d
n. 127

Ung chevalier maistre queux du roy de France ysy enseignent a toute gens
pour apparoillier a mengier en cuisine de roy dit conte mengier devers
prelats & de tous autres seigneurs / convyves marchans et gens dounez /

Pour desgeler tout pongt dagel sans
mettre dague ne bry ne autre instrum /

Premes une touaille blanche & la plongez en deux ou en trois doubles
& la mettez ung petit pres la mettez sur bles pour bry boully
du feu / sur bles charbons en boullant / et la dez pres dung coustel et
dautre /

Pour oster la seure de
toutes viandes /

Ung pendez premierement une pourdaye du pour ou lesca / ou dung autre
pour nuyst / puis prez du tendon de paste tout lez delez dung
blanc drappel & la mettez delez une pourtraye / et ne les lassez gueres

Pour la mesme /

Premez des noix et les pelez tout oultre de chastumeaux puis
les lavez bien et les fendez bonnes en deux dendes /

Des
Grosses chars

Boullez de grosses chars comme beuf porc mouton cuyssez en dague
& sel et mengiez ung peu blanc / ou a brouet vert ou jaune et le
mettez arriere pour avoir sauces ypocras & la salse mengiez a
la moustarde /

Pour rost de mouton /

Premez une mouton et le taillez par morceaulx puis le mettez
cuyre en eau a part et escumez tousjours en yront pour cuyre
sur les charbons / & tournez souvent puis quant il sera bien
cuyt mettez dedans du lard boully du beuf / et lassez bouller
tout ensemble ung peu puis salez ypocras et de saffran
quelz brulez & tout ce fendez bouller ensemble puis le dressez
tout / & adonc sera bon de rez et la pourtraye de mouton /

Boullir tendon

Premez vng gigon et le mettez bouller en dague et en vin et sel
sur bien tendre et le mettez a cuyre de mastic et de
saffran tant seullement

Pour rost de serf ou cheuvre

Parboullez et tendez du long de les cuysses et puis mettez cuyre
en vne dague et du mastic & vng dogne pissons et mangiez de

tamelmé & en passe poubonde & lardez/ et mettez dedans de la fine
poudre/

Pangles et serfz salez

Mettez vne chart tallimpee puis la boulez & gettez en la sommel
boillon/ & la laissez dugue fresche/ puis la lessiz reffroidir sur
vne nappe/ puis la tranchez p esthez/ et mettez boulle vne petite
bende/ p mettre dugue et p mettre vng blanc puis prenez chastaignes
cuittes et mettez en plat/ & dressez vne venoyson & de sus dugue
dorees/ & mangez a la monstarde

Cheureuil & salmadigo

Ont apparoillez et mangez en la sepvre et mettez comme de serfz
fest & dessus destaunz & dmespre

Chaudun de port

Oulez vng chaudun en dugue puis tuillez p mozcelle et fressez
en sam de lart & fetes grisambre pouldre long safferan et pain
boulez lequel sur tempred en boillon de beuf cuit sur boillon fort
de sam/ ou en lieu de lardez/ et de passez puis lesprumez puis
pnez brebiz estrenez cuit en dugue et mettez dit grisambre vng
pontaige ou dedans lait lesprumez/ sur le pont de pnez fillez
mettez beuf dedans et boulez bien/

Cretonnez de porez nouuellez

Oulez les pons/ puis lait pnez bien et lait fressez en sam de
lart/ puis pnez lait de lardez et de boulez vne bende et
mettez tempre vng pol de sam dedans/ puis roffez grisambre
et safferan destrangez de vng lait et faites boulez puis
pnez poleez cuist en dugue & lez fressez p quarteux et mettez
boulez au chef puis tenez arbure de fer et fillez grant fressen
de mestrenf beuf dedans & puis dressez

Cretonnez de fenez nouuellez

Pon faut p la fenez et mainez du cretonnez dez pons nouuellez

Chemmez de poullaille

Oulez vng poullaille en dugue et en vng despotez p lesteux et
fressez en sam de lart puis pnez vng pol de plain et mettez
tempre en vng boillon/ poulez et mettez boulez au chef vng
grant brosset vng pol de grisambre et de gmb et dessutez
de mestrenf beuf grat fressen et lait lattez oliez et fillez
dedans et tendez tot quel ne ard/

Chouet de calmelle

Oulez vng poullaille en dugue et en lard puis despotez pnez

quarteurs et fillez en sam de lart et pnez deux deuers sarrez
pellez et de la rednelle grant poissy broiez roulez et passez
de vng boillon et faites boulir auec vng gram et du vergus
auec gingembre groffle grains de paradis et pou dystel gland

Pour vng grout dorge

Pour vng tel gram pne vous boudrez et passez pnez
pnez pssy essuelle et oignons menuz menuez et porfuez
en sam de lart pnez pnez des fossez et pain bruez de safran de
boillon de beuf et faites boulir ensamble pnez assez gingembre
groffle et safran de safran de verjus et que le grout soit
blanc et gant pne vne pomgne

Pour vng grout coussot

Pour vng tel gram pne vous boudrez et oignons pronellez et pssy
essuelle fuisez en sam de lart pnez de safran de boillon
de beuf et mettez boulir auec vng gram pnez assez gingembre
rednelle groffle grains de fleurs rednelle de safran de verjus et
pnez par bien tout

Autre hast de port

Pour vne hast de port et mettez rotir en broches et ne soit
pas cuit de tout point pnez la pourfuisez en sam de lober
pnez pomes fossez et boulez en boillon de beuf et du vergus pnez
assez gingembre gramis et vng pou de safran de safran de vergus
et faites boulir tout ensamble et le gisez de la mesme

Gramis de menus oyseaulx

Pour vng menus oyseaulx tel q'il vous voudrez mettez porfuez
tuissez pnez pomes vergus de vergus de boillon de beuf
boulez et mettez auec vng gram pnez assez gingembre rednelle
et vng pou de verjus et faites boulir tout ensamble et ne
dorez pas trop blanc

Blanc grout de poulaille

Quelz poulez ou chappons en vn et en diffez pnez les despecez
de membres et les fuisez pnez broiez amandres et des
broyez et des pnez de eaue de poulaille de vng
boillon et mettez sur vng gram pnez pomes gingembre rednelle
groffle galingal pomme bonne grains de safran de vergus
boulez tout ensamble et le gisez mettez dessus batuz et oubliez

Poussat de Rouen

Halez en broches vos lyvres vn vos chiz ou sus et pnez

pmis / mettes pre membres. soussieue an sam / pmis dessus de boulon de brus
sam blanc et de mettes de bm / roulez et sante boules tous ensamble
pmis sines ramelle gustembu grosse grains de dessante de brunis et
sont brun et no turnis Gant

Hondelle de chappons

Quatre vez chappons en aiglue et bm pmis desserrez p mubues et les
fusses pmis sines vne pol de pain boules dessante de bm
boulon et sante boules auec bud gram pmis assimez gustembu ramelle
grosse grains de padis dessante de brunis et ne sont pas de pt
Gant

Thomas de la maigne

Prenez chapt de lemis ou de poucelle et les desserrez par
mortaulx / et des ognons menuz menussez / et fussez en
sam / pmis assimez amandres grant foison / dessante de boulon de
brus et de bm et sante boules auec bud gram / pmis assimez
gustembu ramelle grosse fines de padis noiz muscades et
vne pol de safferan pmis sont sus sa iaune roulez de Gant dessante
de brunis

Jorchepouet de poucelle

Mettez vne poucelle sousfrue de mubues et vne vne pol
de pain boules et de chiues et dessante de boulon de
brus et de bm et mettez boules auec bud gram pmis assimez
gustembu ramelle fines de padis dessante de brunis et
sont estes noiz et no pas tost noiz

Doubtes dous dangleterre

Prenez chastegnes rostes et pelez et mettez deus ou trois
en vne pol de chiues de port broyez tout ensamble destrempez de
vne pol daigue tiede et roulez pmis assimez gustembu ramelle
fines hystoriall pouldre tout et safferan pour donner colour
et sante boules tout ensamble

Thomas des degrez

Quatre ele gram gal de vne boudrois en aiglue ou en vne vne
boulon de brus et de chiues pol. de mes sauues et pmis
fueles vne gram / pmis assimez gustembu ramelle et vne pol de sault
et roulez pour eschaufer dessante de bud boulon et de bm et
de sapdragon crue bruie

Alyon

Mettez bud gram Halez en bouchet pmis sousfrissez en sam
pmis fines de pain et de mettes trenchies en boulon
de brus et de bm et soffrez sur bud gram pmis
assimez gustembu et dessante de brunis et de bm et mettes
sur bud gram / pmis sines dessus dessellez en dreis estriez boules en aiglue
et mettes de dans et estuuez et dressez sus

oe
Cy. 1. 131

Cuit de braul

Sor braul rotiz tout cuit en broche ou sur le gril sans estre
lessez cuire puis oppez de pouure et mortes poussiue et
oignons menuz menussez puis fonez dans rotiz destrempez de vin
et de pouure de pouure en boillon de buef et faites bouler auecques
bon gras puis assises etgrumelez et mettez dedans vng et passez
par vng tamis boulez de safran de brezil et de vin aigre

Cuit de cuyn

Il dort estre nouz et le pain bien bruslez et par sus gros de
brezil mais bien ne doit point auoir de sel

Chapitre de ters

Por rotiz au brezil et aubun le ayrtent au dessubz oignons
bin brezil et vn peu de au brezil de gras

Viuel rotiz

Sor pombolez et caudes et rotiz apoudez de sperces ou sucre et
et vn pas apoudez sur de gingembre et de canelle

Grasse de braul

Pernez la et la cuisez et la oppez bien menuz et a fuelez en
sain puis broiez de gingembre safran et vng tout dessus de
brezil et boliz de dessus et faites bouler tout ensemble

Mouton rotiz

Il se mange a pe mouny ala canelme ou au brezil bien

Chenouilz et aigremalz rotiz

Mettez les en aigre boillant et les tirez tantost puis les
balez en broches lardez et rotissez et mangez ala canelme

Oyes rotiez

Plumez et ostez puis les essuiez en aigre chaude et oppez
les ardez de sel et les puis et les rotissez puis lardez
et les mangez aux gauls blans ou bruz ou a sausse noire
ou jaune qui viennent aux gauls boulez et les dessuez
dessubz les cuez bruslez ou dre auec du sel et de vinaigre
et mettez sur vng chaudron ou dessus de eaue et les mettez
dessubz les pez et les ardez dessus bien les dez mettez
cuire en vng pot auec eaue et sel puis les oppez
et soudez et les mangez au bry aigre et apoudez
audant de espices sur rotiez car est la sausse de oyes des mallars
de cheure et est appellez la petite oye

Poudres rotis

Soient plumes en aigue tiede laudre et mettre en la remeline ou a beure vers ou ala froide saige ou en pesle seront mis mortellet de lart poudre despices et brisant de gingi/

Chapons ostendes et estudrues

Soient mis en coz et mettre ala saige de mob ou ala portemue ou ala gence/

Cormes rotis

Soient poudres ala laudre et rotis et mettre ala remeline

Lemues en coz

Soient alez en rochers sanz eaue puis lidz rotis et mettre ala remeline et en pesle poudres et laudre et dutum la darmont ou boudres de sanglar

Boudres de sanglar

Premes le et mettre en aigue bullant et tost qz tiue puis le mettre rotis et barmez en la saule faite despices assez gingembre cubebe girofle grue de paradis et de pain alez taper de bin vermeil et de bin aigre puis fuent pis sa eue sel despices pouldres et mettre boues de dos dos saige et par dessus et row/ et note q toute viande fresche qui est pour barmer se doit mettre ala tourmente

Agremus ostrunes en coz

Plumes les aser puis ostes les gelees et les boudins et les boues aser sanz fumee et les testes de les rostir et la ubelet de lart rostir et des foies de boues et emplastes les dessus de fin pouldre sucre et mettre et boues de beuf et de mouton et mettre a le fumee et le fruit aprumt ent dus estellez ou ent deus plas

Cygne

Plumes les a ser et ostez les gelees et espez les pis et les pez et les estaut en aigue bullant ou sen les chaudons vst puis messendres lues et ostez et rotes et mettre en le fumee

Plumes les ad bin ostez et ser aspon aprut les pez et les mettre ser fendre dessus et le dessus fendu sur le dessus gingembre cubebe girofle grue de paradis et de bin aigre sanz

Espaigne

Sont appaboillez dame la signe et malgiue apelmez
Fuyans

Plumez les iaber et par dessus on bonne et se veult
essaier en aigue chaude tolez dont les pez et les ele
et qui veult les faire poyre la teste et la gueule et
puis quant se sera tout sec les estaubez dune chemille de
bois et ne doit point estre mis en la chaudiere

Le Cygne

Sont signe et fendus pareillez aux Malleres et
appaboillez dame la precedente doit estre

Ou plumez iaber et essaiez en aigue chaude
apres les ecaillez et les pez et la teste et les
aspez et flamez desus et malgiez ausi le mieulz

Paons sauuaiges

Paons sauuaiges qui naist en malagueres pour
plumez dame la signe pues les fendez les coupez en
vng et vng pol daigue pues les pez desus eaue et roty
en la broche se est mesles chaudeaue chaude et chaude
et gardez les longuement car se sont tousiours
durement cuit quant se sont cuit abuy chemille de
bois et ne doit point estre mis en la chaudiere

Oyseaux et gruez

Oyseaux gentez et gruez pueut appaboillez dame
la precedente

Chaluot de riuiere

Souuent plumez iaber apres le pez et les alez tout
entiere et estendez la gueule pues fendez le dessus
le dos et estez tout le cuir et le brouis durement dessus
vng petit pues trouez sur les costez de pres et dedens
et coudez dessus le chaluot

Aduerbet sauuaige

Sont estendus en aigue et plumez pues mettez en
broche et par sus estale de lesue du vinaigre
et pebre et le pez tout et mettez dessus pomme pdat

et chascun mettes entre eulx et eulx et tout bonne amour ensemble pour mettre
dedens la pourveillet et ycelle doyst bonne et en obeissant bonne
de bon accord et de sain entendement et pour ensuyr approuver
pour

Saulx forenons
Chapitre dessus

Auxquez en assise et en droit des biens et des poursuis de pouvreté
pour Gobert de braul pour tamoches de mesmez et frestez en sain
Nicolay de braul pour tamoches de mesmez et frestez en sain
Gobert de grimbe rabielle gevosse bon bubus ballon
Jehan Rose et des mostrus de rue grant forsses oultre pour le chemin
Jehan Gaut pour mettre oultre assemble et dest estre
bien Gaut sire heme oultre assise de bertue et adressez pardre
de rochelle et dessus

Premes fizues zeusmes et ait demandes et mettes oultre
ensemble pour bonne et estandz gratellet et coutez de
pain blanc mesmes loyez et faicte oultre bien ensemble tant
chuelz par ch chuet pour faillez

Estandz le droz on tous les pour le mettes en lait de
Nicolay formant et ne mettes pour le cuellez juste ad-
pent ase ch Nicolay pour le mettes pul de fer et bug pel de
faffam et par ch esport

Pouvreté fevre

Premes boz pouvreté et les autres les gueroz pour
estandz et pluez et ne les effacez pour pour mettes
bien fust entre etait et pel et enflez pour entre les pouvreté
et ne faicte pas copt fust ton et laissez tour de pel les
debtes le ne abrut latte et les pour et pel fiver le
fiver pour etait de bel rue et pouvreté de pel et des
bogbes de pouvreté rue et arbres bien ensemble pour
bogbes en bien mettes duet estre fiffes dest et detestemes
rue et ses fourmach et pardre de faicte bien pel de
faffam et de le emples de pouvreté et pour le ton
et pour edifiez pour mostez dest bogbes et de faffam
dimesch et pueez bruet dez bes pour faffam bogbes
de le bes pour duet mesmes dest pas le estmes
et dez de pouvreté etait rez et rue et
dez bes dessus de dez fes et
pardre bel dessus

Premes pouvreté et les mettes de pueblant pour les
mettes sensuyr de dans bien pouvreté duet estre
dest en bonshain pruent de pouvreté et chascun rue

moult by poms. qualt ply est by pusset pmes boilles de bruf
et les mortes dedans pour cuyt et pmis batre mysbruf
dust bruis et passum et ploz dedans et pot by chaut et
pusset les testes pelle et pur cuyt pour les rabbet
de lart pur les chaudres et pmis pdesset vng broet

Fromtee

Pmes pommet eschaudez et lauez tresby. pmis le mortes
cuyt et le pubes pmis boulez lart de bacon bien de-
et mortes vng pommet dedans et mortes boulez et mmet
pmet pmis qualt ply pis by tuschondez ploz dedans
mysbruf dust by batuis et vng pole de passum et pmis ass
pdesset lespour et aultres ply mettez espices et de
pis by
pmet pamet et gant

Pmes passez by pot pmis. ou de chaut et mortes dust vng
gralm en bm ou en bm aigre et bzuez pmis bigarydigt-
rdmelle pmis - ou de vng pour dust nous mettez
passum celion et folion et choses bis pmis luz en vng stal
et mortes boulez dust vng passez ou chaut et estumez
dut pis fust ade by pot dust pmis qualt ply pis cuyt
mortes vng gralm pis vng blanch nappe tuffadez et pot
bien et getez les pdeuez pis vng boillon et pmis poulez
et le mortes boulez et estun rstuez tuspoz pmis mortes vng
passez ou chaut pdesset et dust vng boillon et pondre
desse pis de rdmelle et mettez pmis mortes by estuez
en leue pot et by fait pdesset ply nst stuyt pdis dozmes

lamproie rustez

Sont stymez la lampie et by gardez de sang pmis mettez
dedens en bm aigre et dust pis daigre pmis cost chaut
du fer et mortes pis vng nappe pmis pdis pdis boulez
et desserte de vng boillon et pmis mortes boulez et
dust le stuyt et mmet by pis nuez et pmis qualt
ply pis by boulez pis bzuez en bm mortes ou en bm
aleu vaysseau et mmez by pis pdis ade pis pis rstuez
pmis assmez gralm rdmelle gmesse stun de pdis
pomez dut nous mettez desserte de vng boillon et
dez estun by rale broet bruyt pondre

Mettez cuyt vng pondre en aigre et pmis

meter reffroidier, puis broyer ẽ cymbre ramelle grossie et gros de pain
puis broyer ou ramelle ẽ pluis ẽ du zuin et bruy tout ensemble
et passer p̃ le tamis ou estamine et coulez p̃ estamine
et mettez cuire dens une assiette de boys bien nette et sain boulir
et mettez sur brese pour le mengier mengier p̃ endroit

Pour faire les grez ẽ hyuer les oeufz et le grom du pourel
et oeufz ẽ chaut et le buy et aigue et puis sont fourte le
pain et puis sont sains cuis et le sang broyez de
et depuis chaut ou sa boillonez mettez bien sangez dessus

Aumuz en aigue bien perssez en pressant en boulz puis
assez chaudz de bon boullon ou de pourre de pour
et en faute lart et le faute boulz pour assez griller
et gris de faute de buy et de bruet et mettez boulz
dens bien chaut et pois mallard le fait faudroit de sucre

Craisme de bourge

Dessaute dens bailez de pourre de pour et passez p̃ estamine
et mettez boulz pour assez griller redruez grosse
ordre sessam dessaute de buy aigre et le mettez de
ostez mengier puis en boulz et mettez boulz tout dabb
sistez bien cuire dens bien pour dressez vij boullon
dessus et dez par les estmoes et chaut aussi tout

Cuit de bestart

Sont le bestart boles puis broyez dens griller et
sessam dessaute de pourre de pour ou de gros boul-
et mettez en boulz aigre buy et bruet puis mette
boulz tout dessaute et gretez sur bred griller et le
mettez bruet pour de buy aigre ostez par dens

Brouet fraizmez

Espaulles dingnelez et les oeufz p̃ trossez dens pour
boyl et les fryez en boulz puis pour griller
redruez grosse gros galingal pour bien et de
sessam et dessaute de buy et de bruet et faute boulz
tout dens et oeufz dingnelez aussi et ne sont pas
troupt gaut lempons

Pour faire buz lempreins et les eschaudez et mettez

[illegible] [illegible] [illegible] [

Prenez pressé sauge passam fenuge et pain trempez dessuz de pouure de pouldaigue boulez puis dessuz et frombez dessuz de ly puis metez
Et fromage dail et ruez pouldre en dessuz et sur chaut boullez et
autrum ne metent pour dessalez mais des amandres

Soit fri en huyle saint sauue dessuz de ly et de pouldre
et boulez et dessuz fricez et sauue pouldre de gyne et brug pour
de passam dessuz et vng Gillon et fait boulez et de sucre dessuz et pus

Pour cuit et fez sauce ou auez passé bat pus boulez le sauce
de boulez et ne pas pouldre mais ly chaut et roussez

Pour dung poulet

Quisez le poulet dessuz en dessuz pour de bigle but et bat dessuz
pour dessuz de vng Gillon et boulez et ne metez de sucre
Et ne pas pois chaut

Prenez vng chappon ou vng poule en vng pour but mais vng
Colombez et ly ne metez pour dessuz fron vng pot de
passam pour dessuz pour dessuz vng poule pour dessuz
Et le pour ne metez pas chaut et blanc pour de gyne dessuz
ne sauce et sauce pour de chappon sur le cuit et
le dessuz a mes blanc et ne chaut mout bat dame chaut
substance

Pour vng pot dessuz et de ly et pus boulez mout dessuz
et fillez en vng pour pour pour de vng boulez et de vng
pot en fondez pour en sauce boulez et ordez que boulez
et autrum ne metent de sucre

Quailles de vng gigle et de cuez de chappon et de poulet de
vng metez pour de metez cuez dessuz de dessuz
et pot poulez que boudra et ne pot pois chaut

Pour dung poulet

Soit cuit en dessuz et gardez de le Gillon pour dessuz
dessuz et de poulet dessuz et de sucre de Gillon
poulez et sauce boulez de pour dessuz et vng pot de ly
et pot robert

Quisez le chappon en dessuz tailliez pot de cuez pour de chappon
gyne pesez et de chappon de blanc et pot de dessuz et
dessuz de vng Gillon passé pot de pesez pour metez boulez

tant que ilz ser[ont]. cuit et chant p[ar] tailliez pieu brizez ciseaux espeull-
et mortel sur les espeulleurs de amendrez et des pignons de
pommez de fiende et de suite

Chapitre de poisson dugue doulce

Quelz le lus ou dugue ut maigue del saulse verde ou ala
galentine

Sor rotit ou chaudume ou ps ala sause

L bar

Bar por cuit ou dugue & maingue ala saulse verde

Rubicond

Sour cuit ou dugue maigue del espice et lez cotez du
veaue et les fins dpoutaigz

Sor bobnar salez cuit et maigue ala mouslarde ou
ala sboulee et la coche ala ramolme

Carpe

Sor cuit ou dugue et maingue ala saulse verde ou ala
galentine

Perche

Perche por cuit ou dugue pelle et maigue apruss et
dun dugre

Lamproye

Sor estendue ou dugue puis cuit et maigue ala saulse verde
et la fait ou poutaigz ou lestendre et la fendre sur
le dos puis mortel du sel vert de fin poudre de dates
et de raisins ensamble et gete tout le cotesez sur le
et la moille ou dun dugre et la degrese ou cotesez de
huile dolive et la maigue ala ramolme

Anguille

Sor cuit ou dugue ou rousti et maigue ala saulse verde
et ou pest et poudre dspices Sor cuit ou dugue
et ou bin pour maingue du bin dugre
Sor cuit ou dugue et maigue duc dalle vin et safran
ala mouslarde et la coue abruuie et gete ala fosse
ou ou poutaigz
Quelz ou dugue & maigue duc gamelo vin et sale ala
mouslarde ou lor ung dalle blanc et ou pest dspices

Ayment

Auster en aigue et malgrey ala sauf bende et les cotes abrunt

Aucter

Aucter en aigue et malgrey ala remembrē ou en pest ou se
meme ou a pender dpres

Apres

Sont cotes et mangrue abrunt bord ou bank

Sont tout en aigue et bouche tuste du semedy et du
pruss auer brug pol & bry et chuk ne pet pas du tut
tut et estaundre bsch a bouche & pous a mettre auer du
bonduc bouche et le mettre adustz de brouz dyeuz ou des
grosselliz outre en aigue

Empreuue

Sont tut en aigue et malgrey ala sauf bende et ne pet
pas dyt dpres et en past ala sauf dpres et ala
ala sauf remembre

Ablutes

Ablutes outre dust pruss et malgrey ala nopstel de
Chaunter de possen de mer

Possen de mer tout sont fruduz abus le bubly et myster
estlez de brouchez bouez bry et aigue de bry possen
pruz affinez figibu ramelle grossell ime dyadus pelmer
bont saffran et du sely et fust du bullon rabat et ne
pet ime trop sam dusp ime bug bank malgrey

Dondy bouches

Affaitez les p bouelle et les rotisez sur le fst et malgrez
ala remembre ou abus dus et pouldre sme et en past
et pond dpres et ala remembre ou apel mesuz et les selez
dedens ou ala sebonle

Augst

Affaitez les p le dentes et les cuistz en aigue et sl et
malgrez ala remembre et les tuez a sme pondre de dus
et bus dusp

Estonge

Estbaudes gelanguillez cuistz en aigue et aures rotisez
sur le gril et le malgrez ala sauf bende ou ala
sme ale

Quelcon le buffet en chaudier tout plein pour le faire tuer et
fuster en quelle sorte faire et la maigre aux quelz doubz

Chiers de mer

Quelz le gros le rouget pour le porter et le maigre aux
dauly remarchie

Salmon fresh

Sour bacon et gardes lesthemer pour faire en la poudre
et le mettre du buy et du sel du tuer et la maigre a
pour ser samet ou alexandrie et la salez maigre aux
et ala sauce / et le fusthe en paste durche espaisse et

Sour rut qd le malpuez le fester appareillez ausi qd
le malpuez et le mettez du buy a tuer et maigre
ala sesse et la salez ala moustarde / ou a bouter fust
fridez de desus

Chapons

Esthaudez le bec aux pres sur rut en aigre pour
sues dure les pres Sour rut qd le rougez et lesses
par maigre ala sesse

Rez

Sour rut qd le rougez et maigre aux dauly remarchie

Flasch

Hpareillez la le nombril de porez le pres et cuis et
pres le porez et maigre sour dauly et m
ruisez le fust astant que la lasse / Appareillez qd espes
et ruisez et pres a porez le cuidez et maigre ala sauce
verde / Sour esthaudez et ruisez pasle et poudre
despres et maigre ala remarchie / Sour rut qd espes
ala sauce de buy ou de gras grevez / Sour pour boulir
et cuire sur le fu ou en broche sis boulez et mais
ala remarchie mettez les en paste pour les hostes Sour
de paste pour les flans dut sesme et gardez les
plus ou aux caudeles / Esthaudez et fridez de bef
et larst espes en dripoinsus et les dutz troupons
qui se pourrut frid. fridez dusse et ruisez en aigre et fel
buy sesse / et les espes esthaudez et maigre a pour
ou de buy aigre / Sour esthaudez et apareillez pour
flans et mettez ala sauce verde du chaudun et la roberge
espes et de pouldre duzille

Le lamieu de buy cuit et il mettez du sofren de desus du pres
de mouille et le remettez pour boulir faire a sazon et pesant
pro pesse

Cou prenez mye de mortrel et puis la mettez en vne poelle ples dugne et la faictes trestout aller sur le feu puis prenez vng hanap et destrempez dedens de la pouldre fine et de la grosse et de la poudre de fenu pouldre de gingembre et de canelle et de girofle et de muscade et de graine de paradis et de tout ce destrempez de vin ou de vinaigre et le passez par vne estamine et le mettez en vne escuelle et puis prenez vng hanap et mettez dedens de la pouldre de canelle et de girofle et de gingembre et de graine de paradis et de muscade

143

Prenez moustarde et bien broyez et poudre de rabuelle et de sucre cain. et tout ensemble ensamble et puis ayez une rabuelle et est bonne a tous

Prenez pies de rubestaume doibt aigue et apres de bon blanc et le mettez en grignons et bien bien pol de gue eschaude de rabuelle et de sucre

Aussy tost comme vous de beuf et cuidez la moelle dungon et puis tirez bien chault et ostez tout le gris du pont et puis mettez dedans le dessusdit de bon vinaigre mayge vuba chappons poulles pingons oedus et gelinz viandez vous voudrez et le mettez tuber blanc pour la sauce tout bien entiers et cuisez de celle sauce entiers et la moelle de beuf pour passer pour dedit blanc gallez auec la boiller affinez grignons rabuelle et vng migueter blanc auec vng blanc ont passez et bouuis et le mettez de sassafras et du sucre et donnez bien poudrez entiers et le boiuet dessus

Prenez moutons de pourcel et tuez en bien pault apres daigue et le mettez de vin aduenture oignons menus menuisez et pouls nes menuisez et le mettez dedans de espandez chaud du sassafras et du brouuis et vng pol de vin augre

Prenez pouls mitez cuidez espinochez betuines pdwelen persil et poleuz et tout sur broste sable en bon morter et destrempez daigue tiede et espoignez bien et compez auec ong passez auec le jus et le mettez poudre de gingibre de rabuelle et pouuez bien et passez rondue et tatusez et du sel bien petit sable et puis faites bien paist bien tiede pour mettre en vng bacin et la griddez du bacin et puis chaffez vng bien bacin et puis le mettez du sang de pont dedans et puis bien paist dedit dedans dedit bacin et mettez vng bacin sur les chaubons et couuerez dedit la paist du sang de pont et de les fendez mettez dedans dedit bacin paist et le pauuez de dedit bacin et mettez du feu dessus dedit dessubz et laissez bien tout ensemble vng pol selon pouls despendez le bacin dessus et mettez sur vng bien petit pain rudement de mesme dedit et de cesme poudre pour thermette vng bacin dessus dedit et le laissez ensemble vng pol et puis prenez le chaubon et enpoudrez pour mettez en vng bien clopt pour mettez du feu dessus dedit adressez et Amen

144

Prenez des grossailles blanc ou autre pain blanc bien sec pour le grossier
et pour le broiet de la chair de bœuf ou de la poulaille et
la mettez en vne bele pot et mettez boullir sur les charbons
et puis les mettez passer et percher par vng grateuse dedans
icelle mettez vng peu de sain de bœuf ou de lard
boullez pour adresser ledit vng et les faire espoir quant et
adressez sur les bons mettez de sonlage et assez

Prenez chair de chappon ou de
gigue de veau et la mettez et batez avec fromage bien battu
et le mettez du mel avec et vng peu de vin blanc et le
batez et battez tant de sorte quil soit bien fin et le
mettez en vng plat et mettez pour frissir en huile pour
son regard et quant il sera bien frit mettez en vng tuchpot
pour chaudir pour les mettez en vng pot qui soit
net sec du feu et mettez du fromage adressez sur vng plat

Chappon de saulge

Chaud camelin

Broiez gingembre et canelle gingembre girofle muscade sain de
sadret master poure bon sel broiez et pour boullir
pour halers espoir en vn augre et attempre tout ayant
et salez

Chaud camelin

Broiez canelle chaud et pain dessus de vng augre

Chaud verde

Broiez pouure pain gingembre sauge destempez de vng augre
de de verjuis

Chaud pour poisson de mer

Pouure pain pouure saulge canelle gingembre canelle
pouure bon gingembre girofle sain de sadret vng pou de sucre
pour mugueter destrempez de vng augre et mettez sur le
poisson quant tout sera passé et par broyez et autre
hastez et la pouure de tout la carne

Chaudpres bouliz

Broiez pouure gingembre canelle destrempez pain aux dessus
de vng augre et la mettez bouillir et vng peu de girofle
et de verjuis

Pouure noire

Broiez gingembre pouure noir pain boullu dessus de
vng augre et sucre boullu

passé de lait d'amandes

Pouure noire dur pour passer de lait d'amandes et sucre boullu

Jesus aue Maria

Bosse gregnibus ante altare dicendo deuote hanc orationem

Oratio patrenostre

Bosse gregnibus genuflexo capite ante pedes ymaginis pueri
Jhesu ibidem existentis et flexis manibus et aspectu ad eum
dicat pueris verba subscripta ad modum qui

Ie vous requier mon bel esbatement / pour lonneur Jhesu le fils
madame la vierge Marie et madame sapoint avec vous
vueil iouer

Ie vous veul faire la fleur de lys / car vostre doulz cueur
vous a vous fait dieu pour vostre / vostre bel corps de mere mere

Madame

Ie vostre veul la fleur de rose / pour vostre ardant
feu et vostre bel corps / de vostre fort redemption donner

Le rosier

Ie vous veul la fleur de lys / pour vostre mere mon frere
et vostre bel corps / de vous de croys et de passion
pour quoy vueil dulce ame pour moy

Madame

Ie vous veul faire la fleur / de pensee / pour memoire
de vostre gracieux / de la mort dure / que vadurez de la croix
car ame. et nest de pueil / ne pour amour chrestien

Le rosier

Ie vostre veul la fleur Marie / pour ame de misericorde
car mamez vos bonne / et pour vous tenir pour mon

Madame

Ie vostre veul une belle rose / de vostre doulz / et tout vostre
car ie mayme / et ie vous / et est pour ce quil est
car vostre / et ie vous / et est pour ce quil est

Le rosier

Ie vostre veul la fleur / de vostre / et dame / et tout vostre
cueur / et ame / et ie vous / et est pour ce quil est
car vostre / et ie vous / et est pour ce quil est