

Nicolas de BONNEFONS,

**LES
DELICES
DE LA CAMPAGNE.**

Suite du
JARDINIER

FRANÇOIS,

ON EST ENSEIGNE A
préparer pour l'usage de la vie, tout ce
qui croît sur Terre & dans les Eaux.
Dédié AUX DAMES MENAGERES

SECONDE EDITION

Augmentée par l'auteur
1655

A AMSTELDAN,
Chez RAPHAEL SMITH
M. DC.LV.

EPITRE AUX DAMES

MES DAMES,

J'ay toujours fait tant d'estimé de votre vertu, qui est particulièrement louïable, à cause de l'habitude que vous vous estes acquises à persévérer dans le travail, reiglant se bien de vôtre famille, que vous faites admirer par toute la conduite de vôtre gouvernement ; et je suis si fort porté à vous honorer, quand je considère que c'est par vostre œconomie que les maisons non seulement subsistent dans la splendeur de leur lustre, mais encore augmentent de beaucoup par le bon ordre que vous y apportez ; car véritablement, Messieurs vos maris se peineroient en vain pour acquérir beaucoup de biens, si vous ne les dépenciez utilement, et ne les mettiez à profit ; les exemples des DAMES MESNAGERES , auprès de celles qui ne peuvent, ou ne veulent s'ingérer de conduire leur ménage, nous font assez discerner le prix des unes et des autres ; c'est pour vous que le Sage inspiré du S. Esprit a proféré de si beaux Eloges, vous appelant femme forte ; et il ne s'est pas contenté de vous nommer de ce beau nom de forte, qui comprend toutes les bonnes qualitez d'une femme Heroïque, il a voulu d'abondant particulariter sur quantité de vos bonnes actions, témoignant par beaucoup de loüanges, l'estime qu'il fait de celles qui mérite ce beau tiltre d'honneur ; C'est pourquoy persuadé par un si grand témoin, et aussi par l'inclination toute particulière, que me fait vous cherir et honorer à la distinction des autres moins courageuses ; j'ay estimé qu'il estait plus que raisonnable de contribuër à vos soins de tout mon pouvoir, et autant que la curiosité infatiable que j'ay eu toute ma vie, de sçavoir un peu de tout, m'a pû apporter de connaissance : Je vous ay dressé ce petit Livret qui s'intitule, LES DELICES DE LA CAMPAGNE, à cause que de tous les sens, il n'y en à point de plus délicieux, ny de plus necessaire à la vie que celui du goust, et où il se trouve plus de diversitez ; vous y verrez tout ce que l'œconomie, le ménagement et l'espargne peuvent souhaiter en joignant l'usage de tout ce qui c'y se receuille à la Campagne à la volupté du goust ; j'ay creu que ce serait une trop grande indiscretion à moy, si vous ayant dedié nostre JARDINIER FRANÇOIS, je ne veux en offrois le suite il à esté si bien receu sous vostre faveur ; qu'en deux ans et demy nous avons esté obligez de le réimprimer pour la cinquième fois ; continuez moy (s'il vous plaist) vostre amitié en approuvant ce second petit œuvre, et l'estimant ainsi que vous avez fait le premier ; vous augmenterez de plus en plus mon courage à vous donner mes soins et mes veilles, pour vous en préparer une troisième qui j'espère qui ne vous sera pas moins utile que ces deux premiers ; recevez donc favorablement le present que je vous fais de ce que j'ay veu pratiquer par les plus experimentez de nos François, et pardonnez aux manquemens que vous y remarquerez, quoyque j'y aye apporté toute la curiosité possible à les éviter ; excusant les deffauts de celui qui à toujours estimé pour de grandissimes faveurs, toutes occasions qui se sont présentées de vous faire connoistre la forte passion qu'il à toujours eüe d'estre estimé.

MESDAMES ;

Paris le 12. Jour d'Aoust 1654.

Vôtre très-obéissant serviteur ; R.D.C.VV :B.D.N.

PREFACE

AU LECTEUR

MON CHER LECTEUR,

Il y à plus de deux ans que j'avais dessein de vous faire voir cette suite de nostre Jardinier François, si les divisions & partialités des Guerres civiles qui incommodaient cet Estat, & semblaient le menacer de ruine, ne m'en eussent osté entièrement le temps, & diminué beaucoup de l'affection que j'avais à m'y appliquer, pour les incommoditez & pertes qu'elles m'ont causées : mais aussi tost qu'il à pleu à Dieu de pacifier le dedans de cette Mornachie, & mon dernier retour de Paris m'en donnant le loisir, j'ay pris à cœur de m'y appliquer avec une ardente affection, c'est ce que je vous fais voir à présent dans le désir que j'ay, que vous y puissiez profiter, mon dessein estant de vous faire gouter de tout ce qui je recueille en la Campagne, tant aux jardins, & basse-court, que hors de la maison, soit sur terre, dans les forests, & eaux, tant douces que sallées ; vous trouverez sans doute que ce travail n'est pas petit, car j'ay pris peine à m'expliquer si nettement, que je crois sans vanité m'estre rendu aussi intelligible que vous le pouvez souhaitter ; j'ay essayé aussi à épargner vostre bource autant qu'il m'a esté possible, en évitant beaucoup de profusions qui n'apportent aucune délectation au goust, & dans lesquelles Dieu est plutôt offensé que glorifié, & remercié de ses liberalitez : toutefois comme il est bien difficile de faire de beaux habits avec des étoffes communes, & de bien travailler sans que l'on soit assorty de tout ce qui est nécessaire pour perfectionner un ouvrage ; aussi ne m'estait il pas facile de bien chatoüiller vostre goust, si je ne vous traittois qu'à l'ordinaire, qui seroit pour subvenir seulement à vostre nourriture ; mais surpassant mes intentions, je me suis parfois emporté au-delà de mon dessein, & vous ay fait voir jusques où vâ l'excez de la delicatesse : car comme j'écris pour toutes sortes de personnes, & que je ne puis prescrire aucune dépense à qui que ce soit, vous ne vous en servirez qu'entant que vostre revenu le pourra permettre sans vous incommoder, & laisserez aux grands faire les grandes dépenses, ausquelles il semble qu'ils soient obligez pour entretenir le lustre de leurs maisons : je seray plus que satisfait de mon travail si je fais connoistre à un chacun de qu'elle manière les biens de Dieu se préparent pour l'usage de la vie, & le goust qui leur est le plus convenable, quoy qu'autant de personnes en ayent autant de differens, ce qui donne lieu à l'indûtrie des hommes de déguiser quantité de viandes pour satisfaire à la sensualité, & reveiller les appetits lassez des vivres ordinaires, vous vous en servirez autant que par vostre prudence vous le jugerez raisonnable ; & si dans cette seconde impression j'ay encore obmis quelques sujets, (quoy que je l'aye de beaucoup augmentée, ainsi qu'il se pourra remarquer) j'y adjousteray à mesure que l'on le réimprimera, ainsi que je fais à nostre Jardinier François. A Dieu.

TABLE

Des principaux sujets de ce Livre.

LIVRE PREMIER

Du pain.	<i>Fol.</i>	2	Talemouse bien délicate.	37
Pain du commun.		6	Ratons.	38
Pain bourgeois.		11	Farce de cresse	ibid.
Pain de Chapitre		12	Farce de darioles, & flans.	40
Pain de Gonesse.		ibid.	Tourte de moesle.	41
Pain à la Mouteron.		14	Dose des especes pour toute sorte	
Pain d'Esprit.		15	de patisserie & cuisine.	42
Pain de Gentilly.		Ibid.	Tourtes d'herbes.	43
Pain de citrouille.		Ibid.	Feuillentine.	44
Pain Benit & brioches.		16	Rissoles feuilletées.	45
Pain à célébrer la messe.		19	Pastez à l'Anglaise	46
Pain métier & oublyes.		20	Rissoles à frire.	Ibid.
Goffres au sucre.		21	Gasteaux d'amandes.	47
Goffres au fromage.		22	Petits choux & poupelains.	48
Biscuit de Roy.		23	Du vin.	49
Biscuit de Piedmont.		24	Vin paillet & tendre.	50
Biscuit de Savoye.		25	Vin de mere goutte ou de rosée.	54
Maccaron.		26	Du vin ferme ou de garde.	55
Eschaudez aux œufs & Cornuaux.		27	Du vin blanc.	60
Eschaudez au beurre.		28	De la garde des vins.	63
Eschaudez au sel & à l'eau		29	Des rapez.	69
Gasteaux mollets.		30	Du vin-aigre.	73
Gasteaux d'Estampes ou fraisez.		Ibid.	Du verjus.	81
Gasteaux de Milan.		31	De l'hipocras.	Ibid.
Gasteaux versolez.		32	Du rossolés, populo, aigre de	
Paste de feuilletage.		Ibid.	cedre malvoisie, & autres boissons	
Paste de façon à faire tartes.		33	précieuses.	83
Paste Royale.		34	De l'eau clasrette.	85
Paste bize pour la venaison.		35	De la limonade.	87
Paste fine pour Lièvres, & autres			Du cidre.	89
Chairs.		Ibid.	Du bouillon.	93
Farce au fromage pour tartes.		36	De l'hydromel	95

LIVRE SECOND.

Des racines.	99	De la scorsonnere, ou salsifix	
De la bette rave.	100	d' Espagne	103
Des carottes & panets.	101	Des salsifis sauvages.	105
Des salsifis communs.	102	De la rave ou petit raisers.	106

De la rhée ou rabe.	107	Des espinards.	145
Des raiponces.	108	De la bette carde.	146
Des navets.	Ibid.	Des pois de toutes espèces.	147
Du persil.	109	Des lentilles.	155
Des cherüis.	111	Des fèves.	Ibid.
Des topinambours, ou pomme de terre.	Ibid.	Des fèves rottées	153
Des truffes.	112	Du riz.	156
Des champignons.	113	De l'orge mondé.	158
Des mousserons.	117	Des pommes.	Ibid.
Des morilles.	118	Des poires.	160
Des melons.	119	Des pêches & pavies de toutes sortes.	162
Des concombres	120	Des noix.	Ibid
Des citrouilles, potirons, bonnets de Prêtre, trompette d'Espagne, & autres fruits semblables.	125	Des amandes.	163
Des choux de toutes sortes.	126	Des marrons & châtaignes.	164
Des laitues.	132	Des nèfles, & autres fruits mole.	166
Des artichauts.	133	Des œufs.	167
Des asperges.	137	Des œufs à la coque.	169
De la chicorée.	140	Des œufs pochez, ou au miroir.	173
De la chicorée sauvage	ibid.	Des omelettes.	175
Du porreau.	141	Du flan.	179
Du cerfeuil.	142	Des œufs mignons, ou à la Portugaise.	180
Du cerfueil d'Espagne, persil de Macedoine, scelery ou apis.	Ibid.	Des nulles.	182
Des menuës herbes de toutes sortes pour les sallades.	143	Des œufs filez.	183
De l'Oseille.	144	Des œufs au verjus.	184
Du pourpier.	Ibid.	Des beignets.	185
		Du lait, & et son beurre.	189
		Des fromages	196
		De la brousse.	205
		Des cresses façonnées.	206

LIVRE TROISIÈME.

De la volaille de court.	217	Du porc.	302
Des paons, faisans, gelinottes des bois, & autres oyseaux semblables	230	Du lièvre.	314
Des poulets d'Inde.	Ibid	Des lapins.	315
Des oisons.	234	Du sanglier.	317
Des canars.	239	Du cerf, chevreüil, & autres venaisons.	320
Des pigeons.	243	Du poisson. Les carpes.	322
Des perdrix.	257	Du brochet.	330
Des bécasses beccassines, & autres petits gibiers.	260	Des perches, bresmes, gardons & chevesnes.	335
Du veau & bœuf.	263	Du göuin & autres petits poissons.	336
De la gelée.	276	Du barbeau.	337
Des moutons & chèvres.	292	De l'anguille.	Ibid
		De la Lamproye.	340

De la tanche.	341
Des écrevisses.	Ibid
Des limaçons.	344
Des grenouilles.	346
De la truite, du saumon, & du beccar.	347
De l'aloze.	350
De la plie.	Ibid
Des autres poissons plats.	321
De la dorade, des grenets & rougets	352
Des vives.	353
Des maquereaux.	356
De la raye, de l'ange, chien de mer & autres.	357
De l'esturgeon.	Ibid
De la morue, aigrefin & merlan.	357
Du hareng.	358
Du marsoin.	359
Des mullets, sardines & autres.	360
Des esplans dits esperlans.	Ibid
De la macreuze.	361
Des anchois.	362
De la gelée de poisson.	363
Des huitres.	364
Des moules.	368
Des homards, congres, crabes, escrevisses de mer, & autres poissons armez.	370
Des trippes de morue.	Ibid
Instruction pour les Festins.	375

F.I.N.