

ment les pannes.

Page 120

Pour faire vn fard pour emblanchir la face, & la conseruant longuement en beauté, luy donnant vne palleur & blancheur naifue, qui n'est pas de longue duree: mais y la faudroit faire au moins de quatre en quatre iours: & est pour gens communs, & de petit pris:

122

La seconde partie contenant la façon & maniere de faire toutes confitures liquides, tant en succre miel, qu'en uin cuit.

Et premierement pour confire l'escorce, ou la chair du citron avec le succre. 133

Pour confire la chair de courdes que lon nomme cocordat ou carabassat, qui est vne confiture refrigeratiue, qui rafraichit, & est de bon goust. 137

Pour confire l'orengat en succre, ou en miel, qui sera bon par excellence. 140

Pour confire les orenge qui soient bonnes a manger dens vn iour comme si elles auoient trempées quinze iours. 143

Pour confire les noix ou autre confiture sans miel, & sans succre, qui seront aussi bonnes que avec le succre peu moins, & meilleures que avec le miel: & toute forte

LA TABLE.

- sorte de confiture se peut faire en defaute
de sucre ou de miel. Page 144
- Pour faire le vin, cuit que Marcus Varro
nomme Defrutum, & cest pour faire con-
fitures en forme liquide. 146
- Pour faire laitues confites en sucre. 150
- La façon pour clarifier la cassonade, ou le
sucre qui est noir, ou gasté, tant pour
confire laitues, que pour toutes autres
confitures. 151
- Pour faire la confiture des guignes ou a-
gryotes, que les Italiens appellent ama-
renes, pour les accoustrer tant belles &
souueraines qu'il est possible au monde,
que quand auront esté faites vn an, sem-
bleront auoir estre faites du iour, & d'vn
supreme goust. 154
- Pour faire la gellée des guignes, qui est au-
si claire & vermeille comme vn fin ru-
bis, & de bonte, faueur, & vertu excellen-
te, que les guignes se conserueront lon-
guement en perfection, sans y rien adiou-
ster que le fruit, & sera pour presenter de-
uant vn Roy, par leur supreme excel-
lence. 156
- Vn'autre mode pour faire gellée de gui-
gues, qui est plus delicate que la premie-
re, mais elle est plus chiere, & est pour
grands seigneurs. 159
- Pour

- Pour faire la confiture du gyngembre verd, que combien qu'il soit dit gyngembre verd, si est ce qu'il se fait d'un gyngembre appellé mecquin, pource qu'il est de la Mecque, ou Mahomet est enseuely. Page 162
- Pour conseruer l'eau du gyngembre, qui est pour faire bonne pouldre, pour faire souuerain vin hippocras. 165
- Pour faire d'une racine confite qui est hyringus, qui aura toutes les vertus, bontes & qualites que a le gyngembre verd & sera de goust plus souefue, & sera tout semblable au gyngembre verd. 167
- Pour faire des amandes confites des verdes, par lors qu'elles sont demy meures, qui est vne confiture fresche & delicate. 169
- Pour faire gellée de coings d'une souueraine beaute, bonte, faueur, & excellence, propre pour presenter deuant vn roy, & qui se garde bonne longuement. 172
- Autre façon pour faire gellée de coings plus belle beaucoup & plus precieuse, esgale en faueur: vray est qu'elle est beaucoup plus chiere, mais qui en voudroit faire pour princes, ou grands seigneurs, n'en faudroit point faire d'autre que de ceste cy: car elle surpasse tout, & ne faut viser nullement d'auarice. 174
- Autre

Autre façon pour faire gellée de coings en roche, que sera de gouft meilleure, & de plus grande substance, que n'est point moindre aux autres, tant en beaulte, bonte, valeur, & excellence que les autres. Page 177

Pour confire petitz limons & oranges tous entiers des nouveaulx, quand ilz sont en verdure: qui est vne confiture fort delectable & fauoreuse, qu'on en peult user ainsi que l'on voudra. 179

Pour confire des coings a cartiers dens vn iour: qu'ilz se conserueront longuement, qui seront d'un merueilleux bon gouft, qui pourront seruir pour deux intentions, c'est assauoir pour medicine confortatiue & restrictiue, & pour en manger a plaisir a toutes heures. 182

Pour confire les coings a cartiers avec le vin cuit, qui ne sont guieres differents du succe: mais il les faut faire en temps de vendenges: & se garderont vn an ou deux en bonte & valeur: & la sauce, ou condiment ou ilz sont cuitz est merueilleusement bon toute l'annee a manger & faire sauces. 184

Pour faire du codignat qui est d'une substance grande, & de saueur bone: & plus profitable que nul des autres: vray est qu'il

L A T A B L E .

- qu' il n' est pas si delectable, mais aux ef-
fectz & operations il est meilleur. 186
- Pour faire vne autre façon de coings à car-
tiers avec le succe, qui seront encores
meilleurs & plus beaulx que nulz des
autres. 187
- Pour confire l'escorce de buglosse, que les
Espagnolz nomēt lēgua bouyna, qui est
vne cōditure cordiale, q̄ preserue le p̄son
naige de venir hectique, ou hidropicque,
& tient le personnaige ioyeux & alle-
gre, chasse toute mellancholiē-resieunit
l'home, retarde la vieillesse fait bonne
couleur au visaiqe, entretient l'home en
sante, preserue l'home chollierique a ten-
cer. 190
- Pour faire poires confites. 193
- Pour faire le succe candi, qui sera tres-
beau. 195
- Pour faire le pignolat en roche. 199
- Pour faire tartre de massapan, que Hermo-
laus Barbarus les nommoit Martios pa-
nes, qui se peuuent cuire dens la ma-
ison, ou en quelque lieu que ce soit facile-
ment. 203
- Pour faire les penites, que nous appellons
succe panys. 205
- Pour faire syrop rosat laxatif, que vne once
fera merueilleuse, operation, & sans vio-
lence,

LA TABLE

lence , que l'on en pourra bailler a vne
femme enceinte es premiers & es derniers
moys en tout aage, & en tout temps sans
danger nul que ce soit. Page 210

Autre façon pour faire le syrop rosat laxa-
tif, qui fait vne operation louable. 214

Vne epistre que Hermolaus Barbarus en-
uoie à Pierre Cara Iureconsulte de Mi-
lan, en laquelle il décrit le banquet que
fut fait aux nopces du seigneur Tri-
uulce. 223

Imprimé à Lyon, par
Jean Pullon, dit
de Trin.

