

**RACCOLTA DI TESTI  
PER LA  
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI  
E  
RESTAURATI  
DA  
EDOARDO MORI  
2018**

**\*\***

**DU FAIT DE CUISINE  
PAR  
MAISTRE CHIQUART  
ÉDITÉ PAR**

**TERENCE SCULLY**

**1985**

# Du fait de cuisine

par  
Maistre Chiquart  
1420

(Ms. S 103 de la bibliothèque Supersaxo, à la Bibliothèque cantonale  
du Valais, à Sion)

édité par  
Terence SCULLY

Glossaire  
établi avec le concours de Maurice CASANOVA



Crédit photographique :

Bibliothèque cantonale du Valais, Sion (Dominique Quendoz, Monthey) : fig. 1 et 2.

## INTRODUCTION

### Le manuscrit

Le manuscrit S 103 de la Bibliothèque cantonale du Valais est un volume qui comptait primitivement 122 feuillets de papier, mesurant 21 × 29,5 cm, broché d'une feuille de parchemin dont la première moitié a été partiellement arrachée. Le filigrane du papier, qui se voit clairement dans le dernier feuillet, représente une simple grappe de raisin<sup>1</sup>. Les feuillets portent un chiffrage d'époque sur les rectos *i* à *cxvii*. Le volume est composé de dix carnets : le premier, qui ne porte pas de numéro ou d'autre indice pour le relieur, compte cinq feuilles pliées, les ff<sup>o</sup> 1r à 10v, dont le premier feuillet et le troisième ont été en partie arrachés ; le deuxième carnet, numéroté *i* en tête et au milieu du f<sup>o</sup> 11r aussi bien qu'à sa fin en bas du f<sup>o</sup> 34v, compte 12 feuilles ; le troisième, numéroté *ii* en tête du f<sup>o</sup> 35r et en bas du f<sup>o</sup> 60v, compte 13 feuilles ; le quatrième, numéroté *iii* aux ff<sup>o</sup> 61r et 84v, compte 12 feuilles ; le cinquième, numéroté *iiii* aux ff<sup>o</sup> 85r et 108v, est également de 12 feuilles ; et le dernier, qui commence au f<sup>o</sup> 109r avec le numéro *v*, a dû avoir 7 feuilles complètes au moment où le manuscrit a été relié mais on a depuis ôté ce qui auraient été les ff<sup>o</sup> 119, 120 et 121 ; enfin, le f<sup>o</sup> 122 est déchiré par le bas. Chaque feuille pliée est régulièrement numérotée au bas du pli pour marquer son bon ordre dans le carnet. De plus, les ff<sup>o</sup> 34v, 60v, 84v et 108v portent dans la marge inférieure, avec le numéro du carnet finissant, une réclame pour le carnet suivant.

Les quatre marges de chaque page sont rayées au plomb. Le nombre de lignes d'écriture par page n'est pas constant, variant sans raison apparente entre 26 lignes de texte (p. ex. au f<sup>o</sup> 42v) et 35 lignes (f<sup>o</sup> 37v) selon le nombre de vergeures dans le papier que le scribe met par ligne d'écriture. Cette écriture est uniformément soignée et lisible, bien que le style en varie légèrement entre des endroits formels, angulaires, et des passages plus cursifs qui témoignent parfois d'une certaine hâte dans le mouvement de la plume.

Le volume provient de la bibliothèque constituée en majeure partie par l'évêque Walter Supersaxo et par son fils Georges dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle. Il est entré dans le fonds des Archives du Valais en 1962, rejoignant ainsi le gros de la collection Supersaxo déjà acquise par les Archives en 1930<sup>2</sup>. Depuis 1982, ce fonds est déposé à la Bibliothèque cantonale du Valais, à Sion.

<sup>1</sup> Il est probable que ce papier est d'origine piémontaise : voir C. M. BRIQUET, « Le papier et ses filigranes », *Revue des bibliothèques* (1894), 216 et 222. Voir aussi l'œuvre du même auteur, *Les Filigranes. Dictionnaire historique des marques du papier*, 4 vol., Paris, 1907 ; II, 647. A partir de 1427, on trouve fréquemment le filigrane d'un raisin dans le papier utilisé pour les comptes des syndics à Chambéry (voir « Les filigranes », *Mémoires et documents publiés par la Société savoisienne d'histoire et d'archéologie*, XXVI [1887], 242).

<sup>2</sup> ANDRÉ DONNET, « Inventaire de la Bibliothèque Supersaxo... », *Vallesia*, XXIX (1974), 33-106. Voir aussi RUD. RIGGENBACH, « Die Bibliothek de Lavallaz in Sitten », *Der schweizer Sammler*, V (1931), 33 s.

Ce manuscrit contient une seule œuvre, un recueil de menus, de recettes de cuisine et de conseils culinaires pratiques, avec préambule, table et post-scriptum accessoires. La composition de cette œuvre date de 1420 selon son auteur, cuisinier du comte et premier duc de Savoie, Amédée VIII. Le traité, encore une fois selon le *prohème* modeste de l'auteur, aurait été entrepris sur les instances du duc lui-même. L'auteur se nomme Chiquart quatre fois dans son texte<sup>3</sup> et nous offre au f° 2r un titre pour son œuvre : ... *cestui pitit compendi et livret dicté du fait de cuysine*<sup>4</sup>.

L'œuvre culinaire proprement dite se termine au f° 108v mais ce qui suit immédiatement après, les menus de deux banquets presque identiques, bien qu'occupant le début du dernier carnet semblent bien destinés à faire plus ou moins suite et partie intégrante au *Fait de cuisine*. Le second de ces banquets est celui, selon Chiquart, que son maître, le comte de Savoie, a offert au duc de Bourgogne en 1400. A partir du f° 114r, cependant, il est évident qu'on cherche à remplir les feuillets restés blancs : une ballade sur la peste<sup>5</sup>, des sentences médicales, doctrinales et philosophiques, un passage extrait de Virgile, des citations bibliques et des recettes de cuisine supplémentaires en latin et en français ; toute cette matière hétéroclite vient à la suite des menus un peu pêle-mêle.

Jusqu'au f° 116r la main reste celle qui a commencé le manuscrit. Au f° 117r-v cependant on trouve deux recettes, l'une pour *Jallé de chert* (gelée de chair) et l'autre pour *Jallé de poison* (gelée de poisson), écrites par une main plus récente, mais toujours au XV<sup>e</sup> siècle. Et enfin, au f° 122v on trouve, dans une écriture très fine du même siècle, ce qui paraît être le brouillon en latin d'une recommandation, adressée par Michel (Bernardi d'Allinges), abbé de Saint-Maurice (1438-1458) à l'évêque de Lausanne, Georges de Saluces ou de Saluzzo (1440-1461), que Girard Oddeti remplace le défunt Jean Brayer dans le poste de recteur de l'église *Sancti Albini supra lacum, Lausanensis diocesis*<sup>6</sup>.

Chiquart a permis que le scribe du manuscrit S 103 nous laisse son propre nom et ses qualités dans le texte qu'il a écrit : au f° 2r on lit que le livre est *escrip par moy, Jehan de Dudens, cleric, bourgeois d'Annessier le bourg*. Encore une fois il s'agit du scribe au f° 108v lors de la *laus dei* poétique de l'auteur, qui n'oublie pas de

<sup>3</sup> Aux ff° 11r et 112r, « Chyquart » ; 65v et 108r, « Chiquart ».

<sup>4</sup> Si l'œuvre fut dotée d'un autre titre, il aura été arraché avec le premier feuillet.

<sup>5</sup> Il est à noter que la troisième strophe de cette ballade traite de la nourriture. On y lit une liste des aliments à manger ou à éviter en temps de peste. A peu d'exceptions près, tous les traités médicaux des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles sur la peste comprennent une section consacrée à la diète à adopter. Voir, par exemple, MAINO DE MAINERI, *Libellus de preservatione ab epydimia*, éd. R. SIMONINI, Modène, 1923, en particulier ch. 9, pp. 23-26 ; ARNAUD de VILLENEUVE, *Souverain remede contre l'epedimie*, relié avec son *Regimen sanitatis en françois*, Lyon (CLAUDE NOURRY), 1501, ff° 105r-111v ; ALFRED COVILLE, « Ecrits contemporains sur la peste, de 1348 à 1350 », *Histoire littéraire de la France*, XXXVII (1938), 325-390 ; et A. C. KLEBS et EUGÉNIE DROZ, *Remedies Against the Plague. The earliest French tracts printed in the fifteenth century*, Paris, 1925. — Tout cuisinier princier se devait de bien connaître cette littérature diététique.

<sup>6</sup> Ce texte de nomination a été bien aimablement déchiffré par M. Bernard Truffer, archiviste adjoint aux Archives du Valais.

Reverendo in Christo patri et domino domino Georgio de Saluciis episcopo Lausanensi vel eius in spiritualibus vicariis generalibus Michael permissione divina abbas indignus monasterii Sancti Mauricii Agaunensis ordine Sancti Augustini Sedunensis diocesis salutem et honoris augmentum.

remercier son *clerc* de son long labeur, et qui souhaite aussi pour lui la double reconnaissance de son seigneur, le duc, et de Dieu. Qui est ce Jehan de Dudens qui aurait, sans doute sous les ordres directs du duc Amédée lui-même, passé plusieurs bonnes semaines à mettre par écrit ce que lui dictait Chiquart ? Les comptes de subside de la ville d'Annecy<sup>7</sup> confirment à deux reprises ce qu'il nous dit lui-même : en 1428 Johannes Douden habitait la ville et le bourg d'Annecy, et en 1431 Johannes Doudens, habitant *ultra pontem morenum*, est qualifié de *notarius*. De plus, les Archives de la Haute-Savoie possèdent un acte passé en 1444 par Jean Doudens, notaire à Annecy<sup>8</sup>. Une comparaison de l'écriture des deux Jean, ce dernier et celui qui a écrit pour Chiquart en 1420, révèle effectivement certains traits semblables, mais à vingt-quatre ans de distance un tel témoignage n'est guère probant.

### Circonstances historiques du « Fait de cuisine »

#### 1. Amédée VIII

Né à Chambéry le 4 septembre 1383, l'héritier du comté de Savoie a à peine huit ans quand son père, le Comte Rouge, meurt le 19 novembre 1391. Le pouvoir réel en Savoie est disputé pendant une période de quelque sept ans de régence entre la grand-mère du petit, Bonne de Bourbon, et sa mère, Bonne de Berry. Les rapports traditionnels entre les maisons de Savoie et de Bourgogne sont cependant fermement assurés par le choix de ministres suggérés, sinon placés, par le duc Philippe le Hardi dans le gouvernement de Savoie. La tutelle d'Odon de Villars, agent de Philippe, ne prend fin qu'en 1398 quand Amédée, à quinze ans, atteint sa majorité. Ce qui maintient et qui formalise les liens entre les deux maisons c'est surtout le mariage, formellement conclu le 30 octobre 1393, entre Amédée et la fille de Philippe, Marie.

Marie de Bourgogne, née en 1385, reste chez ses parents jusqu'en 1403 et c'est Amédée qui vient fréquenter la cour de Bourgogne pendant une dizaine d'années, que ce soit à Conflans (Sainte-Honorine), à Arras ou à Bucquoy<sup>9</sup>. « Le

Cum sicut audivimus parochialis ecclesia Sancti Albini supra lacum, Lausanensis diocesis, de praesenti vacet per mortem seu obitum venerabilis viri domini Johannis Brayer ultimi rectoris eiusdem, jusque prioratus (?) seu praesentatio eiusdem parochialis ecclesiae ad nos et in dicto monasterio nostro successores pertinere dignoscatur, nos igitur vobis reverendo in Christo patri et domino domino Lausanensi episcopo supradicto, ad quem jus instituendi seu institutio ipsius parochialis ecclesiae pertinere dignoscitur, venerabilem virum dominum Girardum Oddeti presbyterum sufficientem et idoneum in dicta parochiali ecclesia Sancti Albini supra lacum unacum omnibus iuribus et pertinentiis eiusdem per reverendum patrem vestrum seu vicarium eiusdem instituendum praesentamus. In quorum omnium et singulorum fidem et testimonium praemissorum praesentes vestras praesentationes literas exinde fieri et per notarium scribamque nostrum subscriptum signare sigillique maioris nostri appensione fecimus et jussimus communiri.

Datas die .... mensis .... anno domini 14..

<sup>7</sup> Conservés dans les Archives de la Savoie à Chambéry. Le compte pour 1414, année qui, parmi les rouleaux subsistants, précède 1428, ne contient pas le nom de Jehan de Dudens.

<sup>8</sup> Je suis redevable à M. J.-Y. Mariotte, directeur des Services d'Archives départementales à Annecy, de m'avoir signalé l'existence de cet acte.

<sup>9</sup> E. PETIT, *Itinéraires de Philippe le Hardi et de Jean sans Peur, ducs de Bourgogne (1363-1419)*, Paris, 1863.

comte de Savoie, nous dit Marie-José, ... s'inspira ... du faste de la cour de Bourgogne, qui correspondait à certains de ses goûts de jeunesse. »<sup>10</sup> Même pour ce qui est du cérémonial savoyard, on trouve que le formulaire en est en grande mesure emprunté à la cour de Bourgogne<sup>11</sup>. Ce faste prenait très souvent la forme d'un grand banquet ou festin, tel que celui, par exemple, offert par Philippe en l'honneur de Marie et d'Amédée lors de leur mariage en 1393, ou bien comme celui offert par le duc au jeune comte Amédée, âgé de 13 ans, le 2 juin 1397, et auquel se trouvaient également invités les ducs de Berry (grand-père d'Amédée) et de Bourbon (grand-oncle d'Amédée)<sup>12</sup>.

Mais le jeune Amédée n'avait guère besoin de modèles de faste dans des domaines hors de sa propre Savoie. Bien que la cour savoyarde ne pût nullement rivaliser à cet égard avec la munificence de la Bourgogne<sup>13</sup>, de la France, ou même du Berry, la *Chronique* de Servion nous révèle une assez longue lignée de bons vivants et de gourmands savoyards. Servion parle par exemple d'un banquet de l'époque d'Humbert III de Savoie (1149-1188) au cours duquel il y « eust grant feste tant de services, d'entremés, de mumeryes, de dances... »<sup>14</sup>. Pour le mariage à Chambéry du fils d'Amédée V avec Blanche de Bourgogne (vers 1300), on lit : « Puis vint on au disner. Le service fust fait sy richement que plus dire ne se porroit : d'entremés, de farces, de momeryes, et de toutes fassons d'instrumens. Après disner furent dances. »<sup>15</sup> Pendant la régence d'Amédée VIII lui-même, on avait organisé une fête considérable pour célébrer la naissance du dernier des enfants de son père, le Comte Rouge, décédé neuf mois avant.

Nel battesimo di Giovanna di Savoia, Luglio 1392, gli invitati affuirono in gran numero al castello de Chamberi, coi loro seguiti di scudieri e palafrenieri, con questi vanno contati i poveri e le oblazioni in vettovaglie ai conventi; con tutto ciò si cucinarono sei vacche, 38 montoni, 3 vitelli, 4 porci, 24 anatroccoli, 13 galline, 215 piccoli polli, otto quarteroni di mostarda, erba petrosillo, 2 quintali e 60 libre fra formaggio e ricotta. L'esiguo numero degli anatroccoli e delle galline ci dice cosa consumò la tavola d'onore, il resto fu consumato da più di mille duecento persone che pranzarono quel giorno in castello. ... Si consumarono 24 sestarii di vino del Valais, non però tutti bevuti dagli invitati<sup>16</sup>.

<sup>10</sup> REINE MARIE-JOSÉ, *La Maison de Savoie*, 3 vol., Paris, 1956 et 1962; I, 51. L'hôtel d'Amédée VIII « offrait de grandes analogies avec les Cours de Bourbon, de Berry, de Bourgogne et même avec celle du roi Charles VI » (MAX BRUCHET, *Le Château de Ripaille*, Paris, 1907, p. 140). Voir aussi LÉON, MARQUIS DE LABORDE, *Les Ducs de Bourgogne*, 2 vol., Paris, 1849-1852; II, 199-309.

<sup>11</sup> F. COGNASSO, *Amedeo VIII*, 2 vol., Turin, 1930; I, 126-128.

<sup>12</sup> PETIT, *op. cit.*

<sup>13</sup> A propos du faste et du spectacle à la cour de Bourgogne, consulter, par exemple, les *Mémoires* d'OLIVIER DE LA MARCHE, éd. HENRI BEAUNE et J. d'ARBAUMONT, 4 vol., Paris, 1883-1888, *passim*; on y trouve des passages très détaillés sur le cérémonial de la table chez Charles le Hardi. Voir aussi GEORGES DOUTREPONT, *La littérature française à la cour des ducs de Bourgogne*, Paris, 1909, 104-119 et 345-361; et OTTO CARTELLIERI, *The Court of Burgundy*, Londres et New York, 1929, 135-163.

<sup>14</sup> FRÉDÉRIC-EMMANUEL BOLLIATI, *Geste et chroniques de la Mayson de Savoye par Jehan Servion*, 2 vol., Turin, 1879; I, 218.

<sup>15</sup> *Idem*, I, 382-383.

<sup>16</sup> C. G. CARBONELLI, *Come vissero i primi conti di Savoia da Umberto Blancamano ad Amedeo VIII*, Casale Monferrato, 1931, 115.

Ayant donc le goût du faste, trait hérité mais modifié avec la maturité, Amédée VIII de Savoie possède encore trois autres traits de personnalité susceptibles peut-être de nous aider à mieux comprendre la nature du traité qu'il a demandé à son cuisinier de rédiger. Il y a d'abord une certaine fierté de famille qui se manifeste chez Amédée. Serait-ce un effet de l'érection de ses Etats en duché par l'empereur Sigismond de Luxembourg le 19 février 1416 ? En tout cas en 1417 il engage Jean d'Orieville, *alias* « Cabaret », à dresser l'histoire de la dynastie savoyarde, tâche que celui-ci semble avoir achevée deux ans plus tard<sup>17</sup>. A 24 ans, Amédée veut démontrer l'importance, la notabilité de sa maison<sup>18</sup>. D'autre part, il se fait plus administrateur, s'intéresse de plus en plus aux détails de la direction de ses domaines et, avec cela, à l'enregistrement méticuleux de toutes ses affaires. L'activité archivale de ses notaires et secrétaires se multiplie. Il va jusqu'à demander à Pierre de Rostaing de dresser un inventaire analytique des chartes les plus importantes de son duché, la *Statuta Sabaudiae*; les notes minutieuses de son trésorier Antoine Fabri constituent une aide précieuse pour les archivistes et historiens modernes<sup>19</sup>.

Il est donc tout naturel qu'Amédée se soit adressé aussi à son cuisinier, Chiquart, pour lui demander de coucher par écrit ce qu'avait été sa contribution à la gloire de la cour sabaudienne. D'ailleurs, le comte-duc nourrissait les sciences et les lettres à cette cour<sup>20</sup>. Il faisait produire des livres juridiques et géographiques, il encourageait les sculpteurs et les peintres. La cuisine, elle aussi, semble avoir eu sa place à elle parmi ces sciences et ces arts.

Et les arts du surréel, Amédée s'y intéressait aussi. On en voit un reflet dans le *Fait de cuisine*. Même chez les chrétiens les plus dévots des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles l'alchimie jouissait d'une importance primordiale et journalière. La recette 65 pour le *Restaurant* peut nous paraître bizarre avec tout son or et ses perles, avec ses poignées de pierres précieuses<sup>21</sup> mêlées parmi les morceaux de

<sup>17</sup> Au mois de mai 1419, selon MAX BRUCHET, « Inventaire partiel du trésor des chartes de Chambéry à l'époque d'Amédée VIII », *Mémoires et documents publiés par la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie*, XXXIX (1900), 196. A propos de l'activité littéraire de la cour du premier duc de Savoie, voir aussi F. COGNASSO, *Amédeo VIII*, 2 vol., Turin, 1930; I, 165-166.

<sup>18</sup> Selon OLIVIER DE LA MARCHE (*op. cit.*, I, 264), sous le règne d'Amédée VIII, la Savoie était devenue « un pays si sagement gouverné qu'il était le plus riche, le plus sûr et le plus plantureux de ses voisins ». Amédée VIII a exercé une influence centralisante puissante qui a réussi progressivement à réduire la force baroniale de son duché et qui a, en même temps, agrandi la vitalité de sa cour en y attirant la noblesse de son domaine. Voir COSTA DE BEAUREGARD, *Mémoires historiques*, 4 vol., Turin, 1816-1888; I, 256-257; et, du même auteur, *Souvenirs du règne d'Amédée VIII*, Chambéry, 1859, pp. 15-16.

<sup>19</sup> Au sujet des traités politiques et légaux écrits pour le duc Amédée, voir LINO MARINI, *Savoardi e Piemontesi nello stato sabaudo (1418-1601)*, 2 vol., Rome, 1962; I, 10 ss.

<sup>20</sup> « Durant tout son règne il s'efforcera d'enrichir sa bibliothèque par des achats ou des dons » (BRUCHET, *Le Château de Ripaille*, p. 159). « ... La composition de cette bibliothèque trahit un esprit curieux des nouveautés en même temps que des diverses branches du savoir humain » (*ibid.*, 160).

<sup>21</sup> Quelques-unes de ces vingt-deux pierres, bien que possédant des propriétés médicinales quasi miraculeuses, restent fictives. Pour les attributs de presque toutes, on peut consulter l'œuvre de LÉOPOLD PANNIER, *Les lapidaires français du moyen âge*, Paris, 1882, où, chose suggestive, on trouve que l'ordre des pierres dans le *De gemmis* de MARBODE et dans ses traductions françaises est à peu près identique à celui qu'a suivi Chiquart dans la seconde moitié de sa liste. Cette liste n'inspire d'ailleurs pas beaucoup de confiance : il y a des répétitions, et la pierre appelée *cacedoyne* est peut-être une faute pour *celidoyne*, nom qu'on trouve dans les lapidaires basés sur MARBODE.

chapons pendant leur cuisson, mais on a le témoignage d'un autre livre écrit pour Amédée VIII pour nous assurer que cette création culinaire de Chiquart n'est nullement fantaisiste, mais représente plutôt une réalisation « scientifique » selon les meilleures autorités médicales du jour. Le célèbre médecin, Guillaume Fabri, n'a-t-il pas lui-même dédié à Amédée son *Livre des deux paroles*<sup>22</sup> à propos de la pierre philosophale et de ses propriétés médicinales ?

In un brano del Fabri si trovano riassunte tutte le cure che si possano vittoriosamente effettuare coll'oro, coll'argento, col giacinto ed altre pietre preziose, sulla fede di Avicenna, Can. 2, Trat. 2°. La stessa affermazione, e non poteva essere diversamente, l'aveva già fatta M°. Giacomo Albini nella breve parte curativa del suo trattato raccomandando l'uso dell'elettuario « Diamargariton », composizione farmaceutica nella quale entrano l'oro, il giacinto, le perle, zafiri, granate, smeraldi, ambra, corallo, ecc.<sup>23</sup>

D'ailleurs, Amédée VIII maintenait parmi ses officiers serviteurs un certain Michel, qualifié de *medicus et astrologus*<sup>24</sup>. Antonius Guaynerius, médecin extraordinaire à la cour de Savoie en 1420, date où Chiquart écrivait, continuait à ordonner des pierres précieuses en traitement de diverses maladies<sup>25</sup>.

Le cuisinier du duc ne pouvait, dans les plats qu'il réalisait, que répondre aux goûts et aux notions de son maître. Le *Du fait de cuisine* serait une fidèle représentation du meilleur et du plus salubre de ce qu'on mangeait à la table du duc pendant les années où Chiquart a dirigé sa cuisine.

La date de la composition du livre est notée tout près de son début (f° 2r) : *l'an de la nativité nostre sauveur Jesus Crist corent mil quatre cent et ving*. Une seconde date se lit aussi (f° 111v) pour un banquet offert par Amédée à Philippe le Hardi et dont nous avons les menus (ff° 112r-114v) : *l'an de grace mil .iiii<sup>c</sup>*. Je ne trouve cependant nulle part mention d'un tel banquet pour cette année<sup>26</sup>. Pendant les années 1399, 1400 et 1401, Philippe le Hardi dans ses multiples voyages ne paraît même pas s'être approché de la Savoie. La mémoire du maître cuisinier se serait-

<sup>22</sup> Publié par C. G. CARBONELLI, « Amedeo VIII de Savoia ed il Libro delle due Parole di M°. Guglielmo Fabri de Dya », *Bollettino Storico dell'Arte Sanitaria*, II (1922), nn. 7-8. C'est dans le même esprit que JACQUES ALBINI a dédié son *De sanitatis custodia* à Jacques de Savoie, prince d'Achaïe en 1341-1342. Voir les études de MARA CASTORINA BATTAGLIA sur ce médecin et sur ses rapports avec la maison de Savoie, *Minerva Medica*, LXVII (1976), 2927-2940, et LXX (1979), 1310-1314. Cette savante publie des biographies détaillées sur un total de 59 médecins qui ont exercé une influence sur la vie de la noblesse savoyarde en moins d'un siècle et demi.

<sup>23</sup> CARBONELLI, *Come vissero*, 32. Voir aussi ANNA MARIA NADA PATRONE, « Trattati medici, diete e regimi alimentari in ambito pedemontano alla fine del medio evo », *Archeologia Medievale*, VIII (1981), 369-392.

<sup>24</sup> L'astrologie fait partie du programme médical à Bologne et à Pavie depuis le début du XIV<sup>e</sup> siècle.

<sup>25</sup> « Anche il Guainerio, pur mostrandosi scettico su parecchie superstizioni, comunemente accettate dagli altri medici, come l'incubo prodotto dalle streghe o l'influenza del numero pari o impari delle pillole sull'effetto del farmaco, non sfuggì ad altre credenze come la polvere delle lepri non nate contro i calcoli o le virtù delle pietre preziose » (MARA CASTORINA BATTAGLIA, « Notizie sui farmaci usati alla corte di Savoia dal 1300 al 1440 », *Minerva Medica*, LXIX [1978], 505). Voir particulièrement MARIE-JOSÉ, 90 ss.

<sup>26</sup> SYMPHORIEN CHAMPIER, *Les grans croniques des gestes et vertueux faictz des tresexcellens catholiques, illustres et victorieux ducz et princes des pays de Savoye et Piemont*, Paris, 1516; SERVION, *op. cit.*; HENRI MÉNABRÉA, *Histoire de Savoie*, Paris, 1933; PETIT, *op. cit.*; etc.



elle quelque peu trompée de date pour un événement, même capital dans sa vie, à quelque vingt ans de distance ? On note dans le texte, il faudrait le signaler, au f° 111v que, suivant les chiffres .iiii<sup>e</sup>., il y a un centimètre de la ligne resté blanc avant la marge : est-ce que Chiquart hésitait, voulait vérifier la date exacte de ce banquet, qui était plus récente que 1400 ? Qu'il s'agisse de l'un ou de l'autre, de mémoire fautive ou de négligence, il est possible que Chiquart ait préparé ces repas remarquablement riches pour aider à célébrer la rencontre qui eut lieu entre Amédée et Philippe en 1403. C'était le moment de l'*allee de Madame de Savoie*, occasion où la femme d'Amédée, ayant atteint ses 18 ans, quittait définitivement la maison paternelle pour devenir dame de celle de son époux.

Nel luglio tutto era pronto ad Arras e la famiglia ducale arrivò à Dijon. Frattanto i più febrili preparativi si facevano in Savoia. Il cerimoniale veniva meticolosamente studiato. Nel piccolo castello di confine a Pont-de-Veyle si trasportò per il ricevimento della sposa quanto di più bello si aveva nelle varie residenze sabaude. Là si convocarono per la metà dell'ottobre i baroni e le dame per rendere omaggio alla « signora » ; la accorsero da tutte le regioni circostanti araldi e menestrelli per gridare : largesse ! e correre a spartirsi i fiorini che il conte avrebbe fatto distribuire. Il 20 ottobre il corteo nuziale partì dal castello di Rouvre. ... Solo il 25 si arrivò a Chalon : davanti alla città venne incontro alla sposa Amedeo VIII, accompagnato dal cancelliere di Savoia Antonio di Challant, da Jean de la Baume sire di Vallufin, da Girard de Ternier e da tutti i principali suoi vassalli. Ed i due cortei fusi in uno arrivarono a Tournus. Ogni tappa fu naturalmente occasione di banchetti e di giostre : a Tournus ebbe luogo il 27 ottobre la consegna ufficiale della sposa e del corredo con scambio di atti notarili, di inventari e di doni <sup>27</sup>.

On note que les menus transcrits par Chiquart (f° 112r s.) sont pour deux jours maigres — ce qui, on le remarque en passant, exige un véritable tour de force professionnel du maître *queux* — et que justement le 26 et le 27 octobre furent en 1403 un vendredi et un samedi, jours maigres <sup>28</sup>. On voit que Chiquart insiste

<sup>27</sup> COGNASSO, *op. cit.*, I, 38-40. PETIT, *Itinéraires*, 547, offre le même récit mais en se trompant d'année : « Dom Plancher (*Histoire de Bourgogne*) avait eu en main le compte de Pierre de Montberthaut, maître de la Chambre aux deniers (de Bourgogne), et relate divers séjours que nous ne pouvons rétablir autrement, et que nous n'avons pas suffisamment précisés dans nos *Itinéraires*. Le 20 octobre 1393, Philippe le Hardi et la duchesse était à Rouvre d'où ils partirent conduire leur fille Marie, fiancée avec le comte de Savoie. Ils arrivèrent le 25 de ce mois à Chalon-sur-Saône, après avoir passé par Beaune, Germolles, Volnay. Le 26, le comte de Savoie les rejoignit à Chalon, ainsi que d'autres seigneurs, dames et demoiselles. Le 27, samedi, une grande fête fut donnée à l'occasion du mariage. Le 28, dimanche, le comte quitte Chalon avec son épouse, et ils furent reconduits jusqu'à Tournus par le duc et par la duchesse de Bourgogne, lesquels ne rentrèrent que le 29, lundi, à Chalon. » En 1393, cependant, les 27 et 28 octobre tombèrent un lundi et un mardi. Dans le *Du fait de cuisine* c'est de la célébration de l'*allée* de la mariée en 1403 qu'il s'agit plutôt que du mariage de Marie de Bourgogne et d'Amédée — qui a été formalisé dix ans auparavant. Voir à ce propos l'article d'A. PASCALEIN, « Lieu et date du mariage du comte Amédée de Savoie », *Revue savoisienne*, XXXV (1894), 259.

<sup>28</sup> Le *Viandier* de Taillevent identifie les jours gras de la semaine : « Entremetz pour ung jour de feste ou pour ung convy de prince aux trois jours maslés [c'est-à-dire de boucherie] de la sepmaine comme dimanche, mardi et le jeudi » (éd. JÉRÔME PICHON et GEORGES VICAIRE, *Le Viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent*, Paris, 1892, 119-120). Voir aussi le *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, VII/2, 2489-2491 ; et IV/1, 957-958.



(ff<sup>o</sup> 14v et 17v-18v) pour que tout maître cuisinier soit à même d'organiser un banquet hors de ses lieux ordinaires de travail, dans un local où tout serait à pourvoir, l'emplacement même de la boucherie et de la pâtisserie, et jusqu'à la provision du bois de chauffage.

## 2. *Maistre Chiquart*

Au f<sup>o</sup> 112r où Chiquart se nomme pour la quatrième fois dans son livre, il tire vanité du fait que ce fut lui qui avait la responsabilité de préparer, vers 1400, le banquet offert à celui qui était effectivement le plus puissant seigneur du monde entier, le duc de Bourgogne, beau-père de son propre maître l'actuel duc de Savoie. Mais la façon dont l'auteur se qualifie est singulière : *moy, Chiquart, qui estoie son queux en ycelluy temps, en mon devoir faisant, appareillay et ordonnay appareillayr...* L'expression *en ycelluy temps* peut bien suggérer qu'en 1420, lors de la composition de ce livre, son auteur n'exerçait plus ses fonctions de maître cuisinier auprès du duc ; que, vieillard, il aurait déjà pris sa retraite et que ce *compendi et livret* constituerait une sorte de dernier testament professionnel. Mais ce n'est pas le cas : huit ans après avoir dicté son livre, dans une liste dressée en 1428 du personnel du duc qui devait recevoir une nouvelle livrée, le nom de Chiquart se trouve qualifié de *mestre* et de cuisinier portant la livrée de l'hôtel du duc. C'est le premier de deux hommes ainsi qualifiés. Cette liste, publiée par Costa de Beauregard<sup>29</sup>, est assez informative, pour ce qu'elle nous dit du personnel «de bouche» chez Amédée et associé directement à l'œuvre de ses cuisines, pour la reproduire en partie. On y lit les noms de trois médecins et chirurgiens, de deux maîtres de la salle, de trois panetiers, de deux échansons (*boteillers*), de deux sommeliers, de deux chargés de la préparation des épices (*épiciers* ou *apothicaires*), et d'un majordome, Henri de la Fleschiere, qui est qualifié de *mestre de la cuisine* — c'est lui qui, selon Chiquart, décide les quantités et qui détient la responsabilité finale pour toute l'alimentation de l'hôtel. Enfin, on y lit les noms du personnel de la cuisine :

Gillet de Rumillie, *cuisinier*, livrée de la duchesse  
Collet, *cuisinier*, livrée de la duchesse  
Mestre Chicart Amiczo, *cuisinier*, livrée de l'hôtel<sup>30</sup>  
Mestre Pierre Sailler, *cuisinier*, livrée de l'hôtel  
Jehan Manget, *rotisseur*, livrée de la duchesse  
Jehan Roulet, *lardonnier*, livrée de l'hôtel  
Guichard, *pollalier*, livrée de l'hôtel  
Antoine et Gillet, *foriners*, livrée de l'hôtel  
Michelet, *carronnier*, livrée de l'hôtel

<sup>29</sup> *Souvenirs du règne d'Amédée VIII, premier duc de Savoie*, Chambéry, 1859, 212.

<sup>30</sup> Chose curieuse, on trouve le nom d'un certain Guillaume Chiquard ou Chicard, à deux reprises, dans la liste du personnel de la cour de Savoie pour l'année 1434. Cet individu est qualifié d'abord de *chambrier de Ripaille* et ensuite de valet de cuisine. A cette date, il y a trois cuisiniers nommés, Gilet, Boquet et Collet ; aucun de ceux-ci n'est qualifié de *mestre* (BRUCHET, *Château de Ripaille*, 484-485).

Clavellet, *solliar*, livrée de l'hôtel  
 Jehan du Pra, *solliar*, livrée de l'hôtel  
 le fils de Clavellet, *solliar*, livrée de l'hôtel  
 Guillaume Monet, *solliar*, livrée de l'hôtel  
 Perro, *solliar*, livrée de l'hôtel  
 Franczois Cotteau, *solliar*, livrée de l'hôtel  
 Anthoigne, *solliar*, livrée de l'hôtel  
 Jehan Magnin, *solliar*, livrée de l'hôtel  
 Pierre Guillet, *solliar*, livrée de l'hôtel  
 Vernet, *solliar*, livrée de l'hôtel  
 Vincent Lambellin, *solliar*, livrée de l'hôtel

Grâce aux fouilles patientes menées par Mara Castorina Battaglia dans les Archives de la maison de Savoie à Turin on possède aussi pour Chiquart une date antérieure à 1420. On sait qu'en 1416 *magister Chiquardus* exerçait ses fonctions de chef de cuisine et qu'il reçut, de la main de l'apothicaire, un certain Johannes Bellenus, les épices nécessaires pour dresser une lamproie rôtie<sup>31</sup>. Selon Marie-José<sup>32</sup>, lors du grand banquet qui célébra l'inféodation du nouveau duc en 1416 un certain Morel cuisinait pour Amédée et pour l'Empereur ; mais il y avait, on le voit, plus d'un cuisinier dans l'emploi du comte/duc, et Chiquart aurait sans doute contribué, sinon à l'entremets principal de la fête — «une pâtisserie colossale qui représentait la carte en relief des Etats du nouveau duché»<sup>33</sup> —, du moins à une bonne part du travail dans la cuisine. On sait aussi que le cuisinier du Comte Rouge, Amédée VII (mort en 1391), s'appelait François<sup>34</sup>. La carrière de Chiquart, du moins à son apogée quand il pouvait porter le titre de *maistre* des cuisines de la maison de Savoie, aurait donc pu s'étendre entre les dernières années du XIV<sup>e</sup> siècle et le premier tiers du XV<sup>e</sup> siècle, et peut-être beaucoup moins. La fonction de cuisinier n'était pas facile — ni pour le physique ni pour les nerfs. On n'a qu'à lire quelques-unes de ces recettes de Chiquart pour s'en rendre compte. Le maître *queux* portait forcément aussi toutes ces longues années d'apprentissage où il n'aurait été que simple tourne-broche, lardonnié, pâtissier ou cuisinier-assistant, un des nombreux *ouvriers* de cuisine comme il les appelle dans son livre

Chiquart est arrivé enfin en 1420 presque au sommet de sa carrière, et c'est évidemment un homme tout à fait imbu du métier. Il dicte le gros de son livre à son *clerc*, mais il se voit toujours dans sa cuisine à lui, entouré de cheminées flambantes et de chaudrons, de *dreceurs* chargés de viande à demi cuite, donnant des ordres à droite et à gauche pour que tous ces divers plats complexes dont il parle à son scribe, et qui se préparent en des quantités énormes, soient terminés

<sup>31</sup> Voir la Recette 27 pour d'autres références documentaires sur Chiquart.

<sup>32</sup> MARIE-JOSÉ, *op. cit.*, II, 293.

<sup>33</sup> *Idem.*

<sup>34</sup> Pour l'an 1391 BRUCHET publie aussi (pp. 386-388) les noms d'un certain Jeannet Liget, cuisinier du jeune prince, le futur Amédée VIII, de François, cuisinier du Comte Rouge, Amédée VII, et de Jayme de Ravoyria, maître de la cuisine de sa grand-mère, Bonne de Bourbon. Le cuisinier du Comte Vert, Amédée VI (décédé en 1383), s'appelait Jean de Belleville (MARIE-JOSÉ, *op. cit.*, II, 293).

— *parfaits* comme il le dirait — au bon moment<sup>35</sup>. C'est bien un travail de maître que ces longues années lui ont appris ; sa fierté dans cette maîtrise marque presque chaque page de ce qu'il a dicté. Il faut surtout que le travail soit bien fait : les mots de *noblement, honnestement, adroit, appoint* reviennent comme un motif pendant toute l'œuvre.

Le métier est important, savant. L'invitation à mettre toute son expérience par écrit finit par exciter une vanité presque érudite chez le *maistre queux*. Chose curieuse, qui ne devrait peut-être pas trop nous surprendre, notre cuisinier est quelque peu clerc lui-même. Sans être pédant, il a plusieurs fois recours à des expressions latines pour s'expliquer, ou à des citations en latin pour appuyer ses idées. Sans aucun doute il a lu de ces traités médicaux et encyclopédiques qui abondaient au XIV<sup>e</sup> siècle ; il résulte de cette lecture une tendance à calquer le style de son œuvre sur celui de ces autres traités scientifiques (ff<sup>o</sup> 2v, 11r-v, etc.). Il lui arrive même de composer en latin (ff<sup>o</sup> 2r, 116r). Et il compose des vers français (f<sup>o</sup> 107v) dont la métrique, il est vrai, est quelque peu irrégulière, et les rimes parfois douteuses, mais où l'on apprécie un ton qui se veut élégant.

En somme, c'est un homme assez cultivé, qui a cuisiné pour *roys, roynes, ducz, duchesses, contes, contesses, princes...* et qui se sait *maistre*. Comme il le dit lui-même, avant d'expliquer une recette particulièrement difficile : *chescun n'en est pas maistre* (f<sup>o</sup> 55v).

## L'œuvre

Cette copie du *Fait de cuisine* est l'original de l'œuvre — on n'en connaît d'ailleurs pas d'autres. Le traité commence au début d'un carnet manuscrit, comme on l'a vu, qui est numéroté 1, et s'achève avec un *Amen* à la fin du carnet 4. Par la suite une table du contenu du traité — le *repertoyre* — fut établie avec un préambule formel dans un autre carnet et celui-ci, non numéroté quant à son ordre dans le volume complet, fut inséré devant les autres. La table n'occupe pas tout ce carnet : on estima mal le nombre de pages nécessaires pour la table, les derniers feuillets (ff<sup>o</sup> 6v-10v) restant blancs. A ce moment tous les feuillets depuis le début du volume furent numérotés et ces chiffres reportés dans la table. Le contenu hétérogène du dernier carnet<sup>36</sup>, y compris les menus des banquets, ne figure pas dans la table, bien que le numérotage de ses feuillets continue celui de l'œuvre principale, et bien qu'il reste assez de place pour l'ajouter à la fin de la table. Ce dernier carnet n'a donc que des matières considérées purement secondaires.

<sup>35</sup> La description du maître cuisinier que fournit Olivier de la Marche est bien connue, mais le début en reste significatif : le cuisinier, dit-il, doit « commander, ordonner et estre obéy, et doit avoir une chaiere entre le buffet et la cheminee, pour seoir et soy reposer si besoing est, et doit estre assise icelle chaiere en tel lieu qu'il puist veoir et congnoistre tout ce que l'on faict en ladicte cuisine. Et doit avoir en sa main une grande louche de bois qui luy sert a deux fins, l'une pour essayer potaiges et brouets, et l'autre pour chasser les enfans hors de la cuisine » (JOSEPH-FRANÇOIS MICHAUD, *Nouvelle collection des mémoires pour servir à l'histoire de France*, Paris, 1837 ; III, *Estat particulier de la maison du duc Charles le Hardy*, p. 592).

<sup>36</sup> Celui-ci porte en tête le chiffre *vi* mais c'est en effet le septième carnet.

Chiquart affirme ne pas avoir de livre de cuisine à sa disposition<sup>37</sup> — ce qui pourrait très bien être le cas pour un cuisinier au début du XV<sup>e</sup> siècle, même dans une maison seigneuriale aussi lettrée que celle où Chiquart se trouvait<sup>38</sup>. Il est néanmoins certain que la cuisine qu'il pratiquait, et qu'il fait entrer dans son propre livre de recettes, bénéficiait à un haut degré de la tradition culinaire française du XIV<sup>e</sup> siècle. Beaucoup des plats dont il fait mention ou qu'il présente en détail sont justement ceux qui occupaient l'attention des auteurs de traités culinaires avant l'époque de Chiquart<sup>39</sup>. Bien que les épices, les liaisons et les colorants aient pu être légèrement modifiés, les noms des préparations et leurs ingrédients principaux restent identiques dans de nombreux cas. Le **Brouet de Savoie (3)**, par exemple, se retrouve dans le *Menagier de Paris* (v. 1393)<sup>40</sup> dont l'auteur serait de la génération qui précéda celle de Chiquart ; et la **Sorengue d'anguilles (34)** de Chiquart répète de très près celle de Taillevent dans son *Viandier*<sup>41</sup>. On s'attendrait bien à ce que les plats plus ou moins traditionnels, ceux qui seraient quotidiens sur n'importe quelle table médiévale bourgeoise ou aristocrate, fussent représentés par une version chicardienne, tel par exemple le **Blanc mengier (74)**<sup>42</sup>. D'autre part, cependant, on trouve dans le *Du fait de cuisine* et dans des livres de recettes antérieurs des noms de plats qui se ressemblent mais dont les plats eux-mêmes sont substantiellement distincts<sup>43</sup>. Il faudrait peut-être signaler aussi que beaucoup de préparations, qu'on peut qualifier de « routinières » dans les cuisines des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, ont été omises par Chiquart parce qu'elles sont de caractère trop élémentaire<sup>44</sup>. De

<sup>37</sup> Au f° 11v : ... car je n'ay nuls livres ouz escriptz faisans de cecy mencion ne memoyre...

<sup>38</sup> A la fin des *Enseignements qui enseignent a apareillier toutes manieres de viandes*, son auteur avertit le cuisinier aspirant : « Quiconques veut servir en bon ostel, il doit avoir tout ceu qui est en cest roulle, escrit en son cuer ou en escrit sus soi. Et qui ne l'a, il ne puet bien servir au grei de son mestre » (éd. GRÉGOIRE LOZINSKI, dans *La Bataille de Caresme et de Charnage*, Paris, 1933, 187 ; éd. aussi par PICHON et VICAIRE sous le titre du *Traité de cuisine écrit vers 1300* dans le *Viandier* de Taillevent, p. 226 ; et par L. DOUET-D'ARCQ dans la *Bibliothèque de l'École des Chartes*, XXI [1860], 224) : *Traité de cuisine écrit vers 1306*.

<sup>39</sup> Pour un aperçu général sur l'histoire des livres de cuisine français, voir BERTRAND GUÉGAN, *Le cuisinier français*, Paris, 1934 (Introduction) ; et surtout MARIANNE MULON, « Recettes médiévales », *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, XIX (1964), 933-937. Ce dernier article porte le titre « Les premières recettes médiévales » dans JEAN-JACQUES HÉMARDINQUER, *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, 1970, 236-240.

<sup>40</sup> *Le Menagier de Paris*, éd. GEORGINE E. BRERETON et JANET M. FERRIER, Oxford, 1981, 180, 1. 8 ; et 218, § 110. *Le mesnagier de Paris*, éd. JÉRÔME PICHON, 2 vol., Paris, 1896 ; II, 99 et 166.

<sup>41</sup> Le *Viandier* de Taillevent, 21 et 97 ; et PAUL AEBISCHER, « Un manuscrit valaisan du „ Viandier ” attribué à Taillevent », *Vallesia* VIII (1953), 94.

<sup>42</sup> Les *blanc mengier* fourmillent dans les traités de cuisine médiévaux. On en trouve dans les *Enseignements* (éd. par GRÉGOIRE LOZINSKI, dans son édition de la *Bataille de Caresme et de Charnage*, 184, 11. 119 et 161) ; dans l'édition de PICHON et VICAIRE les *blanc mengier* sont aux pages 220 et 222 ; dans celle de DOUET-D'ARCQ, aux pages 221 et 222 ; dans le *Viandier* de Taillevent, 25 et 101 ; dans l'édition d'AEBISCHER, 95 ; et dans le *Menagier de Paris*, 217, § 107 (éd. PICHON, II, 165).

Dans les traités anglais, c'est *blamanger*, allemands *blamenser*, italiens *biancomangiare*, espagnols *manjar blanco*, catalans *menjar blanc*, portugais *manjar braquo*, et latins *cibaria alba*.

<sup>43</sup> Par exemple, les **pastez nurriz (50)** de Chiquart et les *pastez norreis* des *Enseignements*, 185, 1. 170 (*Petit traité* éd. PICHON et VICAIRE, 223 ; éd. DOUET-D'ARCQ, 222).

<sup>44</sup> Le *chaudeau flamant* de Taillevent (*Viandier*, 24 et 100) et du *Menagier* (265, § 303 ; éd. PICHON, II, 241), par exemple, qui n'est que du jaune d'œuf battu, en vin, et bouilli en eau. C'était un brouet assez commun.

même, il fait mention d'une large variété de mets dans ses menus sans les traiter tous dans ses recettes. La production de l'*hipocras*, par exemple, est prévue lors de l'achat de l'étoffe pour les filtres, et sans aucun doute on en buvait à la fin de chaque repas ; mais expliquer à un cuisinier du temps de Chiquart les étapes ordinaires dans la préparation de cette boisson serait tout à fait superflu. Ce n'est pas ici un résumé de toutes les viandes, de toute la volaille et de toutes les créatures aquatiques comestibles, tel qu'on en trouve dans le *Viandier* et dans le *Menagier de Paris* ; c'est une série d'explications de certains plats préparés, convenables pour certains repas et pour certains usages.

Du reste bon nombre de recettes chez Chiquart sont des *unica*, soit que le hasard les ait laissées inconnues des autres auteurs de livres français semblables, soit que le maître *queux* ait possédé ce *sine qua non* de tout cuisinier immortel, le génie de l'invention, et qu'il soit alors le créateur réel du plat. Cela pourrait bien être le cas, par exemple, pour le **Brouet tyolli (15)**, sauce faite de bouillon, d'amandes broyées, d'épices, de santal rouge, de vin blanc et de verjus ; ou pour la **Soupe jacobine de chappons (18)** à base de moelle de bœuf et de fromage ; ou pour la **Ressise (66)**, bouillie pour malades où entrent comme seuls ingrédients le froment, les amandes et le sucre, mais qui est tout de même de confection assez complexe et délicate malgré la paucité exceptionnelle de ces ingrédients.

À part les quelques recettes uniques que Chiquart a fait entrer dans son recueil, il y a d'autres éléments qui font du *Fait de cuisine* un document extrêmement précieux. Il y a d'abord le fait que la date et la localisation de sa composition lui permettent de servir de témoignage très sûr et très détaillé sur l'économie, sur la technologie, sur les mœurs et sur les goûts d'une famille noble particulière. Chiquart est précis et il est complet. Il nous fait voir tout ce qui est nécessaire au bon fonctionnement d'une cuisine princière au début du XV<sup>e</sup> siècle, tous les pots et les casseroles si spécialisés, les *oules* et *amolles*, les *seilles*, *casses*, *tines*, *jalles* et *cornues*, les *rustisseurs* et les *grappes*, les *poches percies*, *gratuises*, *pelles* et *postz*, aussi bien que tout le personnel requis pour équiper cette cuisine. Il faut des experts, des *officiers* compétents à qui l'on puisse confier la responsabilité de la confection de quelque plat ou de quelque sauce. Il faut aussi disposer d'*ouvriers* bien musclés qui puissent hisser les chaudières sur la crémaillère ou les retirer du feu, transporter les carcasses de viande, et remuer inlassablement les brouets avec de grosses cuillers en bois ; et il faut enfin de nombreux *solliards* pour assurer une provision suffisante et constante de vaisselle propre. Pour le cas où le banquet n'aurait pas lieu dans un château avec des installations de cuisine permanentes ou suffisantes, il faut prévoir la nécessité de choisir des lieux appropriés pour la boucherie, pour la pâtisserie, pour la saucerie et pour la boulangerie ; c'est au maître *queux* de diriger l'établissement de ces fonctions. En matière de menus, le cuisinier doit établir un équilibre convenable entre les mets qu'on mange avec les doigts et ceux qui exigent l'usage d'une cuiller<sup>45</sup>. Il doit tenir compte de la disponibilité saisonnière et régionale de certains aliments<sup>46</sup>. Et une fois obtenues,

<sup>45</sup> Voir le *Libre de sent soví*, éd. RUDOLF GREWE, Barcelona, 1979, 21-23.

<sup>46</sup> Dans la Recette 59, par exemple, on doit préparer des *eschines de porc fres* en hiver, tandis qu'en été on utilise de *bons caprilz et veaux et du porc salé*. Chiquart suggère des substitutions possibles dans les Recettes 21 (f° 44r) et 45 (f° 70v) si on se trouve dans l'impossibilité de se procurer l'un des aliments principaux. Voir aussi les ff° 19r, 86v, 88v-89r.

dans une multiplicité de variétés et dans des quantités énormes, toutes ces provisions doivent être jalousement gardées, sauvegardées pour le seul usage de la cuisine. C'est une immense tâche de stratégie ; une comparaison avec le travail du sergent fourrier ou de l'intendant général d'une armée ne serait pas sans à-propos.

Dans le *Du fait de cuisine* on peut suivre exactement la trace du moindre lièvre qui est pris par les chiens (f° 38r) et acheté<sup>47</sup>, parfois, six semaines avant le banquet, qui est apporté sur un des quarante chevaux affectés au recueil de la *venoyson*, qui est mortifié pendant quatre jours, qui passe successivement par la boucherie, par la cuisine, par la pâtisserie, et encore une fois par la cuisine, pour être dressé enfin sur les *dreceurs de bouche* et présenté en cérémonie devant le duc de Savoie et ses invités d'honneur. Le livre témoigne de tous les détails de la construction et de l'ornementation d'un *entremés eslevé*, un château fort dans la réalisation duquel collaborent l'habileté et l'adresse d'une demi-douzaine de cuisiniers, de pâtisseries, de charpentiers et de peintres — pour ne rien dire des musiciens qui se trouvent cachés en dessous, ou des porteurs qui doivent enfin coltiner ce massif chef-d'œuvre autour de la salle de banquet.

On devine les ennuis interminables d'un maître *queux* qui doit s'assurer d'un approvisionnement tant en charbon, pour ses cheminées, qu'en œufs — 6000 œufs — et qui doit avoir constamment à sa disposition tous les moyens de substituer à tel ou tel ingrédient qui s'épuise. Pour le cas où son seigneur déciderait de prolonger le banquet, il doit toujours être à même de continuer à cuisiner et à fournir des repas dignes de l'honneur de la maison. On devine aussi la chaîne d'autorité au milieu de laquelle le maître cuisinier doit travailler et produire, procurant ce dont il a besoin et satisfaisant à tout le monde, depuis les hérauts des visiteurs nobles et les écuyers de cuisine jusqu'au maître d'hôtel<sup>48</sup> qui lui dicte les quantités que *l'on en mestra en ung chescun plat pour servir roys, ducs, contes* (f° 35r). Et on devine même les tribulations *nec plus ultra* pour un maître cuisinier qui doit en souffrir un autre dans ses cuisines à lui, à cause des goûts vététilieux de quelque invité aristocrate (ff° 16v-17r). Mais le métier l'emporte, et le *Du fait de cuisine* nous montre surtout le triomphe d'un métier qui est à la fois *science* (savoir) et *art* : dans son œuvre Chiquart nous permet d'entrevoir ce qu'il appelle *aucune science de l'art de cuysinerie et de cuysine* (f° 11r).

Science d'abord : ce qui frappe dans le traité de Chiquart, c'est son système. Les autres livres de cuisine français des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles suivent *grosso modo* la séquence de Taillevent : grosses viandes, potages, rôtis, volailles et gibier, poissons et sauces. C'est un ordre qui est déterminé par la nature du plat

<sup>47</sup> Le procédé suivi pour l'achat des vivres est connu : c'est une confirmation personnelle, «vécue», que nous offre Chiquart. «Le responsable du bon ordre de [la] maisonnée était le majordome ou maître d'hôtel, personnage considérable. C'est à lui qu'était confié le contrôle des questions financières. Ceux qui étaient chargés des achats de vivres de toutes sortes devaient les présenter au majordome ou à son représentant, par-devant un scribe qui notait scrupuleusement toutes les dépenses, poids et mesures, dans des registres. Les acheteurs étaient libres de se procurer les vivres soit sur le marché soit chez des particuliers, mais toujours sans violence ni extorsion. Tous les trois mois, les comptes devaient être soumis au duc en personne, car Amédée voulait s'assurer qu'aucun dommage n'avait été causé à l'un quelconque de ses sujets» (MARIE-JOSÉ, *op. cit.*, II, 82).

<sup>48</sup> BRUCHET offre (*Château de Ripaille*, 140-142) un résumé utile des personnages qui entraient dans la composition de l'hôtel d'Amédée VIII, et de leurs diverses fonctions.



et par son ingrédient principal. Cette disposition par plats, qu'on peut appeler traditionnelle, conventionnelle même puisqu'elle sera suivie avec peu de modifications lorsqu'on en vient à la fin du XV<sup>e</sup> siècle à imprimer des livres de recettes<sup>49</sup>, ne sera pas adoptée par Chiquart qui, selon lui, se passe de modèle<sup>50</sup>. Pour Chiquart il n'y a pas de distinction dans ses recettes entre les *greins*, ou viandes brutes, et leurs sauces appropriées. Il n'y a pas de division entre viandes rôties et viandes en pâtisserie. Pour Chiquart, maître *queux*, ce qui compte c'est le menu. C'est ce qu'il offre à son seigneur à chaque repas, à chaque *service* même, qui va déterminer le choix de plats et la sélection de ces recettes-là qui vont exiger un exposé détaillé. Le livre se compose donc de douze divisions bien nettes dont les dix premières correspondent à des menus bien déterminés<sup>51</sup>. De plus, on voit dans la suite de ces menus un souci méticuleux d'équilibrer les plats « chairs » ou « gras » et les plats « maigres », de sorte que Chiquart établit deux séries parallèles de menus pour deux jours, huit repas en tout<sup>52</sup>. La logique très claire de cette disposition peut être appréciée dans le schéma suivant :

### Chair (menu gras)

### Poisson (menu maigre)

*le premier jour : dînee*

*le premier servir*

grosses chars : beufs, moustons  
 saleure : eschines de porcs,  
 andoilles, cotelletes de porc  
 sauce de mostarde  
 poree verde  
**broet blanc sur chappons (1)**  
**broet d'Alamaniz de chappons (2)**  
**broet de Savoye de poullaille (3)**  
**saulce lampree de lomblos de beuf (4)**

gros poissons : mujons, lucs  
 arencs (salés)  
 sauce de mostalde  
**puree de pois (22)**  
**broet blanc (pour poisson) (23)**  
**broet d'Alamagny de poyssons (25)**  
**broet de Savoye de poysson (26)**  
**trippes de gros poyssons (24)**

<sup>49</sup> Par exemple, BARTOLOMEO SACCHI, *Platine de honesta voluptate et valitudine*, Rome et Venise, 1475 (traduit avec le titre *Platine en françoys*, Lyon, 1505), et le *Livre fort excellent de cuisine*, Lyon, 1542.

<sup>50</sup> Le seul endroit où Chiquart adopte la structure traditionnelle d'un livre de cuisine français se voit dans la section des mets pour malades (Recettes 65-78, ff<sup>o</sup> 92v-107v) ; celle-ci est, cependant, un peu plus étendue que ce qui se lit dans le *Viandier* et dans le *Menagier de Paris*. Cf. les douze recettes dans le chapitre IV du *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria* sous la rubrique « Modo narrandum est de condimentis delicatis dominorum ad naturam confortandam et appetitum provocandum » (éd. MARIANNE MULON, « Deux traités inédits d'art culinaire médiéval », *Bulletin Philologique et Historique*, 1968 [publ. 1971], 391-393).

<sup>51</sup> Les deux dernières se composent de la matière supplémentaire (*de mellierie en mes et en entremés, le service des .ii. jours dessus ditz*, ff<sup>o</sup> 67v) et des mets pour malades.

<sup>52</sup> A propos de la piété d'Amédée VIII, élu pape en 1439 par le concile de Bâle sous le nom de Félix V, et de son observation stricte des jours maigres, voir COGNASSO, *op. cit.*, I, 158-161. On voit d'ailleurs que Chiquart propose souvent ses *mes poisson*, alternatives des *mes char*, à l'intention de ceux qui ne mangent pas de viande.

1470  
2  
Quia genā memoria frequē  
ter que clara sit reducit dubia  
p̄ter que fides veterē p̄uda de  
creuit rez seriem scripture  
testimonio per hēmp nari  
ut ea que mentis humane  
fragilitas non recolit scrip  
tura appareant authenticis  
stabilita nōstant igitur tam  
modernorum p̄sencia. q̄.  
futuroz posteritas. her in  
frā scripta

¶ Ici sensuit le repertoyze  
des choses otenues en cestuy party  
compendi et l'incor. d'ice du fait  
de c'uy sine par unistoz cinquante  
cours de nostre p̄sente nombre  
signifient le d'ur de Sam. de en  
luy de la nature nostre. d'anne  
me ignarist corrent ihu. d'anne  
rent et bonoz. d'anne p̄ d'anne  
p̄han de d'anne. d'anne. d'anne  
de d'anne. d'anne. d'anne. d'anne  
mōvement. l'incor. on p̄hane.

Fig. 1. — Le manuscrit S 103 et le f<sup>o</sup> 2r.



## Et les pastez de poystone

**Ma secide** usye U pmevent  
 le poyston de mer de toutes  
 manieres une en grans plus  
 dor apart U poystone de e  
 que double. q'ant l'uec feu  
 de grosses rayes feu s'ye  
 en une plus. et des anes po  
 ystone de une double pour  
 bien remplir le plus et en  
 rem plus. le plus. et le dant  
 plus sale en lieu de venison  
 Et dunt ce y le vons de  
 l'ampoupe.

**Et pour donner entendre**  
 il vellez qui hamba la charge de  
 appavelle les l'ampoupe s'ye  
 mette en corne en jable plus  
 en estre qui y ha. et pour  
 en belle rance chaude. et les  
 y mure tres bien. et la gorge  
 velle fort. a. bon conseil  
 afin que y demeure pour  
 de des esye qui y ont. et les  
 fandre de plus. et la gorge et  
 en coupe la langue de hore  
 Et si vous gardes bien quelle

*entremets* (de chair)

**hures de sengliers dorees (5, 6)**

*la secunde assise*

roustz de toutes manieres : capril, porcellet, longe de veau, de porc, espaules de moustons

poullaille: oysons, chappons, faysans, perdrix, conins, pijons, heygrons

saulces (qui appartiennent, 26r)

fromentee et venoyson

tartres

talmoses et flaons

**broet camelin (7)**

civié de livres

**broet rosee (8)**

**blanc mengier parti (en boullon de beuf) (9)**

poysson de mer de toutes manieres  
poyssons de eaue douce: lucs, carpes

**lamproyes en roust (27)**

saulces (qui appartiennent, 56v)

le riz; **daulphin fres et salé (30)**

**tartres de poyssons (29)**

**flons de lait d'amendres (28)**

**broet camelin de poisson (31)**

**broet rosé de poyssons (32)**

**blanc mengier parti (en eaue) (33)**

*entremés eslevé*

**un castel (10)**

**salse qui appartient au paon (11)**

*le premier jour: soupper*

roust de toutes manieres: caprilz, perdrix, faisans, veaulx

saucery: verjust vert, camallaine (34r)

la gelleye

**une tresmollete de perdrix (12)**

**une chyvrolee de cerf (13)**

**cunins ou saupiquet (14)**

rost de brocheriaux, palleys

(saucery:) verjust verd de l'oysele, soupe blanche d'amendres (61r)

la gellee de poyssons

**une sorengue d'anguilles brune (34)**

**un bullir lardés de tenches (35)**

**poissons friz au saupiquet (36)**

*l'endemain: dynee*

grosse char; la saleure

**ung broet tyolli (15)**

**pors blancs sur mormotannes (16)**

**soupe de lievres (17)**

**soupe jacobine de chappons (18)**

**gravé d'oyseillons et poullaile (19)**

potagerie: les naviaux

la saleure de grosses anguilles, tructes, pallees, arencs

oefs en brase

porreaux blancs

puree es soupes

**broet georgé sur poysson frit (37)**

**gravé de trippes de poissons (38)**

(potagerie:) les naveaux

*l'endemain : soupper*

roustz de toutes manieres  
**ung buchat de connins (20)**

**tortre parmysine (21)**  
daudine des oyseaux de riviere  
ung bouilli lardé

poisson blanc  
**broet de verjust sur le poysson frit  
(39)**

**tortres parmeysines de poyssons (40)**  
poisson frit et saupiquet sus  
ung boillir lardé de grosses tenches

On voit chez Chiquart combien la cuisine est un *art* aussi bien qu'une *science*. Il n'y a guère de recette où il n'insiste sur la façon attentive, pointilleuse même, dont on doit s'y prendre à chaque étape. On retrouve constamment — à s'en fatiguer un peu à la longue — les mots *beau* (que le cuisinier *taille par belles lesches*), *subtil* (*cuit soubtillement*), et *mesure* (*par bonne mesure bien et appoint*). Il insiste également sur la nécessité de l'hygiène dans une cuisine où les circonstances et le milieu ne se prêtaient pas toujours à la propreté : il faut résister à la tentation de ne pas bien laver — besogne ingrate alors comme aujourd'hui — tout pot et tout ustensile pour en ôter la moindre trace de résidu d'un usage antérieur ; il faut s'assurer que les viandes, les légumes et les herbes sont scrupuleusement triés et lavés pour n'utiliser que ce qui est sain et propre ; il faut couvrir d'un linge les plats à moitié préparés, ou qui attendent sur les *dreceurs de bouche*, afin d'empêcher qu'ils se salissent au moindre degré.

La présentation du plat, moment de vérité pour n'importe quel cuisinier, constitue aussi pour Chiquart un sujet de souci. La teinte juste de verdure, de roux, de rosé, de jaune ou de bleu va, paraît-il, être un élément déterminant du succès d'un mets présenté sur une vaisselle d'or ou d'argent. On n'a qu'à imaginer la présentation du plat combiné qui sort des recettes **48** et **49** pour comprendre à quel point Chiquart se soucie de l'effet visuel de ses créations.

Ce n'est pas ici un simple recueil de recettes traditionnelles de cuisine que Chiquart nous lègue. Le *Du fait de cuisine* est une suite de conseils pratiques<sup>53</sup>, c'est une tentative de transmettre un métier, un véritable art de cuisiner, où l'élève va pouvoir retrouver toute la fierté professionnelle de ce *maistre queux*.

## Langue

Le texte ne porte pas de preuves d'un dialecte très marqué, ou de Chiquart ou de Jehan de Dudens. Certaines des particularités de la langue de ce texte sont phonétiques. Les *l* et les *r* sont parfois échangés : *galdés*, *regalde*, *mostalde*, *bouldon* (pour *bourdon*), les infinitifs *despicel* et *roustil*. La faiblesse de l'*r* est témoignée par le participe passé *servir*. La syllabe finale en *e* tonique se trouve écrite diversement

<sup>53</sup> On pense à la Recette **65** où Chiquart recommande de n'utiliser que de l'eau bouillante pour remplacer celle qui se sera évaporée autour du bain-marie en verre : autrement *la anmolle se romperoit et seroit perdue la peyne de ce que seroit fait* (f<sup>o</sup> 95r).

-e, -és, -ez, -er, -et sans tenir compte de la grammaire de la phrase. On constate une confusion auditive entre *lart* et *lait* (f° 88v). D'autres effets d'une transmission orale sont une confusion fréquente entre singuliers et pluriels, et la répétition superflue du relatif *que* pour introduire une subordonnée. On note par ailleurs que les erreurs commises dans la transcription des listes (listes de recettes et de poissons, noms que le copiste ne reconnaît pas) sont d'ordre visuel plutôt qu'auditif: Chiquart aurait dressé lui-même ces listes pour les passer à son *clerc*, et son écriture n'a pas dû être toujours aussi claire que celle de Jehan de Dudens.

D'autres particularités linguistiques sont cependant nettement dialectales. Parmi les traits franco-provençaux les plus distincts on peut signaler un *a* latin tonique conservé, très rarement: *granna*, *alles*, et même, sans entrave, *pales*. On trouve parfois des voyelles toniques libres non diphtonguées: *levre* et *livre*, *tede*, *telle*, *materiy*, *mitié* (ailleurs *moytié*). Un *a* atone final s'écrit très rarement: *orva*, *galatina*, *frasa*. Le scribe représente parfois une palatale atone finale par un *y* ou un *i*, voyelle normale des dialectes franco-provençaux: *Alemaigny*, *Espaigny*, *Espaniz*, *arany*, *caly*, *materiy*, *oly*, *seylly*, *salvy*, *servi*. Le scribe tient d'ailleurs à représenter toute la richesse de l'*n* palatal: *besoingnies*, *souvieingnie*, *tieingnient*. On note les graphies *minus*, *didans*, *pitit* (à côté de *menus*, *dedens*, *petit*), et *nove* (pour *neuve*), *frisont* (*frisent*), *los* (*les*), *on* (*un*). Pour les mots *buguete*, *bullir* et *bugie* on s'attendrait à lire plutôt *bouguete*, *boullir* et *bougie* en francien.

Dans le domaine du lexique, certains mots paraissent sous leur forme dialectale: *cruvir*, « couvrir »; *miolle*, « moelle »; *ron*, « rond »; *mesclés*, « mêlez ». D'autres sont proprement des termes régionaux: *ayse*, *chilliens*, *cruche*, *geyve*, *mon*, *souie*, *six* et *fruct* (dans le sens de « fromage »).

Pour ce qui en est des particularités de la syntaxe dans l'œuvre, on peut signaler l'emploi assez fréquent de *que* comme relatif sujet, et de *qui* qui doit souvent se lire comme *qu'il*. Chiquart emploie une tournure du type *manger de pain* (contre le français *manger du pain*), aussi bien que l'inverse, *bouillon du beuf* (contre le français *bouillon de bœuf*); ces deux tournures survivent dans les patois actuels du Valais et de la Savoie, ainsi que la non-contraction de *de les* quand l'article est au féminin. La construction infinitive du type ... *et, estre ce fait*, ... date de l'époque de Chiquart<sup>54</sup>.

Ce qui est le plus remarquable dans ce texte du point de vue de son style, c'est sa latinité. Son auteur vise le ton grave et éloquent d'un traité formel et essaie d'en imiter le style. Dans le préambule de son œuvre en particulier, ses efforts dans ce sens arrivent à produire des passages quelque peu obscurs — ou ridicules: *se a ce faire seulement la main de ma volonté je vouloye mectre* (f° 11v). Il s'adonne volontiers à des doublets dont la moitié est latine: *compendi et livret*, *entremettes et entretant*, *achoysson et occasion*, *exequir et faire*, *extraingniés et estorsés*. Son analyse des quatre causes principales que doivent estre en toute bonne euvre énumérées dans l'*Introite ou proheme*, est tout inspirée d'un traité latin, tandis que l'*encour plus* qui commence beaucoup de sections dans son texte correspond au *item* formel latin. Ses triplets cadencés (*que les ondes ... ne puissent remuer, vaciller ne gecter hors; laissés ... resseoir, arrester et reposer*) ressortent d'un désir d'impressionner par

<sup>54</sup> Voir CHRISTIANE MARCHELLO-NIZIA, *Histoire de la langue française aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1979. Pour l'usage chez Chiquart de *qui* pour *qu'il*, voir ce même ouvrage, p. 174.

l'éloquence, mais restent plutôt symptomatiques d'une tendance vers la verbosité, typique, d'ailleurs, de la belle prose de l'époque.

Chiquart parle directement à son scribe et, au-delà de lui, à son cuisinier apprenti imaginaire, ce qui lui donne un style aisé mais aussi parfois un peu déconcertant. On remarque une hésitation constante entre la 2<sup>e</sup> et la 3<sup>e</sup> personne<sup>55</sup>. Le changement répété de l'une à l'autre de ces personnes — on trouve parfois l'impératif et l'hortatoire dans une même phrase — vient du ton impersonnel de Chiquart qui voudrait que son traité soit « science » objective (*pour donner entendement a celluy qui haura la charge de faire ce plat, qu'il hait ...*), mais qui imagine toujours quelque jeune successeur là, devant lui, en train de le lire (*... puis advisés bien le boullon que il ny en y ait de riens tropt ne pou*). Cette alternance de personnes vient aussi, cependant, de la situation précisément où l'auteur imagine ce cuisinier à qui il parle. Le chef de cuisine, le *maistre queux*, était un cuisinier qui élaborait lui-même ses recettes, qui réalisait lui-même les plats de toute première importance dans un repas, ou de grande délicatesse. Mais c'était également et en même temps un contremaître qui distribuait les tâches plus routinières à ses subordonnés — les *ouvriers*, ou bien des cuisiniers « journaliers » — et qui surveillait, toujours avec un sens très vif de sa propre responsabilité, chaque étape de leur travail. Chiquart le dit lui-même à propos du banquet pour le duc de Bourgogne : *Appareillay et ordonay appareillayr pluseurs notables viandes* (f<sup>o</sup> 112r)<sup>56</sup>.

### Principes d'édition

L'orthographe du manuscrit, la division des mots et la division des phrases (marquée par un point dans le manuscrit) sont respectées autant que possible dans cette édition afin de reproduire la pratique, parfois irrégulière, du scribe<sup>57</sup>. La lecture d'*es quelles* et de *pourtant* (f<sup>o</sup> 92v), par exemple, est donc maintenue. Ce principe important est abandonné régulièrement dans le cas de deux mots seuls, celui de *ce la* (rendu *cela* dans l'édition, comme il arrive très souvent à Jehan de Dudens d'écrire), et celui de *de hors* (rendu *dehors*).

Les abréviations ont été transcrites en toutes lettres. Le scribe ne s'en sert que très rarement, d'ailleurs, et seulement des plus communes : on trouve des signes qui représentent *et*, *re*, *pro*, *per*, et la nasale, qui est transcrite ici par *n* ou par *m* selon le cas.

Dans le manuscrit il manque parfois l'un ou l'autre des deux points qui devaient séparer les chiffres romains des mots de chaque côté ; ces points sont restaurés dans tous les cas pour faciliter la lecture des chiffres et du texte. Les feuillets du manuscrit sont chiffrés en romain ; ces numéros ont été changés en chiffres arabes dans le corps de l'édition.

<sup>55</sup> Voir, par exemple, le passage entre les ff<sup>o</sup> 81r-v.

<sup>56</sup> Dans un sens il faudrait pour chacune des hortatoires chez Chiquart suppléer l'impératif dont il dépend tacitement, ainsi qu'on le trouve au f<sup>o</sup> 98r : *Faictes qu'il hait une estamine...*

<sup>57</sup> Seule exception notable à ce « conservatisme » voulu : *escoudeaux* (pour *estoudeaux*).

Une restauration de la partie arrachée du répertoire a été tentée, mais la matière qui supplée est clairement marquée.

La phrase de Chiquart est longue; l'articulation de son sens dépend presque exclusivement des *et*, des *puis* et des *quand*. Pour clarifier un peu ce style oral sans trop lui faire de tort, il a fallu introduire un minimum absolu de ponctuation moderne, des virgules et des points-virgules. Les points, qui correspondent le plus souvent à ceux du texte, sont réservés pour marquer au-dedans d'une recette les étapes principales de l'élaboration du plat.

\* \* \*

Je tiens à exprimer ici toute ma reconnaissance à M. Maurice Casanova du *Glossaire des patois de la Suisse romande*, qui a généreusement offert ses connaissances linguistiques dans le domaine franco-provençal et qui a beaucoup enrichi le présent Glossaire par sa collaboration très précieuse. Il a su éclaircir bon nombre de mots et de passages obscurs; je lui en demeure profondément reconnaissant, ainsi qu'à M. Vincent Casanova, son fils, qui l'a constamment assisté.

Il va sans dire, cependant, que c'est moi seul qui suis responsable de toute erreur qui a pu se glisser dans le Glossaire comme dans toute autre partie de cette édition.

Je tiens aussi à remercier plusieurs autres personnes qui m'ont aidé de diverses façons dans ce travail: Monsieur Grégoire Ghika et tout le personnel des Archives du Valais qui ont toujours été très serviables, Messieurs Pierre Dubuis (de Caprie, Novaretto), Jean-Yves Mariotte (Archives de la Haute-Savoie), Bernard Demotz (Lyon), Hervé Harant (Montpellier), Robert Fritsch (Chambéry), P. Valentin (Craponne-sur-Arzon), et Madame Hélène McLenaghan (Waterloo).

## Bibliographie

### *Dictionnaires et Glossaires*

- ALIBERT = LOUIS ALIBERT, *Dictionnaire occitan-français d'après les parlers languociens*, 1965.
- Alphita ou Synonima herbarum*, ed. SALVATORE DE RENZI, «Sopra un vocabolario di voci tecniche del medio evo», *Collectio Salernitana*, III, Naples, 1854, 271-322. (Glossaire médico-botanique, mss du XIII<sup>e</sup> s.)
- AND = LOUISE W. STONE et WILLIAM ROTHWELL, *Anglo-Norman Dictionary*, Londres, 1977-
- BLOCH-WARTBURG = OSCAR BLOCH et WALTHER VON WARTBURG, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, 5<sup>e</sup> éd., Paris, 1968.
- CONSTANTIN-DÉSORMAUX = AIMÉ CONSTANTIN et JOSEPH DÉSORMAUX, *Dictionnaire savoyard*, Paris et Annecy, 1902.
- COTGRAVE = RANDLE COTGRAVE, *A Dictionarie of the French and English Tongues*, Londres, 1611.
- DEAF = KURT BALDINGER, JEAN-DENIS GENDRON, GEORGES STRAKA, *Dictionnaire étymologique de l'ancien français*, Québec-Tubingue-Paris, 1974- (G- ).
- DEI = C. BATTISTI et G. ALESSIO, *Dizionario etimologico italiano*, Florence, 1957.
- DUCANGE = CHARLES DUFRESNE, SIEUR DUCANGE, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, suppl. D. P. CHARPENTIER, nouv. éd., LÉOPOLD FAVRE, Niort, 1883-1887 ; réimp. Paris, 1937-1938.
- FEW = WALTER VON WARTBURG, *Französisches etymologisches Wörterbuch*, Bonn, 1928-
- GODEFROY = FRÉDÉRIC GODEFROY, *Dictionnaire de l'ancienne langue française*, Paris, 1881-1902.
- GPSR = L. GAUCHAT, ET AL., *Glossaire des patois de la Suisse romande*, Zurich et Lausanne, 1903-
- HUGUET = EDMOND HUGUET, *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle*, Paris, 1925-1967.
- LACURNE = LACURNE DE SAINTE-PALAYE, *Dictionnaire historique de l'ancien langage françois*, Niort-Paris, 1875-1882.
- LATHAM = R. E. LATHAM, *A Dictionary of Medieval Latin from British Sources*, Londres, 1975-
- LATHAM, *Word-List* = R. E. LATHAM, *Revised Medieval Latin Word-List from British and Irish Sources*, Londres, 1965.
- Livre des mestiers* = JEAN GESSLER, éd., *Le livre des mestiers de Bruges et ses dérivés ; quatre anciens manuels de conversation*, 6 vol., Bruges, 1931. (Le livre original date de vers 1340.)
- NG = *Novum glossarium mediae latinitatis ab anno DCCC usque ad annum MCC*, publié sous la direction de FRANZ BLATT, Copenhague, 1957- (lettres L-O).
- NIERMEYER = J. F. NIERMEYER, *Mediae latinitatis lexicon minus*, Leyde, 1976.
- REW = W. MEYER-LÜBKE, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, 1911.
- SCHÜLE = «Les comptes de l'Hospice du Grand Saint-Bernard (1397-1477)». Glossaire établi par ERNEST SCHÜLE, *Vallestia*, XXX (1975), 341-384.
- SOUTER = ALEXANDER SOUTER, *A Glossary of Later Latin to 600 AD*, Oxford, 1949.
- TILANDER = GUNNAR TILANDER, *Glanures lexicographiques*, Lund, 1932.
- TLF = *Trésor de la langue française*, Paris (CNRS), 1971-
- TOBLER = ADOLPH TOBLER et ERHARD LOMMATZSCH, *Altfranzösisches Wörterbuch*, Berlin, 1915- (réimp. et actuellement Weisbaden, 1955- ).
- TRÉVOUX = *Dictionnaire universel françois et latin* (publ. à Trévoux, 1704), Paris, 1752.



## Livres sur la cuisine et les aliments

### EN LATIN

- ANTHIMUS, *De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula*, éd. SHIRLEY HOWARD, Leyde, 1924; éd. aussi E. LIECHTENHAN (*Corpus Medicorum Latino-rum*, 8), Leipzig (Teubner), 1877; Leipzig et Berlin, 1928; nouv. éd., Leipzig, 1963.
- CONSTANTINUS AFRICANUS, *Liber de gradibus*, MS Paris, BN lat. 6891, ff<sup>o</sup> 88v a-89r a. (Œuvre presque identique à ISAAC, *De gradibus simplicium*.)
- PLATEARIUS, MATTHAEUS, *Liber de simplici medicina, dictus Circa instans* (vers 1100); trad. française au XV<sup>e</sup> s., *Le livre de simples medecines*, éd. PAUL DORVEAUX, Paris, 1913.
- Flos Medicinæ Scholæ Salerni (Regimen Sanitatis Salernitanum)*, éd. SALVADOR DE RENZI, ET AL., *Collectio Salernitana*, 5 vol., Naples (Filiatre-Sebezio), 1852-1859; réimpr. Bologne (Forni), 1967. (Voir aussi *Le régime tresutile et tresproufitable...* plus loin.)
- Tacuinum sanitatis in medicina*, éd. LUISA COGLIATI ARANO, Milan (Electra), s.d.
- MUSANDINUS, PETRUS, *Summula Musandini*, éd. SALVADOR DE RENZI, ET AL., *Collectio Salernitana*, 5 vol., Naples (Filiatre-Sebezio), 1852-1859; réimpr. Bologne (Forni), 1967; t. 5, pp. 254-268: «Incipit summula de preparatione ciborum et potuum infirmorum, secundum Musandinum.»
- CRESCENTIUS, PETRUS (PIETRO DE' CRESCENZI), *Commodorum ruralium* (date de vers 1285-1309), Augsburg, 1471; Mayence, 1493.
- MATTHAEUS SILVATICUS (de Mantoue), *Pandectæ medicinæ* (vers 1336), Bologne et Naples, 1474 et Venise, 1478, etc.
- Liber de coquina*, éd. MARIANNE MULON, «Deux traités inédits d'art culinaire», *Bulletin philologique et historique*, Paris (Comité des Travaux Historiques et Scientifiques), 1968 (publié 1971), pp. 369-435.
- Tractatus de modo preparandi et condiendi omnis cibaria*, éd. MARIANNE MULON, *ibid.*
- MAGNINUS MEDIOLANENSIS (MAINO DE' MAINERI), *Opusculum de saporibus*, éd. LYNN THORNDIKE, «A Medieval Sauce-Book», *Speculum*, IX (1934), pp. 183-190.
- MAGNINUS MEDIOLANENSIS, *Regimen sanitatis*, ms. Vatican, Palatin 1331, ff<sup>o</sup> 228r-302v; Louvain (Johannes de Westfalia), 1482; publié aussi sous le nom d'ARNAUD DE VILLENEUVE, dans *Hec sunt opera Arnaldi de Villanova*, éd. THOMAS MURCHIUS, Lyon (François Fradin), 1504.
- Sanitatis conservator = Eine Diätethik aus Montpellier dem Ende des 14. Jahrhunderts und «Tractatus medicus de Comestione et Digestione vel Regimen Sanitatis» benannt*, éd. HUGO FABER, Leipzig, 1924.
- PLATINA DI CREMONA, BAPTISTA (pseudonyme de BARTOLOMEO SACCHI), *De honesta voluptate et valitudine*, s.l., 1474; Rome (Ultericus Gallus), 1475; Venise (Petro Mocenico), 1475.
- Hortus sanitatis*, Strasbourg (Russ), vers 1507; en français, *Jardin de santé*, 2 vol., Mayence (Jean Meydenbach), 1491 et Paris (A. Verard), vers 1499; publié aussi en latin sous le titre de *Herbarius*, Mayence, 1484 et Padoue, 1485, 1486, etc.

### EN FRANÇAIS

- Enseignements*, éd. GRÉGOIRE LOZINSKI dans *La Bataille de Caresme et de Charnage*, Paris (Champion), 1933; Appendice I, pp. 181-190; édité aussi par L. DOUET-D'ARCO, *Petit traité de cuisine* (Bibliothèque de l'École des Chartes, 21<sup>e</sup> année, Série 5, t. I),



- Paris (Dumoulin), 1860; et par JÉRÔME PICHON et GEORGES VICAIRE dans *Le Viandier de Taillevent*, pp. 211-226, sous le titre de « Traité de cuisine écrit vers 1300 ».
- Le Viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent*, éd. JÉRÔME PICHON et GEORGES VICAIRE, Paris (Leclerc & Cormeau), 1892; nouv. éd. augmentée et refondue par SYLVIE MARTINET, Paris, 1892; réimpr. Genève (Slatkine), 1967. Le ms. valaisan du *Viandier* fut éd. par PAUL AEBISCHER dans *Vallesia*, VIII (1953), pp. 73-100.
- Le Mesnager de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien*, éd. JÉRÔME PICHON, 2 vol., Paris (Crapelet & Lahure), 1847; réimpr. Paris, 1896; réimpr. Genève (Slatkine), 1970; édité aussi par GEORGINE E. BRERETON et JANET M. FERRIER, *Le Menager de Paris*, Oxford (Oxford University Press), 1981.
- Recueil = Edition d'un Recueil de recettes culinaires et d'un réceptaire sur les greffes inédits du XV<sup>e</sup> siècle* (Paris, B. N. latin 6707), éd. CAROLE LAMBERT, mémoire de maîtrise, Université de Montréal, 1983.
- Le grant herbier en François, contenant les qualitez, vertuz et proprietez des Herbes, Arbres, Gommés et Semences. Extraict de plusieurs traictez de medecine*, Paris (Pierre le Caron), vers 1498.
- Jardin de santé*: voir le *Hortus sanitatis*, ci-dessus.
- Le régime tresutile et tresprouffitable pour conserver et garder la santé du corps humain*, éd. PATRICIA W. CUMMINS, Chapel Hill (University of North Carolina), 1976. (Une trad. française du XV<sup>e</sup> s. des commentaires, attribués à ARNAUD DE VILLENEUVE, sur le *Flos Medicinae Scholae Salerni*.)
- ARNAUD DE VILLENEUVE, *Regimen sanitatis en François*, Lyon (Claude Nourry), 1501. (Voir MAGNINUS MEDIOLANENSIS, *Regimen sanitatis*, ci-dessus.)
- Livre fort excellent de Cuisine tres-utile & proffitable...* Lyon (Olivier Arnoullet), 1542; publié aussi sous les titres suivants: *Le Grand Cuisinier de toute cuisine*, Paris (Jehan Bonfons), s.d.; *La Fleur de toute cuisine*, Paris (Alain Lotrian), 1543; *Livre de cuisines tres utile & proffitable*, Paris, vers 1540; et *Le Livre de honneste volupté*, Lyon (Benoist Rigaud), 1588 (à ne pas confondre avec le livre de Platine).
- Viandier imprimé = Ci apres s'ensuyt le viandier pour appareiller toutes manieres de viandes que taillevent queulx du roy nostre sire fist...* s.l.n.d. (vers 1490?); éd. PICHON et VICAIRE dans *Le Viandier de Guillaume Tirel*, pp. 143-199, suivi des additions de PIERRE GAUDOU (1532-1537) empruntées au Livre VII du *Platine en François*, pp. 201-209.
- Platine en François tresutile & necessaire pour le corps humain qui traicte de honneste volupte et de toutes viandes et choses que lomme mange...* Lyon (François Fradin), 1505; tr. de BARTOLOMEO SACCHI (alias BAPTISTA PLATINA), *De honesta voluptate*, s.l., (1474).

#### EN ANGLAIS

- The Forme of Cury*, éd. SAMUEL PEGGE, Londres (J. Nichols), 1780; éd. aussi par RICHARD WARNER dans *Antiquitates Culinariae: Curious Tracts on Culinary Affairs of the Old English*, Londres (R. Blamire), 1791.
- Liber cure cocorum*, éd. RICHARD MORRIS, Berlin et Londres (Asher, for the Philological Society), 1862.
- AUSTIN, THOMAS, *Two Fifteenth-Century Cookery-Books* (Early English Text Society, O. S. 91), Londres (Oxford University Press), 1888; réimpr. 1964.
- Noble Boke of Cookry ffor a Prynce Houssolde or eny other Estatelly Houssolde*, éd. ROBINA NAPIER, Londres (Elliot Stock), 1882.
- FURNIVAL, FREDERICK JAMES, *Early English Meals and Manners* (Early English Text Society, O. S. 32), Londres (Oxford University Press), 1868; réimpr. 1931.

#### EN ITALIEN

- Libro della cucina por un anonimo toscano*, éd. EMILIO FACCIOLI, *Arte della cucina. Libri di ricetti, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, 2 vol., Milan (Il Polifilo), 1966; I, 19-57; éd. aussi par FRANCESCO ZAMBRINI, *Il Libro della cucina del Secolo XIV*, Bologne (Pressogaetano Romagnoli), 1863.
- Libro per cuoco*, éd. EMILIO FACCIOLI, *Arte della cucina*, I, 59-105; éd. aussi par ALBERTO CONSIGLIO, *Libro di cucina del secolo XIV*, Rome (Canesi), 1969; et par LUDOVICO FRATI, Livourne, 1899, réimpr. Bologne (Forni), 1970.
- MARTINO, MAESTRO, *Libro de arte coquinaria*, éd. EMILIO FACCIOLI, *Arte della cucina*, I, 115-204.
- MORPURGO, SALOMONE, DOMENICO et GIACOMO ZANICHELLI, éd., *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Bologne (Nicola Zanichelli), 1890.
- DURANTE DA GUALDO, CASTOR (mort vers 1590), *Il tesoro della sanità*, Rome (1586). (Remaniement du *De bonitate et vitio alimentorum centuria*, du même auteur, Pesaro, 1565.)
- Opera nuova intitolato Edificio di Ricetti...* Venise, 1541. (Trad. en français sous le titre du *Bastiment de receptes*, Lyon [A l'escu de Cologne], 1541.)

#### EN CATALAN, PORTUGAIS, ARABE

- Libre de sent soví (Receptari de cuina)*, éd. RUDOLF GREWE, Barcelone (Barcino), 1979; éd. aussi par J. OSSET MERLE, « Un libro de cocina del siglo XIV », *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, XVI (1935), pp. 156-177.
- MESTRE ROBERT, *Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, éd. VERONIKA LEIMGRUBER, Barcelone (Curial Edicions Catalanes), 1977 (2<sup>e</sup> éd., 1982). (Du XV<sup>e</sup> s.; voir p. 123, n. 1.)
- NEWMAN, ELIZABETH, *A Critical Edition of an Early Portuguese Cook Book*, thèse de doctorat, Université de North Carolina, Chapel Hill, 1964.
- HUICI MIRANDA, AMBROSIO, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrabi*, Madrid (Ayuntamiento de Valencia), 1966. (C'est le *Kitab al-tabij*.)
- NOLA = RUPERTO DE NOLA, *Libro de guisados manjares y potages intitulado libro de cozina*, Logrono (Miguel de Guía), 1529; reprod., Bilbao, 1971; éd. Dionisio Pérez (Los clásicos olvidados, IX), Madrid, 1929.

#### EN ALLEMAND

- EBERHARD, *Das Kochbuch Meister Eberhards*, éd. ANITA FEYL, diss. Albert-Ludwigs-Universität, Freiburg im Breisgau, 1963; voir aussi A. FEYL, « Das Kochbuch des Eberhard von Landshut (erste Hälfte des 15. Jhs.) », *Ostbairischen Grenzmarken*, V (1961), pp. 352-366. (Le numérotage des recettes dans les deux éditions est le même.)
- Das bouch von gouter spize. Aus der Würzburg-Münchener Handschrift*, éd. HANS HAJEK (Texte des späten Mittelalters, VIII), Berlin (Erich Schmidt), 1958.
- WISWE, HANS, « Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts », *Braunschweigisches Jahrbuch*, XXXVII (1956), pp. 19 ss.
- BIRLINGER, ANTON, « Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee », *Germania. Vierteljahresschrift für deutsche Alterthumskunde*, IX (1864), pp. 132-207.

*Etudes diverses*

- BALBI = JOANNES BALBUS, *Catholicon* (1460) ; réimpr. Farnborough, 1971.
- BRUCHET, MAX PIERRE MARIE, *Le Château de Ripaille*, Paris, 1907 (Chambéry, 1904).
- CARBONELLI, C. G., *Come vissero i primi conti di Savoia da Umberto Blancamano ad Amedeo VIII*, Casale Monferrato, 1931.
- CASTORINA, *Farmaci* = MARA CASTORINA BATTAGLIA, «Notizie sui farmaci usati alla corte di Savoia dal 1300 al 1440», *Minerva Medica*, LXIX (1978), 501-525.
- CASTORINA, *Medici* = MARA CASTORINA BATTAGLIA, «Medici e chirurghi alla corte di Savoia (1300-1440)», *Minerva Medica*, LXX (1979), 1305-1333 et 1369-1395.
- CHAPPERON, T., *Chambéry à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1863.
- COGNASSO, FRANCESCO, *Amedeo VIII*, 2 vol., Turin, 1930.
- DURANTE DA GUALDO, CASTOR, *Il tesoro della sanità*, Rome, 1586. (Tr. de l'auteur de son *De bonitate et vitio alimentorum centuria*, Pesaro, 1565.)
- FLANDRIN, JEAN-LOUIS, «Brouets, potages et bouillons», *Médiévales*, 5 (1983), «Nourritures», pp. 5-14.
- GAY, VICTOR D., *Glossaire archéologique du moyen âge et de la Renaissance*, 2 vol., Paris, 1887-1928.
- GONON = MARGUERITE GONON, *La vie quotidienne en Lyonnais d'après des testaments des XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1968.
- GONON, *Foréziens* = MARGUERITE GONON, *La langue vulgaire écrite des testaments foréziens*, Paris, 1973.
- GOTTSCHALK, ALFRED, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie*, 2 vol., Paris, 1948.
- GUAL CAMARENA, MIGUEL, *Vocabulario del comercio medioeval*, 2<sup>e</sup> éd., Barcelone, 1976.
- GUÉGAN, BERTRAND, *Le cuisinier français*, Paris, 1934.
- HAURÉAU, BARTHÉLEMY, *Initia operum scriptorum latinorum medii potissimum aevi*, 8 vol., ms. s.l.n.d. ; reprod. Turnhout, 1974.
- LAFORTUNE-MARTEL, AGATHE, *Fête noble en Bourgogne au XV<sup>e</sup> siècle*, Montréal et Paris, 1984.
- LAURIoux, BRUNO, «De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale», *Médiévales*, 5 (1983), «Nourritures», pp. 15-31.
- LEBAULT, ARMAND, *La table et le repas à travers les âges*, Paris, 1910.
- LECOQ, RAYMOND, *Les objets de la vie domestique. Ustensiles en fer de la cuisine et du foyer des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1979.
- MARCHELLO-NIZIA, CHRISTIANE, *Histoire de la langue française aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1979.
- MARIE-JOSÉ, REINE, *La Maison de Savoie*, 3 vol., Paris, 1956 et 1962 ; II et III, «Amédée VIII».
- MONTANARI, MASSIMO, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Naples, 1979.
- NADA PATRONE, ANNA MARIA, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turin, 1981.
- NECKAM, ALEXANDRE, *De utensilibus*, éd. THOMAS WRIGHT, *A Volume of Vocabularies*, 2<sup>e</sup> éd., Londres, 1882, p. 96 s.
- PEGOLOTTI, FRANCESCO BALDUCCI, *La pratica della mercatura*, éd. ALLAN EVANS, Cambridge (Massachusetts), 1936.
- PLATINE (pseud.), «Les sauces „légères” du Moyen Age», *L'Histoire*, 35 (juin 1981), pp. 87-89.
- PLOUVIER, LILIANE, «Cuisine : et le potage fut...», *L'Histoire*, 64 (févr. 1984), pp. 79-81.
- STOUFF, LOUIS, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris et La Haye, 1970.
- WEISS-AMER, MELITTA, *Zur Entstehung, Tradierung und Lexik deutscher Kochbücher und Rezepte des Spätmittelalters*, thèse de maîtrise, Université de Waterloo (Canada), 1983.
- WILSON, C. ANNE, «The Saracen Connection: Arab cuisine and the mediaeval west», *Petits Propos Culinaires*, VII (1981), pp. 13-22 ; *ibid.*, VIII (1981), pp. 19-27.
- WISWE, HANS, *Kulturgeschichte der Kochkunst*, Munich, 1970.
- ZÄNGGER, KURT, *Contribution à la terminologie des tissus en ancien français*, Bienne, 1945.

## Du fait de cuisine

par

Maistre Chiquart

Jesus.

/2r/ **Lubrica gencium memoria, frequenter que clara sunt reductit dubia, propter que fides veterum provida decrevit rerum seriem scripture testimonio perhempnari, ut ea que mentis humane fragilitas non recolit scripturis appareant auctenticis, stabilita noscant igitur, tam modernorum presencia quam futurorum posteritas, hec infrascripta.**

**Yci s'ensuit le repertoyre** des choses contenues en cestui pitit compendi et livret dicté *Du fait de cuisine* par maistre Chiquart, cueux de nostre tresredoubté seigneur, le duc de Savoye, en l'an de la nativité nostre sauveur Jhesus Crist corent mil quatre cent et ving, escrip par moy, Jehan de Dudens, clerc, bourgeois de Annessier le bourg. Et premierement l'introite ou proheme /2v/ en soi contient les quatre causes principales que doyvent estre en toute bonne euvre, c'est assavoir, cause efficient, material, formal et final; et l'envocacion divine, en soubstenant le dit du saige qui dit, « La ou Jhesus Crist non est fondemant, de rechief tombe le ediffiement. »<sup>1</sup>

<b>La provision</b> des chars	folio xii
La provision de les espices	xiii
Coment les cueux doyvent estre assemblés	xiiii
La provision des chaudieres et autres choses necessayres a la cuisine	xiiii
La provision du poysson, tant de mer comme de eaue douce	xvi
La provision des fromaiges, toyllés, draps, couteaulx et autres choses necessaires	xvii
/3r/ Le fait[t de patisserie <sup>2</sup>	xviii]
Les or[donnances des divers ouvriers	xviii]
Le pri[mier servir : ung broet blanc (n° 1)	xviii]
Ung [broet d'Alamaniz (n° 2)	xx]
Un[g broet de Savoye (n° 3)	xxi]
Un[e saulce lampree de lomblos de beuf (n° 4)	xxii]

<sup>1</sup> Luc 6, 49.

<sup>2</sup> La plus grande partie du f° 3 est déchirée. Tout ce qui en reste est un talon en haut où on lit à peine quelques mots ou lettres, ou quelques chiffres, au recto et au verso.

P[atisserie de beuf d'aute gresse	xxii
Entremés de hures de sangliers dorees et armees (n <sup>os</sup> 5 et 6)	xxiii
Pour la secunde assise	xxv
Le broet camelin (n <sup>o</sup> 7)	xxvi
Le broet rossee (n <sup>o</sup> 8)	xxvii
Ung blanc mangier parti de quatre couleurs tout en ung plat (n <sup>o</sup> 9)	xxviii
Ung entremés eslevé de ung chastel (n <sup>os</sup> 10 et 11)	xxx
/3v/ Pour le soupper ...]ices	xxxiiii
[Une tremollete] (n <sup>o</sup> 12)	eodem xxxiiii
[La chyvrolée de cerf] (n <sup>o</sup> 13)	xxxv
[Le saupiquet pour mectre sur co]nins (n <sup>o</sup> 14)	xxxvi
[La division de la disnee pour l'endemain, et primierement ung broet tyolli] (n <sup>o</sup> 15)	xxxvi
[Les porriaux blancs] (n <sup>o</sup> 16)	xxxvii
[Des soupes de lyevres] (n <sup>o</sup> 17)	xxxviii
[La soupe jacobine (n <sup>o</sup> 18)	xxxviii
Ung gravé d'oysellés et de poullaille (n <sup>o</sup> 19)	xl
La division du soupper de l'endemain	xli
Ung buchat de connins (n <sup>o</sup> 20)	xli
Des tortes parmeysines (n <sup>o</sup> 21)	xliii
Tractatus de piscibus cum salsis incombentibus	xlvi
Ung broet blanc de poisson (n <sup>o</sup> 23)	xlvi
Une arbaleste de poisson (n <sup>o</sup> 24)	l]
/4r/ Ung broet d'Alemaigny de poyssons (n <sup>o</sup> 25)	li
Ung broet de Savoye (n <sup>o</sup> 26)	lii
De quoy sera servi a la secunde assise <sup>3</sup>	liii
Flons de lait d'amendres (n <sup>o</sup> 28)	liiii
Tartres de poyssons (n <sup>o</sup> 29)	lv
Les divisions des salses partinens aux poyssons tant de mer comme de eaue douce	lvi
Comme le daulphin freis se doit appareillier et aussy le daulphin salé (n <sup>o</sup> 30)	lvi
Ung broet camelin (n <sup>o</sup> 31)	lvii
Ung broet rosee (n <sup>o</sup> 32)	lviii
Ung blanc mangier parti de quatre couleurs tout en ung plat (n <sup>o</sup> 33)	lix
Comment se doyvent appareillier les lamproyes en roust (n <sup>o</sup> 27)	lix
Le soupper du second jour /4v/ a servir de poysson et sa division ; une sorengue d'anguilles brune (n <sup>o</sup> 34)	lxi

<sup>3</sup> Le compilateur de cette table a omis de reporter, après ce titre, une mention de la recette (n<sup>o</sup> 27) pour les *lamproies* (f<sup>o</sup> 53r), mais l'a insérée un peu plus loin (entre les n<sup>os</sup> 33 et 34) devant un numéro de folio erroné.

	/6r/
Ung beau boullir larder de tenches (n° 35)	lxii
Ung saupiquet sur poysson tant de mer comme de eaue doulce (n° 36)	lxii
La division de la disnee de poyssons a l'endemain	lxiii
Ung broet georgé sur le poysson frit (n° 37)	lxiii
Ung gravé de tripes de poissons (n° 38)	lxiii
La division du supper ensuivant	lxv
Ung broet de verjust sur le poysson frit (n° 39)	lxv
Les tortes parmeysines de poysson (n° 40)	lxv
La division de mellierie en mes et en entremés : le service des .ii. jours dessusditz qui /5r/ le voudroit faire	lxvii
Premieremant le pasté coquart (n° 41)	lxvii
Les ordonnances des salses esquelles il se doib mangier (n°s 42, 43 et 44)	lxviii
Les chappons pelerins (n°s 45 et 46)	lxx
Une calunafree de perdrix (n° 47)	lxxii
Une calaminee et la froyde sauge (n°s 48 et 49)	lxxiii
Les pastelz nurriz (n° 50)	lxxv
Les roscolles (n° 51)	lxxvi
Ung chaut mengier (n° 52)	lxxvii
Les espalles de moutons mengiees a leur sang (n° 53)	lxxviii
Le bourbully de cengler tant joyne comme gros (n° 54)	eodem lxxviii
Et la salse en la quelle se mengé (n° 55)	iii;xx
Les mortoefs (n° 56)	iii;xx
Une vinaigrete (n° 57)	iii;xx;ii
/5v/ Une gense (n° 58)	iii;xx;iii
Ung broet grué de chappons (n° 59)	eodem iii;xx;iii
Les testes de caprilz dorees (n° 60)	iii;xx;iiii
La frasa (n° 61)	iii;xx;v
Une gratuee de pollas (n° 62)	iii;xx;vi
Une gratuee d'Espaigny (n° 63)	iii;xx;ix
Les espalles de moustons farciees et dorees (n° 64)	iii;xx;x
Le titre des viandes pour les malades <sup>4</sup>	iii;xx;xiii
Et premierement ung restaurant (n° 65)	iii;xx;xiii
Une resise (n° 66)	iii;xx;xvi
Une borre d'amandres (n° 67)	iii;xx;xviii
Les escrevisses farciees (n° 68)	iii;xx;xviii
Une puree verde pour malades (n° 69)	iii;xx;xix
Une autre puree faicte ou lait d'amendres (n° 69a)	c
Les cuyns en pasté pour les seigneurs (n° 70)	c
Ung couleys (n° 71)	cii
/6r/ Les poyres cuytes sans brase ne eaue (n° 72)	cii
Ung emplumeus de pomes (n° 73)	ciii

<sup>4</sup> En marge *Vide vide pro infirmis*.

/11r/

Ung blanc mangier de chappons (n° 74)	ciiii
Ung blanc mangier de perdrix (n° 74a)	ciiii
Encour plus, l'avenas (n° 75)	cv
Les syseros (n° 76)	cv
La simollee (n° 77)	cvi
Et l'orjat (n° 78)	cvi
Et derrenierement les laux, graces et mercyz rendues par le compyleur de cest pitit livret	cvii

/11r/ Assit principio sancta Maria meo. Jesus Christus.

**A vous treshault, tresrenommé et trespouissant prince et seigneur, monseigneur Aymé,** premier duc de Savoye, honneur et reverence, avec prompte volenté d'obeir a voz commandemens, treshumble et devobt recommandacion premise. Jadiz, mon tresredoubté seigneur, moy Chyquart, tel quel, combien que le derrenier de voz humbles subgietz, toutes foys vestre propre serviteur en grant affection et avecques grant desir, par maintes foys me avés requis et commandé que, comme la memoire de l'ome soit labile et deffaillant et que des choses ne seroit nulle memoire ne certaineté se ce n'estoyent les escriptures: *Quoniam memoria hominis est labilis et sepe memorie injuriatur oblivio nisi scripture suffragio innaretur. Idcirco ad infrascripta per scripture memoriam decernanda*<sup>5</sup>; et vous soyés desirant et entendés par aucuns temps aucunes festes et sollenees receues fayre, je voulsisse par escript laisser aucune science de l'art de cuisinerie et de cuisine /11v/ meysmement que, comme vous dictes et affermiés, que je soye instruit et suffisant en celle science et art, pour contemplacion de vous et playsir, et comme vous savés par pluseurs foys j'ay cecy reffusé et contredit meysmement, car tant de science comme de vie je siez es bas lieux — *in ymis locis* — et a telle science savoir et apprehendre pou ou jamais je n'ay mon entendement adressié par ignorance et negligence, et aussy car je n'ay nuls livres ouz escriptz faysans de cecy mencion ne memoire, vous ay dit en telles choses nullement avoir force ne entendement; mais vous, mon tresredoubté seigneur, en repliquant constamment et fermement m'avés ditz que, par quelconques excusacions par moy dictes ne devant vous alleguees, je ne suis pas a excuser et que, se a ce faire seulement la main de ma volenté je vouloye mectre, que Dieu me donneroit vouloir<sup>6</sup> et pouvoir pour bonne volenté; et que ce que concerne et tend a l'utilité, prouffit et plaisir de pluseurs, et mesmement tant de vous que des aultres, pour mon pouvoir /12r/ je

<sup>5</sup> Sentence qui constitue une espèce de lieu commun au moyen âge: «Quia labilis est hominum memoria et infirma...» Nicolaus de Camillis, Januensis, *Flores apparatus Innocentii papae IV super Decret. Gregorii IX* (HAURÉAU, V, 85v); «Quia labilis est hominum memoria, idcirco ego Nicolaus de Canilla, Januensis diocesis...» (*idem*); «Quoniam hominum memoria labilis est...» (HAURÉAU, V, 139v); voir aussi HAURÉAU, IV, 1v.

<sup>6</sup> *vouloir*: ms. *vouloit*.

vouloye exequir et faire, ostep toute achoyson et occasion, me cherroit et seroit en grant merite, loenge et honneur. Finablement, mon tresredoubté seigneur, par cestes et aultres pluseurs instances et raysons vostres vaincu et macté, toutesfoys paoureux et tremblant, mays de l'ayde<sup>7</sup> de Dieu et bon plaisir de vostre volunté consens a vostre desir et commandement, hay treshonblement donné mon assentement. Et par cestes choses animés et coraigés, non pas sans grant peyne et grant labour, ceste euvre pour mon povoir hay empryz a parfaire par la maniere qui s'ensuit.

**Et premieremant Dieu** premis a faire une treshonorable feste en laquelle y soient roys, roynes, ducz, duchesses, contes, contesses, princes, princesses, marquis, marquises, barons, baronnesses et prelatz de mains estatz, et nobles /12v/ aussy a grant nombre, faut, pour le ordinayre de la cuisine<sup>8</sup> et pour faire la feste honorablement a l'onneur du seigneur qui fait ladicte feste, les choses que s'ensuivent.

**Et premierement :** cent beufs de haulte gresse, cent trentaines de moustons aussi d'aute gresse, .vi<sup>xx</sup>. porcs ; et, pour chascun jour durant la feste, cent porcellos pititz, tant pour roustir come pour autres besoingnes, et .lx. gros porcs de haulte gresse salés pour larder et potaiger.

**Et pour ce** soit le bouchier saige et bien advisié que il soit bien pourveu pour tant que, se ainsy estoit que /13r/ la feste durast plus que on n'entend, que on eust bien tost ce que sera mestier ; et aussi, soit que il y ait de sobres, n'en cureroit car il ne perd riens.

**Et si fault** avoir pour ung chescun jour de la dicte feste deux cent que caprilz que aigneaulx, cent veaulx, et .ii<sup>m</sup>. chiefs de poullaille.

**Et si fault** que vous ayés voz poullaylliez<sup>9</sup> soubtilz, diligent, saiges, qui hayent .xl. chevaulx pour aler en divers lieux pour avoir chevreaulx<sup>10</sup>, lievres, conins, perdrix, faisans, petis oyseaux (ce que ilz en pourront avoir sans nombre), oyseaulx de riviere (ce que on en pourroit finer), pijons, grues, heygrons et tous oyseaulx sauvaiges — ce que on trouveroit de sauvagine quelconque<sup>11</sup>. Et a cecy ilz entendent par .ii. moys ou .vi. sep/13v/maines devant la feste, et que ilz soient trestouz venus ou aient transmis ce que ilz auront peu finer par trois ou quatre jours devant la dicte feste affin que les dictes venoysons se puessent feysuner<sup>12</sup> et mettre une chescune a son droit.

<sup>7</sup> *de* : grâce à, avec.

<sup>8</sup> NOLA distingue entre la *cocina de boca*, destinée aux repas des seigneurs, et la *cocina de estado*, pour la maisonnée ou les serviteurs ordinaires, qu'il appelle « la cocina del palacio, o la parte de ella en que se guisaba la comida del personal palatino y servidumbre » (p. 239, nn. 356 et 357).

<sup>9</sup> Voir le règlement des « Poulailliers » à Paris dans le *Livre des métiers* d'ETIENNE BOILEAU, éd. G.-B. DEPPING, Paris, 1837, p. 178. Ces marchands vendaient de la volaille en général.

<sup>10</sup> *chevreaulx* : il faut comprendre « chevreuils » ; cf. *chevrieu* au f° 35r.

<sup>11</sup> A propos du goût de la maison de Savoie pour le gibier, à poil et à plume, frais et salé, voir NADA PATRONE, *Il cibo del ricco*, pp. 297-316, et pp. 309-310 en particulier.

<sup>12</sup> *feysuner* : ms. *fesnuer* ?



**Et que ilz** soient pourvez pour ung chescun jour de la dicte feste de .vi<sup>m</sup>. d'ués.

**Encor plus**, pour la dicte feste fault estre pourveu de deux charges de grosses especes<sup>13</sup>, c'est assavoir de gingibre blanc, de gingibre mequin<sup>14</sup>, cynamomi, grane de paradis<sup>15</sup> et poivre.

**De menues especes** : de nois muscates .vi. livres, de girofle .vi. livres, de marcis .vi. livres, et de galinga<sup>16</sup> .vi. /14r/ livres; encor plus, .xxx. pains de sucre<sup>17</sup>, .xxv. livres de saffran, .vi. charges d'amendres, une charge de riz, .xxx. livres d'amydon<sup>18</sup>, .xii. cabas de risins confitz<sup>19</sup>, .xii. cabas de figes confites bonnes, .viii. cabas de prunes confites<sup>20</sup>, ung quintal de dactilz, .xl. livres de

<sup>13</sup> La distinction entre *grosses especes* et *menues especes* (paragraphe suivant) était bien établie depuis le XIII<sup>e</sup> siècle et correspondait en gros à l'usage, fort ou faible, qu'on en faisait. La composition de chaque catégorie devait donc changer selon le goût de l'époque. Le *Viandier* par exemple compte la graine de paradis et le poivre long parmi ses *menues especes*. Cf. les catégories de *spezierie grosse* et de *spezierie minute* dans le traité de BALDUCCI PEGOLOTTI, p. 431. Pour une liste des épices les plus importantes dans la cuisine de cette époque, voir le *Viandier*, pp. 109-110; et, pour la fin du XIV<sup>e</sup> s., le *Menagier de Paris*, éd. BRERETON et FERRIER, p. 186, ll. 6-25; éd. PICHON, pp. 111-112, et nn. Pour des vues plus générales, voir aussi B. LAURIOUX, «De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale», *Médiévales*, 5 (1983), pp. 15-31.

<sup>14</sup> *gingibre mequin* : c'est le *gingembre de mesche* du *Viandier* de Taillevent et du *Menagier de Paris*. «Nota que troiz differances sont entre gingembre de Mesche et gingembre coulombin : car le gingembre de Mesche a l'escorche plus brune, et si est le plus mol a trenchier au coustel, et plus blanc dedens que l'autre. Item meilleur est et tousjours plus cher.» (*Menagier*, § 272; p. 230.) Ce gingembre *coulombin* correspond au *gingibre blanc* de Chiquart. Au XIV<sup>e</sup> siècle les marchands italiens distinguaient trois espèces de gingembre : le *baladi*, nom arabe du gingembre commun, le *colombino*, celui qui provenait de Columbum, ou Kolam, port de la Travancore (Madras), et le *micchino*, nom qui indiquait que l'épice avait passé par la Mecque. Voir COLIN CLAIR, *Of Herbs and Spices*, Londres, 1961, p. 61; PEGOLOTTI, pp. 360 et 419; et *Le libre de conexenses de spicies*, éd. MIGUEL GUAL CAMARENA, *Anuario de Estudios Medievales*, 1 (1964), p. 439.

<sup>15</sup> *grane de paradis* : c'est la malaguette ou maniguette, graine de l'*Amomum melegueta*, plante de la famille *Zingiberaceae*. BALDUCCI PEGOLOTTI parle de *meleghette* pour graines de paradis (p. 422). Voir le commentaire de PICHON et VICAIRE dans le *Viandier*, p. 6, n. 4. Dans le commerce, les graines de paradis étaient bien connues aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, mais toujours très coûteuses : seuls le girofle et, parfois, le macis se vendaient plus cher.

<sup>16</sup> «Galiga si è radice, cioè barbe, che nasce sotto terra, et vuol essere pesante e il suo fusto fisso dentro, e il suo colore di fuori e dentro rossetto turbido, e vuol essere odorifera e pugnente alla lingua...» (PEGOLOTTI, p. 374).

<sup>17</sup> Le sucre se vendait d'ordinaire *in pani* : voir PEGOLOTTI, pp. 362-365. A propos de la préparation du sucre et de sa distribution commerciale au moyen âge, consulter R. J. FORBES, *Historia de la técnica*, Mexique, 1958, p. 109.

<sup>18</sup> Pour le procédé de la production de l'amidon au XV<sup>e</sup> siècle, voir AUSTIN, p. 112. On le lit déjà chez PLINE (*Naturalis historia*, XVIII, xvii, 76 ss.).

<sup>19</sup> La conservation des fruits et des légumes au moyen de sucre ou de miel au bas moyen âge était très commune. Toute une industrie de la confiserie se développa, surtout dans la péninsule ibérique : voir, p. ex., le *Libre de totes maneres de confits*, éd. LUIS FARAUDO de Saint-Germain, «Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulceria», *Boletín de la Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XIX (1946), 97-134.

<sup>20</sup> «Pruna, alia alba, alia nigra : quando simpliciter ponuntur pruna, nigra damascena intelliguntur, quae afferuntur a Damasco» (*Alphita*, p. 309).

pygnions<sup>21</sup>, .xviii. livres de tornesautz<sup>22</sup>, .xviii. livres de organites<sup>23</sup>, .xviii. livres de orpati<sup>24</sup>, une livre de canfre<sup>25</sup>, cent aunes d'estamine bonne et fine; et ces choses ne soient point fors que par le fait de la cuisine. Et encor mais, fault avoir pour la dicte feste .ii<sup>c</sup>. boytes de dragié<sup>26</sup> de toutes manieres et couleurs pour metre sur les potaiges. Et se la feste duroit plus si soit on pourveu pour le plus.

**Et pour le** prouffit du seigneur qui fait faire la feste, et pour le plus tost et brief expedir la besoingne, /14v/ si mette on les especes dessusdictes libre et necessaire pour la dicte feste en poudres, et chascune depart en grans et bons sacs de cuir.

**Et pour** la dicte feste mieulx faire sans reprehensions ne faute, si se doivent assembler et metre ensemble par trois ou par quatre mois devant la feste les maistres d'ostel, les escuiers de cuisine et le maistre queux pour ordonner, visiter et trouver bonnes et souffisans places pour faire les cuisineries, et qu'elle soit si grand et si belle que ilz s'i puissent faire grans drecieurs droubles en tel maniere que entre les drecieurs de bouche et les autres puissent estre a ayse les escuiers de cysine pour tendre les meys et recevoir.

**Et pour tant** se fault pourveoir de grans chaudieres belles et honestes pour cuire grosses chars, et autres moyennes a grant foyson pour potaiger /15r/ et faire les autres choses necessaires a la cuisine, et grandes poyles penderesses pour cuire poyssons et autres necessaires, et des oules grandes et communes a grant foyson pour potaiger et faire autres choses, et une .xii<sup>ne</sup>. de mortiers biaux et grans; et advisie la place pour la sausserie; et si fault avoir une vintine de grans casses a frire, une .xii<sup>e</sup>. de grans tines, .l. jalles, .lx. cornues, cent seilles, .xii<sup>e</sup>. greilles, .vi. grans gratuites, cent cuilliers de boys, .xxv. poches percies tant grandes comme petites, .vi. grappes, .xx. pales de fer, .xx. rustisseurs, tant chievres quant

<sup>21</sup> *pygnions*: ms. *pygmions*. Bien qu'attentif d'ordinaire au trait au-dessus de ses *i*, Jehan de Dudens écrit partout, à une exception près (le dernier cas, au f° 76r) *pigmons* ou *pygmions* ici et aux ff° 44v, 55v et 65v.

<sup>22</sup> *tornesautz*: à ne pas confondre avec la fleur tournesol (genre *Helianthus*), connue en Europe à partir du XVI<sup>e</sup> siècle seulement. C'est ici un lichen de la famille des orseilles, utilisé pour le papier tournesol moderne: *Rocella tinctoria*, *Gyrophora*, *Lecanora tartarea*; ou *Gozophora tinctoria*. Colorant culinaire, la teinte produite par ce lichen varie entre le bleu et le rouge selon l'acidité de la substance avec laquelle il est mêlé. Je suis redevable de cette identification à M. le D<sup>r</sup> Hervé Harant de Montpellier. Chez Taillevent le mot est *tournesoc*.

<sup>23</sup> *organites*: dans le *Menagier de Paris*, on lit à propos de l'orcanète: «Sachiez que arquet est espice qui rent rouge couleur, et est aussi comme garingal, et la convient tremper en vin et en l'eau de la char, puis broyer» (§ 290; p. 235).

<sup>24</sup> *orpati*: ce sont des feuilles d'or battu utilisées pour dorer des plats voulus particulièrement élégants. Cf. *ung folliet d'or* au f° 77r.

<sup>25</sup> Pour une description du meilleur camphre dans le commerce du XV<sup>e</sup> siècle, voir PEGOLOTTI, p. 375.

<sup>26</sup> La *dragiee* peut être une poudre d'épices «ensucrée», comme c'est évidemment le cas dans le *Menagier* (éd. BRERETON et FERRIER, p. 183, l. 15 et note); mais le mot peut également désigner une petite pastille de sucre épicé. Puisque Chiquart emploie le mot au pluriel (aux ff° 50r et 58v), on suppose qu'il parle de la seconde forme de cette substance. (Voir BALDUCCI PEGOLOTTI, p. 414, et V. GAY, *s. v. dragée*.) Les *boytes* mentionnées ici par Chiquart seraient des *drageoirs* (voir COTGRAVE et PEGOLOTTI).

chappelles. Et si ne se fault mye fier a broches et a hastes de fuste, car vous gasteriés et pourriés perdre toutes voz viandes, mais fault avoir .vi<sup>xx</sup>. hastes de fers qui soient fors et de .xiii. piés de long; et si fault d'autres hastes, troys douzenes qui soient du long dessusdit mais non pas tant gros, pour roustir poullailles, pitis porcellotz et oyseaux de riviere: *Si volucris verrat, qui torret eam procul errat; volucrem a torre procul de flumine torre*<sup>27</sup>. Et encor plus, quatre /15v/ douzenes de menues broches pour faire doreures et atelleth<sup>28</sup>.

**Et si fault** avoir deux boces de vin aygre, l'une de blanc et l'autre de claret<sup>29</sup>, chascune de .viii. sommes, et de verjust fin une bone boce de .xx. sommes, et une boce d'oly<sup>30</sup> de .x. sommes.

**Et si fault** mil charrestés de bonne leigne seiche et de charbon une grant grange pleine, et tousjours estre sogurs d'en avoir plus affin que faulte n'y ait.

**Et pource** que les ouvriers ne se repoussent et que ilz n'aient de riens defaulte, faut delivrez finances a grant foison aux distz maistres de cuysine pour avoir sal, potagerie et autres choses necessaires qui pourroient faire mestier et desquelles je ne m'avise de present. /16r/

**Et pour faire** honnestement, nectement et pour plus tost delivrer et expedir, si<sup>31</sup> fault estre pourveu de tant grant quantité de veyselle tant d'or, d'argent, d'estain quant de fuste, c'est assavoir de .iiii<sup>m</sup>. ou de plus, en tant que quant on aura servir du premier meis que l'on ait pour servir du secund et que encor on hait de remenand, et entretant on puet laver et nectoier la veyselle employé audit premier mes.

**Et car** en une telle feste y puet avoir de tres haultz, puissans, nobles, venerables et honorables seigneurs et dames qui ne manguent nulles chars, pour tant fault il avoir tant de poyssons de mer<sup>32</sup> comme de eaue doulce<sup>33</sup>, et tant fres comme salés, ce et tant de manieres comme s'en pourra finer.

<sup>27</sup> On trouve aussi une variante, un peu plus compréhensible, de cette règle culinaire : « Si volucris verrat, qui torret eam, procul errat; / Sed procul ab igne volucrem de flumine torre. » (HANS WALTHER, *Proverbia sententiaque latinitatis medii aevi*, Göttingen, 1963-1969; t. 4, n° 29436.) « Notandum quod grues, faszani, perdices atque columbe, meliori modo semper sunt preparandi, assandi et a remotis primo, et non in aqua, dequoquendi » (*Tractatus*, II, 10).

<sup>28</sup> *atelleth*: la lettre *h* est distincte.

<sup>29</sup> Chiquart, par la suite, ne distingue pas ces deux vinaigres dans ses recettes.

<sup>30</sup> « Oleum: quando simpliciter ponitur, de oleo olivae intelligitur » (*Alphita*, p. 303).

<sup>31</sup> Ms. *expedir et si*.

<sup>32</sup> En 1388, Amédée VII, père du seigneur de Chiquart, avait acheté le comté de Nice, assurant ainsi à ses Etats un débouché maritime aussi bien qu'à sa table la source d'une variété assez large de poissons de mer.

<sup>33</sup> « Vers (1340) on avait établi au château (de Chambéry) un vivier dans lequel on avait eu soin de placer des carpes, des tanches et des brochets. ... Le comte (Amédée VI) possédait encore un autre vivier, près de la route de Chambéry à Montmélian » (T. CHAPPERON, *Chambéry à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1863, p. 98). On voit dans les menus du banquet offert au duc de Bourgogne pendant deux jours maigres (ff<sup>o</sup> 112r ss.) combien le poisson jouait un rôle important dans l'alimentation de la cour de Savoie. Pour la nourriture de cette cour pendant ses séjours à Ripaille entre 1381 et 1430, les frais d'approvisionnement en poissons semblent dominer toutes les autres dépenses faites pour la nourriture. (Voir BRUCHET, 316-317; et MASSIMO MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Naples, 1979, pp. 277-295: « La pesca ».)

**Et pour tant** que le daul/16v/phin est roy des autres poyssons de mer il se mectré<sup>34</sup> premierement le daulphin, congres, mojons<sup>35</sup>, merlus, soles, rogés, dorades, pleybs, turbo, langoustes, tont<sup>36</sup>, esturjon, saumon, melletes, sardines, chatagnies, moles, anguilles, boz marins<sup>37</sup>, ree, cepes<sup>38</sup>, arany marine, anchues, anguilles, tant freis comme salés.

**Du poysson** de eaue douce : grosses troytes, grosses anguilles, lamproyes, umblos fendiz<sup>39</sup>, gros lucs fendiz, grosses carpes fendisses, grosses perches, ferrés, pallés, umbres, moteilles, escrevises, et tous autres poyssons.

**Et car en** ceste feste il y a aucuns grans seigneurs ou dames comme dessus est dist qui ont leurs maistres queux aux quelz ilz commandent que pour eulx se appareillent et apprestent aucunes /17r/ choses, pour tant soit livré et administré audit maistre queux bien tost, amplement, a grant habundance et allegrement tout quanque il demandera et que luy sera mestier pour ledit son seigneur ou dame ou tous deux affin que il les puisse servir a son gre.

**Et encor** plus fault avoir .vi<sup>xx</sup>. quintalz de fleur de fromaige ;

**de telle** blanche, bonne et fine six centz aulnes pour couvrir les dreceurs, poissons, chars et roustz ; et .lx. aulnes de telle de lin pour faire les couleures de les gelees ; et de drapt blanc prin<sup>40</sup> pour faire les couleures semblables ou couleur de hipocras, pour faire une .xii<sup>e</sup>. de couleures.

**Et si fault** deux gros couteaulx a deux mains pour despiciel les beufs, et une /17v/ .xii<sup>ne</sup>. de couteaulx de dreceur pour dreceur ; et encor plus, .ii.xii<sup>nes</sup>. de couteaulx pour chappler les potaiges, les faces, et pour appareillier poullailles et poissons ;

**encor plus**, dymie douzene de rappez pour nectoyer les dreceurs et les postz, et ung cent de vans pour porter les chars a les tines et jalles, tant crues comme cuistes, que on rapporte et apporte aux dreceurs, et aussi pour apporter les charbons, pour les roustz et la ou il sera necessarye, et aussi pour porter et recueillir la veyselle.

<sup>34</sup> *mectré* : futur dialectal à la 3<sup>e</sup> personne. Cf. *vouldré* (f° 96r) et *devré* (f° 99v).

<sup>35</sup> *mojons* : selon le *Menagier*, « Mulet est dit *mungon* (var. *migon*) en Languedoc, et est eschaudé comme une carpe » (§ 193 ; p. 195).

<sup>36</sup> *tont* : Le scribe a écrit *tout esturion* et a omis entre ces mots le point qu'il utilise pour séparer chacun des autres poissons dans cette liste. Il paraît avoir mal lu, sur un brouillon déjà préparé par Chiquart, le nom du thon, qui aurait été écrit *tou* ou *ton* comme aux ff° 55v et 65v.

<sup>37</sup> *boz marins* : DUCANGE offre l'article suivant pour le mot *boca* (I, 684 a) : « *Pisciculus marinus ex genere halecum ... „Box vel Boca Plinio, Venetiis dicitur booba, in reliquia Italia, Liguria, Hispania, Gallia Narbonensi bogue nominatur.”* »

<sup>38</sup> Ms. *re/cepes*. Le scribe a fondu les noms de deux poissons distincts, qu'il n'a vraisemblablement pas reconnus, en copiant une orthographe peu commune pour celui de la raie.

<sup>39</sup> Le nom de ce poisson devrait se lire, comme au f° 110r, *amblos fendiz*. On trouve plus tard dans cette même liste de poissons d'eau douce l'*umbre*, qui serait l'omble ou omble chevalier.

<sup>40</sup> *prin* : « fin ». Le mot est écrit *.pn.* avec un *i* au-dessus du *p*. Il en est de même au f° 36r, mais au f° 51v il n'y a pas de points.

/18r/

**Et se ainssy** estoit que la feste se feist en yver il vous fault pour la cuyse pour chescune nuit .lx. torches, .xx. livres de bugie, .lx. livres de chandelles de supp pour visiter la boucherie, patisserie, poyssonnerie et tout le fait de la cuisine.  
/18r/

**Et sur le fait** de patisserie si fault avoir ung hostel bel et grant au plus pres de la cuyisine que faire se pourra pour deux fours beaux et grans pour faire pastelz de chars et de poissons, tartres, flons et talmoses, ratons<sup>41</sup> et toutes autres chouses que sunt necessaires pour le fait de la cuisine.

**Et pour ce fault** que lesditz ouvriers soient pourveu de avoir .xxx. sommes<sup>42</sup> d'olve de farine pour les besoingnies dessusdictes, et soient segur d'en avoir plus se la feste duroit plus.

**Et car**, par le plaisir de la benoïste et sainte Trinité, laquelle sans faillir de tous biens nous doit largement, nous haurons bonnes et belles et grandes provisions pour faire grandement nostre feste, si nous est necessaire de avoir /18v/ maîtres queux et ouvriers pour faire mes et entremés pour ladicte feste ; et se ainsi estoit que l'on n'en feust pourveu desditz queux et ouvriers, si en transmectés on querre es lieux ou l'on en pourra finer affin que la dicte feste se face bien grandement et honnourablement.

**Or avons** noz maîtres ouvriers necessaires a la dicte feste, si reste de les ordonner, les ungs pour servir en chars et les autres en poissons ; et soient bien advisiez de faire en poissons couleurs semblables aux couleurs qui seront aux chars en ung chescun mes, lesquels seront devisez.

**Et si prendrons** pour premier servir les grosses chars, c'est assavoir beufz et mouston ; et ceulx qui despiceront le beufz si facent belles et /19r/ grandes pieces royaulx, et ceulx qui feront celles des moustons si les facent tout du long du mouston sans en oster nulle chose for que un pou de coul.

**Et a servir** celles dictes pieces de beuf et de moustons soient mises en ung grant plat d'or sans mectre autre chose.

**Et en ung** aultre grant plat soient serviz<sup>43</sup> tout de costé de la saleure selonc le temps en quoy l'on sera, c'est assavoir au temps d'ivers des eschines de porcs, andoilles saucites<sup>44</sup>, et cotelletes de porc sauprises. Et pour la dicte premiere assise la porree verde, et n'est necessaire de servir d'autre sauce fors que de mostarde<sup>45</sup>.

<sup>41</sup> *ratons* : dans la *Condamnation de Bancquet* de NICOLE DE LA CHESNAYE, ils constituent une *issue* ou dessert. On trouve des recettes pour *Rastons* dans AUSTIN, pp. 52 et 98, qui les décrit comme « a fashion of round and high Tart, made of butter, eggs and cheese ».

<sup>42</sup> *sommes* : le ms. montre un signe nasal au-dessus de l'o et puis quatre traits verticaux devant l'e.

<sup>43</sup> *serviz* : il n'y a que trois traits verticaux entre l'e et le z : c'est peut-être *servz*.

<sup>44</sup> Le scribe a écrit *eschines de porcs. andoilles. saucites. et cotelletes. de porc sauprises*. Ce sont des plats préparés, ressemblant à de la charcuterie, où, malgré les points, *saucites* semble qualifier *andoilles* de la même façon que *sauprises* qualifie *cotelletes*.

<sup>45</sup> *Sauce ... de mostarde* : Selon CHAPPERON (367, n. 1), « La moutarde de Chambéry était très-renommée au moyen-âge ».

**Et avec** ce, si soit servir d'ung broet blanc sur chappons<sup>46</sup> ensemble le grein que l'on [a] avecques. /19v/

**1. Et pour ce**, pour vous donner a entendre la potagerie dudit broet blanc comme elle se doibt faire, l'on doibt prendre ses beaux chappons, et bien nectoyer le grain que on doibt mectre pour mes — ou soit porc, capril ou veaul, ou tel grein comme s'y appartient — et soit mis cuire bien et nectement en chaudieres grandes selon que on voudra faire; et ung pou de porc meigre pourboillir<sup>47</sup> dedans qui soit par devant bien lavez et nectoiez; et, selon la quantité dudit potaige que vous voudrés faire, prennés grant quantité d'amandes et soient plumees, laves et bien broyés, et en broyant les pour les arousés si prennés du boullion dudit chappon; et, quant voz chappons seront cuitz et le grein qui est avecques, si mectés les chappons d'une part et le grein d'autre et, selon la quantité dudit grein, prennés vostre boullon et si l'estaminés dedans une jalle ou cornue belle et necte en quoy il puisse estre; et puis prennés de bon vin blanc et de verjus et mectés dedans selon la quantité du boullon que /20r/ vous avés, et de gingibre blanc et granne de paradis selonc la quantité du boullon, et soient coulees par l'estamine vestres amandes; et, selon la quantité dudit boullon, si prennés l'ayse — c'est assavoir, chaudiere belle et necte, ou olle — pour le boullir et, selon la quantité du boullon, si mectés du succe bullir dedans; et si advisés bien qui<sup>48</sup> ne soit trop ou pou salé; et puis après prennés vostre grein et le aloés par voz platz, et de vostre boullon par dessus.

**2. Encor plus**, ung broet d'Alamaniz<sup>49</sup>: et pour donner entendement a celluy qui le feraz, selon la quantité qu'il en doibt faire si prennés ces chappons et les appareilliés nectement, et fendés et mectés par cartiers; selon la quantité dudit potaige qui luy sera donné en charge, si prenne le grein a l'avenant de la dicte poullaille selon ce que s'ensuit de l'autre potagerie, ou de porcs ou d'aigneaulx, de caprilz ou de veau, /20v/ et telz grein soit depiechiez a l'avenant du quartier de la dicte poullaille; et pour ce prennés des oygnions selon la quantité du greyn que

<sup>46</sup> Dans le *Viandier*, le Blanc brouet de chappons (p. 83) est un peu différent de celui de Chiquart. Taillevent y met plus d'épices — cannelle, girofle, galingale et poivre long, avec gingembre et graine de paradis. Son brouet est plus épais — puisqu'il spécifie l'usage et du foie des chapons et de jaunes d'œufs battus — et moins doux, ne contenant pas de sucre. On note en passant que le sucre entre dans beaucoup de préparations de Chiquart, là où les versions les plus anciennes des mêmes recettes dans le *Viandier* l'ignorent presque totalement. Ce n'est que dans la cuisine pour malades que les cuisiniers du XIV<sup>e</sup> siècle, suivant la meilleure doctrine médicale, ont recours au sucre. A propos du genre du « brouet » et de la distinction à faire entre « brouet » et « potaige », voir J.-L. FLANDRIN, « Brouets, potages et bouillons », *Médiévales*, 5 (1983), pp. 5-14; et L. PLOUVIER, « Cuisine: et le potage fut... », *L'Histoire*, 64 (févr. 1984), pp. 79-81.

<sup>47</sup> *pourboillir*: terme de cuisine universellement connu. En ancien catalan, « *perbullir*, es submergir quelcom, en un temps breu, en aigua bullent » (*Sent soví*, p. 37).

<sup>48</sup> *qui*: il faut souvent comprendre *qui* dans le sens de « qu'il ». Cf. aussi *qui*, « de sorte qu'il »: ff<sup>o</sup> 20v, 55v, *passim*.

<sup>49</sup> Le Brouet d'Allemagne est une préparation largement connue dans les livres de cuisine français et anglais des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles: *Viandier*, p. 83; *Ménagier de Paris*, § 108; p. 164; *Forme of Cury*, n<sup>o</sup> 47; *Liber cure cocorum*, p. 11; AUSTIN, p. 19; *Recueil*, n<sup>o</sup> 1. Son caractère est déterminé par la combinaison d'oignons frits, de graisse de porc, d'amandes et d'épices variées.



vous ferés et les chapplés bien minuz, et me prennés du gras dou bacon et le fondés grandement ; et mectés vostre grein selon la quantité que vous avés ou en chaudieres ou en olles belles et nectes, et puis mectés vos voz oygnions et le lard parmy vostre grein et soit frit tout ensemble ; et, selon la quantité de vostre grein, prennés d'amendres et les fectes nestoyer qui n'y ait nulles croyses et les faictes laver tresbien en bonne eaue chaude, et puis les faictes tresbien broyer sans plumer et les faictes arrouser du broet du beuf ; et puy prennés une belle cornue et les estaminés avecques le broet du beuf selon la quantité que vous en voulés fayre, et sy advisés qu'il ne soit tropt salé ; et puis prennés de bon vin blanc et de verjust selonc la quantité du boyllon /21r/ et mectés dedans, et de gingibre blanc, grane de paradix, du poyvre et non pas tropt<sup>50</sup>, noix muscates, et de toutes minues especes comme giroffle et macit, et du saffran pour lui donner couleur — et de toutes cestes especes mectés en par actrempance ; et, estre pisiés<sup>51</sup>, mectés les dedans vostre boullon, et de celluy boullon parmi vostre grein souffrit, et du sucre dedans grant quantité selonc la quantité du boullon. Et quant tout ce sera ensemble, sy goustés se yl y a de riens trop ou pou affin que vous y secourés, et vous advise<sup>52</sup> du sel ; et sy vous advisés du grein qu'il ne se cuise tropt, car le chevreaux et le veaul sont plus tendres que la poullaille. Et quant vostre grein sera cuit de bon point et on en vouldra drecier, si mestés vostre grein appart et en mectés es platz et puis dudit boullon mectés par dessus.

**3. Et encour plus**, ung /21v/ aultre potaige, c'est assavoir ung broet de Savoye<sup>53</sup> : pour donner entendement a celuy qui sera enchargié de ce broet cy, de prendre sa poullaille et le grein selonc la quantité que on luy ordonnera que il en doibt faire, et appreste sa poullaille et mecte cuire nectement ; et du grein selonc la quantité que on luy ordonnera faire de potaige, et mecte boullir avecque sa poullaille ; et puis prenne une bonne piece de bacon meigre en bon endroit<sup>54</sup> et les nectoiés bien et adroit, et puis le mectés cuire avecques la poullaille et grein dessusdit ; et puis prennés de servi, pierrasi, ysope et margeleyne, et soient tresbien laves et nectoyés, si s'en face une bugete sans chappez et tout ensemble, et puis se mecte boullir avecques ledit potaige et avecques le grein ; et selonc la quantité dudit boullon si prennés une grande quantité de persy bien

<sup>50</sup> Chiquart fait un usage toujours très prudent du poivre (cf. ff<sup>o</sup> 27r, 28r, 34v, 36r et 37r). On peut conjecturer que pour Chiquart les graines de paradis, très utilisées, constituent une sorte de remplacement, plus délicat, du poivre, fort et démodé. Il est d'ailleurs bizarre que Chiquart ne semble pas distinguer, comme le font les autres livres culinaires de l'époque, entre les diverses espèces de poivre : blanc, noir, long. Chiquart n'utilise peut-être que le poivre noir, variété la plus usitée dans la cuisine médiévale.

<sup>51</sup> *estre pisiés* : c'est un tour « qui fait son apparition au XV<sup>e</sup> siècle » selon GEORGES GOUGENHEIM, *Grammaire de la langue française du 16<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1974, 193 ; voir aussi F. BRUNOT, *Histoire de la langue française*, Paris, 1966, I, 494 ; et II, 461 ; et CHRISTIANE MARCHELLO-NIZIA, *Histoire de la langue française aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1979, 338-339.

<sup>52</sup> *et vous advise* : on devrait peut-être lire *et vous advisé*.

<sup>53</sup> Une recette pour un Brouet de Savoye se trouve dans le *Menagier de Paris* (§ 110 ; p. 166), mais ce plat n'est pas mentionné dans le *Viandier*. Selon le *Menagier* et le *Recueil* (n<sup>o</sup> 8), il faut des foies de poulet avec du pain pour assurer la liaison de cette sauce. La *Fleur de toute cuisine*, dans l'édition de PIERRE PIDOUX (Paris, 1548), continue à reproduire sensiblement la même recette pour Brouet de Savoye. Dans le *Recueil*, le *grain* à utiliser pour ce plat, à part la poullaille, est le veau ou le porc.

<sup>54</sup> Pour son *Rozé a chair*, le *Viandier* spécifie « ung trumeau de beuf ou autre bon endroit » (p. 117). Cf. la même expression aux ff<sup>o</sup> 38r, 89r et 104r.



nectoyé et lavé, et se broyent bien et adroit ou mortier ; et, estre /22r/ bien broyés, advisés vostre grein affin qu'il ne soit tropt ou pou cuit et salé, et puis selon la quantité du boullon se hait de gingibre blanc, de granne et de poivre ung pou, et mectés detramper de la mie du pain avecques ledit boullon tant que il en y ait assés pour le lier ; et, estre destrampé appoint, et soit pilé et broyer avecques ledit persy et especes, et soit trait et estaminé avecques ledit boullon ; et s'y mectés de vin et de verjust selon ce qui est necessaryre. Et de toutes les choses dessus dictes si en mectés si appoint que il n'en y ait ne pou ne tropt. Et puis, ce fait, si mectés boullir en une grande, belle et necte oulle. Et se ainsy est que le potaige soit tropt vert, sy y mectés ung pou de saffran, si sera sur le verd gay<sup>55</sup>. Et quant sera a drecier, /22v/ si mectés vostre grein par les platz et dudit boullon par dessus.

**4. Encoures** plus, une saulce lampree de lomblos de beuf<sup>56</sup> : c'est assavoir a celluy qui haura la charge de faire la dicte saulce sy doibt prendre ses lomblos de beuf de haulte gresse et les doibt bien laver et embrochier en hastes biaux et nects ; et puis doibt prendre son pain et trenchier en rouelles et roustir sur le grill tant qu'il soit bien rous, et avoir la une belle et grant cornue ou il mecte ledit pain roustir ; et doibt avoir ung barral de tresbon vin rouge et, si n'en a assés d'ung, si en haye deux, et mecte dedans son pain ; et gouste le boullon<sup>57</sup> du beuf s'il est bon et doux, et mecte du meigre<sup>58</sup> parmy son pain ce qui sera nécessité, et se y mecte du vin aygre rouge sy actremement que il n'en y ait pas tropt affin que s'il estoit necessaryre que il en y peust encor mectre ; et puis prene sa poudre de cynamomi, /23r/ gingibre blanc, grayne de paradix, poyvre, noix muscates, galinga, giroffle, macy et de toutes autres especes, et les meslés avecques ledit pain et le estaminés tresbien ; et advisés que vous ayés chaudieres ou olles belles et nectes selon la quantité de la saulce que vous avés faicte pour la mectre boullir. Et lesditz lomblos, quant ilz seront a leur devoir roustir, prennés les et mectés petiz trous honestes<sup>59</sup>, et puis los mectés bullir dedans ladicte saulce ; et, estre boullir tout ensemble, si se mecte tout en beaux platz, c'est assavoir deux tros en chascun platz, de la dicte saulce par dessus.

<sup>55</sup> *verd gay* : cette combinaison du vert et du jaune est commune dans la cuisine médiévale. Le *Menagier de Paris* ne semble pas cependant comprendre le sens de ce terme *vergay* dans sa copie de cette recette. Après avoir combiné du safran et du persil pour le Brouet de Savoye, le *Menagier* ajoute ce commentaire : « Et *nota* que le saffran fait le brouet jaune et le percil le fait vert. Ainsi semble que ce soit mauvaise couleur ; maiz il semble que la couleur seroit plus certaine se le pain estoit noircy, car le pain noircy et saffren font vert, et percil aussi fait vert » (§ 110 ; p. 167).

<sup>56</sup> Cette espèce de Sauce lampree, de même que celle qui se trouve décrite dans la Recette 24, ne contient pas de lamproie : c'est une sauce dont le nom provient de son usage principal sur la lamproie. Voir sa recette au f° 68v (n° 42). Le *Menagier de Paris* parle de Sauce de lamproye (§ 25 ; p. 133). La forme *nombles de beuf* serait une variante du mot *lomblos* dont se sert Chiquart.

<sup>57</sup> *boullon* : le scribe paraît avoir écrit *boullom* ou *boullonz*.

<sup>58</sup> Selon le *Viandier*, on écume le bouillon de sa graisse pour obtenir un *brouet maigre* : « Cuisiez tresbien toumeaulx de beuf et garder la moille d'une part et puis tirés vostre chart et ostez tout le gras du pout et puis mecter dedans le demourant de vostre brouet maigre cuire chappons... » (Bibl. Mazarine, ms. 3636, p. 143 ; éd. PICHON et VICAIRE, p. 40).

<sup>59</sup> Il faudrait peut-être comprendre que le mot *par* a été omis : « Mettez la longe de bœuf en petits morceaux d'une grandeur décente. » Puisqu'on prend ces morceaux entre les doigts sans les découper de nouveau, il faut qu'ils soient d'une grandeur à faire une bouchée pas trop ambitieuse ou disgracieuse. La *Forme of Cury* parle de couper la viande en des *gobetts*. A propos des bienséances courtoises de table à l'époque de Chiquart, voir en particulier LEBault, p. 402 s.

**Apprés, encor plus**, pâtisserie de beuff d'aute gresse bien faicte : et que les patissiers soyent si bien advisiés de prendre les lomblos de beuf d'aute gresse et qu'ilz advisent celluy qui despiecera le beuf de retenir toutes les medulles des beufs /23v/ pour mectre avecques les lomblos de beuf pour la bouche.

**Et pour le commun** prennent les cuisses du beuf et sy en prennent tant grant foyson qu'il en hayent pour servir tout homme, et si soient les maistres patissiers si saiges et bien advisiés qu'ilz actremrent leur sel avecques leurs espices affin qu'il ne soit trop salé.

**5. Encor plus**, pour entremés, hures de sengliers dorees et armees et embanderees et gictans feu<sup>60</sup>, et pour ce fault donner a entendre a celluy et a ceulx qui hauront la charge de ouvrer de ce fait cy ; je leur vueil donner l'entendement : quant ilz hauront leur hures de cenglier et appareilliés, buclees et<sup>61</sup> bien et nectement lavees et nectees, si leur euvrent les goules et y mectent en chescune ung trosset de bastonnet pour les tenir ouvertes, et puis /24r/ les mectent en grans chaudieres belles et nectes cuire en eaue et vin et prou de sel ; et prennés les .ii. piés de devant dudit senglier et les nectoiés bien et appoint et les mectés cuire avecques lesdictes hures, et ne les laissés pas trop cuire. **6.** Et pour les commencemens de les doreures fault oefs a grant foyson selon la quantité des hures qu'il y ara ; et, pour donner entendement<sup>62</sup> a celluy qui fera cestes choses, fault avoir grant quantité de flour de farine, et de persy grant foyson qui soit bien nect et appareillé pour broyer ; et fault lesditz oefs partir, et mectre les cleyres d'une part et les moyoux d'autre, et que y soient crus ; et pour faire une couleur verde prennés de persy une grant quantité, et qu'elle soit bien nectoyee, lavee et esgoutee de l'eaue, et si soit bien et fort broyee et puis meslee avecques lesdictes cleres et de orve de farine ensemble ; et puis tout ce bien meslé ensemble, si soit estaminé bien nectement /24v/ et adroit en une grande et belle seyilly ; et en la coulleur d'or se meslés de la dicte orve de farine et lesdiz moyoux d'oeufs, et aussi des oefs pour esclayrer la matery ; et de poudre se saffran parmy, et ce soit par mesure affin qu'il ne feust trop sur le rous ; et ce bien meslés ensemble et estaminer aussi comme dessus est distz en l'autre couleur en une belle et necte seyilly. Et puis quant lesdictes hures de sengler seront cuytes, et non pas tant qu'elles se puissent deosser, et les piés aussi, si les trahés desdictes chaudieres et sur belles pos se les mectés essuyer ; et, ce fait, prennés apprés vostres hures et les embrochiés bien adroit, et puis prennés les deux piés devant du senglier et narmés<sup>63</sup> et dorés une chascune hure en les mectans et serrans bien et adroit en

<sup>60</sup> *gictans feu* : même artifice qu'on trouve — à trois reprises — dans l'entremets de la seconde *assise* de ce dîner du premier jour de la fête. Au XV<sup>e</sup> siècle, la tête de sanglier, qui subit des traitements divers, jouissait d'une position de choix parmi les entremets les plus admirés.

<sup>61</sup> *et* ajouté au-dessus de la ligne.

<sup>62</sup> *entendement* : ms. *ententendement*. Un signe de § précède *et pour donner ententendement* ; je recule d'une ligne le début de cette recette.

<sup>63</sup> *narmés* : ou bien le verbe *enarmer* aura subi une aphérèse de la voyelle initiale (influence de *et* qui précède ?), ou bien on devrait lire *varniés*. Voir ces mots dans le Glossaire. Warner écrit que le dérivé anglais *enarmed* signifie « adorned with coats of arms, a favorite decoration of dishes in ancient times » (*Forme of Cury*, n. 74). Aux ff<sup>o</sup> 23v et 30v, Chiquart écrit bien *hures de sengliers armees* dans ce sens.

chascun cousté de la dicte hure en bas pres des orailles ; et soient mis et serrés subtillement a bonnes /25r/ broches et, ce fait, se mestent roustir jusques y soit ung pou sur le reyt. Et puis après prennés vostres couleurs verde et jaune, et de la couleur verde mectés sur l'une des pars d'une chescune hure et de l'autre part mectés la couleur jaune et, ce fait, si les mectés essuyer bien et adroit d'un chescun cousté en tant qu'elles soient bien essuites et seches par bonne maniere ; et si s'avise on bien que on ne leur donne tropt de feu affin que les doreures ne se facent noires. Et puis après se trayent et debrochent, et soyent mises sur bonnes, blanches et nectes postz pour essoyer, et puis après se face que on ait les pyntres pour dorer lesdictes hures de or party<sup>64</sup>.

**Et pour** donner entendement ou maistre queux qui haura la charge desdictes hures pour faire qu'elles donnent et lancent feu par la gorge, si prennés /25v/ ung doublet de cire et si l'enveloppés tout d'environ de coton qui soit moilliez en eue ardent fine et puré d'un pou de canfre<sup>65</sup>.

**Et pour tant** que les choses se doyvent faire au plus honorablement que faire se puet l'onneur du seigneur et des maistres ouvriers, si demande le maistre queux les heraux et leur demande leur seigneur qui seront en la dicte feste et quelles armes ung chescum de eulx a, affin que les dictes armes se mectent en banderés, pour mectre sur chescune hure la bandiere du seigneur devant qui elle sera mise<sup>66</sup>.

**Pour** la secunde assise, roustz de toutes manieres pour servir honnorablement a table royal comme roys, roynes, ducs, duchesses, et tels puissans, nobles et venerables seigneurs comme dessus est dist. /26r/

**Et pour** servir plus honorablement si fault servir de gros roustz mis a part, c'est assavoir : ung capril entier, ung porcellet entier, une grande longe de veau, une grande longe de porc, et de espauls de moustons mises en ung grant plat d'or.

<sup>64</sup> *or party* : dans le *Viandier*, on dresse les poules farcies avec ces feuilles d'or battu. « Fault prendre du feul d'or ou d'argent et les enveloper — et fault avoir ung petit d'aubun d'œuf et les arrouser affin que le feuil tiengne mieulx » (p. 121 ; cf. aussi pp. 122 et 128). On peut se demander si la fonction de cet or était purement décorative. On sait que les physiiciens arabes, inspirés de doctrines médicales grecques et de l'alchimie, recommandaient l'ingestion de rognures de ce métal comme moyen infailible de prolonger la vie. Voir WILSON, I, 17. « Une autre question passionnait les esprits : l'or liquide ou potable auquel on prêtait des propriétés surnaturelles : panacée, fontaine de jouvence, il devait servir de remède contre les maladies et les maléfices... » (MARIE-JOSÉ, 90 ss.).

<sup>65</sup> On comprend que le camphre est dissout dans de l'alcool. Parmi les recettes ajoutées à la fin du *Viandier*, on en trouve une pour construire la forme d'un lion dont la langue et la gueule sont en laiton : « Et y mette du canfre et ung petit de coton, et quant on vouldra servir devant les seigneurs y bouter le feu » (p. 136). La mèche que fournit la bougie de Chiquart serait un raffinement par rapport au procédé du *Viandier*. A propos de l'origine double de cette substance, voir BALDUCCI PEGOLOTTI, p. 415 : « The Arabic *kafur*, valued as a disinfectant against the pest. There are two forms of the substance, the rare and valuable camphor found in lumps in the stems of *Dryobalanops aromatica* a tree of Sumatra and the now common distillate from the camphor laurel, *Cinnamomum camphora*, of China and Japan. It is clear... that both forms were known in the time of Pegolotti. »

<sup>66</sup> Même souci de distinction flatteuse qu'on trouve à la fin de la Recette 21 pour les Tortes parmeysines.

**Et après,** poullaille mise en grant plat d'or, c'est assavoir ; oysons gras, chappons de paillier, faisans, perdrix, conins, pijons et heygrons ; et de cecy soit mis que d'ung que d'autre tant grant foyson que le plat soit bien pleine et heslevé hault. Et si advise on la sauce audit roust : sur ce est assavoir, pour les oysons et chappons de paillier, la jance ; pour les faisans, perdrix, porcellos et connis, la cameline ; pour les<sup>67</sup> caprilz roustiz, le verjust verd ; pour le gras porc, le saupiquet ; et pour les pijons, le sel minut. /26v/

**Encor plus,** la fromentee<sup>68</sup>, la venoyson<sup>69</sup>, les tartres, les talmouses<sup>70</sup>, les flaons de creme de lait<sup>71</sup>, ung broet camelin, ung civié de livres, ung broet rosee, ung blanc mangier parti de quatre couleurs mis en ung plat ; et pour entremés, ung chastel eslevé ou quel soit ou mielieu la fontaine d'Amours.

**7. Et pour** donner entendement a celluy qui fera le broet camelin<sup>72</sup>, se doibt prendre selon la quantité que luy sera ordonnée de faire sa poullaille et le grein — ou de porc ou de capril ou de veaulx ou de aigneaulx — et mettre cuire bien et adroit en chaudières ou en olles belles nectes et cleres, et aussi une bonne et grande piece de porc gros et sallé qui soit par<sup>73</sup> devant bien nectoyé, lavés et brullié<sup>74</sup>. Et puis faictes que vous hayés grant quantité d'amandres selon la quantité du boullon qui vous est ordonné a faire, et les nectoyés bien des croyses et /27r/ de toutes autres choses que y pourroient estre, et les lavés en bonne eaue

<sup>67</sup> Le mot *les* est suivi de *perdrix*, rayé.

<sup>68</sup> La *fromentee*, espèce très commune de bouillie à base de froment, fournit au cuisinier médiéval un repère pour mesurer le jaune plus ou moins prononcé d'un mets et sa consistance relative. Voir, dans le *Viandier*, les recettes pour le Blanc menger party (p. 178) et pour le Tailliz de Karesme (p. 186).

<sup>69</sup> Ces deux plats, *venoyson* et *fromentee*, sont servis régulièrement ensemble : voir, par exemple, dans AUSTIN (pp. 14 et 91) *Venysoun with Furmenty*. Une recette pour Fromentee se trouve dans le *Viandier* (p. 92) et dans le *Menagier de Paris*, où les instructions sont plus détaillées (§ 234 ; p. 210). Dans la confection de la Fromentee, le *Viandier* indique même qu'« aucuns y mettent espices et saffren et de l'eaue de la venoison ». Le *Menagier* note (§ 234 ; p. 210) que ce bouillon de chair dans la fromentée est à remplacer les jours maigres par du lait (d'amandres), et (§ 91 ; p. 157) que « le sanglier salé se mengut a la fourmentee ». Cf. *Recueil*, n° 11.

<sup>70</sup> *talmouses* : mentionnées par le *Menagier de Paris* parmi ses menus (édition de BRERETON et FERRIER, p. 178, l. 10 ; p. 180, l. 24 ; édition de PICHON, pp. 96 et 100). « Talemose faicte de fin fromage par morceulx carrés menu comme fèves, et parmy le fromage, soit destrempé œufs largement, et meslé tout ensemble, et la crouste destrempée d'œufz et de beurre » (*Viandier* imprimé, éd. PICHON et VICAIRE, p. 173) ; cette recette est reproduite fidèlement dans le *Grant kalendrier et compost des Bergiers*, s.l., 1499, p. 88.

<sup>71</sup> Dans le *Menagier de Paris*, les Flaons de cresse font partie de l'issue d'un repas (BRERETON et FERRIER, p. 179, l. 36 ; PICHON, p. 99). Dans le *Sent sovi* (ch. 156), on trouve aussi une préparation « semblant de flahons » qui consiste en lait, œufs, beurre, épices et safran. Cf. les Flons de lait d'amandres, Recette 28, ci-après.

<sup>72</sup> La même recette se trouve déjà dans le *Viandier* (p. 81) et dans le *Menagier de Paris* (§ 102 ; p. 163), où il y a moins d'épices et pas de sucre. Dans ces deux livres, le nom du plat, Brouet de canelle, reconnaît l'importance de l'ingrédient principal, tandis que chez Chiquart, on note un exemple d'une tendance à désigner les plats selon leur couleur dominante (cf. Broet rossee, Broet blanc de poisson, Broet georgé). Dans le *Recueil*, on lit *Brouet hamelin* (Recette n° 3).

<sup>73</sup> *par* ajouté.

<sup>74</sup> Dans la recette pour Menus oysiaux du *Viandier* (p. 12), on lit : « Plumés au sec, puis brullés et mettés en broche ». PICHON et VICAIRE commentent que *bruller* « veut dire ici : *flamber*, pour enlever le duvet qui reste après que l'oiseau a été plumé ».

chaude bien et fermement ainsy comme est dist dessus au broet d'Alamany<sup>75</sup>, et les pisés bien et adroit sans plumer et les arrousés du boullon dudit grein. Et puis soit l'on bien advisés de gouverner vostre grein qui ne soit pou ne tropt cuit ; puis prennés vostres espices, c'est assavoir : grant coup de cynamomy, de gingibre blanc, grana de paradix, de poyvre par maniere qui ne poingnie pas tropt<sup>76</sup>, de galinga, macis, giroffle et noix muscates ; et quant serat cuit vostre grein sy le trayés et mectés en cornues belles et nectes, et puis prennés vostre boullon et le coulés bien et adroit en cornues belles et nectes. Et puis y trayés vostres dictes amandres et espices et, ce fait, mectés dedans vostre boullon de vin et de verjust ce que sera necessité pour avoir /27v/ ung bon gost, et soyés tousjours bien advisés qu'il n'y ait de sel ne de nulle autre chouse ne pou ne tropt ; et puis le mectés boullir en chaudiere ou en olles belles et nectes en quoy ilz puissent a aise<sup>77</sup> boullir, et sy y mectés du sucre grant quantité selon le boullon que vous haurés. Et, ce fait, jusques au drecier si prennés vostre grein et le mectés en beaux platz et dudit boullon par dessus.

**8. Et pour faire** le broet rossee<sup>78</sup> se doit adviser celuy qui sera chargé de le fere qu'il hait la quantité du grein selon la quantité que l'on voudra faire, et avoir son grein et mectre cuire nectement ; et, selon la quantité du grein, sy hait d'amandres bien plumées et nectoyées, et les broyées bien et fort ; et, /28r/ soit cuit le grein, si le mectés en belles cornues, et le boullon coullés bien et adroit en belles cornues autres. Et puis prennés bon gingibre blanc, granne et ung pou de poyvre, et coulés vostres amandres et espices avecques le dit boullon, et si mectés du vin et du verjust ce que y sera necessité ; et, ce fait, sy mectés ledit boullon boullir en necte chaudiere ou olles selon la quantité dou boullon qui y est, et sy soyés bien advisés de toutes les chouses dessus dictes que il n'y ait ne pou ne tropt. Et quant vostre boullon bouldra si prennés bonne et grande casse a frire belle et tresbien necte, et mectés tresbon oyle bel et cler dedans et le eschauffés tresbien ; et, lui estant bien chaut et boullans, lancés de bon or cannete<sup>79</sup> dedans qui soit bien nectoyés, et le coysés et osthés bien et appoint, et puis le coulés bien et nectement /28v/ a ung costé d'estamine sur beaulx platz, et puis en mectés dedans vostre boullon en si bon point et avis que la couleur dudit boullon soit plus sur la couleur rosee que de goules. Et quant il sera appoint de drecier, sy mectés vostre grein par beaulx platz et puis mectés dudit boullon par dessus.

<sup>75</sup> Ci-dessus au f<sup>o</sup> 20v.

<sup>76</sup> «... De sorte qu'il ne pique pas trop.»

<sup>77</sup> C'est-à-dire sans déborder.

<sup>78</sup> Dans le *Viandier* (p. 82) et dans le *Menagier de Paris* (§ 104 ; p. 164), un plat est appelé Brouet rousset. Il se peut que Jehan de Dudens eût dû écrire *rosset* plutôt que *rossee*. La recette de Chiquart est presque identique au Rozé a chair ajouté à la fin du *Viandier*, tel qu'il est copié dans le manuscrit du Vatican (p. 117).

<sup>79</sup> *or cannete* : sic, en deux mots, comme aux ff<sup>o</sup> 58v et 60r. Pour que ce plat ait une « couleur semblable a couleur de rosee », le *Viandier* offre au cuisinier le choix entre *tornesoc* (voir la Recette suivante) et *orcanet*. Ces deux colorants ne sont utilisés ni dans le *Menagier de Paris* ni dans la partie la plus ancienne du *Viandier*. Selon l'auteur du *Viandier* qu'on lit dans le manuscrit du Vatican, « ... Est l'orcanet aussi duisable comme le tornesoc, qui en peult finer, pour cause qu'il n'a pas si vive couleur que le tournesoc » (p. 117 : Ung rozé a chair).

**9. Encour plus**, pour ung blanc mangier<sup>80</sup> parti de .iiii<sup>e</sup>. couleurs tout en [ung] plat, c'est assavoir d'or, d'azur, de goules et d'argent<sup>81</sup>: et pour donner a entendre ceste potagerie a celluy qui la fera, il doibt prendre d'amandres grant foyson et les faire plumer nectement et les faire tresbien broyer et les arrouser du boullon du beuf ou de mouston; et puis prennés du boullon du beuf et du boullon de mouston, tant d'ung comme d'autre, et si soiés advisés du sel, et en coulés /29r/ en une cornue ou jalle selon la quantité que voudrés faire dudit boullon partir, et mectés dedans ledit boullon de pouldre de gingibre blanc; et puis dudit boullon traiés voz amandres et en faciés lait, et puis ledit lait partissés en quatre oulles belles et nectes et cleres, tant en l'une comme en l'autre, puis les mectés sur gractons<sup>82</sup> de feu de charbons eschauffer. Et puis apprés prennés grand quantité d'amidon et le nectoyés et lavés bien et adroit, et puis en mectés en ung plat pour liure des oulles et dedans du boullon de l'ouille que voudrés liés, et les estaminés en bonne estamine; et puis le mectés plannement en la dicte ouille jusques atant que vous voiés qu'il soit liés bien et fermement, en tant que quant on nen mectra de l'une au costé de l'autre sur ung plat que l'une ne se mesle point avecques l'autre; et aussi faciés de toutes lesdictes quatre oules. /29v/

**Et pour** faire le mengier doré, si destrampe du saffran avecques ung pou de boullon et puis le mesler doucement en vostre pot en breant et meslant fermement; et se advise du tropt, et que ilz soit liez bien et fort.

**Et pour** faire le mangier de goules, si prennés une belle casse a frire nectement et mectés dedans de bon oyle cler et le mectés bien eschauffer et le espurissés; et puis mectés de orcanite<sup>83</sup> assés grant foyson, et advisés bien qu'il

<sup>80</sup> Le Blanc mengier est un plat des plus communs et des plus anciens sur la table médiévale; on en trouve une recette dans tous les livres de cuisine (p. ex. *Enseignements*, l. 119; *Petit traité de cuisine*, p. 220; *Libro della cocina*, p. 38, *Blanmangieri*; *Libro per cuoco*, p. 64, *Bramagere*; *Libre de sent sovi*, pp. 49 et 50, *Menyar blanch*). A base d'amandres, considérées par les physiciens comme un fruit très proche par ses qualités du tempérament humain (ALDOBRANDINO, p. 154), le Blanc mengier est aussi utilisé universellement pour nourrir les malades. Dans ce dernier cas, on le trouve souvent renforcé de poulet (p. ex. *Viandier*, p. 101). A l'origine, l'épithète *blanc* dans le nom de ce plat a peut-être été *blant* pour désigner une préparation facilement digestible. Une acception du latin *blandus*, «lénitif», est reconnue; le mot qualifie une préparation médicinale de consistance moelleuse. Une forme française du mot, écrit *blant* ou *blanc*, paraît dans les plus anciennes versions du *Viandier* pour qualifier des mets bien colorés: par exemple, le brouet gorgié, qui combine du persil, des oignons frits, des foies, du toast et des épices (y compris le safran), est qualifié de «blanc» (ms. valaisan, *Vallesia*, VIII (1953), p. 87).

<sup>81</sup> A côté du Blanc mengier pour malades, le *Viandier* possède aussi un Blanc manger party parmi ses dernières recettes, ajoutées dans le manuscrit du Vatican au début du XV<sup>e</sup> siècle (p. 122). Là les couleurs à combiner sont le rouge, le bleu, le vert et le jaune.

<sup>82</sup> Selon le contexte, le *gracton* ou *gratton* semble être une corbeille en fer destinée à contenir de la braise. GAY parle des «corbeilles ajourées sur la haute tige des landiers de cuisine où l'on tenait les écuelles sur des charbons...» (*Glossaire archéologique*, I, 349 b; cf. aussi I, 490: *cratte*, «grille»). «Les landiers de cuisine étaient sommés d'une ou deux coupelles à claire-voie, appelées rouelles, chaufferettes ou corbeilles, dans lesquelles on mettait soit de la braise, soit un petit brasero où l'on pouvait disposer un petit récipient qui chauffait doucement» (LECOQ, p. 62). Parmi les ustensiles de cuisine, GONON cite *conchiam*, *gretuneum*, *de doliis* (p. 164). On pense à l'anc. h. all. *cretto*, moyen h. all. *grette*, «panier, corbeille».

<sup>83</sup> *orcanite*: Le mot est divisé sur deux lignes et peut bien se lire *or canite* comme aux ff<sup>o</sup> 28r, 58v et 60r.



soit bel et nec, et se le faciés bien boullir et non pas tropt; et, ce fait, passer ledit oyle par ung canton de l'estamine, et puis dudit oyle mectés en l'oule que vouldrés fayre de goules et les mectés subtillement en broyant bien et fort, et advisés du tropt. /30r/

**Et pour** faire la potagerie de l'azur, prennés de tornesaut<sup>84</sup> grant foyson et mectés tremper dedans le lait du pot ou l'on le doibt faire, et puis le coulés fort a bonne estamine; et puis le mectés dedans l'olle ou est ledit boullon; et prennés vostre amidon et le coulés tresbien avecques ledit boullon et menés ledit amidon avecques ledit boullon en tant que il se lie bien et fort.

**Et pour** faire le quart mengier de couleur d'argent, si prennés vostre amidon et le destrampés avecques le boullon de l'ouille qui lui est ordonnee, et si soit estaminé bien et appoint et mis avecques le boullon en l'ouille a lui ordonnee; et soit broyé bien et fort, et lié aussi ainsi que dist est des autres dessusditz.

**10. Pour ung entremés** /30v/ eslevé, c'est assavoir ung chastel<sup>85</sup>, y fault faire pour son fondement une belle letiere grande a porter a quatre hommes, et en la dicte letiere y fault quatre tors a posez<sup>86</sup> en chescun quarre [de] ladicte letiere, une et une chascune tour estre bien bertrachié et foresie; et en chescune tour hait arbalestiers et archiers pour deffendre ladicte fortalice, et encor mais en chescune tour ung cierge ou torche de cire pour enluminer; et porteront branches de tous arbres portans flours et fruicts de toutes manieres, et pour ce dessus lesdictes branches oyseaux de toutes manieres. Et en la basse cour<sup>87</sup> aura au pié de chescune tour: en l'une de les tours, une hure de cenglier armee et doree lanczant feu; d'autre part ung<sup>88</sup> grant lucz, et ce lucz sera cuitz de troys manieres<sup>89</sup>: le tiers du lucz sera frit devers la queue, et l'autre tier du mielieu sera boullir, et l'autre tier de la teste sera rusti /31r/ sur le gril; et leditz lucz sera assiz au pié de

<sup>84</sup> *tornesaut*: La substance, d'un bleu violet, qui provient du lichen *Gozophora tinctoria* vire au rouge sous l'action des acides et au bleu sous l'action des bases. Dans le Blanc mengier, c'est un mélange plutôt alcalin.

<sup>85</sup> Ce genre de pièce montée n'est pas inconnu au XIV<sup>e</sup> s. La *Forme of Cury* (vers 1390) décrit, sous le titre de Chastletes, la construction relativement simple d'un château de cinq tours en pâtisserie bourrées de diverses farces (n<sup>o</sup> 189). Au début du XV<sup>e</sup> s., le ms. du Vatican du *Viandier* nous propose un entremets « de painterrie » (c'est-à-dire, peint) d'une tour dont la charpente est recouverte « de toile tainte comme se c'estoit maçonnerie » (p. 133). Cet entremets de Chiquart reste l'un des plus complexes et des plus imposants de toutes les inventions de cette espèce. Voir BRUCHET, *Le Château de Ripaille*, pp. 164-165, pour les entremets du banquet du mois de février 1433, lors de l'arrivée à Chambéry d'Anne de Chypre, épouse de Louis, fils aîné du duc Amédée. Grand amateur de spectacles dramatiques, Amédée VIII s'est fait monter fréquemment des représentations de ce genre: voir COGNASSO, I, pp. 123-124. L'étude d'AGATHE LAFORTUNE-MARTEL, *Fête noble en Bourgogne au XV<sup>e</sup> siècle*, contribue beaucoup à nos connaissances du rôle de l'entremets princier à cette époque.

<sup>86</sup> *a posez*: les deux mots sont écrits séparément; on comprend ou bien « à poser », infinitif passif (comme dans la principale précédente: *une letiere a porter*), ou bien *aposez*, « apposé, placé », au masculin, en un seul mot (voir GODEFROY, I, 349 c).

<sup>87</sup> *cour*: ms. *tour*; cf. *ladicte basse court*, f<sup>o</sup> 32r.

<sup>88</sup> Le mot *ung* est répété.

<sup>89</sup> Voir Eberhard, n<sup>o</sup> 17: « Dreyerlej essens an einem visch ». Le poisson dans le *Kochbuch* est *ein hecht*, le même brochet.



l'autre tour en regardant dehors de la beste gectant feu<sup>90</sup>. Or fault adviser le saucery dudit luzc a quoy il se doibt mangier, c'est assavoir : le frit avecques oranges<sup>91</sup>, le bouilly a une bone sauce verd que soit aygrete d'un pou de vinaigre<sup>92</sup>, et le roustz dudit luzc se doibt mengier a verjust verd qui soit fait de oyselle<sup>93</sup>. Au pié de l'autre tour ung porcellot dorez regardans de hors et lanczant feu ; et au pié de l'autre tour ung cigne escorchies et revetuz<sup>94</sup>, aussi gectant feu. Et au mielleu des quatre tours en la basse cour<sup>95</sup> une fontaine d'Amours<sup>96</sup>, de la quelle fontaine il doibt saillir par ung canon l'eau rose<sup>97</sup> et le vin cle<sup>98</sup> ; et dessus ladict fontaine soient geyves garnies de coulombs et de tous oyseaulx volans. Et

<sup>90</sup> Les quatre tours du château contiennent chacune une préparation — sanglier, brochet, porcelet et cygne — qui constitue un entremets normal et suffisant en lui-même. Aux ff<sup>o</sup> 109r et 112r, où se lit le menu du banquet maigre, l'entremets du premier service du dîner est ce même brochet cuit de trois façons.

<sup>91</sup> Garniture répétée aux ff<sup>o</sup> 109v et 113r. Cf. plus loin (f<sup>o</sup> 56v) où un autre poisson, la sole, est à servir avec le *verjust de oranges*.

<sup>92</sup> La sauce verte (retrouvée aux ff<sup>o</sup> 56v et 109v) est l'une des plus communes dans la cuisine médiévale, bien que sa composition varie de cuisinier à cuisinier. On peut en lire une recette, par exemple, dans le *Viandier* (p. 33) et encore une autre, un peu différente, dans le *Menagier* (§ 276 ; p. 231) et dans le *Sent sovi* (ch. 167). Selon la recette qui se trouve dans le *Recueil* (n<sup>o</sup> 39) : « Sauce verd a poisson. Il fault trumper le pain en vin et vin aigre, et du percilh. Et le broyer tres bien, et couler le pain et tout ensemble gingibre, grene et poivre long. »

<sup>93</sup> MAGNINUS MEDIOLANENSIS n'emploie du *succum acedule viridis* que sur le chappon et sur le faisan dans son *Opusculum de saporibus* (éd. LYNN THORNDYKE, *Speculum* 9 [1934], p. 187).

<sup>94</sup> Le procédé est assez commun : on ôte la peau de l'oiseau — ici le cygne, plus loin le paon — avec son plumage avant de le faire cuire, pour ensuite le revêtir et le servir dans toute sa gloire. On peut lire les directives pour cette suite d'opérations dans le *Viandier*, pp. 19, 75, 94, 130 et 131.

<sup>95</sup> *cour* : comme au f<sup>o</sup> 30v, *tour* dans le ms.

<sup>96</sup> La fontaine qui rend amoureux ceux qui y boivent est un thème omniprésent dans la littérature courtoise médiévale ; juste avant l'époque de Chiquart, l'un des derniers auteurs français à aborder ce thème fut Guillaume de Machaut dans son *Dit de la fontaine amoureuse* (vers 1361). Amédée VIII possédait d'ailleurs une « chambre » (jeu complet de tapisseries, de tapis et de tentures) dont le motif était justement celui-là, et qui s'appelait « la chambre aux fontaines du Dieu d'Amour » (COGNASSO, I, p. 79). C'était un motif ornemental à la mode au début du XV<sup>e</sup> siècle. Pour l'usage assez commun des fontaines automatiques de table à partir du XIII<sup>e</sup> s., mais surtout au XV<sup>e</sup> s., voir LEBAUT, p. 409.

<sup>97</sup> L'eau de rose était d'un emploi très répandu dans les domaines médical et cosmétique aussi bien que culinaire : voir CH. JORET, *La Rose dans l'antiquité et au moyen âge*, Paris, 1892, pp. 461-477. C'est d'ordinaire une liqueur distillée : « *Alembicum*, id est vas distillatorium, ut in quo fit aqua rosata et aqua ardens et coetera » (*Alphita*, p. 273). Cf., cependant, la recette du *Menagier* qui évite le processus distillatoire, §§ 326-329 ; pp. 252-253. Voir WILSON, II, 21-23.

<sup>98</sup> *vin cle* : s'agit-il de vin blanc ou de claret qui est d'ordinaire un vin épicié au moyen âge ? « Claret est fait de bonnes especes » (« Vocabulaire pour apprendre Romain et Flameng », dans le *Livre des mestiers*, IV, 21). « Ypocras et clarey sont fait de vin et bonnes especes » (« Très bonne doctrine pour apprendre briefment françoys et engloys », *ibid.*, III, 17). « *Claretum* — *Vino detto Clareto*. *Vino profumato e drogato*. Si usava come eccitante e sostenitore delle forze ; i suoi componenti erano il cubebe, garofani, noci moscate, cannella, zenzero, grana di paradiso, ambragrigia e muschio, cotti con miele o zucchero in vino bianco addizionato di uva passa di Grecia » (CASTORINA, *Farmaci*, p. 511, n<sup>o</sup> 34 ; l'auteur cite CARBONELLI, p. 64). Une pareille recette se trouve dans le *Tractatus*, I, § 18, p. 383 : « *Claretum hoc modo fit aliter : recipe sextarium vini boni, cinamomi electi uncias .III. et dimidium, zynziberi uncias .3., .II. galange, gariofili ana .3. et dimidium folii, squernanti, ana uncias .II. macis, spice nardi, cubebe, ana unciam, mellis despumati dimidium quarterium si vis, vel amplius potes apponere.* »

ou plus hault dudit chastel hait estendars, bampnieres et pennons ; et du costé /31v/ de ladicte fontaine hait ung paon qui soit escorchies et revestus<sup>99</sup>. Et pour ce, je Chiquart devant dit, vueil je enseignier audit maistre que le face estre l'arte dudit pavon, et ce pour faire courtoisie et honneur a son seigneur et maistre, c'est assavoir de prendre une oye grossa et grasse, et la arsanee bien et la mectés roustir bien et nectement et galliardement, et de la revestir des armes<sup>100</sup> du pavon et la mectre en la place ou le pavon doibt estre assiz, jouste la fontaine d'Amours, et les alles estendant ; et de la cue lui face faire la roe, et le coul tieingne eslevé en hault, comme s'il estoit vif, mis en une brochette de bos bouguete qu'elle hait parmy ledit coul qui le lui face tenir droit<sup>101</sup>. Et pour ce ledit queux ne doibt point escorchier ledit paon<sup>102</sup>, mais que leve les aillerons pour revestir l'oye et lever le cuer ou la courpie du paon ou les plumes se tiennent tout ensemble ; et quant il resistera l'oye, qui face bonnes broches pour faire a /32r/ faire a la dicte oye la roe ainssi proprement comme il fait le paon s'il estoit vif.

**Et es creneaux** de ladicte basse court soient poulez escorchiez et revestuz et dorés, et herisons dorés<sup>103</sup>, et pomes dorees feites de chars, pot d'Espaniz fait de cher tout dorés<sup>104</sup> ; la muelleriz, c'est assavoir : levres, brachés, cerfs, sengliers, les veneurs avecques leurs cornes, perdrix, escrevyses, daulphin, peys tout muellery et fayves<sup>105</sup> fayctes tout en muellery de char. Les courtines dudit chastel qui yront tout entour le chastel, et soient si grans trenans a terre que on ne puisse

<sup>99</sup> Cf. la note 94 à propos du *cigne escorchies et revetuz*. Pour ses *Paons revestuz*, le *Viandier* indique que « les convient souffler et enfler comme les cignes et les rostir et dorer pareillement ; et se doivent servir au dernier metz » (p. 130).

<sup>100</sup> *des armes*, c'est-à-dire du plumage du paon. Bien que fastueux et symbolique, le paon n'a pas une chair appétissante ; Chiquart y substitue un oiseau plus susceptible de plaire aux palais des gourmets. « La chair de grue, du paon, de l'oustarde et des grands oyseaux est de grosse nourriture, et de difficile digestion, et n'est gueres convenable pour la nourriture et aliment du corps humain » (*Regime de vivre et conservation du corps humain*, Paris, 1561, f<sup>o</sup> 43r).

<sup>101</sup> « Convient avoir petites brochettes de boys et mettre au col pour le soutenir droit comme s'il (le cygne revêtu) estoit vifz » (*Viandier*, p. 130).

<sup>102</sup> C'est donc un oiseau composite qui sera présenté pendant le festin. La chair du paon est particulièrement coriace et insipide. On note, en passant, combien Chiquart aime combiner ses mets dans un même plat.

<sup>103</sup> « Les herissons sont faiz de caillecte de mouton, et est grant fraiz et grant labor et pou d'onneur et de prouffit. Et pour ce, *nichil hic* » (*Menagier*, § 366 ; p. 269). Dans le *Viandier* imprimé du XV<sup>e</sup> siècle (p. 166) on trouve un plat appelé *Irson d'amandes*.

<sup>104</sup> Ces quatre créations, Poules dorees, Herisons dorés, Pomes dorees et Pots d'Espagne, sont des artifices culinaires et se trouvent parmi les dernières recettes du *Viandier*, version du manuscrit du Vatican (pp. 119, 128, 120 et 128 respectivement) ; toutes consistent en chair hachée. Dans une version anglaise des Herissons, appelée *Yrchouns*, on pique des tranches d'amandes dans l'estomac de porc farci pour reproduire l'apparence du hérisson (AUSTIN, p. 38). Pour le *Viandier*, le dernier plat est Pot ou Pet d'Espagne ; dans le *Menagier de Paris*, on trouve Pes d'Espagne et Petz d'Espagne parmi ses menus de dîner (BRERETON et FERRIER, p. 178, l. 21 et p. 182, l. 30 ; PICHON, pp. 97 et 103).

<sup>105</sup> Pour représenter des perdrix, des écrevisses et des dauphins, mets de jeûne, Chiquart semble spécifier l'utilisation d'une substance alternative, les pois et les fèves : ce n'est plus la *muelleriz de char*. Le sens du passage reste cependant assez obscur : il semble que le scribe ait sauté quelque chose dans ce qu'il copiait.

veoir les porteurs dudit chastel<sup>106</sup>. Et les dictes cortines de terre jusques a deux piés de hault soient pintes de onde de eae et grans flours de mer; et par dedans lesdictes ondes soient pins poissons de toutes manieres, et par dessus /32v/ lesditz fleuves marins et ondes soient pyntes galees et naves pleynes de gens d'armes de toutes manieres en maniere que il soit semblant qu'elles vieingnient pour assaillir ladicte fortalice et chastel d'Amours, apparissans estre sur une grosse roche dedans mer, desqueulx les ungs soient archiers, arbalestiers, les aultres soient garnis de lances, les aultres d'eschieles pour appoyer a ladicte fortalice, les ungs poyans et les aultres descendans et les aultres desrochans, les ungs divisés et autres choses, l'un abochiés et l'autre en revers, les ungs seans mort de trait et les aultres de pierres.

**Et par dedans** les courtines soient troys ou .iiii<sup>e</sup>. jeunes enfans tresbien touchans l'un le rebeth, l'autre le leut, sauterion et arpe, et d'autre part qu'ilz aient bone voix pour chanter chansons acorda/33r/bles, douces et amenablees affin que il soit advis proprement que ce soient serennes dedans mer pour leur clerement chanter<sup>107</sup>.

**Et le pavon** de quoi dessus est faicte mencion, lequel pour le conseil de moy, Chyquart, est yssu embles, prennés le et le nectoiés tresbien et puis le essuyés bien et appoint, et le embrochés et mectés roustir; et quant il sera pres de estre roustir si le boctunés de bon giroffle entier bien et adroit; et se le arseure est gastee si le arsenés encor plus, de frez. Et puis faciés a savoir a vostre seigneur vostre larecin du paon et que il en ordonne ce<sup>108</sup> que luy en plaira de faire.

**11. Et pour** donner entendement a celluy qui fera la salse qui appartient au paon, de quoy /33v/ et comment elle se fera<sup>109</sup>: se prenne le foie du pavon et du foie du chappons et les lavent et nectoyent tresbien, et puis les embrochent et mectent roustir sur la brase; et prennent du pain et le roustir sur le grill bien et appoint en tant qu'il soit bien rossellet, et puis le mectent tremper avec le meilleur vin claret<sup>110</sup> qu'il se pourra finer et un petit de vin aigre; et prennés lesditz feies et les broiés tresbien ou mortier, et puis apprés prennés vostre pain et le broyé parmy. Et puis prennés vos espices, c'est assavoir gingibre blanc, cynamomy, granne de paradis, et un peu de giroffle et de noix muscates, et en passe tout ensemble et lu<sup>111</sup> traidés au vin et a un pou de vin aigre; et garde que il n'en y mecte pas trompt. Puis le mectés boullir en un beau pot et s'y mectés de succe par mesure, et goustés que il n'y ait de riens trompt, ne /34r/ de sel, espices, vin aigre et succe, affin que il soit un aigre doulx. Et puis en servisés la ou le paon se mengera.

<sup>106</sup> Dans le *Viandier*, l'entremets du *Chevalier au cygne* présente une grande structure munie de roues qui contient de l'eau où flotte le bateau du Chevalier ainsi que son cygne; autour de ce bassin mobile on doit tendre de « la toile tainte a ondes en maniere d'eae, et qu'elle soit clouee au hault du carre affin que on ne voye point les hommes qui seront dessoubs » (p. 133).

<sup>107</sup> Sur le rôle important de la musique à la cour d'Amédée VIII, voir BRUCHET, pp. 158-159.

<sup>108</sup> ce répété dans le ms., le second barré.

<sup>109</sup> C'est à peu près la recette pour *Ssalsa de pago cens let de amelles* qu'on trouve dans le *Sent sovi* (ch. 45).

<sup>110</sup> *vin claret*: c'est peut-être le *vin de* mentionné au f° 31r. Voir aussi le *claret* du f° 64r.

<sup>111</sup> *lu*: dialectal pour *le*.

**Pour** le soupper : roust, de toutes manieres, la gelleye<sup>112</sup>, une tresmollete de perdrix, une chyvrolee, les cunins apart ou saupiquet.

**Pour ledit** roust, la saucery<sup>113</sup> : c'est assavoir pour les caprilz, le verjust verd ; pour perdrix, faisans et veaulx, la camallaine.

**12. Pour la tremollete**<sup>114</sup> donner a entendre a celluy qui la fera, prennés du mons<sup>115</sup>, des feies de la poullaylle selon la quantité qu'il en sera grant foyson, et les appareillés tresbien et nectement et les mectés en ung pot, et du boillon du beuf ou de mouston pour les reffaire ; et puis les embrochiés en de petites broches de bos et puis les mestés roustir sur /34v/ belles brases. Puis prennés du pain selon la quantité de la sauce que devés faire et le trencher par belles charfees, et les mectés roustir sur le gril ; et puis quant voz pain sera bien roustir si prennés du boillon du beuf ou de mouston la quantité que vous voudrés, et soiés advisé du sel qu'il ne soit trop salé ; et puis prennés de bon vin et de verjust, et parmy le boullon mectés cela et le pain trampé dedans en une belle cornue ou selly. Et puis après prennés voz mons et feies et les mectés ou mortier et les broiés tresbien et les destrampés ou boullon en quoy vostre pain trempe ; et puis tirés du mortier voz mons et feies et les mectés ou boullon ou vostre pain trempe. Et puis prennés des espices : gingibre blanc, cynamomy, granne de paradix, ung pou de poyvre — et que il ne passe pas trop — noix muscates, maci et giroffle, et de cestes espices advisés bien que de chescune vous n'y mectés que par mesure ; et puis le mectrés boullir en une oulle belle et necte, et puis mectés dedans du sucre et non pas tant qu'il /35r/ oste le gust du verjust car il ne doit pas estre sur le doulx. Et puy après apportés sur le dreceur voz perdrix rousties la quantité que vous en haurés, et puis viennent les maistres d'ostel pour deviser quantes l'on en mestra en ung chescun plat pour servir roys, ducs, contes — c'est assavoir six perdrix en ung plat, en l'autre .v., en l'autre .iiii., et en l'autre .iii. ; et par dedessus, de ladicte tremollete. Et puis après soient tresbien pourvez de .ii<sup>c</sup>. chief d'estoudeaux<sup>116</sup> et poullailles jeunes pour en servir adés aut deffault de les perdrix.

<sup>112</sup> « *Gelatina est piscium sive carniū quaedam mucilago coagulata, quae nascitur de illis, quando post alixationem servantur infrigidata in aceto* » (*Alphita*, p. 293). Voir le *Sanitatis conservator*, éd. HUGO FABER, *Eine Diätethik aus Montpellier*, Leipzig, 1921, 21. Voir plus loin la Recette 79, et aussi les Recettes 80 et 81 ajoutées à la fin du livre de Chiquart.

<sup>113</sup> Savoir l'usage des diverses sauces fait une grande partie de la « science » de la cuisine seigneuriale : « *Diversificantur saporēs ratione cibariū pro quibus fiunt. Nam alia et alia cibaria indigent alio et alio sapore, sicut sciunt dominorum coci* » (MAGNINUS MEDIOLANENSIS, *Regimen sanitatis*, III, ch. 20 « *De saporibus et condimentis* », éd. du XV<sup>e</sup> s., s.l.n.d.).

<sup>114</sup> *Une trimollete de perdrix* est encore un plat dont la recette a été ajoutée à la fin du *Viandier* dans le manuscrit du Vatican (éd. PICHON et VICAIRE, p. 118). L'auteur du *Viandier* utilise seulement le foie de la volaille mais, avec Chiquart, cherche un goût amer en ajoutant du vinaigre au moment de sortir cette sauce du feu. Ce plat est à comparer avec la *Calunafree de perdrix* que Chiquart va présenter plus tard (Recette 47). Cf. aussi *Une trimollete de perdrix* dans le *Recueil*, n° 14.

<sup>115</sup> *mons* : le mot représente ce que le *Viandier* et le *Menagier de Paris* appellent *guissiers*, *juissiers*, *joussiers* et *gigiens* de volaille : « *gésiers* ».

<sup>116</sup> Le mot est normalement *escoudeaux* dans le ms. Ici et aux ff° 89r-v, le scribe a bien écrit *esc-* plutôt que *est-*. Voir le commentaire de PICHON et VICAIRE sur les *hetoudiaux* dans le *Viandier*, p. 11, n. 3.

**13. La chyvrolee** de cerf<sup>117</sup> : pour donner entendement a celui qui la fera, prendre son chevrieu et le depiecer par belles pieces et le lavés tresbien et mectrés reffaire en une belle chaudiere plaine de eaue necte; et quant elle bouldra escumés la nectement et, si tost comme vous l'aurés escumee, si la trayés et mectés en de belle eaue fresche en une jarle et la lavés tresbien arrieres *jugiter*, et puis la mectés esgouter /35v/ sur belles postz ou en belles jarles. Et puis après prennés de bon lart a grant foyson et en lardés bien et appoint toutes vostres pieces; et puis, quant il sera tout lardez, si le remectés pour cuire en une belle, necte et grande chaudiere ou olles selon la quantité que vous en haurés; et puis prennés du boullon du beuf ou mouston et mectés en la dicte chaudiere ou oulle jusques au milieu de la dicte chaudiere ou olle, et puis prennés de tresbon vin et mectés avecques. Et puis prennés voz especes, gingibre blanc, granne de paradix, cynamomi, poyvre, noix muscates, macis et giroffle, et mectés dedans vostre boullon, et de tout par bonne mesure; et puis prennés de salvy, persy, ysope et margellaine et les nectoyés et mundés bien et appoint, et en faites une bonne buguiete et mectés cuire dedans vostre boullon s'il est<sup>118</sup> de bon goust de verjust et d'especes. Et puis /36r/ portés a vostre dreceur.

**14. Pour le fait** du saupiquet pour mectre sur le conin<sup>119</sup>, selon la quantité que l'on en fera prennés deux onnions et les taillés prin, et prennés de bel lart de porc et fondre et souffrire vostre onnions, et pource que il ne se crement<sup>120</sup> en suffrizant si mectés en ung pou de boullon dedans; et puis y mectés du vin blanc a grant foyson selon la quantité du saupiquet queouldré faire pour lesdistz connins; et prennés vostres especes, bon gingibre, granne, ung pou de poyvre qui ne passe point, et du saffran pour luy donner couleur; et aguste le de vin aigre si pour mesure qu'il ne soit pas trop poingnant ne pou; de sel aussy.

<sup>117</sup> C'est la recette pour Chèvre sauvage dans le *Viandier* (p. 80) et dans le *Menagier de Paris* (§ 88; p. 155). Le nom de cette recette ne semble pas apparaître dans les autres livres de cuisine français de l'époque ni dans les recueils anglais. On le trouve, cependant, dans deux des livres culinaires italiens du XIV<sup>e</sup> siècle : *Civiro a carne de cavriolo o de livore* (*Libro per cuoco*, p. 68); et *Civeri di lepore e altre carne* (*Libro della cocina*, p. 37). On a supposé que le nom de ce plat était apparenté au *civet* français (« *civiro* : sorta di salmi [dal francese *civet*] » : FACCIOLO, p. 393), mais la ciboule, civette ou oignon qui est à l'origine du *civet* français manque dans la Chyvrolee de Chiquart, de même que dans les versions qu'on en trouve dans le *Viandier* et dans le *Menagier*. Ce nom semble dériver plutôt du nom de son ingrédient principal, le chevreuil. Dans le *Recueil*, la recette pour *Venoison de serf au soupper* (n° 17) produirait un plat pareil à celui de Chiquart.

Le chevreuil aurait été très goûté dans les régions où on pouvait le chasser. Avicenne déclare d'ailleurs que la chair du chevreuil est la plus saine et la plus nutritive de tous les animaux sauvages : « *Inter venationes gloria est caprea* » (*Canon medicinae*, éd. FORTUNATO PLEMPPIO, Louvain, 1658, Liber II, p. 186 b).

<sup>118</sup> Ce qu'a écrit Jehan de Dudens semble suggérer que le cuisinier éprouve le goût du bouillon avant d'ajouter le bouquet des herbes; on peut toutefois imaginer qu'il ait omis une partie de la formule habituelle « ... et advisés bien s'il est du bon goust... ».

<sup>119</sup> Seule la version du *Viandier* qu'on lit dans le manuscrit du Vatican offre la possibilité de dresser « Lyevres en rost... au saupiquet, c'est assavoir en la gresse qui en chiet en la lechefricte, et y mettez des ongnons menuz coupez, du vin et du verjus et ung pou de vinaigre... » (p. 88). Le *Menagier de Paris* a copié la même recette en y ajoutant des épices non spécifiées, « ... et que les especes passent » (§ 284; p. 233). Comme son nom le signale, la saveur piquante, prêtée par le vinaigre ici et dans le Saupiquet pour poisson (Recette 36), est l'essentiel de cette sauce.

<sup>120</sup> *crement* : ms. *creinent*.

**Pour l'endemain**, la dynee<sup>121</sup> : la grosse char et la saleure, en autre plat ung broet tyolli, les pors blancs — *hoc est, porros albos* — sur les mormotannes<sup>122</sup> et oyes sallees, une soupe de lievres avecques, la /36v/ soupe jacobine de chappons, ung gravé d'oyseillons et de poullale; et pour le gros potayge, les naviaux.

**15. Pour donner** entendement a celluy qui fera le broet tyolli<sup>123</sup>, si prenne son grein telle quantité que l'escuier de cuisyne vous ordonnera a faire, la quantité des poullailles qui vous donneront pour mectre audit potaige, et d'autre grein, ou de porc ou de chevre ou veaux ou aigneaulx; et selon la quantité qu'ilz vous bailleront si prennés vostres amandres et les faytes trier et nectoier des croyses et de toutes autres choses, et les lavés tresbien en belle eaue chaude; et mectés cuyre vostre grein qui vous sera baillé en belles et nectes chaudieres ou oulles; et puis broyés bien voz amandres et les arrousés dudit boullon. Et puis quant vostre grein sera cuit sy trahés en belles cornues, d'une part vostre poullaylle et le grein d'autre; et puis coullés et estaminés vostre boullon en belles cor/37r/nues et aussi vostres amandres broiés dedans ledit boullon. Et prennés vostres especes, c'est assavoir bon gingibre, granna, du poivre par rayson, noix muscates, macis, du giroffle, et mectés audit boullon avecques les amandres, et n'y mectés que selon la quantité du boullon que vous ferés; et prennés de la poudre sandre<sup>124</sup> selon la quantité du boullon pour luy donner couleur, et de celle y mectés tant qu'il hait la couleur qu'il doit avoir, et le coulés<sup>125</sup> avecques vostres amandres et especes, et prennés du vin blanc et du verjust avecques et y collés vostres amandres et especes; et quant cela sera coulé si le mectés boullir en une oulle grande, belle et necte et mectés du sucre dedans selon la quantité du boullon que vous avés, et advisés bien s'il est de bon goust de toutes chouses et verjust et sel. Et quant ce viendra au drecier, appertement mectés vostre grein par beaux platz et du boullon par dedessus.

<sup>121</sup> A noter qu'il n'y a qu'un seul service, et pas d'entremets, pour ce repas, tandis que pour le dîner du premier jour Chiquart a pourvu à la fourniture de deux services et de deux entremets.

<sup>122</sup> *mormotannes* : on suppose qu'il s'agit d'une œuvre de *meullery* où la viande hachée sera modelée en forme de marmotte d'après le procédé suivi pour les *Herisons factices* (f° 32r) ou, plus vraisemblablement, dans une région où l'on chasse la marmotte, de viande salée de marmotte, même si ce plat doit être considéré comme local puisqu'il n'apparaît pas dans les autres livres de cuisine de l'époque. Voir dans *Romania*, XIX, p. 304, un texte de Chamonix sur les redevances sur la chasse : la marmotte paraît y être le plus prisé des petits gibiers.

<sup>123</sup> On trouve un *Tuillé* (pour jours gras et pour jours maigres) dans le *Viandier* (p. 126). Dans le *Menagier*, il y a de même *Ung tieule de char* (p. 176, l. 21; p. 94), *Tuille de char* (§ 118; p. 170), et *Tuille d'escrevisses* (§ 77; p. 152); on devrait y lire *tieulé* et *tuillé* respectivement. Le livre de recettes portugais contient une *Tigellada de perdiz* qui est cuite au four dans une *tigella*. La *tigella de fogo* est un plat à four en terre cuite qui ressemblerait à une tuile de toit. Le nom portugais *tigellada* s'appliquait à tout mets préparé dans ce plat.

<sup>124</sup> *poudre sandre* : pour colorer le plat appelé *Rosé* le *Liber cure cocorum* emploie le *sawnder* comme alternative de l'orcanète ou du sang; voir aussi *sandres* dans le *Forme of Cury* (n° 170) et *saundrys* dans AUSTIN. Chez MAESTRO MARTINO c'est *sandoli* : « metti con esse assai de sandoli occiò che. I sapore sia rosso » (p. 132); et dans le *Libro per cuoco* on trouve la forme *sanavro* (p. 76). C'est évidemment de la même substance que parle le *Menagier* (§ 84; p. 154) : « Cedre vermeil est un fust que l'en vent sur les escapiers. » Voir PEGOLOTTI, p. 377 et s. v. *sandali rossi*, p. 429.

<sup>125</sup> Les mots *qui doit avoir* et *le colles* sont répétés.



**16. Pour faire faire les porriaux /37v/ blancs**<sup>126</sup> si face cil qui en haura la charge qu'il hait ses porriaux et si les trenche menuz et les lavés tresbien et mette boullir. Et si prenne ung bon tropt d'eschine de porc salé, et si le nectoie tresbien et mette boullir avecques; et quant ilz seront bien boullis si les tirés hors sur tables belles et nectes, et que ilz gardent bien le boullon en quoy ilz hauront boullir; et que il y a une bonne morterie de amendres blanches, et puis prennés du boullon en quoy ont boullir lesditz porriaux et y traysent ses amendres, et si n'a assés dudit boullon si prenne du boullon du beuf ou du mouston — et se garde qui ne soit tropt salé; et puis apprés mectés vostre broet boullir en oulle belle et necte. Et puis prennés deux couteaux beaus et nectz et chapplés vostres pourreaux, et puis les prennés et broyés au mortier; et, estre broyés, si les mectés en vostre boullon, d'amendres que eaue<sup>127</sup>, mi bulli. Et, elles estre bullies, quant viendra au drecier si mectés vostre grein en beaux plateaux et puis dudit boullon desdiz pourreaux mectés par dessus. /38r/

**17. Au commencement** des soupes de lyevres fault que les lyevres soient escorchés bien et nectement, et les buchés sur beau feu cler<sup>128</sup>, et puis fendre les bien et subtillement et boutés l'ordure dehors; et soit advisé celles qui seront entieres que on creve les boyaulx et leve les feies dedans, et en oster l'amer, et si soient lavés en tresbon vin claret; et celles que seront rompues des chiens<sup>129</sup> soient buclees et nectoies et lavés en belles jalles en belle eaue fresche, et celles qui ne sont rompues soient despiciées en belles pieces et mises en olle belle et necte. Et puis prennés de bel boullon de beuf et aussi prennés de vin ouquel l'on ha lavé

<sup>126</sup> C'est ici une sauce largement connue des cuisiniers européens de l'époque : « D'autres menuz potaiges, come poree de bettes ... poreaulx ... femmes en sont maistresses et chacun le scait faire » (*Viandier*, ms. du Vatican, éd. cit., p. 108). La recette en est reproduite, moins détaillée que chez Chiquart, dans les mss British Museum, Harleian 274 et 4016 (éd. AUSTIN, pp. 14 et 91) sous les noms de *Blawanche perrye* et *Blanche porrey*; on trouve aussi *Blaunchyd porray* dans le *Liber cure cocorum* (p. 44). Pour le *Menagier de Paris*, « Poree blanche est dicte ainsi pour ce qu'elle est faicte du blanc des poreaulx. ... Et sachiez que nulle autre gresse que de porc n'y est bonne » (§ 50; pp. 139, 140). La version de cette recette qui se trouve dans le *Sent sovi* (ch. 95) offre la possibilité d'y mélanger des œufs battus. Le mets que Chiquart appelle *mormotannes* au f° 36r, sur lequel on dresse les Porriaux blancs, serait peut-être l'échine de porc mentionnée au début de cette recette à défaut d'être de la marmotte, tout simplement.

<sup>127</sup> *d'amendres que eaue* : en disant que le bouillon est composé de parties égales d'amandes et d'eau, Chiquart spécifie que ce bouillon, qui va former la base de la sauce, devrait être assez riche ou épais. Dans la recette anglaise pour *Blanche porrey* du ms. Harleian 4016 on trouve la même insistance sur la viscosité du lait d'amandes : « Drawe hem (les amandes) thorgh a streynour into a good stuff (épais) mylke » (AUSTIN, p. 91).

<sup>128</sup> *buchés* : le sens ici du verbe *bucher* n'est pas clair. Dans le *Viandier* et dans le *Menagier*, l'étape qui intervient dans la préparation d'un lièvre (quand on va le faire cuire en vin et en eau) après l'avoir dépouillé et juste avant de le découper, c'est une opération qui consiste à havir légèrement la viande de la carcasse nue et humide au-dessus d'une flamme : « Hallez les en broche ou sur le grail » (*Viandier*, p. 83); « Harlez le lievre en broche ou sur le greil » (*Menagier de Paris*, § 83; p. 153). Cette exposition brève à un feu intense (*beau feu cler*, ici) a l'effet de saisir la viande; c'est une opération, analogue à la cautérisation, dont la valeur culinaire reste universellement reconnue. C'est à celle-là que Chiquart fait peut-être allusion par le verbe *bucher* : « Posez, déposez, sur le feu ». Cf. plus loin (f° 78r) : (« Quant ses espaulles (de mouton) seront couchees ou feu et essuiees de l'eaue qu'elles portent... » Peut-être simplement *buchés* pour *buclés*).

<sup>129</sup> C'est-à-dire pendant la chasse et la curée.



lesdictes lyevres, et le collés en une belle estamine, et puis le boutés dedans ledit grein de lyevres et emplés vostre oulle que de boullon que de bon vin claret. Et prennés bonne piece de bacon de bon endroit et le nectoiés et lavés tresbien et le pourboiller ung petit, et puis rués dedans ; et selon le boullon qui sera sy mectés /38v/ de salvy entiere bien lavec et du verjust, et du sel par bonne rayson, les especes cynamomy, gyngibre, granna, poyvre, giroffle. Et soit layssé boullir jusques atant qu'il soit temps de drecier ; et, se il cuisoit tropt, soit tirés arrieres en mectant vostre grein dehors en belles et nectes cornues. Et que vous hayés de pain de bouche a grant foyson, et en taille une pleine seille pour faire la soupe de lyevres.

**18. Et pour servir de la soupe jacobine**<sup>130</sup> fault que haiés voz beaulx chappons et, selon la quantité de la feste, cent ou .ii<sup>c</sup>. chappons de haulte gresse, et d'aultre poullaille a grant foyson pour servir en deffault desditz chappons ; et si soient roustitz bien et appoint. Et quant sera au despiercer les beuffis d'aute gresse si prenne on les os miolle et les lavés bien et adroit, puis les mectés boullir en chaudieres belles et /39r/ nectes, et de beau mouston parmi ; et puis après faictes que vous ayés ung quintal de tresbon fromaige de Crampone et de Brye et du plus fin que faire se pourra et trouver, et leditz fruitz faciés parer et nectoyer bien et appoint, et puis le tayllés bien minument. Et ledit queux qui est ordonné pour faire ladicte soupe jacobine si prenne deux ou .iii<sup>c</sup>. pains de bouche et ce pain taille par belles lesches et les roustissez tresbien nectement sans bruller, et qu'il soit roussellet, et puis le mectés en belles cornues belles et nectes — et que vous aiés .ii. belles postz blanches et nectes pour tailler vostre dit pain rousti pour les soupes jacobines ; et puis que vous ayés vostre platz d'or et d'argent et d'estaing a la suite<sup>131</sup>, et par voz platz alloés vostre pain bien et doucement et le fromaige par dessus. Et prennés voz chappons et les mectés par membres, c'est assavoir levés les ailles et les cuisses et levés /39v/ la crouppe ; et puis prennés le blanc dudit chapon et le taillés bien menuz, et ce blanc de chapon semés par dessus vostre soupe jacobine ; et puis après prennés les membres desditz chappons, c'est assavoir les ayilles, cuisses et crouppe, et mectés par dessus vostre soupe jacobine en ordonnance. Et vous prennés garde de vostre boullon des miolles de

<sup>130</sup> La *Fleur de toute cuisyne* (f° 13r) contient à peu près la même recette pour *Soupe jacobine*. Cf. la *Soupe jacobine* du *Recueil*, recette n° 6, « de pain tosté, de fromage du melleur que on pourra trouver, et mettre sur lez tosteez. Et destramper de boullon de beuf, et mettre dessus de bons pluviers rotiz ou de bons chappons. » Dans le *Viandier* imprimé à la fin du XV<sup>e</sup> siècle (éd. PICHON et VICAIRE, pp. 173 et 174) on trouve deux recettes distinctes pour une Tarte jacobine qui semblent n'avoir rien à faire avec cette Soupe jacobine de Chiquart. La qualification de jacobin (qui désignait à Paris les Dominicains) paraît s'appliquer à une certaine gourmandise ou glotonnerie modeste :

Boire à la capucine,	Boire à la jacobine,
C'est boire pauvrement ;	C'est chopine à chopine ;
Boire à la célestine,	Mais boire en cordelier,
C'est boire largement ;	C'est vider le cellier.

(Cité par GOTTSCHALK, p. 344.) Voir aussi MARCEL SCHWOB dans *Romania*, XXX, p. 391, n. 1. Chez Chiquart, la Soupe jacobine est effectivement une préparation assez riche.

<sup>131</sup> suite : ms. fuite.

beufz et moustons qui sont bons et doulx, et coullés ce boullon en une olle grande, belle et necte; et que vous hayés une bonne — *bonnete* — buguete d'herbes de salvy, Percy, margellayne et ysope, et qu'elles soient bien nectoyés et lavees, et mectés dedans vostre boullon. Et faictes que vers le dreceur, ou vous serés pour servir des dictes soupes jacopines, vous hayés bon feu de charbon et dessoubz vostres oulles en quoy est vostre boullon affin qu'il boulle tousjours; et dudit boullon cuisés<sup>132</sup> voz dictes soupes jacopines. /40r/

**19. Et encor ung** gravé d'oysellés et de poullaille<sup>133</sup>: pour donner entendement a celluy qui le fera, qui prenne ung millier de pitis oysellons et cilz oysellés soient bien plumés et adroit nectoiés affin qu'il n'y demoure ne plume ne ordure; et prennés ung cent de poullaille grosse que soit belle et necte, et soient mises par mitiés et despiciés les, et que en chescun quartier on face .iiii<sup>e</sup>. pieces, et les lavés tresbien et nectement avecques les oysellons; et, estre lavés, si les mectés essuyer sur postz belles, blanches et nectes. Et prennés du lart grant foyson et factes fondre en belles, grans et nectes pouailles; et faictes que vous haiés une chaudiere belle et necte et mectés voz oysellons et poullailles dedans et vostre lart fondu coulé bien et nectement, /40v/ puis le mectés en la dicte chaudiere sur lesdiz oysellons et poullaille. Et prennés du pain grant foyson selonc la quantité de vostre grein et le taillés par rouelles et le mectés roustir sur le gril qu'il soit bien roussollet; et ayés du boullon du beuf et de mouston — et qu'il ne soit pas tropt salé — mis en une jalle belle et necte, et y mectés du vin cler a grant foyson; et quant vostre pain est rousti si le mectés tremper dedans ladicte jarle du boullon et vin cler. Et prennés vostres especes: cynamomy, gingibre, granne, poyvre; minues especes: nois muscates, giroffle, macis, garinga, et de toutes especes — et soit advisé ledit maistre que de riens il n'y mette pas tropt, mais hait la main trempee et seure de y mectre de ce que luy sembleroit qui eust faulte. Et dementre qu'il /41r/ collera son pain et ses especes, qu'il face souffrire son grein sur beau feu cler; et qu'il hait ung homme qui le mene tousjours a une poche perciee grande affin qu'il ne se arreste ou fons et que il ne se brulle; et ledit maistre en coulain<sup>134</sup> son pain et ses especes si mette en collent ou le tiers ou la moytié ou ce qu'il haura coulé avecques son grein, affin que ledit grein ne se gaste ne brulle, jusques a tant qu'il haie tout coulé et mis audit boullon. Et, estre coullé et mis boullir, se advise ledit maistre et gouste se il fault especes, vin aigre, sel ou autre chouse ou s'il y a de riens tropt; et si n'actendés point que vostre grein soit tropt cuit mais tirés arrieres sur ung pou de chilliens<sup>135</sup>, si non tant que<sup>136</sup> il soit temps de porter au dreceur, et la, ou dreceur, /41v/ soit ordonné en platz bien et appoint.

<sup>132</sup> cuisés: lire *cuvrés* ou *couvrés*?

<sup>133</sup> Dans le *Viandier*, la recette est pour Grane d'oisellets (p. 82); *Menagier de Paris*, Gravé d'oisellets (§ 74; p. 150); *Enseignements*, Gravé d'oisellets (l. 115); *Petit traité de cuisine*, Grane d'oisellets (p. 220); AUSTIN, *Smale Brydys y-stuyde* (p. 9). Cf. aussi le *Grane d'alouestez*, *Recueil*, n° 7.

<sup>134</sup> coulain: la graphie du mot est claire.

<sup>135</sup> Le mot *chilliens* est généralement masculin et pluriel dans les patois modernes de la Suisse romande; le féminin, utilisé à deux reprises par Chiquart, est attesté par Philippe Bridel, *Glossaire des patois de la Suisse romande*, Lausanne, 1866, p. 392. Voir la notice historique dans le *GPSR*, IV, 595 a, s.v. *krésin*.

<sup>136</sup> *si non tant que...*: « à moins seulement que... ».

**Pour le soupper :** roustz de toutes manieres, ung buchat de connins, tortre parmysine<sup>137</sup>, et la daudine des oyseaux de riviere, et ung boulli<sup>138</sup> lardé.

**20. Et pour** donner entendement au maistre qui fera ledit buchat de connins<sup>139</sup>, prenes ses connins et les escorche et nectoie tresbien et les bucloit nectement, et nectoie dedans et prene les feies desditz connins et ces feies mette apart et les lave et nectoye tresbien, et puis les mette essuyer sur belles postz et nectes ; et si hait bon advis d'en hoster bien l'amer, c'est assavoir dou fel et de toute autre /42r/ chouse que ne seroit necte, et soient laves au boullon du beuf ou en de belle eaue boullant ; et aussi lesditz connins lavés, puis despiciés par belles pieces et mectés en une chaudiere que soit belle et necte. Puis prennés des eschines de porc et les buclés tresbien, et puis les despiciés par belles petites pieces et en prennés selon la quantité que vous sera ordonnee a grant foison et les mectés laver en belles jarles, et qu'elles soient nectes ; puis les mectés essuyer sur belles postz, et quant ilz seront essuyés si les mectés en la chaudiere avecques vostre grein de connins. Et puis prennés du boullon du beuf et du mouston et lancés dedans et le mectés cui/42v/re. Et puis prennés et faictes une bone et grosse buguete d'herbes, c'est assavoir de salvy, persy, ysope et margelayne bien nectoiez et laves, puis la lancés dedans cuire. Et puis prennés les feies desditz connins qui sont nectoiees, laves et esgoutees tresbien et appoint, et les embrochés en primes broches, et puis les mectés roustir sur la brase ; et quant elles seront bien roustiez si les debrochiés et mectés ou mortier et les broyés tresbien ; et puis prennés vostre buguete d'herbes que avés mis bullir avecques vostre grein de connins, et la defaites et mectés les herbes broyer ou mortier et puis les assemblés avecques les feies desditz connins broyés. Et puis /43r/ advisés en vostre grein qu'il ne soit pas trop cuit mais le prennés sur le redelet ; et en belles et nectes cornues mectés les connins d'une part et le grein du porc d'autre, et puis mectés le boullon dont vous avés trahit ledit grein en belles et nectes cornues. Puis prennés grant foison de pain et mectés roustil sur le gril selon la quantité dudit boullon ; et puis prennés voz feiez et herbes et broyés et mectés dedans vostre boullon et pain et vostres especes, gingibre, granne, poivre, cynamomy, noys muscates, macis et giroffle — et gardés bien que de cestes minues especes vous en mectés par bonne mesure — et mectés du vin et du verjust avecques par bonne maniere ; et si coulés tout ensemble en belles et nectes cornues. Et puis haiés vostre /43v/ chaudiere belle et necte ou oulle grande, belle et necte et clere, et le mectés boullir. Et puis prennés de bon lart de bacon grant foison et le chapplés bien minut et fondés en casses belles et grans, et puis le coullés tresbien en grans casses et puis le mectés sur le

<sup>137</sup> *parmysine* : ms. *parmyfine*.

<sup>138</sup> *et ung boulli* : ms. *et bien boulli*. Il semble que tout ce paragraphe ait été copié visuellement.

<sup>139</sup> Dans les manuscrits du *Viandier*, ce plat est diversement intitulé Bousac, Bousac, Bousat, Bonsax de lievres ou de connins ; dans le *Menagier de Paris*, c'est Bousac de lievre ou de connin. La version de la recette dans ces deux recueils est plus simple que chez Chiquart, n'employant ni herbes ni foies, ni une variété aussi large d'épices. Cf. aussi la version très simple d'un *Boussac de lievres* dans le *Recueil*, n° 35. Parmi les recettes éditées par AUSTIN (p. 85) et dans la *Forme of Cury* (n° 17), le *Bokenade*, *Bukkenade* ou *Buknade* a de la ressemblance avec le Buchat : on y trouve des herbes, mais les foies sont remplacés dans le premier par des jaunes d'œufs et dans le second par du riz.

feu ; et frisés voz connins apart et non pas tropt, et puis vostre autre grein semblablement frisés le ung pou et le mectés apart. Et quant il sera appoint de porter au drecieur si portés vostre grein et vostre broet et puis ordonnés vostre grein en beaux platz d'or, d'argent, d'estaing en ensuivant après, et puis vostre boullon par dessus.

**21. Encor plus**, tortes parmeysines<sup>140</sup> : pour lesdictes tortes parmeysines<sup>141</sup> qui seront ordonnees /44r/ a faire, pour vous donner entendement, prennés troys ou quatre porcs gros et, se la feste estoit plus grant que je ne pense, que on n'y mist plus, et de ces porcs ostés les testes et les jambons, et les saings metés tout apart pour fondre ; et lesdiz porcs prennés et mectés par belles trenches ou pieces et les lavés tresbien et mectés cuire en belles chaudieres nectes, et y mectés du sel par mesure. Et pour lesdictes tortes parmeysines si vous fault .iii<sup>c</sup>. pijons, .ii<sup>c</sup>. pousins — et se ainsi estoit que la feste se feist en temps qui ne se trouvasent poussins, si hayés cent estoudeaux<sup>142</sup> — .vi<sup>c</sup>. petis oysels ; et cil pijons, poullaille et oysellons soient plumés et nectoiés bien appoint et nectement ; et me prennés les pijons et les fendés par le mielieu, et aussi la poullaille fendés et la mectés par cartiers ; et puis les pijons, poullailles et oysellons pren/44v/nés et mectés en belles jarles, lavés bien nectement et appoint troys ou .iiii<sup>c</sup>. fois en eaue belle et necte, et puis les mectés boullir en chaudieres belles et nectes, et y mectés du sel par mesure ; et soit advisé qu'il ne cuie tropt ; et, estre cuit soubtillement, trahés vostre grein en belles et nectes cornues et mectés voz oysellons d'une part et l'autre grein d'autre. Et puis prennés vostre saing de porc et en taillés grant foyson et mectés dedans belles et nectes casses et fondés bien et, estre bien fonduz, si le coullés en autres casses belles et nectes ; et puis prennés vostres oysellons et les souffrisés dedans vostre lart legierement et non pas tropt, et aussi ensuivant l'autre grein. Et de figues .vi. livres, et .vi. livres de dactes, de pignions<sup>143</sup> .vi. livres, de prunes .vi. livres, de raisins .viii. livres ; et puis prennés vostres figues, prunes et dactes /45r/ et les taillés menument — pour petiz des plus menuz que ne sont les raisins — et des raisins ostés les picolles et les nectoiés bien. Et puis prennés vostres pignions<sup>144</sup> et les froctés tresbien, puis les vannés et espucés en beaux platz ; puis

<sup>140</sup> Dans le *Viandier*, parmi les recettes ajoutées à la fin du manuscrit du Vatican, ce sont des Tourtes parmeriennes (p. 121) ; sur les tables italiennes de l'époque, on mangeait communément des *Torte parmigiane* (voir Stanislaso CORDERO DI PAMPARATO, *Documenti per la storia del Piemonte*, Turin, 1902 : cité par CARBONELLI, 178, n. 312). Le *Viandier* permet l'emploi du mouton, du veau ou du porc dans ce plat, tandis que le lard sert de liaison plutôt que le fromage gras et les œufs qu'on trouve chez Chiquart. Parmi les menus du *Menagier*, on trouve aussi « Tourtes pisaines, *id est* de Pise en Lombardie (et dist l'en *tourtes lombardes*, et y a des oiselés parmy la farce...) » (p. 176, l. 5 ; PICHON, p. 93). Dans le recueil d'AUSTIN ce plat est appelé *Crustade lombarde*. Une recette pour *Torta parmesana bona* écrite dans le *Libro per cuoco* (éd. FACCIOLO, p. 96) est presque identique, pour ce qui est des ingrédients, à celle de Chiquart.

<sup>141</sup> Les mots pour lesdictes tortes parmeysines sont insérés au moyen du signe H dans la marge immédiatement en bas.

<sup>142</sup> *estoudeaux* : ms. *estondeaux*. Le t est clair et la nasale est écrite en abrégé au-dessus de l'o.

<sup>143</sup> *pignions* : ms. *pignons*. Il est à noter que les figues, les raisins et les prunes seront tous confitz, c'est-à-dire, conservés dans du miel ou dans du sucre (cf. f<sup>o</sup> 14r).

<sup>144</sup> *pignions* : ms. *piions*. Le contexte indique que le copiste (ou bien Chiquart, par mégarde) s'est trompé de mot.

les mectés sur beau mantil et les delisés<sup>145</sup> et nectoiés bien et appoint qu'il n'y demoure que le grein blanc. Et puis mectés vostres figues, prunes, raisins, dactes et piniolles dedans une cornue belle, blanche et necte, et si soit bien couverte d'une belle, blanche et necte toile affin que riens qui ne fust nectz ne tombe dedans. Et puis faictes que vous ayés d'herbes, c'est assavoir salvi, persy, ysope et margellene, desquels<sup>146</sup> ayés si grant quantité de persy que vous en ayés une grande pleyne seylle de esgoutés et effueillés par feuilles, et de la salvy, ysope et margellayne mectés par mesure; puis /45v/ les mectés en une belle et necte cornue, et les lavés bien et appoint a .iii. ou a .iiii<sup>e</sup>. eaues fresches, et puis les mectés sur belles et nectes postz et les chapplés tresbien menut. Et advisés en vostre grein du porc s'il est cuit et le mectés sur belles tables, et que vous ayés vostres belles postz grandes et bien plaines; et vous qui ferés ceste belle torte parmeysine, ensemble les compaignions que vous y mectrés, se advisent d'oster les cuenes desditz porcs et que nuls os n'y demoure, et chapplés vostre char bien minument; et en chapplent voz dictes chars prennés herbes et les mectés parmi vostres chars; et puis ayés une grande, belle, necte et clere bacine et mectés vostres dictes chars didans — et pour vous donner entendement quelle est la bacine, je entens que ce soit une belle et grande poelle de celles en quoy on cuit les /46r/ grans et gros poyssons. Et puis faictes que vous ayés ung quintal de flours de tresbon fromaige de Crampone ou de Brie ou flour de meilleur fruit que finer se pourra, et puis prennés ledit fromaige et le parés et nectoyés tresbien et appoint et le taillés minut, puis le broiés ou mortier tresbien et fort; puis prennés .vi<sup>c</sup>. oeufs et y destrampés vostre fromaige en broyant, et toujours arousés desdiz oez entant qu'ilz soient bien liez et destrampés et selon la quantité des tortes parmeysines que vous sont ordonnees a faire. Et prennés moy la poelle que dessus vous hay donné a entendre, et mectés dedans du lart en quoy l'on ha souffrit le grein qui est<sup>147</sup> affinés, et y mectés selon la quantité de la matere que vous avés, et soit mise sur beau feu cler; et que vous ayés deux bons compaignions fors et mennent la farce fort et fermement a une grant poche perciee a .ii. mains, et puis descendre sur beau feu de charbon cler; et que vostres figues, prunes, dates, raysins, pigniollas, taillés aussi comme est dist dessus, /46v/ soient lavés .ii. ou .iii. foys en belle eaue necte et clere et puis apprés lavés en de bon vin blanc et puis les mectés esgouter et essuyer sur belle et necte postz<sup>148</sup>; et puis, estre esgoutée, rués le dedans vostre farce, et si soit tresbien menés parmy; et prennés vostre fromaiges broyés et destrampés en oefs ainsi comme est distz dessus — la quantité que vous n'avés<sup>149</sup> fait pour ladicte farce — et mectés dedans vostre farce

<sup>145</sup> *delisés*: le verbe est à comparer avec l'anglais *pyke clene* utilisé dans des recettes d'outre-Manche: p. ex. *Forme of Cury* n° 124 (à propos de moules) et n° 167 (à propos de pommes et de poires).

<sup>146</sup> *desquels*: il y a trois traits verticaux entre *q* et *e*.

<sup>147</sup> *est*: ms. *e* avec un trait nasal par-dessus. Si ce n'est pas une erreur, c'est le seul cas de cette abréviation pour *est* dans notre manuscrit, bien que normale, d'ailleurs, dans les manuscrits latins de cette époque. On comprend que *qui* se réfère au lard.

<sup>148</sup> *postz*: écrit d'abord *bostz*.

<sup>149</sup> *vous n'avés*: comprendre *vous en avés*.

en broyant tresbien et fort ; et mectés ladicte poelle dehors du feu. Et prennés vostres especes, gingibre blanc, poudre fine<sup>150</sup>, granne de paradix, saffran pour donner couleur, et y mectés par maniere de giroffle, mectés par dedans et mennés tousjours ; et faictes bactre du succe grant foyson en poudre et rués par dedans a grand foyson selonc la quantité de la farce, et menés tousjours. Et sy faictes que vous ayés de belles casses et nectes, ou se vous trouvés conchetes de terre belles et nectes si en prennés tant que mestier en haurés pour faire vostres tortes parmeysines en tant grant quantité que vous en hayés de /47r/ remenant ; et puis quant vous haurés vostres casses ou conchetes de terre belles et nectes si faciés que vous hayés .xx. ou .xxx<sup>m</sup>. de nebles<sup>151</sup> ensucrees, et puis prennés vostres casses ou vostres conchetes et prennés du lart en quoy vous avés frit vostres oysellons et la poullaille si mectés dedans vostres cassetes ou conchetes de terre, et puis prennés vostres nebles et si mectés en chescune casse ou conchete de terre sur les fons et en l'environ ung lit des dictes nebles en tant qu'il en ait .iiii. ou .v. l'une sur l'autre ; et sur lesdictes nebles si prennés de ladicte farce et en faictes ung lit, et puis dessus la farce sy mectés des oysellons et les mectés cza et la et non pas ensemble ; et si mectés en my de deux oysellons ung quartier de pijons et d'autre part ung quartier de poullaylle en [my] de deux oysellons, et face cecy en maniere que des oysellons, quartiers de pijons que de quartiers de poullaille, soit fait bien et adroit ung /47v/ lit sur le lit de la farce ja posee ; et dedessus ce lit fait de oysellons, quartiers de pijons et quartiers de poullaille si se face ung autre lit de la dicte farce, et dedessus ce lit fait de farce si mectés nebles sus par le mode et maniere qui est dist dessus comme elles sont mises sur le fons de la dicte casse ou conchete de terre ; et, estre ce fait, qu'elle soit couverte bien et appoint des dictes nebles. Si prennés du lart froit et mectés par dessus, et puis mectés vostres tortes au four qui soit bien trempé ; et si soyés bien advisés que quant elles cuiront que vous ayés de feuilles d'espinars et de blectes bien nectoiés et lavees affin que, se les dictes nebles brullent riens, que vous en meisiés par dessus. Et puis traisiés vostres tortes parmeysines et les rasclés bien et appoint en tant qui n'y demeure riens de brulé, et puis les mectés en beau platz ; et, elles estans en platz, si prennés vostre or party et le mectés par /48r/ dessus vostres tortes parmeysines en

<sup>150</sup> *poudre fine* : l'expression désigne d'ordinaire dans la cuisine médiévale un certain mélange d'épices communes en poudre, comme c'est le cas aux ff<sup>o</sup> 56r-v. Le *Menagier* en offre une version où se trouvent gingembre blanc, cannelle, girofle, grains de paradis et « sucre en pierre », le tout pulvérisé (§ 314 ; p. 247). La mention de *poudre fine* semble superflue ici au f<sup>o</sup> 46v. L'usage de la *poudre d'especes*, de la *poudre fine* et de *fine poudre d'especes* est très fréquent dans le *Viandier*. Pour cette œuvre-là, les *finas especes* comprennent normalement le gingembre, la cannelle, le girofle et des grains de paradis (voir pp. 83 et 98), combinaison que le ms. de la BN appelle *pouldre d'especes*. Pour le *Sent sovi*, la *salsa ffina* est un mélange (au sec) assez soigné de gingembre, cannelle, poivre, girofle, macis, noix muscade et safran (ch. 219). Et enfin on peut comparer la recette qu'on trouve dans le *Libro per cuoco* pour « Specie fine a tutte cosse » : « Toy una onza de pevere e una de cinamo e una de zenzevro e mezo quarto de garofali e uno quarto de zaferanno » (n<sup>o</sup> 73, p. 86).

<sup>151</sup> *nebles* : le *Menagier* montre la forme *nieulles* (p. 181, l. 8 et n. ; p. 101). Dans le *Sent sovi*, les *nelles* constituent à elles seules un dessert normal (ch. 190 et n. 9). Un *oublieur* qualifié devait pouvoir faire 1000 *nieulles* par jour (C. B. DEPPING, *Règlements sur les arts et métiers de Paris régidés au XIII<sup>e</sup> siècle et connus sous le nom du Livre des Métiers*, Paris, 1837, p. 350).



maniere d'un eschaquier, et de la poudre du sucre<sup>152</sup> par dessus. Et quant l'on en servira, que sur chescune torte soit mise une banderete des armes d'un chescun seigneur qui de cestes tortes parmeysines sera servi<sup>153</sup>.

Sequitur de salsis et de piscibus cum salsis incumbentibus.

Post carnes sequitur tractatus de piscibus cum salsis eisdem piscibus incumbentibus. Et primo :

**Et quar par la grace** /48v/ du benoit Saint Esperit ycy dessus est faite l'ordonnance de servir bien honnestement et grandement de chars, leurs saulces appartenans et aussi potageries aux .ii. jours de la feste dessus dicte.

**Or fault** a ung chescun desdiz deux jours servir aussi grandement, honnestement et honnourablement de poysson tant marins comme de eue douce comme dessus est servir de chars, et faire semblable mes poisson a ung chescun mes comme dessus est divisés a la char.

**Et pour** le contre de la grosse char divisee audit premier mes, si prennés gros poissons, mujons<sup>154</sup> salés et grosses pieces de lucs fendix salés — c'est a l'encontre du /49r/ beuf et du mouston — et ce mectés en ung platz; et puis mectés les arencs en ung autre beau platz a part, et en cela ne fault que la mostalde; et aussi en ung autre platz des oeufs cuifs<sup>155</sup> en brase. Et pour tant fault que les escuiers de cuisine soient tresbien furnix et pourveux de grant quantité de pois blancs pour faire les potageries pour ung chescun jour de la feste partins aux poyssons.

**22. Et le maistre** queux soit advisé du nombre des personnes qu'il ont a servir et selon le nombre si prennent la quantité des pois<sup>156</sup> et les trient et nectoint et lavent bien et appoint, et mectent cuire en belles chaudières nectes ou grandes oulles belles et cleres, et facent cuire; et, estre mis cuire, si tirés vostre puree en belles oulles ou cornues et en treysés si grant quantité /49v/ que vous puissés faire la quantité de la potagerie que vous sera ordonnee a faire.

<sup>152</sup> Pour la *poudre du sucre*, voir en particulier PEGOLOTTI, pp. 362-365 : « Polvere di zucchero sono di molte maniere, cioè di Cipri e di Rodi e di Soria e del Cranco di Monreale e d'Allessandria, e tutti si fanno in pani di zuccheri interi, ma perchè non sono tanti cotti come gli altri zuccheri che si sostengono in pani... si disfanno i pani... » (p. 363).

<sup>153</sup> « Et mettre en chascun pasté .iii. ou .iiii. quartiers de poullaille pour fichier les banieres de France et des seigneurs qui seront en la presence. ... Et convient avoir du fueil d'or ou d'argent ou du feuil d'estain pour les dorer avant les banieres » (*Viandier*, p. 122).

<sup>154</sup> *mujons* : ms. *mupus*. Dans la version que le scribe copiait, il n'a pas dû y avoir d'espace très net entre les lettres *i* et *o*.

<sup>155</sup> *cuifs* : écho du mot précédent ?

<sup>156</sup> C'est une recette pour Puree de pois (blancs), qui sera à la base de la plupart des *potageries* ou sauces qui accompagnent les plats maigres. Le *Menagier* contient un *Potage de pois vielz* (§ 29; p. 134) et *nouveaux* (§ 30; p. 136). Plus loin (ff° 111r et 114r), Chiquart mentionne *les poys colés*, plat auquel le *Menagier* se réfère aussi : « De tous iceulx poiz, soient vielz, soient nouveaulx, l'en peut faire des coulez en un butel, estamine ou sacs... » (§ 31; p. 136); cf. *poiz coulez* dans les menus du *Menagier* (p. ex. p. 175, l. 7; p. 91).



**23. Et premierement**, pour vostre broet blanc<sup>157</sup> si prennés des amandres selonc la quantité de la potagerie que vous sera ordonnee a faire, et les faictes bien plumer et nectoyer et broyer nectement, et les arrousés de la puree des pois blancs ; et quant elles seront bien broyees si les tirés audit boullon des pois et en mectés selonc la quantité desdictes amandres ; et y mectés de bon vin blanc et de verjust et de gingibre blanc et de granne de paradix, et de toutes choses par bonne mesure, et du sel, et advisés que de riens n'y mectés pas tropt ; et mectés du sucre dedans selonc la quantité du boullon ; et puis prennés une belle, grande, clere et necte oulle et mectés boullir. Et quant ce sera au /50r/ drecier si mectés vostre poysson frit par beaux platz et puis lancés dudit broet par dessus ; et sur les potageries que vous ferés d'amandres ores et ja, quant il<sup>158</sup> sera drecié si ne oublés point les dragiees que se doivent semer par dessus<sup>159</sup>.

**Et quant** vous haurés ordonné a faire vostres potaiges selonc la quantité desdictes potageries, si prennés vostres quantités de poyssons, tant marins comme de eaue douce, et les ordonnés a frire a voz compaignions diligens ; et que ilz les frisent bien et appoint d'entremetres et entretant que les potaiges se feront.

**24. A l'encontre** de la saulce lampree de la char<sup>160</sup> si prennés les trippes des gros poyssons et les fendés, nectoyés et lavés bien et appoint et mectés cuire ; et quant elles seront bien cuictes si les tirés /50v/ dehors sur postz belles et nectes et les taillés bien menu pour faire une arbaleste<sup>161</sup>. Et me prennés des oyngnions selonc la quantité que ferés dudit potaige, et les chapplés tres bien minus. Et me prennés du pain blanc selonc la quantité du potaige que vous avés a faire, et le taillés par belles rouelles et le mectés roustir sur le grill qu'il soit bien roux, et puis le mectés tremper en la puree des pois en une belle seille ou cornue belle et necte selonc la quantité que vous est ordonnee a faire, et du vin rouge cler et aussi du vin aigre — et advisés que vous n'y en mectés pas tropt. Et puis prennés du cynamomy grant foyson selonc la quantité du boullon, du gyngibre, granne de

<sup>157</sup> Le Broet blanc de poisson est le pendant du Broet blanc sur chappons (n° 1) dont la recette ne diffère de celle-ci que par l'emploi du bouillon du chappon (version « chair ») au lieu de la purée de pois (version « poisson »).

<sup>158</sup> *il : vostre poysson.*

<sup>159</sup> Ces pastilles épicées de sucre (*les dragiees*) ne sont employées en effet dans le *Du fait de cuisine* que sur des sauces à base d'amandres servies sur des poissons (recettes 23, 25, 31, 32, 33, 37). Pour garnir d'autres sauces versées sur des poissons, Chiquart se sert aussi de graines de grenade (recette 26). Pour dresser le *Broet blanc de poisson* du *Recueil* (n° 21), il faut effectivement « semer la pomme de mygrenie dessus ».

<sup>160</sup> Cette *saulce lampree de la char*, c'est la *Saulce lampree* de l'omblos de beef (n° 4). Les épices de ce premier plat comprennent aussi de la muscade. Dans le *Viandier* imprimé du XV<sup>e</sup> siècle (éd. PICHON et VICAIRE, p. 157), une recette pareille au n° 24 de Chiquart est intitulée *Arbaleste de poisson*.

<sup>161</sup> L'*Arbolaste*, *Arboulaste* ou *Arbolastre* du *Menagier de Paris* est une omelette aux fines herbes (§ 225 ; p. 206 et § 231 ; p. 209). C'en est de même pour l'*Arbolettys* dans les recettes anglaises d'AUSTIN (p. 20), l'*Herbolace* et l'*Erbolates* de la *Forme of Cury* (nos 7 et 172), l'*Erbolato* du *Libro della cocina* (éd. FACCIOLO, 51), l'*Herbetella* du *Libro per cuoco* (*id.*, p. 74) et l'*Herbolata de maio* du *Libro de arte coquinaria* de Maestro MARTINO (*id.*, p. 159). Le *Menagier de Paris* contient aussi, cependant, une *Arboulaste* ou *Arbolastre de char* (§ 265 ; p. 227) dont le point de départ est les tripes du chevreau, cuites, hachées et broyées avec des herbes. Les œufs n'y entrent pas du tout, paraît-il.

paradix, poyvre — et non pas tropt, giroffle, macis, galinga, et de toutes cestes especes mectés y en avinement, et du sel, et vous gardés du tropt; et de tout cecy mectés y en par bonne maniere; et puis le mectés boullir en belle, grande et necte oulle. Et puis me prennés /51r/ de bel oyle qui soit cler et bien affiné, et puis prennés voz tripes de poyssons et vostres oingnions et les mectés frire, et les osthés bien et appoint et mectés dedans vostre boullon boullir bien et appoint. Et quant sera au drecier si prennés voz poyssons fritz et les mectés par beaux platz et de ces tripes par dessus.

**25. Pour ung** broet d'Alamagny de poyssons <sup>162</sup>: pour le faire prennés vostres amandres selon la quantité de la potagerie que vous est ordonnee a faire, et les faictes tresbien trier nectement que il n'y demeure ne caly ne ordure, et les lavés en belles cornues .iii. ou .iiii. fois en belle et necte eaue tede, et puis les faictes tresbien broier et les destrampés a la puree des pois blancs; et quant elles seront tresbien broyés si prennés de la puree et du vin blanc et du verjust selon la quantité du boullon et que fere se doibt, et vostres especes: /51v/ bon gingibre, granne et ung pou de giroffle, et de cynamomy pou — et n'en y mectés pas tropt; et pour luy donner couleur un petit de saffran. Et selon la quantité que en haurés prennés des ongnions et les pelés et lavés et puis les chapplés bien prin. Et quant vostres amendres seront passees par l'estamine bien et appoint si les mectés boullir en une belle, grande, clere et necte oulle et y mectés du sucre grant foyson selon la quantité dudit boullon, et du sel aussy — et se advisés du tropt. Et puis prennés de bel oylle nect et bien affiné et souffrisés voz oyngnions bien et appoint, et puis mectés voz oingnions bullir avec vostre potaige. Et quant se viendra au drecier si prennés vostres poyssons frit et mectés par beaux platz et dudit boullon par dessus, et sy /52r/ n'y oubliés point la dragiee que s'y appartient.

**26. Et pour** faire potaige encontre le broet de Savoye dessus fait au servir de la char <sup>163</sup>: pour faire ung autre de poysson a l'encontre de celluy, sy prennés vostre pain blanc et le parés tresbien et en prennés selon la quantité du potaige que vous devés faire, et puis le mectés tremper en la puree des pois et vin blanc et de verjust selon la quantité que vous dudit potaige ferés. Et faytes que vous hayés du Percy grant foyson, et de la salvy, ysope et margellayne; et faytes trier grant foyson dudit persy, et des autres troys mectés y ent a l'avenant car elles sont fors; et mectés ensemble, puis les lavés en .iii. ou en .iiii. eaues bien et appoint, et /52v/ prennés et extraingniés entre voz mains et esgouctés de l'eaue et estorsee et <sup>164</sup> mectés ou mortier et broyés bien et appoint; et quant elles seront tresbien broyees si les mectés avecque vostre pain. Et prennés voz especes, gingibre, granne de paradix et ung pou de poyvre — et non pas tropt — et sy le estaminés tresbien sur une belle cornue; et puis les mectés boullir en une grant, belle et necte olle selon

<sup>162</sup> Comparer le Broet d'Alemagny, version chair (n° 2, f° 20r), qui contient, hors les ingrédients mentionnés dans la recette n° 25, du poivre, des noix muscades et du macis (fleur de muscade).

<sup>163</sup> C'est la Recette n° 3, f° 21v. Les deux versions de cette sauce sont identiques, à l'exception de la garniture ajoutée dans le cas du Broet de Savoye de poysson, des grains de grenade.

<sup>164</sup> Faudrait-il supprimer ce second *et* pour lire: «... et, estorsee, mectés...»; ou bien changer en «... et estorsés, et mectés...»? Il n'existe pas de problème pour le sens.

la quantité que vous avés, et qu'il ne face que boullir affin que la couleur de la verdure ne se perde; et pour le faire gentil sy mectés ung bien pou de saffran pour estre sur le verd gay. Et quant il sera appoint de drecier si prennés vostre poysson friz et mectés par voz platz, et puis mectés dudit potaige par dessus, et semés des grains de mil grane par dessus <sup>165</sup>. /53r/

### Et les pastez de poyssons.

**A la secunde** assise: premierement le poysson de mer de toutes manieres mis en grans platz d'or appart, poyssons de eaue douce — grans lucs fendis, grosses carpes fendisses — en autre plat, et des autres poyssons de eaue douce pour bien acomplir le plat; et, encour plus, le riz et le daulphin salé en lieu de venoyson <sup>166</sup>, et avec cecy le roux de lamproyes <sup>167</sup>.

**27. Et pour donner entendre** a celluy qui haura la charge de appareiller les lamproyes <sup>168</sup>, si les mecte en cornue ou jarle selon la quantité qu'il en ha, et soient en belle eaue chaude; et les esmorche <sup>169</sup> tresbien et la gorge racle fort a bon coutellet affin qu'il n'y demeure point de ces ossés qui y sont <sup>170</sup>, et les fendés dessoubz la gorge et lui boutés la langue dehors — et si vous gardés bien qu'elle /53v/ n'y demoure point; et puis lesdictes lamproyes rués en belle eaue fresche et les lavés tresbien et puis les mectés sur une belle table pour les essuyer. Et puis faictes que vous haiés vostres broches belles et nectes, et quant vous les embrocherés si faictes que vous hayés du meilleur vin claret que vous pourrés finer, et faictes que vous hayés casses belles et tresbien nectes et mectés dessoubz pour recivre le sang; et quant lesdictes lamproyes seront bien et appoint embrochees si les lavés bien et appoint avecques ledit bon vin claret — et le retenés et puis le mectés avecques le sang et si ne le espadés point; et quant les coucherés au feu pour roustir si prennés de beaux platz d'argent ou de belles et nectes poilles et sy parteyent ledit vyn et sanc dedans lesdiz platz d'argent ou poilles, et en mectés tant en l'un comme en l'autre, et puis les mectés

<sup>165</sup> RUPERTO DE NOLA utilise les grains de la grenade pour garnir un plat appelé *Ginestada*. Selon son éditeur, Pérez, ce sont les grains du fruit vert qui seraient employés pour prêter au plat un goût piquant (pp. 219-220). Parmi la matière ajoutée au XV<sup>e</sup> s. à la fin du *Viandier* un plat appelé *Menjoire* est garni par des grains de grenade (p. 188). Sur l'origine sarrasine de cet aliment, voir WILSON, I, 14-15).

<sup>166</sup> *en lieu de*: Le Daulphin salé (servi avec du riz) remplace la Venoyson dans le menu des jours maigres. Chiquart fait le même commentaire à la fin de la Recette 30a (f<sup>o</sup> 57v). Au f<sup>o</sup> 26v c'est la Fromentee (dont une recette se trouve dans le *Viandier*, p. 92) qui est servi avec la Venoyson.

<sup>167</sup> *roux de lamproyes*: Ce mot *roux* n'est autre que le *roust* du f<sup>o</sup> 4r, où la dentale sourde finale a été apocopée devant une dentale sonore: c'est donc « Rôti de lamproies ».

<sup>168</sup> C'est le plat appelé Lamproyes en roust dans la Table (f<sup>o</sup> 4r). Ce Roux de lamproyes est à comparer avec la Saulce lampree de lomblos de beuf (n<sup>o</sup> 4), qui serait son pendant « chair » et dont les ingrédients sont presque indentiques. Voir aussi le *Menagier*, § 185, p. 192, le *Viandier*, pp. 95 et 190, et le *Sent sovi*, ch. 139 (*Lempresa en ast*, c'est-à-dire rôti). Dans la recette pour *Lamproyes et bourrees* (un poisson) *a la saulce chaude* du *Recueil* (n<sup>o</sup> 29), les épices comprennent graine de paradis, girofle, noix muscade, gingembre et macis.

<sup>169</sup> *esmorche*: cf. *amorche*, f<sup>o</sup> 61r, note 196.

<sup>170</sup> Dans le *Menagier de Paris* cette opération est décrite ainsi: « D'un coustel non pointu luy (à la lamproie) pelez et ratissiez la geule pardedens, et gectez hors les riffleures » (§ 185; p. 192).

des/54r/soubz lesdictes lamproyes, si recevra la gresse de quoy se fera la salse. Et entretant que lesdictes lamproyes roustiront si prennés du pain blanc selon la quantité des lamproyes que vous avés, et les mectés tresbien roustir sur le gril ; et quant elles seront tresbien rousties si les mectés<sup>171</sup> dedans les platz ou poilles que sont dessoubz lesdictes lamproyes ; et puis après prennés lesditz platz ou poilles et tout ce que sera dedans mectés tout ensemble en une seille belle et necte, et se il vous est advis que il n'en y aie assez de boullon sy y mectés encor plus dudit vin claret jusques que vous aiés la quantité que vous est necessaire. Et puis prennés voz espices<sup>172</sup> : gingibre blanc, cynamomy grant foyson, selon la quantité des lamproyes qu'i seront, grana de paradis, giroffle, noix muscates, de macis, de garinga et du poyvre — et non pas tropt — et tout ce coullé tresbien, et mectés du vin aygre /54v/ selon la quantité de la salse — et vous gardés du tropt — et du sel ; et quant cela sera bien et appoint collé sy prennés la poille belle et necte pour la boullir, et en boullant faictes qu'il hait ung compaignion qui la mense tousjours a une belle cuiller affin qu'elle n'ait peril du feu. Et quant ladicté salse sera boullie si la remectés en seille ou en cornue en quoy elle puisse ester, et puis en dreciés la ou on servira desdictes lamproyes.

**28. Et encor** plus, les flons de lait d'amendres<sup>173</sup> : selon la quantité des flons que ferés si prennés la quantité des amendres, si les faictes bien plumer nectement et laver et puis les faciés tresbien broyer ; et prennés de belle eaue bien necte et colle son lait d'amendres en celluy<sup>174</sup> ou en cornue que soit belle et /55r/ necte selon la quantité des flons qu'il doit faire. Et puis prennés de bel amidon et le lavés de belle eaue fresche et le mectés en une belle seille quant il sera lavés ; et puis prennés vostre lait d'amendres et puis le mectés dedans son amidon trempé, et si mectés un petit de saffran pour lui donner couleur ; et puis coulés cela a une belle estamine dedans une belle et necte seille, et mectés ung petit de sel dedans et de sucre grant foyson. Et quant cecy est fait si appellés vostre patissier que on face les crostes et qu'il les mecte dedans le four ung petit enroydir ; et que puis ledit patissier hait une belle cuillier ou de boys ou de fer estachiee a bon bastonnet bauc pour emplir dedans le four les cortelletes dudit flons.

<sup>171</sup> *elles* : c'est-à-dire les lamproies ; *les* (ici et dans la ligne précédente) : des tranches grillées de pain.

<sup>172</sup> Dans l'Archivio di Stato di Torino, Archivio della Camera dei Conti, Conto Tes. Gen. 1416, reg. 61 f° 604r, on lit que Chiquart a retiré chez l'apothicaire les épices nécessaires pour faire cette sauce pour les Lamproyes en roust : « Libravit Iohanni Belleni apothecario pro specibus suprascriptis ab eodem emptis pro dicta salsa lampree (*sic*) facienda et tradictis dicto magistri Chiquardo. Et primo pro una libra zinziberis albi, .I. flor. .VI. gross. ; dimidia libra cinnamoni, .VI. den. gross. ; uno quarterono grane paradisi, .III. den. obl. gross. ; uno quarterono piperis, .II. den., .I. quart. ; uno quarterono garioffilorum, .IIII. obl. gross. ; dimidio quarterono gallerico-rum, .IIII. den. obl. gross. » (CASTORINA, *Farmaci*, p. 511, n. 32). — On voit dans le *Du fait de cuisine*, écrit quatre ans plus tard, que les épices spécifiées par Chiquart pour ce plat comprennent, en plus, des noix de muscade, du macis (ou fleur de muscade) et du *garinga* (souchet). Le mot de *gallericus* dans les Comptes de 1416 est glosé « galle » par CASTORINA BATTAGLIA, p. 516, n° 75.

<sup>173</sup> Ce plat semble être fourni comme le pendant maigre des Flaons de creme de lait mentionnés au f° 26v. Cf. EBERHARD, n° 11 : *Einen fladenn von fischenn* qui, malgré son nom, ne contient pas de poisson mais est à base d'amandes et de riz.

<sup>174</sup> *celluy* : on devrait probablement lire *seilly*.

**29. Avecques** cela, tartres de /55v/ poyssons<sup>175</sup> : et pour donner a entendre a celluy qui fera ceste ouvre cy — car chescun n'en nest<sup>176</sup> pas maistre — il doit prendre son poisson, c'est assavoir bonnes ventreches de ton, bonnes grosses carpes fendisses, bonnes grosses anguilles fresches, et de tout cela prendre selon la quantité des tartres que luy sont ordonnees a faire ; et prennés tout cela et mectés par belles pieces, et mectés cuire en belle et necte chaudiere selon la quantité que vous avés ; et quant il sera cuit si tirés sur belles tables que soient belles et nectes et faictes trier tout vostre grein qu'il n'y ait nulles escailles ne arestes, et puis le chapplés tresbien. Et faictes que vous ayés de bonnes figues confictes, de prunes, de dates, et cela tailler bien primement par minuz dez ; et prennés de pignions<sup>177</sup> et les faciés nectoyer a leur /56r/ devoir, et prennés de raisins confiz et les nectoyés tresbien qu'il n'y demoure nulz peccouz ; et de tout cecy prennés secund la quantité de la farce que avés faicte des poissons, et ce grein cy lavés tresbien en vin blanc et puis le meslés avecques vostre poysson en une belle poelle. Puis prennés une autre poille que soit belle et necte en quoy faciés affiner de bel oylle bel et cler, et quant il sera affinés sy mectés de celluy oylle dedans vostre farce selon la quantité qu'il en y a, puis le mectés sur belle brase eschauffer et le menés tousjours a une belle cuiller ; et puis prennés de belle poudre fine<sup>178</sup> et en y mectés par rayon, et du succe grant foyson. Et puis ordonnés a vostre patissier que les tartres vous fera ou grandes ou petites et qu'elles soient couvertes.

**Pour le poisson de mer**<sup>179</sup> : /56v/ pour le turbo<sup>180</sup> se doit donner la salse verd, le saumon a la camaelleyne, la roye aux aulx camellins qui soient fais es amendres et de son feie<sup>181</sup>, les langoustes au vin aigre, les esturjons<sup>182</sup> au persy, oygnions et vin aigre, les sardines frire, a la moustalde<sup>183</sup>, les soles frites, ou verjust de oyselle et de oranges<sup>184</sup>, les anguilles rousties sur le gril, au verjust, les anchoyes au percy, oygnions et vin aigre et la poudre par dessus.

<sup>175</sup> Ce plat est pareil à ce qu'on trouve dans la recette anglaise pour *Tartes of fysshe* (éd. AUSTIN, p. 47) et dans la recette vénitienne pour *Torta de pesse* (*Libro per cuoco*, éd. FACCIOLI, p. 91). Cf. les *Pasteden* d'EBERHARD, n° 15.

<sup>176</sup> *nest* : Si on ne voit pas dans ce verbe un simple écho auditif du *n'en*, on pourrait à la rigueur comprendre *naist*.

<sup>177</sup> *pignions* : ms. *pigmions*.

<sup>178</sup> *poudre fine* : voir la note 150.

<sup>179</sup> Parmi les poissons suivants, le *Viandier* suggère les mêmes sauces que Chiquart pour le turbot (p. 106), le saumon (p. 105), la raie (p. 106), les langoustes (p. 108) et l'esturgeon (p. 107).

<sup>180</sup> *turbo* : ms. *timbo* ; erreur d'un copiste plutôt que d'un scribe à qui l'on dicte.

<sup>181</sup> Pour cette préparation de la raie voir le *Viandier*, p. 106. Pour la sauce : « [Haulx camelins]. Broyés cannelle, pain [plutôt qu'amandes] et haulx ; defaict de vin aigre et de verjus, et y broyés du foye de la roye avec » (*Viandier*, manuscrit de la Bibliothèque Mazarine, Ms. 3636, p. 141). Cette sauce s'appelle aussi Aulx de la roye dans le *Viandier*, p. 104, peut-être pour sa composition où entre le foie de la raie, peut-être à cause de son usage principal sur ce poisson.

<sup>182</sup> *esturjons* : ms. *escursions*.

<sup>183</sup> Il faut comprendre ici « *manger* à la moutarde », et après *soles* et *anguilles*, « *manger* au verjus ».

<sup>184</sup> La sauce de présentation pour la sole chez Chiquart se rapproche de ce qui se trouve dans une seule copie du *Viandier*, celle de la Bibliothèque Mazarine (du XV<sup>e</sup> s.) : « la rotiez sur le gril, et [mangez] au verjus d'usille » (p. 141). Les deux garnitures mentionnées par Chiquart pour la sole frite sont aigres, ce qui suggère la possibilité d'une influence de la cuisine arabe (voir WILSON, I, 15 et 20). Les oranges étaient cultivés jusque dans la région lombarde de l'Italie au XV<sup>e</sup> s.

**30. Et pour le daulphin fres**<sup>185</sup> : pour donner entendement a ceulx qui l'appailleront si prennent leur daulphin et en facent de belles pieces, et puis les lavent tresbien et les mectent cuire en belles chaudieres grans selon la quantité que vous avés, en moytié vin et moytié eaue, et du sel. Et puis prennés du pain blanc et le mectés en rouelles et mectés sur le gril, et puis le mectés tremper en de bon vin claret et de vin aigre /57r/ selon la quantité que vous ferés de la salse. Et prennés voz espices : bon cynamomy grant foyson, gingibre, granne, giroffle, noix muscates, macis, garingal et ung pou de poyvre, et soit coullé bien et nectement en une belle ayse necte, et y mectés du sel selon la quantité de la salse que avés ; et puis le mectés bullir, et la farce faicte mener a quelque personne avec une belle cuiller affin qu'elle ne se brulle. Et quant vostre dalphin sera cuit si le tirés hors sur une belle postz et puis le plumés tresbien et puis le mectés par belles trenchés ; et quant se viendra au drecier se le mectés par beaulx platz et de la dicte salse par dessus a sa rayson.

**30a. Et se vostre** daulphin est salé si le mectés cuire par belles pieces, et quant il sera presque cuit si le treisiés dehors et le lavés en belle eaue fresche et le mectés sur belles postz belles et nectes, et puis le trenchés en belles trenchés, et puis le mectés en beau boullon moytié vin et /57v/ moytié eaue ; et, estre cuit, mectés le en beaux platz. Et en service on avecques le rix en lieu de venoyson.

**31. Et encontre** le broet camellain de la char, ung broet camellain de poisson : et pour vous donner entendement de le faire, prennés la quantité d'amendres selon la quantité que vous sera enchargee a faire, et les faictes tresbien nectoier et tresbien laver .iiii. ou .v. foys en belle eaue tede, et les faictes tresbien broyer et les faictes arrouser a la puree des pois. Et quant elles seront bien broyés, selon la quantité que vous haurés si prennés la puree des poys, et prennés du vin selon la quantité du boullon et du verjust ; et puis prennés vostres espices : cynamomy a grant foyson affin qu'il porte la couleur du cynamomy<sup>186</sup>, et du gingibre blanc, granne de paradix, noix muscates, macis, giroffle — et de cestes minues espices

<sup>185</sup> C'est la recette pour Porc de mer dans le *Viandier* (p. 103). Ce plat constitue le pendant « maigre » du Venoyson les jours gras. Le Daulphin fres est préparé de la même façon (« ... taillié par lesches comme venoison », *Viandier*, p. 103) et dressé de la même façon dans son eau avec de la Fromentee (ci-dessus, f° 26v ; *Furmenty with purpaysse*, AUSTIN, pp. 17 et 105 ; *Forme of Cury*, nos 69 et 116) ou avec du riz (présentation du dauphin salé, Recette 30a, et plus loin parmi les menus, f° 110r). Voir aussi le *Menagier de Paris*, § 203 ; p. 198 : « Porc de mer, marsouin, pourpoiz ... mis en un plat dedans son eaue comme venoison. » On trouve la recette de Chiquart pour le Daulphin fres à peu de détails près dans le *Sent sovi* (ch. 207). PLINE dans l'*Historia naturalis* considère que le dauphin est le meilleur des poissons de table, bien que MAGNINUS exprime des réserves à son sujet : « Dicamus ... que pisces bestiales sicut porcus marinus, canis marinus, delphin et morua non multum competunt in sanitatis regimine » (*Regimen sanitatis*, pars 3, cap. 18). Chiquart a déjà fait écho à l'opinion de PLINE (ff° 16r-v, ci-dessus). Le *Recueil* fait mention d'une *Vinesgrette du dessus du marsoyn* (n° 30) sans en expliciter la composition.

<sup>186</sup> *la couleur du cynamomy* : c'est un peu le sens de l'adjectif *camelin*. « *Camelinus* : „ Fercula et salsamenta ... alia cinereum fere colorem usurpant et vocantur celebrato nomine camelina, quia colorem pilorem cameli pretendunt. ” J. GODARD, *Ep.* 223 » (Latham). Il y aurait aussi quelque confusion sémantique avec le mot *canelle* (cf. la Sausse canelline dans le *Platine en françoys tresutile et necessaire pour le corps humain*... Lyon, 1505, f° 76. Le *Broet hamelin de poisson* du *Recueil* (n° 22) spécifie également qu'on y ajoute « canelle grant foison ».



mectés y en par rayson — et cecy passés par une belle estamine ; et, estre passee, si le mectés bullir en oulle ou chaudiere belle et necte et clere en quoy il puisse bullir, et mectés /58r/ du sucre dedans grant foysson selon la quantité que vous haurés et du sel — et de toutes ces choses par rayson — et puis bullir. Et, estre bullir, si s'apporte a vostre dreceur, et prennés voz poysson et mectés par voz beaulx platz et dudit boullon par dessus ; et la dragiee que il appartient pour semer par dessus ne oublés point.

**32. Et encontre** le broet rosee de la char, faire une rosee<sup>187</sup> de poyssons : et pour donner a entendre a celluy qui le fera, qui prene des amendres grant quantité selon ce que luy sera donné en charge de en fayre, et les faire plumer tresbien, laver et nectoyer et tresbien broyés et les arrouser a vin blanc. Et quant elles seront bien broiés si prennés de la puree des pois selon la quantité que en voudrés faire et sy y mectés du vin blanc et du verjust et des espices et gingibre blanc, granne, et ung pou de poyvre — et non pas tropt — et collés cela. Et prennés de la puree des poys selon la quantité des amen/58v/dres qu'il a<sup>188</sup> et puis colés cela en une belle cornue, et puis le mectés boullir en une belle et necte oulle ou chaudiere selon la quantité qu'il haura, et y mectés du sucre grant foyson dedans et du sel a l'avenant — et gardés que de nulles choses il n'y ait pas tropt ne pou — et puis le mectés bullir. Et, estre ce fait, prennés bonne et grande casse a frire belle et tresbien necte et y mectés de tresbon oyle bel et cler et eschauffés tresbien ; et, estre bien chaut et boullant, lancés de bon or cannete bien nectoiés dedans et le cuisés et eschauffés bien et<sup>189</sup> nectement en ung costé d'estamine en beaulx platz, et puis en mectés dedans vostre boullon en si bon advis que si la couleur dudit boullon soit plus sur la couleur rosee que de goules. Et puis ordonnés vostre poysson par beaulx platz et dudit boullon par dessus ; et aussi semés des dragiees par dessus ce que il appartient.

**33. Et, encour plus,** ung blanc mangier parti de quatre couleurs tout en ung plat, c'est /59r/ assavoir d'or, d'azur, de goules et d'argent : et pour donner entendre ceste potagerie, celui qui la fera doibt prendre des amendres grant foyson et les faire plumer nectement et laver et les faire tresbien broyer et les arouser de belle eaue tede et les trayés en une belle et necte cornue, et en faictes selon la quantité que vous voulés faire dudit blanc mangier parti ; et mectés dedans ledit boullon que vous faictes de poudre de gingibre blanc et de granne ; et puis de ladicte eaue tede traysiés voz amandres et en faictes lait, et puis ledit lait partissiés en quatre oulles belles et cleres et nectes, et tant en l'une comme en l'autre, et du sucre aussi en chascun a grant foysson, et du sel par rayson y mectés ; et puis les mectés sur gracieux feu eschauffer.

**Et puis** prennés grant quantité d'amidon et puis le nectoiés et lavés tresbien et adroit et puis en mectés en ung beaulx platz nect pour chescune des

<sup>187</sup> *rosee* : ms. *rose*.

<sup>188</sup> *qu'il a* : ms. *quil la*.

<sup>189</sup> Il manque ici un ou plusieurs verbes, semble-t-il. Le cuisinier aurait à retirer l'orcanète et à l'essuyer. Dans le passage correspondant du Broet rossee (de chair), on lit : « ... Le coysés et osthés bien et appoint, et puis le coulés bien et nectement a ung cousté d'estamine sur beaulx platz » (f° 28r).



/59v/ dictes quatre oulles; et puis prennés du lait de l'olle que vous lier et si l'estaminés a bonne estamine et puis le mectés tout plan en ladicté olle tousjours en broiant jusques atant que vous verrés qu'il soit bien liés fermement en tant que quant on mectra de l'une au cousté de l'autre sur un plat que l'une ne se melle avecques l'autre; et aussi faictes de toutes les quatre olles.

**Et pour** donner entendement a celui qui fera cestes couleurs pour faire ce mangier parti en quatre couleurs: pour faire la premiere couleur, c'est d'or, si prennés de saffran batu selon la quantité que voulés faire et le destrampés ou lait de l'oelle<sup>190</sup> que avés ordonné pour faire le mangier d'or; et puis le mectés tout plan en broiant a une bonne cuillier en la dicte olle que voulés qu'il<sup>191</sup> a couleur d'or. /60r/

**Et a celui** de l'azur si prennés vostre tournesaut et le mectés destramper ou lait de l'olle en quoy voulés faire de la couleur d'azur, et puis l'estaminés a une belle et necte seyly bien fort en tant que la couleur n'y demeure point, et puis le mectés dedans l'olle que avés retenue<sup>192</sup> pour porter ladicté couleur d'azur; et destrampés et coulés vostre amidons en la seille audit boullon ou avés coulé vostre couleur d'azur, et puis le mectés en l'olle en fillant et broiant tousjours a une bonne coullier jusques atant qu'il soit bien lyés; et puis quant il sera bien liés si le tirés arriere du feu.

**Pour** faire celui de goulles prennés de oyle cler et bien affiné et le mectés en belle casse eschauffer bien et fort; et puis prennés vostre or cannete et lancés par dedans et le menés a une belle cuiller perciee et puis le coullés a ung canton /60v/ d'estamine dedans ung beau plat; et prennés vostre amidon et le coulés avecques le boullon en quoy devés faire le mangier de goulles, et puis filer en vostre lait en broyant tousjours ou pot en quoy faictes vostre mengier de goulles; et quant il sera bien liés si prennés vostre couleur et y mectés de la diste couleur par bonne maniere tant qu'il soit sur la couleur de goules.

**Ou**<sup>193</sup> **blanc mangier parti** d'argent si prennés vostre amydon et le desfaictes ou lait et le coulés a l'estamine et puis le liés bien fort et ferme.

**Et, ainsi** fait lesdiz quatre mengiers partir, pour en servir si mectés en ung chescun plat desdiz quatre mengiers, c'est assavoir le mengier d'or, puis celluy de /61r/ goulles de costez, dessoubz celluy d'azur, et après celluy de l'argent; et quant il sera ainssi parti et mis par beaulx platz ainsi comme est devisé, sy ayés vostre dragiee et sur chescune coulleur dudit mangier parti si mectés la dragiee que lui appartient.

**Pour le soupper** de poysson: et premierement le rost de brocheriaux et de palleys, et cela se donne au verjust verd de l'oyselle et la soupe blanche d'amendres; et avecques ce la gellee de poyssons<sup>194</sup>, et le poysson blanc de mer et

<sup>190</sup> *oelle*: l'e du milieu du mot a été ajouté.

<sup>191</sup> *qu'il a*: ms. *quj la*.

<sup>192</sup> *retenue*: le scribe a clairement écrit un *c* dans le mot plutôt qu'un *t*.

<sup>193</sup> *ou*: ms. *on*. La forme dialectale *ou* pour « au » est assez commune dans le manuscrit; cf. *cunins ou saupiquet* au f° 34r.

<sup>194</sup> Dans le recueil d'EBERHARD (n° 22), la gelée se fait d'un brochet: « Vonn hechtenn wirt garr schonns und lawters gestanndenn... ».

de eaue douce; et encor plus, une sorengue d'anguilles brune et ung beau bullir lardés de tenches, et poissons friz au beau saupiquet.

**34. Et pour donner entendement a celui qui fera la sorengue**<sup>195</sup> si prenne ses anguilles et les amorche<sup>196</sup> tres /61v/ bien en belle eaue chaude et puis les lance en belle eaue fresche et les lave tresbien en .iii. ou en .iiii. eaues; et puis, que vous ayés vostre dreceur beaux et nect et les mectés par dessus et puis les appareillés et affaités bien et nectement et leur trayés les boyaux et mectés par beaux trençons; et, en les transonnant, mectés les tronssons en belle eaue fresche et les lavés tresbien et puis les mectés esgouter sur le dreceur beau et nect; et selonc la quantité que vous avés si prennés olle ou chaudiere belle et necte pour le cuire dedans. Et puis prennés des oingnions selon la quantité que vous avés d'anguilles et les plumés, lavés et chapplés bien et appoint; et puis prennés de bon oylle bel et nect a une belle casse et souffrizés ung pou voz oingnions, et puis lancés par dessus vostres anguilles et cela frizés tout ensemble sur belle brase. Et prennés de pain blanc selon la quantité que vous /62r/ avés a faire de potagerie et le mettés par belles lesches et le mectés roustir sur le gril tant qu'il soit bien rous comme brun, et le mectés tremper a la puree des poys et du vin claret plus fort que vous hayés, et le goustés d'un petit de vin aigre; et puis prennés voz especes selon la quantité de vostre boullon<sup>197</sup>: cynamomi, gingibre, granne, poyvre, giroffle, et sela<sup>198</sup> coulés tresbien selon la quantité de vostre boullon et lancés par dedans vostres anguilles; et du sel et de toutes autres choses par raison.

<sup>195</sup> Plat bien connu aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. Cf. *Une soringue* dans le *Viandier* (p. 97; version imprimée, p. 154) et dans le *Menagier* (§ 127; p. 173); *Sore sengle et Elys in sore* (AUSTIN, pp. 25 et 89). Pour celui qui est responsable du manuscrit valaisan du *Viandier*, le mot *soringne* a une valeur générique: «Une soringne de haste menu de porc» (Sion, Bibliothèque cantonale du Valais, ms. S. 108; *Une sorvigne* selon PAUL AEBISCHER, *Vallesia*, 8 (1953), p. 87); pour les manuscrits de la Bibliothèque Nationale et du Vatican, c'est plus simplement *Une vinaigrette* (p. 82). Le terme *soringue*, d'origine germanique selon GREWE (*Sent sovi*, p. 55), désigne un plat dont la viande est frite (prov. *saurengar*, cat. *sosengar*): «Si vols ffer sosengua a conils o a lebres ho qualque carn te vuylls, molto, vadell, cabrit, sien ffetes peces menudes, e sien sosenguades, ho en altra manera apellades sofrites, ab greu de cansalada, ho en holi ho en sagi» (ch. 81). Une cuisson à l'eau au préalable, ou un rôtissage, selon la nature sèche ou humide de la viande, est facultatif, mais des oignons accompagnent toujours la viande dans la poêle. Dans un dernier temps la viande est bouillie dans un bouillon épicé additionné de vinaigre et d'un ingrédient qui assure la liaison.

<sup>196</sup> *amorche* (une anguille): cf. *esmorche* (une lamproie) aux ff° 53r et 70v. Les mots ne sont attestés par aucune autre œuvre de cette date. Voir l'étude approfondie du «Moyen français *esmorcher*: de la langue littéraire à l'étymologie» par M. ALBERT HENRY dans la *Revue de linguistique romane*, 48 (1984), 323-339. Dans le *Guter Spize* on lit, «Nim frische ele und wasche in abe den slim mit kalter aschen...» (n° 18). Au début de la recette pour Une soringue dans le *Viandier* (p. 97) on lit, «Eschaudez ou escorchiez l'anguille, puis coupez par tronçons...»; de même dans le *Menagier de Paris* le texte pour cette recette débute par «Estauvez ou escorchiez, puis tronçonnez vos anguilles...». *Eschauder* et *estauver* représentent deux façons d'exposer la peau de l'anguille à la chaleur afin de la nettoyer de son limon; on *eschaude* l'anguille en la plongeant dans l'eau bouillante; on *estauve* (mod. *étuve*) en l'exposant à la vapeur seule de cette eau (voir la note de PICHON dans le *Menagier*, p. 171, n. 5). On peut procéder ou pas au dépouillement de l'anguille mais on a le choix du traitement préliminaire: «Escorchiez: *id est* estauvez ou escaudez» (*Menagier*, § 122; p. 171).

<sup>197</sup> L'addition de ce boullon reste implicite; cela allait de soi pour tout cuisinier qui préparait une *sorengue* de n'importe quelle viande.

<sup>198</sup> *sela*: en deux mots dans le ms., comme c'est d'ordinaire le cas pour *cela*.

**35. Ung beau** boullir lardez de tenches<sup>199</sup> : et pour donner entendement a celluy qui fera, qu'il hait selon la quantité que luy sera donnee belles, grosses tenches fendisses qu'il en puisse faire en chescune part troys pieces, et aussi qu'il hait grosses anguilles salees ; et quant ces anguilles seront escorchiees si prennés par beaux trott long et grant pour faire lardons pour larder les pieces des tenches. Et puis prennés du pain blanc et le roustissés et mectés tremper en bon vin claret ; et prennés d'espices : gingibre, granne, poyvre, du giroffle, et ung petit de /62v/ saffran pour lui donner couleur, et coulés cela et l'agoustés de verjust. Et quant vous haurés mis vostres pieces de tenches lardees en poilles ou olles belles et nectes pour les cuire, si lancés vostre boullon dedans et le agoustés du sel et de verjust bien et appoint.

**Encor** plus, poisson de mer ou de eaue doulce qui soit bien frit appoint, et faire ung beau saupiquet par dessus.

**36. Et pour** donner entendement a celui qui fera le saupiquet si prenne d'oignons et les appareille tresbien et mecte par belles trenches et mucelees<sup>200</sup> tresbien minut ; et puis qu'il hait son oille tresbien affiné et puis souffrire ses oignons dedans /63r/ bien et appoint, et puis les pure de l'oyle qui n'y en demeure point. Et puis si prennés une olle belle et necte et puis prennés de tresbon vin et mectés dedans selon la quantité du poisson qu'il aura frit ; et puis prenne ses espices : gingibre, granne de paradis, saffran, du poyvre — et de toutes ces choses mectés par mesure selon la quantité du poisson qui se devra mengier audit saupiquet ; et qui le gouste de vin aigre bien et doucement, et du sel aussy.

**Pour** l'endemain, la dinee pour ceulx qui ne mangent nulles chars : la saleure de grosses anguilles, grosses troictes salees, et de pallees et les arencs ; en autre plat appart les oefs en brase<sup>201</sup>, les porreaulx blancs, la puree es soupes, ung broet georgé sur poysson frit, une gravé de trippes de poissons arroiés sur le poysson frit, et les naveaux. /63v/

**37. Et pour** donner entendement a celui qui fera le broet georgé<sup>202</sup>, si prenne la quantité d'amandres selon la potagerie qui devra faire et si les face plumer

<sup>199</sup> C'est le plat qui s'appelle *Ung boulli lardé de tenches jaune a la soupe* trouvé plus tard aux ff° 110r et 113r ; en effet Chiquart dit d'ajouter *ung petit de saffran pour lui donner couleur*. Le *Viandier* ne contient qu'un Bouilly lardé fait de n'importe quelle « chair ou veneison » (p. 79), c'est-à-dire viande domestique ou sauvage. Pour le *Menagier de Paris* le Bouilly lardé ne se fait que « de veau, de chevreuil ou cerf » (§ 80 ; p. 153). Ce Boullir lardez de tenches dans le *Fait de cuisine* constitue le pendant « poisson » de la Chyvrolee de cerf (Recette 13).

<sup>200</sup> *mucelees* : dans le *Viandier* (ms. du Vatican) un verbe qu'on trouve régulièrement dans ce contexte c'est *micier* et *missier* : « de l'ongnon menu missié » (pp. 79, 82 [2 fois], 83, 97 [2 fois], 103 et 108) ; « missier ongnons les plus menuz que on pourra » (p. 118). Le ms. de la BN porte *mincier* (p. 4 et peut-être p. 10) que PICHON et VICAIRE glosent erronément « couper en petites rondelles » (p. 4, n. 3).

<sup>201</sup> Dans le *Menagier* on lit : « Oeufz perdus : Rompez l'escaille, et gectez moyeuilx et aubuns sur charbons, ou sur bresse bien chaude ; et après les nectoyez et mengier » (§ 226 ; p. 208).

<sup>202</sup> Le Broet georgé sur poysson frit serait une version « poisson » du Brouet georgié pour poulaillie décrit dans le *Viandier* (p. 82) et dans le *Menagier de Paris* (§ 103 ; p. 163). Les deux versions ne se ressemblent cependant pas de très près. La couleur indiquée par la qualification de *georgé* serait un rouge jauni : *et saffran ung pou pour lui donner la couleur dudit broet* (f° 63v). Cf. *gueules* et la note suivante.

tresbien et laver bien et adroit et nectement broyer, et la puree de poys blancs qui les traysoit et qu'il agouste de bon vin et de verjust blanc. Et si prenne des especes : gingibre blanc, granne de paradix, et ung pou de cynamomy et non pas tropt, noix muscates, de giroffle et de poyvre ung pou, et de saffran ung pou pour lui donner la couleur dudit broet<sup>203</sup> — et qu'il n'y en ait pas tropt — et du sucre grant quantité selon le boullon qui sera ; et qui le gouste bien en tout, et du sel. Et quant ce viendra au drecier si le metés sur les platz /64r/ du poysson frit et si ne obliés point la dragiee que se doit semer par dessus.

**38. Pour** faire le dit gravé<sup>204</sup> si prennés du pain et le trenchés par rouelles et le metés roustir sur le gril en tant qu'il soit bien sur le rous ; et que vous ayés vostre puree de pois grant foyson et bon claret, et que vous haiés ou jarle ou tine ou cornue selon la quantité que en ferés en quoy vous metés tremper vostre pain, et du vin aigre pour aguiser — et vous gardés du tropt. Et puis prennés voz especes : cinamomy grant foyson, gingibre blanc et mequin selon la quantité, granne de paradis, giroffle, noix muscates, macis et garinga, et ung pou de /64v/ poyvre — et de ce metés par bonne mesure, et du sel aussi. Et prennés les tripes des poissons fres et les fendés, nectoiés et lavés tresbien et appoint et metés cuire, et quant elles seront cuites si les tyrés dehors et taillés par minis<sup>205</sup> des ; et sy hayés de oignons taillés minument, et faictes que vous ayés de bon oyle affiné, et lesdiz oignons et trippes souffrisés bien et appoint tout ensemble, et puis les esgoutés de l'oyle ; et puis lesdictes tripes et oignons metés dedans vostre gravé dessusdit. Et puis prennés vostres poissons, tant de mer comme de eaue douce, qui vous est ordonné pour cecy et les aloés par beaulx platz sur vostre dreceur et puis dudit gravé metés par dessus.

**Pour** le soupper de ceulx qui ne menguent point /65r/ de char : le poisson blanc en lieu de roust, ung broet de verjust sur le poysson frit, les tortres parmeysines, le poisson frit et le saupiquet sus, et ung boullir lardé de grosses tenches.

**39. Pour** donner entendement a celui qui fera ce broet de verjust<sup>206</sup>, qu'il hait de bonnes amendres bien broyees, et qu'il hait de bon pain blanc et qui le pare bien et mette tremper en bon vin blanc et verjust selon la quantité du potaige qu'il fera ; et puis prenne ses amendres bien broyees et ses especes, bon gingibre

<sup>203</sup> *la couleur dudit broet* : dans la recette pour Ris engoullé, le *Viandier* dit d'ajouter *du saffren pour le roussir* (p. 93). Pour la couleur de ce *Broet georgé*, le *Menagier* indique que « doit ce potage estre brun de sain » (§ 103 ; p. 164). Par contre, parmi les mss du *Viandier*, celui du Vatican dit « blanc brun », tandis que ceux du Valais et de la Mazarine disent seulement « blanc » : il est probable que le sens de ce *blanc* devrait être « doux », *blant* en afr.

<sup>204</sup> C'est-à-dire le Gravé de trippes de poissons mentionné dans le menu au f° 63r. C'est le Gravé de loche et le Gravé de perche du *Viandier* (pp. 97 et 10) et du *Menagier* (§ 128 ; p. 173). C'est aussi la recette qui se trouve dans le *Libro della cocina* (p. 47) sous le nom de *De l'interiori e budelli di pesci*.

<sup>205</sup> *minis* : il n'y a que trois traits entre le premier *i* et *s* ; lire *menus*.

<sup>206</sup> Le *Viandier* et le *Menagier* offrent des préparations à base de poullaille où le verjus prédomine : Brouet de verjus de poullaille ou de tel grain comme vous voudrez (*Viandier*, p. 84) ; Brouet de vertjus et de poullaille (*Menagier de Paris*, § 111 ; p. 167).

blanc, granne de paradis et ung pou de poivre — et de ces choses tout par rayson — et tout ce coule a l'estamine et mectés boullir en ung beau pot. Et quant il sera temps de drecier si le portés ou /65v/ dreceur et soiés bien advisés du sel ; et puis ordonnés vostres poyssons par baux platz et dudit boullon lancés par dessus.

**40. Or je, Chiquart,** vueil donner a entendre a celluy qui sera ordonné a fayre les tortres parmeysines de poyssons<sup>207</sup>, qui prenne les ventrechtes de tons s'il est en lieu ou il puisse avoir poissons de mer, et si non qu'il prenne tant plus de celluy de eaue douce, c'est assavoir grosses carpes fendisses, grosses anguilles et luzc gros fendis, et de cela prenne tant grant quantité que il lui sera ordonné a faire desdictes tortres ; et prennés de raisins confitz, prunes, figues, dactes, pignions<sup>208</sup>, et de cela prennés<sup>209</sup> d'une chascune ce que luy semblera de prendre selon la quantité desdictes /66r/ tortres ; puis<sup>210</sup>, pour lesdictes tortres, qui<sup>211</sup> soient despiecés, nectoiés et lavés et mis cuire bien et nectement ; et, estre bien cuis, si le tirés hors sur belles et nectes tables ou postz et qui soit estaillés des ossees et des arrestes tresbien et appoint affin qu'il n'y demoure nulz ossellez<sup>212</sup>, et si les chapplés bien et minument ; et les raisins dessusditz soient tresbien espicollés, le pignions tresbien nectoiés, les figues, prunes, et dactes soient taillees par minuz dees ; et, toutes ces choses ainsi faictes, fors le grein<sup>213</sup>, soient tresbien lavees en vin blanc et esgoutees, et puis les meslees avecques le grein du poisson dessusdit. Et encour plus fault avoir, selon la quantité desdictes tortres que avés a faire, que vous hayés de Percy, de margellaine et de salvi, et d'une chescune herbe et de ceste herbe la quantité /66v/ selon la force d'une chescune, c'est assavoir du Percy mais et des autres mains ; et qu'elles soient bien nectoyees, lavees et tresbien achiees et puis les mesclés avecques le grein dessusdit. Et, estre ce fait, ayés de bel oyle cler et nect et bien affiné et puis ayeés une belle poille grande et necte et soit assise sur beau feu cler et tout cela mectés dedans, et que vous ayés ung bon compaignion atout une belle, grande et necte cuillier qui mene tresbien et fort par ladicte poille ; et faictes que vous haiés vostre lait d'amendres bien espés et coulés par l'estamine, et de l'amidon grant foyson selonc la quantité des tortres que vous avés et mectés tout dedans pour le lier ; et puis mectés voz especes parmy vostre

<sup>207</sup> *tortes parmeysines de poyssons* : ce plat est pareil aux *Tartes of Fyssche* qu'on trouve éditées par AUSTIN (p. 47), et dans la *Forme of Cury* (n° 170) ; cf. aussi la *Torta de pesse* dans le *Libro per cuoco* (p. 91). Les Tortes parmeysines de poyssons constituent plus tard un entremets dans le banquet maigre (ff<sup>b</sup> 110r et 113r).

<sup>208</sup> *pignions* : ms. *pigmons* ; de même plus loin au f° 66r.

<sup>209</sup> *prennés* (ou *preennes* ?) ... *ce que luy semblera* : l'exhortation du début de la recette (*qu'il prenne*) se change en impératif ; on lira *que vous hayés* dans quelques lignes.

<sup>210</sup> *puis* : ms. *pris*.

<sup>211</sup> *qui* : « qu'il » — ce sont les poissons.

<sup>212</sup> Malgré l'attention des cuisiniers médiévaux, ces *ossellez* restaient cependant très communs dans les mets présentés devant les grands. On lit dans un manuel de conversation de ce temps que les jeunes qui servaient à table devaient en débarrasser la table constamment pendant un repas : « Nettiez souvent partout la table des miettes du pain, ou des aresques des poissons, ou des oschelez de quelque chair ; se les prens devant les gens de la droite main, puis les mes en ta senestre main, et quant les mains seront plaines, dont les jettez en ung corbillon » (JEAN GESSLER, *Livre des mestiers de Bruges et ses dérivés*, Bruges, 1931 ; IV, 63).

<sup>213</sup> *fors le grein* : c'est-à-dire, avant que ces fruits ne soient ajoutés au poisson haché.

grein tousjours en broiant et menant parmy la poile, c'est assavoir gingibre blanc, granne de paradis et /67r/ du poyvre pou, et du saffrant qui lui donne couleur, et du giroffle entier et du succe pisié en poudre grant foyson, et du sel pour raison. Et faictes que vous partissiés<sup>214</sup> ait fait bien et appoint les crotelletes desdictes tortes et, estre faictes, si prennés de la farce dussusdicte et mectés en chescune ce que s'en devra faire. Et puis faictes que vous haiés tres grande quantité de bons et beaux trençons d'anguilles belles et bonnes qui soient bien et appoint cuictes en eaue et, estre cuictes, mectés les frire et essuier en de bel oyle et necte; et, estre frit, si en tirés dehors les arestes; et puis en une chescune torte si en mectés troys ou .iiii<sup>e</sup>. tros, l'un cza et l'autre la, entant qu'ilz ne soient point ensemble; et puis couvrés les tortres et mectés ou four et, estre cuictes, mectés les par voz platz et en alés servir. /67v/

**Et se** ainsi estoit que la feste dessusdicte durast plus desdistz deux jours si prenne on des viandes, souies et entremés yci ensuyvans escrips.

**Et premierement** ung paté coquart, le chappon pelerin, une froyde sauge, une calaminee, une calunefree de perdrix, le paté nurry, les roseoles, ung chaut mengier party, ung morteyruel<sup>215</sup>, les espalles de moustons verdes qui soient mengees a la saulce du sanc desdictes espalles, le bourbulleys de cenglier, les martoxes, une vinaigrete, une jense, ung broet grué de chappons, les testes de caprilz dorees, la fraze, une gratunee, une autre gratunee d'Espaigny, les espalles de mouston farciees et dorees. /68r/

**41. Et pour savoir** quel est et desquelz choses se fait et doit faire le pasté coquart<sup>216</sup> et coment, si prennés du beuf et de la belle gresse du roignion du beuf et cela soit haché bien minu, et qu'il se prenne garde quant se despiecera le beuf qu'il hait toutes les medulles et puis mectés dedans son pasté; et puis prenne ses especes bien et appoint, c'est gingibre, granne, de saffran<sup>217</sup> et du sel, et de toutes cestes choses par mesure. Et que le patissier soit bien advisé de fayre la croste dudít patil si grant, bien et honnestement par pluseurs enchastres si grans que [en] ung chescun s'i mecte cela que on divisera de quoy: ou meilleur soit logié le pasté de beuf<sup>218</sup>, a l'autre enchastre soit mise une lamproye, et en l'autre enchastre soit mis ung orsons<sup>219</sup> jeune d'aute gresse, et en l'autre enchastre soit

<sup>214</sup> *vous partissiés*: lire *vos pastissiers*. Cf. *patissier*, f° 68r.

<sup>215</sup> Le Chaut mengier party et le Morteyruel paraissent dans cette liste comme des plats distincts, mais selon le début de la Recette 52 ce sont deux noms pour la même préparation: «... le chaut mengier partir, qui autrement s'appelle morterieux» (f° 77r).

<sup>216</sup> Le nom de ce plat paraît désigner une œuvre de fantaisie; il semble d'ailleurs être inconnu dans les autres œuvres culinaires de l'époque.

<sup>217</sup> *granne de saffran*, ou *granne* (de paradis), *de saffran*? Cf. *granne ... du saffran*, f° 76v. Le mot *granne* seul désigne «graine de paradis» ailleurs dans le manuscrit. Cependant, dans MIGUEL GUAL CAMARENA, *Vocabulario del comercio medioeval*, Barcelona, 1976, p. 412, on trouve que le mot *grain* seul pouvait désigner le *grain de saffran*.

<sup>218</sup> Les différents compartiments alternent entre viande et poisson. Ce premier plat des mets supplémentaires continue donc, à lui seul, à offrir un choix à ceux qui mangent «gras» et à ceux qui mangent «maigre».

<sup>219</sup> *orsons*: comprendre *oisons*.



mis ung saumon, et en l'autre soit /68v/ mis ung pignon<sup>220</sup>, et en l'autre soit mis pallees, en l'autre de pititz oysellons qui soient farciz de fromaige de guein et de medulles de beuf, en l'autre enchastre de gros tros de belles et grosses enguilles fresches et de perdrix, en l'autre gros tros de troicte fresche, et en l'autre enchatre et derrenier — se vous n'y voulés plus d'autres choses — chappons de pallier gras.

**42. Or est** necessaire de savoir les saulces que appartiennent a mengier cest pasté, c'est assavoir la lamproye a la saulce lamproye<sup>221</sup>: et pour donner entendement ou saulcier qui fera lesdictes saulces, si prenne son pain blanc selon la quantité qui fera et le roustisse bien et appoint, et qu'il hait du meilleur vin aigre par raison; et puis prenne ses especes: cynamomy, gingibre blanc, grane de paradis, giroffle et non pas tropt, /69r/ nois muscates, macys, garingal, et de toutes cestes especes si mette et coule avecques son pain et y mette ung petit de sel, et le mette boullir, et y mette ung pou de sucre dedans. Et quant on portera le pasté si service on avecques l'autre salserie, par **43.** la salce de l'oison et chapon de paillier, la jance<sup>222</sup>: et pour donner entendement a celui qui fera ladicte jance si prenne ses amandres selon la quantité qu'il en vouldra faire, si les plume tresbien et nectement et si les mette au mortier broyer tresbien nectement; et selon la quantité de ladicte saulcerie si plume des aulx selon ce qu'il en fera besoing, et qu'il n'en y mette pas tropt; et si prenne bon vin blan et le verjust, de gingibre blanc, de granne de paradix et si la coule tout ensemble et mette du sel dedans, et non pas tropt, et puis mectés la boullir en une belle et necte olle; et puis en drece pour servir avecques leditz pastel. /69v/

**44. Pour** le saumon et pour la troycte; la cameline<sup>223</sup>: pour donner entendement ou saulcier qui la fera, prenez son pain blanc selonc la quantité qu'il en fera et mette roustir tresbien sur le gril, et qu'il haye de bon vin claret du meilleur qu'il pourra avoir ouquel mette son pain tremper et du vin aigre par bonne mesure; et prenne ses especes, c'est assavoir cynamomy, gingibre, granne, giroffle, du poyvre et pou, macys, nois muscates et ung pou de sucre, et cela mesler avecques son pain et ung pou de sel; et puis en drecés a vostre vouloir.

**Les pijons**, au sel menu, les oyssellons portent leur saulce<sup>224</sup>, l'anguille, au verjust verd de l'oyselle.

<sup>220</sup> Ms. *saumon* avec *piion* au-dessus.

<sup>221</sup> C'est une sauce utilisée dans un plat que le *Viandier* appelle Lamproye fresche a la saulce chaude (p. 95).

<sup>222</sup> Cette *jance* doit servir de sauce de présentation pour ce grand Pasté coquart de même que pour les sections de ce pâté qui contiennent l'oison et le chapon. C'était en effet une sauce d'un usage assez varié et de variétés multiples; dans le seul *Viandier* on en trouve quatre espèces selon les ingrédients (Jance de lait de vache, etc.). L'ingrédient fondamental en est toujours le gingembre. La Jance de Chiquart ressemble à la Jance aux aulx du *Viandier* (p. 34) et du *Menagier* (§§ 287 et 288; p. 234), mais Chiquart ajoute des graines de paradis. Dans le *Recueil* (n° 36) on lit: «A grosse poulaillie, de la jansse d'amendes de gingibre blanc et de verjust.»

<sup>223</sup> Sauce non bouillie à base de cannelle mais dont le nom vient de sa couleur de poil de chameau (voir la note 186). On trouve la même sauce dans le *Viandier* (p. 109) et dans le *Menagier* (§ 271; p. 230); cf. aussi la *Camellina* dans l'*Opusculum de saporibus* de MAGNINUS MEDIOLANENSIS (éd. THORNDIKE, p. 188).

<sup>224</sup> C'est-à-dire: sont servis dans leur propre jus.



**Et se soit** tresbien advisé le maistre qui fera ledit /70r/ pasté qui hait ses bonnes especes, gingibre blanc, granne de paradis et ung pou de poivre, de saffran pour donner couleur, et si l'atremper<sup>225</sup> du sel par pincer tout le grein dudit pasté dessusdit.

**Et si soit** aussi ledit maistre bien advisé qu'il hait de bon porc gras une petite piece belle et necte, et que soit pourbullie, de quoy il face de trenchés longues desquelles en facent<sup>226</sup> ledit pasté, et en mette deux qui soient tout du long de l'oyon et aussy sur le chappon et sur les pijons.

**45. Et pour** donner entendement a celluy qui fera le chappons pellerin<sup>227</sup> si plume ses chappons gras et les appareille tresbien et nectoie pour embrochier ; et s'il estoit en la sayson que on /70v/ peust finer de lamproyes, pour ung chappon qui vous sera ordonné si faictes que vous haiés une lamproye, et se vous n'estes en la saison si faictes que vous haiés anguilles grosses et fresches pour faire les bourdons des chappons pellerins ; et quant voz chappons seront bien embrochiés en hastes biaux<sup>228</sup> et nectz si prennés voz lamproyes et les esmorchiés et nectoyés bien et appoint, et ostés la langue et lavés bien et nectement. Et puis ung chescun chappon soit cingz<sup>229</sup> et environné de sa lamproye (si vous n'en povés tant avoir si faictes de grosses anguilles ce que eussiés fait de lamproyes, et que par devant elles soient bien esmorchiees, nectoiés et lavees) ; et si les faictes tenir tout environ dudit chappon a bonnes, nectes et jolies brocheletes ou lieures et, ainssi estre appareillies, si les mettés au /71r/ feu pour roustir ; et si faictes que la place par dessoubz soit belle et necte et puis mettés<sup>230</sup> de beaux platz d'argent pour recevoir et recueillir les gresses que tomberont et cherront dudit chappons et lamproye — et se vous n'avés tant de platz si mettés de casses belles et nectes. Et entretant comme vous appareillés voz chappons, lamproyes ou anguilles si mettés bullir bien et nectement bonnes pieces de beuf, des os meulles et du mouston, et dudit bouillon mettés par lesditz platz d'argent et casses que recevent la gresse et sanc des lamproyes esquelles se fera la daudina<sup>231</sup>. Et quant voz chappons seront bien cuitz se advisés d'avoir une ayse que soit bien necte, ou cornue ou autre ayse, pour adviser que quant voz chappons seront bien cuitz et vous les tirérés dehors de l'aste qu'il n'en ait point qui perde son /71v/ bourdon, c'est assavoir sa lamproye. Et quant voz chappons seront tirés si prennés ung beau pot qui soit bien nect et prennés une belle estamine et collés en vostre beau pot ce que avés receu audit platz d'argent et casses desdiz chappons et lamproies ;

<sup>225</sup> *l'atremper* : ms. *la tremper*.

<sup>226</sup> *facent* : lire *farcent* (cf. *faces* pour *farces*, f<sup>o</sup> 17v), « ... et qu'il en introduise dans ledit pâté... ».

<sup>227</sup> Même plat dans la *Fleur de toute cuisine*, ff<sup>o</sup> 11r-v. On verra le pendant « poisson » de cet entremets parmi les menus du banquet préparé par Chiquart : *Lucs dorés pelerins* (f<sup>o</sup> 109v).

<sup>228</sup> *biaux* : forme dialectale ou orthographe peu commune chez Chiquart. On pourrait également, mais non sans difficultés d'ordre phonétique, lire *viaux*, ce qui désignerait des brochettes qui ne risqueraient pas de passer au poulet le goût de leur sève.

<sup>229</sup> *cingz* : « ceints ».

<sup>230</sup> Les mots *et puis mettes* sont répétés.

<sup>231</sup> La *daudine* est une sauce à base de graisse de rôti et au goût de verjus ; on lit dans le *Viandier* imprimé (p. 178) une recette d'une des versions possibles. Voir aussi *Viandier*, pp. 88 et 91.

et se vous veoés qu'il n'y ait assés de boullon pour faire ladicte daudine, si le alongier de vostre bel boullon de beuf; et si prennés de gingibre blanc et ung pitit de granne et le agoustés de verjust — et qu'il n'en y ait pas tropt — et du sel aussy; et faictes que vous ayés de bon Percy et le faire effoiller, et que vous haiés vostre pain de bouche et faire voz belles lesches pour roustir, et faictes que vous haiés de tresbon fromaige de Cranpone ou de Brie ou de meilleur que fere se pourra; et des lesches de vostre pain roustir trenche chescune en troys lesches /72r/ et puis les alloés par voz platz et du fromaige par dessus, et puis lancés de vostre boullon par dessus. Et quant ce viendra au drecier si service on desdictes soupes et en autre platz mectés lesdiz chappons pelerins.

**46. Or reste** a savoir a quelle saulce on doit mengier les chappons pelerins: les chappons pelerins se doivent mengier a la jansa, et pour advisé le saulcier qui la doit faire si prennés de bonnes amendres et les plumés et nectoiés tresbien et broyés tresbien; et prennés de la mie du pain blanc selon la quantité qu'il en fera besoing, et qu'il haît du meilleur vin blanc qu'il pourra finer en quoy il mecte tremper sa mie de pain, et du verjust; et quand ses amendres seront bien broyés si mectés ung petiz /72v/ d'aillez broyés parmy; et prennés de gingibre blanc et de granne selon la quantité que il fera besoing de salce, et tout cela coullés ensemble et le traisés audit vin blanc et de verjust ung pou et de sel aussy, et si la mectés boullir en pot beau et nect.

**Et se les** bourdons sont lamproyes si face la saulce lamproye par la maniere que dessus est divisé ou pasté de lamproye <sup>232</sup>.

**Et si sont** anguilles, les aillés vers faitz d'oyselle et de verjust.

**47. La calunafree** de perdrix <sup>233</sup>: celui qui la fera sy prenne ses perdrix et les nectoye bien et appoint et les reffaïre et larde tresbien et puis les embroche et /73r/ roustisse tresbien et appoint; et quant elles seront rousties si les tirés sur une belle et necte postz, et puis les prennés l'une après l'autre et les taillés par beaux membres et layssés les alleyrans entiers et le blanc taillés bien minut ainsi comme on le tailleroit devant le seigneur, et mectre cela en beaux platz d'argent — et sy n'avés tant de platz d'argent si les mectés en une poille belle et necte. Et prennés de la camelline grant foysen et en mectés par maniere qui se baigne tout, et y mectés de moustalde tant seulement que il luy donne gust, et y mectés de verjust qui se baigne tout. Et selon que vous avés du grein prennés des rignions <sup>234</sup>

<sup>232</sup> Ce serait au f° 68r.

<sup>233</sup> Dans le *Menagier de Paris* une recette intitulée Calimafree ou saulce paresseuse est composée de moutarde, de gingembre, de vinaigre et de verjus (§ 285; p. 233). Elle est servie avec une carpe ou avec un chapon. Ni BRERETON et FERRIER ni PICHON n'indiquent que les divers manuscrits du *Menagier* montrent de l'hésitation dans l'orthographe de ce mot. Pour Jehan de Dudens, par contre, il n'est jamais question d'un *i* dans le mot, bien que au f° 67v l'*i* est clairement marqué d'un trait dans le mot *calaminee* qui précède *calunefree*. La Galimafree du *Viandier* imprimé (éd. PICHON et VICAIRE, p. 168) et de la *Fleur de toute cuisine* (f° 25) est un plat de pouaille ou de chapon pareil à celui du *Menagier*.

<sup>234</sup> *rignions*: erreur pour *oignons*? Le Tremollete de perdrix utilise les *mons et feies* de l'oiseau. L'oignon par contre se frit régulièrement avant de devenir un ingrédient culinaire. On vient de noter dans la recette pour le Pasté coquart qu'on doit prendre « de la belle gresse du roignon du beuf et cela soit haché bien menu... » (f° 68r).

et les chapplés tresbien minument et mectés dedans, et du sucre, et si le goustés du sel par bonne maniere; et puis le mectés boullir. /73v/ Et puis quant ce viendra au drecier si la despensés par beaulx platz par bonne ordonnance.

**48. Pour donner entendement** a celluy qui fera la calaminee et la froyde sauge<sup>235</sup> si prenne sa poullaille selon la quantité que luy sera ordonnee a faire desdictes saulces, et de porcellet de lait prennés aussi, et cela prennés et appareilliés et nectoiés bien et appoint; et les poullailles mectés par cartiers et les porcellos par belles petites pieces, et de cela lavés bien et nectement, et puis le mectés cuire en une belle et necte chaudiere, et du sel selon la quantité que luy sera ordonnee a faire. Si prennés des oeufs grant foison et mectés cuire en une belle chaudiere et si les cuisés qu'ilz soient durs; /74r/ et puis prennés du pain blanc qui soit bien parés et trenchiés et mis en cestes .ii. cornues selonc la quantité qui fera besoing pour lesdictes saulceries; et puis prennés les moyeux des oeufs et mectés tremper avecques le pain en la cornue en quoy ferés la calaminee. Et puis prennés vostres especes selon la quantité que ferés de la dicte saulce, c'est assavoir gingibre blanc, granne de paradis, de poyvre, de saffran et de sucre, et du verjust selon la quantité de la saulserie, et du sel; et faictes la saulce bien espesse, et collés cela bien espés entant qu'elle ne se mesle point avecques l'autre.

**49. Et pour** vous donner a entendre comme vous ferés la froyde sauge<sup>236</sup> si faictes que vous haiés grant foison de percy, grant foison de salvy, et qu'ilz soient bien /74v/ deliez et lavés et esgoutés et broyés tresbien, et si en broyés tant grant quantité qu'elle soit bien verd; et quant elles seront bien broyees si les meslés et mectés avecques vostre pain. Et puis prennés voz especes, c'est assavoir gingibre blanc, granne et du poyvre et coulés tout cela, et agoustés du vin aigre et du sel et le coulés tresbien espés. Et quant vostre grein sera bien cuit si le tirés hors sur belles postz et tables belles et nectes, et puis partissés ledit grein, c'est assavoir la poullaille d'une part et d'autre part les pieces du porcellet, et tant que quant viendra au drecier si mectés en ung chescun platz quatre pieces dudit grein, c'est assavoir ung quartier de poullaille et une piecete dudit porcellet sus et en la moytié d'un chescun plat, et en l'autre partie autretant; et en chescun plat en l'une part si mectés de la calaminee et l'autre part a cousté de la froyde sauge. /75r/ Et puis prennés du blanc des oeufs et les taillés par menuz dez, puis en semés

<sup>235</sup> *la calaminee et la froyde sauge*: ce sont deux sauces distinctes, dont l'une est bouillie et de couleur jaune, et l'autre est non bouillie et verte; elles accompagnent deux viandes également diverses mais blanches. Pour le mot *calaminee*, on note qu'un plat dans d'autres sources s'appelle uniformément, avec *s* initial, *Salamine* (plus loin dans le *Fait de cuisine*, f° 110r; le *Viandier* imprimé, p. 147), *Salemine* (*Menagier de Paris*, BRERETON et FERRIER, p. 180, l. 5; p. 183, l. 18; PICHON, pp. 99 et 107), *Salomene* (AUSTIN, p. 21), *Salomono* (*Libro per cuoco*, éd. FACCIOLEI, p. 89) et *Une salaminee* de carpes et de brochetz (*Menagier*, p. 181, l. 32; p. 102). Selon DUCANNE le mot *salsamentum* avait une forme *salamentum*: « condimentum, Gall. sauce ».

<sup>236</sup> Sauce pour poullaille largement connue au moyen âge. Dans les *Enseignements* (l. 19; *Petit traité de cuisine*, p. 214) la Savor verte sur le porc frais est composée « de poivre e de gingembre e de perresil e de sauge, destrempee de verjus ou de vin aigre ou de vin pur ». La Sauce verte du *Viandier* (p. 33) et du *Menagier de Paris* (§ 276; p. 231) n'a plus de sauge, mais la recette d'Une froyde sauge presque identique à celle de Chiquart y paraît: *Viandier*, p. 94; *Menagier*, § 244; p. 215.

sus lesditz platz par dessus la froide sauge; et de la dragiee mectés sur la calunafree<sup>237</sup>.

**50. Encor** plus, les pastez nurriz<sup>238</sup>: et pour donner entendement a celluy qui les feraz si prenne sa belle char de porc selon la quantité qu'il en devra faire et puis prennés les mons et foies des poullailles grant quantité et nectoiés bien et mectés cuire; et prennés une belle et bien<sup>239</sup> necte piece de lart de bacon que soit en bon endroit et mectés boullir avecques; et puis quant son grein sera cuit si le tire dehors sur belles et nectes postz, et mette apart son porc et se le hache bien menu; si prenne les mons et les foies et sa char aschiee et mette dedans et souffrizés cela tout en semble. Et prenne /75v/ ses especes: gingibre blanc, granne de paradix, saffran, succe grant quantité selon la quantité de la farce, et qu'il l'agouste bien du sel et des especes affin que de riens il n'en ait pou ne trop aussi; et des oefs aussy selon la quantité de la farce. Et puis le delivrés ou patissier, et qu'il advise son patissier qu'il face ses crotelletes bien petites et haulteletes pour frire, et faites que vous haiés de saing de porc fres grant foyson de quoy voz poilles soient bien plaines pour frire les pastelz. Et puis faictes que vous haiés ung beau pot tout plein du meilleur et plus fin vin qui se pourra finer, et les mectés boullir sur beau feu cler de charbon et le faictes tant boullir qu'il vieingnie a la moitié et ou tier; et si prennés pain de succe et le faictes rompre et si le mectés dedans selon la quantité de l'ouvrage, et sy n'y a assez /76r/ d'un pain si y en mectés plus ou mains; et sy prennés voz especes: cynamomy, gingibre, de la granne, et mectés dedans par mesure selon la quantité du boullon, et ung petit de sel, et mectés du giroffle entier dedans, une once ou deux ou plus ou mains selon la quantité du julliet ou conserve que avés faicte. Et quant ce vendra au drecier si mectés vostres parties<sup>240</sup> par beaux platz et dudit julliet versés par dessus.

**51. Encor**, rosseolle<sup>241</sup>: et pour donner entendement a celluy qui les fera, selon la quantité qu'il en fera si prenne la quantité de porc fres et despiece par belles

<sup>237</sup> *calunafree*: erreur pour *calaminee*? Dans la garniture soignée de ce mets, on apprécie en particulier le rôle important que Chiquart accorde aux couleurs et son désir de présenter un plat d'apparence alléchante.

<sup>238</sup> On retrouve le nom de ce plat un peu partout dans les recueils de recettes culinaires à cette époque: Pastez norreis (de poissons: *Enseignements*, l. 170; *Petit traité de cuisine*, p. 223), Pastez nourrois (de chair cuite: *Viandier*, p. 128), Pastez norroiz (de foie de morue: *Menagier de Paris*, § 258; p. 223). Les éditeurs modernes ne se risquent pas cependant sur le sens de ce nom. Pour GODEFROY *norrois* est « nordique » ou « scandinave »; la forme *nurriz* semblerait aussi peut-être rattacher le mot à un étymon tel que *nutritus*.

<sup>239</sup> *bien* ajouté en dessus.

<sup>240</sup> *parties*: erreur pour *pastés*, ou participe passé substantifié? Voir *parties* au f° 81v.

<sup>241</sup> Des recettes pour Rissoles se lisent dans la plupart des livres de cuisine du temps de Chiquart, mais on n'y trouve guère d'uniformité. La version qui est transmise par le *Menagier de Paris* (§ 261; p. 225) a des traits en commun avec celle de la *Forme of Cury* pour *Raysols* (n° 152) et du *Liber cure cocorum* pour *Rissheus* (p. 39), mais les trois sont beaucoup moins riches en ingrédients que les Rosseolles de Chiquart. Dans le *Libre de sent sovi*, on trouve de simples *Resoles de paste e d'ous e de fformatge* (p. 150). Le plat a beaucoup de variations dans la cuisine anglaise (voir AUSTIN, *Risschewes*, pp. 43, 44, 45, 85, 93, 97, etc.); d'autres noms représentent le même genre de préparation en italien (voir FACCIOLI: *Rafioli, Pasteri*). « Roisola, roissola: Placentae genus sic dictae a colore subrubido » (DUCANGE).

pièces belles et nectes et mette cuire, et du sel dedans; et quant sa char sera cuicte si la tire dehors sur belles tables belles et nectes et si en tire la coenne et tous les ossés, et puis hasche tresbien minus. Et faictes que vous haiés de figues, prunes, dactes, pignions et raisins confitz; des raisins tirés hors les picolles, et des pignions les croises, et de toutes autres choses /76v/ que ne sont nectes; et puis tout cela lavés tresbien une ou .ii. ou .iii. foyes en de bon vin blanc et puis mectés esgouter sur belles et nectes postz; et puis taillés les figues et prunes et dactes tout par minuz dez et les mescleys par vostre farce. Et puis faictes que vous haiés du meilleur fromaige que fayre se pourra, et puis prennés du Percy une grant quantité qui soit defoilés par belles foilles et le lavés tresbien et le haschiés tresbien parmi vostre fromaige; et puis cela meslés tresbien parmi vostre farce, et des oeufs aussi; et prennés vostres especes: gingibre blanc, granne — et non pas tropt, du saffran, et du sucre grant foyson selon la quantité que vous ferés. Et puis delivrés vostre farce a vostre patissier, et qu'il soit pourveu de avoir fait ses beaux folliés de paste pour faire les doreures<sup>242</sup>; et quant elles seront faictes, qui les vous apporte et /77r/ qui vous soit pourveu de beau saing blanc de porc pour le frire; et quant elles seront frictes, que vous soiés pourveu d'or parti: pour une chescune doreure qui sera, que vous haiés ung folliet d'or pour mettre par dessus. Et quant ce viendra au drecier si les ordonnés par beaux platz et puis lancés du sucre par dessus.

**52. Encor plus**, ung chaut mengier: et pour donner entendement a celluy qui fera le chaut mengier partir<sup>243</sup>, qui autrement s'appelle morterieux<sup>244</sup>, si prenne de la char du porc grant foyson selon la quantité que lui sera ordonnee a faire et sy la nectoye et lave tresbien et mectent cuire, et y mectent du sel; et quant elle sera cuicte si la tirés dehors sur belles et nectes postz, et si en hostés la pel et les ossés et puis la hachés tresbien minut. Et puis prennés de beau pain et mectés /77v/ tremper a vostre beau boullon de beuf, et avecques cela prennés des especes et mectés dedans gingibre blanc, granne de paradis, et du poyvre — et non pas tropt, et du saffran pour lui donner couleur, et le coulés et mectés du verjust et y mectés du vin blanc, et cela coulés tout ensemble et puis le mectés boullir en ung beau pot sur belle brase clere. Et puis le grein mectés souffrire en une belle poelle

<sup>242</sup> *doreures*: ce mot désigne l'enveloppe de pâte qui renferme le hachis de viande et de fruits. Selon l'usage que Chiquart en fait, il semble donc avoir le sens d'enduit ou de revêtement. Dans certaines des recettes anglaises pour *Ryscheweys close & fryez* on doit mettre du safran dans la pâte (p. ex. AUSTIN, p. 45), ce qui donnerait une couleur d'or à la pâte avant même d'être frite.

<sup>243</sup> C'est un plat qui est doté de trois noms différents. Le *Menagier de Paris* offre deux de ces noms alternatifs: Potage party/Faulx grenon (§ 246; p. 216).

<sup>244</sup> Ce plat, sous le nom de Mortereul, est décrit dans le *Menagier de Paris* comme une variété de Faulx grenon (§ 236; p. 211); le nom Faugrenon est effectivement employé par Chiquart vers la fin de sa recette (au f° 78r) pour désigner ce plat. Les mss du *Viandier* n'en font pas mention, mais son éditeur à la fin du XV<sup>e</sup> siècle le fait entrer dans la version imprimée (éd. PICHON et VICAIRE, p. 159). C'est le *Martoriolum* du *Liber de coquina* (II, 22; cf. I, 12 et I, 31), le *Mortrewes* anglais (AUSTIN, pp. 14, 28, 70, etc.; *Forme of Cury*, nos 45 et 46; *Liber cure cocorum*, pp. 9 et 13); et le *Mortarolo* italien (FACCIOLI, p. 76). Dans le *Libre de sent sovi* on trouve sept espèces de plat appelé *morterol* (ch. 104-108; App. I, ch. 37 et 71) pour la préparation d'autres viandes (également hachées, et pas broyées). Voir *Mortariolum* dans DUCANGE: ce nom du plat dériverait du mot *mortarium*, « mortier ».

et de bon saing blanc et le souffrizés bien et adroit et, ce estre souffrit, sy y mectés un pou dudit boullon ; et puis prennés des oeufs selon la quantité du potaige qu'il y a et y coullés de moyeuifs d'oeufs pour le lier qui soient estaminés a l'estamine. Et quand ce viendra a apporter au dreceur pour servir si face qu'il hait un grant plat plain de poudre de cynamomi et de succe /78r/ bactu grant foyson parmi ; et quant ce viendra au drecier si mectés voz faugrenon<sup>245</sup> en vostre plat, et de la dicte poudre cruissés la moytié dudit potaige et l'autre moytié laissés descouverte et ainsi il sera parti.

**53. Encor plus**, pour mengier les espaulles des moustons verdelletes ou sanc de l'espaulle<sup>246</sup> : pour donner entendement a celui qui le fera si prenne les espalles devant et les lave et embroche en broches bien nectes ; et si soit bien advisé que ou matin quant on despiece les beufs qui retiengnent les os meulles pour mectre boullir en un beau pot grant et nect ; et quant ses espaulles seront couchees ou feu et essuiees de l'eaue qu'elles portent, facent qu'ilz haient de beaulx platz d'argent — ou de belles et nectes casses en deffault desdiz platz — et mectés dessoubz, et du boullon du beuf mectés dedans un pou affin qu'il reçoive le sang des es/78v/paulles ; et puis quant elles seront cuictes si prennés voz platz et ce que sera dedans assemblez ensemble et le coullés a une belle estamine. Et puis prennés voz especes : cynamomy selon la quantité que l'on en fera, de gingibre, de granne et de girofle, et prennés du vin et un petit de vin aigre pour lui donner le goust, et du succe, et du sel par rayson, et boullés cela tout ensemble. Et puis mectés voz espaulles par beaux platz et de ladicte saulce par dessus.

**54. Le bourbulleys** de cengliers<sup>247</sup> : je donne entendement a celui qui en haura la charge de le faire, se ainsi est que le sengliers soit jeunes, qui prenne son bourbulleys et qui se boulle tresbien en feu cler et puis qui le lave tresbien et rascle nectement ; puis, qu'il hait sa belle broche et si l'embroche entre cuir et char bien et adroit, et pource que /79r/ quant il sera demy rousti qui puisse lever la coene ; et, estre osee, larde tresbien ledit cenglier et puis le remercés arriere roustir jusques atant qu'il soit pres que cuit, puis le tirés arriere ; et puis face qu'il hait de bon girofle entier et dudit girofle le boctuneit tresbien, et puis remercés cuire en tant qu'il soit cuit en joly et beau feu cler. Et tel bourbulleys dudit cenglier jeune ne se doit point partir mais se mecte tout entiers entre .ii. platz d'or, et puis le porte on devant le seigneur.

<sup>245</sup> *faugrenon* : Chiquart emploie le mot comme terme alternatif pour le Chaut mengier parti(r) et pour les Morterieulx ; en effet, la recette pour Faulx grenon dans le *Viandier* (p. 91) et dans le *Menagier de Paris* (§ 235 ; p. 211) ressemble de près à celle de Chiquart pour Ung chaut mengier parti(r). Le *Menagier* en offre même une variation appelée Potage party/Faulx grenon (§ 246 ; p. 216). Le commentaire du *Menagier* ne tient pas entièrement pour Chiquart : « Mortereul est fait comme faulx grenon, sauf tant que la char est broyee ou mortier avec especes de canelle ; et n'y a point de pain, maiz pouldre de canelle pardessus » (§ 236, p. 211).

<sup>246</sup> Au f° 67v le plat est désigné « les espalles de moustons verdes qui soient mengees a la saulce du sanc desdictes espaulles ». Pour le *Menagier de Paris*, la couleur distinctive de ces épaules vient du persil dont elles sont enduites pendant qu'elles rôttissent (§ 140 ; p. 177).

<sup>247</sup> Des livres de cuisine du XIV<sup>e</sup> siècle, le *Menagier de Paris* seul parle de « boutonner » son *Bourbelier de sanglier* de clous de girofle (§ 146 ; p. 171). Pour d'autres versions de cette recette pour *Bourbulleys*, voir le *Viandier*, p. 89, et la *Fleur de toute cuisine*, f° 15r où la recette en semble dérivée, aussi bien que la *Queue de sanglier* décrite dans le *Menagier* (§§ 42 et 293) et dans le *Recueil* (n° 13).



**54a. Et se** ainssy est que le bourboulleis soit gros, c'est assavoir le cengliers, et qui soit ou moys d'octobre et novembre et qu'ilz soient en sayson, se tramectent les veneurs ledit bourboulleis aux maistre queux tout entier sans riens oster et ledit /79v/ maistre queux ledit bourboulleys mecte en deux parties tout du long, et puis en oster la pel bien et adroit; et, estre ce fait, si les lave bien et appoint en belle eaue necte et puis les mecte reffaïre en beau boullon de beuf ou de mouston — et s'il n'a boullon de beuf ne de mouston si face son boullon de moitié vin et eaue, et du sel souffisanment, et mecte le bourbolleys dedans bien et appoint; et quant il sera assez boulli si le tirés dehors et le rince<sup>248</sup> en eaue belle et fresche et puis le mectés esgouter sur belles postz; et quant il sera essuit si le lardés bien et appoint et puis les embrochiés en belles et nectes broches et mectés roustir; et quant il sera pres de estre rousti si le tirés dehors et faictes qu'il hait de bon giroffle entier et les botunés tresbien; et, estre boctunés, si les retournés au feu /80r/ jusques atant qu'elles soient assés rousties a leur devoir; et, estre rousties, trahire les et mecte tous entiers en beaux platz et puis en service on les seigneurs.

**55. Et pour** donner entendement a celluy qui fera la saulce qu'il appartient<sup>249</sup>, il doibt prendre son pain blanc et le tailler par belles trenches et les mecte roustir sur le gril entant qu'il soit roux — et si le gardés bien de bruller; et puis qu'il hait du meilleur vin cler qui se pourra finer en quoy mecte tremper ledit pain, et si prenne ung petit de boullon maigre du beuf ou de mouston et en mecte par mesure selon la quantité qu'il en vouldra faire, et aussi du vin aigre par mesure. Et puis prenne ses especes: gingibre blanc, granne de paradis, giroffle — et non pas trompt, et ung pou de poyvre, cynamomy grant foison, ung pou de macys, et .ii. ou .iii. nois muscates selon /80v/ la quantité qu'il en fera besoing, et mecte parmy son pain, et du sel aussi par rayson; et puis passe tout cela par une bonne et necte estamine. Et puis ceste salce, ainsi faicte, mectés boullir et si la gardés bien de bruller; et, estre boullie a son devoir, si en drecent en escuelles belles et nectes. Et en service on avecques le bourbulleys du senglier.

**56. Pour donner** entendement a celluy qui fera les mortoexes<sup>250</sup> si prenne des frazes de caprilz et de veaulx et si les lave et nectoye tresbien et mecte cuire en belle eaue nectement et, estre assez cuictes, si les tire dehors sur belles et nectes postz et les esgoutés bien et puis les haschés tresbien minut; et, estre bien haschees, sy y mectés des herbes, c'est assavoir salvy et ysopé — et de cestes par mesure — et de margellayne aussi et de /81r/ percy aussi grant foysson que soient

<sup>248</sup> *rince*: lire *rincé*?

<sup>249</sup> Au XIV<sup>e</sup> siècle cette sauce servait à arroser le Bourblier de sanglier (*Viandier*, p. 89) et le Bourbelier de sanglier (*Menagier*, § 146; p. 179: «Et ceste saulce est appellee *queue de sanglier*...»). Voir la même recette dans le *Menagier* au § 293; p. 236.

<sup>250</sup> Le *Libro per cuoco* du XIV<sup>e</sup> siècle contient une recette semblable aux Mortoexes de Chiquart sous le nom de *Mortadelle bone e perfette* (éd. FACCIOLO, p. 77). Cf. aussi les *Mortadelle* de Maestro MARTINO, *Libro de arte coquinaria* (*idem*, p. 128). C'est une sorte de saucisse aromatisée en forme de ravioli. Pour *mortadelli*, FACCIOLO offre la glose suivante: «*Insaccati* (dal latino *myrtatum*, salame condito con cocole di mirto)» (*idem*, p. 22, n. 2). Voir JACQUES ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961, p. 200.



par devant tresbien trie, nectoiés et lavés, et les haschés tresbien parmy, et aussy de tresbon fromaige et non pas tropt, et du sel aussi et d'espices : gingibre blanc, granne de paradis, de poyvre et non pas tropt, et du saffrant pour luy donner couleur ; et puis prennés des oeufs et mectés dedans. Et assemblés cela tout ensemble et puis, quant il bouldra, faire les mortoexes : si face qu'il hait les toyles des caprilz et des veaulx — et se il n'en ha assez si prennés des toyles de moustons — et gardés<sup>251</sup> qu'elles soient belles et nectes, puis les estandés sur belles et nectes postz et quant elles seront estandues si prennés des oeufs et en froctés par dessus ; et, estre ce fait, si prennés la farce et en mectés par dessus et faictes ses mortoeses ainsi comme de raviolés ; enveloppés les a les toiles et puis les mectés /81v/ cuire sur le gril. Et s'il les veult faire de parties, c'est assavoir de verdes et de jaunes, pour les verdes selon la quantité qu'il en vouldra faire si prenne de percin grant foison et en prenne les foilles et les nectoye et lave tresbien, et puis les mecte ou mortier et les broyés tresbien et fort, et puis y mectés de farine et des oeufs selon la quantité qu'il en vouldra faire et puis cela estaminés et coullés tresbien et adroit ; et, estre ce fait, prennés ses mortoexes qu'il vouldra faire verdes si les plonge et mene dedans ladictes verdure et puis les retourne essayer sur le gril<sup>252</sup> ; et, estre assés essaytes et apprestees, service on desdictes mortoeses quant en sera temps d'en servir.

**57. Encor, une vinaigrete<sup>253</sup>** : et pour donner entendement a celluy qui fera la vinaigrete /82r/ si prenne des foies de porcs et si les lave et puis les mecte sur le gril sur belles brases jusques que il soit assez cuit ; et quant il sera cuit si le mecte sur belles postz et puis le trenche par minuz dez ; et puis prenne des oignons grant foison et les plume et lave et trenche tresbien minuz et tout cela souffrise tout ensemble en de bon et beau lart. Et pour le potaige de ladictes vinaigrete si prenne de tresbon vin claret du meilleur qu'il pourra avoir selon la quantité dudit potaige et y mecte du boullon du beuf ou du<sup>254</sup> mouton ce qui sera necessaire ; et puis prenne de beau pain blanc et le trenche par belles trenchés et mecte roustir sur le gril jusques atant qu'il soit bien rousselet, et puis le mectés tremper audit vin et boullon ; et quant il sera trempé si prennés d'espices : gingibre blanc, granne de paradis, poyvre — et /82v/ non pas tropt, cynamomy grant foison ce que en sera necessaryre, et du sel aussi<sup>255</sup>, puis tout cela passer et coler par l'estamine bien nectement et appoint, et puis le mectés bullir ; et, estre boullir, si lancés ledit grein souffrit dedans. Et puis en servés quant s'en devra servir.

<sup>251</sup> *gardés* : ms. *galdes* dont le *l* est surchargé d'un *r*.

<sup>252</sup> L'auteur n'a pas oublié un traitement jaunissant : les *Mortoexes* non verdies seraient normalement jaunes, de la couleur des œufs et du safran.

<sup>253</sup> C'est essentiellement la même recette dans le *Viandier* (p. 82) et dans le *Menagier de Paris* (§ 105 ; p. 164), où la viande est la *menue haste [rate] de porc*. Dans sa recette pour *Une vinesgrete de menuz hastez de porc*, le *Recueil* (n° 2) explique le terme de *menuz hastez* : « ... c'est assavoir foyez, ratez et frasez ».

<sup>254</sup> *ou de* : ms. *audit*.

<sup>255</sup> Les auteurs du *Viandier* et du *Menagier* font macérer leurs épices dans du vinaigre ; Chiquart semble avoir oublié cet ingrédient qui serait à l'origine même du nom du plat, *Vinaigrete*.

**57a.** Et se ainssy est que on ne soit ou temps en quoy l'on hait feies de porcs<sup>256</sup> si prennés de beauls lomblos de beuf et de cuisses de moustons et les lavés, et puis les embrochés et faictes roustir tresbien et appoint; et, estre bien roustir, si les tirés dehors sur belles et nectes postz et puis les trenchés par minus des ainssi comme dessus est dist des feies de porcs; et des oignons aussi comme est distz dessus, et souffrire tout ensemble et, estre assez souffriz, si les mectés dedans le potaige dessus devisé. /83r/

**58.** Une jensse: et pour donner entendement a celluy qui fera ledit jensse si prenne de beau et bon pain de bouche grant quantité selon ce qui en voudra fayre et si le gratuse bien et appoint sur ung beaul mantil; puis prenne une oulle belle clere et necte et coulle dedans du boullon gras du beuf et du mouston, et advise qu'il ne soit tropt salé; et puis prenne des oefs et mesle avecques ledit pain et puis cela mecte dedans ledit boullon doucement en menant tousjours a une belle cuillier de bois; et aussy mecte ses espices dedans, c'est assavoir gingibre blanc, grane de paradis, et ung pou de poyvre, et du saffran pour luy donner couleur, et si l'agouste de verjust; et si face tout ce boullir ensemble et puis en drece.

**59.** Ung broet grué de chap/83v/pons<sup>257</sup>: et pour donner entendement a celuy qui fera ledit broet grué de chappons, prenne ses chappons gras et soressex et si les plume nectement et lave bien et appoint, et puis les mecte cuire et du grein avecque, ce que il en fera besoing, c'est assavoir ou temps d'yver de bonnes eschines de porc fres et de ungetes, et s'il est en esté de bon caprilz et veaux et du porc salé ce que en fera bessoing, qui soit tresbien nectoyés, lavés et pourbullir ung pou par devant. Et ceulx qui les feront soient bien advisés que, le jour de devant qu'il se face ledit broet grué, se face qu'il hait de bon avenat entier et si le delize et munde tresbien et a chescun grein entant qu'il n'y demeure nulle chose fors que le grein tout pur, et puis le lave tresbien en trois ou .iiii. eaues tedes et puis le mectés bullir en belle eaue en pot beau et cler et nect; et si en face selon la quantité que luy sera /84r/ ordonnea a faire. Et quant il sera my cuit si le tirés dehors et le remoit et oste de l'olle et l'aue ou il ha boullir, et puis le remectés bullir en belle eaue clere et necte et retourner arriere cuire par une heure ou environ. Et quant il sera assés boullir si le mecte repouser jusques a l'endemain. Et selon la quantité du broet que lui sera ordonné a faire si face qu'il haie d'amandres et si les plumés, nectoiés et lavés tresbien, puis les broiés ou mortier

<sup>256</sup> La disponibilité des diverses viandes variait selon la saison. LOUIS STOUFF fait voir les proportions changeantes de chaque viande traitée par la boucherie de la ville de Carpentras dans chacun des mois de l'année — justement — de 1419-1420 (*Le Ravitaillement et alimentation en Provence*, Paris-La Haye, 1970, p. 185). On voit que, entre les mois de mars et de septembre, le porc ne constitue qu'une partie très faible de la production de cette boucherie, tandis que les moutons, les agneaux et les bœufs occupent le gros du marché. Par contre, c'est dans la période entre les mois d'octobre et de février que les porcs fournissent jusqu'à 15 % (au mois de novembre) du total des viandes. Voir aussi la même espèce d'étude, très détaillée, par S. FRESCURA NEPOTI, « Macellazione e consumo della carne a Bologna ... per gli inizi del secolo XV », *Archeologia Medievale*, VIII (1981), pp. 281-297.

<sup>257</sup> Cette combinaison d'amandes pétries et d'avoine forme un plat d'un usage assez général; dans la *Forme of Cury*, c'est *Grewel of almondes* (n° 86).

et les arousés du boullon de chappons et les y tresés, et selon la quantité dudit potaige qu'il voudra faire si mecte dudit boullon, et si lui donne gust de verjust et de vin blanc; et selon la quantité dudit broet qu'il fera si mecte d'espices, c'est assavoir gingibre blanc et granne de paradix, et tout ce coulle avecques lesdictes amandres; et, estre tout ce coullé ensemble, face qu'il hait selon la quantité du boullon une oulle clere, belle et tresbien necte et les /84v/ mecte dedans, et puis les mectés boullir sur feu bel et cler, et du sucre mectés dedans grant foyson selon la quantité dudit boullon, et du sel par mesure et ung pou de saffran batu <sup>258</sup> pour luy donner ung pou de couleur. Et puis prennés dudit avenat qu'il ait repouser, et en purés l'eau a une bonne estamine, et soit advisé bien et regalde qu'il n'y hait riens que ny y doye estre; et, estre ainsi fait, si le mectés oudit boullon dessus fait et devisé. Et, estre ce fait, tirés dehors sur belles et nectes postz lesditz chappons et grein, et puis lesditz chappons et grein ordonné par beaulx platz et puis dudit broet grué versés par dessus.

**60. Les testes** de caprilz dorees <sup>259</sup> mises a costé de la frasa: et pour donner entendement a celluy qui appareillera lesdictes testes de caprilz, prenne lesdictes testes et les nectoyees yeulx et oreilles bien /85r/ et appoint, et desos gorgilles fende ung pou et non pas tropt affin qu'elles ne se ouvrissent, et sy les y nectoies bien et appoint et lave; et puis en une chescune teste mectés une brochete en travers affin qu'elles ne se ouvrissent et qu'il n'en saille les cervelles <sup>260</sup>, et puis les mectés cuire bien et adroit en oulle ou chaudiere en quoy elles puissent cuire a ayse, et sy mectés du sel. Et quant elles seront cuites sy les tirés dehors sur belles et nectes postz pour esgouter et, estre bien essuytes, tirés hors les brochetes que on y avoit mis et puis mectés une chescune teste en .ii. moytiés. Et puis face qu'il hayt les toyles desdiz caprilz — et s'il n'a assés d'ycelles de caprilz si face qu'il hait des toilles des veaulx, et ou deffault d'icelles des veaulx de celles des moustons — et advisés qu'elles soient bonnes et bien nectes; /85v/ et puis les estandés sur belles et nectes postz et, estre estendues, si face qu'ilz ait des oefs fres et desditz oefs fres <sup>261</sup> par dessus une chescune toille; et, estre ce fait, prenne une chescune moytié de teste et l'enveloppés en ladicte toille de caprilz ou de veaulx ou de mouton, et puis les mecte sur le gril.

**61. Pour** la frasa <sup>262</sup>: celluy qui haura la charge de la frasa si prenne les feies de caprilz — et si n'en ha assez de celles de caprilz si prenne de celles de veaulx — et les nectoie et lave tresbien puis les mecte cuire bien et appoint; et, estre cuites, si

<sup>258</sup> Le mot *batu* est dans la marge.

<sup>259</sup> La *Fleur de toute cuisine* contient cette recette sous le nom de *Testes de chevreaulx frites dorees* (f° 35r), mais la préparation de la tête n'y est guère aussi soignée que chez Chiquart. Cf. aussi les *Frazes de seing de chevreaulx et de testes* dans le *Recueil* (n° 15), où les têtes sont « fendues sur le grilh, et que on les envelope du ratiz du chevreau, affin que la cervelle ne chet es cendres ». Dans le *Sent sovi* (ch. 15 et 182) on trouve un traitement de têtes de mouton, de chevreau et de veau plutôt utilitaire qu'ornemental. Elles subissent une cuisson destinée uniquement à séparer la chair des os.

<sup>260</sup> *cervelles*: ms. *cornelles*.

<sup>261</sup> Au f° 81r on lit: « Estandés (les toyles) ... si prennés des oefs et en froctés par dessus. »

<sup>262</sup> Même plat dans le *Viandier* (p. 86), dans le *Liber cure cocorum* (*For a froyse*, p. 50) et parmi les recueils de recettes anglaises éditées par AUSTIN (*Froyse*, pp. 45 et 86). On peut comparer cette recette de Chiquart avec celles qu'on trouve pour *ffrefexures* dans le *Sent sovi* (ch. 121-125).

les tire dehors sur belles et nectes postz et, estre essaytes, si les hasche bien minut et, /86r/ estre bien haschiees, si face qu'ilz hait de beau lart bien et appoint fondu en belles et nectes poelles, puis mectés dedans frisés lesditz feies hachiés et les souffrisés bien et appoint. Et puis faictes qu'il hait des oefs grant foyson et les rompés en beaulx platz et les broyés tous ensemble, et y mectés des espices, c'est assavoyr gingibre blanc, granne de paradis, du saffran et du sel par bonne guise, puis tout cela mectés esdictes poelles tout doucement avecques le grein desdiz feies qui se frisent<sup>263</sup> en menant et remenant et en meslant tousjours a bonne cuiller parmi les casses jusques atant qu'il soit bien cuit et essuit et sur le rossellet. Et puis quant ce viendra ou drecier ordonne les testes /86v/ dessusdictes<sup>264</sup> en beaux platz, et en chescun plat a costé des testes mecte et ordonne de la frase dessus dicte.

**62. Une gratunee**<sup>265</sup> : pour donner entendement a celui qui la fera, se ainsi est que on soit en la<sup>266</sup> sayson en quoy l'on trouve de pois nouveaux, si prenne des pois vers nouveaulx selonc la quantité que lui en sera ordonnee a faire, et si soient tresbien esgrennés, nectoiés et mundés si bien qui n'y demoure riens que le propre grain ; et puis soient tresbien lavés et mis cuire en belle eue en olles belles et nectes, et avecques lesditz pois une piece de porc salee que soit par dedevant tres /87r/ tresbien nectoié, lavee et ung pou pourbullie. Et quant lesditz pois seront cuitz bien et appoint sans rompre et qu'ilz soient entiers, si les tirés dehors sur belles et nectes postz essayer et esgouter de l'eau ; et puis prennés ladicte piece de porc salee qu'est cuicte avecques lesditz pois et la trenchés et mectés par menus dez. Et puis faictes qu'il hait ses poullailles que soient tresbien plumees, nectoiés et laves et puis mises par moytiés ; et selonc la quantité des poullailles si faites qu'il hait le grein de caprilz qui soit mis par petites pieces a l'avenant ou pres des moytiees desdictes poullailles, et tout cecy, c'est assavoir les poullailles et les caprilz, soit mis cuire ensemble en oulle ou chaudiere belle et necte en quoy puisse cuire a aise, et avecques ce une piece de /87v/ porc salee que soit ainsi comme hait dit de l'autre piece de porc bien nectoié, lavee et ung pou pourboulle ; et y mectés du sel aussi par mesure, et faictes cuire bien et appoint. Et selonc la quantité qu'il devra faire de ladicte gratunee si face qu'il hait du lait et le coulle en l'olle clere, belle et necte et mectés boullir ; et puis prennés des moyoux d'oefs grant foyson et les passés par bonne estamine, et de gingibre blanc et granne de paradis ce que en sera necessité, et ung pou de saffran soulement pour tenir la couleur des moyoux des oefs ; et cela soit mis audit lait quant il bouldra tout plan en filant et menant tousjours et broiant a une bone et necte cuiller, et si en mectés tousjours jusques a tant que ledit lait soit /88r/ bien liés. Et puis tirés lesditz poules et grein sur belles et nectes postz essayer, et puis prennés de bon lart grant

<sup>263</sup> *frisont* : forme dialectale de *frisent*. A moins que le *o* ne soit un *e* mal formé.

<sup>264</sup> *les testes dessusdictes* : Recette 60. La Frasa sera servie à côté des Testes de caprilz dorees.

<sup>265</sup> Une version un peu plus simple de ce plat est décrite dans le *Viandier* (p. 80) et dans le *Menagier de Paris* (§ 95 ; p. 159) sous le nom de Cretonnee de poys nouveaulx. Dans le *Libro della cocina* le nom de *Gratonata* désigne une préparation à base de poulet assez différente (FACCIOLI, pp. 34, 38 et 47).

<sup>266</sup> *la* : ms. *sa*.

foyson et mectés fondre en belles casses et, estre fondu et puré, mectés les poules et grein frire tresbien appoint et, estre bien friz, tirés les dehors sur belles et nectes postz ou cornues, c'est assavoir les poules d'une part et le grein d'autre ; et puis ledit lart coulés et purés tresbien, puis le retournés es casses. Et puis prennés de bons oeufs fres et mectés cuire tous entiers en belle eaue jusques<sup>267</sup> ilz soient durs et que ilz puissent plumer tous entiers ; et quant ilz seront plumés se partisse ung chescun oef en .ii. moytiés et, estre tous ainsy partir, si les mectés audit lart<sup>268</sup> souffrire jusques ilz soient rousselletz et puis les tirés dehors. Et puis après /88v/ prennés les pois vers et la piece du porc salé mise par menuz dez ainsy comme est distz dessus, et le souffrisés tout ensemble ou lart<sup>269</sup> dessusdit ; et, estre bien et appoint friz, lancés les audit lait lié, et advisés que du sel et de toute autre chouse qu'il en y ait par bonne mesure. Et, estre ce fait, mectés lesdictes moytiés des poullas par beaux platz et le grein, et dudit boullon par dessus, et, encor plus, des moytiés des oeufs ainsy comme dessus est dit frites poissons<sup>270</sup> et alloés par dessus ung chescun platz, l'une cza l'autre la, et puisse<sup>271</sup> en service on.

**63. Encour une** gratunee d'Espaigny<sup>272</sup> : et pour donner entendement a celui qui haura la charge de la fayre, car elle se fait /89r/ au temps qu'il ne se trouve pois nouveaux, poussins ne caprilz, si face qu'il hait des estoudeaux et si les face plumer, curer et nectoyer bien et appoint ; et qu'il hait de bonnes eschines de porc fres, des oreilletes et ongles aussi que soient tresbien plumées, nectoyés et lavees ; et puis tout cela soit mis cuire en belle oulle ou chaudiere clere et necte, et du sel et une piece de porc salé que soit prise en bon endroit que soit bien nectoïé, lavee et ung pou pourboullie. Et puis faictes qu'il hait grant foyson d'amendres qu'il plume, nectoie et lave tresbien et appoint et broie au mortier bien et fort et les arouse du boullon desdits estoudeaux et de l'autre grein qui est avec, et puis les passe et coule sus une belle et necte cornue, et les espices avec, c'est assavoir bon gingibre blanc, granne de paradis et ung pou de giroffle, et du saffran pour lui donner couleur, et y mecte /89v/ dudit boullon selon la quantité qu'il en vouldra faire, et lui donner goust de bon vin et verjust blanc ; et mectés boullir. Et advisés le grein dessusdit qu'il ne cuye tropt et, estre cuit bien et appoint, si le tirés dehors sur belles et nectes postz sur lesquelles ilz se essuyent et se esgoutent bien ; et, estre bien esgoutees, si prenne ses estoudeaux et les mecte par quartiers et les autres greins dessusditz par piecetes a l'avenant desditz quartiers ; et puis faictes qu'il hait de tresbon lart bien fait, appareille et frize tout le grein dessusdit bien et appoint et, estre assez frit, si mectés les quartiers des estoudeaux d'une part et l'autre grein d'autre sur belles et nectes postz ou en cornues. Et puis prennés la dessusdicte piece de porc salee et la trenchés par jolies trenches et puis

<sup>267</sup> *jusques* : ms. *jusqu*.

<sup>268</sup> *lart* : ms. *lait*.

<sup>269</sup> *lart* : ms. *lait*.

<sup>270</sup> Comprendre : « ... des moitiés d'œufs frites comme des poissons » (?).

<sup>271</sup> *puisse* : devrait peut-être se comprendre comme *puis ce*, « après cela ».

<sup>272</sup> Le *Menagier de Paris* fait mention d'une Cretonnee d'Espaigne parmi ses menus (BRERETON et FERRIER, p. 177, l. 19 ; p. 179, l. 13 ; PICHON, pp. 95 et 98). La *Gratonia spagnola* du *Libro della cucina* (FACCIOLI, p. 34) ne semble pas apparentée à ce plat de Chiquart.

les mectés frire /90r/ ou lart en quoy il ha frit le grein dessusdit — lequel lart soit de devant tresbien purés du noyrin du grein dessusdit ; et, estre bien frit, si le tirés dehors en beaux platz. Et puis advisés bien le boullon que il ny en y ait de riens tropt ne pou et y mectés du sucre grant foyson selon la quantité du boullon qui est ; et puis alloés et mectés les quartiers des estoudeaux par beaux platz et du grein dessusdit avec, et du boullon lancés par dessus ; et encor plus par dessus alloés des trenches du porc salé frites dessusdictes, en chescun platz .ii. ou .iii. Et puis quant il sera temps d'en servir si en servisés tout allegrement.

**64. Encor** plus, espalles de moustons farcies et dorees<sup>273</sup> : et pour donner entendement a celluy qui haura la charge de faire lesdictes espalles si face /90v/ qu'il hait d'espalles de bons moustons le nombre qu'il devra faire et face qu'il hait aussi autant de cuisses desditz moustons ; et quant il haura ses espalles et cuisses si les refresche et lave bien et appoint et mecte cuire en bacines ou chaudières belles et cleres et nectes, et du sel y mectés grant foison — touteffois par bonne maniere ; et, estre assés cuites, si les tirés dehors sur belles et nectes postz et si en ostés toute la char et si laissés les os desdictes espalles que de une chescune espalle ilz se tieingnient tous ensemble, et si les gardés tresbien de despiercer et de dessevrer d'ensemble. Et prennés ladicte char des espalles et cuisses et aschés tresbien menuz et, estre bien aschez, si la mectés en cornue ou aise belle et necte ; puis faictes qu'il hait du fromaige de Brie ou /91r/ de Crampone ou de meilleur que faire se pourra et hasche tresbien menut et meslés avecques la char dessusdicte. Puis faictes que il y ait de bon percyn grant foyson et de margellayne et ung pou de ysope et salvy, et sy soient tresbien delictes, nectoyees et lavees et esgoutees de l'eaue, et tresbien haschiees menut et meslees avecques ladicte farce, et des espices aussy ce qui sera necessaryre, c'est assavoir bon gingibre blanc, granne de paradix, et du giroffle entier se mecte pardessus ; et face qu'il hait bons oefs fres et en mectent grant quantité par dedens jusques atant que la farce soit bien liee, et sy mecte du saffran pour lui donner couleur. Et puis aille vers les bochiers et face qu'il hait tant de toilles de moustons comme il ha d'espalles a faire, puis les mecte ung pou refreschier en belle eaue fresche et les /91v/ refresche tresbien ; et estre bien lavees, si les tire dehors et estende une chescune toille sur belles<sup>274</sup> et nectes postz et, estre bien essuites, se froicte sur une chescune toille deux oefs fres pour la dorer. Et, estre ce fait, prennés de la farce dessus devisee et mectés ung lit et puis couchés et estandés les os d'une chascune espalle qui se tiengnent ensemble<sup>275</sup>, et si n'ostent point le jangot mais ilz soient tresbien entiers et tiengnent les .iii. os d'une chescune espalle sans estre desevrés l'un de l'autre ;

<sup>273</sup> Même recette dans le *Viandier* (p.129), dans le *Liber de coquina* latin (II, 42, *De spatula implenda*, éd. MULON, p. 407), dans le *Libro per cuoco* (*Spalle de castron implite*, FACCIOLO, p. 87), et dans le *Recueil* (n° 12). Cf. aussi le ch. 5 (« Com se ffercex espatle de molto ») du *Sent sovi*. Pour le *Menagier* ce plat exige trop d'effort et ressemble en cela au plat appelé Poules farcies coulourees ou dorees, à propos duquel il avertit : « Il y a trop affaire, et n'est pas ouvrage pour le queux d'un bourgeois, non mye d'un chevalier simple. Et pour ce, je le laisse. *Item* des espalles de mouton, *quia nichil est nisi pena et labor* » (§§ 364 et 365 ; p. 269).

<sup>274</sup> *sur belles* : les mots sont répétés.

<sup>275</sup> *qui se tiengnent ensemble* : « de sorte qu'ils se tiennent ensemble ».



puis mectés encor plus, par dessus, de la dicte farce et puis enveloppés cela a la dicte toille en forme et mode aussi fait et mis proprement ; et qui n'y soit mise autre chose fors que les propres espalles de mouton ; et soit faicte tenir la dicte toille aynsi /92r/ ployé et mise a petites brochetes de boys. Et, ce ainsy estre fait, prenne ses grilles que soient belles et nectes et mectés bien doucement sur elles les dictes espalles et puis les aloés sur joli pitit feu jusques atant qu'elles soient reidelletes, et les virés sur le gril doucement. Et se ainsy est qu'il luy en soit ordonné d'en faire point que soient dorees en verd si faictes qu'il hait grand coupt de percin et verdure que soit bien mondés et lavés et fort broyé tresbien et fort ou mortier, puis le traysiés et passés bien et appoint par bonne estamine ; et de farine et des oeufs tant qu'il en face de la dicte doreuse ce que luy en sera necessayre et le mette en ayse que soit si large et longue que lesdictes espalles y puissent toyller et virer par mi la dicte verdure a ayse ; et, estre ainsy /92v/ fait, se retournent arrieres lesdictes espalles sur le gril essuyer ; et soit advisé du tropt<sup>276</sup> affin que ladicte doreuse ne se perde mais qu'elle soit tousjours sur le verd. Et, estre ce fait, quant vendra au drecier lesdictes espalles, si en mectés .ii. ou .iii. au plus en chescun plat et puis alés en servir.

**Et quar** en une telle noble, grande et notable feste comme dessus est devisé, es quelles y soient tant grandes compaignies de grans nobles et vaillans seigneurs comme dessus est nommé, merveille est se il n'y a de fellés ou acterves de personnes, ou detenez d'aucunes infirmités et maladies. Pourtant moy, Chiquart — premierement reservé les ordonnances et dictés des nobles, bons et vaillans seigneurs mediciens<sup>277</sup> — veuil enseigner et deviser selon mon /93r/ petit entendement a faire et apprester aucunes viandes assés bonnes et confortatives pour malades<sup>278</sup>.

Nota pro infirmis.

**Et premierement ung** restaurant, une recise, ung boyre d'amendres, les escrevisses farcies, une puré verde d'espinars apprestee en deux manieres, les connins<sup>279</sup> en pasté aussy en deux manieres, ung couleys, de poyres cuytes toucher brase ne eaue, ung plumeus<sup>280</sup> de pomes, ung blanc mangier de

<sup>276</sup> *du tropt* : c'est-à-dire, « Qu'il ne chauffe pas trop cette dorure ».

<sup>277</sup> Cf. la fin des Recettes 65, 66, 69 et 69a où Chiquart rappelle au cuisinier que l'usage de ces mets par le malade est strictement « a l'ordonnance du medecin ». Sur le rôle important du medecin à la cour de Savoie, voir l'Introduction.

<sup>278</sup> Depuis longtemps dans le moyen âge, on composait des œuvres entières dédiées à la nourriture des malades. Voir, par exemple, la *Summula Musandini* : « Incipit summula de preparatione ciborum et potuum infirmorum, secundum Musandinum » (XIII<sup>e</sup> s.), éd. SALVATORE DE RENZI, *Collectio Salernitana*, 5 vol., Naples, 1852-1859 ; V, 254-268. ARNAUD DE VILLENEUVE lui-même a écrit un *De modo praeparandi cibos et potus infirmorum in aegritudine acuta* : voir les *Opera*, Lyon, 1504. Le *Viandier* et le *Menagier de Paris* contiennent tous les deux une section de « Viandes pour malades ».

<sup>279</sup> Ce sont les Cuyns en pasté, en deux manières, qu'on retrouve aux ff<sup>o</sup> 100v et 101v. Il s'agirait encore une fois d'une erreur du copiste qui a mal lu l'écriture de Chiquart.

<sup>280</sup> Au f<sup>o</sup> 103r et dans la Table, f<sup>o</sup> 6r, c'est Emplumeus (au pluriel) de pomes. Voir la note 309.



pons, ung autre blanc mangier de perdrix, de l'avenat, de seyses<sup>281</sup>, la symolle, de l'orjat.

**65. Et pour** donner entendement /93v/ a celluy qui fera le restaurand<sup>282</sup> sy face qu'il hayt une belle et grand anmolle de voyre double<sup>283</sup> et sy forte comme trouver se pourra, et puis qui la lave et raince tresbien et soubtillement; et, estre bien lavee, si la assiee sur ung trencheur de boys ou postete petite et sur celle la faces tenir bien fort a cordetes et lieures. Et puis face qu'il hait ung gros chappons de pailler tresbon ou .ii. selon la quantité qu'il vouldra fayre du restaurand et si l'esplume<sup>284</sup>, nectoye et lave tresbien et puis l'esgoutent tresbien de eae; et, estre bien esgoutee, si le haschez tresbien minuz, la char et les os aussi tout ensemble, puis le mectés dedans ladicte amolle, et dimy pitit voyre ou environ de bone eae rose<sup>285</sup> et aussi autant de belle eae fresche et ung /94r/ pitit grannet de sel, et une unce ou plus de fines perlles qui soient mises en ung tres petit saquelet fait de joliz et nect drappellet de soye forte ou de lyn, et aussy de tresbonnes, vertueuses, vaillans et dignes pierres precieuses<sup>286</sup>, c'est assavoir dyamens, marguerites, rubis, saphirs, troqueyres, emyraudes, curaux, ambres, jaspios, jacintos, cacedoynes, gamahus, cristalx, calcedonios, maragdos, sardonix, sardios, crisolites, birilles, thopazios, crisopasos et amestitos, et de toutes autres pierres precieuses bonnes et vertueuses — touteffois de celles tant seulement desquelles le medicin ordonnera; et soient mises ensemble en ung autre petit saquellet ainsi fait de drapeau linge blanc en nect, et aussi fortet pourtant qu'il ne rompist point affin que lesdictes pierres ne se puissent mesler avecques ladicte char de chappons dessusdicte; et encour plus /94v/ avecques .lx. ou .iiii<sup>xx</sup>. ou plus pieces de fin or, ducatz et joyaux et autres pieces que soient par dedevant tresbien lavees en .iii. ou en .iiii. eaues tiedes, et tresbien essuyees et panees a ung canton d'une mappe de lin tresbelle, blanche et necte, et puis une chescune desdictes pieces d'or repleyt en rion affin qu'elles puissent entrer a aise par l'enche ou goullete de ladicte anmolle dessusdicte; et sy les y mectés soubtillement et doucement et qu'elles tombent sur la char dudit chappon affin qu'elles ne despiecent la dicte anmolle, et puis l'estoupés tresbien affin qu'elle ne souspire<sup>287</sup> riens. Et, estre ce fait, aussi faictes puis qu'il y ait une olle clere, belle

<sup>281</sup> *seyses*: le copiste aurait-il mal lu l'abréviation de Chiquart pour le plat Syseros (Recette 76, f° 105v) ?

<sup>282</sup> On imagine l'influence possible d'Anthonius de Garneriis, médecin extraordinaire à la cour de Savoie en 1420, dans l'élaboration de ce plat pour malades; voir l'Introduction.

<sup>283</sup> C'est une espèce de bain-marie en verre. Pour une *amola vitrea*, voir BRUCHET, p. 593.

<sup>284</sup> *l'esplume*: ms. *les plume*.

<sup>285</sup> L'eau de rose est une boisson distillée d'origine arabe très appréciée au moyen âge pour ses valeurs médicinales. La médecine arabe, qui influençait largement les écoles médicales de Montpellier et de Padoue, attribuait à l'eau de rose des vertus salubres importantes (voir WILSON, II, 21-23).

<sup>286</sup> Pour l'emploi de ces pierres précieuses, voir JEAN GERO, « Les pierres précieuses en thérapeutique », *Thèses en médecine*, Université de Paris, 1933, n° 449.

<sup>287</sup> On trouve le même procédé de cuisson pour le *Gravé de menus oiseaux* dans les *Enseignements* où on met cuire les oiseaux « en un pot tout assec » (mais avec du lard, du vin, de l'eau, du poivre et du gingembre!); « e tenez bien couvert que l'alaine ne s'en isse devant que tout soit cuit » (p. 184, ll. 115-118; *Petit traité*, p. 220).

et necte assez grande en laquelle on mette a aise ladicte anmolle, et soit liee l'enche de ladicte anmolle a deux batonnet, et lesditz batonnet soient liees a la /95r/ dicte olle affin que quant l'eaue de ladicte olle boudra que les ondes et bourboys de ladicte eaue ne puissent faire remuer, vaciller ne gecter hors de l'olle ladicte anmolle; et puis emplissés la dicte olle de belle eaue fresche et puis la mectés sur beau feu de charbon et si la faictes tousjours cuire; et faictes aussi qu'il y ait a cousté une autre oulle pleyne de belle eaue et qu'elle soit tousjours tresbien boullant affin que quant bouldra l'olle en quoy est ladicte anmolle que elle se replaine tousjours de la dicte eaue boullant, car qui y mectroit de eaue fresche la anmolle se romperoit, et seroit perdue la peyne de ce que seroit fait. Et quant ledit restaurant sera bien cuit sy face qu'il hait ung trosset de postz bonne et si l'eschauffe a pres du feu tresbien, et quant elle sera assez essuite et eschauffee si hait aussi une petite mappe et aussi l'eschauffe bien, et puis la mectés en plusieurs droubles sur ladicte postz chaude; et puis trayés tout soubtillement ladicte anmolle de l'olle en laquelle elle est et /95v/ si la siee<sup>288</sup> sur ladicte mappe et postz chaude et la laysse ylec refroydir jusques que il la puyse a son aise tenir sans se cuire. Et quant elle sera ainssi assez reffroydiee si face qu'il hait une bonne estamine nove, belle et necte en laquelle l'on n'ait encor riens fait et la mectés sur ung beau plat d'or et y voyde son restaurand qu'est en ladicte anmolle; et se on ne la veult voyder tost face qu'il hait ung joli et nect crochellet de boys et le fiche dedans ladicte anmolle et tire dehors ce que leans est; et quant tout sera dehors si prenne ses sequellés de pelles et pierres precieuses et les pieces d'or dessusdictes, et puis ce que demourera estorse bien fort et appoint en ladicte estamine; et, estre tresbien estrainct et receu audit plact d'or, si le revoyde en une belle casse d'or et puis le porte ou malade lequel le reçoive et use a l'ordonnance du medicin. /96r/

**66. Encour plus**, une resisse qui vault moult a faire reposer le malade et a lui conforter les voynes et le ceyner: et pour donner entendre a celluy qui celle resisse doit faire, comme elle se fait et de quoy si facet, qu'il hait ung quart du meilleur froment et du meilleur territoyre que finé se pourra qui soit si mondifiés et nectoyés qu'il n'y demoure fors que le propre grain du froment ainsi comme s'il estoit proprement pour faire osties, et si le faictes miller et mouldre en molin bien appresté; et, estre bien et appoint molu, si le garde arriere soy en ung bon sachel de cuir. Et quant il vouldré faire de la dicte resisse s'il face qu'il hait ung bon tamis ou sas et mette de la dicte farine dedans et estamine, et laisse la cruche bonne et grasse; et celle dicte cruche que reste ou tamis mette en ung bacin beau et nect, et de belle eaue fresche dedans et le maine fort a la main par dedans le bacin; et puis face qu'il hait ung /96v/ aultre beault et nec bacin a costé de l'autre, et puis prenne de celle dicte cruche et la recueille prenne et estraingnie entre ses mains sur ledit autre bacin et, la dicte cruche ainsi estraincte, lance la, et quant ladicte crouche sera ainsi toute estraincte et espreinte entre ses mains sur ledit bacin se<sup>289</sup> laissés ce que sera audit bacin par ung pou de temps resseoir, arrester et reposer; et, estre bien arresté et ressiz, voidés l'eaue qu'est dessus tout

<sup>288</sup> *la siee: sic.* Peut-être faut-il lire *l'asiee*?

<sup>289</sup> *se: comprendre si* (sens ancien).

doulcement et, ainsi fait, elle remandra l'orva ou farine<sup>290</sup> ou fons dudit bacin ; et, estre ce fait, si mectés arriere encor plus de belle eae fresche et menés a la main ung pou ou a une cuiller<sup>291</sup> jusques atant que ladicte farine se mesle avecques l'eae, et puis couvrés ledit bacin d'un canton d'une belle et necte mappe et remectés encor resseoir et arrester la dicte farine, laquelle se ira /97r/ asseoir au fons dudit bacin. Et entretant qu'elle se asserra au fons dudit bacin prennés de bonnes amendres grant quantité selon la quantité de ladicte rescisse qui doibt faire, les plumés, mondés et lavés tresbien et broyés tresbien ou mortier — et se advisés tresbien en ce, et en toute potagerie que ce soit pour malades, que nullement le mortier ne sante ne sache les aulx<sup>292</sup> — et arrousés lesdictes amendres de belle eae fresche, et en face lait et le passe tresbien par bonne et necte estamine ; puis ledit lait mette en ung pot beau et nect et mette au feu bullir, et du sel y mectés tresbien petit. Puis prennés doulcement le bacin en quoy est la ressisse et en pure l'eae jusques a ladicte ressisse, et puis prennés de celle ressisse et en passés par l'estamine avecques dudit lait d'amendres sur ung beau plat d'argent ; /97v/ et, estre passee ce qui li est<sup>293</sup> semblant qui lui en face mestier, si en mectés avecques ledit lait d'amendres qui bout jusques atant que ledit lait soit bien liés, et du sucre ce que en sera nécessité et nécessaire<sup>294</sup>. Et, quant il sera assés boullir, si le face savoir au medicin que la ressisse est apprestee pourtant que quant il luy plaira<sup>295</sup>, si en porte ou malade a une belle escuelle d'or ou tasse.

**67. Encor plus**, ung borre d'amendres<sup>296</sup> : et pour donner entendre a celluy qui le doibt faire si face qu'il hait grant quantité de tresbonnes amendres doulces et si les plume, nectoye et lave tresbien et mectés broyer ou mortier qui ne sante point la saveur des haulx, et si /98r/ soient broiees tresfermement et arrousés de belle eae fresche ou tede ; et quant elles seront bien broyees si les traysés et les estaminés bien dur en bone et tresbien necte estamine sur ung grant beau plat d'argent. Et puis faictes qu'il hait une belle, clere et necte poille et voidés dedans, puis la mectés sur joliz et beau feu et mennés tousjours a une belle cuiller jusques

<sup>290</sup> *orva ou farine*. Aux ff<sup>o</sup> 18r et 24r, on lit *olve, orve de farine* ; on devrait probablement de même comprendre ici *de* au lieu de *ou*.

<sup>291</sup> Le mot *cuiller* est suivi des lettres *qu* qui sont barrées.

<sup>292</sup> Selon les théories médicales de l'époque (voir, par exemple, ARNAUD DE VILLENEUVE, *Regime de santé en françois*, ou ALDEBRANDIN DE SIENNE, *Le Regime du corps*), l'ail a une propriété extrêmement chaude et sèche, ce qui serait dangereux pour un malade enfiévré.

<sup>293</sup> *li est* : un seul mot dans le ms.

<sup>294</sup> Le sucre, possédant de nature des qualités humides et chaudes tempérées, et donc semblable à la nature humaine saine, entrain communément dans les préparations pour malades.

<sup>295</sup> *pourtant que quant il luy plaira* : « pour le moment où il la voudra ».

<sup>296</sup> Ce mets occupe quelques lignes dans le chapitre intitulé « Potages pour malades » du *Menagier de Paris* (§§ 302 et 305 ; p. 241). Cf. *De l'amandolato per li'nfermi, Libro della cocina*, p. 55. On trouve de même le *Botyr of Amondes* dans le ms. Arundel 334, p. 355, et le *Beurre d'amendes* dans la *Fleur de toute cuisine*, f<sup>o</sup> 38r. Cf. *Einen kесе von mandel, Guter Spize*, n<sup>o</sup> 72, et *Einen mandel wecke, ibid.*, n<sup>o</sup> 73. Cette préparation en amandes est utile en particulier pour les jours maigres quand le beurre, comme le lait, produit animal, est défendu. « Se tu voy fare butiro de graso de mandole per fare vivande de venerdì o de Quaresima, togliti tre libre de mandole... » (*Libro per cuoco*, p. 66). Voir aussi le *Butiro contrafacto in Quaresma* dans MARTINO, p. 171.

y soit assez cuit, et y mettés du sel ung petit; et puis quant il sera cuitz faictes qu'il hait une bonne, necte et fort estamine et l'estendés sur ung beau plat d'argent et voidé son borre dessus et l'enveloppe dedans ladicte estamine et puis le torse bien et fort jusques que l'eau s'en saille qu'est dedans; et, estre ce fait, si le voidé en ung plat d'argent bel et nect; et puis face qu'il hait de tresbon succe batu grant foyson — touteffoys ce que en sera nécessité — et meslés parmy ledit borre d'amen/98v/dres. Et, se ainsi est qu'il en vueille faire de partir, si mette la moytié dudit borre en ung autre plat d'argent et y mette et mesle de saffran bactu ce que il sera nécessaire pour le faire jaune; et quant ce viendra au drecier, prenne ses platz d'or ou d'argent et mette en chescun plat du borre blanc d'une part et a cousté tout en ung plat du borre parti, et puis en service on.

**68. Encor plus**, les escrevisses farcies<sup>297</sup>: et pour donner entendement a celluy qui devra faire cestes escrevisses farcies si faictes qu'il hait une grant quantité de escrevisses et si les lave tresbien et mette cuire en belle eaue et y mette du sel; et quant elles seront cuictes si les tirés hors sur belles et nectes postz et prennés des plus grosses pour farcil et en ostés les grosses croyses et les nectoyés et mettés apart en beaulx platz; et puis prennés les colz et les /99r/ cuisses desdictes escrevisses grosses et des autres aussi tant qu'il en y ait pour falcil la quantité des escrevisses qu'il entant a farcil et en ostés la char de dedans, et desditz colz ostés les boyaulx qui y sont, et puis les mettés sur une belle postz et haschés tresbien minuz et puis le mettés en ung beau platz. Et puis face qu'il hait de tresbon percin qui soit bien nectoiés et lavés et esgoutés de l'eau, et si le hasche tresbien menuz, puis le mettés parmy la char des escrevisses dessusdictes et ung pou de bon gingibre blanc, et du saffran pour lui donner couleur. Puis prennés les croyses des escrevisses de dessus reservees et mettés de la dicte farce dedans une croyse et une autre abouchés sus, et si les mettés l'une au contraire de l'autre. Puis faictes qu'il ait de bon oyle bien puré et le mettés frire en belles et nectes casses et, estre bien frictes, si les treysés dehors en beaux platz et mettés du succe par dessus. Puis en service on quant sera appoint de servir. /99v/

**69. Encour plus**, une puree verde pour malades d'espinars et percin<sup>298</sup>: et pour donner entendement a celluy qui la fera si face qu'il hait de bonnes et belles espinars<sup>299</sup> et de percin selon la quantité qu'il devrè faire de ladicte puree et si les nectoye et lave tresbien, puis les mette boullir; et, estre assés boullies, si les tire

<sup>297</sup> Le *Menagier de Paris* contient la recette d'un plat qui paraît similaire, une Tuille d'escrevisses (§ 77, où il ne faut lire que la première phrase — ainsi que l'a fait PICHON — et omettre le mot « [broyez] » qui est superflu; p. 152); l'apparence du plat fini est celle d'une série de tuilles de toiture. Cf. aussi la Tuille de char dans le *Menagier* (§ 118; p. 170), qui correspond au Tuillé du *Viandier* (p. 126).

<sup>298</sup> C'est le plat appelé *Spynoches yfryed* dans la *Forme of Cury* (n° 180). Dans le *Libro della cocina* (p. 21) les épinards se combinent avec le persil (et plusieurs autres herbes) comme dans le Puree verde de Chiquart. Voir aussi la *Summula* de MUSANDINUS (p. 255), où la purée de *spinachia* paraît sous la rubrique « De cibis et potibus preparandis contra constipationem ventris, et contra febrilem discrasiam. »

<sup>299</sup> Les épinards furent introduits en Europe par la cuisine arabe (WILSON, II, 23-24). On voit que c'est particulièrement les propriétés médicales de ce légume qui étaient prisées par les savants arabes, propriétés reconnues par ALDOBRANDINO au milieu du XIII<sup>e</sup> s. (*éd. cit.*, p. 164).

dehors sur belles et nectes postz et si les hasche tresbien minuz et les esgoucte bien de eae ; et puis hait une oulle belle, clere et necte et y metce souffrire bien et appoint en ung pitit de sel et de bonne eae boullie<sup>300</sup> ce que en sera mestier. Et, s'il n'a dudit oyle d'amendres fait, si prennés grand quantité d'amendres bonnes et douces et les nectoies tresbien et lavés en troys ou en .iiii. eaues tedes et puis les mectés essuier et esgouter sur table belle et necte ; et, quant elles seront bien essayés, si les portés rom/100r/pre sur les<sup>301</sup> belles pierres en lesquelles l'on fait l'oylle de nois et face faire l'oylle desdictes amendres ; et, estre fait, si les mectés en une tresbelle et bonne anmolle en quoy il le tieingnie, et puis face souffrire sesdictes espinars bien et doucement. Et quant elles seront assés apprestees si le faictes savoir au medicin, si en service on le seigneur.

**69a. Et se ainsi** est que le mege ne vueille donner au malade de ladicte puree verde si soient apprestees lesditz espinars et percin bien et appoint ainsy comme dessus est ditz jusques il les metce au pot, puis prennés de tresbonnes amendres ce que lui sera mestier et les nectoie, plume et lave tresbien et metce broyer ou mortier — et qui ne sante ne sache les aulx : *hoc est allia : « Allia, faba, vina, Venus, fumus, ventus et ignis, ista nocent oculis, sed vigilare magis »*<sup>302</sup> /100v/ — et si les broye tresbien et les arrouse de belle eae fresche et les passe par bonne et necte estamine, et en face lait et le metce en ung beau pot. Puis le metce boullir en beau feu claret ou bonne brase tout doucement et y mectés ung bien petit de sel, et quant ledit lait bouldra se y mectés lesditz espinars et ung pitit d'oylle d'amendres et faictes cuire bien et appoint. Et quant elles seront bien cuictes si faictes ainssi<sup>303</sup> comme dessus est dit de le faire savoir au medicin.

**70. Encor plus**, les cuyns en pasté<sup>304</sup> : et pour donner entendement a celluy qui les devra apprester s'il face qu'il hait ses cuyns beaux et bons et puis les pure bien et appoint et puis face ung pertuys par dessus et se nectoyent et mectent hors les pepyns et ce en quoy ilz sont enveloppés, et se garde bien qui ne les rompe dessoubz ne en nulle autre part ; et, estre /101r/ ce fait, si les mectés boullir en chaudiere ou en oulle belle et necte en belle eae et, estre comme cuitz, si les tirés dehors sur belle et necte postz essuyer et si les mectés abouchon sans despiecer. Et puis s'en aler vers les patissiers et leur ordonner les crostelletes desditz pastelz pour poser dedans, en aucunes desdictes crotelletes, troys cuyns ou quatre ou plus hault. Et quant lesdictes crotelletes seront faites si emplissés les crosas desditz cuynts de tresbon sucre, puis les alloés dedens lesdictes crotelletes et couvrés et mectés cuire ou four ; et, estre assez cuitz, si en service on.

<sup>300</sup> *de bonne eae boullie* : semble être une erreur pour *bon oyle d'amendres* dont il est question par la suite.

<sup>301</sup> Ms. : *les ajouté en dessus de belles.*

<sup>302</sup> Ce sont des vers du *Regimen sanitatis salernitanum* que cite Chiquart : « Balnea, vina, Venus, ventus, piper, allia, fumus, / Porri cum caepis, lens, fletus, faba, synapis, / Sol, coitus, ignis, labor, ictus, acumina, pulvis : / Ista nocent oculis, sed vigilare magis. » (*Flos medicinae*, vv. 1317-1320, éd. SALVATORE DE RENZI, *Collectio Salernitana*, I, p. 488.)

<sup>303</sup> *ainssi* ajouté dans la marge.

<sup>304</sup> Cf. *Quyncis in past* dans AUSTIN (pp. 51 et 97). On trouve aussi des *Pastelli de poma cotogne* dans le *Libro de arte coquinaria* de MAESTRO MARTINO (éd. FACCIOLI, p. 170), mais ce plat est un peu différent de ce que décrit Chiquart.

**70a. Et se ainsy est** que aucuns seigneurs vueillent mengier des cuyns en pastel ainsy comme dessus est divisé si face celluy qui les devra faire qu'il aille vers les bochiers et qu'il luy delivrent les meulles des beufs selon ce qu'il en devra fayre desditz pastel, et les mecte /101v/ en ung beau platz et y mecte du boyllon meygre du beuf qui soit sur le tiede pour les purer des ossellés et du sanc et de toute autre chose que y pourroit estre; et puis soient remises en autre plat arriere, et encour plus dudit boullon pour les purer encour plus fort des ossellés, et qui les mecte sur belles postz essayer, puis les retourne en beau platz; et, ce ainsy estre fait, semer par dedessus de bon gingibre blanc et de cynamomy tant qu'il en y ait assez. Puis face qu'il hait ses cuyns de tout en tout ainsy apprestez comme dessus est distz et plains de sucre et ainsy mis et alloés sur les crotelletes, et mectés tout d'environ<sup>305</sup> d'un chescun cuyn dedans lesdictes crotelletes des meulles de beuf dessusdictes ainsy appareillés comme dessus est divisé; puis les couvrés bien et appoint et mectés au four chaut cuire; et, estre assez cuitz, si en service on ceulx que l'on devra servir. /102r/

**71. Encor plus,** ung coulleys<sup>306</sup>: pour donner entendement a celluy qui le fera si face qu'il hait chappons ou poullaille ou perdrix de ce que luy ordonneront les mediciens, et si prenne ladicte poullaille et la plume, nectoye et lave tresbien et nectement et mecte cuire en oulle clere et tresbien necte et on<sup>307</sup> petit de mouston et tresbien pitit de sel; et face cuire bien et appoint en feu claret. Et en cuisant face qu'il hait grant quantité de tresbones amendres ce qui sera mestier, et les nectoie, plume et lave tresbien et mecte broyer ou mortier qui ne sante mie les aulx, et si les broye bien et fort et les arrouse dudit boullon de la poullaille ou perdrix dessusdicte; et, estre assés broyés, traysés dehors ladicte poullaille en beaulx platz et de la dicte poullaille prennés tout le blanc et le haschés bien minuz et puis le mectés ou mortier avecques ces dictes amendres et broyés tresbien et fort tout ensemble, et en broiant si l'arousés du boullon dessusdit; et, estre assés /102v/ broiés, si le traiés dudit boullon et coulés par une belle et necte estamine et en faictes lait — et sy n'y mectés nulles espices se ce n'est par le commandement du medicin<sup>308</sup>. Et puis le mectés boullir et, ce estre boullir, si le mectés par belles escuelles d'argent ou d'or et soit porté ou malade.

**72. Encor plus,** poyres cuytes sans brase ne eaue: et pour donner entendement a celluy qui les cuyra sy face qu'il hait ung beau pot neuf de terre et puis prennés de poyres ce que il en vouldra cuire et mectés dedans ledit pot et, estre

<sup>305</sup> Dans le *Libro de arte coquinaria* le coing est farci de moelle épicee et sucrée (*ibid.*).

<sup>306</sup> Le Couleiz d'un poulet pour malades qui se trouve dans le *Viandier* (p. 100) et dans le *Menagier de Paris* (§ 306; p. 242) n'a pas d'amandes. Dans la version du *Viandier* imprimée au XV<sup>e</sup> siècle, cependant, on trouve un Coulis pour malades qui est fait d'un poussin; dans cette recette on lit: «Au broyer, mettés une douzaine d'amandes pour estre plus substancieulx» (éd. PICHON et VICAIRE, p. 167). Dans les recettes anglaises c'est un *Coleys* (AUSTIN, p. 10) et un *Kolys* (*Liber cure cocorum*, p. 20).

<sup>307</sup> *on*: forme dialectale de *un*.

<sup>308</sup> On se souvient qu'au moyen âge les fines herbes et les épices restent des éléments pharmaceutiques, *materia medica*, et que les stocks de ces substances sont maintenus et dispensés par le pharmacien de la maison. Voir à ce propos l'excellente étude de MARA CASTORINA BATTAGLIA, «Notizie sui farmaci usati alla corte di Savoia dal 1300 al 1440», *Minerva Medica*, LXIX (1978), pp. 501-525.



dedans mis, si les estoupés a de bastonnetz de boys nect en maniere que quant le pot s'abouchera sur la six chaude qu'il ne la touche point ; puis ledit pot abouchés sur la sendre chaude et le couvrés tousjours de belle brase /103r/ et si layssés cuire par une heure ou plus ; puis les descouvrés et les regardés et advisés s'elles seront assés cuictes, et sy les y laissés jusques elles soient assés cuictes ; et quant elles seront cuictes sy les tirés dehors en beaux platz d'argent et puis les porte on ou malade.

**73. Encour plus**, emplumeus de pomes<sup>309</sup> : pour donner entendement a celluy qui le fera sy prennés de bonnes pomes barberines<sup>310</sup> selon la quantité que l'on en voudra faire et puis les parés bien et appoint et les taillés en beaulx platz d'or ou d'argent ; et qu'il hait ung beau pot de terre bon et nect, et y mette de belle eaue necte et mette boullir sur brase belle et clere et mette boullir ses pomes dedans. Et face qu'il ait de bonnes amendres doulces grant quantité selon la quantité des pomes /103v/ qu'il ha mis cuire, et les plume, nectoie et lave tresbien et mectés broyer au mortier qui ne sante point les aulx, et si les broie tresbien et les arouse du boullon en quoy cuisent lesdictes pomes ; et quant ledictes pomes seront assés cuictes si les tirés dehors sur belle et necte postz, et de celle eaue colle<sup>311</sup> ses amendres et en face lait qui soit bon et espés, et le remecte boullir sur brase clere et necte sans fume, et bien petit de sel. Et entretant que il bouldra si hache bien menut ses dictes pomes a ung petit et nect coutel et puis, estre hachiés, si les mette dedans son lait, et y mette du succe grant foison selon ce que il y a desditz emplumeus de pomes ; et puis, quant le medicin le demandera, si le mectés en belles escuelles ou casses d'or ou d'argent. /104r/

**74. Encour plus**, ung blanc mengier de chappons<sup>312</sup> : et pour donner entendement a celluy qui le fera si prennés deux chappons jeunes de paillier et les plumés tresbien et nectoiés bien et nectement et les mectés boullir en ung beau pot ; et prennés ung petit de lart en bon endroit et le nectoiés et lavés bien et appoint et faites pourbullir ung pou et puis le mectés avecques. Et entretant que ses chappons bouldront si prennés de bonnes amendres grant quantité selon la quantité qu'il devra faire dudit blanc mengier, et les plumés, nectoiés et lavés et

<sup>309</sup> C'est le plat qui est appelé Ung plumeus de pomes au f° 93r. Le nom *emplumeus* est sans doute apparenté à l'allemand *Apfelmus* (*Guter Spize*, n° 69), et à l'anglais *Appulmoy* (*Forme of Cury*, n° 79), *Apple moys* et *Pomesmoille* (AUSTIN, pp. 30 et 113) et *Apulmos* (*The Noble Boke of Cookry*, p. 121) ; le second élément veut dire « bouillie », *mush* en anglais moderne (J. O. HALLIWELL-PHILLIPPS, *A Dictionary of Archaic and Provincial Words ... from the Fourteenth Century*, Brixton Hill, 1852). Ce dernier élément dériverait peut-être du *mulsus* latin, « adouci (par du miel) », l'*Apple muse* (AUSTIN, p. 20) spécifiant l'emploi du miel. Le plat est une espèce de cotignac.

<sup>310</sup> Le *Menagier de Paris* emploie des feuilles d'une plante que son auteur appelle *barbarin* (§ 221 ; p. 204). PICHON devine que « *barbarin* pourroit être synonyme de *berberie*, épine vinette » (II, 204, n. 5). De leur côté BRERETON et FERRIER ne glosent que « Kind of herb ».

<sup>311</sup> *colle* : « coule ».

<sup>312</sup> Cette version du Blanc mengier se préparait très communément pour les malades (cf. le *Viandier*, p. 101 ; et le *Menagier de Paris*, § 107 ; p. 165). L'emploi ici du gingembre, régulier dans les autres livres de cuisine, est sujet selon Chiquart à des considérations médicales : le fiévreux doit éviter tout aliment d'humeur chaude. Cf. aussi le *Sent sovi* (ch. 49) où la recette pour *Manjar blanch* comprend aussi du riz comme dans les versions anglaises (p. ex. AUSTIN, p. 85), et où le plat est garni de sucre. Le *Blamensir* dont la recette se trouve dans le *Guter Spize* (n° 3) est également composé de poulet, de riz, d'amandes et de sucre.

mectés ou mortier et les broiés bien et fort et les arousés du boullon desdiz chappons. Et quant les chappons seront cuitz si les tirés hors en beaux platz, et puis prennés le plus dur chappons et gardés le plus tendre; et celluy chappons dur mectés sur une belle /104v/ postz et si en ostés les os et la char haschés tresbien menut et puis la broiés ou mortier tresbien, et quant il sera bien broyé si l'arousés du boullon des chappons; et si les traiés, et les amendres aussi, et passés tout cela par une bone et necte estamine et le mectés boullir en oulle clere, belle et necte, et si le faictes sur l'espés; et si y mectés tres pou de sel, et du succe y mectés grant foyson selon la quantité dudit blanc mengier, et demander ou medicin s'il y mectra point de gingibre blanc. Et quant il sera boullir si en mectés sur le chappon dessus reservé et puis porte ou malade.

**74a. Encor ung blanc** mangier de perdrix<sup>313</sup>, et lequel blanc mengier de perdrix se face semblablement ainsi comme est dit dessus du blanc mengier de chappons; et advise bien /105r/ de la faire de la plus dure perdrix et la tendre reserve, et que il se advise bien du sel et de non y mectre d'espices sen le commandement du medicin.

**75. Encor plus**, l'avenast<sup>314</sup>: et pour donner entendement a celluy qui le fera si prenne son avenat et le moulle<sup>315</sup> grain a grain en tant qu'il n'y demoure que le propre grain de l'avenas, et, estre ainsi delit et mondé, si le lavés en trois ou en quatre eaues tedes et le mectés boullir en olle clere, belle et necte; et quant il sera bien bouilly si en purés l'eaue et, estre bien puré et l'olle arriés rencié, si le remectés en ladicte olle en de belle eaue et le remectés boullir; et, estre assés boullir, si le remectés posser en ladicte mesme oulle jusques à .iiii. ou a .v. heures ou plus ou jusques a l'endemain. Et puis face qu'il hait de bonnes amendres ce que lui en sera mestier et si les plume, nectoye et lave et broye ou mortier tresbien et appoint — et qu'il ne /105v/ sante les aulx; et puis prenne ledit avenat reposé et en pure l'eaue tresbien et remecte boullir en une autre belle eaue en la dicte oulle que soit bien refreschiee et renciee ou en autre oulle belle et necte; et du boullon dudit avenas arousés lesdictes amendres et aussy les y traysés et si les estaminés et collés a une bonne estamine, et ledit lait mectés audit avenas et faictes boullir, et tresbien petit de sel, et de succe ce que y en sera necessayre. Et, estre assés boulliz, si en service on le malade quant il le demandera.

<sup>313</sup> Selon ALDOBRANDINO la perdrix (avec le chevreau et le veau) offre de la bonne nourriture en temps de maladie (*Régime du corps*, p. 61): « Sour toutes chars d'oisiaus ele est meudre, et fait milleur sanc, et por ce, le doivent user cil qui welent avoir milleur sanc, et leur cors en santé maintenir » (*ibid.*, p. 130). Voir aussi la *Nef de santé*, Paris (1520), s. v. *becasse* et *perdrix*.

<sup>314</sup> Même recette dans le *Sent sovi* (ch. 99) sous le même nom d'*Avenat*, et parmi les « Potages pour malades » dans le *Menagier de Paris* (§ 310; p. 242). Cf. le *Grewel of almandes* (*Forme of Cury*, n° 86) et le *Gruel of almondes* (*Liber cure cocorum*, p. 14) qui y mettent du safran. Le *Viandier* imprimé contient un plat appelé Du grueu ou avenat, qui est enrichi (les recettes anglaises disent *Gruelle aforsyddde*) d'œufs et de safran. Cf. aussi PLATINE, Du grueu ou avenat (ch. lxxi). Dans son chapitre de mets pour malades, « De condimentis delicatis dominorum, ad naturam confortandam et appetitum provocandum », le *Tractatus* combine plusieurs des recettes Chiquart dans le § 9 qui commence, « Dequoque grana tritici vel avene vel risum vel milium... ».

<sup>315</sup> *moulle*: erreur probable du copiste pour *monde*. Au f° 83v on lit: « Qu'il hait de bon avenat entier et si le delize et monde tresbien et a chescun grein entant qu'il n'y demeure nulle chose fors que le grein tout pur. »

**76. Encor** plus, les syseros<sup>316</sup>: et pour donner entendement a celluy qui appareillera les syseros si prenne ses syse et si les delise grain a grain en tant que il n'y demeure nulle chose que le propre grain du sise, et puis le lave en trois ou en .iiii. eaues tedes et les mette boullir; /106r/ et, estre boullir, si les remove de celle eaue et y mette d'autre eaue fresche et mette arriés boullir et, estre boullis, si les mette en la dicte oulle reposer jusque a l'endemain; et quant se viendra l'endemain si en purés l'eaue et mettés encor d'autre eaue fresche et mettés boullir en ung bien petit de sel, de l'oille d'amendres et de percin ensemble ses racines bien delises et nectoyees — et celles racines soient escorchés et tresbien lavees — et ung pou de salvi. Et si n'y mettés autre chose sans l'ordonnance du medicin, et s'il ordonnoit de y mettre ung pou de cynamomy et ung pou de verjust pour lui donner aucun pou de goust, sy en y mettés; autrement non.

**77. Encor** plus, la symolla<sup>317</sup>: pour donner entendement a celluy qui appareillera la symolle s'il face qu'il hait de tresbonnes amendres et les plume, nectoye et lave tresbien et appoint et broye ou mortier, et si les /106v/ arouse de belle eaue fresche, et trayse ausi et face lait bien et appoint et mette boullir; et prenne sa symolle et la lave en trois ou en .iiii. eaues fresches tresbien et si en pure tresbien l'eaue et en mette avecque ledit lait d'amendres ce que en sera nécessité, et ung bien petit de sel; et advise tresbien qu'il n'y prenne le feu<sup>318</sup>; et du succe y mette selon la quantité de la dicte symolle. Et quant elle sera apprestee si en service on le malade.

**78. Encor** plus, l'orjat<sup>319</sup>: et pour donner a savoir a celluy qui l'apprestera si face qu'il hait son orjat pur et s'il le face pyler en guise que les grains demeurent entiers; et, quant il sera bien pilé, si le remectés au van et le vanés et appareillés tresbien des pailles, puis les delisiés et /107r/ nectoiés entant qu'il n'y demeure que le propre grain, puis les lavés en .iii. ou en .iiii. eaues tedes ou plus jusques y soit bien nectoyés, et puis les mettés boullir en belle eaue en olle clere, belle et necte, et si l'escumés tresbien; et estre boullis pour la premiere fois, si en pure

<sup>316</sup> Une variété de ce plat, non spécifié pour le service des malades et contenant des oignons, est connue en Angleterre sous le nom de *Chiches* (*Forme of Cury*, n° 72); cf. aussi la préparation appelée *Cicera* (qui contient elle aussi des *radices petrossillorum*) dans le *Liber de coquina* (I, 22; p. 398). Le *Tractatus* note d'ailleurs que « (Quedam cibaria ... apta sunt...) infirmis et debilibus uelud gruclus de riso uel auena uel ordeo factus, et lacte amigdalarum conditus, ciceres et pullorum brodium... » (p. 384).

<sup>317</sup> Cette préparation s'appelle *Semolla* dans le *Libre de sent sovi* (ch. 109).

<sup>318</sup> *et advise tresbien qu'il n'y prenne de feu*: le *Sent sovi* conseille également, « E ffa tostemp menar e gardar-la [protégez-la] de ffum » (ch. 109).

<sup>319</sup> Une décoction à base d'orge fournit une des nourritures les plus utilisées et les plus anciennes dans le régime médical au moyen âge. « Tesinas que de ordeo fit qui scit facere bone sunt et sanis et febricitantibus » (ANTHIMUS, *De observatio ciborum*, ed. S. H. WEBER, Leyde, 1924; LXIII, p. 41). Dans son *Liber de preservatione ab epydemia*, MAGNINUS MEDIOLANENSIS continue à proposer *aquam orde* comme une bonne médecine, surtout contre les fièvres (éd. R. SIMONINI, Modena, 1923, p. 25). Pour la recette de Chiquart, voir le *Viandier*: Ung gruyau d'orge mondé (p. 101); et le *Menagier de Paris*: Orge mondé ou gruyau d'orge (§ 304; p. 241). L'auteur du *Sent sovi* offre une garniture facultative selon l'état de santé de celui à qui sera servi son *Ordiat*: « Si és hom qui no aya fiebra, mit-hi sucre blanc a la dareria » (ch. 97). Selon BARTOLOMEO SACCHI (*alias PLATINA*), l'*ordiat* est fait de la même manière que la *fromentee* (qui, elle, « est de tarde digestion et nourrist beaucoup ») mais « est plus louable selon aucuns que n'est la fromentee » (*Platine en françoy*s, f° lxxi).

l'eau et puis, estre bien puree, sy y remectés de belle eau fresche et face arriere boullir jusques y soit assés boullis, si le tirés arriere sur belles chilliens et illecques le laissés reposer jusques a l'endemain, et qui soit couvert bien et nectement. Et quant ce viendra a l'endemain celuy qui l'apprestera face qu'il hait de tresbonnes amendres ce que en sera necessaire pour appareiller ledit orjat et les plumés, nectoiés et lavés tresbien et appoint et mectés broyer ou mortier qui ne sante les aulx, et les arrouser de belle eau fresche; et les y traysés aussi et passés par l'estamine et /107v/ faites lait bon et espés et le mectés boullir en olle clere, belle et necte, et tresbien petit de sel. Et tire son orjat en beaux platz et qu'il soit bien puré de l'eau en quoy il est; et sy advise bien qu'il n'y ait nulle chose que n'y doye estre; et puis le mectés dedans ledit lait d'amendres et faictes bullir jusques il soit assés cuit, et y mectés du sucre ce qu'il sera necessaire. Et quant il sera appresté si le face savoir affin que quant le malade le demandera qu'il l'ait tout prest.

1. **De tous** bons homes a grans sens  
grans graces rendre il convient <sup>320</sup>  
a ceulx desquelx tiennent les biens,  
autrement sont mescognoyssans. 4
2. Pour tant a l'Aute Trinité  
plene de toute grant bonté —  
c'est Dieu le Pere et le Filz  
et le benoit Saint Esperit — 8 /108r/
3. rend <sup>321</sup> moy, Chiquart, laux et mercy  
des biens que tiens de Luy  
et de la grace singuliere  
qu'Il m'a donnee a ce parfaire. 12
4. Reste donner loange et honneur  
au treshault et puissant seigneur  
a laquelle instance et command  
ay cecy fait tout humblement. 16
5. Et a ma dame tresredoubtee  
et a leurs enfans, nostres seigneurs,  
et a tous leurs predecesseurs  
doint Dieu vie sans termine <sup>322</sup>. 20

<sup>320</sup> « Il convient à tous les hommes de sens de rendre grâces à ceux... »

<sup>321</sup> *rend* : lire, « (moy, Chiquart,) je rends ».

<sup>322</sup> Pour la rime, le mot aurait dû être *terminee*. TOBLER (X, 251 et 252) offre les gloses suivantes : *termine* s.m. et s.f., « Lebensfrist »; *terminee* s.f., « Zeitpunkt, Frist ».

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 6.  | Ait le Paraclit en ses amours <sup>323</sup><br>trestous leurs nobles conseillers,<br>et doint faire conseillement<br>qu'il soit prouffit a toute gent.                  | 24           |
| 7.  | Le Maistres [est] dessus tous maistres,<br>dont est sus dit leurs serviteurs<br>qui servicent si a estre<br>que chescun de eulx en hait honneurs <sup>324</sup> .        | /108v/<br>28 |
| 8.  | Pour la grace du Createur<br>ayent de leurs pays l'amour,<br>et les bonnes gens du pays<br>ayent amours sans estre hayx.   | 32           |
| 9.  | Pour tant que en mescongnoissance<br>envers mon clerc ne soye repris <sup>325</sup><br>vueil je a luy rendre loange<br>du labour que avecques moy a mis <sup>326</sup> , | 36           |
| 10. | le quel Dieu et nostre seigneur<br>tresredoubté et moult vaillant<br>par sa bonté et valeur grant<br>le guerdonne de son labour.   | 40           |
| 11. | Et s'il estoit a aucuns advis<br>que en mon dicté haie failli,<br>pardonnet moy en excusant<br>car n'ay grand science ne sens.   | 44           |
| 12. | A nous soit Paradix donné<br>et par la Vierge impetré :<br>« Amen », je vous en pry <sup>327</sup> ,<br>dictes haultes voyx vous trestuy.                                | 48           |

Amen /109r/

<sup>323</sup> Le vers semble long.

<sup>324</sup> Le sens de la strophe n'est pas clair. On pourrait peut-être comprendre : « Le Paraclit est le maître au-dessus de tous maîtres (terrestres) : / il est donc d'autant plus au-dessus de leurs serviteurs (les conseillers) précités, / qui servent (puissent-ils servir) d'une telle façon dans la maison / que chacun en reçoive honneur. »

<sup>325</sup> « Pour ne pas être accusé d'ingratitude envers mon clerc... »

<sup>326</sup> Ms. *ay mis* : Le scribe, flatté et imbu de lui-même (?), écrit le verbe à la première personne. *Avecques* ne compte plus que pour deux syllabes.

<sup>327</sup> Le vers est court. Peut-être devrait-on lire : « Amen, amen », je vous en pry.

**Pour la premiere assiete** du disner : premierement prennés gros poyssons salés comme mujons salés avecques grosses pieces de luz fendiz salés avecques plusieurs autres poissons salés et ce mectés en beaux platz ; et puis avecques ce prennés harencz mis en ung autre beau plat tout appart, et en tout ce que dessus est dit n'y est besoing nulle aultre saulce que la moustalde, et les poys et la puree et une puree verde seront potagerie de la dicte assiete, avecques ung broet blanc d'amendres sur poysson frit, ung broet d'Alemagny, une sorengue d'anguilles brunes et les pastez. Et pour entremés de la premiere assiete les luz cuiz de troys manieres, c'est assavoir frit ou mielieu, le tiers bouilly devers la teste, et devers la queue roustir, d'autres bouilliz ou mielieu, rostis devers la teste, fris devers /109v/ la queue ; et pource que les dessusditz poissons sont appelés luz dorés pelerins<sup>328</sup>, devient avoir une bonne lamproye roustie par dessus qui sera le bourdon des dessusditz pelerins — et qui n'auroit lamproye on doit prendre une anguille — et si se doit mengier ledit bourdon, c'est assavoir ladicte lamproye, a la saulce lamproye, et les luz se doivent estre mengiez le bouilly a la saulce verd, le frit et le rousti au verjust verd ou aux oranges ; et tripes de poissons bien nectoyés et appoint appareilliés pour faire une arbaleste, et doivent estre servies lesdictes tripes devant l'entremés<sup>329</sup>, et l'anguille au verjust verd alliz<sup>330</sup> qui sera au deffault de la lamproye dudit entremés. /110r/

La secunde assiete.

**A la secunde assiete**, premierement prennés poyssons de mer de toutes manieres mis en grans platz d'or appart, poissons de eaue douce — grans luz fendis, grosses carpes fendisses, grosses troytes, pallés fres, gros amblos fendisses, grosses perches et autres poissons — lamproyes a la saulce lamproye, une salamine<sup>331</sup>, ung bouilli lardé de tenches jaune a la souppe, le riz avecques la venoyson dou daulphin<sup>332</sup> et les escrevisses ou vin aygre, et les saulces que s'appartiennent aux dessusditz poissons dont nulle mention faicte. Et pour entremés les tortes parmesines dorees et embandees chescune des armes des seigneurs devant lesquels elles doivent estre mises<sup>333</sup>. Et se vous voulés servir

<sup>328</sup> L'entremets des *Lucs dorés pelerins* forme le pendant « poisson », les jours maigres, aux *Chappons pellerins* déjà vus dans la recette n° 45.

<sup>329</sup> Pour l'ordre de ce plat dans le menu, voir f° 112v. Le scribe aurait copié un brouillon où ce plat et celui qui suit, avec sa sauce, se trouvent ajoutés.

<sup>330</sup> L'ordre de cette sauce dans le menu de la première *assiete* sera corrigé dans la seconde copie des menus, f° 113r.

<sup>331</sup> *une salamine* : C'est un plat préparé de poissons frits couverts d'une sauce composée d'amandes broyées, de purée de pois, de verjus et d'épices (*Viandier* imprimé du XV<sup>e</sup> s., p. 147). Le *Menagier* la fait entrer dans un menu pour un dîner de poisson (p. 180, l. 5 ; p. 99 et *passim*). AUSTIN publie (p. 21) une recette pour *Salomene* qui ressemble à celle du *Viandier*.

<sup>332</sup> *la venoyson dou daulphin* : C'est la dorade préparée à la façon de la venaison. Cf. le *Viandier*, p. 103.

<sup>333</sup> C'est le plat à base de poissons différents qu'on trouve dans la recette n° 40. La façon dont on agrément la *torte* au moyen des armoiries personnelles des invités, pour flatter ces banqueteurs nobles, est décrite à la fin de la version « chair » des *Tortes parmeysines*, f° 48r.



tercement<sup>334</sup> je trouveray assez de quoy faire le, combien j'avise /110v/ que ce seroit chose moult longue.

Pour le soupper.

**Pour** le soupper, premierement le rostz de brochereaux et de palés et de toutes manieres de poissons convenables a roustir, si se donnent avecques le verjust verd [de] l'oysselle, et la soupp blanche d'amendres avecques la jallee du poysson, les poyssons blancs de mer et de eaue douce, et les pastelz nurriz, et les sepes frites, et le sauppique de poysson fritz.

Pour l'andemain.

**Pour** le disner a la premiere /111r/ assise, les poys colés et les naveaux en<sup>335</sup> broet georgé, la saleure de harencs en beaux platz appart, anguilles, troetes sales et palés sales; ung broet violet aut poisson frit, et une vinaigrete de tripe de poisson<sup>336</sup> sur le poisson frit<sup>337</sup>, une flour de genecte sur le poisson frit<sup>338</sup>.

Le second mes.

**Premierement** de toutes manieres de poyssons blancs, soit de mer ou de eaue douce, ung blanc mangier parti de quatre couleurs d'or, d'azur, d'argent et de goules, avecques ce ung verjust jaune sur poisson, de rix, les flannelles d'amendres<sup>339</sup>, la galatine de lamproyes<sup>340</sup>, les escrevisses et ung broet de Savoye. Et /111v/ se joustes, tournoyemens ou autres esbatemens se faysoient en ycelluy jour, soient les queux advisés de tant plus legierement appareillier le disner, et le soupper soit de tant plus honnorable et habundant<sup>341</sup>.

<sup>334</sup> Ce serait une troisième *assiete* ou service. Dans la répétition de ce menu (f° 113v), la possibilité d'un troisième service n'est plus considérée: c'est là une minute d'un événement historique.

<sup>335</sup> Au f° 114r on lit: ... et les naveaux, ung broet georgé... Les *poys colés* sont préparés dans la Recette 22.

<sup>336</sup> *poisson*: ms. *poisson frit*, avec *frit* barré.

<sup>337</sup> Ce plat est omis dans la répétition au f° 114r.

<sup>338</sup> «Genesté est dit *genesté* pource qu'il est jaune comme fleur de geneste. Et est jauny de moyeulx d'œufz et de saffran, et se fait en esté en lieu de civé et est frit (*sic*) comme dit sera cy apres, fors tant qu'il n'y a nulz ongnons» (*Menagier de Paris*, § 114; p. 168). Chiquart ne semble pas connaître ce dérivé masculin, *genesté*. Le *Sent sovi* nous offre une recette pour une sauce crémeuse, douce et épaisse appelée *Ginestrada*, dont le nom vient de sa *collor de ginestra* (ch. 56).

<sup>339</sup> On trouve de petits flans parmi les menus du *Menagier de Paris*, mais la désignation en est *flanciaux* (BRERETON et FERRIER: p. 175, l. 31; p. 180, l. 30; PICHON: pp. 92 et 100) et *flaonnez* (BRERETON et FERRIER: p. 175, l. 14; p. 183, l. 34; PICHON: pp. 92 et 107). Il s'agirait des Flons de lait d'amendres (Recette 28).

<sup>340</sup> *galatine de lamproyes* (cf. la *galatina des lamproyes* du f° 114r): ce plat serait la *lamproye en galantine* et la *galentine a la lampree* du *Viandier*, pp. 96 et 221. Il se trouve une recette pour *Gelatina* dans l'*Opusculum de saporibus* de MAGNINUS MEDIOLANENSIS: «Si quis velit conservare per plures dies fiat gelatina cuius compositio est: Recipe cinamomi galange gariofilorum nunc misce ana 3 .m. panis assi medium panem de duobus imperialibus infundatur panis in aceto vini bulliti medium quamtenum(?) fiat gelatina cum aqua et vino decoctionis piscis et decoquatur piscis in vino et aqua et erit dicta gelatina sufficiens per decem personas» (p. 188). — Parmi les dépenses pour la nourriture de la cour de Savoie au château de Ripaille on trouve: «10 mars 1416. Pro pluribus et diversis speciebus habitis pro lamprea, per ipsum apportata de Avignione, augmentanda et conservanda, 4 fl. 1 d. ob gr. (Compte du trésorier général 61, fol. 613)» (BRUCHET, 317).

<sup>341</sup> La possibilité de cette variation n'entre pas dans le menu du banquet de 1400.

Pour le soupper.

**Premierement** blanc poysson, les pastez, la soupe verde<sup>342</sup>, et ung broet de roy, et les boudins des trippes de poyssons, les ressiolles dorees, ung chaut de mes<sup>343</sup> et ung broet camelin.

**A l'an de grace** mil .iiii<sup>c</sup>. Aymé, premier duc de Savoye<sup>344</sup>, /112r/ mon tresredoubté seigneur, receipt monseigneur de Bourgoigne et pource que moy, Chyquart, qui estoye son queux en ycelluy temps, en mon devoir faysant, appareillay et ordonnay appareillay<sup>345</sup> plusieurs notables viandes pour les dîners et souppers d'icelle feste; et sy ordonnay, feis, ou feis faire par le commandement de mon dit et tresredoubté seigneur a la premiere assiete du disner du premier jour, en ordonnant feis escrire les choses que ycy s'ensuivent: c'est assavoir<sup>346</sup>, prennés gros poyssons salés comme mujons salés avecques grosses pieces de lucz fendix salés avecques plusieurs autres poyssons salés et ce mectés en beaux platz; et puis avecques ce prennés harencs mis en ung autre plat beau et nect tout appart, et en tout ce que dessus est ditz n'y fait besoin autre saulce que mou/112v/stalde, et les pois et la puree et une poree verde seront potagerie de ladicte assiete avecques ung broet blanc d'amendres<sup>347</sup>, une sorengue d'anguilles brune et les pastez et trippes de poyssons bien nectoyés et appoint appareilliés pour faire une arbaleste. Et pour entremés de la premiere assiete les lucz cuitz de troys manieres, c'est assavoir fritz ou mielieu, le tiers boullir devers la teste, et devers la queue roustir, d'autres boullis ou mielieu, roustis devers la teste, friz devers la queue; et pour ce que lesditz poyssons sont appellés lucz dorés pelerins devient avoir une bonne lamproye roustie par dessus que sera le boudon des dessusditz pelerins — et qui n'aueroit lamproye doit prendre une anguille — et se doit mengier ledit bourdon, c'est assavoir la dessusdicte lamproie, a la /113r/ saulce lamproye, et l'anguille au verjust verd ailliee, et les lucz doivent estre mengiees le bouilly a la saulce verd, le frit et le rousti au verjust verd ou aux oranges.

**A la secunde** assiete prennés premierement poyssons de mer de toutes manieres mis en grans platz d'or appart, poissons de eaue douce — gros lucz fendis, grosses carpes fendisses, grosses troetes, palees, ferrees, grosses ambles fendisses, grosses perches et autres poyssons — lamproyes a la saulce lamproye,

<sup>342</sup> Le *Menagier* prépare une *Soupe despourvue*, à base de persil frit en beurre, qui aurait bien cette couleur verte (§ 57; p. 145).

<sup>343</sup> Il s'agit probablement du Chaudumel, ou Chaudumet, mets assez commun aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles: Chaudumel au bescuit (beschet), *Viandier*, p. 97, appelé dans le ms. de la Bibliothèque Mazarine un *civel*; Chaudumé pour poisson d'eau douce, *Menagier*, § 277; p. 232.

<sup>344</sup> Les mots *duc de sauoye* sont répétés. Le titre de duc accordé par Chiquart à son maître peut indiquer que la date écrite ici devrait être postérieure à 1416.

<sup>345</sup> *appareillayr*: lapsus scribae; il aurait répété ce verbe au parfait, puis corrigé en infinitif.

<sup>346</sup> Ms.: en marge, *primo*.

<sup>347</sup> Dans la version du menu copiée antérieurement (f<sup>o</sup> 109r), *ung broet d'Alemagny* suit à cet endroit. Par contre, les *trippes de poyssons* à la fin de cette première *assiete*, juste avant l'entremets, ne se trouvent pas dans l'autre série de plats. On peut penser à une substitution effectuée par Chiquart pour des considérations de goût ou de circonstance.

/113v/

une salamine, ung bouilly lardé de tenches janne a la souppe, le riz avecques la venoyson du daulphin et les escrevisses au vin aigre; et les saulces que s'appartiennent aux dessusditz poyssons dont [nulle] mencion est faicte. Et pour entremés les tortes parmeysines /113v/ dorees et entrebandees chescun des armes du seigneur devant qui elles doivent estre mises.

Pour le soupper.

**Premierement** le roustz de brochereaux et de palés et toutes manieres de poissons convenables roustiz, et si se donnent avecques le verjust verd de l'oyselle, et la souppe blanche d'amendres avecques la gellee du poysson<sup>348</sup>, les poyssons blancs de mer et de eae douce, et les pastez nurriz, et les cepes frites, et le poysson frit au saupiquet.

Pour l'endemain.

**Pour** le disner a la premiere /114r/ assise, les poys coulés et les naveaux, ung broet georgé, la saleure des arencs en beau plat appart, anguilles, troetes et pallees salees; ung broet violet au poyssons fritz, une fleur de genete sur le poisson frit.

Le secund mes.

**De toutes** manieres de poissons blancs soit de mer ou de eae douce, ung blanc mangier parti de quatre couleurs d'or, d'azur, d'argent et de goules, avecques ce ung verjust jaune sur poysson, le riz, les flannelles d'amendres, la galatina des lamproyes, les escrevisses et ung broet de Savoye.

Pour le soupper. /114v/

**Premierement** blanc poysson, les pastez, la souppe verde, et ung broet de roy, et les boudins des trippes de poyssons, les rosseolles dorees, un chau de mes et ung broet camelin.

<sup>348</sup> *gellee du poysson*: ms. *gellee et du poysson*.

Contre l'ympydimie<sup>349</sup>.

1. **Qui** vult son corps en santé maintenir  
 et resistir contre l'ympydimie  
 doibt joye avoir, tristesse fuir,  
 layssié le lieu ou est la maladie, 4  
 et frequenter joyeuse compaignie,  
 boyre bon vin, necte viande user ;  
 fait bon odour contre la punaysie  
 et ne voit hors s'il ne fait bel et clair. 8 /115r/

<sup>349</sup> Une version un peu différente de cette ballade fut publiée dans un livre intitulé *Regime contre la pestilence faict et compose par messieurs les medecins de la cite de Balle en allemaigne, en laquelle depuis dix ans en ca a regne en ladicte cite*, Lyon, Claude Nourry (après 1519). Voir A. C. KLEBS et E. DROZ, *Remèdes contre la peste*, Paris, 1925, p. 50. Cette version imprimée, outre des variantes substantielles, possède un envoi.

1. Qui veult son corps en sante maintenir  
 Et resister contre lepydimie  
 Doit ioye auoir & tristesse fouyr  
 En frequentant ioyeuse compaignie 4  
 Dinfection totalement bannie  
 Boyre bon vin nettes viandes user  
 Ay bon odeur contre la punaisie  
 Naille point hors si ne fait bel ou cler. 8
2. De grosses chairs se doit on abstenir  
 Aussy de fruitz pour la plus grant partie  
 Mengier bon pain sa poullaile rostie (*sic*)  
 Et aultres chairs pour toutes espisseries 12  
 Canelle et clou sans point de poyurerie  
 Tout de vinaigre ou desgrez destrempez  
 Dormir matin tout ce noublie mye  
 Naille point hors si ne fait bel ou cler. 16
3. Jeun estomach ne se doit point partir  
 Sans manger boire ou prendre droguerie  
 Face feu cler en sa chambre tenir  
 De femme auoir ne luy souuiengne mye 20  
 Bains et estuues en son pouoir de fouye  
 Car les humeurs font mouuoir & troubler  
 Sans bozaard ne soit heure ne demye  
 Naille point hors si ne fait bel ou cler. 24
- Prince ta haulte seignourie  
 Que quil se veult de la peste garder  
 Ne fain ne soif nendure quoy que on die  
 Naille point hors si ne fait bel ou cler. 28

Une troisième version de ce poème paraît sous le n° 1572 parmi les *Œuvres complètes d'Eustache Deschamps* (éd. QUEUX DE SAINT-HILAIRE et GASTON RAYNAUD, vol. 4, Paris, 1889, p. 100). Enfin une quatrième version, sensiblement identique à la nôtre, fut copiée dans le manuscrit Paris, Bibliothèque Nationale, lat. 17730, f° 12v, et publiée et étudiée par ERNEST HOEFFNER dans *Romania*, 50 (1924), pp. 413-421.

2. Jeun estomach ne se doit point partir<sup>350</sup>,  
 boyre matin, mener douce vie<sup>351</sup> ;  
 face cler feu en sa chambre tenir,  
 de feme avoir ne luy souvieingnie mye, 12  
 baings et estuves a son pouvoir denie  
 quar les humours font mouvoir et combler,  
 soit bien vestus, hait tousjours chiere lie  
 [et ne voit hors s'il ne fait bel et cler.] 16
3. De grosses chars se doit l'on abstenir  
 et de tous fruicts de la plus grant partie ;  
 mangier cunils, sa poullaille roustir 20  
 et venoyson ; par tout espicerie  
 canelle, clos, gingibre, poyverrie —  
 tout d'aygre vin et verjust destemprer ;  
 dormir matin : tout ce n'oblie mye,  
 [et ne voit hors s'il ne fait bel et cler.] 24

Caseus, anguilla : cibus mortis ille et illa<sup>352</sup>.

Nota Virgilius super libro suo *De bucolicis et agricultura terre*<sup>353</sup> :

Contemplacio item, et se nux plurima silvis  
 induet in florem, ramos que culuabit olentes :  
 vi superant fetus, pariter frumenta sequentur,  
 magna que cum magno veniet tritura colore ;  
 ac si luxura foliorem exuberat umbra,  
 ne quitquam pyngues palea teret area culmos.

Nostram glosam super premissis versibus vide in sequenti pagina : /115v/

Nota que quando nux — arbor nucis<sup>354</sup> — habebit multos grannos tunc  
 debebit esse fertilitas frumenti, et quando non habebit multos et erit habundan-  
 tiam foliorem tunc erit granum carum et sterilitas.

<sup>350</sup> « Un estomac ne doit pas participer au jeun... »

<sup>351</sup> Le vers est court. Il faudrait, comme dans le v. 3, ajouter au milieu du vers le mot *et*,  
 ainsi qu'il se trouve dans les versions publiées par RAYNAUD et par HOEFFNER.

<sup>352</sup> « Caseus, anguilla mortis cibus ille vel illa », *Flos medicinae*, éd. DE RENZI, v. 365 : *Collectio  
 Salernitana*, I (Naples, 1852), p. 456.

<sup>353</sup> VIRGILE, *Les Georgiques*, Livre I, vv. 187-192 :

Contemplator item, cum se nux plurima silvis  
 induet in florem et ramos curvabit olentis  
 si superant fetus, pariter frumenta sequentur,  
 magna que cum magno veniet tritura colore ;  
 at si luxuria foliorum exuberat umbra,  
 nequiquam pinguis palea teret area culmos.

(Edition d'HENRI GOELZER, Paris, 1935, p. 25.)

<sup>354</sup> *arbor nucis* : Les deux mots sont insérés au-dessus de la ligne.

Appostolus Paulus dicit :

Quisquis aut suis aut maxime domesticis non providet fidem negat et est infideli deterior<sup>355</sup>.

Helemosina dicitur ab *heloys*, quod est « miserere », et *moys*, quod est « aqua » quasi miserorum : idest, « indigencium aqua »<sup>356</sup>.

Nota que differencia est inter *jus* et *fas*, quia *jus* est humanum et *fas* est divinum<sup>357</sup>.

*Canon* grece, *regula* latine : et inde venit *canonicus* a *canon* et *ycos*, quod est « custos », quia « custos regule »<sup>358</sup>. /116r/

**79.** Nota ad faciendum gelicidium — gallice : *de la jelee* — tam de carnibus quam de piscibus<sup>359</sup>.

**Primo pone** pisces in peleta<sup>360</sup> ante quam ponas aliquid aque seu vini et postea pone medietatem aque et medietatem vini mixtim et ibidem dimicte dequoquere donec fuerit decoctus, et escuma bene ; species teritas et pisatas per se, videlicet socrum et alias species, eciam trahe cum aceto et pone dequoqui cum predicto pisce ; et postmodum tu debes colare in una estamina si volueris.

**Et sic de carnibus** debet fieri, excepto que debet poni plus vini et aque quam in piscibus.

**Noli judicare** hominem fornicatorem si sis castus, quia sic transsis mandatum legis — sicut ipse — quia ille qui dicit, « Non adulterabis », ipsemet dicit, « Nolite judicare et non judicabimini »<sup>361</sup>.

Sufficit diei malicia sua<sup>362</sup>. /116v/

(blanc) /117r/

**80.** Pour<sup>363</sup> fere jallé de chert, prenés piés de mouton et les plumés bien apoint et les mettés cuyre en belle yaue nette ; puist quant il serront myecuit prenés porc ou porsellet ce que vous voudrés et selonc la quantité que vous en voudrés fere, et mettés cuyre avecque vous piés de mouton, et la pollaliez aussy ; puist prenés vin blanc et vin aygre et mettés dedans et du sel par rayson et fettes cuyre bien et

<sup>355</sup> 1 Tim. 5, 8.

<sup>356</sup> Cf. BALBI, *Catholicon*, s. v. *Elemon*.

<sup>357</sup> ISIDORUS HISPALENSIS, *Originum*, Liber V, Cap. 2 : « Fas lex divina est, ius lex humana. » BALBI, s. v. *Ius* : « Est ius lex humana, fas lex divina. »

<sup>358</sup> ISIDORUS HISPALENSIS, *Originum*, Liber VI, Cap. 16 : « Canon autem Graece, Latine regula nuncupatur. » Voir aussi BALBI, s. v. *Canon*.

<sup>359</sup> Voir la *Gelatina* dans MAGNINUS MEDIOLANENSIS, *Opusculum de saporibus* (publié par LYNN THORNDIKE, *Speculum*, 9 (1934, p. 188) ; et de même les recettes pour *Gelee de poisson a limon et de chair* dans le *Viandier* (p. 94), pour la *Geladia a carn ho a pex* dans le *Sent sovi* (ch. 146), et pour *Une gelee de cher de poulailhe, lappereaux et de cochons* dans le *Recueil* (n° 9).

<sup>360</sup> *peleta* : latinisation du roman *pelete*, petite casserole.

<sup>361</sup> Citation (?) non identifiée.

<sup>362</sup> Mat. 6, 34.

<sup>363</sup> L'écriture sur ces deux pages est plus récente mais toujours du XV<sup>e</sup> siècle.



/117v/

fort. Puist quant elle sera bien cuite tatés voir ce elle est de bon gust d'ou de vin aygre d'ou de sel, si prenés saffrant et destemprés dedans pour luy donner colleur, puist tirés vostre grain sus une post belle et nette; puist prenés gingibre blanc, poyvre, et destemprés dedans vestre bullion et fettes bullir une onde, puist fettes que vous ayés ung colleur de drap et mettés vestre<sup>364</sup> bullion dedans et le repassés deux ou .iiii. foix affin qui soit bien bel et cler. Puist prenés vestre grein, porc et pollaliez et fettes vous plas, et du jallon par desus. /117v/

**81.** Pour fere jalee de poison, prenés vestre poison — bechés ou perches ou carpes<sup>365</sup> — ce que vous voudrés, et chaplés par biaux tros selonc ce que vous voudrés, puist le lavés bien appoint et mettés en une poile belle et nette; puist prenés vin blanc et yaue, autam d'une coman<sup>366</sup> d'autre, et mettés en vestre poyle ou est vestre poyson et selonc la quantité du poison, et du vin aygre ausy par reyson, et du sel; puist mettés bullir et l'escumés bien et fort. Puist quant elle serra assés cuyte prenés saffrant et destemprés dedans, puist tirés vestre poison sus une post belle et nette et le plumés bien apoint; puist prenés gengibre blanc, poyvre et on petit de musquatte et destemprés dedans vestre bullion, et le tatés voir ce il est de bon gust d'ou de vin aygre d'ou de sel d'ou d'espices; puist ayés vestre colleur et fettes passer bien apoint tam qui soit clert. Puist prenés vestre poison et fettes uns plas bien apoint et du bullion par desus. /118r/

In nomine Domini. /118v/<sup>367</sup>

<sup>364</sup> Le scribe écrit *vestre* en toutes lettres; partout ailleurs dans ces deux recettes ce n'est qu'un abrégé qu'il emploie.

<sup>365</sup> « Carpes, barbeaux sont lymoneux » (DESCHAMPS, VIII, 339, v. 116).

<sup>366</sup> *coman*: Le mot est écrit *coma* avec un trait nasal sur le *a*.

<sup>367</sup> Pour le texte écrit au *verso* du f<sup>o</sup> 118, voir l'Introduction, n. 6.

## GLOSSAIRE ET INDEX

Le but de ce Glossaire et Index est double : aider à rendre le texte de Chiquart compréhensible au lecteur moderne non-spécialiste ; et faciliter l'identification des aliments utilisés par Chiquart et des plats créés dans sa cuisine. On y trouvera donc tout terme qui n'est plus vivant dans le français standard d'aujourd'hui, ainsi que tout terme dont l'acception moderne est différente de celle que lui reconnaît Chiquart ; y entrera aussi de nombreux mots qui se rapportent aux activités culinaires de Chiquart et aux choses qu'il maniait (p. ex., *orenges*), que leur sens soit bien connu ou non, dans l'intention d'enrichir un peu le tableau que nous possédons de la cuisine du bas moyen âge.

La lettre *y* est partout assimilée à la lettre *i*.

- aboucher** v. tr. : impér. **abouchés** 99r, 102r ; fut. 3 réfl. **s'abouchera** 102v ; part. p. **abo-chiés** 32v, renverser, mettre face ou orifice à terre : *l'un abochiés et l'autre en revers* — *FEW*, I, 583 ; *GPSR*, I, 67.
- abouchon** adv. 101r, renversé, l'ouverture en dessous.
- achoyson** s. f. 12r, motif allégué, prétexte, excuse : *ostee toute achoyson et occasion*. — *NIERMEYER*, 734 a ; *TOBLER*, VI, 965.
- accomplir** v. tr. 53r, rendre complet, parfaire : *poyssons de eae douce pour bien acomplir le plat*.
- acordable** 32v, harmonieux : *chansons acordables, douces et amenable*. — *GODEFROY*, I, 75 c.
- acterve** 92v, malade, chétif, maladif : *fellés ou acterves de personnes, ou detenuz d'aucunes infirmités et maladies*. — Se rattache probablement à la famille de *tenuis* : cf. *FEW*, XIII, 229 b et 230 b.
- actrempance, par** — loc. adv. 21r, avec modération.
- actrement** adv. 22v, modérément.
- actremprer** 23v, **atremper** 70r, tempérer, modérer (la force d'un ingrédient), neutraliser les qualités d'une substance en ajoutant suffisamment d'une autre substance ; cf. **trempe**.
- adés** adv. 35r, aussitôt. — *TOBLER*, I, 138.
- administré** p. p. 17r, dispensé, remis ; cf. son doublet *livré*.
- adroit** adv. 21v, 24v, 40v et passim, convenablement, comme il faut ; cf. *a son droit* 13v. — *GPSR*, I, 131 (*adrai* 1°).
- avis : estre** — 33r, sembler, paraître ; *en si bon — que* 58v, de telle manière que.
- avisier** v. tr. 15r, 20r-v, 21r et passim, veiller, être attentif à.
- affacter** 61v, préparer (un poisson pour la cuisson). — *DU CANGE*, I, 124 c ; *SCHÜLE*, 344 a ; *FEW*, XXIV, 244 a.
- affiner** 46r, 56r, 60r, 62v, épurer, clarifier (l'huile et le lard fondu).
- agouster, aguster** v. tr. 36r, 62v, 63v, 71v, 74v, 75v, 83r, donner un goût à, assaisonner ; cf. **gouster**.
- aguiser** 64r, aciduler : *du vin aigre pour aguiser*. — *TOBLER*, I, 219.
- aigneaux** 13r, agneaux.
- aygrete** adj. f. 31r, légèrement acidulée : — *d'un pou de vinaigre*.
- aillés vers** pl. 72v, sauce à l'ail : *les aillés vers faitz d'oyselle et de verjust*.
- aillez** s. m. pl. 72v, ail : *ung petiz d'aillez broyés parmy* ; cf. **aulx**.
- ailliee** : voir **alliz**.
- ayse, aise** 20r, 57r, 71r, 90v, 91r, 92r, ustensile de cuisine (terme générique), récipient, vase : *ayse c'est assavoir, chaudiere... ou olle* ; mot régional. — *GPSR*, I, 230 b ; *FEW*, XXIV, 145 b ; *ALIBERT*, s. v. *aise*.
- aise, ayse : a** — loc. adv. 14v, 27v, 85r, 87r, 92r, 94v, à l'aise, aisément, facilement.
- Alemaigny** 4r, **Alamany** 27r, **Alamagny** 51r, **Alemagny** 109r, Allemagne, formes franco-provençales ; voir **broet**.
- allegrement** 17r, promptement. — *GODEFROY*, VIII, 73 b, c.
- alleynons** 73r, ailes (de perdrix), forme dialectale.
- alles** 31v, ailes, forme dialectale.
- alliz** 109v, **ailliee** 113r, adj., assaisonné d'ail : *verjust verd alliz*.
- aloer, alloer** v. tr. 20r, 39r et passim, disposer, arranger. — *FEW*, XXIV, 335 b, 336 b.
- alongier** v. tr. 71v, délayer (une sauce) ; cf. **tirer**.
- amblos, ambles** 110r, 113r, **umblos** (?) 16v, poisson d'eau douce, *Abulus*, able, ablette ; cf. **umblos, umbres**. — *Bulletin du GPSR*, XI (1912), 39-40.
- amenable** 33r, doux, harmonieux, convenable ? — Cf. **acordable**.
- amendres, amandres** 14r, 19v et passim, amandes ; **amendres douces** 97v, 99v, 103r ; **oyle d'amendres** 99v, 100v, 106r ;

- ung boyre, borre d'amendres (67)** 93r, 97v.
- amer** s. m. 38r, fiel (de lièvre); 41v, ce qui a un goût amer: *l'amer, c'est assavoir dou fel et de toute autre chouse que ne seroit necte.*
- amydon, amigdon** 14r, 29r, 55r, 59r, 60r-v, 66v, amidon; voir la note 18.
- amolle, amolle, amolle** 93v, 95v, 100r, grande fiole renflée. — *GPSR*, I, 355 a.
- amorcher** 61r, enlever, en échaudant, le limon, les matières gluantes (d'un poisson): *si prenne ses anguilles et les amorche très bien en belle eue chaude*; var. de **esmorcher**.
- anchues, anchoyes** 16v, 56v, anchois.
- andoilles** 19r, andouilles.
- anguilles, enguilles**: poisson d'eau douce, 16v et passim; poisson de mer, 16v; *anguilles tant freis comme salés*, 16v; *anguilles sales* 62r, 63r; *anguilles fresches* 68v; voir aussi **so-rengue**.
- anviron, d'**— loc. prép. 101v, autour de.
- apart, appart** adv. 21r, 41v et passim, à part, séparément; cf. **depart**.
- appareillier** v. tr. 4r, 16v, 17v, 20r et passim, préparer (un aliment pour la cuisson); nettoyer, éviscérer (poulets, chapons); — **de** 106v, nettoyer, débarrasser de (des grains de céréales): *le (orjat) vanés et appareillés tresbien des pailles.* — *FEW*, XXV, 25 b.
- appartenir** v. intr., réfl. et impers. 19v, 52r et passim, convenir: *porc, capril ou veaul, ou tel grein comme s'y appartient* 19v; *les saulces que appartiennent a mengier cest pasté* 68v.
- appertement** adv. 37r, habilement. — *FEW*, III, 309 b; cf. TOBLER, I, 445.
- appoint, apoint** adv. 22r, 24r et passim, à point, comme il faut, dans l'état voulu; — **de** loc. prép. marque le temps 28v: *quant il sera appoint de decier.* — *FEW*, IX, 586 b; cf. **point**.
- appoyer** 32v, appuyer.
- arany marine** 16v, poisson de mer, probablement le *Trachinus araneus* Cuv. pêché dans le Golfe de Cagliari. — Voir P. BARBIER, «Noms de poissons», *Revue des langues romanes* 58 (1915), 281; n<sup>os</sup> 352 et 353; voir aussi E. DE SAINT-DENIS, *Le vocabulaire des animaux marins en latin classique*, Paris, 1947, 9, s. v. *araneus*, «vive».
- arbaleste (24)** s. f. 50v, 109v, 112v, espèce de plat préparé à base de trippes de poisson: la Recette 24 aurait le nom de *Arbaleste de poissons*; cf. **trippes de gros poissons**; — *FEW*, IV, 408 a.
- ardant**: voir **eue**.
- arencs** 49r, hareng; — **salés** 63r, 109r.
- armee** adj. 23v, 30v, décorée d'armoiries: *une hure de cenglier armee*; cf. **embandees, embanderees**. — SCHÜLE, 345 b.
- arouser, arrouser** 19v, 20r et passim, arroser, humecter, en parlant d'amandes broyées; cf. **traire**.
- arrester** v. réfl. 41r, intr. 96v, se déposer (au fond d'un récipient, en parlant de particules en suspension dans un liquide).
- arriere, arrieres** adv. 35r, 96r, 101v, 107r, de nouveau; **tirés arrieres** 41r, 107r, éloignez (du feu); prép. 96r, près de: *si le garde arriere soy.* — GODEFROY, I, 408 b.
- arriés** adv. 105r, 106r, de nouveau. — *GPSR*, II, 14 a; *FEW*, XXIV, 181 a.
- arroiés** part. p., 63r, arrangé, disposé. — *FEW*, I, 144 b.
- arsener, arsaner** 31v, 33r, embrocher, fixer avec des brochettes. — *Viandier*, 12 et n., *arsonner*; GODEFROY, I, 384 a.
- arseure** s. f. 33r, action de rôtir et son résultat (?). — *FEW*, I, 149 a.
- arte** s. 31v, art, artifice.
- asseoir** v. tr. 31r, 66v, subj. 3 p. **assiee** 93v, placer; v. réfl. 97r, fut. 3 **asserra** 97r, se déposer; cf. **arrester, resseoir et repouser**.
- assiete** s. f. 109r, 110r, 112r-v, 113r, service d'un repas, l'action de servir: *premiere, secunde* —; cf. **assise, servir**. — GODEFROY, VIII, 212 c.
- assise** s. f. 4r, 19r, 25v, 53r, 111r, 112r, service d'un repas: *premiere, secunde* —; cf. **assiete, servir**.
- aste** 71r, broche; cf. **hastes, atelleth**.
- atant: jusques — que** 29r, 38v et passim, jusqu'à ce que.
- atelleth** s. pl. 15v, hâtelets, attaches pour fixer la viande sur la broche, viande grillée? : *menues broches pour faire doreures et atelleth.* — *FEW*, IV, 390 b, 391 a; *Menagier*, § 97, p. 160; cf. GONON, *Foréziens*, 252, *atel*.
- atout** prép. 66v, avec, au moyen de. — TOBLER, I, 650.
- atremper**: voir **actremper**.
- aucun** adj. ind. 11r, 92v et passim, quelque.
- aulx** 69r, **aulxs** 107r, ails (cf. **aillez**); *saulce aux aulx camelins* 56v.
- aune, aulne** s. f. 14r, 17r, mesure pour les tissus; en 1540 l'aune avait une longueur de 3 pieds, 7 pouces, 8 lignes; dans le Système Usuel, 1,20 m. — ZUPKO, 11.
- aut** 35r, 111r, au.
- autretant** 74v, autant, également.
- avenant: a l'**— loc. adv. 52r, 58v, en proportion, à la juste mesure; **a l'**— **de** loc. prép. 20r-v, 87r, 89v, à la mesure de, en proportion de; cf. **avinement**. — GODEFROY, I, 515 b.
- avenat, avenast, avenas** s. m. (75) 6r, 83v, 84v, 93r, 105r-v, grain d'avoine, gruau, mets à base d'avoine.
- avinement** adv. 50v, proportionnellement: *de toutes cestes espices meclés y en avinement, et du sel,*

- et vous gardés du tropt.* — Formé sur **ave-nant**?; cf. *FEW*, XXIV, 190 b.
- bacine** 45v, 90v, désigne une grande poissonnière, bassine: *mectre cuire en bacines ou chaudières* (épaules de mouton); cf. **bacin** 96r.
- bacon** 38r, 75r, viande de porc, de haute (20v) ou de faible (21v) teneur en graisse. — *GPSR*, II, 207-208; SCHÜLE, 346 a; BRUCHET, 595; *FEW*, XV/1, 28 a.
- bactre** 46v, battre, piler, réduire en poudre; **bactu**, **batu** part. p. adj. 59v, 78r, 84v, 98v, en poudre (sucre, safran).
- bailler** v. tr.: p. p. **baillé** 36v; fut. 3 pl. **bailleront** 36v, donner, délivrer. — *GODEFROY*, I, 557 a.
- banderés: en** — 25v, en bande (hér.); ou, sans accent sur l'e, pl. de **bandere**, voir **bandiere**.
- banderete** 48r, petite bannière héraldique.
- bandiere** 25v, bannière héraldique.
- barberines: pomes** — 103r, sorte de pomme, peut-être la *barbaleinna* du Valais, pomme acide et de bonne conserve, voir la note 310. — *GPSR*, II, 244; COTGRAVE, *barberie* et *barberiot*; cf. *GODEFROY*, I, 580 c; *FEW*, I, 248 a; EUGÈNE ROLLAND, *Flore populaire*, Paris, 1904, V: *barbari*, *Pyrus malus sativa*.
- barral** s. m. 22v, tonneau, tonnelet, mesure de capacité liquide de 45 litres environ. — *Archivum latininitatis medii aevi (Bulletin Du-Cange)* t. 25-26 (1956), 109 et 113; SCHÜLE, 346 a; GONON, *Foréziens*, 253.
- bauc** adj. (?) 55r, aplati (?); peut-être creux, évidé (?): *une belle cuillier ou de boys ou de fer estachiee a bon bastonnet bauc pour emplir dedans le four les cortelletes dudit flons*; cf. **bouguete**. — *LACURNE*, II, 433 b: *bauc*, «sorte de tablette...»; *GPSR*, II, 869 a: *bu*, «creux».
- bechés** s. pl. 117v, brochet. — P. BARBIER, «Noms de poissons», *Revue des langues romanes*, 67 (1933-1936), 286; et JAKOB JUD, «Noms de poissons du lac Léman», *Bulletin du GPSR*, XI (1912), 31; BRUCHET, 596.
- bertrachié** p. p. f. 30v, garnie de bretèches, fortifiée.
- besoing, besoin: faire** — 69r, 72r et passim, être nécessaire; cf. *faire mestier* 97v.
- beuf, beuff:** — **de haulte gresse** 22v, 23r; **lomblos de** — 22v, 23r-v, 82v, longe de bœuf; **cuisses du** — 23v.
- birilles** 94r, béryl.
- blanc, blanche**, propre, qualifiant *postz*, 25r, 39r, 40r; *grain de pignon*, 45r; *cornue*, 45r; des tissus, 45r, 94r-v.
- blanc mengier parti de quatre couleurs tout en ung plat (9)** 26v, 28v, 111r, 114r; — **(de poissons) (33)** 4r, 58v; **blanc mengier de chappons (74)** 6r, 93r, 104r; **blanc mengier de perdrix (74 a)** 6r, 93r, 104v.
- blectes: feuilles de** — 47v, feuilles de blettes. — *FEW*, I, 344 a.
- boces** s. f. pl. 15v, tonneaux. — *FEW*, I, 658 b; *GPSR*, II, 538; pour le vinaigre, Chiquart spécifie des *boces* qui contiennent huit *sommes*; voir *DUBLER*, 42, et *ZUPKO*, 29; cf. *SCHÜLE*, 347 b, *bossetus*, et *GONON*, *Foréziens*, 255, *bocellum*.
- boctuner, botuner** v. tr. 33r, 79r-v, «boutonner», piquer (de girofle): «*Nota qu'il y a difference entre les queux, entre boutonner et larder, car boutonner est de girofle et larder est de lart*» (*Menagier de Paris*, p. 173, l. 11; p. 88).
- boyaulx** s. pl. 61v, 99r, viscères: *desditz colz ostés les boyaulx qui y sont*.
- bonnete** 39v, suffisante en quantité(?): *que vous hayés une bonne bonnete bugnete d'herbes de salvy, percy, margellayne et ysope...* (diminutif de *bonne*? : *GPSR*, II, p. 485; le mot est souligné dans le ms. comme le scribe le fait pour le latin).
- borre** s. m. 5v (**une** —), 98r-v, beurre; **boyre, borre d'amendres (67)** 93r, 97v, 98r, mets pour malade à base d'amandes douces pilées et de sucre. — *FEW*, I, 663 b; *GPSR*, II, 371 b.
- bos** 31r, 34r, bois.
- bouche: pour la bouche** 23v, pour servir au seigneur; cf. **commun**.
- boudins: les — des trippes de poissons** 111v, mets.
- bouguete** 31v, bûchette: *une brochette de bos bouguete qu'elle (une oie) hait parmy ledit coul qui le lui face tenir droit*; — cf. *atachiez a buchettes la teste, la queue et les ailles (du faisain) en leurs places: Viandier*, p. 90.
- boullir, bullir larder, lardé, lardés, lardez de tenches (35)** 4v, 61r, 62r, 65r; **boulli, bouilly lardé de tenches jaune a la soupe** 110r, 113r.
- bourboys** 95r, bouillonnement. — *GPSR*, II, 248 a; *FEW*, I, 443 a.
- bourbully, bourbulleys, bourboulleis, de cenglier (54, 54 a)** 5r, 67v, 78v, 79r-v, 80v, poitrine, nomblet de sanglier; voir aussi **saulce**. — *GODEFROY*, VIII, 356 b; *TOBLER*, I, 1062.
- boz marins** 16v, poisson de la Méditerranée, *Sparus boops*, L. ou *Boops vulgaris*, Cuv., le bogue. — *DU-CANGE*, I, 648 a, *boca*: «*pisciculus marinus ex genere halecum: „Box vel Boca Plinio”*»; *NECKAM*, 97, *bocca marina*.
- brachés** s. m. pl. 32r, chiens de chasse. — *FEW*, XV/1, 237 a.
- brase** 33v, 34v et passim, braise; forme dialectale; voir **oefs**.
- breant:** voir **broyer**.
- Brie: fromaige de** — 46r, 71v.
- brocheletes** 70v, petites broches.

**brocheriaux, brochereaulx** 61r, 110v, 113v, jeunes brochets. — TOBLER, I, 1157: *brocherel*.

**broet** 19r, 20v et passim, bouillon, sauce ou potage faite à base de bouillon; — **d'Alemagny (de chair)** (2) 20r; — **d'Alemagny de poyssons** (25) 4r, 51r, 109r; — **blanc sur chappons** (1) 19v; — **blanc d'amandres (sur poysson frit)** (23) 49v, 109r, 112v; — **camelin (de chair)** (7) 26v; — **camelin de poisson** (31) 4r, 57v, 111v, 114v; — **georgé (sur poisson frit)** (37) 4v, 63r-v, 114r; — **grué de chappons** (59) 5v, 67v, 83r-v; — **de porriaux** (16) 37r; — **de roy** 111v, 114v; — **rosee, rossee (de chair)** (8) 26v, 27v; **ung — rosee** 4r, **une rosee** (ms. *rose*) **de poyssons** (32) 58r; — **de Savoye (de chair)** (3) 21v; — **de Savoye (de poisson)** (26) 4r, 52r, 111r, 114r; — **tyolli** (15) 36v; — **de verjust sur le poysson frit, pour poyssons** (39) 4v, 65r; — *violet aut poisson frit* 111r, 114r. — DUCANGE *brodium*, «carnium elixarum jus»; SCHÜLE, 347 b, «potage».

**broyer** 60r, 86r-v, part. prés. **breant, broyant** 29v, 59v, 87v, mélanger, battre (des œufs): *les (des œufs) romps en beaulx platz et les broyés tous ensemble*. — GPSR, II, 852; FEW, XV/1, 265 b. Le sens actuel se retrouve passim.

**brullié** part. p. 26v, flambé (pour éliminer les soies)? — *Viandier*, 12; cf. angl. *broil* et TOBLER, I, 1183-1184.

**brun** 62r, d'une couleur sombre. — FEW, XV/1, 306 b; cf. GPSR, II, 863, *brun* 2°.

**buchat de connins** (20) 41v, plat préparé. — GODEFROY, I, 709 a, *boussac*.

**buchés** impér. 2 pl., 38r poser (sur un feu pour sécher), flamber: *les lievres soient escorchés bien, et nectement et les buchés sur beau feu cler et puis fendre les bien et subtilement et boutés l'ordure dehors... celles qui seront rompues des chiens soient buclees et nectoiés et lavés...*; voir **bucler**, et la note 128.

**bucler** v. tr.: **buclés** impér. 2 pl., 42r; **buclait** subj. 3, 41v; **buclees** part. p. f. pl., 23v, 38r, flamber (pour éliminer les poils). — HUGUET, II, 21 a; FEW, XIV, 81 a.

**buguete, bugecte, buguete** 21v, 35v, 39v, 42v, bouquet garni d'herbes: *prennés de servi, pierrasi, ysope et margeleyne ... si s'en face une — sans chappelez et tout ensemble* 21v.

**bugie** 17v, bougie.

**cabas** 14r, panier tressé servant à contenir les fruits; une mesure de capacité (?) — DUCANGE, II, 114 c: *capax*, «fiscina, corbis»; FEW, II, 241 b, *capacium*.

**cacedoynes, calcedonios** 94r, pierres précieuses, calcédoines.

**calaminee** (48) 5r, 67v, 73v, 74r-v, sauce épaisse à base d'œufs.

**caly** 51r écale (d'amandes); cf. **escailles** 55v.

**calunafree, calunefree, de perdrix** (47) 5r, 67v, 72v, plat dont la sauce se forme de sauce cameline, de moutarde et de verjus; 75r, synonyme de **calaminee**.

**camelin, camellain, camellin** adj., de couleur brun clair, du poil de chameau: **broet** — 26v, 57v, 111v; **sauce aux aulx** — 56v. — TOBLER, II, 18; ZANGGER, 36.

**cameline, camallaine, camaelleyne** (44) s. f. 26r, 34r, 56v, 69v, 73r, sauce d'une nuance du poil de chameau et à base de cannelle.

**canfre** 14r, 25v, camphre.

**canon** s. m. 31r, goulot.

**canton** 29v, 60r, 96v, bord, coin (d'un linge).

**capril** 13r, 19v, 20r, 34r, 87r, chevreau, cabri; *frazes de caprilz* 80v; **testes de caprilz dorées** (60) 5v, 84v. — FEW, II, 296 b.

**carpe** 16v, 55v, 65v, 110r, 117v, poisson d'eau douce, carpe; voir aussi **fendis**.

**casse** 15r et passim, poêle, casserole. — **a frire** 15r, 28r, 58v; 46v, 47r, ustensile allant au four, relativement profond; 103v, pour le service: *escuelles ou casses d'or ou d'argent*. — SCHÜLE, 349 b; GONON, 101 et 512 a; FEW, II, 1601 b; GPSR, III, 134 a.

**cassete** 47r, petite casserole. — SCHÜLE, 349 b.

**ceyner** v. tr. 96r, guérir, faire du bien à. — GODEFROY, VII, 304 b: *saner, seiner*.

**cenglier** 78v: voir **senglier**.

**cepes**: voir **sepes**.

**certaineté** s. f. 11r, certitude.

**cervelles** 85r, cervelles (de chevreaux).

**chappelles** s. f. pl.: **rustisseurs** — 15r, espèce de landier muni de crochets pour tenir des broches: «En ladite cuisine une chapelle, autrement dit landiers, à faire tourner es brochez, le tout de fer» (LECOQ, *Objets de la vie domestique*, 62); cf. **chievres**.

**chappler**, **chäpler** 17v, 20v et passim, hacher; 117v, découper. — SCHÜLE, 350 b; FEW, II, 279.

**chappons**: — **pelerins, pellerin** (45) 5r, 67v, 70r, 72r; — **de paillier, pallier, pailler** 26r, 68v, 69r, 93v, 104r, chapons de grain, c'est-à-dire bien nourris; cf. **paillier**.

**char** 16r, 18r et passim, **chert** 117r, chair, viande: *les grosses chars c'est assavoir beufz et mouston* 18v. — FEW, II, 383 a.

**charbon** 15v, charbon; **feu de** — 29r.

**charfees** 34v, tranches (de pain). Forme franco-provençale d'un type français *chauffée*, existant dans le patois de Champéry (Valais) au sens de «croûte dorée». Voir aussi CONSTANTIN-DÉSORMAUX, *Dictionnaire savoyard*, 96 b (*charfêta tartine*) et FEW, II, 78 b ss.

- charge** 13v, 14r, charge, mesure de poids (ici pour les épices, les amandes et le riz) qui variait mais dont la norme au XV<sup>e</sup> siècle était de quelque 146 kg. — ZUPKO, 41; SCHÜLE, 350 b.
- chatagnies** 16v, espèce de poisson de mer, oursin. — FEW, II, 464 b.
- chaut de mes, chau de mes** 111v, 114v, plat de poisson accommodé à une sauce appelée ainsi.
- chaut mengier party, partir (52)** 5r, 67v, 77r, autre nom pour les **morterieulx** et pour **faugrenon**. — Pour cet infinitif substantivé, voir NG, tome 'MN', 112.
- cherroit** cond. prés. 3 de *cheoir* 12r, échoir.
- chert** 117r: voir **char**.
- chescun : ung** —, **une chescune** 13r et passim, chaque.
- chevrieu** 35r, **chevreaux** 13r, chevreuil; ce *chevreaux* du <sup>fo</sup> 13r, trouvé parmi les animaux sauvages, serait peut-être une erreur de copiste.
- chiefs** 13r, têtes, pièces: *i<sup>m</sup>* — de *poullaille*.
- chiere lie** 115r, mine réjouie.
- chievres** s. pl. (peut-être **chievrés** adj.): **rustisseurs** — 15r, rôtissoires munies d'un mécanisme pour faire tourner la broche: *.xx. rustisseurs, tant chievres quant chappelles*. — BRUCHET, 599: *capra ferri*, « tournebroche »; cf. GODEFROY, II, 118 c, *chevette*, « petit trépié en fer tenant lieu de fourneau ».
- chilliens** s. f. pl. 41r, 107r, braises; braises mêlées de cendre: *N'actendés point que vostre grein soit trop cuit mais tirés arrières sur un pou de chilliens* 41r; *Face arriere boullir jusques y soit assés boullis, si le tirés arriere sur belles chilliens et illecques le laissés reposer jusques a l'endemain* 107r. Relevé dans les patois modernes de la Suisse romande (Vaud et Valais) et de la Vallée d'Aoste, le mot est généralement masculin pluriel; le féminin est cependant attesté par BRIDEL (*Glossaire*, 392). Rattaché à *caligo* (FEW, II, 91a), le terme semble plutôt continuer le participe présent de *calere* (FEW, II, 82 b); à ce sujet, comme pour le féminin, voir la notice historique de *krèsin*, GPSR, IV, 595 a.
- chyvrolee** 34r, **chyvrolee de cerf (13)** 35r, ragôut de chevreuil. — Dérivé en *-ee* sur le radical de *chevreuil* < lat. *capreolu*.
- cigne escorchés et revetuz** 31r, plat préparé.
- cynamomi, cynamomy** 13v, une des grosses épices; passim, cinnamome, cannelle. — FEW, II, 689 a; CASTORINA, *Farmaci*, n° 32.
- civié de livres** 26v, civet de lièvre.
- claret** adj. 15v et passim, clairet, de couleur peu foncée: *deux boeces de vin aygre, l'une de blanc et l'autre de —*; **vin** — 33v, 38r et passim, vin rouge peu foncé ou gris, em-
- ployé en cuisine et particulièrement pour tremper le pain grillé; voir aussi la note 98;
- feu** — 100v, 102r, feu assez vif; cf. le suivant et **cler**.
- claret** s. m. 64r, peut-être un vin rouge peu foncé ou un vin gris, ni rouge ni blanc: FEW, II, 740 a, cf. **claret** adj.; peut-être un vin épice: cf. **cler**. — CASTORINA, *Farmaci*, n° 34.
- cler, cle** adj.: **vin** — 31r, 40v, 80r, **vin rouge** — 50v, vin de couleur peu foncée, peut-être un vin épice (voir la note 98); **feu** — 40v, **brase** — 77v, 103r, vif; **ouilles** — 49r, propre.
- cleres, cleyres** s. f. pl. 24r, blancs (d'œufs). — FEW, II, 738 a.
- clos** 115r, clous de girofle.
- coenne, coene** 76r, 79r, couenne (de porc et de sanglier).
- colleur**: voir **couleur**.
- colz** 99r cous (d'écrevisses).
- comme** adv., presque: *rous comme brun* 62r, *comme cuytz* 101r; conj., en corrélation avec un adverbe introduit le deuxième terme d'une comparaison: *tant pour roustir come pour autres besoingnes* 12v, *si tost comme vous l'aurés escumee* 35r.
- coman** conj., introduit le deuxième terme d'une comparaison: *vin blanc et yaue, autam d'unc coman d'autre* 117v. — GPSR, III, 190 b; FEW, II, 1542 b et 1543 a.
- combien que** conj. 11r, 110r, bien que.
- command** 108r, ordre. — FEW, II, 949 b.
- commun** s. m. 23v, (service des) gens ordinaires, domesticité: *pour le commun prennent les cuisses du beuf et sy en prennent tant grant foison qu'il en hayent pour servir tout homme*; cf. **bouche**. — GODEFROY, IX, 135 a; TOBLER, II, 642.
- compendi** 2r, compendium.
- conchete de terre** 46v, 47r-v, terrine qui sert de moule pour les *tortes parmeysines*. — SCHÜLE, 352 b: *conchia*, « bassine, cuvette »; BRUCHET, 600; FEW, II, 1000 b.
- confitz, confites: risins** — 14r, 76r; **figures** —, **prunes** — 14r, conservés dans le sucre, le miel.
- congre** 16v, poisson de mer, congre.
- conins, cunins** 13r, 26r, 34r, lapins; *saupiquet pour mectre sur le conin* 36r; cf. **connix**. — FEW, II, 1539 b.
- connix** s. pl., 26r, lapins; cf. **conins**. — FEW, II, 1539 a.
- conserve** 76r, sirop de vin réduit, sucré et épice; cf. **julliet**.
- contemplacion** 11v, considération, égards.
- contre** s. m. 48v, pendant, contrepartie: *et pour le contre de la grosse char...*, *si prennés gros poissons...* cf. **encontre**.
- contredire** 11v, refuser.



**coquart** adj. : **pasté** — (41) 67v, 68r, grosse tarte à huit compartiments contenant diverses viandes, en forme de cocarde : — cf. *FEW*, II, 860 b.

**coraigés** part. p. 12r, encouragé; cf. son doublet *animés*.

**cordete** 93v, cordelette.

**cornue** 15r, 19v et passim, récipient (en bois?) à deux anses. — GODEFROY, II, 307 a; *FEW*, II, 1207 a; cf. BRUCHET, 601, « panier ».

**cortelletes** 55r, abaisses de **crostes**; cf. **cro-telletes** et **crostelletes**.

**cotelletes** : voir **porc**.

**couler, couller, coler, coller** v. tr. 20r, 27r, 28r et passim, filtrer, verser en filtrant; — < lat. *colare*, « tamiser, filtrer, clarifier ». — *FEW*, II, 877 b.

**coulés, colés** part. p. adj. du précédent : **poys** — 111r, 114r, pois en purée, Recette 22.

**couleur, coulleur, colleur** s. f. 24r, 25r, 26v, 28v, 117r et passim, couleur, sens moderne; **couleurs, colleur** 18v, 24v et passim, sauce que l'on a colorée.

**coulleys, couleys (71)** 5v, 93r, 102r, version « chair » d'une préparation filtrée pour malades.

**coulleurs, colleur** s. m. 17r, 117r-v, couloir, passoire à filtre de tissu. — Le suffixe *-eur* est dû à la similitude de l'aboutissement de *-atore* et *-atoriu* dans les patois franco-provençaux; cf. *dreceur*.

**coullier, cuiller** s. f. 60r, cuiller.

**coulombs** 31r, pigeons.

**coup : grand** — 27r, beaucoup.

**courpie** s. f. 31v, croupion (d'un paon); cf. *crouppe* 39v. — *GPSR*, IV, 612 b; cf. *FEW*, XVI, 419 a.

**Craponne, Cranpone** 39r, 46r, 71v, 90v, Craponne en Auvergne, lieu de provenance d'un fromage à fondre très goûté entre les XIV<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles; il s'exportait au Puy, à Lyon, à Paris et jusqu'en Italie. — Voir RÉGIS PONTVIANNE, *La ville et le canton de Craponne*, Le Puy, 1908, 529-36. Selon le *Platine en françoys*, liv. 3 : « En Craponne y a fort bons fromaiges a faire rosties. » Voir aussi *caseus crapone* dans NADA PATRONE, 359 et 368.

**creme** : — **de lait** 26v, crème : *flaons de* — .

**crement** v. réfl. pr. subj. 3 de *cremer* 36r, brûler. — GODEFROY, II, 364 a; *FEW*, II, 1311 a.

**crisolites** 94r, pierres précieuses, chrysolithes.

**crisopasos** 94r, pierres précieuses, chryso-prases. — Voir *crisopace* dans BARTHELEMY DE GLANVILLE, *Le Propriétaire des choses*, liv. 16, ch. 26.

**crochellet** 95v, petit crochet.

**croyse, croysse, croise** 20v, 26v, 36v, 76r, écale d'amande et de pignon; 98v, 99r, écaille d'écrevisse. — *FEW*, II, 1364 b.

**crozas** s. m. pl. 101r, creux, cavités, évidements. — DUCANGE, II, 627 a : *crosum*, « cavum, locus cavus »; *FEW*, II, 1364 a.

**croste** 55r, 68r, croûte (pour la préparation de flans ou d'un pâté).

**crotellete, crostellete** 67r, 75v, 101r croûte (pour la préparation de flans, de *tortes parmesines* ou de pâtés). Le suffixe est peut-être simplement dû au goût que Chiquart montre pour les diminutifs : *face ses crotelletes bien petites et haulteletes* 75v; voir aussi 94r.

**cruche, crouche** s. f. 96r-v, son. Dialectal (Haute-Savoie, Vallée d'Aoste, Suisse romande). — SCHÜLE, 353 b; *FEW*, II, 1370 b.

**cruissés** impér. 2 pl. de *cruvir* 78r, forme dialectale de couvrir. — *FEW*, II, 1141 a; *GPSR*, IV, 495.

**cue** s. f. 31v, queue.

**cueux** : voir **queux**.

**cuer** s. m. 31v, peau, cuir. Dialectal. — *FEW*, II, 1185 a; *GPSR*, IV, 634.

**cuie, cuye** : voir **cuire**.

**cuyns, cuynts** coings : — **en paste, pastel (70, 70 a)** 5v, 100v, 101r. — CASTORINA, *Farmacî*, n° 36.

**cuire** v. intr. 19v et passim; pr. subj. 3 **cuie, cuye** 44v, 89v, bouillir, parvenir au point de cuisson voulu; v. réfl. 95v, se brûler : *et la laysse... refroidir jusques que il la puyse à son aise tenir sans se cuire*.

**cuyse** s. f. 17v, cuisson; ou erreur pour *cuy-sine* ?

**cuisinerie** 11r, 14v, activité culinaire.

**curaux** 94r, coraux.

**curer** v. intr. : cond. 3 **cureroit** 13r, se soucier. — GODEFROY, II, 405 a; TOBLER, II, 1160 : « sorgen für »; *FEW*, II, 1558 b.

**curer** v. tr. 89r, nettoyer, éviscérer (de jeunes poulets). — SCHÜLE, 354 a; COTGRAVE; *GPSR*, IV, 674 b; *FEW*, II, 1559 a.

**dactilz** 14r, **dactes** 44v, 65v, 76r, s. pl., dattes; *dactil* est le terme anc. dauphinois. — *FEW*, III, 2 b; CASTORINA, *Farmacî*, n° 50.

**daudina, daudine** s. f. 71r-v, sauce. — *FEW*, III, 112 b.

**daulphin, dalphin** 16v, 57r, poisson de mer, dorade; — **fres (30)** 4r, 56v; — **salé (30 a)** 4r, 57r; **la venoyson dou** — 110r, 113v.

**dedessus** adv. 47v, par-dessus; **par** — loc. adv., 35r, 101v, même sens.

**dedevant** adv. : **par** — loc. adv. 86v, 94v, auparavant; cf. **devant**. — GODEFROY, II, 451 b; *GPSR*, V, 574 b; *FEW*, XXIV, 10 b.

**defaulte** 15v, manque, défaut; cf. **faulte**.



**delire** : **delisés** impér. 2 pl. 45r (de *pignons* : — et *nectoïés*) ; **delize** prés. subj. 3 83v (d'*avenat* : — et *mondé*) ; **delise** prés. subj. 2 pl. 105v (de *sises* : *si les — grain a grain en tant qu'il n'y demeure nulle chose que le propre grain du sise*) ; **delisiés** impér. 2 pl. 106v (d'*orjat* : — et *nectoïés*) ; **deliez** pp. m. pl. 74v (de *percy*, *salvy* : — et *lavés*) ; **delictes** pp. f. pl. 91r (de 4 fines herbes : —, *nectoyees et lavees*) ; **delit** pp. m. 105r (d'*avenas* : — et *mondé*) ; **delises** pp. f. pl. 106r (de *racines de percin* : — et *nectoyees*), trier pour ôter la saleté. — GODEFROY, II, 484 b ; *FEW*, III, 34 a.

**dementre que** conj. 40v, pendant que, tandis que.

**deosser** v. réfl. 24v, se séparer de l'os (de la viande).

**depart** adv. 14v, séparément, à l'écart ; — cf. **apart** et anc. prov. *a despart*, *FEW*, VII, 672 a.

**desos** prép. 85r, dessous.

**despensés** impér. 2 pl. 73v, distribuez, répartissez. — GODEFROY, IX, 392 a.

**despiecer** v. tr. 18v et passim, **despicel** 17r, part. p. f. pl. **despiciees** 30r, dépecer ; 94v, 101r, briser, mettre en pièces ; — inf. subst. 38v, dépeçage ; v. intr. 90v, se séparer (de deux os) ; cf. **dessevrer**.

**desrocher** v. intr. : **desrochans** p. prés. pl. 32v, dégringoler : *les ungs poyans et les autres descendans et les autres desrochans*. — TOBLER, II, 1731 : « losstürzen, heranstürmen » ; cf. SCHÜLE, 355 a.

**dessevrer** v. intr. 90v, 91v, se séparer ; cf. **despiecer**.

**dessus** adv. 33r, ci-dessus ; cf. **dedessus**.

**destemprer** 115r, 117r-v, infuser (pour modérer la force d'un ingrédient) ; cf. *detramper*, *destramper* 22r, 46r, détrempier.

**devant** adv. et prép. 13r et passim, auparavant, avant ; — **dit** 31v, susdit ; **les deux piés** — 24v, les pattes antérieures ; **de** — loc. adv. 90r, auparavant, cf. **dedevant** ; en fonction déterminative, **le jour de** — 83v, le jour précédent ; **par** — loc. adv. 26v, 81v, 83v, auparavant.

**devers** prép. 30v, vers.

**deviser** 18v et passim, **diviser** 48v, 100v, enseigner, expliquer, prescrire.

**devoir** infin. subst. : **a son** —, **a leur** — loc. adv. 23r-v, 56r, 80r-v, selon ce qui lui (leur) convient ; cf. **a sa rayson**.

**dicté** s. m. 2r (?), 92v, 108v, composition, traité. — GODEFROY, II, 729 a.

**dignes** 94r, dotées de vertus curatives : *tes-bonnes, vertueuses, vaillans et dignes pierres precieuses*. — Le même sens se retrouve appliqué à des simples dans les parlers modernes de la côte vaudoise du Léman : *GPSR*, V, 706 a.

**disner**, **dynee** 4v, 36r, repas principal du milieu du jour.

**divisés** 32v, atteints (d'une arme de trait) ?, partagés (ou presque) d'un coup d'épée. — Cf. *FEW*, III, 110 a.

**division** 4r-v, exposition (dérivé de *diviser* (18v), exposer, mettre par écrit et en détail) ; cf. **ordonnances** (5r). — GODEFROY, II, 704 c ; TOBLER, II, 1883.

**dorades** 16v, poissons de mer, *Chrysophrys aurata* Cuv., daurades. — BARBIER, *Rev. lang. rom.*, 65, 9 ; G. LOZINSKI, *Bataille de Caresme et de Charmage*, Paris, 1933, 142.

**dorer** v. tr. : **dorees** pp. f. 92r, dorer, enduire, orner : *dorees en verd*. — *FEW*, I, 183 a.

**doreure** (6) 24r, dorure ; 76v, enveloppe, couverture ; cf. **doreuse**.

**doreuse** s. f. 92r-v, dorure ; cf. **doreure**. — *FEW*, I, 183 a.

**doulet de cire** 25r, sorte de chandelle à deux mèches, à deux lumignons. — GODEFROY, II, 758 c, *doublier* ; TOBLER, II, 1979 ; DUCANGE, III, 217 c, s. v. *duplo* 2.

**doux** 34r, peu fort, sens moderne ; cf. **doucement** 63r ; 35v, sucré, sens moderne.

**dragiee**, **dragié** 14r, 50r, 52r, 58r, 61r, 64r, pastille faite de sucre et d'épices dont la vertu digestive est utile en mangeant le poison ; *boytes de dragié* 14r. — Voir MAGNINUS MEDIOLANENSIS, *Regimen sanitatis*, Partie 2, Ch. 3, § 26, « De confectionibus et earum usu : *dragea* » ; Castorina, *Farmacii*, n° 56.

**drapeau** : — **linge** 94r, toile de lin ; cf. *drappellet* 94r.

**dreuer**, **drecier** 17v, 21r et passim, dresser, présenter pour le service (aliments) ; inf. subst. 63v, 92v, action de dresser.

**dreceur**, **drecieur** 17r-v, 35r-v, passim, dressoir ; — **droubles** 14v, destinés au travail des cuisiniers en même temps qu'au service ; — **de bouche** 14v, de service, où les plats sont garnis avant d'être servis.

**droit** : **a son** — loc. adv. 13v, dans l'état approprié ; cf. **adroit**.

**droubles** adj. 14v, doubles ; voir *dreceurs* ; s. m. 95r, plis. — *FEW*, III, 185 a et b.

**eau** : — **ardant** 25v, eau-de-vie ; — **rose** 31r, 93v, eau de rose (boisson et ingrédient culinaire). — CASTORINA, *Farmacii*, n° 12 ; *FEW*, XXV, 66 b.

**ediffiement** 2v, édifice.

**embander** v. tr. : **embandees** p. p. f. pl. 110r, orner d'un blason héraldique en diagonale.

**embanderer** v. tr. : **embanderees** p. p. f. pl. 23v, orner d'un blason ; cf. **bandérés**, en —.

**embles** adv. 33r, par artifice, par fraude. — Cf. TOBLER, III, 47.

**emplir** : impér. 2 pl. **emplés** 38r, **emplissés** 95r, remplir. — *FEW*, IV, 591 a.

**emplumeus de pomes (73)** 6r, 103r, **ung plumeus de pomes** 93r, bouillie de pommes sucrée, plat pour malades. — *FEW*, XV/1, 22 a.

**emprendre** : p. p. **empryr** 12r, entreprendre.

**enchargier de v. tr.** : p. p. **enchargié** 21v, préposer à.

**enchastre, enchatre** s. m. 68r-v, compartiment. — *GODEFROY*, III, 98 b; *SCHÜLE*, 356 b; *FEW*, II, 477 a; *GPSR*, I, 462.

**enche** 94v, goulot (d'une fiole); cf. **goullete**. — *GPSR*, I, 389 (*anche* 1°); *FEW*, XV/1, 20 b.

**encontre** prép. 52r, 57v; **a l'— de** loc. prép. 49r, 52r, pour être de pair avec, faire pendant à. — Cf. **contre**.

**endemain** : **l'—** 84r, 106r, 107r, le lendemain.

**enguilles** : voir **anguilles**.

**enroydir** v. intr. 55r, devenir ferme (d'une pâte au four).

**ensemble** prép. 19r, 45v, 106r, avec, ainsi que. — Tobler, III, 523.

**ensucrer** v. tr. : **nebles ensucrees** 47r, poudrer de sucre.

**ensuivre** v. réfl. 12v, 112r, suivre; **en ensuivant** v. intr. 43v, en suivant, à la suite; **ensuivant** adv. 4v, 44v, ensuite.

**entant que** loc. conj. 46r, 67r, 74r, 80r, 83v, de manière que.

**entendement** 23v et passim, compréhension, savoir.

**entendre** v. tr. 19v et passim, comprendre; — **a** 13r, ind. 3 **entant** 99r, s'occuper de, diriger son attention vers.

**entour** prép. 32r, autour de.

**entrebandées** adj. 113v, synonyme de **embandées**.

**entremets** : **d'— que** loc. conj. 50r, pendant que; doublet d'**entretant que**.

**entremés** 18v, 23v, 26v, 67v, entremets, — **eslevé** 30v, genre d'entremets charpenté : *ung — eslevé, c'est assavoir ung chastel (10)*.

**entretant que** conj. 50r, tandis que; doublet de **d'entremets que**.

**environ** : — **de** loc. prép. 70v, autour de; **d'—** 25v, **en l'—** 47v, loc. adv., autour, à l'entour.

**es** 11v et passim, contraction de *en les*; cf. **esquelles** 5r.

**esbatemens** 111v, divertissements.

**eschaquier** 48r, échiquier.

**eschines** 19r, 83v, échine (de porc).

**esclayrer** v. tr. 24v, diluer, délayer.

**escrevisses, escravises** 16v, 110r, 111r; — **farciees, farcies (68)** 5v, 93r, 98v.

**escuiers de cuisine** 14v, 36v, 49r, intendants, responsables des frais culinaires; voir aussi **maistres de cuisine**.

**eslevé** : voir **entremés**.

**esmorcher** v. tr. : **esmorche** subj. 3 53r; **esmorchiés** impér. 2 pl. 70v, enlever, en échaudant, les matières gluantes, le limon (sur un poisson); cf. **amorcher**; dans le *Viandier* le terme est *eslimoner*. — *FEW*, XXIV, 496 a, *amurca*; voir l'étude de ce mot par ALBERT HENRY, « Moyen français *esmorcher* de la langue littéraire à l'étymologie », *Revue de linguistique romane*, 48 (1984), 323-339.

**espandre** : impér. 2 pl. **espannés** 53v, jeter.

**Espaigny, Espaniz** 5v, 32r, Espagne (formes franco-provençales); voir **pot** et **gratunee**.

**espaules, espaulles, espalles de moustons verdes, verdelletes (53)** 5r, 67v, 78r; **espalles de moustons farcies et dorees (64)** 5v, 90r.

**espices** : **grosses** — 13v, **minues** — 13v, 43r, épices plus ou moins communes, plus ou moins utilisées : *de toutes minues espices comme giroffle et macis, garinga* 40v.

**espicolier** v. tr. : p. p. **espicolés** 66r, détacher le pédoncule (à un raisin); cf. **picolles**. — *FEW*, VIII, 123 b.

**espinars** s. f. 47v, 99v, 100r, épinards. — *FEW*, XIX, 11 a.

**esplumer** v. tr. : **esplume** subj. 3 93v, arracher les plumes de; cf. **plumer**. — Tobler, III, 1227.

**espreindre** v. tr. : p. p. f. **espreinte** 96v, presser (pour épurer).

**espucer** v. tr. : impér. 2 pl. **espucés** 45r, enlever les impuretés et, spécialement, débarrasser le grain de sa balle, au vannage. — *FEW*, IX, 566 b; *GPSR*, VI, 631 a; *GODEFROY*, III, 548 a : *espousser*, « ôter la poussière à ».

**espurissier** v. tr. : impér. 2 pl. **espurissés** 29v, clarifier (d'huile); — inchoatif d'*épurer*, ou erreur pour *espurifiés*?

**essuyer, essuyer** 24v, 25r, 53r et passim, **essoyer** 25r, v. intr. et réfl., sécher, perdre son humidité par essorage ou évaporation : *De la couleur verde mectés sur l'une des pars d'une chescune hure, et de l'autre part mectés la couleur jaune et, ce fait, si les mectés essuyer bien et adroit d'un chescun cousté en tant qu'elles soient bien essuites et seches* 25v; part. p. adj. *essuyé, essuié* 42r, 78r, 99v, séché, qui a perdu son humidité : *Quant ses espaulles seront couchées au feu et essuiees de l'eau qu'elles portent* 78r. — *TOBLER*, III, 1321; *FEW*, III, 323 a; *GPSR*, VI, 730 b.

**essuit**, f. **essuite, essayte** 25r, 79v, 86r et passim, adj., séché, qui a perdu son humidité par égouttage ou évaporation : *(le bourboulleis) le rince en eau belle et fresche et puis le mectes esgouter sur belles postz, quant il sera essuit...* 79v, *Cela (oefs) mectés esdictes poelles*

- avec le grain desdiz feies jusques atant qu'il soit bien cuit et **essuit** et sur le rossellet 86r; voir autre ex. sous *essuyer*. — *FEW*, III, 324 b; *GPSR*, VI, 728 a.
- estachée** p. p. adj. 55r, attachée. — *GODEFROY*, III, 587 b; *TOBLER*, III, 1332.
- estailler** v. tr. : p. p. **estaillés** 66r, exciser. — *FEW*, XIII/1, 45 b.
- estain, estaing** 16r, 39r, potin.
- estamine** 14r et passim, tissu fin dont on fait les filtres; par extension, tamis, filtre. — *SCHÜLE*, 357 a; *FEW*, XII, 230 a.
- estaminer** 19v, 20v et passim, passer au tamis, au filtre.
- ester** 54v, séjourner. — *GODEFROY*, III, 608 b; *TOBLER*, III, 1381.
- estordre** v. tr. : impér. 5 (?) **estorse** 52v; subj. prés. 3 **estorse** 95v, essorer en tordant.
- estoudeaux** 35r, 44r, 89r-v, jeunes poulets (châtrés). — *GODEFROY*, IV, 469 a; *FEW*, XVI, 116 a.
- estouper** v. tr. : impér. 5 **estoupés** 94v, 102v, boucher.
- estraindre** : p. p. **estrainct** 95v, 96r-v; impér. 3 **extraingniés** 52v; subj. 3 **estraingnie** 96v, presser pour essorer.
- estre** s. : a — 108v, dans la maisonnée. — *GODEFROY*, III, 646 b; *TOBLER*, III, 1464; *FEW*, III, 329 a.
- estre** v. intr. 19v, être contenu : *estaminés (vostre boullon) dedans une jalle ... en quoy il puisse estre*; 21r, 22r, 37v, 41r et passim, sert à composer des infinitifs absolus : voir la note 51.
- esturjon** 16v, poisson de mer, esturgeon.
- euvrent** 23v, ouvrent.
- excusions** 11v, excuses, échappatoires.
- exequir** 12r, exécuter, accomplir; employé en doublet de *faire*. — *FEW*, III, 292 a, *exsequi*.
- expedir** 14r, 16r, exécuter, accomplir (en parlant du service). — *FEW*, III, 306 b.
- facent** v. tr. 70r, farcent : *qu'il hait de bon porc gros une petite piece... que soit pourbullie, de quoi il face de trenches longues desquelles en facent ledit pasté, et en mette deux qui soient tout du long de l'oyon et aussi sur le chappon et sur les pijons*. — *FEW*, III, 414 b.
- faces** s. pl. 17v, farces. — *FEW*, III, 415 a.
- faire** : — a **faire** 31v, faire faire; construction dialectale.
- faisans** 13r, 26r, 34r, faisans.
- fait** s. m. 1r, 14r, 17v, 18r, 23v, 36r, action de faire, facture, affaire, art : *le fait de patisserie* 3r.
- fayves** 32v, fèves.
- farcil, falcil** v. tr. 98v, 99r, farcir.
- farine** 81v, 92r, farine; **olve de** — 18r, fleur de farine.
- faugrenon** 78r, nom alternatif pour **morte-rieux** et pour **chaut mengier partir**, dé-
- signe une préparation à base de viande hachée; cf. **grein**. — *FEW*, IV, 235 b.
- feies, foie** s. m. 33v, 34r-v, passim, foie; le mot est féminin au <sup>o</sup> 42v.
- fel** 41v, fiel.
- fellés** 92v, en mauvaise santé, bilieux. — « *Filex, pareos (var ptreos) similiter ut quidam epatheos (var epitheos) idem* », *Alphita*, 291; dans le *Flos medicinae* on lit les vers : « De cepis Medici non consentive videntur : *Fellitis (var. Cholericus)* non esse bonas, inquit Galienus », éd. DE RENZI, vv. 453-454.
- fendis, fendiz, fendix, fendisses** adj. 16v et passim, fendus, en filets (de poissons). — *FEW*, III, 549 b; cf. le *Menagier* éd. BRERETON, p. 183, l. 26.
- ferrés** 16v, **ferrees** 113r, s. f. pl. de fêra, poisson du lac Léman, *Coregonus fera*. — J. JUD, « Noms de poissons du lac Léman », dans le *Bulletin du G.P.S.R.*, XI (1912), 23; *SCHÜLE*, 358 b; BRUCHET, 596 et 603; *FEW*, III, 469 a.
- feysuner** 13v, faisander. — *FEW*, VIII, 375 a.
- figes confites** 14r, 44v, 65v, 76r. — CASTORINA, *Farmaci*, n° 71.
- filer, filler** 60r-v, passim, verser délicatement, en un filet.
- finer** 13r-v, passim, se procurer, obtenir.
- flannelles d'amendres** n. masc. ou diminutif de l'anc. fr. *flanel* 111r, 114r, sorte de petit flan; cf. **flaons**.
- fleuves marins** 32v, flots; cf. **flours** s. m. — *TOBLER*, III, 1956; *FEW*, III, 644 b.
- flons, flaons** 18r; — **de lait d'amendres** (28) 4r, 54v; — **de creme de lait** 26v; cf. **flannelles**.
- flour** s. f. 30v, fleur; — **de genecte** 111r, 114r, voir **genecte**; ce qu'il y a de meilleur, de plus choisi : — **de farine** 24r; **fleur**, —, **de fromaige** 17r, 46r; — **de meilleur fruit** (de fromage) 46r; cf. **fruit**.
- flours** s. m. 32v, courants, flux; cf. **fleuves**. — NIERMEYER, *fluor*, « courant ».
- folliet, folliés** 77r, feuillet; — **de paste** 76v, feuilles de pâte.
- fons** 96v, 97r, fond.
- foresie** p. p. adj. 30v, garnie de mâchicoulis : *une chescune tour estre bien bertrachié et foresie*; — cf. BRUCHET, 604.
- fortalice** 32v, forteresse. — *GODEFROY*, IV, 99 c; *TOBLER*, III, 2160.
- fortet** adj. 94r, quelque peu fort. — COTGRAVE, s. v. *fortet* et *fortelet*.
- frase, fraze, frasa, fraza** (61) s. f. 5v, 67v, 84v, 85v, hachis de foie, fraise; **frazes de caprilz et de veaulx** 80v. — *FEW*, III, 778 b.

**frez: de** — loc. adv. 33r, de nouveau. — TOBLER, III, 2288.

**frocter** v. tr.: impér. 2 pl. **froctés** 45r; pr. subj. 3 **foicte** 91v, froter.

**froyde sauge (49)** 5r, 67v, 73v, 74r-v, 75r, sauce à base de sauge; cf. **salvy**.

**fromaige** 76v, 81r; **fleur de** — 17r, 46r, fromage de meilleure qualité; — **de guein** 68v, fromage d'automne, de qualité supérieure; voir **guein**. Voir aussi **fruit**, **Crampone** et **Brie**.

**froment** 96r; **fromentee** 26v, fromentée.

**fruit** s. m. 39r, 46r, fromage; voir aussi **flour**. — SCHÜLE, 360 a; *FEW*, III, 825 b.

**fuste** 15r, 16r, bois. — *FEW*, III, 915 b.

**gay: verd** — 22r et passim, vert clair; voir la note 55. — *FEW*, XVI, 7 b.

**galatine, galatina** s. f. galantine, plat d'une viande ou poisson cuit, mis en gelée et servi froid: — **de lamproyes** 111r, 114r. — GODEFROY, IX, 680 b; TOBLER, IV, 63; *DEAF*, tome 'G', 65: « sauce liée froide dans laquelle on sert du poisson ou de la viande »; *FEW*, IV, 88 b.

**galees** 32v, galères. — GODEFROY, IV, 207 c; *DEAF*, 'CP', 69.

**galinga, galingal, garingal** 13v, 23r, 54r, 57r, 64r, une des *menues espices*, *Cyperus longus*, souchet long. — *DEAF*, tome 'G', 77; cf. *FEW*, XIX, 61 b; GUAL CAMARENA, 329; CASTORINA, *Farmacì*, n° 73.

**gamahus** 94r, onyx. — GLANVILLE, 16 et 87: « ... Le camahieu qui autrement est appelé oniche ».

**geyve** 31r, cage (d'oiseau); mot franco-provençal encore vivant dans les patois. — *FEW*, II, 552 a, s. v. *cavea*.

**gelees, gelleye** s. f. 17r, 34r; **gellee de poissons** 61r, **jallee, gellee, du poysson** 110v, 113v; **gelicidium de piscibus, de carnibus (79)** 116r; **jallé de chert (80)** 117r; **jallee de poison (81)** 117v; les formes *jallee, jallé* sont dialectales: cf. **jallon**. — *FEW*, IV, 88 b.

**genecte, genete: flour, fleur de** — 111r, 114r, genêt, sauce qui doit son nom à sa couleur: *une — sur le poisson frit*. — GODEFROY, IV, 257 b; *FEW*, IV, 100 b et 101 b.

**gense**: voir **jance**.

**georgé** adj.: voir **broet**.

**gingibre** une des *grosses espices*, gingembre: — **blanc** 13v, 20r, 21r, 27r, 33v, 34v, 59r, 64r; **poudre de — blanc** 29r; — **mequin** 13v, 14r, 64r. — Pour la distinction entre le *gingibre blanc* et le *mequin*, voir la note 14; CASTORINA, *Farmacì*, n° 170.

**giroffle, girofle** 13v, 20r, 46v, 64r, une des *menues espices*, girofle; — **entier** 79r-v; cf. **clos**; — CASTORINA, *Farmacì*, n° 77.

**gorge** s. f. 25r, 53r, bouche, gueule (de sanglier, lamproie). — *FEW*, IV, 332 a.

**gorgilles** s. f. pl. 85r, peau de la gorge: *desos gorgilles (des testes de caprilz) fende ung pou et non pas tropt affin qu'elles ne se ouvrisent*; — cf. SOUTER, 167 a; DUCANGE, IV, 141 b: *gurgulio*, « bronchum, gutter, quem Gurgulionem dicimus, id est eminentior pars gutturis ».

**goules** 23v, gueules; —, **goules** 28v, 29v, 58v, 59r, 60r-v, gueules, couleur rouge. — GODEFROY, IX, 736 a; TOBLER, IV, 420; *FEW*, IV, 307 b.

**goulette** 94v, goulot; cf. **enche**. — GODEFROY, IX, 710 c; *FEW*, IV, 316 a.

**gouster** v. tr. 62r, 63r-v, 73r, donner un goût à, assaisonner: *le goustés d'un petit de vin aigre*; cf. **agouster**.

**gouverner** v. tr. 27r, surveiller, prendre soin de: *soit l'on bien advisés de — vostre grein qui ne soit pou ne tropt cuit*. — GODEFROY, IV, 325 c; TOBLER, IV, 488; *FEW*, IV, 301 b; SCHÜLE, 362 a.

**gracieux** 59r, doux, modéré (en parlant du feu): *les mectés sur gracieux feu eschauffer*. — GODEFROY, IX, 714 b; *FEW*, IV, 248 a.

**gractons** 29r, corbeilles en fer destinées à contenir des charbons embrasés (?): *ledit lait (d'amandes) partissés en quatre oulles ... puis les mectés sur gractons de feu de charbons eschauffer*; voir la note 82.

**grain: voir grein**.

**grains** 52v, grains: *des — de mil grane*.

**grane, grane de paradis** 13v, 20r et passim; **grana de paradix** 27r; **granna** seul 37r, 38v; **granne** seul 69v, 71v, une des *grosses espices*, graine de paradis, malaguettes; formes franco-provençales; voir aussi **mil grane**. — SCHÜLE, 361 b, *grana*; GODEFROY, IX, 715 a; *FEW*, IV, 229 b; GASTORINA, *Farmacì*, n° 81.

**grannet** 94r, petit grain, très petite quantité; *ung pitit grannet de sel*. — GODEFROY, IV, 347 b; *FEW*, IV, 229.

**grappes** 15r, grappins, crochets. — TOBLER, IV, 564; SCHÜLE, 361 b; BRUCHET, 605, « pinces »; HUGUET, IV, 360 a; *FEW*, XVI, 357 b.

**gratuises** 15r, râpes (de cuisine); cf. **gratuser**. — SCHÜLE, 361 b; BRUCHET, 605; *FEW*, XVI, 374 b.

**gratunee (62)** 67v, 86v, appelée aussi — **de pollas** 5v; — **d'Espaigny (63)** 5v, 88v. — GODEFROY, II, 370 c, s. v. *cretonnee*; *FEW*, XVI, 314 b.

**gratuser** v. tr.: subj. 3 **gratuse** 83r, râper (du pain); cf. **gratuises**. — *FEW*, XVI, 374 b.

**gravé** s. m., sauce (au jus d'une viande): — **d'oyseillons et de poullaille**, — **d'oyseillés et de poullaille (19)** 36v, 40r; — **de trippes de poissons (38)** 4v, 63r, 64r. —

- TOBLER, IV, 575; *Oxford English Dictionary*, s. v. *gray*.
- greilles, grilles, gril** s. f. 15r, 92r, gril. — SCHÜLE, 361 b; DUCANGE, IV, 104 c; FEW, II, 1287 a.
- grein, grain, greyn** 19r-v, 20r-v, 22r et passim, viande principale (que ce soit de chair, de volaille ou de poisson) entrant dans la préparation d'un mets, par opposition à sa sauce: *bien nectoyer le grain que on doit mectre pour mes* (19v). — *Grand kalendrier et compost des Bergiers*, 1499, 88: «Le grein... c'est la partie solide du metz»; TOBLER, IV, 519; FEW, IV, 235 b.
- grein** s. m. 83v et passim, grain (de céréale).
- gresse: de haulte** — 12v, 22v, 23r, bien engraisé (de *beufs, moustons, gros porcs*).
- grué** adj. 5v, 67v, 83r-v, au grau d'avoine: voir **broet**.
- grues** 13r, grues.
- guein: fromaige de** — 68v, «fromage fait du lait tiré après la moisson, temps auquel ces laits sont toujours le plus gras». — GODEFROY, IV, 195 c; voir aussi DUCANGE, IV, 9 b, s. v. *gaignagium*, et TOBLER, IV, 50.
- guerdonner** v. tr.: subj. 3 **guerdonne** 108v, récompenser.
- guise: par bonne** — loc. adv. 86r, de bonne manière, comme il faut: *y mectés des espices ... par bonne guise*; **en — que** loc. conj. 106v, de manière que: *qu'il hait son orjat pur et s'il le face piler en guise que les grains demeurent entiers*; cf. **maniere**. — GODEFROY, IX, 738 b; TOBLER, IV, 796.
- hastes** s. m. 15r, 22v, 70v, broches; cf. **aste, atelath**.
- haulte, aute**: voir **gresse**.
- haulteletes** adj. 75v, relativement élevées: *qu'il face ses crotelletes bien petites et haulteletes pour frire*.
- heygrons** 13r, 26r, hérons.
- herisons dorés** 32r, plat en viande hachée en forme de hérissons, dressée de tranches d'amandes.
- hipocras** 17r, hypocras, vin épicé bu comme cordial ou digestif.
- honeste** 14v, 23r et passim, convenable, approprié: *grans chaudieres belles et honestes* (14v); *petiz trous [morceaux] honestes* (23r). — TOBLER, VI, 1114.
- honnestement** 16r, convenablement: *pour faire honnestement, nectement et pour plus tost delivrer et expedir*. — TOBLER, VI, 1115.
- hostel** 18r, bâtiment: *fault avoir ung — bel et grant au plus pres de la cuisine que faire se pourra pour deux jours beaux et grans pour faire pastelz...* — HUGUET, IV, 506 b; FEW, IV, 494 b.
- humours** 115r, humeurs.
- hures de sengliers (5)**, 23v, 30v, entremets.
- yaue** 117r, eau, écrit généralement *eaue*.
- ycelluy** adj. dém. renforcé 112r: *moy, Chyquart, qui estoye son queue en ycelluy temps...* — TOBLER, IV, 1266.
- ylec, illecques** adv. 95v, 107r, là. — GODEFROY, IV, 544 b; TOBLER, IV, 1335.
- impetré** part. p. 108v, impétré, obtenu: *A nous soit Paradix donné / et par la Vierge impetré*. — FEW, IV, 588 b.
- ympydimie** 114v, la peste; — voir cette forme dans FEW, III, 229 a.
- instance** 108r, instances, prière. — TOBLER, IV, 1406.
- ysope** 35v, 39v, 80v, 91r, herbe aromatique culinaire, hysope.
- ja** adv. 47v, déjà.
- jacintos** 94r, pierres précieuses, jacinthes (sorte de rubis). — TOBLER, IV, 1529, *jacintus*.
- jacobine, jacopine: souppe** — (18) 36v, 38v, 39r-v; **souppes jacobines, jacopines** 39r-v sorte de soupe riche à chapons, moelle, fromage et herbes; voir **souppe**. — FEW, V, 11 a.
- jalle, jarle** s. f. 15r, 17v, 19v, 29r, 35r, 44v, 53r, 64r, espèce de seille, de petite cuve: *cornue ou jalle selon la quantité* (29r); *ou jarle ou tine ou cornue selon la quantité* (64r). — SCHÜLE, 360 b, *gerla*, «capacité: 1 setier»; GODEFROY, IV, 265 c, et X, 36 b; TOBLER, IV, 1547 et 1587; FEW, IV, 123 b.
- jallee, jalee**: voir **gelees**; cf. **jallon**.
- jallon** 117r, gélatine; cf. **jallee, gelees**. — FEW, IV, 90 a.
- jance, jense, jensa, gense** 26r; (43) 67r, 69r; (46) 72r; (58) 5v, 83r, sauce au gingembre. — TOBLER, IV, 1564.
- jangot** s. m. 91v, ligament (?): *couchés et estandés les os d'une chascune espalle qui se tiengnent ensemble, et si n'ostent point le jangot mais ilz soient tresbien entiers et se tiengnent les .iii. os d'une chescune espalle sans estre desevers l'un de l'autre*; — cf. GODEFROY, IV, 633 c, *janguot*, «gîte»; FEW, V, 62 a, *os jugal*.
- jouste** prép. 31v, à côté de. — TOBLER, IV, 1800.
- joyaux** s. pl. 94v, objets en matière précieuse: *pieces de fin or, ducatz et joyaux et autres pieces*.
- jugiter** adv. latin 35r, sur-le-champ.
- juliet** s. m. 76r, sirop fait de vin réduit, sucré et épicé; cf. **consERVE**. — GODEFROY, X, 53 c, s. v. *julep*, var. *juillits*; FEW, XIX, 596.
- jusques** conj. 88r, — **que** 98r, jusqu'à ce que: *mectés cuire ... jusques ilz soient durs*.
- labile** 11r, instable, peu tenace: *comme la memoire de l'ome soit labile et defaillant*. — NG, tome 'L', 3: «labilis est hominum memoria»; AND, III, 375 b, *lable*.

- lait** 87v, lait; **flaons de creme de** — 26v.
- lampree** adj.: **saulce — de lomblos de beuf** (4) 22r; **saulce — de la char** 50r; cf. **lamproie et roux de lamproyes**.
- lamproye** s. f. 4r, 16v, 53r-v, 68r, 70v, 109v, 110r, poisson d'eau douce, lamproie; **lamproies en rost** (27) 4r, 53r; **la saulce lamproye** 72v, 109v, 110r; **pasté de lamproye** 72v; cf. **roux et galatine**.
- langouste** 16v, 56v, poisson de mer, langouste.
- lard**: voir **lart**.
- larder** v. tr.: impér. **lardés** 35v, larder.
- lardons** 62r, lardons (faits de morceaux d'aiguilles).
- larecin** 33r, fraude: *faciés a savoir a vostre seigneur vostre larecin du paon, après avoir substitué une oie rôtie au paon.* — NG, tome 'L', 53, *latrocinium*; AND, III, 378 b.
- lart, lard** 20v, 88r et passim, lard, graisse de porc; — **de bacon** 75r; — **en bon endroit** 104r; cf. **saing**.
- laus, laux** s. pl. 6r, 108r, louanges. — GODEFROY, V, 34 a.
- leans** adv. 95v, là-dedans.
- leigne** s. f. 15v, bois à brûler. — FEW, V, 332 b.
- lesches** s. f. 62r, 71v, lèches, tranches minces (de pain). — TOBLER, V, 333.
- letiere** s. f. 30v, brancard, litière: *une belle letiere grande a porter a quatre hommes, et en la dicte letiere y fault quatre tors a posez en chescun quarre de ladicte letiere.* — GODEFROY, X, 88 b; TOBLER, V, 526.
- lever** v. tr. 31v, 38r, 39r, 79r, prélever, détacher, enlever: *ledit queux ne doit point escorchier ledit paon, mais que leve les ailleronz pour revestir l'oye et lever le cuer ou la courpie du paon ou les plumes se tiennent tout ensemble* (31v). — GODEFROY, IV, 768 b; TOBLER, V, 368.
- levres**: voir **lievres**.
- libre** adv. 14v, librement, en quantité non restreinte: *mecte on les especes dessusdictes libre et necessaire pour la dicte fecte en poudres.* — NG, tome 'L', 118, *libere* adv.
- lieures** 70v, 93v, lien, ligature: *la (une grand anmolle de voyre double) faces tenir bien fort a cordetes et lieures* (93v).
- lievres** s. f. pl. 13r, **livres** 26v, **levres** 32r, lièvres; **ung civié de** — 26v; **une soupe de** — 36r, **des soupes de** — (17) 38r; le genre féminin (f° 38r) est conservé dans les patois franco-provençaux modernes. — TOBLER, V, 438: «s. m. und f.».
- linge** adj. 94r, de lin: *ung autre petit saquellet ainsi fait de drapeau linge blanc et nect.* — GODEFROY, IV, 790 a, «de lin, de toile»; TOBLER, V, 488.
- liure** 29r, liaison (sens culinaire): *prennés grand quantité d'amidon ... et puis en mectés en ung plat pour liure des oulles et dedans du boullon de l'ouille que voudrés liés;* cf. **lier** dans ce sens aussi 22r, 59v et 60r.
- livres**: voir **lievres**.
- lomblos de beuf** 22v, 23r, 82v, nombles, longues de bœuf; **saulce lampree de** — (4) 22v; reste une forme régionale. — NG, tome 'L', 211: *lumbolus*, «échine (de porc)»; cf. tome 'MN', 1502: *numblus*; FEW, V, 442 b.
- los** pron. 23r, les; art. déf. 45v, les; forme franco-provençale. — SCHÛLE, 364 b.
- lu** pron. 33v, le; forme franco-provençale.
- lucs, lucz** s. m. s. et pl. 31r, 65v, poisson d'eau douce, brochet: — **fendiz, fendis** 16v, 110r; — **fendix, fendiz salés** 48v, 109r; **ung grant — ... cuitz de troys manieres** 30v; **lucs dorés pelerins** 109v, un entre-mets.
- macis, macit, maci, macys, macy, marcis** 13v, 21r, 22v, 64r, une des *menus especes*, macis. — CASTORINA, *Farmacis*, 95.
- maine**: voir **mener**.
- mains** adv. 66v, 76r, moins; forme dialectale. — GODEFROY, V, 363 a.
- mais** adv. 66v, plus, davantage: *du Percy mais et des autres mains*; **encor** — loc. adv. 10v, 14r, 30v, de plus, en outre; cf. *encour plus* 66r, passim. — NG, tome 'MN', 20; FEW, VI/1, 28 a.
- maîtres de cuysine** 15v, peut-être synonyme d'**escuiers de cuisine**.
- maniere** s. f. 25v, 30v, 111r, sorte, espèce, variété: *toutes manieres de poyssons blancs*; **par** — 46v; **par bonne** — loc. adv. 25v, 73v, 90v, dans la mesure appropriée: *y mectés par maniere de giroffle*; cf. **mesure**; GODEFROY, V, 149 a, 117 c; FEW, VI/1, 281 a; TOBLER, V, 1064, 1069; **en — que** loc. conj. 32v, 102v, de manière que: *soient pyntes galees et naves pleynes de gens d'armes de toutes manieres en maniere que il soit semblant qu'elles vieingnient pour assaillir ladicte fortalice.* — TOBLER, V, 1065.
- mantil** s. m. 45r, 83r, nappe. — GODEFROY, V, 156 b; NG, tome 'MN', 162.
- mappe** s. f. 94v, 95r, 96v, linge, serviette, nappe. — NG, tome 'MN', 184; SCHÛLE, 365 b; GONON, 545 b; FEW, VI/1, 300 b, 303 a.
- maragdos** s. pl. 94r, émeraudes. — ALBERTUS MAGNUS, *Traictie des bestes*: «Smaragdus: smaraldo, smaraldus ou autrement smaragdus».
- marcis**: voir **macis**.
- margeleyne, margellayne, margellene** 21v, 35v, 39v, 45r, 66r, 80v, 91r, herbe culinaire, marjolaine, organ. — FEW, XXIV, 384 b; BLOCH-WARTBURG, 392 b; CASTORINA, *Farmacis*, n° 101.



**martoexes**: voir **mortoexes**.

**matery** 24v, **matere** 46r, matière; formes franco-provençales.

**medulles**: voir **meulles**.

**mege** s. m. 100r, médecin; cf. *medicin* 92v, 94r, 100r et passim.

**meigre** s. m. 22v, le moins gras (d'un bouillon): *gouste le bouillon du beuf ... et mecte du meigre parmy son pain*; cf. *bouillon maigre* 80r, et *boyllon meigre* 101v.

**meys, meis, mes** s. m. 14v, 16r, 18r, mets.

**meisiés**: pr. subj. 5 de *mettre* 47v.

**meysment que** conj. 11v, surtout parce que, d'autant plus que; **mesmement** adv. 11v, particulièrement, surtout: *mesmement tant de vous que des aultres*. — HUGUET, V, 237 a.

**melletes** 16v, poisson de mer, melettes, harenquets. — *FEW*, VI/2, 37 b.

**mellierie** v. tr. 4v, améliorer, enrichir: *la division de mellierie en mes et entremés*; correspond à l'anc. fr. *meillorer* et vit encore dans les patois de la Savoie et de la Suisse romande; il représente l'évolution locale de -ARE après palatale. — *FEW*, VI/1, 674 a.

**membres** s. m. pl. 39r-v, 73r, morceaux, membres (du corps d'un chapon, d'une perdrix): *prennés vos chappons et les mectés par membres...*; *prennés les membres desditz chappons, c'est assavoir les ayilles, cuisses et crouppe*. — Cf. *Viandier*, 94.

**mener** 30r et passim, remuer: *mennent la farce fort et fermement a une grant poche percée a .ii. mains*, 46r; *celle dicte cruche ... maine fort a la main par dedans le bacin*, 96r. — GODEFROY, V, 236 a.

**mengier**: voir **chaut mengier**.

**menument** adv. 45r, **minument** 39r, 61r, 64v, menu: *oingnions taillés minument*. — *FEW*, VI/2, 136 a.

**mequin**: **gingibre** — 13v, 14r, 64r, gingembre dont le lieu de provenance est la Mecque; voir la note 14.

**mercy** 108r, grâces, remerciements: *rend, moy Chiquart, laux et mercy*. — TOBLER, V, 1498.

**merlus** s. pl. 16v, poisson de mer, *Gadus merluccius*, merluche ou merlu. — *FEW*, V, 436, s. v. *lucius*.

**mesclés, mescleys**: voir **mesler**.

**mescognoissance** 108v, ingratitude. — GODEFROY, V, 274 b.

**mescognoyssans** part. prés. adj. pl. 107v, ingrats. — GODEFROY, V, 274 b.

**meslor** v. tr. 23r et passim; part. prés. **mesleant** 86r; impér. 5 **mesclés** 66v, **mescleys** 76v, mélanger; les formes en -sc- sont dialectales.

**mesmement**: voir **meysment**.

**mestier** s., dans les loc. verbales: **avoir** —, avoir besoin; **estre** — 13r, 17r et passim;

**faire** — 15v, 97v, être nécessaire. — TOBLER, V, 1702, *estre mestier*; HUGUET, V, 236 a et 248 a, *faire mestier*; *FEW*, VI/2, 119 b.

**mesure**: **par** — 33v, 68r, 80r, **par bonne** — 43r, 64v, 88v, **pour** — 36r, dans les proportions appropriées; cf. **maniere**. — *NG*, tome 'MN', 388; *FEW*, VI/1, 717 a.

**meulles** 101r-v, **miolles** 39v, **medulles** 23r, 68r-v, moelle: *miolles de beufz et moustons*; **os meulles** 71r, 78r, **os miolles** 38v, os à moelle; — *miolle* est la forme savoyarde encore vivante (CONST.-DÉS., 271 a; *FEW*, VI/1, 633 a), alors que *medulle* est d'origine savante (*NG*, tome 'MN', 321; cf. *FÊW*, VI/1, 637 b).

**my**: **en** — **de** loc. prép. 47r, entre: *mectés en my de deux oysellons ung quartier de pignons*.

**mye, mie**: **ne** — loc. adv. 15r, 102r, pas du tout.

**myecuit** p. p. adj. 117r, à demi cuit: *quant il serront myecuit*; *mye* est la forme franco-provençale de *mi*.

**mielieu** 26r et passim, milieu.

**mil grane** 52v, pomme de grenade: *des grains de mil grane*; *grane* est la forme dialectale. — DUCANGE, V, 387 c; CASTORINA, *Farmacii*, n° 128.

**miller** v. tr. 96r, émietter, concasser. — GODEFROY, V, 327 a; *FEW*, II, 72 a, s. v. *mica*.

**miolles**: voir **meulles**.

**moyoux, moyous, moyoufs, moyeux** s. pl. 24r-v, 77v et passim, jaunes (d'œuf); voir **oefs**. — ANTHIMUS, *mediolum*; *FEW*, VI/1, 615 b.

**mojons, mujons** 16v; — **salés** 48v, 109r, 112r, poisson de mer, *Mugilunum*, mulet ou muge; — voir PAUL BARBIER, *Revue des langues romanes*, LIV (1911), 173: n° 163, *muge* et \**mugionem*; *FEW*, VI/3, 189 b.

**moles** 16v, « poisson » de mer, moules.

**mondiffier**: v. tr., p. passé **mondiffiés** 96r, nettoyer; cf. **munder**. — GODEFROY, V, 386 c; TOBLER, VI, 206.

**mons**, 34r-v, 75r, gésier: *Pour la tremollete ... prennés du mons, des feies de la poullaylle* 34r; *voz mons et feies* 34v. — Mot relevé dans les patois modernes de la Haute-Savoie et du Bas-Valais et, sous d'autres formes, de l'Est de la France. — *FEW*, XVI, 499 a; COTGRAVE.

**mormotannes** 36r, marmottes, ou plat préparé en forme de marmottes (?): *les pors blancs ... sur les mormotannes et oycs salées*; forme dialectale. — GODEFROY, V, 180 a; le mot est attesté à Chamonix en 1390, sous la forme latine *mormotanis* (dat. pl.), *FEW*, VI/1, 357 a; voir note 122.



- morterie** s. f. 37v, un plein mortier : *une bonne morterie de amendres blanches.*
- morteyruel** 67v, **morterieulx** (52) 77r, pâte de viande : *le chaut mengier partir, qui autrement s'appelle morterieulx*; voir aussi **faugrenon**. — TOBLER, VI, 310; NG, tome 'MN', 852; DUCANGE, V, 523 b : « *mortariolum, mortairol* — species pulmenti, f. sic dictum ab ... Gall. *mortier*, quod in mortario contunderentur ea, unde conficiebatur; nisi idem sit quod nostris *mortadelle*, Crassior lukanica quae ex carnibus ita ex piscibus diversis confici potest »; FEW, VI/3, 148 b.
- mortiers** 15r, mortiers.
- mortoxes, mortoeses** (56) 80v, 81r-v, **mar-toexes** 67v, **mortoeufs** 5r, hachis de fraises de cabris et de veaux, rôti avec des épices, du fromage et des œufs dans des crépinettes des mêmes animaux. — NG, tome 'MN', 224 : *martesia* (pour *martensia*), « viandes pilées dans un mortier ».
- mostarde, mostalde, moustalde** 19r, 49r, 73r, 109r, sauce de moutarde; — cf. CASTORINA, *Farmacî*, n° 148.
- moteilles** s. pl. 16v, poisson d'eau douce, *Gadus lota*, des moteules, lottes des rivières; des barbots, loches (?). — GODEFROY, V, 431 a, *moustoille*, « la loche »; HUGUET, V, 345 a, *motelle*, « lote »; cf. FEW, VI/3, 269 a.
- mouldre** (?) v. tr. : subj. 3 **mouille** 96r, p. p. **molu** 96r, moudre.
- mouston** 12v, 18v et passim, mouton; **espalles de** — (64) 78r, 90r; **cuisses de** — 82v, 90v; **toilles de** — 91r.
- muceler** v. tr. : p. p. **mucelees** 62v, hacher petit : *si prenne d'oignons ... et mecte par belles trenches et muclees tresbien minut*; forme dialectale de *morceler*. — FEW, VI/3, 145 b.
- muelleriz, muellery, meullery** 32r, ouvrage moulé ou modelé en pâte de viande, ou en pâte de pois et de fèves (selon le jour) : *la muelleriz, c'est assavoir levres, brachés ... daulphin, peys tout muellery et fayves fayctes tout en meullery de char*. — GODEFROY, V, 372 c; HUGUET, V, 350 b.
- munder** v. tr., impér. **mundés** 35v, pr. subj. 3 **munde** 83v, nettoyer : *qu'il hait de bon avenat entier et si le delize et munde tresbien et a chescun grein*; cf. **mondiffier**. — GODEFROY, V, 387 a.
- muscates : nois, noix** — 13v, 21r, 64r, *musquette* 117v, noix de muscade. — CASTORINA, *Farmacî*, n° 111.
- narmés** (?) 24v, représente probablement l'impér. 5 de **enarmer** (anc. fr.), la 1<sup>re</sup> syllabe ayant été apocopée sous l'influence de la conjonction et précédente, garnir d'armoiries héraldiques; voir la note 63. — GODEFROY, III, 83 c.
- naves** s. f. pl. 32v, navires : *soient pyntes galees et naves pleynes de gens d'armes*. — TOBLER, VI, 531.
- naviaux, naveaux** 36v, 63r, 111r, 114r, navets. — FEW, VIII, 10 b.
- nebles** s. f. pl. 47r-v, sorte de pâtisserie déliée et fort légère, oubliée; forme dialectale. — GODEFROY, V, 501 a; SCHÜLE, 368 a; FEW, VII, 70 a.
- nect** adj. 19v, 20r-v, et passim, propre, sans taches. — NG, tome 'MN', 1277.
- nectees** p. p. 23v, nettoyées : *quant ilz hauront leur hures de cenglier et appareilliés, bucles et bien et nectement lavees et nectees*. Probablement part. p. de *netter*; pourrait aussi représenter une forme dialectale correspondant à *nettoyées*, fréquent dans le texte. — GODEFROY, V, 491 a; TOBLER, VI, 621; FEW, VII, 144 a, 148 a.
- nectement** adv. 20r, 23v et passim, proprement, nettement; 16r, 19v, 21v, 29v et passim, proprement, bien, de la bonne façon (pour renforcer l'expressivité d'un verbe) : *mettre cuire nectement*. — TOBLER, VI, 619.
- noyrin** s. m. 90r, particules noircies de viande frite (?): *lequel lart (de friture) soit de devant tresbien purés du noyrin du grein dessusdit*. — Cf. FEW, VII, 132 b, *noyrin* adj.
- noix muscates** : voir **muscates**.
- nurry, nurriz** adj. : **pastelz nurriz** 5r, 110v, **paté nurry** 67v, **pastez nurriz** (50) 75r, 113v, du nord; voir **pasté**. — NG, tome 'MN', 1379 : *norrisicus*, « norvégien »; TOBLER, VI, 8. Le mot aura subi l'attraction de *nourrir*, dont le p. p. en *-actu* est homophone au correspondant savoyard de *-ois* : NG, tome 'MN', 1560 : *nutricius*, « qui a nourri »; voir aussi *Tréouux*, V, 1053 : *nourri*, « bien assaisonné », d'un pâté. — Cf. **parties**.
- occasion** 12r, motif allégué, prétexte, excuse : *ostee toute achoyson et occasion*; cf. **achoyson**. — NIERMEYER, 734 a; TOBLER, VI, 960.
- oefs, oez, ués** 13v, 24r et passim, œufs; **moyoux, moyous, moyoufs, moyoue d'** — 24r et passim, jaunes; **cleyses, cleres** (d'—) 24r, blancs; **blanc des** — 75r, blanc; — **en brase** 63r, plat préparé.
- oelle** : voir **oule**.
- oyes** 36r, oies; cf. **oyson**.
- oignons, oygnions** 20v, 50v, 51v, 73r, 82r, oignons.
- oille, oylle, oyle, oly** s. m. 15v et passim, huile; — **d'amendres** 99v, 100v, 106r; — **de nois** 100r. — CASTORINA, *Farmacî*, n° 112.
- oyon** : voir **oyson**.
- oyseaux, oyseaulx** 13r, oiseaux; — **de riviere** 13r; — **sauvaiges** 13r.

**oysselle, oysselle** 72v, oseille: *verjust verd qui soit fait de* —, 31r; **verjust (verd) de (l')** — 56v, 61r, 69v, 110v, 113v.

**oysselés** 40r, oiselets; cf. **oyssellons**.

**oyssellons, oyssellons** 40r, 69v, oiselets, oisillons; cf. **oysselés**.

**oysons** 26r, 68r (**orsons**), 69r, **oyon** 70r, oison, jeune de l'oie. — TOBLER, VI, 1052; *FEW*, I, 172 a.

**oly**: voir **oille**.

**olle**: voir **oille**.

**olve**: voir **orve**.

**on** art. ind. 102r, un; forme franco-provençale. — Cf. *FEW*, XIV, 54 a.

**onde** s. f. 32v, mouvement de l'eau agitée, vague: *les dictes cortines ... soient pintes de onde de eau et grans flours de mer*; 95r, 117r, bouillonnement de l'eau en ébullition: *fettes bullir une onde*. — TOBLER, VI, 1108 et 1110; *FEW*, XIV, 29 b et 30 a.

**ongletes**: voir **ungletes**.

**or cannete** s. m. 28r, 58v, 60r, **orcanite** 29v, **organites** 14r, *Alkanna tinctoria*, orcanette; plante de la famille des borraginées (dont buglosse) poussant dans des régions méditerranéennes et dont la racine d'un rouge foncé fournit une matière colorante. — GODEFROY, X, 238 c; cf. *FEW*, XIX, 71, < arabe *hinna*.

**ordinayre** s. m. 12v, fonctionnement ordinaire, fourniture des repas ordinaires, pour le personnel de l'hôtel: *faut, pour le ordinayre de la cuisine ..., les choses que s'ensuivent*. — GODEFROY, X, 238 c.

**ordonnance** (3r), 5r, 13v, spécification, ordre; **mettre en ordonnance** 39v, disposer comme il faut: *prennés les membres desditz chappons ... et metcés par dessus vostre souppé jacopine en ordonnance*. — TOBLER, VI, 1187.

**ordonner** v. tr. 65v, 77r, disposer comme il faut: *ordonnés vostres poyssons par beaux platz*; 18v, 39r, 50r, 65v, désigner (une personne pour faire une tâche), affecter (une personne à une tâche): *or avons noz maistres ouvriers ... si reste de les ordonner, les ungs pour servir en chars et les autres en poissons* (cf. *ceulx qui hauront la charge de ...*, 23v); 59v, 64v, désigner, spécifier (une chose pour un usage). — GODEFROY, V, 623 b.

**oreillettes** 89r, oreilles (de porc); cf. **unglete**.

**orenges** 31r, 56v, 109v, 113r, (jus d'?) oranges; *verjust de oyselle et de orenges*, 56v.

**ores et ja** loc. adv. 50r, maintenant et désormais, n'importe quand: *sur les potageries que vous ferés d'amandres ores et ja, quant il sera drecié si ne oubliés point les dragiees que se doivent semer par dessus*.

**organites**: voir **or cannete**.

**orjat** 106v, grain d'orge: *si face qu'il hait son orjat pur et s'il le face piler en guise que les grains*

*demeurent entiers*; — (78) 6r, 93r, 106v, 107v, mets pour malade à base de gruau d'orge, d'amandes et de sucre; mot provençal. — GODEFROY, X, 241 b; *FEW*, IV, 482 a; CASTORINA, *Farmacii*, n° 116.

**orpati** 14r, **or party, parti** s. m. 25r, 47v, 77r, feuilles d'or, ou peut-être peinture d'or.

**orsons**, voir **oysons**.

**orve de farine** 24r, **olve de farine** 18r, **orva** (— *ou farine*) 96v, fleur de farine. — GODEFROY, V, 647 a; TOBLER, VI, 1074; *FEW*, XIV, 16 b.

**ossés** s. m. 76r, 77r, **ossees** 66r, petits os; 53r, dents cornées des lamproies: *la gorge* (gueule de la lamproie) *racle fort a bon coutellet afffin qu'il n'y demeure point de ces ossés qui y sont*; cf. **ossellez**. — GODEFROY, V, 652 b; *FEW*, VII, 428 a.

**ossellez, osselés** s. m. pl. 66r, 101v, osselets: *qui* (le poisson) *soit estaillés des ossees et des arrestes tresbien et appoint afffin qu'il n'y demeure nulz ossellez*. — GODEFROY, X, 246 c.

**oster** v. tr.: p. p. f. **ostee** 12r, ôter, enlever. — TOBLER, VI, 1379.

**ou** 5v, 17r et passim, au.

**oule, oulle, olle, oelle** s. f. 15r, 20r et passim, marmite, chaudron. — TOBLER, VI, 1061; BRUCHET, 608; SCHÛLE, 368 b; GONON, 103; *FEW*, VII, 349 b.

**ouvre** s. f. 55v, œuvre.

**ouvrier** 23v, œuvrier.

**ouz** conj. 11v, ou.

**paillier, pallier, pailler**, basse-cour: **chapons de** — 26r, 68v, 69r, 93v, 104r, chapon de grain, de première qualité. — TOBLER, VII, 38; GONON, 65; *FEW*, VII, 502 b.

**pain: mie du** — 22r, mie; — **blanc** 50v et passim.

**pales** s. 15r, pelles (à four): *.xx. pales de fer*; forme franco-provençale. — GODEFROY, X, 260 b; GONON, 116; *FEW*, VII, 476 a; cf. TOBLER, VII, 582 et SCHÛLE, 369 a.

**pallés, palés palleys, pallees** s. pl. f. 16v, 61r, 110v, 113r, poisson d'eau douce; actuellement le nom de *palée* est donné au *Coregonus hiemalis* dans le lac de Neuchâtel; **pallees salees** 63r, 68v, 111r; **pallés fres** s. pl. m. 110r; cf. **ferrés**; — voir J. JUD, « Les noms des poissons du lac Léman », *Bulletin du Glossaire des patois de la Suisse romande*, 1912, 21-23; *FEW*, VIII, 161 a.

**paner** v. tr.: p. p. f. pl. **panees** 94v, essuyer au moyen d'un linge: *pieces de fin or ... que soient ... lavees ... et tresbien essayees et panees a ung canton d'une mappe de lin*; mot encore vivant dans les patois de la Savoie et de la Suisse romande. — GODEFROY, V, 718 c; DUCANGE, IX, 295 b; *FEW*, VII, 560 a.

- paon, pavon** 31v, 33r, paon: *ung paon qui soit escorchies et revestus.*
- par** prép., marque le lieu 20r, 39r, passim: *prénés vostre grein et le aloés par voz platz, le disposer sur, dans?...;* parmi, dans, 76v: *taillés les figes... par minuz dez et les mescleys par vostre farce;* marque le temps, 13r-v, 14v, 84r, 96v, 103r: *se doivent assembler ... par trois ou par quatre mois devant la feste les maîtres d'ostel, 14v, cuire par une heure 84r;* pour: *si service on aveques l'autre salserie par la salce de l'oyson et chappon de paillier, la jance 69r.* Connu en mfr., ce dernier sens se perpétue dans les patois de l'est, de la Savoie à la mer; voir *FEW*, VIII, 213 a.
- Paracelit** 108r, nom donné au Saint-Esprit; cf. **Saint Esperit**, 48r, 108r. — *TOBLER*, VII, 187; *FEW*, VII, 614 b.
- parer** v. tr. 52r, 65r, 74r, enlever la croûte du pain; 103r, peler (des pommes); cf. **plumer**. — *TOBLER*, VII, 243; *FEW*, VII, 624 a.
- parfaire** v. tr. 12r, 108r, accomplir, réaliser: *ceste euvre pour mon pouvoir hay empryz a parfaire.* — *TOBLER*, VII, 249.
- parmy, parmi** 66v, 86r, dans (un ustensile): *mectés voz espices parmy vostre grein tousjours en broiant et menant parmy la poile.* — *GODEFROY*, V, 779 c; *TOBLER*, VII, 308.
- parmeysines, parmesines, parmysine**, de Parme: voir **tortres**.
- parties** s. pl. 76r, parties (?), pâtés (?); voir **partir**; cf. 81v.
- partinens, pertinens** p. prés. 4r, 49r, appartenant, approprié; concernant: *les divisions des salses partinens aux poyssons.* — *GODEFROY*, VI, 6 a; *FEW*, VIII, 248 a.
- partir** v. tr. 24r, 28v et passim, partager, diviser: *fault lesditz oefs partir, et mettre les cleyres d'une part et les moyoux d'autre;* p. p. subst. 81v: *s'il les (mortooses) veult faire de parties, c'est assavoir de verdes et de jaunes...;* cf. *du borre parti 98v, et se ainsi est qu'il en (du beurre d'amandes) vueille faire de partir 98v;* **se** — 115r, participer, avoir part à: *jeun estomach ne se doit point partir;* — pour le sens du verbe au réfl., *GODEFROY*, VI, 11 a; *TOBLER*, VII, 386. Voir **blanc mengier parti...** ci-devant.
- passer** v. intr. 34v, 36r, prédominer (pour ce qui est du goût): *ung pou de poyvre — et que il ne passe pas trop.*
- paste** 76v, pâte: *vostre patissier ... soit pourveu de avoir fait ses beaux folliés de paste pour faire les doreures.*
- pasté, paté, pastel**, pl. **pastez, pastelz** 18r, 53r et passim, **patil** 68r, pâté; — **coquart** (41) 5r, 67v, 68r; — **nurry, nurriz** (50) 5r, 67v, 75r, 110v, 113v; — **de lamproye** 72v; — **de chars et de poissons** 18r; — **de poyssons** 53r; **cuyns en** — (70, 70 a) 5v, 100v, 101r; voir **coquart, nurry**. — *GODEFROY*, VI, 32 c, *pastel*.
- patisserie** 18r et passim, pâtisserie, les sortes de pâtés: — **de beuff d'aute gresse** 23r.
- peccouz** s. m. 56r, pédoncules du raisin; *prénés de raisins confiz et les nectoyés tresbien qu'il n'y demoure nulz peccouz;* cf. **picolles**. — cf. *FEW*, VIII, 123 a et b.
- peys** 32r, pois; forme dialectale.
- pel** s. f. 77r, 79v, peau. — *GODEFROY*, X, 307 c; *FEW*, VIII, 165 a.
- pelerins, pellerin** s. m. et adj. pèlerin: **chapons** — (45) 5r, 67v, 70r, 72r; **lucs dorés** — 109v, 112v: *pource que les dessusditz poyssons sont appelés lucs dorés pelerins devient avoir une bonne lamproye roustie par dessus qui sera le bourdon des dessusditz pelerins.*
- peleta**: voir la note 360 et *TOBLER*, VII, 10, *paelete*.
- pelles**: voir **perlles**.
- penderesses** adj. 15r, destinées à être suspendues: *grandes poyles penderesses pour cuire poyssons et autres necessaires;* — cf. *FEW*, VIII, 176 a et b.
- perches** s. f. 16v, 110r, 113r, 117v, poisson d'eau douce, perches.
- perdrix** s. f. 13r, 26r, 32r, 34r, 68v, 105r, perdrix; **calunafree de** — (47) 5r, 67v, 72v; **blanc mengier de** — (74 a) 6r, 93r, 104v.
- perlles, pelles** 94r, 95v, perles.
- persy, percy, percin, percyn** 21v et passim, **pierrasi** 21v, herbe culinaire, persil; le type *pierrasi* se retrouve dans certains patois modernes de la Savoie et du Lyonnais. — *GODEFROY*, VI, 108 a, *perresin*; *FEW*, VIII, 325 et 326.
- partinens**: voir **partinens**.
- petit, pitié** s. m. 33v et passim, un peu: *mecte dedans le four ung petit enroydir, 55r.* — *TOBLER*, VII, 855.
- picolles** s. f. 45r, 76r, pédoncules (de raisin); cf. **espicollet** et **peccouz**.
- pignions, pygnions** 14r, 44v, (45v), 55v, 65v, 66r, 76r, pignons, graines comestibles du pin pignon (**Pinus pinea**); voir les notes 21, 143 et 208; cf. **pinioles**. — *GODEFROY*, X, 338 a; *FEW*, VIII, 521 a.
- pijons** 13r, 26r, 47r, 68v, 69v, (70r), pigeons.
- piler, pyler** v. tr. 22r, piler, concasser: *mectés detramer de la mie du pain ... et soit pilé et broyer avecques ledit persy et espices;* cf. **pisier**; 106v, éplucher, fouler: *qu'il hait son orjat pur et s'il le face pyler en guise que les grains demeurent entiers; et, quant il sera bien pilé, si le remectés au van et le vanés et appareillés tresbien des pailles, puis le déliésés...* — *GODEFROY*, X, 338 b; *SCHÜLE*, 370 b, «piler, concasser»; *FEW*, VIII, 489 b.

- pinioles, pigniollas** 45r, 46r, amandes de pignon débarrassées de leur coquille; cf. **pignions**. — GODEFROY, VI, 157 a; HUGUET, V, 781 b; CASTORINA, *Farmac*, n° 125.
- piser** v. tr.: impér. **pisés** 27r; p. p. **pisé** 21r, 67r, piler, broyer au mortier: *succe pisié en poudre*; cf. **piler**. — FEW, VIII, 539 b.
- plaines** adj. 45v, planes, plates: *ayés vostres belles postz grandes et bien plaines*. — TOBLER, VII, 1024 et 1025; FEW, IX, 27 a.
- plan: tout** — loc. adv. 59v, 87v, posément, lentement, avec précaution: *prennés du lait ... et puis le mectés tout plan en ladicté olle toujours en broiant (remuant)*; loc. courante dans les patois modernes de la Savoie et de la Suisse romande. — FEW, IX, 29 b.
- plannement** adv. 29r, lentement, avec précaution: *le mectés plannement en la dicté oulle*. — TOBLER, VII, 1027, «sachte, sanfte».
- pleybs** 16v, poisson de mer, *Pleuronectes platesa*, plie. — GODEFROY, VI, 190 b.
- plumer** v. tr. 70r, 83v, plumer, arracher les plumes de (chapons); 89r, 117v, racler les soies des porcs, des moutons; 19v, 20r, 27r et passim, ôter la pellicule qui est sous la coque d'une amande; 61v, 82r, 69r, éplucher (des oignons, des aulx); 88r, détacher la coquille d'œufs cuits; 56v, 57r, 117v, enlever la peau d'un poisson cuit; v. intr. 88r, se séparer de leur coquille (des œufs): *prennés de bons œufs fres et mectés cuire tous entiers ... jusques ilz soient durs et que ilz puissent plumer tous entiers*; cf. **esplumer, peler**. — TOBLER, VII, 2012 et 2013 (erreur pour 1212, 1213); SCHÜLE, 371 a. Voir aussi **parer** ci-devant.
- poche** s. f., louche, cuillère à pot à long manche: — **percée** 15r, 41r, 46r: *ung homme qui le mene toujours a une poche percée grande affïn qu'il ne se arreste ou fons et que il ne se brulle*. — SCHÜLE, 371 a; BRUCHET, 610; GONON, 557 b; cf. FEW, IX, 176 a.
- poyer** v. intr.: p. prés. **poyans** 32v, monter, gravir: *les ungs poyans et les aultres descendans*. — TOBLER, VII, 2053; FEW, IX, 112 a.
- poille, poyle, poelle, pouailles** 15r, 40r et passim, poêle (à frire); cf. **penderesses**. — TOBLER, VII, 9; SCHÜLE, 370 b; FEW, VIII, 1 b et 2 a.
- poindre** v. intr.: subj. prés. 3 **poingnie** 27r, p. prés. adj. **poignant** 36r, être piquant: *de poyvre par maniere qui ne poingnie pas trop*. — GODEFROY, VI, 251 a et 252 a.
- point** pron. indéf. 92r, quelque quantité: *se ainsi est qu'il luy en soit ordonné d'en faire point que soient dorées en verd*. — GODEFROY, VI, 253 c.
- point: de bon** — loc. adv. 21r, à point: *quant vostre greïn sera cuit de bon point*; — cf. NIERMEYER, 872 a, *punctus*, «état, condition»; FEW, IX, 587 a, *de droit point*, «exactement»; cf. **appoint**.
- poyses cuytes sans toucher brase ne eau** (72) 6r, 93r, 102v, plat pour malades.
- pois, poys** s. m.: — **blancs** 49r, 63v, en purée pour faire les potageries pour ung chescun jour ... pertinens aux poyssons; — **vers nouveaulx** 86v, 89r; — **colés, coulés** (22) 49r, 111r, 114r, un plat préparé; voir aussi **peys**.
- poisson: blanc** — 111v, 114v; **poisson blanc** 65r; — **de mer et, ou, de eau douce** 61r, 110v, 111r, 113v, 114r.
- poivre** 13v, 21r et passim, une des grosses espices, poivre. — CASTORINA, *Farmac*, n° 126.
- pollas** 5v, poules; voir **gratunee**.
- pomes** s. f.: — **barberines** 103r, sorte de pomme, peut-être la *barbaléinna* du Valais (GPSR, II, 244), pomme acide et de bonne conserve; voir **emplumeus de** — GODEFROY, I, 580 c, s. v., *barberie*; COTGRAVE, s. v., *barberiot*; FEW, I, 248 c.
- porc** 19v, — **salé** 86v, **foies de** — 82r; **eschines, ungetes, oreilletes de** — 89r.
- porcellet** 15r, 73v, **porcellet** 74v, **porcellos** 12v, 26r, 73v, porcelet; **porcellet de lait** 73v. — TOBLER, VII, 1482 et 1483; FEW, IX, 186 a.
- porree, poree**: — **verde** 19r, 112v, terme générique pour un potage d'herbes potagères: *les pois et la puree et une poree verde seront potagerie*; voir aussi **puree**. — GODEFROY, VI, 289 b; FEW, IX, 194 a.
- porriax blancs** (16) 37r-v, **pourreaux** 37v, poireaux et sorte de brouet; cf. **pors blancs**.
- pors** s. m. 36r, poireaux: *les pors blancs — hoc est porros albos*; mot encore attesté dans les patois modernes savoyards et lyonnais; cf. **porriax blancs**. — FEW, IX, 194 a.
- posser** v. intr. 105r, reposer: *le (gruau d'avoine cuit) remectés passer en ladicté mesme oulle*; cf. *reposer* 105v, 106r. — TOBLER, VII, 1631; LACURNE, VIII, 388 a; FEW, VIII, 61 a.
- postz** s. f. pl. 17v, 25r et passim, **pos** 24v, madrier, table à trancher (faite peut-être d'un faisceau de morceaux de bois carrés placés debout): *tables ou postz* 66r; *advisés en vostre greïn du porc s'il est cuit et le mectés sur belles tables, et que vous ayés vostres belles postz grandes et bien plaines (planes)* 45v. — SCHÜLE, 371 b; FEW, IX, 248 a et 249 b; cf. CONSTANTIN-DÉSORMAUX, 329 b, et HUGUET, VI, 92 b.
- postete** s. f. 93v, petite *post*: *ung trencheur de boys ou postete petite*; cf. **postz**. — FEW, IX, 249 b.
- pot** 29v, 30r et passim, récipient allant au feu; — **de terre** 102v, 103r.

**pot d'Españiz** 32r : *pot d'Españiz fait de cher tout dorés* ; voir la note 104.

**potagerie** 15v, plantes potagères, ou, peut-être, divers ingrédients servant aux préparations culinaires : *finances ... pour avoir sal, potagerie et autres choses nécessaires* ; 109v, 112v, plat de légumes : *les pois et la puree et une porree verte seront la potagerie de ladicte assiette* ; 20r, 49v, 50r, 62r, 63v, préparation culinaire, sauce : *prennés de pain blanc selon la quantité que vous avés a faire de potagerie* ; 19v, 28v, 59r, préparation, élaboration d'un mets : *pour vous donner a entendre la potagerie dudit broet blanc comme elle se doit faire* ; cf. **potage**. — GODEFROY, VI, 339 a ; TOBLER, VII, 1652 ; FEW, IX, 268 b.

**potage**, **potayge** s. m. 14r, 19v, 36v et passim, préparation culinaire, généralement un mets préparé dans un pot à la différence de celui dont la base est un rôt : *quant vous haurés ordonné a faire vostres potaiges selon la quantité desdictes potageries, si prennés vostres quantités de poissons ...* ; cf. **potagerie**. — GODEFROY, VI, 338 c ; TOBLER, VII, 1651 ; FEW, IX, 268 a. Voir F. SABBAN dans *Manger et boire au moyen âge*, Paris, 1984, 166.

**potager** v. intr. 12v, 14v, 15r, préparer un mets bouilli dans un pot : *gros porcs de haulte gresse salés pour larder et potager ; des oules grandes et communes a grant foison pour potager et faire autres choses*. — GODEFROY, 339 a ; FEW, IX, 268 b.

**pou** adv. 11v et passim, trop peu, insuffisamment : *ne tropt ou pou* 20r, *ne pou ne tropt* 22r.

**poudre fine** 46v, 56r-v, mélange d'épices, en poudre ; voir la note 150 ; voir aussi **sandre**. — TOBLER, VII, 1662.

**poullaille** 20r-v, passim, **pollaliez** s. f. sing. 117r, volaille, gibier ailé ; **chiefs de** — 13r ; **mons et foies des poullailles** 34r, 75r. — TOBLER, VII, 1368 ; HUGUET, VI, 104 b.

**poullaylliez** s. m. pl. 13r, fournisseurs de volaille et de gibier : *si fault que vous ayés voz poullaylliez soubtilz, diligent, saiges, qui hayent .xl. chevaux pour aler en divers lieux pour avoir chevreaulx, lievres, conins, perdrix, faisans ... oyseaulx de riviere ... ce que on trouveroit de sauvage quelconque* ; — cf. GODEFROY, X, 389 c ; TOBLER, VII, 1368-1369 ; HUGUET, VI, 104 b ; FEW, IX, 540 a.

**pourboillir** v. tr. 19v, **pourboullir** 87v, 89r, **pourbullir** 70r, 83v, 87v, 104v ; impér. 2 pl. **pourboillir** 38r, faire subir une première ébullition (du porc, généralement salé) : *des pois vers nouveaulx ... soient ... mis cuire en belle eue ... et avecques lesditz pois une piece de porc salee que soit par dedevant tresbien nectoié, lavée et ung pou pourbullie*. — HUGUET, VI, 112 ; cf. FEW, I, 622 b.

**pourtant que, pour tant que** loc. conj. 94r, 108v, à tel point que : *aussi fortet pourtant qu'il ne rompist point ; pour tant que ... ne soye repris*. — TOBLER, VII, 1464.

**poussins** 44r, 89r, poussins.

**premettre** v. tr. : p. p. **premis, premise** 11r, proférer, observer préalablement : *treshumble et devobt recommendacion premise* ; 12r, promouvoir : *Dieu premis a faire une trehonnourable feste*. — GODEFROY, VI, 380 c ; HUGUET, VI, 151 b ; FEW, IX, 299 a.

**pres : a — de** loc. prép. 95r, auprès de : *quant ledit restaurant sera bien cuit ... si l'eschauffe a pres du feu*.

**primement** adv. 55v, finement, menument : *de bonnes figues confictes, de prunes, de dates, et cela tailler bien primement par menuz dez* ; cf. **prin**.

**prin** adj. 17r, fin : *de drapt blanc prin pour faire les couleurs* ; **primes** 42v, grêles, minces : *prennés les feies desdiz connins ... et les embrochés en primes broches* ; adv. : *taillés prin* 36r, *chapplés bien prin* 51v, hachez menu (des oignons) ; encore vivant dans les patois français (du Jura au sud-est), suisses romands et valdôtains. — GODEFROY, VI, 408 b ; TOBLER, VII, 1849 ; COTGRAVE ; FEW, IX, 384 a.

**prou** s. m. employé adv. 24r, suffisamment, assez. — GODEFROY, VI, 400 a.

**puis** adv. ensuite : *et que puis ledit patissier hait ...* 55v, *estre ce fait, aussi faictes puis qu'il y ait ...* 94v.

**prunes** 55v, 65v, prunes ; — **confites** 14r, 44v, 76r. — CASTORINA, *Farmaci*, n° 129.

**punaysie** s. f. 114v, puanteur : *fait bon odour contre la punaysie*. — TOBLER, VII, 2083 ; FEW, IX, 637 b.

**puncer** v. tr. 70r, poncer, frotter (un bloc de sel contre la viande) ? : *si l'atremper du sel par puncer tout le grain dudit pasté*. — FEW, IX, 573 a.

**pur** adj. 106v, propre.

**puree** s. f. 99v, 109r, 112v, purée ; — **verde** 100r, 109r, terme générique pour un potage d'herbes potagères ; **une puré, puree verde (pour malades) d'espinars et percin (69)** 5v, 93r, 99v ; **autre — faicte ou lait d'amendres (69a)** 5v, 100r (plat sans nom plus spécifique) ; — **es soupes** 63r ; — **des pois blancs (22)** 49r-v, 63v ; voir aussi **porree**. — TOBLER, VII, 2094.

**purier** v. tr. : p. p. **puré** 25v, 88r, 99r, impér. **purés** 88r, purifier : *ledit lart coulés et purés tresbien* ; 100v, nettoyer : *qu'il hait ses cuyns beaux et bons et puis les pure bien et appoint* ; — **de** 63r, 90r, 101v, nettoyer, débarrasser de : *les (oignons) pure de l'oyle qui n'y en demeure point* ; — **l'eue** 84v, 97r, 105r-v, 106r, 107r, exprimer l'eau. — GODEFROY, VI, 469 a et b ; TOBLER, VII, 2095 ; FEW, IX, 608 b, 609 a.

**quaque** pron. rel. indéf. 17r, ce que, autant que: *soit livré ... tout quaque il demandera*. — GODEFROY, VI, 479 a; *FEW*, II, 1419 a.

**quantés** pron. interr. f. pl. 35r, combien, en quel nombre: *deviser quantes l'on en mestra en ung chescun plat*; — cf. GODEFROY, VI, 478 b; *FEW*, II, 1418 a.

**quarre** s. m. 30v, angle, coin. — TOBLER, VIII, 92; *GPSR*, III, 105; *FEW*, II, 1392 b.

**quart** s. m. 96r, mesure de capacité pour les céréales: *qu'il hait un quart du meilleur froment*. — BRUCHET, 611; ZUPKO, 148; SCHÜLE, 373 a; cf. DUCANGE, VI, 596 a, s. v. *quarta* 1; *FEW*, II, 1423 a.

**que ... que** loc. adv. 26r: *oysons gras, chappons de paillier, faysans, perdrix ...; et de cecy soit mis que d'ung que d'autre tant grant foyson que le plat soit bien pleins*, aussi bien des uns que des autres.

**queux, cueux** 2r-v, 25r et passim, cuisinier; **maistre queux** 17r.

**quintal** 14r, 17r, 39r, 46r, unité de poids, d'environ 50 kg. — GODEFROY, X, 462 c; GONON, 141 et 238; STOUFF, 474.

**raisins** 44v, raisins; —, **risins confitz** 14r, 65v, 76r.

**raison, rayson, reyson** s. f. 37r et passim: **a sa** — 57r, dans la mesure qui convient (à telle ou telle chose): *le (dauphin) mectés par beaulx platz et de la dicte salse par dessus a sa rayson*; **par** — loc. adv. 37r, 56r et passim, **pour** — loc. adv. 67r, dans une juste mesure, dans les bonnes proportions; cf. **a leur devoir**. — *FEW*, X, 105 b.

**rappez** 17v, râpes, ou pluriel de *rapet*, racloir (?): *dymie douzene de rappez pour netoyer les dreceurs et les postz*. — GODEFROY, X, 485 a; *FEW*, XVI, 669 b et 670 a.

**ratons** 18r, sorte de pâtisserie ronde au fromage et aux œufs; voir la note 41. — GODEFROY, VI, 614 c; TOBLER, VIII, 328.

**ravioles** s. pl. 81r, ravioli: *prennés la farce et en mectés par dessus et faictes ses mortooses ainsi comme de ravioles*. — GODEFROY, VI, 629 c; *FEW*, X, 72 a; *DEI*, V, s. v. *ravioli* (XIV<sup>e</sup> s.).

**rebeth** s. m. 32v, instrument de musique à cordes frottées, rebec. — TOBLER, VIII, 371; *FEW*, XIX, 143 a.

**receue** s. f. 11r, réception: *desirant ... aucunes festes et sollenees receues fayre*; cf. **recivre** 112r. — TOBLER, VIII, 403; *FEW*, X, 145 b.

**recise**: voir **ressise**.

**recivre** v. tr. 53v, recevoir, recueillir: *hayés casses belles ... et mectés dessoubz pour recivre le sang*: p. simple **3 receupt** 112r, accueillir; cf. **receues**: l'infin. en -re reste dialectal. — TOBLER, VIII, 404; *FEW*, X, 145 b.

**recueille** s. f. 96v, ce qui est recueilli, à recueillir (?): *celle dicte cruche que reste ou tamis mecte en*

*ung bacin ... et de belle eaue fresche dedans ... puis prenne celle dicte cruche et la recueille prenne*. — Cf. GODEFROY, VI, 697 b: *recueil*.

**redelet, reidelleles** adj. 43r, 92r, quelque peu ferme (d'une viande qui a subi un certain temps de cuisson); substantivé dans la loc. **sur le** — 43r, qui commence à devenir ferme: *advisés en vostre grein qu'il ne soit pas tropt cuit mais le prennés sur le redelet*; cf. **sur le reyt**; — cf. DESCHAMPS, V, 132, 33.

**ree**: voir **roie**.

**reffaire** v. tr. et intr. 34r, 72v, **mettre** — 35r, 79v, faire revenir, gonfler, rendre dodu (une viande crue avant de la faire cuire). — LACURNE DE SAINTE-PALAYE, IX, 99 a; cf. *Tractatus*, 386: *in aqua bene calida balnetur (anserem) ut ingrossetur*; TOBLER, VIII, 549.

**regalde** 84v, subj. 3 de *regarder*, veiller à: *soit advisé bien et regalde qu'il n'y hait riens que ny y doye estre*.

**reyt** adj. 25r, ferme, raffermi; substantivé dans la loc. **sur le** —, qui commence à se raffermir: *se mestent roustir (les hures de sanglier) jusques y soit un pou sur le reyt*; cf. **redelet**. — TOBLER, VIII, 1425; *FEW*, X, 402 a.

**remandra** 96v, fut. 3 de *remanoir*, rester.

**rememand, remenant: de** — 16r, 47r, de reste; encore connu dans certains patois de la Savoie, en particulier au sens de «restes». — GODEFROY, VI, 769 c; *FEW*, X, 234 b.

**remouvoir** v. tr.: subj. 3 **remoit** 84r, **remove** 106r, retirer: *quant il sera my cuit si le tirés dehors et le remoit et oste de l'olle et l'eaue ou il ha boullir*. — TOBLER, VIII, 751; *FEW*, X, 245 a.

**rencier** v. tr.: p. p. **rencié, renciee** 105r-v, rincer. — TOBLER, VIII, 202.

**replaine** v. réfl. subj. prés. 3, 95r, de sens passif, remplir de nouveau: *quant bouldra l'olle en quoy est ladicte anmolle que elle se replaine toujours de la dicte eaue boullant*. — TOBLER, VIII, 900.

**repleyt** 94v, subj. 3 de *repleier*, forme locale de *replioier*: *chescune desdictes pieces d'or repleyt en rion affin qu'elles puissent entrer a aise par l'enche ou goullete de ladicte anmolle*, «qu'il forme un rouleau de chacune des pièces pour qu'elles puissent entrer aisément dans le goulot». — TOBLER, VIII, 904; *FEW*, IX, 71 b.

**repouser** v. réfl. et intr. 15v, 84r, se reposer, rasseoir (en parlant d'une solution); cf. *repouser* (96r) et **resseoir**.

**reprehensions** 14v, sens moderne: *pour la dicte feste mieulx faire sans reprehensions ne faute*. — GODEFROY, X, 550 a.

**repris en** 108v, p. p. de *prendre en*, accuser de: *pour tant que en mescongnoissance / envers*



- mon clerc ne soye repris.* — TOBLER, VIII, 935; *FEW*, X, 273 a.
- reservé** p. p. adj. 92v, sous réserve de: *premierement reservé les ordonnances des ... medecins.* — TOBLER, VIII, 1010; COTGRAVE, *reserver*, «forprise».
- resister** v. tr.: fut. 3 **resistera** 31v, placera: *quant il resistera l'oye, qui face bonnes broches pour faire a faire a la dicte oye la roe;* — lat. cl. *resistere*, «relever, remettre sur ses pieds».
- resistir** 114v, variante en *-ir de résister*.
- resseoir** v. réfl. 96v; p. p. **ressiz** 96v, reposer, rasseoir (en parlant d'une solution): *se laissés ce que sera audit bacin par ung pou de temps resseoir, arrester et reposer; et, estre bien arresté et ressiz ...;* cf. **repouser, asseoir** et **ressise**.
- ressioles**: voir **roseoles**.
- ressise, recise, resise, ressisse, rescisse** (66) s. f. 5v, 93r, 96r, 97r-v, préparation pour malades: *une ressisse qui vault moult a faire reposer le malade et a luy conforter les voynes et le ceyner;* le nom est dû à la préparation qui consiste à laisser prendre son rassis à une solution de farine et d'eau; cf. **resseoir**. — *FEW*, XI, 401 b.
- restaurant, restaurand** (65) s. m. 5v, 93r-v, fortifiant, préparation pour malades. — GODEFROY, X, 561 a; COTGRAVE; HUGUET, VI, 553 a; *FEW*, X, 321 b.
- retenir** v. tr.: impér. 5 **retenés** 53v, subj. 6 **retiennent** 78r, conserver, réserver. — TOBLER, V, 1121.
- retourner** v. tr. 79v, 81v, 88r, 101v, mettre à nouveau, remettre; — **arrieres** 79v, remettre, replacer: *et, estre ainsy fait, se retournent arrieres lesdictes espalles sur le gril essayer.* — GODEFROY, VII, 151 a.
- revers, en** — loc. adv. 32v, sur le dos; cf. **abochiés**.
- revoide** 95v, subj. 3 de *revoyder*, verser de nouveau, transvaser; cf. **voyder**. — *FEW*, XIV, 592 b.
- riens** pron. indéf. 21r, 41r, quelque chose: *gouste se il fault espices, vin aigre, sel ou autre chouse ou s'il y a de riens tropt;* adv. 47v, à quelque degré que ce soit: *se les dictes nebles brullent riens.* — GODEFROY, VII, 190 b; TOBLER, VIII, 1287.
- rignions** 73r: voir note 234.
- riou, en** — 94v, en rond; forme franco-provençale, conservée dans les patois actuels; voir **repleyt**. — *FEW*, X, 520 a.
- risins**: voir **raisins**.
- rix, riz** s. m. 14r, 53r, 57v, 110r, 111r, riz.
- rogés** s. pl. 16v, poisson de mer, *Mullus surmuletus*, rougets.
- royal, table** — 25v, pl. **royaulx** 19r, digne d'un roi: *ceulx qui despiceront les beufz si facent belles et grandes pieces royaulx.* — GODEFROY, X, 583 c.
- roie, ree** s. f. 16v, 56v, poisson de mer de la famille *Rajidae*, raie.
- roignion** s. m. 68r, rognon: *la belle gresse du roignion du beuf.*
- rose**: voir **eau**.
- rosee** adj. 28v, 58r-v, de couleur rose: *que la coulleur dudit bouillon soit plus sur la coulleur rosee que de goules,* s. f. 58r: *faire une rosée de poyssons;* voir aussi **broet**.
- rossellet, rousselet, roussellet, roussollet** adj. 33v, 39v, 40v, 82v, 86r, presque roux, assez roux (pain grillé): *prennent du pain et le roustir sur le gril bien et appoint en tant qu'il soit bien rossellet;* substantivé dans la loc. **sur le** —, dont la couleur s'approche du roux: *le grain desdiz feies qui se frisent ... jusques atant qu'il soit bien cuit et essuit et sur le rossellet;* cf. **rous**. — TOBLER, VIII, 1496, COTGRAVE, *FEW*, X, 589 b.
- rosseolle, roseoles** (51) 5r, 67v, 76v, rissoles, à farce de viande; **rosseolles, ressoilles dorees** 111v, 114v. — GODEFROY, VII, 249 c; DUCANGE, VII, 208 a; *FEW*, X, 587 b.
- rouelles** s. f. pl. 22v et passim, tranches rondes de pain. — GODEFROY, VII, 218 b; *FEW*, X, 499 a.
- rous** adj. 24v, 62r, roux: *de poudre saffran parmy (la coulleur d'or), et ce soit par mesure affin qu'il ne feust tropt sur le rous; prennés de pain blanc ... et le meclés roustir sur le gril tant qu'il soit bien rous comme brun.* — GODEFROY, X, 591 b; *FEW*, X, 588 a.
- roux de lamproyes** (27) 53r, rôti de lamproies, plat qui comprend une sauce rousse.
- ruer** v. tr. 38r, 46v, jeter, mettre; cf. **bouter** 38r, 53r. — TOBLER, VIII, 1536; *FEW*, X, 600 b.
- rustisseurs** s. m. 15r, rôtissoires: *.xx. rustisseurs, tant chievers quant chappelles.*
- sache** 97r, 110r, prés. subj. 3 de *savoir* v. tr., avoir l'odeur ou le goût de: *en toute potagerie que ce soit pour malades, que nullement le mortier ne sante ne sache les aulx.* — TOBLER, IX, 265 et 266.
- saffran, saffrant** 14r, 67r et passim, safran; — **batu, bactu** 59v, 98v. — CASTORINA, *Farmacii*, n<sup>os</sup> 45-47 et 140.
- saige** adj. 12v, 13r, 23v, sage, au sens de habile, expert, prévoyant: *soient les maîtres patissiers si saiges et bien advisiés qu'ilz actrempront leur sel...* — GODEFROY, VII, 282 a.
- saille** 98r, prés. subj. 3 de *saillir* v. réfl., sortir: *le torse bien et fort jusques que l'eau s'en saille qu'est dedans.* — GODEFROY, VII, 287 c et 288 a.
- saing** s. m. 44r-v, 75v, graisse de porc, saindoux, spécialement, panne de porc: *de ces porcs ostés les testes et les jambons, et les saings*



- metés tout apart pour fondre*; — **blanc** 77r-v: *le grein meciés souffrire en une belle poelle et de bon saing blanc*; cf. **lart.** — TOBLER, IX, 62; FEW, XI, 55 a.
- Saint Esperit** 48v, 108r: *la grace du benoit* —; voir aussi **Paraclit.**
- sal** s. m. 15v, sel; forme franco-provençale; voir aussi **sel.**
- salamine** s. f. 110r, 113r, plat préparé de poisson. — GODEFROY, VII, 274 a; FEW, XI, 78 a.
- saleure** s. f. 19r, 36r, 63r, 111r, 114r, plat de salaison, de viande ou de poisson: *en ung aultre grant plat soient serviz ... de la saleure selonc le temps en quoy l'on sera, c'est assavoir au temps d'ivers des eschines de porcs, andoilles saucites, et cotelletes de porc sauprises.* — TOBLER, IX, 110; FEW, XI, 80 b.
- salvy, servi** s. f. 21v, 35v et passim, herbe culinaire, sauge; forme franco-provençale, voir **sauge.** — FEW, XI, 132 b.
- sandre** s. 37r, bois de *Pterocarpus santalinus*, santal rouge: *prennés de la poudre sandre selonc la quantité du bouillon pour luy donner couleur.* — TOBLER, IX, 143; CASTORINA, *Farmaci*, n° 143; PEGOLOTTI, 377 et 429.
- saquelet, saquellet** 94r, pl. **sequellés** 95v, petit sac, sachet. — FEW, XI, 23 a.
- sardines** 16v, 56v, poisson de mer, sardines.
- sardios** s. pl. 94r, sardoine. — ALBERT LE GRAND, *Traictie des bestes*, s. v. *sardio*; TOBLER, IX, 183.
- sardonix** s. pl. 94r, sardonix.
- saucites** adj. f. pl. 19r, saucées, préparées: *andoilles saucites*; peut-être à lire *saucies* s. pl., saucissons. — GODEFROY, X, 618 b; TOBLER, IX, 219, s. v. *saussiz*.
- sauge**: voir **froyde sauge**; c'est à relever que Chiquart se sert du mot français pour désigner la sauce préparée, **une froyde sauge** (49), et du mot régional **salvy** pour l'herbe elle-même.
- sauce, sauce, salce, salse** 4r, 19r et passim: — **qu'il appartient (au bourbulleys de senglier)** (55) 5r, 80r; — **qui appartient au paon** (11) 33r; — **verd** 31r, 56v, 109v, 113r; voir aussi **aillés vers, aulx camelins, cameline, lampree, orenge, mostarde, saupiquet, trippes, verjust, vinaigrete.**
- saumon** 16v, 56v, 68r, 69v, poisson de mer, saumon.
- saupiquet** 26r, sauce piquante au vinaigre: *pour le gras porc, le saupiquet*; — **pour mectre sur le conin** (14) 34r, 36r; — **sur poisson (frit) tant de mer comme de eue douce** (36) 4v, 61r, 62v, 65r, 110v, 113v. — TOBLER, IX, 214; FEW, XI, 78 b.
- sauprises: cotelletes de porc** — 19r, salées, marinées (pour conserver).
- sausserie, salserie, saulserie** s. f. 15r, 69r, 74r, **saucery** s. m. 31r, s. f. 34r, préparation, fourniture de sauces: *pour ledit roust, la saucery, c'est assavoir pour les caprilz le verjust verd, pour perdrix, faisans et veaulx, la camallaine* (34r); lieu de préparation des sauces (?): *advise la place de la sausserie* (15r). — GODEFROY, VII, 329 b, «partie de la cuisine»; de même, TOBLER, IX, 217.
- sauterion** 32v, psalterion, sorte de cithare.
- sauvagine** s. collectif 13v, gibier, gibier ailé: *chevreaulx (chevreuils), lievres, conins, perdrix, faisans, petis oyseaux ... oyseaulx de riviere ... pijons, grues, heygrons et tous oyseaulx sauvaiges — ce que on trouveroit de sauvagine quelconque.* — TOBLER, IX, 236; FEW, XI, 619 a.
- seans** p. prés. m. pl. 32v, gisant: *les ungs seans mort de trait et les aultres de pierres.* — TOBLER, IX, 492.
- secourre** v. intr.: subj. prés. 5 **secourés** 21r, remédier: *goustés se yl y a de riens trop ou pou affin que vous y securés.* — TOBLER, IX, 307; FEW, XII, 382 b.
- secund** prép. 56r, selon: *de tout cecy prennés secund la quantité de la farce que avés faicte.* — FEW, XI, 385 a.
- segur** adj. 18r, **sgurs** 15v, sûr, assuré; cf. *seure* 40r. — FEW, XI, 388 a.
- seille** s. f. 15r, 38v, **seyilly** 24v, 60r, **selly** 34v, seille, récipient en bois: *hayés de pain de bouche a grant foyson, et en taille une pleine seille.* — TOBLER, IX, 355; SCHÜLE, 378 b; FEW, XI, 665 a.
- seyses**: voir **syses.**
- sel** 21r, 23v et passim; — **minut** 26r, sel cristallisé; voir aussi **sal.**
- semblant: estre** — 32v, 97v, paraître: *soient pyntes galees et naves pleynes de gens d'armes ... en maniere que il soit semblant qu'elles vieingnient pour assaillir ladicte fortalice; estre passee ce qui li est semblant qui lui en face mestier* «ce qu'il juge nécessaire»; cf. **sembler.**
- semblera** 65v, fut. indic. 3 de *sembler*, sembler bon: *prennés d'une chascune ce que luy semblera de prendre*; cf. **semblant.** — TOBLER, IX, 402.
- sendre** s. f. cendre; cf. **six.**
- senglier, cenglier, sengler, cengler** 24r-v, 78v, sanglier; **hures de** — (5) 23v, 24v, un entremets; **bourbulleys, bourboulleis de** — (**tant joyne comme gros**) (54 et 54 a) 5r, 67v, 78v, 79r.
- sens** s. m. 107v, raison, intelligence: *de tous bons homes a grant sens / grans graces rendre il convient*; 108v, talent: *et s'il estoit a aucuns advis / que en mon dicté haie failli, / pardonment moy en excusant / car n'ay grand science ne sens.* — TOBLER, IX, 457, «Klugheit, Verstand»; 456, «Talent, Begabung, Geist».

**seoir** : pr. ind. 1 **siez** 11v, séjourner, se trouver habituellement; pr. subj. 3 **siee** 95v, placer; cf. **asseoir**.

**sepes, cepes** s. f. pl. 16v, 110v, 113v, poisson de mer, *Sepia*, seiche. — TOBLER, IX, 294; cf. *FEW*, XI, 478 a, anc. dauph. *ceype*.

**sequellés** : voir **saquelet**.

**serennes** s. pl. 33r, sirènes : *que il soit advis proprement que ce soient serennes dedans mer pour leur clerement chanter*.

**serrer** v. tr. : p. p. **serrés** 24v, p. pr. **serrans** 24v, fixer : *soient mis et serrés soubtillement a bonnes brochés*. — BRUCHET, 612; *FEW*, XI, 496 b.

**servi** : voir **salvy**.

**servir** s. m. 18v, 52r, service; cf. **assise**.

**servir** v. tr. 16r, passim; prés. subj. 3 **service** 57v, 69v, 72r, passim; impér. 5 **servisés** 34r, 90r; pr. ind. 6 **servicent** 108v, formes inchoatives; p. p. **servi**, **-z**, **-ies** 19r, 48r, 109v, et **servir** 16r, 19r, 48v, servir à table.

**siee** : voir **seoir**.

**siez** : voir **seoir**.

**simolee** 6r, 93r, **symolla** (77) 106r, mets pour malades à base de semoule.

**symolle** s. f. 106r-v, semoule; « *simula*, id est, mundissima farina frumenti » (*Alphita*, 314). — *FEW*, XI, 622 b.

**syse, sise** s. m. 105v, **seyse** 93r, pois chiche; mot dauphinois. — *FEW*, II, 664 a; cf. TOBLER, II, 382.

**syseros** (76) s. pl. 6r, 105v, mets pour malades à base de pois chiches; cf. **syses**. — DUCANGE, II, 325 a, *cicero*.

**six** s. f. 102v, foyer, âtre : *quant le pot s'abouchera sur la six chaude qu'il ne la touche point; puis ledit pot abouchés sur la sendre chaude*; mot savoyard. — CHRISTIAN ABRY, *Les sources régionales de la Savoie*, Paris, 1978, 540-541; et dans *Le monde alpin et rhodanien*, Nyons, IX (1981), 117 ss.

**sobres** s. pl. 13r, surplus, excédent : *que il soit bien pourveu pour tant que ... on eust bien tost ce que sera mestier; et aussi, soit que il hait de sobres, n'en cureroit car il ne perd riens*. — GODEFROY, VII, 529 c; *FEW*, XII, 436 a, *superare*.

**socrum** lat., 116r, sucre.

**sogurs** : voir **segur**.

**soles** 16v, 56v, poisson de mer, sole.

**sollenees** adj. 11r, solennelles : *entendés par aucuns temps aucunes festes et sollenees receues fayre*. — GODEFROY, VII, 455 b; *FEW*, XII, 68 b.

**sommes** 15v, 18r, mesure de capacité, c. 52 litres à Paris : *deux boces de vin aygre ... chascune de .viij. sommes*. — GODEFROY, X, 685 b; *FEW*, XI, 61 b, *sagma*; ZUPKO, 171.

**sorengue d'anguilles brune** (34) 4v, 61r, 109r, 112v, plat préparé; — *FEW*, XVII, 18 b; cf. a. pr. *sauengar*, « rissoler ».

**soresex** adj. 83v, pas encore mué, d'un an : *prenne ses chappons gras et soresex et si les plume nectement*; — cf. « *sorese* : état d'un oiseau de proie qui n'a pas encore mué et a encore le plumage de sa première année », TILANDER, 244; TOBLER, IX, 864, *sorage*; *FEW*, XVII, 18 b, *sorese*.

**soubtilz** adj. 13r, adroits, ingénieux, fins : *que vous ayés voz poullaylliez soubtilz, diligent, saiges*. — TOBLER, IX, 984.

**soubtillement** adv. 24v, 29v, 94v, 95v, délicatement, comme il convient : *soit advisé qu'il ne cuie trop; et, estre cuit soubtillement ... 44v; qu'il hayt une belle et grand anmolle de voyre double et ... la lave et rancee tresbien et soubtillement* 93v. — GODEFROY, VII, 565 a; TOBLER, IX, 986.

**souffrire** v. tr. 36r, 41r et passim; impér. 5 **souffrisés, souffrizés** 44v, 51v, 61v, passim; p. p. **souffrit** 21r, 46r, passim; p. pr. **souffrizant** 36r, faire frire rapidement et légèrement, faire sauter (une viande, un légume).

**souies** s. pl. 67v, mets, plats : *si prenne on des viandes, souies, et entremés yci ensuyvans escrips*; mot patois vivant de la Savoie et de la Suisse romande, au sens général de repas. — *FEW*, XII, 131 b.

**soulement** adv. 87v, seulement.

**soupe, souppe** s. f. 110r, 113r, plat composé de tranches de pain dans une sauce; — **blanche d'amendres** 61r, 110v, 113v; **soupe(s) jacobine, jacopines** (18) 36v, 38v, 39r-v; **soupe, souppe(s) de lievres** (17) 36r, 38r-v; — **verde** 111v, 114v. — TOBLER, IX, 845.

**soupper, supper** s. m. 3v, 4r, repas du soir. — TOBLER, IX, 847; correspond à la *cena*, SCHÜLE, 350 a.

**souspirer** v. intr. 94v, émettre de la vapeur : *l'estoupés* (une fiole) *tresbien affin qu'elle ne souspire riens*. — GODEFROY, X, 704 c, « exhaler » (au fig.); *FEW*, XII, 474 b.

**souvenir** v. impers. : prés. subj. 3 **souvieingnie** 115r, intéresser, venir à l'esprit : *de feme avoir ne luy souvieingnie mye*. — GODEFROY, X, 706 c; *FEW*, XII, 376 a.

**sucre, succe** 14r, 20r et passim, sucre; **pains de sucre** 14r, 75v-76r; **succe bactu, batu** 77v, 98r; **succe pisié en poudre** 67r; *faictes bacte du succe grant foyson en poudre* 46v; — cf. CASTORINA, *Farmacii*, n° 171.

**supp** s. 17v, suif : *chandelles de supp*. — SCHÜLE, 380 a, *supum*; *FEW*, XI, 358 b.

**sur** prép. marquant l'approximation, avec un adj. substantivé : *sur le rous* 24v, *sur le rey* 25v, *sur le doux* 35r, *sur l'espés* 104v; *advisés en vostre grein qu'il ne soit pas tropt cuit mais le prennés sur le redelet* 43r.

**sus** adv. 47v, 65r, dessus : *le poisson frit et le saupiquet sus*.

**talmoses, talmouses** 18r, 26v, sorte de tarte au fromage et aux œufs ; voir la note 70. — TOBLER, X, 59 ; COTGRAVE ; *Romania*, LXXXVI, 221 ; sur l'étymologie de ce mot, voir LITTRÉ.

**tartres** 18r, 26v, tartes ; — **de poissons (29)** 4r, 55r.

**tater** 117r-v, goûter, déguster : *quant elle sera bien cuite tatés voir ce elle est de bon gust d'ou de vin aygre d'ou de sel*. — TOBLER, X, 138, « mit der Zunge prüfen » ; cf. FEW, XIII/1, 143 a.

**tede** adj. 51r, 57v et passim, tiède ; forme dialectale non diphtonguée.

**telle, toylles** s. f. 2v, 17r, toile : *telle blanche, bonne et fine ... pour couvrir les dreceurs ; ... telle de lin pour faire les coulleurs (filtres) ; telle est une forme dialectale*. — SCHÜLE, 381 a.

**tenches** s. f. 62r, tanches : *belles, grosses tenches fendisses ; ung beau bullir, boullir larder, lardé, lardés, lardez de (grosses)* — (35) 4v, 61r, 62r, 65r ; **ung boulli lardé de tenches jaune a la soupe** 110r, 113r.

**tenir** 87v, maintenir, conserver : *un pou de saf-fran soulement pour tenir la couleur des moyous des oefs* ; pr. subj. 3 **tieingnie** 100r, *mectés (l'oye d'amendres) en une tresbelle et bonne annolle en quoy il le tieingnie*.

**tercement** adv. 110r, en troisième lieu : *servir tercement*, « faire un troisième service ». — TOBLER, X, 300.

**termine** (?) s. 108r, fin, terme : *et a ma dame tresredoubtee / ... doit Dieu vie sans termine* ; voir la note 322. — TOBLER, X, 251 et 252 ; cf. FEW, XIII/1, 242 b.

**territoire** s. m. 96r, terroir, terre considérée par rapport à la qualité de ses produits : *ung quart du meilleur froment et du meilleur territoire que finé se pourra*. — NIERMEYER, 1024 b, 1025 a ; FEW, XIII/1, 263 b.

**testes de caprilz dorees (60)** 5v, 67v, 84v.

**thopazios** s. pl. 94r, pierres précieuses, topazes.

**tine** s. 15r, 17v, 64r et passim, cuve de capacité moyenne : *que vous hatés ou jarle ou tine ou cornue selon la quantité que en ferés*. — TOBLER, X, 311 ; SCHÜLE, 381 a ; ZUPKO, 174 ; FEW, XIII/1, 334 a.

**tyolli** adj. 36r-v, de couleur de tuile ; voir **broet tyolli**. — GODEFROY, VII, 713 b, *tiulé* ; TOBLER, X, 338, *tiulee* ; FEW, XIII/1, 155 b ; ZANGGER, 19, 37 et 48 : *coverture a canpo tegolino* (ital.)

**tirer** v. tr. 49v, délayer : *quant elles (amandes) seront bien broyees si les tirés audit boullon des pois et en mectés selon la quantité desdictes amandes ;*

cf. **traire, alongier, destremper**. — FEW, VI/1, 413 a.

**titre** 5v, section, partie ; cf. **division**. — TOBLER, X, 336.

**toyles, toylle, toille, toeles** 81r, toilette, crépine, membrane péritonéale d'animaux de boucherie : *prenne une chescune moytié de teste et l'enveloppés en ladictie toylle de caprilz ou de veaulx ou de mouton*. — COTGRAVE, *toile*, « the cawle », ... as *Peritoine* ; FEW, XIII/1, 161 b ; cf. TOBLER, X, 355, *toie*.

**toyller** v. intr. 92r, touiller, remuer : *ayse que soit si large et longue que lesdictes espalles y puissent toyller et virer par mi la dictie verdure a ayse*. — GODEFROY, VII, 745 c ; TOBLER, X, 350 ; FEW, XIII/2, 392 b.

**toyllles** 2v : voir **telle**.

**tont** s. 16v, poisson de mer, thon ; **ventrechies de ton, tons** 55v, 65v.

**tornesaut, tournesaut, tornesauz** 14r, 30r, 60r, variété de lichen de la famille orseille, source d'un colorant bleu ou rouge selon l'acidité du mélange ; voir les notes 22 et 84. — A. L. SMITH, *Lichens*, Cambridge, 1921, 412-415.

**torse** 98r, prés. subj. 3 de *tordre*.

**torte** s. f. 48r, 67r et passim, **tortres** 66r, 67r, tourte ; **tortre parmysine, tortres, tortres parmeysines (21)** 43v, 44r, 45v, 46r-v, 47v, 48r ; **tortes, tortres parmeysines de poissons (40)** 4v, 65r-v, 67r, 110r, 113r. — FEW, XIII/2, 109, *torta*, et VII, 657, *Parma*.

**tost** adv. 13r, 14r, 17r, tôt, promptement, rapidement : *pour le plus tost et brief expedir la besoigne*.

**tost** adv. 95v, tout, entièrement.

**turnoyemens** s. m. pl. 111v, combats, tournois : *joustes, turnoyemens ou autres esbatemens*. — TOBLER, X, 439.

**traire** v. tr. — formes : infin. **trahire** 80r ; impér. 5 **trahés** 24v, 36v, **trahés** 27r, **trayés, traiés** 27r, 29r et passim, **traysiés** 59r, 92r, **traysés, traisés** 72v, 98r et passim, **treisiées** 57r, **treysés** 49r, **traides** 33v ; prés. subj. 3 **traysoit** 63v, prés. subj. 6 réfl. **trayent** ; p. p. **trait** 22r, **trahit** 43r ; — sens, 1° : 24v, 25r, 27r, 35r, 36v, 43r, 80r, 99r, 102r, tirer, retirer, ôter (qqch. du feu, d'un récipient) ; 2° : 22r, 33v, 37v, 72v, 84r, 92r, 98r, allonger (un liquide), mouiller, délayer ; cf. **tirer, arouser, destremper** ; — dans le *Viandier* et dans le *Menagier* le verbe employé dans le second sens est *deffaire*.

**transmettre, trametre** v. tr. : prés. subj. 3 **transmectes** 18v, prés. subj. 6 **tramectent** 79r, envoyer. — TOBLER, X, 522, « übersenden, ansenden ».

**transonner** v. tr. 61v, tronçonner ; cf. **trençons**.

**tremollete, tresmollete de perdrix** (12) 34r, 35r, salmigondis à base de fressure de volaille, servi en guise de sauce (sur des perdrix rôties). — GODEFROY, VIII, 52 c; *FEW*, VI/3, 51 a.

**trempé** adj. 40r, 47v, tempéré, modéré: *soit advisé ledit maistre que de riens il n'y mette pas trop, mais hait la main trempée et seure de y mettre de ce que luy sembleroit qui eust faulte; mectés vostres tortes au four qui soit bien trempé*; cf. *tremper* 62r, sens moderne. — TOBLER, X, 179, «*mässig*»; *FEW*, XIII/1, 169 a.

**trencheur** s. m. 93v, tranchoir, planche à découper les aliments: *la (anmolle) assiee sur ung trencheur de boys ou pastete petite*. — TOBLER, X, 581; *FEW*, XIII/2, 281 b.

**trençons** 61v, 67r, **tronçons** 61v, tronçons, morceau d'une chose allongée: *prenne ses anguilles ... et leur trayés les boyaux et mectés par beaux trençons; et, en les tranonnant, mectés les tronçons en belle eaue*; — cf. *FEW*, XIII/2, 338 b, *transon*.

**trentaines** s. 12v, cent trentaines de moustons: comprendre «quelque cent trente moustons». — TOBLER, X, 588.

**trestouz** 13v (sujet), **trestous** 108r (régime), **trestuy** 108v (sujet), tous.

**Trinité: la benoiste sainte** — 18r; **l'aute** — 107v.

**trippes, tripes de poissons** 50r (dans la Recette 24), 51r, 64v, 109v, 112v; **gravé de** — (38) 4v, 63r (64r); **les boudins des** — 111v, 114v; **une vinaigrette de** — 111r.

**troytes** s. f. 16v, 110r, **troictes, troycte** 69v, **troetes** 113r, poisson d'eau douce, *Salmo trutta*, truite; **troicte fresche** 68v; **troictes, troetes sales** 63r, 111r. — TOBLER, X, 712.

**troqueyres** s. f. 94r, pierres précieuses, turquoises. — *FEW*, XIX, 190 b.

**tropt** s. m. 37v, 62r; au pl.: **tros** 23r, 67r, 68v, 117v, **trous** 23r, morceau, tronçon: *un bon tropt d'eschine de porc; faictes que vous haiés tres grande quantité de bons et beaux trençons d'anguilles ... et puis en une chescune torte si en mectés troys ou .lllle. tros*; cf. **trosset**. — GODEFROY, VIII, 89 c; TOBLER, X, 682; *FEW*, XIII/2, 333 b et 337 a.

**trosset** s. m. 23v, 95r, morceau, bout: *leur (aux hures de sangliers) eurent les goules et y mectent en chescune ung trosset de bastonnet pour les tenir ouvertes*; cf. **tropt**.

**turbo** s. m. 16v, 56v, poisson de mer, *Scophthalmus maximus* (L), turbot.

**ués**: voir **oefs**.

**umblos** s. m. pl. 16v, poisson d'eau douce, *Salmo salvelinus*, ombre chevalier (?): *umblos fendiz*; voir aussi **amblos**. — G. RONDELLET, *De piscibus lactustringibus*, ch. 13 et 14; cf. BRUCHET, 608, *omblaz*.

**umbres** 16v, poisson d'eau douce, *Thymallus thymallus*, ombres communs.

**ungletes** s. f. pl. 83v, **ongletes** 89r, pieds de porc: *de bonnes eschines de porc fres, des oreillettes et ongles*; terme vivant dans le fr. rég. actuel d'Annecky. — CONSTANTIN-DÉSORMAUX, 291 b; *FEW*, XIV, 39 b.

**vallans** adj. s. f. pl. 94r, efficaces, puissantes (quant à leurs vertus médicinales): *de tres-bonnes, vertueuses, vallans et dignes pierres precieuses*. — GODEFROY, VIII, 132 a.

**van** s. m. panier d'osier: 17v, récipient d'usage général: *ung cent de vans pour porter les chars ... tant crues comme cuistes ... pour apporter les charbons, pour les roustz ... pour porter et recueillir la veyselle*; 106v, van, sens moderne: *quant il (orjat) sera bien pilé, si le remectés au van et le vanés et appareillés tresbien des pailles*; cf. *vanner* 45r. — GODEFROY, X, 829 a.

**veau, veaulx** 13r, 19v et passim, veau; *frazes de veaulx* 80v; *toyles des veaulx* 81r; *feies de veaulx* 85v.

**venoison** s. f. 13v, 26v, venaison (qui comprend gibier et gibier ailé); **la — dou, du daulphin** 110r, 113r.

**ventreches** s. f. pl. 55v, filets, tranches du flanc (d'un poisson): *bonnes ventreches de ton*. — *FEW*, XIV, 249 b; cf. COTGRAVE, *ventresque*.

**voés** 71v, voyez.

**verde** adj. f. 24r, et passim, verte; forme franco-provençale vivante: *porree verde* 19r, *espalles de moustons verdes* 67v; cf. le m. *verd* 26r et passim. — *FEW*, XIV, 507 a.

**verdelettes** adj. 78r, vertes, un peu vertes: **espaules des moustons — ou sanc de l'espaule** (53), cf. **verde**. — GODEFROY, X, 844 b.

**verdure** s. f. 92r, verdure, plantes et herbes comestibles vertes. — *FEW*, XIV, 509 a.

**verjust**: — **verd** 26r, verjus nouveau; — **verd de l'oysselle** 61r; — **blanc** 63v, 89v; — **de vin blanc** 84r.

**vers** prép. 39v, près de.

**vert gay**: voir **gay**.

**viandes** s. f. pl. 67v, 93r, 112r, nourriture, aliments: *moy, Chyquart ... vueil enseigner ... a faire et apprester aucunes viandes assés bonnes et confortatives pour malades*; 15r, peut-être au sens actuel de chair. — GODEFROY, X, 853 b; *FEW*, XIV, 575 b et 576 a.

**vin**: — **blanc** 19v, 20v et passim; — **claret** 33v, 38r et passim; cf. **claret** s. m.

**vin aygre** 15v et passim, vinaigre: *deux boces de vin aygre, l'une de blanc et l'autre de claret*. — CASTORINA, *Farmacii*, n° 2.

**vinaigrette**: **une** — (57) et (57 a) 5r, 67v, 81v, **vinagrette** 81v, sauce pour viande frite; —

**de tripe de poisson sur le poisson frit**  
111r. — GODEFROY, X, 859 a.  
**vintine** s. f. 15r, vingtaine.  
**virer** v. tr. 92v, tourner, retourner : *les (espalles de moustons) virés sur le gril doucement.* — GODEFROY, X, 861 a.  
**virtueuses** adj. 94r, efficaces, dotées de vertus curatives : *de tresbonnes, virtueuses, vaillans et dignes pierres precieuses.* — GODEFROY, VIII, 212 c; FEW, XIV, 518 b.  
**visiter** v. tr. 14v, 17v, visiter, inspecter, contrôler : *il vous faut pour la cuyse pour chescune nuit .lx. torches ... pour visiter la boucherie, patisserie, poyssonerie et tout le fait de la cuisine.* — COTGRAVE, «to visit or goe to see; to view, survey, overlooke, oversee»; HUGUET, VIII, 490 a; FEW, XIV, 527 b.

**voyder, voider** v. tr. 95v, 96v, 98r, vider, verser : *qu'il haît une bonne estamine ... et y voyde son restaurand qu'est en ladicte anmolle ; et se on ne la veult voyder tost ... ; vider signifie « verser » dans les patois.*  
**voynes** 96r, veines.  
**voyre** s. m. 93v, verre : *et grand anmolle de voyre double et si forte comme trouver se pourra ; 93v, mesure de capacité de six onces : et dimy pitit voyre ou environ de bone eaue rose ...* — ZUPKO, 181 ; FEW, XIV, 565 b.  
**voit** 114v, prés. subj. 3 d'aler : *ne voit hors s'il ne fait bel et cler.*

Pour les mots en **y** voir à **i**.