

du chanvre	LXXIII
Potage fait de chair	LXXIII
Macarons en potage	LXXIII
Potage d'herbes	LXXIII
Riz aux amandes	LXXIII
Potages d'amandes	LXXIII
Peau de chapon en potage	LXXIII
Chiches rouges en potage	LXXIII
Just ou potage de courge	LXXIV
Lait en courge	LXXIV
Carapasse a la catalane	LXXIV
Potage de fèves fraîches ou autre legum	LXXIV
Potage en jeusne appelle versuse	LXXIV
Potage en jeusne appelle leucophage	LXXIV
Pois en jeusne	LXXIV
Potage d'herbes appelle jote	LXXIV
Autrement potage d'herbes	LXXIV
Choux a la romaine	LXXIV
Potage jaune et safrané	LXXIV
Potage de la fleur du seus	LXXIV
Potage des fleurs du seus appelle sausarelle blanche	LXXV
Potage de catalogne appelle leucophage	LXXV

*S'ensuyt le vin livre des condimēs
appelles vulgarement saulces (22)*

Des condimens et saulces generalement	LXXV
Condiment ou sauce blanche	LXXVI
Sauce cameline	LXXVI
Sauce jaune sur le noir	LXXVI
Tucet ou saulce de prunes seiches	LXXVI
Sauce verte	LXXVI
Sauce percicinne	LXXVI
Sauce genestine	LXXVI
Sauce de raisins	LXXVI
Sauce de mûres	LXXVI
Sauce de cerises ou griottes	LXXVI
De la nature et vertu de la moustarde	LXXVI
La façon de faire la moutarde	LXXVII
Moutarde rouge	LXXVII
Moutarde a petits pains pour porter	LXXVII
Sauce celestine en tēps deste	LXXVII
Poivrade jaune a poisson	LXXVII
Aille de noix ou amandes	LXXVII
Aillee plus colorée	LXXVII
Du verjust verd ou agrest	LXXVII
Sauce verte des brotons de la vits	LXXVII
Laigrest aux fenouils	LXXVII
Sauce roselline	LXXVII
Sauce de cornes	LXXVII

S'ensuyt les tourtes ou tartres (34)

Le prologue	LXXVIII
Tartre blanche (argentée ?)	LXXVIII
Tartre bourbonnaise	LXXVIII
Tartre verdes ou moys de may	LXXVIII
Tartre de courges	LXXVIII
Raves poires ou coings en tartre	LXXVIII
Tartre des fleurs du seus	LXXVIII
Tartre des brotons du vitz ou des roses rouges	LXXVIII
Tartre de riz	LXXVIII
Tartre d'épeautre ou d'avoine	LXXIX
Tartre de chair	LXXIX
Tartre de châtaignes	LXXIX
Tartre commune	LXXIX
Tartre de millet	LXXIX
Tartre de cerises ou griottes	LXXIX
Tartre d'anguilles	LXXIX
Tartre de dates	LXXIX
Tartre blanche	LXXIX
Tartre de ciches rouges	LXXIX
Tartre pandadope	LXXX
Tartre au jus	LXXX
Tartre de marsapan	LXXX
Pastes appellees canisions	LXXX
Ofelles tartres ou petits pastes	LXXX
Tartre d'anguilles	LXXX
Poisson en paste	LXXX
Les coings en paste	LXXX
Gellée d'amandes en tēps de jeûne	LXXX
Recuytte et brosse ficte et dissimulee	LXXX
Darioles	LXXX
Darioles en temps de jeûne	LXXXI
Formage frit	LXXXI
Autrement	LXXXI
Raves et naveaux armes	LXXXI
Soupes dorées	LXXXI

*S'ensuyt le IX livre des fritelles ou
beignetes (23)*

Et premierement

Beignets du seus	LXXXI
Beignets du seus appellees sabrit	LXXXI
Beignetes des gleres doeufz fromage et farine	LXXXI
Boygnetes de laict coagule ou caillet	LXXXI
Boygnetes de rys	LXXXI
Boygnetes de sauge	LXXXI
Boygnetes de pommes	LXXXII
Boygnetes de feuilles de laurier	LXXXII
Boygnetes d'amandes	LXXXII
Boygnetes de seus en tēps de jeusne	LXXXII
Boygnetes amères	LXXXII
Boygnetes de riz	LXXXII

Boygnetes de pommes	LXXXII
Boygnetes de figues	LXXXII
Boygnetes de poisson	LXXXII
Boygnetes en forme de poisson	LXXXII
Aultrement boygnetes	LXXXII
Aultrement	
Boygnetes vertueuses	LXXXII
Aultrement	
Boygnetes en forme de châtaignes ou de noyilles	LXXX
Pastenagues frites	LXXXII

*La faon d'aprester œufs en quelque
façon que l'on veuille (20)*

Œufs agitez et battus	LXXXIII
Aultrement	
Œufs frits a facon de beignets	LXXXIII
Œufs boillis	LXXXIII
Aultrement œufs boillies	
Œufs rompus et découpés	LXXXIII
Œufs rompus cuits en la grille	LXXXIII
Œufs cuits en la broche	LXXXIII
Œufs cuits sous les cendres	LXXXIII
Œufs boillis a toute la coque	LXXXIII
Œufs fritz la florentine	LXXXIII
Œufs coque	LXXXIII
Œufs perdus	LXXXIII
Œufs farcis	LXXXIII
Œufs en façon de petis pastes	LXXXIII
Des boulets/fonges/ ou champignons/ ou mouchérons.	LXXXIII
Des truffes ou tartufles	LXXXIII
Des limaces ou escargots	LXXXV
De la tortue et cōment sappreste	LXXXV
Des raynes ou grenolles	LXXXV

*Sensuit le X livre des poyssons et
daprester yceulx (111 env.)*

Des poyssons en general et leur nature	LXXXVI
Du ton et tōnyne (3)	LXXXVII
Du mullet (2)	LXXXVIII
Des anguilles (4)	LXXXVIII
Des harangs (3)	LXXXIX
De la murene (1)	LXXXIX
Du ethyn echenay ou meure (1)	LXXXIX
Des seiches (2)	LXXXIX
Du lolige (1)	XC
Du polippe (1)	XC

Des coquilles moules ou muscles (1)	XC
Des langoustes (3)	XC
Des escrevisses (1)	XC
Des conques ou coquilles (1)	XC
De la purpure et murice (1)	XCII
Des huîtres (2)	XCII
De la daurade (2)	XCII
Du accipenser ou elope (1)	XCIII
Du scavre (1)	XCIII
Du loup de mer et de la lalose (5)	XCIII
Du mugil (4)	XCIII
Du romb (turbot ?) (1)	XCIII
Du esturgeon (2)	XCIV
De la lombrine (2)	XCIV
Du vantou ou pagre (2)	XCIV
Du varrole (1)	XCIV
Du corveau de mer (1)	XCIV
De la sole (1)	XCIV
Des planes ou palmites (2)	XCIV
Du farvolin (2)	XCIV
De la trillie (1)	XCIV
De la carpe (3)	XCIV
Du rouget (3)	XCIV
De la salpe (1)	XCIV
De le scorpion (2)	XCIV
Du cephalo (2)	XCIV
Du passerat de mer (2)	XCIV
Du camari de mer (1)	XCIV
Des cappes (1)	XCIV
Du merlus (2)	XCIV
Du lus ou brechet (3) confire	XCIV
Des truites (2)	XCIV
Des tanches (2) confire	XCIV
De la perche (3)	XCIV
De la lamproie (4)	XCIV
Du barbeau (1)	XCIV
Du temule (1)	XCIV
Du congre (2)	XCIV
Du lyon de mer/langoste/ ou escrevisse de mer (3)	XCIV
Du saumon (3)	XCIV
Des lasches (3)	XCIV
Des lacterins (1)	XCIV
Des roவில்ions (1)	XCIV
Des aguilles	XCIV
Du tordre de mer (1)	XCIV
Des sardelles (1)	XCIV
Des carpions (3)	XCIV
Des seiches ou calamars (1)	XCIV
Du dauphin (3)	XCIV
Poisson en gelée (1)	XCIV