

122 OVERTVRE  
vne faulſe deſſus avec des pelures d'orange  
boullyes, & tailles par petites  
pieces longues, & des corentines, ſuc-  
cre & canelle dedans: laiſſez bien bou-  
llir avec vin rouge, & le iettez deſſus.

*Autrement.*

Prennez vne cuiſſe de veau, & la coup-  
pez par tranches la logueur d'une main,  
& trois doigts de large, & le battez avec  
vn couteau ſans la rompre: puis pren-  
nez des bones herbes hachees bien me-  
nu, & mettez dedans des iaunes d'œuf,  
muſcade, clouſſons & gingebre, vn peu  
de ſel, graiſſe de bœuf hachee & meſlee  
enſemble: puis eſtendez les tranches de  
veau ſur vne table, & prenez de ces her-  
bes engraiſſees, & les eſtédez ſur les tra-  
ches de veau, puis les rollez, & mettez  
dedans des broquettes de bois ou de  
fer, & le mettez boullir, & eſtuer avec  
limon ſalé, fleur de muſcade, veriu ou

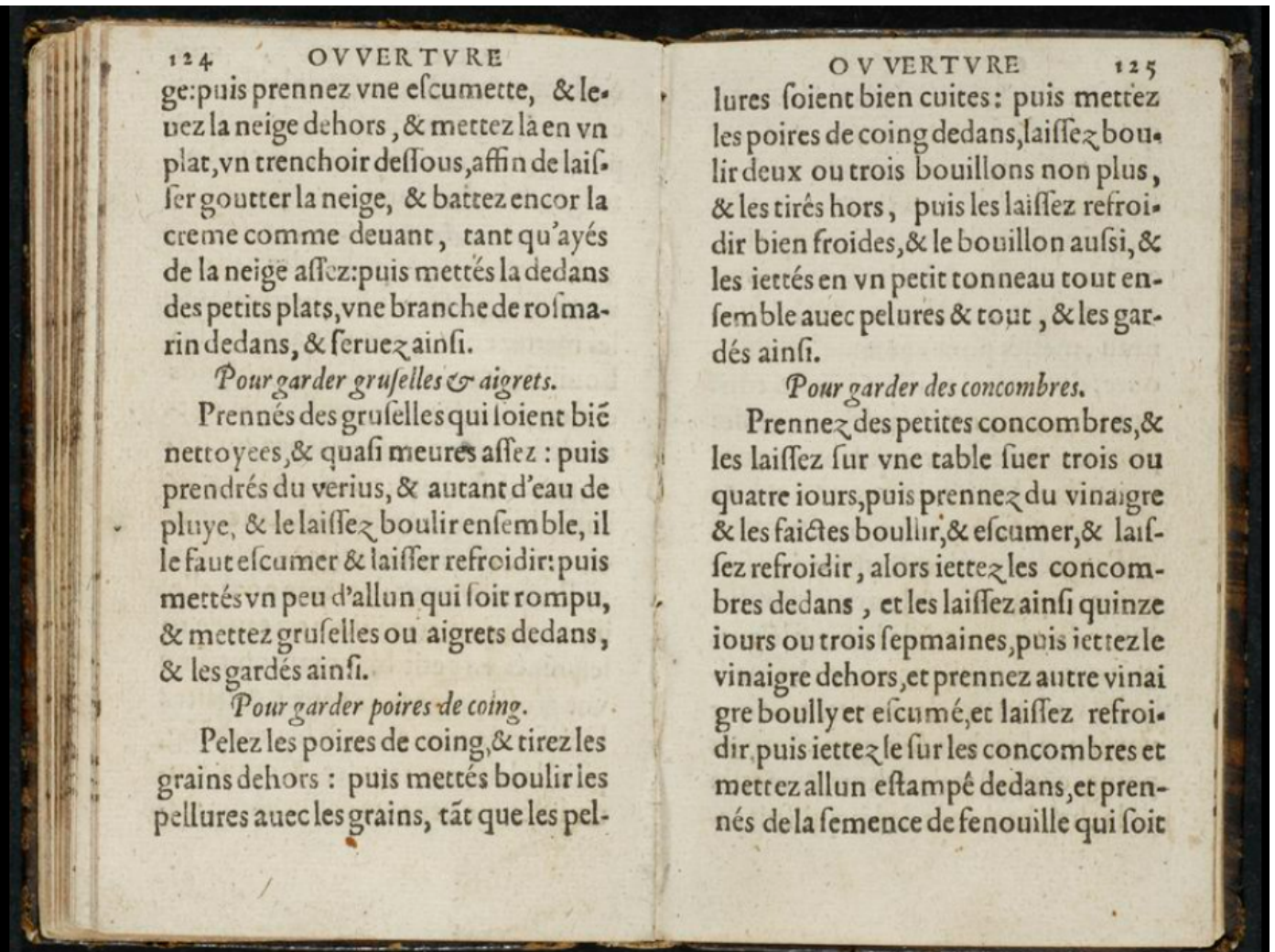
DE CVISINE 123  
vin blanc, & du beurre, & le laiſſer bien  
eſteuer, & ſeruez: ſi voulez le meſme  
pouuez mettre roſtir & ſeruir avec o-  
renges, & beurre fondu.

*Autrement.*

Coupez des tranches de veau com-  
me deſſus, qui ſoient bien battues, puis  
les mettez en vn petit pot avec du bœ  
bouillō, & mettez dedans deux oignons  
entiers pour donner le gouſt: puis met-  
tez dedans mariolaine hachee, muſca-  
de, poiure, du beurre, & du vin blanc, &  
laiſſez bien eſtuer enſemble: & ſeruez.

*Pour faire neige.*

Prennez vn pot de crème nouvelle,  
iiij. onces de ſucce, iiij. onces eau de ro-  
ſe: prenez vn petit blanc ramon come  
vne groſſe poignée de verges, & battez  
bien fort la crème demie heure de log,  
puis la laiſſerez repoſer, & vous voi-  
rez l'eſcume venante deſſus come nei-



124 OVERTVRE  
ge: puis prenez vne eſcumette, & le-  
uez la neige dehors, & mettez la en vn  
plat, vn trenchoir deſſous, afin de laiſ-  
ſer goutter la neige, & battez encor la  
crème comme deuant, tant qu'ayés  
de la neige aſſez: puis mettez la dedans  
des petits plats, vne branche de roſma-  
rin dedans, & ſeruez ainſi.

*Pour garder grufelles & aigrets.*

Prennez des grufelles qui ſoient bien  
nettoyees, & quaſi meures aſſez: puis  
prenez du veriu, & autant d'eau de  
pluye, & le laiſſez boullir enſemble, il  
le faut eſcumer & laiſſer refroidir: puis  
mettez vn peu d'allun qui ſoit rompu,  
& mettez grufelles ou aigrets dedans,  
& les gardés ainſi.

*Pour garder poires de coing.*

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

OVERTVRE 125  
lures ſoient bien cuites: puis mettez  
les poires de coing dedans, laiſſez bou-  
llir deux ou trois bouillons non plus,  
& les tirés hors, puis les laiſſez refroidir  
bien froides, & le bouillon auſſi, &  
les iettés en vn petit tonneau tout en-  
ſemble avec pelures & tout, & les gar-  
dés ainſi.

*Pour garder des concombres.*

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