

Le Mesnagier de Paris,

Traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393

(Sur Gallica ou en Livre de Poche)

Table des recettes

A

Ablettes
Aies
Allouyaux de bœuf
Alose
Alouettes rôties
Andouilles
Andouille d'été
Anguilles

B

Bar
Barbeau
Barbillons rôtis au verjus
Barbue
Barte
Bécasse
Beignets aux œufs de brochet
Blanc-manger aux chapons pour les malades
Bochet
Bœuf en guise de venaison de cerf
Bœuf en guise de venaison d'ours
Boisson à la noisette
Boudin
Boue
Bouillon
Boulettes
Boussac au lapin
Boussac au lièvre
Brème
Brette
Breuvage au bouillon roux de chapon
Breuvage au lait d'amandes
Breuvage aux noisettes
Brochet
Brouet à la mode d'Allemagne
Brouet à la mode de Savoie
Brouet au verjus et à la volaille
Brouet aux chapons
Brouet aux tripes de porc
Brouet blanc
Brouet de cannelle
Brouet gorgé
Brouet housse
Brouet raffiné à la d'Angleterre
Brouet rousset
Brouet sarrasinois
Brouet vert

Butors :

C

Calimafrée ou sauce paresseuse
Cameline
Carpes
Carrelets
Cerf
Champignons
Chapons et poules faisandés
Chapons et veaux aux herbes
Chaudeau flamand
Chaudumée au brochet
Chevreaux et agneaux
Chevreuil au boussac
Choucas
Choux
Chien de mer
Cigne
Cigognes
Civet aux œufs
Civet de lièvre
Civet de veau
Civet d'huîtres
Cochon de mer
Comminee de volaille
Compote
Confiture
Confiture aux noix
Congre
Cormorans
Corneilles
Cotignac
Coulis de poisson
Coulis de poulet
Courges
Craspoix
Crêpes
Crêpes à la mode de Tournay
Crétonnée

D

Dorée

E

Eau pour rincer les mains à table
Ecrevisses
Ecureuil
Eglefin
Epinbesche aux rougets

Esturgeon

Etoumeaux

F

Faisans

Faon au boussac

Faux grenon

Fènes

Fèves

Flans de carême

Flets

Foulques

Froide sauge

Fromentée

G

Galentine pour carpe

Gardon

Gaufres

Gaymiau

Gelée bleue

Gelée de viande

Genesté

Gramose

Gravé au poisson

Gravé d'écrevisses

Gravé d'oisillons

Grenouilles

Grondin

Gruau

Gruau d'orge

Grues

H

Hanons : 221

Hardouil* aux chapons : 100

Hareng en caque : 27

Hareng nouveau : 380

Hareng saur : 28

Haricot de mouton : 64

Hérisson : 340, 366

Hérons : 153

Hochebot* aux volailles : 101

Houssébarré* de poisson : 120

Houssébarré* de viande : 119

Huîtres : 39

Hypocras : 317

J

Jambon de porc : 59

Jance* : 288

Jance* à l'ail : 287

Jance* au lait de vache : 286

Joue de bœuf : 362

L

Lait d'amandes : 305

Lait de vache lié : 133

Lait lardé* : 259

Lamproies : 184-185

Langoustes : 197

Langue de bœuf : 21,138

Lapin

Lièvre rôti

Limaçons

Limandes

Loche

M

Malards de rivière

Maquereau

Marsouin

Merlan

Merlus

Millet

Mortereuil

Morue

Moules

Moût pour accommoder les jeunes chapons

Moutarde

Mouton à la mode d'Auxerre

Mouton au jaunet

Mouton rôti au sel fin

Mulet

N

Navets

O

Œufs à la tanaïsie : 232

Œufs heaumes : 227

Œufs perdus : 226, 229

Oies rôties : 148

Oies sauvages : 153

Oignons : 38

Omelette : 225,230-231,265

Omelette frite au sucre : 228

Onglet à la queue de sanglier* : 146

Orangeat : 352

Orphie : 202

Outardes : 153

P

Panais : 161,267

Paons : 153

Pâté de bœuf : 164

Pâté de lièvre : 371

Pâté de mouton : 65,165

Pâté de pigeon : 376

Pâté de porc : 373

Pâté de poussin : 159

Pâté de veau : 166

Pâtés de venaison : 163

Pâté d'oies (chapon, poule) : 374

Pâté d'oiseaux de rivière : 375

Pâtés norrois* : 258

Perche : 171

Perdrix : 156

Petits oiseaux : 151

Pieds : 55
Pies : 357
Pigeons ramiers : 154
Pimpemeaux : 181
Pipefarces* : 264
Plies : 211
Pluviers : 155
Paires : 356
Pois nouveaux : 60
Poivre jaunet* ou aigret : 281
Poivre noir : 282
Pôles : 213
Porc : 141
Porcelet farci : 142
Porée* : 49
Porée* blanche : 50
Porée* noire : 52
Potage* à l'oison : 71
Potage* de pois : 29-31
Potage* des Lombards : 121
Potage* improvisé : 57
Potage* (ou sauce) jaunet* : 135
Potage* parti : 246
Potage* pour les jours maigres : 62
Poudre fine* : 314
Poules farcies colorées ou dorées : 364
Poussins : 150
Poussins en guise de perdreaux : 241
Poussins farcis : 238
Q
Queue de sanglier : 293
R
Raie : 210
Râpé : 113
Rate de pourceau : 363
Riche-manger : 360
Rissoles : 260-261
Riz : 311
Riz au lait : 243
Rosé* de lapereaux (alouettes, poussins) : 84
Rouget : 199
S
Sanglier : 89
Sardines : 379
Sauce à l'ail : 275
Sauce blanche ou verte à l'ail : 274

Sauce bouillie : 292
Sauce poitevine : 289
Sauce pour accommoder un chapon ou une poule : 295
Sauce pour accompagner les œufs pochés : 296
Sauce râpée : 294
Sauce rapide pour accommoder le chapon : 291
Sauce verte aux épices : 276
Saucisses : 353
Sauge : 318
Saumon : 200
Saupiquet* : 284
Soles : 213
Seringue* aux anguilles : 127
Soupes* à la moutarde : 132
Sous* de pourceau : 245
Soutyé* vert : 277
T
Taillis* : 237
Tanche : 172
Tarte : 249
Tarte jacobine : 248
Tête de mouton : 358
Tétines de vache : 368
Thon : 196
Tisane douce : 297
Tourte : 250
Tourterelles : 342
Tripes à la sauce jaunet* : 339
Tripes au jaunet* : 69
Tripes de porc : 97
Truites : 179
Trumeau de bœuf au jaunet* : 70
Tuile d'écrevisses : 77
Tuile de chair d'écrevisses : 118
Turbot : 214
V
Vandoises : 189
Veau : 144
Veau contrefaisant l'esturgeon : 206
Venaison de bœuf : 85
Verjus d'oseille : 270
Vinaigrette : 105
Vin cuit : 338
Vive : 209
Volaille farcie : 242