

*Pour faire poires confites.*

## CHAP. XXIIII.

**P**Renés des poires des meilleures que se pourront trouver des petites, ou des muscadeles, ou formigoles, bref de celles que lon sçaura selõ le pais & region q̃ lon cognoistra plus conformes a conditure: & en prendres la quantite que vous vouldres: & les plumeres, & nettoyeres le plus subtilement que vous pourres: & si vous cognoisses que le pied soit trop long, vous en couperes vn peu: mais il vaut mieulx que le pied soit plustost long que court, pour les prendre mieulx à plaisir: & quãd vous les pelleres, quant & quant iettes les dens l'eau fresche, à fin qu'elles ne s'ennoircissent: & quand seront du tout mondées, lors vous les feres boullir la ou bon vous semblera avec de bonne eau de fontaine, ou la milleure que se pourra trouver: & les feres boullir iusques à leur parfaite suffisance, que en les poignant avec vne espingle, l'espingle y entre facilement: & quand ainsi seront cuites, vous les osteres du feu, & les osteres avec vne escumoyre, & les faites refroider dens d'eau claire: & puis les mettres dessus vn linge bien blanc, & bien net: & les laisseres vn

N

peu effuyer de foy, & puis quand elles seront effuytes, vous les mettres dans quelque vas de terre bien enuernissé, ou dans vn pot de verre, & mettres le vas enuersé, à fin que s'il y auoit demeuré quelque peu d'eau, qui ne feut esgouttée, se puisse mieulx esgoutter: & puis prendres de sucre à suffisance, selõ que à l'œil verres qu'il fera besoing, & le feres fondre avec autant de eau q̄ de sucre, ou peu ou moins cela n'y sert de rien: & quand il sera fondu, vous le clarifieres, s'il est besoing: ou sil est sucre en pain, & qu'il soit de Madere, & principalement lequel il ne le faut pas clarifier: car il a de costume d'estre plus blanc: pour cause que quand le sucre se fait, lon met le molle de terre dessus vn vas: & la poincte va dedens la ou il y a vn petit pertuis, ou toutes les feces. & l'humidite du sucre se vient a escouler: & au dessus qui est large, est le plus purifié: & quand il commence a estre sec, lon luy met dessus vne piece d'argille seiche, pour le couvrir & pour luy atraire l'humidite. Parquoy donques prendres du costé large, & quand il sera fondu, vous le feres cuire en forme de syrop, vn peu plus que syrop: & quand il sera cuit, vous le laisseres vn peu refroidir: & quand il sera froid, vous le mettres dedès les poires:

res : & si vous voyes que les poires soient trop cuites, vous mettres vn peu le succe qu'il soit chaud, à fin pour le raffermir : & quand ledit succe cuit en syrop aura demeuré avec les poires dans leur vas l'espace de deux iours, vous feres recuire le succe, iusques qu'il soit en forme de syrop : & quand il sera du tout froid, vous le remettres dedens son vas ou sont les poires : & le laisseres la quatre iours : & au bout de quatre iours vous verseres tout le succe dans vne poualle, & les poires dans vn plat, ou vne terrine, & à chacune poire y mettres vn clou de girofle ou deux, & de la canelle : & puis ce fait, remettres dedens son vas les poires : & puis feres recuire le succe à perfection de syrop : & quand il sera cuit, vous le remettres dans les poires, & fermerez tresbien le pot : & aures par lors de vne souveraine confiture pour presenter deuant vn prince.

*Pour faire le succe candi, qui sera tresbeau.*

CHAP. XXV.

**P**renes de succe en pain, ou de cassonnade que soit belle & blanche (car de belle marchandise se fait de bel ouurage : & de laide ou meschante, meschant ouurage, le poix de neuf liures, ou enuiron : & le