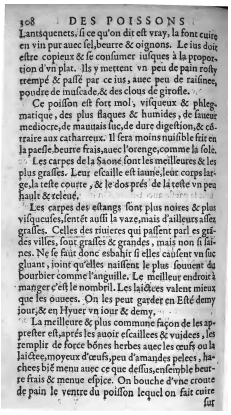
1607 - Étienne Servain et Jean Antoine Huguetan - Trésor de santé ou ménage de la vie humaine - BIU Santé

Auteurs : Recueil collectif



308 DES POISSONS

Lantsquenets, si ce qu'on dit est vray, la font cuire en vin pur auec sel, beurre & oignons. Le ius doit estre copieux & se consumer iusques à la proportion d'vn plat. Ils y mettent vn peu de pain rosty trempé & passé par ce ius, auec peu de raisinee, poudre de muscade, & des clous de girofle.

Ce poisson est fort mol, visqueux & phlegmatique, des plus flaques & humides, de saueur mediocre, de mauuais suc, de dure digestion, & contraire aux catharreux. Il sera moins nuisible frit en la paesle, beurre frais, auec l'orenge, comme la sole.

Les carpes de la Saone sont les meilleures & les plus grasses. Leur escaille est iaunie, leur corps large, la teste courte, & le dos prés de la teste vn peu haulé & releué.

Les carpes des estangs sont plus noires & plus visqueuses, sentét aussi la vaze, mais d'ailleurs assés grasses. Celles des riuieres qui passent par les grãdes villes, sont grasses & grandes, mais non si saines. Ne se faut donc esbahir si elles causeut vn flux gluant, ioint qu'elles naissent le plus souuent du bourbier comme l'anguille. Le meilleur endroit à manger c'est le nombril. Les laictées valent mieux que les ouuees. On les peut gardet en Esté demy iour, & en Hyuer vn iour & demy.

La meilleure & plus commune façon de les apprester est, aprés les auoir escaillees & vuidees, les remplir de force bõnes herbes auec les œufs ou la laictee, moyeux d'œufs, peu d'amandes pelees, hachees bie menu auec ce que dessus, ensemble beurre frais & menue espice. On bouche d'vne croute de pain le ventre du poisson lequel on fait cuire sur

Informations sur cette page

GenreExemplaire
Mentions légalesNotice : Anne Réach-Ngô (UHA, IUF) ; EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle). Licence Creative Commons Attribution – Partage à l'Identique 3.0 (CC BY-SA 3.0 FR)
LangueFrançais
SourceParis (Fr), Bibliothèque numérique Medica, 39201
Format (largeur x format)8°
CouvertureLyon
Contributeur(s)Vervent-Giraud, Sylvie (révision)
ÉditeurAnne Réach-Ngô (UHA, IUF) ; EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle)
Mentions légalesNotice : Anne Réach-Ngô (UHA, IUF) ; EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle). Licence Creative Commons Attribution – Partage à l'Identique 3.0 (CC BY-SA 3.0 FR)
Mots-clésMédecine

Informations sur le fichier

Nom original : 1607 Étienne Servain et Jean Antoine Huguetan - Trésor de santé ou ménage de la vie humaine - BIU Santé_Page_328.jpg
Lien vers le fichier
Extension : image/jpeg

Fichier issu d'une page EMAN : http://eman-archives.org/ThresorsRenaissance/files/show/157900

Poids : 0.41 Mo
Dimensions : 1196 x 2144 px
Fichier créé par Anne Réach-NgôFichier créé le 01/11/2023 Dernière modification le 13/09/2024

Fichier issu d'une page EMAN : http://eman-archives.org/ThresorsRenaissance/files/show/157900