



Pour faire du codignat qui est dune substance grande, & de saueur bonne: & plus profitable que nul des autres: uray est qu'il n'est pas si delectable, mais aux effectz & operations il est meilleur. CHAP. XXI.

Prenes des coings douze, & les faites cuire au four densvne piece de cuyure, ou vne bassine large basse:& faites que les coings soiēt bien meurs & iaunes:& quād ilz seront bien rostis au four tant quilz seront bien cuitz, vous les osteres du four, & les plumeres gentilment: & puis les feres passer par vne toille neufue estroite, & biē serrée, tant qu'ilz en passent la plus grand part:& quand vous verres que le tout sera bien passé, vous prēdres de la chair qui est passée, & la poiseres, que s'il en y a quatre liures, vous prendres trois liures de sucre mis en pouldre, & le mettres avec la chair qui est passée: & feres cuire le tout dens vne poualle sur le feu avec des charbons: & que le feu soit au fond: & aures vn bistortier, ou vn baston rond, & tant qu'il cuira, incessammēt ne feres que le remuer pour paour qu'il ne soit bruslé:& pour cognoistre quand il sera cuit, vous en mettres avec le bistortier sus vn plat d'estain, & regarderes si la chair est ferme, & si se oste rondement sans adherer au plat: alors il sera cuit: & apres qu'il sera cuit, vous le mettres tout chauld dens des boites ou de bois, ou de verre, ainsi qu'il vous plaira.

LE CODIGNAT DE NOSTRADAMUS

Extrait du *Petit Opuscule...*, dit *Traité des Fardements et Confitures*, écrit à Salon de Craux, en 1552, et publié à Lyon en 1555. Acquisition Musée Nostradamus / 2007.

