

Presented by: Sharlène Spica

Master 2 Rare Book and Digital Humanities

Université Marie et Louis Pasteur

Besançon, France

2025

Table of Contents

Note to the Reader
Introduction
François Pierre de La Varenne
Catherine de Medici
Italian and French Peasant's Diet
Le Cuisinier François
Potages
1. Bisque de Pigeonneaux
2. Potage de Santé
3. Potage de perdrix aux choux
4. Potage de canards aux navets
5. Potage de poulets garnis d’asperges
6. Potage de perdrix marbrées
7. Potage de fricandeaux
8. Potage de cailles marbrées
9. Potage de ramiers garny
10. Potage de profiteroles (profiteroles)
11. Potage à la Reyne
12. Potage à la Princesse
13. Potage à la Jacobine
14. Potage d’estudeaux
15. Potage de sarcelles à l’Hypocras
16. Potage d’Aloüettes au roux
17. Potage de pigeonneaux
18. Potage de sarcelles au suc de navets
19. Potage de beatilles
20. Potage de poulets aux choux fleurs
21. Potage de poulets en ragousts
22. Potage de pigeonneaux rostis
23. Potage d’oyson à la purée
24. Potage de petite oye d’oyson

25. Potage d’oysons aux poix
26. Potage d’oye salée à la purée
27. Potage de poulets aux poix verts
28. Potage de pigeons aux poix verts
29. Potage de salé aux poix
30. Potage de lapreaux
31. Potage d’abatits d’agneaux
32. Potage d’alloüettes (d'alouettes) à la sauce douce
33. Potage de jaret de veau
34. Potage de poitrine de veau
35. Potage de moviettes (mauviettes)
36. Potage de tortuës
37. Potage de cochon de laict
38. Potage de mouton aché
39. Potage de trumeau de bœuf
40. Potage de chapon au riz
41. Potage de poulets au riz
42. Potage de trumeau de bœuf au tailliadin
43. Potage de marmitte
44. Potage de teste de veau fritte
45. Potage de mouton frit aux navets
46. Potage de manches d’espaule en ragoust
47. Potage de beccasses rosties
48. Demie bisque
49. Potage à la Jacobine au fromage

<u>Entrées</u>

1. Poulet d’Inde à la framboise
2. Membre de mouton à la Cardinale
3. Jaretts de veau à l’épigramme
4. Longe de veau à la marinade
5. Canards en ragoust
6. Pigeonneaux en ragoust
7. Poulardes en ragoust
8. Boudin blanc
9. Saucisses de blanc de perdrix
10. Andouïlles

11. Servelats
12. Poulets marinez
13. Manches d’espaules à l’olivier
14. Piece de bœuf à l’Angloise ou Chalonnoise
15. Poictrine de veau à l’estoffade
16. Perdrix en ragoust
17. Langue de bœuf en ragoust
18. Langue de porc en ragoust
19. Langue de mouton en ragoust
20. Queuë de mouton en ragoust
21. Membre de mouton à la daube
22. Poulet d’Inde à la daube
23. Civé de liévre
24. Poictrine de mouton en aricot
25. Agneaux en ragoust
26. Haut costé de veau en ragoust
27. Piece de bœuf à la daube
28. Membre de mouton à la logate
29. Piece de bœuf à la marotte
30. Queuë de mouton rostie
31. Piece de bœuf, & queuë de mouton au naturel
32. Cochon à la daube
33. Oye à la daube
34. Oye en ragoust
35. Sarcelles en ragoust
36. Poulet d’Inde en ragoust
37. Cochon en ragoust
38. Longe de veau en ragoust
39. Alloüettes en ragoust
40. Foye de veau fricassé
41. Pieds de veau & de mouton en ragoust
42. Gras double en ragoust
43. Poulets fricassez
44. Pigeonneaux fricassez
45. Fricandeaux
46. Fricassée de veau

47. Ruelle de veau en ragoust
48. Espaule de veau en ragoust
49. Espaule de mouton en ragoust
50. Poictrine de veau fritte
51. Longe de chevreuil en ragoust
52. Costellettes de mouton en ragoust
53. Bœuf à la mode
54. Bœuf à l'estoffade
55. Lapreaux en ragoust
56. Longe de porc à la sauce Robert
57. Perdrix à l'estoffade
58. Chapon aux huistres
59. Allebran en ragoust
60. Langue de mouton fritte en ragoust & begnest
61. Foye de veau en ragoust
62. Poulets à l'estuvée
63. Teste de veau fritte
64. Foye de veau picqué
65. Abbatis de poulets d'Inde
66. Espaule de sanglier en ragoust
67. Cuisseaux de chevreuil
68. Cochon farcy
69. Pieds de mouton fricassez
70. Langues de mouton rosties
71. Achis de viande rosties
72. Attereaux
73. Achie de viande cruë
74. Poupeton
75. Tourte de lard
76. Tourte de moüelle
77. Tourte de pigeonneaux
78. Tourte de veau
79. Pasté de chapon desossé
80. Pasté de gaudiveau
81. Pasté d'assiette
82. Pasté à la marotte

83. Pasté à l’Angloise
84. Pasté à la Cardinale
85. Poulets en ragoust dans une bouteille
Desserts
1. Tourte de franchipanne (a)
2. Nulle
3. Nulle ambrée
4. Nulle verte
5. Tourte de pistaches (a)
6. Œufs à la portugaise
7. Œuf mignons
8. Œuf filez
9. Œufs à La Varenne
10. Œufs à la neige
11. Arbolade
12. Potage de laict aux jaunes d’œufs
13. Potage de neige
14. Potage de framboises
15. Potage de laict d'amendes
16. Œufs au pain
17. Pommes fricassées
18. Tourte de beurre
19. Tourte de pistaches (b)
20. Tourte de citroüille
21. Tourte de poires
22. Tourte de cresme
23. Tourte de franchipanne (b)
24. Tourte de blanc d’œufs
25. Tourte de jaunes d’œufs
26. Tourte de massepin
27. Pommes au sucre
Conclusion
References

Note to the Reader

This eBook represents a digital object, which is part of the Master Rare Book and Digital Humanities at Université Marie et Louis Pasteur. This work is made for pedagogical purposes.

All copyrights of the cited texts belong to their owners. The text and images included in this catalogue are used in accordance with "The educational exception", provided for in e) of 3° of article L. 122-5 of the Intellectual Property Code: https://www.education.gouv.fr/bo/16/Hebdo35/MENE1600684X.htm



Introduction



This eBook delves into the culinary legacy of *Le Cuisinier François* (1651), an influential cookbook by François Pierre de La Varenne that transformed French cuisine in the 17th century.

Through various chapters, readers are introduced to La Varenne's life, the influence of Renaissance tastes brought by Catherine de Medici, and the diets of both Italian and French peasants of the era.

The core of this eBook features a sample of La Varenne's authentic recipes, organized into sections on *Potages*, *Entrées*, and *Desserts*, providing a detailed exploration of historic French gastronomy. The recipes are presented with the original spelling and grammar of the period, alongside their modern English translations.

François Pierre de La Varenne

Known as le Sieur de La Varenne, François Pierre de La Varenne was born in Chalon-sur-Saône, in the Burgundian region of France, either in 1615 (Fine, 2020, p. 2) or in 1618 (Galli, 2016, p.115). He spent most of his life in Dijon, where he resided for over sixty years until his death in 1678 (Fine, 2020, p.2). Around the age of 25, La Varenne began his culinary career working for the Marquis d'Uxelles (known as Louis Chalon du Blé). It was during this period, while learning and refining his skills as a cook, that he published his book in 1651 in Paris. He even dedicating it to the Marquis, referring to himself as the "Escuyer de vostre cuisine" or the "clerk of your kitchen" (Fine, 2020, p.2).

Throughout his decade-long service, La Varenne meticulously polished his culinary skills, mastering the art of preparing dishes with exceptional finesse and elegance. Given that his book *Le Cuisinier François* was published during the reign of Louis XIV (1643-1715), a period marked by the legendary gourmandise and elaborate eating habits of the monarch (Fine, 2020, p.3), it was incumbent upon La Varenne to try and cater to the sophisticated and luxurious tastes of the aristocracy. Many authors such as Stengel (2018) claim that La Varenne was an innovator in 17th century French cuisine as he "fut parmi les précurseurs de l'écriture d'ouvrages de cuisine et de pâtisserie, en mettant en exergue les créations culinaires françaises d'importance au XVIIe siècle, et en codifiant un répertoire des intitulés et préparations de recettes" (p.2). Fine (2020) contends that La Varenne likely developed some of the recipes from his colleagues and "must have acquired his expertise and developed his methods during the period of his employment of over a decade in a well-resourced kitchen, learning from experience and from experimentation, as would be expected

of anyone with a sense of having something of value to impart" (p.3).

La Varenne's creativity was not only apparent in his recipes, but also in the structure of his cookbook, making him stand out among his contemporaries. In contrast to other 17th century books that were published, La Varenne's cookbook distinguished itself through its clarity and straightforwardness.

La Varenne's role in writing French recipes cannot be viewed in isolation; it reflects a broader collaborative process involving various influences and contributions. The experimentation and shared knowledge underscores the collective nature of culinary evolution, emphasizing that innovation in cuisine often results from a confluence of individual ingenuity and collective effort.

In examining La Varenne's recipes, it's important to appreciate his creativity within the context of the 17th century. This understanding will deepen your insights into how La Varenne's work has shaped French culinary traditions. May this exploration ignite your passion for the art of cooking, inviting you to savour the flavours of history and the elegance of French cuisine.

Catherine de Medici



Image source: Gallica / Bibliothèque nationale de France

The Renaissance era, from the 14th to 17th century, was marked by cultural unification through trade and intellectual exchange. As Losse (1988) states, "The table and all that is on it link man with nature in a primarily socio-cultural exchange" (p.948). Racine (2019) notes that this period saw the rise of Italian-inspired academies influencing French artists and chefs alike.

Catherine de' Medici, whose marriage to Henri II infused the Valois court with Italian culinary practices, played a vital role in this transformation. Wheaton (1988) recalls that "L'invasion de l'Italie par Charles VIII, en 1494, va préluder à soixante ans de présence

de l’armée française” (p.70). While Italian influence in France predates her arrival, her impact was profound. As Galli (2016) explains, Catherine's chefs introduced new ingredients like artichokes, tomatoes, and pasta, revolutionizing French cuisine (p.117).

Clark (1975) emphasizes that “The winds of culinary change blew from Italy,” marking a significant cultural exchange that expanded French gastronomy (p.34). This culinary evolution was further illustrated in Diderot and d’Alembert's *Encyclopédie* (1754), which discusses the Italian heritage of fine cuisine in France (p.538). The lavish banquet for Catherine in 1549, serving "70 poulets d'Inde," highlights the era's culinary excess (Rodet-Belarbi & Forest, 2009, p.559).

While some argue Catherine's influence was more ceremonial than culinary (Wheaton, 1988, p.77), the mid-16th century saw a shift towards individual plates and refined dining etiquette, enhancing the French table’s elegance.

Italian and French Peasant's Diet

The diets of Italian and French peasants during the Renaissance reflect their social and cultural identities, shaped by economic realities and regional agricultural practices. While elite dining showcased opulence, the everyday food of peasants was grounded in simplicity and local produce. Exploring these diets reveals how food choices not only reflect nutritional needs, but also reinforce social hierarchies and cultural perceptions.

The Italian peasant's diet provides valuable insight into the social and cultural dynamics of the Renaissance, marked by simplicity and a deep connection to local produce. The everyday food of peasants, who primarily consumed bread and fruits, reflected their economic constraints. Sir Robert Dallington (1561-1637) noted that Italian peasants lived in poorer conditions than their English counterparts (Sabban & Serventi, 1997, p.19). This observation underscores how dietary choices reinforce social stereotypes, as explained by Campanini et al. (2011, p.11). The lower classes were expected to eat basic, terrestrial foods, while the nobility enjoyed more refined diets, highlighting the rigid social hierarchy of the time (Giannetti, 2010, p.1).

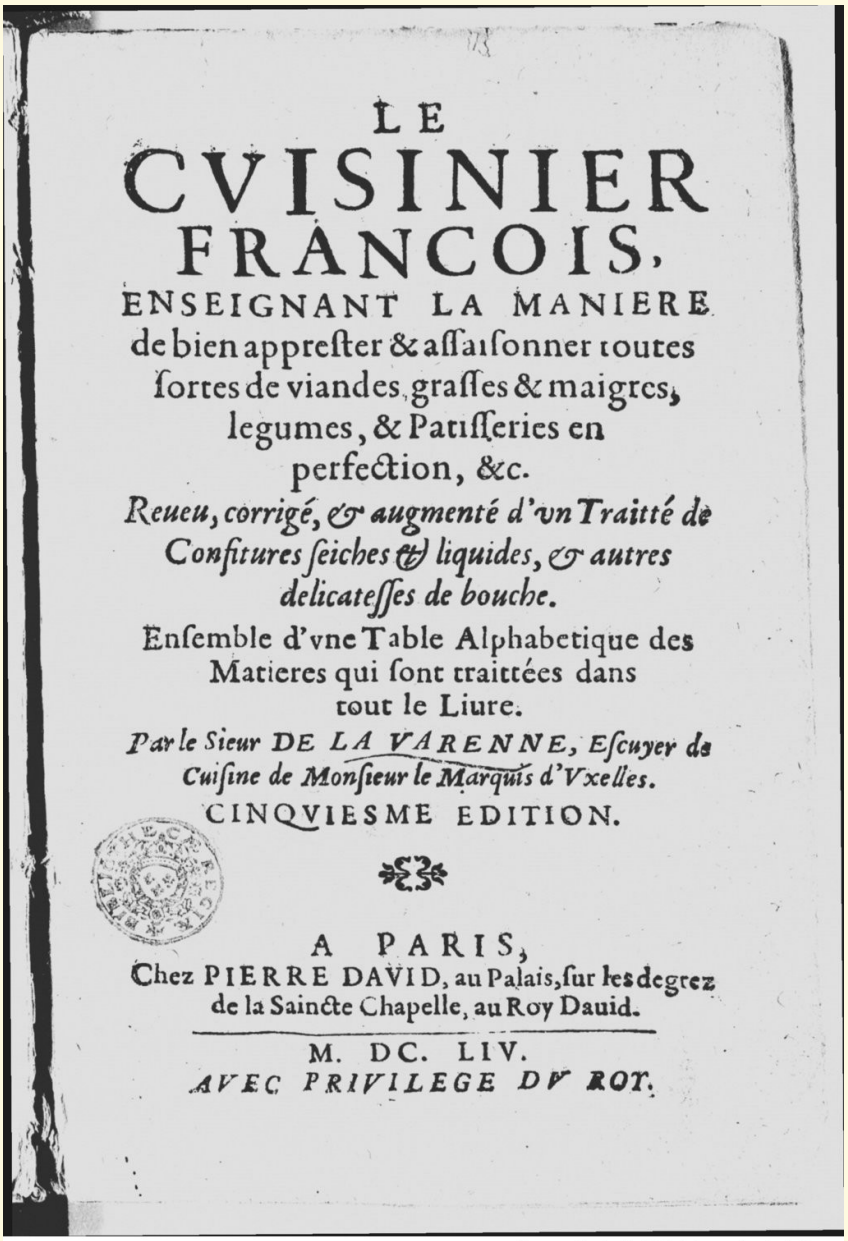
Similarly, the French peasant's diet also evolved gradually to incorporate more vegetables, though the journey toward appreciation was slower. Clark (1975) notes that regional peasant cuisines were closely tied to local products and seasonal variations (p.35). By the late 15th century, vegetables began to appear at royal tables, but it wasn't until the 17th century that they were truly celebrated (Galli, 2016, p.93). Early observations by physician Jean Bruyérin-Champier highlighted the Italian influence on French culinary practices, particularly in the rising popularity of vegetables in cities like Lyon (Quellier, 2018, para.14).

Despite this evolution, a hierarchy existed within the vegetable world as well. Flandrin (1993) emphasized that higher-status fruits, such as fruit trees, were reserved for the wealthy, while common vegetables were for the poor (para.7). Economic constraints meant that although peasants primarily consumed vegetables, they enjoyed meat when possible. The ambassador of Venice to France, Lippomano recalls while visiting France in the second half of the 16th century, the substantial supply of meat available in France, which surpassed that in Italy (Sabban & Serventi, 1997, p.22). The French were characterized by a diet rich in meat, often consuming "peu de pain et de fruits mais beaucoup de viande" (Sabban & Serventi, 1997, p.22).

Overall, while both Italian and French peasants valued vegetables, the French diet was marked by a broader availability

of meat and a gradual appreciation for vegetables. The evolving dietary habits of these peasant populations reveal not just their economic realities, but also the cultural shifts that shaped their culinary identities.

Le Cuisinier François



LE
CVISINIER
FRANCOIS,
ENSEIGNANT LA MANIERE
de bien appreſter & aſſaiſonner toutes
ſortes de viandes, graſſes & maigres,
legumes, & Patiſſeries en
perfection, &c.
Reueu, corrigé, & augmenté d'vn Traitté de
Confitures ſeiches & liquides, & autres
delicateſſes de bouche.
Enſemble d'vne Table Alphabetique des
Matieres qui ſont traittées dans
tout le Liure.
Par le Sieur DE LA VARENNE, Eſcuyer de
Cuiſine de Monſieur le Marquis d'Vxelles.
CINQVIESME EDITION.

A PARIS,
Chez PIERRE DAVID, au Palais, ſur les degrez
de la Saincte Chapelle, au Roy Dauid.

M. DC. LIV.
AVEC PRIVILEGE DV ROY.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Title: *Le Cuisinier François*
Author: François Pierre De La Varenne
Location: Paris

Printer and Editor: Pierre David
Year: 1651
Format: In-8°
Total pages: 354 pp.
Type: Printed monograph
Language: French
Edition: 5th
Source: Gallica / Bibliothèque Nationale de France

Potages

La Varenne's *Le Cuisinier François* contains 49 recipes under the category of "potages," a term that, in the 17th century, encompassed a much broader range of dishes than today's soups. According to the Académie Française (1694), a potage was "une sorte de mets […] fait de bouillon & de tranches de pain trempées dedans," a dish made from broth and slices of bread soaked in it. Their list illustrates the diversity of the category: potage à la viande, potage de santé, potage maigre, potage aux pois, and more (Académie Française, 1694). In La Varenne's own terms, potages were "either a clear bisque or a category of thickened soup or stew" involving meat, fish, or vegetables boiled to create depth and body (Fine, 2020, p.7).

Historically, potage was more than food—it was a structured part of the meal. As Jean-Louis Flandrin (2002) explains, "les potages […] avaient pour élément essentiel un bouillon […] et […] leur place en tout début de repas" (para.4). As Sabban and Serventi (1997) emphasize, the term potage in Renaissance culinary vocabulary encompassed "des soupes légères de légumes aux plats de viande en sauce," and even referred to an entire course within a French menu (p.95). Potages were both the literal and symbolic foundation of a French meal.

Early sources also highlight potage's universality and medicinal value. The anonymous author of *Le Thresor de santé* (1607) described them as "communs aux riches & aux pauvres […] aux sains & aux malades" (p.407), noting variations across Europe: Germans served boiling water with parsley on bread; the English used barley or crumbled white bread; the French enriched theirs "au beurre ou à la chair" (p.407). For the elderly or infirm, meat-based potages were recommended, such as broth made from

poultry, veal, or mutton "avec pain esmiée, amandes passees, & sucres" (p.408). Yet moderation was advised: "Les potages frequens & copieux sont contraires aux rheumatiques […] sur tout en Hyver & au souper" (pp.408–409).

In La Varenne's (1651) introduction to the section, he makes clear that broth is central to French cuisine: "la manière de faire le Boüillon pour la nourriture de tous les pots, soit de potage, entrée, ou entre-mets" (p.18). He instructs cooks to use marrowbones, mutton, and poultry, with herbs and a touch of clove, replenishing the pot with hot water and straining the broth for clarity (pp.18–19). This meticulous method reflects the importance of broth not just as a soup base, but as the essence of French cooking.

With this context in mind, we can now turn to La Varenne's potages.

Bisque de Pigeonneaux / Bisque of Young Pigeons

Prenez vos pigeonneaux, après qu'ils seront bien nettoyez & troussez. Faites les blanchir, et empottez avec un petit brin de fines herbes. Emplissez votre pot du meilleur de vos bouillons, empêchez bien qu'il ne noircisse. Puis faites sécher votre pain & le faites mitonner au bouïllon de pigeon, puis dressez après qu'il est bien assaisonné. Garnissez des pigeonneaux, creste, rits de veau, puis pistachés, servez citron.

Translation:

Take your young pigeons, after they have been thoroughly cleaned and trussed, blanch them and place them in a pot with a small sprig of fine herbs. Fill your pot with the best of your broths, ensuring that it does not darken. Then dry your bread and simmer it in the pigeon broth. Once everything is well-seasoned, arrange it on a plate, garnishing it with the pigeons, poultry combs, sweetbreads of veal, and pistachios. Serve with lemon.

Potage de Santé / Soup of Health

Le potage de santé se fait de chapons, après qu'ils sont bien nettoyez, vous les troussez & les empotez avec du boüillon, les couvrez de peur qu'il ne devienne noir : Faut les bien assaisonner, bien faire cuire, & y mettez force bonnes herbes, en Hyver chicorée blanche, puis dressez, & les garnissez de vos herbes ou chycorée, & servez.

Translation:

Soup of health is made with capons. After they are thoroughly cleaned, truss them and place them in a pot with broth, covering them to prevent the broth from darkening. They should be well-seasoned and cooked thoroughly, with plenty of good herbs added. In winter, use white chicory. Once done, arrange the dish and garnish with your herbs or chicory, and serve.

Potage de perdrix aux choux / Partridge soup with cabbages

Se fait ainsi ; estans bien nettoyées vous les lardez de gros lard, puis les troussez, & les faites blanchir, les emportez avec de bon boüillon ; puis prenez vos choux & les empotez avec vos perdrix, apres qu'ils seront cuits vous y passerez un peu de lard fondu, & les assaisonnerez avec clou, poivre, puis faites mitonner vos croûtes, les garnissez de fagouës de veau ou saucisses si vous en avez ; puis servez.

Translation:

Prepare as follows: after the partridges are thoroughly cleaned, lard them with thick pork fat (lard), then truss them and blanch them. Place them in a pot with good broth. Then, take your cabbage and cook it together with the partridges. Once they are cooked, add a bit of melted porm fat (lard), and season with cloves and pepper. Simmer your bread crusts, garnishing them with veal bundles or sausages if you have any, and then serve.

Potage de canards aux navets / Duck soup with turnips

Se fait ainsi : apres qu'ils sont nettoyez lardez-les de gros lard, puis les passez dans la poësle avec sain-doux ou lard fondu : ou bien faites-les rostir trois ou quatre tours à la broche, puis les empottez, en suite prenez vos navets, les coupez comme vous voulez, les faites blanchir, les farinez & les passez par du sain-doux ou du lard, jusques à ce qu'ils soient bien roux, puis les mettez dans vos canards, faites le tout bien cuire, & mitonner vostre pain, afin que vostre potage soit lié, si vous avez des capres vous y en mettrez, ou un filet de vinaigre ; dressez & les garnissez de vos navets, puis servez.

Translation:

Prepare as follows: after the ducks are cleaned, lard them with thick pieces of pork fat (lard), then brown them in a pan with fresh pork fat or melted lard. Alternatively, roast them on a spit, turning them three or four times, then place them in a pot. Next, take your turnips, cut them as you like, blanch them, flour them, and brown them in fresh pork fat or melted lard until they are golden brown. Add them to the pot with the ducks, and cook everything thoroughly. Simmer your bread to thicken the soup. If you have capers, you can add them, or a dash of vinegar. Arrange the dish, garnish with the turnips, and serve.

Potage de poulets garnis d'asperges / Chicken soup garnished with asparagus

Apres qu'ils sont bien troussez vous les faites bien blanchir, & les empottez avec une barde pardessus : remplissez vostre pot de vostre meilleur bouïllon, & les assaisonnez, & ne les laissez trop cuire, seichez vostre pain, puis le faites mitonner, & le garnissez de vos poulets, & asperges fricassées & rompuës, châpignons, crestes, ou les beatilles de vos poulets, puis peu de pistaches & jus de mouton, & les garnissez de citron, puis servez.

Translation:

After the chickens are well trussed, blanch them thoroughly and place them in a pot with a sheet of lard or bacon on top. Fill the pot with your best broth and season it, making sure not to overcook the chickens. Dry your bread, then simmer it. Arrange the dish by garnishing it with the chickens, fricasseed and broken asparagus, mushrooms, poultry combs, or the giblets of the chickens. Add a few pistachios and some mutton juice, garnish with lemon, and then serve.

Potage de perdrix marbrées / Marbled partridge soup

Apres que vos perdrix sont bien troussées, lardez-les de gros lard & les faites blanchir, puis les empottez, faites les bien cuir & assaisonnées de sel, puis faites entrer & mitonner vostre pain. Garnissez vostre potage de vos perdrix & de champignons, & les faites un peu bouillir sur le feu y mettant du bouïllon blanc d'amende & du jus de mouton, pistaches & citron, puis servez.

Translation:

After your partridges are well trussed, lard them with bacon lard and blanch them. Then, place them in a pot, cook them thoroughly, and season them with salt. Next, simmer your bread. Garnish your soup with the partridges and mushrooms, and let it simmer briefly over the fire, adding some almond milk broth and mutton juice, along with pistachios and lemon. Then serve.

Potage de fricandeaux / Fricandeaux soup

Prenez une ruëlle de veau, la couppez fort deliée, faites-là bien piquer & la faites prendre couleur dans une tourtiere ou entre-deux plats, puis les mettez dans un petit pot avec du meilleur bouïllon, les assaisonnez, faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos fricandeaux, champignons, troufles, asperges, jus de mouton, pistaches, si vous voulez, ou citron, puis servez.

Translation:

Take a veal tenderloin and cut it into very thin slices. Lard the slices well and brown them in a baking dish or between two plates. Then, place them in a small pot with your best broth, season them, and simmer your bread. Garnish the dish with the fricandeaux, mushrooms, truffles, asparagus, mutton juice, pistachios if desired, or lemon, and then serve.

Potage de cailles marbrées / Marbled quail soup

Apres que vos cailles sont troussées & blanchies, farinez les & passez avec du lard, puis les empottez, faites les bien cuire & les assaisonnez de sel ; faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos cailles avec troufles, champignons, crestes, citrons, & pistaches, puis servez.

Translation:

After your quails are trussed and blanched, flour them and brown them with lard. Then, place them in a pot, cook them thoroughly, and season with salt. Simmer your bread and garnish the quails with truffles, mushrooms, crests, lemons, and pistachios, then serve.

Potage de ramiers garny / Garnished wood pigeon soup

Prenez vos ramiers, ou gros pigeons, faites les blanchir & lardez de moyen lart, puis les empottez & faites bien cuire, avec assaisonnement de sel & un brin de thin, faites mitonner vostre pain, puis le garnissez de vos ramiers, culs d'artichaux, asperges ; puis servez.

Translation:

Take your wood pigeons, or large pigeons, blanch them, and lard them with medium-sized bacon. Then, place them in a pot and cook them thoroughly, seasoning with salt and a sprig of thyme. Simmer your bread, then garnish it with the wood pigeons, artichoke bottoms, and asparagus. Then serve.

Potage de profiteroles / Profiterole soup

Il se fait ainsi: Vous prendrez quatre ou six petits pains, vous en ofterez toute la mie par une petite ouverture faite au dessus, vous ostez le couvert & le faites seicher avec le pain, les faites passer par du sain doux ou du lard, puis faites mitõner vostre pain avec vostre meilleur bouïllon & l'arrousez de bouillon d'amende, puis mettez vos pains pour garnir vostre potage, & les emplissez de crestes, de riz de veau, beatilles, trufles, champignons, & les couvrez. Mettez y du bouïllon jusques à ce que le pain soit imbu ; avant que servir jettez du jus & ce que vous aurez par dessus, puis servez.

Translation:

Prepare as follows: Take four or six small rolls, and remove all the crumb through a small opening made at the top. Remove the top and dry it along with the bread. Then, brown the bread in lard or fat. Simmer your bread in your best broth and drizzle it with almond broth. Next, use the rolls to garnish your soup, filling them with poultry combs, veal sweetbreads, giblets, truffles, mushrooms, and then cover them. Add broth until the bread is soaked through. Before serving, pour some juice and whatever else you have over the top, then serve.

Potage à la Reyne / Queen's Soup

Prenez des amendes, les battez & les mettez bouïllir avec bon bouïllon, un bouquet, & un morceau du dedans d'un citron, un peu de mie de pain, puis les assaisonnez ; prenez bien garde qu'elles ne bruslent, remuez les fort souvent, puis les passez. Prenez en suite vostre pain & le faites mitonner avec le meilleur bouïllon, qui se fait ainsi ; Apres que vous aurez defossé quelque perdrix ou chapon rosty, prenez les os & les battez bien dedans un mortier, puis prenez du bon boüillon, faites cuire tous ces os avec un peu de champignons, & passez le tout ; & de ce bouïllon mitonnez vostre pain, & à mesure qu'il mitonne arrosez le du bouïllon d'amende & jus, puis y mettez un peu de achis bien delié, soit de perdrix ou de chapon ; & toujiours à mesure qu'il mitonne mettez y du boüillon d'amende jusques à ce qu'il soit plein. Prenez en suite la paëlle du feu, la faite rougir, & la passez par dessus. Garnissez de crestes, pistaches, grenades & jus, puis servez.

Translation:

Take almonds, grind them, and boil them with good broth, a bouquet of herbs, and a piece of the inside of a lemon, along with a bit of bread crumb. Season to taste, making sure they do not burn; stir them frequently, then strain. Next, take your bread and simmer it with the best broth, which is prepared as follows: After you have deboned some roast partridges or capons, take the bones and crush them well in a mortar. Then, take good broth and cook these bones with a little bit of mushrooms, and strain the mixture. Use this broth to simmer your bread, and as it simmers, drizzle it with the almond broth and juices. Add a bit of finely strained sauce, either from partridge or capon, and continue to add almond broth as needed until it is full. Finally, heat a pan, let it get hot, and pour

it over the soup. Garnish with poultry combs, pistachios, pomegranates, and juice, then serve.

Potage à la Princesse / Princess' soup

Il se fait de la sorte : Prenez du mesme boüillon du potage à la Reyne tiré d'ossemens rostis, faites mitonner un pain en crouste, & en suite un petit achis de perdrix, que vous semerez sur vostre pain, si peu qu'il ne paroisse point, faites-le mitonuer & l'emplissez peu à peu, garnissez-le des plus petits champignons, crestes, oignons, pistaches, cistron & jus en quantité, puis servez.

Translation:

It is made like this: Take the same broth used for Queen's Soup, made from roasted bones, and simmer a crusty bread in it. Then prepare a small partridge stew, which you will scatter over the bread, just enough so it is not visible. Let it simmer and gradually fill it. Garnish with the smallest mushrooms, poultry combs, onions, pistachios, lemon, and plenty of juice, then serve.

Potage à la Jacobine / Jacobine's soup

Pour le bien faire, prenez chapons ou perdrix, faites les rostir, les defossez, & en achez le blanc bien menu. Prenez-en aussi les os, les cassez & les metter cuire avec du bouillon dans un pot de terre & un bouquet, puis les passez ; faites mitonner vostre pain, metter dessus un lit de chair ou de fromage, si vous voulez un lit de bouïllon d'amende, & le faites bien boüillir, & lemplissez peu à peu, puis le garnissez de petits bouts d'aisles defossez par un bout : prenez trois œufs avec un peu de bouïllon d'amende si vous en avez, ou autre, les battez ensemble, & les jettez sur vostre potage : faites y passer la paësle du feu, puis servez.

Translation:

To make it properly, take capons or partridges, roast them, debone them, and finely chop the white meat. Take the bones as well, break them, and cook them in a clay pot with broth with a bouquet of herbs, then strain the mixture. Simmer your bread, then place a layer of meat or cheese on top, or if you prefer, a layer of almond broth, and let it boil well, gradually filling it. Garnish with small pieces of wing meat, deboned from one end. Take three eggs and beat them together with a bit of almond broth, if available, or another broth. Pour this mixture over your soup. Heat the pot over the fire, then serve.

Potage d'estudeaux / Young capon soup

Prenez estudeaux, les habillez & les faites blanchir, puis les empottez avec du boüillon bien assaisonné de sel, dressez & les garnissez de tout ce que vous aurez de reste de garniture, sur un pain mitonné, servez.

Translation:

Take the studded (or stuffed) birds, dress and blanch them, then place them in a pot with well-seasoned broth, adding salt. Arrange and garnish with any remaining garnishes you have, served over simmered bread. Then serve.

Potage de sarcelles à l'Hypocras / Teal (duck) soup à la Hypocras

Prenez sarcelles & les appropriez bien, les faites blanchir, & piqué de quelque lardon dedans, les passez avec du lard ou sain-doux, puis les empottez : lors qu'elles seront presque cuittes vous jetterez dedans des brugnolles avec un morceau de sucre, & garnirez vostre potage de ces sarcelles & brugnolles.

Translation:

Take mallards (or teal) and prepare them properly. Blanch them, and insert some lard into them. Brown them in lard or fat, then place them in a pot. When they are nearly cooked, add some brugnolles (a type of plum) with a piece of sugar. Garnish your soup with the mallards and brugnolles.

Potage d'Aloüettes au roux / Lark soup with roux

Prenez vos alloüettes & leur tirez les jusiers, faites-les blanchir, enfarinez-les & les passez dans la poësle jusques à ce qu'elles soient bien rousses, puis les empottez avec bon boüillon & un bouquet, & les faites cuire ; faites bien mitonner un pain, que vous garnirez de vos allouettes, palais de bœuf, jus de mouton & de citron puis servez.

Translation:

Take your larks and remove their gizzards. Blanch them, flour them and brown them in a pan until they are well browned, then place them in a pot with good broth and a bouquet of herbs, and cook them thoroughly. Simmer a piece of bread, which you will garnish with the larks, beef palates, mutton juice, and lemon juice, then serve.

Potage de pigeonneaux / Young pigeon soup

Prenez vos pigeonneaux, faites-les bien eschauder & les empottez avec bon bouillon & un bouquet : faites-les bien cuire avec une barde de lard, puis les dressez sur un pain mitonné, & les garnissez d'artichaux & asperges fricassées, poix verds ou lettuës, puis servez.

Translation:

Take your pigeons, blanch them well, and place them in a pot with good broth and a bouquet of herbs. Cook them thoroughly with a slice of lard, then arrange them over simmered bread. Garnish with artichokes and fricasseed asparagus, green peas, or lettuce, then serve.

Potage de sarcelles au suc de navets / Teal (duck) soup with turnip juice

Pour le faire, prenez des sarcelles & les faites rostir, puis les empottez avec bon bouillon, puis prenez des navets les faites blanchir, les enfarinez & les passez par la poësle en sorte qu'ils soient bien roux, mettez les avec vos sarcelles, & les faites cuire ensemble, & lors que vous voudrez dresser passez les navets, & garnissez vostre potage de vos sarcelles & de grenade, puis servez.

Translation:

To make it, take the teals and roast them, then place them in a pot with good broth. Next, take turnips, blanch them, flour them, and brown them in a pan until they are well browned. Add them to the teals and cook them together. When ready to serve, strain the turnips and garnish your soup with the teals and pomegranate, then serve.

Potage de beatilles /Sweetbread (giblet) soup

Prenez vos beatilles, faites les bien échauder, passez-les par la poèsle comme une fricanssée de poulets, les empottez avec bon bouillon, & faites les bien consommer, faites mitonner un pain que vous garnirez de vos beatilles avec force jus de mouton & rognon de belier, puis servez

Translation:

Take your giblets, blanch them well, then sauté them in a pan as you would for a chicken fricassee. Put them into a pot with good broth and let them reduce well. Simmer a piece of bread and garnish it with the giblets, along with plenty of mutton juice and ram kidneys, then serve.

Potage de poulets aux choux fleurs / Chicken soup with cauliflowers

Empottez les avec bon boullion, faites les cuire avec un bouquet, & bien assaisonné, garnissez-en vostre pain mitonné avec choux fleurs, jus de mouton, & servez.

Translation:

Place them (the chickens) in a pot with good broth, cook them with a bouquet (of herbs), and season well. Garnish your soaked bread with cauliflower and mutton juice, and serve.

Potage de poulets en ragousts / Ragout-style chicken soup

Estans rostis, escartelez-les, puis les mettez entre deux plats en guise de ragoust : faites mitonner vostre pain en crouste & le garnissez de vos poulets, mettant au tour peu de champignons & asperges, puis servez.

Translation:

After roasting, quarter the chickens, then place them between two dishes in the manner of a ragout. Simmer your bread crust and garnish it with your chickens, adding a few mushrooms and asparagus around, then serve.

Potage de pigeonneaux rostis / Roasted squab soup

Empottez les avec de bon bouillon bien assaisonné, les faites cuire ; faites en suite mitonner vos croustes & les garnissez de vos pigeons & de ce que vous aurez à y mettre ; prenez garde que vostre potage soit brun, puis servez.

Translation:

Place the roasted squabs in a pot with good, well-seasoned broth, and cook them. Then simmer your crusts and garnish them with your squabs and whatever else you add. Ensure that your soup is brown, then serve.

Potage d'oyson à la purée / Gosling soup with purée

Prenez oysons ou autre chose que vous voudrez, empottez-les & faites bien cuire, puis prenez vos poix & les faites bien cuire, passez les en suite par une passoire bien deliée, & mettez vostre purée dans un pot avec un bouquet, passez y un peu de lard, & lors que vous voudrez servir faites mitonner vostre pain avec le bouillon de vos oysons, puis jettez vostre purée par dessus, & pour rendre vostre purée verte il ne faut laisser cuire vos poix tout à fait : vous les battrez dans un mortier & les passerez avec bon bouillon, ou si c'est en hyver vous prendrez de la poirée ou oseille pillée & pressée, & jetterez autour de vostre potage lors que vous serez pres de servir.

Translation:

Take goslings or another meat of your choice, place them in a pot, and cook them well. Cook your peas thoroughly, then pass them through a fine sieve. Put your purée in a pot with a bouquet (of herbs) and add a little lard. When you're ready to serve, simmer your bread with the broth from the goslings, then pour your purée over it. To make your purée green, do not cook your peas completely: pound them in a mortar and pass them through with good broth, or if it's winter, use chard or sorrel that has been crushed and pressed, and pour it around your soup when you are ready to serve.

Potage de petite oye d'oyson / Young gosling soup

Faites les bien blanchir & les empottez avec du bouillon, un bouquet & une barde de lard; faites les bien cuire, & en sorte qu'estant cuittes elles paroissent blanches, faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos petites oyes, que vous blanchirez si vous voulez, & y mettrez un peu de capres achées, puis servez.

Translation:

Blanch them well and place them in a pot with broth, a bouquet (of herbs), and a slice of bacon. Cook them thoroughly, ensuring that when cooked, they appear white. Simmer your bread and garnish it with the young goslings, which you may blanch if you wish. Add a few chopped capers, then serve.

Potage d'oysons aux poix / Gosling soup with peas

Empottez vos oysons avec un bouillon apres les avoir bien preparez & blanchis, faites les bien cuire & les assaisonnez bien ; faites passer vos poix dans la poësle, puis les mettez dans un petit pot avec peu de bouillon, & apres qu'ils seront bien cuits, mettez mitonner vostre pain & le garnissez de vos oysons & de leurs abatis & de vos pois entiers ou passez, puis servez garnis de lettuës.

Translation:

Place your goslings in a pot with broth after preparing and blanching them well. Cook them thoroughly and season them well. Sauté your peas in a pan, then put them in a small pot with a little broth, and after they are well cooked, simmer your bread and garnish it with your goslings, their giblets, and your peas, whether whole or puréed. Then serve, garnished with lettuce.

Potage d'oye salée à la purée / Salted goose soup with purée

Vostre oye estant bien salée & coupée en quatre quartiers, si elle est trop salée faites là desaler puis la faites larder de gros lard & la faites bien cuire : vos poix estants cuits passez-les en purée, & la bien assaisonner : faites bouillir vostre oye un bouillon dans cette purée, faites mitonner vostre pain d'autre bouillon & de purée. Jettez un peu de jus de mouton par dessus pour la marbrer, puis servez.

Translation:

Once your goose is well salted and cut into four quarters, if it is too salty, soak it to remove some of the salt, then lard it with thick bacon and cook it well. Once your peas are cooked, make a purée and season them well. Boil your goose in this purée. Simmer your bread in another broth with some purée. Drizzle a little mutton juice over the top to create a marbled effect, then serve.

Potage de poulets aux poix verts / Chicken soup with green peas

Vos poulets estant bien échaudez & troussez empottez-les avec bon bouillon & les escumez bien ; puis passez vos poix par la poësle, & les faites mitonner avec des laictuës, que vous aurez fait blanchir, faites aussi mitonner vostre pain, & en suite le garnissez de vos poulets, poix & laittuës, puis servez.

Translation:

Once your chickens are well blanched and trussed, place them in a pot with good broth and skim it well. Then sauté your peas, and cook them with some blanched lettuce. Also simmer your bread, then garnish it with your chickens, peas, and lettuce, then serve.

Potage de pigeons aux poix verts / Pigeon soup with green peas

Il se fait de mesme que celuy des poulets, horsmis que si vous voulez vous pouvez ne point passer vos poix en purée.

Translation:

It is made in the same way as the chicken soup, except that if you prefer, you may skip puréeing your peas.

Potage de salé aux poix / Salted meat soup with peas

Faites bien cuire vostre salé, soit porc ou oye, ou autre chose, dressez & jetter vostre purée par dessus, puis servez.

Translation:

Cook your salted meat thoroughly, whether it be pork, goose, or another type. Arrange it and pour your purée over it, then serve.

Potage de lapreaux / Young hare soup

Estans bien habillez faites-les blanchir & les passez par la poësle, en suite empotez les avec bon bouillon & un bouquet, & faites les cuire à propos ; faites bien mitonner vostre pain & le garnissez de vos lapreaux, champignons & troufles, puis servez, & de ce que vous aurez.

Translation:

Once they are properly dressed, blanch them and then sauté them in a pan. Next, place them in a pot with good broth and a bouquet (of herbs), and cook them until done. Simmer your bread well and garnish it with the young hares, mushrooms, and truffles. Then serve, along with any additional ingredients you have.

Potage d'abatits d'agneaux / Lamb offal soup

Apres que vos abatits seront bien blanchis empottez-les avec bon bouillon, un bouquet & une barde, faites-les bien cuire & mitonner vostre pain, & quand vous serez prest à servir jettez un bouillon blanc par dessus, & servez.

Translation:

After blanching your offal well, place it in a pot with good broth, a bouquet (of herbs), and a slice of bacon. Cook it thoroughly and simmer your bread. When you are ready to serve, pour a white broth over it, and then serve.

Potage d’alloüettes (d'alouettes) à la sauce douce /Lark soup with sweet sauce

Plumez les & en tiré les jusiers, en suite farinez-les, & les passez par la poësle avec du lard ou sain-doux, puis les empottez avec bon bouillon, demy-septier de vin blanc & demy-livre de sucre, & faites bien cuire, faites mitonner vostre pain, garnissez-le de vos allouëttes, & servez.

Translation:

Pluck the larks and remove the giblets. Then flour them and sauté them in a pan with lard or rendered pork fat. Next, place them in a pot with good broth, about two liters of white, and half a pound of sugar, and cook them thoroughly. Simmer your bread, garnish it with the larks, and serve.

Potage de jaret de veau / Veal shank soup

Empottez vostre jaret de veau avec bon bouillon, faites-le bien cuire & escumer, mettez-y de la chicorée blanche : faites mitonner vostre pain, le garnissez du jaret, chicorée & champignons, puis servez.

Translation:

Place your veal shank in a pot with good broth, cook it thoroughly, and skim off any impurities. Add some white chicory. Simmer your bread, then garnish it with the veal shank, chicory, and mushrooms. Serve.

Potage de poitrine de veau / Veal breast soup

Faites-la blanchir, puis l'empottez avec bon bouillon, faites-la cuire, & y mettez de bonnes herbes & un peu de capres, & le tout bien assaisonné dressez-le sur vostre pain mitonné, puis servez.

Translation:

Blanch the veal breast, then place it in a pot with good broth, cook it, and add some fresh herbs and a few capers, and season well. Serve it over your soaked bread, and then serve.

Potage de moviettes (mauviettes) / Lark (or small thrush) soup

Troussez les & leur osté les jusiers, puis les farinez & passez par dedans la poësle, en suite faites-les empotter avec bon bouillon & faire bien cuire avec un bouquet : faites mitonner vostre pain & le ganissez de vos mouiettes, de palets de bœuf & champignons, puis servez.

Translation:

Truss the small birds and remove their giblets. Flour them and sauté them in a pan. Then place them in a pot with good broth and cook them thoroughly with a bouquet (of herbs). Simmer your bread and garnish it with the birds, slices of beef marrow, and mushrooms, then serve.

Potage de tortuës / Turtle soup

Prenez vos tortuës, leur coupez la teste & les pieds, puis les faites cuire avec de l'eau, quand elles seront presque cuittes, mettez y peu de vin blanc, des fines herbes & du lard Estant cuittes ostez leur la coquille & l'amer, coupez-les par morçeaux & les faites passer par la poësle, puis faites les mitonner dans un plat, comme aussi vostre pain avec de vostre bouillon, garnissez le de vos tortuës bien assaisonnées d'asperges coupées, de jus, & de citron, puis servez.

Translation:

Take your turtles, cut off their heads and feet, then cook them in water. When they are almost cooked, add a little white wine, some herbs, and bacon. Once cooked, remove the shells and the bitter parts, cut them into pieces, and sauté them in a pan. Then, let them simmer in a dish, along with your bread soaked in the broth. Garnish with your well-seasoned turtles, cut asparagus, juice, and lemon, then serve.

Potage de cochon de laict / Suckling pig soup

Apres qu'il est bien habillé mettez le en cinq morceaux, faites les bien blanchir & les empottez avec bon bouillon, mettez y des fines herbes & un morceau de lard, mais prenez garde qu'ils ne bouillent à sec : faites mitonner vostre pain & le garnissez de vostre cochon, la teste au milieu & les abatits au tour, puis servez.

Translation:

After it is well-prepared, cut it into five pieces, blanch them well, and place them in a pot with good broth. Add some herbs and a piece of lard, but be careful that it doesn't boil dry. Let your bread simmer, and garnish it with the pig, placing the head in the center and the offal around it, then serve.

Potage de mouton aché / Minced mutton soup

Prenez un membre de mouton, achez le avec graisse, & le faites mitonner dans un pot, faites aussi mitonner vostre pain dans un plat avec le meilleur de vos bouillons & le garnissez de vostre achis, de jus, crestes, beatilles emplies d'un pain sec & le faites aussi bien mitonner, puis servez.

Translation:

Take a piece of mutton, mince it with fat, and let it simmer in a pot. Also, let your bread simmer in a dish with the best of your broth, and garnish it with your minced meat, some juice, poultry combs, and little offal stuffed with dry bread. Let it all simmer well, then serve.

Potage de trumeau de bœuf / Beef shank soup

Faites le bien estouffer dans un pot jusques à ce qu'il soit presque pourry de cuire, & bien assaisonné, avec un bouquet, clou, capres, champignons, troufles : faites mitonner vostre pain, & le garnissez.

Translation:

Let it stew well in a pot until it is almost falling apart from cooking, and well-seasoned with a bouquet of herbs, cloves, capers, mushrooms, and truffles. Let your bread simmer, and garnish it with the beef shank.

Potage de chapon au riz / Capon soup with rice

Prenez un chapon, habillez le bien, & l'empottez avec bon bouillon bien assaisonné, prenez vostre riz bien épluché, lavez le bien & le faites seicher devant le feu, puis le faites cuire avec bon bouillon peu à peu ; faites mitonner vostre pain, mettez dessus vostre chapon & le garnissez de vostre riz, si vous voulez mettez y du saffran, & servez.

Translation:

Take a capon, prepare it well, and place it in a pot with good, well-seasoned broth. Take your rice, well cleaned, wash it thoroughly, and dry it in front of the fire. Then cook it slowly with good broth, adding it little by little. Let your bread simmer, place the capon on top, and garnish it with the rice. If you wish, add some saffron, and serve.

Potage de poulets au riz / Chicken soup with rice

Il se fait de mesme sorte que le chapon, habillez les, troussez les, empottez & assaisonnez de mesme, apprestez vostre riz aussi de pareille façon : vostre pain mitonné de mesme, &c. puis servez.

Translation:

It is made in the same way as the capon. Prepare the chickens, truss them, place them in a pot, and season them the same way. Prepare your rice in the same manner, and let your bread simmer in the same way, etc., then serve.

Potage de trumeau de bœuf au tailliadin / Beef shank soup with tailliadin

Faites blanchir vostre trumeau, bien cuire & bien assaisonner, & du boüillon, faites en aussi cuire vostre tailliadin : vous y meslerez un oygnon piqué de cloux & un peu de thin : en suite faites mitonner vostre pain, & le garnissez du trumeau & de vos tailliadins. Si vous voulez vous y pouvez mettre du saffran, puis servez. Chapon au tailliadin & de toute autre viande se fait de mesme.

Translation:

Blanch your beef shank, cook it well, and season it properly. In the broth, also cook your tailliadin (a type of cut pasta). Add an onion studded with cloves and a bit of thyme. Then let your bread simmer, and garnish it with the beef shank and the tailliadin. If you like, you can add saffron, then serve. Capon with tailliadin and any other meat is prepared the same way.

Potage de marmitte (marmite)/ Marmite soup (soup from the pot)

Faites mittonner des croustes de gros pain avec du bon boüillon de vostre marmite, assaisonné de poivre, sel, & peu de persil aché, puis servez. L'entameure de pain boüilly se sert de mesme, sans persil ny poivre si vous voulez.

Translation:

Simmer chunks of crusty bread with good broth from your pot, seasoned with pepper, salt, and a little chopped parsley, then serve. The boiled bread (entameure) can be served the same way, without parsley or pepper if you prefer.

Potage de teste de veau fritte / Fried veal head soup

Lors qu'elle est cuitte desossez-la & coupe-en tant de morceaux que vous voudrez en suite la farinez & faites frire, puis faites mitonner vostre pain & le garnissez de vostre friture ; servez le plat bien plein & garny, comme de champignons, grenade ou citrons coupez, & jus.

Translation:

Once it is cooked, remove the bones and cut it into as many pieces as you desire. Then flour and fry the pieces. Next, let your bread simmer and garnish it with the fried veal. Serve the dish well-filled and garnished with mushrooms, pomegranate or lemon slices, and juice.

Potage de mouton frit aux navets / Fried mutton soup with turnips

Prenez les hauts bouts de poictrine, les faites frire, & bien cuire jusques à ce qu'ils puissent souffrir les navets, lesquels estans coupez & bien frits vous mettrez avec vostre mouton, aussi bien cuit & assaisonné avec clou, sel, & un bouquet, faites mitonner vostre pain, & dressez : que si vostre potage n'est assez lié passez y un peu de farine, poivre blanc, & vinaigre, puis servez.

Translation:

Take the upper parts of the breast, fry them, and cook them well until they can accommodate the turnips. Once the turnips are cut and well-fried, add them to your mutton, which should also be well-cooked and seasoned with cloves, salt, and a bouquet of herbs. Let your bread simmer, then arrange the dish. If the soup is not thick enough, add a bit of flour, white pepper, and vinegar, then serve.

Potage de manches d'espaule en ragoust / Braised shoulder shank soup

Vos manches estans blanchis farinez-les & passez par la poësle, les faites cuire dans une terrine avec toutes les garnitures qui peuvent souffrir la cuisson : faites mitonner vostre pain ou croustes avec bon bouillon, & le garnissez de vos manches, champignons, ou de ce que vous aurez, puis servez.

Translation:

After blanching the shoulder shanks, flour them and sauté them in a pan. Cook them in a dish with all the garnishes that can withstand the cooking process. Let your bread or crusts simmer with good broth, and then garnish it with the shanks, mushrooms, or whatever you have, then serve.

Potage de beccasses rosties / Roasted woodcock soup

Estans rosties empottez-les avec bon boüillon & un bouquet, & les faites bien cuire ; faites aussi mitonner vostre pain & le garnissez de vos beccasses & de tout ce que vous aurez, puis servez. Vous pouvez aussi le faire de mesme que de perdrix marbrée.

Translation:

After roasting the woodcocks, place them in a pot with good broth and a bouquet (of herbs), and cook them well. Also, let your bread simmer and garnish it with the woodcocks and anything else you have, then serve. You can also make it in the same way as you would with marbled partridges.

Demie bisque / Half bisque soup

Prenez pigeons un peu gros, ouvrez les, & les faites cuire de mesme que la bisque, garnissez & assaisonnez les aussi de mesme façon, en sorte qu'elle soit aussi bonne que la bisque si vous pouvez, puis servez.

Translation:

Take somewhat large pigeons, open them, and cook them in the same way as a bisque. Garnish and season them in the same manner, so that it is as good as a bisque, if possible. Then serve.

Potage à la Jacobine au fromage / Jacobine soup with cheese

Prenez chapon garny de ses os appropriez, comme aisles & cuisses, & fromage, dont vous ferez autant de lits que de chair, & vous arroserez le tout de bouillon d'amende si vous pouvez : ou s'il n'est assez lié delayez deux ou trois œufs, & avec la paësle du feu luy donnez couleur. Or pour affermir & rendre bon bouillon pillez les os & les faites bouillir avec le meilleur de vos bouillons bien assaisonné, que vous pouvez garnir de pistaches, cistrons, ou grenades, puis servez.

Translation:

Take a capon, including its appropriate bones, such as wings and thighs, and cheese. Arrange the cheese in layers as you would with the meat, and pour almond broth over it, if you can. If the broth is not thick enough, dissolve two or three eggs and, with the pan off the heat, give it colour. To strengthen and enhance the broth, crush the bones and boil them with the best of your well-seasoned broth. You can garnish it with pistachios, lemons, or pomegranates, then serve.

Entrées in Early Modern French Cuisine

From the Middle Ages through the Renaissance, the overall structure of formal meals did not undergo major changes. Galli (2016) explains: "Le repas médiéval, basé essentiellement sur le trio potages-rôts-entremets […] fournit la structure de base à la séquence classique du repas de l'époque moderne" (p.123). By the mid-to late 17th century, the structure of the French meal began to evolve, particularly in the placement and treatment of entrées, the role of fruit, and the emerging division between sweet and savory courses (Galli, 2016, p. 125). One significant development was the repositioning of the entrée, which came to follow the potage and precede the rôt (roast).

La Varenne's entrées, which follow the potage section in *Le Cuisinier François*, exemplify this evolution. Typically meat-based and richly seasoned, they reflect both culinary skill and courtly taste. These dishes formed part of the elaborate rhythm of elite meals, offering complexity and abundance. Entrées could involve diverse proteins such as veal, mutton, poultry, offal, or fish, often accompanied by sauces, lard, or forcemeats. They marked a transition in texture and intensity from the relatively light potages to the heavier rôtis, and often displayed the cook's mastery in preparation, garnishing, and plating. La Varenne's entrées reflect both a codification of this genre and an innovation in streamlining and clarifying previously more elaborate Renaissance techniques.

The following section presents 85 entrée recipes from *Le Cuisinier François*, alongside modern English translations. This selection offers insight into the diversity and significance of the entrée in early modern French gastronomy.

Poulet d'Inde à la framboise / Turkey with raspberries

Apres qu'il est habillé levez en le brichet, & tirez la chair que vous acherez avec graisse & peu de chair de veau, que vous metterez ensemble avec jeaunes d'œufs & pigeonneaux, & le tout bien assaisonné, vous remplirez vostre poulet d'Inde avec sel, poivre, clou batu, & capres, puis le mettez à la broche & le faites tourner bien doucement ; estant presque cuit, tirez le & le mettez dans une terrine avec bon bouillon, champignons & un bouquet : pour lier la sauce prenez un peu de lard coupé, le faites passer par la poësle, lequel estant fondu vous tirerez, & y mettrez un peu de farine que vous laisserez bien roussir, & delayerez avec un peu de bouillon & du vinaigre ; la mettrez en suite dans vostre terrine avec jus de citron, & servez : si c'est au temps des framboises, vous y en mettrez une poignée par dessus.

Translation:

After preparing the turkey, remove the breastbone, and pull off the meat, which you will mince together with some fat and a little veal meat. Mix this with egg yolks and young pigeons, season it well, and stuff your turkey with salt, pepper, ground cloves, and capers. Then put it on a spit and roast it slowly. When it is almost cooked, remove it and place it in a casserole with good broth, mushrooms, and a bouquet garni. To thicken the sauce, take a little chopped lard, render it in a frying pan until the fat melts, then remove it and add a little flour, letting it brown well. Dilute this with some broth and vinegar, then pour it into your casserole along with some lemon juice, and serve. If it's raspberry season, you can add a handful of raspberries on top.

Membre de mouton à la Cardinale / Mutton cutlet à la Cardinale

Prenez membres de mouton, les battez bien, & lardez de gros lard, puis ostez leur la peau, la farinez & passez avec du lard, & les faites cuire avec bon bouillon, bouquet, champignons, troufle ou beatilles bien passez, & que la sauce soit bien liée, puis servez.

Translation:

Take the lamb cutlets, pound them well, and lard them with thick bacon. Then, remove the skin, flour them, and cook them in lard. Cook them with good broth, a bouquet garni, mushrooms, truffles, or sweetbreads, all well sautéed, and ensure that the sauce is well thickened. Then serve.

Jaretts de veau à l'epigramme / Veal shank à l'epigramme

Estans bien blanchis farinez-les, passez les par la poësle avec du lard fondu ou du sain-doux : cassez les & les mettez dans un pot avec bon assaisonnement de sel, poivre, clou & bouquet, mettez y un oignon, peu de bouillon & de capres, puis les farinez avec de la paste & les estouffez avec le couvercle du pot, faites les cuire peu à peu pendant trois heures, apres quoy découvrez les & faites reduire vostre sauce jusqu'à ce que ce qui y est en soit meilleur : mettez y des champignons si vous en avec, & servez.

Translation:

After blanching them well, flour the veal shanks and brown them in a pan with melted lard or suet. Break them and place them in a pot with a good seasoning of salt, pepper, cloves, and a bouquet garni. Add an onion, a little broth, and capers. Then seal the pot with dough and cover it with the lid, cooking them slowly for three hours. After that, uncover the pot and reduce the sauce until what remains is more concentrated and flavourful. Add mushrooms if you have them, and serve.

Longe de veau à la marinade / Loin of veal in marinade

Battez la bien, puis la lardez de gros lard, & la faite mariner avec vinaigre, poivre, sel espice, clou, citron, oranges, oignon & romarin, ou sauge : mettez-là apres à la broche, & la faites rostir & arroser de la sauce tant qu'elle soit cuitte, & estant cuitte vous la ferez mitonner dans la sauce, que vous lierez avec chaplure ou farine nette, champignons, palets ou asperges, puis servez.

Translation:

Beat it well, then lard it with thick pieces of lard (pork fat), and marinate it with vinegar, pepper, salt, spices, cloves, lemon, oranges, onion, and rosemary or sage. Then, put it on the spit and roast it, basting it with the sauce until it is cooked. Once cooked, let it simmer in the sauce, which you thicken with breadcrumbs or fine flour, mushrooms, small rounds of beef (palets), or asparagus, then serve.

Canards en ragoust / Ragout of ducks

Lardez les de gros lard, & les passez par la poësle, puis les empottez dans une terrine ou un pot, & y mettez bon assaisonnement : les laissez bien cuire, & garnissez de ce que vous trouverez se rapporter mieux à la couleur, puis servez.

Translation:

Lard them with thick pieces of bacon and brown them in a pan. Then place them in an earthenware dish or pot, add good seasoning, and let them cook thoroughly. Garnish with whatever best complements the colour, then serve.

Pigeonneaux en ragoust / Ragout of squabs

Plumez les à sec, & les vuidez & passez par la poësle avec du lard ou sain-doux, empottez les avec bon bouillon, & les laissez bien cuire avec un bouquet : estans cuits garnissez les de leurs foyes & rits de veau, le tout bien assaisonné, puis servez.

Translation:

Pluck them dry, clean them, and brown them in a pan with bacon or lard. Place them in a pot with good broth, and let them cook thoroughly with a bouquet garni. Once cooked, garnish with their livers and sweetbreads, all well-seasoned, then serve.

Poulardes en ragoust / Ragout of fattened hens

Prenez les bien mortifiées, & les lardez de gros lard puis les passez par la poësle, empottez les avec bon bouillon & un bouquet ; les assaisonnez & laissez bien cuire avec troufles, champignons, ou quelques petits morceaux de viande rostie pour leur donner goust, garnissez les de leurs foyes, pistaches ou citron, puis servez.

Translation:

Take well-aged (fattened) hens, lard them with thick pieces of bacon, and brown them in a pan. Place them in a pot with good broth and a bouquet garni, season them, and let them cook thoroughly with truffles, mushrooms, or small pieces of roasted meat to add flavour. Garnish with their livers, pistachios, or lemon, then serve.

Boudin blanc / White sausage

Prenez boyaux de mouton, les ratissez en sorte qu'ils soient bien clairs, puis prenez quatre livres de panne, & la coupez bien menuë ; prenez aussi deux blancs de chapon, les achez comme poudre, & meslez vostre panne ; en suite mettez y quinze œufs, une pinte de laict, la mie de la moitié d'un pain blanc, assaisonnez bien le tout de l'espice de saucisses que vous trouverez chez les Chaircuitiers toute preparée, & un peu d'anis : que si vous ne trouvez d'espice preparée, prenez poivre, clou, sel & gingembre & les battez bien ensemble, puis entonnez le tout dans les boyaux, & les faites blanchir & rostir sur du papier gras, puis servez.

Translation:

Take sheep intestines, scrape them so they are very clean, then take four pounds of pork fat and chop it finely. Also, take the white meat of two capons, chop it into a fine powder, and mix it with the pork fat. Next, add fifteen eggs, a pint of milk, the crumb of half a white bread loaf, and season everything well with the sausage spices you can find pre-prepared at the butcher's, along with a little anise. If you can't find pre-prepared spices, take pepper, cloves, salt, and ginger, and grind them well together. Then stuff everything into the intestines, blanch them, and roast them on greased paper, then serve.

Saucisses de blanc de perdrix / Partridge white meat sausages

Vos perdrix estans rosties tirez en le blanc & le achez bien menu, prenez de la panne quatre fois autant que de chair, meslez le tout ensemble bien assaisonné de mesme que le boudin blanc, mettez y aussi du laict à proportion, & entonnez le tout dans des boyaux de mouton, que vous ferez blanchir, & liés par les bouts, faites les rostir à loisir sur du papier gras ; si vous voulez entonnez les dans un boyau de petit cochon de laict ou de poulet d'Inde, puis servez.

Translation:

Once your partridges are roasted, take the white meat and chop it very finely. Take four times as much pork fat as meat, and mix it all together, seasoning it well as you would for white sausage. Add milk in proportion, and stuff everything into sheep intestines, which you should blanch and tie at the ends. Roast them slowly on greased paper. If you prefer, you can stuff them into the intestines of a suckling pig or a young turkey, then serve.

Andouïlles / Andouille sausages

Prenez fraises de veau & les decoupez avec de la panne, du lard & de la chair de porc, faites mitonner le tout ensemble dans un pot ; estant cuit & froid vous y meslerez un peu de laict & des œufs, puis l'entonnerez dans un gros boyau de porc, avec mesme assaisonnement qu'au boudin blanc. Faites en moitié laict & eau, puis rostir sur du papier gras, & servez.

Translation:

Take veal sweetbreads and cut them up with pork fat, bacon, and pork meat. Let everything simmer together in a pot. Once cooked and cooled, mix in a little milk and eggs, then stuff the mixture into a large pork intestine, using the same seasoning for white sausage. Use half milk and half water, then roast on greased paper, and serve.

Servelats / Sausages

Prenez un boyau de bœuf, le ratissez bien, du lard, de la chair de porc ou mouton, ou telle autre que vous voudrez apres l'avoir bien achée, pillez-là avec poivre, sel, vin blanc, clou, fines herbes, oygnon, peu de panne : puis en-tonnez & liez par le bout, & les mettez à la cheminée. Quand vous voudrez vous en servir, faites les cuire avec de l'eau, & sur la fin un peu de vin & de fines herbes : apres qu'ils sont cuits vous les pouvez garder un mois. Servez.

Translation:

Take a beef casing, clean it thoroughly. Prepare pork fat, and either pork or mutton meat, or any other meat you prefer, finely chopped. Pound the mixture with pepper, salt, white wine, cloves, fine herbs, onion, and a little pork fat. Stuff the mixture into the casing, tie the ends, and place it by the fireplace. When you want to use them, cook the sausages in water, adding a little wine and fine herbs towards the end. Once cooked, they can be kept for a month. Serve.

Poulets marinez / Marinated chickens

Prenez vos poulets, les fendez en deux & les battez, puis les faites tremper dans du vinaigre bien assaisonné. Lors que vous voudrez servir farinez les ou y faites une petite paste avec deux œufs & peu de farine : faites les frite avec du lard fondu, ou du sain-doux ; & quand ils seront frits mettez les dans leur marinade un peu mitonner, puis servez.

Translation:

Take your chickens, cut them in half, and pound them. Then, let them soak in well-seasoned vinegar. When you are ready to serve, either flour them or coat them with a small batter made from two eggs and a little flour. Fry them in melted lard or bacon fat. Once fried, put them back into their marinade and let it simmer a bit, then serve.

Manches d'espaules à l'olivier / Shoulder chops with olives

Cassez vos manches, les faites blanchir, essuyez ; en suite estans farinez passez les dans la poësle avec du lard ou du sain-doux. Quand ils seront bien frits empotez les avec fort peu de boüillon, & y mettez un bouquet, peu d'oygnon passé avec champignons, capres, roignons, palets de bœuf, le tout bien assaisonné, couvrez les avec le couvercle, & faites un morceau de paste molle pour le fermer de peur qu'il ne prenne de l'air, mettez les sur un peu de braise & les faites cuire à loisir, puis servez.

Translation:

Break (cut) your shoulder chops, blanch them, and dry them. Next, flour them and brown them in a pan with lard or bacon fat. Once they are well-fried, place them in a pot with just a little broth, and add a bouquet garni, a small amount of onions with mushrooms, capers, and beef sweetbreads, all well-seasoned. Cover the pot with a lid, seal it with a piece of soft dough to prevent air from entering, place it on some embers, and cook slowly until tender. Then serve.

Piece de bœuf à l'Angloise ou Chalonnoise / Beef à l'Angloise or Chalon-style

Ayez une pièce de bœuf de poictrine & la faite bien boüillir : cõme elle est presque cuite tirez la & la lardez de gros lard, puis la mettez à la broche, une marinade dessous, dont vous l'arroserez avec un bouquet de sauge, que si elle ne tient à la broche, prenez des bastons & la liez par les deux bouts. Apres qu'elle est cuitte vous la tirerez & la mettrez dans une terrine, en suite faites la mitonner avec sa marinade jusques à ce que vous soyez prest de servir. Garnissez la de ce que vous voudrez, de capres ou de navets, ou des deux ensemble, ou de palets, ou de persil, ou de la marinade mesme, pourveu qu'elle soit bien liée ; puis servez.

Translation:

Take a piece of beef brisket and boil it well. When it is almost cooked, remove it and lard it with thick strips of bacon. Then place it on the spit, with a marinade underneath, and baste it with a bouquet of sage. If it does not stay on the spit, use sticks to tie it at both ends. Once it is cooked, remove it and place it in an earthenware dish. Simmer it with its marinade until you are ready to serve. Garnish it with whatever you prefer, such as capers, turnips, or both, or sweetbreads, parsley, or even with the marinade itself, provided it is well thickened; then serve.

Poictrine de veau à l'estoffade / Veal breast à l'estoffade

Prenez poictrine d'un veau bein blanc & bien gras, mettez dessous des bardes de larde, & l'assaisonnez, puis la couvrez jusques à ce qu'elle ait pris couleur & soit plus de moitié cuite : apres passez champignons, palets, capres & ris de veau, & qu'ils se meslent & achevent de cuire ensemble.

Translation:

Take a veal breast that is very white and well-marbled with fat. Place strips of bacon underneath it and season it. Then cover it until it has taken on colour and is more than half cooked. Afterwards, add mushrooms, small rounds of beef (palets), capers, and sweetbreads, and let them mix together and finish cooking.

Perdrix en ragoust / Partridges in ragout

Prenez vos perdrix, habillez les, & les picquez de trois ou quatre lardons de gros lard, puis les farinez & les passez dans la poësle avec lard ou sain-doux ; en suite faites les cuire dans une terrine, bien consommer & assaisonner. Lors que vous voudrez servir prenez du lard & le battez dans un mortier, meslez le dans vostre ragoust, & servez.

Translation:

Take your partridges, dress them, and insert three or four strips of thick bacon into each. Then flour them and brown them in a pan with lard or bacon fat. Next, cook them in an earthenware dish, ensuring they are well-done and well-seasoned. When you are ready to serve, take some bacon, grind it in a mortar, mix it into your ragout, and serve.

Langue de bœuf en ragoust / Beef tongue in ragout

Lardez la de gros lard, puis l'empottez, faites cuire, & assaisonnez de haut goust. Lors qu'elle sera presque cuite laissez la refroidir, picquez la, embrochez, & arrousez de son ragoust jusques à ce qu'elle soit rostie, & tirée faites la mitonner dans la sauce avec un peu d'oygnon pilé, un peu de lard, & un peu de vinaigre, puis servez.

Translation:

Lard it with thick strips of bacon, then place it in a pot, cook it, and season it strongly. When it is almost cooked, let it cool, pierce it, skewer it, and baste it with its ragout until it is roasted. Once done, let it simmer in the sauce with a bit of crushed onion, some bacon, and a little vinegar, then serve.

Langue de porc en ragoust / Pork tongue in ragout

Prenez les fraisches & les passez par la poësle, puis les faites bien cuire & assaisonner de haut goust, estant presque cuites vous les repasserez avec oygnon pilé, troufles, farine seiche & un peu de vin blanc, & les faites mitonner dans leur mesme bouillon, & estant cuittes servez.

Translation:

Take fresh pork tongues and brown them in a pan, then cook them thoroughly and season them with strong flavours. When they are almost cooked, sauté them with crushed onion, truffles, dry flour, and a little white wine, and let them simmer in their own broth. Once fully cooked, serve.

Langue de mouton en ragoust / Mutton tongue in ragout

Prenez en plusieurs, & estant bien cuites farinez les & passez par la poësle, faites les mitonner avec bon bouïllon, & y passez peu d'oygnon, champignons, troufles, persil ensemble, le tout bien assaisonné, avec un filet de verjus & de vinaigre, puis servez.

Translation:

Take several lamb tongues, and once they are well cooked, flour them and brown them in a pan. Let them simmer with good broth, and add a bit of onion, mushrooms, truffles, and parsley all together. Season everything well, and add a splash of verjus and vinegar, then serve.

Queuë de mouton en ragoust / Mutton tail in ragout

Prenez-là joincte au membre, lardez la toute de gros lard, & la mettez cuire avec une piesse de bœuf : lors qu'elle sera à moitié cuite tirez la, l'enfarinez & la passez par la poësle, puis la mettez dans une terrine avec bon bouillon, & l'assaisonnez bien de champignons, capres, palets de bœuf, & couvrez, & la laissez bien cuire, puis servez.

Translation:

Take the lamb tail attached to the joint, lard it all over with thick strips of bacon, and cook it with a piece of beef. When it is half-cooked, remove it, flour it, and brown it in a pan. Then place it in an earthenware dish with good broth, and season it well with mushrooms, capers, and beef sweetbreads. Cover it and let it cook thoroughly, then serve.

Membre de mouton à la daube / Braised mutton shoulder à la daube

Il le faut bien larder avec gros lard, puis l'empotter avec de l'eau, & bien assaisonner : lors qu'il sera presque cuit mettez y du vin blanc à proportion, & le faites achever de cuire avec fines herbes, écorce de citron ou d'orange, mais fort peu de peur de l'amertume ; lors que vous le voudrez servir garnissez le de persil & de fleurs.

Translation:

You must lard it well with thick strips of bacon, then place it in a pot with water and season it well. When it is almost cooked, add a proportionate amount of white wine and let it finish cooking with fine herbs and a small amount of lemon or orange zest, being careful not to add too much to avoid bitterness. When you are ready to serve, garnish it with parsley and flowers.

Poulet d'Inde à la daube / Turkey à la daube

Il se fait de mesme que le membre de mouton, hors qu'il le faut bien lier avant que de le mettre cuire : mesme assaisonnement, vin blanc, &c. Servez le avec persil.

Translation:

It is prepared in the same way as the braised lamb shoulder, except that it must be tied well before cooking. Use the same seasoning, white wine, etc. Serve it with parsley.

Civé de liévre / Civé of hare

Prenez un liévre, descoupez le par morceaux, l'empottez avec du bouïllon, le faites bien cuire, & assaisonnez d'un bouquet ; puis estant à moitié cuit mettez y un peu de vin, & y passez un peu de farine avec un oygnon & fort peu de vinaigre : servez à sauce verte.

Translation:

Take a hare, cut it into pieces, place it in a pot with broth, cook it thoroughly, and season it with a bouquet garni. When it is halfway cooked, add a little wine, and mix in some flour with an onion and a small amount of vinegar. Serve with a green sauce.

Poictrine de mouton en aricot / Mutton breast in stew

Passez la par la poësle, puis l'empottez avec du boüillon & assaisonnez, & estant à moitié cuitte passez des navets coupez en deux ou autrement, les mettez ensemble, sans oublier un peu de lard passé avec un peu de farine, un oygnon aché bien menu, un filet de vinaigre & un bouquet, servez à sauce courte.

Translation:

Brown it in a pan, then place it in a pot with broth and season it. When it is half-cooked, add turnips cut in halves or otherwise, along with a bit of lard browned with some flour, a finely chopped onion, a splash of vinegar, and a bouquet garni. Serve with a reduced and thickened sauce.

Agneau en ragoust / Ragout of lamb

Faites le rostir, puis le mettez dans une terrine avec un peu de bouillon, vinaigre, sel, poivre, clou, & un bouquet, peu de farine passée, peu d'oygnon pilé, capres, champignons, escorce de citron, ou d'orange, & le tout bien mitonné ensemble, servez.

Translation:

Roast the lamb, then place it in a dish with a little broth, vinegar, salt, pepper, cloves, and a bouquet of herbs. Add a little sifted flour, some crushed onions, capers, mushrooms, and lemon or orange zest. Let everything simmer together well, and serve.

Haut costé de veau en ragoust / Braised veal rib ragout

Coupez le par costes, les farinez, & les passez par la poësle avec du lard, puis les empottez, & les faites cuire avec peu de bouillon, capres, asperges, troufles, & le tout bien mitonné, servez.

Translation:

Cut the veal into rib portions, coat them with flour, and sauté them in a pan with some bacon. Then place them in a pot and cook with a little broth, capers, asparagus, and truffles. Once everything is well simmered together, serve.

Piece de bœuf à la daube/ Braised beef

Apres qu'elle est à moitié cuitte, lardez la de gros lard, & la remettez cuire avec le mesme bouillon si vous voulez ; puis estant bien cuitte & assaisonnée, sans oublier le vin, servez.

Translation:

After the beef is half-cooked, lard it with thick pieces of bacon, and return it to cook with the same broth if you wish. Once it is well-cooked and seasoned, don't forget the wine, then serve.

Membre de mouton à la logate / Leg of mutton à la logate

Apres l'avoir bien choisi battez le bien, ostez en la peau & la chair du manche dont vous couperez le bout : le lardez avec moyen lard, le farinez & passez par la poësle avec lard ou sain-doux. Lors qu'il vous paroistra bien roux, empottez le avec une cuillerée de bouillon bien assaisonné de sel, poivre, clou, & un bouquet ; vous y pouvez mettre capres, champignons, troufles Estouffez le d'un couvercle fermé avec de la farine, ny trop mole ny trop dure delayée dãs de l'eau, & faites cuire sur peu de charbon l'espace de 3. heures. Estant cuit découvrez le, & le garnissez de ce que vous avez à y mettre, comme roignons, culs d'artichaux, riz de veau, & sauce courte : servez, & autour mettez citron coupé, ou grenade.

Translation:

After selecting a good piece of mutton leg, beat it well, remove the skin, and trim the meat from the shank, cutting off the end. Lard it with medium-sized pieces of bacon, coat it with flour, and brown it in a pan with lard or suet. When it appears nicely browned, place it in a pot with a spoonful of well-seasoned broth (with salt, pepper, cloves, and a bouquet garni. You can add capers, mushrooms, and truffles. Cover it tightly with a lid and seal it with a flour paste, neither too thick nor too thin, mixed with water. Let it cook over a low heat for about 3 hours. Once cooked, uncover it, garnish with what you have on hand, such as kidneys, artichoke bottoms, sweetbreads, and a reduced and thickened sauce. Serve it, garnished with slices of lemon or pomegranate around the dish.

Piece de bœuf à la marotte / Piece of beef à la marotte

Estant presque cuitte lardez la de gros lard, puis faites un pasté de paste bise de la grandeur qu'est vostre piece de bœuf bien assaisonnée de tout ce que vous voudrez, & garnie de mesme, avec capres. Lors qu'elle aura cuit fort long temps avec boüillon, passez y oygnon & ails batu, puis servez.

Translation:

When the beef is almost cooked, lard it with thick slices of fat, then make a pastry shell from brown dough the size of your piece of beef, well-seasoned with whatever spices you like, and garnished the same way, with capers. After it has cooked for a long time with broth, add onions and crushed garlic, then serve.

Queuë de mouton rostie / Roasted mutton tail

Estant bien cuite levez en la peau. Couvrez la de sel, mie de pain, & persil aché, puis la passez par la poësle devant le feu, puis servez, avec verjus & persil au tour.

Translation:

Once it is well-cooked, remove it from the skin. Cover it with salt, breadcrumbs, and chopped parsley, then pass it through the frying pan in front of the fire. Afterward, serve it with verjus and parsley around it.

Piece de bœuf, & queuë de mouton au naturel / Piece of beef and mutton tail au naturel

Prenez une piece de bœuf sortant de la boucherie, saupoudrez la d'un peu de sel, non par trop de peur d'avoir affaire du bouïllon, faites la bien cuire, & levez ce qui aura esté salé comme les peaux : si vous voulez resalez la & poudrez de sel menu : servez avec persil autour ou pain frit, & quelquefois de petits pastez, ou quelque liaison de ragoust. La queuë de mouton au naturel se fait de mesme que la piece de bœuf, estant bien cuite ostez la peau, la poudrez de sel, & autour de persil, & la servez chaude.

Translation:

Take a piece of beef straight from the butcher, sprinkle it with a little salt—not too much, to avoid creating broth. Cook it well, and remove any salted parts, such as the skins. If you wish, you can re-salt it and sprinkle it with fine salt. Serve with parsley around it, or with fried bread, and sometimes with small pastries or a ragout sauce. The mutton tail in its natural state is prepared the same way as the piece of beef. Once it is well-cooked, remove the skin, sprinkle it with salt, surround it with parsley, and serve it hot.

Cochon à la daube / Braised pork

Estant bien habillé coupez le en cinq morceaux, puis y passez peu de gros lard, & le mettez avec bouïllon, vin blanc, fines herbes, oygnon, & estant bien assaisonné servez avec persil. La sauce courte y demeure en gelée pour servir froid, & y mettez saffran si vous voulez.

Translation:

Once it is well-prepared, cut it into five pieces. Then, insert some pieces of thick bacon, and cook it with broth, white wine, fine herbs, and onion. Once it is well-seasoned, serve it with parsley. The reduced sauce will set into a jelly to be served cold, and you can add saffron if you wish.

Oye à la daube / Braised goose

Lardez la de gros lard, & la faite bien cuire, puis y mettez une pinte de vin blanc, & l'assaisonnez bien de tout ce qu'il faut pour une daube. Si vous voulez la passer sur le gril, & la servir coupée en quatre avec une sauce Robert par dessus vous le pouvez.

Translation:

Lard the goose with thick bacon and cook it well. Then add a pint of white wine and season it thoroughly with everything needed for a braise. If you wish, you can finish it on the grill and serve it cut into four pieces with a Robert sauce on top.

Oye en ragoust / Goose in ragout

Prenez une oye, la coupez en quatre estant bien battuë, la farinez & faites passer par la poësle, puis la faites cuire avec du bouïllon, l'assaisonnez de toute sorte d'espice & d'un bouquet. La garnissez de tous ses abatis, qui sont foye, jusier, aisles, & col : que la sauce soit courte & liée, puis servez.

Translation:

Take a goose, cut it into four pieces, and flatten them well. Dredge the pieces in flour and then brown them in a pan. Cook the goose with broth, seasoning it with various spices and a bouquet garni. Garnish with all its giblets, including the liver, gizzard, wings, and neck. Ensure the sauce is thick and reduced, then serve.

Sarcelles en ragoust / Ducklings in ragout

Estant habillées bardez les de moyen lard, les passez par la poësle & les faites mitonner avec bouillon bien assaisonné, puis les passez avec un peu de lard & de farine, oynon, capres, champignons, troufles, pistaches, & escorce de citron tout ensemble, puis servez.

Translation:

Once dressed, wrap the ducklings in slices of medium bacon, then brown them in a pan and simmer them with well-seasoned broth. Afterward, combine them with a bit of lard and flour, along with onions, capers, mushrooms, truffles, pistachios, and lemon peel. Cook everything together, then serve.

Poulet d'Inde en ragoust / Turkey in ragout

Fendez le & battez, puis le picquez si voulez de gros lard, le farinez & passez par la poësle : le mettez en suite mitonner dans une terrine avec bon bouillon, bien assaisonné & garny de ce que vous voudrez. Faites le cuire jusqu'à sauce courte, & servés.

Translation:

Cut and flatten the turkey. If you like, insert some thick bacon into it. Coat it in flour and brown it in a pan. Then place it in an earthenware dish or pot with good broth, well-seasoned, and garnished with ingredients of your choice. Cook it until the sauce is reduced and thickened, then serve.

Cochon en ragoust / Pork in ragout

Apres l'avoir habillé, levez en la peau si vous voulez, puis le coupez en quatre, le farinez, passez par la poësle, bien assaisonné au goust : garnissez le de capres, troufles, champignons, & servez à sauce courte.

Translation:

After preparing it, remove the skin if desired, then cut the pork into four pieces. Coat the pieces in flour and brown them in a pan, seasoning well to taste. Garnish with capers, truffles, and mushrooms, and serve with a reduced and thickened sauce.

Longe de veau en ragoust / Veal loin in ragout

Estant bien battuë, lardez la de gros lard & l'embrochez, puis estant à moitié cuite mettez la mittonner avec bon bouïllon, & faites une sauce liée avec farine & oygnon passé. Garnissez de champignons, artichaux, asperges, troufles, & le roignon découpé : servez.

Translation:

Once well-pounded, wrap the veal loin in thick bacon and skewer it. When it is about halfway cooked, place it in a pot to simmer with good broth. Prepare a thickened sauce with flour and strained onions. Garnish with mushrooms, artichokes, asparagus, truffles, and sliced onion. Serve.

Alloüettes en ragoust / Braised larks

Estant habillées ostez leur le jusier & leur écrassés un peu l'estomach, les farinez & passez avec du lard : estant bien rousses faites les mitonner, & assaisonnez de capres & de champignons. Vous y pouvez mettre escorce de citron ou jus, ou orange, ou un bouquet. Degraissez les & servez avec ce que vous aurez à servir.

Translation:

Once dressed, remove the gizzards and slightly crush the stomachs. Coat them in flour and brown them with some lard. When they are well-browned, let them simmer and season with capers and mushrooms. You can add lemon or orange peel or juice, or a bouquet garni. Skim off the fat and serve with your choice of accompaniments.

Foye de veau fricassé / Veal liver fricassee

Coupez le par tranche fort déliées, puis le passez par la poësle avec du lard ou du beure, bien assaisonné de sel, poivre, oygnon aché bien menu, & une goute de bouillon, vinaigre, ou verjus de grain & pour lier la sauce mettez y chapelure de pain bien passée. Vous le pouvez servir sans mitonner crainte qu'il ne durcisse, avec capres, champignons, & garny de ce que vous aurez.

Translation:

Cut the liver into very thin slices, then sauté them in a pan with bacon or butter. Season well with salt, pepper, finely chopped onion, and a splash of broth, vinegar, or verjus. To thicken the sauce, add well-sifted breadcrumbs. You can serve it without further simmering to avoid toughening the liver, and garnish with capers, mushrooms, and any other accompaniments of your choice.

Pieds de veau & de mouton en ragoust / Braised veal and sheep's feet

Estans bien cuits, les farinez & passez par la poisle avec du lard ou sain-doux, puis les mettez mitonner avec peu de bouillon, peu de verjus, un bouquet, un morceau de citron, & farine passée : le tout bien assaisonné & la sauce courte, meslez y des capres, puis servez. Les pieds de mouton se font de mesme ; Estans bien cuits, & lever osté, les farinez & passez avec lard ou sain-doux, & les mettez mitonner avec peu de bouillon & verjus, un bouquet, morceau de citron, & farine passée, le tout bien assaisonné & sauce courte, y meslés des capres & servez.

Translation:

Once thoroughly cooked, coat them in flour and brown them in a pan with bacon or fat. Then place them in a pot to simmer with a small amount of broth, a little verjus, a bouquet garni, a piece of lemon, and some flour. Season well and reduce the sauce until thickened. Add capers, then serve. Sheep's Feet are prepared the same way: once thoroughly cooked and the skin removed, coat them in flour and brown them with bacon or fat. Simmer with a small amount of broth, verjus, a bouquet garni, a piece of lemon, and flour. Season well and reduce the sauce until thickened, then add capers and serve.

Gras double en ragoust / Braised beef shank

Estant bien blanc & bien cuit, coupez-le bien menu, le fricassez avec lard, persil & siboulle, & assaisonné avec capres, vinaigre, farine fritte & un oygnon : faites le mitonner, & servez. Vous pouvez aussi y mesler en autre façon jaunes d'œufs & verjus pour liaison.
Autre façon. Prenez le bien gras, le découpez, poudrez de sel & de mie de pain, le faites rostir sur le gril, & l'assaisonné de verjus de grain ou vinaigre, ou jus d'orange ou de citron, puis servez.
Translation: Once well-cooked and white, cut it into small pieces. Sauté it with bacon, parsley, and scallions, and season with capers, vinegar, fried flour, and an onion. Simmer the mixture and serve. You can also mix in egg yolks and verjus to thicken the sauce.
Alternative Method: Take the well-cooked beef shank, cut it into pieces, and coat with salt and breadcrumbs. Roast it on the grill and season with verjus (from unriped grapes), vinegar, or orange or lemon juice. Then serve.

Poulets fricassez / Fricasseed chickens

Estans habillez, découpez par morçeaux & bien lavez, faites les boüillir avec bon bouïllon, & quand ils seront presque cuits, mettez les égoutter, & puis les fricassez. Apres cinq ou six tours assaisonnez les de bonnes herbes, comme persil, siboulle, &c. delayez des jaunes d'œufs pour lier la sauce, & servez.

Translation:

Once dressed, cut the chickens into pieces and wash them well. Boil them in good broth, and when they are almost cooked, drain them, then, sauté the pieces. After cooking for five or six minutes, season them with fresh herbs such as parsley, scallions, etc. Mix in egg yolks to thicken the sauce, and serve.

Pigeonneaux fricassez / Fricassee of Squabs

Apres les avoir bien eschaudez, découpez les par morceaux & les passez avec du lard & beure par moitié : Estans bien fricassez jettez y siboulles, persil, asperges, poivre, sel, clou batu, les arrosez de bouillon bien assaisonné, & les servez blanchis ou non.

Translation:

After blanching the squabs thoroughly, cut them into pieces and sauté them with equal parts bacon and butter. Once well-browned, add scallions, parsley, asparagus, pepper, salt, and crushed cloves. Pour in well-seasoned broth. Serve either blanched or not, according to preference.

Fricandeaux / Fricandeaux

Pour les faire, prenez du veau, le découpez par petites tranches & les battez bien avec le manche du couteau : achez toutes sortes d'herbes, graisse & un peu de lard, & estant bien assaisonnées & liées avec des œufs, les roulez parmy ces tranches de viandes, puis les faites cuire dans une terrine ou tourtiere ; estant cuites servez les avec leur sauce.

Translation:

To make fricandeaux, take veal and cut it into small slices. Pound them well with the back of a knife. Chop various herbs, fat, and a bit of bacon, and mix them with seasoning and eggs to bind. Roll this mixture between the slices of meat, then cook them in an earthenware dish or pie dish. Once cooked, serve with the sauce.

Fricassée de veau / Veal Fricassee

Prenez du veau & le coupez par tranches deliées, farinez les fort & les passez par la poësle, & assaisonnez avec un oygnon picqué de cloux, puis avec un peu de bouillon mettez les mitonner, & la sauce estant liée servez.

Translation:

Take veal and cut it into thin slices. Coat them heavily in flour and brown them in a pan. Season with an onion studded with cloves, then add a bit of broth and let it simmer. Once the sauce is thickened, serve.

Ruelle de veau en ragoust / Braised veal rump

Lardez la de gros lard, l'embrochez & la faites cuire un peu plus de la moitié : puis la mettez mitonner avec un peu de bouillon & un bouquet, & couvrez bien. Estant cuite servez avec une sauce liée de chapelure de pain ou de farine, & un oygnon. Servez la garnie de troufles & champignons.

Translation:

Lard it with thick strips of pork fat, skewer it, and cook it until just over halfway done. Then place it in a pot to simmer with a bit of broth and a bouquet garni, covering it well. Once cooked, serve with a thickened sauce made from bread crumbs or flour, and an onion. Garnish with truffles and mushrooms.

Espaule de veau en ragoust / Braised veal shoulder

Faites la blanchir & la farinez, puis la passez par la poësle, estant bien rousse mettez la mitonner dans une terrine. Estant presque cuite assaisonnez la d'un bouquet de toutes sortes, de beatilles, champignons, passez y un peu de farine, un peu d'oygnon aché & un filet de vinaigre, puis servez.

Translation:

Blanch the veal shoulder and coat it in flour, then brown it in a pan. Once it is well-browned, transfer it to an earthenware dish to simmer. When it is nearly cooked, season it with a bouquet garni, sweetbreads, herbs, including basil, and mushrooms. Add a bit of flour, some chopped onion, and a splash of vinegar, then serve.

Espaule de mouton en ragoust / Braised mutton shoulder in ragout

Battez la bien & en ostez la peau : puis la farinez & passez par la poesle : en suite mettez la mitonner avec bon boüillon, un bouquet & bon assaisonnement, garnissez la de ce que vous aurez ; entre-autres choses de capres, & servez.

Translation:

Pound the shoulder well and remove the skin. Then coat it in flour and brown it in a pan. Next, let it simmer with good broth, a bouquet garni, and proper seasoning. Garnish it with what you have on hand, including capers, among other things, and serve.

Poictrine de veau fritte / Fried veal breast

Estant blanchie faites la cuire dans une grande marmite ou dans un autre pot. Il n'importe qu'elle cuise avec d'autre viande. Apres qu'elle est cuitte ouvrez la en deux, & faites une paste avec un peu de farine, œufs, sel, & peu de persil, & puis la moüillez dans vostre appareil : faites la frire en suite dans du sain-doux ou du lard fondu, & estant tirée jettez la dessus une poignée de persil bien verd & bien sec. Servez.

Translation:

Once blanched, cook it in a large pot or other cooking vessel. It does not matter if it is cooked with other meats. Once done, cut it in half, and prepare a batter with a little flour, eggs, salt, and some parsley. Dip the veal in the batter and fry it in rendered pork fat or melted lard. When done frying, sprinkle a handful of bright green, well-dried parsley on top. Serve.

Longe de chevreuil en ragoust / Venison loin à la ragout

Lors qu'elle est bien picquée, mettez la à la broche, puis estant à moitié cuitte arrosez la avec poivre, vinaigre, & peu de boüillon : faites lier la sauce, puis servez.

Translation:

Once the venison loin is well larded, place it on a spit. When it's halfway cooked, baste it with pepper, vinegar, and a little broth. Thicken the sauce, then serve.

Costellettes de mouton en ragoust / Mutton chops in stew

Découppez les, puis les battez & enfarinez, les passez en suite par la poësle, estant passées mettez les avec bon boüillon & capres, & le tout bien assaisonné, servez.

Translation:

Cut the mutton chops, then pound and flour them. Next, sauté them in a pan and once browned, add good broth and capers. When everything is well-seasoned, serve.

Bœuf à la mode / Beef à la mode

Battez le bien & le lardez avec de gros lard, puis le mettez cuire dans un pot avec bon boüillon, un bouquet, & toutes sortes d'espices, & le tout estant bien consommé servez avec la sauce.

Translation:

Pound the beef well and lard it with thick strips of pork fat. Then, cook it in a pot with good broth, a bouquet garni, and a variety of spices. Once everything is well-reduced, serve it with the sauce.

Bœuf à l'estoffade/ Braised beef

Coupez le en tranche fort déliées, & estant bien battuës farinez les & les passez avec du lard : mettez les en suite dans une terrine ou dans un pot avec bon boüillon, le tout bien assaisonné & sauce courte, servez.

Translation:

Cut the beef into very thin slices, and after pounding them well, flour them and sauté with bacon. Then, place them in an earthenware dish or a pot with good broth. Once everything is well-seasoned and the sauce is reduced, serve.

Lapreaux en ragoust / Young rabbit in ragout

Vous les pouvez fricasser comme poulets, ou les passer par la poësle avec un peu de farine, puis les mettez mitonner avec bon boüillon, & assaisonnez avec capres, jus d'orange ou citron, & bouquet ou siboule.

Autre façon. Lors qu'ils sont rostis découpez les en pieces, les passez par la poësle & mettez mitonner dans un plat avec jus d'orange, capres, peu de chapelure de pain : sauce de haut goust & courte, servez.

Translation:

You can prepare them as you would a chicken fricassee, or sauté them in a pan with a little flour, then let them simmer in good broth. Season with capers, orange or lemon juice, and a bouquet garni or scallions.

Another method: Once the rabbits are roasted, cut them into pieces, sauté them in a pan, and let them simmer in a dish with orange juice, capers, and a little breadcrumb. The sauce should be rich and reduced. Serve.

Longe de porc à la sauce Robert / Pork loin with sauce Robert

Lardez la de gros lard, puis la faites rostir, & l'arrosez de verjus & vinaigre avec un bouquet de sauge. La graisse estant tombée prenez la pour fricasser un oignon, lequel estant fricassé vous mettrez sous la longe avec la sauce dont vous l'aurez arrosée : Le tout estant un peu mitonné ensemble, de peur qu'elle ne s'endurcisse, servez. Cette sauce s'appelle sauce Robert.

Translation:

Lard the pork loin with thick strips of pork fat, then roast it, basting it with verjus and vinegar along with a bouquet of sage. Once the fat has rendered, use it to sauté an onion. When the onion is sautéed, place it beneath the loin along with the basting sauce. Let everything simmer together briefly, taking care not to let meat toughen. Serve. This sauce is called sauce Robert.

Perdrix à l'estoffade / Braised partridges

Prenez vos perdrix & les lardez de gros lard, & les passez par la poësle : estant bien rousses empottez les avec bon boüillon, & les faites cuire bien assaisonnées. Pour la garniture, vous aurez troufles, champignons, asperges fricassées, avec quoy les ferez mitonner : Servez avec citron & pistaches. Si la sauce n'est assez liée, prenez un peu de farine ou de vos liaisons, & ne la liez pas trop.

Translation:

Take your partridges and lard them with thick pieces of pork fat, then brown them in a pan. Once they are nicely browned, transfer them to a pot with good broth and cook them until well-seasoned. For the garnish, use truffles, mushrooms, and sautéed asparagus, and let everything simmer together. Serve with lemon and pistachios. If the sauce is not thick enough, add a little flour or your usual thickener, but do not overdo it.

Chapon aux huistres / Capon with oysters

Vostre chapon estant habillé & bardé de lard & de papier beuré faires le rostir, & lors qu'il rostit mettez dessous une léche-fritte, apres que vous aurez bien nettoyé vos huitres vous les blanchirez si elles sont vieilles : estant bien nettes & blanchies passez les par la poësle avec ce qui est tombé de dessus vostre chapon, & les assaisonnez de champignons, oygnon picqué & un bouquet. Estant bien fricassées vous osterez le bouquet, & le reste vous le mettrez dans le corps du chapon, que vous ferez mitonner avec un peu de capres, puis servez.

Translation:

After preparing your capon and larding it with bacon and buttered paper, roast it, placing a drip pan underneath. Once you have thoroughly cleaned the oysters, blanch them if they are old. After cleaning and blanching, sauté the oysters in a pan with the drippings from the capon. Season with mushrooms, a pierced onion, and a bouquet garni. When well sautéed, remove the bouquet, then place the remaining mixture inside the capon. Let it simmer with a few capers, then serve.

Allebran en ragoust / Young wild duck in ragout

Estans habillez passez les par la poësle, puis les mettez mitonner dans une terrine avec bon bouillon & un bouquet, le tout bien assaisonné : estans bien cuits & la sauce bien liée, mettez y capres, champignons, troufles, & servez.

Translation:

After preparing the young ducks, brown them in a pan, then place them in a casserole with good broth and a bouquet garni, seasoning everything well. Once thoroughly cooked and the sauce well-thickened, add capers, mushrooms, and truffles, and serve.

Langue de mouton fritte en ragoust & begnest / Fried mutton tongue in ragout and fritters

Prenez vos langues & les fendez par la moitié, puis les passez par la poësle, & les assaisonnez bien. Mettez les en suite dans un plat avec verjus & muscade : Prenez apres peu de farine & la delayez avec un œuf, & la sauce qui est dessous vos langues, que vous jetterez dan cét appareil : faites la frire avec du lard fondu ou du sain-doux : Estant frite jettez dans la poësle une poignée de persil, & faites en sorte qu'il demeure bien verd, servez les seiches ou bien avec une marinade & le reste de vostre sauce.

Translation:

Take your tongues and split them in half, then sauté them in a pan, seasoning well. Next, place them in a dish with verjus and nutmeg. Then, mix a little flour with an egg, along with the sauce from beneath the tongues, and pour this batter over them. Fry the mixture in melted lard or rendered pork fat. Once fried, add a handful of parsley to the pan, making sure it stays bright green. Serve the tongues either with a marinade or with the remaining sauce.

Foye de veau en ragoust / Calf's liver in ragout

Lardez les de gros lard, & le mettez dans un pot bien assaisonné avec un bouquet, escorce d'orange, & capres ; puis estant bien cuit, & la sauce liée, coupez le par tranche, & servez.

Translation:

Lard the liver with thick strips of pork fat, and place it in a pot well-seasoned with a bouquet garni, orange peel, and capers. Once it's thoroughly cooked and the sauce has thickened, slice the liver and serve.

Poulets à l'estuvée / Stewed chickens

Découpez les bien menus & les mettez cuire avec peu de boüillon, du vin blanc & beure bien fraiz, assaisonnez les de siboulles & persil achez ensemble : lors qu'ils seront cuits delayez jaunes d'œufs pour lier vos poulets, & servez.

Translation:

Cut the chickens into small pieces and cook them with a little broth, white wine, and fresh butter. Season with finely chopped scallions and parsley. When cooked, stir in egg yolks to thicken the sauce, then serve.

Teste de veau fritte / Fried calf's head

Estant habillée & cuite vous la désosserez, puis vous ferez une paste avec des œufs, bien assaisonnée. Trempez y cette teste, & la mettez frire avec du sain-doux : estant bien fritte poudrez la de sel, jus de citron ou verjus, puis la servez avec persil frit.

Translation:

Once the head is prepared and cooked, debone it, then make a well-seasoned batter with eggs. Dip the head in the batter and fry it in rendered pork fat. When well-fried, sprinkle it with salt, lemon juice or verjus, then serve with fried parsley.

Foye de veau picqué / Larded calf's liver

Picquez le bien menu, puis le mettez à la broche, & faites une marinade dessous, dont vous l'arroserez en cuisant, afin que la marinade se tourne en sauce : Estant cuit faites le mitonner avec capres, & servez. Vous pouvez vous servir de foye de veau pour lier des sauces, & d'autres fois pour faire du boudin gris.

Translation:

Lard the liver thoroughly, then place it on a spit and prepare a marinade beneath it. Baste the liver with the marinade as it roasts, allowing it to reduce into a sauce. Once cooked, let it simmer with capers, then serve. Calf's liver can also be used to thicken sauces, or at other times to make boudin gris (grey sausage).

Abbatis de poulets d'Inde / Turkey giblets

Faites les blanchir & cuire avec bon bouillon, lors qu'ils seront presque cuits, passez les avec du lard & bon assaisonnement, que la sauce soit courte, & puis servez.

Translation:

Blanch them, then cook them in good broth. When nearly done, sauté them with bacon and proper seasoning, ensuring the sauce is well reduced, then serve.

Espaule de sanglier en ragoust / Boar shoulder in ragout

Lardez la de gros lard, puis la mettez dans une chaudiere pleine d'eau, avec sel, poivre, & un bouquet. Prenez bien garde de ne la trop assaisonner parce qu'il faut reduire le bouillon à une sauce courte. Estant plus de moitié cuitte vous y mettrez une pinte de vin blanc, du clou, & une feuille de laurier ou un baston de rosmarin : puis estant bien cuitte, & la sauce courte, vous la lierez : Et pour ce faire faites fondre du lard & y passez un peu de farine, puis mettez y un oygnon aché bien menu, faites luy faire un tour ou deux de poësle, & le versez dans vostre sauce, que vous ferez mitonner avec capres & champignons, & le tout estant bien assaisonné servez.

Translation:

Lard the shoulder with thick strips of bacon, then place it in a pot filled with water, along with salt, pepper, and a bouquet garni. Take care not to over-season it, as the broth will be reduced to a concentrated sauce. Once it is more than halfway cooked, add a pint of white wine, a few cloves, and either a bay leaf or a sprig of rosemary. When the meat is fully cooked and the sauce has reduced, thicken it. To do this, melt some bacon fat, stir in a bit of flour, and add a finely chopped onion. Cook it in the pan for a minute or two, then pour it into the sauce. Let it simmer with capers and mushrooms, and once well-seasoned, serve.

Cuisseaux de chevreuil / Venison hindquarters

Ils se peuvent faire de mesme que l'espaule de sanglier : comme aussi la longe & l'espaule ; ou bien apres les avoir lardez de gros lard vous les pouvez passer par la poësle pareillement avec du lard & de la farine, apres quoy vous les ferez cuire avec du bouillon, & lierez la sauce de mesme.

Translation:

These can be prepared in the same way as the boar shoulder; the loin and the shoulder can also be cooked similarly. Alternatively, after larding them with thick strips of bacon, you can sauté them in a pan with bacon and flour. Then, cook them in broth and thicken the sauce in the same way.

Cochon farcy / Stuffed pig

Il le faut prendre soubs la mere, le saigner dans de l'eau preste à bouillir, le peller, le couper entre les cuisses, lever la peau, la queuë, les pieds, & la teste, puis les mettre tremper jusques à ce que vous en ayez affaire. Pour le corps vous le trouverez apres : Pour le farcir, prenez du veau & graisse de bœuf, fraisez les bien en façon de gaudiveau, puis vous en emplirez la peau avec champignons passez, pigeonneaux, riz de veau, un brin de fines herbes, enfin de tout ce que vous aurez, jusques à ce qu'elle ait la forme de cochon ; vous recouserez ce qui sera ouvert, le trousserez & ferez blanchir dans l'eau, tout prest à mettre à la broche. Une heure & demye devant disner l'embrocherez au travers de la teste, l'envelopperez avec du papier beuré, & le lierez par les deux bouts avec des éclisses de bois, & à mesure qu'il cuira l'arroserez de beure : Estant cuit vous le développerez & osterez le filet en sorte qu'il ne paroisse avoir esté farcy, puis servez. Pour le corps de ce cochon, estant habillé faites le blanchir, mais fort peu, picquez le bien, & le faites rostir comme s'il estoit entier, ou comme un agneau, estant cuit vous le pouvez servir avec une sauce verte.

Translation:

Take the piglet while it is still nursing, bleed it into water that is just about to boil, scald it, and cut it between the thighs. Remove the skin, tail, feet, and head, then soak them until needed. Set the body aside for later. To stuff it: Take veal and beef fat and mince them finely as you would for a gaudiveau (a finely chopped meat mixture). Fill the skin with this stuffing along with sautéed mushrooms, squabs, veal sweetbreads, a sprig of fine herbs, and anything else you may have, until it takes the full shape of a pig. Sew up the openings, truss it, and blanch it in water, making it ready for the spit. An hour and a half before serving, skewer it through the head, wrap it in buttered paper, and tie the ends with wooden splints. As it roasts, baste it with butter. Once it is cooked,

remove the paper and take out the trussing string so that it doesn't appear to have been stuffed, then serve. As for the pig's body, once dressed, blanch it very briefly, prick it thoroughly and roast it as if it were whole, or like a lamb. Once cooked, you can serve it with a green sauce.

Pieds de mouton fricassez / Fricasseed mutton feet

Estans bien cuits, coupez les fort menus, & les passez par la poësle avec du lard ou du beure. Ayant fait trois ou quatre tours mettez y siboulle p&ersil achez ensemble. Incontinent apres mettez y fort peu de bouillon, & assaisonnez bien le tout. Estant prest à servir délayez des œufs à proportion de vostre viande, comme pour quatre pieds trois œufs, avec du verjus de grain ou commun : vous y pouvez mettre groiselle au lieu de verjus de grain : puis vostre sauce estant courte meslez y vostre liaison, & servez. Les pieds de mouton se font de mesme : Prenez les fort blancs & bien cuits ; coupez les bien menus, & ostez le ver qui est dans les pieds, puis les fricassez & assaisonnez avec persil & siboulle achez ensemble : faites vostre liaison comme dessus, meslez la, & servez.

Translation:

Once the feet are thoroughly cooked, cut them into very small pieces and sauté them in a pan with lard or butter. After turning them three or four times in the pan, add chopped green onion and parsley. Immediately after, add just a little broth and season everything well. When ready to serve, mix in eggs in proportion to the amount of meat, for example, three eggs for four feet, along with verjus made from unripe grapes or regular verjus. You may also use red currents in place of grape verjus. Once the sauce has reduced, mix in the egg mixture as a liaison, and serve. Mutton feet can also be prepared the same way: choose very white, well-cooked feet; cut them into small pieces, and remove the hard tendon from the feet. Then fricassee and season them with chopped parsley and onion. Prepare the liaison as above, stir it in, and serve.

Langues de mouton rosties / Roasted mutton tongues

Habillez les & coupez par la moitié, puis les arrosez pour faire tenir dessus mie de pain & sel menu, & les mettez sur le gril : faites une sauce avec peu de bouillon, beure frais, siboulles & persil entier, peu de chappelure, sel, poivre, muscade, le tout passé ensemble ; puis faites mitonner les langues avec la sauce. Estant prest de servir garnissez vostre assiette ou plat, si c'est en hyver, de capres, jus de citron, ou champignons, puis servez.

Autre façon. Estans cuittes assaisonnez les & coupez par la moitié, puis les faites frire avec une paste. Servez avec jus de citron, persil frit, & garnissez.

Autre façon en ragoust. Nettoyez les bien, levez en les palets, & les fendez, mettez aussi par dessus mie de pain & sel menu, faites les rostir, & apres qu'elles seront rosties les mettez dans la lechefritte sous le rost : faites une sauce avec persil, siboulle ou oygnon achez menu, beure frais & verjus de grain : & lors que vous serez prest à servir delayez jaune d'œuf dans vostre sauce & la jettez dessus vos langues, puis servez promptement.

Autre façon. Prenez vos langues à moitié cuites, habillez les, puis les faites mitonner dans un pot avec bouillon, & les passez par la poësle avec lard fondu, peu de farine, oygnon aché, le tout bien assaisonné : servez les garnies de ce que vous aurez, entre autre de capres achées, avec sauce courte.

Autre façon. Vos langues estans rosties & picquées, servez les mitonnées dans une sauce courte liée comme cy dessus. Ou bien vous les pouvez faire mitonner avec une sauce douce.

Translation:

Prepare the tongues and cut them in half, then moisten them so that breadcrumbs and fine salt stick to them, then place them on the grill. Make a sauce with a little broth, fresh butter, whole

scallions and parsley, a bit of breadcrumbs, salt, pepper, and nutmeg, all cooked together; then let the tongues simmer in the sauce. When ready to serve, if it's winter, garnish your dish or plate with capers, lemon juice, or mushrooms, then serve.

Another method: Once the tongues are cooked, season them and cut them in half, then fry them in a batter. Serve with lemon juice, fried parsley, and garnish.

Another method, in ragout: Clean the tongues thoroughly, remove the membranes, and split them. Sprinkle breadcrumbs and fine salt over the top, roast them, and once roasted, place them in the dripping pan under the roast. Make a sauce with chopped parsley and scallions or onion, fresh butter, and verjus. When ready to serve, mix an egg yolk to enrich your sauce and pour it over the tongues, then serve promptly.

Another method: Take the tongues when they are half-cooked, clean and prepare them, then simmer in a pot with broth, then sauté them in a pan with melted lard, a little flour, and chopped onion, all well-seasoned. Serve garnished with whatever you have, especially chopped capers, with a reduced sauce.

Another method: Once the tongues are roasted and larded (pricked with fat), let them simmer in a thickened sauce as described above. Or, if you prefer, simmer them in a sweet sauce.

Achis de viande rostie / Minced roast meat

Achis de viande rostie, soit galimaffrée ou autre, se fait ainsi : Ayant levé la peau vous couperez l'espaule pres du manche, desssosserez le manche, & mettrez la peau devant le feu ; puis vous dessosserez pareillement la pallete & acherez la viande bien menuë avec capres & persil, ce qu'estant fait faites la mitonner avec une siboulle ou un oygnon picqué, le tout bien assaisonné : & pour rendre vostre achis plus delicat, mettez y un peu de mie de pain & beure fraiz, si vous voulez : Mettez le dans un plat ou sur une assiette, & l'arrosez de son jus ou d'autres, & la peau par dessus, puis servez. Vous pouvez le garnir de grenade, citron, ou pain cuit. Achis de perdrix se fait de mesme, à la reserve que vous le pourrez nourrir de jus, & garnir de ce que vous jugerez à propos.

Translation:

Minced roast meat, whether galimafrée or another type, is made as follows: After removing the skin, cut the shoulder near the joint, debone the bone, and place the skin in front of the fire to crisp. Then, debone the blade and finely mince the meat along with capers and parsley. Once this is done, let it simmer with a scallion or a clove-studded onion, all well-seasoned. To make your mince more delicate, you may add a little breadcrumbs and fresh butter if you like. Place it in a dish or on a plate, drizzle it with its own juice or another sauce, and lay the crisped skin on top, then serve. You may garnish it with pomegranate seeds, lemon, or toasted bread. Minced partridge is prepared in the same way, except that it can be enriched with jus and garnished with whatever you see fit.

Attereaux / Skewered veal

Prenez une ruelle de veau, la coupez par tranches fort déliées aux endroits où il n’y a point de filets. Faites picquer vos tranches & les mettez cuire dans une tourtiere couverte, puis avec peu de boüillon faites les mitonner, liez vostre sauce, & les servez garnis.

Translation:

Take a piece of veal, and slice very thinly in the areas where there are no tendons. Lard or pierce the slices and cook them in a covered baking dish or pan. Then, with a little broth, let them simmer. Thicken the sauce, and serve the slices garnished.

Achie de viande cruë / Minced raw meat

Prenez telle viande que vous voudrez ostez en les filets, & la achez bien, blanchie ou non, peu apres meslez y deux fois autant de graisse de bœuf d'aupres du roignon ayant osté le filet ; puis le tout bien aché & bien assaisonné la delayez avec du bouillon, & la faites mitonner. Vous la pouvez garnir de marrons, ou de ce que vous aurez propre à garnir. Estant cuit servez avec graisse.

Translation:

Take whichever meat you prefer, remove the fillets, and chop it finely, whether blanched or not. Shortly afterward, mix in twice as much beef fat from around the kidney, after removing the fillet. Then, chop everything finely and season it well. Thin it with some broth, and let it simmer. You can garnish it with chestnuts or whatever you have suitable for garnishing. Once cooked, serve it with the fat.

Poupeton / Poupeton

Prenez chair de veau & graisse de bœuf ou mouton, la achez bien ensemble, & assaisonnez, meslez y des œufs pour lier la farce, & en suite coupez trois ou quatre bardes de lard, sur lesquelles vous estendrez vostre chair achée, que vous couvrirez de pigeonneaux, beatilles, riz de veau, asperges, champignons, jaunes d'œufs, roignons, crestes, artichaux, & au dessus de tout cela vous y mettrez encore de la chair, & le tout estant bien assaisonné le ferez cuire, puis servez.

Translation:

Take veal meat and beef or mutton fat, chop them together finely, and season the mixture. Add eggs to bind the stuffing. Then, cut three or four slices of bacon, on which you will spread your chopped meat. Cover it with young pigeons, sweetbreads, veal kidneys, asparagus, mushrooms, egg yolks, lamb kidneys, poultry combs, artichokes, and on top of all that, add more of the meat mixture. Once everything is well-seasoned, cook it, then serve.

Tourte de lard / Bacon pie

Prenez du lard, le découpez, & le faites fondre entre deux plats, assaisonnez le de mesme que la tourte de moëlle, que vous trouverez en l'article suivant, estant cuite servez.

Translation:

Take some bacon, cut it into pieces, and melt it between two dishes. Season it the same way as the marrow pie, which you will find in the following section. Once it is cooked, serve.

Tourte de moüelle / Marrow pie

Prenez de la mouëlle & la faites fondre, estant fonduë passez la, & meslez sucre, jaunes d'œufs, pistaches, ou amendes pillées ; faites en suitte une abbaisse fort déliée de paste fine, sur laquelle vous mettrez vostre appareil, bandez la si vous voulez : faites la cuire, & la servez sucrée.

Translation:

Take some bone marrow and melt it. Once melted, strain it and mix in sugar, egg yolks, pistachios, or crushed almonds. Then, make a very thin layer of fine pastry dough, on which you will spread your mixture. Add a crust on top if you like. Bake it, and serve it sweetened.

Tourte de pigeonneaux / Pigeon pie

Faites vostre paste fine & la laissez reposer : puis prenez vos pigeonneaux, les nettoyez, & les faites blanchir. S'ils sont trop gros coupez les, & prenez gaudiveaux, asperges, champignons, culs d'artichaux, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs, cardes, palets de bœuf, troufles, verjus de grain ou groiselles. Garnissez vostre tourte de ce que vous avez, sans oublier l'assaisonnement, puis servez.

Translation:

Prepare your fine pastry and let it rest. Then take your pigeons, clean them and blanch them. If they are too large, cut them into pieces. Use ingredients such as sweetbreads, asparagus, mushrooms, artichoke hearts, beef marrow, egg yolks, chard, beef slices, truffles, and verjus or red currents. Garnish the pie with what you have, making sure not to forget the seasoning, then serve.

Tourte de veau / Veal pie

Prenez un morceau de veau, le faites blanchir, & le achez avec deux fois autant de graisse : estant bien assaisonné faites une abbaisse de paste fine, mettez dessus vostre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurez, comme beatilles, &c. sucrez si vous voulez, puis estant cuite servez.

Translation:

Take a piece of veal, blanch it, and chop it with twice as much fat. Once well-seasoned, make a layer of fine pastry, place your meat on it, and in the middle, add whatever you have, such as sweetbreads, etc. Add sugar if you wish, then once cooked, serve.

Pasté de chapon desossé / Deboned capon pie

Vostre chapon estant desossé farcissez le de toutes sorte de beatilles, andoüillettes, champignons, troufles, moëlle, capres, cardes, riz de veau, & godiveaux, estant farcy dressez le sur paste fine, le bandé de papier beuré, le liez avec un fil, & le couvrez bien assaisonné. Estant cuit servez.

Translation:

After deboning your capon, stuff it with all sorts of delicacies such as small sausages, mushrooms, truffles, bone marrow, capers, cardoons, sweetbreads, and meatballs. Once stuffed, place it on a layer of fine pastry, wrap it in buttered paper, tie it with string, and cover it well-seasoned. Once cooked, serve.

Pasté de gaudiveau / Gaudiveau pie

Dressez une paste en ovalle, la garnissez de vos gaudiveaux, au milieu desquels vous mettrez toute sorte de garniture, comme champignons, foyes de chapons gras, cardes, jaunes d'œufs durs, riz de veau, & assaisonnerez le tout. Bandez le de paste par dessus, & lors qu'il sera cuit servez avec sauce de verjus, jaunes d'œufs, & muscade.

Translation:

Shape an oval pastry and fill it with your meatballs (gaudiveaux). In the middle, add all sorts of garnishes such as mushrooms, fatty capon livers, cardoons, hard-boiled egg yolks, sweetbreads, and season everything. Cover it with another layer of pastry, and once it is cooked, serve it with a sauce made of verjus, egg yolks, and nutmeg.

Pasté d'assiette / Plate pie

Prenez chair de veau & graisse de bœuf ou de mouton, faites en une façon de gaudiveaux, puis dressez vostre paste bien proprement à hauteur de demy pied, & l'emplissez d'un lict de chair, & au dessus un autre lict de champignons, un autre de carde ou de cardeaux, ou pigeonneaux, palets de bœuf, roignons & jaunes d'œufs, en sorte que le lict de dessus soit de vos godiveaux, couvrez le & assaisonnez, puis servez.

Translation:

Take veal meat and beef or mutton fat, and make a type of godiveaux (a type of finely ground meat mixture), then prepare your pastry very neatly to a height of half a foot, and fill it with a layer of meat. On top, add another layer of mushrooms, then another layer of cardoons or small cardoons, or squab, slices of beef, kidneys, and egg yolks, making sure the top layer is of your godiveaux. Cover it and season it, then serve.

Pasté à la marotte / Marotte pie (hare and mutton pie)

Prenez farine de seigle que vous sallerez, faites en vostre paste, & l'ajustez en forme de pasté. Vous prendrez en suite un liévre ou deux, & deux membres de mouton avec un peu de graisse, que vous acherez ensemble bien menu, & assaisonnerez : Faites en suite vostre pasté, auquel pardessus vous laisserez un souspirail : lors qu'il aura cuit trois heures tirez le & le remplissez de bon bouillon, remettez le au four, & lors qu'il sera entierement cuit servez.

Translation:

Take rye flour, salt it, and make your dough, shaping it into the form of a pie. Then take one or two hares and two joints of mutton with a bit of fat, chop them together very finely, and season them. Next, make your pie, leaving a small vent hole on top. After it has baked for three hours, take it out and fill it with good broth, then return it to the oven. Once it is fully cooked, serve.

Pasté à l'Angloise / English-style pie

Prenez un levraut ou un liévre, achez le bien avec graisse de bœuf ou de mouton, ou mesme de blanc de chapon ; meslez bien le tout ensemble, & assaisonnez : mettez y si vous voulez des capres & du sucre. Faitres ainsi vostre paste, lors qu'elle sera farinée estendez la, & la pliez en trois ou quatre comme une serviette, mettant du beure frais sur chaque lict de paste, en sorte que pour une livre de paste il y ait une demye livre de beure, à proportion. Ainsi accommodée, laissez la reposer quelque peu, & faites en suite vostre pasté, que vous garnirez au dehors de papier beuré. Faites le bien cuire, le dorez, & servez.

Translation:

Take a young or mature hare, chop it finely with beef or mutton fat, or even capon breast; mix everything together well and season it. If you like, add capers and sugar. Prepare your dough, and once it's floured, roll it out and fold it three or four times like a napkin, spreading fresh butter on each layer of dough, so that for one pound of dough there is half a pound of butter, proportionately. Once prepared, let it rest for a while, then make your pie, which you will wrap on the outside with buttered paper. Bake it well, glaze it, and serve.

Pasté à la Cardinale / Cardinal pie

Faites vos pastez fort haut & fort estroits, emplissez-les de gaudiveaux, & les couvrez en sorte que le couvercle soit aussi fort haut Puis les servez principalement pour garniture à une piece de bœuf, ou sur une assiette.

Translation:

Make your pies very tall and very narrow, fill them with godiveaux (a type of finely ground meat mixture), and cover them so that the lid is also very tall. Serve them mainly as a garnish for a piece of beef or on a plate.

Poulets en ragoust dans une bouteille / Ragout of chicken in a bottle

Desossez entierement un poulet, mettez en la peau dans une bouteille, & laissez dehors l'ouverture du col, que vous lierez au goulot de cette bouteille : faites en suite telle farce que vous voudrez avec champignons, troufles, riz de veau, Pigeonneaux, asperges, & jaunes doeufs, dont vous emplirez la peau du poulet ou du chapon, que vous lierez & laisserez aller dans cette bouteille, qu'il faut boucher de paste. Vous ferez cuire vostre ragoust bien assaisonné dans la marmitte, dont vous l'osterez peu autant que de servir, & mettrez mitonner devant le feu. Et quand vous serez prest de servir, coupez cette bouteille avec un diamant, en sorte que le bas demeure plein & entier, puis vous servirez.

Translation:

Bone a chicken completely, then place skin inside a bottle, leaving the neck of the skin protruding through the bottle's opening, tie it securely at the opening. Next, prepare a stuffing of your choice, such as mushrooms, truffles, veal sweetbreads, young pigeons, asparagus, and egg yolks, and fill the chicken or capon skin with this mixture. Tie it up and slip it fully into the bottle, which should be sealed with pastry. Cook the well-seasoned ragout in a pot, removing it just before serving, and let it simmer by the fire. When ready to serve, cut the bottle with a diamond (or glass cutter), so that the bottom remains whole and intact, then serve.

Desserts

The term dessert originates from the French verb *desservir*, meaning "to clear the table" and came into common usage in the late seventeenth to eighteenth centuries (Tebben, 2015, p.11). Unlike modern cookbooks, early seventeenth-century French culinary texts, such as *Le Cuisinier François*, do not include a dedicated dessert section. This absence reflects how the concept of dessert as a distinct course was still evolving. Sweets and confections were integrated throughout meals, blurring the lines between savoury and sweet preparations. As Tebben (2015) notes, named French desserts like gâteau de Savoie, Saint-Honoré, or the Paris-Brest are relatively recent developments; the term "dessert" itself was not regularly used until the late eighteenth century (p.10).

In seventeenth-century France, sugar occupied a complex position at the intersection of medicine, luxury and cuisine. Initially regarded as a medicinal substance, sugar's culinary uses broadened significantly during this period. As Fine (2020) explains, sugar "was used widely in preparing all sorts of foods including meats, and what was previously a "medicine" began to be consumed as a necessary foodstuff" (p.6). This shift marks one of the most significant transformations in early modern food culture.

The complexity of sugar is mirrored in the culinary literature of the time. In *Le Cuisinier François*, La Varenne includes a variety of sweet preparations such as tarts, custards and sugared eggs, but does not designate them under a unified category of "dessert". Rather, these dishes appear dispersed throughout the text.

The growing significance of sugar and sweets during this period soon inspired more specialized publications. La Varenne's *Le*

Pâtissier françois (1653), widely regarded as the first dedicated French pastry book, alongside *Le Confiturier François* (1660), the former sometimes attributed to La Varenne though not definitively confirmed as his work (Galli, 2016, p.114), reflect an increasing interest in refining and codifying the art of sweet-making (Fine, 2020, p.4). These later works respond to a cultural shift that began to see sweet dishes not merely as medicinal remedies or incidental treats, but as culinary achievements deserving of both technical precision and aesthetic care.

The next section presents 27 sweet recipes from *Le Cuisinier François*, alongside their modern English translations.

Tourte de franchipanne (a) / Frangipane tart

Prenez un chaudeau de laict, & faites vostre appareil pour faire vostre cresme, en cette sorte : prenez un peu de farine, que vous ferez cuire avec vostre laict ; estant cuite, prenez cinq jaunes d'œufs, & meslez le tout ensemble, avec pistaches battuës, amandes, peu de sel, & quantité de sucre ; faites en suite vostre paste, la détrempez avec blancs d'œufs, & sel, & laissez la reposer. Faites en six abbaisses fort deliées, & les beurrez l'une apres l'autre, estendez vostre cresme dessus vos six abbaisses, & faites en encore six autres, & les mettez l'une apres l'autre bien beurrée, & particulierement celle de dessus, pour luy donner couleur. Estant cuite dans une tourtiere, ou sur une assiette, la changez en une autre, & la sucrez, puis servez avec fleurs. Vous pouvez faire la tourte de franchipanne de toute autre sorte de cresme, & la servir de mesme sorte que celle cydessus.

Translation:

Take a quart of milk and prepare your mixture to make your cream in this way: take a little flour, which you will cook with your milk; once it is cooked, take five egg yolks, and mix everything together with ground pistachios, almonds, a little salt, and a generous amount of sugar. Then make your pastry dough, knead it with egg whites and salt, and let it rest. Roll it out into six very thin layers, buttering each one after the other. Spread your cream over the six layers, then make another six layers, stacking them and buttering each one, especially the top layer to give it colour. Once baked in a pie dish or on a plate, transfer it to another dish and sprinkle with sugar, then serve decorated with flowers. You can make the Tourte de Franchipanne with any other type of cream and serve it in the same way as described above.

Nulle / Egg custard

Prenez une douzaine de jaunes d'œufs, & deux ou trois blancs, mettez y peu de cresme, un peu de sel & beaucoup de sucre ; battez bien le tout ensemble, & ensuite le passez dans une passoire, puis le mettez sur une assiette, & dans un plat, & lors que vous estes prest à servir, faites la cuire ; estant cuite, servez avec sucre, & eaux de senteur, & garnissez de fleurs.

Translation:

Take a dozen egg yolks, and two or three egg whites, add a little cream, a pinch of salt, and plenty of sugar. Beat everything together well, then pass it through a sieve, and pour it onto a plate, and into a dish. When you are ready to serve, cook it. Once cooked, serve it with sugar, scented waters, and garnish with flowers.

Nulle ambrée / Layered egg custard

Prenez cresme ou laict bien frais, delayez jaunes d'œufs, fort peu de sel, sucre, muse, ou ambre : & lors que vous estes prest de servir, faites un lict de vostre appareil, & un lict de jus & successivement jusques au nombre de cinq ou six : puis passez la paisle rouge par dessus, garnissez de sucre & muse ou eau de fleur d'orange, & servez.

Translation:

Take fresh cream or milk, and mix in egg yolks, a small amount of salt, sugar, mace, or ambergris. When you are ready to serve, make a layer of your mixture, then a layer of juice, and repeat until you have five or six layers. Then pour the red sauce over the top, garnish with sugar and mace or orange blossom water, and serve.

Nulle verte / Green gelée (jelly)

Elle ne differe point des precedentes qu'en couleur, laquelle vous donnerez ainsi qu'à la gellée, dont vous avez la methode cy-devant.

Translation:

It differs from the previous ones only in colour, which you will give it in the same way as for the jelly (layered egg custard), for which you have the method above.

Tourte de pistaches (a) / Pistachio Tart

Faites fondre du beurre, & y mettez six jaunes d'œufs avec du sucre : battez une poignée de pistaches, & les meslez ensemble avec un grain de sel. Puis faites vostres abbaisse, & la foncez ; mettez y vostre appareil, & la bandez : Estant cuite, servez la sucrée, & la garnissez d'écorce de citron confite.

Translation:

Melt some butter, and add six egg yolks with sugar. Grind a handful of pistachios and mix them together with a pinch of salt. Then make your pastry, roll it out, and line the tart shell. Add the filling and cover with a pastry strip. Once baked, serve sweetened and garnish with candied lemon peel.

Œufs à la portugaise / Portuguese eggs

Prenez quantité de jaunes d'œufs, & une livre, ou demie livre de sucre, dont vous ferez un syrop, lequel estant fait, vous le meslerez avec vos œufs, avec une goute d'eau de fleur d'orange, & les faites cuire : Estant cuits, faites un cornet de papier beurrè & bien double ; mettez vostre appareil dedans, lequel estant refroidy, ostez le papier, & mettez cét appareil sur une assiette, la pointe en haut, le sucrez & le garnissez de nompareille, canelle, écorce de citron confite, & fleurs, puis servez.

Autre façon. Faitez un syrop, puis cassez une douzaine d'œufs, ou plus, & les battez bien, faites chauffer vostre syrop, & lors qu'il sera bien chaud, meslez y vos œufs, passez le tout ensemble dans une passoire, & faites le cuire ; Estant cuits, servez le avec du biscuit coupé & dressé en pyramide, eaux de senteur, & musc ou ambre gris.

Translation:

Take a quantity of egg yolks, and one or half a pound of sugar to make a syrup. Once the syrup is ready, mix it with your egg yolks, adding a drop of orange blossom water, and cook the mixture. Once cooked, make a cone from buttered paper, well folded in multiple layers. Place your mixture inside the cone, and once it has cooled, remove the paper and place the mixture on a plate, with the point facing upward. Sprinkle with sugar and garnish with nonpareils (decorative sugar sprinkles), cinnamon, candied lemon peel, and flowers, then serve.

Another method: Make a syrup, then break a dozen (or more) eggs, and beat them well. Heat the syrup, and when it is very hot, mix in the eggs, then pass everything through a sieve and cook it. Once cooked, serve it with sliced biscuits arranged in a pyramid, scented waters, and musk or ambergris.

Œuf mignons / Sweet eggs

Faites vostre syrop, & prenez des jaunes d'œufs, les delayez bien, & les mettez dans vostre syrop : Estant cuits, mettez les sur une assiette avec une goute d'eau de fleur d'orange, & de muse, puis servez.

Translation:

Make your syrup, and beat some egg yolks well. Add them to your syrup. Once cooked, transfer to a plate with a drop of orange blossom water and musk, then serve.

Œufs filez / Threaded eggs

Prenez une chopine de vin blanc avec un morceau de sucre, faites les bien bouïllir, puis cassez des œufs, & les battez bien passez les dans une passoire, & les mettez en suite dans vostre poëslon tout bouillant, par ce moyen ils sont cuits en un moment, & se trouvent enfilez ; tirez les de vostre syrop, & les mettez égouter, puis les servez en pyramide, avec eau de senteur.

Translation:

Take a pint of white wine with a piece of sugar, bring it to a boil, then break some eggs, beat them well, pass them through a sieve, and then add them to your boiling pan. This way, they cook instantly and become “threaded” or “strained”. Remove them from the syrup and let them drain, then serve them arranged in a pyramid shape, with scented water.

Œufs à La Varenne / Eggs à La Varenne

Faites un syrop bien fait, faites frire des blancs d’œufs, & les mettez dans vostre syrop, estant cuits servez les avec eau de fleur d’orange.

Autre façon : Faites vostre syrop, & avec vos œufs frits, meslez y un peu de laict bien frais : estant cuits, servez les sur une assiette, bien blancs, & garnis d’eaux de senteur.

Translation:

Make a well-prepared syrup, fry the egg whites, and add them to the syrup. Once cooked, serve them with orange blossom water.

Another method: Make your syrup, and with your fried eggs, mix in a little fresh milk. Once cooked, serve them on a plate, perfectly white, and garnish with scented waters.

Œufs à la neige / Eggs à la neige (Eggs in snow)

Faites bouïllir du laict avec peu de farine, mettez y apres plus de la moitié de douze blancs d'œufs, & remuez bien le tout ensemble, & le sucrez ; lors que vous serez prest de servir, remettez les sur le feu, & les glaces, ou bien jettez par dessus le reste de vos blancs bien frits, passez y legerement un couvert de four, ou tourtiere, & servez sucrez avec quelques eaux de senteur. Vous pouvez au lieu de blancs y mettre le jaune de vos œufs à proportion, & les blancs frits par dessus. La cresme à la Mazarine se fait de mesme, hormis que vous n'y mettez point de blancs d'œufs.

Translation:

Boil some milk with a little flour, then add more than half of the whites from twelve eggs, and stir everything together well, adding sugar. When you are ready to serve, return the mixture to the heat and let it form into a light foam, or alternatively, top it with the remaining fried egg whites. Lightly pass it under a lid or a baking cover, and serve it sweetened with some scented water. You may also, instead of egg whites, add the yolks in the same proportion, and top it with fried egg whites. *Crème à la Mazarine* is made the same way, except that no egg whites are added.

Arbolade / Arbolade

Faites fondre peu de beurre, & prenez de la cresme, jaunes d’œufs, jus de poires, sucre, & fort peu de sel, faites cuire le tout ensemble ; estant cuit, sucrez avec eaux de fleurs, & servez verte.

Translation:

Melt a little butter, then add cream, egg yolks, pear juice, sugar, and a small amount of salt. Cook everything together. Once cooked, sweeten with flower water, and serve it green.

Potage de laict aux jaunes d'œufs / Milk soup with egg yolks

Prenez du laict bien frais, & le faites boüillir, assaisonné de sel & de sucre ; estant prest à bouillir, délayez sept jaunes d'œufs pour un grand plat, & pour un petit à proportion, mettez les dans vostre laict, & le remuez bien en faisant son bouillon ; prenez biscuit ou pain, & en faites vostre potage, que vous servirez sucré.

Autre façon. Apprestez vostre laict, & le garnissez d'œufs pochez en l'eau, bien choisis & bien frais, afin qu'ils se pochent mieux, puis servez.

Translation:

Take some fresh milk and bring it to a boil, seasoning it with salt and sugar. When it is about to boil, whisk in seven egg yolks for a large dish (and adjust proportionally for a smaller one), add them to the milk, stirring well as it continues to boil. Take some biscuit or bread and use it to thicken your soup, which you will serve sweetened.

Another method: Prepare your milk and garnish it with poached eggs, carefully selected and very fresh, so that they poach well, then serve.

Potage de neige / Snow soup

Il se fait de laict bien assaisonné de sel & de sucre, lors que vous serez prest à servir, prenez les blancs des jaunes d'œufs que vous aurés délayez pour mettre en vostre laict, faites les bien frire, & les jettez avec vostre laict ; servez, & sucrez.

Translation:

It is made with well-seasoned milk, using salt and sugar. When you are ready to serve, take the whites of the eggs (which you have already whisked into the milk). Fry them well, then drop them into the milk. Serve and sweeten.

Potage de framboises / Raspberry soup

Delayez des œufs avec des framboises, & passez le tout ensemble, faites bouillir du laict bien assaisonné de sel, & lors qu'il boult, jettez vostre appareil dedans, & le remuez bien, dressez le, garnissez de framboises, & servez.

Translation:

Whisk eggs with raspberries, then strain the mixture. Boil some milk, well-seasoned with salt, and when it boils, add your mixture, stirring it well. Plate the soup, garnish it with raspberries, and serve.

Potage de laict d'amendes / Almond milk soup

Vos amendes battuës, mettez les mitonner avec du laict, & une mie de pain, puis les passez & les assaisonnez de sel & de sucre, lors que vous serez prest de servir, remettez y du sucre, & servez.

Translation:

Once your almonds are ground, simmer them with milk and a piece of bread crumb. After, strain the mixture and season it with salt and sugar. When you are ready to serve, add more sugar and serve.

Œufs au pain / Eggs with bread

Prenez du pain, emiez le, & le passez par une couloire si vous voulez. Faites fôdre du beurre, & estât fondu, mettez le avec vostre pain & du sucre ; puis choisissez des œufs bien frais ce qu'il vous en faut, & les battés bien avec vostre pain, sucre, beurre, sel, & un peu de laict. Pour les faire cuire, faites fondre un morceau de beurre bien chaud, mettez vostre appareil dedans, & le faites cuire. Pour leur donner couleur, faites chauffer la paisle du feu toute rouge, passez la par dessus, & servez sucré.

Translation:

Take some bread, break it into pieces, and pass it through a sieve if you wish. Melt some butter, and once melted, mix it with the bread and some sugar. Then, select fresh eggs, as many as you need, and beat them well with the bread, sugar, butter, salt, and a little milk. To cook them, melt a piece of butter in a hot pan, add the mixture, and cook it through. To give it colour, heat a red-hot iron plate, pass it over the dish, and serve sweetened.

Pommes fricassées / Fried apples

Pelez les, coupez par ruelles & les fricassez avec du beurre bien frais. Estant fricassées servés, faisant un bouillon avec un peu de muscade.

Autre façon. Coupez les par la moitié : ostez les pepins, & tout ce qui est au tour : Servez les sous la peau, & les mettez dans un plat avec du beurre, du sucre, de l'eau, & un peu de canelle, faites les cuire ; estant cuites, servez les sucrées.

Translation:

Peel the apples, cut them into slices, and fry them in fresh butter. Once fried, serve them with a light broth flavoured with a bit of nutmeg.

Another method: Cut the apples in half, remove the seeds, and everything around them. Leave them with their skins, place them in a dish with butter, sugar, water, and a bit of cinnamon, and cook them. Once cooked, serve sweetened.

Tourte de beurre / Butter tart

Faites fondre un morceau de beurre. Estant fondu, mettez y du sucre & des amendes pillées, avec un peu de cresme ou de laict délayez avec de la farine cuite, puis foncez une abaisse de paste fine ou fueilletée, mettez y vostre appareil, la bordez, la faites cuire, & la servez sucrée, & avec de l'eau de senteur, si vous en avez.

Translation:

Melt a piece of butter. Once melted, add sugar and ground almonds, along with a bit of cream or milk mixed with cooked flour. Then line a pastry shell with fine or puff pastry, pour in your mixture, crimp the edges, bake it, and serve sweetened, with a bit of scented water, if you have any.

Tourte de pistaches (b)/ Pistachio tart

Vos pistaches estant mondées, faites les battre, & de peur qu'elles ne s'huilent arrosez les avec eau de fleurs d'orange, ou autres de senteur : faites fondre autant de beure que de pistaches, & prenez autât de sucre, peu de sel, & de mie de pain blanc passé, ou une goutte de laict : puis le tout estant bien délayé ensemble, mettez le dans une abaisse de paste bien fine, la tourte & l'abaisse fort deliée : faites la cuire, sucrez la, & la servez chaude, & arrosée de telle eau de senteur que vous voudrez.

Translation:

Once your pistachios are blanched, grind them, and to prevent them from becoming oily, moisten them with orange flower water or another scented water. Melt as much butter as you have pistachios, and use an equal amount of sugar, a pinch of salt, and some white breadcrumbs or a little milk. Once everything is well mixed, place it in a finely rolled-out pastry shell, both the base and the top crust should be very thin. Bake it, sprinkle with sugar, and serve it hot, drizzled with the scented water of your choice.

Tourte de citroüille / Pumpkin tart

Faites la bouillir avec de bon laict, & la passez fort espaisse, & la meslez avec sucre, beurre, peu de sel; & si vous voulez un peu d'amendes pillées, que le tout soit fort delié, mettez le dans vostre abaisse, faites la cuire : estant cuite, arrosez la de sucre, & servez.

Translation:

Boil the pumpkin with good milk and strain it until very thick. Mix it with sugar, butter, and a pinch of salt. If you like, you may add a bit of ground almonds. Once everything is well blended, place it in your pastry shell and bake. When baked, sprinkle with sugar and serve.

Tourte de poires / Pear tart

Pelez vos poires, & les coupez fort deliées ; faites les cuire avec eau & sucre. Estant bien cuites, mettez y peu de beurre bien frais, battez le tout ensemble, & le mettez dans vostre abaisse fort deliée : bandez la si vous voulez, & la faites cuire : Estant cuite, arrosez la d'eau de fleurs, la sucrez & servez.

Translation:

Peel your pears and cut them into very thin slices. Cook them with water and sugar. Once well cooked, add a little fresh butter, beat everything together, and place it in a very thin pastry shell. If you wish, you can add a pastry border. Bake it, and once baked, drizzle with flower water, sprinkle with sugar, and serve.

Tourte de cresme / Cream tart

Prenez de la cresme bien fraische, & la délayez avec un peu d'amendes battuës, du sucre, & un peu de bouillie faite avec du laict, & bien cuite ; faites le tout ensemble bouillir un bouillon, & lors que tout cét appareil sera froid, mettez le dans vostre abasisse, faites la cuire. Estant cuite, sucrez la bien, & si vous voulez, la musquez & servez.

Translation:

Take fresh cream and mix it with a bit of ground almonds, sugar, and a small amount of well-cooked porridge made with milk. Bring everything to a boil, and once the mixture has cooled, place it in your pastry shell and bake. Once baked, sweeten generously, and if you wish, add a little musk and serve.

Tourte de franchipanne (b) / Frangipane tart

Prenez de la plus belle fleur que vous pourrez trouver, & la détrempez avec des blancs d'œufs : au mesme instant, prenez la douziesme partie de vostre paste, & l'estandez jusques à tant que vous voyez le jour au travers ; beurrez vostre assiette ou tourtiere, estendez cette premiere abaisse, la foncez, la beurrez par dessus, & en faites de mesme, jusques au nombre de six : puis mettez telle cresme que vous voudrez, & faites le dessus de mesme que le dessous, jusques au nombre de six abaisses : faites cuire vostre tourte à loisir. estant cuite, arrosez d'eau de fleurs, sucrés la bien, & servez. Prenez garde à metttre vostre paste en œuvre, si-tost qu'elle est faite, parce qu'elle se seiche plustost que vous ne pensez, & estant seiche elle est hors de service, d'autant qu'il faut que vos abaisses soient deliées comme toile d'araignée ; c'est pourquoy pour bien faire choississez un lieu frais.

Translation:

Take the finest flour you can find and mix it with egg whites. At the same time, take one twelfth of your dough and roll it out until it is so thin you can see light through it. Butter your plate or pie dish, lay this first layer of dough over it, press it down gently, and butter the top. Repeat this process until you have six layers. Then, add whatever cream filling you like and make the top of the pie the same way as the bottom, with six more layers of dough. Bake the tart slowly. Once it is done, sprinkle it with flower water, sugar it generously, and serve. Be sure to use the dough as soon as it is made, because it dries faster than you think. If it dries, it becomes unusable since the layers need to be as delicate as a spider's web. For best results, choose a cool place to work.

Tourte de blanc d'œufs / Egg white tart

Apres qu'ils sont bien battus, assaisonnés les de peu de sel & sucre ; faites fondre du beurre frais avec du laict, meslez le tout ensemble ; puis mettez vostre appareil dans vostre abaisse de paste fine, faites la cuire. Estant cuite, servez la chaude & sucrée.

Translation:

Once the egg whites are well beaten, season them with a little salt and sugar. Melt some fresh butter with milk and combine everything. Pour the mixture into a fine pastry shell and bake. Once baked, serve warm and sweetened.

Tourte de jaunes d'œufs / Egg yolk tart

Délayez ensemble du beurre, cinq jaunes d'œufs, du sucre, deux macarons, peu de sel & laict ; formez en vostre tourte, & la faites cuire ; estant cuite, servez la sucrée avec écorce de citron fort deliée par dessus.

Translation:

Mix together butter, five egg yolks, sugar, two macarons, a pinch of salt, and milk. Pour the mixture into your tart shell and bake. Once baked, serve sweetened with finely shredded lemon peel on top.

Tourte de massepin / Marzipan tart

Pour la faire remplie, glacée, & large comme une assiette, prenez une demie livre d'amende, & un quarteron de sucre : battés vos amendes, & y mettés du sucre ; estendez vostre paste, dressez la assez bas, & la faites cuire sur une assiette creuse à petit feu ; faites une cresme de laict, dont vous trouverez la façon cy-apres : emplissez en cette paste environ l'épaisseur d'un demi doigt, la faites cuire, & passez la paisle du feu par dessus : mettez par dessus ou cerises, ou fraizes, ou framboises, ou grozeilles, ou verjus, ou abricots côfits peu plus de moitié. Estant pleine, remettez la au four, & faites une glace avec la moitié d'un blanc d'œuf, & six fois autant de sucre, bien battus ensemble. Estant prest à servir, jettez la par dessus vostre tourte, & luy donnez le feu vif & peu, puis servez sur l'assiette. Pour faire la cresme, dont est fait mention cy-dessus, délayez fort peu de farine avec une chopine de laict, faites la bien cuire, & fort claire : mettés y en suite peu de beure, 4 jaunes d'œufs, & 2 blâcs bien battus ; tournez bien le tout sur le feu, & y meslez fort peu de sel & de sucre, environ la moitié dautant que vous aurez de cresme. Pour la faire verte, mettez y des pistaches battuës, ou de la rapelure d'écorce de citron confite. Vous pouvez servir vostre tourte glacée sans confitures, & au fruict comme à l'Entre-mets.

Translation:

To make it filled, glazed, and as large as a plate, take half a pound of almonds and a quarter-pound of sugar. Grind the almonds and mix them with the sugar. Roll out your dough, shape it low, and bake it on a deep dish over a gentle heat. Prepare a milk custard (see instructions below), and fill the pastry to a thickness of about half a finger. Bake it, and gently pass a hot fire iron over the surface. Add toppings such as cherries, strawberries, raspberries,

red currants, verjus, or candied apricots, filling the tart just over halfway. Return the tart to the oven. Make a glaze with half an egg white and six times its weight in sugar, well beaten together. When ready to serve, pour the glaze over the tart, apply a quick, strong heat, and serve it on the dish. To make the custard mentioned above: Mix a small amount of flour with half a pint of milk, and cook it well so it stays thin. Then add a little butter, four egg yolks, and two well-beaten egg whites. Stir the mixture thoroughly over the heat, and season with a pinch of salt and about half as much sugar as the amount of custard. To colour it green, add ground pistachios or grated candied lemon peel. You may serve the glazed tart without preserves, either as a fruit tart or as a standalone dessert.

Pommes au sucre / Sugared apples

Prenez des pommes, fendez les en deux, ostez en le cœur, & les picquez par dessus : emplissez en vostre plat à moitié, avec un peu d’eau, canelle, beurre, & quantité de sucre : faites les cuire à loisir avec un couvercle de four ou tourtiere. Estant cuites, servez les sucrées.

Translation:

Take some apples, cut them in half, remove the core, and prick the tops. Fill your dish halfway with the apples, adding a little water, cinnamon, butter, and plenty of sugar. Cook them slowly, covered with a baking lid or pie dish. Once cooked, serve sweetened.

Conclusion

This ebook has presented selected recipes from *Le Cuisinier François* (1651), highlighting *potages*, *entrées* and *desserts* to offer a glimpse into the structure and characteristics of 17th-century French cuisine. Through transcription and English translation, these recipes serve as a historical record of culinary practices at the time, showcasing both the simplicity and sophistication of La Varenne's approach.

Placed within a broader cultural and historical context, including the legacy of Catherine de Medici and the realities of French and Italian peasant diets, these selections reflect a moment of transformation in European cooking.

While not exhaustive, this collection offers a foundation for further exploration into how French cuisine began to define itself through both tradition and innovation.

Discover more on La Varenne online at the following website: Le Cuisinier François.

Thank you for joining this exploration of La Varenne’s kitchen. May it continue to inspire your curiosity, cooking and imagination.

References

Académie Française. (1694). *Le Dictionnaire de l'Académie Française (1st ed.)*. Paris, France: Coignard. http://www.dictionnaire-academie.fr/article/A1O0123-01

Campanini, A., Scholliers, P., & Williot, J.-P. (2011). *Manger en Europe : patrimoines, échanges, identités*. P.I.E. Peter Lang.

Clark, P. P. (1975). *Thoughts for Food, I: French Cuisine and French Culture.* The French Review, 49(1), 32–41. http://www.jstor.org/stable/389684

de La Varenne, F. P. (1651). *Le Cuisinier François*... [Digital facsimile]. Paris, France: Pierre David. Bibliothèque nationale de France. https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k114423k

Diderot, D., & d'Alembert, J. L. R. (1754). *Encyclopédie ou Dictionnaire Raisonné des Arts et des Métiers* (Vol. 4, CONS-DIZ, p. 538). Paris: Briasson, David, Le Breton, & Durand.

Dumonstier, P. (1579). *[Catherine de Medicis à soixante ans] [Drawing]*. Bibliothèque nationale de France, département Estampes et photographie. https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b105438368#

Fine, L. G. (2020). *The Transformative Influence of La Varenne's Le Cuisinier Francois (1651) on French Culinary Practice*. *Frontiers in Nutrition (Lausanne), 7*, 42–42. https://doi.org/10.3389/fnut.2020.00042

Flandrin, J.-L. (1993). *Les légumes dans les livres de cuisine français, du XIVe au XVIIIe siècle.* In A. J. Grieco, O. Redon, & L. Tongiorgi Tomasi (eds.), *Le Monde végétal (XIIe-XVIIe siècles)*

(1–). Presses universitaires de Vincennes. https://books.openedition.org/puv/7883

Flandrin, J.-L. (2002). *L'ordre des mets.* Odile Jacob. https://ariane.univ-fcomte.fr/discovery/fulldisplay?context=L&vid=33UFC_INST:33UFC_INST&search_scope=MyInst_and_CI&tab=Everything&docid=alma991006602952206657

Galli, M. (2016). *La Conquête alimentaire du Nouveau Monde: Pratiques et représentations franco-italiennes des nouveaux produits du XVIe au XVIIIe siècle*. L'Harmattan.

Giannetti, L. (2010). *Italian Renaissance Food-Fashioning or The Triumph of Greens*. California Italian Studies. https://doi.org/10.5070/c312008890

Le Thresor de santé, ou mesnage de la vie humaine divisé en dix livres. (1607). Lyon: Jean Anth. Huguetan. Exemplaire numérisé: BIU Santé (Paris). Retrieved from https://numerabilis.u-paris.fr/medica/bibliotheque-numerique/resultats/index.php?do=chapitre&cote=39201

Losse, D. N. (1988). *Des Mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*. *MLN, 103*(4), 948–951. https://doi.org/10.2307/2905035

Quellier, F. (2018). *L'engouement pour les légumes dans la France de la Renaissance : un goût d'Italie ?* In F. Quellier & P. Brioist (Eds.), *La table de la Renaissance* (1). Presses universitaires François-Rabelais. https://doi-org.scd1.univfcomte.fr/10.4000/books.pufr.32572

Racine, B. (2019). *Les 100 mots de Rome*. Cairn. https://www-cairn-info.scd1.univ-fcomte.fr/les-100-mots-de-rome--9782130804147-page-3.htm

Rodet-Belarbi, I., & Forest, V. (2009). *Alimentation carnée du XIVe au XVIe siècle dans le sud de la France, d'après les sources archéozoologiques : La part des mammifères sauvages et des oiseaux.* Retrieved from https://www.academia.edu/...

Sabban, F., & Serventi, S. (1997). *La gastronomie à la Renaissance: 100 recettes de France et d'Italie*. Stock.

Stengel, K. (2018). *François Pierre dit Sieur de La Varenne (1618–1678)*. In *Recueil des Commémorations nationales 2018* (Vol. 2018).

Tebben, M. (2015). *Seeing and Tasting: The Evolution of Dessert in French Gastronomy*. Gastronomica, 15(2), 10–25. https://doi.org/10.1525/gfc.2015.15.2.10

Wheaton, B. K. (1988). *L'office et la bouche*. Paris: Calmann-Lévy.

End



master Rare Book & Digital Humanities