

Cockatrice

Cuillères pleines d'amour

*Plats sélectionnés de les
cuisines du cour Royale de*

*Reine Marie
De Medici*



Dédié à Sa Majesté

*Écrit par Baron Stefano
da Urbino, Maître Cuisinier*

Paris, MDCXVI

Décrivant comment faire prêts plusieurs
sortes de viandes, chair, gibier, et sauces
appropriées, soit pour enflammer les
appétits ou de les satisfaire.

Également, préparation des herbes et des
fruits, tels que la crudité de base est par l'art
du maître élevé.

Également, comment l'homme à la
pâtisserie- travail magnifique peut fournir
des délices à la fois fines et grossières,
comme il convient les désirs de Sa Majesté.

Loving Spoonfuls

*Selected dishes from the
Royal court kitchens of*

*Queen Marie
De Medici*



Dedicated to Her Majesty

*Written by Baron Stefano
da Urbino, Master Cook*

Paris, MDCXVI

Describing how to make ready many sorts of
meats, flesh, and game, and their proper
sauces, either to inflame the appetites, or to
satisfy them.

Also, preparation of herbs, and fruits, such
that base crudeness is by the art of the master
elevated.

Also, how one skilled at magnificent pastry-
work can provide both fine and coarse
delights, as suits Her Majesty's desires.

From the Editor

Greetings!

If you hadn't guessed already, two of my favourite parts of the SCA are cooking and eating. I was therefore very excited when I received this cookbook that Master Stefano had written himself! I was not sure how to fit it in to a normal edition of Cockatrice so I thought, why not do a Christmas special? Christmas is the season for giving and eating so I

thought this fit nicely in to both categories.

I hope you enjoy looking through this cookbook and are inspired by the many recipes in here. I have tried to keep the French and English translation closely aligned to clearly match them up.

Happy reading, cooking and eating!

En servicio

Elisabetta Foscari

This is the December AS 51 (2015) edition of Cockatrice, a publication of the Kingdom of Lochac of the Society for Creative Anachronism, Inc. (SCA, Inc.). Cockatrice is an email publication only via subscription with the editor. It is not a corporate publication of SCA, Inc., and does not delineate SCA, Inc. policies.

Credits for this issue:

Cover: Wikimedia Commons

Text: Alastair Ramsden, ©2016, Used with permission

Cockatrice Team

Editor: Signora Onorata Elisabetta Foscari

Deputy Editor (Website): Lord Theophrastus von Oberstockstall

To contact the Cockatrice team email: editor@cockatrice.lochac.sca.org



I. Recettes préliminaires

Bouquet garni. Un faisceau lié de persil, ciboules, thym.

Bouillon. Le liquide filtré de boeuf, de mouton, ou de poulet, mijoté longtemps dans l'eau, avec un bouquet garni, et les gousses.

Lard. lard gras en tranches, ou les sain-doux fondues de porc ou bacon cuit.

Roux. Une partie de la farine frite doucement dans l'un beurre de partie. Si frit un peu de temps, il est roux blanc ou roux blond si frit longtemps, il est brun roux.

Les eaux douces. Eaux de rose ou de fleur d'oranger.

Sauce verte. Purée et tamis herbes vertes, pain grillé, le vinaigre, le sel, et le poivre. Servir avec de l'agneau, le porc, le poulet, le veau, le poisson.

Sauce poivrade. Cook, purée, et tamis poivre avec du vinaigre ou le vin, le sel, oignon ou ciboules, écorces d'agrumes éventuellement. Servir avec du gibier, gibier à plume, boeuf, mouton.

Pâtisserie fine. Faire, puis se reposer, puis rouler sur une pâtisserie de huit parties de farine, un peu de sel, l'eau, trois parties de beurre mou.

Pâte feuilletée. Faire, puis se reposer, puis rouler sur une pâtisserie de deux parties de farine, un peu de sel et de l'eau. Etalez avec une partie de beurre mou, et plier et rouler la pâte dix fois, en tournant un quart de tour après chaque déploiement. Reposez.

Pâtisserie Rye. Faire, puis se reposer, puis rouler une pâte de farine brune de seigle, le sel, l'eau, un peu de beurre.

Macarons. Mélanger quatre parties d'amandes broyées, une partie de sucre finement broyé, les blancs d'oeufs un partie, un peu d'eau d'orange. Former de petits ronds biscuits. Cuire dans le four.



I. Preliminary recipes

Bouquet garni. A tied bundle of parsley, spring onions, thyme.

Broth. The strained liquid from beef, mutton, or chicken, stewed a long time in water, with a bouquet garni, and cloves.

Lard. Sliced fatty bacon, or the fat rendered from cooked pork or bacon.

Roux. One part flour fried gently in one part butter. If fried a short time it is white roux or blonde roux, if fried a long time it is brown roux.

Sweet waters. Waters of rose, or orange blossom.

Green sauce. Puree and sieve green herbs, toasted bread, vinegar, salt, and pepper. Serve with lamb, pork, chicken, veal, fish.

Pepper sauce. Cook, puree, and sieve pepper with vinegar or wine, salt, onion or spring onion, optionally citrus peel. Serve with game, wild fowl, beef, mutton.

Fine pastry. Make, then rest, then roll out a pastry of eight parts flour, a little salt, water, three parts soft butter.

Puff pastry. Make, then rest, then roll out a pastry of two parts flour, a little salt, and water. Spread it with one part soft butter, and fold and roll out the pastry ten times, turning one quarter turn after each roll out. Rest again before use.

Rye pastry. Make, then rest, then roll out a pastry of brown rye flour, salt, water, a little butter.

Almond biscuits. Mix four parts ground almonds, one part finely ground sugar, one part egg whites, a little orange water. Form into small round biscuits. Bake them in the oven.



II. Pottages pour les jours de viande

Poulet pottage aux asperges. Ragoût de poulet et de lard, assaisonner avec le sel et le poivre, épaissir avec du pain, garnir avec frites asperges coupées en dés, le bouillon, les champignons, les pistaches et tranches de citron.

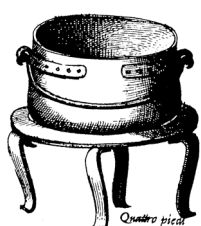
Poulet pottage avec chou-fleur. Ragoût de poulet avec le sel, le poivre, le bouquet garni, les clous de girofle, noix de muscade. Épaissir avec du pain, garnir de chou-fleur cuit dans le bouillon.

Poulet pottage avec du fromage à la Jacobins. Les morceaux de poulet ragoût et un nombre égal de morceaux de fromage dans un mélange de lait d'amande, le bouillon, et éventuellement un peu d'oeufs. Épaissir avec du pain, servir garnies de pistaches, de citron ou de grenade.

Poulet pottage avec des petits pois. Ragoût de poulet sauté. Ajouter les petits pois sautés au beurre ou du lard. Ajouter la laitue lavée. Faire un ragout de bouillon et du pain. Servir le ragoût de poulet, pois, laitue, et le lard éventuellement sauté, sur le ragout.

Poulet pottage avec du riz. Ragoût de poulet dans le bouillon. Par ailleurs, faire cuire le riz dans un bouillon, éventuellement avec le safran. Egouttez le riz cuit à partir du bouillon, et de faire un ragout de ce bouillon et du pain. Servi le poulet sur le ragout, garni avec le riz.

Pottage canard aux navets. Canard sautées au lard jusqu'à ce qu'il brunisse. Sauté farinée étuvés morceaux de navet avec le lard jusqu'à ce qu'il brunisse. Ragoût le canard et les navets ensemble. Épaissir avec du pain, de la saison avec les câpres et le vinaigre.



II. Meat pottages

Chicken pottage with asparagus. Stew chicken and lard, season with salt and pepper, thicken with bread, garnish with fried diced asparagus, broth, mushrooms, pistachios, and sliced lemon.

Chicken pottage with cauliflower. Stew chicken with salt, pepper, bouquet garni, cloves, nutmeg. Thicken with bread, garnish with cauliflower stewed in broth.

Chicken pottage with cheese in the style of the Jacobins. Stew chicken pieces and an equal number of pieces of cheese in a mixture of almond milk, broth, and optionally a few eggs. Thicken with bread, serve garnished with pistachios, lemon, or pomegranate.

Chicken pottage with peas. Stew sautéed chicken. Add peas sautéed in butter or lard. Add washed lettuce. Make a ragout of broth and bread. Serve the stewed chicken, peas, lettuce, and optionally sautéed fatty bacon, on the ragout.

Chicken pottage with rice. Stew chicken in broth. Separately, cook rice in broth, optionally with saffron. Strain the cooked rice from the broth, and make a ragout of this broth and bread. Served the chicken on the ragout, garnished with the rice.

Duck pottage with turnips. Sautéed duck in lard until browned. Sauté floured parboiled turnip pieces with lard until browned. Stew the duck and the turnips together. Thicken with bread, season with capers, and vinegar.



Fried pottage de mouton aux navets. Stew frit mouton coupé en dés et frit navets en dés dans un bouillon, assaisonné avec des clous de girofle, le sel, et un bouquet garni. Ajouter le pain ou la farine pour épaissir, et le poivre, et le vinaigre, et servir.

Pottage de viande avec tailladins. Stew gras haché de mouton, de poulet, de boeuf doigts, ou les autres viandes, dans un bouillon bien assaisonné, avec un oignon piqué de clous de girofle en elle, et le safran éventuellement. Tailladins sont gros doigts de pain frit dans du beurre ou du lard. Ajouter tailladins au ragout, et servir.

Pottage de hachis. Remplissez sac de pudding bien assaisonné gras émincé de poulet, de porc, de veau, de mouton, de la dinde, ou autre viande, mélangé avec les jaunes d'oeufs, et les herbes finement hachées. Ragout la remplit le sac de pouding dans un bouillon, avec un bouquet garni. Lorsque le hachis est cuit, faire du ragout le reste du bouillon avec du pain ou la farine.

Servir le hachis sur le ragout, garni comme cela est nécessaire.

Pour le poulet, garnir avec des artichauts et des asperges.

Pour le porc, garnir avec champignons, le persil, les ciboules, de poivre, et d'épices.

Pour le veau, garnir avec une sauce de jaunes d'oeufs, et verjus.

Pour le mouton, garnir avec les câpres et les navets étuvées.

Pour la dinde, garnir avec des châtaignes et des champignons.

Poulets rôtis à ragout. Poulets rôtis et quart eux, ou des morceaux de poulet rôti. Faire un ragout de bouillon et du pain. Servir le poulet sur le ragout, garni de champignons et asperges.

Fried mutton pottage with turnips. Stew fried diced mutton and fried diced turnips in broth, seasoned with cloves, salt, and a bouquet garni. Add bread or flour to thicken, and pepper, and vinegar, and serve.

Meat pottage with tailladins. Stew fatty minced mutton, chickens, beef knuckles, or other meat, in well seasoned broth, with an onion stuck with cloves in it, and optionally saffron. Tailladins are large fingers of bread fried in butter or lard. Add tailladins to the stew, and serve.

Pottage of forcemeat. Fill a pudding bag with well seasoned fatty minced chicken, pork, veal, mutton, turkey, or other meat, mixed with egg yolks, and finely minced herbs. Stew the filled pudding bag in broth, with a bouquet garni. When the forcemeat is cooked, make ragout of the remaining broth with bread or flour.

Serve the forcemeat on the ragout, garnished as is required.

For chicken, garnish with artichokes, and asparagus.

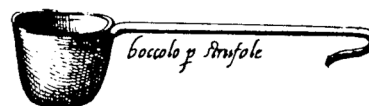
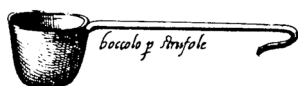
For pork, garnish with mushrooms, parsley, spring onions, pepper, and spices.

For veal, garnish with a sauce of egg yolks, and verjuice.

For mutton, garnish with capers, and stewed turnips.

For turkey, garnish with chestnuts and mushrooms.

Roast chickens in ragout. Roast chickens and quarter them, or roast chicken pieces. Make a ragout from broth and bread. Serve the chicken on the ragout, garnished with mushroom, and asparagus.



Pottage de la viande de sel avec des petits pois. Ragoût de porc salée, oie de sel, boeuf salé, ou autre viande de sel, dans un bouillon, avec des petits pois en purée.

III. Pottages pour les jours des poissons

Pottage d'asperges. Mijoter pain grillé, bouillon, en dés ou asperges entières, et champignons.

Pottage de chou. Mijoter chou coupé en dés dans un bouillon d'eau ou de pois avec du beurre, sel, poivre, et un oignon piqué de clous de girofle. Ajouter le lait une fois qu'il est bien mijoté. Servir avec des aumônes de pain, ou avec du pain frit.

Pottage de chou-fleur. Frire en dés étuvé chou-fleur bien assaisonné dans le beurre, le sel, et le muscade. Puis, mijoter eux dans un bouillon, avec du pain. Garnir avec une pincée de lait d'amande.

Pottage de pois verts. Frire pois dans beurre, puis ragoût eux dans bouillon d'herbes bien assaisonné ou bouillon de pois, le persil, le ciboules, et du pain. Garnir avec des câpres et du pain frit.

Pottage de poireaux. Haché finement dés de poireaux blanc. Blanchir dans l'eau, puis cuire dans le bouillon de l'eau ou de pois bien assaisonné, avec du pain, et les câpres. Ajoutez éventuellement les jaunes d'oeufs mélangés avec verjus. Eventuellement ajouter le lait avec du poivre. Servir garni avec des paquets attachés de poireaux frais julienne.

Pottage de lentilles. Ragoût lentilles bien assaisonné avec du beurre, le sel, le bouquet garni. Garnir avec l'huile d'olive.

Sautées de lentilles. Sauté pottage de lentilles avec du beurre, sel, poivre, et les herbes finement hachées et les ciboules. Servir bien frit. Garnir avec l'huile d'olive

Salt meat pottage with peas. Stew salt pork, salt goose, salt beef, or other salt meat, in broth, with pureed peas.

III. Lean Pottages

Pottage of asparagus. Stew toasted bread, broth, diced or whole asparagus, and mushrooms.

Pottage of cabbage. Stew diced cabbage in water or pea broth with butter, salt, pepper, and an onion stuck with cloves. Add milk once it is well stewed. Serve with sops of bread, or with fried bread.

Pottage of cauliflower. Fry diced parboiled well seasoned cauliflower in butter, with salt, and nutmeg. Then, stew them in broth, with bread. Serve garnished with a sprinkle of almond milk.

Pottage of green peas. Fry peas in butter, then stew them in well seasoned herb broth or pea broth, with parsley, spring onions, and bread. Garnish with capers, and fried bread.

Pottage of leeks. Finely dice white of leeks. Parboil in water, then stew in well seasoned water or pea broth, with bread, and capers. Optionally add egg yolks mixed with verjuice. Optionally add milk with pepper. Serve garnished with tied bundles of julienned fresh leeks.

Pottage of lentils. Stew well seasoned lentils with butter, salt, bouquet garni. Garnish with olive oil.

Pottage of lentils sautéed. Sauté pottage of lentils with butter, salt, pepper, and finely minced herbs and spring onions. Serve well fried. Garnish with olive oil.

Pottage de lait avec les jaunes d'oeufs. Faire une crème Anglaise, sucre, sel, jaunes d'oeufs, et broyées macaron ou pain. Garnir avec du sucre. Garniture en éventuellement avec oeufs pochés.

Pottage d'oignons. Frire l'oignon en fines tranches dans le beurre, puis ragoût dans un bouillon d'eau ou de pois, avec du pain, les câpres, et un peu de vinaigre.

Pottage de panais. Frire pelé panais dans le beurre avec un bouquet garni, sel, clou de girofle. Puis, ragoût eux avec du beurre, du bouillon et pain.

Pottage de citrouille. Sieve compote de citrouille dés cuits dans l'eau salée. Mijoter la purée, beurre, sel et poivre, l'oignon coincé avec les clous de girofle. Ajoutez éventuellement les jaunes d'oeufs, bouillon, lait.
Servir avec des aumônes de pain.

Pottage de riz. Cuire le riz, le lait, et le sucre. Garnir avec macarons.

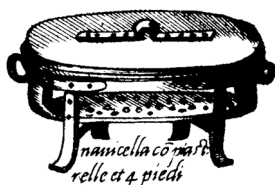
Sautés des épinards. Sauté puis ragoût deux parties lavé les épinards, un beurre partie, sel, poivre, un ciboule ou un oignon piqué de clous de girofle, éventuellement la muscade, et la crème.

Pottage de navets. Blanchir les navets en dés pelées.

Soit, la farine et les faire frire dans du beurre, puis ragoût eux dans un bouillon d'eau ou de pois bien assaisonné, et les servir avec des aumônes de pain, et les câpres.

Ou sinon, ragoût dans l'eau avec le beurre, sel, et un oignon piqué de clous de girofle.

Pottage de nouilles. Faire un bouillon d'oignon de d'oignons émincés étuvées dans l'eau, avec beurre, et sel. Mijoter nouilles dans un bouillon d'oignon tendues bien assaisonné, éventuellement avec de lait. Servir avec des aumônes de pain.



Pottage of milk with egg yolks. Make a custard from milk, sugar, salt, egg yolks, and ground biscuit or bread. Garnish with sugar. Optionally garnish with poached eggs.

Pottage of onions. Fry thinly sliced onion in butter, then stew in water or pea broth, with bread, capers, and a little vinegar.

Pottage of parsnips. Fry peeled parsnips in butter with a bouquet garni, salt, and cloves. Then, stew them with butter, broth, and bread.

Pottage of pumpkin. Sieve stewed dice pumpkin cooked in salt water. Stew the sieved puree, butter, salt, pepper, onion stuck with cloves. Optionally add egg yolks, broth, milk. Serve with bread sops.

Pottage of rice. Cook rice, milk, sugar. Garnish with almond biscuits.

Pottage of spinach sautéed. Sauté then stew two parts washed cleaned spinach, one part butter, salt, pepper, a spring onion or an onion stuck with cloves, optionally nutmeg and cream.

Pottage of turnips. Parboil peeled diced turnips. Either, flour them and fry them in butter, then stew them in well seasoned water or pea broth, and serve them with bread sops, and capers.

Or else, stew them in water with butter, salt, and an onion stuck with cloves.

Pottage of vermicelli. Make onion broth from minced onions stewed in water, with butter, and salt. Stew vermicelli in well seasoned strained onion broth, optionally with added milk. Serve with bread sops.



IV. Plats pour les jours de viande

Boeuf à la mode. Ragoût lentement de boeuf battu, avec lard, dans un bouillon bien assaisonné, avec un bouquet garni, pendant une longue période, jusqu'à ce que le bouillon réduit à la sauce.

Boeuf à la estouffade. Sauté farinée battu boeuf steaks, puis ragoût eux dans un bouillon bien assaisonné, jusqu'à ce que le bouillon réduit à la sauce. Faire de la sauce piquante, en ajoutant du vinaigre, ou citron.

Poulet avec ragout. Sauté morceaux de poulet avec lard. Stew dans un bouillon assaisonné, avec un bouquet garni, les champignons, et éventuellement en dés rôti de mouton, ou de porc, ou autre viande. Garnir de foies de volaille, les pistaches, ou citron.

Canard aux ragout. Sauté farinée canard avec lard, puis mijoter dans un bouillon bien assaisonné, avec des ciboules, et le persil. Garnir avec des câpres, des champignons, des pistaches, et le zeste de citron.

Filet de veau au ragoût. Filet partiellement rôti de veau, enveloppé dans des tranches de lard. Puis, le ragoût dans un peu de bouillon, avec un bouquet garni. Quand il est mijoté, faire une sauce à partir du bouillon épaissi soit avec de gros doigts de pain, ou avec de la farine et l'oignon. Garnir avec la sauce, et les champignons.

Fricandeaux de veau. Mijoter battu de veau allumette, avec des herbes bien assaisonnés hachées finement, suif de mouton ou de boeuf, un peu de lard, et les oeufs.

Fricassée de veau. Sauté veau allumette, puis ragoût avec du sel, un oignon piqué de clous de girofle, et un peu de bouillon.



IV. Meat Dishes

Beef in the modern style. Slowly stew beaten beef, with lard, in well seasoned broth, with a bouquet garni, for a long time, until the broth reduces to sauce.

Beef in the style of a stew. Sauté floured beaten thin beef steaks, then stew them in well seasoned broth, until the broth reduces to sauce. Make the sauce sharp, by adding vinegar, or lemon.

Chicken with ragout. Sauté chicken pieces with lard. Stew in seasoned broth, with a bouquet garni, mushrooms, and optionally diced roast mutton, or pork, or other meat. Serve garnished with chicken livers, pistachios, or lemon.

Duck with ragout. Sauté floured duck with lard, then stew in well seasoned broth, with spring onions, and parsley. Serve garnished with capers, mushrooms, pistachios, and lemon peel.

Fillet of veal with ragout. Partially roast fillet of veal, wrapped in slices of lard. Then, stew it in a little broth, with a bouquet garni. When it is stewed, make a sauce from the broth, thickened either with large fingers of bread, or with flour and onion. Serve garnished with the sauce, and mushrooms.

Fricandeaux of veal. Stew julienned beaten veal, with well seasoned finely chopped herbs, mutton or beef suet, a little lard, and eggs.

Fricassee of veal. Sauté julienned veal, then stew it with salt, an onion stuck with cloves, and a little broth.



Poulet frit avec une sauce aux oeufs. Blanchir les morceaux de poulet dans le bouillon, les égoutter, puis les faire frire. Servir le poulet frit garni de sel, persil finement haché et les ciboules, et d'autres herbes, et une sauce à base de jaunes d'oeufs et le bouillon.

Poulet frit marinés. Mariner battu les morceaux de poulet dans le vinaigre, sel, et épices. Egouttez-les, soit fariner, ou la pâte à frire dans la farine et les oeufs mélangés, et les faire frire. Après qu'ils sont frits, les servir cuits dans leur propre liquide marinage.

Ragoût de la viande hachée. Ragoût gras viande hachée dans un bouillon bien assaisonné. Garnir avec des châtaignes, ou comme vous voulez.

Ragoût de la viande rôtie hachée. Dés finement dépouillées désossées viande rôtie, les câpres, et persil. Ragoût avec ciboule, l'oignon coincé avec des clous de girofle, la chapelure, le beurre et le bouillon. Garnir avec citron, grenade, ou aumônes de pain.

Haslets. Cuire minces steaks de veau entrelacées avec des tranches de taille égale de lard dans un plat couvert. Puis, le ragoût dans un peu de bouillon, épaissir le bouillon à la sauce, et garnir comme vous voudrez.

Joint de mouton à la daube. Ragoût un joint bien assaisonné de mouton avec du lard. Terminez le ragoût en ajoutant du vin blanc, de fines herbes, et un peu de zeste de citron ou d'orange. Servir garni de persil et de fleurs. Joint de boeuf, ou de porc, ou d'oie, ou de dinde, peuvent être préparés de la même façon.

Joint de mouton à la cardinal. Poêler un joint farinée bien battu écorchés de mouton avec du lard. Puis, le ragoût dans un bouillon, avec un bouquet



Fried chicken with egg sauce. Parboil chicken pieces in broth, drain them, then fry them. Serve the fried chicken garnished with salt, finely chopped parsley and spring onions and other herbs, and a sauce made from egg yolks and broth.

Fried pickled chicken. Pickle beaten chicken pieces in vinegar, salt and spices. Drain them, either flour them, or batter them in mixed flour and eggs, and fry them. After they are fried, serve them stewed in their own pickle.

Ragout of minced meat. Stew fatty minced meat in well seasoned broth. Garnish with chestnuts, or as you will.

Ragout of minced roasted meat. Finely dice skinned deboned roast meat, capers, and parsley. Stew with spring onion, onion stuck with cloves, bread crumbs, butter, and broth. Garnish with lemon, pomegranate, or sops.

Haslets. Bake thin veal steaks interlaced with equally sized slices of lard in a covered dish. Then, stew them in a little broth, thicken the broth to sauce, and garnish as you will.

Joint of mutton in the style of a stew. Stew a well seasoned joint of mutton with lard. Finish the stew by adding white wine, fine herbs, and a little lemon or orange peel. Serve garnished with parsley and flowers. Joint of beef, or pig, or goose, or turkey, can be prepared in much the same way.

Joint of mutton in the style of the Cardinal. Sauté a well beaten skinned floured joint of mutton with lard. Then, stew in broth, with a bouquet



garni, et les champignons. Lorsque le mouton est bien cuit, faire une sauce du bouillon, soit avec du pain, ou roux. Servir la viande garnie avec la sauce.

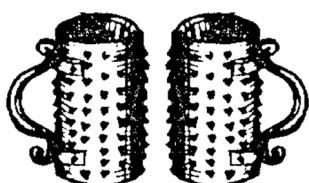
Joint de mouton à la Roi. Sauté écorchés battu joint farinée de mouton avec du lard, puis ragoût dans un peu de bouillon bien assaisonné, avec des champignons. Quand il est mijoté, faire une sauce du reste du bouillon, un peu roux, oignon frit, et un peu de vinaigre. Garnir de grenade, ou de citron.

Joint de mouton avec ragoût. Sauté battus de dépouillement farinée joint de mouton avec du beurre ou du lard, puis mijoter dans un bouillon bien assaisonné avec un bouquet garni. Garnir avec les câpres, et tout ce que vous aimez.

Joint de cochon sauvage avec ragoût. Mijoter joint cochon sauvage, dans l'eau, avec du lard, un peu de sel, un peu de poivre, et un bouquet garni. Quand il est à moitié cuits, ajouter le vin blanc, les clous de girofle, et les feuilles de laurier ou de romarin. Lier la sauce avec le roux, l'oignon haché, les câpres, et les champignons. Assurez-vous qu'il est bien assaisonné. Joint chevreuil, ou une chèvre sauvage, se fait de la même façon.

Agneau avec ragoût. Rôti d'agneau, puis ragoût dans un peu de bouillon, le vinaigre, sel, poivre, clous de girofle, bouquet garni, un peu de farine, un peu d'oignon finement coupé en dés, les câpres, les champignons, le citron, et le zeste d'orange.

Côtelettes de mouton avec ragoût. Sauté farinés battus côtelettes mouton de longe, puis ragoût dans le bouillon et les câpres bien assaisonné.



garni, and mushrooms. When the mutton is well cooked, make a sauce of the broth, with either bread, or roux. Serve the meat garnished with the sauce.

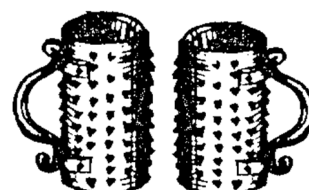
Joint of mutton in the style of the King. Sauté skinned beaten floured joint of mutton with lard, then stew in a little well seasoned broth, with mushrooms. When it is stewed, make a sauce of the remaining broth, a little roux, fried onion, and a little vinegar. Garnish with pomegranate, or lemon.

Joint of mutton with ragout. Sauté beaten skinned floured joint of mutton with butter or lard, then stew it in well seasoned broth with a bouquet garni. Garnish it with capers, and whatever else you like.

Joint of wild pig with ragout. Stew joint of wild pig, in water, with lard, a little salt, a little pepper, and a bouquet garni. When it is half stewed, add white wine, cloves, and bay leaves or rosemary. Thicken the sauce with roux, minced onion, capers, and mushrooms. Ensure it is well seasoned. Joint of venison, or wild goat, is done the same way.

Lamb with ragout. Roast lamb, then stew it in a little broth, vinegar, salt, pepper, cloves, a bouquet garni, a little flour, a little finely diced onion, capers, mushrooms, lemon, and orange peel.

Loin chops of mutton with ragout. Sauté floured beaten mutton loin chops, then stew in well seasoned broth and capers.



Longe de porc à la sauce Robert. rôtir enveloppé dans des tranches de lard, en badigeonnant avec verjus et le vinaigre, en utilisant un faisceau de sauge comme un pinceau à badigeonner. Faire la sauce Robert de l'oignon frit dans le jus et badigeonnants de rôti.

Omelette avec gammon. Faire une omelette d'un mélange d'oeufs battus, le sucre, sel, le lait, et refroidi sauté lard finement haché. Faites-le cuire dans le beurre.

Rissoles. Mélanger la viande hachée, oeuf, et les assaisonnements. Former des boulettes de viande, ou rissoles. Cuire dans une casserole. Servir avec citron.

Longe de mouton. Saupoudrer longe mouton comme il rôtit, avec du sel, la chapelure, et le persil. Servez-le à sec ou avec verjus.

Longe de chevreuil avec ragoût. Rôtir, badigeonner avec poivre, vinaigre, un peu de bouillon. Faire un sauce du jus de rôti, épaissir avec les doigts de pain.

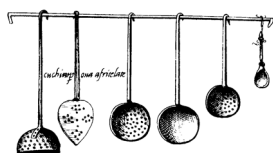
Rôti mariné longe de veau. Mariner battus bien lardé longe de veau au vinaigre, poivre, sel, épices, clous de girofle, de citron, d'orange, et de romarin ou de la sauge. Rôtir la longe sur un lèchefrite remplie avec le liquide marinage, badigeonner la longe de temps en temps avec ça. Quand il est rôti, ragoût la longe dans le liquide marinage, et épaissir avec les doigts de pain, ou roux. Servir garni d'asperges, langues de boeuf, les champignons.

Saucisses. Elles sont faites de hachis finement hachées ou en purée, fourré dans nettoyés, les intestins lavés.

Boudin blanc sont faits de muscles de poulet, et de lard.

Andouilles et tripes de porc sont faits de veau, de porc, et de lard.

Servelats sont faits de mouton, ou autre viande, de porc, et de lard.



Loin of pork with sauce Robert. Roast it wrapped in slices of lard, basting it with verjuice and vinegar, using a bundle of sage as a basting brush. Make sauce Robert from onion fried in the roast drippings and basting.

Omelette with gammon. Make an omelette of a beaten mixture of eggs, sugar, salt, milk, and cooled sautéed finely minced bacon. Cook it in butter.

Rissoles. Mix minced meat, egg, and seasonings. Form into meatballs, or rissoles. Cook in a pan. Serve with lemon.

Roast loin of mutton. Sprinkle loin of mutton as it roasts, with salt, bread crumbs, and parsley. Serve it dry, or with verjuice.

Roast loin of venison with ragout. Roast it, basting it with pepper, vinegar, and a little broth. Make a sauce from the roast drippings, thickened with bread fingers.

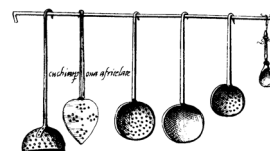
Roast pickled loin of veal. Pickle beaten well larded loin of veal in vinegar, pepper, salt, spices, cloves, lemon, orange, and rosemary or sage. Roast the loin over a dripping pan filled with the pickle, basting the loin from time to time with it. When it is roasted, stew the loin in the pickle, and thicken with bread fingers, or with roux. Serve garnished with asparagus, beef tongues, mushrooms.

Sausages. These are made of finely minced or pureed forcemeat, stuffed into cleaned, washed intestines.

White puddings are made of chicken brawn and lard.

Andouilles and chitterlings are made of veal, pork, and lard.

Servelats are made of mutton, or other meat, pork, and lard.



Poulet ou veau saucisses sont mélangés avec des oeufs, du lait ou de l'eau, la chapelure, poivre, clous de girofle, sel, gingembre, et un peu d'anis.

Mouton ou autre viande saucisses sont mélangés avec du poivre, du sel, clous de girofle, le vin blanc, de fines herbes, et l'oignon.

Saucisses de poulet sont faits en petites saucisses grillées. Saucisses de veau sont faits dans de grandes saucisses grillées. Mouton ou autre viande saucisses sont faits dans de grandes saucisses fumées et cuites dans de l'eau, le vin, et un bouquet garni.

Epaule de porc ou veau aux ragoût. Sauté étuvé farinée épaule de porc ou veau jusqu'à ce que doré, puis ragoût avec un bouquet garni, les champignons, un peu roux, l'oignon haché, et le vinaigre.

Surlonge de mouton avec ragoût. Sauté farinée surlonge steaks de mouton, dans le beurre ou le lard, puis ragoût eux dans un bouillon, avec un bouquet garni, les câpres, un oignon émincé, et un peu de vinaigre. Puis, l'épaissir avec le roux brun.

Surlonge de veau avec ragoût. Sauté farinée surlonge steaks de veau avec du slard, puis ragoût dans un peu de bouillon, les câpres, les asperges.

Poulet ragoût. Ragoût en petits dés de viande de poulet avec un peu de bouillon, le vin blanc, le beurre, et les ciboules hachés finement, et le persil. Lorsque cuit épaissir la sauce avec les jaunes d'oeufs, et verjus.

Ragoût longe de mouton. Rôti bien-vieilli mouton et bardée de lard, puis ragoût dans un liquide marinage, de bouillon, vinaigre, sel, l'oignon, poivre, et un peu zeste de citron. Puis, l'épaissir avec brun roux. Garnir avec câpres, et anchois. Servir avec le navet en purée éventuellement.



Chicken or veal sausages are mixed with eggs, milk or water, bread crumbs, pepper, cloves, salt, ginger, and a little aniseed.

Mutton or other meat sausages are mixed with pepper, salt, cloves, white wine, fine herbs, and onion.

Chicken sausages are made into small sausages and grilled. Veal sausages are made into large sausages and grilled. Mutton or other meat sausages are made into large smoked sausages and cooked in water, wine, and a bouquet garni.

Shoulder of pork or veal with ragout. Sauté boiled floured shoulder of pork or veal until browned, then stew with a bouquet garni, mushrooms, a little roux, minced onion, and vinegar.

Sirloin of mutton with ragout. Sauté floured sirloin steaks of mutton, in butter or lard, then stew them in broth, with a bouquet garni, capers, a minced onion, and a little vinegar. Then, thicken it with brown roux.

Sirloin of veal with ragout. Sauté floured veal sirloin steaks with lard, then stew them in a little broth, capers, asparagus.

Stewed chicken. Stew finely diced chicken meat with a little broth, white wine, butter, and finely chopped spring onions, and parsley. When stewed, thicken the sauce with egg yolks, and verjuice.

Stewed loin of mutton. Roast well-aged mutton well barded with lard, then stew it in a pickle of broth, vinegar, salt, onion, pepper, and a little citrus peel. Then, thicken with brown roux. Garnish with capers, and anchovies. Optionally serve with turnip puree.



Veau à la épigram. Sauté farinée étuvé jambe coupée en dés de veau, dans du lard. Puis, ragoût dans l'eau et le bouillon, bien assaisonné avec sel, poivre, clous de girofle, un bouquet garni, l'oignon, les câpres, et les boulettes de pâte. Mijoter lentement pendant trois heures ou plus. Garnir avec les champignons.

Dinde avec framboises.

Rôti un dinde, farcie de bien assaisonné gras veau hachée, pigeon, ou autre viande, mélangé avec les jaunes d'oeufs, clou de girofle moulu, et les câpres. Faire un sauce brune du jus de rôti, le bouillon, un bouquet garni, lard, farine, vinaigre, et jus de citron. Servir le rôti et la sauce, garni de framboises, ou grenadiers.

V. Plats pour les jours des poissons

Pomme cuit. Cuire les pommes de moitié carottés dans un four avec un peu d'eau, beurre, sucre, et cannelle. Servir sucrée.

Pomme frit. Sauté pelées tours en tranches de pommes dans le beurre. Servir avec un peu de muscade, et le bouillon.

Pomme sauté. Sauté pelées pommes coupées en tranches avec du beurre, un peu de sel et poivre, la crème éventuellement.

Pomme ragoût. Ragoût réduit de moitié les pommes évidées dans l'eau, avec beurre, sucre, et cannelle. Servir sucrée.

Asperges frit. Sauté d'asperges coupées en dés avec le beurre, sel, poivre, et le persil haché. Puis, ragoût avec un oignon coincé avec des clous de girofle, un peu de bouillon, la muscade, et la crème.

Asperges ou de pois à la crème. Sauté asperges dés ou pois dans le beurre

Veal in the style of an epigram. Sauté floured parboiled diced leg of veal, in lard. Then, stew it in water and broth, well seasoned with salt, pepper, cloves, a bouquet garni, onion, capers, and pastry dumplings. Stew slowly for three hours or more. Garnish with mushrooms.

Turkey with raspberries. Roast a turkey, stuffed with well seasoned fatty minced veal, pigeon, or other meat, mixed with egg yolks, ground cloves, and capers. Make a brown gravy from the roast drippings, broth, a bouquet garni, lard, flour, vinegar, and lemon juice. Serve the roast and gravy, garnished with raspberries, or pomegranates.

V. Lean Dishes

Apple baked. Bake halved cored apples in an oven with a little water, butter, sugar, cinnamon. Serve sugared.

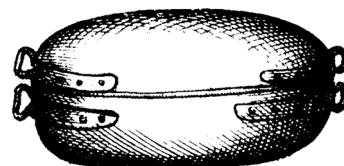
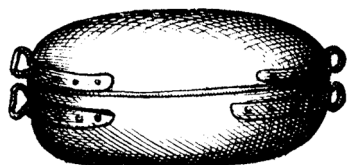
Apple fried. Sauté peeled sliced rounds of apples in butter. Serve with a little nutmeg, and broth.

Apple sautéed. Sauté peeled sliced apples with butter, a little salt, a little pepper, optionally cream.

Apple stewed. Stew halved cored apples in water, with butter, sugar, cinnamon. Serve sugared.

Asparagus fried. Sauté diced asparagus with butter, salt, pepper, and minced parsley. Then, stew with an onion stuck with cloves, a little broth, nutmeg, and cream.

Asparagus or peas with cream. Sauté diced asparagus or peas in butter



ou le lard, avec le persil, les ciboules, un bouquet garni, et un peu de crème. Servir garni de noix de muscade.

Asperges à la crème. Sauté étuvé assaisonnés dés asperges, la crème, les jaunes d'oeufs éventuellement.

Asperges aux sauce. Légèrement pocher asperges entières dans l'eau salée. Servir avec une sauce à base de beurre, les jaunes d'oeufs, le sel, la muscade, et le vinaigre.

Salade betterave. Servir étuvé ou rôti pelées betteraves coupées en tranches avec du sel, l'huile d'olive, et le vinaigre.

Betterave sautées. Étuvé de sauté ou le rôti pelées betteraves tranchés dans le beurre, l'oignon haché, le sel, le poivre, et le vinaigre.

Carottes sautées. Sauté étuvé pelées en fines tranches de carottes dans le beurre, l'oignon haché, le sel, le poivre, et le vinaigre.

Cauliflower poché à la sauce. Pocher fleurettes de chou-fleur dans le beurre, l'eau et le sel. Servir avec une sauce à base de beurre, les jaunes d'oeufs, le sel, la muscade, un peu de vinaigre, et éventuellement ciboule émincé.

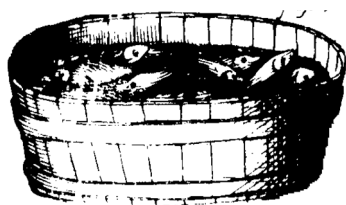
Céleri. Mangez avec le poivre, le sel, et l'huile éventuellement.

Cornicon concombre. Faire étuvé jeune ou petit concombre dans le sel, le poivre, les clous de girofle, le vinaigre.

Salade concombre. Servir le concombre en fines tranches et l'oignon, sel, poivre, l'huile, clous de girofle, autres légumes.

Oeufs frit à la miroir. Frire oeufs dans le beurre jusqu'à ce que doux cuits, les jaunes ininterrompue, assaisonnée sel, muscade.

Filets de poisson frit. Frire frais farinée filets de poisson, l'huile d'olive ou du beurre clarifié. Saupoudrer de sel et de citron.



or lard, with parsley, spring onion, a bouquet garni, and a little cream. Serve garnished with nutmeg.

Asparagus with cream. Sauté seasoned parboiled diced asparagus, cream, optionally egg yolks.

Asparagus with sauce. Lightly poach whole asparagus in salted water. Serve with a sauce made of butter, egg yolks, salt, nutmeg, and vinegar.

Beetroot salad. Serve parboiled or roast peeled sliced beetroots with salt, olive oil, and vinegar.

Beetroot sautéed. Sauté parboiled or roast peeled sliced beetroots in butter, with minced onion, salt, pepper, and vinegar.

Carrots sautéed. Sauté parboiled peeled thinly sliced carrots in butter, with minced onion, salt, pepper, and vinegar.

Cauliflower poached with sauce. Poach florets of cauliflower in butter, water, and salt. Serve with a sauce made of butter, egg yolks, salt, nutmeg, a little vinegar, and optionally minced spring onion.

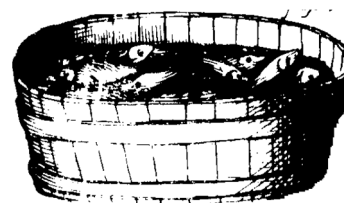
Celery. Eat with pepper, salt, and optionally oil.

Cucumber pickle. Make parboiled young or small cucumber in salt, pepper, cloves, vinegar.

Cucumber salad. Serve thinly sliced cucumber and onion, and salt, pepper, oil, cloves, other vegetables.

Eggs fried in the style of a mirror. Fry eggs in butter until soft cooked, yolks unbroken, seasoned with salt, and nutmeg.

Fried fish fillets. Fry fresh floured fish fillets, in olive oil, or clarified butter. Sprinkle with salt, and lemon.



Beignets. Faire une pâte de lait, les oeufs, la farine, et un peu de sel. Ajouter soit du fromage au sol, ou de pomme cuite, ou artichaut cuit. Faire frire dans l'huile d'olive ou de beurre. Servir sucré et eaux douces éventuellement.

Beignets à la pets de putain. Faire une pâte de fromage frais blanc doux, les oeufs, la farine, et un peu de sel. Fry longues phallique beignets dans l'huile d'olive ou de beurre. Servir sucré, et les eaux douces.

Trouffles de jardin. Sauté pelé truffles de jardin avec du beurre, un oignon piqué de clous de girofle, et un peu de persil haché. Puis, le ragoût dans un peu de bouillon.

Pois verts. Sauté pois verts dans le beurre, le sel et le poivre. Puis, ragoût eux avec le chou coupé en dés, et un bouquet garni. Servir garni de laitue lavées nettoyé.

Les pois verts frits. Sauté pois au beurre, sel, poivre, l'oignon haché, le vinaigre, éventuellement le hareng.

Petits pois en purée. Ragoût purée de pois avec le bouillon de pois, beurre, sel, un oignon piqué de clous de girofle.

Omelette. Faire une omelette d'un mélange d'oeufs battus, sucre, sel, et le lait. Faites-le cuire dans le beurre. Il y a beaucoup de variations. Par exemple, ajouter la chapelure de pain grillé et du beurre.

Ou vinaigre, et beurre.

Ou émincé alezan sautés au beurre, et poivre.

Ou crème, eaux douces.

Ou crème, et beurre.

Ou le persil, et ciboules, et beurre haché.

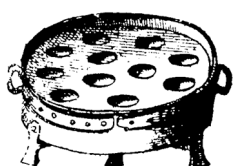
Ou verjus, et beurre

Ou anchois trempés dans le vin, le beurre, et la noix de muscade.

Ou en petits dés de fromage, de beurre, et de noix de muscade.

Ou beurre, et muscade.

Ou émincé herbes mélangé.



Fritters. Make a batter of milk, eggs, flour, and a little salt. Add either ground cheese, or cooked apple, or cooked artichoke. Fry in olive oil or butter. Optionally serve sugared, and with sweet waters.

Fritters in the style of courtesans' wind. Make a batter of fresh soft white cheese, eggs, flour, and a little salt. Fry long thin fritters in olive oil or butter. Serve sugared, and with sweet waters.

Garden truffles. Sauté peeled garden truffles with butter, an onion stuck with cloves, and a little minced parsley. Then, stew them in a little broth.

Green peas. Sauté green peas in butter, with salt, and pepper. Then, stew them with diced cabbage, and a bouquet garni. Serve garnished with washed cleaned lettuce.

Green peas fried. Sauté peas with butter, salt, pepper, minced onion, vinegar, optionally herring.

Green peas pureed. Stew pureed boiled peas with pea broth, butter, salt, an onion stuck with cloves.

Omelette. Make an omelette of a beaten mixture of eggs, sugar, salt, and milk. Cook it in butter. There are many variations.

For example, add toast bread crumbs, and butter.

Or vinegar, and butter.

Or minced sorrel sautéed in butter, pepper.

Or cream, sweet waters.

Or cream, and butter.

Or minced parsley, and spring onions, and butter.

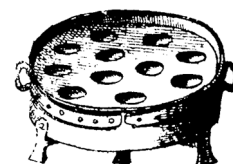
Or verjuice, and butter.

Or anchovies soaked in wine, butter, and nutmeg.

Or finely diced cheese, butter, and nutmeg.

Or butter, and nutmeg.

Or minced mixed herbs.



Omelette à la Roi. Ajouter à la place, les petits oignons dés sautés en au beurre, et un peu de vin rouge.

Omelette à la Portugal. Ajouter à la place, du sucre, et un peu d'eau de fleur d'oranger. Garnir de sucre, de cannelle, tranches de poires, citron confit, macarons, et fleurs.

Arbolade. Omelette de jaunes d'oeufs, le beurre, la crème, le jus de poire, le sucre, et un peu de sel. Garnir avec le sucre, et les eaux douces.

Vert Arbolade est colorée avec des herbes vertes.

Nulle. Faire une omelette d'oeufs, un peu de crème, un peu de sel, et de sucre. Garnir avec le sucre, les eaux douces, et des fleurs.

Vert Nulle est colorée avec des herbes vertes.

Tensie. Un autre nom pour Arbolade.

Vert Tensie est colorée avec des herbes vertes

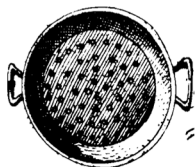
Pruneaux dessert. Tours font les meilleurs pruneaux. Mijoter lavé nettoyé les pruneaux coupés en deux. Soit ajouter le sucre quand ils sont à moitié cuits, ou servir sucré.

Purée de citrouille. Faire bouillir la citrouille en dés dans l'eau, égoutter et écraser. Poêler la purée au beurre avec l'oignon finement haché, un peu verjus, sel, et muscade.

Sauté de citrouille. Sauté en fines tranches de citrouille pelé dans beurre. Ragoût avec oignon ou ciboule coincé avec des clous de girofle, sel, poivre, verjus, crème éventuellement.

Panais sautées. Sauté étuvé pelé panais en tranches ou en julienne dans le beurre. Puis, ragoût avec sel, muscade, peu de bouillon, vinaigre ou verjus.

Grillé toast fromage. Faire une pâte de fromage, le beurre fondu, sel, poivre, éventuellement frais ou sué



Omelette in the style of the King. Add instead, finely diced onions sautéed in butter, and a little red wine.

Omelette in the style of Portugal. Add instead, sugar, and a little orange blossom water. Garnish with sugar, cinnamon, sliced pears, candied lemon, almond biscuits, and flowers.

Arbolade. Omelette of egg yolks, butter, cream, pear juice, sugar, and a little salt. Garnish with sugar, and sweet waters.

Green Arbolade is coloured with green herbs.

Nulle. Make an omelette of eggs, a little cream, a little salt, and sugar. Garnish with sugar, sweet waters, and flowers.

Green Nulle is coloured with green herbs.

Tensie. Another name for Arbolade.

Green Tensie is coloured with green herbs.

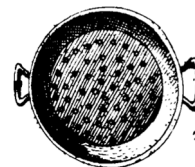
Prunes stewed. Tours make the best prunes. Stew washed cleaned halved prunes. Either add sugar when they are half stewed, or serve sugared.

Pumpkin mashed. Boil diced pumpkin in water, strain it and mash it. Sauté the mash in butter with finely minced onion, a little verjuice, salt, and nutmeg.

Pumpkin sautéed. Sauté thinly sliced peeled pumpkin in butter. Stew it with an onion or spring onion stuck with cloves, salt, pepper, verjuice, and optionally cream.

Parsnips sautéed. Sauté parboiled peeled sliced or julienned parsnips in butter. Then, stew with salt, nutmeg, a little broth, and vinegar or verjuice.

Grilled cheese toast. Make a paste of cheese, melted butter, salt, pepper, optionally fresh or sweated



d'oignon haché finement, éventuellement anchois hachés finement, et éventuellement l'ail haché finement. Étaler sur du pain, et un grill.

Filets de poisson rôti. Rôti beurré filets de poisson. Servir avec une sauce de beurre, sel et poivre, persil haché, ciboule, et le vinaigre.

Navets cuits. Mijoter pelé navets étuvés dans l'eau, beurre, sel, muscade, et éventuellement moutarde.

VI. Tartes pour les jours de viande

Tarte bacon aux oeufs. Remplir avec bacon frit gras en tranches mélangé avec les jaunes d'oeufs, le sucre et poudre d'amande ou de pistaches. Cuire au four, servir sucré.

Tarte de chapon. Utilisez pâtisserie fine. Remplir avec un chapon habillé, et lard. Cuire au four, et servir avec une sauce blanc, ou une autre sauce appropriée

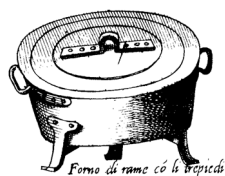
Tarte au poulet. Utilisez pâtisserie fine. Remplir habillé farinée garni de poulet assaisonné, et éventuellement lard. Cuire au four, et servir avec une sauce blanche faite avec jaunes d'oeufs.

Tarte canard. Utilisez amende ou brun pâte de seigle. Remplir avec le canard assaisonné habillé, et lard. Cuire dans le four.

Tarte de jambon. Utilisez brun pâte de seigle. Remplir avec écorchés jambe bouillie de jambon ou de bacon, lard, sel, poivre, clou de girofle moulu, persil, et vinaigre. Cuire dans le four. Servir froid en tranches.

Tarte de oie. Utilisez brun pâte de seigle. Remplissez d'oie habillée, lard, sel, poivre, vinaigre, et clou de girofle moulu. Cuire dans le four.

Tarte lièvre à la l'Anglais. Utilisez la pâte feuilletée. Remplir avec le lièvre bien assaisonné haché, suif haché, câpres, et sucre. Endore la pâte



finely diced onion, optionally finely diced anchovies, and optionally finely diced garlic. Spread on bread, and grill.

Roast fish filets. Roast buttered fish fillets. Serve with a sauce of butter, salt, pepper, minced parsley, spring onion, and vinegar.

Turnips stewed. Stew peeled parboiled turnips in water, butter, salt, nutmeg, and optionally mustard.

VI. Meat Pies

Bacon and egg tart. Fill with fried sliced fatty bacon mixed with egg yolks, sugar, and almond meal or pistachios. Bake it in the oven, serve sugared.

Capon pie. Use fine pastry. Fill with a dressed capon, and lard. Bake it in the oven, and serve with a white sauce, or another suitable sauce

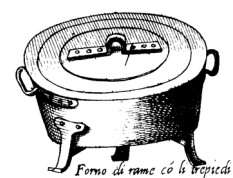
Chicken pie. Use fine pastry. Fill with dressed floured garnished seasoned chicken, and optionally lard. Bake it in the oven, and serve with a white sauce made with egg yolks.

Duck pie. Use fine or brown rye pastry. Fill with dressed seasoned duck, and lard. Bake it in the oven.

Gammon pie. Use brown rye pastry. Fill with skinned boiled leg of ham or bacon, lard, salt, pepper, ground cloves, parsley, and vinegar. Bake it in the oven. Serve cold in slices.

Goose pie. Use brown rye pastry. Fill with dressed goose, lard, salt, pepper, vinegar, and ground cloves. Bake it in the oven.

Hare pie in the style of the English. Use puff pastry. Fill with well seasoned minced hare, minced suet, capers, and sugar. Endore the pastry



avec brossé sur le jaune d'oeuf, et cuire au four.

Tarte de agneau. Remplissez-le avec tout ou en quartiers d'agneau, lard, le persil haché, sel, poivre, clou de girofle moulu, les champignons, et les câpres. Cuire au four, et servir avec une sauce blanche de jaunes d'oeufs, et verjus.

Tarte agneau haché. Utilisez pâtisserie fine. Remplir avec étuvé agneau haché, le persil haché, et d'autres herbes hachées. Cuire au four, et servir avec une sauce blanche.

Tarte moelle. Utilisez pâtisserie fine. Remplir avec un mélange de boeuf fondu tendues moelle, le sucre, les jaunes d'oeufs, et pistaches repas ou repas d'amande. Cuire au four, et servir sucré.

Tarte haché à la marotte. Utilisez brun pâte de seigle. Remplir avec le lièvre ou de mouton haché, et un peu de suif haché.

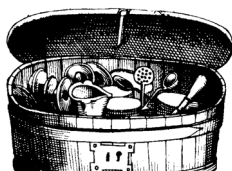
Cuire dans le four. Lorsque la moitié cuit, ajouter le bouillon si l'évent à tarte.

Tarte mouton. Utilisez pâtisserie fine. Remplir avec âgés de mouton désossée battus, lard, sel, poivre, vinaigre, clou de girofle moulu, muscade, feuilles de laurier, et la pâte d'ail. Endore la pâte avec brossé sur le jaune d'oeuf, et le faire cuire dans le four.

Tarte lapin. Utilisez brun pâte de seigle. Remplir avec le lapin habillé, lard, sel, poivre, un peu de sucre, clou de girofle moulu, vinaigre. Cuire dans le four.

Pâtisseries rissoles. Faire des pâtisseries de pâte fine contenant viande hachée. Frire dans du lard. Servir sucré, et eaux douces.

Tarte dinde. Utilisez pâtisserie fine, ou brun pâte de seigle. Remplir avec battus habillés troussées gousses dinde, lard, beurre, sel, poivre, vinaigre, clou de girofle moulu. Cuire dans le four.



with brushed on egg yolk, and bake it in the oven.

Lamb pie. Fill it with whole or quartered lamb, lard, minced parsley, salt, pepper, ground cloves, mushrooms, and capers. Bake it in the oven, and serve with a white sauce of egg yolks, and verjuice.

Lamb mince pie. Use fine pastry. Fill with parboiled minced lamb, minced parsley, and other minced herbs. Bake it in the oven, and serve with a white sauce.

Marrow tart. Use fine pastry. Fill with a mixture of melted strained beef marrow, sugar, egg yolks, and pistachio meal or almond meal. Bake it in the oven, and serve sugared.

Mince pie in the style of a fool's bauble. Use brown rye pastry. Fill with minced hare or mutton, and a little minced suet.

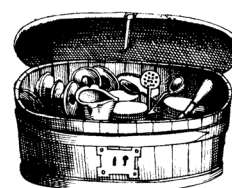
Bake it in the oven. When halfway cooked, add broth though the pie vent.

Mutton pie. Use fine pastry. Fill with aged beaten deboned mutton, lard, salt, pepper, vinegar, ground cloves, nutmeg, bay leaves, and garlic paste. Endore the pastry with brushed on egg yolk, and bake it in the oven.

Rabbit pie. Use brown rye pastry. Fill with dressed rabbit, lard, salt, pepper, a little sugar, ground cloves, vinegar. Bake in the oven.

Rissole pastries. Make pastries of thin pastry containing minced meat. Fry in lard. Serve with sugar, and sweet waters.

Turkey pie. Use fine pastry, or brown rye pastry. Fill with a beaten dressed trussed turkey, lard, butter, salt, pepper, vinegar, and ground cloves. Bake it in the oven.



Tarte de veau. Utilisez amende ou brun pâte de seigle. Remplir avec filet de veau désossée, lard, sel, poivre, vinaigre, clou de girofle moulu, muscade, feuilles de laurier, et la pâte d'ail. Endore la pâte avec brosse sur le jaune d'oeuf, et cuire dans le four.

Tarte de veau à la du Cardinal. Cuire les saucisses de veau dans une plaine haute et étroite tarte fermé.

Tarte Veau. Utilisez pâtisserie fine. Remplir avec une partie étuvé veau haché, deux parties hachés suif de boeuf, et tout ce que vous avez. Cuire au four, et servir sucré.

Tarte venaison. Utilisez brun pâte de seigle. Remplir avec du gibier battu, lard, sel, poivre, vinaigre, clou de girofle moulu. Cuire dans le four.

Sauvage tarte au sanglier. Utilisez pâtisserie fine. Remplir avec âgés battus désossées sanglier, lard, sel, poivre, vinaigre, clou de girofle moulu, noix de muscade, feuilles de laurier, et coller à l'ail. Endore la pâte avec brosse sur le jaune d'oeuf, et le faire cuire dans le four.

VII. Tartes pour les jours des poissons

Tarte d'amandes. Remplir avec un mélange d'amandes en poudre une partie, une partie de beurre fondu, une partie de sucre, un peu de sel, des miettes de pain frit, et le lait. Cuire dans le four. Servir chaud, sucré, aspergé avec du lait.

Tarte de la pommes ou aux poires. Remplir avec un mélange de purée pelées carottés dés de pommes ou de poires cuites à l'eau, sucre, beurre, et éventuellement d'autres ingrédients de liaison. Cuire dans le four. Servir sucré, et saupoudrer avec des eaux douces.

Tarte buerre. Remplir avec un mélange beurre, sucre, d'amandes broyées,

Veal pie. Use fine or brown rye pastry. Fill with boneless veal fillet, lard, salt, pepper, vinegar, ground cloves, nutmeg, bay leaves, and garlic paste. Endore the pastry with brushed on egg yolk, and bake it in the oven.

Veal pie in the style of the Cardinal. Bake plain veal sausages in a tall, narrow, lidded pie.

Veal tart. Use fine pastry. Fill with one part parboiled minced veal, two parts minced beef suet, and whatever else you have. Bake it in the oven, and serve sugared.

Venison pie. Use brown rye pastry. Fill with beaten venison, lard, salt, pepper, vinegar, ground cloves. Bake it in the oven.

Wild boar pie. Use fine pastry. Fill with aged beaten deboned wild boar, lard, salt, pepper, vinegar, ground cloves, nutmeg, bay leaves, and garlic paste. Endore the pastry with brushed on egg yolk, and bake it in the oven.

VII. Lean Pies

Almond tart. Fill with a mixture of one part ground almonds, one part melted butter, one part sugar, a little salt, fried bread crumbs, and milk. Bake it in the oven. Serve warm, sugared, sprinkled with milk.

Apple or pear tart. Fill with a mixture of puree of peeled cored diced apples or pears boiled in water and sugar, butter, and optionally other binding ingredients. Bake it in the oven. Serve sugared, and sprinkle with sweet waters.

Butter tart. Fill with a mixture of melted butter, sugar, ground almonds,



et un peu de crème ou de lait cuit avec de la farine. Cuire dans le four. Servir sucré, et saupoudré avec des eaux douces.

Tarte de carp ou morue. Remplir avec la carpe ou la morue, l'anguille, le sel, le poivre, clou de girofle moulu, les herbes hachées, les champignons, le persil frit dans le beurre, les artichauts, les asperges, et le beurre. Cuire au four, et servir avec une sauce de jaunes d'oeufs et verjus.

Tarte blanc d'oeuf. Utilisez pâtisserie fine. Remplir avec un mélange de blancs bien battus d'oeufs, un peu de sel, le sucre, le beurre fondu, et le lait. Cuire dans le four. Servir chaud, et sucré.

Tarte jaune d'oeuf. Remplir avec un mélange de beurre, cinq parties jaunes d'oeufs, le sucre, deux parties broyées macarons, un peu de sel, et le lait. Cuire dans le four. Servir sucré, et garni de zeste de citron.

Tartes poisson à la Cardinal. Remplir les petites tartes avec la carpe hachée, l'anguille hachée, le beurre, le sel, le poivre, les herbes hachées, et les champignons émincés. Endore la pâte avec brossé sur le jaune d'oeuf, et le faire cuire dans le four.

Tarte cantaloup. Remplir avec un mélange de melon râpé au sol, le beurre fondu, le sucre, un peu de poivre, le sel, et un poudre macaron. Cuire au four, servent sucrée.

Tarte pistache. Remplir avec un mélange de pistaches au sol une partie, une partie de beurre fondu, une partie de sucre, un peu les eaux douces, un peu de sel, des miettes de pain frit, et un peu de lait. Cuire dans le four. Servir chaud, sucré, sau-poudré avec des eaux douces.

Tarte citrouille. Remplir avec un mélange de purée tendues dés de citrouille

and a little cream or milk cooked with flour. Bake it in the oven. Serve sugared, and sprinkled with sweet waters.

Carp or cod pie. Fill with carp or cod, eel, salt, pepper, ground cloves, minced herbs, mushrooms, parsley fried in butter, artichokes, asparagus, and butter. Bake it in the oven, and serve with a sauce of egg yolks and verjuice.

Egg white tart. Use fine pastry. Fill with a mixture of well beaten egg whites, a little salt, sugar, melted butter, and milk. Bake it in the oven. Serve warm, and sugared.

Egg yolk tart. Fill with a mixture of butter, five parts egg yolks, sugar, two parts ground almond biscuits, a little salt, and milk. Bake it in the oven. Serve sugared, and garnished with lemon peel.

Fish pies in the style of the Cardinal. Fill small pies with minced carp, minced eel, butter, salt, pepper, minced herbs, and minced mushrooms. Endore the pastry with brushed on egg yolk, and bake it in the oven.

Melon tart. Fill with a mixture of grated ground melon, melted butter, sugar, a little pepper, salt, and a ground almond biscuit. Bake it in the oven, serve sugared.

Pistachio tart. Fill with a mixture of one part ground pistachios, one part melted butter, one part sugar, a little sweet waters, a little salt, fried bread crumbs, and a little milk. Bake it in the oven. Serve warm, sugared, sprinkled with sweet waters.

Pumpkin tart. Fill with a mixture of pureed strained diced pumpkin



bouilli dans l'eau, le beurre, le sucre et la farine d'amande. Cuire dans le four. Garnir de sucre, un peu de sel, le poivre éventuellement, et le zeste de citron confit.

Tarte citrouille au lait. Remplir avec un mélange de purée tendues dés de potiron bouilli dans du lait, du sucre, du beurre, un peu de sel, et éventuellement un peu d'amandes en poudre. Cuire au four, servir sucrée.

Tarte saumon. Remplir avec le saumon, la carpe ou l'anguille, le sel, le poivre, clou de girofle moulu, les feuilles de laurier, le beurre et un peu de vinaigre. Cuire au four.

Tarte épinards. Remplir avec un mélange d'épinards hachés tendues étuvé, le beurre fondu, le sel, le sucre, et un peu d'amandes en poudre. Cuire dans le four. Servir sucré, éventuellement garni de zeste de citron confit.

VIII. Tartes à la crème

Tarte à la crème. Remplir avec un mélange de crème refroidie bouilli, d'amandes en poudre, le sucre et un peu de lait cuit avec de la farine. Cuire dans le four. Servir bien sucré, et éventuellement garni de musc.

Tarte franchipanne. Utilisez pâtisseries à base de fleur de farine blanche, et les blancs d'œufs. Diviser la pâte en douze parties égales. Pour la croûte inférieure, un par un, rouler aussi finement que possible, six des parties de la pâtisserie, les brossant généreusement avec du beurre, et les poser l'une sur l'autre. Étalez quelle que soit la crème ou crème Anglaise que vous aimez sur la croûte inférieure terminée. Pour la croûte supérieure, répétez les mêmes étapes que la croûte inférieure. Cuire dans un four pas trop chaud. Servir sucré, avec des eaux douces.



boiled in water, butter, sugar, and almond meal. Bake it in the oven. Garnish with sugar, a little salt, optionally pepper, and preserved lemon peel.

Pumpkin and milk tart. Fill with a mixture of pureed strained diced pumpkin boiled in milk, sugar, butter, a little salt, and optionally a little ground almonds. Bake it in the oven, serve sugared.

Salmon pie. Fill with salmon, carp or eel, salt, pepper, ground cloves, bay leaves, butter, and a little vinegar. Bake in the oven.

Spinach tart. Fill with a mixture of minced strained parboiled spinach, melted butter, salt, sugar, and a little ground almonds. Bake it in the oven. Serve sugared, optionally garnished with preserved lemon peel.

VIII. Cream pies

Cream tart. Fill with a mixture of cooled boiled cream, ground almonds, sugar, and a little milk cooked with flour. Bake it in the oven. Serve well sugared, and optionally garnished with musk.

Franchipanne tart. Use pastry made of finest white flour, and egg whites. Split the pastry into twelve equal parts. For the bottom crust, one by one, roll out as thinly as possible, six of the parts of pastry, brushing them liberally with butter, and laying them one on top of the other. Spread whatever cream or custard you like on the completed bottom crust. For the top crust, repeat the same steps as the bottom crust. Bake in a not too hot oven. Serve sugared, with sweet waters.



Tarte massepain. Utilisez la pâtisserie faite de deux parties finement broyées d'amande, une partie du sucre finement broyé, et un peu de blanc d'oeuf. Remplir avec un mélange de deux parties de lait cuit avec un peu de farine, un peu de beurre, les jaunes d'oeufs un partie, une partie blancs d'oeufs bien battus, un peu de sel, et deux parties de sucre. Ajoutez les pistaches au sol pour le rendre vert. Ajoutez râpé de citron confit. Cuire au four, jusqu'à ce que le remplissage a cuit. Laissez refroidir à tarte, et garnir de cerises, fraises, framboises, groseilles, verjus, ou des abricots conservés. Badigeonner la garniture d'une glaçure faite à partir d'un mélange d'une partie blancs d'oeufs bien battus, et six parties finement broyés sucre. Cuire au four pendant une courte période, jusqu'à ce que les cuisiniers de glaçure. Servir chaud.

Marzipan tart. Use pastry made of two parts finely ground almond, one part finely ground sugar, and a little egg white. Fill with a mixture of two parts milk cooked with a little flour, a little butter, one part egg yolks, one part well beaten egg whites, a little salt, and two parts sugar. Optionally add ground pistachios to make it green. Optionally add grated preserved lemon. Bake it in the oven, until the filling has cooked. Let the tart cool, and top with cherries, strawberries, raspberries, gooseberries, verjuice, or preserved apricots. Brush the topping with a glaze made from a mixture of one part well beaten egg whites, and six parts finely ground sugar. Bake it in the oven again for a short time, until the glaze cooks. Serve warm.



Contributor Details

His Excellency Master Stefano da Urbino OL, Court Baron of the Kingdom of Lochac, left the indolent lifestyle of an intinerant polymath and courtier in 1494, and became a condotierri, or soldier of fortune, and fought in the many wars between the Italian city-states and France and Spain. He longs to be knighted, but has shown greater prowess as a strategist, tactician and logistician, particularly with provisions, than as a soldier. It is now 1516, and he has nigh-retired to a country estate. Alistair Ramsden is a civil servant residing in Featherston, New Zealand, with his wife Mistress Sancha da Sylva OP, and their two children Alexander and Pericles.