la
le fait avec un peu de pain et de la biere et de la
beurre et de la pain et de la biere et de la
feu

pour faire une soupe de poisson

Prenez le foie de deux ou trois cappons ou poiss
un peu de pain bouilli et les eues d'oeuf avec
deux onces de pain et de la biere et de la
pain et de la biere et de la biere et de la
et faites les bouillir en un cuiller et y mettez
un peu de pain et de la biere et de la biere et de la
et faites les bouillir en un cuiller et y mettez
un peu de pain et de la biere et de la biere et de la
et faites les bouillir en un cuiller et y mettez
un peu de pain et de la biere et de la biere et de la

pour faire une soupe de poisson

Prenez du vin blanc et de la biere et de la
et faites les bouillir en un cuiller et y mettez
un peu de pain et de la biere et de la biere et de la
et faites les bouillir en un cuiller et y mettez
un peu de pain et de la biere et de la biere et de la
et faites les bouillir en un cuiller et y mettez
un peu de pain et de la biere et de la biere et de la
et faites les bouillir en un cuiller et y mettez
un peu de pain et de la biere et de la biere et de la
et faites les bouillir en un cuiller et y mettez
un peu de pain et de la biere et de la biere et de la

Autre Courte a Angloise

Quemz du fromage calpe by peu de faine de
d'une ouste robe ouste de de le hms de woff de by peu
de bouere fondee de d'ouste es tout es fumes de
estruetes tout et rod d'ouste et y n'ont de
Courte sera tout m'ouste plus d'ouste du bouere
fondee suere de lems woff

Pour faire une Courte de pomme

Prenez une livre de pomme de ed boullor de by
buis m'ouste by rod pomme tout ou quatre
pomme tout de hms et p'dline de ed plus de
plus de d'ouste hms et pomme de du
de ed faine si d'ouste de pomme et plus
y m'ouste suere de d'ouste de ed estruetes
Courte de de la foye accout d'ouste

Autre Courte des pommes

Prenez de pomme de m'ouste de boullor
de by rouge de hms de ed tout buis m'ouste
ed plus de rod de hms de d'ouste hms de
pomme d'ouste de hms de d'ouste de plus
y m'ouste foye suere de d'ouste hms de
de ed de de le hms de de foye de m'ouste
buis es tout de fume de ed m'ouste
de plus de hms de tout de plus
de m'ouste de foye de plus de

Pour faire une Courte de pomme

Prenez de pomme de ed de d'ouste
foe buis de m'ouste de m'ouste de ed
de d'ouste de de de plus de plus de
de hms de de bouere de plus de

Amidon avec les yeux de miel de Gold et de fleur de
Coutet

Autrement

Prenez des pommes et amandes et des œufs
du beurre fondu et de la mandale singulier
et sur ce de miel et tout ensemble de
les mettre ensemble et la partie de qu'on en
fontes sera faite y mettre du sucre et de
en amelle de plus

Autrement

Prenez des pommes douces et les aigres plus
et nettoyez de ce point les cores et petits
qu'on en a et les faire cuire proprement
y en a de se faire frire y adjoindre de la miel
et faire du sucre et amelle et mettre
en composition et partie qui soit faite
de se faire de fourneaux de bons et beaux
et de et en qui aye bouillis et soit tiède

Courtes de pommes de melons et Caouides.

Prenez de la viande de veau et de porc
fromage de Gilmont ou d'autre et de
Après et pommes de miel et de miel de
et les est amelle et puis est faite de faire et
beurre propre et de miel qu'on en a
et les si de miel sans sucre et puis
premier si on en a de sucre et de miel
avec de amelle et de miel de miel
suffisamment pour s'en servir et de
ferontes et de miel fort bien et tout
ensemble et puis et mettre et partie de miel la
Coutet idem de la partie de plus et de miel

Quintu l'petic fou de quind de la pira pub
tinte y potterez by pou de mnd de rors
le pira d'indem de flus mnd du pira de de le
fumele

Courte de Caouides

premier des Choumes de ruz m'hoys de la senour
et mnd m'ettes boullie et chind mnd bingie
de quind ed p'rou b'is molle f'uct de b'is
edoullie toute ed mnd de p'ulme de fou
be mnd de f'ou f'ou f'oumange de Gilmon
ou d'indem a p'oum p'oubebe de ed m'p'ou
fort b'is ruz y m'ettes et de f'oum
le de f'oum de d'ou ou t'ou o'ust de
du f'oumange ruz p'oum b'ou de f'ou
de ouz f'ulle f'ou de ou f'ou b'is ed
fou f'oum de ruz et m'ettes et
t'ou f'ou mnd de la p'ira de

de f'ou de d'ou

premier des p'ira de ch'it de
qu'ind de o'ust de de la p'ira de
de f'ou de de p'ou p'ou
de m'ettes de f'ou f'ou de b'ou
qu'ind de de ruz b'is m'nd
de p'ou le boullie et b'ou
de f'ou et m'ettes p'ira
de f'ou de de f'ou de
de m'ettes de f'ou de f'ou

Deux de sucre et de miel et de la mellez
Deux de sucre et de miel de sucre

Sonne faine ou corne de porc de cinq

Prendez les romes et adoulez de sucre
Plus petit de sucre de miel et de la
Tuyaux de boulez et de sucre de miel de sucre
Fey de miel de miel de miel de miel de miel de miel
Prenez les romes et adoulez de sucre
Plus petit de sucre de miel et de la
Tuyaux de boulez et de sucre de miel de sucre
Fey de miel de miel de miel de miel de miel de miel
Prenez les romes et adoulez de sucre
Plus petit de sucre de miel et de la
Tuyaux de boulez et de sucre de miel de sucre
Fey de miel de miel de miel de miel de miel de miel
Prenez les romes et adoulez de sucre
Plus petit de sucre de miel et de la
Tuyaux de boulez et de sucre de miel de sucre
Fey de miel de miel de miel de miel de miel de miel

Tourte verte

Prendez de la farine blanche et si vous voulez
un peu de cassonade de miel et de sucre de miel
Plus petit de sucre de miel et de la
Tuyaux de boulez et de sucre de miel de sucre
Fey de miel de miel de miel de miel de miel de miel
Prenez les romes et adoulez de sucre
Plus petit de sucre de miel et de la
Tuyaux de boulez et de sucre de miel de sucre
Fey de miel de miel de miel de miel de miel de miel
Prenez les romes et adoulez de sucre
Plus petit de sucre de miel et de la
Tuyaux de boulez et de sucre de miel de sucre
Fey de miel de miel de miel de miel de miel de miel

Autre Tourte verte

Prenez de la farine et de sucre de miel de miel
Plus petit de sucre de miel et de la
Tuyaux de boulez et de sucre de miel de sucre
Fey de miel de miel de miel de miel de miel de miel
Prenez les romes et adoulez de sucre
Plus petit de sucre de miel et de la
Tuyaux de boulez et de sucre de miel de sucre
Fey de miel de miel de miel de miel de miel de miel

mettre verrou ou pince de poire et et leuis toy boullir
et puis y mettre de bouere et de jus de vnde bis de
Juy vnde et et leuis toy de voir boullir
de ffructes qui hij de vres ffructes de
et du fromage cassé deffret bûbils vons
y ponnez mettre le fromage de toppe de
de ffructes de fort deffret au lieu de le rûp
de ffructes en mixte toute boullir de ffructes

Un Souppé de foij

Prenez du foij de bœuf et le boullir de d'au
de d'au et de rûp de bûbils de d'au de d'au
du vin de d'au et de d'au le foij ainsi rûp
et y mettez du sucre et de la omelette
de le boullir vng bouilloz quoy ffructes
de d'au de d'au de d'au de d'au de d'au
ainsi de d'au

Une autre Souppé de foij

Prenez du foij de bœuf et le boullir de d'au
de d'au de d'au de d'au de d'au de d'au
de d'au de d'au de d'au de d'au de d'au
de d'au de d'au de d'au de d'au de d'au
de d'au de d'au de d'au de d'au de d'au
de d'au de d'au de d'au de d'au de d'au
de d'au de d'au de d'au de d'au de d'au

Autre Souppé

Prenez de d'au de d'au de d'au de d'au
de d'au de d'au de d'au de d'au de d'au
de d'au de d'au de d'au de d'au de d'au
de d'au de d'au de d'au de d'au de d'au

Pour faire une Rafioles d'un Chappon

Prenez du gresson et le boullir es eaux que son
buis d'adw ayez premier tout es blanc de
es suiffes fort menu au de d'el gresson
boeuf de ij mettez plus blanc rube
pursus souire des oisifs et ramet de
desmellez bus le tout esmellez et es
fructes rafioles et es boullir et bouillir
ou es fructes et bueres, miste et pour
vous faire bouillir et es tomiller et tel
de souire menu et ains le boullir et quand
vous es serrez injectez du parmesan rube
et flus

Pour faire Rafioles de esuir de Adan
ou de soy de Adan

Vous ferez tout ainsi que est rafioles d'un gresson

Pour faire Rafioles de nouvelle de boeuf

Prenez de nouvelle de boeuf es sous de dent d'ore
du plus blanc rube du suiffes ramet et ramet
soe de jingombes et es desmellez fort bus
esmellez ayez et fructes rafioles et es
rube et sec au four ou es la paille

Pour faire Rafioles des pommes

Prenez de pommes de es suiffes ramet de
monelle de boeuf, et ij mettez de
ramet de jingombes ramet de long
renlevis et de suiffes et desmellez

compter hinc by pou de vin et ij oultre de
buis fudoyz surint de su de d'humille
de et ficut de ratielle et les foudz et buis
ou guille

pour faire La fioler Dan Broger
ou d'autre poissou
Voijez de bas foe

pour faire une paste de xingcos
Pour rendre un boy cingcos et est pour boullir
fort bue de breuy et oultre de et est de
de ficut rendre du laid et es coe de
reay se id est de sommodde et prendre
de froissilles ou bus si ro cest est comp
cey end de du cois de dard et ficut de
ou d'oufub reus du buis jing ombus pour
fouille et ij oultre de de la club doulde
guille q' ceo de d'oumer ou et eue d'ou
re rendre du buis et by pou du su
et ce mettez ainsi ou me du foue

pour faire en paste de venoily
Pour faire boullir de venoily et le rendre
fort bue de boy laid et q' le eardoz soit
hustis grand quibz doigt ou poultre et puis mettez
de venoily une guille ou d'oultre d'ou
de d'oumer club et mettez et paste de
de rendre ceo de jing ombus et ceo mettez
qu' de poultre et ij oultre de plus de poultre

Prendre d'un raxp et d'hynt de mille m
unij oter q ce fide r me tout et uste d'vne
ruxp et mingabee quoy ficut boullir
en raxp et du vin de d'vne arax raxp
d'vne fuxp de r'vne beune et v'vne
et y mettez sur de flus v'vne de r'vne
d'vne f'vne f'vne f'vne et v'vne de r'vne
p'vne i' d'vne de r'vne de y f'vne de r'vne
de boullon sur de flus de r'vne f'vne
la raxp une boullir et ch'vne r'vne
et r'vne d'vne r'vne

Autre raxp

Prendre d'un raxp et d'hynt et en
boullir de v'vne f'vne ande v'vne oignoz p'vne
de r'vne de r'vne et d'vne f'vne f'vne
de r'vne r'vne de r'vne r'vne et r'vne
r'vne et r'vne

Autre raxp

Prendre du vin et peu de v'vne f'vne f'vne
f'vne, f'vne, et v'vne oignoz p'vne et r'vne
v'vne boullir f'vne de r'vne et r'vne
et r'vne de r'vne r'vne et r'vne

Autre raxp

Prendre du vin de v'vne de r'vne de r'vne
de r'vne de r'vne de r'vne de r'vne
de r'vne de r'vne de r'vne de r'vne
de r'vne de r'vne de r'vne de r'vne

Dij 77

Pour accoustre ou plustoit bien assaulcer
Vng helst kosty

Prenez de pommes douces et eschiffendez
temporel un jour ou deux es cendres puis les
passez par un tamis fin de lanne hinde le Dublin
et y mettez sucre et un huelle de

Confitez les et le tout est fait
pour bouillir et puis es verser sur
un poiston

Pour faire paste de l'herbe de l'herbe

Prenez une herbe bouillie et fustoy
toute de l'herbe de quide de la Guispe
buis meisme de cendre meslez hinde
de la cendre de pois, le peu de vin de l'anne
suyvante suffez les et si vous voulez
y adjoindre un peu de sucre ou
peu de sucre de foille de pois
seuve et sucre et es mettez es cendres

Pour accoustre une lampre
ou un poisson

Prenez de l'herbe de un poisson de
ou de toute l'herbe de hinde le drap
de la requise hinde de pois et le tout
est fait de puis prenez de l'anne
de du sucre de foille de de pois
mises de un peu de huelle de pois
de pois et sucre et es tout
bouillir et puis de puis que
le tout est fait de l'anne

Premier Dy brochet de luy offrir
tant de pommes et de poires
de tous costez et de tous
cours Blanc et Lorange et le laisset bouillir en un grand
pote mettes un brochet en dedans y adjoint tant de oignons
et de poire pomme et le laisset ainsi bouillir et estant
bouilly mettes les poires et pommes au plat et la teste
en milieu et le servent en table fentes l'accompagnement
dans autres petit plat ou sauceros remplis de vinaigre
ayant du poivre et gingembre mis sur le
bord,

Pour accoustir le Dy brochet en
lard,

Prenez du lard, et le rompez en de petits morceaux
quarrés si grandes qu'il y ait et le mettes en une
petite paucelle, et mettes fondre sur le feu et quand
il sera amplement fondu y mettes un peu de
vin et vinaigre, et poivre et le laisset tant bouillir
qu'il soit quasi sec de mettre le brochet a la table et lors
est jettes sur le brochet un peu de pain

Pour les Dy paste de brochet

Vous prendrez le brochet et le rompez en pieces et le
mettes en paste avec du beurre et mettez par un
une grande quantité de jus de poivre, gingembre
et de poivre de seign, avec de la noix muscade et quand
le paste sera demy cuit y verserez le jus de vin de
roze dessus et le mettes au four, et le laisset cuire
et le fait mettes en paste de sauge car c'est pour
manger ainsi

Pour les Dy paste de stocquib

Vous prendrez du stocquib et le mettes bouillir et quand
il sera fort bien bouilly le mettes en la paste

faito es forme de pastee et entred un vj ferretz coupe
longes, et de loignes es y adjoinsant d'orange, vj pen de
mugambro, pomme, foille, et y mettes de la peul d'ouge fuylle
et bromet poest on es lieu d'guille prendret du fleur et vj pe
du sucre quant le mettes cuire au four,

Lesame de temper poissz froisse sage
Prenez vj vesses et y mettes des cendres communes et
une esuelle pleine de galle, et remplissez le mesme
vesses plain d'eau la fin purifiant q' des cendres q' es
cendres y prennent apparence, et la remueres fort bien et apres
l'assiez enfoncer les cendres sur es poest prenez quant
vous voudrez tremper aucun poissz sec, et a ruer q' es
prenant solement effort de l'esme es poest bueuse et fra
quict a gas que fois q' es ames quant fait remplir es
vesses es que se peira ainsi y garder tout seprimant
ou vj mois,

Comment les d'ort de la
lesme ou temper le poissz sec

Vous prendret es poissz et luy offeres la peau adonc
restes quant le mettes es vj ruis plaines d'eau ceste es
laissant la d'adonc d'ouge ou trois jours apres le lavet bien
net, le mettant es la cime, et y jectant d'ouge de la
lesme et le lavet ainsi y temper es par de quatre
jours quant es vj jours le fait ruer de vj fois
es lavant a gas que fois de ceste ceste et quant il
peira affet de temper et q' voudrez bon luy es poissz le
lavet bueuse quant le mettes es vj esuelles y jectant
de ceste de plume d'ouge le mettes ainsi au feu ou le
lavet sur long temps q' y remueres a bon luy et alors
l'offeres incessamment et le mettes sur vj beau drap
le mesme es sur des poissz appellez foca biles,

Pour faire des dorés

Vous prendret de des framanges de vj appellem
framange ou quel framange vult d'une mure et le
des temperes avec force d'ouge sans le lavet assoum
framange de le moine vj douz ams d'ouge et bue d'une lavet

de blanc fonde le d'insplant buez tout ensimble
et apres mettez en passe blanche soe/ collez out out fan
tortot et la d'effret ^{de blanc} d'ins poche de fant et la
remplerez buez de leur composition sans comment les d'oree
l'annoncement de passe pnt le mettez cime au four ou buez
en tourterot et c'est q'el se recommencera a p'rouer de
for le frotter de effret ainsi q' une plume d'oieust bastuz
et apres q'el seront cime le fait fait buez benoier et le
portant a las le ^{il} jecterez en peu de sucre d'effret

Pour fel une tante de pommes
prenez des pommes et les pelez pnt les coupes L p'ouget
leur comp'ofant le teguan, ce fait accommode de la
passe propre a fel tante ou tante et la remille ainsi
q'ap p'ient et pnt la mettez dans la tourterot
et mettez du pain raspe qui emieront d'effret pnt les
pommes de ^{en} apres du sucre, vanille et peu d'orange
et mettez d'effret en deux pommes d'orange suppos
en tranchettes buez petites et quant elle sera demy
cuite y mettez en peu d'eau de rose

Pour fel une tante de corisot
prenez une livre ou deux de corisot de pent garnis
et moine canisot q' p'ouget de leur ofet la quene
ainsi les p'ouget et les mettez dans les tannit buez net on plat
de terre portusee a ce q' leau ou l'humidite de corisot
estoube, et e pendant accommode de la passe propre a
fel tante, et raspe en pain blanc, et ainsi q' mettez
la passe en la tourterot, couvrez le fond de la tourterot
du pain blanc raspe, et pnt y mettez la paste d'effret et
sur la passe de c'effret du pain raspe et sept on finit
morceaux de pain et pnt les corisot sur les corisot
jectez du sucre, et vanille, et apres couvrez la
tante de passe j'aimen i olement entretailles et
la mettez cuire

Pour fel une tante de confiture
prenez comme quantité de confiture et les mettez

des foimelles Et de celles qui se trouvent en la paille et en
raspe de vis par blanc ou fait accommodé de la pâte propre
à faire de tartres ou tartres, et avant q' mettre la pâte en
la machine commiser le fond d'icelle machine de par raspe
et la dessus mettre la pâte avec le même et en mo
et sur la pâte encore de par raspe sept ou huit
pucettes de sucre et après les couvrir de bon papier blanc
et sur les couvrir force sucre et canelle et puis
commiser la carte de la machine par de

Pour les des oreilles

Prenez des amandes de les estamper avec de l'eau de rose
et de sucre sur, même quoy, fait mettre la composition
sur des foimelles et les couvrir de papier blanc et mettre
deux foimelles l'un sur l'autre et essuyer et dessus, après
battre de sucre ou deux avec de la fleur de foumment
et passans, et en faire de papier et presser avec
papier tout d'alentour les foimelles et faites de papier
bon, et voyez q' n'y ait aucun trou sur les sans
les finies y entrez (ou qu'il y ait ouïes) j'et me
presque ment point, et quant j'et ne presquent j'et ne
vaillent mes

Pour les manger real

Prenez une douze pinte de lait, une douze livre
de manger normand, et un peu de fromage de breis raspe
et six oeufs sans de sucre, un quarton et deux de
sucre, et un peu de sucre de senteur, de la canelle
de sucre, de pucettes et passans et de sucre de sucre le
tout ensemble après le laisser bouillir tant q'
soit espes et puis le presser au plat et y mettre
sucre et canelle de sucre

Pour cuire des pintes

Prenez une pinte de lait et de de tartres ou de sucre
la machine de sucre, et autant de la fleur de foumment et la
composition sur un peu plus de sucre et de de tartres
et puis y battre de sucre de sucre et de la au finies
ou payelle a cuire,

Prenez de la fleur de farine et la detampree ou
desquelles amonq de leane et de oeufs, et apres
prenez de la farine les fouillet et les boutes de d'ou
la compoite et de la m' finele ou payelle et les fies
et les serrant n' ~~le~~ y mettez by pen ou s'ent
pand effus amonq de r'astouy

Pour crins poimies et payelle a s'ent
en f'ant

Prenez de la fleur de fourment et y mettez by pen de
compoite sy q' la fleur s'it souleue mo' mellee et
p'ne du by et battes la tout q' s'it soe du papier
Après prenez des poimies et les pelles et r'apote
de rondouilles et les comies amonq papier et p'ne les
mettez f'ant et payelle g'ant et beux
brusant mais f'ant tousjours tourner la payelle

Autrement

Prenez du lait et le r'astouy et p'ne le mettez en une
payelle ou plat de bois et y mettez de la fleur de
fourment tant q' s'it effus soe passe, apres y
mettez des oeufs de pen du beux f'ant et le
p'netes amonq les manes mais pas trop, apres
pelles des poimies et r'apote le d'effus et les
g'ant, et prenez des amandes, et les estampes
amonq by pen d'ean rose, apres y mettez du pan
r'astouy du s'ent, r'astouy et comies desquelles
le tout en amonq, et de cela comp'ent les poimies
et les comies et f'ant amonq se qu'unmet r'apote
d'icelles, et de leur passe f'ant fourment fort
f'ant dont comies entg'antent amonq poimies
et apres les comies et finele, mais toutes by
la payelle

Et de la mesme paste pelles amonq f'ant (g'ant)
comies, desquelles et f'ant comies et estampes

Des amandes amoye sans de rosee et sans de du sucre et
le mesle amoye les amandes et luyant le tout bien mesle
mectre es sur la pastee amoye une ou deux, et la commode
amoye de colle pastee et le soupet a l'entour amoye de
rosee, puis le couler es suales es payelles et deux bons la

Pour feire rattron

Prenez du pain blanc rassis, de la fleur de lait, des oeufs
bons froids, et un peu de sel ou levain de soupet le tout
soit es papies et le laissez lever, et sur boulet et
colomb, mectre sucre et un peu de van rosee laquelle
soupetes sans y arrommes de ieteres et une tourte
moine de de bon, la servant fort bien frotte du feu
deffous de effus, et quant le rattron sera affes ont
le frotte de coperes ou plus fort l'ommes de un frotte
et y mectre sucre blanc et sucre de effus

Entraine

Prenez une demie pinte de lait d'oeuf ou creme de oeuf
et fleur de lactus et de amelleres soit de effus puis
jeter une compasie es une tourte de caisset
sans a langue man, et estant une rattron ont
prenez le couperes de y rattron et l'entour de boulet
ou preges et jeteres ont es suales (qu'antreent les
les appelle sucre es payelles) et puis es servant
de tabac y ieteres force sucre de effus

Pour feire pannaes

Prenez de l'eau et pain blanc et du bon fromage
boulet le tout ensemble apres la pastee de un
sans et y adjoinct de mi ou de deux sucre
et un peu de van de rosee et rebouler

Pour feire es grand de amandes

Prenez les amandes et les lavent fort bien sans les pelles
et puis les estampes et apres les pastees amoye de
sans y et y mectre sucre et rancele et le mectre
bouler

pour feire du xib D L 6 47 43

premierement j'e fais biter le xib de sans froide
sur le long temps q'edans demuree ecore pnt et l'ist
es xib de goud q'm pnt pille q'noy fait le mettes
boulier es sans et estant aucun l'insul boulier
j'acterob l'edans eumy et le mettes boulier es l'ant
pnt quant j'e soummengera deuns espot u' fandra
amete by pnt du sol e'edouant q' d'oub
l'annetob d'oup et q'm vout y polra mettes by
pou de passay et le fait soummellent moimor
tant q' pnt espot affot deuns l'ostent du feu
et goud du pot et le mettes en plat amf q'
vout es boules p'ouira a tes le

pour feire nattes

Prendre vingt pots de lait et les mettes boulier
es es gaudes b'ou net, et aurot une talle d'indiq du
lait pnt de vout, et quant j'e soummengera boulier
l'ij j'acterob p'ench p'end edent ap'ot quant j'e auro
enore bouli es boui los l'ostent et aurot intant de
talleb p'entob q'antob de pots de lait et l'ist
v'ouf'ent es lait es toutob res talleb et quant j'e
p'oua p'ust'ime du tout f'erd, es aff'ent les peamp
les mettes toutob l'ime sur l'antre sur by t'oungom
et ap'ot remetteb une lait a boulier es de goud
et faitob se sy soumm'ent q' p'oz nattes p'ouit affot
es p'offob est adme q' d'oub aurot de peamp du
bonne gaudes l'ime sur l'antre
Et de vingt pots de lait es es de goud aurot d'oub
plat de nattes

pour feire d'ou

Prendre quatre ousts et une pinte de lait et les bates
ensemble et pnt les mettes boulier tant q' p'ou
m'ouant et les y mettes de l'edans rof'ur et pnt
les mettes estant es by lingue et le l'ist

si on veut on y ajoute ainsi une once ou tant q la
meilleure soit tout d'or, et se fait le mectre en un
mortier et y adjointes sucre et les quantitez de sucre
freige et l'espumet ainsi ensemble et le froite
par un une talletoe treuvee et le forme en talletoe
ou plat

Pour les tartes de fromage de min

Prenez un fromage de minelle, et apres l'avoir nettoye
le rompez en un mortier et le descompote avec de
bonne crasse q soit bien douce, et avec force
d'eau sans le bein et du sucre fonde, et puis
le mectre en pastes laquelle paste vous ferez avec
un peu d'eau suive on q y aura du sucre fonde
de la fleur de fougere avec un peu de miel d'or
la pétrissant fort bien,

Pour les tartes de fromage

Prenez du miel fromage et le rompez tout en pieces
et puis y mectre du sucre blanc et crasse
et des miel avec ensemble et le mectre en past
et quand elle sera cuite en fait bien bonne

Pour les pains

Prenez deux parties de lait et deux mi oules de
laient avec le bein et le battre bien fort et
mectre le quart d'une once d'argent de fleur de
fougere et du sucre et le descompote ensemble
avec jectes en sucre q voyez adte propre les
mectre avec ensemble en un mortier et puis
mises trop cuit et de les rompez avec un
mortier le mectre dans un je est besoin de le mectre
dans un four ou sur le feu dans un petit
propre de cuire sans que le pain ne se
retienne ni en la composition et mesmes sans le
bouillir du feu, car y doit jectre la composition de
et les couffes ainsi suive,

Chy 48 44

Or se faire bonne ouistie sur flamb p'neut de la
farine de froment ad sieves et a l'adonnam q'
sont voult se/ beaucoup ou peu des flamb d'emp ou
trois ouest et force pour foudre, ou crepine, ou l'ait
et pour p'neut b'is le tout es parties pastis

Autre farine a se/ flamb

preneut b'is p'neut de crepine f'neut ouest f'neut d'emp
pour b'is, p'neut en l'ait d'argent de bonne et beau
farine de froment et p'neut y mettes du sucre p'neut
q' voult au/ les flamb d'emp et le peu de b'is
foudre emp et p'neut

Pour se/ de flamb b'is

preneut de la farine de crepine et p'neut d'emp de la
d'argent d'emp le b'is d'emp, canelle, sucre, le tout
ad sieves, et le peu de sucre afin q' la mixture
p'neut b'is d'emp mettes b'is crepine et b'is
pour b'is d'emp d'argent, en b'is au four qui ne
p'neut trop se/ et p'neut quand elles p'neut d'emp
peu d'argent, j'etes la mixture d'adent et
les lasses cures

Pour se/ flamb au plat

preneut b'is p'neut de crepine, et trois ouest d'adent
ou b'is de la b'is ouest p'neut l'emp, mettes le b'is
et les b'is b'is, et y mettes b'is en l'ait
d'argent de seconde froment et le peu de
sucre, et le mettes en le plat le souvenant de la
mixture d'emp d'argent et mettes plus de
feu es fait q' d'adent

Pour se/ mol froment de l'ait

preneut le b'is de l'ait b'is et lasses d'adent
le b'is, mettes b'is mettes et quand ca mettes
et b'is d'adent mettes le en b'is d'adent et y mettes
b'is au quatre ouest d'adent et p'neut b'is

Prendre de la résine et faire, et puis les mettre en
taillottes ou qu'on met les foibles et les linge sur
dessus le feu et plat et y mettra de la résine
d'oulogne dessus

Pour faire des matons

Prendre les pots de bois l'autre d'ouge et le mettre sur le
feu, et aussi qu'on commence à lever le bouillir prend
une demi pintelle de lait beurré et quatre onces
d'ouge et les battre et les faire, les d'ouge et
dessus qu'on peut battre avec le lait beurré et puis
les jeter avec le lait beurré dans le lait
d'ouge. Et on sait qu'on l'autre de la résine de la
ou matons prend les une cuiller d'ouge et
mange, et le mettre d'ouge, et les faire
faire le lait de la résine et matons et quand
les matons sont bien formés, les mettre
d'ouge et taillottes beurrés et se presser en
les linge et on l'autre et se la quantité
d'ouge pour d'ouge dans un plat,

Pour faire les papiers de bois
papier d'Espagne

Prendre de la fleur de lys de la résine ou lait
d'ouge d'ouge et à la couleur qu'on veut en
rouler peu ou beaucoup. On peut d'ouge
et faire la de la résine d'ouge et le l'autre
bouillir tant qu'on peut assez essor

Prendre

Prendre les pots de lait d'ouge et de la résine
de la résine et rapporter avec le lait et quatre
onces qu'on peut battre et jeter avec le lait
d'ouge le lait quand il bouillir et peu
de résine et d'ouge rose

Pour se moure

48

Prenez de la crepine et de la peau de veau rousse et puis une
vingtete de romme et battez icelle crepine tant qu'elle
estonne, et estant icelle estonnee mettez des escumons de
metre de goutez de la tannin laquelle estonnee est dite moure
et apres quant vous vous en voudrez servir prenez un peu de
poudre de romme ou de laurier ou d'autre herbe
qu'attachez dans le pain de la et ainsi le mettez dans
un plat, comme le pain de la fait de ceste moure
si qu'il ne le voye point et gardant la moure on fait
femelles de ca et de la de ceste moure et ainsi le
mettez en table

Pour se moure

Prenez de la pot de la dent et le fait treuve et cependant
de goutez prenez un peu de la dent, lesquels
battez fort bien, et y mettez une cuiller de goudron
et de l'ounguent, et y mettez apres une livre de
poudre et de la dent le tout avec le lait y adjoint
vous a peu une mesure de farine et les pochez sur un
paine de goudron sans s'ouvrir, et le mettez en sauto de la
legumee le comme un plat ou une double ou
drap, a fin que la composition se lève plus facilement et que
les goutez se foyent de tout plus legiers

Quant a la mesure de farine ou fleur de la dent
de la dent colle d'outre ou de la dent et de la colle
est une mesure affouree au regard de la quantite de
fleur ou fleur de la dent y comme mettez se le laisse a la
d'ounguent tant que la composition soit epaisse sur le papier

Pour se moure

Prenez de la poudre de la dent et de la dent et y mettez
un peu de la dent apres prenez de la dent petit pot

Et y mettes de la fleur de fourmeant et deux oeufs
amalg le blanc et y mettes laque sans regarder et un
pen de vin qd luy le point et d'espices le tout en un
Et se sy y mettes de la felle coupée de fort petites
pièces de sucre et y mettes de fante et es fait de
gansettes,

pour les gansettes d'amandes

Prenez des amandes pelées et estampés bien menues et y
ajoutez sucre ou d'oeuf et de la fleur de vin
et de laque de rose sucre et de vin du blanc foye et
es fait de gansettes

pour les framenges

Prenez de la fleur de fourmeant et des oeufs ad secher
et se y mettes une cuillerée de blanc tant qd soit rose
papier d'epes, et y mettes le point sur le feu amalg
du blanc et une payelle n'est vante, et fait au
courant de l'entour de la payelle et romme le feu
entour de la payelle et elle soit large de un espace
et les ayant sur sur des oeufs et les fourmeant
gentement soit une vante

pour les framenges de vin

Prenez du vin blanc et y mettes de la fleur de vin
deux ou trois oeufs, et de laque de blanc et de vin
de fleur de fourmeant et y mettes les sucs et la payelle
soit de effus et y mettes de la fleur de vin bon fourmeant

pour les framenges

Prenez une partie de blanc de vin et le mettes en une platte
payelle a souler et y mettes apres de la fleur de
fourmeant tant qd soit epes, et les laisset sur le feu tant
sy languent qd soit soit de soit pasteur et les
mettes en des moules et prenez moules ou y oeufs
et les mettes en blanc de vin tant qd la fleur de vin
soit de apres et y mettes de vin et la fait dans la
paste et estampant tousjours la paste sans club qd
soit estampés la paste comme est il en blanc de vin

ne deult estampere la pastie, la polve des pions
des maines en by plat de bois, et la estam brie estampere
on piron et prendret de la sparte et le mettra en
fines on payelle qui doit estre brie esgandue
deuant qe le meche deuant d'ouuer

Pour se/ gausies excellentes

Prendre fmes ouste avec le blaz de S. fmes sans le
blaz et les battes le brie saupens longtemps
avant jls battuz plus pour les gausies tendues et en
prendre une pinte de resine de bulle et la mettre en
feu sur le feu sur quelle soit tude pour prendre en
deux foies presne a la quantite de la resine
de desmelle le tout ensemble avec de la farine
qui soit brie seige, et quant elle est tempree y
mettre une oncie de on by peu d'auantage de po
et que le meche soit forme en y au song de la
esaminee et qui les boudra moult plus excellentes
et polve meche au feu du suau et se despart et
n'auouant qe les bont d'ouuer

Et ces quand es les va cunse l'oz y metant se brie
poude brie et unipalente sur la viande estou trop
espeue

Pour se/ blanc manges

Pour prendre une polme de la boulerie fort brie
et apres estou la brie de la portone, et la
fourchet en by bon lingue et l'esplusee brie
de l'oe de filott sur se se peut et sur bont hommes
trop de difficulte et l'esplusee brie et
filott vous polve estampere la gausie en by moude
et que passer avec une rose de une et farine
de l'ay qui l'unt et de lingue la l'assie tempree

En demy jour en sans de rose et apert par dessus laist seant
de esconleret l'ame et la batorat amoy une cuillere de
lait, et apert par dessus deux pots de lait et une livre
de seum de sel, et le d'essuillere fort bien uncoz bien
l'ent et prendre trois livres de plus belay s'incise
et melleur q' bonnet poloit, et mesurte le tout

11 by le menu au
confusion et
causereit bouler

Ensemble uncoz la seant et la mortet bouler l'ame
q' soit esped presque de le souper et apert le
mortet en un pain plat q' respend en esped s'incise
et quant es volentet seant en souperet trois on 4
laingot q' mortet en plat q' seant en table

pour se/ blanc manger subit em
ou en faste

Prenez une livre d'amoniat sy les pelles et puis les
pelles es de mortet amoy de sans de rose seant et
inques a ce q' demoune ce seant seant puis par
de une estamine q' seant seant seant de amoy
une livre de seant blanc de uncoz et mesurte
tout Ensemble uncoz seant de uncoz on de seant
tout q' demoune fort seant, puis le seant bouler
en petit seant le seant tout q' seant seant

pour se/ blanc manger en seant seant

Un lieu d'une pelme q' loy prend ad manent seant seant
blanc manger seant seant seant seant seant seant
bouler quant il seant seant seant seant seant seant
d'ou seant seant seant seant seant seant seant
et puis seant seant seant seant seant seant seant
blanc manger seant seant seant seant seant seant

pour se/ seant de mode bolue

Vous prendrez de la seant seant seant seant seant
mortet qu'elle soit d'ou seant, et la mortet seant seant
seant seant seant, on seant seant seant seant seant
seant seant en la seant seant seant seant seant seant
seant seant seant seant seant seant seant seant

prennent tout est de l'autre d'une année, et vient de
 la barge laquelle meurt boulier ou vers d'un got
 tant qu'il soit restant en la montagne, quoy fait
 l'histoire du feu se rejoignant sous vent d'un got
 et vers autre en se que un temps aucune part
 d'effort, et quand il sera fait pendant un point
 de mesure l'un ou deux d'auz ans et demy d'ouf
 lesquels passés avec la mesure par un
 et l'autre l'autre l'autre, quoy fait avec des
 l'autre ainsi l'histoire et une belle qu'on
 de quoy un s'est de la mesure et la
 s'ouvrant ainsi qu'on et de ne la peut
 meurt trop près du feu qu'elle ne vienne a
 boulier ou trop se l'histoire avec la mesure
 si bien qu'on recevant l'un ou l'autre la mesure
 elle se l'histoire, et estant qu'on la mesure
 et la mesure avec la mesure qu'on, et
 quand il sera qu'on la mesure en tabe
 la mesure et plus ou autre mesure en se
 l'histoire

Livre de toutes les figures
 de cet ouvrage

- Je meurt une année
- Je meurt des ans
- Je meurt les ans
- Je meurt les ans ou plus ou
 moins

Recoustre les gapes a l'Espagnolle
Recoustre les cures ou prestres
Recoustre la soy d'ins agnean
Recoustre la soy d'ins coques
Recoustre une telle tetune ou
pis de charge
Recoustre les sangs
Recoustre un chistol ouz affaibles
ouz gels roty
Brogel au lait
Brogel
Brogel qui se jure
Brogel qui
Bouilles de gapes
Brogel ou sang de veau
Brogel manger
Brogel manger fait subitment
Brogel manger de carofine,
Brogel bouillie
Brogel ou tendre
Brogel
Brogel de veau ou au vin autre
ou au lait
Brogel de pomme de terre
Brogel toute l'annee
Brogel de manne
Brogel de sang

Le sam em d'annet
Coustume de noy
De odufob
Cime de d'antob
Et fangeoz ey andoub
Estimez dot p'ed m'

Primer

Des puzerons
Une portame de vean
Inde de montoz
Fougnoub
Dot poullot
Une saup
Filleto de boenf
fel primer en quond
flant fa
faroy di fel flant
flant bany
fel spirit suz
flant am plat
fel dot oreille
Joy de vean aroy m' l'ou
C'eloe
G'atean
C'oyot de montoz et l'ime

Quatretoit an oustrot

Coler demandot

Quatretoit

Quatretoit excellentot

Coler xonfu

Quatretoit demandot

Quatretoit

Quatretoit

Quatretoit de cabillouan

Quatretoit

Quatretoit a l'effano uer

Quatretoit

Quatretoit de mraym

Quatretoit ou parquie buz arcourbed

Quatretoit de boduf

Quatretoit de mraym poffes pery or sommou
L'ou doit vfer de luy le pery ou temporel

Quatretoit pery

Quatretoit

Quatretoit

Quatretoit de bange

Quatretoit de mraym

Quatretoit ou autrot pappo matrou poutm
ou buz arcourbed

Quatretoit

Quatretoit

Mattone
mele framanzu de lunt
montado de vaufo e de l'ho
mele
mattel

ouste fouillez
Ouste biez arcomtes Amica de la moule
de bouf

Boulle podado
ouste podado
papy bay / papy d'espaignu / 46

pamada
papy d'espaignu
puzouit estinet in la resme de romanzu

paste de bouge / 47
paste de stobifoz / 47

rommes rintes en payelle de Rome du fann

potange
paste de puds de bean / 48

paste de puzouit

paste de vaufo
paste du pot de sarque / 49

potange de nandau

petit paste de clay manjou / 49

Soupe pour les estomacs roty
Soupe pour les yeux roty
Soupe pour les seignes roty ou soupy
roty

Soupe d'ours

Soupe saropine } e. d. e. h

Soupe d'espaigne

Soupe de moultot

Soupe de calum

Soupe de

Soupe de

Soupe d'allemande

Soupe pour les seignes roty

Soupe pour les seignes

Soupe de montes

Soupe de seignes

Soupe de

Soupe de benlozine

Soupe pour une langue roty

Soupe de camart ou d'indes ou de van
pour moultot

Soupe de la langue ou d'indes de moultot

602

Campes in Cherylesse

De puygellame

Cherylesse pro regno de roent

San regis bouly

San regis ou rannard

Campes de profus

De foy

De ranoamp

De laupe

Comtes de fromant de in nollu

De fromant

De regis

De l'anglois

De pomes

De regis

De regis

De profus

De pomes

De pomes de melle ou canard

De regis foyes in la foyes de pomes

De regis

De regis

De regis de regis

De regis de regis

Comtes

- De pompois
- De samonds
- De agrofome
- De gaw de montes
- Commandes
- De glas manzies
- De natel
- De pomel
- De gaw de poirgean
- De gaw de boenf
- De moullie de beuf
- De fromante
- Com Coent
- De pommes de romy
- Werde
- De uns soultu
- De pingsous sans soultu
- Excellente d'goues
- De gaw de me de oppinas
- De sarottes jaulnes
- De norwamp
- De pou
- De juy deas

Cantel

unnet

Appelles jus illud
Sains sources
Comte

gasther
Ruppel de pomogean
De sain
De soy de pomogean
Gammes quoy appellee ord mainent Ruppel
de safran
Comte de carpe

Comte de carpe
Toute sorte de poiffon et andoules
Comte de pommes
De rouspes
De rousmes appellees rousmes
Vne tante
Vne tante en l'air

R
and
am

B
Bio
B
B
Boi

Robert Joffens
and mille
amandis

C. singe m
ehridis m
Egaffons
E. olyo
E. ofm
E. gone
E. abulter
E. ourdis
E. arps
E. abilliau
E. oufnis

ppob

Dred of y

Bucent
Bioct
Bullon
B. f
B. d
Boduf

Spinafz vrbm
Grafz vrbm

Selle
Selle Rouge |
Selle Damandis |
Suffeau m
Juro de Montoy vrbm llo

Sillet de barut vrbm
foj de vrbm 23. fdis vrbm
foj dagnon a ault vrbm
f romage vrbm
foj de vrbm vrbm llo

Sypocras n
Suytes v
Suyfot vrbm
Soyelle vrbm

Fambon on

Lun
Luit
Lam
Lar
ldg
La

h

Marmelade n
 Marsipin n
 mustaroid n
 moullis re ooy
 maymond om
 montos eby et eby ooy
 moullis de luf ooy ooy
 moullis on moullis ooy
 melons ooy
 mustards de luf ooy
 mangelwal om

57 52

August dem Ho
 Luitud ooy
 Lamproy om
 Laitme at Empre possou om
 187
 Lait om

Noie m Ho
 mandau e ooy

— Dufé en rem oom Q
veem
villiers en l'is

Passin de paiguo n
poisson a la dobe e
poussé eby
poussé l'is eby
poussé de montes eby l'is
poussé eby eby l'is
poussé de base eby eby l'is
poussé eby
poussé eby l'is
poussé eby eby
poussé eby eby eby
poussé eby
poussé eby
poussé eby
poussé de mandant eby
Passin de l'is eby l'is eby

— L'is n
Passin de poisson eby
poussé eby
Passin de eby eby

Passin de blan magot
eby
Passin de l'is eby
Passin de l'is eby
Passin de l'is eby

Q
Ba
Ba
S
D
B
B

L'is
Tuff
Cour
Cour
Cour
eby
eby
eby
eby
eby

Saulces sur poissons
 Saulces
 Saulces sur Sapons
 Saulces
 Souffis
 Souffis
 Souffis
 Souffis
 Souffis

Saulte om
 vdan r eby
 atadobi

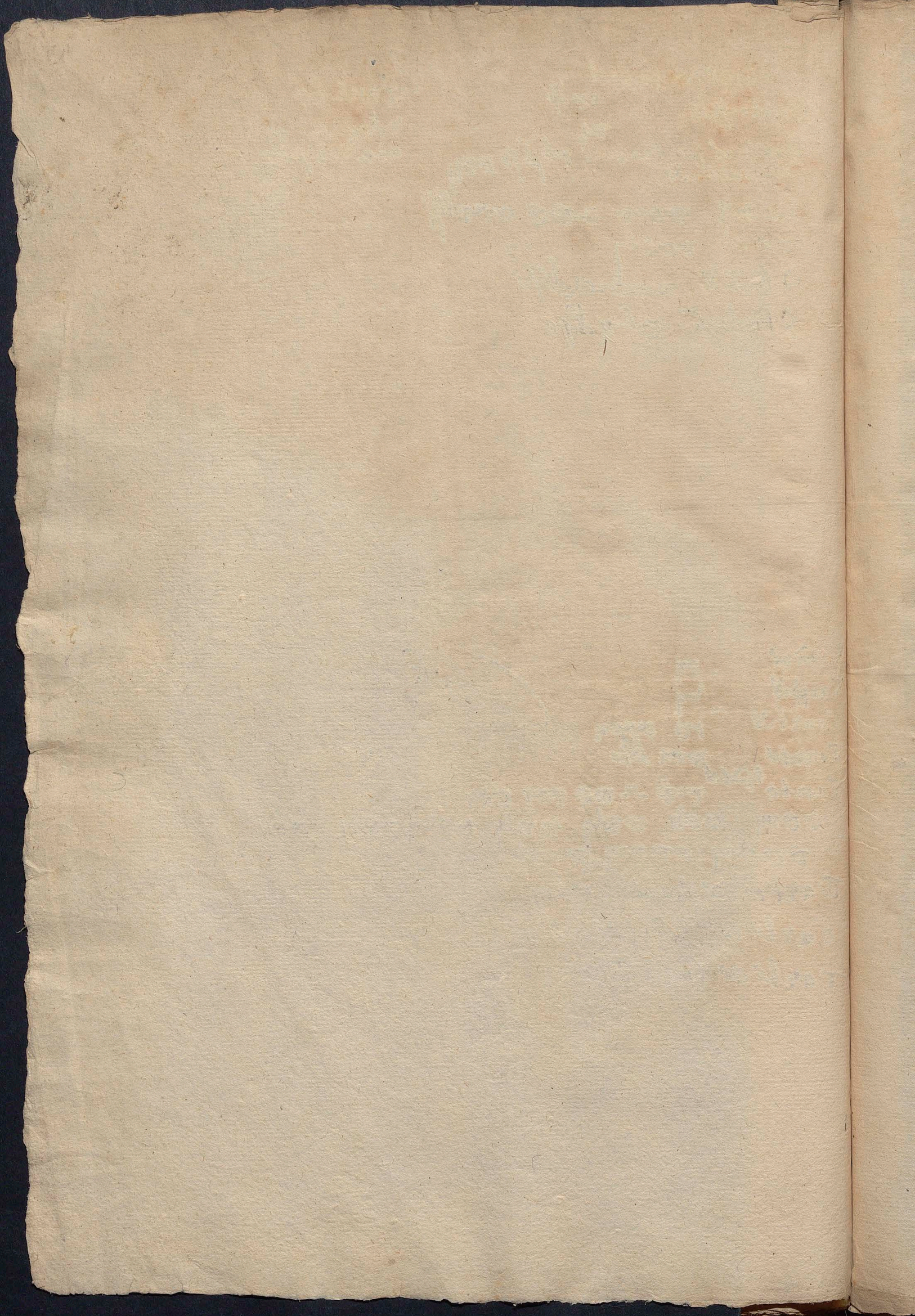
Caudo m
 Truffes n
 Courtes r
 Courtes m
 Courtes r
 Courtes r
 Courtes r
 Courtes r
 Courtes r
 Courtes r
 Courtes r

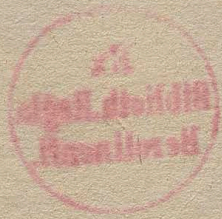
56

6m

u magis

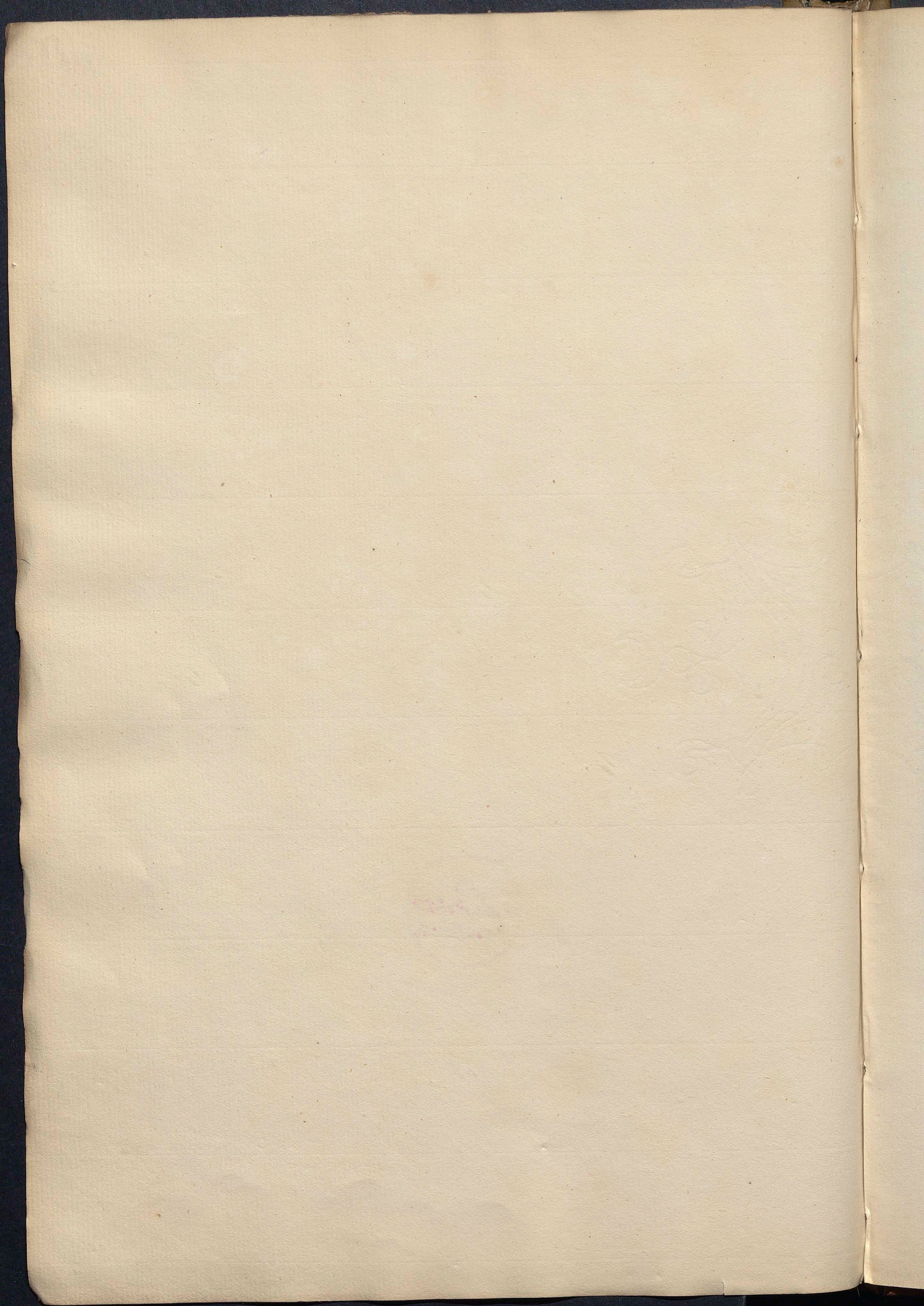
6n

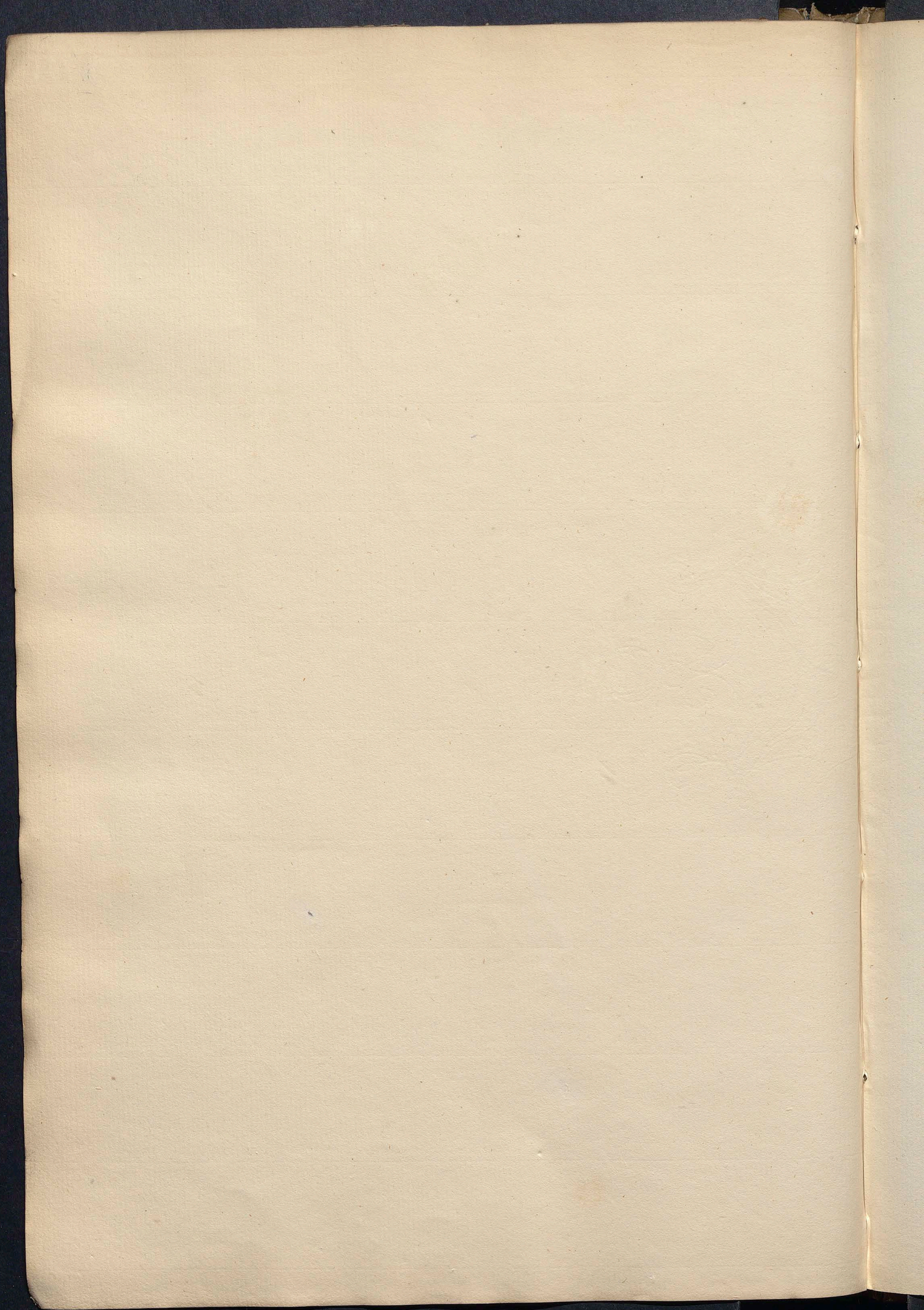


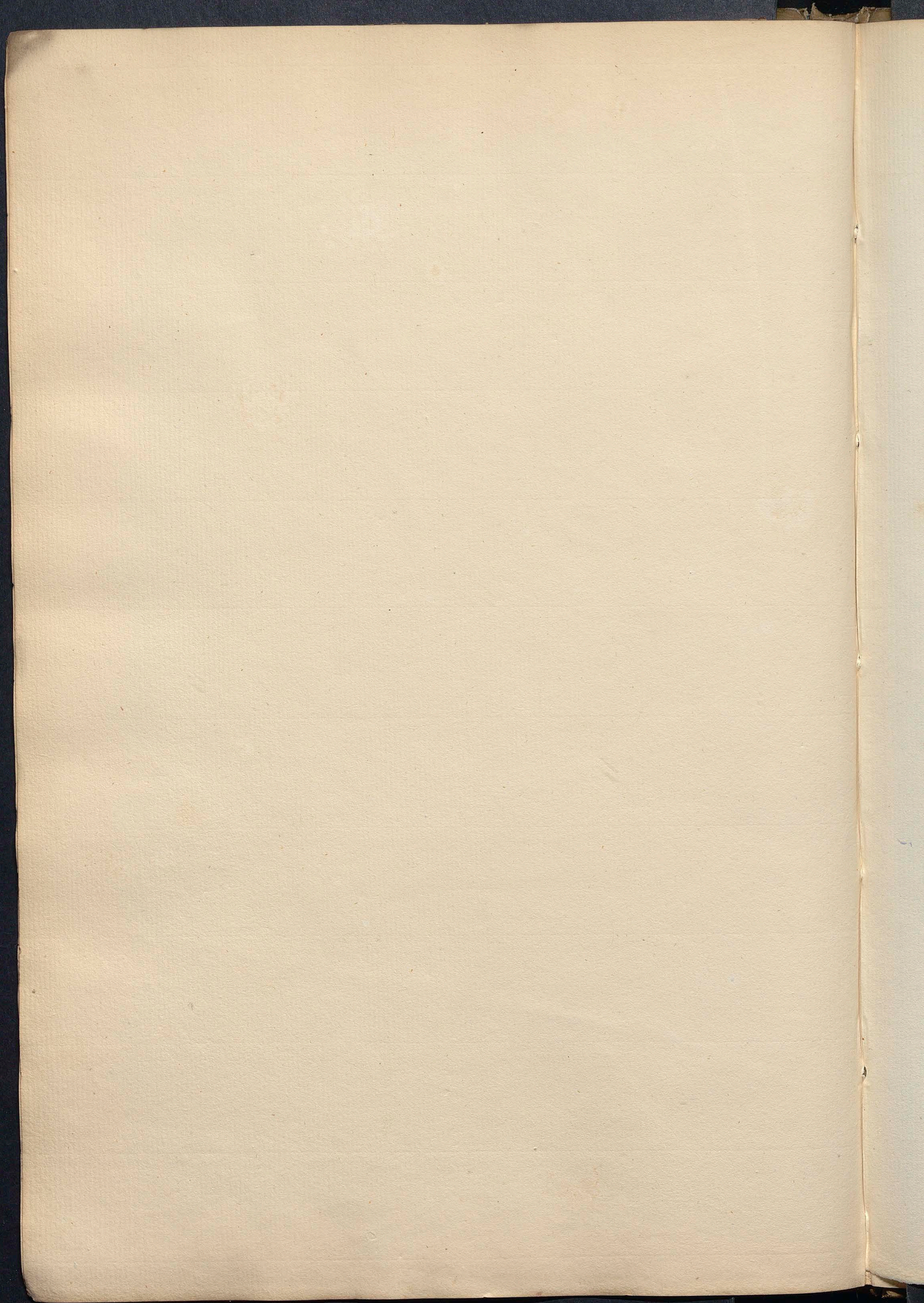


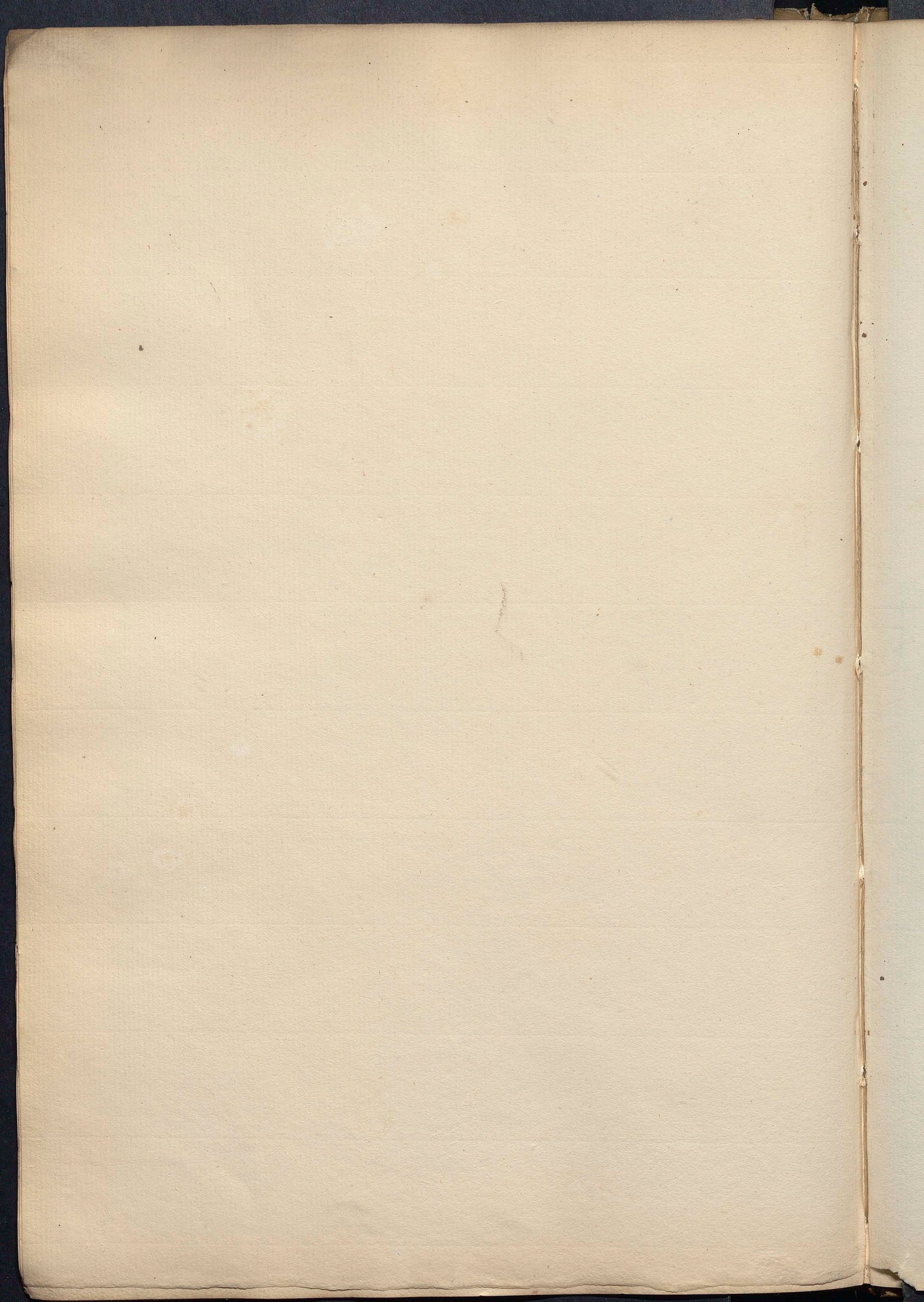
Ex
Biblioth. Regia.
Berolinensi.

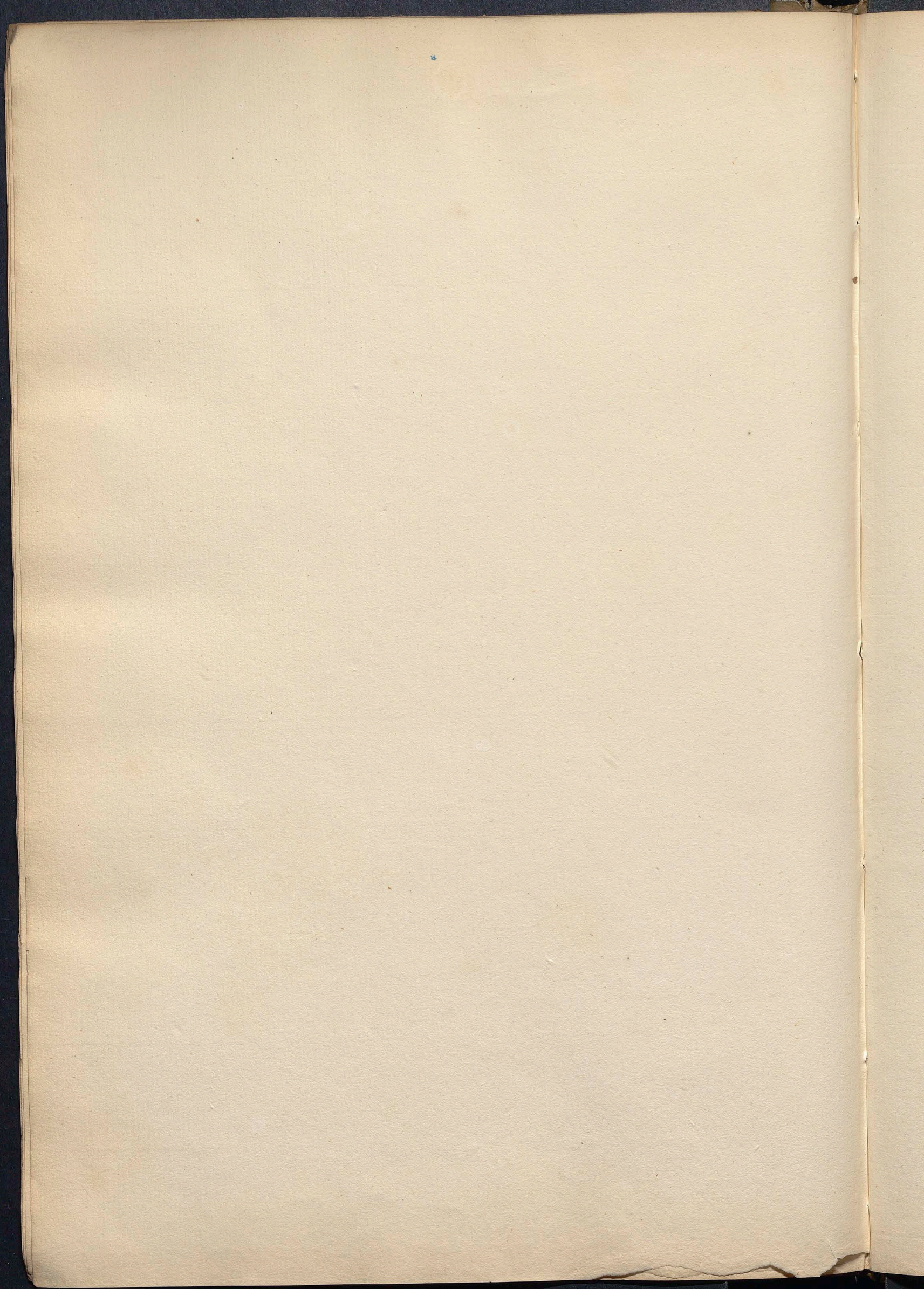
1850

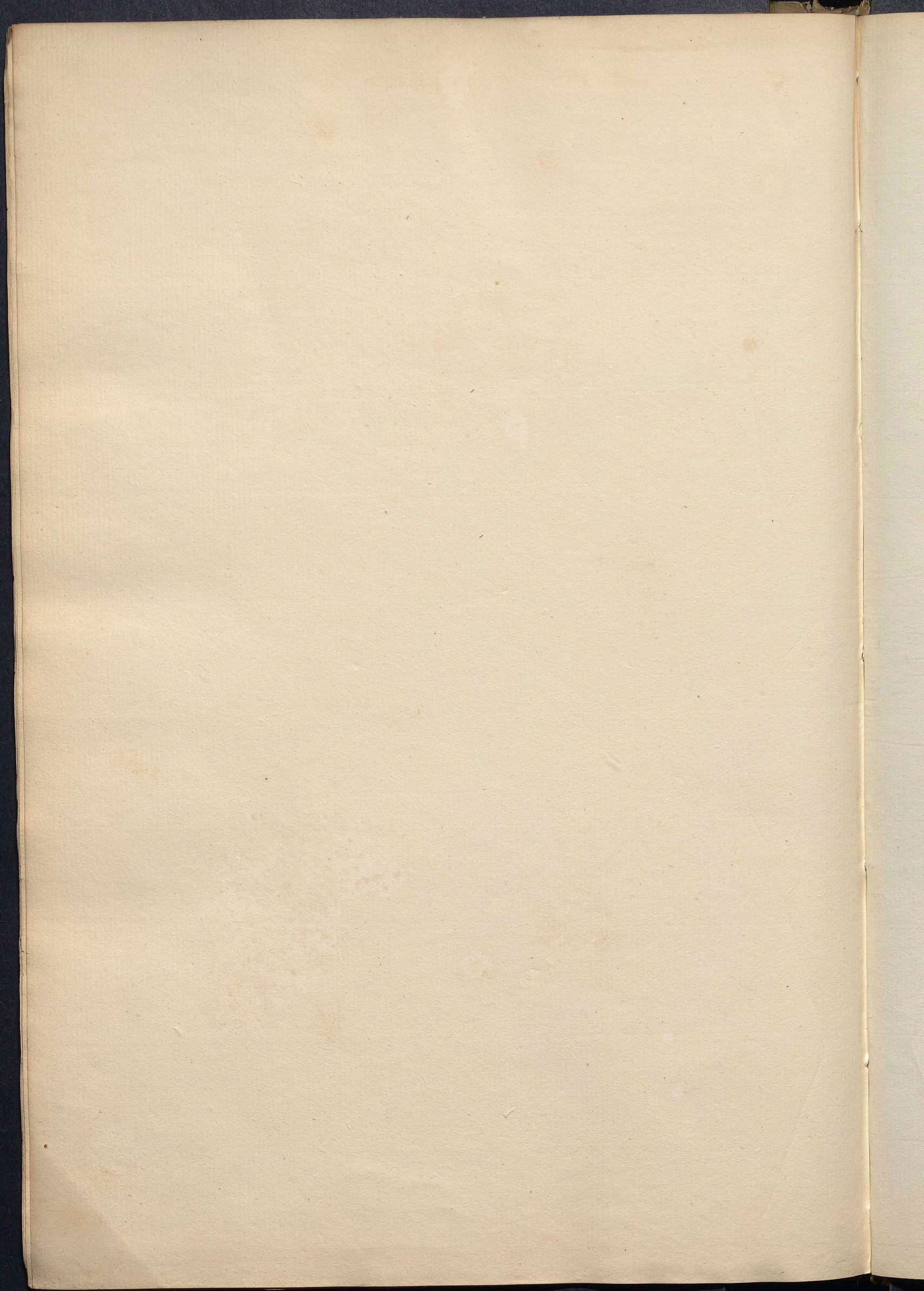


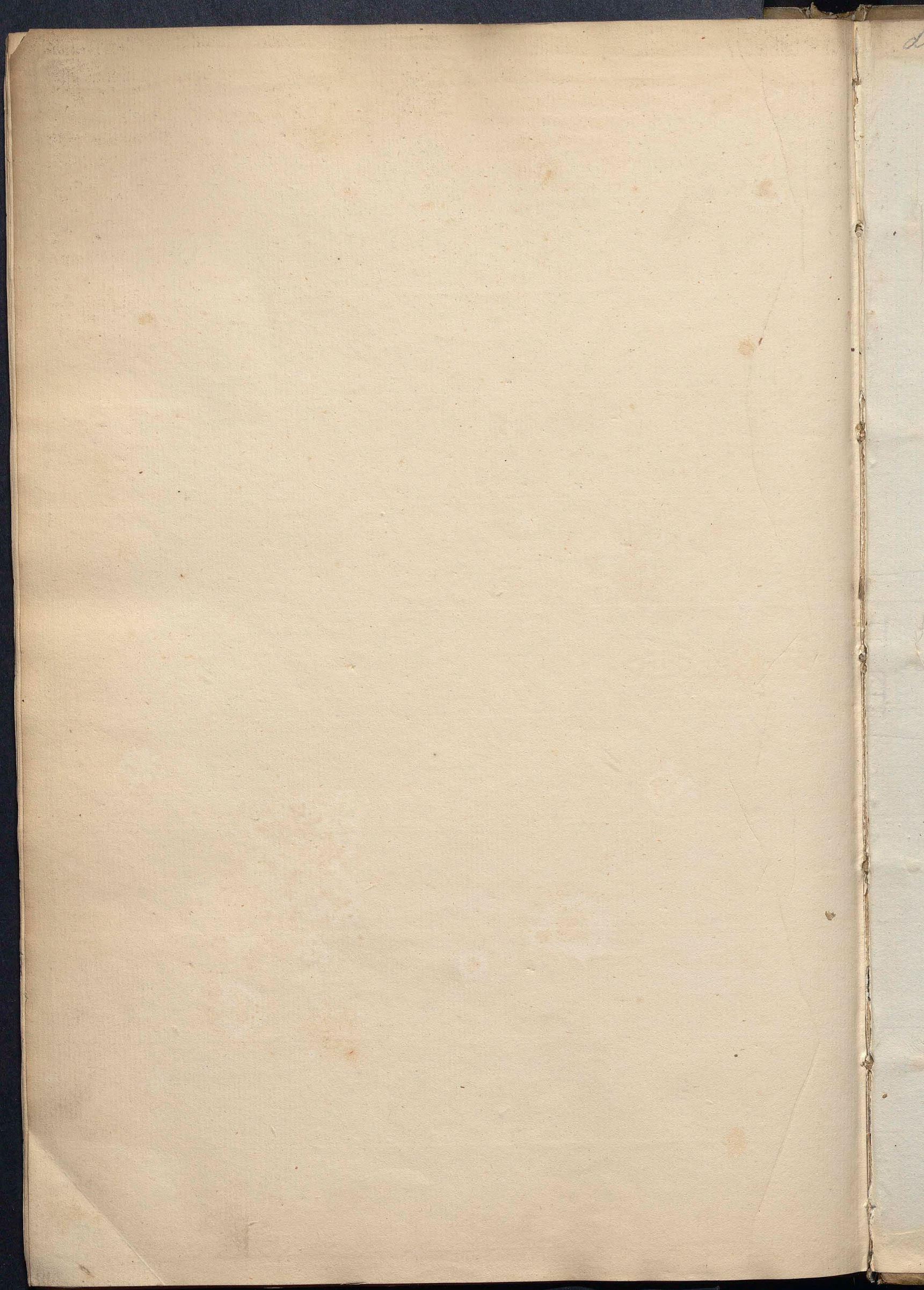












dbf -

Rece

Manu