

**OUVERTURE DE CUISINE,
Par Maistre Lancelot de Casteau, Monthois,
en son temps Maistre Cuisinier
de trois Princes de Liège.**

Premièrement à Monsieur Robert de Berghe, Conte de Walhain, Évêque de Liège.

Secondement à Monsieur Gérard de Groisbeeck, Cardinal & Evêque de Liège.

Tiercement à Noble & puissant Prince Ernest, Duc de Bavière, Archevêque de Cologne, Electeur, & Évêque de Liège, &c.

Avec permission des Supérieurs.

A LIEGE,
Par Leonard Streel Imprimeur juré.
M.D.CI.III.

[...]

Au Lecteur

Ami Lecteur, vous trouverez, peut être, étrange que les Cuisiniers ci devant ont tournés entour de la Cuisine, sans entrer en la porte: & à fin de vous induire plus avant, je vous présente ici l'ouverture de la Cuisine (comme ce livre est nommé) à fin de bien regarder ce que sera plus agréable, comme le marchand cherche la marchandise différente l'un a l'autre: aussi chacun Cuisinier pourra regarder en ce livre ce que lui sera plus agréable: car vous trouverez ici plusieurs sortes & manières d'accommoder les viandes (non pas que voudrais parangonner cette mienne œuvre aux anciens Cuisiniers) seulement pour les aider & avancer; d'avantage m'excusant des fautes si vous en trouvez, n'ayant la mémoire si récente comme ci devant a été, priant Dieu vous donner (Ami Lecteur) longue & heureuse vie.

[...]

TABLE.

Pour faire blanc manger bastard.
Pour faire tourte de blanc manger.
Tourte de veau à la crème.
Tourte de Portugal.
Tourte de jus d'herbes.
Pour faire tourte badrée.
Pour faire tourte de poires de coing.
Pour faire tourte Cremonese verte.
Pour faire tourte Genevese verte.
Pour faire tourte Genevese blanche.

Pour faire tourte de fèves.
Pour faire tourte de naveaux.
Pour faire tourte de ris.
Pour faire tourte de biscay.
Pour faire tourte des pommes.
Pour faire tourtes d'amandes.
Pour faire tourte de fonge.
Pour faire tourte Romaine.
Autre tourte romaine.
Saucisse de Bologne.
Mortadelle. Cervelade.
Saucisse de Bologne de poisson.
Gelée blanche claire. Gelée rouge.
Gelée jaune. Gelée passémentée.
Gelée lardée. Gelée de glace.
Gelée noire. Moustachelle.
Caneline. Paste de sucre.
Pâte d'orange. Fongeline.
Peignolatte. Pistachine.
Paste reale, Moutarde Cremonese.
Larde d'amande. Marsepain.
Couleur de sucre.
Pour préparer le sucre pour jeter.
Pâtés d'Espagne, Pâtés enragez,
Pâtés pouplin, Pâtés d'Angleterre,
Pâtés d'huîtres, Pâtés d'artisseaux,
Pâtés de veau revêtu, & d'esturgeon,
Pâtés de seiche fraiche.
Pâtés de caracoles.
Pâtés de chien de mer.
Pâtés enragés de poisson.
Offaelle fueiltée. Rafioule.
Autre rafioule. Agnolin.
Capilotade douce.
Capilotade de parmesan.
Esturgeon en potage. Esturgeon rôti.
Poulpette d'esturgeon. Saucisse d'esturgeon.
Mortadelle d'esturgeon.
Esturgeon en adobe.
Herron de mer en adobe.
Ecrevisse ou crabe de mer.
Ecrevisse en potage.
Trippe de brochet.
Trippe de chien de mer.
Lamproie ou pricque en adobe.
Chien de mer en adobe
Chien de mer bouilli.
Chien de mer rôti.
Hachée de chien de mer.
Tonine boullie. Tonine en potage.
Tonine en adobe. Tartoufle bouillie.

Autrement. Autrement encore.
Autrement encor.
Moullé de bœuf en potage. Autrement
Soupite ou animelle de veau.
Autrement. Autre sorte.
Chapon en potage de Hongrie.
Chapon revêtu. Chapon en adobe.
Chapon bardé & rôti.
Pour faire pot pourri.
Heuspot de veau en ménage.
Autrement. Autre sorte. Autre sorte.
Foie de veau farci en potage.
Tomaselle.
Chapon bouilli & farci.
Perdrix en potage de Portugal.
Perdrix à la Catelane.
Gigot de mouton revêtu bouilli.
Autrement. Autrement. Autrement.
Epaule de mouton rôtie & farcie.
Mouton rôti à la mode d'Irlande,
Autrement.
Foie de veau en potage,
Tomaselle, Foie de veau rôti,
Autrement: Autre sorte,
Loigne de veau farcie & rôtie,
Autrement,
Tétine de vache rôti,
Autrement: Autrement:
Veau revêtu farci: Neige,
Pour garder gruselle & aigret,
Pour garder poires de coing,
Concombres,
Pour donner à nouveau vin goût de muscadelle,
Cabus farcis,
Canard à la mode d'Irlande: Autrement,
Cervelle de veau dorée,
Tête de veau pelée à la mode d'Irlande,
Tête de veau dorée,
Tortue bouillie, Autrement,
Blanc manger frit,
Andouille de blanc manger,
Autrement. Œufs farcis.
Autrement. Œufs de May.
Œufs d'Angleterre.
Vote de Hongrie. Autrement.
Marselette Romaine.
Beurre de May. Neige sèche.
Le banquet des enfants sans souci.
Le banquet de l'entrée de Monsieur Robert de Berghes,
en son temps Evesque & Prince de Liège, &c.