

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

Autrement.

Prennez vne cuiſſe de veau, & la coup-
pez par tranches la loꝑueur d'vne main,
& trois doigts de large, & le battez avec
vn couteau ſans la rompre: puis pren-
nez des bones herbes hachees bieꝑ 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, & eſtuuer avec
limon ſalé, fleur de muſcade, veriu ou

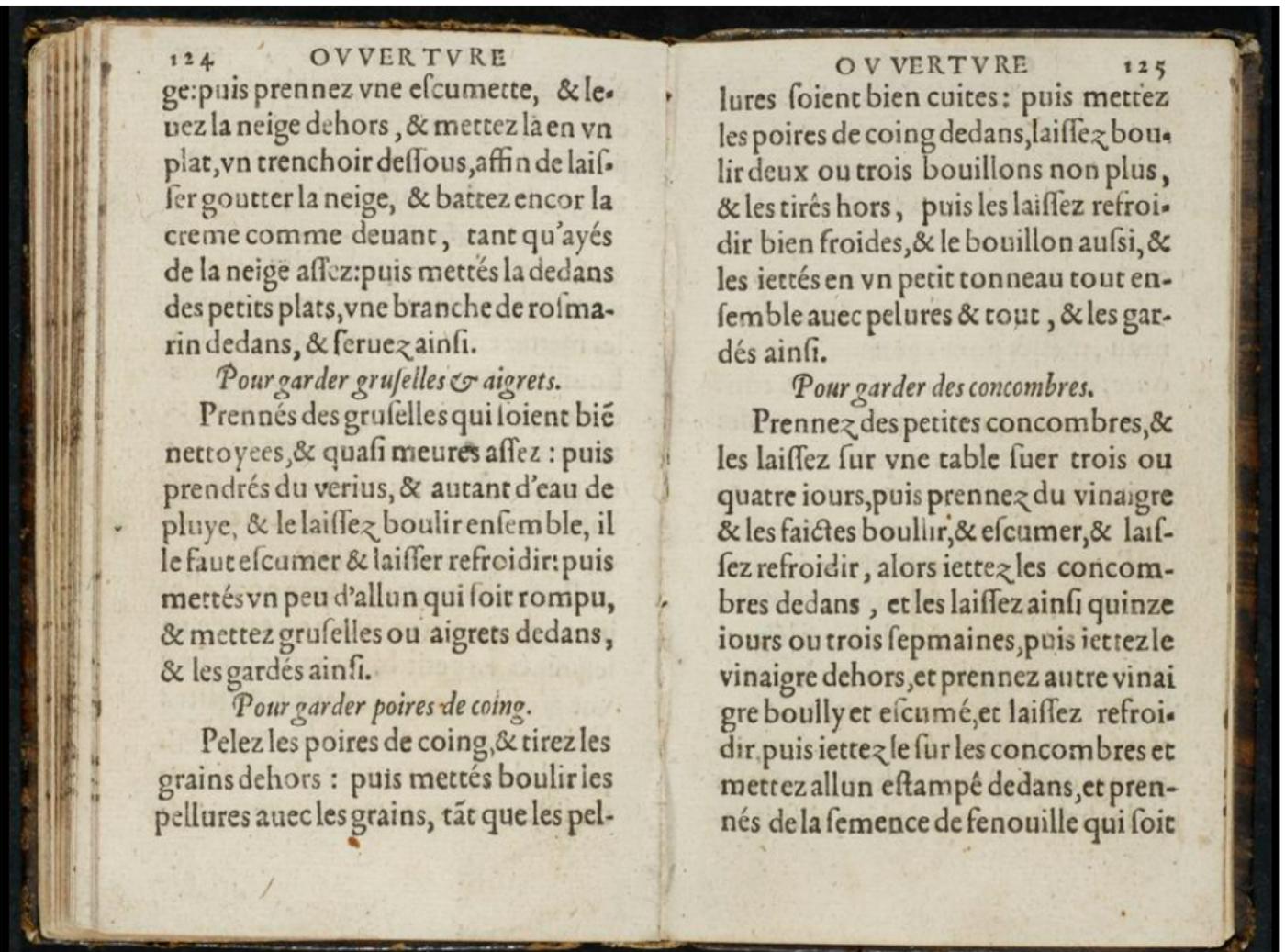
DE CVISINE 123
vin blanc, & du beurre, & le laiſſer bieꝑ
eſteuuer, & ſeruez: ſi voulez le meſme
pouuez mettre roſtir & ſeruir avec o-
renges, & beurre fondu.

Autrement.

Coupez des tranches de veau co-
me deſſus, qui ſoient bien battues, puis
les mettez en vn petit pot avec du bō
bouillō, & mettés dedas deux oignōs
entiers pour dōner le gouſt: puis met-
tés dedans mariolaine hachee, muſca-
de, poiure, du beurre, & du vin blac, &
laiſſez bieꝑ eſtuuer enſemble: & ſeruez.

Pour faire neige.

Prennés vn pot de crème nouvelle,
iiij. onces de ſucce, iiij. onces eau de ro-
ſe: prénez vn petit blanc ramon come
vne groſſe poignée de verges, & battez
bien fort la creme demie heure de loꝑ,
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
creme comme deuant, tant qu'ayés
de la neige aſſez: puis mettés la dedans
des petits plats, vne branche de roſma-
rin dedans, & ſeruez ainſi.

Pour garder grufelles & aigrets.

Prennés des grufelles qui ſoient bieꝑ
nettoyees, & quaſi meures aſſez: puis
prendrés du veriu, & autant d'eau de
pluye, & le laiſſez boullir enſemble, il
le faut eſcumer & laiſſer refroidir: puis
mettés 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 mettés boullir les
pellures avec les grains, tāt 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 refroi-
dir 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 refroi-
dir, puis iettez le ſur les concombres et
mettez allun eſtampé dedans, et pren-
nés de la ſemence de fenouille qui ſoit