

LA FACON DES CONFITURES.

CHAPITRE II.

CONFITURES.



Es necessaires prouisions, sont suiues des vtiles & plaisantes, c'est assauoir des Confitures: à ce qu'à la maison, ne defaille aucune vi-ctaille, seruant, & à nourrir le corps, & à repaistre l'entendement, ausquels deux vsages, sont vilement employees les Confitures. Car non seulement substantent-elles beaucoup les sains, ains leurs precieux gousts & facultés, confortent & rejouissent les malades, & à toutes personnes, donnent contentement, pour leurs exquis appareils, & rares beautez, qui paroissent en ceste excellente prouision.

*Propre au-
usage de
Damoiselle.*

CE sera ici, donques, où l'honorable Damoiselle se delectera, continuant la preuve de la subtilité de son esprit. Aussi en recerra-elle, & du plaisir & de l'honneur, quand à l'inopinee suruenü de ses parens & amis, elle leur courira la table, de diuerses Confitures apprestees de longuemain, dont la bonté & beauté, ne cederont aux plus precieuses de celles qu'on fait es grosses villes: bien qu'estant aux champs, elle n'ait autre confiseur, que l'aide de ses seruantes. Dés tous temps, les femmes se sont meslees de faire des confitures, mais non semblables à celles dont ie delibere instruire nostre mere-de-famille: desquelles la façon (i'entends des principales) nous est venuë de Portugal & d'Espagne, & longuement ignoree en ce Royaume, y ayant esté tenuë secreete, comme cabale. Plusieurs racines, herbes, fleurs, & fruits, y a-il propres à cōfir: plusieurs matieres aussi, en sont les moyens: & par diuers chemins, l'on y paruient. Quant au sujet de la Confiture, il est si ample, qu'il ne se restreindra qu'à la volonte: mais touchant la matiere, nous nous arresterons au Sel, au Vinaigre, au Moust, au Vin-cuit, au Sucre, & au miel, comme en estans les plus valeureuses & plus cogneuës parmi nous, & la façon, en sera au Liquide, & au Sec.

*guier, matie-
re & moyen
des Confitu-
res.*

A V S E L

*Oliues tail-
lees.*



Q V S confisons les Oliues. Conuient les choisir des plus grosses & charnuës, les cueillir vertes, non encores meures, incontinent, les jeter dans vn barril ou autre vaisseau à large ouuerture, avec du vin trempé, ou de despense; afin que par le moyen de telle liqueur, l'amertume des Oliues s'en aille, premiere preparation, comme fera, y ayant trempé quelques iours. Trop n'y pourroyent-elles sejourner, bien que ce fut, six, ou sept mois, pourueu qu'elles trempent tousiours, que la despense ne soit poussee ni autrement corrompue, & que, pour la netteté, le barril demeure continuellement bouché: qui vous reuient à commodité, pour le loisir qu'aües, de les acheuer de confir à l'aïse. Là, donques, quand il vous plaira, prenez des Oliues, ce qu'en voudrez confir, leur donnerés à chacune quelques taillades, pour tant plustost faire penetrer le Sel dedans; les mettez dans des pots ou de verre ou de terre vitree avec force Sel menu, dispersant le fruit & le Sel par littees, avec du fenouil

en rame parmi, & par dessus verserez de l'eau fresche, tant que le vase en soit rempli: lequel apres bien couuert, conseruera si bien vos Oliues, que dans quatre ou cinq mois, se rendront tres-bonnes au manger, & telles se maintiendront plus d'vne annee. Aucuns, au lieu de couper les Oliues, les escachent avec vn petit coup de maillet, ou avec vne pointe de fer, les per-

Escachoes.

AVTRES ne les coupent, ni escachent, ni percent rien du tout, ains entieres, les confisent en quoy ils font mieux que les precedents; parce que leurs Oliues demeurent plus grosses, que celles, qui tant soit peu, auroit esté ouuertes, leur vertu s'exhalant par là, dont elles s'en diminuent, de uans rudes. Mais aussi sont les entieres de plus longue preparation, n'estans prestes à manger, auant dix ou douze mois, apres les auoir coufites, pour donner temps au sel, de penetrer auant, perçant lui-mesme, sans moyen, la peau de l'Oliue. En quoi toutesfois, ne doit-on auoir grande consideration, veu que l'attete de tel terme, vous fournit des Oliues belles & bonnes en perfection surpassans toutes autres, moyennant que le fruit de lui-mesme, soit bien choisi & qualifié. Cependant, pour vous garder de languir, pourrez estre accommodé d'autres Oliues preparees comme dessus.

Entieres, sans estre fendues.

ET encores tenant chemin plus court, en confirez d'autre façon: qui dans vingt-quatre heures, vous fera manger des bonnes Oliues. Cela depend de l'eau, laquelle versée toute bouillante dessus les Oliues, taillées, salées, & fournies de fenouil comme dessus, fait penetrer le salant auant, que les Oliues en sont du tout bien preparees & epuises, & si tost, que c'est par maniere de dire, comme dans vn tourne-main. En ce cas, le vase sera de terre, pour resister à la chaleur de l'eau, ce qu'vn de verre ne pourroit faire, ains seroit en danger d'en estre cassé.

Les confir dans xxliij heures.

AVTRES façon. Prenez vne mesure de chaux neuue, fufee, six fois auant de cendres criblées & nettoies, & les mettez dans vn vase à large ouverture avec de l'eau: ietrez y aussi tost les Oliues entieres, poubyleiour, neuf ou dix heures, sans s'entre-presenter, ains estans au large. Au bout dudit temps, en tirerez vne Oliue; la fendrez par le milieu, & si voyez que le noyau se separe de la chair, c'est signe qu'elles sont prestes à confire: lequel signe conuicindra attendre. Lors ferez tirer les Oliues de tel meslange, & apres les auoir tres-bien lauees avec l'eau chaire, les logerez dans vn vase de verre, avec du fenouil, en rampe de seménos d'anis, des branches de thim, & de sarnete, par litées & au dessus, verserez de la saumure, dans laquelle les Oliues tremperont continuellement.

Avec de la Chaux & des cendres.

AVTRES, mais c'est confire les Oliues estans meures. Telles les prendrés, c'est à dire noires, choisies grosses, saines, & entieres: les mettrés secher à l'ombre, en lieu exposé au vent. Apres terez du miel; de l'huile d'Oliue, du sel menu, de chacun vne liure; du poivre, du girofle, de l'anis, de coriandre, vne once de chacun; le tout puluerisé ensemble. Eius de dix ou douze limons, ou à leur defaut d'oranges, mis dans vn vase de verre y sera ajoutée: & parmi ce meslange les Oliues seront mises, en telle quantité, qu'elles puissent tremper dans la liqueur des choses susdites, où elles se conseruent tres-bien & longuement, pourueu que le vase soit tenu en lieu frais. Cette obseruation ne s'oublia, de tenir toujours dans la saumure, vos Oliues

Confir les Oliues prinnes meures.

CONFITURES. Oliues confites, sans les souffrir estre jamais à sec, allongéant la saumeure lors qu'elle se diminuera, afin que vos Oliues trempent continuellement: tandis vous prenant garde, comme a esté dit des Chairs, de ne mettre la main dans la saumeure, ni le fer, ni la cuiure, de peur de la corrompre: auis general pour toutes confitures au sel. Ainsi gouvernee, la prouision de vos Oliues demeurera bonne & plaisante, plusieurs années.

Capres au sel.

Au sel, seront aussi confits les Capres sans autre ministère, que de les mettre dans vn vase de terre ou de bois, tel qu'on voudra avec abondance de sel sans aucune humidité. En la saison l'on cueille les Capres de iour à autre, sans en attendre autre meurté; dont petit à petit, à mesure qu'ils se forment & laissent manier, sont cueillis, & incontinent meslés avec du sel menu, où prenans sel, se conseruent longuement demeurans secs: ce qui facilite leur transport, avec aisance, les pouuans charrier dans des cabas, sans crainte d'en esparcher la liqueur, par n'y en auoir aucune.

AV VINAIGRE.

Capres au vinaigre.



Et rendent les Capres plus delicats, que les laissans secs dans le pur sel. D'autant que le vinaigre les garde de saler par trop, comme ils sont sans lui: dont l'on est contraint, par les manger, de les tremper quelques heures dans l'eau, afin de les dessaler, où laissans partie de leur substance naturelle, descheus de bonté, ne sont par apres si appetissans, que les confits au vinaigre: par le moyen duquel, non seulement se confesue, entiere, leur saueur, ains s'y ajouste quelque goust plaisant, qui les rend delectables au manger. Comme dessus, prend-on les Capres pour confir, c'est assauoir, à mesure qu'ils croissent, sans les laisser beaucoup agrandir: car plus prisés sont-ils, petits, que gros. Vn vaisseau de verre ou de terre vitree en dedans est preparé (où plusieurs, selon la quantité du fruit) dans lequel est mis du bon vinaigre avec du sel, quelques poignées: là sont iettés les Capres tout freschement venans de la Capriere, sans les lauer aucunement, continuant de iour à autre, tant que la Capriere fournit matiere. Apres, le vase est retiré en lieu sec non exposé au Soleil, l'aiant au preallable bien bouché, à ce que les Capres ne s'esuentent; où se conserueront en bonté fort longuement. Les visiterez au bout de quatre ou cinq iours: & s'il auient que treuuiiez au dessus du vinaigre, quelque moisissure, l'osterez avec vne cueiller d'argent, & mettrez dans le vinaigre vne poignée de sel, pour corriger la superflue humeur procedante du fruit: reiterant & la visite & le remede, tant que besoin.

Arseiroles.

En la mesme sorte que les capres, gouuernerons-nous les Arseiroles, pour la communication de leurs facultez. mais il faut les metre en vinaigre auant la maturité.

Bazilles, Fenouil, Pourpier, Poiree.

Ainsi confirez des Bazilles, du grès & doux Fenouil, du Fenouil marin, du Pourpier, des costes de Poiree. Preparez le vinaigre & le salez, mais en vases separez pour mettre ces matieres à part, à ce que chacune rapporte son goust particulier. Ces matieres-ci seront prises prochaines de leur maturité, encores non endurcies, ains agrandies, lesquelles apres

apres estre bien lauees & nettoiees d'ordure, jetterez dans le vinaigre pour: **C O N F I T** s'y garder: ce qu'elles feront tres-bien & longuement, seruans à manger: **T V R E S** en salade durant l'annee.

DE mesme, & à mesme vsage, accommoderez des petits Melons & *Melons & Concombrés.* Concombres, que prendrez verts & tendres, car endurcis, ne pourroient seruir en cest endroit. Tous entiers sans tailler ne peler, seront iettez dans le vinaigre, d'où les retirerez sans deschet de beauté, se conseruant, entiere leur verdeur: mais ils s'y chargent bien tant de sel, que pour les manger en salade, conuient les dessaler dans l'eau auparavant.

A V S S I en salade seruiront durant l'Hyuer, les Chous-cabus & Laitues *Chous & Laitues pommés.* pommés, se maintenans blancs & fermes, dans le vinaigre. Leurs fueilles vertes, premierement ostees, resteront les pommes blanches & dures: celle des chous, sera mise en quartier: & seulement par moitié, partira-on la Laitue estât grosse, car petite demeurera entiere, par ce moyen le vinaigre les penetrera & conseruera tres-bien.

LES Trufes sont gardees tant qu'on veut, saines & entieres, dans la mesme liqueur. Ce sera avec leur escorce, sans les peler ni couper qu'on les iettera dans le vinaigre, car là consiste le plus sauoureux: seulement on les lauera avec d'eau & du vin, pour leur oster la terre & autres ordures. Les Trufes succent fort le vinaigre, dont auient, qu'elles se rendent importunement aigres, qui est la cause qu'auant les manger, l'on les trempe dans l'eau douze ou quinze heures: apres sont euites dans le beurre avec espices, & autrement appareillees comme l'on desire. *Trufes.*

EN autre maniere se conseruent longuement les Chous-cabus ou pommés, mais c'est pour estre mangés en potage, non en salade, comme les precedents: aussi les garde-on tous entiers le long de l'annee. Vn chauderon rempli d'eau claire est mis sur le feu: lors que l'eau bouil, le chou despoillé de ses fueilles vertes, c'est à dire, n'ayant que la pomme blanche, est plongé dans l'eau bouillante d'où sans nul seiour, retiré, est mis dans vne grande barille ou tonneau defoncé d'un bout, avec du vin & de l'eau par egale portion, aussi du leuain de paste commune, & du sel, pour garder de corruption. Ainsi eschaudés dans l'eau bouillante, les chous, l'un apres l'autre, sont de mesme arrangez dans le tonneau sans s'entre-froisser: d'où on les tire au besoin, & à ce qu'ils y demeurent nettement, le tonneau demeurera tousiours fermé par le dessus. *Autres Chous-cabus.*

A V M O V S T.



S O N T faites de fort bonnes Confitures, ne codans de *Quel doit estre le moust* beaucoup à celles du miel, pourueu que le moust procede de raisins exquis, creus en vigne vieille, sive en pays sec, exposé au Soleil: car d'esperer Confiture de valeur de moust sortant de raisins aigres, verts, mal qualifiés, est se deceuoit à son escient. Aussi est necessaire pour bien ouurer, de se seruir de moust recentemente exprimé des raisins, de peur que, par seiourner tant soit peu, se conuertissant en vin, perde de sa vertu, du tout requise en cest endroit. Pour laquelle cause, autre temps que de vendanges, n'y a-il

n'y a-il, pour faire de ceste sorte de Confitures, à quoy l'on auisera, pour n'en laisser perdre la saison.

Coins.

DO V Z E Coins, des meilleurs & mieux qualifiés, du tout meurs, seront mis chacun en quatre ou six pieces, les pelerez subtilement, & leur osterez tous leurs grains. Les ferez bouillir vne ondec dans l'eau claire, puis les secheriez entre deux linges. Tandis le moust bouillira dans vn chauderon, à feu de charbon, & apres l'auoir curieusement escumé, & tant qu'il ne jette plus d'escume, bouillant, les Coins y seront mis pour cuire, tant que le moust se soit diminué vn peu plus que de la moitié. Lors fendant en deux vne piece de Coin, treuuez le moust auoir pénétré iusques au milieu, & y auoir laissé vne couleur rouge, & au restant du fruit aussi: à quoi aura aidé, vn peu de gros vin rouge, qu'auuez au parauant jetté dans le moust, sur la fin de sa cuite. Puis retiré de là, le tout ensemble sera mis en vase de terre vitree, ajoutant à chascune piece de Coin, vn tronçon de canelle, dont la larderez pour l'aromatifer. En outre, melcerez parmi le moust cuit, quelque once de canelle en poudre, dans lequel trempans les Coins, se maintiendront longuement en bonté, moienant aussi que le vase demeure toujours curieusement bouché. Ne vous souciez de tenir vos Confitures au Soleil: ou plustost gardez-vous de les y exposer iamais, y aiant peu de Confitures desirans le Soleil, contre l'opinion inueterce d'aucuns: aias conuient les retirer en cabinet temperé de chaleur & d'humidité. Auis qui seruira pour toutes sortes de Confitures, generalement: referuant en leur lieu, les exceptions requises.

Poires.

TO V T E S sortes de Poires se confisent dans le moust, en la maniere susdite, pourueu que leur maturité s'accorde avec celle du moust, qui sont celles de vendanges, entre lesquelles la Poire-bergamote s'y accommode bien, la Poire-char aussi, & quelques autres de telle saison. Les plus grosses seront coupees par le milieu, ou en quartiers, puis pelecées & dechargees de leurs pepins. Les petites, toutes entieres sans rien peler emploiera-on: & toutes indifferement on bouillira vn peu dans l'eau claire, auant que de les jeter dans le moust, où l'on les acheuera de preparer, puis aromatizees avec de la canelle comme les Coins, ainsi que eux, seront mises les poires en vase à ce approprié & retiré au cabinet.

*Auberges,
&c.*

A V B E R G E S, Peches, Prunes, confira-on de mesme avec le moust, dans lequel ces fruits-ci se conserueront tres-bien durant l'annee. Il ne sera requis de les larder avec de la canelle, comme les precedents, ains seulement d'en mettre en poudre parmi le moust pour l'aromatizer. Ces fruits-ci, seront prins non trop meurs, ains vn peu fermes, lesquels sans peler ni ourir, tous entiers l'on mettra dans le moust, auparauint né les ayant tien fait bouillir.

*Carottes,
Pastenades,
& costes de
Poiree.*

A V S S I des Carottes, & Pastenades, & costes de Poiree se fait de bonne Confiture au moust, sous les obseruations susdites, & celles-ci. Les Carottes & Pastenades seront bien lauees, pour les descharger de terre, apres rascees, leur ostant toute l'escorce endurcie. Les petites, laissera-on entieres; mais des grosses, deux pieces en seront faites, pour tant plus facilement les faire penetrer au moust. Les costes de Poiree ou Blete, seront choisies, grosses & tendres, coupees de la longueur de demi pied: icelles,

icelles, avec les Pastenades, seront bouillies dans l'eau claire, pour les at. **CONFITENDRIR**: & ce fait, mises cuire dans le moust, comme dessus; y ajoutant **TYRES**, pour fin, de la canelle puluerisee.

QUANT aux Courges & Laictues, ne seroit que bon de les faire passer par le sel, pour les affermir, comme l'on fait celles destinees au car- *Courges & Laictues.* bassat & à la bouque d'ange; toutesfois sans se donner telle peine, ne laisseront de resister au moust. Des Courges, seront faites des tranches longues de demi pied, larges de deux doigts, l'escorce en sera curieusement ostee, & aussi les grains du dedans, laissant les pieces tant espesses ou minces qu'on voudra. Les Courges longues, sont à cecy meilleures que les Cougourdes rondes, qu'on n'employera en cest endroit, qu'au defaut des longues. Des Laictues n'y a-il que le tronc, qui serue en ceste espece de Confiture. L'on prendra des plus grosses Laictues, qui sont les vertes, à fin d'auoir des troncs ou costons gros comme le doigt, tels choisis, & en outre, tendres. L'on les pellerà si bien, que le seul tendre reste, qu'à l'œil l'on recognoit, le regardant au Soleil. Seront coupez de la longueur des tranches des Courges, & avec elles, les bouillirez vn peu, en l'eau claire, d'où les fortans, les cuirez dans le moust, à la maniere susditte, & de mesme les aromatzerez avec de la canelle. Et à ce que le moust soit prins à point nomme, comme il est necessaire pour les raisons dites, conuendra preparer le fruit à temps, ce qu'aisément l'on fera des Courges, y en ayant encores en vendanges: mais l'on ne se peut promettre cela des Laictues, pour en estre passee la saison. Toutesfois, il auient en aucunes annees des tardiuës Laictues, qui fournissent ample & agreable matiere en cest endroit.

A V V I N - C U I T .

SE peuuent confit tous fruits, confissables au moust, mais non tant proprement les accomode le vin-cuit, que le moust, en telle faculté se surpassant l'vn l'autre: voire d'au- tant plus de difference treuue-on, pour la Confiture, du vin-cuit au moust, que du miel au sucre. Mais aussi le moust cede au vin-cuit en cecy, que de ne pouuoir estre employé qu'en vendanges: là où le vin-cuit, n'estant astreint à certaine sai- *DU VIN- cuit.* son, peut seruir durant l'annee, à faire des Confitures, attendant le loisir de la merc-de-famille, qui avec beaucoup d'aisance, confit des fruits selon la commodité du recouurement. Pour laquelle cause, la Melle ou Nefle, & certains autres fruits tardifs, sont propres pour le vin-cuit, non pour le moust: parce que, quant & luy ne se treuuent prests, comme il est necessaire.

LA maniere de se seruir du vin-cuit en cest endroit, est la mesme que la precedente, sous ceste obseruation (commune avec toutes autres liqueurs destinees au confit) que de faire penetrer le Vin-cuit iusques au milieu du fruit, pour la conseruation d'iceluy: ce qu'on fait, premierement, en attendrissant le fruit par bouillir dans l'eau claire; & apres, l'acheuant de cuire, dans le vin-cuit, à petit feu, sans violence. *Comment l'en s'en sert.*

CONFITUREZ, pour fin, à mettre dans le vin-cuit, de la canelle en poudrè, & en petites pieces en aucuns fruits, dont ils seront lardez pour les aromatiser. Aucuns ajoutent le girofle, mais il faut estre bien sobre à cela, de peur que le trop n'altere la saveur de la Confiture. De toute autre espicerie vous vous abstiendrez, à cause qu'elle ne convient avec aucune Confiture de fruits: aussi ce n'est de l'usage des bons Confitisseurs, que de s'en servir d'aucune, excepté de la canelle en certains fruits, ainsi que particulièrement ie vous représenteray, le propos y escheant. Avec mesnage, se font les Confitures susdites, & celles du miel avec, auenant que le miel se recueille en la maison: le non-desbourcer argent estant tousiours prisé. Et opportunément sont-elles employées, quand à la maison suruenans gens de moyenne estoffe, l'on leur fait largesse de telles singularitez. Reseruant pour les plus honorables personnes, les Confitures au sucre, qu'avec plus de despense & d'art l'on prepare ainsi.

A V S V C R E



DIVERS & diuers fruits des arbres & du paterre du Jardin se confissent tres-bien, & de mesme se conseruent fort longuement, en bonté & beauté. La façon en est indifferement pour tous fruits confissables, alcauoit, au liquide premierement, & d'iceluy après en sont tirez ceux qu'on desire mettre au sec; derniere main; pour ceste excellente Confiture, tant celebre à cause de la bonté & exquisite beauté.

Des fruits confissables.

EST à noter, que les fruits qu'on ne mange cruds sans appareil, sont, ou la plus-part, pour vn preallable, mis & confits au sel, afin de les preparer à recevoir le sucre, apres au liquide, finalement, au sec: par lesquels trois degrez, de necessité convient les passer, pour les mettre au point desiré.

Escorces d'Orange.

L'ENTREE de nostre Confiture se fera par l'Escorce d'Orange, attendu qu'au Printemps, elle est en la perfection de grosseur, à cause de la longue garde du fruit, ayant lors atteint le dernier point de meurté. Pour oster sa naturelle amertume, en convient oster la cause, qui est la pellicule iaune, estant en la superficie de l'escorce. Cela se fait, avec vn canuet bien tranchant, ostant, avec curiosité, tout le iaune iusques au blanc sans rien en toucher. Telles pellicules, sont mesnagees à odorer les vins nouveaux en vendanges, comme à esté veu; pour laquelle cause, seront elles, dès icy, sechées à l'ombre, & gardées nettement iusques au besoin. Apres, l'escorce partie en quatre, se retirera du fruit, c'est à dite, du ius qui restera entier en pomme, pour seruir à son ordinaire usage. Les Escorces ainsi pelles, seront trempées dans l'eau claire & froide, tandis qu'on apprestera vne lexiue avec des cendres de cheffe, moderément ferte, dans laquelle, tirées de l'eau froide, sans delay, seront bouillies, iusques à ce qu'elles se soyent enflées, comme espouges: & lors les ostant de la lexiue, les bouillirez vn peu dans l'eau pure, pour les descharger de l'ordure de la lexiue, à ce que d'icelle ne restant rien dans les escorces, elles se puissent rendre capables de recevoir le sucre.

Lieu III. chap. x.

D A V X

DEUX choses sont à observer en toute Confiture au sucre, comme CONFITURE. la maistrise de l'art, c'est de préparer le fruit à recevoir le sucre, & le sucre, à facilement entrer dedans le fruit: sans laquelle concordance, n'est possible faire Confiture de valeur. Attendu que le sucre, pour son naturel glutineux, sans moyen, ne peut pénétrer dans le fruit, qui est dur de soy-mesme; d'où auient, que les Confitures faites sans telles considerations, ne peuvent estre, ni belles, ni bonnes, ni de duree, au respect de celles qu'on fait selon l'art. Car faillam le sucre à pénétrer iusques au centre du fruit, s'arreste à la superficie, icelle seulement se confissant, demeure l'intérieur sans sucre, dont il se desseche & aneantit, au detrimement de tout le fruit, qui en vient ridé, de mauuaise grace, & quelque fois, par faute de sucre, se corrompt, & de là procede, que la Confiture est de goust desagréable; & de petite duree, ne se pouuant longuement garder. Au contraire, penetrant le sucre iusques au fonds du fruit, icelui, dès le commencement, se remplit de sucre, expulsant l'humeur naturelle du fruit, de laquelle prenant la place, le fruit en reste entier, gros, & enle, comme en son premier estat, sans deschet, & s'en rend-il d'autant meilleur goust, que moins est à craindre la corruption, par en estre bannie la cause, qui est l'humeur naturelle. Et cela mesme, fait la longue conseruation de la Confiture, laquelle, sans nul hazard, se garde plusieurs années, saine & entiere: avec aussi telle faculté, que la Confiture, ne vous agreant, en pourrez retirer le sucote, quand il vous plaira au bout d'un, de deux, ou trois ans, pour le convertir à autres vsages, soit de Confitures ou autres seruices. Tant ceste façon de Confitir est accommodable.

Preparation du Fruit.

Le Fruit se prepare en l'attendrissant, à ce que mol; le sucre le pénétre entrant dedans sans resistance. Cest attendrissement se fait par bouillir dans l'eau claire, iusques à ce que le fruit deueni mol, vne espingle mise dans vno piece d'ioeluy, ne la puisse comme rien tenir onleue en haut, ains par sa propre pesanteur, s'eschappé de l'espingle. ce qu'en termes de l'art, s'appelle *faire le passage*, estant considerable en cest droit, que tant plus pesant est le fruit, tant plus facilement s'eschappé il de l'espingle, & au contraire, tant plus leger, moins; afin qu'avec iagement, l'on employe ceste espreuue. Et le sucre, en le faisant fort liquide, à ce que facilement puisse entrer dans le tendre fruit. Le moyen est l'eau, dans abondance de laquelle estans mis le sucre en petite quantité, s'en compose vn syrop clair & liquide, lequel penetrant dans le fruit, pour la facilité du passage, satisfait à vostre intencion, s'entraccordans le fruit & le syrop. Estant le sucre de tel naturel, que pour peu qu'il y en ait dans beaucoup d'eau, ce peu pénétre iusques au centre & fonds du fruit, là porté par l'eau, où il s'arreste, laissant l'eau pure sans aucun de sucre, comme le recognoistres au gouter. Ainsi commençant le fruit de se confir par l'intérieur, ne peut faillir de se bien apprester: chose qui n'auient par le plus commun vsage, dont comme mettait la chetue devant des beufs, l'on commence à confir le fruit, par où l'on doit finir, & sauoir par l'extérieur. N'estant de merueille, si par telle methode, ne se fait Confiture de valeur.

DU SUCRE.

Ces choses entendues, les Escorces d'Orange seront bouillies dans

CONFITURE. l'eau jusques à ce que le passage soit fait : & apres les auoir sechees entre deux liages, seront mises & arrangees dans vne terrine vitree, en attendant d'y verser dessus le syrop, qu'ainsi l'on prepare :

De la Cassonade. **NOTERONS** que pour la Confiture liquide, la Cassonade est meilleure que le sucre fin ; ayant regard à la despense : parce qu'estant plus substantielle que luy, la Confiture s'en fait à meilleur marché, qu'avec le sucre fin, non toutesfois moins bonne, preparant la Cassonade, comme il appartient. Cela prouient de ce que la Cassonade n'a esté tant bouillie, que le sucre fin, lequel, pour tel le faire & blanchir, conuient rebouillir plusieurs fois ; bien qu'à l'interest de sa substance, toujours s'y raualent de bonté, au contraire des metaux, qui plus se subtilient, que plus l'on les refond. Pour laquelle cause, preposerons-nous en ce seruice-ci, la Cassonade au sucre fin. Et des Cassonades, ceste distinction sera faite ; de preferer la blanche à la noire, principalement, à cause que plus chargée d'ordure est ceste-cy, que ceste-là : Mais quelles qu'elles soyent, blanches ou noires, pour vn preable, conuient les clarifier, afin qu'en separant le bon d'avec le mauvais : employons le seul par

Clarifier le sucre à nostre Confiture, pour la rendre sans reproche, belle & bonne Cassonade. Pour ce faire, faut bouillir la Cassonade en abondance de claire & bonne eau de fontaine ou de puits : dans vne poelle ou casse bien nette, sur feu de flamme, clair & assez violent, sans fumee, s'il est possible. Dans six ou sept liars d'eau, ietterez vne liare de Cassonade, ou moins, afin de rendre vostre syrop fort liquide en ce commencement. En telle mesure n'y ayant aucune suiection, ains pour les raisons dites, estant meilleur tomber sur le trop d'eau, que de sucre. Tandis que la Cassonade s'appreste pour bouillir, à telle cause la poelle estant mise sur le feu, lauerz vn creuf en coque, frais pondu, l'escacherez dans vn grand plat-escuelle rempli d'eau ; brisant la coque & la meslant avec le moien, la glaire, & l'eau, & pour cela enseruible, battant & remuant avec vn petit baston (au bout duquel attachez vn rimpet de rameau pour faciliter l'oeuvre) tant & si longuement, que l'esume blanche s'en esmeue en haut : lors, bouillant vostre syrop à grandes ondes, y ietterez dedans tout ce meslange de l'œuf, pour attirer à soy les ordures de la Cassonade : ce qu'il fera ; s'assemblans, soudainement, & s'attachans à iceluy ; que curieusement escumez : & cela continuerez ; jusques à ce que vostre syrop ne face plus d'esume : pour lequel faire doctroyez, ou de son feu, ou de remuant en autre va-

Jetter le syrop bouillant sur le fruit. seyle coulorez par un linge, auquel le demourant de l'ordure de la Cassonade s'arrestera, dont il y restera du bon, clair, & fort liquide. La poelle sera apres bien lauer, y remettez les syrops dedans ; & iceluy sur le feu, pour y faire rebouillir le syrop seulement vne onde. En tel point, c'est assés d'oit rebouillir ; le verserez sur vos escorces apprestees dans la perline, laquelle apres l'auoir bien brochee, à ce que la vapeur du syrop ne se chassera, poserez dans une cabine temperée de chaleur & d'humidité. Ce sera jusques au lendemain matin ; & lors rebouillirez vostre syrop comme le sus : achemer y feroz sur le loisir ; & en suite, six ou sept iours continuels, deux fois chacun, matin & soir, au bout de quels, vostre Confiture se rendra parfaite. Par trois reitez rebouillie-

mens,