

tout en mesme temps, sans que l'on soit obligé de les retourner pour euitier de les rompre, y adioutant du beurre, du sel, & s'il est besoin du verius ou du vinaigre, & y regarder souuent, prenant garde qu'ils ne se brûlent, faites les cuire également par tout, & lors qu'ils sont cuits, & que la saulce est ébouillie suffisamment, on y pourra adiouter du ius de viande, & rapez de la muscade par dessus, & de la croue de pain. Si vous desirez que la saulce soit douce, adioutez-y du sucre, ce que vous ferez quand le concombre est remply d'une farce à faire des tourtes.

Au lieu de faire cuire au beurre les concombres farcis, on les peut mettre avec du bouillon à la viande sans herbes, & de la moelle coupée bien menue.

Quand vn concombre farcy est cuit, on le peut tirer hors de la saulce, & on peut l'enveloper proprement d'une aumelette mince, & baueuse, sans y adiouter autre chose, on y peut aussi raper du sucre par dessus ou de muscade, seruir chaudement.

On peut remplir vn concombre avec