

This ebook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this ebook or online at www.gutenberg.org. If you are not located in the United States, you'll have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

Title: Le viandier de Taillevent

Author: Taillevent

Release date: September 9, 2008 [eBook #26567]
Most recently updated: January 4, 2021

Language: French

Credits: Produced by Laurent Vogel and the Online Distributed Proofreading Team at <https://www.pgdp.net> (This file was produced from images generously made available by the Bibliothèque nationale de France (BnF/Gallica) at <http://gallica.bnf.fr>)

*** START OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK LE VIANDIER DE TAILLEVENT ***

(Sign. a ii)

Si sensuit le viandier pour appareiller toutes manieres de viandes que tailleuant queux du roy nostre sire fist pour appareiller Bouilly / Rousty Poisson de mer et deaue douce / saulces / espices / & autres choses a ce comuenables et necessaires comme cy apres sera dit.

(Page 1)

¶ Et premierement. [Brouet Blanc de chapons](#). [Blanc mengier a poisson](#). [Blanc brouet dalemaigne](#). [Salamine](#). [Brouet georget](#). [Graue de poisson](#). [Brouet de canelle a chair](#). Autre brouet a chair. [Cretonnee a poix nouueaux ou a feues maigre potaige](#). [Cretomee despaigne](#). [Cretomee a poisson](#). [Brouet vert a veau ou a poulaille](#). [Brouet vert de grain a poisson](#). [Brouet housse a veau & poullaille](#). [Ciue de lieure](#). [Graues dalouettes](#) et [descreuisses](#) [Chaudume a anguille & brochet](#). [Souppes a moustarde](#). [Trimolette de perdris](#). [Semee a connins](#). [Gibelet doyseaux de riuere](#). [Bouilly larde a connins et a poullailles](#). [Brouet rappe a veau / poullaille venoison aux souppes](#). [Venaison cheureux aux souppes](#). [Venaison sanglier aux souppes](#). [Soruige danguilles](#). [faulx grenoz](#). [Froide saulce rousse a poissons ou a veau viole](#). [A poussins & veau gelee](#). [A char vinaigrette](#). [Bousac de lieures](#). [Oyes a la traison & ris arbeleste de poisson](#). [Brochetz / anguilles a la galantine](#). [Lait larde morterel](#). [Sabourot de petis poussins](#). [Brouet de cailles / cresse frite / haricoq brun](#). [Fromaiges de teste de sanglier](#). [Epaule farcy de mouton mouleaux poussins farsis](#). [Esturgon a poisson & a char Faisans & paons armez fayenez](#) telle potee de langues de beuf. & [tetine de vache franche a poisson](#). [leau benoite](#). [Poulaitz farsis / Irson damandes / Oeufz fraitz roustis en la broche](#). [Vinee de char](#). [Beurre frais frit a la paille](#). [Coulis de chapons](#). [Aultre coulis pour malades](#). [Coulis de poisson orge mondee](#) [pastez en pot galimafree friquassee](#) [pastez de boeuf a saulce chaulde](#) [pastez de veau chapons en paste](#) [pastez de hallebrans de chapons](#). [Pastez de poullaille a la saulce robert](#) [pastez de pyions](#) [pastez de moton a la ciboule](#) [pastez de merles et mauuis](#) [pastez de passereaux](#) [pastez de cannes saulages](#) [pastez de cheureau](#) [pastez doison](#) [pastez de coulon ramier](#) [pastez de perdris](#) [pastez de connins](#) [pastez de lieures](#) [pastez de venoison de cerf](#) [pastez de sanglier](#) [pastez de lorais](#) [pastez de moille](#) [pastez de mullet](#) [pastez de bresme](#) [pastez de truyte](#) [pastez danguilles](#) [pastez de congre de mer](#) [pastez de turbot](#) [pastez de rougetz](#) [pastez de gornault](#) [pastez daloses](#) [pastez de saulmon lamproye en paste](#) [pastez de vache](#) [pastez de gigos de mouton](#) [tartes couuertes communes](#) [tartes descouuertes](#) [tartes a deux visages](#). [Daulphins](#) fleurs de liz estoille de cresses tous sucres [faiz Belons en facon dung con farsis](#) [Tartre iacopine couuerte de orangez par dessus](#) [tartes bourbonnaise](#) [tartes couuertes](#) [talemouse](#) [tartre iacopine bien farsie](#) [tartres de pommes](#) [pastez de poyres crues](#). [Dariolles de cresse damande](#). [Saulce cameline](#) [saulce madame](#) [saulce poicteuine iaune](#) [saulce daulx aillee rousse aillee a la moustarde](#) [saulce rappee](#). [Saupiquet sur connins](#) ou aultre rost [chaudume saulce a lalose](#) [saulce au moust](#). [Poree feues fraisees porreaux / souppes a loygnon](#). [Pommes de choux congordez](#). [Pour dessaller tous potaiges](#). [Pour oster larsure de tous potaiges](#) [boillanteures](#) [haricoq de mouton](#) [bouilly larde cheureau](#) [sauuaige](#) [sanglier fraiz](#) [cuyt en eaue](#) [chapons & veau aux herbes](#). [Ciue de veau rousty tout cuyt](#).

(Page 2)

¶ [Chaudun de porc cretonnee de poix nouveaux cretonnee de feues nouvelles](#) comme de poix [cretonnee de poulaille cretonnee damandes / graues de menus oyseaulx. Blanc brouet de chapons. bousac de lieure ou de comins. houdet de chapons. ciue de lieure. ciue de connins.](#)

Chapitre de rost.

¶ [Porc rosty au vert ius. veau rosty. fraise de veau. pyions. menus oyseaulx.](#) perdris. plouiers. [turtuelles. paon. sigoigne. faisans. butors. cormorans. hairons. malars de riuere. porcelet farcy. polaille farcie pour le dorer. faulx grenon. gelee a poisson. saulce chaude. pouletz hochez. fromantee. gelee a poisson. lamproye fresche. froide saulce a chair. ris en goule viandes & potaiges de cresse.](#) Et premierement [de poisson cuit en eue. ciue doistres. brochetz rostiz flans & tartres.](#)

¶ Pour malade. [chandeau flamant. coulis de perche. blanc mengier de poisson. poisson deaue douce. lux. brochetz. dars barbillons. carpes. anguille freche. lemproye a la saulce chaulde. bresme. porc de mer. gornault. dodine de laict sur oyseaux de riuere. saulce. most iehan. boulier de sanglier. moton rosti. cheureaulx & aigneaulx. oyes. poulailles. rougez. maquereaulx fraiz.](#) pyles. [soles.](#) rayes. [turbot. limandes. molue](#) fresche & [seiche.](#) haran.

¶ [Saulces non boulies.](#) Cameline. saulce verde. aulz camelins. aulz blanc. aulz vers aux harans fraiz. [saulce boulies. poiure noir. poiure iausne. saule poiteuine. iance. saulce verde. vert ius vert.](#)

[Clare ypocras.](#)

¶ Cy finist la table & commence le traictie de ce liure

Pour faire **brouet blanc** de chapons & de poulaille ou de veau il comient le boullir & prendre le bouillon quant ils ont cuitz & mettez appart le bouillon & plumes des amandes & les broyez & destramepez du bouillon de la poulaille des chapons ou de veau et puis coulez les amandes par vne estamine. Et prenez pouldre de gingembre blanc par raison & le deffaictes de vert ius & de vin blanc Et mettes foison sucre au bouillir & qu'il soit de bon sel quant il sera bouilly mettes le bouillon en vng beau pot appart & aussi le grain soit la poulaille / le chapon / ou le veau / et au dressier mettes vostre grain en plat & vostre bouillon.

¶ Pour faire **blanc mengier** a poisson de brochet de perche ou dautre poisson auquel appartient blanc mengier et faictes escailles & frire a luille ou au beurre. & prenez amandes & les deffaictes comme dessus est dit. & de puree de poix mettes du vin blanc a les deffaice & du gingembre blanc / & deffaictes de vert ius & sucre tant quil en ayt assez & mettes appart ainsi comme en celuy de chair.

¶ Pour faire **blanc brouet dalemaigne.** prenez veau ou polaille et reffaice / et puis despeces par pieces / et mettes souffrire a beau bouillon de beuf & de sain de lart & mettes de loignon taille menu dedans au souffrire / et prenez des amandes & les broyes a tout lescorce & deffaictes en bouillon de beuf & coulez & au couler mettre des foyes de poulaille et mettez avecques les amandes. & quant le bouillon sera coule soit gette dedans le pot. quant le grain sera souffrit & du sucre par raison mettes dedans le pot au souffrire & les especes qui appartient / cestassavoir canelle gingembre / menues especes. cestadire clou graine & saffran pour luy donner couler deffaite de vert ius de vin blanc ou vin vermeil / & puis dressier quant il sera heure en platz ou escouelles.

¶ Pour faire **salemme.** Soit prins brochetz carpes & autres poisson qui y appartient & les faitz escaillier & le frire et broyes amandes a tout lescorce & deffaictes de puree de poix / & puis prenez semblablement especes comme au brouet dalemaigne et les deffaictes de vert ius / et faictes bouillir vostre bouillon & mettes appart tant quil soit temps de dressier.

¶ Pour faire **brouet georget.** prenez veau poulaille ou connin despeces par pieces & mettes reffaice & quant sera refait mettes la souffrire en vng peu de sain de lart du bouillon de beuf et mettes de loignon maince menu tout creu / et mettes souffrire avec le grain & du percil effueille parmy / & mettes haller du pain & quant il sera halle mettes le tramper pour faire le bouillon / en bouillon de beuf & mettes des foyes de poulaille pour couler avec le grain les especes qui sont avec / cest canelle / gingembre / clou / et graine tout batu broyez et deffaictes de vertius & du saffran dedans pour donner couleur & mettes tout en vng pot et quant il sera temps le dressier en platz ou escouelles.

¶ Pour faire **graue de poisson** de brochet / de carpe / ou autre poisson / escailles et frises le poisson. et puis faictes haller du pain et le tremper en puree de poix & le coules: et y mettez de loignon frit maince assez gros & mettes bouillir tout ensemble gingembre canelle & menues especes: et les deffaictes de vin aigre et mettez vng petit de saffran pour coulourer.

¶ Pour faire **brouet de canelle a chair**. prenez veau / et poulaille et despees par pieces et faictes reffaire / & puis souffrises & vng peu de sain de lart au frire et mettes aussi du bouillon de beuf & puis prenez des amandes broyes a toute lescorce et les deffaictes a tout le bouillon de beuf. & prenez des foyes de poulaille & les mettes couler avecques les amandes. & puis prenez des espisses cestassauoir grant foison canelle: gingembre: clou de girofle et graine de paradis / et soyent broyees les especes & destramppees de vin vermeil / et mettes sucre a foison dedans / et lassaisonnez de sel ainsi quil appartendra pour celuy iour de poisson prenez carpe broche ou autre poisson & lescaillez & frisez & faictes le bouillon pareillement comme celluy de chair excepte quil soit de puree de poix & mettez pareilles especes comme a celluy de chair & sucre comme a lautre & raisonnez comme lautre & bouillez vostre bouillon appart & le grain dauter.

(Page 6)

¶ Pour faire vne **cretonnee a poix nouveaux** / ou feues nouvelles ou le grain apres ce qui y veult mettre veau ou cheureau despee par pieces & poussins. Cest le grain qui y appartient & puis frire a sain de lart ou autre sain doux lequel vous aurez laissez du quel bouillon a mettre dessus comme auoir du laict le bouillir en vng pot ou en vne paelle & auoir moyeux doeufz alliez & quant il sera lie auoir du gingembre & le reffaire / & bouter dedans & le gouter de sel ainsi quil appartient.

¶ Pour faire le **maigre potaige**. prenez poix nouveaulx ou feues nouvelles / & pareil bouillon a celuy de chair. Et pour faire lieure aux oeufz pothes faictes la pareille come celuy mesmes fors que on ny mette point a ce lieure de gingembre & lassonnez ainsi quil appartient.

¶ Pour faire **cretonnee despaigne**. prenez veau ou poulaille mis par pieces & coules le grain & frises au lart ou au sain doux du quel que vous pourres finer. prenez amandes & lez coules & en faictes du laict come lect demandes. & prenez percil & mariolaine se en pouez trouuer & en faictes a foison entregettez coulez avec la verdure & quant le laict bouldra vous le lieres comme vne lieure doeufz. Et mettez du gingembre & menues especes batues et deffaictes de vert ius / & de vin blanc & quant vostre potaige sera prest & lye vous le mettes en vng pot & quant viendra au dressier es platz prenez des oeufz qui soient cuitz & qui soient durs & les plumeres & fendes par le millieu / & puis les frises avec sain quant le bouillon sera dedans voz platz si mettez voz oeufz dessus ou des totees doree se voules elles y seront belles

¶ Pour la **cretonnee a poisson** prenes carpe brochet escaile & frises quant il sera par pieces & faites vostre bouillon pareil a celluy de chair fors quil soit fait de puree de poix et lautre est fait de bouillon de chair & tout le demourant soit fait comme celluy de chair.

(Page 7)

¶ Pour faire **brouet vert** prenez veau poulaille despez par piece mettez reffaire & souffrire en sain de lart & bouillon de boeuf & prenes percil a faison & le coulez avec moyaux deufz & entregettes pain trampe ensemble pour lyer avec le bouillon de boeuf & les especes ginge**mbre** batu & vng peu de menues especes assemblez de vert ius.

¶ Pour faire **brouet a poisson** prenez anguilles et les tronsonnez & brochetons escailles & tronsonnes & boules en eaue & puree de poix & mettes pareillement herbes especes & vert ius comme au chapitre precedent est dit & moyeux deulx & faite bouillon appart.

¶ Pour **brouet housse** prenez veau ou poulaille despees par pieces & souffrisez en vng pot a sain de lart & bouillon de boeuf & prenez du pain & mettes tremper en bouillon de boeuf & des foyes de poulaille & mettez cuire en vng pot appart du percil du coq de la mariolaine de la toute bonne de moyeux deufz cuytz & coules tout ensemble & prenez du percil tout creu foison & broyes & le coules avec le bouillon & puis les especes au bouillir cestadire canelle gingembre grayne de paradis & clou de girofle deffaictes de vert ius & mettes bouillir tout ensemble.

¶ Pour faire **ciue de lieure** soit prins vne liure veau ou pourchaille en la broche ou sur le gril despez par pieces & mettes en vng pot. Et la souffrisez en sain de lart et en bouillon de boeuf en vng pot & prenez du pain & des foyes & coules & frises de loignon en sain de lart & le gettes dedens le pot avec le grain / & gettes le bouillon quant sera coule le pain & mettez tout ensemble vng pot & les especes qui sensuiuent. Cest assauoir canelle / gingembre / graine de paradis / clou de girofle / & noix de muguette qui lura &

(Page 8)

deffaictes de vin aigre & mettes tout ensemble.

¶ Pour **graue dalouettes**. prenes alouettes & les faites souffrire & mettes veau en pot avec pour en auoir meilleur brouet / prenez du pain & le halez & le mettez tremper en bouillon de beuf & trempez de foyes avec le pain pour passer & quant il sera passe vous mettez tout ensemble dedens le pot. & prenez canelle / gingembre / & menues espices / & deffaictes de vert ius

¶ Pour **graue descreuisses**. prenez escreuisses & les cuysez. et quant seront cuites & salees ainsi *qu'il* appartient vous les plumeres & mettes les colz *apart* & les frisez non pas trop fort / & broyes les corps ou mortier et des amandes avec toute lescorse / & coulez les amandes tout ensemble. Et mettez canelle / gingembre / & menues espices et les deffaictes de vert ius / & les mettez boullir ensemble & du sucre assez raisonnablement. Et se vous n'avez assez grain / prenez brochet & le mettez en lieu descreuisses.

¶ Pour faire **chaudume**. prenez anguilles / brochet halle sur le gril / *tronsomes* et mis en vne paelle ou en vng pot et quant il sera halle *prenez* de la puree & le mettez boullir et prenez des foyes de brochet a couler avec & mettes gingembre dedens & du saffram pour donner couleur au chaudume & prenez du vert ius et du vin pour mettre avec le chaudume et tout faire boullir ensemble & gouter du sel.

¶ Pour faire **soupe a moustarde** pour iour de poisson *prenez* oeufz fris a luyllé ou au beurre & puis ayez puree moustarde / canelle / gingembre / menues espices *comme* cloux & grayne & sucre raisonnablement coule tout ensemble & boullir en vng pot / & deffaict de vert ius & gouter de sel ainsi *qu'il* appartient & mettes le bouillon a part.

¶ Pour la **rimolette de perdris**. prenez perdris & les mettes roustir. & quant seront rousties souffries les en vng pot a sain de lart & bouillon de beuf & puis de loignon frit bien menu / & soit mis avecques les autres espices & graine de paradis & du sucre par raison. & prenez du pain halle et des foyes de poulaille se en pouez finer & les mettes tramper en bouillon de beuf & coules parmy lestamine & le boutes dedans le pot avec les perdris. & mettes ce *qu'il* appartient / il conuient canelle gingembre / menues espices clou graine deffaictes de vert ius & de sel ainsi *qu'il* appartient.

(Page 9)

¶ Pour **semee** mettez des *comins* haller en broche ou sur le gril & despieces *par* pieces & mettez souffrire en vng pot / & du sain de lart & du bouillon de beuf pour faire le bouillon prenes du pain & des foyes se vous en pouez finer & mettez tramper en bouillon de beuf & puis coulez le pain & les foyes / & puis mettes dedans le pot & prenez gingembre / canelle / & menues espices / & les deffaictes de vert ius / et mettez boullir tout ensemble & gouter de sel ainsi *qu'il* appartient

¶ Pour **gibelet doyseaux de riuiere** / il fault haller des oyseaux en la broche ou sur le gril faites pareil bouillon *comme* a la semee & vert ius / & espices pareillement.

¶ Pour **boullir larde a comin ou a poullailles** despieces *par* pieces & les lardes chascun vng lardon ou deux / & mettez boullir en vng pot dedens du bouillon de beuf a le faire cuire / puis prenes gingembre / canelle / & menues espices & de vert ius / & de sel *comme* il appartient.

¶ Pour **brouet rappe** / prenes veau poulaille despieces *par* pieces & mettes souffrire en vng pot en sain de lart & du bouillon de beuf & mettes du pain tramper dedans coules & soit mis du grain / & gingembre sans autres espices assez *competamment*. Et quant le potaige sera prest / prenes vert ius de grain ou grouselles pour mettre dessus.

¶ Pour faire **venoison aux soupes** / prenez la venoison despiecee par belles pieces & honnestes & faites boullir et chascun son lardon & faites boullir en vng pot avecques du bouillon de boeuf qui en pourra finer ou de son bouillon mesme & mettez du vin vermeil du meilleur que vous pourres finer & les espices clou & graine & les broies & destrampez de vert ius & dung peu de vin aigre & mettes boullir tout ensemble & goutes de sel ainsi *qu'il* appartient.

(Page 10)

¶ **Venoison de cheureul** pour mettre en souppez tout ainsi comme lautre predict.

¶ **Venoison de sanglier** pour mettre en souppez au potaige vous le mettes aussi pour boullir mettes la en vng pot & le mettes cuire en vin / & en bouillon de boeuf / & en autre

bouillon & prenez du pain halle et destrampe de vng peu de bouillon non guiere. Et de ces especes il y fault canelle / graine / clou / gingembre foison & broyes & mettes dedens le pot de la venoison.

¶ Pour faire vng **soruige danguilles** prenes les anguilles eschaudees nettoyez & tronsonnees & frises loignon & du percil & quil soit tranche par roelles & le souffrises & mettez dedens vostre pot & prenez du pain & le hallez & mettez tramer en puree de poix & conuient la couler & bouter en vng pot & des especes cestassauoir ginge**mb**re / canelle & menuiez especes boutez au pot & du saffran pour luy donner couleur & deffaictes de vin aigre.

¶ Pour vng **fault grenon** prenez de la fesse dung porc / & la mettez cuyre / & quant sera cuite sur le vert non pas trop trenchés ainsi comme gros doigz & prenes des menus droitz de poulaille comme foyes de iusier & les mettez cuire & quant seront cuytz tranchez les perdris & les frises au bouillon que il appartient vous prendres du pain blanc & le mettes tramer au bouillon ou aura este cuit le porc se vous ne auez du bouillon de beuf & aures des moyeulx doeulx entregettes ce que vous meterez avec vostre pain. Et mettes du gingembre & vng pou de saffran du vin blanc & du vert ius & le mettes coulourer. Et apres le couleres par lestamine & bouillir tout ensemble et ne le laisseres pas longuement au feu & puis mettes le bouillon en vng pot & le assaisonnees du sel.

(Sign. b)

(Page 11)

¶ Pour faire **froide sauce** prenes poussins fendus par le doz & menus droitz de poulaille cest iusiers & foyes trenchés les menus droitz & poulaille quant ilz seront cuytz & appareillez trenchés les au long et les dressiez en platz ou escuelles et la saulce qui appartient. il fault comme saulce vert / et ny a difference si non quil y a de sauge et au dresser mettes oeufz fort cuys sur les platz par moyties.

¶ Pour faire **rouge**. prenez poussins et veau & les faites bouillir & frire quant ilz seront cuytz en sain prenez des amandes plumes broyez & affines & prenez du bouillon de la poulaille & mettes destramper de voz amandes. Et puis prenez eaue rouse assez raisonnablement et coules avec les amandes le bouillon & mettes en vng pot et du vert ius / et vng peu de vin blanc et non guieres & prenes du ris batu en pouldre et les deffaictes deaue rose pource que quant vostre potaige sera sur le feu et il bouldra le lies & y mettes sucre assez largement. Et pour donner couleur a la rouse prenes de lorcanette / et faites chauffer en sain doux le meilleur sain que vous porres finer et le coules pour bouter ou pot pour luy bouter sa couleur & quant le grain sera dressie par platz vous metrez le bouillon dessus et des autres dorees deux ou troys a chascun plat ou de dragee blanche si en auez.

¶ Pour faire vng **viole** prenes veau & poussins entiers & les mettez cuire et les souffrises apres du bouillon de vostre veau & de voz poussins. prenez amandes plumez et broies & les coulez & quant seront coulees mettes les dedans vng pot & les faites bouillir et mettez du sucre foison par rayson. Et puis prenez du vin blanc & vert ius & deffaictes de la fleur de ris batu & du bouillon & le couleres & du toressot de viole pour donner couleur au potaige & boutez dedans a leure que vous les le faites bouillir & gouster de sel ainsi quil appartient & dressez prenez & gettes le bouillon dessus & par dessus la dragee.

(Page 12)

¶ Pour **gelee** prenez gigotz ou piez de veau ce que pourres finer & les mettez bouillir en vin blanc & du grain qui y appartient. Apres quant les gigots ou piedz de veau seront comme demy cuytz. Prenez cochons par pieces et poussins par moities & bien nettoyez & laues ieunes lappereaux qui en pourra finer. puis prenes gingembre / & gaine vng peu mastix & foison saffran & vin aigre par raison. Et quant le grain sera cuit vous prendres le bouillon & mettes en vng pot sur le feu de charbon se la gelee est trop grasse. prenez aubins doeufs et les mettez au bouillon quant il vouldra bouillir & quant il bouldra ayez taoille toute preste pour faire couler tandis quelle coulera vous mettes le grain en platz cestadire le cochon le lappereau & la poulaille. & puis quant le grain sera mis en platz vous les mettes en vne caue / et gettez le bouillon sur le grain en chascun plat.

¶ Pour faire **vinaigrette**. prenez hastes menues de pourchailles en la broche ou sur le gril & les despees par petis morceaulx et les mettes en vng pot. et prenez de loignon bien menu trenché & le mettez cuyre / & quant il sera cuyt le mettes avecques le grain & ayez de la canelle & du gingembre & des menues especes et vng petit de saffran et luy donnees couleur & deffaictes les especes de vng peu vin aigre / & mettez bouillir tout ensemble & gouter de sel bien apoint.

(Sign. b ii)

(Page 13)

Bousac.

¶ Bousac de lierre qui sera reffait pour bouillir et despeece par pieces & puis le mettez en vng pot & le souffrises ayes du bouillon de beuf et le souffrises dedans le pot. & prenes du

pain & le halles & quant il sera halle vous le mettres tramper et des foyes de poulaillie & couleres et mettres de la canelle du gingembre & des menuez espices cest clou et graine & mettes avec le pain & faictes les espices de vin aigre / & mettes boullir tout ensemble et de vert ius & de bon vin vermeil et faictes tout boullir ensemble.

Oyes a la trayson

¶ Pour faire oyes a la trayson mettes les oyes haller en la broche et quant elles seront hallees mettes les souffrire en vng pot & mettes en sain de lart & en bouillon de beuf & prenez / canelle / graine / et clou de girofle / & broyes se les espices ne sont bien batues & mettes les espices dedans le pot au souffrire et du sucre assez raisonnablement. et prenes vng pou de pain & des foyes de poulaillie & les mettes tramper en bouillon de beuf et de la moustarde assez raisonnablement & coulez et mettez au pot & bouillez tout ensemble et goutez de sel ainsi quil appartiendra.

Ris

¶ Pour ris. prenes du ris et le laues. et prenez du layt de vache ou damandes plumees & le lait de vache faictes boullir qui soit cuit et mettes vng bien peu de saffran pour luy donner couleur et du sel pour gouter.

Arbeleste de poisson

¶ Pour arbeleste de poisson de tripes de brochetz & tripes de carpes cuites puis laissez refroidir. prenez dune carpe ou deux ou du brochet & les appareilles & ostes les arestes le plus que vous pourres et que le poisson soit bien escaille & le tranchez par gros lopins comme les trippes & les frises et les trippes du poisson cestassavoir les foyez les mulettes de brochetz & le bouillon qui y appartient & prenes du pain halle tresbien sans brusler & les mettes tremper en puree de poix & en vin vermeil le meilleur que vous pourres finer & prenez canelle / gingembre / menues espices / & clou de girofle / foyson & coulez pain & les espices ensemble & les deffaictes de vin aigre & puis les mettes boullir / & puis quant il sera bouilly mettez le bouillon en vng pot & mettez le grain qui est frit dedans le pot & lassaisonnez de sel.

(Page 14)

La galentine

¶ Pour brochetz & anguilles a la galentine / prenez brochetz & les appareilles & les tronsonnes & les anguilles vous eschauderes & apres tronsonneres & osteres la teste de languille & les lieres tout entour quant elles seront maincees mettez les cuire en vng pot ou en vne paelle tout en vin & mettez au cuire vng peu de vin aigre. Et quant languille sera sur le point de cuire mettez le brochet dedans avec qui sera tronsoime. Et quant il sera cuyt / prenez le bouillon & le mettez en pot de terre ou autre vaisseau de boys affin quil ne sente point larain. & prenez du pain & les tranchez par rouelles & le halles le plus brun que vous pourres sans brusler / & les mettez tramper dedans le bouillon qui aures puree de poisson & puis coulez & quant il sera coule prenes espices / cestassavoir canelle / gingembre / graine de paradis / clou de girofle & garinga batu & aussi toutes les autres espices & au boullir mettez les espices dedans tout ensemble avecques le bouillon & les bouillez le plus longuement que faire se pourra sans ardoir que vous puissiez & mettez du sel ce quil en appartient & quant sera bouilly mettes le en vaisseau de terre ou de boys pour refroidir & coules encores vne fois et mettes du sucre dedans & quant il sera coule mettes le brochet & languille par tronsons & le mettes dedans.

(Sign. b iii)

¶ Pour faire laict larde. prenes du laict & le bouilles sur le feu. & prenez des oeufz & les bates tres bien & mettes du gingembre blanc / & debates avecques voz oeufz et vng peu de saffran pour luy donner couleur. Et prenez du lart gras & le trenches bien menu et les faictes cuire en vng pot ou en vne paelle & les pures qui ny ayt point deaue / et le gettez avecques les oeufz et avecques le lait tout ensemble / & goutez de sel quant vous aurez mis tout ensemble & quant sera bouilly vous le mettres en presse le plus que vous pourres et quant il sera presse vne nuyt entiere lendemain vous le trencheres par lesches et quant il sera trenche vous le frires en sain de lart ou en sain doulx.

(Page 15)

¶ Pour faire vng morterel il conuient a ce la chair de faisant ou de perdris ou de chapons ou de fraises de cheureau & des cuisses de cheureau & de toutes ces quatre choses / & mettes boullir & prenez de leur bouillon / & hacheres la cher le plus menu que vous pourres et mettes en vng pot & faictes boullir avec & quant il sera sur le fait de estre cuit prenes de la mye de pain pour mettre avecques le bouillon et mesles vng bien peu de fromage / et quil soit bon et le maince le plus menu que vous pourres et mettes ou pot et prenez espices / gingembre blanc batu deffaict de vert ius & non guieres & des oeufz entregettez & les lieres en vostre morterel quant sera cuyt & le osteres du feu.

Sabourot de poussins.

¶ Pour faire sabourot de poussins. prenez poussins ou poulaille et despeces par menus morceaulx et les souffries en vne paelle en sain de lart & mettes vng peu doignon au souffrire. & prenez des foyes de poulailles & mettez tramper en bouillon de beuf & vng peu de pain pour lyer et coules & mettes du gingembre blanc batu & vng peu de vert ius & gouter de sel ainsi quil appartient.

(Page 16)

Brouet de cailles.

¶ Pour brouet de cailles. prenes chappons appareillez / ou grosse poulaille & mettes bouillir en vng pot & quant le grain sera cuyt & assaisonne avec vng peu de lart que mettes au cuire & du saffran dedans tires le grain & prenez moyeux doeufz entregettes coules par lestamine ou tresbien batus & en lyes le bouillon & mettez ou vert ius au lyer & gingembre blanc batu & mettez du percil effueille & le boutes / et quant il sera prest mettez le grain en platz / & au seruir du bouillon.

¶ Pour **creme frite**. prenez creme & la mettes bouillir / et puis du pain blanc esmye bien delye & le boutes dedans la creme ou des oublyes esmyes foison & les mettes avec creme. & puis des moyeufz doeufz entreiectez dedans avec le layt & creme & faictes boullir tout ensemble & mettes du sucre foison avec & goutes de sel non pas trop.

Pour haricoq.

¶ Pour faire haricoq. prenez poictrines de mouton & les mettes haller sur le gril & quant seront halles despeces les par morceaulx & mettez en vng pot. & prenez des oignons plumez & les maincez bien menus & mettes dedans le pot avec le grain prenez du gingembre blanc canelle / et menues especes cestassauoir clou graize & les deffaictes de vert ius & boutes au pot & le assaisonnez de sel.

Fromage de sanglier

¶ Pour faire fromage de teste de sanglier. prenes la teste quant elle se tire en cuyt & les fendes & nectoyes et faites bouillir en vin & en vinaigre & quelle soit comme toute pourrie de cuyre / & puis le tires hors du feu et la mettes sur vne table ostez toute la chair des os / et mettez la peau dung coste & halles la chair et mettez especes dedans la char canelle batue gingembre menues especes foison clou & noix muguette bien batus & mettes tout ensemble & puis prenez la peau & remettes la chair dedans / & mettez vne piece de toille dedans comme vng couurechief & mettes presser entre deux aiz & des pierres dessus pour bien presser / & le laisses tant quil soit froit.

(Page 17)

Espaule de mouton.

¶ Pour farcir espaule de mouton soit lespaule roustie en broche & non point fort cuyte & la tires & ostes toutes les peaulx par dessus & haches le plus menu que faire se pourra avec du lart cuyt & vng foye de cochon & du percil largement ysope poulieux & mariolaine crue que tout soit hache avec lespaule & huyt moyeux doeufz a la farce & qui veult on y met du gingembre du sucre & du sel & dois garder los de lespaule tout garny de chair sain & entier / & puis aye vne taie de veau ou de mouton la plus maigre que vous trouueres & lestandes sur vng aiz bien net & mettes la moitie de la farce sur la taie de veau ou de mouton & puis prenez los de lespaule & le frappes dessus tant quil entre dedans / & apres prenez le sur le plus de la farce & le faictes en facon de lespaule & puis remettes les hors de la taie sur lautre a deux ou trois brochettes de boys pour les tenir & puis mettes la sur le gril a petit feu longuement & ce fait la dores de moyeux doeufz dung coste & dautre dune plume quant ce sera fait la mettez en vng plat & en serues au dernier.

Pour moyaulx

¶ Pour faire les moyeux de la farce. prenez du foye de poulaille ou du lart tout cuyt ensemble percil ysope & mariolayne crue & auoir et faictes tout cuire ensemble a bouillon de chair et quant sera cuyt purez qui ny demeure point deaue et haches bien menu et y mettes du gingembre et des moyeux doeufz et puis prenez vne taye de veau ou de cheureau & mettes la farce dedans & la faictes de demy pie de long et de rondeur de plain poing et enelopez la taye & mettes sur le gril & dores de moyeux doeufz & lespaule se espaule y a car cest tout vng seruice.

(Page 18)

Poussins farcis.

¶ Pour faire poussins farcis / il conuient les eschauder sur le trible sans leur couper piedz esles ne col & quant seront eschaudes fendez les par dessus les espaules / & tires tout ce

qui est dedans os & chair *qu'il* ny demeure que la peau excepte que la teste et les cuysses iusques au dernier genoil. Et puis *prenez* chair de poussins foye de cochon ou de poulaille du lart percil largement ysope polieux et coq et faictes tout cuyre ensemble & puis pures *qu'il* ny demeure point deaue & apres les haches le plus menu que vous pourres et y mettes vng peu de gingembre & vng peu de saffran. Et puis remettes la farce dedans la peau du poussin dune esguille par la fante et ne lemplisses pas trop quil ne creue car il le couvient mettre en eaue bouillanzt et non pas guieres affin quil se roidisse et puis embrochez par le cul et par la teste en vne petite broche. et quant il sera roide le dorez de moyeux doeufs en tournant & gardes bien *qu'il* ne se brule & au dressies sucres les poussins.

Esturgon

¶ Pour faire esturgon. *prenez* trenches danguilles & mettez bouillir en vin blanc pur & quant il seront bien cuytz ostez les arestes de toute la chair du poisson. prenez du saffran pour luy donner couleur gingembre & menues especes mettes avec la chair. & prenez la peau du poisson & en couures toute la char & la mettez dedans vne estamine & le presser en vng mortier & puis le tranchez par lesches & le mettes au percil & au vin aigre.

(Page 19)

¶ Esturgon de chair.

¶ Pour faire esturgon de chair / soit prinse vne teste de veau et les piez qui soyent eschaudes et tresbien plumes et nectoyes et apres soient mis cuyre en vin & y soit mis de vin aigre & fort & ce fait soit leuee la peau de la teste & des piedz de veau & gouttes de sel & puis soit prins la char de veau trenchee par lesches renueloppee en la peau de la teste de veau & puis soit presse lestugon & mis par belles lesches au percil & au vinaigre.

¶ Pour faire faisans & paons tous armes.

¶ Pour faire faisans & paons armes lardez tous prestz a metre en la broche & quant il seront a demy cuitz lardes de clou de girofle / & pour deux platz vne once de pouldre / & menues especes graine clou de girofle poiure long noix muscade / et deux onces de cynamome batue en pouldre et puis prenes vne choppine deaue rose & vne chopine de vinaigre & mettez dessoubz le rost & assemblez toutes les especes ensemble & passez par lestamine & dedans la saulce / soit mis vng quarteron de sucre / & puis prenes demie liure de cynamome & faictes de loignon dune poingnee & faictes confire en sucre comme autres especes de chambre & quant le rost sera tire hors de la broche mettes les en platz & les lardes de la cynamome ainsi confite / & mettez du bouillon dessoubz sans toucher a la confiture & est ladicta saulce bonne en tous rost.

¶ Pour faire la **fayenne** prenes vng cochon et le mettes cuire en vin tout pur comme pour faire gellee & lassembles de toutes especes comme pour gellee prenes des foyes de cochon et de poulaille et les faictes bouillir et puis prenes vne liure damandes & aussi des moyeux doeufz et ausy les foyes & amandes & passez tout ensemble par lestamine & mettes pour six platz vne liure de sucre et mettes vostre graine plus ne moins que se voulies du brouet de la gelee dessus et bouilly vostre bouillon mettes sur le grain & le mettes refroidir en la canelle ou ailleurs.

(Page 20)

¶ Pour **celle** pour quatre platz prenes damandes deux liures et les broyes toutes ensemble entiers. & prenez vostre bouillon de chapon ou de poulaille & passes les amandes & les escorces des escreuisses broyes les comme les amandes & les passes des vostre brouet a lestamine & au iour de poisson a puree & les assemblez de vng quarteron de cynamome & de deux onces de gingembre et y mettes de vert ius vne chopine & demie liure de sucre.

¶ Pour faire vne **potee de langue** de beuf et tetine de vache soient cuyte & soit prins du bouillon ou seront cuites & soyent copees les langues & tetines par menus morceaux comme feues & frises au lart & de loignon quil soit trenché menu & puis les souffries. & prenez du gingembre en pouldre & destrempez de vert ius & vng pou de pain tranpe & mettes vng peu de saffran pour le coulourer.

Pour **fraise de poisson**. prenez les testes des brochetz & les rotisses sur le gril. Prenez les mulettes & les foyes de poisson & les haches par menus morceaux comme des et les frises au beure ou a laille. & prenez les oeufues des brochetz & les passes par lestamine & mettes sucre & gingembre parmy & en mettes au frire avec les mulettes & foyes & en dorez les testes sur le gril & au servir a table soit mis pouldre de duc dessus.

¶ Leau benoiste.

¶ Pour faire leau benoiste sur brochet eschaudes le / et le frises & apres le mettes en vng plat & prenez demy verre de eaue rose et autant de vertius / vng peu de gingembre et de

(Page 21)

la mariolayne asses raisonnablement / et du foye du brochet et faites bouillir tout ensemble / puis passes par lestamine et y mettes comme demy quarteron de sucre pour vng plat mettes les brochetz sur le charbon estuuer.

Pour poussins a lestuee

¶ Pouletz farcis a lestuee. prenez vng pot neuf & les mettes dedans quant ilz seront farcys / et les couvrez bien quil nen ysse point de fume. Et quant ilz seront cuitz prenez chopine de vinaigre / vne once de menues espices / et mettes tout dedens le pot / et vng quarteron de pouldre de duc et quant ilz seront bien cuitz les mettez en platz se voiez que il ayt trop gresse ostez la.

Irson damandes

¶ Pour faire Iron damandes pour quatre platz / broyez les amandes en vng mortier enuiron quatre liures et passes en estamine avec vng peu deaue chaulde et que lamande soit asses espes et y mettes vng quarteron sucre et bouilles tout ensemble en vne paille / et quant il sera bouilly le mettes en vne estamine ou sur toille neufue et le laisses refroidir et le mettez en platz en facon de coingz de beurre et puis prenez des plus belles amandes / et les fendez par la moitie et chascune moytie fendez en trois parties du long et en iaunisses la moytie en saffran / et puis les plantes en belles ranges parmy le long / et puis prenez du lait quant vous voudres seruir et qui ne touche point dedans les amandes quasi mis dedans.

Oeufz rostis en la broche

¶ Pour faire rostir des oeufz en la broche farcis. faites de petis pertuis au bout des oeufz et mettez ce qui est dedans dehors & puis prenez saulge mariolayne poulieu mente & toutes autres bonnes herbes & les haches bien menu & les faites frire en beurre & les mettes sur vng ays & haches bien menu & y mettes du gingembre du saffran & du sucre parmy & puis mettes la farce dedans les coques des oeufz / puis prenes petites brochetes bien dongees / & mettes vne douzaine doeufz en chascune broche / & mettez dessus le gril a petit de feu.

(Page 22)

¶ Vinee de chair.

¶ Pour demye douzaine de vinee de chair prenez du veau ou du porc & mettes bouillir en vng pot avec des herbes / & du lart & des oeufz en vng autre pot apart & quant la chair si sera demie cuite hache bien menu & si y mettes demie douzaine doeufz parmy la chair & vne douzaine decrus & prenes demye douzaine de cynamome vng quart donc menues espices vng peu de saffran parmy & prenes des panes de mouton & enueloppes les la farce dedans en facon de vne andouille & mettes .iii. moyeux doeufz lardes de clou de girofle & au seruir mettes de la pouldre de duc par dessus.

¶ Beure fraiz frit.

¶ Pour faire beure fraiz a la paille prenes du pain blanc dur & esmie la mye bien menu. & prenes de la mydon deux onces succe parmy & mettes ensemble parmy le beurre & soit destrempe la paste avec doeufz et du sucre sans y mettre point deaue & la faites tendre comme vne auaille de papier & arouses la paste de moyeux doeufz & puis enueloppes le coing dedans / & puis le mettes en frire a la paille avec autre beuf et apres mettes en platz & serues.

¶ Coulis.

¶ Pour faire coulis. prenez vng chapon & soit bouilly tant quil soit fort cuit. & prenes le blanc du chapon & lautre chair que pourres prendre du chapon & broyes au mortier & quant il sera bien broye le coules en vne estamine destrempees du bouillon du chapon / apres bouilles en vng petit pot & sera cuyt soit goute de sel raisonnablement qui nen ny ait pas trop & ny soit mis vert ius ne vinaigre ne autre chose.

(Sign. c)

(Page 23)

Pour faire coulis

¶ Pour faire autre coulis pour malade. prenez vng poussin ou deux / & les faites par la maniere du deuant dudit chapon & au broyer si mettes vne douzaine damandes pour estre plus substancieux.

Coulis a poisson

¶ Pour faire dautre coulis a poisson. prenez vne perche & la faire cuyre en eaue & quant

sera cuyte soit plumee & les arestes ostees & apres broyee & au broyer y mettez vne douzaine damandes plumees destrampes de chair & gouter de sel sans y mettre autre chose se le phisicien ne commande y mettre du sucre.

¶ **Autre coulis.** prenez brochet cuit destrampes faicte par maniere de celluy de perche.

Orge monde

¶ Pour faire orge monde cestadire orge batu & espeaultre en vng mortier & apres ce qui sera nettoye soit laue et bouylly tresfort comme fromment a faire la fromantee & quant il sera cuyt le broier au mortier & le destremper de laict damandes & le mettes boullir en vng beau pot net & se le malade veult du sucre dedens y en soit mys & soit goute de sel & ne soit guerre salle. Et se voulez faire orge monde entier sans broyer mettes du laict damandes qui soit assez espes: & mettes lorge entier dedans.

Pour paste en pot

¶ Pour paste en pot. prenez de la fesse de veau ou de beuf & haches bien menu de la gresse come pour vng paste en pate & de loignon bien menu maice & pour lassembler mettez menues especes / gingembre / canelle / saffran / & du vert ius.

Galimafree

¶ Pour galimafree soyent prises poulailles ou chappons rons & tailles par pieces et apres fris a sain de lart / ou doye et quant sera frit y soit mis vin & vert ius & pour especes mettes en la pouldre de gingembre & pour la lier cameline & du sel par raison.

(Page 24)

Friquassees

¶ Pour friquassees soient prises poulailles crues despeces par pieces frises a sain de lart / & au frire y soit mis de loignon bien menu hache. & apres du bouillon de beuf & pour especes pouldre de gingembre destrempee de vert ius & bouylles tout ensemble.

¶ **Pastes de beuf** hachez la chair bien menue & y mettes en la facon dyuer y soit mis du fromaige du gingembre & saffran.

Pastes a la saulce chaulde

¶ Prenez de longue le noyau & soit taille par lesches tendres & gresse hachee par dessus & pour y faire la saulce soit bien brule du pain noir. & apres soit trempe en vertius & vin aigre & passes par vne estamine & les especes quil appartient soit gingembre clou de girofle poiure long graine de paradis & de la noix muscade par egalle portion excepte que le clou surmonte les autres especes & soit la saulce faicte boullir en vne paeille de fer / & quant le paste sere cuit prenez la gresse dedans le paste & ce faittes mettes y la saulce & faittes boullir dedens la saulce au four.

¶ **Pastes de veau.** prenez veau & gresse de beuf & haches tout ensemble bien menu & les especes qui appartenent sont gingembre cynamome & en la facon dyuer y soit mis fromage fin.

Pastes de chappons

¶ Pastes de chappons mettes du lart dessus & pour especes y mettes du gingembre / menues especes / & saffran.

¶ **Pastes de halebrans de chappons.** Mettes les chappons en paste & apres vous descharneres toute la chair des chappons et de la gresse de beuf et haches tout ensemble & esditz pastes moelle de beuf des moyeux doeufz cuytz lardes de clou de girofle et pour especes mettes y vng peu de gingembre cynamome / saffran / et sucre desdictes especes mettes en cuire en pouldre dessusdicte et de sucre raisonablement.

(Sign. c ii)

Pastes de chappons.

(Page 25)

¶ Soit mis esditz pastes du lart menu hache / & pour especes y mettez du gingembre / menues especes / & saffran.

Pastes de poules a la saulce robert. prenez du vert ius & des moyeux deufz & batez

tout ensemble & de pouldre fine / & quant le paste sera cuyt mettez ensemble & fault que la poullaille soit despeece

Pastes de pyions.

¶ Mettez es pastes du lart menu hache / & pour espices du gingembre.

Pour **coulons ramiers**. prenez saulce chaulde comme pour beuf & apareilles espices excepte quil y conuient de loignon frit a sain.

Pastes de mouton a la ciboule. soit le paste menu hache en gresse de mouton & y mettez menues espices.

Pastes de merles prenez du fromage fin & mettez dedans les oyseaulx & de la mouelle de beuf & lart menu hache & gingembre.

¶ **Pastes de passereaulx**. prenez du beuf ou du veau & de la gresse de veau hachee & de fin fromage / menues espices & saffran.

Pastes de canes sauluaiges. prenez du lart / pour espices clou de girofle & gingembre.

Pastes de cheureau soit pourbouilly apres despece par morceaulx & du lart avec menu hache & pour espices canelle & saffran.

¶ **Pastes doyson**. Loyson soit despece & prenez a la saison des feues nouvelles & les pourbouillez & les mettes ou paste & de lart hache & pour espices menues espices & saffran

¶ **Pastes de perdris** mettez dessus les perdris du lart menu hache & pour espices gingembre & pouldre de clou

¶ **Pastes de connis** quant sont vieulx doiuent estre mys par pieces. & les ieunes entiers & du lart menu hache dessus & pour espices clou / gingembre graine & poiure.

¶ **Pastez de lieure**. Le grant lieure despece par pieces Et les leuras entiers & du lart dessus hache bien menu & y soit mis menues espices.

Pastes de cerf

¶ Soit bouilly & larde et apres mys en paste / et soit mis gingembre & vng peu de poiure.

(Page 26)

Pastes de sanglier

¶ Prenez des filetz de sanglier & les pourbouilles & apres les armes & y mettez menues espices.

Pastes lorais.

¶ Prenez blanc de chappon hache menu ou lance de poisson par raison & espices dedans / sucre / cynamome & conuient que ce soient petis pastes bien fais a boutes trois dois esleuez hault & quant ilz seront fais conuient frire en paelle au sain / & se cest poisson frises le tout en beurre & se poitrissent de beurre sucre / & oeufz & ce abaisses tanures comme couuerte de petis pastes & se playent lectues comme testes que lon fait doubles.

Pastes de mouelle

¶ Prenez mouelle sans autre chose avec espices / & sucre mesle ensemble / & soit la mouelle pourbouillie & boutee en vng peloton / & mise en vng petit paste a bouter les trois dois esleue en hault bien fait & frit en paelle au sain.

Pastes de mullet.

¶ Soit mis au ventre du mullet ver ius de grain pouldre fine & saffran.

Pastes de bresme. Soit mis pouldre fine & saffran dessus.

Pastes de truyte.

Prenez saffran pouldre fine mise *par* dessus.

Pastes danquilles.

Prenez saffran pouldre fine & vert ius en la facon & des groselles.

Pastes de congre.

Congres de mer soient tronsonnes & soient mises menues espices / gingembre & saffran.

¶ En **pastes de turbot** ny soit mis que gingembre blanc.

Pastes de rougetz mettes y pouldre fine.

Pastes de gournaul ny soit mis que gingembre blanc.

¶ **Pastes dalose** au gingembre blanc & menues espices.

¶ **Pastes de saumon** au gingembre blanc.

Lemproye en paste ny soit mis que du sel & soit faicte la saulce appart & bien noire. prenez de l'espice pouldre de lemproye et soit prins vne piece de pain brusle bien noir & destrempe de vert ius & vinaigre / & bien passe par lestamine / & soit boutee la pouldre dedans et apres bouillir / et mettes la saulce en vng petit pot bien net & quant le paste sera cuit mettes la saulce dedans puis le tenes vng peu dedans le four pour le faire boullir avec la lemproye.

(Sign. c iii)

(Page 27)

Paste de vache

¶ Soit prins fromage par lopins billete & faisons sucre cynamome & vng peu de menues espices de loignon frit en beurre & que les pastes soient fais haultz & esleues & dung virelet & soient bien dores & puis mis au four.

¶ **Pastes de gigotz de mouton.** prenez le gigotz & lardes bien de clou de girofle / & mettes dessus & dessous des lesches de lart & que la crouste soit forte & espesse affin que la substance nen ysse.

¶ **Tartres couertes communes** soit broie le fromage & talemose fin fromage billete & mis les mistions deufz & pareillement les **tartres descouertes**.

Tartres a deux visages fromage fin billete & force de moieux doeufz & du sucre.

Daulphins fleurs de lis estoille de cresses fricte force sucre & moyeux doeufz.

Fais belon

¶ Soient faitz en facon dung con farcy de cresse fritte qui en aura & qui ne trouuera cresse soit pris du fromage fin & mis par beaulx loppins & du sucre.

Tartre iacopine couverte orangee par dessus soit de bon fromage fin par lesches & bonne cresse des oeufz les moyeux mistions parmy & anguille mise par troncons & bien bouillie & assise dedans la tartre auant que le fromage et la cresse y soit & a grant quantite de sucre.

Tartre bourbonnaise

¶ Tartre bourbonnaise fin fromage broye destrampe de cresse & moyeux doeufz souffisamment & la crouste bien poitrie doeufz & soit couverte de couercle entier & orangee dessus.

Tartres couuertes

¶ Tartres couuertes soit destrempe la crouste doeufz et de beurre la farce destrempees de deux oeufz & deaue en chascune tartre & non plus & beurre destrempe avec le fromage broye en vng mortier.

(Page 28)

¶ **Talemose** fricte de fin fromage par morceaux coupez menu *comme* feues & parmy le fromage soit destrampe oeufz largement & mesle tout ensemble & la crouste destrempee doeufz & de beurre.

Tartres a deux visages

¶ Tartres a deux visages soit faicte de fromage fin par morceaulx carres comme dez & les morceaulx destrampes de moyeux doeufz largement & apres prenez croustes de paste *qui* soit cuyte au four & quant elle y sera vng peu soit mise refroidir & mis des oublies & en soit couuerte toute la crouste & prenez le fromage destrampe de moyeaux doeufz mis sur les oublies estant sur la crouste a courre sur les oublies de lespesseur dung doy & puis mis cuyre au four *comme* dit est & quant sera cuite soit tiree & ainsy refroidir & apres y soit mis du sucre a grant foison & puis la crouste sur quoy est cuite / & mise sur la tartre soit renuersee dessus les oublies ou est le premier lit de fromage dessus *comme* de lautre couste de lespesseur dung doy & quant lon vouldra disner soit mise au four & fait cuire *comme* lautre couste & quant sera cuite soit prinse & portee en vng plat & ostee la crouste ou sera cuite.

Tartre iacopine

¶ Tartre iacopine bien farcie de fromage fin broye & bien farcie de deux doys soient mises des anguilles de plain poing par troncons que les troncons ne soient de deux doys de hault & les frire & cuire en beurre & non pas trop & soient mises dedans la tartre acoutrees dessus & a chascune tartre huyt ou dix troncons sur bout & quelle soit bien farsye que le fromaige par les troncons de languille quant elle bouldra ainsi se doit faire.

¶ **Tartres de pommes** despeces par pieces & mises figues & raisins bien nettoyes & mis parmy les pommes & figues & tout mesle ensemble & y soit mis de loignon frit au beurre ou a luille & de vin & le par des pommes broyes & destrempees de vin & soient assemblees les autres pommes broyes mises avec le surplus & du saffran dedans vng peu de menues especes cynamome & gingembre blanc anys & pigurlat qui en aura & soient faicte deux grans abasses de paste & toutes les mistions mises ensemble fort broyees a la main sur le paste bien espes de pommes & autres mistions & apres soit mis le couuercle dessus & bien couuerte & doree de saffran & mise au four & fait cuyre.

(Page 29)

¶ **Pastes de poire crues** mises sur bout & emplisses le creux de sucre a trois grosses poires *comme* vng quarteron de sucre bien couuerte & doree doeufz ou de saffran & mis au four & bien cuire.

¶ **Tartre bourbonnaise** broyes fin fromage destrempe de cresse & moyeux doeufz souffisamment & la crouste bien poitrie doeufz & soit couuerte le couuercle entier & oranges par dessus.

Darioles de cresse soient broyees amandes & non gueires passees & la cresse fort fricte au beurre & largement sucre dedans.

¶ Pour faire vne quarte **cameline** halles du pain deuant le feu bien roux & quil ne soit point brusle & puis le mettes tramper en vin vermeil tout pur en vng pot neuf ou vng plat / & puis quant il sera trempé le passeres par lestamine avec vin vermeil. Et puis prenez vne chopine de vinaigre & vng quarteron de cynamome vne once de gingembre vng quart donc de menues especes & salez de bonne sorte passes le pain / et especes par lestamins et mettes en vng beau pot.

Saulce madame

¶ Pour faire saulce madame soit rostie vne oye & mettes en vne paelle dessoubz. & prenez le foye de loye ou dautres poulailles & le mettes rostir sur le gril & puis quant il sera cuyt halles vne tostee & la trempes en vng peu de bouillon & passes par lestamine & mettes bouillir vne douzaine deufz & en prenez les moyeux & les haches menu & puis quant loye sera cuyte les mettes par dessus & la saulce avec / & se voules que sente le goust du lait mettes en vne goutte ou deux au bouillir.

(Page 30)

¶ Pour faire **saulce poiteuine** a chappons / ou poulaille mettes les rostir en la broche & en prenez les foyes. et prenez vng peu de pain halle / & vng peu de bouillon & broyes au mortier espices & destrempez de vertius & de vin & faites bouillir & mettes la poulaille.

Iance

¶ Pour faire iance plumes des amandes & les broyes en vng mortier. & puis les pastez avec vertius & vin blanc & puis prenez vne once gingembre pour vne pinte & passes & rapasses par lestamine & mettes bouillir en vne paelle & ne laisses guieres & incontinent mettes en vng pot car elle sentiroit larain. & ne le bouilles point en paelle de fer / car elle se noirciroit.

Saulce daulz au laict

¶ Pour faire saulce daulz au laict. Halles vne toute de au feu & mettes tramper avec laict. prenez demy douzaine de grousse de aulz & escaichez en vne escuelle ou au mortier & passes tout par lestamine & mettes demy once gingembre parmy & faites bouillir en vne paelle & est bonne ladicte saulce a loye ou autre rost.

Aillee rousse

¶ Pour faire aillee rousse sur rost ou sur bouilly. prenez des foyes de poulaille & halles vne tostee de pain au feu & le mettes tramper foye tout ensemble avecques vng peu de bouillon & apres vne once de cynamome / demye once gingembre vng quart *donce* menues espices & escailles demye douzaine de gousse daulz & passes par lestamine avec vin rouge & vinaigre & boutes bouillir en vne paille & puis mettes en vng beau pot.

(Page 31)

Aillee a la moustarde

¶ Pour faire aillee a moustarde. prenez demye douzaine de gousse daulz ou plus largement se vous voulez & les escailles & les passes par lestamine avec la moustarde & y mettes demye once de gingembre & ny mettes autre *destrampe* que vert ius & quant la feres bouillir mettes y du beurre dedans & est ladicte saulce bonne sur merlus fritz & sur autre poisson.

Saulce rappee

¶ Pour faire saulce rappee mettes mye de pain blanc destrempe de vin blanc chault & quant le pain sera *trampe* passes le par lestamine avec vert ius tout pur pour vne pinte mettes y vne once de gingembre & puis esgreuez du vert ius de grain & meslez le grain en eaue qui soit bouillant & ne luy laisses guieres & pures leaue & gettes le grain dedans la saulce.

Dodine

¶ Pour faire dodine de lait sur tous oyseaulx de riuere prenez du laict & le mettes en vne paelle de fer pour recevoir la gresse des oyseaulx prenez demye once gingembre pour deux platz & passes par lestamine avec deux ou trois moyeux doeufz & faites bouillir tout ensemble avec le laict & y mettes du sucre si voules quant les oyseaulx seront cuitz mettez la dodine dessus.

Dodine de vert ius

¶ Autre dodine de vertius sur oyseaulx de riuere / chapon / ou autre volatile de rost. mettez le vertius dessoubz le rost en vne paille de fer / & puis prenez moyeux doeufz durs & demie douzaine de foyes de poulaille & que les foyes soient vng peu rotis sur le gril et les passes par lestamine avec le vert ius tout pur & mettez vng peu de gingembre & du percil effueille dedans & tout bouilly ensemble mettez sur le rost & de totee de pain hallez dessoubz le rost & pareillement dedans autre dodine.

(Page 32)

Mostiehan

¶ Pour faire mostiehan mettez chappons de houlte gresse rostir en la broche pour quatre platz mettes vne quarte de laict & mettez bouillir dessoubz les chappons & puis prenez de la mariolaine vng peu de percil / ysop & de toutes autres bonnes herbes. & prenez vne once gingembre & mettez vng peu de saffran & le destrempez avec le layt & haches les herbes bien menues & faites bouillir ensemble & mettes demye liure sucre quant il vous semblera que ladicte saulce sera assez espesse tires les chappons & les mettes en vng plat & des totees dessoubz & gettez la saulce dessus.

Saupiquet

¶ Pour faire saupiquet sur *comins* ou sur autre rost halles du pain *comme* pour faire cameline & le mettes *tramper* avec du bouillon fondez du lart en vne paele & maincez de loignon bien menu le frisez pour quatre platz. prenez deux onces de cynamome demye once de gingembre & vng quart *donce* menues especes. prenez du vin rouge & vinaigre passes le pain & toutes les especes ensemble & mettez bouillir en vne paelle ou en vng pot & puis mettes dessus le rost.

Chaudume

¶ Pour faire chaume. prenez brothetz / & les eschaudes / et les mettez par pieces: ou tous entiers halles sur le gril & halles du pain & le mettez *tramper* avec puree de poix / et puis quant le pain sera trempé. prenez du vert ius / et du vin blanc et de la puree et passes vostre pain tout ensemble / & quant il sera passe pour quatre platz / destrempez vne once gingembre dedans le bouillon & vng peu de saffran parmi & mettes le poisson avec le bouillon & mettez *parmy* du beurre fraitz ou sale.

(Page 33)

Sause a lalose

¶ Pour faire saulce a lalose mettes rostir lalose en vng plat casse ou en la broche. prenez pour vne alose demye once gingembre & vne chopine vert ius & quant lalose sera demye cuyte mettes le vert ius dessus lalose. prenez vne poignee de percil & de toutes bommes herbes & mettes dedans la saulce.

Autre saulce a lalose

¶ Pour autre saulce a lalose. prenez du vinaigre & du vin lung avec lautre. & prenez vne once cynamome demye once gingembre vng peu de menues especes & passez tout ensemble par lestamine & faites bouillir. & mettes sur lalose soit au four / ou rostye en la broche.

Saulce au moust

¶ Pour faire saulce au moust. prenez des raisins hors de la grappe & les eschaches en vne paelle & les mettes bouillir sur le feu demy quart deure & y mettez vng peu de vin vermeil se naues assez raisins & le laissez refroidir & apres passez *parmy* lestamine pour quatre platz. prenez deux onces de cynamome / deux onces de sucre & demye once gingembre & passes tout ensemble par lestamine excepte le sucre & est ladicte saulce bonne sur herondeaulx chappons / ou autre rost sur oeufz fris sur poisson & sur toutes autres frictures & en deffaulte de raisins soient prises de moures.

Poree

Pour faire poree soient pourbouillir en eaue bouillant / & puis la mettes sur vng ays et haches menu et purez fort entre voz mains et puis broyes au mortier & apres assemblez en bouillon de beuf ou autre chair ou en deffault dudit bouillon soit fendu lart & frit *parlesches* & assemblez le sain de lart avec eaue chaude a iour de poisson avec beurre & puree de poix.

(Page 34)

Feues frasees.

Pour faire feues frasees mettes les feues *tramper* au soir & en ostes les noires & les mettes bouillir en eaue de riuere ou / de fontaine & quant seront demye cuytes pures les & les assemblez de bouillon & y mettes du lart pour leur donner goust & quant ilz seront acheuez de cuire mettes les en vne paelle refroidir & les passes par lestamine & apres les mettes bouillir en vng pot & puis coules semblables.

Poureaux

¶ Pour faire poureaux. prenez le blanc des pourreaux & les maincies bien menu & les laues & mettes pourbouillir pures les & mettes de leaue froide par dessus & les espreignes entre les mains & apres les mettes sur vng ays & les haches puis les broyes au mortier & ce fait les assemblez avec bouillon de beuf. & en iour maigre de puree de pois & beurre & laict *damandes* qui veult.

Soupe a loignon.

¶ Pour faire soupe a loignon plumes les oignons et les mainces bien menu ou par rouez & les souffries en beurre asses longuement & y mettes vng peu de eaue pour garder *qu'il*

ne brule & assemblees puree de pois ou deaue & mettes du vert ius & du percil.

Pomme de choux.

¶ Pour faire pommes de choux. ostes les premières feuilles de dessus & despeces par quatre quartiers & les laues & mettes pourbouillir enuiron demye heure pures leaue et mettes de leaue froide par dessus & les espreignez & apres les haches & les assemblees avec bouillon de beuf ou dautre chair & au iour maigre avec puree de pois / beurre & huile.

Congordes.

¶ Pour congordes peles les & decoppes par rouelles / & ostes la grayne de dedans sil en y a & les mettes pourbouillir en vne paelle / et puis les pures & mettes de leaue froide par dessus & les espreignes & hachez bien menu / & puis les assemblees avec bouillon de beuf ou dautre chair / & y mettez du laict de vache & destrampez demye douzaine de moyeux doeulx passez par lestamine parmy le bouillon avec le laict & au iour maigre de puree de pois ou de laict damandes & du beurre.

(Sign. d)

(Page 47)

Pour dessaler potaige sans y mettre ne oster aucune chose

¶ Prenez toile blanche mouillee deaue bien froide & mettes sur vostre pot & le tournez dung coste & dautre / & tires vostre pot en ce faisant hors du feu.

Pour oster arseure de tous potaige.

¶ Vuides premierement vostre pot en vng autre pot / puis mettes en vostre pot vng peu de leuain de pate crue enuelopee en vng blanc drappel & ne luy laissez gueires.

¶ **Boulatures de grosse chair** comme beuf / mouton porc. mettez cuire en eaue & sel & se elle est fresche mettes y percil / sauge / ysope. menges aux aulx blanc ou reuerdis au vertius. La salee a la moustarde.

¶ **Herison de mouton.** despeces par pieces mettes tout cru souffrire en sain de lart avec de loignon menu maince / quant il sera bien cuyt sy le mettes en bouillon de beuf / vin / vertius / sauge mastic / & ysope / & vng peu de saffran. & faictes bouillir tout ensemble.

¶ **Bouilly larde.** Prenez venoison & le lardes & mettes cuyre du mastic seulement & du saffran / puis venoison de cerf fresche pourbouillie & lardera au long par dessus la chair puis cuises en eaue & sel & du grain foison menge en paste pourbouillie & lardee a pouldre fine.

¶ **Cheureu sauage** appareille & menges comme cerf fraitz.

¶ **Sanglier fraitz** cuyt en eaue / et vin. a la cameline.

Chappons et veau aux herbes.

¶ Mettes cuyte en eaue et sel & du lart pour luy donner saueur avec du percil / sauge / & ysope.

Ciue de veau roussy.

¶ Ciue de veau roussy tout cuyt a la broche & sur le gril sans le laisser cuyre frisez en sain de lart avecques oignons & pui prenez pain roussi destrampe en vin. Et de puree de pois & faictes bouillir vostre grain affines gingembre graine canelle girofle & saffran pour donner couleur mettes du vertius & du vinaigre & fort despices.

(Page 48)

Potaiges lians.

¶ **Chauldin de porc** soit cuyt en eaue & sel. puis coupe par morceaulx souffrit en sain de lart. & prenez gingembre: poiure long: saffran: pain halle trempe en bouillon de beuf & en laict de vache / car son bouillon sent le fiens passes parmy lestamine. prenes vertius vinaigre & cuyt vng peu en eaue mettes en vostre potaige sur le point de seruir files les moyeux doeulz dedans & faictes bouillir tout ensemble.

¶ **Cretonnee de poys nouveaulx** cuises iusques au purer puis les pures & frises en sain de lart. & prenes du laict de vache & bouylles en vne paelle puis mettes tremper du pain blanc dedans le laict puis prenez gingembre & saffran deffaictes vostre laict mettes bouillir. & prenez poussins cuitz en eaue despees par quartiers frises en sain de lart mettes bouillir tires arriere mettes grant foison doeufz.

Cretonnee de poys de feues nouvelles comme poys.

Cretonnee de poulaile cuises en vin en eaue despees par quariers frises en sain de lart. prenez vng peu de pain tremppe en bouillon de beuf coules faictes bouillir avec vostre viande affines gingembre & commun deffaictes de vin & vertius. prenez moyeux doeufz grant foison filetz en vostre pot tires arriere du feu & gardes quil ne tourne.

Cretonnee damandes

¶ Cretonnee damandes cuyses bien poulaile en eaue despee par quartiers frises en sain de lart. prenez amandes deffaictes de bouillon & mettes bouillir sur vostre grain affines gingembre & commun deffaictes de vin & de vertius & tousiours le lye delle mesmes sans y mette fors vng peu de pain blanc.

(Sign. d ii)

¶ **Graue de petis oyseaulx.** Graue de menus ou le grain que vous vouldres frises en sain de lart. prenez pain blanc deffaictes de bouillon de beuf & coules mettes bouillir en vostre viande affinis gingembre / canelle deffaictes de vertius mettes bouillir ensemble & ne soit pas trop lyant.

(Page 35)

Blanc brouet de chappons

¶ Blanc brouet de chappons cuyses en eaue & vin & despees par membres frises en sain de lart broyes amandes & des broyons deffaictes vostre bouillon & mettes bouillir sur vostre viande. bates gingembre canelle clou graine de paradis garingal & poyure long mettes bouillir ensemble & y mettes moieux doeufz bien batus & soit bien lyant.

Bousacq de lieure

¶ Bousacq de lieure de connins halles en broches. sur le gril puis decoppes par pieces & mettes souffrire en sain de lart. prenez pain brun deffaictes de bouillon de beuf & de vin coules faictes de vertius soit bien noir & non pas lyant.

Houdet de chappons

¶ Houdet de chappons cuises en vin & en eaue despees par membre frises en sain de lart. prenez vng peu de pain brule deffaictes de vostre bouillon faictes bouillir avec vostre grain affines gingembre / canelle / girofle / graine de paradis & saffran pour donner couleur.

Ciue

¶ Ciue soit hale en broche tout cru ou sur le gril sans laisser trop cuyre puis despees par pieces & mettes souffrir en sain de lart avec oignons menus mainces puis prenez pain halle sur le gril deffaictes de vin & de bouillon de beuf & de puree de poys faictes bouillir avec vostre grain puis affines gingembre / canelle / girofle / graine de paradis & saffran pour donner couleur deffaictes de vertius & de vinaigre & fort despees.

Ciue de lieure doit estre noir & soit fait pareillement mais ne fault point lauer la chair.

Ciue de comins doit estre aigre fort & fait comme celluy de lieure.

(Page 36)

Chapitre

¶ **Porc rosty** au vertius aucuns y mettent oignons en paste au vertius de grain & pouldre fine.

Veau rosty.

¶ Veau rosty soit pourbouilly & larde menzes a la cameline en paste a pouldre fine & saffran.

Fraise de veau

¶ Fraise de veau que len dit charpie decoupez bien menu vostre veau & quil soit cuyt frises en sain de lart. broyes gingembre saffran & oeufz bien broyez & fillez les oeufz dessus en frisant.

Mouton rosty au sel menu a la canelle ou au vertius.

¶ **Cheureaux & aigneaux** boutes en eaue bouillant & les tires tantost mettez en la broche menges a la cameline.

Oyes.

Oyes plumees a sec refaites en eaue chaulde rotissez sans larder. menges aux aulz blancz ou a la iance.

Poules rosties lardes. menges a la cameline ou au vertius / en paste a fine pouldre et froide saulce.

Bouler de sanglier fraitz / mettes en eaue chaulde qui bouille. puis la mettes rostir & baciner de saulce. cest assavoir de gingembre / canelle / girofle graine de paradis / pain halle destrampe de vin / vertius / vinaigre Et puis quant il sera cuyt sy bouilles tout ensemble & soit vostre grain decoupe par morceaulx & bouilles tellement *qui* soit claret & noir.

Venoison fresche.

Toute venoison fresche qui nest point bacinee se menge a la cameline.

¶ **Pyions.**

Pyions rosti a tous les testes sans les piez mengez au sel menu.

Menus oyseaulx.

Menus oyseaulx plumez a sec refaites en eaue: lardes: rostisses / menges au sel. & en paste pareillement.

Turterelles *comme* vne oye qui veult. soit doree ou vert & cuytz piedz entiers & soit fendue la teste iusques en my les espauls / & les tuez par le cueur & menges au poyure iaunet.

Paon aussi *comme* **cigne** menges au sel menu.

(Sign. d iii)

Sigoigne plumes a secq les piedz & la teste arrouses & flambes de lart & menges au sel menu.

(Page 37)

Faisans

¶ Faisans plumes a sec coppes les testes & les queues. Et quant il sera rosty ataches la teste & la queue au corps a vne petite cheuille de bois & *que* le col soit bien droit & ne doit point estre cuyte la teste.

Butor / cormorant ainsy *comme* la sigoigne & le hairon.

¶ **Haron** soit signe & fendu iusques aux espauls & soit pareillement *comme* la sigoigne soit dore qui veult / menges au sel menu.

Canars de riuere plumes a secq mettes en broche / & retenes la gresse pour faire la dodine qui doit estre faicte de lart ou de vertius & des oygnons / aucuns veullent par quartiers quant il est cuyt avec la dodine & faicte les tostees de pain puis gettes dodine dessus vostre grain & tostees.

¶ **Pourcelet farcy** soit eschaude & mis en broche & soit la farce faicte de lyssue du

pourcelet & des rouelles de porcelet & des rouelles de port cuyt de moyeux doeufz fromaige de gun chastaignes cuytes pellees & fine pouldre despices tout ensemble & puis mettes ou ventre du pourcelet & restouppes le trou & passines en vinaigre & sain bouillant meuzges a poyure iaunet.

¶ **Poulaille farcie** coppes leurs gauions plumes tres bien & gardes la peau sayne ne les refaittes pas en eaue bouyllant mettes vng tuel entre cuir & chair & lenfles par entre les espauls ny faictes pas trop grant trou laissez tenir les asles les piedz avec le corps & la teste & soit la farce faicte de la poulaille & le remenant comme au pourceau.

Pour le dorer

¶ Item pour la dorer. prenez moyeux doeufz broyes saffran coules sur vostre poulaille au long doeufz ou foyes / & gardes quelle narde en rostissant.

¶ **Faux grenon** cuyses en vin et eaue les foyes et iusiers de poulailles ou chair de veau hache bien menu / frises en sain de lart bruyes gingembre / canelle / clou / graine de paradis / vin / vertius ou dicellui mesmes & de moyeux deufz grant foyson coules dessus vostre viande & puis la bouilles ensemble & aucuns y mettent vng peu de pain & saffran et doit estre bien lyant sur iaune couleur aigre de vertius / & dessus pouldres de pouldre de canelle.

(Page 38)

Pour gelee a poisson.

¶ Pour gelee a poisson. prenez tanches & anguilles pour faire la liure de celle & broches & mettes cuyre en vin blanc les espices qui y appartient / cest gingembre / graine de paradis & vng peu de sinapis & pour donner couleur la gellee du saffran tant quil en y ait asses & pures vostre bouillon quant le grain sera cuyt & le mettes coules par rouelle & puis quant elle sera coulee vous asserres les platz pour le grain & les mettes toutes en eaue ou autre lieu frais & le bouillon dessus.

Saulce chaulde

¶ Pour faire saulce chaulde pourbouilles de senglier ou pour nombles de sanglier ou nombles de beuf mettes les rostir en la broche & mettes la lesche frite ou vne paelle dessoubz & les arrouses de bouillon de beuf & despeces le grain par pieces quant il sera cuit & le mettes en vng pot & puis prenez du pain & le halles & mettes de la cameline gingembre / graine de paradis / & clou de girofle sy largement qui passe les autres espices & coules tout ensemble avec le pain & faictes le bouillon cler quil ne soit pas trop fort & le bouilles en vne paelle ou en vng pot & quant il sera bouilly gouttes de sel & mettes avec le grain.

¶ **Poules hocheez** au gingembre prenez les entieres ou coppes par quartiers ainsi que vous voudres refaictes les puis quant seront refaictes boutes les en vng pot / et les soufrises & puis prenez du pain blanc et mettes tramper & des foyes de poulaille assez raisonnablement et mettes couler & quant sera coule il le sault mettre dedans le pot & prenez du gingembre & le deffaicte de vertius & le boutes dedens le pot.

(Sign. d iiii)

(Page 39)

Fromantee

¶ Pour faire fromantee. prenez froment espeautre & esleu tresbien & sil nest espeautre quon lespeautre & laues tresbien auant que mettre cuire & puis le faictes cuire en vng pot longuement & le laissez rassoier & prenes du lart raisonnablement pour vostre forment tant que vous en aiez assez & le mettez avec le forment & le mettes bouillir en vng pot & gardes en remuant quil narde. Et apres prenez des oeufz & les entreiettes selon que le pot sera grant & coules les moyeux doeufz & quant il seront coules mettes le pot forment & le laict hors du feu. & prenez du lart & le boutez avec les oeufz & iectes lesdis oeufz dedans le forment & le laict tout ensemble & le demenes fort & gardes que le laict ne soit trop chault car vous arderies les oeufz par quoy la fromantee seroit blesse & ne seroit pas belle. et mettes du sel & foison sucre.

¶ **Gelee de poisson** qui porte lymon de chair mettes cuire vostre grain en vin vertius vinaigre aucuns y mettent vng peu de pain puis prenez du gingembre canelle girofle graine de paradis poyure garingal mastic noix muscade saffran pour donner couleur mettes & lies en vng blanc drapel mettez bouillir avec vostre grain & lescumes tousiours & aussi tost quil sera temps de le dressier quant il sera cuyt sy prenez vostre bouillon en vng vesseau de boys tant quil soit rassis mettes vostre grain dessus vne blanche nappe. Et se cest poisson sy le peles & iectes les pelures en vostre bouillon tant quil coule la derreniere fois & gardes que le bouillon soit cler & net & ne faudra pas attendre quil soit froit car il ne pourroit couler puis mettes vostre grain par escuelles & rebouilles vestres

(Page 40)

bouillon & escumes tousiours et dressies ainsy sur vostre grain parmy lestamine en deux ou en trois doubles pouldre sur vos escuelles pouldre de fleur de canelle & mastic mettez voz escuelles en lieu froit / & ce cest poisson mettes y lesche frite & clou destrempe qui fait gellee il ne fault dormir.

Cent platz de gellee.

Pour faire cent platz de gelee. prenez xxv. poussins / six lapereaux / quatre cochons / trente gigotz de veau quatre pinte de vinaigre blanc / six sextiers de vin blanc / six aulnes de toile / trois quarterons gingembre / graine de paradis / trois quarterons de mesche / six onces saffran / v. culiers de boys deux grans oyselles de terre / vingt potz de terre / six iacez & a boire aux compaignons.

Lemproye

¶ Lemproye frite a la saulce chaulde soyt seignee par la gueulle / & ostes la langue faictes bien seigner boutes en broche & gardes le sang car cest la gresse & la fault eschaulder comme vne anguille en broche. puis affines gingembre canelle graine de paradis: noix muscade: & vng peu de pain halle trempe en vinaigre & le sang deffaictes tout ensemble faictes bouillir vne once puis mettes dedans vostre lemproye toute entiere & ne soit pas trop noire la saulce.

Froyde saulce

¶ Vne froyde saulce. prenes vostre poulaillie & la mettes cuyre en eaue puis la mettes sur vne blanche nappe & laisser froidir affines gingembre: canelle: girofle: graine de paradis. puis broyes percil pain pour estre vert gay coules Aucuns y mettent des moyeux doeufz deffaictes de vin aigre gettes sur vostre poulaillie par membres & ceulx de pourreaux soit faicte froyde saulce sans oeufz.

Ris en goule

¶ Ris en goule a iour de chair. eslises laues en eaue chaulde puis mettes essuyer vostre ris contre le feu. prenez laict de vache & froment mettes vostre ris dedans & faictes buyllir tout ensemble a petit feu gettes dedans du gras du bouillon de beuf & en caresme soit fait au laict damandes & sucre sur les escuelles.

(Page 41)

Viandes a potaiges de caresme.

¶ Commencement de **poisson cuyt en eaue** au soir en huille affines amandes de vostre bouillon. & prenez gingembre deffaictes de vostre laict & dressies sur vostre grain quant il sera bouilly & pour malades il fault du sucre.

¶ **Saulce verde.** Prenez du pain blanc & le mettes bouillir en vinaigre & puis le mettes refroidir la plus souueraine verdeur est de froment lautre ou deffaict de froment doysille ou de ressisse & en la saulce de la chair se fait pareillement mais que tant que lon y met vng petit de saulge & le passes en lestamine & si elle est trop aigre si y mettes du vin blanc tiede mettes gingembre & poiure & non autres espices.

Cyue doistres

¶ Cyue doistres eschauldes & laues tresbien pourbouilles & frises en huille avec oignons affines gingembre canelle graine de paradis & saffran. prenez pain halle trampe en puree de poys ou en eaue bouillie avec vin & vertius & mettes bouillir ensemble avec les oistres.

Brothetz rostis a chaudume affine gingembre canelle graine saffran pain halle trampe en puree de poys vin vertius faictes bouillir gettes sur vostre grain.

Flans & tartres

¶ Pour faire flans & tartres en quaresme qui auront saueur de frommage. prenez ianches lux & carpes & en especial les oeufues & laictances broyes deffaictes en vin blanc de laict damandes & vng peu de vertius & faicte cuyre au feu.

Chaudeau flameng

¶ Chaudeau flameng mettes vng peu de eaue bouillir prenes moyeux doeufz destrempes du vin blanc bouilles ensemble aucuns y mettent vng peu de vertius.

(Page 42)

¶ **Coulis de perche** cuises en eaue gardes le bouillon broyes amandes a la perche deffaites du bouillon en vng peu de vin faictes bouillir tout ensemble & soit claret.

Blanc mengier

¶ Blanc mengier dung chappon pour vng malade cuises en eaue broyes amandes & du bouillon coules faites bouillir & soit liant mettez pommes de grenades au dessus du grain.

Poissons de eaue douce

¶ Lux brochetz darts barbillons carpes anguilles alose fresche tout cuit en eaue & en sel menges a saulce verde alose salee menges aux aulz.

Lemproye

¶ Lemproye a la saulce comme lemproye en pate & a pouldre fine.

Bresme soit eschaudee comme anguille menges saulce verde.

Porc de mer

¶ Porc de mer soit fendu par le dos & soit mis en lesches en eaue. prenez vin & leaue de poisson affines gingembre / canelle graine de paradis poiure & vng peu de saffrain faites bouillir & ne soit pas trop iaune.

Gournaulx & rougez

Gournaulx & rougetz cuitz en eaue ou rostis sur le gril & fendus par le dos menges a la cameline.

Macquereaulx fraitz rostis sur le gril menges a beurre noir & a moustarde.

Saulmon

¶ Saulmon fraitz cuyt en eaue menges a la cameline la saulce au vinaigre & a la cibole qui veult.

Posson de mer.

Flays sole turbot limande cuitz en eaue au vin & au vert ius.

Molue cuyte en eaue menges a la iance la saulce a la moustarde & au beurre.

Seiches & hanons frises aux oignons & mettes fine pouldre & hanons a saulce verde

Saulces non bouillies.

Cameline saulce verde & aulz camelins aulz blanz aulz vers harans frais.

Froide sauce.

¶ Vne froide saulce a garder poisson de mer broyes pain percil salemonde deffaites de vinaigre broyes de gingembre canelle poiure garingal graine de paradis noix muscade & vng peu de saffran deffaites de vertius vinaigre & coules & gettes sur vostre poisson / aucuns y mettent de la salemonde a tout la racine.

(Page 43)

Saulce boulye.

¶ **Poiure noir** broies gingembre pain halle deffaites de vinaigre & vertius & faictes bouillir. aucuns y mettent graine & garingal.

Poiure iaunet broyes gingembre poiure saffran pain halle defaictes de vinaigre & vertius faictes bouillir. aucuns y mettent graine & garingal.

¶ **Saulce poiteuine** broyes graine & des foyes deffaictes de vin & vertius faictes bouillir de la gresse de rost dedans puis verses sur vostre cost par esculees.

Iance broyes amandes puis affines gingembre de mesche & pain blanc deffaictes de vertius & de vin qui veult soit faicte au laict de vache & faictes bouillir quant vous voudres.

¶ **Vertius vert.**

Prenes osylle avec tout grain deffaicte dautre vertius passes & mettes vne crouste de pain dedans affin quil ne tourne.

Espices appartenaztes a ce present viandier.

¶ Gingembre canelle girofle graine de paradis poiure mastic garingal noix muscade saffran canelle sucre agnis & pouldre fine.

Du chapellet fait au boys sur la mer le siziesme iour de iuing. Mil quatre cens cinquante & cinq par Monseigneur du Mayne / & Madamoyselle de chasteau brun.

Le Premier.

¶ Blanches & plumes couuertes de violettes & de boucquetz entremestz dautres pastes assis sur lesditz grans pastes & vne masse verdoiant entre deux lesquelles estoient argentez les croustes & dores les dessus & sur chascun diceulx vne tomelle cernellee argentee & le dessus dasur / & vne banuolle aux armes de monseigneur du mayne & aucuns aux autres armes de madamoyselle de ville quiert & de ma dicte damoyselle de chasteau brun & dedans yceulx poches cormeaulx buhoreaux & autres oyseaulx vifz portans laquins aux dictes armes les boucquetz & les piedz desditz oyseaulx dores & estoient les pastes contenant chascun vng cheureau entier / vng oyson / trois chappons / six poulaille / six pyions / vng lapereau / vng gigot de veau hache menu avec deux liures de gresse se met par lesditz pastes a vng quarteron de moyeux doeufz durs lardes de clou de girofle bien salez saffrenes tenu au four cinq grosses heures.

(Page 44)

Ont au plat vng poulet farcy / demye longe de veau semblant souffre le tout couuert dudit brouet dalemaigne & par dessus rostiez dorees / grenades / & dragee pareillement.

Ou au plat ciue de cerf & vng quartier de lieure sale dune nuyt & des cloux ou millieu du plat.

Le second

¶ Ont au plat vne longe de veau / vng cheureau entier vng cochon / deux oysons / vng cheurolat / ou vne longe de veau / vne douzaine de poulais / vne douzaine de pyions six lapereaux / deux hairons / deux poches / deux cosmeaux vng leurart.

Herissons dont au plat vng chapon gras farsy & gerissonne le saultereau a ce propice mis dessoubz lesditz chapons.

Dont au plat quatre poules & pouldre de duc par dessus & estoient dorees de oeufz & dautres mistions a ce propices. Vng saulteret conuenable ausditz paons.

¶ Estougon au percil & au vinaigre cuyt puis gingembre par dessus feuilles de peuilles de vigne entre la peau & iceulx reuestus & mys couches en vng plat en leur gitte faites desmeille sanglier fait de cresse frict darioles & estoilles renuersees.

(Page 45)

Gellee douce & aigre mipartie en vng plat blanche & vermeille armes aux armes dessusdictes.

Cresse frite. prenez pouldre de duc par dessus blanche de fenil confite en sucre argentee.

Laict larde

Fromages en ionchees sucre / cresse blanche sucee / fraises surees prunes confites estueez en eaue rose.

Le quint.

Le chapellet / le vin / les espices de chambre a grans pas de cerfz & de signes faitz de sucre & de pinolles armees desdictes armes

Claire

Pour faire vne pinte de clare il fault demye chopine de miel & sur le faire bien cuire avecques le vin & quil soit escume & vne once de pouldre fine qui soit passe qui vult comme ypocres.

Ypocras

¶ Pour faire vne pinte dypocras. il fault trois treseaux de cynamome fine & paree. vng treseau mesche ou deux *qui* veult. demy treseau girofle & graine de sucre fin six onces & mettes en pouldre & la fault toute mettre en vng couloir avec le vin et le pot dessoubz / et le passez tant quil soit coule & tant plus est passe & mieulx vault / mais que il ne soit esuente.

¶ **Bancquet de monseigneur de foyes.** Et premier metz

poussins au succe. leureaux ou lapereaux a la cresse damandes. froide saulce. vin aigre. venoison a soupes.

Second metz

¶ Espales de cheureaux farcis. poulettes de merpanneaux tous armes. cailles au sucre.

Tiers metz

¶ Daulphins de cresse. lesches lombardes. poyres. orenges frictes. gellee. pastes de leurastz.

Fruicterie

Cresse blanche & frises ionchee / poyres et amandes /

¶ **Bancquet de monseigneur de la marche.** Et premierement.

Vinaigrette / cretonnee de lart / brouet de canelle venoison a clou.

(Page 46)

Second mestz

Paons cignes hairons lapereaux au saupiquet perdriaux au sucre.

Tiers mestz

Chappons farcis dedans de cresses. pastes de pyions. cheurotz.

Quart mestz.

Aigles poires a lypocras lesches dorees gellee cresson.

Quint mestz

Cresse blanche amandes noix noisilles poires ionchee

¶ **Bancquet de monseigneur destampes** pour la premiere assiete

Chappons au brouet de canelle poulles aux herbes soustnauax a la venoison.

Second mestz

Rost le meilleur paons au scelereau pastes de chappons leureaux au vinaigre rosac chappons au moustiehan.

Tiers mestz

Perdriaux a la trimolette. Pyions a lestuee. Pastes de venoison. Gelee & lesches.

Quart mestz

Four cresse frite Pastes de poyres amandes toutes surees noix & poires crues.

¶ **Bancquet pour madamoyselle.** assiete de table

Porpie capes cerises au sucre ou plumes lymons.

Premier mestz

Pastes a cheminee au sucre pastes de pyions venoison aux poys poules bouillies fresche venoison a soupes.

Second mestz

Rost pastes de chappons. Pastes de cailles Venoison appartues ou pour apres.

Tiers mestz

Pyions au sucre & vinaigre. Tartres au sucre tremoulettes au sucre moust bancquet de mouelle.

Le quart mestz

Tartres darmes & daulphins Gellee blanche & autre cresse frite poyres au sucre amandes nouuelles.

Pour le premier

(Page 49)

¶ Iambons au sucre chappons au talle brouet rappe barder poulailles toutes surees.

Second service

¶ Signes au santire Paons Herons Venoyson poches foynes.

Tiers service

¶ Poules pyions lappereaux les lesches gelee le fourcondel de cresse lesches dorees.

¶ Cy finist le liure de cuisine nomme Tailleuant lequel traicte de plusieurs choses appartenantes a cuisine.

NOTES SUR LA VERSION ELECTRONIQUE

On a repris l'orthographe et la ponctuation de l'original à l'identique, en résolvant toutefois les abréviations (les lettres abrégées sont indiquées en italiques). On a corrigé environ 70 coquilles évidentes, principalement des cas d'interversion entre lettres de forme semblable (oenfz pour oeufz, etc.)

Les noms des recettes ont été ajoutés en caractères gras pour la commodité du lecteur, aucune distinction typographique n'étant présente dans l'original.

On a reproduit les numéros de pages ajoutés à la main sur le document original. Ces numéros semblent avoir été portés sur un exemplaire dont le dernier cahier est relié de façon incorrecte: on a déplacé les pages 47 et 48 (signature "d" recto et verso) juste avant la page 35 (signature "d ii"), selon la logique habituelle de reliure, rendant ainsi l'enchaînement du texte plus logique, et conforme à l'ordre de la table des matières.

*** END OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK LE VIANDIER DE TAILLEVENT ***

Updated editions will replace the previous one—the old editions will be renamed.

Creating the works from print editions not protected by U.S. copyright law means that no one owns a United States copyright in these works, so the Foundation (and you!) can copy and distribute it in the United States without permission and without paying copyright royalties. Special rules, set forth in the General Terms of Use part of this license, apply to copying and distributing Project Gutenberg™ electronic works to protect the PROJECT GUTENBERG™ concept and trademark. Project Gutenberg is a registered trademark, and may not be used if you charge for an eBook, except by following the terms of the trademark license, including paying royalties for use of the Project Gutenberg trademark. If you do not charge anything for copies of this eBook, complying with the trademark license is very easy. You may use this eBook for nearly any purpose such as creation of derivative works, reports, performances and research. Project Gutenberg eBooks may be modified and printed and given away—you may do practically ANYTHING in the United States with eBooks not protected by U.S. copyright law. Redistribution is subject to the trademark license, especially commercial redistribution.

START: FULL LICENSE
THE FULL PROJECT GUTENBERG LICENSE
PLEASE READ THIS BEFORE YOU DISTRIBUTE OR USE THIS WORK

To protect the Project Gutenberg™ mission of promoting the free distribution of electronic works, by using or distributing this work (or any other work associated in any way with the phrase “Project Gutenberg”), you agree to comply with all the terms of the Full Project Gutenberg™ License available with this file or online at www.gutenberg.org/license.

Section 1. General Terms of Use and Redistributing Project Gutenberg™ electronic works

1.A. By reading or using any part of this Project Gutenberg™ electronic work, you indicate that you have read, understand, agree to and accept all the terms of this license and intellectual property (trademark/copyright) agreement. If you do not agree to abide by all the terms of this agreement, you must cease using and return or destroy all copies of Project Gutenberg™ electronic works in your possession. If you paid a fee for obtaining a copy of or access to a Project Gutenberg™ electronic work and you do not agree to be bound by the terms of this agreement, you may obtain a refund from the person or entity to whom you paid the fee as set forth in paragraph 1.E.8.

1.B. “Project Gutenberg” is a registered trademark. It may only be used on or associated in any way with an electronic work by people who agree to be bound by the terms of this agreement. There are a few things that you can do with most Project Gutenberg™ electronic works even without complying with the full terms of this agreement. See paragraph 1.C below. There are a lot of things you can do with Project Gutenberg™ electronic works if you follow the terms of this agreement and help preserve free future access to Project Gutenberg™ electronic works. See paragraph 1.E below.

1.C. The Project Gutenberg Literary Archive Foundation (“the Foundation” or PGLAF), owns a compilation copyright in the collection of Project Gutenberg™ electronic works. Nearly all the individual works in the collection are in the public domain in the United States. If an individual work is unprotected by copyright law in the United States and you are located in the United States, we do not claim a right to prevent you from copying, distributing, performing, displaying or creating derivative works based on the work as long as all references to Project Gutenberg are removed. Of course, we hope that you will support the Project Gutenberg™ mission of promoting free access to electronic works by freely sharing Project Gutenberg™ works in compliance with the terms of this agreement for keeping the Project Gutenberg™ name associated with the work. You can easily comply with the terms of this agreement by keeping this work in the same format with its attached full Project Gutenberg™ License when you share it without charge with others.

1.D. The copyright laws of the place where you are located also govern what you can do with this work. Copyright laws in most countries are in a constant state of change. If you are outside the United States, check the laws of your country in addition to the terms of this agreement before downloading, copying, displaying, performing, distributing or creating derivative works based on this work or any other Project Gutenberg™ work. The Foundation makes no representations concerning the copyright status of any work in any country other than the United States.

1.E. Unless you have removed all references to Project Gutenberg:

1.E.1. The following sentence, with active links to, or other immediate access to, the full Project Gutenberg™ License must appear prominently whenever any copy of a Project Gutenberg™ work (any work on which the phrase “Project Gutenberg”

appears, or with which the phrase "Project Gutenberg" is associated) is accessed, displayed, performed, viewed, copied or distributed:

This eBook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this eBook or online at www.gutenberg.org. If you are not located in the United States, you will have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

1.E.2. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is derived from texts not protected by U.S. copyright law (does not contain a notice indicating that it is posted with permission of the copyright holder), the work can be copied and distributed to anyone in the United States without paying any fees or charges. If you are redistributing or providing access to a work with the phrase "Project Gutenberg" associated with or appearing on the work, you must comply either with the requirements of paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 or obtain permission for the use of the work and the Project Gutenberg™ trademark as set forth in paragraphs 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.3. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is posted with the permission of the copyright holder, your use and distribution must comply with both paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 and any additional terms imposed by the copyright holder. Additional terms will be linked to the Project Gutenberg™ License for all works posted with the permission of the copyright holder found at the beginning of this work.

1.E.4. Do not unlink or detach or remove the full Project Gutenberg™ License terms from this work, or any files containing a part of this work or any other work associated with Project Gutenberg™.

1.E.5. Do not copy, display, perform, distribute or redistribute this electronic work, or any part of this electronic work, without prominently displaying the sentence set forth in paragraph 1.E.1 with active links or immediate access to the full terms of the Project Gutenberg™ License.

1.E.6. You may convert to and distribute this work in any binary, compressed, marked up, nonproprietary or proprietary form, including any word processing or hypertext form. However, if you provide access to or distribute copies of a Project Gutenberg™ work in a format other than "Plain Vanilla ASCII" or other format used in the official version posted on the official Project Gutenberg™ website (www.gutenberg.org), you must, at no additional cost, fee or expense to the user, provide a copy, a means of exporting a copy, or a means of obtaining a copy upon request, of the work in its original "Plain Vanilla ASCII" or other form. Any alternate format must include the full Project Gutenberg™ License as specified in paragraph 1.E.1.

1.E.7. Do not charge a fee for access to, viewing, displaying, performing, copying or distributing any Project Gutenberg™ works unless you comply with paragraph 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.8. You may charge a reasonable fee for copies of or providing access to or distributing Project Gutenberg™ electronic works provided that:

- You pay a royalty fee of 20% of the gross profits you derive from the use of Project Gutenberg™ works calculated using the method you already use to calculate your applicable taxes. The fee is owed to the owner of the Project Gutenberg™ trademark, but he has agreed to donate royalties under this paragraph to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation. Royalty payments must be paid within 60 days following each date on which you prepare (or are legally required to prepare) your periodic tax returns. Royalty payments should be clearly marked as such and sent to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation at the address specified in Section 4, "Information about donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation."
- You provide a full refund of any money paid by a user who notifies you in writing (or by e-mail) within 30 days of receipt that s/he does not agree to the terms of the full Project Gutenberg™ License. You must require such a user to return or destroy all copies of the works possessed in a physical medium and discontinue all use of and all access to other copies of Project Gutenberg™ works.
- You provide, in accordance with paragraph 1.F.3, a full refund of any money paid for a work or a replacement copy, if a defect in the electronic work is discovered and reported to you within 90 days of receipt of the work.
- You comply with all other terms of this agreement for free distribution of Project

Gutenberg™ works.

1.E.9. If you wish to charge a fee or distribute a Project Gutenberg™ electronic work or group of works on different terms than are set forth in this agreement, you must obtain permission in writing from the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the manager of the Project Gutenberg™ trademark. Contact the Foundation as set forth in Section 3 below.

1.F.

1.F.1. Project Gutenberg volunteers and employees expend considerable effort to identify, do copyright research on, transcribe and proofread works not protected by U.S. copyright law in creating the Project Gutenberg™ collection. Despite these efforts, Project Gutenberg™ electronic works, and the medium on which they may be stored, may contain “Defects,” such as, but not limited to, incomplete, inaccurate or corrupt data, transcription errors, a copyright or other intellectual property infringement, a defective or damaged disk or other medium, a computer virus, or computer codes that damage or cannot be read by your equipment.

1.F.2. LIMITED WARRANTY, DISCLAIMER OF DAMAGES - Except for the “Right of Replacement or Refund” described in paragraph 1.F.3, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the owner of the Project Gutenberg™ trademark, and any other party distributing a Project Gutenberg™ electronic work under this agreement, disclaim all liability to you for damages, costs and expenses, including legal fees. YOU AGREE THAT YOU HAVE NO REMEDIES FOR NEGLIGENCE, STRICT LIABILITY, BREACH OF WARRANTY OR BREACH OF CONTRACT EXCEPT THOSE PROVIDED IN PARAGRAPH 1.F.3. YOU AGREE THAT THE FOUNDATION, THE TRADEMARK OWNER, AND ANY DISTRIBUTOR UNDER THIS AGREEMENT WILL NOT BE LIABLE TO YOU FOR ACTUAL, DIRECT, INDIRECT, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR INCIDENTAL DAMAGES EVEN IF YOU GIVE NOTICE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

1.F.3. LIMITED RIGHT OF REPLACEMENT OR REFUND - If you discover a defect in this electronic work within 90 days of receiving it, you can receive a refund of the money (if any) you paid for it by sending a written explanation to the person you received the work from. If you received the work on a physical medium, you must return the medium with your written explanation. The person or entity that provided you with the defective work may elect to provide a replacement copy in lieu of a refund. If you received the work electronically, the person or entity providing it to you may choose to give you a second opportunity to receive the work electronically in lieu of a refund. If the second copy is also defective, you may demand a refund in writing without further opportunities to fix the problem.

1.F.4. Except for the limited right of replacement or refund set forth in paragraph 1.F.3, this work is provided to you ‘AS-IS’, WITH NO OTHER WARRANTIES OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PURPOSE.

1.F.5. Some states do not allow disclaimers of certain implied warranties or the exclusion or limitation of certain types of damages. If any disclaimer or limitation set forth in this agreement violates the law of the state applicable to this agreement, the agreement shall be interpreted to make the maximum disclaimer or limitation permitted by the applicable state law. The invalidity or unenforceability of any provision of this agreement shall not void the remaining provisions.

1.F.6. INDEMNITY - You agree to indemnify and hold the Foundation, the trademark owner, any agent or employee of the Foundation, anyone providing copies of Project Gutenberg™ electronic works in accordance with this agreement, and any volunteers associated with the production, promotion and distribution of Project Gutenberg™ electronic works, harmless from all liability, costs and expenses, including legal fees, that arise directly or indirectly from any of the following which you do or cause to occur: (a) distribution of this or any Project Gutenberg™ work, (b) alteration, modification, or additions or deletions to any Project Gutenberg™ work, and (c) any Defect you cause.

Section 2. Information about the Mission of Project Gutenberg™

Project Gutenberg™ is synonymous with the free distribution of electronic works in formats readable by the widest variety of computers including obsolete, old, middle-aged and new computers. It exists because of the efforts of hundreds of volunteers and donations from people in all walks of life.

Volunteers and financial support to provide volunteers with the assistance they need are critical to reaching Project Gutenberg™’s goals and ensuring that the Project Gutenberg™ collection will remain freely available for generations to come. In 2001, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation was created to provide a secure

and permanent future for Project Gutenberg™ and future generations. To learn more about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation and how your efforts and donations can help, see Sections 3 and 4 and the Foundation information page at www.gutenberg.org.

Section 3. Information about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

The Project Gutenberg Literary Archive Foundation is a non-profit 501(c)(3) educational corporation organized under the laws of the state of Mississippi and granted tax exempt status by the Internal Revenue Service. The Foundation's EIN or federal tax identification number is 64-6221541. Contributions to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation are tax deductible to the full extent permitted by U.S. federal laws and your state's laws.

The Foundation's business office is located at 809 North 1500 West, Salt Lake City, UT 84116, (801) 596-1887. Email contact links and up to date contact information can be found at the Foundation's website and official page at www.gutenberg.org/contact

Section 4. Information about Donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

Project Gutenberg™ depends upon and cannot survive without widespread public support and donations to carry out its mission of increasing the number of public domain and licensed works that can be freely distributed in machine-readable form accessible by the widest array of equipment including outdated equipment. Many small donations (\$1 to \$5,000) are particularly important to maintaining tax exempt status with the IRS.

The Foundation is committed to complying with the laws regulating charities and charitable donations in all 50 states of the United States. Compliance requirements are not uniform and it takes a considerable effort, much paperwork and many fees to meet and keep up with these requirements. We do not solicit donations in locations where we have not received written confirmation of compliance. To SEND DONATIONS or determine the status of compliance for any particular state visit www.gutenberg.org/donate.

While we cannot and do not solicit contributions from states where we have not met the solicitation requirements, we know of no prohibition against accepting unsolicited donations from donors in such states who approach us with offers to donate.

International donations are gratefully accepted, but we cannot make any statements concerning tax treatment of donations received from outside the United States. U.S. laws alone swamp our small staff.

Please check the Project Gutenberg web pages for current donation methods and addresses. Donations are accepted in a number of other ways including checks, online payments and credit card donations. To donate, please visit: www.gutenberg.org/donate

Section 5. General Information About Project Gutenberg™ electronic works

Professor Michael S. Hart was the originator of the Project Gutenberg™ concept of a library of electronic works that could be freely shared with anyone. For forty years, he produced and distributed Project Gutenberg™ eBooks with only a loose network of volunteer support.

Project Gutenberg™ eBooks are often created from several printed editions, all of which are confirmed as not protected by copyright in the U.S. unless a copyright notice is included. Thus, we do not necessarily keep eBooks in compliance with any particular paper edition.

Most people start at our website which has the main PG search facility: www.gutenberg.org.

This website includes information about Project Gutenberg™, including how to make donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, how to help produce our new eBooks, and how to subscribe to our email newsletter to hear about new eBooks.