
EX LIBRIS
Dr. Georg Freund.

1669

Manuscript.
Kochbuch.
Auf alten rosten Pieten in alter Schrift:
1669.
Provenzalisch, Französisch u. deutsche Recepte.

fol. einzelnd bunein Pfg Leder mit Schn. 1

1669

1669

Pour faire toutes sortes de Confitures liquides

1

Pour confir des Abbricots qui soient bien iaunes

On prend des Abbricots qui soient bien iaunes pas tout a fait meures mais encore un peu durs, Il les faut aussi choisir qui ~~soient~~ soient sans tache et ne pas marquées de rouge mais les plus iaunes et les plus egales de couleur qui se puissent rencontrer et puis prenez les un a un et les essuyez tout doucement avec un linge bien net, puis en oster bien les morceaux de queue qui pourroit estre restés en les cueillant puis les peser et prenez pour deux liures de fruict, 2 liures de sucre du meilleur qui la pipette sucre de pain estant ny rapé ny pilé mais seulement mis en pieces et en differents morceaux a sçauoir grands et petits comme ils se rencontrent en les rompant, Pour chaque liure de sucre il faut prendre la pesanteur d'une liure d'eau et mettre le sucre et l'eau dans le poillon ensemble et quand le sucre commence a fondre on prend un blanc d'oeuf

quon a premierement bien battu et on le met aussy dans
le poiellon lequel sert pour clarifier le sucre quil
faut bien escumer iusqua ce quil soit bien clair, Il
faut que lescumoir soit dargent et quand il ne re-
stera plus descume et que le sucre soit bien clair
et quil commence a lessaissir quon doit quen tirant
la cuillere il en tombe a gouttes espaisses et alors
on y met incontinant les abricots. Il faut prendre
garde que le feu qui est dessous le poiellon soit assez
grand car autrement quand les abricots sont cuites
a petit feu elles noircissent ou brunissent, Il faut
aussi prendre garde quil ny ait pas plus de feu a
un costé quau lautre mais quil soit bien egal tout
a lentour affin quil bouille egalement de tous costés
sans cela il se brule facilement, Il faut aussy que
le poiellon soit bien net en dedans et quil ny ait nulle
marque alors les confitures sont bien plus claires
et belles, Il les faut continuellement escumer mais
tout cela doucement affin que les fruicts ne se rompent
et quand il reste si peu descume quon ne la puisse
pas bien oster auec lescumoir sans fort toucher aux
fruicts alors il faut prendre une plume bien nette
qui ait esté bien lauée et reseichée auec laquelle on
pourra oster toute lescume qui reste et pour conserver
le fruict entier il le faut en bouillant fort peu remu-
er si ce nest quon craint que dun ou dautre costé il

se pourroit attacher au poisson et braler, alors on
prend un écumoir bien net et on tasse tou doucement
au bord pour ne pas attacher comme aussy cy et là au fond
le plus doucement quil se peut affin de ne toucher pas
au fruict craignant quil ne se rompe, Il vaut mieux
les confire estant jaunes ou encore verds avec la peleure
mais cela depend de la volonté de chacun car avec les pe
lures elles ont meilleur goust et sont pelées elles sont bien
plus belles, Autrement si on les veut sans peleure ou
sans noyeaux alors il faut oster les pelures et les
noyeaux avant que les peser, Si on les veut faire sans
lesdites peleures il faut prendre garde que la balance
où on les pesent soit bien nette puis il les faut peler
le plus delicatement quil sera possible. Quand on
croit quelles sont bentost assez cuites alors on laisse
tomber sur une assiette une goute ou deux de syrope
et on le met a lair puis on le touche avec la pointe
dun couteau et si il y demeure attaché et se tire comme
un grosl filet alors le fruict est assez cuit puis on
prend des petites escuelles de verre bien lavées et
bien essuyées quil ny reste nulle humidité et en y vou
lant mettre les confitures il les faut passer devant
le feu a ce que le dedans en soite la chaleur et mettre
un linge mouillé en votre main sur lequel posterez le
dit verre qui est pour empecher que le verre ne se casse
si facilement quand on y met le fruict lequel il faut re
tirer du poisson avec un écumoir affin quon en puisse
tirer le fruict sans gelée, Il faut tousjours laisser

le poisson sur le feu et les entirer une aune le plus
doucement qu'il se peut affin quelles ne se rompent
en les retirant, Quand vous lauez dessus lecumoir
il faut un peu battre ledit ecumoir sur lequel il est
contre le poisson pour en faire bien degouter la gelée,
layant tenu un moment sur lecumoir tout vous les
mettez dans le verre que vous tenez dans votre main
et quand de cette facon vous y en aurez mis autant
que vous desirez, et tout le fruict etant retiré de cette
sorte on laisse encore cuire la gelée mettant a toutes les
fois un peu sur une assiette quon fait refroidir a lair
et quon essaye auec le couteau pour voir si elle est ferme
et quand elle se rencontre telle quon la puisse quon les pais
sent couper auec le couteau sans quilsy attache ny
se retire sur filet alors elle est assez cuite puis la faut
verser du poisson dans un ou deux plats de terre qui
seront fait pour cet effect, Estant versé la dedans
par fois il la faut remuer auec la cueillere, affin
quil ne se puisse faire aucune peau dessus et que les
petites choses qui viennent au dessus en bouillant se
rompent affin que la gelée soit bien unie et quand elle
sera un peu refroidie cest a dire que cette grande cha
leur en soit passée sans quelle soit tout a fait iede,
alors on la prend auec une cueillere hors les dits plats
de terre et on les versent dessus une forme de flamine
qui est faite du rond, dune boite a confitures et at
tacher sur une toile de soye blanche et que soutient au
dessus des terrines de verre ou les dits abricots sont

et encore que lesdt. abbricots fussent tous rafroidis
cela n'importe et de cette façon on fait passer autant
de gelée par cette dite toile de foye blanche jusqu'a
ce que les abbricots en soient couverts, On les fait pas-
ser par cette toile affin que la gelée en soit plus claire
et qu'il n'y reste ~~aucune~~ aucune petite chose du fruict en
mettant ladite gelée dessus les abbricots. Si vous crai-
gnez qu'elle soit encore trop chaude et qu'elle ne passe ve-
ner le verre lors mettez dessus vos mains une toile moui-
lée comme jardit, Il faut bien prendre garde que les
abbricots soient bien couverts de la gelée autrement ils
se chissent avec le temps et durcissent, Lors que ladite
gelée sera mise dans lesdites terrines de verre avec
les mains d'un costé et d'autre affin que la gelée se mette
egalement par tout on les mettra refroidir sur une pla-
che qui soit bien egale sans les couvrir d'aucune chose
avant qu'elles ne soient tout à fait refroidies, Il faut
observer cecy pour toute sorte de Confitures et quand elles
sont à cuire sur le feu lon y met une des grandes cuille-
res qui servent pour les confitures pleine de vin de
France qui est inuention pour les faire pallir et rendre
d'un iaune pasle, Il y a bien quelqu'uns qui pour confir des
abbricots quand elles sont pelées les mettent ensemble
avec le sucre en quelque vase de terre couverts avec quel-
que autres terrines dans lesquelles ils les laissent toute une

maict insqua lendemain quils les veulent confir et alors
les retirent desdites vases et les mettent dans des poislon
et versent la quantité deau susdite.
Il ne faut pas cuire a la fois, davantage de ce fruit que
deux livres encore que le poislon fust si grand quil en
puisset tenir davantage car de cette faicon elles se cuisent
bien mieux. les abricots qui sont un peu longatres et pas
si rondes ~~que les~~ sont dordinaire plus seches et moins
tachetées que les autre qui sont si rondes et les confi-
tures en sont bien plus belles, aussi celles qui sont les meil-
leures a confir sont celles quon choisit de cette sorte quand
elles sont encore un peu dures et quon les met dans de la
paille bien fraiche où elles iaunissent et meurissent et quand
elles sont quasi meures cest adire quelles ne soient pas
encore molles mais quelles soint encore plus que fermes
comme un fruict qui est presque meur mais encore un
peu durastre lors on les confit et celles la iaunies dans
la paille sont bien meilleures que dautres parce que
en les cuisant elles ne se rompent pas tant

Quand il arrive que vous n'auez pas assez de verres pour les abbricots on prend de grands terrines de terre ou pres pour cela ou vous mettrez vos abbricots et observez la mesme chose que lon fait quand on les met dans des verres, S'il arrive que vous en voulez conserver pour quelque malade et qu'elles ne seruiront pour la parade lon les met dans des pots de terre et on fait de mesme comme auec les abbricots vertes qui se gardent en des pots, Il faut aussi prendre des papiers simples et non doubles que lon coupe de la grandeur qu'ils puissent entrer dans le pot et on les met au dessus des confitures qu'ils poseront dessus lequel papier on rafraichira toutes les quatre semaines ce qui conserue lesdites confitures, mais il ne les faut pas couper si iuste qu'il ne demeure au tour un petit rebord par où on les puisse prendre pour les retirer et au dessus du pot on lie un papier double

Pour Confir des Abbricots vertes

Il les faut choisir quand ils sont encore toutes vertes mais point si petites que les noyeaux ne soient déja tout noirs et durs, puis il faut prendre un morceau de toile bien net dans lequel on mettra de la cendre de bois, puis on liera ladite cendre dans le linge à ce qu'elle ne puisse sortir puis on les iettera de l'eau de fontaine ou de puits toute froide et nette dans laquelle eau vous lauerez vos abbricots et en les retirant vous les relauerez encore une fois dans d'autre eau fraiche sans y mettre de linge auec de la cendre, En suite de cela il les faut relauer

encore une fois de la mesme facon sans qu'il ait de cendre
aprés vous les retirerez et les essuyerez avec un linge bien
net affin qu'elles ne soient plus humides, puis les peserez
et les metterez dans un pot de terre où il y aura de l'eau
fraiche dans lequel vous les ferez boullir iusqu'à ce
qu'elles deviennent molles mais non pas tout à fait et
puis les retirerez et les metterez en un égoutoir et quand
l'eau en sera bien ecoulée vous les remettrez dans de
l'eau fraiche et froide dans laquelle vous les laisserez
le temps d'un quart d'heure en suite les remetterez encore
en un egoutoir bien net et ferez bien ecouler l'eau
Cela estant fait il faut voir si votre sirop que vous
aurez mis cependant que vous aurez accommodé les
abbricots soit en estat du mettre vos abbricots et
pour faire le sirop où elles doivent estre cuites il faut
prendre un peu plus de sucre que de fruict et ne le pas
raper ny filer mais le mettre en pieces, pour chaque li-
vre de sucre il faut prendre autant d'eau comme pour
les abbricots iaunes et aprés qu'il sera clarifié il le
faut laisser cuire iusqu'à ce qu'il vienne espais et que
vous voyez quen retirant la cueillere ce qui en degoute soit
grosses goutes epaisses et quand elle est de cette sorte vous
y pouvez mettre votre fruict et le ferez cuire à grand
feu de mesme que les abbricots iaunes et pour voir
quand elles sont assez cuites il en faut retirer une et quand
vous verrez quelle sera toute molle et assez cuite et le

sirop bien espais en laissant le poisson dessus le feu vous
les tirerez dudit poisson en les mettant dans les verres de
la même façon que les iaunes et en suite ferez de même avec
la gelée comme avec les iaunes, il y a que cette difference
que pour voir si les abbricotts iaunes sont assez cuites a-
vant les en retirer on le voit au sirop et les vertes avant
que de les retirer on le voit a l'abbricot mesme, mais ceux
qu'on fait ordinairement on les met dans des pots et quand
toutes les abbricotts sont tirées hors du poisson avec leur
moir et quelles sont mises dans des pots lors on fait aure-
cuire le sirop jusqu'a ce qu'il soit fort espais et se lie com-
me gelée, mais il n'est pas necessaire qu'il se lie si ferme
comme celuy qui est dans les verres et lors on le verse
en des plats de terre ou on les laisse un peu refroidir
de mesme façon comme l'autre des abbricotts, mais quand
on le met dans les pots dessus les abbricotts il n'est pas
necessaire de le passer par ~~un linge~~ une toile de soye,
seulement on le prend avec la cueillere hors des terrines
et on en remplit les pots, On laisse toujours la quatri-
eme ou cinquieme partie du pot vuide pour la gelée, on
le peut aussy essayer d'une autre façon a sçavoir pour
ceux qui le doivent garder dans les pots qui est que lors
qu'on verra que les abricotts sont assez cuites on oste le
poisson du feu et on le laisse un moment jusqu'a ce que
cette grande chaleur en soit passée, puis avec la cueillere
on en tire les abricotts et le sirop tout ensemble bien dou-

cement affin quil ne se renfent que le moins quil sera
possible et quand vous en aurez bien remply les pots iusq
quen haut vous mettrez au dessus encore 3 ou 4 coueillerz
dudit sirop selongue il vient a propos, mois quil
y a de place vuide dans le pot est le mieux. On les laisse
sans les couurir daucune chose 3 iours ensuite desquels
on prend une ardoise que lon fait couper de la mesme
grandeur a ce quelle puisse entrer dans ledit pot pour
roindre iustement sur les confitures, chose qui conserue
toutes les confitures qui sont dans des pots et alors on
lie un double papier au dessus du pot, pour faire quelles
soient bien vertes il les faut cuire en un poisson de cui
ure rouge ou si vous n'en pouuez auoir il faut prendre
4 ou 5 morceaux de cuiure rouge que lon tien expres
pour cela chacun grand comme un liard lequel on cette dans
le poisson lorsque les confitures commencent a cuire
et quon ne retire que lorsque vous retirerez les confitu
res, C'est une inuention de laquelle on se sert pour toutes
les confitures que lon veut auoir vertes, et tant les y
mettre il faut prendre que les pots soient bien lauez en
dedans et bien essuyez auec un linge et aussi auant dy
mettre le confitures il les faut tenir sur le feu de mesme
quon fait aux verres de confitures hormis quon les y tient
plus long temps. On peut cuire 3 liures de fruit a la
fois de ces dits abbricots verts parcequils sont petits.

Pour confir des Peches qui soient toutes vertes

Il faut prendre des peches quelles ne soient demymeures et les couper par le milieu et lesquelles quittent difficilement la pierre il les faut prendre et toudre si long temps quelles la quittent, puis les faut peler le plus delicatement quil sera possible affin que lon oste le moins quon peut de la chair puis les peser, pour 3 liures de fruit il faut prendre deux liures et demy du meilleur sucre et du plus beau qui s'appelle sucre de pain, puis il faut prendre les peches et les mettre en un pot de terre bien net, ou on aura mis de leau de fontaine ou de puits, dans lequel on les mettra fouillir iusque a ce quelles commencent a deuenir un peu molles mais pas tout a fait, puis on les en retirera auec un ecumoir et les ~~mettra~~ retirera auec une egoutoir en mettant le costé ou le noyau a esté embas, et pres on les remet dans de leau de fontaine ou de puits qui soit bien nette et fraiche comme elle vient destre tirée, dans laquelle vous les laisserez lespace dun quart heure, lors les en retirerez et les mettrez en un egoutoir comme cy denant affin que leau en puisse bien couler, puis prendrez le sucre qui aura esté pilé en un mortier de marbre auec un pilon de bois ou bien on peut aussy essayer sil est meilleur de nettre pas pilé mais de le rompre seulement en morceaux comme en dautres confitures et on mettra ledit sucre dans le poislon auec une demy liure.

deau, où bien on peut aussy essayer den mettre autant
quaux dits Abbricots pour voir lequel sera le meilleur,
En le mettant sur le feu on clarifie le sucre avec le
blanc dun oeuf et apres quil sera bien escumé et bien
cuit iusqu'a ce quil commence a se lier ensemble, et
quen tirant la cuëillere dudit Sirop il en tombe a
grosses goutes epaisses, lors on y met les pesches
quon laissera cuire de la meme facon que les Ab-
bricots et on observera toute la meme chose pour
les escumer et les garder quil ne se rompent et ne
se bralent, pour voir si elles sont assez cuites quand
elles auront esté un peu plus quun quard heure sur
~~les~~ le feu il faut toujours mettre du Sirop sur une
assiette quon tiendra a lair pour voir si elle se met
en gelée comme des autres confitures et noyant quel-
les se mettent en gelee on les en tire de la meme facon
quon fait les abbricots, les gardant le plus quil est
possible quils ne se rompent, apres quelles en seront
tirées laissant toujours le poislon sur le feu, pendant
quon les retire on laissera encore cuire le Sirop iusqu'a
ce quon voit sur lassiette où on fait lessay quil est epais
et se laisse couper, lors pour les retirer il faut faire
de meme comme est dit cy devant quon fait avec
la gelee dabbricots, soit quon les mettent en des vernes

ou en des pots, et quand on en met en des pots il faut mettre le costé de la peche ou le noyau a esté dessous excepte ceux qui sont tout au dessus comme on diroit le dernier ici, De cette mesme facon on en peut aussi faire quelques soient tout entierez avec le noyau dedans mais celles la ne sont pas si bonnes, On peut aussy essayer de tirer les pechez hors du poislon quand et quand le sirop, comme on fait les abbricots verds, Il ne faut cuire que deux livres de ce fruit a la fois, le principal pour les avoir vertes c'est d'observer quon les cuise en des poislons de cuivre rouge ou en defaut de cela dy mettre six ou sept pieces dudit cuivre rouge de la grandeur d'un liard lesquels seront faits expres pour cela et estant dans les pots il faut mettre une ardoise dessus lesdits pots comme est dit cydevant mais il ne les y faut mettre que le trois ou quatrieme jour apres quelles seront faites.

Pour confir des noix qui soient bien vertes

Il les faut cueillir a la St Jean et il faut que les soient cueillies avec la main autrement elles se meurtrissent incontinent que vous les aurez il les faut aussy tost peler le plus delicatement quil se peut et cependant que vous les pelez il faut mettre au feu un jeau deau

et il faut quil bouille pour le temps quelles seront pelees,
dans lequel vous le mettrez tout aussy tost quelles seront
pelees et laisserez les cuire la dedans six ou sept ~~fois~~
bouillons, pour ce temps là il faut quil y ait encore au
l'eau deau de presse avec de leau toute chaude et vous
reprendrez lesdites noix avec lecumoir hors du feau ou
elles estoient et les remettrez dans lautre puis les laisse
rez bouillir, faisant vitement ietter leau de lautre leau
ou elles ont este et en remettre de fraiche et quand elle
sera chaude vous les prendrez encore avec lecumoir de
celuy ou elles sont et les mettrez dans lautre et de cette
facon vous les mettrez a bouillir iusques a huit ou neuf
fois les changeant de cette facon tousiours en ietant dan
leau a lautre leau ou elles auront bouillies et en mettant
tousiours de fraiche. car ayant les faire cesser de cuire
il faut que leau dans laquelle elles sont bouilles ne soit
plus trouble ny noirastre cest pourquoy apres les avoir
changés huit ou neuf fois et que leau en fast encore
brune il les faut changer si souvent quelle ne soit plus
brune et il faut bien prendre garde quen les bouillant
le feu soit bien grand afin quelles bouillent promte
ment, cela estant tout fait comme surdit vous les en
retirerez avec lecumoir et les mettrez en un egoutoir

et les essuyerez le plus proprement que vous pourrez
avec un linge net et bien gros et les essuyerez une a une
affin den bien oster toute la noire ordure ou ilnuissure qui
pourroit encor estre autour, car il les faut si bien essuyer
ou frotter mesme ce qui ne reste plus rien de noir, puis
vous les prendrez et percerez chaque noix de deux ou trois
trous ce que vous ferez avec une petite brochette de bois bien
pointue et bien nette faite expres pour cela et dans les
trous vous mettrez un clou de giroufle dans lautre un
morceau de canelle de la grandeur dudit clou et dans le
troisieme un morceau decorce de citron de la meme gran
deur dudit clou, si a present vous voulez faire quatre
trous dans les noix cela depend de la volonte, pour
vingt et cinq noix une livre de sucre bien pesee on peut
prendre sucre de fondre ou sucre de pain selon quon le
desire, mais prenant celuy de pain les confitures seront
bien plus belles. Il faut faire piler le sucre dans un
mortier de marbre avec un pilon de bois et quand vous
aurez mis votre sucre dans le poisslon vous y mettrez
de leau de la pesanteur dune livre et clarifierez le sucre
avec un blanc doeuf puis y mettrez vos noix en les y
laissant cuire une grande demie heure et osterez le poisslon
du feu pour en laisser passer la grande chaleur puis les
mettrez dans des pots quand et quand avec le sirop puis
quand les pots seront pleins vous mettrez tout au dessus
trois ou quatre cueilleres de sirop affin quelles tient bien

couuertes, il les faut laisser trois ou quatre iours sans les couurir daucune chose et au bout de ceux la mettre aussy une ardoise comme il est mentionné pour faire d'autres confitures et de mesme couurir les pots de papier il ne faut pas aussy oublier que le poislon ou vous les cuisez nest de cuiure rouge en ce cas la en les cuisant aux le sucre il y faut ietter six ou sept pieces dudit cuiure rouge comme on fait aux autres confitures quon veut auoir vertes, comme quelque fois en une année la saison est plus auancée quen lautre. cest pourquoy pour confir est noix vertes il ne se faut pas iustement arrester au temps de la St. Iean mais prendre garde au fruit qui commence a deuenir grand sans neantmoins quil ait aucun bois dedans et ne faut cuire que trois liures de fruit a la fois

pour confir des raisins qui soit tous verds

Il faut prendre de ces grands raisins longs qui estant meurs sont tous roux nommés raisins d'Espagne ou de Catalogne, ils les faut prendre quils soient encore tous verds et durs et en deffaut de ceux la il faut prendre de muscatt blancs qui soient aussy verds et tous durs et on laisse les grappes entieres ou on en tire les raisins comme on veut de les en tirer mais il est mieux, puis on les fend du costé le plus delicatement quon peut auec la pointe dun couteau et on tire les petits grains qui sont au dedans puis on les pese et en apres on prend un poislon plein deau de fontaine ou de puit lequel on met au feu et quand on voit quil est bien chaud non pas iusques a bouillir on y met les raisins puis on y laisse si long temps iusques ce quils commencent a changer

de couleur et à un peu palir mais pas quils soient fort mols
puis on les retire et on les met en un egoutoir et quand leau
en sera coulée vous les remettrez dans de leau de fontaine
ou de puits qui soit froide ou vous les laisserez iusques ce quils
soient tous rafraichis en suite vous les remettrez en un vase
et en ferez bien couler leau, puis votre sucre estant pilé
bien petit en un mortier de marbre vous prendrez pour chaque
livre de sucre de leau à la pesanteur dune demi livre et quand
le sucre sera bien clarifié avec le blanc dun oeuf et quil aura
cuit un peu et quen retirant la cuillere vous voyez que les
gouttes qui en tombent ne soient plus comme du sirop mais
quil commence à se mettre en gelée, alors vous y mettrez vos
poissons tout doucement avec lecumoir, les separerez quils
se mettent bien avec le sirop, il faut bien prendre garde de
ne les pas remuer davantage quil ne sera necessaire pour
empescher quils ne se brulent car autrement le fruit estant
delicat se rompt trop, quand on craint quils se brulent
ou quils s'attachent au poisson en place de les remuer avec
lecumoir on prend le poisson et au cesse du feu on le
secoüe, il les faut cuire iusque ce que vous verrez que le
sirop commence à se lier en gelée ce qui se pourra voir
en en mettant toutes les fois sur une assiette quon tiendra
et quand on versera en les touchant avec le couteau quil est
bien espais et se lie comme une gelée il est assez mais pour
avoir cela il faut que ce que vous eprouverez sur une assiette
ait esté un moment à lair afin que cette grande chaleur
en soit passée car tout ce qui vient premierement du poisson
nest iamais lié puis vous osterez le poisson du feu et en
userez de mesme comme de tous les confitures et quon met avec la gelée
au mesme temps aux pots, mais si vous les voulez mettre

dans des verres il faut aussy user de la meme chose que lon fait aux autres, Il ne faut croire a la fois que que trois livres desdits raisins, et si vous n'avez pas de poisslon de cuivre rouge vous prendrez lesdites pieces cy dessus écrites.

Pour confir des Cerises rouges

Il faut prendre des Cerises rouges qui ne soit pas tout fait meures lesquelles s'il est possible les faut faire cueillir le meme jour que vous les voulez confir le matin avant que le soleil se leve et qu'il ne pleuve pas puis vous en tirerez les pierres en meme temps que les queues ce qui faut faire le plus delicatement que lon peut afin de ne pas beaucoup rompre les Cerises puis quand le noyau en sera tiré vous les peserez, pour quatre livres de ~~fuere~~ Cerise il faut prendre trois livres de fuere du meilleur fuere nommé fuere de pain lequel on pilera bien petit dans un ~~pilet~~ mortier de marbre puis on mettra ledit fuere dans le poisslon et on versera dessus le quard et demy dun pot deau de pluye ou en place de leau du jus de Cerise ou du jus de framboise mele avec du jus de groseiles, pour faire ce jus il les faut seulement prendre quand les queues et les noyaux en sont ostés tout crudz comme ils sont et les mettre en un mortier de marbre ou vous les rompserez un peu puis les verserez dans une etamine qui sera tenue de deux personnes

chacune tenant un bout et tordrez si long temps cette
etamine iusqu'a ce que tout le fruit soit sorty du fruit, qui
est le ius duquel on se peut servir si on veut en place de leau,
puis clarifierez le sucre avec le blanc dun oeuf, mais avant
lecumer il faut laisser venir lecume bien haute, c'est a dire
quand le sirop bouilt a grand bouillons, lors lecumerez
et quand le sirop commencera a devenir fort espais et
quen tirant la cuillere elle en tombe a grosse gouttes
epaisses, lors vous y mettrez tout bellement les cerises
et les laisserez une ou deux fois bien vitement bouillir quils
selevent fort haut et lors prendrez autre temps pour
lecumer promptement, en suite vous osterez un peu de feu
dessous le poilon et les laisserez cuire doucement
iusqu'a ce que la gelee dont on peut laisser tomber sur
une assiette soit si epaisse quon la puisse couper, puis
on oste le poiflon du feu et on laisse un peu passer cette grande
chaleur et on tient les pots, on on les mettra par dessus le
feu c'est a dire le dedans du pot et lors on y met les cerises
et le sirop tout ensemble, ce que lon fait le plus bellement
quon peut de peur quelles ne se rompent, il faut bien remplir
le pot affin quil ny demeure rien de vuide et tout au dessus
couvrir le tout dune cuillere ou deux de la gelee. Il les faut
laisser deux ou trois iours sans les couvrir daucune chose
et en suite mettre des papiers dessus quils posent sur les
confitures et quon change tous les mois et par dessus les pots
des papiers doubles bien liés quil ny entre point dair

ce qui conserve toutes sortes de confitures, on peut cuire à la fois trois livres dudit fruit

Pour confir des prunes qui soient toutes vertes

On prend des prunes de damas blanc quelles soient encore toutes vertes et dures ou bien une autre sorte de prunes, lesquelles encore quelles soient mures sont toujours un peu vertes, elles sont longuettes en quelques places on les nomme des Catalons mais il les faut prendre lorsquelles sont encore fort vertes et toutes dures, lesquelles des trois sortes quon prendra il les faut peler le plus delicatement quon peut et puis les peser, pour chaque livre de fruit il faut prendre une livre de sucre nommé sucre de pain, il faut piler ledit sucre dans un mortier de marbre ou bien on peut essayer de le rompre pour voir lequel est le meilleur pour trois livres de sucre il faut prendre la pesanteur de trois quarterons deau de fontaine ou de puits et vous mettres votre sucre en ladite quantité deau dans un poilon de cuivre rouge sur le feu en clarifiant ledit sucre avec le blanc dun oeuf, pendant quil sera sur le feu vous prendrez les prunes et les mettrez dans de leau de puits ou de fontaine dessus le feu, quand vous verrez que les prunes commencent à aller au fond, lors vous les retirez avec un écumoir et les remettrez dans

dautre eau toute fraiche venant du puits, dans laquelle vous
les laisserez jusqu'á ce quelles soient toutes rafroidies, puis
vous les en retirerez et les mettrez en un egoutoir et en ferez
bien couler leau, et quand vous verrez que votre sirop
qui est dessus le feu commence á se paissir que quand
vous en retirez la cueillere il en tombe á grosses gouttes
épaisses lors vous y mettrez les prunes et les laisserez
comme cela cuire doucement et ayant cuit une demy heure
vous lessayerez sur une assiette comme on fait toutes
les confitures pour voir si la gelée se lie et si vous les
voulez mettre dans des verres alors il faut avant que
de retirer le fruit du poilon que le sirop soit tout a fait
cuit et meme comme on fait les peches, mais si vous
les voulez mettre en des pots il faut laisser les fruits
cuire si long temps que le sirop soit asser cuit et en suite
vserez de la meme façon comme on fait a toutes les autres
confitures qui se cuisent de cette meme sorte, On peut
faire cuire trois livres de ce fruit á la fois.

Pour confir des Morelles

Il les faut faire cueillir en un temps sec et prendre la
meme quantité de sucre quaux Cerises rouges et on les confit
de la meme fassor, mais quand on veut en place quon ote les
noyaux dedans les rouges on les laisse en ceux cy et on coupe
la queue avec un ciseau jusqu'á la moitie mais cela depend
de la volonté á les faire comme cela ou comme les rouges apres
quelles auront ete faites trois ou quatre jours vous mettrez un

un papier qui passe sur les dites confitures lequel vous
refraichir tous les mois et au dessus mettre un papier
double, On en cuit que trois livres a la fois

Pour confir des Meures et des
Groseilles

On fait tout de meme quand les Cerises rouges a savoir
la meme quantité de sucre et deau comme aux dites
Cerises et trois ou quatre jours apres quelles auront
etés faites vous mettrez un papier qui porte sur les
confitures lequel vous rafraichirez tous les mois et au
dessus dudit pot mettrez un papier double, Il
en faut aussy cuire que trois livres a la fois

Pour Confir de Framboises

Il faut cueillir les framboises en un temps sec qui
ne pleuve pas et les confir toutes raiches comme
elles viennent detre cueillies et quand on en aura tire
les gueres il les faut confir tout de la meme facon quon
fait les Cerises et y mettrez la meme quantité de sucre
a savoir du meilleur sucre de pain, trois ou quatre
jours apres que les confitures auront esté faites
vous mettrez un papier dessus en le rafraichissant
tous les mois et au dessus du pot un papier double

Pour confir des petites groselles
rouges et Il faut

Il les faut aussy cueillir en un temps sec quelles

ne soient pas humides et aussy les confit toutes fraiches
venants de estre cueillies apres les avoir vite des
Queues, On prend la meme quantité de sucre comme
on fait aux Cerises, mais il faut que ce soit sucre
de prair, puis on les confit de meme facon mais
quand elles ont cuit quelque temps elles commencent
à aller au fond, lors il les faut tout doucement
remuer avec un ecumoir autrement elles s'attachent
au fond et se brulent, apres que les confitures sont
faites le troisieme ou le quatrieme iour vous
mettrez un papier qui pose sur lesdites confitures
lequel vous rafraichirez tous les mois mettant
toujours un papier double au dessus dudit pot
et en cuisant toujours trois liures à la fois.

Pour confit des Boutons de Rose Jaunages

Il les faut prendre quand les feuilles en sont bien
et qu'ils soient tout rouges et lors qu'ils sont aussy
meures qu'ils peuvent devenir, On les fend
avec un canif par le milieu à sçavoir à la longueur
et on ecosse tout le dedans et alors on les met dans
de l'eau fraiche et on les rafraichit trois ou
quatre fois cuisant ce qu'on croit qu'il n'y peut
rien rester du dedans lors on les laisse dans cette
dite eau trois ou quatre jours courant de quelque

chose lédit pot ou ils sont, il est bon de les laisser trois ou quatre iours dans leau pource qualors ils deviennent mols et sont plus tendres etant confites, apres on les retire de cette eau et on les met en un egoutoir et apres que leau en est bien ecoulée on prend du sucre de pair du meilleur, pour quatre liures de fruit on prend trois liures de sucres naisseroit deau que pour tous les autres fruicts pour ce quil est plus sec Quand le sucre sera bien clarifié dan blanc doeuf il les faut laisser cuire iusqua ce quils viennent gras et quil en tombent a grosses goutes en en retirant la cueillere lors qu'il est temps de mettre votre fruit quand vous verrez que le fruit sera assez cuit et assez tendre lors vous retirerez votre poilon du feu et apres lauoir laissé quelquetemps que la grande chaleur soit passee vous les metterez avec votre sirop dans les pots lesquels vous auurez fait tenir devant le feu long temps iusqua ce quils soient bien chauds, puis y mettrez votre dite gelee observant la meme chose quà toutes les autres confitures, a sauoir que trois ou quatre iours apres quelles auront ete faites vous metterez une ardoise dessus et au dessus du pot un papier double et en cuirez trois liures à la fois

Pour confir des Pinnes Vinettes

On fait cueillir lepine vinette en un temps sec

et avec un ganif on les fend au long le plus subtilement
quon peut et on en oste le noyau, lors on prend pour une
livre de fruit et demie deux livres de sucre, a sçavoir du meilleur
sucre de sucre et pour de leau on en prend moins que pour
des groselles rouges, et apres avoir mis votre sucre sur
le feu et lavoir bien clarifié avec le blanc dun oeuf on
le cuit insqua ce que le sirop commence a devenir epais
et se lier, puis vous y mettrez votre fruit et le ferez
cuire quatre ou cinq bouillons, puis vous retirerez
votre poilon du feu et en laisserez passer cette grande
chaleur, devant que mettre vos confitures dans les pots
il les faut premierement faire chauffer devant le feu
et puis mettrez le fruit et le sirop tout ensemble, et bien
mettre du sirop sur les pots puis les laisser trois ou quatre
jours sans le couvrir dauceune chose et apres les jours
susdits vous y mettrez une andoise qui joindra sur les
dites confitures et au dessus du pot un papier double et
cuirez trois livres de ce fruit a la fois

Pour confir des Pinestrinettes
encore une autre façon

On les fait cueillir devenze que cy devant dit en un
temps sec et on en tire les pierres de meme sorte, hors
quon les laisse attachés aux queues, puis on prend
un grand pot a confitures ou on les range tout par
lict bien pres lun de lautre insqua ce que ledit pot
soit plein a un quarto pres, puis a vous prenez la

meme quantité de sucre que cy devant dit et le faites cuire de la meme facon et quand il sera bien espais on le tire du feu et on en laisse passer un peu la grande chaleur et ensuite on le verse sur les fruit que vous avez mis crud comme il est dans le pot, mais il le faut remplir bien plein insques en haut et y mettrez incontinent une ardoise et prendrez garde que le sirop soit bien au dessus de ladite ardoise et bien au dessus du pot on met un papier double, trois semaines apres ils sont bons pour manger, ce n'est pas de meme que les autres confitures qui se gatteroient si on les en mettoit avant les trois ioars passes. On crit de ce fruit trois liures à la fois.

Pour confir des Reffles

On prend des Reffles qui soient encore toutes dures mais pas si fort dures quelles ne commencent à se meurir deja un peu comme farineuses, puis prendre un gros linge et les bien essuyer que tous les blancs d'autour s'en otent puis en bien couper l'oeillet qui est en bas et tout crud comme cela vous les mettrez par lict dans des pots de confitures comme on fait les barbarisses et ensuite observerez toute la meme chose, pour ce qui est de l'ardoise qui est dessus on peut essayer lequel sera meilleur de la mettre incontinent dessus quelles seront mises dans le pot ou de la

ou de la mettre apres quand elles seront raffroidies, mais
selon toute apparence il vaut mieux il vaut mieux de la
mettre dabord quand elles seront mises dans le pot toutes
crues, ce nest pas de meme que des autres confitures qui
se gateroit lon les y mettoit avant les trois jours passés
On cuit aussy de ce fruit trois livres a la fois

Pour confit des Prunes de Damas Rouges

Il faut faire toute la meme chose quaux prunes blanches
hormis quon ne les pele pas mais quon les cuit avec
la peluure et que lon met dans chaque poilon que lon
fait, pendant que les confitures bouillent quatre ou
cinq goutes de cette huile quon met en toutes les confitures
que lon veut avoir dun beau rouge

Pour confit des Prunes blanches qui sont rondes

On prend des prunes qui sont encore un peu dures et
on les pele le plus subtilement que lon peut, Pour
quatre livres de fruit on prend trois livres de sucre
si on les veut avoir fort belles on prend sucre de pain
sinon on prend sucre de poudre, on pile ledit sucre dans
un mortier de marbre et on prend de leau la pesanteur de
trois quarterons et on fait cuire le sucre de meme avec
tous les autres fruits, quand dy mettre le fruit il soit
bien epais et pour sauoir quand il est assez on lessaye
sur une assiette tant que lon voit que le sirop se lie comme

une gelée et quon la puisse couper, mais si vous voulez mettre lesdites confitures dans des verres il faut retirer le fruit auant que la gelée soit toute cuite de meme quon fait aux abbricots mais si on les veut mettre dans des pots il ne les faut pas retirer quauec la gelée quand elle sera assés cuite, trois iours aprés quelles seront faites on mettra des papiers sur les pots qui poseront sur lesdites confitures quon rafraichira tous les mois et des papiers doubles au dessus desdits pots, il nest bon que de cuire deux liures à la fois de cedit fruit encor que le poilon fust plus grand

Pour confir des demi pieces de coings toutes rouges

On prend des coings qui soient bien meurs et tous iaunes et on les coupe par le milieu et on ote les pepins et la dureté de la queüe laquelle il faut bien oter quil n'en reste rien, apres peler et peser pour deux liures de fruit, pour les faire bien rouges il faut prendre un peu plus que deux liures et il faut que ce soit sucre de pain et du meilleur qui soient bien blancs puis prennez deux poignées des peleures desdits coings mais il faut bien prendre garde que vous n'y mettiez point de pepins ny de dureté que lon a coupé, lesdites peleures vous cuirez dans de leau bien nette et cela iusqu'a ce quelles deviennent molles puis les en retirerez toutes

avec lecumoir et dans cette dite eau vous mettrez vos coings
et les y cuirez iusqua ce quils deuiennent un peu molatres
mais il faut bien prendre garde quils ne le deuiennent pas
trop, autrement quand on les cuit apres avec le sucre
la gelée deuient trop trouble et pas si claire qu autrement
Cest pourquoy il faut bien prendre garde quils ne deuiennent
pas trop mols puis les en retirer et les mettrer en
un égoutoir ou bien un plat de terre vernie et prendrez
garde de mettre les creux ou les pepins ont esté dessous
cet egoutoir ou ces plats ou les coings seront tous proches
du feu et les couurirez dun autre plat affin quil ny
entre point dair puis vous prendrez le sucre que vous
ferez piller bien petit, pour chaque liure de sucre vous
prendrez la pesanteur dune liure deau et si les coings
sont fort secs comme il arriue souuent bien que les uns
le sont plus que les autres lors vous prendrez la moitié
ius de coings, pour faire ledit ius de coing il faut
prendre des coings tous crus que vous couperez en
deux et en oterez les pepins et toute la dureté de la
queue, et puis vous les couperez avec la pelure en differents
morceaux quarrés et apres cela les pilerez en un mortier
de marbre, ensuite les passerez par une gaze ou etamine
mais par cette façon de faire le ius nest pas si bon que
de laisser les coings entiers et les peller et comme cela
tous entiers les raper, estant rapés on les met dans
une etamine tenue par deux personnes qui tordront

cette dite etamine de toute leur force ins qu'a ce qu'ils ayent
fait passer tout le ins, De cette façon on en tire bien plus
de ins et avec moins de peine, Tout deux sont a essayer
lequel vous trouverez de deux le meilleur on se peut servir
et quand on aura mele avec le sucre et leau dans le poisson
vous y mettrez aussy en meme temps le blanc dun oeuf
battu bien menu qui sert pour clarifier le sucre et quand
il aura bouilly qu'il ecume et que vous en aurez bien ote
toute ladite ecume, alors on peut essayer de deux façon
de n'y mettre le fruit que lors qu'il commencera un peu
a se paissir ou bien dabord qu'il sera ecume quand vous y
mettrez le fruit que vous aurez tousjours tenu dans ces
plats couverts, Il faut prendre garde que vous les
mettiez de meme au poisson qu'ils ont este mis dans les
plats c'est a dire le creux ou le pepin a este dessous et mon-
rent que vous les y aurez mis il faut couvrir le poisson de
quelque couverture ou de plat et le laisser comme cela
tout doucement cuire et par fois leuer le plat pour tourner
doucement avec lecumoir lesdites pieces et cela ins qu'a trois
ou quatre fois observant bien dy remettre de ly remettre toutes
les fois que vous aurez tourne les coings, et aussy faut il
quelques fois leuer le plat pour lecumer mais il faut que
cela se face le plus vitement qu'il se peut et les recouurir
incontinent apres, Quand vous verrez que le Sirop
devient epais lors vous oterez le plat et les laisserez cuire

jusqua ce que vous voyez que le sirop deuient encor plus
epais, Cela etant vous prendrez ~~lecumoir~~ les coings auec
lecumoir hors du poilon, laissant ledit poilon tousiours dessus
le feu, ayant le fruit dessus lecumoir vous le laisserez un
moment que cette grande chaleur en soit passée et vous
battrez bien lecumoir contre le bord du poilon affin que toute
la gelée en tombe et qu'il ny reste rien que le fruit, et quand
vous aurez bien tenu le dedans du pot ou vous les voulez mettre
contre le feu, lors vous y mettrez votre fruit piece par piece
et en les y mettant il faut obserner de mettre tous les creux
ou les pepins ont ete en haut hormis le dernier lict dont il
faut mettre le creux en bas, Il faut laisser la troisieme ou
la quatrieme partie du pot vuide pour y verser apres la gelée
car apres que vous aurez tiré votre fruit du poilon alors il
faut encore cuire votre gelée iusqua ce que vous verrez sur
lassiette ou vous lessayerez a tous moments quelle soit toute
ferme quon la puisse couper auec le couteau sans quelle se
attache ou se tire par filets, Etant donc comme cela on
ote le poilon du feu et apres que la grande chaleur en
est un peu passée on la verse dans des plats de terre qui
soient bien nets, mais il faut premierement bien faire tenir
lesdits plats deuant le feu tant quils soient bien chauds
autrement quand les plats sont froids cela fait venir des
vessies sur la gelée il la faut laisser dans ces plats iusqua
ce quelle soient un peu plus que tiede, la remuant par fois
doucement affin quil ny se fasse point de peau, cela etant
fait vous en remplirez auec la cueillere vos pots iusqu'au haut

et les laisserez ~~cuire~~ trois jours sans les couvrir d'aucune chose et a bout de ces jours susdits vous y mettrez un papier qui pose sur lesdites confitures et les changerez tous les mois et lierez par dessus un double papier et ne cuirez que deux livres a la fois, Il ne faut pas aussy oublier que quand les coings cuisent dans le sirop de mettre cinq ou six goutes de cette huille quon met dans les confitures quon veut avoir dun beau rouge.

Pour faire de la Gelée de coings rouge

Vous ferez tout de meme comme on fait en faisant les coings rouges, Il faut bien prendre garde que lors que vous retirerez le fruit hors du poilon vous en laisserez bien degouter la gelée, et pour cet effet il faut bien battre lecumoir sur lequel vous aurez votre fruit contre le bord du poilon affin que la gelée en degoute bien puis mettrez votre fruit en des pots seulement en confusion nimportant pas quel coté soit de sus ou dessous et le fruit en apres pour faire du Codignac, puis laisserez cuire la gelée apres que le fruit en sera tiré insqua ce que vous verserez sur lassiette ou vous en ferez lessay quelle soit toute ferme et se laisse couper sans demeurer attaché au couteau, quand elle sera telle vous tirerez votre poilon du feu et en laisserez un peu passer la grande chaleur, puis la verserez par une

toile de soye dans des terrines vernies que vous aurez premierement que la chaleur lenst bien percée, vous la laisserez si long temps en ces dites terrines insqua ce quelle soit toute tiede, lors la mettrez dans des verres, Il sera bon dans le temps que vous la mettrez de tenir un linge mouille au dessous, car alors ils ne se cassent pas si tost, il faut prendre garde que vous mettiez vos verres aux boëtes quelles quelles soient dans un lieu qui soit fort uny cest a dire pandant le temps que vos confitures ne sont point encore froides, il ne les faut pas aussy couurir daucune chose que deux iours apres quelles seront faites

Pour faire de la Gelée de coing qui soient rouges dune autre façon, pas si belle de couleur que lautre mais de meilleur gousst

Prenner des coings tous frais de larbre quils soient bien meurs et tous iaunes, les peler ou ne les peler pas est a essayer de deux façons, les coupant en quatre quartiers et en oster les pepins et duretés de quoi en suite les recouper en petits morceaux quarés et les piler en un mortier de marbre le plus petit quil se pourra puis les laisserez en une etamine ou gase laquelle vous torderez insqua ce que vous en aurez tiré tout le ius, Ou bien si vous vouler vous pouuez essayer de tirer le ius encore dune autre façon qui est que vous pelerez

~~qui~~ les coings les laissant tous entiers, puis vous les raperez
iusqu'a ce que vous veniez sur les duretés, quand vous les aurez
rapés tous vous les mettrez en une etamine que vous tordrez
comme est dit cy dessus, lors vous prendrez un pot bien net que
vous peserez premierement, apres lauoir pesé vous y mettrez
le ius de Coing, Pour quatre liure de ius vous prendrez trois
liures de sucre de pain, Il faut que ledit sucre soit pilé
bien petit, et prendrez pour ledit sucre une demi liure d'eau
et quand vous mettrez votre sucre et cette eau dans le poelon
il ne faut pas oublier d'y mettre le blanc d'un oeuf pour le
clarifier et quand il boullera et qu'il sera bien ecumé et
clair qu'il n'y reste plus rien, lors vous y mettrez votre ius
de Coing et le laisserez cuire tant que vous verrez sur
l'assiette ou vous en ferez l'essay qu'il soit tout ferme et
se laisse couper sans demeurer au couteau, mais pandant
qu'ils cuisent il les faut continuellement remuer et lors
qu'ils seront asser cuits il faut observer toute la meme chose
que l'on fait aux gelées

Pour faire du Cordgnac rouge

vous prendrez les coings que vous aurez reserué dans des
pots lors que vous aurez fait des gelées de coing rouge
lesquels vous mettrez dans un pot ou plat de terre vernie
ou vous les broyerez bien menus auec une grande cueillere
de bois et quand vous les aurez bien broiés de la sorte vous

vous les battrez bien l'un parmy l'autre avec ladite cueillere
cela etant fait vous pilerez votre sucre bien petit et prendrez
pour deux livres de ces coings trois quarterons de sucre, si
vous en prenez davantage il est trop doux, vous prendrez
un quarteron d'eau avec une demy livre de vins de coings crud
ce que vous melerez avec lesdits trois quarterons de sucre et
en meme temps y mettrez le blanc d'un oeuf bien battu pour
le clarifier et de la sorte le mettrez sur le feu, et quand il sera
bien comme bouy vous prendrez les coings broiez et les y
mettrez en les remuant bien avec la cueillere afin qu'ils
se separent bien et en meme temps les pelures de deux ou
trois Citrons lesquels vous aurez coupé bien delicatement
de la grandeur d'un Clou de girofle. Il faut en y mettant
lesdits morçeaux les bien separer avec la cueillere afin qu'il
y en ait egalement partout car ceddites pieces demeurent
toujours dans les confitures et n'en sont pas retirées
Lors vous laisserez cuire le tout en assez grand feu et cela
jusqu'a ce que vous verrez qu'il est si epais qu'il le laisse
couper comme du Codignac doit, puis vous retirerez
le poislon du feu et en laisserez passer la grande chaleur
avant le mettre dans vos boëtes en meme temps que vous
y mettrez vos confitures, Il les faut bien battre d'un et
autre costé avec vos mains afin qu'elles s'y mettent bien
unies, Il les faut laisser deux jours sans les couvrir d'aucune
chose autrement elles perdent leurs beautés

Il seroit bon que quand vous faites des gelées que le fruit que vous reserver dans des pots soit de coing ou dautres et desquels en apres vous vouler faire du cordignac ou bien des pastes, que vous les mettier dans des pots où il ny puisse aller que trois liures affin de ne pas etre obligé de les repeser quand vous en vouler faire des pastes, car cela gate les confitures de les peser si souvent

Pour confit des coings blancs

On prend des coings tous frais de larbre auant quils soient encore tout a fait iaunes lesquels on laisse cuire dans de leau bien nette insqua ce que la chaleur en ait bien penetré, puis on les ietto dans de leau froide et quand ils sont rafroidis on les coupe par le milieu et on en ote bien tous les pepins et duretés de la queue et apres les auoir pelés on les pese, cela etant fait on les cuit encore dans de leau fraiche et cela insqua ce quils commencent a deuenir un peu mols mais pas quils le soit toutafait lors on les en retire promptement auec un ecumoir et on les met dans de leau toute fraiche comme elle vient du puits, apres les y auoir laissé quelque peu de temps lors on les met encore en dautre eau ce quon fait encore une fois, En suite prenant toujours de leau fraiche dont il ne les faut retirer quils ne soient froids comme de la glace cela etant on les met dans un plat de terre vernie qui soit plat

puis dont il ~~les~~ faut bien prendre garde de mettre les creux
où les pepins ont été, dessous et les laisser a l'air sans les
couvrir d'aucune chose et cela insqu'a ce que vous les voulez
mettre dans votre sirop, puis vous piserez votre sucre
bien menu dans un mortier de marbre et il faut prendre
pour deux livres de fruit deux livres et demy de sucre de
pain du meilleur et pour ce sucre il faut prendre trois
quarterons d'eau et les mettant avec votre sucre il
faut mettre en meme temps le blanc d'un oeuf qui sert
pour clarifier ledit sucre et apres que vous l'auverez mis
a cuire sur le feu il le faut bien ecumer et lorsque vous
verrez que le sirop commence a se bien epaissir et se lier
fort lors vous y mettrez votre fruit et quand il aura cuit
quelque temps vous essayerez du sirop si long temps
sur une assiette insqu'a ce que vous voyer qu'il soit un
peu ferme mais pas qu'il le soit si entierement comme
il le doit etre, lors vous en retirerez votre fruit piece
par piece et cela avec un écumoir et en le tirant il
faut doucement presser le fruit que vous avez sur le
ecumoir contre le bord du poilon affin que la gelée en
degoute bien, autrement il en demeure trop attaché et avant
que mettre ledit fruit au pot, il faut bien tenir ledit pot
devant le feu insqu'a ce qu'il soit bien chaud et aussy
prendre garde de ne les pas tant seulement arranger, mais
de mettre tous les creux où les pepins ont esté, en haut
hormis le dernier lict dont il faut mettre les creux
en bas et il faut laisser la quatrieme partie du

du pot vuide ou autant quil vous plaira semblera estre
necessaire pour mettre la gelée, laquelle vous laisserez
cuire apres en avoir retiré le fruit iusqu'a ce que vous
verrez sur lassiette ou vous en ferez lepreuve que le
soit toute ferme que lon la puisse couper comme on
fait la gelée ordinaire, cela etant fait vous la retirerez
du feu et la verserez par une toile de soye dans des grandes
terrines verniés, mais auant que la verser il faut auoir
chauffé auprés du feu ces dites terrines que la chaleur les
ait bien penetré, car si elles nestoient bien chaudes il
viendroit des petites vessies sur ladite gelée et lors
vous laisserez cette dite gelée dans les terrines iusqu'a
ce quelle soit presque tiede la remuant par fois tout
doucement, affin quil ne sy fasse pas de peau, Ensuite
de cecy vous la verserez au dessus du fruit que vous
aurez mis dans des pots en les remplissant iusques
tout au haut puis les mettrez incontinent a l'air sans
les couurir daucune chose ou bien vous les mettrez en
une autre chambre ou il ny ait point de feu ou il fasse
froid, mais si vous nen auez pas il faut les mettre a
l'air et cela s'entend que ce soit de iour et non pas de
nuit, et aussy seulement le iour quelles sont faites
et non point le suiuant, mais les trois suiuans depuis
celuy quelles sont faites vous les mettrez sans les couurir

dancune chose dans quelque chambre fraiche ou il ny ait point de feu et seulement le cinquieme iour vous le couvriver dun papier simple que vous couperer et tirquil puisse poser sur les confitures lequel vous refraichiver toutes les quatre semaines et au dessus du pot vous hiver un papier double et prendrer garde quil ny entre point dair, vous en pouver cuire deux livres a la fois

Pour faire de la gelée de coing
laquelle soit blanche

Vous ferer tout de meme comme on fait en faisant les coings blancs hormis quil faut lorsque vous metter le fruit dans le poilon y mettre quant et quand un ou deux citrons que vous aurer pele et a lentour desquels vous aurer remis la pelure, ou bien vous pouver essayer d'y mettre la pelure seule sans citron et soit que vous le fassier dune fassion ou dautre il les faut laisser cuire avec le fruit iusqua ce que vous les retirerer, vous prendrer bien garde qu'en les retirant il ny demeure pas attaché la gelee, et pour cet effect quand vous lauver dessus lecumoir battrer bien ledit ecumoir contre le poilon affin que tout en degoute bien, puis vous les mettrer confusement dans des pots nimportant pas quel coté soit dessus ou dessous et de ce dit fruit on en peut faire encore du Codignac affin quil ne soit pas perdu, puis la gelée quand le fruit en sera retiré

vous la laisserez bien cuire comme ledit jusqu'a ce
quelle soit si ferme quelle se laisse couper sans
sattacher au couteau, quand vous retirerez votre
poilon du feu il le faut laisser un moment que cette
grande chaleur en soit passée, puis la verserez
par une toile de soye dans des terrines qui soient bien
penetrées de la chaleur du feu de meme que cy devant
dit, observant toute la meme chose, hormis quavant
la retirer desdites terrines il la faut laisser raffroidir
un peu davantage que celle qu'on met dessous le fruit
et en plus que celle la est un peu plus que tiede, il
faut que celle cy soit tiede avant la mettre dans vos
verres ou dans vos boetes, si vous la mettez dans des
verres il est bon de tenir un linge mouillé au dessous
du verre pendant que vous y metter votre gelée il
faut mettre vos verres ~~quelles soient~~ au boetes quelles
quelles soit dessus une table ou autre lieu bien uny
et ne les couvrir de deux jours en cuisant trois livres
à la fois.

Pour faire du sodignac blanc

On prend des coings qui ne soit pas tout a fait jaunes
et on les enveloppe piece par piece dans des papiers
gris et on les fait rotir dans le feu ou pour faire mieux
dans un four enveloppe dans des papiers ou sans

papiers est a essayer deux deux fassons, quand ils seront
assez rotis cest adire quils soient meurs lors vous les en
retirerez et les pelerez et offerez toutes les rougeurs du poste
Cela etant fait vous les raclerez legerement iusqu au dur
qui est autour des pepins et tout ce que vous en aurez raclé
vous le mettrez dans un plat verni et quand il sera tout
ensemble vous lespeserez etant peses vous les remettrez
dans ladite terrine ou vous les brogerez avec une cueillere
de bois le plus petit quil sera possible, pour deux livres
de cesdits coings vous prendrez deux livres et demy de sucre
il nimporte encore quil ne soit pas trop bien pese et quil
y en ait un peu moins, mais il faut que ce soit du meilleur
sucre, vous le brogerez bien avec lesdits coings et les mettrez
en un poilon, puis les mettrez sur le feu ou vous le laisserez
cuire un quard heure et lors que vous les voulez retirer vous
prendrez du citron que vous aurez preparé de la sorte qui
ses suit, Vous prendrez un ou deux citrons que vous
couperez en rondes tranches comme on fait ordinairement
mais tant soit peu plus epaisses, lors vous tailladerez
cesdites tranches en six ou sept pieces en long et en croix
autant par dessus affin que cela soit mis en petites pieces
de la grosseur comme la teste dune grosse epingle, Il faut
bien prendre garde de ne les mettre ailleurs que sur ladite
table ou planche ou vous les couperez car autrement si

vous les mettier sur de largent ou etain ou autre metail le Citron deviendroit noir, lorsquil sera coupé de la sorte vous le mettrez dans votre poislon cestadire avec ecorce, ius et tout comme il est et avec la cueillere les separerez dans vos confitures affin quil y enait autant dun coté que dautre et cela le plus promtement que faire se pourra puis retirer incontinent le poislon du feu et le laisser un peu rafroidir et ensuite le mettrez dans vos boëtes et observerez la meme chose quon fait au codignac rouge.

Pour faire du Codignac blanc dune autre façon quils ne soient pas encore iaunes

Vous prennez des coings quils ne soient pas encore iaunes tous frais de larbre et les cuirez dans de leau nette insqua ce quils soient tous mols puis vous les pelerez et oterez toute la rougeur quil y pourroit avoir, puis vous les vapurez comme il est dit dans la recepte cy dessus et lors quils sont pesés vous prendrez un peu plus de sucre que de fruit, il faut prendre du meilleur sucre et le piler le plus menu quil se peut, car il faut passer cedit sucre par une etamine cela etant fait vous le melerez avec vos coings et le broierez si long temps avec une cueillere de bois insqua ce quils deviennent tous fermes, il les faut faire brier par

quelques personnes qui ayent bien de la force car il les faut broier et battre de cette façon plus de six heures plus on le bat et plus il deuient blanc alors sans le mettre sur le feu vous le mettrez dans des boetes que vous laisserez ainsi ouuertes deux iours et dans ces dites boetes il deuiendra encore tous les iours plus ferme

Pour faire du Codignac blanc qui
n'est pas si bon mais qui est pour
faire menage

C'est que vous prendrez les coings blancs que vous auez reservés dans vos pots lors que vous auez fait des gelées blanches et les mettrez dans un plat de terre vernie et les broierez bien petit auec une cueillere de bois le plus petit qu'il sera possible puis vous prendrez pour deux liures de ces coings une demie liure de sucre de pain pilé le plus petit que lon pourra puis vous le melerez bien auec vos coings et les mettrez dans votre poilon, si vous voyez qu'il est un peu trop sec vous pouuez bien prendre tant soit peu d'eau nette et le laisser cuire iusqu'à ce que vous voyez qu'il est asez ferme pour mettre en des boetes et en userez en suite comme on fait des autres Codignacs.

Pour faire de la gelée de Pesches

On fait de meme comme quand on veut confir des pesches

Pour faire de la Gelée de Peches

On fait de meme comme quand on veut confir des peches mais quand vous ~~mettrez~~ retirer le fruit du poilon il faut bien prendre garde que quand vous laver sur le cumoir de le bien battre contre le bord du poilon affin que la gelée en puisse bien couler puis vous mettrez votre fruit dans un pot qui en apres pourra seruir pour mettre en pate en des boettes comme on fait le codignac lors que vous aurez votre fruit hors du poilon vous laisserez cuire ~~votre~~ la gelée iusqu'a ce quelle soit asser ferme et obseruerez toute la meme chose que lon fait a dautres

Pour faire de la Gelée de Peches dune autre façon

On prend des peches toutes fraiches de larbre, quelles soient toutes meures, on les coupe par le milieu et otant le noyau et apres les auoir petés on les pese et prontement aprés on les iette dans de leau nette et fraiche comme elle vient du puits ou vous les laisserez iusqu'a ce que vous les vouliez mettre dans le poilon, si vous ne les mettez dans de leau fraiche elles rougiront, pour trois liures de fruit on prend deux liures et demy de sucre de pain du meilleur et neuf ou dix onces deau,

Quand vous mettrez votre sucre et leau dans le poisson il y faut mettre aussy un blanc doeuf poa le clarifier et aprés que vous aurez laissé cuire ledit sirop jusqu'a ce quil soit fort épais vous y mettrez votre fruit et ferez tout de meme comme il est dit dans lautre, On peut aussy essayer de mettre incontinent le fruit dans le poisson sirop quand il sera bien ecume de cette fassion on peut aussy essayer de faire de la gelée dabbricots

Pour faire Pâte de Peches qui soit toutes vertes pour mettre en des boëtes

Prenner des peches toutes fraiches de larbre les plus vertes quil soit possible de trouver mais neantmoins meures et les essuyez bien avec un linge net affin que ce blanc sen puisse ôter puis les couperez par le milieu et en oterez le noyeau et les releverez et les peserez et des quelles seront pesées vous les mettrez dans de leau toute fraiche comme elle vient du puits autrement elles rougeroient, pendant quelles sont dans lecte dite eau vous prenner un pot deaude pluye bien nette ou bien on peut aussy essayer de prendre de leau de puits et le mettre a cuire sur le feu qui soit fort grand et quand vous verrez quelle sera toute chaude et quelle commence a boullir lors vous prendrez une poignee ou deux des pelures desdites peches lesquelles

vous y laisserez cuire jusqua ce quelles soient bien
molles, puis vous les en retirerez auec le cauoir et
quand elle en sera retirée vous verserez cette dite eau
par une etamine dans un autre pot bien net, mais il
faut premierement lauoir laissé bien chauffer
auprés du feu que la chaleur ait bien penetrée affin
que quand vous y mettrez cette dite eau que vous
y laisserez couler par letamine elle commence á
rebouillir tant plus promtement, Apres que vous
lauerez mis dessus le feu et que cette dite eau ~~et~~
commence derechef a cuire vous retirerez vos peches
qui ont ete si long temps dans de leau fraiche et
les mettrez en un egoutoir le creux ou le noyeau a
ete desous et apres que leau en sera bien ecoulée
vous les mettrez dans cette dite eau ou vous les
laisserez cuire insqua ce quelles deuiennent molles
et que vous voyez que tous les bords dautour soient
aussy bien mols lors vous les en retirerez et les mettrez
en un egoutoir et en ferez bien couler leau et les
mettrez en quelque plat de terre vernie et auec une
cueillere de bois les romperez bien petites et lors
les mettrez auec le sucre que vous aurez pilé bien
petit, pour deux liure de fruit il faut une liure
et demy de sucre de pain si vous voulez auoir vos
confitures belles si non prenner sucre de poudre
Il faut bien broyer votre sucre auec le fruit quand

vous le mettrez dans le poilon, S'il arrivoit que les pechez fussent un peu seches alors vous pourez prendre quatre ou cinq onses ~~dans~~ de cette eau dans laquelle vous les auez cuites, puis vous les laitterez cuire ensemble. jusqu'a ce que vous verrez sur lassiette ou vous lessayerez qu'il se lie bien fort que lon le puisse couper auec le couteau comme le codignac, quand il sera comme cela et que vous retirerez votre poilon du feu il les faut un peu laitter raffroidir dans le poilon auant que de les mettre dans les boetes, en les y mettant il faut bien battre la boete dun cote et dautre auec les mains affin quelle sy mette bien unie, il faut laisser les boetes deux jours ouuertes sans les couurir daucune chose autrement elles perdent leur belles couleur ou bien caudalisent ~~dessus~~ au dessus, il ne faut pas oublier de les faire cuire dans un poilon de Cuure rouge et en deffaut de cela d'y mettre des pieces du dit cuure comme est dit dessus

Pour faire de la Pâte de Peches encore une autre façon qui soit un peu rougâtre

On prend des peches toute fraiches venantes de larbre mais quelles soient fort meures, on les coupe par le milieu, on les pele et en suite on les pese

pour quatre liures de fruit on prend trois liures et demy de sucre du meilleur pilé bien petit puis on prend pour cedit sucre trois quarterons deau et quand vous aurez mis cedit sucre auec leau dans votre poilon á meme temps vous y mettrez le blanc dun oeuf pour le clarifier et quand le siroppa aura cuit iusquá ce quil soit deuenu un peu epais lors vous y mettrez votre fruit ou bien on peut aussy essayer de ly mettre plutot des que le sucre aura eté clarifié, puis vous les laisserez bien cuire iusquá ce que vous voiyez quelles sont fort molles lors vous les en retiverez promtement auec lecumoir et les ~~laisserez~~ rompuer auec une grande cueillere de bois dans quelque plat de terre vernie laissant tousiours le siroop sur le feu et quelles seront rompues bien petites vous les remettrez dans le dit siroop et les laisserez cuire iusqua ce que vous verrez quelles se laissent couper comme du Codignac et en les retirant du feu vous observerez toute la meme chose quil est dit dans les autre receptes

Pour faire Pâte de Pechesenuie
dune autre fasson mais pas si
bonnes car cest pour faire menage

Quand on fait de la gelée de peches vous prenner

les pechés que vous auez tirés de la gelée et les reserues dans des pots comme il est dit dessus et romper lesdites pechés dans quelque plat de terre vernie ou vous les broierez auec une grande cueillere de bois iusques ce quelles soient bien menues et quand elle sont rompues vous les mettrez dans votre poelon et prendrez pour deux liures de fruit une demy liure de sucre pilé bien petit, ou un peu moins, si vous ne les voulez auoir si douces, et les broierez bien par ensemble et au reste ferez comme il est dit dans lautre receptte de pâte de pechés susdites.

Pour faire de la gelée d'Abricots

On la fait tout de meme que la gelée de Pechés

Pour faire de la Pâte d'Abricots pour mettre dans des boetes.

Il faut faire ~~de~~ tout e la meme chose comme on fait auec les pechés, c'est adire de la pate de pechés qu'on fait toute vert ~~es~~ hormis quil ne la faut cuire dans un poilon de cuiure rouge car on fait cela pour auoir les confitures vertes et celle cy on les veut auoir iaunes Il faut prendre des abricots bien iaunes et pour trois liures de fruit 2 $\frac{1}{2}$ de sucre de pain bien pilé et pour le reste faites entierement comme est mentionné dessus.

Pour faire de la gelée de Prunes qui soit toute rouge

Il faut prendre des prunes rouges un peu longatre grosses ou petites ou bien de Damas, il en faut prendre de toutes sortes pour voir lesquelles sont les meilleures, il les faut peler mais tout entierement car il faut cy et la en les pelant des petits morceaux de la peleure ce qui fera que la gelée sera rouge car si elles etoient toutes pelées elles n'auroient pas de couleur puis en oterer les noyeaux ou les q cassterer, on peut essayer de deux façon, lors vous les peserer et pour deux livres de fruit deux livres du meilleur sucre lequel vous ne pi, lerer point mais le mettrer seulement en pieces pour chaque livre de sucre il faut prendre une livre d'eau, quand vous mettrer votre sucre et l'eau dessus le feu il y faut mettre en meme temps un blanc d'oeuf bien battu pour le clarifier et quand vous aurer bien ecumé votre sucre vous y mettrer d'abord vos prunes lesquelles vous laisserer si long temps bouillir jusqu'a ce que vous verrez que le sirop commence a bouillir, lors vous en retirerer vos prunes avec un ecumoir lesquelles vous pourrer reserver en un pot et affin quelles

ne soient perdues en faire apres pate de prunes et en suite que toutes vos prunes seront retirées du sirop vous la laisserez bouillir iusqua ce que vous verrez sur l'assiette ou vous l'essayerez quelle se laisse couper sans demeurer attachée au couteau comme de la gelée et observerez toute la meme chose que pour les autres gelées, lon peut aussy essayer pandant quelles bouillent dy mettre cinq ou six gouttes de cette huille quon met à toutes les confitures quon veut avoir du beau rouge

Pour faire de la Pate de Prunes pour mettre dans des boetes

On prend des prunes blanches, on les pele et coupe par le milieu et apres en avoir oté tous les noyeaux on les pese et on prend pour trois liures de fruit deux liures du meilleur sucre pilé bien petit il faut prendre les prunes et les bouillir dans de leau tant soit peu puis les en retiverez et les mettrez dessus un egoutoir et en ferez bien ecouler leau, cela etant fait vous les mettrez dans de leau toute fraiche comme elle vient du puit dont vous ne les retiverez que quand elles seront toutes froides, cela etant vous les remettrez

dans un egoutoir et en laisserer couler toute leau
en suite les mettrer en un plat verni et les broierer
avec une grande cueillere de bois tant quelle soient
bien menues, ce qu etant fait vous les mettrer dans
le poilon et les melerer avec votre sucre et les
laisserer cuire iusqu a ce qu elles soient si epaisses
que lon les puisse couper comme du Codignat
puis il faut faire toute la meme chose comme
on fait aux pates de pechés

Pour faire des Pates de Prunes d une
autre fasson, mais pas si bonnes, car
elles sont pour faire menage

Quand on fait de la gelée de Prunes, vous prenez
les prunes que vous auer tirés de la gelée et
reserné dans des pots comme il est dit dans la
recepte et rompier lesdites prunes en quelque
plat de terre où vous les broierer avec une
grande cueillere de bois iusqu a ce quelles
soit bien menues, puis les mettrer dans votre
poilon et prendrer pour deux liures de fruit
une demie liure de sucre pilé bien petit ou
un peu moins si vous ne les voulez auoir si doucet

puis les broierer bien ensemble et au reste ferer comme il est dit dans la recepte des prunes surcites

Pour faire de la Gelée de Grosselles rouges de Saint Jean

L'on fait cueillir des grosselles dans un temps sec et on confit toutes les fraiches comme elles sont cueillies, on en tire les queues et on les met dans un mortier de marbre et on les broye avec l'ecumoir à ce qu'elles se rompent, mais il faut bien prendre garde de le faire doucement que les petites pierres qui sont dedans ne se rompent pas, car si elles se rompoit cela seroit cause que la gelée que vous ferier de ce ius seroit toute noire, quand elles seront rompues de cette sorte vous prendrer une gase asser grosse dans laquelle vous mettrer ces dites grosselles broiees et tordrer ladite gase iusqu'à ce que vous en fassier sortir tout le ius, puis vous en prendrez un pot bien net que vous peserer premierement ce qu'etant fait vous y mettrer votre ius et le peserer pour quatre liures de ius il faut prendre trois liures de sucre de pain du meilleur pile bien petit et pour

ce suitte une demie liure deau et un quarteron
vous mettrez votre sucre sur le feu et en meme
temps le blanc dun oeuf fatou bien petit pour
le clarifier et quand vous aurez bien ecumé
votre sucre vous y mettrez votre ius dabord
ou bien pourrez attendre a ly mettre insqua ce
que le sirop soit un peu epais, on le peut
essayer de deux façon pour voir lequel est
le meilleur quand il bouillera ce qui se doit
faire sur grand feu, alors il les faut bien
remuer et quand vous verrez sur lassiette au
vous faites lessay qu elle soit ferme et se laisse
couper sans quelle demeure attachée au couteau
lors vous la retirerez du feu et observera toute
la meme chose qu en dautres gelees hors que
cette gelee en la versant dans les terrines vous
la pourrez bien verser dans une etamine en
place que pour les autres on prend de la toile
de soye car le ius de ce fruit est plus clair
que les autres et n y reste point tant de ces
petites choses du fruit dedans, mais il faut
bien faire chauffer letamine auant dy faire
passer la gelee car quand elle nest pas bien

chaude il y demeure trop attaché de ladite gelée et elle se met par gros morceaux ensemble, On peut aussy mettre quatre ou cinq goutes de la dite huile que lon met á toutes les autres quand on la veut auoir du beau rouge

Pour faire de la Gelée de Grosselle de St Jean qui soit plus douce et plus rouge

On prend pour deux liures ~~de ius~~ et deny de sucre trois liures de ius et pour le reste on fait comme surdit

On peut aussy faire si on veut de la gelée des grosselles de St Jean et de framboise melées ensemble lesquelles donnent un fort bon goust, pour faire cela il faut seulement prendre la moitié ius de grosselle et la moitié ius de framboise

Pour faire des Gelées de Framboises
Gelées d'Epinettes
Gelées de meures et

Pour faire de la Gelée de ces grosselles vertes qui étant meures deuiennent iaunes et de tout autre

sorte de fruit de cette nature, il les faut toutes faire de la meme fasson comme on fait les grosettes de St. Jean

Il faut bien prendre garde de ne iamais mettre aucune confitures dans aucune chose qui ne soit premierement tenue deuant le feu, hormis les boëtes car si on met des confitures qui sont chaudes dans aucune chose qui soit froide cela fait venir de petites vessies dessus les confitures, chose qui en ote la beaute

Quand vous voulez mettre la gelée dessus les abbricots vous la laisser passer par une toile de soye mais pour nauoir pas tant de peine on peut faire tenir une toile de soye par dessus les plats de terre on vous les versez en venant du poilon et en la versant du poilon dans lesdits plats la faire alors passer par ladite toile de la fasson en une fois, apres il ne sera pas necessaire de la faire passer quand on la met sur le fruit

Pour les meures on peut prendre poudre de sucre si on veut et les corneilles lors quelles

cuisent dans le sirop il ne faut pas oubliés dy mettre
cinq ou six gouttes de huile

En general toutes les confitures que lon met dans
les pots apres quelles seront faites les trois ou quatre
premiers iours il ne les faut couurir daucune chose
et celles qui sont faites dans les verres ne les couurez
pas plutôt quelles ne soient toutes raffroidies.

Sur les pesches et sur les noix on met des ardoises
Sur les raisins on met un papier double dessus
le pot et un simple coupé tout rond que lon met
dessus les raisins lequel on change tous les mois

Les abbricotts qui sont dans des pots on met aussy
une ardoise

Pour ce qui est des fruits que lon broye quels quils
soient il faut que cela se fasse auec une cueillere
de bois

En general pour toutes les confitures il faut
prendre garde que quand le sucre sera clarifié
auant que dy mettre le fruit il faut que le sirop
ait si long temps cuit quil soit tout epais et que
quand on retire la cueillere il en tombe à grosses gouttes

alors il y faut mettre le fruit et non pas plutot

On ne prend pas de si pres garde à les que
lon met à toutes les Confitures, s'il y a
trois ou quatre cuilleres de plus ou de moins
car on en prend bien de plus ou de moins selon
que lon juge que le fruit est sec ou humide

Il faut observer que les abbricots qui sont
un peu longuets et pas si ronds sont ordinaire
plus secs

Pour faire du Cordynac rouge

Prenez des plus beaux coings qui soient bien meurs que vous pelerez et couperez par quartiers ôtes en bien les pepins et les duretés qui sont autour, pour quatre livres de coings vous prendrez trois et demy du meilleur sucre, puis vous prendrez des autres coings qui ne sont pas si beaux que vous pilerez dans un mortier de marbre aprés qu'ils seront ~~pli~~ pilés bien petits vous les presserez par une etamine pour en faire sortir le ius et lors que vous aurez un pot de ce ius vous y mettrez votre sucre pour en faire votre sirop, lors vous prenderez un pot d'eau courante en quoy vous ferez bouillir les pelurés et le coeur que vous aurez coupé des coings, mais il en faut oter les pepins, vous laisserez bouillir cecy tant que le tout soit meur lors vous le passerez par un linge et dans cette eau vous mettrez vos coings que vous laisserez bouillir iusques ce qu'ils soient meurs, lors vous les en retirerez et les broierez dans une cueillere bien menue, puis vous prendrez votre sucre ou sirop que vous mettrez sur le feu et le clarifierez avec le blanc d'un oeuf et y mettrez vos coings que vous laisserez bouillir tout doucement

et le remuerer continuellement avec la cueillere ou au moins souvant, vous le laisserez bouillir de cette sorte jusqu'à ce que vous remarquerez qu'il le soit asser, plus que vous le faites bouillir plus rouge et plus brun il deviendra.

Om Confiture te maecken van Haine botten anders wilde Rosen Croppen genoemt

Laet de Croppen plucken omtrent St Michiels dag
Sneit het swart bouen af en spout die dan int lange
en de eene syde met een klein penneneschen, doet
dan met het mes alle de Korren et het haer dat binnen
is schoon daer uyt dat geen eenich haer daerin blyft
anders deugt het niet en sonde int eten op de longen
blijven kleven, als die so wel schoon sijn uytgedaen
so wasst die twee of driemael schoon af en legt die
op een aerden deurslach dat het water schoon
afloopt, doet die van in een aerden pot ofte schootel
en laet die daer drie of vier dagen in staen totgedecht
dat sy weech werden, schut die eens s'daegs om
op dat sy niet schimmelen of sugr werden, neemt die
daer dan uyt en doet die in confitur potten en maeckt
een siroop van suycker met wit van eij geklaert, dick
gekoockt soals men de siroop van Confituren maecht
en giet die daerouer dat sy ouer al wel deurtrecht
en de haine botten daer heel onder bedeckt sijn, legt
dan daerop in de pot een of twee lagen op en dat
de haine botten onder de siroop bedeckt blyuen en
laet die so staen

Of het gebeurde dat de siroop te dun wierde, dat

niet licht geschiet als die wel is gekoockt, So giet men die daeraf en koockt sy weder en giet sy daer weer op maer de Haine botten moeten niet op het vuyr koomen anders worde sy taij

Om paste van Haine botten te maecken

De kleinste Haine botten neemt men tot pasten te maecken die snyt men middendeur en doet het binneste daeruyt en set die oock drie of vier dag in een pot of schootel so als voorseit dan vryft men die met een houte lepel deur een eerden deur schlaik dat de vesen daeraf gaen,

Dan neemt men tegens een half pont van dese deurgedaene Haine botten een pont Suycker, koockt en klaert eerst de Suycker en koockt sy so hart dat sy heel dick is als of sy Candaliepp soude, dan neemt de pan vant vuyr en so heet als vant vuyr komt so doet de uyt gedaene haine botten daerin en dan wel door een geroert dat het wel gemengt is en geen klonteren daer in blyven, dan kan men het wel weer een weinich op het vuyr setten en daer op roeren ~~en~~ maer men moet het niet laten koocken

Dan heft men vierkante of ronde formties van

Confitur dosen hout gemaeckt of van ander hout die
set men op groote layen die men tot confituren
beliget en daer schept men het in en set het so in
een kast daer men droge confituren in maeckt
set in de selue kast een test met vuyr en hout en
hout die gestaedich warm maer niet al te heet maer
alleen laew. Als men siet dat het begint
te drogen so neemt men de forme daeraf en neemt
een weinich feine gestooten suycker door een floers
gedaen op een pampier en keert het daerop om dat
het geene op de laye bouen leit onder komt en op het
geene dat onder heeft gelegen en bouen is daer stroeit
oock wat vant voorsy de suycker op en legt het dan
met selue pampier weer in de kast daer het so
lange in blyft tot het heel droog is als droge confituren
maer men moet wel toe sien dat de kast als voorseit
niet te heet word gestockt en als het gemaeckt is
dat men die op een droge plaets hout
men maeckt dit oock wel op een ender manier dat
men de steinebotten als die syn deurgedaen in een
steen mortier doet met gestooten suycker en stoot
daer door een dat het dick blyft en men die met de
hant sulcke form kangeven als men wil glyck
men deech doet, Oock maeckt men die vel

op een ander manier half van Haiebotten en half van groen, dan maeckt men eerst groenkruyt van dichte als de Hainebotte als die door syn gedaen en mengt het dan onder een /

Om vlees Gelij te maecken.

Neemt een groote nieuwe eerde pot met een nieuwe eerde deckstel, doet die vol schoon pompwater neemt dan een schoon groot ouw hoen dat een haen is die wel rijk van vlees is en neemt een kalfs schenckel van 6 of 7 pont en twee kalfsvoeten, dit altemael schoon gewassen en doet het in voorsijde pot die vol pomp water moet sijn en set het op het vuyr en laet het 6 of 7 uyr koocken dat het so meurs is dat het van de been valt maer men moet wel toe sien dat men het in het koocken wel schoon schuymt, hoe het schoonder wert geschuymt hoe de gelej klaerder en schooner is, het schuymen is het principaalste daer op gelet moet worden, als dit dan soo koocht is so neemt weder een nieuwe eerde pot wel schoon uytgewassen en neemt dan een schoone sernet en doet die ouer de pot en giet daerin al wat inde eerde pot is en als het in de pot is gelopen so vringt de rest van vlees en been dat in de sernet is steuich uyt in de pot bij de geseide naet dan schept men dat vet daer heel schoon af dat daer nietwes van op blyft, want de gelij anders niet suyver sonder sijn en mack daer het minste vet niet opblyuen, set dat so op het vuyr neemt

dan een niewe vlengel heel schoon gewassen ende
gewrooght en neemt daer mee het schuym en vet heel
schoon af dat duer niet op en blyft,
men moet die vlengel oock ider reis als die is
gebeicht heel schoon uytslaen als dit op de helft
is gekoocht so neemt men 6 Citroenen midden
deur geschreden en schreit het vlees van de
Citroen daer uyt en doet het so met syn vel in
voorseyde gelej, neemt dan een loot Canel in
stucken gebrooken een vierendeel loot krug
nagels en een port brotsayeker klein gekloopt
daer in gedaen so alst op het vuyr staet sonder
het daeruan te neemen en als het dan weder aen
het kooken is so giet daerin een pintien
~~Brandewyn~~ Reynse wyn en een half pintien Franse wyn
en een weinick daer nae als het weer wat gesp
koockt heft so doet daer nock in eene halue kan Rinse
wyn en laet het dan een Cartierujrs kooken
neemt dan 16 witten van eyers met de schaalen
klopt die met een lepel klein dat de schaelen
meest ontstuekken syn, maer sy moeten in heel
kleine stucken syn en giet dit daer in so als het
in de soy is en roert het dan wel om en set
het dadelyck af

Giet het dan dadelyck te saamen in een Hypocras ~~glas~~
sack en laet het daer door lopen in een schoon eerden
test, als het altemael is door gelopen so giet het weder
in de sack en laet het weder doorlopen en dan noch eens
ingegoten et gelaeten doorlopen, als het het tweede
mael is doorgelopen en het heel claer is so behoeft
het geen driemael door te lopen, maer is het noch
troubel dan moet het drie mael doorlopen als geseit
is. Als dit so is gedaen so neemt men uyt
geholde citroen of orange schellen midden door
geschneden daer schept men van dese geley in en
doet de rest in een schootel of daer men het in
hebben wil.

Begeert men couleurde geley so neemt tinne of eerde
commetjes en doet in ider die couleur die gy hebben
wilt, daer giet men dan op van die geley die in de
test is en als het wat gestaen heeft en het de couleur
genoech nae hem heft getrocken, so giet het deur
floers of clare metel doeck in sodaenige forme of
daer gy het in hebben wilt, als men geen form
heft daer men het in giet so neemt men wel citroenen
of oranges en schneit die aen de eene syde wat af
dat die op een teller overeint kunnen blyven

staen en gieten dan de Geley daer ouer heen

Om groen te verwen neemt men groene ~~verf~~ beet met
~~wat~~ een mes ontstucken gehapt

Om blau te verwen neemt men dooren bloemen
gedrogt ~~of~~ ongedroogt ooch sogehackt

Om geel te verwen neemt men saffran of gouts,
bloemen ooch gedaen in manier als voor

Om root te verwen neemt men gesegde ~~carroten~~
geschelt en in schyven geschneeden of anders
neemt men tournesol welck men in de Apothec
vint, het syn lappen daervan men kleine
stuckiens scheurt en doet daermede als voorseit

Pour faire des Confitures Seches

1

Pour Confir des ecorces de Citron

Vous prendrez des plus beaux Citrons que vous couperez en quatre et oterez le ins et fort delicat la premiere peau du iaune qui est tout autour mais il faut bien prendre garde quil soit coupé bien mince affin de ne pas trop prendre du gousst vous laisserez ces dits quartiers en de leau fraiche lespace de huit iours les raffraichissant tous les iours deau, en suite vous les ferez un peu bouillir dans de leau que vous salerez un peu dont vous les retirerez et les ferez encore bouillir dans de leau fraiche sans sel et apres les auoir retire de cette eau les remettrez dans dautres les faisant encore bouillir, affin de bien retirer tout le sel vous les remettrez dans dautre eau fraiche et les mettrez avec cette eau une nuit dans la cave, le lendemain vous les mettrez encore dans dautre eau et les faites bouillir, vous en retirerez les quartiers lors quil vous semblera quils sont affermeurs, les mettrez en quelque plat de terre vernie et quand elles sont bien raffroidies

vous oterez dun couteau cette grosse ecorce blanche
qui est au dedans et les mettrez dans des pots et
verserez par dessus un sirop de sucre que vous
ferez du meilleur sucre et apres lauoir clarifie
comme on fait tous les sirops de confitures, les
ferez bouillir quils soient epais, apres que ce
sirop sera verse par dessus vos ecorces quelles in
sont toutes couuertes vous en userez comme on
fait de toutes les autres confitures, Et arriue
que quelque temps apres le sirop deuienne liquide
comme de leau vous loterez tout doucement
du pot et le ferez recuire et le remettrez dessus
dans le pot dessus vos ecorces.

Pour faire des Cerises Seches

On les prend venantes toutes fraiches de larbre et on en tire avec la queue les noyaux, lors on le met dans le poilon pour deux livres de Cerise il faut prendre une livre du meilleur Sucre que vous pulverer bien petit puis tout cela comme cela le mesler avec leau vous le repandrez par dessus les Cerises dans le poilon et les laisserez cuire jusqua ce quelles se lient bien fort puis avec un ecumoir retirerez lesdites Cerises et les mettrez dans un plat verni dont vous les retirerez un a un avec une equille de testo et les rangerez sur des ardoises, il les faut que vous aurez fait faire expres pour cela, mais il faut prendre garde quelles ne se touchent pas et quand elles seront sur lardoise il les faut un peu faconner avec ladite equille de teste affin quelles ne demeurent si platte mais quelles reprennent leur forme, et il faut faire cela bien doucement et quand elles auront etes quelque temps la dessus il faut prendre un peu de sucre eau, une torte de soye et le repandre dessus en les tournant une fois le tour et faisant la meme chose avec le sucre mais il faut que lon les mette au soleil ou en un four qui soit fort tiede et cela jusqua ce quelles soient comme des confitures seches doivent etre

Pour faire des Cerises seches en bouquet

Il faut prendre les Cerises toutes fraiches comme elles viennent de larbre et on les fait bouquets de sept ou huit Cerises puis on pese lesdits bouquets et on prend pour deux livres de bouquets une livre du meilleur sucre le plus bien petit puis vous mettre lesdits bouquets dans le parlon et prenner ledit sucre et le repander par dessus lesdites Cerises et les laisser faire de la sorte il faut prendre quelques pots le parlon et le bien secouer en les tournant quelques fois dans le parlon affin quelles ne se fraient pas pour le reste on fait comme avec les autres Cerises

Om Tefletten of alderhande Suycker koeckies te maecken

Om Citroen koeckies te maecken

Men neemt een pont van de beste broot suycker die klopt men in kleine stucken men moet sy niet stooten die doet men in een confiture pan men giet daerop so veel waeter dat de suycker aen t smelten en koocken kan koomen, ordinaris neemt man wat meer als een groot bierglas met waeter, Hier toe neemt men de schel van ses groote citroenen maer syn de citroenen niet groot en vers so neemt men acht citroenen daer raspt men het geheel af op een blicke rasp, men moet toe sien dat men alleen dat geel raspt en geen wit, dit moet gerasps syn eer men het opt vuyr set, En als het suycker op het vuyr staet, dan doet men voorseide gerasplte schel in eene schoone schootel en giet daer so veel waeter op, dat het een vinger breet of twee onder waeter staet, laet het daer in weicken tot dat de suycker de op het vuyr staet koochop is gesoden en een weinich dick wert, dan neemt men geseyde schel

uyt het water en giet die in een stermein dat het
water daeraf loopt ook vringt men het stermein
wat steuich toe dat het bitterste van de schel daer
meede doorlopet doch niet soveel dat de kracht
daeruyt gaet, dan neemt men de geraspte schel
die int stermein blyft en doet die in de suycker
so als die in de soij is en roeren het wel door een
tot dat het heel dick wort dat als men met de
lepel daerin taft men de gront van de pan siet
en het een sterche reuck van citroen van hem
geeft
Dan moet men blaeue pampier op een taefel
open gereet hebben leggen daer men dan de
suycker op schept in ronde koeckiens of in
suleke form als men begeert,
maer als dese suycker vant vuyr is moet die
seer haestich werden opgeschept, want als
die kout wort men die niet uyt de pan kan krygen
en als het ten laesten te dick word dat men het
niet als met brockeln uyt de pan kan krygen
dan giet men op het geene in de Pan is gebleuen
soveel water dat het weer schmelten kan en set
het op het vuyr tot dat het gesmolten is en begaam
is om weederom op te scheppen

Om Orange koeckies te maecken

Het geschiet op selue manier maer men laet de schel wat langer weicken als de Citroen om de bitterheit van de schel

Om koeckies van Pistache te maecken

men maeck hy op de selue manier, men clopt de pistache oopen dat de koornen so weinich breecken als mooglyck is die neemt men dan daeruyt en leit die in laew water die men dan pelt als men die anandeln doet dan hackt men die heel klein met een mes op een telter en als de suycker hoech is opgesoden en wat dick den roert men de pistaches daerin op selue manier als de schel van Citroenen geschiet

Om Biscuit te maecken biscuit de Moscouie genaemt

Neemt ½ pont suycker klein gesift en twee lepeln rosewater en anderthalve lepel lauendelwaeter clopt dit door een dat all het suycker gesmolten is dan nemt anderhalve doier van Eij, clopt die oock heel klein en doet die by het voorseide en klopt het te saemen dat het wel door een is gemengt.

Dan neemt ½ pont vant allerwitste en beste weite meel en neemt daer een lepeltie van en roert dat int voorsijde nat heel klein en doet dan weder een weinich daer in gestaedich geroert en sovan langer hant de rest vant meel tot het daer altemael in is, dit so gemengt sijnde moet men het een uyr kloppen Dan giet men dit in een groote vierkante form van blick rontom met een rant van een duym hoch, en so men geen heft maecht men een van pampier en leggen het dan met de form in een taerten pan daer men onder en boven vuyr leit, maer het is noch beter in een ouen gebacken welck dadelyck moet geschieden als het in de formen is Als het gebacken is en kout is geworden so schnit men het in lange stucken alst italianise bisquit en leit het dan weer in een taerte pan en laet het een weinich backen dat het maer door warm is

als men het maecht voor mans so doet men int mengsel

wat kaneel kruynaegeln anys saet en die het heel sterck willen hebben doen wel een weinich peper en en noote beschaet doer in

Biscuit op een ander manier

men maeckt het op manier voorseit alleen dat men drie lepeln rosewaeter neemt en geen lauerwel waeter en 8 doiern van eijern en een pont suycker en 2 pont meel en in plaets van dat het andere in een form wert gedaen so leit men dit met de lepel op een pampier, want het mengsel dicker is also daer meer meel in is, men bestroiet eerst het pampier met een weinich meel eer men het daerop schept.

Pour faire Biscuit de Spa

Vous prendrez trois livres de fleur de froment de la plus fine, douze jaunes d'oeuf, le blanc de quatre une once et demy de grains d'anis autant de coriandre, une demi livre de beure frais sans sel un demy pot de lait doux ou selon la discretion car il faut qu'il soit melé comme on mele le pain blanc, une bonne cueillere de levain nommé en flamrand gess, afin de bien faire lever le biscuit, lorsque vouler faire cette pâte il faut mettre toute la farine en un monceau et y meler vos oeufs, puis l'anis et le coriandre, en suite le lait qu'il faut un peu chauffer sur le feu puis le beure que vous ferez fondre et pour le dernier le levain que vous paitrirez ~~comme~~ de la main comme on fait le pain blanc et le faites en platte forme et le couvrez d'un linge chaud affin qu'il se leve bien et cela une fois aussy haut qu'il n'a eté lorsque vous l'avez fait, cela etant vous le mettrez avec le pain blanc au four et l'en retirez en meme temps où le laisserez un peu davantage selon que vous verrez qu'il sera cuit, puis vous le mettrez dans la cave ou en quelque lieu ou vous etes accoutumé de mettre votre pain, vous l'y laisserez quatre ou cinq jours ou autant que vous verrez que la croute soit assez dure pour le couper par tranches, sans qu'il tombe

en miettes, puis vous prenner du meilleur Sucre pilé
fort petit passé par une toile ~~de~~ de Soge, vous
ietter ce Sucre aux deux cotés des tranches que vous
couper ~~ma~~de ce biscuit, vous les mettrez sur un
fer blanc que vous ferez faire exprés et les
couurirez dun papier et les remettrez de cette
sorte au four ou vous les laisserez iusqu'a ce que
vous voyez quils durcissent et apres que vous les
en aurez retiré et quelles seront rafroidies vous
les mettrez en des boetes de fer blanc en quelque
lieu pour les conseruer en quelque lieu sec

Pour faire des Tartes

Pour faire une Tarte de citron

Il faut deux Citrons et en raper le dessus c'est a dire le iaune et puis presser les citrons et meler le ius parmy le iaune, puis il faut raper un pain blanc de deux liards et cinq oeufs, de trois il en faut oter le blanc et aux autres deux il le faut laisser, cinq ou six cuillieres de vin et une demi ecuelle de beurre fondu, mais il faut prendre garde que le sel demeure au fonds, puis il y faut mettre du sucre autant que lon iugera a propos et broyer tout cela ensemble et apres mettre le tout dans la croute sans couverte et la faire cuire doucement

Om Orange Taert te maecken

Neemt zo ordinarisse Orange appels Schelt die heel dunnekens glyck men andere appeln doet hoe dunner geschelt hoe beter Schnyt dan de Schelle in heel kleine rimties de breete van een half stroj enterwyl het geschneden wort heeft men een schoone eerden pot met pomp waeter staen daer men in doet hetgeene men Schneit en als het danaltemaal daer in is gesneden dan giet men het op een door, schlag en doet weder de pot vol Schoon pomp, waeter en laet het daer 4 of 5 uyren in uyt, trecken dat de bitterkeit daer uyt zij, dan weder op een doorschack gegoten en het in Schoon waeter gedaen en laeten het dan een wel of drie op koocken, dan noch weder tweemael in Schoon waeter so als voorseit laeten op koocken en het waeter op een doorslach Schoon laeten aflopen

Neemt dan $\frac{1}{2}$ pont Suycker in een eerde pot doet daer op een halwe tinne com pomp waeter en laet dat opt vuyr smelten en als het gesmolten is so doet men daerin een wit van een eij en laet het dart op koocken en Schuymt het wel klaer af, smyt dan de orange Schel daer in en laet het te saemen confiten, als de Sirop begint te binden of dick te worden dan neemt het vierde part van

een half stayers witte broot klein geraspt, dat doen
men daer bij so als het op het vuyt staet, voeck vyf
lepeln Rinse wijn en vyf tinne lepeln gesmolte
verse boter daer het sout uyt is gedaen laet het te
saemen 3 quartier uyrs koocken, dan in de korst
gedaen en laeten het heel langsam backen

Om Reijst tart te maecken

Neemt reijst koockt die met soete melck glyck
een reijsten brij heel smeeck vrijft die dan heel
klein al de coornens ontstucken dat men niet
kan sien wat het is,
neemt dan so veel u duncht dat gij tot een tart
van noden heeft, neemt dan 10 Dojer van eijer,
en een wit van eij te samen geklopt so klein alst
mooglyck is
neemt dan een vierdendeel ofte ander half vieren,
deel verse booter laet die smelten en schuymt die
schoon af en laet het sout sincken en giet dan de
booter onder den reijsten brij met de voor seide doier
van eijer wel door een gewreven doet daer bij een
loot kaneel heel klein gestooten $\frac{1}{4}$ suycker 3
tinne lepels met rose wacter dat al door een gewreven
en dan in de korst gedaen

Alle de Tart korsten worden gemaeckt met
lowe booter kout pomp wacter en meel en een
tinne lepel ~~pomp~~ vol suycker alles door
een geknedt, ~~hoe meer booter~~ hoe meer booter
in de korsten is hoe de korst korter is

Om Tart van Blanc mange te maecken

Men koocht expres blanemange, maer meest neemt men dat van taeffel is ouergeschooten insgelijcx van gestooofde queen, men vrijft of breeckt de queen tot een pap en bedeckt daermede de Corst vande tart en daer leit men bouen op een laegh van Blanmange

Om Orange Tart te maecken van Confite Orange Schellen

Men neemt droge geconfite Orange Schellen en Sneit die in Smalle riemtjes So Smal als die gesnede konnen worden, dan in een pannetjen gedaen vier of vijf tinne lepels wijn en twee tinne lepels pompwaeter, en een tinne lepel vol Suijker en dat te Saemen enen laeten op koocken en de Orange Schel daerin gedaen en laeten het 3 of 4 mael op koocken dat de Schelle weech wort en dan in de Corst gedaen en het heel langsaem laeten backen

De Confituren tot faerten werden op de selue manier gemaeckt als andere Confituren uytgenoomen dat men daer poier Suycker toe neemt en maer twee pont Suycker tot vier pont fruit

De Confituren tot Albesse Sop wert selue maet van Suycker genoomen en op selue manier gemaeckt uytgenoomen dat men die maer een half uyr laet seeden om dat die dun moet blyven . .

Om Albesse Sap te maecken tot Peeren te stonen

Men neemt een vles van drie Canten en 30 pont albesse door een stermyn geuwongen selue sap in een vles gedaen en daer bij een pont poier Suycker, en bouen op de vles een half eijer schael geleit in plaets van een stop want die moet niet gestopt werden
En dan in de Son te distileren geset dan sal het wercken glyck hier doet dat gest en werpt alle vuylicheit uijt, so moet men acht neemen als het heeft uyt geworpen het allemael weder met sap op te vullen dat de fles vol blyft, want het anders niet son wercken

en als het 3 of 4 weeken so heft gedistileret
en niet meer uyt werpet dan neemt men het uyt
de Sonn, maer so lang als het wercket laet men
het daer in, Dit kan men een heel iaer bewaere
blyft oock wel twee iaer goet Op selue
manier maeckt men van Framboise

Om Peren met Albesse ofte Framboise sap te stoonen

Men neemt Peere nae het saisoen die Scholt
men et set die met waeter te stoonen en als t'
wat gekoockt heeft, so doet men daer wat
suycker bij en heele sereel somen wil en als het
een half uyr heeft gekoockt so doet men daerbij
en half tinne commetien met nat van albesse
ofte framboise en laeter het daer mede stoonen
tot de peere meurf en root genoech syn

Om Albesse Soep te maecken

Men neemt de Albesse die expres geconfit syn tot Soep te maecken en men doet die in een schoon eerde potien, daerbij wat pompwaeter gedaen en laeten dit een reis of twee opkoocken dat het onder een gemengt is omtrent een half quartier uijrs,

Dan neemt men een half stuyvers witte broot dat ongeraspt is, dat schneit men in schneetjes en herft die op den rooster en dan geleit op een Sousplat ofte schootel daer men het meede op de taeffel geeft en dan daerouer gegooten voorsijde Albessen en suijcker daerouer geraspt en so dadelijk op de taeffel gegeven, want als het lang staet dan deüt het broot te veel uijt

Om Queen te stoonen

Als het in de winter is dat het gesoute queen syn so neemt men die queen en schelt die, midden door geschneeden en de kloekhuijsen schoon uijt gedaen en dan met pompwaeter een wel of twee laeten opkoocken, dan op een doorschlach geleit en het waeter laeten afloopen en in een roode copere

confitur pan geleit met de syde, daer de klockhuysen
syn geweest, boven, daer wacter op gegoot en
dat de queen eften bedeckt syn en een deckstel
op de pan geleit die dan apt vuyr te koecken
geset en als die een quartierwyrs gekoockt
hebben daer suycker bij gedaen naer de manichte
van queen die men heft

tot ses queen een pont suycker en laeten dat
twee uyren lang koocken tot dat die heel root
syn en de Geley heel geborden is, maer men moet
wel toe sien dat daer geen loeht bij komt, en
wel gedeckt blyuen anders werden die niet root
Als men wil doet men wel wat albesse sap
daer bij, dat men bij gestoofde Peeren gebruyckt
dat doet men daer bij als men de suycker daerin
doet een half tinne commetien vol,
als daer verse queen syn die koockt men niet
or, maer doet die ten eersten in de pan.

Beschlach van Oblie

1 pont meel
1 Half commetie boter die gesmolten, het hout daer uyt gedaen
1 loot canel
$\frac{1}{2}$ pont suycker
2 Eyern sonder wit
1 Bierglas met wyn
2 Bierglaese met water

Dit te saeme beschlaegen en datelyck gebacken so men wil

Beschlach van Eyser koeckens

Neemt een pont wijten meel, een tinne commeten gesmolte boter daer het saat uyt is, 2 loot canel seel klein gestooten een half en $\frac{1}{4}$ groot suycker, 4 doier van eyer met een wit en 3 of 4 lepels wyn, dat onder een met de hant gekneit als een deeg, reier reis genommen om te backen so groot als een ockernoot, men backt die in een roet eyser expres daertoe gemackt wat dieper als een oblie eyser.

Panne koeckens

1 pont meel
2 mengeln melck
8 Dooyer van eyer
2 kruym van witte broot

Dan neemt van de geseide 2 mengel melck so vel als noodig is om hier af een pap te koecken als kinder pap heel schmeck gekoeckt, daer maeckt men het beschlach van

Beschlach van waffeln

Neemt een mengel soete melck, laet die op koecken en laeten die dan weder verschlaen dat sy maer eenen laew is, neemt dan een pont meel en 6 eyer 3 sonder wit en drie met wit en 5 beschuyten heel klein gestooten, een tinne Commetien met gesmolte boter daer het sout is uyt gedaen een leepel raep olie, een weinich sout en een kleine tinne tepeltien geest,

Dit te maemen te schlaegen eerst gemengt het meel met de melck en beschuyt, en cloppen het heel lange en doen dan de eijern, die oock heel klein geklopt sijn daerin met de boter ende gest en setten het eene nacht of een dacht te reisen, dicht toegedeckt, het is beeter dat de pot met een doeck is bedeckt en daen een schootel daerop geleit Sommige neemen in plaets van beschuyt vijfte meel $\frac{1}{4}$ pont tegens een pont meel

Om Eyer Portegel te maecken

Men neemt een wijn glas of half bier glas met rose waeter in een pan gedaen en daerin gedaen een half vierendeel vande beste broot suycker dit te saemen op het vuyr geset en laeten het smelten en koocken tot dat het begint te binden, so als men doet als men Confituren wil maecken, Dan schuymt men het heel schoon af, en als het euen begint te binden sieden, dan neemt men 20 doier van eyer (: de haeren en het wit schoon daeraf gedaen :) die heel klein geklopt sijn so dun als waeter geroert in de suycker, die siet wel door een en laeten het koocken tot het dick wort, maer men moet wel taesien dat het niet hart en klouterich wort, daerom moet het gestaedich geroert werden tot het dick is in sonderheit als het van het vuyr wort genoomen moet het heel steuich geroert werden,

Dan heeft men gereet een gerasp't franse witte broot dat als een piramide is gesneden daer giet men het oner uyt de pan dat het heel dick bedeckt is en strijckt het met een lepel glijck, maer dit moet geschieden dat het heel warm is so als het vant vuyr

comt, want het anders an het broot niet vast kont als het op taeffel sal gebracht werden dan besteet met het ~~met~~ rondom met ~~suyeker~~ saneel Romain en men raspt daer suyeker over

Om Engelse Podinck te maecken

Neemt 8 halve Stugners witte brooden en raspt die heel klein doet daer in een half pont Corinten en 10 doier van eijer en 3 witte van eijer een tinne commetien gesmolten boter en $\frac{1}{4}$ runder vet in de belsteenties gesneeden een half $\frac{1}{4}$ suyeker en noote moscat klein gerasp't en een half lepeltien geest om de luchtichkeit te geuen

Dit alte saemen met de hant onder een gekneit dat het wel gemengt is, doet het dan in een doeck in de form van een kees, bint de serviet los hachtich toe om dat het kan uyt deien, dan in een keetel met waeter die over het vuyr hangt

ende in de Soy is, laet het een uyr sieden en doet het dan uyt de Seruiet in de Schootel en daer wat gesmolten boter gedaen en geraspt Suycker en Sancel

Om Kerst koeckens te maecken

Kerst met soete melck heel sneeu gekoockt, neemt daer van soveel tot een Schootel van nooden is om 6 of 7 koeckiens te backen doet daer in een tinne lepel weite meel en 5 of 6 doier van eijer en 2 witte van eijer en wat wat wel gestooten sancel ende een weinich Suycker en dat in 6 of 7 deel of koeckiens te glijck in een paene koecken pan met boter gebacken, en alst op taeffel gaet daer Suycker ouergeraspt

Om Vleij in een korst te maecken

Neemt een pintie soete melck en laet die op koocken en als het wat verslagen is so roert daerin 8 doier van eijer met een wit van eij die gy eerst heel klein

sult hebben geklopt met een lepel Rosewaeter
en een lepel Rijcker en doet dat in een korst die
daer expres toe is gemaeckt als een taert korst
rontom met tantiens die effen op de rant van
de schoetel leggen, ~~dese korst~~, dese korst leit
in de schoetel daer men het mede op taeffel geeft
daer doet men een deckssel van een taert pan op
en vuyr daerbouen op en onder de schoetel en
laeten het heel langsaem backen tot het
steuich genoech is

Olderhande Pap te maecken

1

Om een Citroen Pap te maecken vor Siecken

Neemt een half tierglas met half wijn en waeter onder een ende raspt een Citroen en neemt van de geraspte schel so veel als u goet duncht, raspt daer bij witte broot dat wat out backen is op dat het hem becter laet raspen, doet daer wat Suycker onder en dat te Saemen laeten kooken en als het wat gekoockt heeft so doet daer oock een klein weinich booter bij en het Sap van een Citroen, is de Citroen wat klein so neemt noch het nat van een half Citroen daer bij alles nae goet duncken nae dat gij het Suijr wilt hebben

So als dit van Citroen is maeckt meroock van Orange Appels.

Om Citroen pap te maecken op een ander manier

Neemt 8 verse schoone Citroenen het Sap schoon daer

uyt gedruckt maer geen korels moeten daer in
blijven, neemt dan 6 verse eijern daer toe wit
en geel te saemen maer de traenen schoon uyt
gedaen dan klein geklopt en ondert sap van citroen
geroert en soneel van de fijnste brot suycker bij
gedaen als noodich is dan te saamen opt vuyr geset
in een niew eerde potie en gestaedich geroert
tot dat het op de koode komt of dat men siet
dat het dick genoech is

Om aengebrande Lap te maecken

Neemt een goet kometien gesmolten booter en doet die in een pan van kloek speis en doet daer in een goede houte lepel vol ~~[illegible]~~ wijte meel en vryft het tot dat het klein is en set het dan opt vüyr en laet het effen warm werden en giet daer in een mengel soete melck, roert het wel onder een en roert het gestadich tot dat het aen de Sooy is daen roert het niet meer, maer leckt noch meer koolen onder de pan en laet het so een uijr koocken dat het onder is aengebrant, daerom moet men het niet meer roeren naer dat het op de Sooy is en als het genoech gekoockt is so set men het met de pan daer het in is gekoockt op de taeffel in een schootel

Om Blanemange te maecken

neemt $\frac{1}{4}$ Reijste meel en anderhalf mengel Soete melck, giet eerst wat melck int meel om het te mengen en vrijft het heel klein en als het wel klein is so giet daer meer melck op en vrijft het gestaedich met de eene hant terwijl gy met de andere de melck daerop giet en dat tot al de melck met het meel is gemengt, op twee of drie Lommetiers vol melck naer die men int potie laet dan daerin gedaen ruym $\frac{1}{4}$ broot ~~suijcker~~ suijcker in stucken gecapt, dat op veel Koolen geset en gestaedich geroert, als het dick begint te worden dat het int omroeren aen de kanten blijft sitten, so neemt die melck die int potien is overgebleven en giet die daerin, dan koockt het met beeter verdraich dan of het ten eersten al te mael daerin was gedaen, En als het heel dick begint te worden, so doet men daerin een half tinne Lommetien met rosewaeter en laeten het van kooken dat het heel steuich als stijfsel is, daen in een vlacke schootel wat rosewaeter gedaen en daerin gegooten en laeten het kout worden, en als het een uyr of twee heft gestaen

dat het heel kout is dan schnyt men het in lange
riemen en legt het op het soubplat of schootel daer
men het meede op de taeffel wil geuen en raept daer
zuycker oner

Om eijer keskens te maecken

Neemt twee mengelen soete melck, een half pintien carnemelck en 6 Dayer van eijer en twee witte de doiers met de witten klein geklopt en dan bij de carnemelck gedaen en te saemen wel klein geklopt, terwijl men dit klopt so hangt men de soete melck op het vuyr en als die op de koij kompt so giet daerin de carnemelck en eijer voorseit en roert het eens om en set het dan vant vuyr en laet het wat staen dat het bij en loopt, schept dan met een schuijmspan het dicke daeruijt, in de kopkens daer men de keskens in maeckt en laet de weij wel daeraf lopen en giet dat dan in een eerden schootel, maeckt het dan klein met een houte lepel en doet daer bij een lepel rosewaeter en twee lepels suycker, als dit wel onder een is geroert so doet het weer in de kopkens, en laet die een uyr of 3 staen dat de weij wel aflopt, doet die dan in een schootel en doet daeronder soeten room en suycker gerasept

Dit voorseijde is maer tot een keesken, als men twee wil hebben so neemt men van alles eens so veel en tot drie keeskens twee mael so veel en so voort naer het getal van de keeskens die men wil hebben

Om soete melck keesckens te maecken

neemt soete melck en doet die in een schoon eerden pot
en daer bij een tepel strengel als het wel is gestrempt
neemt dan het dicke uyt de wey en laet de wey daer heel
schoon af lopen en klopt het dan in een schoon eerde
pot met een houte tepel tot dat het klein en effen is
en neemt tegens elck kesken 2 loot suycker en klopt
dat door malkander en doet het dan in de eerde lopkens
en laet die wij aflopen en doatse dan in de schootel
en doet daerouer soeten room en suycker geraspt

Au Printemps pour user de Lait de Cheure.

Il faut premierement Ly preparer en Le faisant purger et saigner, puis il faut faire venir la bête qu'on aura soin de bien faire nourir iusques tout contre votre lit, il faut tenir le verre prest dans quoy vous le ferez tirer et on vous le boirer car le plus chaud qu'il se peut boire est le mieux, il le faut couurir d'une etamine bien blanche et nette et dessus vous metter du sucre rosat autant que vous en voudrez selon votre gouust mais le moins est le mieux, On tire le lait sur l'etamine affin qu'il n'y puisse tomber nulle ordure, au commencement il en faut prendre fort peu et petit à petit augmenter selon qu'on Ly accoutume, car quand on y est accoutumé un verre de bierre n'est pas trop on se peut limiter en cela selon qu'on s'en trouue apres l'auoir pris, Il est bon de dormir 2 ou 3 heures et pandant le temps qu'on le prend il ne faut manger ny fruit crus ny laittage.

Pour faire Bouillon à prendre le matin à jeun environ une demie heure apres quon est hors du Lict

Il faut prendre un demy collet de veau ou autant dun autre endroit sans graisse et la moitié dune poule ou ~~dun~~ poulet, les mettre dans un pot de mediocre grandeur affin qu il ne soit pas du tout plein, Quand on y a mis Leau y mettre environ douze ou quinze grains dorge qu on aura bien lavé auparavant et faire bouillir doucement le tout insqu a ce qu il y reste de bouillon qu environ plein une ecuelle ou autant que vous en voulez prendre, Le moins de Sel quon y mettra ne sera que le meilleur, il ny faut mettre ni telle sorte de piceries, En hyver il y faut mettre des racines de percil et aux autres saisons lorsque on en peut avoir des herbes comme ozeille ou surette laictues, pourpier et autres refraichissantes

Pour faire une excellente viande
que les Anglois appelle Braiene.

Il faut chercher au mois de Septembre un verrat
agé de deux ans et luy faire une maisonnette de
bois et de plancher deux ou trois pieds haut de terre,
si grande qu'il se puisse coucher la dedans mais pas
si large qu'il se puisse tourner ny d'un coté ny d'autre,
vous y ferez un trou par où il puisse mettre la
teste dehors et prendre son manger, le mettre
point de paille dedans, vous luy donnerez seulement
à manger tant qu'il voudra trois mois durant des
fesves principalement et de semblable nourriture.
Apres etant bien gras vous le chasserez devant la
mort et le tuerez, puis oter les os et le diviser
en deux, vous diviserez ces deux parties en 5
6 ou 8 autres et ainsy vous le voulerez par
rouelles et les lierez avec des iones secs ou petites
cordes et le mettrez dans un chaudron avec de l'eau
des fueilles de laurier et rosmarin avec quantité
de sel, Apres que vous l'aurez fait boullir
doucement huit heures durant vous l'oterez du feu
en tirerez les rouelles puis laisser le refroidir

pour le moins une nuit

Le landemain vous ferez de la saumure auec de
l'eau, sel, rosmarin, fueilles de laurier, fleurs
de muscade et cloux de gironfle bien cuits ensemble,
Lorsque cela est raffroidy aiouter y six ou sept
peau de vinaigre de bierre et metter la viande
dedans en sorte que la saumure la surnage deux
doits, puis au bout de quinze iours elle sera preste
à manger

Om Morgele te koocken

Men legt de morgeln in laew water et set die met de pot eene nacht bij het vuijr op dat dat waeter laew blijft, smorgens neemt men die daer uijt en doet die in vers water dat warm is en laet het daer in een half uyr uyt trecken, Dan neemt men weder vers warm water en men wast die daer wel schoon in en persten die dan tusschen de handen steuich uijt op dat alle de vuylichteit van binnen en van buyten daer aen is wel daer af gaet Dan doet men die weder in schoon warm waeter op de selue manier en dat tot seuen of acht mael toe en altoos wel gewassen en tusschen de handen steuich schoon uijtgedruckt, Of men moet die so lange wassen tot het waeter dat daer uyt komt niet met al meer swaert is maer heel klaer

Als van binnen in de morgeln so veel sant of vuylichteit is dat men die niet schoon kan uyt wassen, so schreit die midden door in sonderheit als die so heel groot zijn dan schreit men die in vier stucken en de steelen schreit men oock af

Dan legt men die in een schoon potie en doen daer bij het nat van een schapen bout, die gij drie of vier

uyr sult hebben laeten sieden dat sij heelvan een valt
en so meurs is dat men het nat daer kan uyt drucken
tusschen twee schoone tellers in welck nat alsvoor
seit gij de morgeln sult doen daer bij doet men een
stuck verse boter 3. of 4. lepeln wijn een halve
muscaet geraspt en een aveirich geraspt kruijm
van witte broot en laet dat te saemen een uyr stooven

walt
en
voor,
en een
halw
jm
ouen

Pour saler des coings qu'on s'en peut servir toute une année

Vous prendrez un chaudron plein d'eau courante que vous mettrez dessus le feu, vous y mettrez une bonne quantité de pelure de coing et le dedans des coins qui sont des duretés qui sont à l'entour des pepins, ~~vous laisserez bouillir cecy~~, qu'on nomme le cœur, mais il faut oster les pepins, Vous laisserez bouillir cecy une demie heure, puis vous y ietterez vos coings qui sont pelés et coupés en deux, mais en y mettant vos coings il ne les faut mettre qu'un à un et quand le dernier y sera mis il faut incontinant retirer votre chaudron et le bien couvrir qu'y n'y entre point d'air et les laisser de cette sorte iusqu'à ce qu'il sera tout rafroidi, alors vous retirerez vos coings de l'eau que vous mettrez dessus une table bien nette, ou dessus quelque planche et quand l'eau en sera coulée qu'elles sont toutes seches vous prendrez un tonneau selon la quantité des coins ou bien des pots de terre ou vous mettrez lesdits coings alors vous prendrez l'eau en laquelle vous avez cuit vos coings, mais il faut prendre garde de les verser de faire demeurer au fonds ce qui la pouroit rendre trouble, Vous la verserez sur dessus vos coings qu'ils en soit couverts, puis vous prendrez une planche de la

grandeur ou de la forme du tonneau ou pot, mais il faut
qu'elle soit si iuste qu'elle puisse entrer dans le tonneau
vous mettrez sur cette planche une pierre de la pe-
santeur que la planche puisse faire tenir les coings
iustements sous l'eau, Dessus cette eau vous verrez
quelque foit venir une peau blanchatre laquelle
il faut doucement oter toutes les fois que vous la
verrez paroître, De cette facon vous les conserverez
toute une année pourueu que lon prenne bien garde
lors quon en tire quelques uns de les bien reconurir
de la planche et tenir les coings dessous leau.

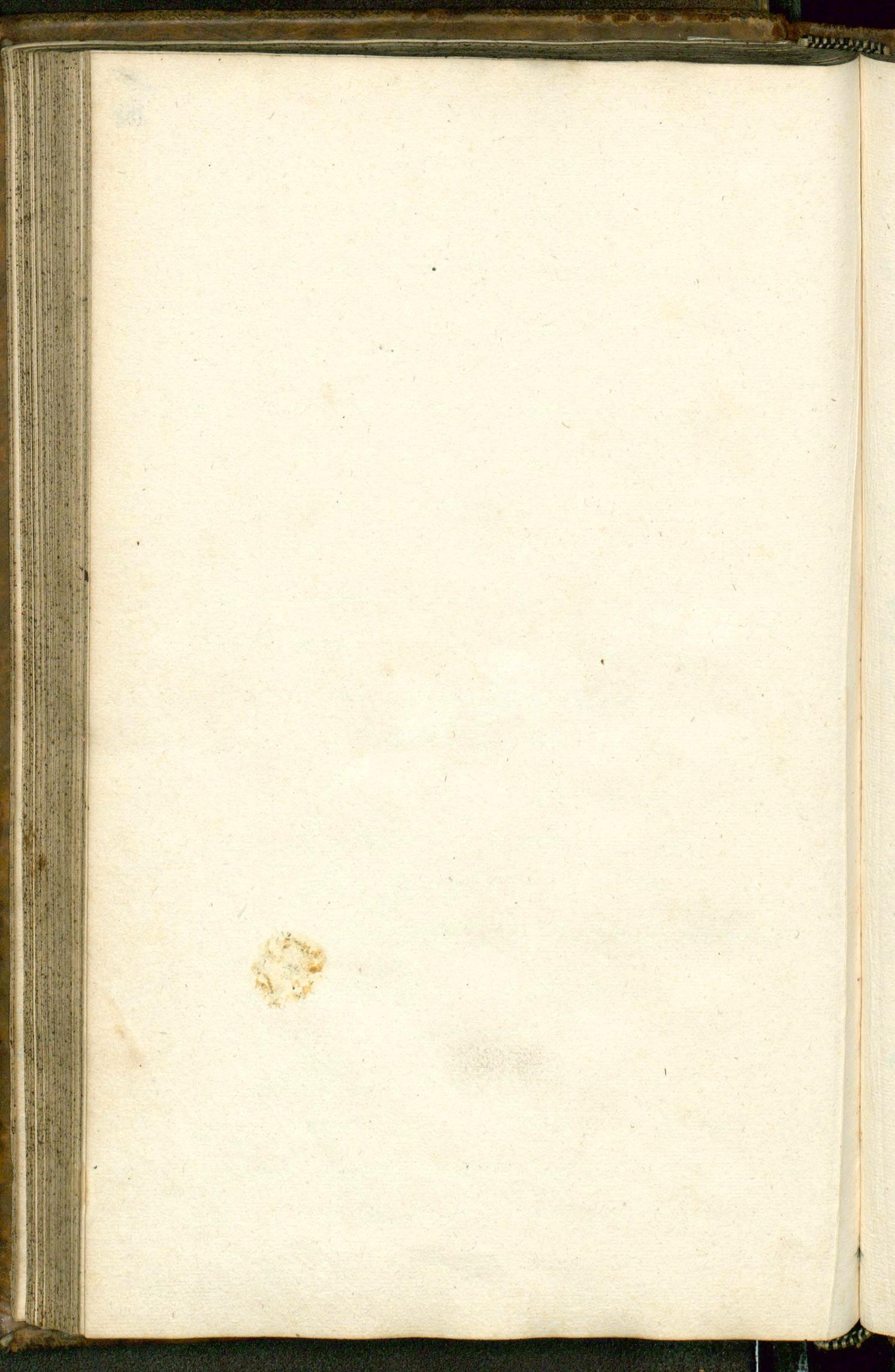
Pour Saler des ..... nommés en flammand Bremcappers pour sen seruir en Salade

Il les faut prendre qu'elles soient encore toutes
vertes auant quelles se iaunissent ou epanouissent
vous les mettrez sur une table toutes separées lun
de lautre et les couurirez dun drap et les laisserez
une nuit de cette sorte affin den faire sortir les
petits vers dont elles sont dordinaire entourés,
le matin vous les vanerez quon appelle en flammand
vennen et oterez tous ceux ou il pourroit auoir quelque

iaune, quand elles sont bien nettoyés de cette sorte, vous les
mettrer en des petits sacs de linge que vous metterer en un
petit tonnau et verserer dessus de la saumure nomme en
flammand Peckel que vous serer deau de pluye et
de sel, Il faut qu'il y ait autant de sel qu'un oeuf y
puisse nager, puis vous prendrer une grande ardoise
de la forme qu'elle puisse entrer dans le tonnau, sur
laquelle vous mettrer une piere comme cy devant dit
au regard des coings et couvrirer le tonnau de quelque
linge que vous lierer bien ferme autour et le mettrer
dans la cave, mais si vous voulerque lesdits . . .
soient aigres vous n'y laisserer cette saumure que quinze
jours au bout desquels vous la toterer et mettrer du vinaigre
en place, vous aser de cette maniere

Pour conserver des bouton de Suson
nommé en flammand flier

dont on se sert aussy en salade y.



Om fricassé te maecken

Men neemt de duinen raw en met het achterste van het haecknes seer geklopt dat al de beentjes in stucken gaen, dan int waeter geschmeeten en schoon afgewassen, daen in vierstucken gehaekt en dan booter in een kouckpan laeten ~~schmelten~~ fruiten daerbij 2 of 3 lepel waeter gedaen anders werden de duynen hart) en de duynen daerin gedaen en roet laeten fruiten, dan neempt schape nat in een potien met een weinich wijn daerin en wat verins foulie en note beschaet en wat peper en een weinich gerewen witte broot en laeten dat stoven,

als het haest genoech is, doet men daer wat gehackte peterselie bij en als men het wil op schepen so neemt men een weinic boran dat nat en klopt daer een doier van een eij in en dat doet men dan te saemen op, als het in de schootel leit doet men daerouer heele peterselie in een pan met booter brijn gefruit

Om Poulle farsie te maecken

neemt een volwassen jonck hoen dat dick van vlees is treckt het vel af, en so vaew sijnde schreit al het vlees van de beenen en hackt dat heel klein met wat runder net en een weinich vet uyt marckpijpen, ook wat borstiens oesters, rawe peterselie, een halve gerasp te noote beschaet en wat heele foulie als dit wel door een is gehackt so neemt men twe doyer van eyer en een wit van eij en dopt die uyt de schale op het gehackte vlees en dan wat geruen witte broot daerouer gestroyt en een weinich sout en dat so te saemen met de hant wel door een gekreit dan genoomen het net van een schaep en dat in een tinne of vertinde schootel geleit en daer boven op geleit een gedeelte van het gehackte vlees in de form ende groote van een hoen en dan daer midden op geleit gelijck al of het ingewant van een hoen was wat borstiens in vierkante stuck geschneden, oesters haere lammen so die groot sijn ook in drie of vier stucken geschneden vet uyt marckpijpen een weinich foulie en wat gerasp te noote beschaet wat heele of halve peper dit alles wel door een gemengt en dan daerboven opgeleit de rest van het gehackte

Ein frischer Schinken auf die Gemeister auf gleich einer Art zu kochen.

Nimb einen frischen Schinken, lös die haut da von ab hinder den knochen mit dem fleisch heraus, daß die haut an ein Stück knoch hangen bleibe, schneide so viel das fleisch als das fett in länglichte, 3 finger breite, dünne Stückgen, Nimb da, 1 loth Pfeffer grobblicht gestossen, ein halb loth gestossen Ingber anderthalb loth Muscaten nüsse, ein loth gestossen Muscaten blumen, anderthalb loth gestossene negelein eine handvoll Salz ein wenig abgepluckten timian und Majoran, eine handvoll salbeij blätter, die grünen wurzeln müssen gebrödelet und dürr daß gewürtz hier nischt werden. Nimb hernach Sechs Citronen schneide die schalen länglich etwas ab, lege die in wein, die in die haut von den schinken, legent darüber eine dreyfache Schaf und eine dreyfache fleisch, thut aller Mahl Citronen und gewürtz da hinein, das nembt von einem frischen schweinis Loch das maul und die ohren schneidet es gantz klein und thutet mit darunter, hernach die haut vom schinken frey zusammen und formiret einen schinken daraus, leget ihn in ein saubreres sackelen tuch und vermacht ihn fest, kocht ihn mit wasser und essig in einem rechten topf wol zu gedeckt 6 stundelang und leget ihn nach dem er genug gekocht mit dem tuch in eine presse wobey allzeit in acht zu nehmen, daß der schinken die form behalte. unter dessen läßt man die brüh ein wenig kochen, daß sie dicklich und leget den schinken wieder darein was sie kaltisch.

Ein gestübrendischer Schinken zu machen.

Nembt einen, acht pfund, treidt den saft aus 6 Citronen so ihr gebraucht habt, nembt ein gemachte klein geschnittene quitten, ein stück ein gemachte siccat, und sonst was ein gemachtes was einem jedem belieben, ein wenig kleingeschnittene und ein gemachten Ingber, ein halb loth Canneel und so viel zucker daß es eine liebliche geschmack bekomme.

Kind- oder Viehfleisch
wie es zu machen, damit es zu Conservieren,

Zu 50 ℔. Fleisch, nimbt 2 kanen Saltz, 4 Loth Lorberbraten Blatter, so viel Rosmarin, und ein 1/4 tel Salpeter, schneide das Fleisch in kleine Stücken a 2 bis 3 ℔ und mache es mit obigen gewürtz hin, mache es fest zu in einen Fäßgen und kehre es täglich umb.

Receptes
des Parfums du Duc de Montalte tirés des meilleurs Parfumeurs d'Italie et d'Espagne

1.
Pour faire de l'eau de Musque

Prenés de la meilleure Eau de Roses seize onzes, eau des Roses musquées deux onzes, eau de Myrthe quatre onzes, Storax Calamité vingt grains. L'on cuit cette eau là l'espace de quatre Credo dans un pot de terre neuf et que le tout bouille, aprés il le faut passer par une estamine fine, Lorsque la dite eau sera froide, il la faut metre dans un flaccon de Verre et y ajouter trente grains de musq bien pilé et detrempé avec le meme eau. Il faut encore y metre cinq grains d'ambre gris detrempé avec ladite eau de musque, on peut faire de pastilles de Benzoin et Storax qui restera.

2
Pour faire de l'eau des clous de Girofle

Prenes une livre d'eau de roses, deuse onces de Clouds de Girofle ~~pile~~ bien piles, en le pilant il les faut arrouser de Vin d'Espagne blanc, de la Canelle un quart d'une onze, un demy noix de Muscade, le tout bien pilé l'un avec l'autre, puis le laisserés en infusion deux Jours et deuse nuicts dans une Vase de terre bien Serrée, par apres l'ambique au bain marie jusqu'a ce que toute l'eau en soit sorte, puis vous y meteres deuse grains de Musq deuse de Civette et deuse d'ambre et le meteres apres dans un flaccon de Verre bien serré.

3.

Pour faire l'Eau d'ambre de Cordué

Prenés deux dragmes et demy d'ambre gris, une dragme et demy de Musq et une de Civette, pilés le tout dans un Mortier et arrousés d'eau de rose, jusqu'a ce qu'il soit palpable. Puis le mettés dans une petite bouteille au Soleil l'espace de huit jours, aprés prendrés soixante huit onzes d'eau de fleurs d'Orange, cent vingt huit onces eau de Rose, trente deuse onces Eau de Roses musquées, Six onzes eau de Benzoin, melés bien le tout ensemble dans une grande bouteille et fermés le bien jusqu'a ce qu'on s'en veut servir.

4

Pour faire de l'eau de Benzoin

Prenés une livre d'eau rose trois onces de bon Benzoin en poudre mettés le tout dans un alambique au bain Marie et le faites distiller jusqu'a ce que tout l'eau en soit sortie, de ce qui restera faites de Pastilles

5

Pour faire des Priettes, qui est une sorte de bougies que l'on allume à la Chandelle et puis comme pastilles

Prenés une livre de Benzoin, une once Storax Calamité, Six onces Charbons de bois de Saulles le tout pilé ensemble dans un mortier de marbre jusqu'a ce qui soit palpable. prenés puis aprés deux onces de gommes d'adragant infusées dans l'eau rose deux jours prenés la gomme incorporés tout avec le benzoin le storax et le Saule, puis ajoutés y si si vous voulés qu'elles soit tant meilleures 3 dans une drachme d'ambre gris, une autre de Civette, l'ambre doit estre bien defait dans l'eau rose pour la pouvoir meler avec la dite paste puis vous meleres le tout ensemble, si en cas que la paste est trop dure vous y ajouterés un

peu d'eau de roses et formerés les Pinettes le mettant secher à l'ombre.

6.

Pour faire les Charbons pour la Pinettes

Prenés de la saule et la mettés en petit bastons et le mettant dans un fourneau des Charbons et le couvrant de terre aprés qui sera fait sortés le et le jettés dans l'eau de roses tres chaudes et puis les pulverises et le passés par un tamis fin et le garderés.

7.

Pour faire des Gans d'ambre en Gend et pour une seule paire

Prenés une paire de Gands, quinze grains d'ambre gris quinze de Civettes et cinq de musq, liquifiés l'ambre dans un petit mortier avec de l'eau de roses, sur un rechaud a feu, aprés l'avoir liquifiée ostés le du rechaud et y joignés le musq pilés fort menu, puis la Civette et de la gomme d'Adragant detrempé la quantité que jugerés a propos Frottés le Gands de la dite Composition avec un eponge. Advertisés que si vous y voulés mettre un peu de terre d'ombre pour donner couleur à vos gands, il faut qu'elle soit bien broyée dans le marbre et le mettant avec la dite Composition il faut la chauffer en la remuant bien. Advertisés aussy qu'auparavant que de mettre l'ambre sur les gands, il faut qu'ils ayent esté bien baignés dans l'eau d'ambre ou rose et parfumés de pastilles. Il est necessaire aussy qui soit bien secs auparavant que de leur donner l'odeur et les gands seront fait fortes et bonnes

8

Pour parfumer des Gands a moindre depence

Prenés les Gands et les laves bien avec de l'eau claire puis secs vous les laverés une seconde fois avec de l'eau de rose. quand ils seront secs la seconde fois vous leur donneres couleur avec la terre d'ombre melée avec la gomme d'adragant qui soit un peu molle et quand il seront à demy secs, vous

les parfumerés beaucoup avec de Pastilles

9.

Pour faire un autre eau de Clouds de Girofle, Fort excellente.

Prenés une livre d'eau de Rose, demy livre d'eau fleurs d'orange une once et demy des clouds de Girofle une dragme de Canelle que le tout soit bien pilé et palpable, puis cinq grains de musq et dix d'ambre gris, le tout bien broyé et mis en infusion dans une vase de terre bien serré durant trois jours et trois nuicts, puis distillés le tout au bain Marie tirant double eau, s'il se peut. Advertisés, que pour faire de pastille de ce qui reste il faut mettres les Clouds et la Canelle dans un petit linge ne vaillant qu'à bruler

10.

Pour faire un Excellente Eau d'Ange.

Prenés une demy livre d'eau de Rose, neuf onces d'eau de fleurs d'orange, trois onces d'eau de Jasmin, deux dragmes de Benzoin, une dragme Storase Calamite Candal Citrin trente grains, Canelle dix et Clouds de Girofle douze grains, noix de Muscade onze, Tinua cinq et d'ambre gris cinq grains liquifiés le dans une vase de Verre et le faites bouillir une heure au bain Marie après en estre sorty coulés le tout et le remettés dans une vase de verre bien serrée

11.

Excellente Eau d'Ambre faite à Venise

Prenés huit onces d'Eau de Rose, Essence de Citron, ou eau de Citres quatre onces, Eau de Myrthe deux onces, Storase Calamite, Benzoin, bois d'Aloës et de musq de chacun quatre quarat, puis faites le bouillir dans un pot de terre vernis au feu lent et couvert, luttés le avec la paste, mettés le au Soleil sans le decouvrir l'Espace de quinze jours et apres l'eau sera faite ce qui reste est pour faire pastilles

12.

Facon d'eau d'Ange a Venise

Prenés huit onces d'eau de rose — ou bien pour couper court les eaus de la recepte precedente et mettés y de Benzoin, Storax, de la Canelle des clouds de Girofles tout entiers autant que de la recepte precedente et deux carats de musq, puis faites la un peu bouillir d'avantage que la precedente et le mettés au soleil quinze jours et puis serrés le dans un vase de Verre

13.

Facon d'eau d'Ange de Malthe

Prenés une livre d'eau de Rose, une livre d'eau de fleurs d'Orange une livre de tres-feuilles odorans, une once de Storax Calamite, une dregme de Canelle fine et vingt de Girofles prenés le tout et le faites bouillir dans un pot de terre devitré jusqu'a ce qu'il soit reduit au deux tiers, et quand l'eau sera consumée la moitié de ce que elle doit estre, mettés y deux grains de musq, deux d'ambre et deux de Civette et reduisés aprés la dite eau, à ce qui a esté dit, la serrant bien pendant quelque jours. Si vous aprehendés que elle devienne trouble mettés y au lieu de Clouds et de la Canelle deux onces d'Eau de Chacun et aprés quelques jours la serrés.

14

Pour faire d'Excellente Opiate à blanchir les Dents et fortifier les Genzives

Prenés demy onces de Sang de Dragons pulverisé, et demy une once et demy du Miel Rosat demy once de Sucre, demy once Canelle pulverisée, du bol d'Armenie de porcelain du levant demy once pulverisé de Mastic pulverisé demy once, du Corail pulverisé le tout melé ensemble vous feres un tres excellent opiate pour le dents

15.

Pour faire un Excellente Eau de Parfum de la Duchesse de Monthalte.

Prenés Benzoin, Storax Calamite, Canelle et Clouds de Girofles de chacun une once bien pilé et passé par le tamis, metés le dans un terrine bien vernisée avec de l'eau

de Rose et d'Orange, la quantité que bon vous semblera puis vous prendrés de l'ambre musque et de la Civette de chacun un dragme, pilés le bien et tout melés avec les dites eaux, couvrés bien la terrine, a fin que les eaux ne s'exhalent point par l'espace de trois grands jours. Apres vous distillerés tout au bain marie ou au feu lent, l'espace qu'il faudra pour faire sortir tout l'eau et le reste peut servir a faire bonnes pastilles, canelle et cloux seront demy.

16.

Pour faire de l'eau de Musque tresexcellente et tres curieuse.

Prenés seize onces d'eau de roses, deux onces d'eau d'orange un quart once de Benzoin, une drachme de Storax Calamite mettes y la grosseur d'une noisette de sucre et autant de Benzoin de Bonine, deux clous de Girofles, un petit morceau de Canelle un petit moureau d'escorce de Citron seche, douze grains d'ambre gris, six de musq et dix de Civette, mettés le tout sur le feu jusqu'a ce qu'il commence a bouillir et quand il aura commencé vous l'osterés du feu et le fermerés bien de peur qu'il ne s'empore le reste est bon pour faire des pastilles, clouds et canelle demy.

Paste d'ambre pour la Moustache

Prenés un petit mortier de Bronze, mettés y une drachme d'Ambre, une scrupule de Civette plus ou moins, autant de Musque de levant douze grains bien pilé mettés le ensemble dans le mortier sur le feu, jusqu'a ce que l'ambre se fonde apres qu'il est fondu otés le du feu et joingés y puis huile de jasmin pour le pouvoir reduire en façon d'onguent qu'il ne soit trop liquide ny dur et gardez puis apres cette composition dans une boette bien serree, elle est bonne pour frotter toutes choses, que l'on veut qu'elles sentent bien memes les gands.

18.

Pour faire des pastilles dures, desquelles usoit Charle quint apres sa maladie ou estant encore debile

Prenés trois livres et demie de sucre fine, demy

onze de Corraille preparé, demy onces de Perles preparées une drachme d'Emeraude preparé tres fine, demy quart d'onze de Bole Armenie fin, vingt quatre grains de Pierres de Bezoard autant de corne de cerf, et pulverisés deux dragmes d'ambre gris; une drachme de musq, Eau de Buglose nommé eau de langue de beufs, des fleurs d'orange et des Cerises noires. Vous en ferés des Pastilles avec un peu de gomme d'adragant mettant la dite gomme avec ces Eaux.

19

Pour faire excellente Pinettes

Prenés une livre de Benzoin, deux drachmes de bois d'aloës demie once de Storax, trois onze de Charbons de saules, avec trois onze de Charbons de bois de pin, le tout reduit en poudre fort subtile, puis ajorés vous prendrez deux dragmes d'ambre gris avec deux de Civette, le tout bien broyé avec la gomme d'adragant et de la gomme Arabique delayé avec de l'eau de rose, pisqu'ace qu'il soit fait une paste pour faire des pastilles pinettes.

20.

Pour faire une excellente Pastille à bruler

Prenés une livre de Benzoin en larmes bien infusé dans de l'eau Rose de la meilleure, mettés le sur des cendres chaudes et quelle soit presque preste à bouillir, deux drachmes de Bois d'Aloës, autant de beaume blanc en coque, une onze Storax calamite, Ambre Civette, musque, une drachme de chacun, et puis mettés le tout ensemble sur un feu lent et faites en les pastilles

21.

Autres Pastilles à bruler tres Excellente.

Une livre de Benzoin en larmes quatre onces de Benzoin de Bonines, une once de Storax deux drachmes de Beaumes blanc en coque, autant de bois d'Aloës

Roses de Prouvin Sirtiros ou Aspic (: n'en pouvant pas bien expliquer le nom a present :) de Rosmarin, de l'escorce d'Orga, de Chacun la pesanteur d'une demie drachme estant bien mis en poudre et passé par le tamis. puis delayerés et defererés le sur un feu lent, vous delayerés le Storase avec de l'eau rose, puis estant delayés vous y mettés les poudres, aprés remettés le sur le feu et joignés y de l'ambre et de Civette de chacun deux drachmes, et sur la fin quand vous voudrés faire les Pastilles, vous y joindrés encore deux drachmes de musq detrempé avec de l'eau rose, que vous metterés dans la dite Composition et ferés les pastilles le plus vite, qu'il sera possible.

22

Pour faire une Excellente Eau d'Ange

Prenés huit livres d'Eau de fleurs d'Orange, quatre livres d'eau rose, un livre de Benjoin et autant d'ambre de musq selon la force que luy voudrés donner, ou une drachme, Pilés et pulverisés le bien et le mettés tout ensemble dans un pot de terre bien veny et s'il estoit d'argent, il en est tant mieux puis mettés le tout en infusion vingt quatres heures sur des Cendres chaudes et aprés mettés la dite infusion sur un feu lent, jusqu'à perdre le quart ou le tiers puis passés le par un estamine et le mettés dans un vase de Verre ou d'Argent bien serré, jusqu'à ce qu'il soit froid, y joignant aprés un Scrupule de musq et deux d'Ambre bien detait en le fermant le plus serre que se pourra.

23

Pour faire de gyrofoints et Sands lustre, sans y mettre d'Ambre, musq, ny Civette

et l'on jugera qu'il y aura quantité d'odeurs.

Prennés un peu de gomme d'adregant, qu'il soit un peu detrempé avec de l'eau d'Ange, et defaites la bien dans un mortier en y jettant un peu de Storax liquide et un peu d'aigre de lymon, et quand vous jugerés que tout est bien melé, mettés y une demie once du beaume noire le mettant petit à petit et le remuant sans cesse, quand il sera bien defait, melés le sur le feu et quand il commencera a escumer, tirés le hors du feu et mettes y puis aprés la quantité des Eaux d'odeurs que bon vous semblera, c'est a dire d'Eau d'Ambre et de musq. Advertisés qu'en mettant les Eaux il faut qu'elle soit un peu chaude, et le tout remuer, jusq a ce qu'il soit palpable et bien defait, parce que le beaume se peut mettre en petit boulets. advertisés aussy que les vases ou vous metterés la dite composition soient de couleurs obscure et noire, c'est a dire qu'il ayent deja en la terre d'Ambre, Les gands ou les peaux doivent estre bien parfumés avec de bonne pastilles avant que d'y mettre la couche.

24.

Pour faire d'Excellentes Casfolettes, desquelles se sert le Duc de Monthalte.

Prenés une livre de Benzoin en larmes, quatre onces de Storax Calamite, une once de bois d'Aloés, une demie once de Sucre, une drachme de Canelle, une once de Clouds de Girofles, demie once de Sandale Citron, une Drachme d'Ambre, une de Civette, une demie dragme de Musq tout bien poudré, mettés y l'Eau Rose ou d'Ambre la quantité qui sera besoin. Advertisés que la Casfolette peut servir six mois durant en l'entretenant de l'eau de Senteur.

25

Memoire pour faire deux pasts de Sorbet

Prenés deux blancs d'oeufs, le jus de deux Citrons, deux livres de Sucre, mettés le tout dans un poislon avec demy pot

d'eau et une demie drachme de Musq, laissés le cuire tout ensemble un peu de tems au feu lents, aprés ostés le et y ajoutés le surplus de l'eau jusqu'a deux pots au lieu de musque vous pouvés y mettre demy once de Pastilles a manger et il faut passer cette boisson par un linge fin et le faire glacer.

26.

Pour faire de l'eau de Cerises.

Pour deux pots d'eau de Cerises, prenés en trois livres, ostés leur les queues et les noyaux, mettés les dans une terrine et les escrasés le mieux qu'il sera possible, puis y mettés vostre eau et une livre de sucre. laisés la infuser deux heures aprés passés la dans une chausse jusqu'a ce qu'elle soit claire. Vous pouvés aussy y adjouter les Pastilles comme au Sorbet.

27. Du Comte de Rebenac

Pour faire l'Hypocras.

Mettés deux pots de Vin dans une terrine neufue avec une livre et demie de sucre, une demie once de bonne canelle concassée, de la Coriandre, à proportion de la moitié de canelle, deux douzaine d'Amandes douces et une demie douzaine d'ameres, qu'il faut piler à moitié le sus de 4 Citrons et l'écorces premieres de deux, deux ou trois clous de Girofles pilé avec fort peu de fleurs de Muscade, laissé tout a infuser ensemble l'espace de 4 ou cinq heures, puis passés vostre infusion par une chausse de bazin trois fois, quand vous y aures par avant jetté deux cuillerrées de lait, quand vous ne le trouverés bien clair apres l'avoir passé la troisieme fois le mettant dans un verre net, vous la passerés encore une fois et si vous aymés le musc et l'ambre on y peut mettre de l'apreté, si le vin nest trop fort, il n'y faudra pas tout à fait tant de sucre.

Pour faire l'Eau de vie par Infusion.

Il faut deux quart d'Eau de vie de Rhin, sans au, cun mauvais goust bien distillée, deux livres et demie de Sucre fin, trois onces de Coriandre sans piler, deuse Clouds de Girofles rompuës, demie once de Canelle fine un peu concassée, dix grains d'ambre gris, Cinq grains de muse et les Zestes de 4 Citrons.

Prenés premierement une bassine de Cuivre rouge bien nette et la frottés d'un peu d'huile d'amandes douces, puis mettés y vostre Sucre Cassé par les petits mourceaux avec demy quart d'eau, mettés cette poile sur un feu de Charbon, faites bien fondre le tout et laissés cuire ce Syrop, jusqu'a ce que mettant le doit dans un verre d'Eau froide il se fasse comme un petit Corps cela estant retirés le du feu et mettés dedans vos deux quarts d'eau de vie et mettés le tout dedans une cruche neufue vernissée et quand cela sera a moitié froid, mettés toutes les autres drogues cy dessus mentionnées dans la cruche et la bouchés bien, laissés la deux jours sans y toucher, lequel tems finy vous la passerés dans une Chausse de bazin, qui ne serve qu'a cela, deux ou trois fois, jusqu'a ce que vous voyiés qu'elle soit bien clair et elle est faites.

Pour preparer l'ambre et le muse faites chauffer un petit mortier de fonte, puis mettes y dedans du Sucre Candie demy pilé et aprés l'ambre gris et le muse pilés en poudre bien fine, en suite vous le mettérés tout en telle liqueurs et Confitures que vous voudrés. &c.