

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

**DIGITALIZZATI  
E  
RESTAURATI  
DA  
EDOARDO MORI  
2018**

**\*\***

**LE MÈNAGIER DE PARIS**

**ESTRATTO DELLA PARTE  
RELATIVA ALLA CUCINA**

LE  
**MÉNAGIER DE PARIS**

**TRAITÉ**  
**DE MORALE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE**

COMPOSÉ VERS 1393.

**PAR UN BOURGEOIS PARISIEN**

CONTENANT

Des préceptes moraux, quelques faits historiques, des instructions sur l'art de diriger une maison, des renseignements sur la consommation du Roi, des Princes et de la ville de Paris, à la fin du quatorzième siècle, des conseils sur le jardinage et sur le choix des chevaux; un traité de cuisine fort étendu, et un autre non moins complet sur la chasse à l'épervier

ENSEMBLE :

L'histoire de Grisélidis, Mélibée et Prudence par Albertan de Brescia (1246), traduit par frère Renault de Louens; et le chemin de Povreté et de Richesse. poème composé, en 1342, par Jean Bruyant, notaire au Châtelet de Paris;

PUBLIÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS

PAR LA SOCIÉTÉ DES BIBLIOPHILES FRANÇOIS

**TOME SECOND**

**A PARIS**  
**DE L'IMPRIMERIE DE CRAPELET**

RUE DE VAUGIRARD, 9.

M. D. CCC. XLVI.

## DE LA DEUXIÈME DISTINCTION

## LE QUART ARTICLE

QUI VOUS DOIT APRENDRE QUE VOUS, COMME SOUVERAIN MAISTRE DE VOSTRE HOSTEL, SACHIEZ COMMANDER ET DEVISER A MAISTRE JEHAN DISNERS ET SOUPERS, ET DEVISER MÈS ET ASSIETES.

Et à ce commencement je vous mettray aucuns termes servans aucun pou, et qui vous donront commencement ou au moins esbatement.

*Primo*, pour ce qu'il convient que vous envoieez maistre Jehan ès boucheries, cy-après s'ensuivent les noms de toutes les boucheries de Paris et leur délivrance de char.

A la Porte-de-Paris<sup>2</sup> a dix-neuf bouchiers qui par esti-

<sup>1</sup> Le Ms. C porte avant ces mots, *Cy commence le Viandier*. C'est pourquoi j'ai renvoyé au *Viandier* dans diverses notes de cet ouvrage.

<sup>2</sup> On appeloit ainsi l'espace placé entre les rues Saint-Denis, Pierre-à-Poisson et la Grande-Boucherie, devant laquelle il se prolongeoit jusqu'à la rue Pied-de-Bœuf. (Voir Corrozet, éd. 1543, le Plan de Turgot, etc.) Cet espace est aujourd'hui compris dans la place du Châtelet. Mais l'auteur désigne ici sous ce nom, la grande boucherie de la Porte-Paris, connue sous le seul titre de *Grande-Boucherie*, sur l'emplacement de laquelle la grande maison de la place du Châtelet qui fait face au pont au Change, me semble avoir été construite.

On peut voir dans du Breuil (éd. 1612, p. 1053), mais mieux dans Sauval (I, 623), les *Variétés historiques* (I, 170), et surtout dans le *Traité de la Police* de Lamarre, des détails sur l'origine de cet établissement dont l'existence signalée dès le commencement du XII<sup>e</sup> siècle remontoit peut-être aux temps de la domination Romaine. La propriété des étaux de cette boucherie, au nombre de trente-deux au XV<sup>e</sup> siècle, et plus tard de vingt-neuf, et le droit d'être reçu maître boucher (à sept ans et un jour), appartenoient exclusivement aux rejetons mâles d'un petit nombre de familles. A leur joyeux avènement seulement les rois de France pouvoient faire un nouveau maître boucher comme ils faisoient au reste un nouveau maître de chaque profession. (C'est ainsi qu'en 1436, Oudin de La-dehors tige d'une de ces familles dont il est parlé ci-dessus, parvint à la

mation commune vendent, pour sepmaine, eulx tous, l'un temps parni l'autre, et la forte saison portant la

maîtrise par cession de Guillaume Lefèvre dit *Verjus* queux du roi Charles VII, que ce prince avoit créé maître boucher à son joyeux avènement et confirmé à son entrée dans Paris). Mais plus tard ce droit paroît être tombé en désuétude, s'il ne fut pas racheté par les bouchers.

Depuis 1358 au moins, la grande boucherie étoit le siège d'une importante juridiction devant laquelle les bouchers pouvoient évoquer toutes leurs causes, et dont les appels se relevoient devant le parlement. Cette juridiction se composoit : 1° d'un *maire* ordinairement membre du Châtelet (avocat du roi, conseiller ou avocat au Châtelet), qui me semble avoir dû être nommé par le roi ou le prévôt de Paris encore en 1430, car dans le registre de la boucherie pour cette année, son nom est placé avant celui du *maître*, ce qui n'auroit pas eu lieu, je crois, s'il n'eût tenu ses pouvoirs que de la communauté. En 1461, il étoit élu par le *maître* en présence, et je pense par les suffrages des quatre jurés, du procureur et du receveur de la communauté, de deux écorcheurs jurés et des maîtres bouchers; 2° d'un *maître de la grande boucherie* (un des bouchers les plus riches) nommé à vie par douze électeurs désignés eux-mêmes par tous les maîtres bouchers. Le maire, et le maître ne siégeoient pas ordinairement tous les deux à la fois, et il n'est pas facile de définir les différences existant entre leurs attributions. La puissance du maire me semble au reste avoir été successivement restreinte; ainsi, tandis qu'en 1431 il désigne le *maître* pour *tenir ses plais*, ce qui semble placer le pouvoir judiciaire dans la personne du *maître*, on voit la communauté décider, en 1470, que le *maître* sera nommé et intitulé aux lettres et actes qui se feront en la justice de la boucherie, excepté quand on besognera contre le *maître*, sera nommé et intitulé le *maire* (les actes et jugemens seront rendus en son nom); 3° d'un procureur (au Châtelet); 4° d'un tabellion qui étoit aussi ordinairement procureur au Châtelet. Les quatre jurés nommés annuellement, le vendredi d'après la Saint-Jacques (23 juillet), par quatre électeurs désignés par l'ensemble de la communauté, remplissoient l'office de ministère public devant ce tribunal, et pouvoient provisoirement et par eux-mêmes saisir des viandes suspectes, et comme aussi le *maire* et le *maître*, envoyer préventivement en prison les malfaiteurs. Cette juridiction avoit le plus souvent à juger les violences des garçons bouchers, des malversations commerciales, des réclamations de dettes contractées par des bouchers, etc. La boucherie avoit en outre un *conseil de parlement* et un *conseil de Châtelet*; c'étoient deux membres de ces juridictions chargés des intérêts de la communauté et rétribués par elle. — La mairie de la

foible, dix neuf cens moutons, quatre cens beufs, quatre cens pourceaulx, et deux cens veaulx.

grande boucherie dura jusqu'en 1673, que Louis XIV la réunit au Châtelet.

Les rejetons mâles des familles propriétaires de cet établissement étoient tenus d'exercer par eux-mêmes ou au moins *de leurs deniers* la profession de leurs pères. On voit dans Lamarre (t. II, p. 560), qu'au xvi<sup>e</sup> siècle, beaucoup de descendants de ces anciennes familles occupoient des positions assez élevées, et avoient abandonné le commerce de la boucherie; mais il ne faut pas croire qu'aux xiv<sup>e</sup> et xv<sup>e</sup> siècle ces riches bouchers s'occupassent par eux-mêmes des *détails* de leur profession. Beaucoup avoient pour tailler et vendre leurs chairs, des valets répondans du produit de la vente, et se bornoient à les surveiller et à traiter en grand et par des facteurs le commerce des bestiaux destinés à l'approvisionnement de Paris.

Un arrêt rendu en 1383 (7 mars) pour Jehan Le Pontonnier et Louis Thibert héritiers, à cause de leurs femmes, de Guillaume de Saint-Yon, contre la veuve de ce dernier, établit d'une manière aussi curieuse que certaine, l'étendue et la nature des richesses très-diverses que possédoit ce boucher, le plus riche de la Porte-Paris, et la nature de ses occupations commerciales. Il est dit qu'il étoit propriétaire de trois étaux : qu'il y *faisoit vendre* chaque semaine des viandes pour 200 livres parisis, sur quoi il bénéficioit de 20 ou 30 livres; il avoit une rente de 600 livres, quatre maisons de campagne près Paris, bien fournies de meubles et d'instrumens aratoires : de grandes coupes, des hanaps, des aiguières, des tasses d'argent de grand prix, des coupes de madre avec des pieds d'argent d'une valeur de 100 fr. et plus; sa femme avoit pour plus de 1 000 fr. de bijoux, ceintures, bourses, épingliers; des robes longues et courtes bien fourrées, 3 manteaux fourrés de gris : de très-beau linge. Il possédoit en outre 300 cuirs de bœuf valant bien 24 s. la pièce, 800 mesures de graisse valant 3 s. et demi, et 800 moutons de 10 s.; 5 ou 600 florins d'argent comptant. On évaluoit ses biens meubles à 12 000 florins. Son sceau étoit d'argent; il avoit donné 2 000 florins de dot à ses deux nièces, et avoit dépensé 3 000 florins à rebâtir sa maison de Paris (Jugés, XXX, 198 v°). Après cette énumération de richesses énormes pour le temps, peut-on s'étonner de l'influence si puissante de ces maîtres bouchers, signalée dans tous les historiens du xv<sup>e</sup> siècle?

La famille de ce Guillaume de Saint-Yon, que Du Breuil et l'abbé Lebeuf ont cru, mais sans preuve, être issue de celle des anciens seigneurs de Saint-Yon près Monthéry (Lebeuf, X, 260), étoit la plus puissante

Sainte-Genevieve : cinq cens moutons, seize beufs, seize porcs, et six<sup>1</sup> veaulx<sup>2</sup>.

Le Parvis : quatre-vint moutons, dix beufs, dix veaulx, huit porcs.

A Saint-Germain a treize bouchers; deux cens moutons, trente beufs, trente veaulx, cinquante porcs.

Le Temple, deux bouchers; deux cens mou-

de la grande boucherie. Elle y exerçoit, comme aussi celle Thibert, la profession de boucher au moins dès 1260 (Reg. de la Boucherie). Au xvii<sup>e</sup> siècle, ces deux familles restées seules des vingt existantes en 1260, étoient avec celles de Ladehors et Dauvergne, en possession exclusive des vingt-neuf étaux de la grande boucherie; elles furent réduites à trois en 1660, par l'extinction des Dauvergne. Plusieurs de leurs membres étoient sans doute sortis du commerce de la boucherie pour occuper des emplois plus importants, et étoient seulement propriétaires d'étaux qu'ils louoient, mais d'autres étoient restés dans ce commerce, et c'est assurément à un descendant de l'ancienne famille Thibert qu'il faut attribuer l'histoire singulière du boucher de ce nom chez le chevalier de Bragelongne, vers 1680. Sandras de Courtilz rapporte dans les *entretiens de Colbert avec Bouin* (Bauyn, I, 67), que ce boucher, qui étoit gros joueur, couroit chez le chevalier dès qu'il avoit vendu sa viande, et là, avec son tablier et sa camisole rouge, jouoit 3 ou 400 pistoles à la fois. Le duc de Roquelaure (Gaston-Jean-Baptiste, mort en 1683), qui connoissoit cependant Thibert, voulant un jour le plaisanter sur sa mise, s'écria : *Masse à la camisole rouge!* en mettant une poignée de louis sur la table. Le boucher, sans s'émouvoir, accepta le défi en répondant aussitôt : *Top et tingue au cordon bleu!* et ayant eu les dés et les rieurs pour lui, releva gaiement l'argent du duc.

(J'ai consulté pour cette note les 106 premières pages, années 1430 à 1483, de l'extrait du registre de la grande boucherie, n° 290 du Cabinet généalogique, dont mon ami M. de Lancy m'a signalé l'existence.)

<sup>1</sup> Var. C. *seize*.

<sup>2</sup> Cette boucherie, située sur la Montagne Sainte-Geneviève, existoit au moins dès 1245, selon Sauval. Elle avoit été fondée par une émigration des bouchers de Saint-Marcel. — Suivant une plaidoirie du 30 avril 1377 (Félibien, t. IV, p. 532), ces deux boucheries, que l'auteur du *Ménagier* a peut-être confondues à dessein à cause de leur communauté d'ori-

tons, vint-quatre beufs, vint-huit<sup>1</sup> veaux, trente-deux porcs.

Saint-Martin : deux cent cinquante moutons, trente-deux beufs, trente-deux veaux, vint-deux<sup>2</sup> porcs.

Somme des boucheries de Paris, pour sepmaine, sans le fait du Roy et de la Royne et des autres nos seigneurs de France, trois mille quatre-vingt moutons, cinq cent quatorze beufs, trois cent six veaux, six

gine, existoient de toute antiquité; elles auroient compté anciennement cent vingt bouchers, mais n'en avoient plus alors que trente-cinq. Au temps de Sauval, il n'y avoit plus que quatorze étaux. Les Le Gois, chefs des émeutiers parisiens au xv<sup>e</sup> siècle, étoient bouchers de Sainte-Geneviève.

On croit que la boucherie du Parvis étoit la plus ancienne de Paris. Lamarre dit que Philippe Auguste en fit don à l'évêque de Paris quand les bouchers l'eurent abandonnée pour se fixer à la Porte-Paris. Suivant Sauval, ce prince n'auroit fait que les confirmer dans une possession antérieure. Caboché étoit écorcheur dans cette boucherie en 1411.

On ignore l'époque du premier établissement de la boucherie de Saint-Germain; peut-être étoit-elle aussi ancienne que l'abbaye. Elle n'avoit d'abord que trois étaux, mais en 1274 l'abbé Gérard en fit bâtir seize autres dans l'endroit où est aujourd'hui la rue des Boucheries. (Félibien, I, 429.)

La boucherie du Temple fut établie par les Templiers. Ils transigèrent à ce sujet avec les bouchers de la Porte-Paris en 1182, selon Félibien, mais seulement en 1282 selon Lamarre que je crois avoir été mieux informé. Elle étoit rue de Braque et se composoit de deux étaux seulement.

La boucherie de Saint-Martin me paroît devoir être la même que celle dite de Saint-Nicolas-des-Champs, et qui étoit située rue Saint-Martin, au coin de la rue Aumaire. Sauval qui est à ma connoissance le seul auteur qui en parle, ne cite rien de plus ancien à son sujet que la réparation faite en 1426 de la maison où elle étoit située.

Il est étonnant que l'auteur du *Ménagier* n'ait pas parlé ici de la boucherie de Saint-Éloi établie rue Saint-Paul par le prieur de Saint-Éloi, en vertu des lettres du régent (depuis Charles V) en date du 30 novembre 1368. (Trés. des Chartes, 80, 131.)

<sup>1</sup> Var. A. trente-deux. — <sup>2</sup> Var. A. trente-deux.

cens porcs<sup>1</sup>. Et au vendredi absolu<sup>2</sup>, sont vendus de deux mille à trois mille lars<sup>3</sup>.

Pour ce qu'il a cy-devant esté parlé du fait du boucher et poullaillier, le fait de l'ostel du Roy en office de boucherie monte bien, pour sepmaine, six-vints moutons, seize beufs, seize veaulx, douze porcs : et par an deux cens lars.

Le fait du poullaillier : par jour, six cens poullailles, deux cens paires de pigons, cinquante chevriaux, cinquante oisons.

La Royne et les enfans. Boucherie, pour sepmaine, quatre-vins moutons, douze veaulx, douze beufs, douze porcs : et par an six-vins lars. — Le fait du poullaillier : pour jour, trois cens poullailles, trente-six chevreaulx, cent cinquante paires de pigons, trente-six oisons.

Orléans<sup>4</sup> aussi.

Berry aussi.

Les gens de Monseigneur de Berry dient que aux dimenches et grans festes, il leur convient trois beufs, trente moutons, huit-vins douzaines de perdris, et con-nins à l'avenant, mais j'en doute. — Ayéré depuis. — Et est certain que<sup>5</sup> plusieurs grans festes, dimenches et jeudis, mais le plus commun des autres jours est à deux beufs et vingt moutons. — *Nota* encores que à la court de Monseigneur de Berry on fait livrée à pages et à varlets des joes de heuf, et est le museau du beuf taillié à travers, et les mandibules demeurent pour

<sup>1</sup> Cela fait 3130 moutons, 512 bœufs, 528 porcs (538 suivant A), et 306 veaux (310 suivant A et 320 suivant C). Voir dans l'Introduction mes observations sur ces renseignements statistiques. — <sup>2</sup> Vendredi saint. C'est encore l'époque de la foire aux jambons. — <sup>3</sup> Porcs salés. Voy. Du Cange au mot *Lardum*. — <sup>4</sup> Le duc d'Orléans. — <sup>5</sup> Suppléez : c'est ainsi.



la livrée, comme dit est. — *Item*, l'en fait du col du beuf livrée ausdis varlets. — *Item*, et ce qui vient après le col est le meilleur de tout le beuf, car ce d'entre les jambes de devant, c'est la poitrine, et ce dessus, c'est le noyau<sup>1</sup>.

Bourgoingne, de parisis à tournois du Roy<sup>2</sup>.

Bourbon, la moitié du fait de la Royne.

*Item*, et sans esprendre ou baillier vostre argent chascun jour, vous pourrez envoier maistre Jehan au bouchier, et prendre char sur taille<sup>3</sup>, considérant ce qui s'ensuit :

En la moitié de la poitrine de beuf a quatre pièces, dont la première pièce a nom le grumel<sup>4</sup>; et toute celle moitié couste dix blans<sup>5</sup> ou trois sols. En la longe a six pièces, et couste six sols huit deniers ou six sols. La surlonge trois sols. Ou giste<sup>6</sup> a huit pièces et est la plus grosse char, mais elle fait la meilleure eaue<sup>7</sup> après la joe; et couste le giste, huit sols.

Le quartier de mouton a quatre pièces ou trois pièces et l'espaule, et couste huit blans ou trois sols.

Le quartier de veel, huit sols. Porc<sup>8</sup>....

<sup>1</sup> Aujourd'hui *talon de collier*, chair levée sur les trois dernières côtes. —

<sup>2</sup> C'est-à-dire comme 20 est à 25 ou un cinquième en moins que le Roi. Ce devoit donc être par semaine 96 moutons, 12 ou 13 bœufs, autant de veaux, 9 ou 10 porcs, 160 lards par an, et par jour 480 volailles, 160 paires de pigeons, 40 chevreaux, 40 oisons. — <sup>3</sup> En marquant sur une taille la quantité prise chaque fois, comme cela se fait encore pour le pain. —

<sup>4</sup> *Gros bout* de poitrine. Voir sur la longe, etc., p. 130. — <sup>5</sup> Les blancs valoient 10 deniers, mais l'auteur doit entendre ici par ce mot le petit blanc, monnoie de compte de 5 deniers. C'est comme s'il disoit que le prix de cette pièce varie de 4 sols 2 deniers à 3 sols. Le marc d'argent (32 fr. de notre monnoie) valoit 6 l. 3 s. — <sup>6</sup> Ou trumeau, partie de la cuisse et aussi de la jambe de devant. — <sup>7</sup> Bouillon. — <sup>8</sup> Ligne laissée en blanc dans les manuscrits.

Et *nota* que ce que l'en dit la poitrine d'un beuf, l'en dit le brichet d'un mouton : et quant l'en parle d'un cerf, l'os d'icelle poitrine est nommé la hampe.

De la poitrine d'un beuf, la première pièce qui part d'emprès le colet est appelée le grumel, et est la meilleur. D'un mouton, le flanchet est ce qui demeure du quartier de devant quant l'espaule en est levée. — *Item*, l'en dit le couart<sup>1</sup> d'un cerf. — *Item*, les dentés sont les c.....ns.

La surlonge trois sols. La longe six sols. La char d'un mouton dix sols.

Après ces choses, convient dire et parler d'aucuns termes généraulx qui regardent fait de queurie<sup>2</sup> en aucune qualité, et après sera monstré à congnoistre et choisir les viandes desquelles l'en doit ouvrer comme il s'ensuit :

*Primo*, que en toutes sausses et potages lians en quoy l'en broie espices et pain, l'en doit premièrement broier les espices et oster du mortier, car le pain que l'en broie après, requeut ce qui des espices est demouré; ainsi on ne pert rien ce qu'on perdrait qui feroit autrement.

*Item*, des espices et lieures<sup>3</sup> mises en potages, l'en ne doit riens couler<sup>4</sup>, combien que sausses si fait, afin que les sausses soient plus clères et aussi plus plaisans.

*Item*, sachiez que pou advient que pois ou fèves ou autres potages s'aoursent<sup>5</sup>, se les tisons ardans ne touchent au cul du pot quant il est sur le feu. — *Item*,

<sup>1</sup> Je n'ai pas vu ce mot dans les anciens auteurs de vénerie; ce doit être le quoier ou cimier (croupe) du cerf. — <sup>2</sup> Cuisine. — <sup>3</sup> Liaisons. — <sup>4</sup> Passer au tamis. — <sup>5</sup> S'attachent au fond du pot, brûlent.

avant que ton potage s'aourse, et afin qu'il ne s'aourse, remue-le souvent au cul du pot et appuie ta cuillier au fons, afin que le potage ne se preigne là. Et *nota* que si tost que tu apparceveras que ton potage s'aoursera, si ne le remue point, mais l'oste tantost de dessus le feu et le mets en un autre pot.

*Item, nota* que communément tous potages qui sont sur le feu surondent et s'en vont sur le dit feu jusques à ce que l'en ait mis au pot sel et gresse, et depuis, non.

*Item, nota* que le meilleur chaudeau qui soit, c'est de la joe de beuf lavée en eaue deux fois ou trois, puis boullir et bien escumer.

*Item*, l'en scet se un connin est gras, à luy taster un nerf ou col entre les deux espauls, car là scet-l'en s'il a grosse gresse par le gros nerf; et s'il est tendre, l'en le scet à luy rompre une des jambes de derrière.

*Item, nota* qu'il y a différence entre les queux, entre boutonner et larder, car boutonner est de girofile et larder est de lart.

*Item*, des brochets, le laictié vault mieulx que l'ouvé, se ce n'est quant l'en veult faire rissolles, pour ce que des œuvéés l'en fait rissolles, *ut patet in tabula*. Des brochets, l'en dit lancerel, brochet, quarrel, lux et luceau<sup>1</sup>.

*Item*, aloze franche entre en Mars en saison.

*Item*, carpe doit estre très cuite, ou autrement c'est péril de la mangier.

*Item*, plais<sup>2</sup> sont douces à applanier à la main, et lymandes au contraire.

*Item*, à Paris, les oyers<sup>3</sup> engressent leurs oies de

<sup>1</sup> Les petits sont appelés *lancerons*; les moyens, *brochets*; les plus gros, *quarreux* (*Délices de la campagne*, ch. xviii). — <sup>2</sup> Plies. — <sup>3</sup> Oyeurs, rôtisseurs.

farine, non mie la fleur ne le son, mais ce qui est entre deux, que l'en appelle les gruyaux ou recoppes : et autant comme ils prennent de ces gruyaux ou recoppes, autant mettent-ils d'avoine avec, et meslent tout avec un petit d'eau, et ce demeure ensemble espais comme paste, et ceste viande mettent en une goutière<sup>1</sup> sur quatre piés, et d'autre part, de l'eau et lictière nouvelle chascun jour, et en quinze jours sont gras. Et *nota* que la lictière leur fait tenir leurs plumes nettes.

*Item*, pour faisander chapons et gélines, il les convient saignier par la gueule et incontinent les mettre et faire mourir en un scel d'eau très froide, et il sera faisandé ce jour mesmes comme de deux jours tué.

*Item*, l'en congnoist les jeunes malars<sup>2</sup> des viels, quant ils sont aussi grans les uns comme les autres, aux tuyaux des esles qui sont plus tendres des jeunes que des vieulx. — *Item*, l'en congnoist ceulx de rivière à ce qu'ils ont les ongles fins, noirs, et aussi ont les piés rouges, et ceulx de paillier<sup>3</sup> les ont jaunes.

*Item*, ont la creste<sup>4</sup> du bec, c'est assavoir le dessus, vert tout au long, et aucunes fois les masles ont au travers du col, endroit le hasterel<sup>5</sup>, une tache blanche, et sont tous d'un plumage et ont la plume de dessus la teste très ondoiant.

*Item*, coulons ramiers sont bons en yver, et congnoist-l'en les vieulx à ce que les venneaux<sup>6</sup> de leurs

<sup>1</sup> Petite mangeoire portative. — <sup>2</sup> Canards mâles, et ici canards en général. — <sup>3</sup> D'abord lieu où on resserroit la paille, et par extension basse-cour. — <sup>4</sup> Var. B. *crouste*. — <sup>5</sup> Nuque.

<sup>6</sup> Suivant l'empereur Frédéric II, chapitre I., les ailes des oiseaux se composent de vingt-six plumes : 1° quatre plus près du corps dites *corales* ou les *coraux* ; 2° les douze suivantes, qui sont les *varneaux* ; 3° dix autres extérieures (*forinsecæ*), dites les *couteaux*, à l'exception de la dernière

esles sont tout d'une couleur noire, et les jeunes d'un an ont les venneaux cendrés et le surplus noir.

*Item*, l'en congnoist l'aage d'un lièvre au nombre des pertuis qui sont dessous la queue, car pour tant de pertuis, tant d'ans.

*Item*, les perdris qui ont les plumes bien serrées et bien jointes à la char, et sont arrangément et bien jointes et sont comme les plumes sont sur un espri-vier, sont fresches tuées : et celles dont les plumes se haussent contremont et laissent la char et se desrangent de leur siège et vont sans ordre çà et là, sont vieilles tuées. — *Item*, à tirer les plumes du braier<sup>1</sup>, le sent-l'en.

*Item*, la carpe qui a l'escaille blanche et non mie jaune ne rousse, est de bonne eaue. Celle qui a gros yeulx et saillans hors de la teste, et le palais et langue mols et ouny, est grasse. Et *nota*, se vous voulez porter une carpe vive par tout un jour, entortilliez-la en foing mouillié et la portez le ventre dessus, et la portez sans luy donner air, c'est assavoir en bouges ou en sac.

La saison des truites commence en<sup>2</sup>..... et dure jusques à Septembre. Les blanches sont bonnes en yver, et les vermeilles<sup>3</sup> en esté. Le meilleur de la truite est la queue, et de la carpe c'est la teste.

*Item*, l'anguille qui a menue teste, becque délié,

qu'on appelle le *cerceau* (*saxellus*); les fauconniers postérieurs parlent bien du *cerceau* (seul des oiseaux de proie, l'autour avoit trois plumes portant ce nom), des *couteaux* et des *vanneaux* (d'Arcussia, éd. 1627, p. 248, dit que ce sont les plumes adhérentes au second os de l'aile, et cette définition concorde bien avec celle de l'empereur Frédéric II), mais non des *coraux* ou plumes corales.

<sup>1</sup> Ventre. — <sup>2</sup> Espace laissé en blanc dans les manuscrits. — <sup>3</sup> Saumonées.

cuir reluisant, ondoiant et estincelant, petis yeulx, gros corps et blanc ventre, est la franche. L'autre est à grosse teste, sor<sup>1</sup> ventre, et cuir gros et brun.

Cy-après s'ensuivent aucuns disners et soupers de grans seigneurs et autres, et notes sur lesquels vous pourrez choisir, reconqueillir<sup>2</sup> et aprendre des quels mets qu'il vous plaira, selon les saisons et les viandes qui seront ès pais où vous serez, quant vous aurez à donner à disner ou à soupper.

I. DISNER A JOUR DE CHAR, SERVI DE TRENTE ET UN MÈS  
A SIX ASSIETTES.

Première assiette. Garnache<sup>3</sup> et tostées<sup>4</sup>, pastés de veel, pastés de pinparneaux, boudins et saucisses.

Seconde assiette. Civé de lièvres et les costelletes, pois coulés, saleure et grosse char, une soringue d'anguilles (12)<sup>5</sup> et autre poisson.

Tierce assiette. Rost : connins, perdris, chappons, etc., lux, bars, carpes, et un potage escartelé (35, 36, 37).

Quarte assiette. Oiseaulx de rivière à la dodine, ris engoulé (37), bourrée à la sausse chaude et anguilles renversées (26).

<sup>1</sup> Jaune. — <sup>2</sup> Recueillir. — <sup>3</sup> Vin de Grenache. Voy. Legrand d'Anssy, t. III, p. 48. — <sup>4</sup> Rôties. — On trouvera, en recourant à la table, les endroits du *Ménagier* où sont décrits la plupart des plats qui vont figurer dans ces menus. Je me dispenserai donc de donner ici des explications qui feroient presque toujours double emploi. — <sup>5</sup> Ces nombres en chiffres arabes, placés ici entre parenthèses, devoient renvoyer à des feuillets d'un manuscrit ou à des numéros de chapitres, et ne se rapportent à rien dans les trois manuscrits que j'ai sous les yeux.

Quinte assiette. Pastés d'aloés, ruissolles, lait lardé (41), flaonnés sucrés.

Sixième assiette. Poires et dragées, neffles et noix pelées. Ypocras et le mestier<sup>1</sup>.

## II. AUTRE DISNER DE CHAR DE VINT-QUATRE METS A SIX ASSIETTES.

Première assiette. Pastés de veel menu déhaché à gresse et mouelle de beuf, pastés de pinparneaux, boudins, saucisses, pipefarce, et pastés norrois *de quibus* (41).

Seconde assiette. Civé de lièvre (16) et brouet d'anguille (17); fèves coulées, saleures, grossé char, s.<sup>2</sup> beuf et mouton.

Tiers mets. Rost : chappons, connins, veel et perdris, poisson d'eaue douce et de mer, aucun taillis (36) avec doreures (39).

Quart mets. Mallars de rivière à la dodine, tanches aux soupes et bourrées à la sausse chaude<sup>3</sup> (26), pastés de chappons de haulte gresse à la souppe de la gresse et du persil.

Quint mets. Un boulli lardé, ris engoulé, anguilles renversées, aucun rost de poisson de mer ou d'eaue douce, roissolles (41), crespes et vielz sucre (41).

La sixième assiette et derrenière pour yssue. Flanciaux sucrés et lait lardé, neffles, noix pelées, poires cuites et la dragée. Ypocras et le mestier.

<sup>1</sup> Sorte d'oublie plus mince que la gaufre, faite de farine, d'eau, de vin blanc et de sucre, et cuite entre deux fers. — <sup>2</sup> *Scilicet*, savoir. —

<sup>3</sup> Ce plat ne se retrouve ni dans *le Ménagier*, ni dans *le Grand cuisinier*, ni dans Taillevent. Il me semble résulter du menu vi qu'il pouvoit se faire avec des lamproies.

## III. AUTRE DISNER DE CHAR.

Premier mès. Pastés de beuf et roissoles, poirée noire, lamproies à froide sauge, un brouet d'Alemaigne de char, une sausse blanche de poisson et une arbolastre, et grosse char de beuf et mouton.

Second mès. Rost de char, poissons d'eaue douce, poissons de mer, une cretonnée de char, raniolles<sup>1</sup>, un rosé de lapereaulx et de bourrées à la sausse chaude, <sup>2</sup>d'oiselets tourtes Pisaines (*id est* de Pise en Lombardie, et dit-l'en tourtes Lombardes, et y a des oiselets parmi la farce, et en plusieurs lieux cy-après dit tourtes Lombardes).

Tiers mès. Tenches aux soupes, blanc mengier paré, lait lardé, crottés, queue de sanglier à la sausse chaude, chappons à la dodine, pastés de bresmes et de saumon, pleis en l'eaue et leschefrite et darioles.

Quart mès. Fromentée, venoison, rost de poissons, froide sauge, anguilles renversées, gelées de poisson, pastés de chappons à la soupe courte.

## IV. AUTRE DISNER DE CHAR.

Premier mès. Pastés norrois (40), un brouet camelin de char, bignés de mouelle de beuf, soringue d'anguilles, loche en eaue et froide sauge, grosse char et poisson de mer.

Second mès. Rost le meilleur que on peut et pois-

<sup>1</sup> Ce plat est ainsi écrit dans le Ms. B. Cependant, dans *le Grand cuisinier de toutes cuisines*, il est écrit *ramolle*. — <sup>2</sup> La phrase comme je l'ai ponctuée ne paroît pas naturelle, mais on ne peut lire à la sausse chaude d'oiselets; peut-être manque-t-il un mot (*gravé* ou *pasté*) avant d'oiselets.



son doux, un bouli lardé, un tieule<sup>1</sup> de char, pastés de chappons et crespes, pastés de bresmes, d'anguilles, et blanc mengier.

Tiers mets. Froumentée, venoison, lamproie à la sausse chaude (26), leschefrites, bresmes en rost et darioles, esturgon et gelée.

#### V. AUTRE DISNER DE CHAR.

Premier mets et assiette. Pastés de beuf et de mouelle, civé de lièvre, grosse char, un brouet blanc de connins, chappons et venoison aux soupes, porée blanche, navés, oés salées et eschinées.

Second mets. Rost le meilleur etc., un rosé d'aloés, un blanc mengier, nomblès et queue de sanglier à la sausse chaude (26), pastés de chappons gras, frittures et pastés norroix.

Tierce assiette. Fromentée, venoison, dorures de plusieurs manières, oés et chappons gras à la dodine, darioles de cresse et leschefrites sucrées, bourrées à la galentine chaude (26), gelée de chappons, connins, poucins<sup>2</sup>, lapereaux et cochons.

Quarte assiette. Ypocras et le mestier pour issue.

#### VI. AUTRE DISNER DE CHAR.

Premier mets. Fèves frasées, un brouet de cannelle (13), un civé de lièvre noir (16), un brouet vert d'anguilles (17), harenc sor, grosse char, navés, tanches aux soupes, oés et eschinées salées, roissolles de mouelle de beuf (4) et hastelés de beuf *ut p<sup>a</sup> 3*.

<sup>1</sup> Sans doute une *tuile de chair*. Voir à l'art. V. — <sup>2</sup> Les mots qui suivent jusqu'à la fin de ce menu ne sont pas dans le Ms. B. — <sup>3</sup> B. ajoute, après un espace laissé en blanc, *de porc ut p<sup>a</sup> (ut proxima ?)*.

Second mets. Rost le meilleur que on puet, poisson doux, poisson de mer, plais en l'eau, bourrées à la sausse chaude *ut*<sup>1</sup> lamproions (26), un gravé d'aloés g. i. g.<sup>2</sup>, de fleur de peschier, blanc mengier parti, tourtes Lombardes, pastés de venoison et d'oiselets, cretonnée d'Espagne, harenc frais.

Tiers mès. Froumentée, venoison, dorures, gelées de poisson, chappons gras à la dodine, rost de poisson, leschefrites et darioles, anguilles renversées, escrevices, crespes et pipefarces.

#### VII. AUTRE DISNER DE CHAR.

Premier mets. Poirée blanche, hastelés de beuf, grosse char, civé de veel, du brouet houssé.

Second mets. Rost de char, poisson de mer et d'eau douce, ranioles Lombardes, une cretonnée d'Espagne.

Tiers mets. Lamproies, alause<sup>3</sup>, un rosé, lait lardé et croutes de lait, tourtes Pisaines *id est* Lombardes, darioles de cresse.

Quart mets. Froumentée, venoison, doreures, pastés de bresmes et de gornaux, anguilles renversées, chappons gras à la dodine.

Yssue est ypocras et le mestier. — Boute-hors; vin et espices.

#### VIII. AUTRE DISNER DE CHAR.

Premier mets. Grosse char, pastés norrois, bignés de mouelle de beuf, brouet camelin de char, soringue

<sup>1</sup> Comme. — <sup>2</sup> J'ignore le sens de cette abréviation, mais comme on trouve plus loin un gravé d'aloés en couleur de fleur de peschier (voir l'Appendice à l'art. V), ce doit être ici le même plat. — <sup>3</sup> Var. B. à sausse, ce qui me paroît défectueux, à moins qu'on ne lise à la sausse chaude.

d'anguilles, loches en eaue, poisson de mer et froide sauge.

Second mets. Rost le meilleur qu'on pourra, poisson doux, un tieule de char, un bouli lardé de chevreuil, pastés de chapons, crespes, pastés de bresmes et d'anguilles et blanc mengier.

Tiers mets. Froumentée, venoison, doreures, lamproies à la sausse chaude, leschefrites et darioles, bresmes en rost, boulis au verjus, esturgon et gelée.

#### IX. AUTRE DISNER DE CHAR.

Premier mets. Poreaux blans, pastés de beuf, oyes et eschinées, civé de lièvre et de connins, un geneste d'aloés, grosse char.

Second mets. Rost : queue de sanglier à la sausse chaude (26), blanc mengier parti, dodines d'oés, lait lardé et croutes, venoison, doreures, gelées, croutes au lait à la dodine, pastés de chapons, froide sauge, pastés de vache et talemouse.

#### X. AUTRE DISNER DE CHAR.

Premier mets. Pois coulés, harenc, anguilles salées, civé d'oestres<sup>1</sup> noir, un brouet d'amandes, tieule, un bouli de brochets et d'anguilles, une cretonnée, un brouet vert d'anguilles, pastés d'argent.

Second mets. Poisson de mer, poisson doux, pastés de bresme et de saumon, anguilles renversées, une arboulastre brune, tanches à un bouli lardé, un blanc mengier, crespes, lettues, losenges, orillettes et pastés norrois, lux et saumons farcis.

<sup>1</sup> D'huitres.

Tiers mets. Fromentée, venoison, doreures de pommeaux et de pès d'Espagne et de chastellier, rost de poisson, gelée, lamproies, congres et turbos à la sausse vert, bresmes au vert jus, leschefrites, darioles et l'entremès grant.

### XI. AUTRE DISNER.

Premier mets. Pastés de beuf et roissoles, porée noire, un gravé de lamproies, un brouet d'Alemaigne de char, un brouet georgié de char, une sausse blanche de poisson, une arboulastre.

Second mets. Rost de char, poisson de mer, poisson doux, une cretonnée de char, raniolles, un rosé de lapereaulx et d'oiselets, bourrées à la sausse chaude (26), tourtes Pisaines.

Tiers mets. Tanches aux soupes, blanc mengier parti, lait lardé et croittes<sup>1</sup>, queues de sanglier à la sausse chaude (26), chapons à la dodine, pastés de bresmes et de saumon, plais en l'eaue, leschefrictes<sup>2</sup> et darioles.

Quart mets. Fromentée, venoison, doreures, rost de poisson, froide sauge, anguilles renversées, gelée de poisson, pastés de chappons.

### XII. AUTRE DISNER.

Premier mets. Fèves frasées, un brouet de canelle, un civé de lièvre noir ou brouet d'anguilles vert, harens sors, grosse char, navets, tanches aux soupes, oés et eschinées salées, roissolles de mouelle de beuf.

Second mets. Rost le meilleur qu'on peut, poisson

<sup>1</sup> Croûtes ou crottes au lait ~~blat sucré~~. — <sup>2</sup> Var. B. *leschefroies*.

d'eaue douce, poisson de mer, plais en l'eaue, bourrées à la sausse chaude, un gravé d'aloués en couleur de fleur de peschier, blanc mengier parti, tourtes Lombardes, pastés de venoison et d'oiselés, cretonnée d'Espagne, harens frais.

Tiers mets. Froumentée, venoison, doreures, gelée de poissons, chappons gras à la dodine, rost de poisson, leschefrictes et darioles, anguilles renversées, escrevices, crespes et pipefarces.

### XIII. AUTRE DISNER DE CHAR.

Premier mets. Un brouet d'Alemaingne, choux cabus, une soringue d'anguilles, navez, pastés de beuf, grosse char.

Second mets. Rost le meilleur qu'on pourra avoir, oés grasses à la dodine, poisson d'eaue douce, blanc mengier, une arboulastre, pastés norrois, crespes, lait lardé, tourtes de lait.

Tiers mets. Pastés de chapon à la doudine, ris engoulé, queue de sanglier à la sausse chaude, leschefrictes et darioles sucrées.

Quart mets. Fromentée, venoison, doreures, anguilles renversées, rost de bresmes.

La teste de sanglier à l'entremès.

### XIV. AUTRE DISNER DE CHAR.

Premier mets. Poreaulx blancs à chappons, oé à l'eschinée et à l'andouille rostie, pièces de beuf et de mouton, un brouet gorgé<sup>1</sup> de lièvres, de veel, de connins.

Second mets. Chappons, perdris, connins, plou-

<sup>1</sup> Georgé.

viers, cochons farcis, faisans pour les seigneurs<sup>1</sup>, gelée de char et de poisson.

L'entremets. Lux et carpes.

L'entremets eslevé<sup>2</sup>. Cine, paons, butors, hérons et autres choses.

L'issue. Venaison, ris engoulé, pastés de chappons, flaons de cresse, darioles, anguilles renversées, fruit, oublées<sup>3</sup>, estrées<sup>4</sup> et le claré<sup>5</sup>.

#### XV. AUTRE DISNER DE VINT QUATRE METS<sup>6</sup> A TROIS ASSIÈTES.

Premier mets. Pois coulés, anguilles salées et harenc, poireaux aux amandes, grosse char, un brouet jaunet, une salemine, poisson de mer, civé d'oïtres.

Second mets. Rost, poisson doux, poisson de mer, un brouet de Savoie, un brouet lardé d'anguilles renversées.

Tiers mets. Rost de bresmes, galentine, cine, chapons pelerins, gelée, blanc mengier parti, plais en

<sup>1</sup> Je ne pense pas que l'auteur parle ici du faisan présenté solennellement (comme le paon) aux convives pour faire un vœu, car s'il en étoit ainsi, il n'en auroit pas parlé au pluriel. Il me paroît seulement indiquer par ces mots que le faisan étoit un gibier recherché, réservé aux seigneurs (et auquel ne touchoient pas les *servans* ou ceux qui dînoient ensuite?). Il ne faudroit cependant pas croire que le faisan fût autrefois plus rare qu'aujourd'hui. On trouve dans le *Modus* un chapitre qui enseigne à prendre cet oiseau, et dans un grand nombre d'aveux rendus par des seigneurs Angevins aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, on voit figurer des garennes à perdrix et à *faisans*. Voir la note sur Jean de Craon, sieur de La Suze, dans mon édition du *Trésor de Vénérie*.

<sup>2</sup> Voir l'Introduction. — <sup>3</sup> Oublies. — <sup>4</sup> Estriers, sortes d'oublies. — <sup>5</sup> Clairret, sorte d'hypocras fait avec du miel au lieu de sucre, et du vin blanc au lieu de rouge. — <sup>6</sup> Quoique ce menu se termine par un etc., il me paroît impossible de croire qu'il ait pu s'appliquer à un repas de 24 services, et je crois que *mets*, dans cet intitulé, signifie *plat*, comme dans ceux des menus I et II ci-dessus.

l'eau, turbos à la soucie, darioles de crème, lampiroies à la sauce chaude, doreures, ris engoulé, etc.

### SOUPERS.

#### XVI. SOUPER DE CHAR A QUATRE ASSIÈTES.

Première assiette. Seymé, poules aux herbes, brouet de vertjus et de poullaille, une espinbesche de un bouly lardé, brochereaux et loche en eau, rougé et chastelongnes salées.

Second mets. Rost le meilleur que on peut de char et poisson, et drois au persil et au vinaigre, poisson à la galantine, une sauce blanche sur poisson, et fraze de char.

Tiers mets. Pastés de chapons, bécuit de brochets et d'anguilles, laittues, tubesches et une arboulastre, poisson, crespes et pipefarces.

Quart mets. Gelée, escrevices, plais en l'eau, ables et froide sauge, nomblès à la sauce chaude, pastés de vache et talemouses. — Potage pour faire yssue, appelé gelée.

#### XVII. AUTRE SOUPER DE CHAR.

Première assiette. Chapons aux herbes, une comminée, poix daguenets, loches au jaunel, venoison aux soupes.

Second mets. Rost le meilleur qu'on peut avoir, gelée, blanc mengier parti, flanceaux de crème bien succrés.

Tiers mets. Pastés de chapons, froides sauges, espauls de mouton farcies, brochetons à un rebouly, venoison à la queue de sanglier, escrevices.

## XVIII. AUTRE SOUPER DE CHAR.

Premier mets. Trois manières de potages, chapons entiers en un blanc brouet, une chaudumée de bes-chets, venoison aux soupes, loches et anguilles tronsonnées dessus.

Second mets. Rost, chapons, connins, perdris, plouviers, mesles<sup>1</sup>, oiselets, chevriaux, un blanc men-gier sus, etc., lux carpes et bars, etc., anguilles renversées. — Faisans et cines pour entremets.

Tiers mets. Venoison à la froumentée, pastés de turtres et d'alouettes, tartes, escrevices, harens frais, fruit, claré, nieulles<sup>2</sup>, neffles, poires, noix pelées.

## XIX. DISNERS DE POISSON POUR CARESME.

Premier mets et assiète. Pommes cuites, grosses figes de Prouvence rosties et feuilles de lorier par-dessus, le cresson et le soret au vinaigre, poix coulés, anguilles salées, harens blans, gravé sur friture de mer et d'eaue douce.

Second mets. Carpes, lux, soles, rougés, saumons, anguilles.

## XX. AUTRE DISNER DE POISSON POUR CARESME.

Premier mets. Pommes cuites, etc., comme dessus.

Second mets. Carpes, lux, soles, rougés, saumon, anguilles renversées à la boe et une arboulastre.

Tiers mets. Pinperneaux rostis, merlans fris, marsouin poudré à l'eaue et fromentée, crespes et pastés norrois. Yssue : figes et roisins, ypocras et le mes-tier, comme dessus est dit.

<sup>1</sup> Merles — <sup>2</sup> Pâtisserie légère, et peut-être sorte d'oublies.



## XXI. AUTRE DISNER DE POISSON.

Premier mets. Pois coulés, purée, civé d'oïstres, une sausse blanche de brochets et de perches, porée de cresson, harens, graspoix, anguilles salées, loches en l'eaue.

Second mets. Poisson d'eaue douce et de mer, turbot à la soucie, taillis, un bécuit, anguilles en galentine.

Tiers mets. Rost le plus bel et le meilleur qu'on pourra avoir, blans pastés, larras, loche au waymel, escrevices, perches au percil et au vinaigre, tanches aux soupes, gelée.

## XXII. AUTRE DISNER DE POISSON.

Premier mets. Pois coulés, harens, porée, anguilles salées, oïstres, une salaminée de brochets et de carpes.

Second mets. Poisson d'eaue douce, une soringue d'anguilles, pastés norrois et blanc mengier parti, une arboulastre, pastés, bignés.

Tiers mets. Rost le meilleur, etc., ris engoulé, tartres, leschefrayes et darioles, pastés de saumon et de bresme, une chaudumée.

Quart mets. Taillis, crespes, pipefarces, escherois, loche frite<sup>1</sup>, doreures, congres et turbos au soucié<sup>2</sup>, tourtes Lombardes, anguilles renversées.

## XXIII. AUTRE DISNER DE POISSON.

Premier mets. Pommes cuites, figues grasses, Garnache, cresson et poulés, pois coulés, aloze, anguille

<sup>1</sup> N'est que dans B. — <sup>2</sup> Var. A. C. au sucre.

salée, harens et craspois, brouet blanc sur perches, et sèches à un gravé sur friture.

Second mets. Poisson doux le meilleur qu'on peut et poisson de mer, anguilles renversées, bourrées à la sausse chaude, tenches aux soupes, escrevices, pastés de bresmes et plais en l'eaue.

Tiers mets. Fromentée au marsouin, pastés norrois et maquereaulx rostis, pinperneaulx en rost et crespes, oïttrés, sèches frites avec un bescuit de broche-reaulx.

#### XXIV. AUTRE DISNER DE POISSON.

Premier mets. Pois coulés, harenc, anguilles salées, civé d'oïttrés noir, un brouet d'amandes, tieule, un bouly de brochets et d'anguilles, une cretonnée, un brouet vert d'anguilles, pastés d'argent.

Second mets. Poisson de mer, poisson doux, pastés de bresmes et de saumon, anguilles renversées, une arboulastre brune, tanches à un bouly lardé, un blanc mengier, crespes, lettues, losenges, orillettes et pastés norrois, lux et saumon farcis.

Tiers mets. Fromentée au pourpois<sup>1</sup>, doreures de pommeaulx et de pets d'Espagne et de chastellier, rost de poisson, gelée, lamproies, congres et turbot à la sausse vert, bresmes au vert jus, leschefroies, darioles et l'entremès : puis Desserte, l'Issue et le Bou-tehors.

CY APRÈS S'ENSUIVENT AUCUNS INCIDENS SERVANS AUQUES<sup>2</sup>  
A CE PROPOS.

*Primo*, L'appareil que fist faire M. de Laigny<sup>3</sup> pour

<sup>1</sup> Gros poisson salé. — <sup>2</sup> Aussi. — <sup>3</sup> L'abbé de Lagny.

un disner qu'il fist à Monseigneur de Paris, le président, procureur et advocas du Roy et son autre conseil<sup>1</sup>, mon-

<sup>1</sup> Les autres membres du conseil du Roi

Il y avoit, en 1379, un abbé de Lagny qui assistoit au parlement, soit qu'il en fût membre, soit qu'il fût du grand conseil du Roi (il résulte en effet d'une ordonnance de Charles VI, adressée le 21 janvier 1388-9 aux présidens du parlement, que les abbés et prieurs membres du conseil du Roi avoient seuls le droit d'assister aux délibérations du parlement (*Ord. antiquæ*, A. 119 v°), et il est bien à croire que c'est de lui qu'il s'agit ici. Je l'ai vu pour la première fois nommé comme assistant au parlement le 1<sup>er</sup> mars 1378-9 (*Plaid. civiles*). Il y avoit sans doute peu de temps qu'il avoit droit d'y venir; il se pourroit donc que le dîner dont notre auteur nous donne le menu, fût un dîner de bienvenue qui auroit eu lieu à cette époque. Pâques tombant le 10 avril 1379, on étoit alors en Carême, et en effet le dîner est maigre.

Si j'ai rencontré vrai dans cette conjecture, et si ce dîner a en effet eu lieu en 1379, M. de Paris est Aymery de Maignac, évêque de Paris, le persécuteur d'Hugues Aubriot, le protecteur persévérant de tous les soi-disant clercs que le prévôt de Paris faisoit arrêter comme accusés d'assassinat, de vol, etc., qui, dès 1381 (*Plaid. civ.*, juillet), pendant qu'Hugues Aubriot étoit encore dans ses prisons, lançoit des monitoires contre Audouin Chauveron son successeur, et faisoit dire au procureur du Roi que si on laissoit faire l'évêque, *il vaudroit mieux au prévost aller glaner qu'estre prévost*. Le président (sans doute le premier président) est Arnault de Corbie, depuis chancelier de France, un des hommes d'État les plus illustres et les plus honorables du xiv<sup>e</sup> siècle, mort en 1413 à un âge fort avancé. Le procureur du Roi est Guillaume de Saint-Germain, d'abord avocat célèbre ou *solennel* au Châtelet, puis procureur général au parlement ou procureur du Roi (ce qui étoit la même chose), depuis 1365 jusqu'à sa mort arrivée en février 1383-4. (Il est du moins affirmé dans la plaidoirie citée plus bas, qu'il occupa ces fonctions dix-huit ou dix-neuf ans.) Il avoit en cette qualité 100 fr. de gages fixes et 500 fr. de don annuel. Il étoit au reste fort simple, car suivant les plaidoiries de ses héritiers, *il n'estoit que lui cinquième en son hostel, et n'avoit cheval ne asne, et n'y chaloit de quels draps il fust vestus, mais qu'il fust de couleur*. Sa femme Denisette Mignon ne savoit ni lire ni écrire. (*Plaid. civiles du Parlement*, mai 1386.) J'ai dit, t. I, p. 137, que Giles Labat étoit procureur général au parlement en 1381, *parceque cette qualité lui est donnée dans les lettres de rémission que j'ai citées*, mais à moins qu'on ne suppose qu'il y a eu interruption dans les fonctions de Guillaume de Saint-Germain,

tans à huit escuelles<sup>1</sup>.

*Primo*, appareil de draps à tendre, vaisselle de sale

ce qui me paroît peu probable d'après les termes de la plaidoirie, il se pourroit que Giles Labat n'eût été que *procureur* au parlement, et que *général* eût été ajouté par erreur par l'écrivain de la chancellerie. En tout cas, Giles Labat étoit simplement *procureur au parlement* en 1385.) Des deux avocats du Roi, l'un peut être Jean Pastourel, qui exerçoit cet emploi en 1364 et 73, mais l'autre étoit certainement le célèbre Jean Des Mares ou Des Marès, mort si malheureusement en 1382. (Voir t. I, p. 136. — *Arch. jud*, tables de Lenain, t. III, IV, VI, VII.)

J'ai vu avec étonnement que le nom de famille de cet abbé de Lagny et sa position dans le conseil du Roi, ont été inconnus aux auteurs de la *Gallia Christiana*. Ils se bornent à citer, dans leur liste des abbés de Lagny, un Jean IV, vivant en 1357 et 1367, et ensuite Pierre II du nom, vivant en 1396 (VII, 503). Le nôtre peut être l'un des deux.

<sup>1</sup> Le mot *écuelle* signifie ordinairement une assiette creuse, mais il est évident qu'il y a ici et dans d'autres passages de cet ouvrage, un rapport certain et connu du temps de l'auteur entre le nombre des écuelles et celui des convives. On sait qu'on mangeoit sur des *tranchoirs* ou morceaux de pain plats, mais cet usage qu'on comprend quand il s'agit de viandes solides, ne pouvoit s'appliquer aux sauces et potages qui devoient évidemment se prendre à l'aide de cuillers dans des vases creux. Voici un repas montant à huit écuelles, et qui est servi à seize convives (voir p. 106, n. 2, et p. 107, n. 3). On pourroit donc supposer qu'on servoit une écuelle par deux convives, (dans tout l'Orient on place encore au milieu de la table un grand plat ordinairement de pilau, etc., dans lequel chacun prend avec les doigts; puis *entre deux convives*, un petit plat creux contenant des mets liquides qu'ils prennent tous deux avec des cuillers) que deux personnes mangeoient ainsi ensemble les mets liquides, et que par suite, un repas d'un certain nombre d'écuelles signifioit un repas d'un nombre double de convives. On seroit même d'autant plus porté à penser qu'une écuelle servoit à deux convives au moins, que l'usage des assiettes creuses *personnelles* étoit encore nouveau et peu général sous la minorité de Louis XIV. On en a la preuve dans les *Délices de la campagne*, ouvrage de Nicolas de Bonnefons, valet de chambre du Roi, dont la 1<sup>re</sup> édition est, je crois, de 1653, et dans lequel on lit (p. 250 de la 5<sup>e</sup> éd. de 1673, article de l'*Instruction pour les festins*): « Les assiettes des conviés seront creuses aussi afin que l'on puisse se présenter du potage et s'en servir à soi-même ce que chacun en désirera manger, sans prendre cuillerée à cuillerée dans le plat, à cause du dégoût que l'on peut avoir les uns des autres de la cueillière qui

et de cuisine, may, herbe vert à mettre sur table, aiguères et hanaps à pié, deux dragouers, salières d'argent, pain de deux jours pour chappeler et pour tranchouers. Pour cuisine : deux grans paelles, deux cuviers à eae et deux balais.

*Nota* que Mons<sup>r</sup>. de Paris ot trois escuiers de ses gens pour luy servir, et fut servi seul et à couvert<sup>1</sup>. Et Mons<sup>r</sup>. le Président, un escuier, et fut servi seul et non couvert. *Item*, par le dit de Mons<sup>r</sup>. le président, le procureur du Roy fut audessus de l'advocat du Roy.

Les assietes et mès s'ensuivent : Garnache deux quartes, c'est à deux personnes une chopine<sup>2</sup>, mais c'est sur le trop, car il souffist à trois une chopine et que les seconds en aient. Eschaudés chaulx, pommes de rouvel rosties et dragée blanche dessus, un quarteron : figues grasses rosties, cinq quarterons : soret et cresson, rommarin.

« au sortir de la bouche puisera dans le plat sans l'essuier auparavant. » Il me paroît bien résulter de l'instruction donnée en cet endroit par l'auteur sur l'utilité des assiettes creuses, qu'alors cet usage étoit encore bien nouveau. (Voir pour plus de détails la note 374 du *Palais Mazarin*, par M. le comte de Laborde.) Cela étant, il n'est guère possible de supposer qu'au xiv<sup>e</sup> siècle on servit une écuelle ou assiette creuse à chaque convive personnellement. Cependant, nous verrons plus loin, (article du *Houssebarre de chair*) l'auteur conseiller de mettre ordinairement deux *lesches* ou languettes de chair dans chaque écuelle, mais quand on a plus de convives et moins de chair, de servir le brouet seul dans des écuelles, et dans un plat cinq *lesches* pour quatre personnes. Il sembleroit positif, d'après ce passage, que deux *lesches* dans chaque écuelle étoient un service plus abondant que cinq *lesches* pour quatre personnes, et que par conséquent une écuelle de deux *lesches* étoit pour une seule personne en temps ordinaire. (Voir en outre p. 114, n. 3.) Il m'est impossible de faire concorder ces deux passages du *Ménagier*, et je les livre à l'examen éclairé de mes lecteurs.

<sup>1</sup> Dans des plats couverts, servis seulement pour lui, comme c'étoit l'usage pour le roi, les ducs, etc. — <sup>2</sup> La quarte contenoit deux pintes et la pinte deux chopines; il y avoit donc seize convives. Voy. p. 107, note 3.

Potages, c'est assavoir salemine de six becquets et six tanches, poirée vert, et harenc blanc, un quarteron : six anguilles d'eau douce salées d'un jour devant et trois mellus trempés d'une nuit devant.

Pour les potages : amandes, six livres ; pouldre de gingembre, demie livre ; saffren, demie once ; menues espices, deux onces ; pouldre de canelle, un quarteron ; dragée, demie livre.

Poisson de mer : soles, gournaulx, congres, turbot, saumon. Poisson d'eau douce : lux faudis<sup>1</sup>, deux carpes de Marne<sup>2</sup> faudisses, bresme.

Entremès : plays, lemproie à la boe. Rost : et convient autres touailles et seize<sup>3</sup> pommes d'orange, marsouin à sa sausse, maquereaux, soles, bresmes, aloses à la cameline ou au vertjus, ris et amandes frictes dessus ; sucre pour ris et pour pommes, une livre ; petites serviettes.

Pour desserte : composte, et dragée blanche et vermeille mise par-dessus : rissoles, flaonnés, figues, dates, roisins, avelaines.

Ypocras et le mestier sont l'issue. Ypocras deux quartes, et est le surplus comme dit est dessus de Garnache<sup>4</sup>, oublies deux cens et les supplications<sup>5</sup>. Et *nota*, pour chascune escuelle l'en prent huit oublies et quatre supplications et quatre estriers, et est largement ; et coustent huit deniers pour escuelle.

Vin et espices sont le Boute-hors. Au laver, grâces et aler en la chambre de parement ; et lors les servans

<sup>1</sup> Mot que je ne comprends pas. — <sup>2</sup> L'abbaye de Lagny avoit droit de pêche dans la Marne. — <sup>3</sup> Une pour chaque convive? — <sup>4</sup> L'auteur veut dire que c'est trop de deux quartes d'ypocras, comme il a dit plus haut que c'étoit trop de deux quartes de vin de Grenache. — <sup>5</sup> Sorte d'oublies.

disnent, et assez tost après vin et espices<sup>1</sup>; et puis congié.

L'ordenance des nopces que fera maistre Helye en May, à un mardy; disner seulement pour vint escuelles.

Assiette : beurre, rien, pour ce qu'il est jour de char. *Item*, cerises, rien, pour ce que nulles n'en estoient trouvées; et pour ce assiette nulle.

Potages : chapons au blanc mengier, grenade et dragée vermeille par-dessus.

Rost : en chascun plat un quartier de chevrel : quartier de chevrel est meilleur que aignel; un oison, deux poucins et sausses à ce; orenge, cameline, vertjus, et à ce fraîches touailles ou serviettes.

Entremès : gelée d'escrevices, de loches, lapereaux et cochon. Desserte : froumentée et venoison. Yssue : ypocras et le mestier. Boute-hors : vin et espices.

L'ordonnance du souper que fera ce jour est telle pour dix escuelles.

Froide sauge de moitiés de poucins, de petites oés, et vinaigrette de ce mesmes mets pour icelluy soupper en un plat. Un pasté de deux lappereaux et deux flaons (jasoit-ce que aucuns dient que à nopces franches convient darrioles), et en l'autre plat la frase de chevreaulx et les demies testes dorées.

Entremets : gelée comme dessus. Issue : pommes et fromage sans ypocras, car il est hors de saison<sup>2</sup>.

Dancer, chanter, vin et espices et torches à alumer.

Or convient<sup>3</sup> la quantité des choses dessus dictes et

<sup>1</sup> B. ajoute : *et le vin*. — <sup>2</sup> L'auteur du *Trésor de santé* conseille de n'en user qu'au fort de l'hiver. — <sup>3</sup> S. e. *dire ou déclarer*.

leurs appartenances et le pris d'icelles, et qui les pourverra<sup>1</sup> et marchandera.

Au boulengier, dix douzaines de blanc pain plat cuit d'un jour devant et de un denier pièce<sup>2</sup>.

Pain de tranchouers, trois douzaines de demi pié d'ample et quatre dois de large de haut, cuit de quatre jours devant et sera brun, ou qu'il soit pris ès halles pain de Corbueil<sup>3</sup>.

Eschançonnerie : trois paires de vins.

Au bouchier, demy mouton pour faire la soupe aux compaignons et un quartier de lart pour larder; le maistre os d'un trumeau de beuf pour cuire avecques les chapons pour avoir le chaudeau à faire le blanc mengier; un quartier de veel devant pour servir au blanc mengier. Les seconds<sup>4</sup>, un trumel de veel derrière ou des piés de veel, pour avoir l'eaue pour la gelée. Venaison<sup>5</sup>, un pié en quarreure.

A l'oubloier convient ordonner : *primo*, pour le service de la pucelle, douzaine et demie de gauffres fourrées<sup>6</sup>, trois sols; douzaine et demie de gros bastons,

<sup>1</sup> Var. A. C. *payera*.

<sup>2</sup> Le prix du setier de blé, à l'époque où l'auteur écrivoit, varioit de 13 à 20 sols. En prenant 16 s. pour prix moyen, et en appliquant à ce prix le règlement du prix du pain fait par Charles V en 1372, il en résulte qu'un pain d'un denier de la meilleure qualité pesoit tout cuit six onces. Cette quantité de pain et de provisions paroît bien considérable pour un diner de vingt écuelles (quarante personnes?), et un souper de dix (vingt personnes?), mais on peut supposer qu'elle servoit aussi à un grand nombre de domestiques, de *compaignons*; etc.

<sup>3</sup> C'étoit du gros pain, et probablement bis. Voir ci-dessus, page 38, note 2. — <sup>4</sup> Nous avons déjà vu plus haut, p. 106, et que les seconds en aient. Je ne sais s'il faut entendre par là les serviteurs ou peut-être aussi des gens d'une position moins élevée qui dinoient après les premiers convives. — <sup>5</sup> Nous verrons, pages 110 et 122, que les poulaillers vendoient aussi de la venaison. — <sup>6</sup> Avec du fromage dedans. Voy. p. 121.



six sols; douzaine et demie de portes<sup>1</sup>, dix-huit deniers; douzaine et demie d'estriers, dix-huit deniers; un cent de galettes sucrées, huit deniers.

*Item*, fut marchandé à luy pour vint escuelles, pour le jour des nopces au disner, et six escuelles pour les serviteurs, qu'il aura six deniers pour escuelle, et servira chascune escuelle de huit oublies, quatre supplications et quatre estriers.

Au poullaillier, vint chappons, deux sols parisis la pièce; cinq chevriaux, quatre sols parisis; vint oisons, trois sols parisis pièce; cinquante poucins, douze deniers parisis pièce; c'est assavoir quarante rostis pour le disner, cinq pour la gelée et cinq au souper pour froide sauge. Cinquante lappereaux, c'est assavoir quarante pour le disner, lesquels seront en rost, et dix pour la gelée, et cousteront douze deniers parisis chascun. Un maigre cochon, pour la gelée, quatre sols parisis; douze paires de pigeons pour le soupper, dix deniers parisis la paire. — A luy convient enquérir de la venoison.

Es halles, pain pour tranchouers, trois douzaines. Pommes grenades pour blanc mengier, trois qui cousteront.... Pommes d'orenges, cinquante qui cousteront<sup>2</sup>.... Six frommages nouveaulx et un vieil, et trois cens œufs.

Est assavoir que chascun fromage doit fournir six

<sup>1</sup> Je ne trouve nulle part ce mot qui paroît désigner une espèce d'oublies.

<sup>2</sup> L'auteur n'a pas mis de prix aux grenades et aux oranges, sans doute parce que leur prix varioit. Legrand d'Aussy, I, 250, cite un compte du dauphin Humbert, de 1333, où il est parlé d'orangers, et passe ensuite de là au règne de Louis XIV. On voit par ce passage du *Ménagier*, que les oranges étoient fréquemment servies sur les tables parisiennes au xiv<sup>e</sup> siècle.

tartelettes, et aussi pour chascun fromage convient trois œufs.

Ozeille pour faire vertjus pour les poucins, sauge et percil pour faire la froide sauge, deux cens pommes de blandureau.

Deux balais et une pele pour la cuisine, et du sel<sup>1</sup>.

Au saussier, trois chopines de cameline pour disner et souper et une quarte de vertjus d'ozeille.

A l'espicier : dix livres d'amande, quatorze deniers la livre. — Trois livres fourment mondé<sup>2</sup>, huit deniers la livre. — Une livre pouldre de gingembre-coulombin, onze sols. — Un quarteron gingembre-mesche, cinq sols<sup>3</sup>. — Demie livre canelle batue, cinq sols. — Deux livres ris batus, deux sols. — Deux livres sucre en pierre, seize sols. — Une once de safren, trois sols. — Un quarteron clou<sup>4</sup> et graine entre,

<sup>1</sup> Var. B. *du teil*. On trouve dans Roquefort *teille*, grande terrine de bois; nous verrons dans l'Appendice, ce mot désigner un vase de terre.

<sup>2</sup> Plus loin (chapitre des *Entremets, Fromentée*), l'auteur dit que ce froment mondé coûtoit un *blanc* la livre chez les épiciers. Je crois avoir eu de bonnes raisons pour fixer la valeur du blanc à 5 deniers (voir p. 86, n. 4), et en effet la livre de froment mondé, au prix de 5 d., mettroit déjà le setier au prix de 100 sols, somme assez supérieure au prix moyen de 16 s. du setier de blé ordinaire au xiv<sup>e</sup> siècle (voir p. 109), pour représenter les frais de mondage, le profit du détaillant, etc. Le prix de 8 deniers donné ici mettroit le setier à 160 s. Au reste, cette différence peut s'expliquer par la qualité du froment mondé dont on prenoit sans doute le plus beau pour un repas de noces, et par les variations du prix du blé.

<sup>3</sup> L'auteur, au chapitre des *Sauces non bouillies*, nous apprend que le *gingembre de mesche* avoit l'écorce plus brune, étoit plus mou au couteau, plus blanc, meilleur et plus cher que le *colombin*; et en effet, on voit ici qu'il coûtoit 20 s. la livre et le *colombin* 11, mais je n'ai rien pu trouver sur les différences d'origine ou d'espèce qui causeroient sans doute celle des noms de ces deux gingembres.

<sup>4</sup> Giroffe. Je crois que la *graine* en est aussi, et que l'auteur ne veut pas parler ici de la graine de paradis, *cardamomon*, qui ne devoit pas être

six sols. — Demi quarteron poivre long, quatre sols. — Demi quarteron garingal<sup>1</sup>, cinq sols. — Demi quarteron macis<sup>2</sup>, trois sols quatre deniers. — Demi quarteron feuille lorier vert, six deniers. — Deux livres bougie grosse et menue, trois sols quatre deniers la livre, valent six sols huit deniers. — Torches de trois livres la pièce, six; flambeaux de une livre la pièce, six; c'est assavoir trois sols la livre à l'achat, et la reprise six deniers moins pour la livre<sup>3</sup>.

A luy espices de chambre<sup>4</sup>, c'est assavoir orengat, une livre, dix sols. — Chitron<sup>5</sup>, une livre, douze sols. — Anis vermeil, une livre, huit sols. — Sucre rosat<sup>6</sup>, une livre, dix sols. — Dragée blanche, trois livres, dix sols la livre. — A luy hypocras, trois quartes, dix sols la quarte, et querra tout.

vendue mêlée au girofle. Nous verrons souvent la graine de paradis désignée sous le seul nom de *graine*.

<sup>1</sup> Racine de *galanga*, plante des Indes orientales. L'auteur, chapitre des *Sauces non bouillies*, dit que le meilleur est le plus dur, le plus pesant, et celui dont la couleur violette est la plus vive. Ces mots prouvent qu'il parloit du petit *galanga* qui vient des Indes, et qui est en effet rougeâtre, tandis que le grand, qui croît en Chine, est de couleur blanchâtre ou cendrée.

<sup>2</sup> Fleur de muscade, deuxième écorce de la noix muscade ou *muguette*, comme on l'appeloit au temps de l'auteur. Toutes ces épices figurent dans les ordonnances de février 1349 (30) et 3 mai 1351, relatives à des droits supportés par certaines denrées à l'entrée de Paris. On y voit que le poivre, le sucre, le gingembre, la cannelle, le ris, l'anis, le safran et le girofle venoient à Paris par balles, et que le cubèbe (employé aussi quelquefois dans la cuisine), le macis, la graine de paradis, le poivre long, les noix muguettes, l'espice (nard), le garingal, le citoual, les dattes, les pignons, etc., venoient sans doute par plus petites quantités, puisqu'ils sont taxés par livre (4 deniers en 1350, et 6 en 1351).

<sup>3</sup> C'est-à-dire que l'épicier reprenoit les bouts à raison de 2 s. 6 d. la livre. On ne perdoit donc que 6 deniers par livre pour la façon. — <sup>4</sup> Épices, bonbons, servis dans le salon ou *chambre de parement*. — <sup>5</sup> Citron confit? — <sup>6</sup> Sucre blanc clarifié et cuit dans de l'eau de rose.

Somme que ceste espicerie monta à douze francs, à compter ce qui fut ars des torches<sup>1</sup>, et petit demoura d'espices; ainsi peut estre pris demi franc pour escuelle<sup>2</sup>.

A la Pierre-au-Lait<sup>3</sup>, un sextier de bon lait non esburré et sans eaue, pour faire la froumentée.

En Grève<sup>4</sup>, un cent de costerez de Bourgongne, treize sols; deux sacs de charbon, dix sols.

A la Porte-de-Paris<sup>5</sup>: may, herbe vert, violette, chappeaux, un quart de sel blanc, un quart de sel

<sup>1</sup> En comptant seulement ce qu'on brûla de cire, le reste étant rendu à l'épicier. — <sup>2</sup> Je ne sais comment l'auteur établit son compte, puisqu'il y avoit vingt écuelles au dîner, dix au souper, et qu'il en compte encore six au dîner des *servans*.

<sup>3</sup> La Pierre-au-Lait, place où l'on vendoit le lait, auroit été située devant le portail de Saint-Jacques la Boucherie, et dans la partie de la rue des Écrivains située entre celles du Petit-Crucifix et des Arcis, suivant M. Géraud (*Paris sous Philippe le Bel*, p. 256); mais l'abbé Vilain, auteur d'une très-bonne histoire de Saint-Jacques la Boucherie, tout en reconnaissant que la grande porte de Saint-Jacques s'appeloit *la porte de la Pierre-au-Lait*, croit devoir, suivant les titres qu'il avoit consultés, donner le nom de *Pierre-au-Lait* seulement à la partie de la rue dite depuis des Écrivains, comprise entre celle du Petit-Crucifix et celle de la Vieille-Monnoie (ce qui est nommé *Lormerie* sur le plan de M. Géraud). Suivant le même abbé Vilain, la rue dite depuis de *Saint-Jacques la Boucherie* auroit encore été dite de la *Vannerie* au xiv<sup>e</sup> siècle. Et faudroit en conclure que la rue Saint-Jacques, nommée dans le rôle de la taille de 1292 comme attenant à *la Pierre-au-Lait*, seroit la rue du Crucifix, dite autrefois et encore au xvi<sup>e</sup> siècle, rue du Porche. Voir l'abbé Vilain, pages 17, 19, 58, 74, 251, 252. L'auteur d'une nomenclature des rues de Paris par tenans et aboutissans, insérée dans une édition de Corrozet de 1543, confirme complètement l'assertion de l'abbé Vilain en ce qui touche la position de *la Pierre-au-Lait*, au moins au xvi<sup>e</sup> siècle. En effet, suivant cet auteur, la Pierre-au-Lait touchoit aux rues des Écrivains, de la Vieille-Monnoie, de la Savonnerie et de la Haulmerie; enfin, entre la rue de la Vieille-Monnoie et celle de la Savonnerie, il met : *la Pierre-au-Lait ainsi qu'elle se comporte*.

<sup>4</sup> La place de Grève. — <sup>5</sup> Voir ci-devant, p. 80.

gros, un cent d'escrevices, une chopine de loche, deux pots de terre, l'un d'un sextier pour la gelée, et l'autre de deux quartes pour la cameline.

Or avons *primo* le service en général, et secondement où les matières seront trouvées : or convient, tiercement, trouver sur ce administrateurs et officiers.

*Primo*, convient un clerc ou varlet qui fera finance d'erbe vert, violette, chapeaulx, lait, fromages, œufs, busche, charbon, sel, cuves et cuviers tant pour sale que pour garde-mengiers, vertjus, vinaigre, ozeille, sauge, percil, aux nouveaulx, deux balais, une pesle et telles menues choses.

*Item*, un queux et ses varlets qui cousteront deux francs de loyer, sans les autres drois, mais le queux paiera varlets et portages, et dient : à *plus d'escuelles, plus de loyer*.

*Item*, deux porte-chappes<sup>1</sup>, dont l'un chappelera pain et fera tranchouers et sallières de pain, et porteront et le sel et le pain et tranchouers aux tables, et fineront pour la sale de deux ou trois couloueres pour gecter le gros relief<sup>2</sup> comme souppes, pain trenché ou brisié, tranchouers, chars et telles choses : et deux seaulx pour gecter et recueillir brouets, sausses et choses coulans<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Dans l'ordonnance de 1388 sur l'organisation de la maison du Roi, on voit figurer à la panneterie, des officiers dits porte-chapes; une de leurs attributions étoit d'acheter les blés nécessaires à la consommation du Roi. Leur nom pouvoit venir de ce qu'ils portoient le coffre où l'on enfermoit le pain du Roi, de *capa*, dans le sens de *capsa*. (Voy. Du Cange à *Capiger*.) Mais ce passage du *Ménagier* pourroit faire croire qu'il viendroit plutôt d'un instrument à chapelier le pain qui auroit été dit *chape* ou *chaple*; *capellare*, *capulare*, signifiant couper. — <sup>2</sup> Les-restes solides. — <sup>3</sup> Il résulte de ce passage que les convives pouvoient avoir aussi des restes *liquides* à ôter de devant eux. Cela ne se conçoit guère avec des

*Item*, convient un ou deux porteurs d'eau. *Item*, sergens grans et fors à garder l'uis.

*Item*, deux escuiers de cuisine et deux aides avec eux pour le dressouer de cuisine, desquels l'un ira marchander de l'office de cuisine, de paticerie et du linge pour six tables; ausquelles convient deux grans pos de cuivre pour vint escuelles, deux chaudières, quatre couloueres, un mortier et un pestail<sup>1</sup>, six grosses nappes pour cuisine, trois grans pos de terre à vin, un grant pot de terre pour potage, quatre jattes et quatre cuillers de bois, une paille de fer, quatre grans paelles à ance, deux trépiers et une cuillier de fer. Et aussi marchandera de la vaisselle d'estain : c'est assavoir dix douzaines d'escuelles, six douzaines de petits plas, deux douzaines et demie de grans plas, huit quartes, deux douzaines de pintes, deux pos à aumosne<sup>2</sup>.

écuelles communes à deux personnes, et nécessairement renouvelées avec chaque mets. Les assiettes *personnelles* de métal étoient-elles donc déjà en usage? (Voy. p. 103, n. 1.)

<sup>1</sup> Var. B. *petueil*, pilon.

<sup>2</sup> Vases placés sur la table ou sur un dressoir, et dans lesquels on faisoit remettre une portion des mets qu'on avoit devant soi pour être ensuite donnée aux pauvres. C'étoit la même pensée éminemment charitable et chrétienne qui faisoit donner aux pauvres la première part du gâteau des Rois, dite pour ce motif *la part de Dieu*. Les pots à aumône étoient de grande dimension, car on en voit un en argent de 12 marcs 2 onces  $\frac{1}{2}$  prisé 40 fr. d'or dans le compte d'exécution de la reine Jeanne d'Évreux en 1372 (Coll. Leber, XIX, 143), et un aussi d'argent du poids de 11 marcs, et prisé 60 livres parisis dans l'inventaire de Richard Picque, archevêque de Reims, mort en 1389 (Reims, 1842, in-8°, p. 9). On voit encore dans ce même document (p. 63), *une grande escuelle à aumosne*, et enfin, p. 53, un dressoir pour mettre *la corbeille à l'aumosne*. Dans l'apologie du duc de Bourgogne par Jean Petit (Monstrelet, éd. du Panthéon, p. 84, c. 1), il est aussi parlé d'une viande prétendue empoisonnée qui fut enlevée de la table du Roi et mise dans *la corbeille de l'aumône*. (Une telle

*Item*, que<sup>1</sup> l'ostel; sur quoy est assavoir que l'ostel de Beauvais<sup>2</sup> cousta à Jehan du Chesne<sup>3</sup> quatre francs; tables, tresteaux, fourmes *et similia*, cinq francs; et la chappellerie luy cousta quinze francs.

aumône auroit été peu charitable, mais il est bien probable que cette histoire étoit tout entière de l'invention de Jean sans Peur ou de Jean Petit.)

<sup>1</sup> Pour de ?

<sup>2</sup> C'est l'hôtel de l'évêque de Beauvais, soit celui que paroît avoir possédé personnellement rue de la Verrerie, le célèbre Miles de Dormans, évêque de Beauvais, mort en 1387 (Sauval, II, 109), soit plutôt l'hôtel des évêques de Beauvais, *rue des Billettes*, qui appartenoit à leur évêché, et que Charles, cardinal de Bourbon, vendit 30 000 livres en 1572 (Père Anselme, II, 303). Sauval n'a pas su où étoit situé cet hôtel. — On lit dans la relation de l'ambassade de Jérôme Lippomano en France, en 1577, que les concierges des maisons de Paris les louoient au jour ou au mois pendant les absences de leurs maîtres (*Amb. vénitiens*, 1838, in-4°, II, 609); c'étoit déjà l'usage au xiv<sup>e</sup> siècle, car il est dit plus loin que Jean Duchesne paya les 4 francs mentionnés ici au *concierge de l'hôtel de Beauvais*, qui lui loua aussi des tables, tréteaux, etc. *La chapellerie* signifie ici les chapeaux ou couronnes de fleurs.

<sup>3</sup> Il y avoit en 1385 un Jehan Duchesne attaché au Châtelet, peut-être en qualité d'audiencier, qui, suivant toute apparence, est le même dont l'auteur du *Ménagier* nous raconte les noces. Il est cité dans les registres des plaidoiries civiles du parlement de février 1384 (5). Il y est dit qu'il y avoit alors *plusieurs meschans femmes diffamées d'estre maq.....es*, et que le prévôt de Paris avoit ordonné qu'elles fussent enfermées au Châtelet. Un jour, une femme nommée Perrette Potarde (femme de J. Potard, chevaucheur de la reine Blanche), *petitement renommée*, passoit par la rue Simon-le-Franc. Là étoient Martin Double, avocat du roi au Châtelet, Jehan du Chesne et plusieurs autres, qui affirmèrent à un sergent qu'elle étoit du métier proscrit par le prévôt. Quelque temps après, elle vint au Châtelet, *en bas en l'auditoire des audien-ciers*; Jehan du Chesne l'ayant aperçue, la montra du doigt à Jehan Soudant examinateur au Châtelet, *si comme il voulsist dire: C'est elle, prenez-la*. Soudant l'ayant fait arrêter par un sergent, on la conduisoit dans les prisons du Châtelet, lorsqu'en arrivant au guichet elle cria qu'elle en appelloit, mais Martin Double passant là, dit au sergent: *Boutez hardiment puisqu'elle est si près*. Perrette plaidoit contre Soudant et le sergent, et les accusoit de l'avoir sacrifiée aux haines de Jean du Chesne et autres; en effet, Soudant fut condamné à 40 liv. de dommages et 60 liv. d'amende.

Et l'autre esquier de cuisine ou son aide ira avecques le queux vers le bouchier, vers le poullaillier, l'espicier, etc., marchander, choisir et faire apporter, et paier portages; et auront une huche fermant à clef où seront les espices, etc., et tout distribueront par raison et mesure. Et après ce, eulx ou leurs aides retrairont et mettront en garde le surplus en corbeillons et corbeilles, <sup>1</sup> en huche fermant pour eschever le gast et excès des mesnies.

Deux autres escuiers convient pour le dressouer de sale, qui livreront cuilliers et les recouvreront: livreront hanaps, et verseront tel vin comme chascun leur demandera pour ceulx qui seront à table, et recouvreront la vaisselle <sup>2</sup>.

Deux autres escuiers pour l'eschançonnerie, lesquels livreront vin pour porter au dressouer, aux tables et ailleurs; et auront un varlet qui traiera le vin.

Deux des plus honnestes et mieulx savans <sup>3</sup>, qui compaigneront tousjours le marié et avec luy yront devant les mets.

Deux maistres d'ostel pour faire lever <sup>4</sup> et ordener l'assiette des personnes <sup>5</sup>, un asséeur et deux serviteurs pour chascune table, qui serviront et desserviront: getteront le relief ès corbeilles, les sausses et brouets ès seilles ou cuviers, et retrairont et apporteront la desserte des mets aux escuiers de cuisine ou autres qui

<sup>1</sup> S. e. *renfermées*. — <sup>2</sup> Passage bien curieux pour l'histoire du service de table. Il y avoit, outre le dressoir de salle où étoit la vaisselle, le vin, etc., un dressoir de cuisine où l'on dressoit les plats, et d'où ils étoient apportés sur la table. Voir sur ce second dressoir, la p. 115, et l'apologie du duc de Bourgogne déjà citée, p. 115, note 2. — <sup>3</sup> Var. C. *servans*. — <sup>4</sup> Var. B. *laver*. — <sup>5</sup> Pour faire asseoir, pour placer les convives.



seront ordonnés à la sauver, et ne porteront riens ailleurs.

L'office du maistre d'ostel est de pourveoir des salières pour la grant table; hanaps, quatre douzaines; gobelets couvers dorés, quatre; aiguières, six; cuilliers d'argent, quatre douzaines; quartes d'argent, quatre; pos à aumosne, deux; dragouers, deux.

Une chappelière<sup>1</sup> qui livrera chappeaulx le jour du regard<sup>2</sup> et le jour des nopces.

L'office des femmes est de faire provision de tapisseries, de ordonner à les tendre, et par espécial la chambre parer et le lit qui sera benoist<sup>3</sup>.

Lavendière pour tressier<sup>4</sup>.

Et *nota* que se le lit est couvert de drap, il convient pènné de menu vair : mais s'il est couvert de sarge, de broderie, ou couste-pointe de cendail, non.

L'ordonnance pour les nopces Hautecourt<sup>5</sup>, pour vint escuelles, ou mois de Septembre :

Assiette : roisins et pesches ou petis pastés.

<sup>1</sup> Marchandé de couronnées de fleurs.

<sup>2</sup> Repas ou fête donnée (quelquefois rendue par les parents des mariés) le lendemain des noces ou quelques jours après. On disoit en Normandie *Racroc de noces* (Voy. du Cange au mot *Receptum*) et à Troyes *Regdust*. (Parl. Criminel, XI, 5 déc. 1384.) Voy. sur le regard, pages 122 et 123.

<sup>3</sup> On sait qu'autrefois le lit nuptial étoit béni; on voit même dans une miniature du *Chevalereux comte d'Artois*, reproduite dans l'édition curieuse qu'a donnée M. Barrois de ce joli roman (p. 27), un prêtre bénissant le lit dans lequel le comte d'Artois et sa nouvelle épouse sont déjà couchés.

<sup>4</sup> Tresser, natter. Mais que tressoit-on, et pourquoi est-ce une lavandière?

<sup>5</sup> Nous verrons plus loin (chapitre des *Menues choses*) ce Hautecourt nommé *maistre Jehan de Hautecourt*. Il me paroît bien que c'est le même qui transigea, le 3 juin 1385, avec l'abbesse d'Hyères, sur un procès que

Potages : civé, quatre lièvres et veau; ou pour blanc mengier vingt chappons, deux sols quatre deniers pièce, ou poules.

l'abbesse lui avoit intenté (elle concluoit contre lui, en janvier 1384 (5), à 1 000 fr. d'amende pour elle et 2 000 pour le Roi, etc., *Plaid. civ.*). Sire Jean de Fleury, dernier prévôt des marchands en 1382, le fameux trésorier Bernard de Monthéry cité dans *Christine de Pisan*, et Jehan de Longueil, conseiller au parlement, étoient ses amis; il y a donc lieu de croire qu'il étoit dans une position assez élevée pour pouvoir faire une noce aussi dispendieuse que celle dont nous avons ici le menu. Quant à sa qualité de *clerc* qui ressort de la pièce suivante (*Colin Morant pour ce qu'il est lay*), elle ne doit pas empêcher de croire qu'il ait pu se marier, rien n'étant à cette époque plus fréquent que de voir des gens mariés, exerçant toute espèce de profession, et revêtus cependant de la qualité religieuse de *clerc*, qui les mettoit à l'abri de beaucoup d'éventualités fâcheuses.

Il est dit dans cet accord que maître Jehan de Hautecourt et ses consors iront le jour de la fête saint Pierre et saint Paul (29 juin) en l'abbaye d'Hyères, vers madame l'abbesse ayant en sa compagnie autant de ses religieuses qu'elle voudra et M. de Folleville (conseiller au parlement, devenu en 1389 prévôt de Paris), maître Jean de Fontaines et maître Raoul Droville (son procureur); alors, continue l'accord, « maistre Jehan et ses consors salueront et feront la révérence à ladite Madame l'abbesse si comme à son estat appartient, et outre ledit maistre Jehan dira pour lui, Aymery Comte, Odinet de Sens, Herlin des Mares et Colin Morant, teles paroles :

« Madame, vous avez fait proposer contre nous en parlement comment  
« nous venismes en l'esglise de céans, armés et garnis d'espées, de taloches  
« et de longs cousteaux, environ demie lieue de nuit, et entrasmes en l'os-  
« tel du Four, tenant nos bastons et espées toutes nues, et je, Jehan de  
« Hautecourt, demandoie où estoient Colin le Barbier et Jehannin Poi-  
« trine qui avoient batu mon varlet, et que se je les trouvoie, jamais ils  
« ne mengeroient de pain : et que je feroie pendre ledit Colin le Barbier,  
« et que vous, Madame, ne teniez avec vous que larrons et murtriers : et  
« cerchasmes ledit hostel du Four, et frappasmes nos espées et cousteaux  
« dedans les liz pour savoir se ledis Colin le Barbier et Jehan Poitrine y  
« estoient nuciés. *Item*, que par la court de céans et jusques à la chambre  
« de vous, Madame, nous chassasmes ledis Colin le Barbier et Jehan  
« Poitrine, en criant après eulx : *A mort ! à mort !* Et que ledit Poitrine fu  
« attains et féru d'un estoc ou costé à sang, et à plaie ouverte d'une espée.  
« *Item*, pour ce que les dames de céans furent moult esfrées et vindrent

Rost : cinq cochons, vint hétoudeaux, deux sols quatre deniers pièce; quarante perdriaux, deux sols quatre deniers pièce. Mortereul ou <sup>1</sup>...

« à moy, et par espécial Perrenelle de Machaut, pour cuider appaisier  
 « la noise en disant que lesdites dames, leurs familiers et esglise, estoient  
 « en la sauve-garde du Roy et que je me gardasse de meffaire à eulx, que  
 « je deubs respondre que aussi estoie-je en la sauve-garde du Roy, et que  
 « de vous, Madame, je ne tenoie compte, ne desdites dames, ne leurs  
 « amis, et que vous en feissiez du mieulx que vous pourriez, et que se je  
 « tenoie lesdis Colin et Poitrine, que je les tueroie. Et pour ce avez fait  
 « conclure contre nous en amende honorable et prouffitable. Madame,  
 « nous créons bien que vous avez esté informée contre nous, et pour ce  
 « vous estes tenue à malcontente de nous. Et en vérité, Madame, onques  
 « jour de nos vies nous ne fusmes en Pesglise de céans pour vous ne vos  
 « gens injurier en fait ne en parole, ne ne vourrions faire en aucune ma-  
 « nière, ainçois nous vourrions et avons tousjours voulu faire à nos  
 « pvoirs service et plaisir, et se par aucune manière vous nous avez sceu  
 « aucun mal gré et par ce avons esté hors de vostre bonne grâce, nous  
 « vous supplions qu'il vous plaise à le nous pardonner. »

« Et après ces choses ainsi dictes, ladicté Madame respondra teles pa-  
 rôles ou en substance :

« Maistre Jehan, nous avons esté informé des choses dessusdictes souf-  
 « fisamment, si comme il nous a semblé, et pour ce les avons-nous fait  
 « proposer contre vous en parlement pour garder le droit de nous et de  
 « nostre Eglise, mais nonobstant ce, pour l'amour de sire Jehan de  
 « Ruel, sire Jehan de Fleury, Bernart de Montleheri et de maistre Jehan  
 « de Longueil, vos amis, qui nous en ont escript et requis, et pour ce  
 « aussi que vous vous en excusez à nous, nous le vous pardonnons. »

« Item, cedit jour et heure, Colin Morant pour ce qu'il est lay, après  
 ces choses, le chapperon avalé et un genoul à terre, dira à Madame en sub-  
 stance les paroles dessus dites en tant qu'il touche l'accusation de Madame  
 l'abbessé et du procureur du Roy et aussi son excuse, et puis dira :

« Madame, se en aucune manière je vous ai meffait de mesdit ès choses  
 « dessus dictes, je le vous amende à vostre pure volente. »

« En ploiant son gaige (celui qui faisoit amende plioit une ba-  
 guette que lui remettoit l'huissier) : laquelle amende elle recevra et puis dira :

« Pour l'amour de sire Jehan de Ruel, sire Jehan de Fleury, Bernart de  
 « Montleheri et maistre Jehan de Longueil qui m'en ont escript et requis,  
 « je te quitte l'amende. »

<sup>1</sup> Ligne laissée en blanc dans les manuscrits.

Gelée : dix poucins, douze deniers ; dix lappereaulx , un cochon ; escrevices , un cent et demy.

Fromentée , venoison , poires et noix. *Nota* que pour la fromentée convendra trois cens œufs.

Tartelettes et autres choses , ypcras et le mestier , vin et espices.

Souper. — Gravé de douze douzaines d'oiselets ou de dix canets , ou bouly lardé de venoison fresche. Pastés de quarante lappereaulx , vint poucins , quarante pigons ; quarante darioles ou soixante tartelettes.

*Nota* que trois oiselets en une escuelle , c'est assez ; toutesvoies quant l'en a jugiers<sup>1</sup> de chappons *vel similia* , l'en met trois oiselès et demi jugier avec , en l'escuelle.

#### LA QUANTITÉ DES CHOSES DESSUS-DICTES.

Au boulengier , *ut supra* ès autres nopces précédens.

Au pasticier , *ut supra*.

Eschançonnerie , *ut supra*.

Au bouchier , trois quartiers de mouton pour faire les soupes aux compaignons , un quartier de lart pour larder , un quartier de veel de devant pour le blanc mengier ; pour les servans , venoison.

A l'oubloier , douzaine et demie de gauffres fourrées faites , c'est assavoir de fleur de farine pettrie aux œufs et des lesches de fromage mises dedens , et dix-huit autres gauffres pettries aux œufs et sans fromage. *Item* , douzaine et demie de gros bastons , c'est as-

<sup>1</sup> Var. B. *joziers*. *Jugier* est meilleur.

savoir farine pettrie aux œufs et pouldre de gingembre batue ensemble et mis en la fourme, et aussi gros comme une andouille : et lors mettre entre deux fers sur le feu. *Item*, douzaine et demie d'autres bastons et autant de portes.

*Item*, convient au dit regard envoier (oultre le fait dudit oubloier) cinquante pommes de blandureau, les chappeaulx et les ménestriers.

*Item*, audit oubloier, le service du jour des nopces *ut supra* ès nopces précédens.

Au poullaillier, les rots et la volaille et venoison *ut supra*.

Ès halles et à la Porte-de-Paris, les choses appartenans *ut supra*.

Au saussier, une quarte de cameline pour le disner, et à soupper deux quartes de moustarde.

A l'espicier, especes de chambre : dragée, succe rosat, noisettes confites, chitron et *manus-christi*<sup>1</sup>, quatre livres pour tout. *Item*, ypocras. Espices de cuisine : poudre blanche, une livre; poudre fine, demie livre; poudre de canelle, demie livre pour blanc mengier. Menues especes, deux onces. Succe en pierre, trois livres; trois pommes grenades; dragée blanche et vermeille, demie livre; amandes, six livres; fleur de ris, une livre; un quart de froment mondé.

Au cirier furent prises torches et flambeaux à

<sup>1</sup> Du Cange cite, au mot *Manus*, un compte de 1334 imprimé parmi les preuves de l'*Histoire de Nîmes*, dans lequel on voit deux massepains, l'un de *manu-christi*, et l'autre de *confiegs*. Il semble que ces mots doivent désigner un fruit ou une amande, mais je n'ai pu découvrir lequel.

trois sols la livre<sup>1</sup>, et à deux sols six deniers de reprise.

*Item*, pour louage de linge, c'est assavoir pour six tables, trois grans pos de cuivre, pour seize douzaines d'escuelles, deux chaudières, deux<sup>1</sup> couloueres, un mortier, un pestail, six grosses nappes pour cuisine, trois grans pos de terre à vin, un grant pot de terre pour potage, quatre jattes, quatre cuilliers de bois, une paille de fer, quatre grans paelles à ance, deux trépiés et une cuillier de fer percée; pour ce, cinquante-six sols parisis.

Vaisselle d'estain : dix douzaines d'escuelles, six douzaines de petis plas, deux douzaines et demie de grans plas, huit quartes, deux douzaines de pintes, deux pos à aumosne; pour tout ce, seize sols.

En Grève, *ut supra* ès autres nopces.

*Nota* que pour ce qu'ils<sup>2</sup> estoient vefves, ils espou-sèrent bien matin en leurs robes noires et puis se vestirent d'autres.

*Nota* des mises extraordinaires pour les nopces Jehan du Chesne. Au queux quatre francs et demi, et aides et portages, un franc : pour tout, cinq francs et demi. Au concierge de Beauvais, quatre francs : pour tables tréteaulx *et similia*, cinq francs. A la chappellière, quinze francs. Eaue, vint sols. Menestrels huit francs, sans les cuillers et autres courtoisies<sup>3</sup>; et feront le re-

<sup>1</sup> Var. A. quatre.

<sup>2</sup> Les deux nouveaux mariés. — Il est bien probable qu'alors on gardoit toute sa vie le deuil de son conjoint. — Les reines portoient ainsi tout le reste de leur vie le deuil du roi auquel elles survivoient, et elles le portoient en blanc. On les appeloit alors, pour les distinguer de la nouvelle reine, *reines blanches* : de là tant de maisons dites *de la reine Blanche*.

<sup>3</sup> Et autres présens qu'on leur faisoit pendant le repas.

gart<sup>1</sup> et les acrebades<sup>2</sup>. Sergens deux frans. Herbe vert, huit sols. Flambeaux et torches, dix frans. Vaiselle de cuisine, nappes, touailles et voirres, sept frans. Pots d'estain, quatre frans.

## DE LA DEUXIÈME DISTINCTION

### LE QUINT ARTICLE

QUI PARLE DE COMMANDER, DEVISER ET FAIRE FAIRE TOUTES MANIÈRES DE POTAIGES, CIVÉS, SAULSES ET TOUTES AUTRES VIANDES.

Or convient maintenant monstrier des appareils des viandes dessus nommées, mais, *primo*, te convient savoir aucuns termes généraulx lesquels tu pourras recueillir plus largement par aucunes additions qui sont çà et là parmi ce livre, c'est assavoir des lieures des potages, comme de pain, d'œufs, d'amidon, de fleur<sup>3</sup>, etc., et par tous les potages lians.

*Item*, pour garder que ton potage ne s'aourse, tu le dois remuer ou fons du pot et regarder que les tisons ne touchent au fons, et s'il est jà commencé à aourser, tu le dois tantost changier en un autre pot<sup>4</sup>.

*Item*, de lait garder de tourner.

*Item*, que le pot ne s'envoie de dessus le feu.

Ès potaiges, l'en doit mettre les espices très bien broiées et non coulées, et au plus tart. Ès sausses et en gelée *secus*<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Ce mot doit conserver ici la même signification que ci-dessus, pages 118 et 122; l'auteur veut sans doute dire que pour ce prix ils joueront aussi le jour du regard. — <sup>2</sup> Si ce mot ne déigne pas nos *acrobates* d'aujourd'hui (les ménétriers étoient aussi danseurs de corde; voir une citation d'Albéric de Trois-Fontaines à l'année 1237, dans Du Cange, au mot *Ministellus*), il signifie soit bistrions, soit farces ou récits plaisans. Voy. Du Cange aux mots *Acroama* et *Acroamata*. — <sup>3</sup> Fleur de farine. —

<sup>4</sup> Voir ci-dessus, p. 88. — <sup>5</sup> Au contraire.

Congnoistre especes , comme devant le quint article<sup>1</sup>.

*Item*, POUR PORS TUER. — L'en dit que l'en doit tuer les masles ès mois de Novembre, et les fumelles en Décembre; et ainsi est leur saison, à l'exemple que l'en dit : *geline de Février*.

*Item*, pour faire boudins, aiez le sang du porc recueilli en un bel bacin ou paelle, et quant vous aurez entendu à vostre pourcel veoir deffaire, et fait laver très bien et mis cuire vostre froissure, et tandis qu'elle cuira, ostez du fons du bacin les coles du sang et gettez hors; et après, aiez oignons pelés et mincés jusques à la montance de la moitié du sang, avec la montance de la moitié de la gresse qui est entre les boyaulx, que l'on appelle l'entrecerelle<sup>2</sup> des boyaulx, mincée menue comme dés, ensemble un petit de sel broyé, et gettez ou sang. Puis, aiez gingembre, clou, et pou de poivre, et broiez tout ensemble. Puis, aiez les menus boyaulx bien lavés, renversés et essangés<sup>3</sup> en rivière courant, et pour oster la freschumée<sup>4</sup>, aiez-les mis en une paelle sur le feu, et remuez; puis, mettez sel avec; et faites seconde fois, et encores troisième fois: et puis lavez, et après renversez et les lavez, puis mettez essuier sur une touaille; et les pousser et estraindre<sup>5</sup> pour seicher. (L'en dit l'entrecerelle et sont les gras boiaux qui ont gresse dedens que l'en arrache à un coustel). Après ce que vous aurez mis et adjousté par esgales portions et quantités, pour autant de sang

<sup>1</sup> Au IV<sup>e</sup> article, ci-dessus, p. 111, mais ce n'est qu'une nomenclature incomplète. — <sup>2</sup> J'écris ainsi ce mot à cause des deux *l*. Peut-être *entrecerelle* est-il le vrai nom. — <sup>3</sup> Échanger le linge c'est le mettre dans l'eau et le tordre avant de le mettre à la lessive. — <sup>4</sup> L'humidité. — <sup>5</sup> Var. B. *estandre*.



moitié d'oignons, et pour autant de sang, au quart de gresse, et puis quant vos boudins seront de ce emplis, faites-les cuire en une paille en l'eau de froissure, et picquiez d'une espingle quant ils s'enflent, ou autrement ils crèveroient.

*Nota* que le sang se garde bien deux jours, voire trois, puis que les especes sont dedens. Et aucuns pour especes, ont poulieul<sup>1</sup>, grant sarriette, ysope, marjolaine; queullis<sup>2</sup> quant ils sont en fleur et puis séchés, pilés, pour especes. Et quant à la froissure, mettez-la en un pot de cuivre pour cuire au feu, tout entière et sans sel, et mettez le long de la gorge dehors le pot, car par la froissure s'escumera; et quant elle sera cuite, si l'ostez et pour faire le potage la regardez.

Pour faire boudins de foie, prenez deux morceaux de foie, deux morceaux de mol, un morcel de gresse, et mettez en un bouel<sup>3</sup> avecques du sang: et au surplus comme dessus.

*Nota* que l'en fait bien boudins du sang d'une oé<sup>4</sup>, mais qu'elle soit maigre, car de la maigre les boyaux sont plus larges que de la grasse.

*Queritur*<sup>5</sup> comment les boyaux seront renversés pour laver; *responsio*: à un fil de lin et un fil d'archal long comme la verge d'un jaugeur.

*Nota* que aucuns pendent en Pasquerés<sup>6</sup> leurs pourceaulx, et l'air les jaunist; et pour ce les vault mieux tenir ou salouer comme ils font en Picardie, combien que la char n'en soit pas si ferme, ce semble; toutesvoies est-ce trop plus bel service du lart qui est bel et blanc que du jaune, car quelque bonté qu'il ait ou

<sup>1</sup> Pouliot, herbe odoriférante. — <sup>2</sup> Queillis. — <sup>3</sup> Boyau. — <sup>4</sup> Oie. —

<sup>5</sup> On demande. — <sup>6</sup> Temps de Pâques.

jaune, il est trop reprouchié et donne descouragement quant l'en le voit<sup>1</sup>.

Pour faire andouilles. — *Notu* que les andouilles sont faictes du boiau culier et autres boyaulx gros, lesquels gros sont remplis des autres pour faire saucisses; et iceulx boyaulx menus, quant l'en les veult mettre ès andouilles, sont fendus au long en quatre parties. *Item*, de la pance qui est fendue par lesches, fait-l'en andouilles; *item*, de la char qui est dessous les costelletes; *item* des fagoés et autres choses qui sont entour la haste - menue, quant l'en ne veult point retenir celle haste-menue entière. — Mais premièrement, iceulx boyaulx sont deffreschumés en la paelle avec du sel, deux ou trois fois, comme dessus est dit des boyaulx pour boudins. Et les autres choses dessus-dictes, dont le dit boyau culier et autres dont l'en fait andouilles doivent estre remplis, seront premièrement plungiés et pouldrés de la pouldre de poivre demie once, et du fanoil un sixain, broiés avec un petit de sel et attrempéement mis, tout broié menu, avec les espices; et quant icelles andouilles sont ainsi ensachées et emplies, l'en les porte saler avec le lart et dessus le lart.

Costelletes de fresche saleure, rosties sur le gril.

Eschinées et jambons salés de trois jours naturels, aux pois.

*Nota* que se un jambon est salé de longue saleure comme d'un mois, il convient dès le soir devant le mettre tremper en eaue froide, et l'endemain rere<sup>2</sup> et laver en eaue chaude pour mettre cuire, ou mettre

<sup>1</sup> De là le proverbe : vilain comme lard jaune. — <sup>2</sup> Ratisser, gratter.

cuire *primo* en eaue et en vin, et gecter ceste première boullure, et puis cuire en autre eaue.

Cy après s'ensuivent tous les noms particuliers qui sont ès yssues d'un porc, qui sont vendues à la triperie sept blans.

*Primo*, quant le porc est décoré<sup>1</sup>, le sang et les coles yssent premièrement, et en fait-l'en boudins qui veult. *Item* et en la froissure sont et appartiennent 1° en sain; 2° la haste-menue; 3° le chaudun<sup>2</sup>.

Le sain est le sain qui est entre les boyaulx et la haste-menue. La froisseure, c'est le foie, le mol, le cuer et la langue. La haste-menue, c'est la rate: et à icelle tient bien la moitié du foie et les rongnons; et l'autre moitié du foie tient à la froissure, entre le mol et le cuer. Le chaudun, ce sont les boyaulx que l'en dit l'entrecerele des boyaulx, et aussi sont-ce les boyaulx menus dont l'en fait boudins et saucisses, et aussi en est la pance.

Ès yssues du mouton a la froissure à laquelle sont la panse et la caillette, les quatre piés et la teste; et couste tout, deux parisis<sup>3</sup> à la tripperie.

Les yssues du veel coustent à la triperie, deux blans, c'est assavoir la froissure, et y a la teste et la fraze et la pance et les quatre piés.

*Nota*, la fraze<sup>4</sup> c'est la caillette, la pance et les boyaulx, lesquels les tripiers vendent tous nettoiés,

<sup>1</sup> Paré; mais plutôt faute, pour *décolé*. — <sup>2</sup> Cette phrase est évidemment défectueuse. Il semble que l'auteur veuille dire qu'il y a la *fresure*, puis le *sain*, la *haste-menue* et le *chaudun*. — <sup>3</sup> Sans doute deux blancs parisis. — Il y a eu une monnoie d'argent dite *parisis*, mais, suivant Le Blanc, elle n'a été en usage que sous Philippe de Valois, et elle avoit d'ailleurs trop de valeur pour que les issues du mouton aient pu valoir deux de ces pièces. — <sup>4</sup> Cependant l'auteur distingue plus haut la panse de la fraise.

lavés et appareillés, trempans en belle eaue nette; mais ceulx qui les achettent ne s'attendent pas aux tripiers de leur appareil, mais les lavent en deux ou en trois paires d'eaues chaudes, et les eschaudent de nouvel avec du sel; et puis mettre cuire en eaue sans sel, tant que toute icelle soit beue, puis nourrir d'eaue de mouton, et mettre des herbes, de l'eaue, et du saffran en un plat avecques la fraze, et mengier comme trippes, au sel et au vertjus.

*Nota*, cy grant diversité de langage, car ce que l'en dit du porc la fressure, c'est le foie, le mol et le cuer; et ce que l'en dit la fressure de mouton, c'est la teste, la pance, la caillette et les quatre piés; et ce que l'en dit la fressure d'un veel, c'est la teste, la fraze, la pance et les quatre piés; et ce que l'en dit la fressure d'un beuf, c'est la pance, le psaultier, la franchemule, la rate, le mol et le foie et les quatre piés; et de venoison, autrement et par autres noms. (*Quæritur*<sup>1</sup> la cause de ceste diversité sur ce seul mot fressure.)

**VENOISON DE CERF OU AUTRE.** — Qui la veult saler en esté, la convient saler en cuvier ou baignoire<sup>2</sup>, gros sel broié, et après séchier au soleil. Seimier<sup>3</sup> *id est* le coyer, qui est salé, l'en le doit cuire en la première eaue et vin pour le premier boullon pour oster son sel: et puis getter eaue et vin, et après mettre parcuire en boullon de char et des navès, et servir par lesches avec de l'eaue en un plat et venoison.

<sup>1</sup> On demande, mais l'auteur n'en savoit pas la raison. — <sup>2</sup> Il paroît manquer ici quelques mots comme : avec de l'eau et... Cette recette est répétée plus loin (chap. des potages à especes). Voir sur ce sujet le *Trésor de France*, p. 62, et note 56. — <sup>3</sup> Mieux *cimier*, c'est la croupe ou quoier (de queue) du cerf; l'auteur en parle encore plus loin.

*Item*, qui a navès jeunes et petis, l'en la doit cuire en eaue et sans vin pour le premier boullon, puis getter l'eaue, et puis parcuire en eaue et vin et des chateingnes dedens, ou qui n'a chateingnes, de la sauge ; puis servir comme dessus.

En Juin et en Juillet, beuf et mouton salé par pièces est bien cuit à l'eaue et aux ciboules ; salé du matin au vespre ou d'un jour au plus.

Les bouchiers de Paris<sup>1</sup> tiennent que en un beuf,

<sup>1</sup> On trouve dans les *Délices de la campagne* (voir pag. 105), quelques détails sur les différentes parties des bœufs, mais l'auteur écrivant pour des lecteurs qui connoissoient les noms qu'il emploie, ne définit pas nettement ces noms, et on ne peut tirer de ses paroles que des inductions.

La manière de distribuer la chair des bœufs est complètement changée aujourd'hui, et il est bien difficile, pour ne pas dire impossible, de donner exactement les noms actuels et la définition des diverses parties que nomme ici l'auteur du *Ménagier*. Voici cependant le très-foible résultat de renseignemens soigneusement recueillis sur ce sujet.

On appelle aujourd'hui *flanchet* la membrane qui retient les intestins, le bas-ventre, et il semble que ce mot n'a jamais pu désigner en effet qu'une partie située sur les flancs de l'animal. Cependant, plus haut, l'auteur place le flanchet au quartier de devant d'un mouton. Le Dictionnaire de Trévoux définit le flanchet *partie qu'on coupe au bas-bout du bœuf, vers les cuisses, et qui fait partie de la surlonge.*

La *surlonge*, nécessairement différente de ce qui porte aujourd'hui ce nom (chair des dernières basses côtes qui se trouve sous l'épaule après qu'elle est levée), doit être l'extrémité de la longe, c'est-à-dire une partie de la culotte (*Délices de la campagne*, p. 193).

La longe, valant le double de la surlonge (pages 86, 87), comprenoit les aloyaux et le filet. Les Anglois ont conservé le mot *loin* pour désigner le filet.

Dom Carpentier pense que nomblet, *numbile*, désigne la longe, l'*eschinée*. Mais ce passage du *Ménagier* prouve que cette opinion est erronée, puisque l'auteur distingue le nomblet de la longe, et qu'on ne peut supposer qu'à aucune époque la partie du bœuf dite aujourd'hui le filet ait

selon leur stile et leur parler, n'a que quatre membres principaux : c'est assavoir les deux espauls, les deux cuisses, et le corps de devant tout au long, et le corps de derrière tout au long. Car les espauls et les cuisses levées, l'en fent le beuf par les deux costés et fait-l'en du devant une pièce, et du derrière une autre ; et ainsi est apporté le corps du beuf à l'estal, se le beuf est petit ou moien : mais s'il est grant, la pièce de devant est fendue depuis en deux tout au long, et la pièce de derrière aussi, pour apporter plus aisiément. Ainsi avous-nous maintenant du beuf six pièces, dont les deux poitrines sont levées au premier, et puis les deux souppis qui là tiennent qui sont bien de trois piés de long et demy-pié de large, en venant par en bas et non pas par en hault. Et puis coupe-l'en le flanchet : et puis si a la surlonge qui n'est mie grantment plus

été le profit de l'écorcheur et *de petite valeur*. Faisant ensuite allusion à la définition des veneurs, Dom Carpentier exprime l'idée que le mot *nomblet*, s'il ne signifie pas la longe, pourroit venir d'*umbilicus*, nombril, à raison de l'endroit où le *nomblès* est levé. Des anciens veneurs, l'auteur anonyme du *Roi Modus*, qui a été copié en cet endroit par Phébus, est le plus explicite. Les *nomblès* sont, suivant lui, *une char et une gresse avec les rognons, qui est par dedens, endroit les longes, près des deux cuisses*. Cette définition, de même que les expressions de l'auteur du *Ménagier*, concordent avec la position et la nature du morceau dit aujourd'hui *onglet*, peut-être par corruption de *nomblet*, dans la boucherie de Paris : c'est un morceau de viande de douze à quinze pouces de long (l'auteur donne la dimension de la longueur du morceau de viande qui forme l'onglet, mais quand il dit qu'il touche d'un bout au *col* et de l'autre au rognon, il joint évidemment à l'onglet la membrane dite la *hampe*, car il est physiquement impossible qu'il n'y ait qu'un pied de distance entre le cou et le rognon d'un bœuf) qui forme l'extrémité de la *hampe* ou membrane qui sépare le foie et la rate d'avec la panse et les intestins. L'onglet touche en effet la graisse qui enveloppe le rognon, et la *hampe*, continuation nerveuse de l'onglet, va se rattacher, non pas au cou, mais à la poitrine. Les côtes de l'animal commencent à la hauteur de l'onglet.

espais de trois dois<sup>1</sup> ou de deux. Puis, si a la longe qui est au plus près de l'eschine, qui est espoisse d'une grosse poignée; puis si a le filet que l'en appelle le nomblet, qui est bien d'un pié de long et non plus; et tient l'un bout au col et l'autre au rongnon, et est du droit de celluy qui tient les piés des beufs à l'escorcher, et le vent à un petit estal qui est au-dessous<sup>2</sup> de la grant Boucherie; et est de petite valeur.

*Item*, selon ce que les beufs sont grans, l'en fait et vent à la Porte<sup>3</sup> plus de pièces de l'un des membres devisés que de l'autre. Si ne sçay comment la taille des bourgeois<sup>4</sup> se peut proportionner en compte justement avec les bouchiers, car le bon beuf couste vingt livres où l'autre ne couste que douze<sup>5</sup>.

*Item*, les yssues du heuf coustent à la triperie huit sous : c'est assavoir la fressure en laquelle sont la pance, le saultier<sup>6</sup>, la franche mule<sup>7</sup>, la rate, le mol<sup>8</sup>, le foie et les quatre piés.

*Item*, à Besiers, depuis la Saint-Andry<sup>9</sup> qui est devant Noël, l'en sale les moutons par quartiers, par bien froter de sel et refrotter, et tant et tant, et puis mettre les quartiers l'un sur l'autre huit jours, et puis mettre à la cheminée.

<sup>1</sup> Ce mot n'est que dans le Ms. C, mais est cependant nécessaire au sens. — <sup>2</sup> Var. A et C, *au dessus*. — <sup>3</sup> A la Porte-Paris, à la grande boucherie. — <sup>4</sup> La taille sur laquelle chaque bourgeois faisoit marquer la viande qu'il prenoit, sans la payer chaque jour. Voy. ci-dessus, page 86. Je pense que c'est ainsi qu'on doit entendre ce passage, plutôt que de croire qu'il s'agit ici d'une taille (impôt) levée sur la viande. — <sup>5</sup> A cause du plus grand nombre de pièces et de l'augmentation de leur volume résultant de la plus forte dimension de l'animal. Il semble résulter de ce passage qu'on vendoit la viande au morceau et non au poids. — <sup>6</sup> L'estomac. — <sup>7</sup> Second estomac. — <sup>8</sup> Le poumon. — <sup>9</sup> 30 novembre.

Se tu veulx saler char de beuf ou de mouton en yver, aies de gros sel et le sèche en la paelle très-bien, puis le broies bien menu, et sales.

Et *nota* que en Juin et Juillet mouton veult estre trempé, puis salé.

**LANGUE DE BEUF SALÉE.** En la saison qu'il fait bon saler, prenez des langues de beuf une quantité et les parboulez un petit, puis les réez et pelez, puis les salez l'une sur l'autre, et les laissez en sel huit ou dix jours, puis les pendez à la cheminée, le remenant de l'iver : puis les pendez en un lieu sec, un an ou deux ou trois ou quatre.

Oé doit estre salée de trois jours naturels.

FOUQUES salées de deux jours sont bonnes aux choux.

COULONS RAMIERS aussi ; *nota* que ils viennent de trois ans en trois ans.

Se un lièvre est pris quinze jours ou trois sepmaines devant Pasques, ou en autre temps que l'en le vueille garder, effondrez-le et lui ostez les entrailles, puis luy fendez la pel<sup>1</sup> de la teste et luy rompez et cassez, et faictes une ouverture ou test et ostez la cervelle et emplez le creux de sel et recousez la pel ; il se gardera un mois s'il est pendu par les oreilles.

*Nota* que un des meilleurs morceaux ou pièces de dessus le beuf, soit à rostir ou cuire en l'eau, c'est le noyau du beuf ; et *nota* que le noyau du beuf est la pièce après le col et les espauls. Et aussi icelle pièce est souverainement bonne tranchée par lesches, mise en pasté ; et quant le pasté est cuit, gettez dedens sausse de lamproye.

<sup>1</sup> Peau.



**ANGUILLE.** Faictes-la mourir en sel et la laissez illec trois jours naturels toute entière, puis soit eschaudée, osté le limon, tranchée par tronçons, cuite en l'eau et aux ciboules. Et se vous la voulez saler du vespre au matin, estuviez-la et effondrez, puis tranchiez par tronçons, et salez et frottez très-bien chascun tronçon en fort sel; et se vous la voulez plus avancer, broyez du sel et frottez chascune coupure de tronçon et la hochez en sel entre deux escuelles. Cuite comme dessus et mengée à la moustarde.

**HARENC** QU'AQUE soit mis en eau fresche et laissé trois jours et trois nuis tremper en foison d'icelle eau, et au bout de trois jours soit lavé et mis en autre eau fresche deux jours tremper, et chascun jour changier son eau deux fois. Et toutesvoies le menu et petit harenc veult moins tremper, et aussi est d'aucun harenc qui de sa nature veult moins tremper l'un que l'autre.

**HARENC** SOR. L'en congnoist le bon à ce qu'il est meigre et a le dos espois, ront et vert; et l'autre est gras et jaune ou a le dos plat et sec.

#### POTAGES COMMUNS SANS ESPICES ET NON LIANS.

Et primò **POTAGE DE POIS** VIELZ. — Convient eslire<sup>1</sup>, et savoir aux gens du lieu la nature des pois d'icelluy lieu, (car communément les pois ne cuisent pas bien d'eau de puis: et en aucuns lieux ils cuisent bien d'eau de fontaine et d'eau de rivière, comme à Paris, et en autres lieux, ils ne cuisent point d'eau de fontaine<sup>2</sup>,

<sup>1</sup> Dans le courant de cet article, *élire* signifie *éplucher* (ici *écosser*) et non choisir. Nous verrons (chap. du *gravé d'écrevices*) l'auteur dire d'*élire* des écrevices, comme si l'on vouloit les manger. — <sup>2</sup> Les Mss. ajoutent *et d'eau de fontaine*; peut-être faudroit-il lire *et d'eau de rivière*.

comme à Bésiers) et ce sceu, il les convient laver en une paille avec de l'eau tiède, puis mettre en un pot et de l'eau tiède avec au feu, et faire bouillir tant qu'ils soient bayens<sup>1</sup>. Puis purer<sup>2</sup> la purée et la mettre à part, puis emplir le pot aux pois d'eau tiède et mettre au feu et les repurer secondement, qui veult avoir plus largement purée : et puis remettre sans eau, car ils en gèteront assez et bouilliront en icelle; et ne convient point mettre la cuillier dedens le pot puis qu'ils sont purés, mais hoher le pot et les pois ensemble, et petit à petit les paistre de l'eau tiède ou plus chaude que tiède et non de la froide, et faire bouillir et cuire du tout avant que tu y mettes quelque chose que eau chaude soit de la char ou autre : ne n'y met sel, ne lart, ne affaitement quelsconques jusques à ce qu'ils soient tous cuis. De l'eau du lart y pues tu bien mettre et de l'eau de la char, mais l'en n'y doit point mettre de sel, non mie bouter la cuillier, jusques à ce qu'ils soient bien cuis; toutesvoies, l'en les peut bien remuer à tout le pot.

A jour de char, l'en doit, après ce qu'ils sont purés, paistre de l'eau du lart et de la char, et quant ils seront presque cuis, l'en peut mettre le lart dedens; et quant l'en trait le lart d'iceux pois, l'en le doit laver de l'eau de la char, afin qu'il en soit plus bel à mettre par lesches sur la char, et qu'il n'appere point crotté de pois.

A jour de poisson, quant les pois sont cuis, l'en doit avoir oignons qui aient autant cuit comme les pois en

<sup>1</sup> Béans, crevés? Nous verrons plus loin les fèves bayennes. — <sup>2</sup> Purer signifie, dans cette partie du *Ménagier*, égoutter, séparer le liquide du solide, et la purée est la partie liquide. (Voy. p. 137, n. 4, et p. 139.)

un pot et le lart en autre pot<sup>1</sup>, et<sup>2</sup> que de l'eau du lart l'en paist et sert les pois, tout ainsi, à jour de poisson, quant l'en a mis ses pois au feu en un pot, l'en doit mettre à part ses oignons mincés<sup>3</sup> en un autre pot, et de l'eau des oignons servir et mettre dedens les pois en paissant; et quant tout ce est cuit, frire les oignons et en mettre la moitié ès pois, et l'autre en la purée dont il sera parlé cy-après, et lors mettre du sel. Et se à ce jour de poisson ou en karesme il y a craspois<sup>4</sup>, l'en doit faire des craspois comme de lart en jour de char.

Quant est de pois nouveaulx, aucunes fois ils sont cuis à jour de char et à l'eau de char et du percil broié, pour faire potage vert, et c'est à jour de char; et à jour de poisson, l'en les cuit au lait, du gingembre et du safran dedens; et aucunes fois à la cretonnée dont il sera parlé cy-après.

De tous iceulx pois, soient viels, soient nouveaulx, l'en en peut faire de coulés en un buletel<sup>5</sup>, estamine<sup>6</sup> ou sacs<sup>7</sup>; mais les vielz pois, l'en les doit jaunir de safran broyé dont l'eau soit mise boullir avec les pois et le safran avec la purée.

Autres pois y a qui sont en cosse avec du lart dedans.

*Item*, cretonnée de pois nouveaulx, trouverez vous ou chappitre ensuivant.

De purée à jour de char l'en ne tient compte. A jour de poisson et en karesme, l'en frit les oignons dont cy-dessus ou chappitre précédent est parlé, et puis l'uille en quoy les oignons sont fris et iceulx oignons

<sup>1</sup> Cuis à part, comme le lard aux jours de chair. — <sup>2</sup> Suppléez, *ainsi*. — <sup>3</sup> Coupés par tranches (morceaux minces). — <sup>4</sup> Balaine salée; voir le chapitre des *poissons de mer ronds*. — <sup>5</sup> Bluteau, grand tamis long composé de plusieurs cercles. — <sup>6</sup> Tamis d'étoffe claire. — <sup>7</sup> Sas, tamis de crin.

l'en met dedans<sup>1</sup> avec chappeleures de pain, gingembre, clo et graine broiés : et deffait de vinaigre et vin, et y met-l'en un petit de saffren, puis dressiez soupes<sup>2</sup> en l'escuelle.

*Item*, de purée fait l'en civé<sup>3</sup> à jour de poisson. Si ne le remue point et l'oste tantost de dessus le feu, etc.<sup>4</sup>

*Item*, de purée aliez<sup>5</sup> vostre porée de bettes et sera très-bon potage, mais que vous n'y mettez point d'autre eaue; et est pour porée de karesme<sup>6</sup>.

*Nota* que si tost que tu appercevras que ton potage s'aoursera, si le fay plus cler, car il s'aourse d'estre trop espois; et le remue tousjours ou fons du pot qui aura esté aoursé, avant que tu y mettes riens plus.

Véez-cy comment l'en cuit les oignons : en l'eaue longuement avant les pois, et tant que l'eaue soit toute dégastée au cuire; puis y met-l'en de la purée pour les parcuire et oster la saveur de l'eaue.

Aussy les oïtres sont *primo* lavées en eaue chaude, puis parbouliées; puis doivent estre parcuities en la purée afin que la saveur d'icelles demeure en la purée, et non point escumées, puis oster les oïtres et frire qui veut, et en mettre une partie ès escuelles, et de l'autre partie font mès.

Fèves vieilles qui sont pour cuire à toute l'escorce doivent estre trempées et mises au feu en un pot dès le soir devant et toute la nuit; puis getter celle eaue, et mettre cuire en une autre eaue, puis les purer comme

<sup>1</sup> Dans la purée. — <sup>2</sup> Tartines de pain. — <sup>3</sup> Voy. le *civé d'huitres* au chapitre des *Potages sans sans chair*. — <sup>4</sup> Cette phrase, qui se trouve déjà p. 88, l. 5, paroît placée ici par une erreur commune aux trois manuscrits. — <sup>5</sup> Var. B, *alaiez*, *délayez*. La purée étoit évidemment très-claire et une sorte de bouillon de légumes. — <sup>6</sup> Les manuscrits répètent ici les §§ 1 et 2, p. 88, et § 7, p. 87.

pois, pour oster celle première forte saveur, et puis cuire à l'eau de la char et au lart comme dit est devant à l'eau des pois, ou à jour de poisson à l'eau douce, et puis après mettre de l'huile : ou à l'eau des oignons et aux oignons. Et qui en veult de coulés, fasse comme des pois.

*Item*, les fèves seront frisées en Pasquerés en ceste manière, c'est assavoir qui en voudra de frisées, il les convient eslire, laver, et sans tremper mettre les fèves à toute l'escorce en un pot au feu en eau frémissant, et laissez bouillir jusques à ce que l'escorce soit ridée et grédélié; et puis tiré arrière du feu, et puis à une cuillier, et les escorcher et fraser en leur chaleur, l'une cuillerée après l'autre, et getter en eau froide. Après ce, les convient laver en eau tiède comme les pois, puis les mettre cuire en eau froide, et quant elles seront bouillies comme bayennes, les purer : et getter la purée, et remplir de bouillon de char se c'est à jour de char, ou d'autre eau se c'est à jour de poisson; à affaitier à l'huile et à l'oignon bien cuit, puis frit : ou affaitié au beurre. Et peuvent estre reverdies de feuilles de fèves nouvelles broyées, deffaites d'eau chaude et coulées; puis faire comme des autres, soit à jour de char au lart, ou à jour de poisson.

*Item*, cretonnée de fèves nouvelles se fait comme vous trouverez ou chappitre ensuivant.

*Item*, qui veult en tous les mois de l'an mengier fèves sentans et ayans saveur de fèves nouvelles, aiez et plantez chascun mois des fèves, et de ce qui sera le plus tendre qui croistra dehors terre prenez ainsi comme une pongnée, et broyez et mettez en vos fèves, et vos fèves blanchiront et aront couleur et saveur de fèves nouvelles.

*Item*, fèves nouvelles doivent premièrement estre cuites jusques à bayennes<sup>1</sup>, puis purer, et après boullir dedens la purée grosses soupes de deux dois d'espois et de pain brun, puis mettre en un chascun<sup>2</sup> des fèves deux d'icelles soupes et du sel par-dessus.

*Item*, quant elles sont baiennes et purées, l'en les peut frire à la gresse de la ribelette<sup>3</sup>, puis mettre un petit de pouldre<sup>4</sup> par-dessus.

L'en congnoist les fèves des marais à ce qu'elles sont plates, et les fèves des champs sont rondes. — *Item*, à la dent l'en les treuve douces et l'escorce tendre, et les autres au contraire.

*Item*, qui veult fraser fèves nouvelles, il les convient premièrement fendre au long au coustel, et quant tout est fendu, les peler à la main.

*Nota* que en Aoust commence-l'en à mengier fèves et pois coulés à la char salée; et *nota* que un jambon de porc doit estre salé de trois jours naturels, et lors est fin bon.

*Nota* encores de fèves et de pois, que cretonnée de fèves et de pois est ou chappitre des *Potages lians*.

**PORÉE.** Trois manières de porées sont selon le dit des queux qui les nomment, l'une porée blanche, l'autre porée vert, l'autre porée noire.

Porée blanche est dicte ainsi pour ce qu'elle est faite du blanc des poreaux, à l'eschinée, à l'andouille et au jambon, ès saisons d'automne et d'iver, à jour de char; et sachez que nulle autre gresse que de porc n'y est

<sup>1</sup> Jusqu'à ce qu'elles soient crevées? (béantes). Voy. p. 135, n. 1. —

<sup>2</sup> Chaque plat? — <sup>3</sup> On voit page 142 que l'auteur appelle ainsi la réunion de plusieurs lardons fondans dans la poêle. — <sup>4</sup> D'épices. Sans doute poudre fine.

bonne. Et premièrement l'en eslit, lave, mince et esverde les poreaux, c'est assavoir en esté, quant iceulx poreaux sont jeunes : mais en yver, quant iceulx poreaux sont plus viels et plus durs, il les convient pourboulir en lieu d'esverder, et se c'est à jour de poisson, après ce que dit est, il les convient mettre en un pot avec de l'eau chaude et ainsi cuire, et aussi cuire des oignons mincés, puis frire les oignons, et après frire iceulx poreaux avec les oignons qui jà sont fris; puis mettre tout cuire en un pot et du lait de vache, se c'est en charnage et à jour de poisson; et se c'est en karesme, l'en y met lait d'amandes. Et se c'est à jour de char, quant iceulx poreaux d'esté sont esverdés, ou les poreaux d'iver pourboulis comme dit est, l'en les met en un pot cuire en l'eau des saleures, ou du porc et du lait dedans.

*Nota* que aucunesfois à poreaux, l'en fait liaison de pain.

*Item*, porée blanche de bettes se fait comme dessus en eau de mouton et beuf ensemble, mais non point de porc; et à jour de poisson, au lait ou d'amandes ou de vache.

*Item*, DE CRESSON EN KARESME AU LAIT D'AMANDES. Prenez votre cresson et le mettez pourboulir et une pognée de bettes avec hachées, et les friolez en huile, puis la mettez bouillir en lait d'amandes; et en charnage, friolez au lait et au beurre tant qu'il soit cuit; puis destrempez de l'eau de la char, ou au fromage et dressiez tantost, car il roussiroit. Tou-

*Nota* que tout le temps de l'année qui n'est pas le carême. — *Donné*, avec quelques notables différences cependant, sous le titre de *Porée de cresson*, dans le manuscrit de Taillevent conservé à la Bibliothèque Mazarine.

tesvoies, se l'en y met percil, il ne doit point estre esverdé.

Une espèce de porée<sup>1</sup> que l'en dit espinars et ont plus longues feuilles, plus gresles et plus vers que porée commune, et aussi l'en appelle espinoches, et se menguent au commencement de karesme.

Nouvelle et première porée<sup>2</sup>. Eslisiez-le, et à eslire ostez les grosses costes comme l'en fait des choux; puis les mettez en eaue frémiant sans mincer, et aiez en un pot eaue clere, ou purée, et du sel, et mettez la porée dedens icelluy pot cuire, et puis dréciez et mettez huile d'olive ou vertjus en l'escuelle, et n'y ait point de percil.

Aucunes fois et le plus souvent, l'en frit les espinars tous crus, et quant ils sont bien fris, l'en met de l'eaue un petit, comme l'en fait soupe à l'huile.

*Aliter*, porée de bettes nouvelles soit esverdée en esté quant elle est jeune, ou pourboulie en yver quant elle est droite porée vieille, selon la considération de sa vieillesse.

Porée de bettes qui est lavée, puis mincée et pourboulie, se tient plus vert que celle qui premièrement est pourboulie et puis hachée. Mais encores est plus verte et meilleur celle qui est esleue, puis lavée et puis mincée bien menu, puis esverdée en eaue froide, puis changer l'eaue et laisser tremper en autre eaue, puis espraindre par pelottes et mettre au pot boullir ou boullon avec le lart et de l'eaue de mouton, et quant elle a un petit bouli et l'en le veult drécier, que l'en mette dedens du percil esleu, lavé et haché, et un petit de fanoul jeune, et boullir un boullon seulement.

<sup>1</sup> Supplétez est, — Ces quatre mots pourroient s'appliquer aux épinards. Il faudroit, dans ce cas, supprimer l'alinéa.



Tout considéré, la porée moins bouluë et non pourbouluë est la plus vert, et le percil ne doit point estre boulu, se très-petit non, car en boulant il pert sa saveur.

Porée verte à jour de poisson. Soit eslite, mincée, puis lavée en eaue froide sans pourboullir, puis cuite au vertjus et pou d'eaue, et mettre du sel, et soit drécée toute boulant bien espoisse sans cler, puis l'en mettra dedens, au fons de l'escuelle, dessous la porée, du beurre salé ou frais qui veult, ou fromage ou frommagée ou vertjus viel.

Porée de minces<sup>1</sup> est en saison, de Janvier jusques à Pasques, et encore après.

Et *nota* que à faire porée au lait d'amandes, le lait ne doit point estre coulé par l'estamine; en aucuns autres potages ou à boire, si fait.

Porée noire est celle qui est faite à la ribelette de lart; c'est assavoir que la porée est esleue, lavée, puis mincée et esverdée en eaue boulant, puis fritte en la gresse des lardons; et puis alaier<sup>2</sup> d'eaue chaude frémiant (et dient aucuns, qui la laverait d'eaue froide, qu'elle seroit plus laide et noire), puis convient mettre sur chascune escuelle deux lardons.

CHOULX sont de cinq manières : les meilleurs sont ceulx qui ont esté férus de la gelée, et sont tendres et tost cuis; et en temps de gelée ne les convient point pourboullir, et en temps pluyeux, si. (Et commence à iceulx pour ce que ce sont de celle année les premiers crus, *scilicet* puis Avril<sup>3</sup>, et puis va en descendant vers vendenges, Nouel et Pasques.)

<sup>1</sup> Voy. pages 48 et 143. — <sup>2</sup> Délayer. — <sup>3</sup> On sait que l'année commençoit alors à Pâques. Les années 1392, 1393 et 1394, dans lesquelles on

Choux blanc sont en la fin d'Aoust.

Pommes de chou, sur la fin de vendenges. Et quant la pomme d'icelluy chou, laquelle est ou milieu, est ostée, l'en arrache et replante en terre nouvelle le tronc de ce chou, et en yssent larges feuilles qui s'espandent : et tient un chou grant place, et l'en appelle iceulx choux nommés<sup>1</sup> choux Rommains, et sont men-giés en yver ; et des troncs, se ils sont replantés, yssent de petits choux que l'en appelle minces, que l'en mengue avec les herbes crues en vinaigre ; et qui en a foison, ils sont bons esleus, lavés en eaue chaude, et tous entiers mis cuire avec un petit d'eaue : et puis quant ils sont cuis, mettre du sel et de l'uile, et dréciés bien espois sans eaue, et mettre de l'uile d'olive dessus en karesme. Puis y a autres choux que l'en appelle choux pasquerés pour ce que l'en les mengue en Pasquerez<sup>2</sup>, mais ils sont semés dès Aoust ; et quant après la semence ils sont perceus demy-pié de hault, l'en les arrache et plante-l'en ailleurs, et sont souvent arrousés.

Aussi tous les choux dessusdis sont premièrement semés, puis quant ils sont creus à demy-pié de hault, sont ostés et replantés.

Et premièrement des pommes, est assavoir que quant icelles pommes sont effeuillées, eslites et mincées, il les convient très-bien pourboulir, et longuement plus que les autres choux, car les choux Rommains se veulent le vert des feuilles dessirer par pesches<sup>3</sup>, et le jaune, c'est assavoir les arrestes ou veines<sup>4</sup>,

peut fixer l'époque de la composition du *Ménagier* (ainsi que je crois l'avoir démontré dans l'Introduction), commencèrent toutes trois en Avril.

<sup>1</sup> Les trois manuscrits portent *nommés* ; je crois qu'il faut lire *pommés* ou *pommes*. — <sup>2</sup> Temps de Pâques. — <sup>3</sup> Déchirer par pièces. — <sup>4</sup> Cotons.

escachées<sup>1</sup> ou mortier, puis tout ensemble esverder en eaue chaude, puis espraindre et mettre en un pot et de l'eaue tiède, qui n'a assez eaue de char : et puis servir du plus gras et<sup>2</sup> de l'eaue de la char, et plusieurs y broient du pain.

Et sachez que choux veulent estre mis au feu dès bien matin, et cuire très-longuement et plus longuement que nul autre potage, et à bon feu et fort, et doivent tremper en gresse de beuf et non autre, soient pommes ou choux ou quels qu'ils soient, excepté minces. Sachez aussi que eaue grasse de beuf et de mouton y est propre, mais non mie de porc; celle de porc n'est pas bonne fors pour poreaux.

Après, l'en fait choux, à jour de poisson, après ce qu'ils sont pourboulis, cuire en eaue tiède : et mettre de l'uille et du sel.

*Item*, avec ce, aucuns y mettent du gruyau<sup>3</sup>. *Item*, en lieu d'uille, aucuns y mettent beurre.

A jour de char<sup>4</sup>, l'en y met pigeons, saussisses et lièvre, fourques<sup>5</sup> et foison lart.

NAVETS sont durs et mal cuisans jusques à ce qu'ils aient esté au froit et à la gelée; l'en leur oste la teste, la queue et autres barbillons ou racines, puis sont rés, puis lavés en deux ou en trois paires d'eaues chaudes, bien chaudes, puis cuire en chaude eaue de char, soit porc, beuf, ou mouton.

*Item*, en Beausse, puis qu'ils sont cuis, l'en les tronçonne et frit en la paëlle, et geete l'en pouldre par dessus.

<sup>1</sup> Écrasés. — <sup>2</sup> Et paroît être de trop. — <sup>3</sup> Gruau, Var. A, grumiau. — <sup>4</sup> Ces mots ne sont que dans le Ms. C. — <sup>5</sup> Foulque, oiseau de rivière.

**MENUS DE PIÉS.** Prenez jugiers<sup>1</sup> et foies et faites cuire en vin et en eaue, premièrement les jugiers et au derrenier les foies, puis les mettez en un plat et du percil mincié et du vinaigre par-dessus. *Item*, de pié de beuf et de mouton et de chevrel.

**GRAMOSE<sup>2</sup>** est faite<sup>3</sup> de la char froide du giste qui est demourée du disner et de l'eaue d'icelle char demourée comme dessus, en la manière qui s'ensuit : *primo*, il convient batre quatre ou six œufs, c'est assavoir moyeul et blanc, et batre, batre, et tant qu'ils soient dégoutans comme eaue, car autrement ils se tourneroient; et mettre autant de vertjus comme les œufs montent, et faire boullir avec l'eaue de la char; et d'autre part faire la char par lesches, et mettre deux pièces en l'escuelle, et le brouet par-dessus.

**SOÛPPE DESPOURVEUE.** Aiez du percil et frisiez en beurre, puis gettez de l'eaue boullant dessus et faites bôullir: et mettre du sel, et dréciez vos soupes comme en purée<sup>4</sup>.

*Aliter*, se vous avez du beuf froit, si le trenchiez bien menü, puis broiez un pou de pain allayé de vertjus et coulez par l'estamine; mise en un plat et de la pouldre dessus. Chauffez sur le charbon. C'est bon pour trois personnes.

*Aliter*, à jour de poisson, prenez de l'eaue et mettez frémir et des amandes dedans; puis escorchez les amandes et les broyez et allaiez d'eaue tiède, coulez et mettez boullir avec pouldre de gingembre et saffran, et

<sup>1</sup> Gésiers. Var. mauvaise de B. *josiers*. — <sup>2</sup> On trouve la même recette (*gramouse*), sauf plusieurs mots omis, dans le *Grand cuisinier de toutes cuisines*, Paris, V<sup>e</sup> J<sup>e</sup> Bonfons, in-16, s. d., f<sup>o</sup> 28. (Voir l'Introduction.)

— <sup>3</sup> Var. B. *fait*. — <sup>4</sup> *Gr. Cuis.*, f<sup>o</sup> 28 v<sup>o</sup>, identique.

dréciez par escuelles; et en chascune escuelle, une pièce de poisson frit.

*Aliter*, à jour de char, prenez du chaudeau de la char, et aiez pain trempé ou maigre<sup>1</sup> de l'eaue de la char, puis broyez, et six œufs : puis coulez et mettez en un pot avec de l'eaue grasse, espices, vertjus, vinaigre et saffran; faictes boullir un bouillon, puis dréciez par escuelles.

*Item*, et qui en une hostellerie, en haste, treuve eaue de char et il en veult faire potage, il peut gecter ens des espices et faire boullir, puis, au derrenier, filer des œufs et drécier.

*Aliter*, à jour de poisson, broyez du pain, et destrempez d'eaue, de vertjus et du vinaigre, et mettez sur le feu; et quand il frémira, mettez jus<sup>2</sup>, et mettez les moyeux dedans; puis mettez sur le feu et faites à petit feu tant chauffer qu'il bouille, et mettez pouldres d'espices et faites vostre soupe.

*Aliter*, faites boullir ou pot un petit de lart, et quant il sera la moitié cuit, aiez un maquerel frais, et découpez par tronçons et le mettez cuire avec, et puis ostez tout, et mettez du percil hachié boullir une onde<sup>3</sup> et dréciez.

POUR CONGNOISTRE BON FROMMAGE. Bon frommage a six conditions. *Non Argus, nec Helena, nec Maria Magdalena, sed Lazarus et Martinus, respondens pontifici*<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Peut-être dans la partie maigre du bouillon, dans *du bouillon dégraissé*, par opposition avec l'eau grasse dont l'auteur va parler. — <sup>2</sup> A bas, hors du feu. — <sup>3</sup> Var. A. C. *ondée*. (Jeter un bouillon.)

<sup>4</sup> La traduction en vers explique suffisamment le commencement de cet aphorisme culinaire. *Lazarus* (ladre) paroît répondre à *teigneux*; *Martinus* signifie dur, obstiné (*rebelle*) par allusion à Martin Grosia, professeur

Non mie blanc comme Hélaine,  
 Non mie plourant com Magdalaine,  
 Non Argus, mais du tout avugle,  
 Et aussi pesant comme un bugle<sup>1</sup> :  
 Contre le poulce soit rebelle,  
 Et qu'il ait tigneuse cotelle<sup>2</sup>.

Sans yeulx, sans plourer, non pas blanc,  
 Tigneulx, rebelle, bien pesant.

En Juillet, jambon de porc frais cuit à l'eau jaune et au vertjus de grain, un petit de gingembre et de pain : à la sausse rapée.

*Item*, au soupper, char salée du matin cuite à l'eau et aux ciboules, soit beuf ou mouton.

En pois nouveaulx cuis pour mengier en la cosse, l'en doit mettre du lart à jour de char : et à jour de poisson, quant ils sont cuis, l'en pure l'eau, et l'en met dessoubs du beurre salé fondre, et puis hochier.

#### AUTRES POTAGES QUI SONT A ESPICES ET NON LIANS.

*Primo, nota* que toutes espices qui doivent estre mises en potages doivent estre bien broyées et non coulées, excepté pour gelée; et en tous potages, l'en doit mettre les espices le plus tart que l'en puet, car tant plus perdent de leur saveur comme plus tost sont mises : et doit-l'en couler le pain broyé.

Potage à jour de poisson, *vide*<sup>3</sup> *pagina proxima præcedente*.

de droit à Bologne au xiii<sup>e</sup> siècle, dont la dureté et l'entêtement étoient passés en proverbe au dire du cardinal Baronius, cité par Du Cange au mot *Martinus*. Il semble donc que *respondens pontifici* soit traduit par *pesant*. Est-ce par allusion à la solennité, à la *gravité* pontificale? Christine de Pisan a employé le mot *pontifical* dans le sens de solennel en parlant du duc d'Anjou. (*Hault et pontifical en son maintien*. Voy. Du Cange à *Pontifex*.)

<sup>1</sup> Bœuf. — <sup>2</sup> Cotte, vêtement, ici *enveloppe*, extérieur. — <sup>3</sup> Suppléez *in*.

*Aliter*, prenez amandes, eschaudez et pelez et broiez: deffaites d'eau tiède; faites boullir avec pouldre fine et saffran, et en chascune escuelle soit mise une moitié de sole frite et du potage dessus.

**COURGES.** Soit pelée l'escorce, car c'est le meilleur: et toutesvoies qui voudra mettre ce<sup>1</sup> dedans, soient ostés les grains, j'asoit-ce que l'escorce seule vault mieulx, puis convient tranchier l'escorce pelée par morceaux, puis pourboullir, puis hacher longuement, puis mettre cuire en gresse de beuf: à la parfin jaunir de saffren ou getter dessus du saffren par filés, l'un çà, l'autre là; ce que les queux dient *frangie de saffran*.

**HERICOT DE MOUTON.** Despeciez-le par petites pièces, puis le mettez pourboullir une onde, puis le frisiez en sain de lart, et frisiez avec des oignons menus minciés et cuis, et deffaites du boullon de beuf, et mettez avec macis, percil, ysopé et sauge, et faites boullir ensemble<sup>2</sup>.

*Item*, **PASTÉ EN POT DE MOUTON.** Prenez de la cuisse<sup>3</sup>, et gresse ou mouelle de beuf ou de veel haché menu et oignons menus hachiés, et faictes boullir et cuire en un pot bien couvert à bien petit de boullon de char ou autre eaue, puis mettez boullir dedens espices, et un petit de vinaigre pour aguisier, et dréciez en un plat.

*Item*, qui veult saler mouton en temps chault, il le convient tremper avant, et puis pouldrer de gros sel broyé.

**MOUTON A USOERRE<sup>4</sup>.** Despeciez le mouton par pièces,

<sup>1</sup> Ainsi, pour le dedans (*ce qui est dedans*). L'auteur, d'après le même principe, dit plus loin (*lamproie à l'étouffée*): *ce dessus dessous*. — <sup>2</sup> G. C., 9.v°. — On trouve une recette presque identique dans le manuscrit de Taillevent conservé à la Bibliothèque royale: (Celles du Taillevent de la B. Maz. et l'imprimé différent.) — <sup>3</sup> Supplétez: *de mouton*. G. C., 21. — <sup>4</sup> A la

puis lavez et mettez cuire en eaue, puis broyez foison percil et pain, et coulez, et mettez ou pot avec espices.

**MOUTON AU JAUNET.** Despeciez le tout cru, et soit du flanchet; et le cuisiez en eaue, puis y broyez une cloche de gingembre et du saffran, et allaiez de vertjus, de vin et de vinaigre<sup>1</sup>.

**TRIPPES AU JAUNET.** Qui veult cuire trippes, il n'y convient point mettre de sel au cuire, car elles noirciroient. — *Item*, les piés, la queue et la caillette qui sont noires, doivent cuire à part, et la pance et autres choses blanches, d'autre part<sup>2</sup>.

**TRUMEL DE BEUF<sup>3</sup> AU JAUNET.** Soit cuit longuement; et qui veult, de la poullaille tués de deux jours ou d'un jour devant soit boulie longuement avec, et des herbes, et puis mis du saffran dedans<sup>4</sup>.

**POTAGE D'UNE PETITE OÉ.** Cuisiez très bien vostre petite oé et frisiez : puis broiez gingembre, clou, graine et poivre long, du percil et un petit de sauge, destrampez de l'eaue de la char ou de la petite oé, et mettez du fromage gratuisié<sup>5</sup>, et servez en chascune escuelle trois pièces de petite oé<sup>6</sup>.

**BROUET DE CHAPONS.** Cuisiez vos chapons en eaue et en vin, puis si les despeciez par membres et frisiez en sain, puis broiez les braons<sup>7</sup> de vos chapons et les

mode d'Ausoerre (d'Auxerre)? ou fant-il lire *au soerre*, au soir (à souper)?

<sup>1</sup> G. C., 31 v°. — <sup>2</sup> G. C., *ib.*, quelques différences. — <sup>3</sup> Morceau de la cuisse. — <sup>4</sup> G. C., 31 v°, quelques différences. — <sup>5</sup> Râpé. — <sup>6</sup> G. C., 5.

<sup>7</sup> L'auteur du *Grand Cuisinier* a remplacé ce mot (article du blanc-manger de chapon, feuillet 9 v°) par *foie*; et, en effet, cette interprétation pourroit convenir aux passages du *Ménagier* où se rencontre le mot *braon*. Roquefort l'explique par *gras des fesses*, mais on voit que ce ne peut être la signification de ce mot. Dans l'exemple cité par Roquefort, il s'agit d'un



foies et amandes, et deffaites de vostre boullon et faites boullir, puis prenez gingembre, canelle, girofle, garingal, poivre long et graine de paradis, et deffaites de vinaigre et faites boullir; et au dressier, mettez vostre grain<sup>1</sup> par escuelles, et dressiez le potage sus.

CHAPONS AUX HERBES. — VEEL AUX HERBES. En yver chapons tués, mouillés et puis mis six jours à la gelée, et en esté mors de deux jours (sans soleil) ou estouffés sous une couste; mettez cuire en eaue et du lart avec pour donner appétit, et mettez percil, sauge, coq et ysopé, un petit de vertjus pour aiguier, et du gingembre bien petit, et safran pour donner couleur. C'est potage propre s'il fait froit, mais s'il fait chault, il ne convient n'en l'un n'en l'autre<sup>2</sup> fors lart et safran<sup>3</sup>.

GRAVÉ D'OISELETS OU D'AUTRE CHAR. Soient plumés à sec<sup>4</sup>, puis aiez du gras du lart décoppé comme par morceaulx quarrés, et mettez au fer de la paille<sup>5</sup> et en traiez la graisse et là les frisissez; puis mettez cuire ou boullon de la char, puis prenez pain hallé sur le gril ou chappelleures de pain trempées ou boullon de la char et un petit de vin; puis prenez gingembre, girofle, graine et fleur de canelle et les foies, et les broyez; et puis boulez vostre pain et boullon par l'estamie et les espices broyées à fin et sans couler; et mettre boullir

cerf que les chiens tiennent aux nerfs et aux *braons*. Je crois que dans cet exemple *braon* est synonyme de *daintiers*, et par suite que le mot *braon* signifie *intestins* en général.

<sup>1</sup> Pain dans le G. C. qui donne cette recette (feuillet 1 v°); mais *grain* est répété plusieurs fois dans le *Ménagier* pour désigner la partie solide d'un mets composé de solide et de liquide. — <sup>2</sup> Que ce soit chapon ou veau aux herbes, il n'y faut que lard et safran. — <sup>3</sup> G. C., 11 v°. — <sup>4</sup> Sans les mettre dans l'eau chaude, comme on faisoit le plus souvent et comme on le fait encore en Orient. — <sup>5</sup> Dans la poêle encore vide, sans beurre ou autre graisse mise préalablement?

avec vos oiselets et un petit de vertjus. — *Item*, qui n'a boullon, si mette purée de pois. — *Item*, ne doit point estre trop lyant, mais claret; doncques ne convient-il que le pain ou les foies pour lier<sup>1</sup>.

GRAVÉ OU SEYMÉ<sup>2</sup> est potage d'iver. Pelez oignons et les cuisiez tous hachiés, puis les frisiez en un pot; or convient avoir vostre poullaille fendue sur le dos et hallée sur le gril au feu de charbon, ou se c'est veel, aussi; et qu'ils soient mis par morceaulx soit veel, ou par quartiers se c'est poullaille, et les mettez avec les oignons dedans le pot; puis avoir pain blanc harlé sur le gril et trempé au boullon d'autre char: et puis broyez gingembre, clou, graine et poivre long, deffaire de vertjus et de vin, sans couler, mettre d'une part: puis broyer le pain et couler par l'estamine et mettre au brouet, et tout couler ensemble et boullir; puis drécier.

*Nota* que l'en dit *seurfrire* pour ce que c'est en un pot, et se c'estoit en une paelle de fer, l'en diroit *frire*.

GRAVÉ D'ESCREVICES. Mettez boullir vos escrevices, et quant elles seront cuites, soient esclites comme qui les voudroit mengier, et ostez le mauvais de dedans, puis aiez des amandes pelées et broyées, deffaites<sup>3</sup> de purée de pois coulée par l'estamine, et du pain harlé ou des chappeleures trempées en purée, broyées et coulées par l'estamine, puis aiez gingembre, canelle, graine et clou: broyez, et tout mis en un pot, et un

<sup>1</sup> G. C., 28, dit *graine* d'oiselés. Cependant j'écris *gravé*, parce que ce mot est ainsi dans le Ms. B où les *u* (ou *v*) sont bien distincts des *n* dans les mots écrits en gros caractères, et je mets un accent sur l'*e* parce que ce mot étant du masculin (voy. les menus vi et xii, etc., où il est dit *un gravé*), il semble qu'on devoit plutôt dire un *gravé* qu'un *grave*.

<sup>2</sup> On devoit prononcer ainsi, car on lit *semée* dans Taillevent imprimé.  
— <sup>3</sup> Délayées, mouillées.

petit de vinaigre et boulu ensemble, puis drécié par escuelles, et soit mis dedens chascune escuelle les escrevisses frictes en huile et de l'autre poisson frit.

*Item*, qui veult faire *tuille d'escrevisses*, ainsi se peut-il faire, mais forment les escailles des escrevisses<sup>1</sup>.

Et qui au brayer<sup>2</sup> veult trouver grant advantaige, face les coquilles des escrevisses seicher en un four dedens un pot ou en une paille de terre, puis broier en un mortier à espicier, et puis couler à leur plus délié sasses, puis de rechief séchier au four, puis broyer et sassér, et après mettre ou pottage; et croy que ce serre.

**BOUSSAC DE CONNINS.** Premièrement, les connins de garenne sont congneus à ce qu'ils ont le hasterel<sup>3</sup>, c'est assavoir depuis les oreilles jusques vers les espauls, de couleur entre tanné<sup>4</sup> et jaune, et sont tous blans soubs les ventres, et tous les quatre membres par dedans jusques au pié, et ne doivent avoir nulle autre tache blanche parmi le corps. — *Item*, l'en congnoist qu'ils sont dedans leur premier an, à ce qu'ils ont en la jointe des jambes de devant un petit osselet emprés le pié, et est agu. Et quant ils sont surannés, la jointe est toute ounie; et aussi est-il des lièvres et des chiens. — *Item*, l'en congnoist qu'ils sont de fresche prise à ce qu'ils n'ont pas les yeulx enfoncés: l'en ne leur peut ouvrir les dens: ils se tiennent droit sur leurs piés; et quant il est cuit, le ventre luy demeure entier. Et s'il est de vieille prise, il a les yeulx enfoncés: l'en

<sup>1</sup> Je crois que cette phrase signifie que la tuille d'écrevisses se fait comme le gravé, sauf qu'on met dessus les écailles, ou sauf qu'elle est dressée de manière à représenter des écailles d'écrevisse.

<sup>2</sup> Var. de B, que je crois mauvaise, *broyer*. Il me semble que c'est une recette aphrodisiaque. — <sup>3</sup> Nuque. — <sup>4</sup> Couleur feuille-morte.

luy euvre de légier la gueule : l'en ne le peut tenir droit ; et quant il est cuit, il a le ventre despecié. En yver, connins pris de huit jours sont bons, et en esté, de quatre jours, mais qu'ils n'aient senti le soleil.

Et quant ils sont bien chuisis et escorchiés, puis les despeciez par pièces quarrées, et les mettez parboullir, puis reffaire en eaue froide : puis en chascune pièce, de chascun costé, trois lardons ; puis les mettez boullir en eaue et du vin après. Adonc broyez gingembre, graine, clo de girofle, et destrempez ou boullon de beuf ou du leur<sup>1</sup>, et d'un petit de vertjus, et mettez dedens le pot et faites boullir jusques au cuire.

*Item,* ainsi se fait un seymé, mais l'en y met oignons fris, et un petit de pain ou chappelleures poutlier. (*Et doncques c'est civé.*)

*Item,* ainsi est fait un bouly lardé de veau, de chevrel ou cerf.

**BOUSSAC DE LIÈVRE.** *Nota* que du lièvre freschement pris et tantost meugié, la char est plus tendre que de lièvre gardé.

*Item,* lièvre pris de quinze jours vault mieulx, mais que le soleil ne l'ait atouchié ; c'est assavoir quinze jours ou fort de l'iver : en esté, six jours ou huit au plus et sans soleil.

*Item,* sachiez que se le lièvre est meugié frais prins, la char en est plus tendre, et ne le convient point laver, mais harler ou rostir avec son sang.

Boussac de lièvre ou de connin se fait ainsi : harlez le lièvre en la broche ou sur le gril, puis le découpez par membres, et mettez frire en sain ou en lart : puis

<sup>1</sup> Du boullon des lapins. — <sup>2</sup> Observation de l'auteur. Voy, p. 162.

aiez pain brûlé ou chappelleures deffais de boullon de beuf et de vin, et coulez, et faites boullir ensemble ; puis prenez gingembre, clo de giroffle et graine ; deffait de vertjus et soit brun-noir et non trop lyant. — *Nota* que les espices doivent estre broyées avant que<sup>1</sup> le pain.

De connin se fait-il ainsi, sauf tant<sup>2</sup> que le connin est parbouli, puis refait en eaue froide, et puis lardé, etc.<sup>3</sup>

ROSÉ DE LAPPEREAUX, d'allouettes, de menus oiseaux ou de poucins. Lappereaux soient escorchés, découpés, pourboulis, reffais en eaue froide et lardés : les poucins soient eschaudés pour plumer<sup>4</sup>, puis reffais, découpés et lardés, et les allouettes ou oiselets soient plumés seulement pour pourboullir en eaue de char ; puis avoir du gras du lart découpé comme par morceaulx quarés, et mettez au fer de la paille, et en traiant les chaons<sup>5</sup>, et laissez la gresse : et là frire vostre grain<sup>6</sup>, ou mettre vostre grain boullir sur le charbon et souvent tourner en un pot avec du sain<sup>7</sup>. Et en ce faisant, aiez des amandes pelées, et deffaites du boullon de beuf et coulez par l'estamine, puis aiez gingembre, clo de giroffle, cèdre autrement dit *alixandre*<sup>8</sup>, deffaites du boullon et coulez, et le grain cuit et trestout soit mis dedans un pot et bouly ensemble et du sucre largement ; puis dréciez par escuelles et des espices dorées par dessus.

Cèdre vermeil est un fust<sup>9</sup> que l'en vent sur les espiciers, et est dit *cèdre dont l'en fait manches à cousteaulx*.

VENOISON DE CERF. Pour ce que la char en est plus

<sup>1</sup> Mot de trop. — <sup>2</sup> Seulement — <sup>3</sup> G. C., 17 v°. — Presque pareil mais abrégé dans Taillevent imprimé, feuille D 4 v°. — <sup>4</sup> Voy. ci-devant p. 150, note 4. — <sup>5</sup> La partie du lard qui ne fond pas à la poêle et se grille : les *grésillons*. Var. A, *les champs*. — <sup>6</sup> Partie solide du mets. Voy. 150, n. 1. — <sup>7</sup> Var. B, *sang*. — <sup>8</sup> Cèdre rouge. — <sup>9</sup> Bois. C'est sans doute ce cèdre que l'auteur a appelé ci-dessus *alixandre* et qui donnoit la couleur au *rosé*.

duré que de bichot<sup>1</sup> ne de chevrel, soit pourboulie et lardée au long : et au cuire, soit mis du vin grant foison, et au parcuire, du macis broié; et soit mengié à la cameline. — *Item*, en pasté, soit pourboulie, lardée au long, et mengiée froide à la cameline.

Et qui la veult saler en esté, il convient mettre gros sel fondre en eaue, puis y tremper la venoison, et après seicher au soleil<sup>2</sup>.

Et se vous voulez faire une pièce de beuf sembler venoison de cerf ou d'ours, se vous estes en pays d'ours, prenez du nomblet de beuf ou du giste, puis le parboulez et lardez, embrochiez et rostissiez; et soit mengié à la queue de sanglier<sup>3</sup>. Soit le beuf pourbouly, puis lardé au long après ce qu'il sera trenchié par loppins, et puis mettre la queue de sanglier bien chaude en plat pardessus vostre beuf qui *primo* soit rosty oubouté en eaue boulang et retiré tantost, pour ce qu'il est plus tendre que cerf.

**BEUF COMME VENOISON D'OURS.** Du giste de bœuf. Fait-l'en sausse noire de gingembre, clo de giroffle, poivre long, graine, etc. Et met-l'en en chascune escuelle, deux escuelles<sup>4</sup>, et le mengue-l'en à saveur d'ours<sup>5</sup>.

**CHEVREL SAUVAGE<sup>6</sup>** au boussac claret et non lyant : soit escorchié, puis bouté en eaue boulang et retiré tantost pour ce qu'il est plus tendre que cerf, et lardé au long, puis mis cuire en meigre eaue de char qui l'a, ou autre : du vin, especes broyées en gros, et dréciez vostre grain dedens<sup>7</sup>. — *Item*, chevrel sauvaige, ainsi comme il est dit de chevrel ou chappitre cy-dessus.

<sup>1</sup> Faon, très-jeune cerf. — <sup>2</sup> Voy. ci-devant, p. 129. — <sup>3</sup> Sausse ainsi nommée. — <sup>4</sup> Faute. Ce doit être deux lèches ou morceaux. — <sup>5</sup> Et ainsi on le mange au goût d'ours. Voy. ci-après, p. 179. — <sup>6</sup> Ce mot paroît être de trop d'après la fin de ce paragraphe. — <sup>7</sup> G. C., 17 v°. Voy. p. 138, § 4.

SANGLIER FRAIS soit cuit en eau avec du vin et mengié au poiure chault, et le salé cuit comme dessus et mengié à la moustarde; c'est ou fort de l'iver, mais au commencement, il se mengut aux especes et aux soupes.

A la Nostre-Dame en Mars<sup>1</sup>, commencent les appareils des cervoisons, et dit-l'en à *la my-May, my-teste*<sup>2</sup>, pour ce que lors le cerf a boulu la moitié de sa teste, mais le droit cuer des cervoisons commence à la Sainte-Croix en May<sup>3</sup>, et de là croist le cerf en venaison jusques à la Magdalaine, et peut estre chacié le cerf jusques à la Sainte-Croix en Septembre; et lors se passe sa saison.

*Item*, au deffaire, l'en luy oste premièrement les deytiés<sup>4</sup>, ce sont les c.....ns, avec lesquels sont les yeux<sup>5</sup>, le jargeau<sup>6</sup>, le franc-boyau, etc. Et sont ses deytiés pourboulis, puis cuis, mengiés à la sausse chaude.

*Item*, en un cerf sont les espauls, la hampe, les cuisses, le foie, les nomblès, les lardés, la queue *scilicet* le semier, les deux costés, et c'est tout.

*Item*, la char par piéces fresche, il semble que sans pourboulir l'en la doit mettre en eau boullant, et tantost retirer et larder au long, et est boullie et lardée au long, puis boullie en eau; et appelle-l'en le potage *bouly lardé aux especes et aux soupes*.

*Item*, les nomblets<sup>7</sup> sont rostis à la sausse chaude.

<sup>1</sup> Le 25. — <sup>2</sup> On disoit antrefois : *My-Mai, my-teste : my-Juin, my-graisse*. — *A la Magdeleine, venaison pleine*. — <sup>3</sup> 3 mai; c'est de ce jour que tous les anciens auteurs font commencer la saison de chasser le cerf. — <sup>4</sup> Le nom étoit dès lors *daintiers*, et *deytiés* a toujours été une faute. — <sup>5</sup> Chair placée entre le cou et les épaules. — <sup>6</sup> Veine du cœur. — Ces différentes parties du cerf constituoient les menus droits ou morceaux recherchés, réservés au seigneur qui les mangeoit souvent après la chasse même. — <sup>7</sup> Voir ci-dessus, p. 131. Les *lardés* sont la longe.

*Item*, les lardés c'est ce qui est entre les costés et l'eschine; et sont meilleurs en pasté que autrement.

*Item*, aussi d'un cerf frais, l'en le mengue à la sausse chaude quant il est mis en rost.

*Item*, l'en fait présent de la teste et du pié aux seigneurs, et cela n'est point mengaille : ce n'est fors pour sayoir quel et de quel aage le cerf estoit; mais de mengaille, l'en fait présent du seymier, de la hampe et des deux costés.

*Item*, la queue est dicte le seymier : et qui la veult saler, il convient oster tous les os ce que l'en puet, car il contient une grant partie du dos.

*Item*, la hampe c'est la poitrine, et est bonne salée; et sale-l'en la venoison du cerf tout ainsi comme la char de beuf.

*Item*, toute la brouaille, excepté le foie, est pour la cuirié des chiens, et l'appelle-l'en le *hut*.

En Septembre l'en commence à chacier les bestes noires jusques à la Saint-Martin d'iver. — *Item*, tous les quatre membres sont appellés jambons, comme d'un porc. *Item*, d'un sanglier a la hure, les costés, l'eschinée, les nomblés, les quatre jambons; c'est tout.

*Item*, des yssues l'en ne retient fors le foie qui semble qu'il soit propre pour faire subtil brouet d'Angleterre.

<sup>1</sup> Après la curée, deux veneurs placés à une certaine distance, et ayant chacun une portion des entrailles du cerf, appeloient successivement les chiens en criant, en *huant*, et leur donnoient à manger ces entrailles. Cette opération, dite le *hu* ou *fort-hu*, avoit pour but d'accoutumer les chiens à revenir promptement et en toute circonstance à la voix des veneurs. Voir sur le *hu*, l'art de défaire un cerf, les noms de ses différentes parties et les droits des veneurs aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, *la chace dou cerf*, 1840, in-8°, p. 23, et le glossaire, *Modus et ratio*, 1839, in-8°, feuillet 22 et suiv.; et le *Tresor de Venerie*, p. 53 et suiv., et note 51.



*Item*, la char fresche est cuite et appareilliee en eaue et aux especes comme le cerf.

Du bourbelier, c'est le nomblet. (*Combien que en cest endroit, l'en dit bien nomblets d'une part, et bourbelier de l'autre.*)

*Item*, le sanglier salé se mengue à la fourmentée. La teste se cuit entière, et moitié vin, moitié eaue. Les os et sont bonnes par lesches sur le gril.

BICHOT SAUVAGE au boussac claret et non liant : soit escorchies, puis boulis ou boutés en eaue boullant et retiré tantost, pour ce qu'il est plus tendre<sup>1</sup> que cerf; et lardés au long; puis mis cuire en maigre eaue de char qui l'a, ou en autre, avec du vin, especes broiées; et dréciez vostre grain dedans<sup>2</sup>.

#### AUTRES POTAGES LIANS DE CHAR.

BROUET DE FRESSURE DE POURCEL. Broiez du gingembre, clo, graine, etc., puis deffaites de vinaigre et vin, puis aiez pain rosti et trempé en vinaigre, broiez et coulez : et mettre tout ensemble; et ayez vostre fressure cuite, couppée par plusieurs morceaux et frite en sain doulx. Puis mettez du chaudeau des boudins, ou du chaudeau du chaudun en un pot, avec vostre pain broié après vos especes broyées, et faites boullir; puis gettez dedans vostre pot les morceaux de vostre friture et faites boullir un boullon, et dréciez.

FÈVES NOUVELLES. Faites-les boullir plus que hayennes, puis prenez foison percil et petit de sauge et d'isope, et broiez très bien, et après ce broiez du pain, et une pongnée d'icelles mesmes fèves qui soient pelées broiez avec pour lier, puis couler par l'estamine : puis

<sup>1</sup> Var. A, *tardis*. — <sup>2</sup> Même recette que celle du chevrel, p. 155.

friolez le remanant de vos fèves en lart, se c'est à jour de char, ou en huile ou beurre, se c'est à jour de poisson; puis mettez vos fèves en eaue de char, se c'est à jour de char, ou en l'eaue des fèves, se c'est à jour de poisson.

**CRETONNÉE DE POIS NOUVEAUX OU FÈVES NOUVELLES.**  
 Cuisiez-les jusques au purer<sup>1</sup>, et les purez<sup>2</sup>, puis prenez lait de vache bien frais, et dictes à celle qui le vous vendra qu'elle ne le vous baille point s'elle y a mis eaue, car moult souvent elles agrandissent leur lait<sup>3</sup>, et s'il n'est bien frais ou qu'il y ait eaue, il tournera. Et icelluy lait boulez premièrement et avant que vous y mettez riens, car encores tourneroit-il : puis broiez premièrement gingembre pour donner appétit, et saffran pour jaunir : jàsoit-ce que qui le veult faire lyant de moieux d'œufs filés<sup>4</sup> dedans, iceulx moieux d'œufs jaunissent assez et si font liouison, mais le lait se tourne plus tost de moyeux d'œufs que de liouison de pain et du saffran pour coulourer. Et pour ce, qui veult lier de pain, il convient que ce soit pain non levé et blanc, et sera mis tremper en une escuelle avec du lait ou avec du boullon de la char, puis broyé et coulé par l'estamine; et quant vostre pain est coulé et vos especes non coulées, mettez tout boullir avec vos pois; et quant tout sera cuit, mettez adonc vostre lait et du saffren. Encores povez-vous faire autre liouison, c'est assavoir des pois mesmes ou des fèves broyées, puis coulées; si prenez laquelle liouison que mieulx vous

<sup>1</sup> Jusqu'à ce qu'ils soient écrasés et réduits en pâte à force de cuire. —

<sup>2</sup> Ortez-les de l'eau. Voy. p. 135, n. 2. — <sup>3</sup> On voit que cet usage n'est pas nouveau. — <sup>4</sup> Versés doucement et de haut, de manière à faire filer la liqueur versée comme on le voit du sirop, etc.

plaira. Car quant est de liaison de moieux d'œufs, il les convient battre, couler par l'estamine, et filer dedens le lait; après ce qu'il a bien boulu et qu'il est trait arrière du feu avec les pois nouveaulx ou fèves nouvelles et les espices. Le plus seur est que l'en preigne un petit du lait, et destremper les œufs en l'escuelle, et puis encores autant; et encbres, tant que les moieux soient bien destrempés à la cuillier avec foison de lait; puis mettre ou pot qui est hors du feu; et le potage ne se tournera point: Et se le potage est espois, allayez-le de l'eau de la char. Ce fait, il vous convient avoir poucins escartelés; veul, ou petite oé cuit, puis frit, et en chascune escuelle mis deux ou trois morceaulx et du potage pardessus.

**CRETONNÉS** à jour de poisson; soit la friture faite de tanches; brochetés; soles ou limandes frites.

**CHAUDUN DE POURCEAU**; *scilicet* les boyaulx, doivent estre vidés à la rivière, puis lavés en eau tiède par deux fois, et mettre en une paille d'arain et froter très bien en sel et eau; puis relaver en eau tiède. Aucuns les lavent en sel et en vinaigre, et quant ils sont très bien lavés soit par vinaigre ou sans vinaigre qui veult, l'en les trenche par tronçons, et sont embrochiés par hastelets et rostis sur le grill et mangiés au vertjus de grain. Et qui en veult faire potage, il le reconvient mettre cuire tout entier en un pot de terre et puis mettre esgouter en un plat; puis découpper par menus morceaulx, et frisiés en sain de lart; puis broiez pain premièrement, puis macis, garingal, saffran, gingembre, clo, grainé, canelle: destrempé de bouillon et mis d'une part; puis broiez pain brulé ou chappeleures, et soient allaiés du chaudau et coulés par

l'estamine et mis en eaue de char ou de chaudon de lui mesmes, ou moitié d'un moitié d'autre, et boulu tout ensemble avec vin vermeil, vertjus et vinaigre. En yver doit estre brun et drécié comme dessus, et en esté soit plus cler et jaunet; et aiez du vertjus de grain cuit en eaue dedens un drappel, ou des groiselles, et quant vous drécerez vos escuelles, mettez six ou huit morceaulx du chaudon, puis du potage dessus, et par dessus six ou huit grains de vertjus, ou groiselles par dessus en chascune escuelle. Et aucuns font le potage des especes et lait comme cy-dessus est dit de cretonnée.

*Nota* que le sel et vinaigre ostent la freschumée. Et ce que dit est en ceste addition est du chaudon que l'en mengue en Juillet, et les autres hastelets qui sont fais en Décembre, sont fais de toutes pièces comme de foie, de mol et des autres pièces du chaudon, et est ce que ces povres cuisent en bacsins à laver parmy ces rues<sup>1</sup>.

**COMMINEE DE POULAILLE.** Mettez-la par morceaulx cuire en l'eaue et un petit de vin, puis la frisiez en sain. puis prenez un petit de pain, trempez en vostre boullon, et *primo* prenez du gingembre et du commin<sup>2</sup>, deffait de vertjus, broyez et coulez et mettez tout ensemble avec du boullon de char ou de poulaille, et puis lui donnez couleur ou de saffran ou d'œufs ou des moyeux

<sup>1</sup> On voit dans Lamarre, t. II, art. *de la Triperie*, que toutes les tripes de la grande boucherie étoient achetées en gros par des tripiers (appartenant à six familles seulement), préparées par eux pendant la nuit, et vendues dès le matin à de pauvres femmes qui les colportoient dans les rues dans des bacsins de cuivre jaune. On rencontre encore aujourd'hui, au marché des Innocens et ailleurs, des femmes qui vendent ainsi des tripes cuisant sur un fourneau qu'elles portent sur un éventaire.

<sup>2</sup> Gumin, écrit encore *comin* dans le dictionnaire de Nicot. C'est cette plante qui donnoit le nom de *cominée* au plat.

coulés par l'estamine et filés ou potage après ce qu'il sera trait hors du feu. *Item*, le meilleur est de le faire de lait tel comme dit est, puis broyer vostre pain après vos espices, mais il convient que le lait soit premièrement bouly afin qu'il ne s'aourse; et après ce que le potage sera tout fait, le lait soit mis dedans vin (*Il me semble qu'il n'y sert de rien*) et la frisiez. Plusieurs ne la frisent point, jàsoit-ce que c'est le plus friant.

(*Pain est lioison, et il dit après œufs qui est autre lioison, et il doit souffire de l'une, si comme il est dit ou chappitre de la cretonnée.*)

(*Vertjus et vin. — Qui veult faire son potage de lait, il n'y convient ne vin ne vertjus.*)<sup>1</sup>

COMMINEE A JOUR DE POISSON. Frisiez vostre poisson, puis pelez amandes et broyez, et deffaites de purée ou de boullon de poisson et faites lait<sup>2</sup>, mais lait de vache est plus appétissant, jàsoit-ce qu'il n'est mie si sain pour malades; et au surplus faites comme dessus. *Item*, à jour de char, qui ne treuve lait de vache, se peut faire de lait d'amandes, et la char comme dessus.

HARDOUIL<sup>3</sup> DE CHAPONS. Despeciez-les par membres ou quartiers, puis les cuisiez en eaue, puis friolez en sain de lart : et tandis, broyez gingembre, canelle, giroffle et graine, et deffaites de vertjus, et ne soit point coulé, mais sorissiez<sup>4</sup> pain sur le gril, broyez après les espices, et destrempez de vertjus, puis passez le dit pain par l'estamine et faites tout boullir. Et

<sup>1</sup> Ces deux alinéas sont des observations critiques de l'auteur sur des recettes qu'il copioit. — Nous avons déjà vu et nous verrons encore souvent de semblables réflexions.

<sup>2</sup> Des amandes broyées. — <sup>3</sup> Var. B, *hourdoul*. — <sup>4</sup> Griller, sécher, de *sor*.

au drécier, mettez vostre grain par escuelles et le potage tout chault dessus <sup>1</sup>

**HOCHEPOT DE VOLAILLE** est fait ainsi et soit non claret. L'en les doit despecier par morceaulx ; ainsi fait-l'en d'oé quant elle est dure et maigre, car les grasses sont rosties. — *Item*, des viels coulons. Ainsi est fait *rouillée de beuf* <sup>2</sup>.

**BROUET DE CANELLE.** Despeciez vostre poulaille ou autre char, puis la cuisiez en eaue et mettez du vin avec, et friolez : puis prenez des amandes crues et séchées à toute l'escorce et sans peler, et canelle grant foison, et si broyez très bien, et deffaites de vostre boullon ou de boullon de beuf, et faites boullir avec vostre grain : puis broyez gingembre, giroffle et graine, etc., et soit liant <sup>3</sup> et sor.

**BROUET GEORGÉ** <sup>4</sup>, **BROUET HOUSSIÉ.** Prenez poulaille despecée par quartiers, veau ou telle char comme vous vouldrez despeciés par pièces, et faites boullir avec du lart : et d'autre part aiez en un pot, avec du sain, oignons menus minciés qui y cuiront et friront. Aiez aussi du pain harlé sur le greil <sup>5</sup>, puis le mettez tremper avec du boullon de vostre char et du vin dedans, puis broyez gingembre, canelle, poivre long, saffren, giroffle et graine et les foies, et les broyez si bien qu'il n'y convengne point couler : et destrempez de vertjus, vin et vinaigre. Et quant les especes seront ostées du mortier, broyez vostre pain, et si le deffaites de ce en quoy il a trempé, et coulez par l'estamine, et mettez

<sup>1</sup> G. C., 29. — <sup>2</sup> Remplacé par *rouelle de beuf* dans le G. C., f. 29, où cette recette se trouve, mais avec des fautes. — <sup>3</sup> G. C., 1 v<sup>o</sup>., fautif. — <sup>4</sup> Écrit *Georget* dans le G. C., f. 2 (incomplet), et Taillevent imprimé. Taillevent fait deux articles distincts de ces deux brouets. — <sup>5</sup> Gril.

espices et du percil effeuillé qui veult, tout boullir avec le sain et des oignons, et adonc frisiez vostre grain. Et doit ce potage estre brun de sain et liant comme soringue.

*Nota* que tousjours l'en doit broyer les espices le premier; et en potages, l'en ne coule point les espices, et après l'en broie et coule le pain.

(*Je croy qu'il n'y convient vin ne vinaigre.*)

*Nota* que pour le percil seulement est-il dit brouet *houssié*, car ainsi comme l'en dit ailleurs *frangié* de saffran<sup>1</sup>, aussi peut-l'en dire *houssié* ce qui est de percil; et c'est la manière de parler des queux.

BROUET ROUSSET est fait comme brouet georgé cy dessus, sauf tant que l'en n'y met point de saffran, de vin, ne de vinaigre, et l'en y met plus plantureusement canelle, et les oignons couppés par rouelles<sup>2</sup>.

UNE VINAIGRETTE. Prenez la menue-haste d'un porc, laquelle soit bien lavée et eschaudée, puis rostie comme à demy sur le greil: puis minciez par morceaux, puis les mettez en un pot de terre, du sain et des oignons couppés par rouelles, et mettez le pot sur le charbon, et hochiez souvent. Et quant tout sera bien frit ou cuit, si y mettez du boullon de beuf, et faites tout boullir, puis broiez pain halé<sup>3</sup>, gingembre, graine, saffran, etc., et defaites de vin et de vinaigre, et faites tout boullir, et doit estre brune. (*Brune. Comment sera-elle brune, s'il n'y a du pain halé?* — Item, je croy qu'elle doit estre liant, car je la treuve ou chapitre des potages

<sup>1</sup> Voir ci-dessus, p. 148. Il est probable que ce potage était sursemé de persil, comme les courges l'étoient de saffran. — <sup>2</sup> G. C., 2. — <sup>3</sup> Ces deux mots ne sont pas dans la même recette donnée par le G. C., f. 29, et, en effet, leur présence rend inutile l'observation qui suit: *Brune*, etc.

*lians, cy-devant; et par ces deux raisons, je croy qu'il y convient du pain harlé pour lier et tenir brune.)*

**BROUET BLANC.** Prenez chapons, poulets ou poucins tués par avant de temps convenable, ou tous entiers ou par moitié ou par quartiers, et du veel par pièces, et les cuisiez avec du lart en l'eau et au vin : et quant ils seront cuis, si les traiez, puis prenez des amandes, si les pelez et broiez et defaites de l'eau de vostre poulaille, c'est assavoir de la plus clere, sans fondrille ou trouble aucun, et puis les coulez par l'estamine; puis prenez gingembre blanc paré ou pelé, avec graine de paradis, allayé comme dessus, et coulez à une bien déliée estamine, et meslez avec le lait d'amandes. Et si n'est assez espois, si coulez de la fleur d'amidon ou ris qui soit boulis, et luy donnez goust de vertjus, et y mettez du sucre blanc grant foison. Et quant l'en aura drécié, si pouldrez par-dessus une espice que l'en appelle coriandre vermeille et des grains de la pomme de grenade avec dragée et amandes friolées, piquées en chascune escuelle sur le bout. Soit veu cy-après à ce propos, de blanc mengier.

**BLANC MENGIER** de chapons pour malades. Cuisiez-le en eau tant qu'il soit bien cuit, puis broiez amandes grant foison et du braon<sup>1</sup> du chapon, et soit bien broyé et defait de vostre boullon, et passé parmy l'estamine : puis mettez bien boullir, tant qu'il soit bien liant et espais; puis broyez gingembre blanc paré et les autres especes contenues cy-dessus ou brouet blanc.

**BROUET D'ALLEMAGNE.** Prenez char de connins, de poulaille ou de veel, et despeciez par pièces : puis cuis

<sup>1</sup> Voy. p. 149, n. 7. Var. A (ici seulement), *bracon*.



en l'eau comme à moitié, puis friolés au sain de lart; puis aiez de l'oignon menu mincié en un pot, sur le charbon, et du sain dedans le pot, et hochez le pot souvent : puis broyez gingembre, canelle, graine de paradis, noix muguettes, des foies rostis en une brochette sur le gril, et du saffren deffait de vertjus, et soit sur le jaune et liant. Et *primo* pain sori sur le gril, broyé et passé par l'estamine : et soit tout avec des feuilles de percil mis boullir ensemble ou dit pot et du sucre dedans; et au drécier, mettez trois ou quatre morceaulx de vostre grain en l'escuelle et du brouet dessus, et du sucre par-dessus le brouet.

(Nota qu'il fault; car aucuns queux dient que brouet d'Alemaigne ne doit point estre jaune, et cestuy dit que si fait<sup>1</sup>. Et doncques, s'il doit estre jaune, ne doit mie le saffran estre passé par l'estamine, mais doit estre bien broyé et allayé et mis ainsi ou potage; car cellui qui est passé, c'est pour donner couleur : celluy qui est mis par-dessus, est dit frangié.)

**SOUBTIL BROUET D'ANGLETERRE.** Prenez chastaignes cuites pelées, et autant ou plus de moyeux d'œufs durs et du foye de porc : broyez tout ensemble, destrempez d'eau tiède, puis coulez par l'estamine; puis broyez gingembre, canelle, girofle, graine, poivre long, garingal et saffran pour donner couleur et faites boullir ensemble<sup>2</sup>.

**BROUET DE SAVOIE.** Prenez chapons ou poulés et faites boullir avec du lart bien maigre et les foyes : et quant ce sera demi cuit, traiez-les, puis mettez de la

<sup>1</sup> Taillevent manuscrit dit cependant aussi que ce brouet doit être sur le jaune, et l'imprimé ordonne le saffran pour lui donner couleur (a. iv, v°). — <sup>2</sup> G. C., f. 2 v°, presque identique à Taillevent manuscrit.

mie de pain tremper ou boullon, puis broyez gingembre, canelle, saffran, et les ostez; puis broyez les foyes et du percil foison, puis coulez, et après broyez et coulez le pain, puis boulez tout ensemble<sup>1</sup>.

*(Et nota que le saffran fait le brouet jaune, et le percil le fait vert : ainsi semble que ce soit mauvaïse couleur. Mais il semble que la couleur seroit plus certaine se de pain estoit noirci, car le pain noirci et saffren font vert, et percil aussi fait vert.)*

**BROUET DE VERTJUS ET DE POULAILLE.** (C'est en esté.) Mettez cuire par quartiers vostre poulaille ou du veel ou poucins, en boullon ou autre eaue avec du lart, vin et vertjus, et que le goust de vertjus passe : puis frisiez vostre grain en bon sain doux, et aiez moyeux d'œufs et pouldre fine batue ensemble et coulez par l'estamine; puis filez vos œufs dedans le pot à vostre boullon et à petit fil<sup>2</sup>, et remuez fort à la cuillier, et que le pot soit arrière du feu : puis aiez percil effueillié et vertjus de grain bouly ou boullon de la char, dedans la cuillier, et que le pot soit arrière du feu, ou autrement bouli en un autre petit pot en eaue clere pour oster la première verdeur; puis drécez vostre grain<sup>3</sup>, et gettez du potage par-dessus, et par-dessus tout mettez vostre percil et vertjus de grain bouly<sup>4</sup>.

**BROUET VERGAY.** Cuisiez telle char comme vous voudrez en eaue, ou un pou de vin, ou en boullon de char, vin et lart pour donner goust, puis friolez vostre char, puis broiez gingembre, saffran, percil et un petit

<sup>1</sup> Le G. C., qui donne cette recette (f. 2 v°), la termine ainsi : *Nota le percil fait le brouet vert et le saffren le fait jaune, par quoy il est de mauvaïse couleur.* — <sup>2</sup> A petit jet, à petit filet. — <sup>3</sup> Var. A, puis ostez et le dréciéz et gettez, etc. — <sup>4</sup> G. C., 3 (fautes).

de sauge, qui veult, et des moyeux d'œufs filez par une cuillier pertuisée, tous crus, pour lier, ou pain broyé allayé du boullon, et mettre boullir ensemble et du vertjus; et aucuns y mettent du fromage, et c'est raison<sup>1</sup>.

**RAPPÉ.** Mettez vostre char cuire, puis la friolez en sain, puis broyez graine, gingembre, etc., et deffaites de vertjus : puis aiez pain trempé ou boullon de la char, broyé et passé par l'estamine, et mettez espices, pain et chaudéau tout boulu ensemble; puis aiez vertjus de grain ou groiseilles qui soient boullies une onde en la paille percée, ou en autre eaue ou drapel<sup>2</sup>, estamine, ou autrement, c'est assavoir pour oster la première verdeur, puis dréciez vostre grain par escuelles et du potage dessus, et par-dessus, vostre vertjus de grain.

**GENESTE** est dit *geneste* pour ce qu'il est jaune comme fleur de geneste, et est jauni de moyeux d'œufs et de saffran, et se fait en esté en lieu de civé et est frit<sup>3</sup> comme dit sera cy après, fors tant qu'il n'y a nuls oignons.

**CIVÉ DE VEEL.** Non lavé, non pourbouli, demy cuit en la broche ou sur le gril, puis le despeciez par pièces et friolez en sain avec grant quantité d'oignons par avant cuis : puis prenez pain roussi seulement, ou chappelleures de pain non brûlé, pour ce qu'il seroit trop noir pour civé de veel; (jàsoit-ce que icelluy pain roussi seroit bon<sup>4</sup> civé de lièvre.) Et soit icelluy pain trempé ou boullon de beuf et un petit de vin ou de purée de pois, et en le trempant, broyez gingembre,

<sup>1</sup> Le Taillevent, manuscrit (Mazarine), qui donne aussi une recette pour ce brouet, dit de plus de *le passer par la verdure pour estre verguy*. Ce potage devoit donc son nom à sa couleur *verd-gaie*. — <sup>2</sup> Dans un linge. — <sup>3</sup> Sic peut-être pour *fait*. — <sup>4</sup> Sup. pour.

canelle, giroffle, graine de paradis, et du saffran largement pour jaunir et pour lui donner couleur, et destrempez de vertjus, vin et vinaigre, puis broyez vostre pain et coulez par l'estamine : et mettez vos espices, le pain coulé, ou chaudeau, et faites tout boullir ensemble ; et soit plus sur le jaune que sur le brun, agu de vinaigre, et attrempé d'espices. — Et *nota* qu'il y convient largement saffran, et eschever à y mettre noix muguettes ne canelle, pour ce qu'ils roussissent.

**CIVÉ DE LIÈVRE.** Premièrement, fendez le lièvre par la poitrine : et s'il est de fresche prise, comme d'un ou de deux jours, ne le lavez point, mais le mettez harler sur le greil, *id est* roidir sur bon feu de charbon ou en la broche ; puis aiez des oignons cuis et du sain en un pot, et mettez vos oignons avec le sain et vostre lièvre par morceaux, et les friolez au feu en hochant le pot très souvent, ou le friolez au fer de la paille. Puis harlez et brûlez du pain et trempez en l'eau de la char avec vinaigre et vin : et aiez avant broyé gingembre, graine, giroffle, poivre long, noix muguettes et canelle, et soient broyés et destrempés de vertjus et vinaigre ou boullon de char ; requilliez, et mettez d'une part. Puis broyez vostre pain, deffaites du boullon, et coulez le pain et non les espices par l'estamine, et mettez le boullon, les oignons et sain, espices et pain brûlé, tout cuire ensemble, et le lièvre aussi ; et gardez que le civé soit brun, aguisé de vinaigre, attrempé de sel et d'espices.

*Nota.* Vous cognoistrez l'age d'un lièvre aux trous qui sont dessous la queue, car pour tant de pertuis tant d'ans.

**CIVÉ DE CONNINS** comme dessus.

**TUILLE DE CHAR.** Prenez escrevices cuites, et en ostez la char des queues : et le surplus, c'est assavoir coquilles et charquois<sup>1</sup>, broyez très longuement; et après, ayez amandes sans peler, et soient eslites et lavées en eaue chaude comme pois, et avec l'escorce soient broyées avec ce que dit est, et avec ce broyez mie de pain sori sur le gril. Or devez-vous avoir cuit en eaue en vin et en sel, chapons, poucins et poulés despeciés tous crus par quartiers, ou veel despecié par morceaulx, et de l'eaue d'icelle cuiture devez destremper et deffaire ce que vous avez broyé, puis couler par l'estamine; puis rebroyez les relais<sup>2</sup> et coulez arrière : puis gingembre, canelle, clou et poivre long destrempé de vertjus sans vinaigre, puis boulez tout ensemble. Or soit vostre grain cuit en sain de porc par morceaulx ou quartiers, et dréciez vostre grain par escuelles et mettez du potage par dessus, et sur le potage, en chascune escuelle, quatre ou cinq queues d'escrevices et du sucre par dessus pouldré.

**HOUSSEBARRE<sup>3</sup> DE CHAR** est fait en haste à un souppér quant gens surviennent despourvement. Pour dix escuelles, prenez vint lesches de la char froide de disner

<sup>1</sup> Du Cange explique *carcasium*, *carcosium*, par *cadaver*, *intestinum*. Ici le mot *carquois* signifie évidemment le haut du corps de l'écrevisse, la *carcasse*. Nous le retrouverons encore deux fois dans le cours de cet ouvrage, comme signifiant sûrement une fois *la carcasse*, le corps du poulet, dont on a enlevé les membres et *la chair*, et une autre fois (*Traité de l'épervier*) le même corps séparé seulement des membres.

<sup>2</sup> Ce qui est *laissé*, ce qui reste dans l'estamine.

<sup>3</sup> Peut-être faudroit-il écrire et prononçoit-on Houssebarré : brouet housse (voy. ci-devant p. 163), et barré, traversé par *lesches* ou languettes de chair. Cependant il n'est pas parlé de persil dans la recette de ce plat, et l'auteur nous dit qu'on ne disoit housse que d'un plat sursemé de persil. (Voir p. 164.)

et du giste de beuf; et soient les lesches petites comme lesches de lart, et les frisiez en sain au fer de la paelle. *Item*, ayez de six œufs les moyeux et un petit de vin blanc, et soit tout batu ensemble tant comme à ennuy, puis mis avec de l'eau de la char et du vertjus viel et non nouvel, car il tourneroit : et tout bouly sans la char; et après dréciez par escuelles, et en chascune escuelle deux lesches de char. Aucuns drecent le brouet par escuelles, et en un plat, devant quatre personnes, cinq lesches de char et du brouet avec; et c'est quant il y a plus de gens et mains de char<sup>1</sup>.

**HOUSSEBARRE DE POISSON.** Aiez des carrelets appareillés et lavés, puis séchiés, essuiés entre deux touailles et fris et mis en un plat et deux en un autre : qui font deux plats. *Item*, aiez deux onces de coriandre et de cercuis non confis, dont l'une<sup>2</sup> couste un blanc, et soit broyé et destrempé de vin et vertjus, puis bouli et getté sur les deux plats.

**POTAGE DE LOMBARS.** Quant la char est cuite, si la traiez et mettez l'eau de la char en un autre pot, mais gardez bien que il n'y coule ne fondrilles, ne osselets; puis aiez moyeux d'œufs batus longuement avec du vertjus et pouldre, et filez dedans le pot en filant et en remuant, puis faites vos soupes<sup>3</sup>.

#### AUTRES POTAGES LIANS SANS CHAIR.

**BROUET VERGAT D'ANGUILLES,** escorchiez i.<sup>4</sup> estauvez<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Voy. p. 106. — <sup>2</sup> Une once. — <sup>3</sup> G. C., 5. — <sup>4</sup> *Id est?* c'est-à-dire.

<sup>5</sup> D'après les nombreux passages du *Viancier*, où ce mot est employé, et surtout d'après celui-ci, je crois qu'il signifie : dépouiller l'anguille de sa peau (peut-être en l'exposant à la vapeur de l'eau, en *l'étuvant*). L'éditeur du *Grand Cuisinier*, qui a reproduit plusieurs recettes où se trouve ce mot, ne paroît pas l'avoir compris : tantôt il le supprime, tantôt il le

ou eschaudez les anguilles et les mettez cuire en l'eau avec du vin par très bien menus morceaux, puis broyez percil et pain ars, et coulez par l'estamine : et aiez avant broyé gingembre paré et saffren, et faictes tout boullir ensemble, et à la parfin mettez morceaux de fromage comme dés quarrés<sup>1</sup>.

**BROUET SARRASINOIS.** Escorchiez l'anguille et découpez par bien menus tronçons, puis pouldrez de sel et frisissez en huile; puis broyez gingembre, canelle, giroffle, graine, garingal, poivre long et saffran pour donner couleur, et<sup>2</sup> de vertjus, et boullir tout ensemble avec les anguilles qui d'elles mêmes font liouison.

**BROUET VERT D'ŒUFS ET DE FROMAGE.** Prenez percil et un pou de fromage et de sauge et bien pou de saffren, pain trempé, et deffaites de purée de pois ou d'eau boullie, broyez et coulez : et aiez broyé gingembre deffait de vin, et mettez boullir; puis mettez du fromage dedens et des œufs pochés en eau, et soit vert gay. — *Item*, aucuns n'y mettent point de pain, mais en lieu de pain convient lart.

**BROUET D'ALEMAIGNE D'ŒUFS Pochés EN HUILLE,**<sup>3</sup> puis prenez amandes et les pelez, broyez et coulez : mincez oignons par rouelles, et soient cuis en eau, puis fris en huile, et faites tout boullir; puis broyez gingembre, canelle, giroffle et un pou de saffran deffait de vertjus,

remplace par *échauder* ou *entamer*. *Échauder* remplace également *estauer* dans la recette de la *soringue d'anguilles*, donnée par Taillevent. (Voir ci-après, p. 473.) Cependant, d'après l'article des lamproies que nous verrons plus loin, il est impossible de croire que ce mot soit tout à fait synonyme d'échauder.

<sup>1</sup> G. C., f. 51 v°. — <sup>2</sup> Il manque peut-être ici : *et deffaites de vin et*. Ces mots sont en cet endroit de la même recette donnée f. 51 v° du G. C. —

<sup>3</sup> Il manque sans doute ici : *Pochez œufs en huile*.

et au derrain<sup>1</sup> mettez vos especes ou potage, et boullir un boullon, et soit bien liant et non trop jaune.

BROUET BLANC se peut faire des lus, des carpes et des bars, comme il est dit cy-dessus de la poulaille.

SORINGUE D'ANGUILLES. Estauvez ou escorchiez, puis tronçonnez vos anguilles : puis aiez oignons cuis par rouelles et percil effueillé, et mettez tout frire en huile; puis broyez gingembre, canelle, giroffle, graine et saffren, et deffaites de vertjus, et ostez du mortier. Puis aiez pain harlé broyé et deffait de purée, et coulez par l'estamine, puis mettez dedans la purée, et faites boullir tout ensemble, et l'assavourez de vin, de vertjus et vinaigre; et soit claret<sup>2</sup>.

GRAVÉ OU SEYMÉ (car c'est tout un) de loche ou autre poisson froit ou chault, soit perche ou autre de ceste nature. Frisiez sans farine en huile, puis la tenez devant le feu : mais avant ce, aiez pain harlé broyé et deffait d'un petit de vin, d'eaue boullie ou purée, et passez par l'estamine; et mettez en un pot; puis affinez gingembre, canelle, giroffle, graine et saffren pour donner couleur, deffait de vinaigre, et aiez des oignons minciés cuis, et les frisiez<sup>3</sup> en huile, puis mettez tout boullir ensemble en un pot avec la purée ou eaue boullie, excepté la loche frite de laquelle vous mettez six ou huit en l'escuëlle ou plus, et du brouet par dessus; et ne soit pas jaune, mais roux.

CHAUDUMÉE D'UN BROCHET. *Primo*, à appareillier un brochet, luy convient tirer les boyaux par l'oreille, et oste-l'en l'amer, et puis reboute-l'en les boyaux dedans, et après l'en les<sup>4</sup> rostit sur le greil. Se le brochet est petit,

<sup>1</sup> En dernier lieu. — <sup>2</sup> Taillevent manuscrit (Bibl. royale) donne une recette presque identique de ce plat. — <sup>3</sup> Var. B, *refrisiez*. — <sup>4</sup> Le?



soit rosti tout entier : et s'il est plus grandelet, soit encisé en plusieurs lieux au travers, et ainsi rosti. Puis aiez saffren largement, poivre long, giroffle et graine, et soit tout bien broyé et deffait de vertjus, vin, et vinaigre très-petit comme néant, broyé et osté du mortier ; puis aiez pain harlé trempé en purée de pois ou en eaue de poisson, ou moitié vin moitié vertjus, et soit broyé, puis coulé par l'estamine, et tout mis ensemble soit bouly et mis en plats sur le brocherel, et soit jaune.

Ainsi se peut faire *galentine de poisson froit*, sauf tant que l'en n'y met point de purée, car pour ce<sup>1</sup> ne se garde pas longuement, mais y met-l'en de la gresse du poisson.

**CIVÉ D'OÏTTRES.** Eschaudez et lavez très bien les oïttrés, les cuisiez pour<sup>2</sup> un seul boullon, et les mettez esgouter, et les friolez avec de l'oignon cuit en huile ; puis prenez pain harlé ou chappelleures grant foison, et mettez tremper en purée de pois ou en l'eaue boulie des oïttrés et du vin plain<sup>3</sup>, et coulez : puis prenez canëlle, giroffle, poivre long, graine et saffran pour donner couleur, broyez et destrempez de vertjus et vinaigre et mettez d'une part ; puis broyez vostre pain harlé ou chappeleures avec la purée ou eaue des oïttrés et aussi les oïttrés puis qu'elles ne seroient assez cuites.

**CIVÉS D'ŒUFS**<sup>4</sup>. Pochez œufs à l'uille, puis aiez

<sup>1</sup> Var. A, *purée*. — <sup>2</sup> Var. B, *puis*. — <sup>3</sup> Voy. p. 193, n. 3.

<sup>4</sup> Peut-être faut-il transporter le point après *pochés* et supposer que ce mot, qui paroît nécessaire à l'intitulé de la recette, étoit répété dans l'original. La recette du même plat (presque identique) commence ainsi dans le *Taillevent* manuscrit (Bib. Mazarine). L'éditeur du *Gr. Cuis.* qui donne cette même recette (f. 50 v°), l'intitule *Civé d'œufs pochés à l'huile* et commence par ces mots : *Prends des œufs et les fris en bonne huile*. — Voir ci-après au chapitre des *sauces* bouillies.

oignons par rouelles cuis, et les friolez à l'uille, puis mettez boullir en vin, vertjus et vinaigre, et faites boullir tout ensemble; puis mettez en chascune escuelle trois ou quatre œufs, et gettez vostre brouet dessus, et soit non liant.

**SOUPE EN MOUSTARDE.** Prenez de l'uille en quoy vous avez pochés vos œufs, du vin, de l'eaue, et tout boullir en une paelle de fer : puis prenez les croustes du pain et les mettez harler sur le gril, puis en faites soupes quarrées, et mettez boullir; puis retraiez vostre soupe, et mettez en un plat ressuier : et dedans le boullon mettez de la moustarde, et faites boullir. Puis mettez vos soupes par escuelles, et versez vostre boullon dessus.

**LAIT DE VACHE LIÉ.** Soit pris le lait à eslite<sup>1</sup>, comme dit est cy-devant ou chappitre des potages<sup>2</sup>, et soit bouly une onde, puis mis hors du feu : puis y filez par l'estamine grant foison de moieux d'œufs et ostez le germe, et puis broyez une cloche de gingembre et saffren, et mettez dedans, et tenez chaudement emprés le feu; puis ayez des œufs pochés en eaue et mettez deux ou trois œufs pochés en l'escuelle, et le lait dessus.

**ESPIMBÈCHE DE ROUGETS.** Espaulez<sup>3</sup>, pourboulez et rosticiez vos rougets : puis aiez vertjus et pouldre, cameline et percil : tout bouly ensemble, et gettez sus.

**POTAGE JAUNET OU SAUSSE JAUNETTE SUR POISSON FROIT ou chault.** Frisiez en huile, sans point de farine, loche, perche pelée ou autre de ceste nature, puis broyez amandes, et deffaites le plus de vin et de vertjus et coulez, et mettez au feu : puis broyez gingembre, gi-

<sup>1</sup> Var. B, *estire*. — <sup>2</sup> *Liens de chair*, p. 159. — <sup>3</sup> Je ne comprends pas ce mot.

roffle, graine et saffren, et deffaites de vostre boullon, et quant le potage aura bouly, mettez vos especes; et au drécier mettez du sucre, et soit liant.

**MILLET.** Lavez-le en trois paires d'eau et puis le mettez en une paelle de fer sécher sur le feu, et hochiez bien, qu'il n'arde; et puis le mettez en lait de vache frémiant, et n'y mettez point la cuillier jusques à tant qu'il ait bien bouly, et puis le mettez jus de dessus le feu<sup>1</sup>, et le batez du dos de la cuillier<sup>2</sup> tant qu'il soit bien espois.

La nature du lait est telle que se le lait est trait et mis en un très bel et net vaissel de terre ou de bois ou d'estain et non mie d'arain ne de cuivre, et en iceulx vaiseaulx le tenir en repos sans remuer ou changier en divers vaiseaulx, ne transporter çà ne là, il se garde bien jour et demi ou deux jours, et ne se tourne point au boullir, mais que l'en le remue quant il s'esmeut au boullir; et n'y convient point mettre de sel jusques au descendre du feu, ou au moins quant l'en y veult mettre les soupes, et y puet-on mettre des soupes de pain levé ou autre, que jà ne se tournera puis que le lait sera ainsi gouverné comme dit est. — *Item*, et se le lait n'est frais ou que tu aies doubte qu'il ne tourne en la paelle, si y met un petit de fleur<sup>3</sup> et le mouveras très bien, et jà ne se tournera. Et se tu en veulx faire boulie, si desmelle *primo* ta fleur et ton lait et du sel, puis met boullir et le muef<sup>4</sup> très bien. Et se tu en veulx faire

<sup>1</sup> Otez-le du feu. — <sup>2</sup> Le Taillevent manuscrit (Bib. royale), qui donne cette recette, ajoute ici ces mots qui paroissent omis dans les manuscrits du *Ménagier*: *Puis le remettez sur le feu et un pou de saffran et mettez boullir sant*, etc. — <sup>3</sup> S. e. de farine (voir ci-après chap. des *Crêpes*). — <sup>4</sup> Remue.

potage, si y met pour chascune pinte de lait les moyeux de demy quarteron d'œufs, les germes ostés, très bien batus ensemble à part eulx, et puis rebattus avec du lait; et puis tout filé en la paelle, et puis très bien remué le lait qui bout : puis faire soupes. Et qui veult une cloche de gingembre et du safran, *fiat*.

## ROST DE CHAR.

LANGUE DE BEUF fresche soit parboulie, pelée, lardée et rostie, et mengée à la cameline.

*Item*, est assavoir que la langue du vieil vault mieulx que la langue du jeune beuf, si comme aucuns dient; autres dient le contraire.

En Gascongne, quant il commence à faire froit, ils achètent des langues, les parboullissent et pelent, et puis les salent l'une sur l'autre en un salouer et laissent huit jours, puis les pendent à la cheminée tout l'iver, et en esté, hault, à sec; et ainsi se gardent bien dix ans. Et puis sont cuites en eaue et vin qui veult, et mengées à la moustarde.

*Aliter*, langue de beuf vieil soit parboulie, pelée et nettoïée : puis embrochée, boutonnée de clous de girofle, rostie, et mengée à la cameline.

ALLOUYAUX DE BEUF. Faictes lesches de la char du trumel, et enveloppez dedens mouelle et gresse de beuf : embrochiez, rostissiez et mengiez au sel.

MOUTON ROSTI au sel menu ou au vertjus et vinaigre. L'espaule soit première embrochée et tournée devant le feu jusques à ce qu'elle ait getté sa gresse, puis soit lardée de percil<sup>1</sup> : et non plus tost pour deux causes,

<sup>1</sup> Cette recette s'arrête ici dans le *G. C.*, f. 15.

l'une car adonc elle est meilleur à larder, l'autre car qui plus tost la larderoit, le percil s'ardroit avant que l'espaule fust rostie.

**PORC eschaudé, rosty en la broche :** et mettre du sain doux en la paille, et au bout d'un baston avoir des plumes, et oindre l'escorce ou couanne du porc afin qu'elle ne s'arde et endurecisse ou larder. Et autel convient-il faire à un cochon<sup>1</sup>, ou le larder; et est mengié au vertjus de grain ou vertjus vieil et ciboule.

**POURCELET FARCI.** Le pourcelet tué et acouré<sup>2</sup> par la gorge soit eschaudé en eaue boullant, puis pelé : puis prenez de la char meigre de porc, et ostez le gras et les issues du pourcelet et mettez cuire en l'eaue, et prenez vint œufs et les cuisiez durs, et des chastaignes cuites en l'eaue et pelées : puis prenez les moyeux des œufs, chastaingnes, fin fromage vieil, et char d'un cuissot de porc cuit, et en hachez, puis broyez avec du saffran et pouldre de gingembre grant foison entremellée parmy la char; et se vostre char revient trop dure, si l'alaiez de moyeux d'œufs. Et ne fendez pas vostre cochon parmy le ventre, mais parmy le cousté le plus petit trou que vous pourrez : puis le mettez en broche, et après boutez vostre farce dedans, et recousez à une grosse aguille; et soit mengié ou au poivre jaunet se c'est en yver, ou à la cameline se c'est en esté.

*Nota* que j'ay bien veu pourcelet lardé, et est très bon. Et ainsi le fait-l'en maintenant et des pigons aussi.

<sup>1</sup> Jeune porc. — <sup>2</sup> Redoublement du mot tuer qui précède, *acorer* ou *acourer* signifiant percer ou ôter le cœur. Voy. Du Cange, au mot *Acorarius*. Le mot *décoré* que j'ai cru (p. 128, n. 1) une faute pour *décolé*, doit avoir la même racine.

CONNINS pourboulis, lardés, en rost, à la cameline. L'en scct bien se un connin est gras etc.<sup>1</sup>

VEEL ROSTY. Soit harlé au feu en la broche et sans laver, puis lardé, rosti, et mengié à la cameline. Aucuns le pourboulent, lardent, puis embrochent. Ainsi le souloit<sup>2</sup>-l'en faire.

CHEVREAULX, AGNEAULX. Boutez en eaue boullant et tirez hors tantost, et harlez en la broche; puis rostis et mengiés à la cameline<sup>3</sup>.

BOURBELIER DE SANGLIER<sup>4</sup>. *Primo* le convient mettre en eaue boullant, et bien tost retraire et boutonner de giroffle; mettre rostir, et baciner<sup>5</sup> de sausse faicte d'es-pices, c'est assavoir gingembre, canelle, giroffle, graine, poivre long et noix muguettes, destrempé de vertjus, vin et vinaigre, et sans boullir l'en baciner; et quant il sera rosti, si boulez tout ensemble. Et ceste sausse est appelée *queue de sanglier*<sup>6</sup>, et la trouverez cy-après (*et là il la fait liant de pain : et cy, non*).

POUR CONTREFAIRE D'UNE PIÈCE DE BEUF, VENOISON D'OURS. Prenez de la pièce d'empres le flanchet, et soit tronçonnée par gros tronçons comme bouly lardé, puis pourbouli, lardé et rosti : et puis boulez une queue de sanglier<sup>7</sup>, et mettez vostre grain<sup>8</sup> peu boullir, et gettez sausse et tout en un plat.

<sup>1</sup> G. C., 16. Répétition du § 3 de la page 88. — <sup>2</sup> Avoit coutume, *solebat*. — G. C., 15 v°. — <sup>3</sup> G. C., 15 v°. — <sup>4</sup> Voir ci-devant, p. 158. — <sup>5</sup> Mariner? — <sup>6</sup> Le G. C., qui donne cette recette, mais avec beaucoup de fautes, la termine en ajoutant après ces mots : *et le fait-on lyant de pain*. Voy. p. 155. — <sup>7</sup> Il semble qu'il s'agit là d'une queue de sanglier véritable donnant au mets une saveur très-prononcée, et non plus de la sausse du même nom, comme j'avois cru devoir l'interpréter, p. 155, n. 3, à l'occasion d'une recette analogue de ce même plat. — <sup>8</sup> Var., Ms. C, *char ou grain*. Voy. p. 150, n. 1. — G. C., 16.

Toute venoison fresche sans baciner se mengue à la cameline.

Oés rosties à l'aillet blanc en yver, ou à la jance.

Et *nota* que en Aoust et Septembre, quant les oisons sont aussi grans comme père et mère, l'en congnoist les jeunes à ce que quant l'en appuie son poulce sur leur becq, il fond soubs le poulce, et aux autres non.

*Item, nota* que oisons mis en mue, se ils sont bien petis, ils engressent jusques au neuvième jour, et après ameigrissent : mais les oés engressent toujours sans défrire<sup>1</sup>; et soit l'un, soit l'autre, il les convient tenir seichement et garder de mouillier leurs piés, ne estre sur lictière moitte, mais finement seiche, et garder de baigner ne mengier verdure, et ne voient point de clarté, et soient peus de fourment cuit, et abeuvrés de lait meigre ou de l'eaue en quoy le fourment aura cuit, et ne leur convient donner autre buvrage, et soient peus de bonne avoine.

A Paris, les oiers engressent leurs oisons de farine etc.<sup>2</sup>

CHAPONS, GÉLINES, faisandés de deux ou de trois jours, embrochiés, flambés, et rostis, mettez au vertjus avec leur gresse; bouly, à la poictevine ou à la jance.

POUCINS gros comme hétoudeaux<sup>3</sup> en Juillet, tués

<sup>1</sup> Diminuer, perdre de leur graisse. — <sup>2</sup> Ici l'auteur répète dans les mêmes termes ce qu'il a dit page 88, ligne dernière.

<sup>3</sup> Ce mot se trouve dans tous les ouvrages de cuisine et d'économie rurale, mais il n'est nulle part clairement expliqué. Il signifie ou de très-jeunes chapons (Voir Nicot qui le traduit par *capus junior*), ou plutôt des poulets d'un an ou un peu plus, sur le point d'être chaponnés (*Maison rustique*, 1570, 28 v<sup>o</sup>). Le G. C. qui donne cette recette p. 18, supprime les trois premiers mots : *Poucins gros comme*.

deux jours devant, et rostis, flambés, mengiés au mousi qui se fait en tout temps de vin, vertjus et foison sucre.

Pour les faisander, il les convient saigner, et incontinent les mettre et faire mourir en un seel d'eau froide, et tantost remettre en un aultre seel d'eau très froide, et il sera faisandé ce matin mesmes comme de deux jours tué<sup>1</sup>.

**MENUS OISEAUX.** Plumez à sec et laissez les piés, et embrochiez parmy le corps : et entre deux mettre une pièce de lart gras tanné<sup>2</sup> comme une feuille.

**MALARS DE RIVIÈRE.** En yver, quant les jeunes etc.<sup>3</sup>  
*Item*, malars de rivière plumez à sec, puis mettre sur la flambe : ostez la teste et la gettez, et laissez les piés ; puis mettez en broche et une leschefrite dessous pour requeillir la gresse, et mettre des oignons dedans qui se frisent en la gresse. Et quant l'oisel est cuit, mettez du lart et du percil en la leschefrite, et boulez tout ensemble, et des tostées dedans, et l'oisel par pièces ; ou soit mengié au sel menu.

*Item*, autrement se peut faire. Mettez en la leschefrite des oignons comme dit est, et quant l'oisel sera cuit, si mettez en la leschefrite un petit de vertjus et moitié vin moitié vinaigre, et tout bouli ensemble, et après mis la tostée. Et ceste derrenière sausse est appelée le *Saupiquet*.

**PAON, Faisans, Cigoignes, Héron, Outardes, Grues, Gentes, Butor, Cormorant,** soient plumés à sec ou saignés comme le cigne, et laissez à ceulx à qui il ap-

<sup>1</sup> Voy. ci-devant p. 89. — G. C., 18. — <sup>2</sup> Amincie, réduite, comme le cuir se durcit et se condense par l'opération du tannage? — <sup>3</sup> Répétition dans les mêmes termes du § 2 de la page 89.



partient les testes et queues, et aux autres testes et piés<sup>1</sup> : et du surplus comme du cigne.

*Item*, au faisant à qui l'en oste la queue, l'en luy reboute deux ou trois plumes quant il est rosty, mais atourné<sup>2</sup>.

COULONS RAMIERS sont bons en yver ; et congnoist-l'en les viels à ce qu'ils ont les venneaux des esles tout d'une couleur noire, et les jeunes qui sont de celluy an ont le bout des venneaux cendrés et le surplus noir comme les autres<sup>3</sup> ; et sont bons en pasté, à la cameline frois, ou tous chaulx à la sausse d'oiseaulx de rivière, ou rostis longuement comme beuf et mengiés au sel, ou à la dodine, par pièces, en un plat, comme oiseaulx de rivière.

*Nota* que à Bésiers, l'en vent de deux paires<sup>4</sup> de coulons ramiers, les uns petis, et ceulx ne sont pas les meilleurs, car les grans sont de meilleur saveur et menguent le glan au bois comme font les pourceaulx ; et les mengue-l'en au boussac comme un connin, et mis par quartiers : et aucunes fois à la sausse des halebrans, et en rost à la dodine ; ou qui en veult garder, soient mis en pasté lardés. Et sont en saison de la

<sup>1</sup> Comme les oiseaux étoient souvent pris par le moyen de la fauconnerie, ils ne paroissent sur la table que privés des portions qui constituoient les *droits* de l'oiseau chasseur. La tête de la perdrix et du canard, la cuisse de la grue, etc., appartenoient à l'oiseau. Ce qui étoit d'abord le résultat des habitudes des fauconniers devint plus tard une règle d'étiquette culinaire. C'est pourquoi l'auteur dit : *Laissez à ceux* (des oiseaux servis sur la table) *à qui il appartient*. — Ce qui précède est certain pour les têtes et les pieds, mais je ne me rappelle pas avoir vu que les queues des oiseaux pris à la chasse aient quelquefois été le sujet d'un droit de fauconnerie. Les seigneurs ont cependant pu se réserver la queue du héron ou d'autres oiseaux, mais peut-être aussi laissoit-on la queue simplement aux oiseaux dont les plumes étoient les plus brillantes et produisoient le meilleur effet sur la table.

<sup>2</sup> Dressé. — <sup>3</sup> Voy. ci-dessus, p. 89. — <sup>4</sup> Deux sortes, deux espèces.

Saint-Andry jusques en karesme, et ne viennent fors de trois ans en trois ans.

**PLOUVIERS ET VIDECOQS.** Plumer à sec, bruler et laisser les piés; rostir et mengier au sel.

Et *nota* que trois paires d'oiseaulx sont, que les aucuns queux rostissent sans effondrer; *scilicet* aloés, turtres et plouviars, pour ce que leurs bouyaulx sont gras et sans ordure, car aloés ne menguent fors pierrettes et sablon : turtres, graine de genèvre et herbes souef-flairans : et plouviars vent<sup>1</sup>.

Perdrix s'adouent vers la my Février, et adonc s'envolent deux et deux : et en Pasqueret se doivent cuire en l'eaue, avec char de beuf, un boullon largement; puis les tirer et rostir.

*Item*, les perdris qui ont les plumes etc<sup>2</sup>.

*Item*, perdrix se doivent plumer à sec, et copper les ongles et la teste, reffaire en eaue boullant, puis boutonner de venoison qui en a, ou lart, et mengier au sel menu, ou à l'eaue froide et eaue rose et un petit de vin, où en eaue rose les trois pars, jus de pomme d'orange et vin, le quart<sup>3</sup>.

**CIGNE.** Plumez comme un poucin ou une oé, eschaudez, où reffait; embrochiez, arçonnez<sup>4</sup> en quatre

<sup>1</sup> Je trouve ce même préjugé consigné dans le *Thrésor de santé*, Lyon, 1616, in-8°, p. 226. « On croit qu'il vit de l'air comme l'oiseau de paradis, en latin *manucodiata*, qu'on nous apporte des Moluques, parce qu'on ne luy treuve rien du monde dans le gisier. Il ne se doit éven- « trer. » *G. C.*, 19. — Le premier alinéa est reproduit presque identiquement dans Taillevent manuscrit (Bibl. royale). — <sup>2</sup> Voir ci-dessus, p. 90, lignes 6, 7, 8, 12, 13.

<sup>3</sup> *G. C.*, 14 v°. — <sup>4</sup> Je crois que ce mot signifie ici attacher à la broche à l'aide de petites brochettes retenant le rôti comme les arçons d'une selle retiennent le cavalier. Le *G. C.* qui donne cette recette, f. 19, dit en effet : *Arçonnez de brochettes.*

lieux, et rostissiez à tout les piés et bec tout entier, et la teste sans plumer; et mengié au poivre jaunet.

*Item*, qui veult, l'en le dore.

*Item*, au tuer, soit fendu de la teste jusques aux espaules.

*Item*, sont aucune fois escorchiés et revestus.

**CIGNE REVESTU** en sa pel à toute la plume. Prenez-la et l'enflez par entre les espaules, et le fendez au long du ventre : puis ostez la pel à tout le col coupé emprès les espaules, tenant au corps les piés; puis mettre en broche, et l'arçonnez et dorez. Et quant il sera cuit, soit revestu en sa pel, et que le col soit bien droit ou plat; et soit mengié au poivre jaunet<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> *Le Grand Cuisinier* donne (f. 27 v°) une recette bien plus détaillée d'un cygne ainsi apprêté. Je crois devoir la reproduire ici.

« Prenez un cygne, et l'appareillez et le mettez rostir tant qu'il soit  
 « tout cuit, puis faictes de la paste aux œufs, aussi claire que papel, et  
 « la coulez dessus ledict cygne en tournant en la broche tant que la paste  
 « se puisse cuire dessus, et gardez qu'il n'y ait rien rompu ne aisles ne  
 « cuisses, et mettez le col du cygne ainsi comme s'il nageoit en eau, et  
 « pour le faire tenir en ce point, il faut mettre une brochette en la teste  
 « qui vienne respondre entre les deux aisles, passant tout outre, tant  
 « qu'elle tienne le col ferme, et une autre broche au dessouz des aisles, et  
 « une autre parmy les cuisses, et une autre au plus près des patés et à  
 « chacun pied trois pour estendre les pieds : et quant il sera bien cuit et  
 « bien doré de paste, tirez hors les broches, excepté celle du col, puis  
 « faictes une terrasse de paste bise, qui soit espoisse et forte, et qu'elle  
 « soit d'un poulce d'espaissieur, faicte à beaux carneaux tout autour, et  
 « qu'elle soit de deux pieds de long, et d'un pied et demy de large, ou  
 « un peu plus, puis la faictes cuire sans bouillir, et la faictes peindre en  
 « verd comme un pré herbu, et faictes dorer vostre cygne de peau d'ar-  
 « gent, excepté environ deux doigts près du col, lequel faut dorer, et le  
 « bec et les pieds, puis ayez un manteau volant; qui soit de sandal ver-  
 « meil par dedans, et dessus ledict manteau armoyez de telles armes que  
 « vous voudrez, et autour du cygne huit (ait ou huit ?) bannières, les bastons  
 « de deux pieds et demy de long à bannières de sandal, armoyez de telles

## PASTÉS.

POUCINS soient mis en pasté, le dos dessous et la poitrine dessus, et larges lesches de lart sur la poitrine; et puis couvers.

*Item*, à la mode Lombarde, quant les poucins sont plumés et appareillés, aiez œufs batus, c'est assavoir moyeux et aubuns<sup>1</sup>, avec vertjus et pouldre, et mouillez vos poucins dedans: puis mettez en pasté<sup>2</sup> et des lesches de lart comme dessus.

CHAMPIGNONS d'une nuit sont les meilleurs, et sont petits et vermeils dedans, clos dessus: et les convient peler, puis laver en eaue chaude et pourboulir; qui en veult mettre en pasté, si y mette de l'uille, du fromage et de la pouldre.

*Item*, mettez-les entre deux plats sur charbons, et mettez un petit de sel, du fromage et de la pouldre. L'en les treuve en la fin de May et en Juin.

ESCHEROYS<sup>3</sup>. Lavez-les en deux ou en trois paires d'eaues chaudes, puis les enfarinez et frisiez en huile. *Item*, après ce, aucuns les mettent en pasté avec grant foison d'oignons et tronçons de harenc ou d'anguille et pouldre.

*Nota.* Pastés doivent estre au large et la viande à large dedans.

PASTÉS DE VENOISON FRESCHÉ. Il convient à venoison pourboulir et escumer, puis larder et faire pastés:

« armez que dessus, et mettez tout en plat de la façon de la terrasse, et « le présentez à qui vous voudrez. »

<sup>1</sup> Blancs d'œufs. — <sup>2</sup> G. C., f° 22 v°. — <sup>3</sup> Je n'ai pu trouver la signification de ce mot: il me semble devoir désigner une espèce de champignon. Il y a ci-après (*chapitre des entremets*) un article plus détaillé sur les *escheroys*.

et ainsi se font pastés de toute venoison fresche ; et se doit tailler à grans lopins comme billes, et pour ce dit-l'en *pasté de bouly lardé*.

**PASTÉS DE BEUF.** Aiez bon beuf et jeune et en ostez toute la gresse, et le meigre soit mis par morceaulx cuire un boullon, et après porté sur<sup>1</sup> le pastissier hachier : et la gresse avec mouelle de beuf.

La char d'une joe de beuf trenchée par lesches et mise en pasté ; et puis quant le pasté est cuit, convient getter de la sausse d'un halebran dedans.

**PASTÉS DE MOUTON.** Bien hachiés menus avec des ciboules.

**PASTÉS DE VEAU.** Prenez de la rouelle de la cuisse, et convient mettre avec, près d'autant de gresse de beuf ; et de ce fait-l'en six bons pastés d'assiette<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Nous avons déjà vu, p. 154, que le cèdre rouge se vendoit *sur* (pour *chez*) les épiciers.

<sup>2</sup> De service, à servir en grand repas ? — Gaces de la Bugne, premier chapelain des rois Jean, Charles V et Charles VI, mort en 1383 ou 1384, a donné dans son *Livre des déduits*, commencé en 1359 et fini entre 1373 et 1377, une recette de pâté assez détaillée pour figurer utilement ici.

Si puis dire que grant profit  
Peut bien venir de tel déduit,  
Car on peut faire un tel pasté  
Qu'onques meilleur ne fut tasté ;  
Et pour ce ne me vueil pastaire  
Qu'au jeune ne l'apreigne à faire.  
Trois perdriaux gros et reffais  
Ou millieu du pasté me mets,  
Mais gardes bien que tu ne failles  
A moy prendre six grosses cailles  
De quoy tu les apuyeras :  
Et puis après tu me prendras  
Une douzaine d'alouetes  
Qu'environ les cailles me mettes.  
Et puis prendras de ces machés  
Et de ces petis oiselès :  
Selon ce que tu en auras,  
Le pasté m'en billeteras.

Or te fault faire pourvéance  
D'un pou de lart, sans point de rance,  
Que tu tailleras comme dés :  
S'en sera le pasté pouldrés.  
Se tu le veulx de bonne guise,  
De verjus la grappe y soit mise,  
D'un bien poy de sel soit poudré,  
Si en sera plus scvouré.  
Se tu veulx que du pasté taste  
Fay mettre des œufs en la paste ;  
Les croutes, un poi rudement,  
Faictes de flour de pur froment,  
Et se veulx faire comme saige,  
N'y met espices ne frounaige :  
Ou four bien à point chant le met,  
Qui de cendre ait l'atre bien net ;  
Et quant sera bien à point cuit  
Il n'est si bon mengier, ce cuit.

## POISSON D'EAUE DOULCE.

A cuire poisson convient premièrement mettre l'eaue frémir et du sel, et puis mettre les testes boullir un petit, puis les queues, et boullir ensemble, et puis le remenant.

Tout poisson freschement mort est ferme sur le poulce et dur, et a l'oreille vermeille; et s'il est vieil mort, *secus*.

BAR soit en eaue cuit, et mengié à la sausse vert.

BARBELET<sup>1</sup> en esté soit cuit en eaue et le tiers vin, foison percil et oseille, et cuire longuement : et il sera ferme.

BARBILLONS rostis au vertjus, les petis en yver au potage ou à la jance fris; *item*, en yver, au poivre aigret ou jaunet, car c'est tout un.

PERCHE soit sans escharder<sup>2</sup> cuite en eaue, et puis soit pelée : au vinaigre et au percil soit mise; la frite soit mise au gravé<sup>3</sup>.

TANCHE eschaudée, et osté le limon comme d'une anguille, puis soit cuite en eaue : mengée à la sausse vert. La frite en potage; la renversée, rostie et pouldrée de pouldre de canelle, et puis soit plongée en vinaigre et huile tandis que l'en la rostira, et mengée à la cameline. Et notez que à la renverser, il la convient fendre au long du dos, teste et tout, puis renverser, et mettre une essaule<sup>4</sup> entre les deux couannes, puis lier de fil et rostir.

BRESME soit cuite en eaue, mengée à la sausse vert : et la rostie au vertjus<sup>5</sup>.

LUS<sup>6</sup> se doit cuire en eaue frémiant et un petit de vin,

<sup>1</sup> Barbeau, *G. C.*, 56, ainsi que la précédente recette et la suivante.  
— <sup>2</sup> Écailler? — <sup>3</sup> *G. C.*, 68. — <sup>4</sup> Latte. Var. A, *essaugle*. *G. C.*, 70 (très-fautif). — <sup>5</sup> *G. C.*, 56. — <sup>6</sup> Brochet. Voy. p. 88.

et mettre la teste premièrement et puis la queue, et faire boullir une onde : puis mettre le remenant. Lus se mengue à la sausse vert quant il est cuit en eaue. Aucunes fois l'en en fait potage, et est frit aucunes fois ; le frit est mengié à la jance.

D'un lus on en peut mengier la moitié cuite en eaue, et l'autre moitié salée d'un jour ou de deux jours, voire de huit jours, mais en ce cas l'en le doit mettre tremper pour dessaller, puis pourboullir et après esgouter, puis frire et mengier à la jance. Quant du lus frais est demouré de disner, au souper l'en en fait charpie.

**BROCHET** est bon au chaudumé.

Des brochets le laitié vault mieux que l'ouvé, se ce n'est quant l'en veult faire roissolles, car de l'ouvé broyé l'en fait roissoles.

**ALOZE** salée, cuite en l'eaue et mengée à la moustarde ou au vin et à la ciboule. La fresche<sup>1</sup> entre en saison en Mars. La convient appareillier par l'oreille, escharder, cuire en eaue, et mengier à la cameline; et celle qui sera en pasté, convient premier escharder, puis mettre en pasté et de la cameline bien clère dedans le pasté quant il est presque cuit, et icelle sausse faire boullir. *Item*, aloze appareilliée comme dessus, sans escharder, puis rostir au four avec percil et moitié vertjus, l'autre moitié vin et vinaigre<sup>2</sup>; et est en saison depuis Février jusques en Juin.

**FUITES**<sup>3</sup> comme alozes.

**CARPES**. Aucuns aiment mieux la laictié que l'ouvée, *et e contrario*. Et nota que la brehaigne<sup>4</sup> vault mieux que nulle des deux autres.

<sup>1</sup> *Franche* (faute?), ci-dessus, p. 88. — <sup>2</sup> G. C., 55 v°. — <sup>3</sup> Var. A, *fenes*. — <sup>4</sup> Stérile.

La carpe qui a l'escaille blanche etc.<sup>1</sup>

*Item*, à l'appareillier, ostez-luy l'amer qui est droitement ou gouttron<sup>2</sup> de la gorge, et ce fait, l'en peut mettre cuire la teste toute entière, et elle se cuira tout nettement; et se l'amer n'en estoit osté, la teste demourroit tousjours sanglante et amère. Et pour ce, quant l'amer n'est osté entier et sans crever, l'en doit tantost laver la place et froter de sel, et se l'amer est osté entier, l'en ne doit point laver la teste ne autre chose, mais convient mettre premièrement boullir la teste et assez tost après la queue, et puis après le remenant, et tout à petit feu.<sup>3</sup> La carpe cuite se mengue à la sausse vert, et se demourant en y a, l'en en met en galentine.

*Item*, CARPE A L'ESTOUFFÉE. *Primo*, mettez des oignons minciés en un pot cuire avec de l'eaue, et quant les oignons seront bien cuis, gettez la teste et assez tost après la queue dedans, et assez tost après les tronçons, et couvrez fort sans ce qu'il en ysse point d'alaine<sup>4</sup>. Et quant elle sera cuite, si aiez fait vostre affaitement de gingembre, canelle et saffran, allayé de vin et un petit de vertjus, c'est assavoir le tiers, et faites tout boullir ensemble, et bien couvert; et puis dréciez par escuelles<sup>5</sup>.

*Nota* que les Alemans dient des François qu'ils se mettent en grant péril de mengier leurs carpes si peu cuites. Et a-l'en veu que se François et Alemans ont un queux François qui leur cuise carpes, icelles carpes cuites à la guise de France, les Alemans prendront leur

<sup>1</sup> Répétition du § 3 de la p. 90. — <sup>2</sup> C'est l'endroit où cesse le gosier et commence l'œsophage. — <sup>3</sup> Ici seulement commence la recette du G. C., f° 58 v°. — <sup>4</sup> De vapeur? — <sup>5</sup> G. C., 58 v°.



part et la feront recuire plus assez que devant, et les François non.

**TRUITES.** Leur saison commence en May. (*Item, leur saison est de Mars jusques en Septembre.*) Les blanches etc.<sup>1</sup> La truite qui ou palais a deux petites veines noires, est vermeille.

Truite soit cuite en eaue et foison vin vermeil, doit estre mengiée à la cameline et doit estre mise cuire par tronçons de deux dois. A jour de char, en pasté, l'en les doit couvrir de larges lardons<sup>2</sup>.

**ANGUILLES.** Celle qui a la menue teste, becque etc.<sup>3</sup>

Anguilletes fresches estauvées et tronçonnées, cuites en eaue avec foison de percil, puis mettre du fromage lesche : puis traiez les tronçons, et faites soupes, et en chascune escuelle quatre tronçons ; ou cuire des oignons, puis cuites en celle eaue, et un petit d'espices et safran<sup>4</sup> et oignons en un pot, et faire la soupe.

Grosse anguille cuite en l'eaue et au percil se mengue aux aillots blans ; en pasté, du fromage et de la pouldre fine. La grosse, renversée<sup>5</sup>, à la sausse chaude comme une lamproie.

Se vous voulez garder anguille, faites-la mourir en sel, et la laissez trois jours naturels toute entière : puis soit eschaudée, osté le limon, trenchée par tronçons, cuite en l'eaue et la ciboule, et en la parfin mettez du vin. Et se vous la voulez saler du matin au soir, appareilliez-la et la tronçonnez, et mettez les tronçons en gros sel ; et se vous la voulez plus avancier, broyez sel noir<sup>6</sup> et frottez chascune coppure

<sup>1</sup> Répétition de la fin du § 4 de la p. 90. — <sup>2</sup> G. C., 70 (sauf le paragraphe *leur saison* qui est omis). — <sup>3</sup> Répétition du § 5 de la p. 90. — <sup>4</sup> G. C., f. 52, s'arrête là. — <sup>5</sup> Retournée, voy. ci-après, p. 191. — <sup>6</sup> Gros sel gris?

du tronçon, et avec ce, la hochiez en sel entre deux escuelles<sup>1</sup>.

ANGUILLE RENVERSÉE. Prenez une grosse anguille et l'estauvez, puis la fendez par le dos au long de l'arête d'un costé et d'autre, en telle manière que vous ostiez d'une part l'arête, queue et teste tout ensemble, puis layez et ploiez icelle à l'envers, c'est assavoir la char par dehors, et soit liée loing à loing : et la mettez cuire en vin vermeil, puis la traiez et coupez le fil à un coustel ou forcettes<sup>2</sup>, et mettez reffroidier sur une touaille ; puis aiez gingembre, canelle, clo de giroffle, fleur de canelle, graine, noix muguettes<sup>3</sup>, et broyez et mettez d'une part : puis aiez pain brulé et broyez très bien, et ne soit point coulé, mais deffaites du vin où l'anguille aura cuit, et boulez tout en une paille de fer, et y mettez du vertjus, du vin<sup>4</sup>, et du vinaigre<sup>5</sup>, et gettez sur l'anguille<sup>6</sup>.

PINPERNAUX ont luisant et deliée pel et ne sont point limonneux comme sont anguilles. L'en les doit eschauder et rostir sans effondrer, *scilicet* les frais, et les salés qui sont séchés, rostir et mengier au vertjus<sup>7</sup>.

LOCHE cuite en eaue au percil et au bon fromage,

<sup>1</sup> G. C., 52. — <sup>2</sup> Ciseaux. — <sup>3</sup> Une main un peu postérieure à celle du corps du volume a ajouté ici dans le Ms. C : *Quatre onces et trois los de vin pour quatre grosses anguilles.* — <sup>4</sup> *Ib.*, une pinte. — <sup>5</sup> *Ib.*, 3 (demie-) pinte. — <sup>6</sup> G. C., 52 v°.

<sup>7</sup> G. C., 67. — Il me semble résulter de ce passage du *Ménagier* que ce poisson dit par erreur *poisson de mer* dans le dictionnaire de Trévoux, est une espèce d'anguille. Il est souvent nommé avec l'anguille dans les exemples cités par Du Cange au mot *Piprenella*. Ce poisson est encore cité dans un arrêt du 31 janvier 1365-6, rendu au sujet de la mort d'un receveur de l'impôt levé pour les fortifications de Mantes, qu'on disoit avoir été tué par des habitans de Tournay, près Vernon, et qui paroît être seulement mort d'une indigestion de *pimpreneaux*. (*In quo quidem prandio, pimprenellos male decoctos comedarant; et illuc per longum tempus steterant,*

mengée à la moustarde. La frite, en potage et à l'aillet vert. La cuite en l'eau, à la moustarde soit mengée : et au frire soit effleurée<sup>1</sup> celle qui sera frite.

GAYMEAU cuit en l'eau, mengié à la moustarde : ou qui veult, à l'aillet vert.

LAMPROYONS rostis verdelets, mengiés à la sausse chaude comme cy dessous sera dit à la lamproye ; et se ils sont cuis en eau, soient mengiés à la moustarde : et se ils sont cuis en pasté, gettez la sausse chaude dessus les pastés, et faites boullir<sup>2</sup>.

LAMPROIES. Il est assavoir que les aucuns saignent la lamproie avant ce que ils les estauvent, et aucuns les estauvent avant ce qu'ils les saignent ne eschaudent. Pour la saigner, premièrement lavez très bien vos mains, puis fendez-lui la gueule parmy le menton, *id est* joignant du baulièvre, et boutez vostre doit dedens et arrachez la langue, et faites la lemproie saignier en un plat, et lui boutez une petite brochette dedans la gueule pour la faire mieulx saigner. Et se vos dois ou vos mains sont touilliés de sang, si les lavez, et la plaie aussi, de vinaigre, et faites couler dedans le plat, et gardez ce sang, car c'est la gresse.

Quant à l'estauver, aiez de l'eau chauffée, sur le feu, frémiant, et l'estauvez comme une anguille : d'un coustel non pointu luy pelez et ratissiez la gueulle par dedens, et gettez hors les riffleures, puis l'embrochiez et faites rostir verdelette. Et pour faire la boe<sup>3</sup>, prenez

*ac vinum de tanto ac tali ad tantum et tale, et postmodum de potu ad potum, more Normannorum, biberant, etc.)*

<sup>1</sup> Ce mot signifie ici poudré de fleur de farine, ailleurs *effleurer*. Le G. C. qui donne cette recette f. 65, remplace ces mots par : *Avant que la friez, treffeuillex-la de farine.* — <sup>2</sup> G. C., 63. — <sup>3</sup> Bone, sausse épaisse.

gingembre, canelle, poivre long, graine et une noix muguette, et broyez et mettez d'une part : puis aiez du pain brulé tant qu'il soit noir, et le broyez et deffaites de vinaigre et le coulez par l'estamine; puis mettez boullir le sang, vos especes et le pain, tout ensemble, un boullon tant seulement, et se le vinaigre est trop fort, si le attrempez de vin ou de vertjus; et adonc c'est boue : et est noire, espoisse à point et non pas trop, et le vinaigre un pou passant<sup>1</sup>, et salé un petit; puis versez tout chault sur la lamproye, et laissez suer<sup>2</sup>.

*Item*, l'en peut faire autre sausse plus briefve. Prenez le sang et du vinaigre et du sel, et quant la lamproie sera rostie verdelette, boulez icelle sausse un bouillon seulement et gettez sur vostre lamproye, et laissez suer entre deux plats.

*Item*, LAMPROIE BOULIE. Saignez-la comme devant est dit, et gardez le sang : puis la mettez cuire en vinaigre et en vin plain<sup>3</sup> et un pou d'eau, et quant elle sera cuite verdelette, si la traiez hors du feu et la mettez reffroidier sur une nappe; puis prenez pain brulé et deffaites de vostre boullon et coulez parmi une estamine, et puis mettez boullir le sang avec, et mouvez bien qu'il n'arde : et quant il sera bouly, si versez en un mortier ou en une jatte nette, et mouvez tousjours jusques à tant qu'il soit reffroidié; puis broyez gingembre, canelle, fleur de canelle, giroffle, graine de paradis, noix muguettes et poivre long, et deffaites de vostre boullon, et mettez dedans un plat comme dit est devant; et doit estre noir<sup>4</sup>.

*Item*, LAMPROIE A L'ESTOUFFÉE. Ostez le sang de la

<sup>1</sup> Dominant. — <sup>2</sup> G. C., 63 vº. — <sup>3</sup> Vin uni (*planus*), doux, (à boire), par opposition à *vin-aigre*? — <sup>4</sup> G. C., 64.

lamproye comme dessus, puis l'estauvez en eaue bien chaude. Après ce, ayez vostre sausse preste de boullir, et soit clere, et mettez vostre lamproye en un pot et vostre sausse dessus, et faites très bien couvrir d'un couvescle bien joignant et juste, et faites boullir; puis retournez une fois la lamproye ce dessus dessous<sup>1</sup> ou pot, et faites cuire verdelette. Et s'elle ne moulle toute en sausse, il n'y a pas péril, mais que le pot soit bien couvert; puis la mettez toute entière en un plat sur la table<sup>2</sup>.

ESCREVICES cuites en l'eaue et en vin, mengées au vinaigre.

ABLES cuites en l'eaue et au percil, mengées à la moustarde.

GARDONS ET ROSSES<sup>3</sup>. C'est friture, et les convient effonder, puis enfleurer, puis frire; mengier à la sausse vert<sup>4</sup>.

VENDOISES comme dessus, ou rosties sans escharder<sup>5</sup>, et mengier au vertjus d'ozeille; et est assavoir que vendoisies sont assez plus grans que ables, et sont rondes plus que gardons<sup>6</sup>, car gardons sont plas.

#### POISSON DE MER RONT.

Poisson de mer ront en yver, et le plat en esté.

*Nota* que nulle marée n'est bonne quant elle est chassée par temps pluyeux ou moicte.

BRETTE<sup>7</sup> affaitié comme un rouget, cuite comme une raye, et ainsi pelée: mengée aux aulx camelins. Et est la brette aussi comme chien de mer, mais brette est

<sup>1</sup> Voy. p. 148, n. 1. — <sup>2</sup> G. C., 64. — <sup>3</sup> Poisson qui tient de la brème et du gardon suivant Belon (p. 319 de la *Nature des poissons*, 1555, in-8° obl.). — <sup>4</sup> G. C., 62. — <sup>5</sup> Var. A, *eschauder*. — <sup>6</sup> G. C., 72 v°. — <sup>7</sup> Belon, qui cite plusieurs espèces de chiens de mer, ne dit rien de la brette.

plus petite et plus douce et meilleure, et dit-l'en que c'est la femelle du chien : et est brune sur le dos, et le chien est roux.

CHIEN DE MER comme la brette. Et *nota* que de l'un et de l'autre le foie est bon à mettre en pasté, et de la pouldre fine parmy; et aucuns y mettent du fromage, et est bon.

MULET est dit *migon*<sup>1</sup> en Languedoc, et est eschardé comme une carpe, puis effondré au long du ventre, cuit en l'eau, et du percil dessus, puis reffroidié en son eau; et puis mengié à la sausse vert, et meilleur à l'orengé. *Item*, il est bon en pasté.

MORUE n'est point dicte à Tournay s'elle n'est salée, car la fresche est dicte *cableaux*<sup>2</sup>, et se mengue et est cuite comme dit sera cy-après de morue.

*Item*, quant icelle morue est prise ès marches de la mer, et l'en veult icelle garder dix ou douze ans, l'en l'effondre, et luy oste-l'en la teste, et est seichée à l'air et au soleil, et non mie au feu ou à la fumée; et ce fait, elle est nommée *stofix*<sup>3</sup>. Et quant l'en l'a tant gardée et l'en la veult mengier, il la convient batre d'un maillet de bois bien une heure, et puis mettre tremper en eau tiède bien douze heures ou plus, puis cuire et escumer très bien comme beuf; puis mengier à la moustarde ou mengier trempée au beurre. Et se rien en demeure au soir, soit par pièces petites comme charpie frit, et mis pouldre dessus.

<sup>1</sup> Var. A, *mungon*. Le G. C. qui supprime en Languedoc, écrit *mugeon* (66 v°). Belon dit qu'on le nomme *muge* à Marseille. — <sup>2</sup> Cabillau. Cette distinction existe aujourd'hui aussi à Paris. Belon ne l'a pas connue et se borne à dire qu'on connoît mieux la morue salée que fraîche (p. 122). —

<sup>3</sup> *Stockfisch* (*bâton de poisson* en hollandois. — *Trévoux*).

Aussi de morue fresche, s'aucune partie en demeure pour le soir ou pour l'endemain<sup>1</sup>, faictes-en de la charpie et le frisez à pou de beurre, et puis ostez de la paille, et puis vuidiez tout le beurre que riens n'y demeure, et la refrisiez à sec, et filez pardessus des œufs batus : puis mettez en plateaux ou escuelles et pouldre fine pardessus. Et s'il n'y a œufs, si se fait-il bien<sup>2</sup>.

Morue fresche, appareillée et cuite comme gournaut et du vin blanc au cuire, et mengée à la jance ; et la salée, mengée au beurre ou mengée à la moustarde. La salée, pou trempée, sent trop le sel, et la trop trempée n'est pas bonne ; et pour ce, qui l'achaitte, doit essaier à la dent et en mengier un petit<sup>3</sup>.

MAQUEREL frais entre en saison en Juin, jàsoit-ce que l'en en treuve dès le mois de Mars. Affaitiez par l'oreille, puis l'essuiez d'un net torchon, et sans laver aucunement soit mis rostir, puis mengié à la cameline ou à sel menu ; et salé, au vin et à l'eschalaigne<sup>4</sup>. Et si en met-on en pasté, et pouldre dessus<sup>5</sup>.

Ton est un poisson qui est trouvé en la raer ou estans marinaux des parties de Languedoc, et n'a aucunes arestes fors l'eschine, et a dure pel, et se doit cuire en eaue et se mengue au poivre jaunet<sup>6</sup>.

LANGOUSTES sont grans escrevices, et sont bonnes cuites en l'eaue, et leur convient estouper d'estoupes la queue par où l'en l'a vuidée et aussi la gueule et les piés qui sont rompus, et tous les autres lieux par lesquels aucune liqueur puisse yssir de son corps, et

<sup>1</sup> Var. B, *le lendemain* (ce doit être un des plus anciens exemples de cette locution devenue depuis d'usage général au lieu de *l'endemain*. Voy. plus loin à la recette des *vingt plats de gelée*). — <sup>2</sup> Suppléez *sans cela*. — <sup>3</sup> G. C., 65 (fautif). — <sup>4</sup> Échalotte. — <sup>5</sup> G. C., 65 v°. — <sup>6</sup> G. C., 70 v°.

puis cuire en l'eau ou en four, et mengié au vinaigre. Toutesvoies, qui la veult rostir au four, il ne la convient jà estouper, mais souffit qu'elle soit mise cuire enverse<sup>1</sup>.

**CONGRE.** Eschaudez-le et estauvez comme une anguille, puis mis en la paille et salé comme le rouget, et le cuisiez longuement comme beuf; et en la parfin mettre boullir avec du percil, puis le laissez<sup>2</sup> refaire en son eau, puis dréciez et mengiez à la sausse vert. Aucuns le mettent roussir sur le gril<sup>3</sup>.

**TUMBE<sup>4</sup>, ROUGET, GOURNAUT, GRIMONDIN,** soient afaitiés par le ventre et lavés très bien, puis soient mis en la paille et du sel pardessus, et puis l'eau froide; (et ainsi est-il du poisson de mer, jàsoit-ce que poisson d'eau douce il convient premièrement que l'eau soit frémiant), puis soient cuis à petit feu, et mis hors de dessus le feu; laissez reffaire en leur eau et mengiez à la cameline. Toutesvoies, les grimondins, en esté, fendus sont au long du dos par les espales, rostis sur le greil<sup>5</sup> et arrousés de beurre et mengiés au vertjus. *Nota* que tumbe est le plus grant, et sont prises en la mer d'Angleterre. Gournaut est le plus grant après, et sont toutes ces deux espèces de couleur tannée<sup>6</sup>. Le rouget est le plus petit et le plus rouge, et le grimondin est le mendre de tous et est tanné, tavellé<sup>7</sup>, et de diverses couleurs; et tous sont comme d'une nature et d'une saveur.

<sup>1</sup> Renversée. *G. C.*, 64 v°. — <sup>2</sup> Le Ms. C ajoute : *Refroidier et...* — <sup>3</sup> *G. C.*, 60 (très-fautif.) — <sup>4</sup> Suivant Belon, *tumbe* est le nom rouennais du gournaut. Ce dernier est une espèce de rouget, mais il est plus grand, de couleur plus sombre, et a les ailes bleuâtres et non rouges. — <sup>5</sup> *G. C.*, 60 v° (très-fautif). — <sup>6</sup> Couleur de tan, feuille-morte. — <sup>7</sup> Tacheté.



*Item*, rougets sont bons au chaudumé de vertjus de pouldre et de saffran.

SAUMON frais soit baconné<sup>1</sup>, et gardez l'eschine pour rostir; puis despeciez par dales cuites en eaue, et du vin et du sel au cuire; mengié au poivre jaunet ou à la cameline et en pasté, qui veult, pouldré<sup>2</sup> d'espices; et se le saumon est salé, soit mengié au vin et à la ciboule par rouelles<sup>3</sup>.

AIGRÉFIN appareillié comme le rouget, et le convient un pou laisser froidir en son eaue, et soit mengié à la jance<sup>4</sup>.

ORFIN affaitié par l'oreille, cuit en l'eaue, mengié à la cameline: ou mis par tronçons, et sur les tronçons mettre pouldre fine et huile d'olive<sup>5</sup>.

PORC DE MER, MARSOUIN, POURPOIS<sup>6</sup> est tout un, et le poisson entier doit estre fendu par le ventre comme un pourcel; et du foye et fressure l'en fait brouet et potage comme d'un porc. *Item*, l'en le despièce et fend comme un porc, par le dos, et aucunes fois est rosti en la broche à toute sa couanne, et puis mengié à la sausse chaude comme brulis<sup>7</sup> en yver. Autrement, est cuit en eaue et mis du vin avec, puis de la pouldre et du saffran, et mis en un plat dedans son eaue comme venoison; puis broyez gingembre, canelle, giroffle, graine, poivre long et saffran, et deffaites de vostre boullon, et

<sup>1</sup> Fumé. Voy. Du Cange au mot *Baco*. — <sup>2</sup> Peut-être faut-il lire *pouldre* en sous-entendant *avec*. — <sup>3</sup> *G. C.*, 69. — <sup>4</sup> *G. C.*, 72 v°. — Suivant Belon, ce poisson, lorsqu'il étoit salé, s'appeloit du *hadou*, en anglois *hadoch*. — <sup>5</sup> *G. C.*, 72 v°, *arsin*. — Sans doute l'*orphie*, sorte d'anguille de mer qu'on pêche sur les côtes de Normandie. — <sup>6</sup> L'auteur semble dire que ces trois noms désignent un même poisson. Belon fait des deux premiers deux espèces différentes et ne parle pas du *pourpois*. — <sup>7</sup> On trouve dans Roquefort *brulliau*, sorte de poisson.

mettez hors du mortier d'une part ; *item*, broyez pain harlé, deffait de l'eau de vostre poisson et coulé par l'estamine, et faictes boullir tout ensemble, et soit claret ; puis dréciez comme venoison. Ou faites poivre noir, et soit vostre poisson, sans laver, cuit moitié eau moitié vin, et mis en plas : et gettez vostre sausse dessus comme galentine, et dréciez. Et quant vous en voudrez mengier, prenez un petit de la sauce qui est froide, et mettez ou eau de char, ou de celle mesmes, ou vinaigre *et similia*, et mettez sur le feu en une escuelle chauffer<sup>1</sup>.

MERLUS doit estre despecié par morceaux quarrés comme eschiquier, puis tremper une nuit seulement, puis le oster hors de l'eau, et après mettez séchier sur une touaille ; puis mettez vostre huile boullir, puis frisez à pou d'huile vos pièces de merlus, et mengiez à la moustarde ou à jance d'aulx. Merlus est fait, ce semble, de morue<sup>2</sup>.

ESTURGON. Eschaudez, otez le limon, coupez la teste et la fendez en deux. Et premièrement le fendez au long par le ventre comme l'en fait un pourcel, puis soit vuidié, tronçonné, et mis cuire en vin et en eau et que le vin passe ; et que à la mesure qu'il se esboudra<sup>3</sup>, que l'en y mette tousjours vin. Et congnoist-l'en qu'il est cuit, quant la couanne se liève de légier ; et ce que l'en mengue chaut, l'en y met de l'eau du bouly et especes comme se ce feust venoison : et ce que l'en veult garder doit estre mis refroidier, et mengier au percil et au vinaigre<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> G. C., 67 v°. — <sup>2</sup> G. C., 65 v°. — La merluche est au moins de la famille des morues, *aselli* en latin. — <sup>3</sup> Var. B, *esbolera*. — Réduira à force de bouillir. — <sup>4</sup> G. C., 61 v°.

**ESTURGON CONTREFAIT DE VEEL POUR SIX ESCUELLES.** Prenez le soir devant, ou le bien matin, six testes de veel sans escorcher, et les plumez en eae chaude comme un cochon, et les cuisiez en vin, et mettez une chopine de vinaigre et du sel dedans, et faites boullir tant qu'il soit tout pourry de cuire; puis laissez les testes refroidier et ostez les os. Puis prenez un quartier de bonne grosse toile, et mettez tout dedans, c'est assavoir l'une sur l'autre en la mendre place que vous pourrez, puis cousez de bon fort fil, comme un oreillier quarré, puis le mettez entre deux belles ais et le chargez très fort, et laissez la nuit en la cave; et puis le tailliez par lesches, la couenne dehors comme venoison, et mettez du percil et du vinaigre, et ne mettez que deux lesches en chascun plat. *Item*, qui ne trouveroit assez testes, l'en le peut faire d'un veel entrepelé<sup>1</sup>.

**CRASPOIS<sup>2</sup>.** C'est balaine salée, et doit estre par les-

<sup>1</sup> G. C., 61 v°. — J'ignore ce que signifie *entrepelé*.

<sup>2</sup> Il est parlé du *craspois* ou *graspois* dans bien des auteurs du moyen âge, mais il n'y a à ma connoissance que l'auteur du *Ménagier* qui fasse connoître ce que c'étoit. Un procès qui dura plusieurs années au parlement de Paris et qui étoit relatif à *sept étaux*, dont cinq à sèches et deux à *craspois* que le roi possédoit aux halles de Paris, nous apprend que le *craspois* ne venoit à Paris qu'en carême : c'étoit le *lard de carême*, le poisson des pauvres; quarante mille personnes vivoient pendant le carême de *craspois*, de sèches et de harans. Ces poissons étoient vendus par environ mille pauvres marchandes, à qui il étoit seulement défendu de se tenir sous le couvert des halles où étoient les grands étaux (*Plaid. civiles*, 7, 12, 14 et 19 mars 1380-1, 1<sup>er</sup> mars 1383-4; *Jugés*, xxxii, p. 93).

Belon ne nomme pas le *craspois*, mais il confirme cependant l'explication du *Ménagier*. « Ce poisson, dit-il en parlant de la baleine, est couvert de « cuir noir dur et espez sous lequel y a du *lard* environ l'espesteur d'un « grand pied, qui est ce que l'on vend en quaresme. »

Legrand d'Aussy qui a parlé avec détail de la baleine salée comme nourriture maigre des pauvres, d'après Charles Estienne (II, 83), a ignoré que le *craspois* fût le nom de cet aliment. Au reste, l'auteur du

ches tout cru, et cuit en eaue comme lart; et servir avec vos pois.

**MERLANT SALÉ** est bon quant sa noe<sup>1</sup> est entière, et son ventre blanc et entier; et est bon au chaudumé de beurre, de vertjus et de moustarde; et le frais, frit, à la jance.

**VIVE** a trois lieux périlleux à touchier, c'est assavoir les arestes qui sont sur le dos près de la teste, les deux oreilles; et à ce ne convient touchier fors au coustel, et tout ce getter hors, et tirer la brouaille par l'oreille, et puis enciser au travers en pluseurs lieux, la rostir, et mengier au vertjus et beurre, ou vertjus et pouldre.

*Aliter*, cuisiez-la en l'eaue un petit, puis la frisiez en beurre, puis boulez du vertjus avec le remenant du beurre, et getter sus.

## POISSON DE MER PLAT.

**RAYE** affaitié par endroit le nombril, et gardez le foye, et la despeciez par pièces, puis la mettez cuire comme plays, puis la pelez et la mengiez aux aulx camelins.

Raye est bonne en Septembre, et meilleur en Octobre, car lors elle mengue les harens frais. Celle qui n'a que une queue est *notrée*, et les autres qui ont plusieurs queues, non. Et encores est-il autre poisson pareil à raye qui a nom *Tire*, mais il n'a nul aguillon sur le dos, et si est plus grant et plus tavellé de noir<sup>2</sup>.

*Tresor de sante* dit que la balcine salée, quoique cuite pendant vingt-quatre heures, étoit toujours fort dure et indigestible.

<sup>1</sup> Nageoire. — <sup>2</sup> *G. C.*, 68 v°, dit *Cyros* au lieu de *Tire*, et naturelle pour *notrée*, mais ce doit être une faute: *Notrée* semble devoir désigner une espèce de raie comme la raie *bouclée*, *lisse*, etc. Je ne vois au reste aucune espèce de raie qui ait plus d'une queue.

**GALENTINE POUR RAYE EN ESTÉ.** Broyez amandes et defaites d'eau bouillie, et coulez par l'estamine; puis broyez gingembre et aulx, et deffaites d'icelluy lait d'amandes et passez par l'estamine, et boulez tout ensemble et mettez sur les pièces de la raye.

Raye qui une fois a esté cuite, s'elle est frite sans farine en huile et mengée chaude à la cameline, elle est bonne et meilleur que en galentine froide.

Raye doit estre lavée en plusieurs eaues, puis cuire en petit boullon et par quartiers, puis peler et laisser refroidier : mais aucuns la pourboulent en eaue sans sel, puis la tirent, la pellent et nettoient très bien, et mettent sur beau feurre; puis mettent en une paille, sur le feu, de l'eau et du sel frémier, puis cuire la raye à petit feu. Et qui veult, l'en en frit une partie de celle qui est pourboulye, et ceste raye se garde bien huit jours<sup>1</sup>.

**PLAYS<sup>2</sup> ET QUARRELET** sont aucques<sup>3</sup> d'une nature. La plus grant est nommée *plays*, et la petite *quarrelet*, et est tavellée de rouge sur le dos; et sont bons du flo<sup>4</sup> de Mars, et meilleurs du flo d'Avril. Affaitiez par devers le dos audessous de l'oreille : bien lavée, et mise en la paille et du sel dessus, et cuite en l'eau comme un rouget; et mengiez au vin et au sel.

*Item*, quarrelets sont bons fris à la fleur<sup>5</sup> et mengiés à la sausse vert<sup>6</sup>.

**LIMANDES** sont tavellées de jaune ou roux par le dos, et ont l'oreille devers le blanc<sup>7</sup>; soient fris à la fleur et mengiés à la sausse vert, ou fris par moitié et mengiés au civé ou au gravé<sup>8</sup>.

<sup>1</sup> G. C., 62. — <sup>2</sup> Plies. — <sup>3</sup> Presque. — <sup>4</sup> Flot, *marée de mars* (la grande marée de l'équinoxe vers le 21 mars). — <sup>5</sup> De farine. — <sup>6</sup> G. C., 68 (très-fautif). — <sup>7</sup> Tirant sur le blanc, pâle. — <sup>8</sup> G. C., 65.

POLES<sup>1</sup>, SOLES sont d'une nature; et sont les poles tavellées par le dos. Il les convient escharder et affaitier comme la plays, laver et mettre en la paelle, et du sel dessus et de l'eaue, puis faire cuire, et à la parfin mettre du percil avec; puis laisser reffaire en leur eaue, et mengier à la sausse vert ou au beurre avec de leur eaue chaude, ou au chaudumé de vertjus vieil, moustarde et beurre chauffé ensemble.

*Item*, l'en les rostit sur le greil<sup>2</sup> et du feurre moullié entre deux; et celles ne doivent point estre eschardées et sont mengées au vertjus d'oseille.

*Item*, aussi sont eschardées celles que l'en doit frire, et doivent estre enflourées, puis frites, mengées à la sausse vert<sup>3</sup>, et mises au civé ou gravé.

TURBOT est dit *Ront* à Bésiers. Soit eschardé, appareillié comme dessus et mengié à la sausse vert, ou mis au soucié<sup>4</sup>; et vault mieulx froit de deux jours.

BARBUE eschardée, appareilliée comme dessus, cuite et mengée, car tout est d'une espèce et d'une saveur, fors tant que la barbue est plus petite<sup>5</sup>, et le turbot greigneur et meilleur.

BRESME, BAITTE<sup>6</sup> eschardée, cuite en eaue, mengée à la cameline ou mise en pasté à la pouldre<sup>7</sup>.

TANTE<sup>8</sup> cuite en eaue ou rostie, mengée au vertjus.

<sup>1</sup> Belon dit que la seule manière de distinguer ces deux espèces est de les mettre à plat, regardant *contremont* (en haut, en l'air) : dans cette position la bouche de la pole sera à gauche et celle de la sole à droite. —

<sup>2</sup> Gril. — <sup>3</sup> G. C., 66, dit *molles* et *solles*; mais la *molle* est différente de la *pole*. Voir *Tresor de santé*, pages 249 et 250, et surtout Belon. —

<sup>4</sup> Var. A et G. C. (70 v°), au *sucere*. Je crois qu'on disoit *une soucie* et *un soucié* (voy. *sauces non bouillies*). *Ront* vient de *rhombus*, nom latin du turbot, en italien *rombo*. — <sup>5</sup> G. C., 56. — <sup>6</sup> Var. A, *Barte*. Je ne vois rien sur ce poisson dans Belon, qui parle de la *brème de mer*. — <sup>7</sup> G. C., 58 v°. — <sup>8</sup> Peut-être faut-il lire *tance* pour *tanche* (de mer).

DORÉE appareillée par le costé au long, cuite en eaue, ou en rost, mengée au vertjus.

ALES rosties en filopant<sup>1</sup>, mengées à la moustarde; ou pelées, puis cuites en l'eaue un très petit, puis enfarinées, frites à l'uille, et mengées à la jance ou aux aillets.

FLAYS<sup>2</sup>. De ce ne convient faire nul compte, car ils ne sont en saison fors quant le quarrel<sup>3</sup> font soubs le pié. Ce poisson n'est point tavelé de rouge sur le dos comme sont quarrelets, et si ont le dos bien noir.

HANONS<sup>4</sup>. *Nota* que les hanons qui sont ensemble amoncelés et se entretiennent à une masse sans esparpillier ou départir, et sont vermeils et de vive couleur, sont frais : et ceulx qui ne s'entretiennent et sont esparpilliés et de fade ou morte couleur, sont de vieille prise. Soient esleus, puis lavez très bien et eschaudez en deux ou trois eaues bien chaudes, et puis refais en eaue froide, puis seicher sur une touaille bien petit au feu, et soient fris en huile avec oignons cuis, et après poudrés d'espices et mengiés aux aillets vers clarets, reverdis de blé ou d'ozeille<sup>5</sup> ou de feuille de sanemonde ou de barbarin.

MOULES<sup>6</sup> soient cuites en grant feu et hastivement,

<sup>1</sup> Seroit-ce coupées par lanières, par morceaux? Voir t. I, p. 172. J'ignore ce que c'est que l'ale, à moins qu'on ne suppose que c'est l'anchois, *halecula* en latin. — <sup>2</sup> Flez ou flet, espèce de plie. — <sup>3</sup> Var. A, *quelrel*. Var. C, *quelboe*. Peut-être le quarrelet; l'auteur auroit-il voulu dire ici : *Quand le carrelet (qui vaut mieux) est très-commun, se trouve à chaque pas?* Cependant *quarrel* signifie en général carreau, pavé, mais en prenant ce mot dans son acception ordinaire, je ne vois plus de sens à la pensée de l'auteur. — <sup>4</sup> Suivant Belon, c'est le nom rouennais du coquillage dit pétoncle. — <sup>5</sup> G. C., 62 v°, finit en ajoutant après oseille : *ou d'autre verdure*. La sanemonde est connue; *barbarin* pourroit être synonyme de *berberis*, épine-vinette. — <sup>6</sup> Var. B, *mooles*.

en très petit d'eau et de vin sans sel, mélangées au vinaigre. *Item*, quant elles sont cuites avec vertjus vieil et percil, puis mettez beurre frais, c'est très bon potage.

Moules sont les meilleurs au commencement du nouvel temps de Mars. Moule de Quayeu<sup>1</sup> est rousse, ronde au travers et languette, et la moule de Normandie est noire.

ESCREVICES. Cuisiez-les en eau et vin plus que d'eau, et escumez, puis mettez un petit de sel (j'avoit ce que aucuns dient que non, pour ce que le sel noircist<sup>2</sup>).

ESCREVICES DE MER doivent estre cuites en four, et dit-l'en *lengoustes*, et convient estouper tous les pertuis à la guise du fournier, et mengier trenchiée au vinaigre et à la ciboule.

SEICHE CONRÉE<sup>3</sup> soit pelée, puis despeciée par morceaux, puis la mettez en une paille sur le feu et du sel avec, et remuez souvent, et qu'elle soit bien séchée; puis la mettez en une nappe, et l'esprenez bien et seichez çà et là par la nappe; puis l'enfarinez en farine, et frisez en foison d'huile ou à oignons ou sans oignons,

<sup>1</sup> Sans doute Cayeux, bourg de Picardie situé sur le bord de la mer, à deux lieues de Saint-Valery. Legrand d'Aussy (t. II, p. 82) dit qu'il y a un poisson de ce nom différent du coquillage, mais il ne donne pas le motif de son opinion à cet égard, et je ne vois ce poisson mentionné nulle part. Il faut d'ailleurs remarquer qu'ici les moules viennent après les *hannons*, sorte de coquillage.

<sup>2</sup> Var. B, *nourrist*. Si l'on adopte ce mot qui me paroît beaucoup moins bon que *noircit*, il faudroit fermer la parenthèse après *non*. —

<sup>3</sup> Préparée (voy. Du Cange au mot *Conredium*), ce doit être la sèche confite avec la sauce aigre (marinée), comme Belon dit (p. 340) qu'on l'appretoit de son temps pour la rendre plus facile à manger et à digérer. On voit que l'auteur distingue ici la sèche *conrée* de la fraîche.



puis pouldrez d'espices dessus, et mengiez aux aillots reverdis de blé.

*Item*, aucuns après ce qu'elle est pelée et mise par morceaux, la tiennent et remuent longuement en la paille pour getter son humeur et sa liqueur laquelle l'en doit souvent getter et purer. Et quant elle ne gette plus rien, l'en l'essuye comme dessus, et puis la frit l'en en foison d'uille longuement, tant qu'elle devient grédélié<sup>1</sup> et recroquillée comme chaons<sup>2</sup> de lart, et adonc est mise en un plat et de la pouldre fine dessus, et ainsi mengée. Et en la paille où est demourée l'uille toute chaude sur le feu, laquelle huile a receu la freschumée de la sèche, dont elle vault pis, l'en doit getter du vin froit qui par fumée fait yssir la freschumée; et ainsi l'uille demeure bonne pour potages, et meilleur que autres qui ne sont mie cuites.

*Item*, qui n'auroit autre viande que sèche, et elle fust frite aux oignons comme dessus, puis mise en deux plats et avoir bonne jance aux aulx boulie et gettée dessus, ce seroit appétit assez passable<sup>3</sup>.

Sèche fresche soit lavée très bien, puis mise en une paille ou four avec de l'eau, du vertjus, de l'uille et des ciboules nouvelles, et cuite; mais *primo* soient ostés l'os et l'amer.

#### ŒUFS DE DIVERS APPAREILS.

UNE ARBOULASTRE OU deux d'œufs. Prenez du coq

<sup>1</sup> Plissé, froncé, racorni par la chaleur du feu, *grediller* dans Nicot qui le dit synonyme de *grésiller*. — <sup>2</sup> Voy. p. 154. — <sup>3</sup> On voit que l'auteur ne fait pas grand cas de ce poisson. Du temps de Belon comme au xiv<sup>e</sup> siècle (voy. p. 200, n. 2), il n'étoit guère mangé que par les pauvres. Bruyère-Champier préfère à la sèche fraîche la salée qui, dit-il, est la consolation du carême : *jejunia verna egregie solantur*.

deux feuilles seulement, et de rue moins la moitié ou néant<sup>1</sup>, car sachez qu'il est fort et amer : de l'ache, ténoisie<sup>2</sup>, mente et sauge, de chascun au regart de quatre feuilles ou moins, car chascun est fort : marjolaine un petit plus, fenoul plus, et percil encores plus; mais de porée, bettes, feuilles de violettes, espinars et laitues, orvale, autant de l'un comme de l'autre, tant que de tout vous aiez deux poignées largement : eslisez et lavez en eaue froide, puis les espraignez et ostez toute l'eaue, et broyez deux cloches de gingembre; puis mettez ou mortier à deux ou à trois fois vos herbes avec le dit gingembre broyé, et broyez l'un avec l'autre. Et puis aiez seize œufs bien batus ensemble, moyeux et aubuns, et broyez et meslez ou mortier avec ce que dit est, puis partez en deux, et faites deux alumelles<sup>3</sup> espesses qui seront frites par la manière qui s'ensuit : premièrement vous chaufferez très bien vostre paelle à huile, beurre ou autre telle gresse que vous vouldrez, et quant elle sera bien chaude de toutes pars, et par espécial devers la queue, meslez et espandez vos œufs parmy la paelle et tournez à une palette souvent ce dessus dessous, puis gettez de bon frommage gratuisé<sup>4</sup> pardessus; et sachez que ce est ainsi fait pour ce<sup>5</sup> qui brayeroit<sup>6</sup> le

<sup>1</sup> C'est-à-dire moins d'une feuille ou pas du tout. — <sup>2</sup> Plante dite *Ténoisie* dans la *Maison rustique*. — Ce plat aura été nommé *arboulaste* à cause des herbes qui entroient dans sa composition. Les Italiens avoient aussi au xvi<sup>e</sup> siècle un plat tout à fait analogue dit *Herbolata* (Bart. Scappi, cuisinier du pape Paul V, 1570, in-4<sup>o</sup>, f. 360 v<sup>o</sup>).

<sup>3</sup> Aumelette. Le mot *alumelle*, qui vient de *lamella*, diminutif de *lamina*, signifie ordinairement la lame, le tranchant d'une épée, d'une hache, etc. (voy. Du Cange à *Alemella*). C'est sans doute à cause de leur forme aplatie, *laminée*, que les œufs ainsi accommodés auront été dits *alumelle*, puis par corruption *alumette* (p. 208, n. 1), et enfin *aumelette*.

<sup>4</sup> Râpé. — <sup>5</sup> Supplétez : *que*. — <sup>6</sup> Broyeroit.

frommage avec les herbes et œufs, quant l'en cuideroit frire son alumelle, le frommage qui seroit dessous se tendroit à la paille; et ainsi fait-il d'une allumelle d'œufs, qui mesle les œufs avec le frommage. Et pour ce l'en doit premièrement mettre les œufs en la paille, et mettre le frommage dessus, et puis couvrir des bords des œufs : et autrement se prendroient à la paille. Et quant vos herbes seront frites en la paille, si donnez forme quarrée ou ronde à vostre arboulastre et la mengiez ne trop chaude ne trop froide.

**OEUF PERDUS.** Rompez l'escaille et gettez moieux et aubuns sur charbons ou sur brèse bien chaude, et après les nettoyez et mengiez.

**OEUF HEAUMÉS.** Cassez le bout et voidiez l'aubun, et le moyeu estant en la coquille, mettez et asséez icelle coquille sur une tuille, le trou de la coquille dessous.

**ALUMELLE<sup>1</sup> FRITE AU SUCRE.** Ostez tous les aubuns et batez les moyeux, puis mettez du sucre en la paille et il se fondra, et après ce frisez dedans vos aubuns, puis mettez en un plat, et du sucre dessus.

**OEUF PERDUS.** Prenez quatre moyeux d'œufs et les batez, et du sucre en pierre batu et en pouldre, et soit tout batu ensemble très bien, puis coulé en l'estamine, puis frit au fer de la paille et après trenchié par losenges; puis avecques aultre allumelle d'œufs pochés, soient icelles losenges mises ou plat et fine pouldre par-dessus<sup>2</sup>.

**POUR FAIRE BELLE ALLUMELLE D'OEUF.** Prenez sept œufs et des<sup>3</sup> deux ostez les aubuns et les mettez en une

<sup>1</sup> Var. A, *alumette*. — <sup>2</sup> G. C., 50 (*aumelette* au lieu d'*allumelle*). —

<sup>3</sup> De vaudroit mieux, car le nombre de sept étant impair, je ne crois pas que l'auteur ait voulu dire d'ôter le blanc d'un œuf sur deux.

escuelle, et tous les autres cassez sur<sup>1</sup> moyeux, et batez tout ensemble, et frisissez; et ils seront jaunes.

*Aliter*, prenez dix ou douze œufs et ostez les aubuns et batez les moyeux, puis les frisissez en huile, et soient bien expandus en la paelle et couppés par losenges, et chascune losenge retournée à la palette ce dessous dessus, puis mettre en un plat demye allumelle d'œufs fris communément et quatre losenges de ces moyeux, et du sucre fris communément.

**ARBOULASTRE EN TARTRE FAICTE EN LA PAELLE.** Aiez vos œufs et herbes et une cloche de gingembre batues, meslées et broyées comme devant est dit, puis aiez de la paste pestrie ainsi comme pour le fons d'une tartre, et chauffez vostre paelle à huile ou autre gresse: puis mettez vostre paste pestrie dedans le fons de la paelle, puis mettez la farce de vostre tartre avec fromage gratuisié meslé parmi à souffisant planté. Et pour ce que le dessous, c'est assavoir la paste qui fait le fons de la tartre, seroit cuit avant que le dessus feust guères eschauffé, il convient avoir une autre paelle dont le fons soit bien eschauffé, torché et nettoyé, et soit icelle paelle plaine de charbon ardent, et la mettez par dedans l'autre paelle, près et joignant de la farce, pour icelle eschauffer et cuire à l'essuyé<sup>2</sup> et aussi à ouni<sup>3</sup> comme la paste.

**OEUFS A LA TENOISIE<sup>4</sup>.** Broyez un petit de gingembre et de la tenoisie, et allaiez de vinaigre, coulez et mettez en un plat et des œufs durs pelés tous entiers.

*Nota* DE LA NATURE DES OEUFS. Mettez-les cuire en eaue boullant et le moyeu ne sera point dur, toutesvoies se

<sup>1</sup> Supplétez *les* (sur les moyeux des deux œufs cassés d'abord). — <sup>2</sup> En faisant évaporer l'humidité, à l'étouffée? — <sup>3</sup> Uni, lisse. — <sup>4</sup> Voy. p. 207.

vous ne les avez moulliés en eaue froide premièrement : mais se vous les y avez moulliés et incontinent vous les mettez en potage boullant, ils durciront bien. *Item*, se vous les mettez en eaue frémiant et les laissez sur le feu, ils seront tantost durs. *Item*, soient mols, soient durs<sup>1</sup>, si tost qu'ils sont cuis, vous les mettez en eaue froide, ils seront plus aisiés à peler.

#### ENTREMÈS, FRITURES ET DORURES.

**FROUMENTÉE<sup>2</sup>.** Premièrement, vous convient monder vostre froment ainsi còmme l'en fait orge mondé, puis sachiez que pour dix escuelles convient une livre de froment mondé, lequel on treuve aucunes fois sur les espiciers tout mondé pour un blanc<sup>3</sup> la livre. Eslisiez-le et le cuisiez en eaue dès le soir, et le laissez toute nuit couvert emprès le feu en eaue comme tiède, puis le trayez et eslisez. Puis boulez du lait en une paille et ne le mouvez point, car il tourneroit : et incontinent, sans attendre, le mettez en un pot qu'il ne sente l'arain; et aussi, quant il est froit, si otez la cresse de dessus afin que icelle cresse ne face tourner la fourmentée, et de rechief faites boullir le lait et un petit de froment avec, mais qu'il n'y ait guères de froment; puis prenez moyeux d'œufs et les couiez, c'est assavoir pour chascun sextier de lait un cent d'œufs, puis prenez le lait boullant, et batre les œufs avec le lait, puis reculer le pot et getter les œufs, et reculer; et se l'en veoit qu'il se vouldist tourner, mettre le pot en plaine paille d'eaue. A jour de poisson, l'en prend lait : à jour de char, du boullon de la char; et

<sup>1</sup> Supplétez : *se.* — <sup>2</sup> Var. A, *Fourmentée.* — <sup>3</sup> Voy. p. 111, n. 2.

convient mettre saffran se les œufs ne jaunissent assez : *item*, demie cloche de gingembre<sup>1</sup>.

**FAULX GRENON.** Cuisiez en eaue et en vin des foies et des jugiers<sup>2</sup> de poulaille, ou de char de veel, ou d'une cuisse de porc ou de mouton, puis la hachiez bien menuellement et friolez au saing de lart : puis broyez gingembre, canelle, giroffle, graine, vin, vertjus, boullon de beuf ou de celluy mesmes, et des moyeux grant foison, et coulez dessus vostre char, et faites bien boullir ensemble. Aucuns y mettent du saffran, car il doit estre sur jaune couleur, et aucuns y mettent pain haflé, broyé et coulé, car il doit estre liant et d'œufs et de pain, et si doit estre aigre de vertjus. Et au drécier, sur chascune escuelle, pouldrez pouldre de canelle<sup>3</sup>.

**MORTEREUL** est fait comme faulx grenon, sauf tant que la char est broyée ou mortier avec espices de canelle : et n'y a point de pain, mais pouldre de canelle pardessus.

**TAILLIS** à servir comme en karesme. Prenez fins roisins, lait d'amandes bouli, eschaudés, galettes et croutes de pain blanc et pommes couppées par menusorceaulx quarrés, et faites boullir vostre lait, et saffren

<sup>1</sup> On trouve des recettes de ce plat très-usité au moyen âge dans le Taillevent manuscrit et imprimé, dans le *Grand Cuisinier* (ff. 41, 45), et dans le *Trésor de santé*, p. 24. Celle du *Ménagier* est la plus complète. On mangeoit presque toujours la vénaison à la fromentée. On a pu le remarquer dans les *Menus* qui précèdent (p. 93, etc.), et Hardoyn de Fontaines Guérin le dit positivement dans son *Trésor de vénerie* (p. 51 et note 56).

<sup>2</sup> Var. B, *jusiers*, plus conforme à *gésier* qui a prévalu aujourd'hui quoique tout à fait dissemblable de *giger*, racine de ce mot employée par Festus et Lucilius. Le peuple dit *gigier* avec beaucoup plus de raison. —

<sup>3</sup> G. C., 30. Même recette que dans Taillevent imprimé et manuscrit.

pour lui donner couleur, et du sucre, et puis mettez tout ensemble tant qu'il soit bien liant pour tailler<sup>1</sup>. L'en en sert en karesme en lieu de riz.

**POUCINS FARCIS.** Il convient souffler un poucin quant il est tout vif, et est soufflé par le col; puis liez le col et laissez mourir : puis eschaudé, plumé, effondré, reffait et farcy.

*Item*, autrement, quant il est du tout appareillié pour mettre en broche, par endroit le pertuis là où l'en l'a effondré, l'en luy dessevre<sup>2</sup> au doit la pel de la char, puis l'en le farcist au bout du doit, et recoust-l'en à sourget<sup>3</sup>, endroit le trou, la pel avec la char, et met-l'en en broche.

Et *nota* que la farce est faite de percil et un petit de sauge avec œufs durs et beurre, tout hachié ensemble, et mettre parmi pouldre fine avec. A chascun poucin convient trois œufs, blanc et tout.

**POUR ENGRESSER POUCINS,** mettez-les en orbe<sup>4</sup> lieu, et leur nettoiez leur auget ou abeuvrouer neuf fois ou dix le jour, et leur donnez à chascune fois nouvelle paisson, et fresche et nouvelle eae; c'est assavoir pour paisson, avoine batue que l'en doit dire *gruyau d'avoine*, destrempé en lait ou matons<sup>5</sup> de lait un petit; et aient le pié sec jusques à neuf jours.

**POUR ENGRESSER UNE OÉ EN TROIS JOURS,** paisez-la de mie de pain chault trempé en matons ou lait maigre<sup>6</sup>.

**POUR FAIRE PERDRIAULX DE POUCINS,** il convient avoir petites poulettes, et les tuer un ou deux jours devant,

<sup>1</sup> Épais à pouvoir le tailler (à couper au couteau). *G. C.*, 74. La recette de Taillevent est presque la même. — <sup>2</sup> Sépare. — <sup>3</sup> Surjet. — <sup>4</sup> Obscur. — <sup>5</sup> Cailles, lait caillé. (*Brique de lait*, *maton* signifiant proprement brique. Voy. Du Cange à *Matto*.) — <sup>6</sup> Lait de beurre.

puis appareillier, et copper les jambes et les cols, oster les charcois<sup>1</sup> et getter hors, rompre la granche<sup>2</sup>, et pousser les cuisses pour faire la char plus courte, puis boutonner et rostir, et mengier au sel comme perdriaulx.

**POULAILLE FARCÉE AUTREMENT<sup>3</sup>.** Prenez vos poulles et leur coupez le gavion, puis les eschaudez et plumez, et gardez que au plumer la peau ne soit dessirée; puis les reffaites en eaue, puis prenez un tuel et le boutez entre cuir et char, et le<sup>4</sup> soufflez: puis le<sup>5</sup> fendez entre deux espaulles et n'y faictes pas trop grant trou, et en tirez hors les charcois, et le<sup>6</sup> laissez à sa peau les cuisses, les esles, le cul<sup>6</sup> à tout la teste et piés. Et pour faire la farce, prenez char de mouton, de veel et de porc et du braon<sup>7</sup> des poulles; hachiez tout ensemble tout cru, puis le broyez en un mortier, et des œufs tous crus avec et de bon fromage de gain<sup>8</sup> et de bonne pouldre d'espices et bien pou de saffren, et saler à point. Puis emplez vos poulles et ce trou soit recousu<sup>9</sup>, et du remenant de vostre farce faites-en pommes ainsi comme

<sup>1</sup> Les carcasses. Voy. p. 170, n. 1. — <sup>2</sup> Ce doit être l'estomac où est le grain mangé par l'animal; *granea*. — <sup>3</sup> Cette recette est dans Taillevent, imprimé et manuscrit, mais avec plusieurs différences dont l'une est que Taillevent défend de *refaire* les volailles, contrairement à ce qui est dit ici. — <sup>4</sup> Il faudroit *les* ou *la* (la poule); Taillevent dit: *l'enslez, puis la fendez*. — <sup>5</sup> Mot qui paroît de trop. — <sup>6</sup> Ce doit être le *col* comme dans Taillevent. — <sup>7</sup> *Broyons* dans Taillevent, manuscrit Bibl. Mazarine, et *blancs* dans le manuscrit de la Bibl. Royale. — Foies, intestins. Voy. p. 149, n. 7.

<sup>8</sup> Je ne sais quel est ce fromage. Le dictionnaire de Trévoux cite bien un fromage dit d'*Anguin*; mais sa composition ne me paroît pas convenir à l'emploi fait ici du fromage de gain. Le Taillevent imprimé dit *fromage de guin*: le manuscrit de la Bibl. Royale, *de gain*, et le manuscrit de la Bibl. Mazarine, *fin fromage*. — <sup>9</sup> Ces deux mots ne sont que dans C.



pasteaulx de guède<sup>1</sup>, et mettez cuire en boullon de beuf ou en belle eaue<sup>2</sup> boullant, et du saffran grant foison, et qu'il ne bouille pas trop fort qu'ils ne se despiècent; puis les enhastez en une broche bien déliée. Et pour les dorer, prenez grant foison de moieux d'œufs et les batez bien en un pou de saffren broyé avec, et les en dorer; et qui veult dorer vert, si broye la verdure et puis des moyeux d'œufs grant foison bien batus et passés par l'estamine pour la verdure, et en dorer poullaille quant elle sera cuite et vos pommes. Et dréciez vostre broche ou vaissel où vostre doreure sera, et gettez tout au long vostre doreure, et remettez au feu par deux fois ou par trois, afin que vostre doreure se preingne; et gardez que vostre doreure n'ait pas trop grant<sup>3</sup> feu afin qu'elle ne arde.

RIS ENGOULÉ à jour de mengier char. Eslisez-le et le lavez en deux ou en trois paires d'eaues chaudes, et mettez ressuer sur le feu, puis le mettez en lait de vache frémiant, et broyez du saffran pour le jaunir : deffait de vostre lait, et puis mettez dedans du gras du boullon de beuf<sup>4</sup>.

*Aliter*, RIS. Eslisez-le et le lavez en deux ou trois paires d'eaues chaudes tant que l'eaue revienigne toute clère, puis le faites ainsi comme demy cuire, puis le purez et

<sup>1</sup> Il est dit dans la *Maison rustique*, éd. de 1570, p. 105, que quand on a exprimé au pressoir l'aquosité de la guède, on rédige le marc *par petites pastilles* qu'on fait sécher au soleil, et que ces pastilles sont jetées dans les cuves où l'on met les laines à teindre. Ce sont ces *pastilles* ou *pasteaux*, sans doute d'une grosseur fixée par l'usage et connue, que notre auteur prend ici pour terme de comparaison. — Cette phrase, depuis soit recotus jusqu'à *et pour les dorer*, n'est pas dans Taillevent.

<sup>2</sup> Le manuscrit A ajoute *de bæuf*. — <sup>3</sup> Ce mot n'est que dans le Ms. C. — <sup>4</sup> C'est la même recette que celle de Taillevent. (Ms. Bibl. Royale.)

mettez sur tranchouers en plas pour esgouter et séchier devant le feu : puis cuisiez bien espois avec l'eaue de la gresse de la char de beuf et avec du saffran, se c'est à jour de char : et se c'est à jour de poisson, n'y mettez pas eaue de char, mais en ce lieu mettez amandes bien forment broyées et sans couler; puis sucrer et sans saffren.

**POUR FAIRE UNE FROIDE SAUGE**, prenez vostre poulaille et mettez par quartiers, et la mettez cuire en eaue avec du sel, puis la mettez reffroidier : puis broyez gingembre, fleur de canelle, graine, giroffle, et broyez bien sans couler; puis broyez du pain trempé en l'eaue des poucins, percil le plus, sauge et un pou de saffren en la verdure pour estre vertgay, et les coulez par l'estamine, (et aucuns y coulent<sup>1</sup> des moyeux d'œufs durs) et deffaites de bon vinaigre : et icelles deffaites, mettez sur vostre poulaille, et avec et pardessus icelle poulaille mettez des œufs durs par quartiers et gettez vostre sausse pardessus tout.

*Aliter*, prenez le poucin et le plumez, puis le mettez boullir et du sel tant qu'il soit cuit, puis l'ostez et le mettez par quartiers reffroidier : puis mettez cuire des œufs durs en l'eaue, et mettez du pain tremper en vin et vertjus ou vinaigre, et autant de l'un comme de l'autre; puis prenez du percil et de la sauge, puis broyez gingembre, graine, et coulez par l'estamine, et coulez les moyeux d'œufs, et mettez des œufs durs par quartiers dessus les poucins, et puis mettez vostre sausse pardessus.

**SOUS DE POURCELET** se fait ainsi comme d'une froide sauge, sans y mettre nuls œufs et point de sauge ne de

<sup>1</sup> Var. B, pour couleur, au lieu de y coulent.

pain. Il est fait du groing, des oreilles, de la queue, des jarrets cours<sup>1</sup>, et des quatre trotignons<sup>2</sup> bien cuis et très bien plumés, puis mis en sausse de percil broyé, vinaigre et especes.

POTAGE PARTI OU<sup>3</sup> FAULX GRENON. Prenez une cuisse de mouton ou foies et jugiers de poulailles, et les mettez cuire très bien en eaue et en vin, et les tranchez comme quarrés : puis broyez gingembre, canelle, giroffle et un pou de saffren et graine de paradis, et deffaites de vin et de vertjus, du bouillon de char, (de celluy mesmes ou de la char à cuire<sup>4</sup>;) et puis ostez du mortier; puis aiez pain hazé<sup>5</sup> trempé en vin et vertjus, broyez très bien, et après ce le passez par l'estamine, et faictes tout boullir ensemble, puis prenez la char et la frisiez au lart et la gettez dedans, et prenez dedens<sup>6</sup> moieux d'œufs passés par l'estamine, et gettez dedans pour lier. Et après dréciez par escuelles, et gettez dessus pouldre de canelle et sucre : c'est assavoir gettez sur la moitié de l'escuelle et non sur l'autre; et l'apelle-l'en *Potage parti*<sup>7</sup>.

FLAONS EN KARESME. Affaitiez et estauvez anguilles : cuisiez-les après en si chaude eaue que vous en puissiez oster la char sans les arestes, et laissez aussi la teste et la queue, et ne prenez que la char; et broyez

<sup>1</sup> Le jarret de devant, ou la dernière, la plus courte articulation? — <sup>2</sup> Extrémité du pied? — <sup>3</sup> Ce mot n'est pas dans le manuscrit A. — <sup>4</sup> Var. C, où la char aura cuit. — <sup>5</sup> Ce mot doit être synonyme de *harlé*, *halé*, *grillé*. — <sup>6</sup> Mot qui est de trop, à moins qu'on ne lise *de deus* (deux).

<sup>7</sup> Parce qu'il étoit ainsi divisé par une ligne verticale en deux portions de couleur différente, comme un *écusson parti* en blason. Le potage écartelé dont il est question dans les *Menus* devoit se faire d'une manière analogue, sauf qu'il étoit *écartelé* (divisé en quatre portions par deux lignes en croix), au lieu d'être *parti*. Voy. p. 214 un autre *faulx grenon*.

du saffren ou mortier, puis broyez dessus la char de l'anguille, destrempez de vin blanc, et de ce faites vos flaons; et sucez pardessus.

*Item*, flaons ont saveur de fromage quant l'en les fait de laittences de lus, de carpes, amandes ou amidon broyés, et du saffren destrempé de vin et de sucre foison dessus.

*Item*, se font de char de tanches, lus, carpes, et amidon, saffran, deffait de vin blanc et sucre dessus.

**TARTE JACOBINE.** Prenez des anguilles et les eschaudez et tronçonnez par petis tronçons qui n'aient que demy doit d'espois, et prenez de la cloche<sup>1</sup>, du fromage de gain<sup>2</sup> esmié, et puis cela soit porté au four et que l'en face une tarte, et que l'en pouldre du fromage au fons, et puis que l'en mette l'anguille debout, et puis du fromage un lit, et puis un lit de cols<sup>3</sup> d'escrevices, et tousjours, tant comme chascun durera, un lit d'un et un lit d'autre. Et puis boulez du lait, et puis boulez<sup>4</sup> du saffran et du gingembre, graine, giroffle, et puis destramez du lait, et puis mettez dedans la tartre quant elle aura esté un pou au four, et mettez du sel dedans le lait, et qu'elle ne soit point couverte; et pongnez<sup>5</sup> les piés des escrevices, et faites un joly couvescle à par soy<sup>6</sup>, pour mettre dessus quant elle sera cuite.

**AUTRE TARTRE.** *Nota* que de la farcissure d'un cochon peut-l'en faire une tartre couverte, et que la farce soit bien faite.

<sup>1</sup> Du gingembre. — <sup>2</sup> Voy. ci-dessus, p. 213. — <sup>3</sup> Sans doute queues.

<sup>4</sup> Ce doit être *boutez*, ou plutôt *broyez*. — <sup>5</sup> Piquez les pattes d'écrevisses dans la tartre. — <sup>6</sup> A part, séparément.

**POUR FAIRE UNE TOURTE**, prenez quatre poignées de bettes, deux poignées de percil, une poignée de cerfueil, un brain de fanoil et deux poignées d'espinoches<sup>1</sup>, et les eslisez et lavez en eaue froide, puis hachiez bien menu : puis broyez de deux paires de frommages, c'est assavoir du mol et du moïen, et puis mettez des œufs avec ce, moyeu et aubun, et les broyez parmi le fromage; puis mettez les herbes dedans le mortier et broyez tout ensemble, et aussi mettez-y de la pouldre fine. Ou en lieu de ce aiez premièrement broyé ou mortier deux cloches de gingembre, et sur ce broyez vos frommages, œufs et herbes, et puis gettez du vieil fromage de presse<sup>2</sup> ou autre gratuisé<sup>3</sup> dessus celles herbes, et portez au four, et puis faites faire une tartre et la mengez chaude.

**POUR FAIRE QUATRE PLATS DE GELÉE DE CHAR**, prenez un cochon et quatre piés de veau et faites plumer deux poucins et deux lappereaulx tous meigres, et fault oster la gresse, et seront fendus tout au long tous crus, excepté le cochon qui est par morceaulx : et puis mettez en une paelle trois quartes de vin blanc ou claret, une pinte de vinaigre, une chopine de vertjus, faictes boullir et escumer fort; puis mettez dedans en un petit drapelet délié le quart d'une once de saffran pour donner couleur ambrine, et faictes boullir char et tout ensemble avec un pou de sel; puis prenez dix ou douze cloches de gingembre blanc<sup>4</sup> ou cinq ou six cloches de garingal, demie once de graine de paradis, trois ou quatre pièces de folium de macis, pour deux

<sup>1</sup> Épinards. Voy. p. 141. — <sup>2</sup> Pressé? — <sup>3</sup> Râpé. — <sup>4</sup> Sans doute gingembre de mesche. Voy. p. 230.

blans, citoual<sup>1</sup> : cubebbes<sup>2</sup>, espic<sup>3</sup> pour trois blans : feuilles de lorier, six nois muguettes; puis les escachiez en un mortier et mettez en un sachet et mettez boullir avec la char tant qu'elle soit cuite, puis la traiez et mettez sécher sur une nappe blanche, puis prenez pour le meilleur plat les piés, le groin et les oreilles : et du remenant aux autres. Puis prenez une belle touaille<sup>4</sup> sur deux tresteaux, et versez tout vostre chaudeau dedans, excepté les especes que vous osterez, et mettez couler pour potage, et ne la remuez point afin qu'elle revienigne plus clère. Mais s'elle ne couloit bien, si faites feu d'une part et d'autre pour la tenir chaude pour mieulx couler, et la coulez avant deux ou trois fois qu'elle ne soit bien clère<sup>5</sup>, ou parmi une nappe en trois doubles. Puis prenez vos plas et dréciez vostre char dedans, et aiez des escrevices cuites, dont vous mettrez dessus votre char des cuisses et la queue; de vostre gelée, laquelle sera réchauffée, versez tant dessus la char que la char baigne et soit couverte dedans, car il n'y doit avoir que un petit de char, puis mettre une nuit refroidier en la cave, et au matin poigniez dedans clos de giroffle et feuilles de lorier et fleur de canelle, et semez anis vermeil. *Nota* que pour la faire prendre en deux heures, il convient avoir graine de coings, philicon<sup>6</sup> et gomme de cerisier, et

<sup>1</sup> Racine d'arbre autrement dite *zedoaria*, suivant Jacques de Vitry cité par Du Cange au mot *Zedoaria*. — <sup>2</sup> C'est le poivre de cubèbe, employé aujourd'hui seulement dans la pharmacie. — <sup>3</sup> Le nard, *spica nardi*, dans le *Trésor de Santé*. Voy. aussi Du Cange à *Spicus*. — <sup>4</sup> Var. B, *toile*. — <sup>5</sup> Il semble qu'il faudroit *et la couler deux ou trois fois avant qu'elle*, etc.

<sup>6</sup> Peut-être ce mot désigne-t-il la *filicule*, plante astringente de l'espece des fougères.

tout ce faire conquasser et mettre en un sac de toile boullir avec la char.

*Item*, à jour de poisson, l'en fait gelée comme dessus, de lus, de tanches, de bresmes, d'anguilles, d'escrevices et de loche. Et quant le poisson est cuit, l'en le met essuier et sécher sur une belle nappe blanche, et le peler et nettoier très bien, et getter les peleures ou bouillon.

*Item*, POUR FAIRE GELÉE BLEUE, prenez dudit bouillon, soit poisson ou char, et mettez en une belle paelle et faites boullir encores sur le feu, et prenez sus un espi-cier deux onces de tournesot<sup>1</sup> et le mettez boullir avec tant qu'il ait bonne couleur, puis l'espraingnez et ostez : et puis prenez une pinte de loche<sup>2</sup> et le cuisiez autre part, et eschaudez la loche en vos plats, et laissez couler le bouillon comme dessus, et laissez refroidier.

*Item*, de ce mesmes se fait un bleu. Et se vous voulez faire armoirie dessus la gelée, prenez or ou argent, lequel que mieulx vous plaira, et de l'aubun d'un œuf tracez à une plumette, et mettez de l'or dessus à une pincette.

*Aliter*, POUR VINT PLAS DE GELÉE convient dix lappe-reaulx meigres, dix poucins meigres, une chopine de loche qui peut valoir trois sols : un cent d'escrevices qui ne soient pas de Marne, six sols : un cochon meigre, trois sols huit deniers; (et combien qu'il soit meigre, encores convient-il oster la gresse d'entre la

<sup>1</sup> Tournesol. Fruit de *Heliotropium tricoceum*. Voy. Trévoux.

<sup>2</sup> Ce mot désigne ici le poisson du même nom qui semble avoir été ainsi vendu à la mesure, car nous allons voir (article des vingt plats de gelée) l'auteur parler d'une chopine de loche qui, répartie entre vingt plats, donnoit six loches par plat. Si son calcul n'est pas erroné (comme celui qu'il fait des écrevisses), une chopine de loche auroit contenu cent vingt loches environ.

couenne et la char, et faire petis morceaulx quarrés,) trois espales de veau, quatre sols : huit quartes de vin pour cuire le veau tout en vin, deux quartes de vinaigre : demie aulne de toile de lin, deux sols. *Item*, il convient cuire le veel tout en vin et vinaigre, et escumer et mettre du sel dedans, puis traire<sup>1</sup>, et cuire les lappereaulx et poucins, et escumer, et mettre la moitié du lorier et mettre du saffren en une toile ou sachet pour cuire avec : aussi mettre les especes bien petit mouluës ou mortier de pierre; et quant tout est cuit, si le faictes couler parmy l'estamine et toile, et regetter tant qu'il soit bien cler; puis cuisiez la loche d'une part et les escrevisses d'autre, et prenez les queues des escrevisses, et faites vos plats chascun de demy lappereau, demy poucin, six loches et quatre<sup>2</sup> queues d'escrevices; et les mettez en la cave ou celier, et asséez vos plats bien drois, et gettez vostre gelée dessus et l'employez bien. Et le lendemain<sup>3</sup>, mettez sur chascun plat violette blanche, grenade et dragée vermeille et quatre feuilles de lorier.

**UNE ANDOUILLE D'ESTÉ.** Prenez une fressure d'aiguel ou chevrel et ostez la taye, et la remenant cuisiez en eaue et un petit de sel : et quant elle sera cuite, si la hachez bien menu ou broyez, puis ayez six moyeux d'œufs et pouldre fine, une cuillier d'argent, et batez tout ensemble en une escuelle; puis mettez et meslez vostre fressure avec vos moyeux d'œufs et pouldre, puis estendez tout sur la coiffe ou taye, et entortilliez en guise d'andouille, puis liez de fil laschement du long, et puis au travers bien dru; et puis rostir sur le

<sup>1</sup> Ote le veau. — <sup>2</sup> Il en faudroit cinq pour employer les cent escrevisses dans vingt plats. — <sup>3</sup> Ains: dans les trois manuscrits. Voy. p. 196, n. 1.



greil, puis ostez le fil et servir. *Vel sic* : faites-en pommettes, c'est assavoir de la taye mesmes, et icelles pommettes frisiez en sain de porc doux.

**POMMEAUX.** Prenez d'un cuissot de mouton le meigre tout cru, et autant de la cuisse de porc meigre : soit tout ensemble hachié bien menu, puis broyez ou mortier gingembre, graine, giroffle, et mettez en pouldre sur vostre char hachée, et puis destrempez d'aubun et non pas du moyeu; puis paumoyez<sup>1</sup> aux mains les especes et la char toute crue en luy donnant forme de pomme, puis quant la forme est bien faite, l'en les met cuire en l'eaue avec du sel, puis les ostez, et ayez de broches de coudre<sup>2</sup> et les embrochiez et mettez rostir; et quant ils se roussiront, ayez percil broyé et passé par l'estamine et de la fleur<sup>3</sup> meslée ensemble, ne trop cler ne trop espois, et ostez vos pommeaux de dessus le feu et mettez un plat dessous, et en tournant la broche sur le plat, oingnez vos pommeaux, puis mettez au feu tant de fois que les pommeaux deviennent<sup>4</sup> bien vers.

**RENOULLES<sup>5</sup>.** Pour les prendre, aiez une ligne et un ameçon avec esche<sup>6</sup> de char ou d'un drap vermeil, et icelles renoules prises, coupez-les à travers parmi le corps emprès les cuisses et voidiez ce qu'il y sera emprès le cul, et prenez desdictes renoules les deux cuisses, coupez les piés, et lesdites cuisses pelez toutes crues, puis aiez eaue froide et les lavez; et se les cuisses demeurent une nuit en eaue froide, de tant sont-elles meilleurs et plus tendres. Et ainsi trempées, soient

<sup>1</sup> Frappez, pressez de la paume de la main. — Var. fautive de A, *paronoyez*. — <sup>2</sup> Noisetier. — <sup>3</sup> Farine. — <sup>4</sup> Var. B, *demeurent*. — <sup>5</sup> Grenouilles. — <sup>6</sup> Appât, *esca*.

lavées en eaue tiède, puis mises et essuites en une touaille; lesdictes cuisses, ainsi lavées et essuites, soient en farine touillées, *id est* enfarinées, et puis frites en huile, sain ou autre liqueur, et soient mises en une escuelle et de la pouldre dessus<sup>1</sup>.

LIMASSONS que l'en dit *escargols*, convient prendre à matin. Prenez les limassons jeunes, petis, et qui ont coquilles noires, des vignes ou des seurs<sup>2</sup>, puis les lavez en tant d'eaue qu'ils ne gettent plus d'escume: puis les lavez une fois en sel et vinaigre et mettez cuire en eaue. Puis il vous convient traire iceulx limassons de la coquerette au bout d'une espingle ou aguille, et puis leur devez oster leur queue, qui est noire, car c'est leur m..de; et puis laver, mettre cuire et boullir en eaue, et puis les traire et mettre en un plat ou escuelle, à mengier au pain. Et aussi dient aucuns qu'ils sont meilleurs fris en huile et oignon ou autre liqueur après ce qu'ils sont ainsi cuis que dit est dessus, et sont mengiés à la pouldre, et sont pour riches gens<sup>3</sup>.

PASTÉS NORROIS sont fais de foie de morue et aucunes fois du poisson hachié avec. Et fault premièrement un petit pourboullir, puis hacher, et mis en petis pastés de trois deniers pièce et de la pouldre fine par-dessus. Et quant le pasticier les apporte non cuis ou four, sont fris tous entiers en huile et c'est à jour de poisson; et à jour de char, l'en les fait de mouelle de beuf qui est refaite, c'est à dire que l'en met icelle

<sup>1</sup> G. C., 68 v° (tronqué). — <sup>2</sup> Sureaux, suivant Roquefort. (Voy. plus loin R. de la *gluz*.) Le G. C., qui donne cette recette (f. 73 v°), dit *aux vignes et aux jardins*. — <sup>3</sup> On trouve à la fin du *Calendrier des Bergiers* (Paris, 1493, in-f°, f. N. vj) une pièce très-bizarre sur le limaçon, dans laquelle on lui dit: *Oncques Lombard ne te mangeat, A telle saulce que (nous) ferons, Si te mettrons en ung grant plat, Au poyvre noir et aux ongnons.*

mouelle dedans une cuillier percée, et met-l'en icelle cuillier percée avec la mouelle dedans le bouillon du pot à la char, et l'y laisse-l'en autant comme l'en laisseroit un poucin plumé en l'eau chaude pour reffaire; et puis la met-l'en en eau froide, puis coupe-l'en la mouelle et arrondist-l'en comme gros jabets<sup>1</sup> ou petites boulettes, puis porte-l'en au pasticier qui les met quatre et quatre ou trois en un pasté et de la pouldre fine dessus. Et sans cuire ou four sont cuis en sain.

Et qui en veult faire *buignets de mouelle*, convient la reffaire en la manière<sup>2</sup>, puis prendre de la fleur et des moyeux d'œufs et faire le<sup>3</sup> paste, prendre chascun morcel de mouelle et frire au sain. Des buignets quérez le remenant.

#### AUTRES ENTREMÈS.

**LAIT LARDÉ.** Prenez lait de vache ou de brebis et mettez fremier sur le feu, et gettez des lardons et du saffran : et aiez œufs, *scilicet* blanc et moyeux, bien batus, et gettez à ung coup, sans mouvoir, et faites boullir tout ensemble, et après l'ostez hors du feu et laissez tourner; ou, sans œufs, le fait-l'en tourner de vertjus. Et quant il est refroidié, l'en le lie bien fort en une pièce de toile ou estamine et luy donne-l'en quelque forme que l'en veult, ou plate ou longue, et chargié d'une grosse pierre laissez reffroidier sur un dréçouer toute nuit, et l'endemain lachié et frit au fer de la puelle, et se frit de luy mesmes sans autre gresse<sup>4</sup>, ou

<sup>1</sup> Ainsi écrit dans les trois manuscrits; mais ce doit être *jalet*, caillou rond (*galet*) ou balle de plomb qu'on lançoit avec une arbalète dite arc à jalet : de *jaculum*. — <sup>2</sup> Suppléez *que dessus*. — <sup>3</sup> Sans doute *la* paste et non *le* pasté. — <sup>4</sup> Ce passage confirme l'explication donnée p. 150, n. 5.

à gresse qui veult; et est mis en plas ou escuelles comme lesche de lart, et lardé de giroffle et de pignolat. Et qui le veult faire vert, si preigne du tournesot.

**RISOLLES A JOUR DE POISSON.** Cuisiez chastaingnes à petit feu et les pelez, et aiez durs œufs et du fromage pelé et hachez tout bien menu; puis les arrousez d'aubuns d'œufs, et meslez parmy pouldre et bien petit de sel délié, et faites vos rissoles, puis les frisiez en grant foison d'uille et succez.

Et *nota*, en karesme, en lieu d'œufs et fromage, mettez merlus et escheroyz cuis, bien menu hachiés, ou char de brocherès ou d'anguilles, figes et dates hachées.

*Item*, au commun<sup>1</sup>, l'en les fait de figes, roisins, pommes hastées et noix pelées pour contrefaire le pignolat, et pouldre d'espices: et soit la paste très bien ensaffrenée, puis soient frites en huille. S'il y convient lieure<sup>2</sup>, amidon lie et ris aussi. *Item*, char de langouste de mer y est bonne en lieu de char.

**RISOLLES EN JOUR DE CHAR** sont en saison depuis la Saint Remy<sup>3</sup>. Prenez un cuissot de porc, et ostez toute la gresse qu'il n'y en demeure point, puis mettez le meigre cuire en un pot et du sel largement: et quant elle sera presque cuite, si la traiez et aiez œufs durs cuis, et hachiez aubun et moyeu, et d'autre part hachiez vostre grain bien menu, puis meslez œufs et char tout ensemble, et mettez pouldre dessus, puis mettez en paste et frisiez au sain de luy mesmes. Et *nota* que c'est propre farce pour cochon; et aucunes fois les queux l'achètent des oubloiers<sup>4</sup> pour farcir

<sup>1</sup> Pour les repas ordinaires? — <sup>2</sup> Liaison. — <sup>3</sup> 1<sup>er</sup> octobre. — <sup>4</sup> Ce doit être une faute pour *oyers*, rôtisseurs.

cochons : mais toutesvoies, à farcir cochon, il est bon de y mettre bon vieil frommage.

*Item*, à la court des seigneurs comme Monseigneur de Berry, quant l'en y tue un beuf, de la mouelle l'en fait rissolles<sup>1</sup>.

**CRESSES.** Prenez de la fleur et destrempez d'œufs tant moyeux comme aubuns, osté le germe, et le deffaites d'eau, et y mettez du sel et du vin, et batez longuement ensemble : puis mettez du sain sur le feu en une petite paille de fer, ou moitié sain ou<sup>2</sup> moitié beurre frais, et faites<sup>3</sup> fremier; et adonc aiez une escuelle percée d'un pertuis gros comme vostre petit doit, et adonc mettez de celle boulie dedans l'escuelle en commençant ou milieu, et laissez filer tout autour de la paille; puis mettez en un plat, et de la pouldre de sucre dessus<sup>4</sup>. Et que la paille dessusdite de fer ou d'arain tiengne trois choppines, et ait le bort demy doy de hault, et soit aussi large ou dessus comme en bas, ne plus ne moins; et pour cause.

**CRESSES A LA GUISE DE TOURNAY.** *Primo*, il vous convient avoir fait provision d'une paille d'arain tenant une quarte, dont la gueule ne soit point plus large que le fons, se très petit non, et soient les bors de hauteur quatre doie ou trois doie et demye largement. *Item*, convient estre garni de beurre salé, et fondre, escumer et nettoier, et puis verser en une autre paille, et laisser tout le sel et de sain frais bien net autant de l'un comme de l'autre. Puis prenez des œufs et les frisez, et de la moitié d'iceulx ostez les aubuns, et le remenant d'iceulx soient batus avec tous les aubuns et

<sup>1</sup> Var. B, *roissoles*. — <sup>2</sup> Ce mot paroît de trop. — <sup>3</sup> Var. A, *mettez*. — <sup>4</sup> G. C., f. 74, s'arrête-là : un peu abrégé.

moieux , puis prenez le tiers ou le quart de vin blanc tiède, et meslez tout ensemble : puis prenez la plus belle fleur de fourment que vous pourrez avoir, et puis batez ensemble tant et tant, comme à l'ennuy d'une ou de deux personnes, et ne soit vostre paste ne clère ne espoisse, mais telle qu'elle se puisse légèrement couler parmi un pertuis aussi gros comme un petit doy; puis mettez vostre beurre et vostre sain sur le feu ensemble, autant d'un comme d'autre, tant qu'il bouille, puis prenez vostre paste et emplez une escuelle ou une grant cuillier de bois percée, et filez dedans vostre gresse, premièrement ou milieu de la paelle, puis en tournyant jusques à ce que vostre paelle soit plaine; et que l'en bate tousjours vostre paste sans cesser pour faire des autres crespes. Et icelle cresse qui est en la paelle convient soubslever à une brochette ou fuisel<sup>1</sup>, et tourner ce dessus dessous pour cuire, puis oster, mettre en un plat, et commencer à l'autre; et que l'en ait tousjours meu et batu la paste sans cesser.

**PIPEFARCES.** Prenez des moyeux d'œufs et de la fleur et du sel, et un pou de vin, et batez fort ensemble, et du fromage tranchié par lesches, et puis toulliez<sup>2</sup> les lesches de fromage dedans la paste, et puis la frisiez dedans une paelle de fer et du sain dedens. Aussi en fait-l'en de mouelle de beuf.

**UNE ARBOULASTE<sup>3</sup> DE CHAR POUR QUATRE PERSONNES.** Se vous avez fait tuer un chevrel, vous povez faire assiette<sup>4</sup> de la pance, mulette ou caillette, saultier, etc., au jaunet avec du lart et du foie, mol, fressure et autres trippes. Cuisez-les très bien en eaue, puis les

<sup>1</sup> Fuseau. — <sup>2</sup> Rouler, sausser. Var. A, coulez. — <sup>3</sup> Var. B, arboulastré. — <sup>4</sup> Service, mets.

hachiez à deux cousteaulx comme porée, et<sup>1</sup> faites hachier au pasticier très bien menus, ou broyez ou mortier avec sauge ou mente, etc., comme dessus.

*Nota* que du chevrel les boyaulx ne sont point laissiés avec la fressure comme ils sont laissiés avec la fressure du porc; la raison est car les boyaulx du porc sont larges et se pevent laver, retourner et renverser à la rivière, et les boyaulx de chevrel, non; mais toutes les autres choses y sont laissiées comme au porc, *scilicet* la teste, le gosier et le col, le foie, le mol ou pomon, car c'est tout un, la rate menue et le cuer. Et tout ensemble est appellé fressure : et autel de porc<sup>2</sup>.

*Item*, quant l'en parle des hastelets de chaudun<sup>3</sup> de porc que l'en mengue en Juillet, qui sont lavés en sel et en vinaigre, ce sont les boyaulx qui sont gras, qui sont tranchés par lopins de quatre doie de long, et mengiés au vertjus nouvel.

ESCHEROYS<sup>4</sup> les plus nouveaulx mis hors de terre et frais tirés, cueillis en Janvier, Février, etc., sont les meilleurs; et sont les plus frais congneus à ce que au plaier ils se rompent, et les viels tirés hors de terre se ployent. Il les convient rere et oster le mauvais au coustel comme on fait les navets, puis les convient laver très bien en eae tiède, puis pourboulir un petit, puis les mettre essuier sur une touaille, puis enflourer<sup>5</sup>, puis frire, puis drécier par petis platelets arrangement, et mettre du sucre dessus.

*Item*, qui en veult faire pastés, il les convient faire

<sup>1</sup> Sans doute faute pour *ou*. — <sup>2</sup> Voy. p. 129. — <sup>3</sup> Voy. p. 161. — <sup>4</sup> J'ai dit p. 185 que ce mot pouvoit signifier une sorte de champignons; mais je crois que ce sont plutôt les racines du *chervis* (*siser*) désignées et décrites sous le nom d'*eschervis* dans le *Trésor de Santé*, p. 432. — <sup>5</sup> Enfariner.

comme dessus jusques au frire, et lors les mettre en pasté, rompus en deux les trop longs, et au lieu du sucre dont dessus est parlé, convient mettre figes coupées par menus morceaulx et des roisins avec.

**BUIGNETS D'ŒUVES<sup>1</sup> DE LUS.** Il convient mettre les œuves en eaue et avec du sel, et bien cuire : laisser refroidier, puis mettre par morceaulx et envelopper en paste et œufs, et frire à l'uille.

#### SAULCES NON BOULIES.

**MOUSTARDE.** Se vous voulez faire provision de moustarde pour garder longuement, faites-la en vendenges de moulx doulx. Et aucuns dient que le moust soit bouly. *Item*, se vous voulez faire moustarde en un village à haste, broyez du senevé en un mortier et deffaites de vinaigre, et coulez par l'estamine ; et se vous la voulez tantost faire parer<sup>2</sup>, mettez-la en un pot devant le feu. *Item*, et se vous la voulez faire bonne et à loisir, mettez le senevé tremper par une nuit en bon vinaigre, puis le faites bien broyer au moulin, et bien petit à petit destremper de vinaigre : et se vous avez des especes qui soient de remenant de gelée, de claré, d'ypocras ou de saulces, si soient broyées avec, et après la laisser parer.

**VERTJUS D'OZEILLE.** Broyez l'ozeille très bien sans les bastons, et deffaites de vertjus vieil blanc, et ne coulez point l'ozeille, mais soit bien broyée ; *vel sic* : broyez percil et ozeille ou la feuille du blé. *Item* du bourgon de vigne, c'est assavoir jeune bourgon et tendre, sans point de tuyau.

<sup>1</sup> Œufs. — <sup>2</sup> Se préparer, se faire.



**CAMELINE.** *Nota* que à Tournay, pour faire cameline, l'en broye gingembre, canelle et saffren et demye noix muguette : destrempé de vin, puis osté du mortier; puis aiez mie de pain blanc, sans bruler, trempé en eaue froide et broyez au mortier, destrempez de vin et coulez, puis boulez tout, et mettez au derrain du succe roux : et ce est cameline d'yver. Et en esté la font autelle, mais elle n'est point boulie.

Et à vérité, à mon goust, celle d'iver est bonne, mais en<sup>1</sup> est trop meilleure celle qui s'ensuit : broyez un pou de gingembre et foison canelle, puis ostez, et aiez pain hazé<sup>2</sup> trempé ou chappeleures foison en vinaigre broyées et coulées.

*Nota* que trois différences sont entre gingembre de mesche et gingembre coulombin. Car le gingembre de mesche a l'escorce plus brune, et si est le plus mol à trenchier au coustel et plus blanc dedans que l'autre; *item*, meilleur et tousjours plus cher<sup>3</sup>.

Le garingal qui est le plus vermeil violet en la taille, est le meilleur<sup>4</sup>.

Des noix muguettes les plus pesans sont les meilleurs et les plus fermes en la taille. Et aussi le garingal pesant et ferme en la taille, car il y en a de heudry<sup>5</sup>, pourry et légier comme mort bois; celluy n'est pas bon, mais celluy qui est pesant et ferme contre le coustel comme le noyer<sup>6</sup>, celluy est bon.

**AULX CAMELINS POUR RAYE.** Broyez gingembre, aulx et

<sup>1</sup> Peut-être : *en esté*. Var. B, mais résultat d'une correction : *encores*. —  
<sup>2</sup> Rôti. — <sup>3</sup> Voy. p. 111. J'ai aussi vu du *gingembre vert*, mentionné dans les registres du parlement (*Plaid. civiles*, 29 avril 1392), à propos d'une affaire de droit maritime, et aussi dans Du Cange au mot *Arquinetta*. —  
<sup>4</sup> Voy. p. 112. — <sup>5</sup> Gâté. — <sup>6</sup> Var. A. C, *noir*. Je ne vois pas qu'il y ait eu du galanga noir.

croustes de pain blanc trempées en vinaigre, ou pain ars, et deffaites de vinaigre; et se vous y mettez du foye il en vaudroit mieulx.

**SAULCE D'AULX BLANCHE OU VERTE POUR OISONS OU BEUF.** Broyez une douce<sup>1</sup> d'aulx et de la mie de pain blanc sans bruler, et destrempez de vertjus blanc; et qui la veult verte pour poisson, si broye du percil et de l'ozeille ou de l'un d'iceulx ou rommarin<sup>2</sup>.

**AULX MOUSSUS A HARENS FRAIS.** Broyez les aulx sans peler, et soient pou broyés et deffais de moust, et dréciez à toutes les peleures.

**SAULCE VERT D'ESPICES.** Broyez très bien gingembre, clo, graine, et ostez du mortier: puis broyez percil ou salemonde<sup>3</sup>, ozeille, marjolaine, ou l'un ou les deux des quatre, et de la mie de pain blanc trempé en vertjus, et coulez et rebroyez très bien, puis recoulez et mettez tout ensemble et assavourez de vinaigre.

*Nota que c'est bon soucié, mais qu'il n'y ait pain.*

*Nota que pour toutes espices, pluseurs n'y mettent fors des feuilles de rommarin.*

**UN SOUCIÉ VERGAY A GARDER POISSON DE MER.** Prenez percil, sauge, sanemonde, vinaigre, et coulez; mais avant aiez broyé coq, ysopé, ozeille, toute<sup>4</sup>, marjolaine, gingembre, fleur de canelle, poivre long, giroffle, graine, et osté hors du mortier, et mettez dessus vostre poisson quant tout sera passé; et soit vergay. Et aucuns y mettent sanemonde à toute la racine.

*Nota que le mot soucié<sup>5</sup> est dit de soux pour ce qu'il est fait comme soux de pourcel.*

<sup>1</sup> Gousse. — <sup>2</sup> B écrit ici : *raoulmarin*. — <sup>3</sup> Sans doute *sanemonde*. — <sup>4</sup> Toute-bonne? Voir ci-devant, p. 44, n. 2. — <sup>5</sup> Nous avons vu ci-dessus (*Menus 15 et 21*) des turbots à la soucie. L'auteur faisant ici

Pour poisson d'eau douce ainsi se fait chaudumé, fors tant que l'en n'y met nulles herbes, et en lieu d'herbes, l'en y met saffren et noix muguettes et vertjus, et doit estre fin jaune et bouly, et mis tout chault sur le poisson froit.

Au brochier, taillez au travers et rostis sur le greil.

La saulce d'un chappon rosti est de le despescier par membres, et mettre sur les jointes du sel et du vertjus, et le tiers vin blanc ou vermeil; et poucer<sup>1</sup> fort comme un poucin.

*Item*, en esté, la saulce d'un poucin rostis est fnoitié vinaigre, moitié eau rose, et froissié, etc. *Item*, le jus d'orange y est bon.

#### SAULCES BOULIES.

*Nota*, que en Juillet le vertjus vieil est bien foible et le verjus nouvel est trop vert : et pour<sup>2</sup> ce, en vendenges, le vertjus entremellé moitié vieil moitié nouvel est le meilleur. *Item*, en potage, l'en deffoiblist de purée, mais en Janvier, Février, etc., le nouvel est le meilleur.

CAMELINE A LA GUISE DE TOURNAY, quérez ou chappitre précédent<sup>3</sup>.

POIVRE JAUNET OU AIGRET. Prenez gingembre, saffren, puis preingne-l'en pain rosty deffait d'eau de char, (et encores vault mieux la meigre eau<sup>4</sup> de choulx,) puis boullir, et au boullir mettre le vinaigre.

et ailleurs ce mot masculin, je pense qu'il faut lire en cet endroit *soucié*, et qu'on disoit *une soucie* et *un soucié*, mais plus souvent le dernier.

<sup>1</sup> Sans doute *pousser*. Nous avons déjà vu, p. 213 (pour faire *perdriault de poucins*) qu'on *poussoit* les cuisses du poucin pour faire la char plus courte. — <sup>2</sup> Var. A. C, *puis*. — <sup>3</sup> P. 230. — <sup>4</sup> Var. B, *le meigre d'eau*.

**POIVRE NOIR**<sup>1</sup>. Prenez clou de giroffle et un pou de poivre, gingembre, et broyez très bien : puis broyez pain ars destrempé en meigre eaue de char ou en meigre eaue de choulx qui mieulx vault, puis soit bouly en une paelle de fer, et au boullir soit mis du vinaigre; puis mettez en un pot au feu pour tenir chault. *Item*, pluseurs y mettent de la canelle.

**GALENTINE POUR CARPE**. Broyez saffren, gingembre, giroffle, graine, poivre long et noix muguettes, et deffaictes de la grasse eaue en quoy la carpe aura cuit, et y mettez vertjus, vin et vinaigre; et soit lié d'un petit de<sup>2</sup> pain hazé très bien broyé, et sans couler, (jàsoit-ce que le pain coulé fait plus belle saulce,) et soit tout bouly et getté sur le poisson cuit, puis mis en plats. Et est bon reschauffé ou plat sur le gril, meilleur que tout froit. *Nota* qu'elle est bonne et belle sans saffren; et *nota* qu'il souffist que en chascun plat ait deux tronçons de carpe et quatre gougons fris.

**LE SAUPIQUET POUR CONNIN OU POUR OISEAU DE RIVIÈRE OU COULON RAMIER**. Frisiez oignons en bon sain, ou vous les mincez et mettez cuire en la leschefrite avec eaue de beuf, et n'y mettez vertjus ne vinaigre jusques au boullir: et lors mettez moitié vertjus moitié vin et un petit de vinaigre, et que les especes passent. Puis prenez moitié vin moitié vertjus et un petit de vinaigre<sup>3</sup>, et mettez tout en la leschefrite dessoubs le connin, coulon ou oisel de rivière; et quant ils seront cuis, si boulez la saulce, et aiez des tostées<sup>4</sup> et mettez dedens avec l'oisel.

**CALIMAFRÉE OU SAULCE PARESSEUSE**. Prenez de la mous-

<sup>1</sup> Voy. p. 223, n. 3. — <sup>2</sup> Ce mot n'est que dans C. — <sup>3</sup> Rôties.

tarde et de la pouldre de gingembre et un petit de vinaigre, et la gresse et l'eaue de la carpe, et boulez ensemble : et se vous voulez faire ceste saulce pour un chappon, ou lieu que l'en met la gresse et l'eaue de la carpe, mettez vertjus, vinaigre et la gresse du chappon.

**JANCE DE LAIT DE VACHE.** Broyez gingembre, moyeux d'œufs sans le germe, et soient crus passés par l'estamine avec lait de vache : ou pour paour de tourner, soient les moyeux d'œufs cuis, puis broyés et passés par l'estamine; deffaictes de lait de vache, et faites bien boullir<sup>1</sup>.

**JANCE A AULX.** Broyez gingembre, aulx, amandes, et deffaictes de bon vertjus et puis boulez; et aucuns y mettent le tiers de vin blanc.

**JANCE se fait en ceste manière :** prenez amandes, mettez en eaue chaude, pelez, broyez, et du gingembre deux cloches aussi; ou y mettez de la pouldre, un pou d'aulx, et du pain blanc, pou plus que d'amandes, qui ne soit point brûlé, destrempé de vertjus blanc et le quart de vin blanc : couler, puis faire très bien boullir, et drécier par escuelles. Et en doit-l'en plus drécier que d'autre saulce<sup>2</sup>.

**UNE POTTEVINE.** Broyez gingembre, giroffle, graine et des foies, puis ostez du mortier : puis broyez pain brûlé, vin et vertjus et eaue, de chascun le tiers, et faictes boullir, et de la gresse du rost dedans, puis versez sur vostre rost ou par escuelles<sup>3</sup>.

**MOUST POUR HÉTOUDEAUX.** Prenez roisins nouveaux

<sup>1</sup> G. C., 74 v°. — <sup>2</sup> *Ib.*, réuni avec la recette précédente en un seul article et fautif. — Cette recette paroît la même que la précédente, mais améliorée et complétée. — <sup>3</sup> Presque identique avec la recette de la *sauco poitevine* dans le Taillevent manuscrit, défigurée dans l'imprimé.

et noirs, et les escachiez<sup>1</sup> ou mortier, et boulez un bouillon, puis coulez par une estamine : et lors gettez dessus pouldre, petit de gingembre et plus de canelle, ou de canelle seulement *quia melior*, et meslez un petit à une cuillier d'argent, et gettez croustes ou pain broyé ou œufs ou chastaignes, pour lier, dedans : du succe roux, et dréciez.

(*Item*, à ce propos, sachiez que *Arquet*<sup>2</sup> est espice qui rent rouge couleur et est aussi comme garingal; et la convient tremper en vin et en l'eaue de la char, puis broyer.)

*Item*, et qui veult faire ce moust dès la Saint Jehan et avant que l'en treuve aucuns roisins, faire le convient de cerises, merises, guines, vin de meures, avec pouldre de canelle, sans gingembre, se petit non, boullir comme dessus, puis mettre du succe dessus<sup>3</sup>.

*Item*, et après ce que l'en ne treuve nuls roisins, *scilicet* en Novembre, l'en fait le moust de prunelles de haye, ostés les noiaux, puis broyées ou escachées ou mortier, faire boullir avec les escorces, puis passer par l'estamine, mettre la pouldre, et tout comme dessus.

SAULCE BRIEFVE POUR CHAPPON. Ayez de belle eaue nette, et mettez en la leschefrite dessoubs le chappon quant il rostist, et arrousez tousdis<sup>4</sup> le chappon, puis broyez une douce<sup>5</sup> d'ail et destrempez d'icelle eaue

<sup>1</sup> Écrasez.

<sup>2</sup> Cette épice est sans doute la même que l'*Arquinetta* citée dans des lettres du roi Richard II, en faveur de marchands de Gènes (1380); mais ce ne peut être un bois sudorifique comme le conjecture dom Carpentier (voir *Glossaire de Du Cange*, au mot *Arquinetta*). Je ne vois pas au reste pourquoi l'auteur parle de cette épice à propos d'une recette où elle n'est pas employée.

<sup>3</sup> Var. B, *roux*, au lieu de *dessus*. — <sup>4</sup> Toujours. — <sup>5</sup> Gousse.

et boulez, puis dréciez. Comme *jance* elle est bonne, qui mieulx n'a.

**SAULCE A METTRE BOULIR EN PASTÉS DE HALEBRANS, CANETS, LAPPHEREAUX OU CONNINS DE GARENNE.** Prenez foison de bonne canelle, gingembre, giroffle, graine, demie noix muguette et macis, garingal, et broyez très bien, et deffaites de vertjus moitié et vinaigre moitié, et soit la saulce clère. Et quant le pasté sera ainsi comme cuit, soit icelle saulce gettée dedans et remis au four boullir un seul bouillon.

(*Nota que Halebrans* sont les petis canets qui ne pevent voler jusques à tant qu'ils ont eu de la pluye d'Aoust.)

Et *nota* que en yver l'en y met plus gingembre pour estre plus forte d'espices, car en yver toutes saulces doivent estre plus fortes que en esté.

**UNE QUEUE DE SANGLIER.** Prenez nomblets de porc, lièvres et<sup>1</sup> oiseaulx de rivière, et les mettez en la broche, et une leschefrite dessous, et du vin franc<sup>2</sup> et du vinaigre. Et puis prenez graine, gingembre, giroffle, noix muguettes et du poivre long et canelle, et broyez et ostez du mortier : puis broyez pain brûlé et trempé en vin franc, et le coulez par l'estamine ; et puis coulez tout ce qui est en la leschefrite et les espices et le pain en une paille de fer ou en un pot avec eaue de la char, et y mettez le rost de quoy vous le ferez, et l'ayez avant boutonné de cloux de giroffle.

Ainsi convient faire à un *Bourberel*<sup>3</sup> de sanglier.

*Nota* que les noix muguettes, macis et garingal font douloir la teste.

<sup>1</sup> Var. B, *ou*. — <sup>2</sup> Véritable (non aigri); comme nous avons vu p. 193, du vin *plain*? — <sup>3</sup> Bourbelier. Voy. p. 158 et 179.

**SAULCE RAPPÉE.** Eschaudez trois ou quatre grappes de vertjus, puis en broyez une partie et ostez le marc d'icelluy vertjus : et puis broyez du gingembre et allaiez d'icelluy vertjus et mettez en une escuelle; puis broyez les escorces du vertjus autrefois broyé, et destrempez de vertjus blanc et coulez; et mettez tout en icelle<sup>1</sup> escuelle et meslez tout ensemble, puis dréciez et mettez des grains dessus. *Nota*, en Juillet, quant le vertjus engrossist, est au jambon ou pié de porc<sup>2</sup>.

**SAULCE POUR UN CHAPPON OU POULE.** Mettez tremper un très petit de mie de pain blanc en vertjus et du saffran, puis soit broyé : puis le mettez en la leschefrite, et les quatre parties de vertjus et la cinquième partie de la gresse de la poule ou chapon et non plus, car le plus seroit trop, et faites boullir en la leschefrite, et dréciez par escuelles.

**SAULCE POUR OEUFs Pochiés EN HUILE.** Aiez des oignons cuis et pourboulis moult longuement comme choux, puis les frisiez : après vuidiez la paelle où vous avez frit vos œufs que rien n'y demeure, et en icelle mettez l'eaue et oignons et le quart de vinaigre, c'est à dire que le vinaigre face le quart de tout, et boulez, et gettez sur vos œufs.

#### BUVRAGES POUR MALADES.

**TIZANNE DOULCE.** Prenez de l'eaue et faites boullir, puis mettez pour chascun sextier<sup>3</sup> d'eaue une escuelle d'orge largement, et ne chault s'elle est à toute l'es-

<sup>1</sup> Var. B, *usc.* — <sup>2</sup> L'auteur veut sans doute dire qu'alors cette sauce se sert avec du jambon, etc. — <sup>3</sup> Sans doute le setier de huit pintes plutôt que celui d'une demi-pinte (ou chopine).



corce, et pour deux paris<sup>1</sup> de réglisse, *item*, des figues, et soit tant bouly que l'orge crève; puis soit coulée en deux ou trois toiles, et mis en chascun gobelet grant foison de sucre en roche. Puis est bonne icelle orge<sup>2</sup> à donner à mengier à la poulaille pour engressier.

*Nota* que la bonne réglisse est la plus nouvelle, et est en la taille de vive couleur vergaie, et la vieille est de plus fade et morte, et sèche.

**BOUILLON.** Pour faire quatre sextiers de bouillon, il convient avoir la moitié d'un pain brun d'un denier, de levain, levé de trois jours<sup>3</sup>: *item*, de son, le quart largement d'un boissel, et mettre cinq sextiers d'eaue en une paelle, et quant elle fremiera, mettre le son en l'eaue et tant boullir que tout s'appetice du cinquième ou plus; puis oster de dessus le feu et laisser refroidier jusques à tiède, puis couler par une estamine ou sas, ou<sup>4</sup> destremper le levain en eaue et mettre ou tonnel, et laisser deux ou trois jours parler<sup>5</sup>; puis encaver et laisser esclarcir, et puis boire.

*Item*, qui le veult faire meilleur, il y convient mettre une pinte de miel bien bouly et bien escumé.

**BOCHET.** Pour faire six sextiers de bochet, prenez six pintes de miel bien doux, et le mettez en une chaudière sur le feu et le faites boullir, et remuez si longuement que il laisse à soy croistre, et que vous véez qu'il gette bouillon aussi comme petites orines<sup>6</sup> qui se cre-

<sup>1</sup> Il y avoit une petite monnoie d'argent de ce nom valant un denier un quart. — <sup>2</sup> Le manuscrit B fait orge masculin; mais c'est par suite de corrections un peu postérieures au corps du texte. — <sup>3</sup> En prenant les bases établies ci-dessus, p. 109, n. 2, un pain brun (ou *debrode* ou *faitis*, bis,) d'un denier devoit peser tout cuit dix-huit onces. —

<sup>4</sup> Var. B, *puis*. — <sup>5</sup> Se faire. — <sup>6</sup> Ordinairement *origine* (*interdum urina*): mais ici, sans doute *globules*.

veront, et au crever getteront un petit de fumée aussi comme noire : et lors faites-le mouvoir, et lors mettez sept sextiers d'eau et les faites tant bouillir qu'ils reviennent à six sextiers, et toujours mouvoir. Et lors le mettez en un cuvier pour refroidir jusques à tant qu'il soit ainsi comme tiède; et lors le coulez en un sas, et après<sup>1</sup> le mettez en un tonnel et y mettez une choppine de leveçon<sup>2</sup> de cervoise, car c'est ce qui le fait piquant, (et qui y mettroit levain de pain, autant vaudroit pour saveur, mais la couleur en seroit plus fade,) et couvrez bien et chaudement pour parer. Et se vous le voulez faire très bon, si y mettez une once de gingembre, de poivre long, graine de paradis et cloux de giroffle autant de l'un que de l'autre, excepté des cloux de giroffle dont il y aura le moins, et les mettez en un sachet de toile et gettez dedans. Et quant il y aura esté deux ou trois jours et le bochet sentira assez les espices et il piquera assez, si otez le sachet et l'espraignez et le mettez en l'autre baril que vous ferez. Et ainsi vous servira bien celle pouldre jusques à trois ou quatre fois.

*Item.* AUTRE BOCHET DE QUATRE ANS DE GARDE, et peut-en faire une queue ou plus ou moins à une fois qui veult. Mettez les trois pars d'eau et la quatrième de miel, faites bouillir et escumer tant qu'il déchéé du dixième, et puis gettez en un vaisseau : puis remplez votre chaudière et faites comme devant, tant que vous en aiez assez; puis laissez refroidir et puis remplez votre queue : adonc, votre bochet gettera comme moust qui se pare. Si le vous convient toujours tenir

<sup>1</sup> A et B répètent *lors*. — <sup>2</sup> Sans doute levure de bière.

plain afin qu'il gette, et après six sepmaines ou un mois l'en doit traire tout le bochet jusques à la lye et le mettre en cuve ou en autre vaissel, puis deffoncier le vaissel où il estoit, oster la lye, eschauder, laver, renfoncer, et remplir de ce qui est demouré, et garder; et ne chault s'il est en vuidenge. Et adonc aiez quatre onces et demie de pouldre fine de fine canelle et une once et demie de clou de giroffle et une de graine batus et mis en un sachet de toile et pendus à une cordelette au bondonnail.

*Nota* que de l'escume qui en est ostée, prenez pour chascun pot d'icelle douze pos d'eaue, et boulez ensemble, et ce sera bon bochet pour les mesgnies<sup>1</sup>. *Item*, d'autre miel que d'escume se fait à autele portion<sup>2</sup>.

**BEUVRAGE D'EAUE ROUSSE D'UN CHAPPON.** Mettez vostre chappon ou poule en un pot bien net et qui soit tout neuf plommé<sup>3</sup> et bien couvert, que rien n'en puisse yssir, et mettez vostre pot dedans une paelle plaine d'eaue et faites boullir tant que le chappon ou poule soit cuit dedans le pot; puis ostenz le chappon ou poule, et de l'eaue qu'il aura faicte dedans le pot donnez au malade à<sup>4</sup> boire.

**BUVRAGE DE NOISETTES.** Pourboulez et pelez, puis mettez en eaue froide, puis les broyez et allaiez d'eaue boullie et coulez : broyez et coulez deux fois, puis mettez refroidier en la cave; et vault mieulx assez que tizanne.

<sup>1</sup> Domestiques. — <sup>2</sup> Dans la même proportion.

<sup>3</sup> Plombé. Ce mot semble signifier ici étamé. Le Taillevent manuscrit qui donne une recette analogue de ce même plat, dit *plombé par dedans*. Il résulte de la recette de Taillevent qu'on mettoit dans ce pot la poule ou chapon sans eau. — <sup>4</sup> *A* n'est que dans le manuscrit C.

BUVRAGE DE LAIT D'AMANDES. Comme dessus.

## POTAGES POUR MALADES.

**CHAUDEAU FLAMENT.** Mettez un pou d'eaue bouilir, puis pour chascune escuelle quatre moyeux d'œufs batus avec vin blanc<sup>1</sup>, et versez à fil<sup>2</sup> en vostre eaue et remuez très bien, et du sel y mettez bien à point; et quant il aura bien boulu, tirez-le arrière du feu.

*Nota.* Qui n'en fait fors une escuelle pour un malade, l'en y met cinq moyeux.

**ORGE MONDÉ<sup>3</sup> OU GRUIAU D'ORGE.** Mettez l'orge tremper en un bacin ainsi comme demie heure, puis la purez et mettez en un mortier de cuivre et pilez d'une pillette de bois, puis la mettez séchier : et quant elle sera sèche, si la vennez. Et quant vous en vouldrez faire potage, mettez-la cuire en un petit pot avec de l'eaue, et quant elle sera ainsi comme baienne<sup>4</sup>, purez-la et la mettez avec du lait d'amandes bouilir; et aucuns le coulent. *Item*, l'en y met du sucre foison.

**LAIT D'AMANDES.** Pourboulez et pelez vos amandes, puis les mettez en eaue froide, puis les broyez et destrempez de l'eaue où les oignons auront cuit et coulez par une estamine : puis frisiez les oignons, et mettez dedans un petit de sel, et faites bouilir sur le feu, puis mettez les soupes. Et se vous faites lait d'amandes pour malades, n'y mettez aucuns oignons, et ou lieu de l'eaue d'oignons pour destremper les amandes et dont dessus est parlé, mettez-y et les destrempez

<sup>1</sup> Le G. C., qui donne la même recette (f. 28 v°) mais avec quelques modifications, dit ici avec du vin blanc les deux pars et le tiers d'eau. Le vin est également mélangé d'eau dans la recette de Taillevent. — <sup>2</sup> En le faisant *filer*. Voy. p. 159, n. 4. — <sup>3</sup> Voy. p. 271. — <sup>4</sup> Crevée. Voy. p. 139.

d'eau tiède nette et faites bouillir, et n'y mettez point de sel, mais sucre foison. Et se vous en voulez faire pour boire, si le coulez à l'estamine ou par deux toiles, et sucre foison au boire.

**COULIS D'UN POULET.** Cuisiez le poulet tant qu'il soit tout pourry de cuire, et le broyez et tous les os en un mortier, puis deffaites de son boullon, coulez, et mettez du sucre<sup>1</sup>.

*Nota* que les os doivent estre boullis les premiers : puis ostez du mortier, coulez, et nettoiez le mortier ; puis broyez la char<sup>2</sup> et grant foison sucre.

**UN COULIS DE PERCHE, OU DE TANCHE, OU DE SOLE, OU D'ESCREVICES.** Cuisiez-la en eau et gardez le boullon, puis broyez amandes et de la perche avec, et deffaites de vostre boullon, et coulez et mettez tout bouillir ; puis dréciez vostre perche et mettez du sucre dessus. Et soit claret, et foison sucre<sup>3</sup>.

Le meilleur coulis qui soit à jour de char, ce sont les cols des poulets et poucins. Et doit-l'en broyer cols, testes et os, puis broyer à fort, et deffaire d'eau de joe de beuf ou de giste de beuf, et couler.

*Nota* que après les grans chaleurs de Juing, potages d'espices viennent en saison, et après la Saint Remy, civé de veel, de lièvre, d'oïttrés, etc.

**GRUYAU** convient cuire comme boyen<sup>4</sup>, puis purer et mettre cuire avec le lait d'amandes comme dit est

<sup>1</sup> Le Taillevent manuscrit (Bibl. Roy.) donne cette recette avec cette différence qu'après couler on lit : *Mettez boullir, et, qui veult, pouldre de sucre pardessus et non pas trop liant.* Il est probable que ces mots ont été omis dans les manuscrits du *Ménagier*, car le manuscrit A termine ainsi cet alinéa : *coulez et mette (ici un espace vide) et du sucre.*

<sup>2</sup> Le manuscrit B ajoute à fort. — <sup>3</sup> Même recette que dans le Taillevent manuscrit. — <sup>4</sup> Bayen, crevé.

prouchainement cy-dessus d'orge mondé, et foison sucre.

Ris. Eslisez-le et lavez, etc. <sup>1</sup>

AUTRES MENUES CHOSES QUI NE SONT DE NECESSITÉ.

C'EST LA MANIÈRE DE FAIRE COMPOSTE <sup>2</sup>. *Nota* qu'il fault commencer à la Saint Jehan qui est vingt-quatrième jour de Juing.

Premièrement, vous prendrez cinq cens de noix nouvelles environ la Saint Jehan, et gardez que l'escorce ne le noyau ne soient encores formés et que l'escorce ne soit encores trop dure ne trop tendre, et les pelez tout entour, et puis les perciez en trois lieux tout outre ou en croix. Et puis les mettez tremper en eaue de Saine ou de fontaine, et la changez chascun jour : et les fault tremper de dix à douze jours et lesquelles <sup>3</sup> deviennent comme noires, et que au macher vous n'y puissiez assavourer aucune amertume; et puis les mettre boullir une onde en eaue douce par l'espace de dire une *miserelle* <sup>4</sup>, et <sup>5</sup> tant comme vous verrez qu'il appartiendra à ce qu'elles ne soient trop dures ne trop moles. Après vuidiez l'eaue, et après les mettez esgouter sur un sac <sup>6</sup>, et puis fondez du miel un sextier ou tant qu'elles puissent toutes tremper, et qu'il soit coulé et escumé : et quant il

<sup>1</sup> Répétition du dernier paragraphe de la p. 214. — <sup>2</sup> Les trois manuscrits portent après cet intitulé : *Fault commencer à la Saint Jehan*. Ces mots paroissent une répétition anticipée de ce qui suit. — <sup>3</sup> La phrase est obscure et probablement défectueuse. Peut-être faut-il lire *lez qu'elles*, en prenant l'adverbe *lez* (*juxta*, *secundum*, *ad*,) dans le sens de *jusque*; mais je ne l'ai jamais vu ainsi employé. — <sup>4</sup> Le psaume *Miserere*, comme l'auteur dit ailleurs, le temps de dire une patenôtre, etc. — <sup>5</sup> Var. B, ou. — <sup>6</sup> Sans doute *sas*.

sera reffroidié ainsi comme tiède, si y mettez vos noix et les laissez deux ou trois jours, et puis si les mettez esgouter, et prenez tant de vostre miel qu'elles puissent tremper dedans, et mettez sur le feu le miel et le faites très bien boullir un boullon seulement et l'escumez, et ostez de dessus le feu : et mettez en chascun pertuis de vos noix un clou de giroffle d'un costé, et un petit de gingembre coupé de l'autre, et après les mettez en miel quant il sera tiède. Et si les tournez deux ou trois<sup>1</sup> fois le jour, et au bout de trois<sup>2</sup> jours si les ostez : et recuisiez<sup>3</sup> miel, et s'il n'en y a assez, si en mettez et le boulez et escumez et boulez, puis mettez vos noix dedans ; et ainsi chascune sepmaine jusques à un mois. Et puis les laissez en un pot de terre ou en un poinçon<sup>4</sup>, et retournez chascune sepmaine une fois.

Prendrez, environ la Toussains, des gros navets, et les pelez et fendez en quatre quartiers, et puis mettez cuire en eaue : et quant ils seront un petit cuis, si les ostez et mettez en eaue froide pour attendrir, et puis les mettez esgouter ; et prenez du miel et fondez ainsi comme celui des noix, et gardez que vous ne cuisiez trop vos navets.

*Item*, à la Toussains, vous prendrez des garroittes<sup>5</sup> tant que vous y voudrez mettre, et qu'elles soient bien

<sup>1</sup> Var. B, *trois ou quatre*. — <sup>2</sup> Id. *quatre*. — <sup>3</sup> Suppl. *le* (le miel d'où on a retiré les noix).

<sup>4</sup> Tonneau contenant une demi-queue. Mais peut-être ici est-ce un tonneau plus petit. Ce qui augmente mon doute, c'est que l'auteur dit plus loin, p. 249, qu'il faut deux livres de sauge pour faire un poinçon d'eau de sauge ; il semble que cela ne suffiroit pas pour cent quatre-vingt-quinze litres d'eau. (*Tonnelet* est donné comme synonyme de Poinçon, p. 260.)

<sup>5</sup> Carottes.

raclées et découpées par morceaux , et qu'elles soient cuites comme les navets. (Garroites sont racines rouges que l'en vent ès Halles par pongnées, et chascune pongnée un blanc.)

*Item*, prenez des poires d'angoisse et les fendez en quatre quartiers, et les cuisiez ainsi comme les navets, et ne les pelez point; et les faites ne plus ne moins comme les navets.

*Item*, quant les courges sont en saison, si en prenez ne des plus dures ne des plus tendres, et les pelez et ostez le cuer de dedans et mettez en quartiers, et faites tout ainsi comme des navets.

*Item*, quant les pesches sont en saison, si en prenez des plus dures et les pelez et fendez.

*Item*, environ la Saint Andry<sup>1</sup>, prenez des racines de percil et de fanoil, et les resez<sup>2</sup> pardessus, et en mettez par petites pièces, et fendez le fanoil parmi et ostez le dureillon du dedans, et n'ostez pas celluy du percil, et les gouvernez tout ainsi comme les choses dessusdictes, ne plus ne moins.

Et quant toutes vos confitures seront prestes, vous pourrez faire ce qui appartient, dont la recepte s'ensuit.

Premièrement, pour cinq cens de noix, prenez une livre de sennevé et demie livre d'anis, un quarteron et demi fanoil, un quarteron et demi coriande, un quarteron et demi karvy<sup>3</sup>, c'est assavoir une semence que l'en mengue en dragée, et mettez toutes ces choses en pouldre: et puis faites toutes ces choses broyer en un moulin à moustarde et le destrempez bien espois et de très bon vinaigre, et mettez en un pot de terre. Et

<sup>1</sup> 30 novembre. — <sup>2</sup> Ratissez. — <sup>3</sup> Graine du Carvi (*carvi officinarum* ou *cuminum pratense*), plante originaire de la Carie en Asie Mineure.



puis prenez demie livre de raffle<sup>1</sup>, c'est assavoir une racine que l'en vent sur les herbiers<sup>2</sup>, et la raclez très bien et la décepez le plus menuement que vous pourrez et la faictes mouldre à un moulin à moustarde, et le destrempez de vinaigre. *Item*, prenez demi quarteron de fust de giroffle dit *baston de giroffle*, demi quarteron de canelle, demi quarteron de poivre, demi quarteron de mesche<sup>3</sup>, demi quarteron de noix muguettes, demi quarteron de graine de paradis, et faites de toutes ces choses pouldre. *Item*, prenez demi once de saffran d'Ort<sup>4</sup> séché et batu et une once de ceudre vermeille, c'est assavoir un fust que l'en vent sur les espiciers<sup>5</sup> et est dit *cèdre dont l'en fait manches à cousteaulx*. Et puis prenez douze livres<sup>6</sup> de bon miel dur et blanc et le faites fondre sur le feu, et quant il sera bien cuit et escumé, si le laissez rasseoir, puis le coulez, et le cuisiez encores : et s'il rent escume, encores le convient couler, sinon le convient laisser reffroidier; puis destrempez vostre moustarde de bon vin vermeil et vinaigre par moitié et mettez dedans le miel. Vous destrempez vos pouldres de vin et vinaigre et mettez ou miel, et en vin chault boulez un petit vos cèdres, et après mettez le saffran avec les autres choses, et une autre pongnée de sel gros. *Item*, et après ces choses, prenez deux livres de roisins que l'en dit roisins de Digne, c'est assavoir qui sont petis et n'ont aucuns noyaux dedans ne pepins quelxconques, et soient nouveaulx, et les pilez très bien en un mor-

<sup>1</sup> Peut-être est-ce le raifort, *raffanus*, *rafan*, dans Crescens qui dit qu'on en use principalement à faire compote de navets. — <sup>2</sup> Chez les herboristes. — <sup>3</sup> Gingembre de mesche. Voy. p. 111. — <sup>4</sup> Nom de lieu. On lit dans le *Dit des pays* (impr. au xvi<sup>e</sup> siècle) : *En Orte est le bon saffran*. — <sup>5</sup> Voir ci-devant, p. 154. — <sup>6</sup> Var. A. et C, une livre.

tier et les destrempez de bon vinaigre, puis les coulez parmi une estamine, et mettez avec les autres choses. *Item*, se vous y mettez quatre ou cinq pintes de moust ou de vin cuit, la saulce en vaudroit mieulx.

**POUR FAIRE CONDOIGNAC<sup>1</sup>**, prenez des coings et les pelez, puis fendez par quartiers, et ostez l'ueil<sup>2</sup> et les pepins, puis les cuisiez en bon vin rouge et puis soient coulés parmi une estamine : puis prenez du miel et le faites longuement boullir et escumer, et après mettez vos coings dedans et remuez très bien, et le faites tant boullir que le miel se revienne à moins la moitié; puis gettez dedans pouldre d'ypocras, et remuez tant qu'il soit tout froit, puis taillez par morceaulx et les gardez.

**POULDRE FINE.** Prenez gingembre blanc 1°  $\frac{1}{2}$  (une once et une drachme?) canelle triée  $\Psi^3$  (un quarteron?) giroffle et graine de chascun demi quart d'once, et de succe en pierre  $\Psi^3$  (un quarteron?) et faictes pouldre.

**CONFITURE DE NOIX.** Prenez, avant la Saint Jehan, noix nouvelles et les pelez et perciez, et mettez en eaue fresche tremper par neuf jours, et chascun jour renouvellez l'eaue : puis les laissez sécher, et emplez les pertuis de clous de giroffle et de gingembre, et mettez boullir en miel, et illec les laissez en conserve.

**POUR FAIRE EAUE A LAVER MAINS SUR TABLE.** Mettez boullir de la sauge, puis coulez l'eaue, et faites refroidier jusques à plus que tiède. Ou vous mettez comme dessus<sup>4</sup> camomille ou marjolaine, ou vous mettez du

<sup>1</sup> Var. B (mais résultat d'une correction postérieure), *cotignac* : c'est le nom actuel. — <sup>2</sup> Sans doute le nœud qui est à l'extrémité du fruit, opposé à la queue. — <sup>3</sup> Je crois que ce signe, reproduit exactement ici d'après le Ms. B, est un 4. Il figure aussi dans les *Menus* I, II, IV, VI. Voy. p. 91, n. 5. Il est remplacé dans le Ms. A par  $\frac{1}{2}$  (un gros ou drachme). Voy. pour la *poudre de duc*, aussi estimée que celle-ci au XIV<sup>e</sup> siècle, p. 248. — <sup>4</sup> Au lieu de sauge.

rommarin : et cuire avec l'escorce d'orenge. Et aussi feuilles de lorier y sont bonnes.

YPOCRAS. Pour faire pouldre d'ypocras, prenez un quarteron de très fine canelle triée à la dent<sup>1</sup>, et demy quarteron de fleur de canelle fine, une once de gingembre de mesche trié fin blanc et une once de graine de paradis, un sizain<sup>2</sup> de noix muguettes et de garingal ensemble, et faites tout battre ensemble. Et quant vous voudrez faire l'ypocras, prenez demye once largement et sur le plus de ceste pouldre et deux quarterons de succe, et les meslez ensemble, et une quarte de vin à la mesure de Paris.

Et *nota* que la pouldre et le succe meslés ensemble, font *pouldre de duc*.

Pour une quarte ou quarteron<sup>3</sup> d'ypocras à la mesure de Bésiers, Carcassonne, ou Montpellier, prenez cinq drames de canelle fine triée et mondée, gingembre blanc trié et paré, trois drames : de girofle, graine, macis, garingal, noix muguettes, espic nardy<sup>4</sup>, de tout ensemble une drame et un quart : du premier le plus et des autres en dévalant moins et moins<sup>5</sup>. Soit faicte pouldre, et avec ce soit mis une livre et demi quarteron, au gros poix<sup>6</sup>, de succe en roche broyé, et meslé parmi les autres devant dictes espices et mis ; et soit du vin et le succe mis et fondu en un plat sur

<sup>1</sup> Goûtée, comme cela est dit p. 196, pour la morue? — <sup>2</sup> Un sixième d'once plutôt que six noix. — <sup>3</sup> Var. B, *quarton*. — <sup>4</sup> *Spicus nardi*, nard. — <sup>5</sup> En allant toujours en diminuant, c'est-à-dire qu'il y ait moins de graine de paradis que de girofle, moins de macis que de graine, etc.

<sup>6</sup> La livre en usage dans le Midi n'étoit que de treize onces ; l'auteur ayant au commencement de ce paragraphe adopté la mesure de Bésiers, prévient ici qu'il reprend les poids en usage à Paris.

le feu, et mis la pouldre, et meslez avec : puis mis en la chausse, et coulé tant de fois qu'il rechée tout cler vermeil.

*Nota* que le sucre et la canelle doivent passer comme maistres<sup>1</sup>.

**SAUGE.** Pour faire un poinçon<sup>2</sup> de sauge, prenez deux livres de sauge et rongnez les bastons<sup>3</sup>, puis mettez les feuilles dedans le poinçon. *Item*, aiez demie once de giroffle mis en un sachet de toile et pendu dedans le poinçon à une cordelette; *item*, l'en peut mettre demie once de lorier dedans: *item*, demy quarteron de gingembre de mesche, demi quarteron de poivre long et demi quarteron de lorier. Et qui veult faire la sauge sur table en yver, ait en une aiguière de l'eau de sauge, et verse sur son vin blanc en un hanap.

**POUR FAIRE SUR TABLE VIN BLANC DEVENIR VERMEIL,** prenez en esté des fleurs vermeilles qui croissent ès blefs, que l'en appelle perceau ou neelle ou passe-rose, et les laissez séchier tant qu'elles puissent estre mises en pouldre, et en gettez secrètement ou voirre avec le vin, et il devenra vermeil.

**SE VOUS VOULEZ AVOIR VERTJUS<sup>5</sup> A NOEL SUR LA TREILLE,** quant vous verrez que la grappe à son commencement

<sup>1</sup> Dominer. — <sup>2</sup> Voy. p. 244, n. 4. — <sup>3</sup> Les cotons. — <sup>4</sup> Var. B, *le (saugé?)*

<sup>5</sup> On voit par plusieurs passages du *Ménagier* quelle consommation nos ancêtres faisoient de verjus. Cependant j'ai vu avec étonnement les paroles suivantes dans une plaidoirie du 9 avril 1385-6, prononcée pour Jean II de Neelle, seigneur d'Auffémont et de Mello qui plaidoit contre les religieux de Saint-Cornille de Compiègne pour conserver le droit de conduire, par eau et sans droits, de Mello à Auffémont, le vin nécessaire à sa consommation: *A Auffémont il ne croist pas chascun an huit queues de vin, et n'y croist que pour avoir du vertjus pour l'ostel d'Auffémont.* L'avocat prétendoit-il donc qu'on usoit à l'hôtel d'Auffémont six ou sept queues de verjus par an (la queue de 391 litres)? Quelque nombreuse maison qu'ait

se descouvrera, et avant qu'elle soit en fleur, coppez la grappe par la queue, et la tierce fois laissez-la revenir jusques à Noël.

Maistre Jehan de Hautecourt<sup>1</sup> dit que l'en doit couper le cep audessous de la grappe, et l'autre bourgon de dessous getteroit grappe nouvelle.

SE VOUS VOULEZ EN NOVEMBRE ET EN DÉCEMBRE FAIRE AVOIR A POIRES D'ANGOISSE VERMEILLE COULEUR, mettez du foing au cuire, et couvrez le pot tellement qu'il n'en isse point de fumée. *Nota* qu'il convient mettre sur les poires de la graine de fanoil qui est bolue en vin nouvel et puis séchée, ou dragée<sup>2</sup>.

POUR FAIRE SEL BLANC, prenez du gros sel une pinte et trois pintes d'eaue, et mettez sur le feu tant que tout soit fondu ensemble, puis coulez parmi une nappe, touaille ou estamine, puis mettez sur le feu et faictes très bien boullir et escumer : et qu'il bouille si longuement qu'il soit ainsi comme tout sec, et que les petis boullons qui auront getté eaue deviennent tous secs; puis ostez le sel de la paille et estandez sur une nappe au soleil pour sécher.

POUR ESCRIPRE SUR LE PAPIER LETTRE QUE NUL NE VERRA SE LE PAPIER N'EST CHAUFFÉ, prenez sel armoniac ou salmoniac et mettez tremper et fondre avec eaue : puis escripez de ce et laissez seicher. Et ce durera environ huit jours.

POUR FAIRE GLUS, il convient peler le houx quant il eue Jean de Neelle, très-grand seigneur à la vérité, il seroit difficile de croire à une semblable consommation de verjus.

<sup>1</sup> Voir la note sur lui, p. 118 : et sur deux Hautecourt qui pouvoient être ses descendans vers 1500, Sauval, III, 605. — <sup>2</sup> Nous avons déjà vu plusieurs fois cet usage de semer des dragées, des grains de Grenade, etc. sur de certains mets.

est en sa séve, (et est communément ou mois de May jusques à Aoust,) et puis boullir l'escorce en eaue tant que la taie de dessus se sépare : puis pelez, et quant la taye sera pelée, enveloppez le demourant de fueilles d'yèbles, de seun<sup>1</sup>, ou autres larges feuilles, et soit mis en lieu froit comme en cave, ou dedans terre ou en un fumier froit, par l'espace de neuf jours ou plus, tant qu'il soit pourry. Et puis la convient piler comme porée de choux et mettre par tourteaux comme guède<sup>2</sup>, et puis aler laver les tourteaux l'un après l'autre et despecier comme cire; et ne soit pas trop lavée en la première eaue ne trop roide<sup>3</sup> eaue. Et après l'en peut tout ensemble despecier et paumaier<sup>4</sup> en eaue bien courant, et mettre en un pot et conserver bien couvert.

Et qui veult faire glus pour eaue, il convient eschauffer un petit d'uille, et là destremper sa glus : et puis gluer sa ligne.

*Item*, l'en fait autre glus de fromment.

SE VOUS VOULEZ GARDER ROSES VERMEILLES, prenez des boutons une douzaine, et les assemblez ainsi comme en une pelotte, et puis les enveloppez de lin et liez de fil ainsi comme une pelotte, et faites pelottes tant comme vous voudrez garder de roses; et puis les mettez en une cruche de terre de Beauvais<sup>5</sup> et non mie d'autre terre, et l'employez de vertjus : et à la mesure que le vertjus se dégastera<sup>6</sup>, si le remplacez, mais que le vertjus soit très bien paré<sup>7</sup>. Et quant vous les voudrez très

<sup>1</sup> Je ne sais quelle est cette feuille; le manuscrit A dit *seur*, mais ce ne peut être la feuille de *sureau* qui est petite. — <sup>2</sup> Voy. p. 214, n. 1. —

<sup>3</sup> Dure, telle que l'eau de puits. — <sup>4</sup> Pétrir. — <sup>5</sup> M. de Lincy, t. I, p. 210 de ses *Proverbes françois*, cite le suivant : *On fait des godès à Beauvais et des poales à Villedieu. J'ignore quelle étoit la qualité spéciale de la terre de Beauvais.* — <sup>6</sup> Sera bu par les roses, disparaîtra. — <sup>7</sup> Bien fait, à point.

bien espanir, si les ostez des estouppes et les mettez en eaue tiède, et les laissez un petit tremper.

*Item*, pour garder roses en une autre manière, prenez des boutons tant comme vous voudrez, et les bouttez en une bouteille de terre de Beauvais, tant comme il en y pourra entrer. Après prenez du plus délié sablon que vous pourrez, et mettez dedens la boutaille tant comme vous y pourrez mettre, et puis l'estoupez très bien que rien n'y puisse yssir ne entrer, et mettez la boutaille dedans une eaue courant; et là se gardera la rose toute l'année.

**POUR FAIRE EAUE ROSE SANS CHAPPELLE<sup>1</sup>**, prenez un bacin à barbier, et liez d'un cueuvrechief tout estendu sur la gueule à guise de tabour, et puis mettez vos roses sur le cueuvrechief, et dessus vos roses asséez le cul d'un autre bacin où il ait cendres chaudes et du charbon vif.

**POUR FAIRE EAUE ROSE SANS CHAPPELLE ET SANS FEU**, prenez deux bacsins de voirre, et en faictes comme dit est au blanc de ceste cédule<sup>2</sup>, et en lieu de cendres et charbon, mettez tout au soleil: et à la chaleur d'iceluy l'eau se fera.

Les roses de Prouvins sont les meilleures à mettre en robes, mais il les convient sécher, et à la my-Aoust sasser par un crible afin que les vers chéent parmi les pertuis du crible, et après ce espandre sur les robes.

**POUR FAIRE EAUE ROSE DE DAMAS**, mettez sur les pasteaux de roses, du rosé batu<sup>3</sup>. *Vel sic*: gettez l'eau distillée du premier lit sur le second et sur le tiers et sur

<sup>1</sup> Alambic de plomb. — <sup>2</sup> Au recto de ce feuillet, *schedula* d'où nous avons fait *cédule*, (billet, petite feuille volante,) signifiant aussi feuillet. —

<sup>3</sup> Teinture rose? Je n'ai rien trouvé sur ce mot.

le quart; et elle, ainsi remise par quatre fois, deviendra rouge<sup>1</sup>.

**POUR FAIRE EAUE ROSE VERMEILLE.** Prenez une fiole de voirre et l'employez à moitié de bonne eaue rose et l'autre moitié employez de roses vermeilles, c'est assavoir des pampes<sup>2</sup> de jeunes roses dont le bout de la pampe qui est blanc sera coupé, et la laissez neuf jours au soleil et les nuis aussi, et puis coulez.

**POUR FAIRE PONDRE, COUVER ET NOURRIR OISEAULX EN UNE CAGE.** *Nota* que en la cage de Hesdin<sup>3</sup>, qui est la plus grant de ce royaulme, ne en la cage du Roy à Saint-Pol<sup>4</sup>, ne en la cage Messire Hugues Aubriot<sup>5</sup>,

<sup>1</sup> Var. A, *rousse*. — <sup>2</sup> Feuilles. Du Cange mentionne au mot *Pampa* une redevance féodale en 1270, d'un *plain panier de penpes de roses à faire eaue-rose*. Voy. sur l'usage des roses et des fleurs la note 3 de la page 52, et Sauval, t. III, p. 517, 521, 526, 632. — <sup>3</sup> La volière du château d'Hesdin ville d'Artois où les ducs de Bourgogne de la dernière race résidoient souvent. La ville d'Hesdin, rasée en 1553 par Charles-Quint, est maintenant un bourg dit le *Vieil-Hesdin* situé à une lieue environ du Hesdin actuel qui est l'ancien village du Mesnil agrandi et fortifié en 1554 par le duc de Savoie. — <sup>4</sup> L'hôtel Saint-Paul, rue Saint-Antoine, à Paris. Voy. sur les volières de cet hôtel et le goût de Charles V pour les oiseaux, Sauval, II, 282.

<sup>5</sup> C'est le célèbre prévôt de Paris. Il est fait allusion à son goût pour les oiseaux dans une curieuse chanson faite contre lui au moment de sa disgrâce et publiée pour la première fois dans l'édition des *Chroniques de Saint-Denis*, donnée par M. Paulin Paris (T. VI, p. 478).

Courroucié es de tes oiseaux  
Qu'oïr ne puez chanter en caige.

Mais bien puez faire les appeaulx  
Pour chanter en ton geolaige.

Mais où étoit placée cette volière si remarquée au xiv<sup>e</sup> siècle? Étoit-ce dans cette maison de plaisir avec jardin qu'Aubriot auroit eue près des Célestins suivant Sauval? (II, 154.) Mais il semble peu probable, attendu l'extrême proximité des deux emplacements, que ce jardin, dont Aubriot jouissoit en 1366 ou 1368 (S. III, 126) soit resté sa propriété en même temps que sa maison d'habitation ordinaire aussi avec jardin. C'est là qu'étoit bien plutôt placée la volière dont parle l'auteur du *Ménagier*. Ce dernier hôtel est désigné seulement, dans les registres du Parlement, comme situé *près l'église Saint-Paul et dans la censive de l'abbé de Tiron*, et il y est dit qu'Aubriot l'avoit acheté de Jacques de Pacý et ses frères, mais c'est



ne porent oncques estre couvés et après parnourris

bien encore le même que celui dont il est parlé dans Félibien (T. I, p. 661), et qui est dit avoir été donné à Aubriot par Charles V. Aubriot l'acheta bien effectivement, mais le Roi le paya, ou du moins donna en 1369 quinze cents francs d'or à son prévôt, afin qu'il l'achetât et vint demeurer plus près de lui (Sauval, II, 154). Cette apparente différence d'origine (je crois avoir démontré qu'elle n'est qu'apparente) ne pourroit en outre prévaloir contre la coïncidence des limites assignées à cet hôtel par Félibien (entre la rue de Jouy et la rue Percée) et celles de la censive de l'abbé de Tiron. En effet, parmi les localités soumises à cette censive, la plus rapprochée de l'église Saint-Paul étoit précisément placée entre la rue Percée, la rue de Jouy (dite postérieurement à 1543, des *Prêtres Saint-Paul*, et *Charlemagne* depuis quelques mois, par suite de l'incompréhensible et odieuse persistance de l'édilité parisienne à anéantir les anciens noms des rues), diverses propriétés ayant leur façade sur la rue Saint-Antoine, et les anciens murs de Paris (*Atlas des plans de la censive de l'Archevêché*, f. 43. — Archives du roy. Seine, n° 64). Pierre de Giac, chancelier de France, grand accapareur de biens, se disposoit à acheter cet hôtel en février 1383-4, et se fit alors donner par le Roi, pour douze deniers de cens annuel, les anciens murs de Paris, avec les deux tours y comprises, auxquels joignoit le jardin. Giac le vendit en 1397 au duc d'Orléans pour 8,000 livres et deux autres maisons (Champollion, II, 11). Cet hôtel fut alors connu sous le nom du *Porc-Épic*, sans doute à cause de l'ordre de ce nom institué par le duc d'Orléans, et dont l'insigne devoit figurer sur la porte, les vitraux, etc. On peut voir dans les *d'Orléans* de M. Aimé Champollion (II, 13) des détails bien curieux sur les vitraux de cette maison. En 1404, le duc de Berry l'ayant reçue du duc d'Orléans en échange de l'hôtel des Tournelles, la donna au célèbre et malheureux Jean de Montaigu (Sauval, II, 153). Après sa mort arrivée le 17 octobre 1409, le roi (ou plutôt le duc de Bourgogne usant du pouvoir royal), donna l'hôtel du *Porc-Épic* à Guillaume duc de Hollande et comte de Hainaut (Sauval, II, 81). Il en jouissoit en 1413 et 1417 (S. III, 281). En octobre 1418, après la surprise de Paris par les Bourguignons, une nouvelle donation en fut faite au duc et à la duchesse de Brabant, gendre et fille du duc Guillaume (J. reg. 170, n. 207). Je n'ai pas vu qu'il ait été rendu au fils de Jean de Montaigu comme le furent ses autres biens, mais il ne pouvoit appartenir au duc de Hollande en 1438, comme on pourroit le croire d'après un compte de cette année donné par Sauval (III, 655. — Le duc de Bourgogne étoit alors seul duc de Hollande). Cet hôtel appartint ensuite à l'illustre Arthur de Richemont connétable de France, dont la femme, Marguerite de Bourgogne, y

petis oiseaux, et en la cage Charlot<sup>1</sup> si font<sup>2</sup>, *scilicet*

mourut en 1441 (Sauval, II, 146). Il passa ensuite à Robert d'Estouteville, prévôt de Paris (mort en 1479), qui payoit les douze deniers de cens pour les murs en 1472 et 1476 (S. III, 403 et 425. Il avoit toutefois une autre maison à sa vie, rue de Galilée. — Ib., 338). C'est sans doute à cause de Robert d'Estouteville, et peut-être de son fils Jacques, prévôt de Paris après lui de 1479 à 1509, qui a pu posséder le même hôtel, que cet hôtel fut alors appelé et est désigné sur le plan de tapisserie (commencement du xvr<sup>e</sup> siècle), sous le titre d'*Hostel du Prévost de Paris*. Sauval dit bien qu'il appartenoit en 1533 à leur cousin Jean d'Estouteville, aussi prévôt de Paris, mais il n'en donne pas de preuve. Il n'en donne pas non plus au sujet de l'attribution qu'il fait (II, 152) de ce même hôtel à l'amiral de Graville, mais cela est très-probable. On sait en effet que l'amiral de Graville, petit-fils de la fille de Jean de Montaignu, jouit de tous ses biens, et l'on voit en outre dans Sauval (III, 629) que Pierre de Balsac son gendre, et Anne de Graville sa fille, cette femme célèbre comme poète et comme bibliophile (voy. les *Femmes célèbres de l'ancienne France*, par M. de Lincy) avoient payé les douze deniers de cens pour les vieux murs de la ville, et par conséquent très-probablement possédé et habité cet hôtel. Ils en avoient transporté la jouissance à Guillaume le Gentilhomme, avocat en parlement, qui payoit le cens en 1573. Si Sauval ne s'est pas trompé quand il a dit (II, 152) que cet hôtel appartenoit en 1533 aux héritiers de l'amiral de Graville et à Jean d'Estouteville prévôt de Paris, il y auroit lieu de croire qu'il avoit alors été divisé. Aujourd'hui, si l'on entre dans le *Passage Charlemagne* (rue Saint-Antoine, n° 102, et rue des Prêtres-Saint-Paul, n° 22), on arrive après avoir fait quelques pas dans une cour spacieuse, et l'on voit une belle maison bâtie (suivant toute apparence, par l'amiral de Graville) sur l'emplacement de l'hôtel du Porc-Épic. On y remarque une charmante tourelle, mais l'ensemble de cette élégante construction est défiguré par l'adjonction d'une quantité de replâtrages modernes. L'hôtel d'Aubriot, auquel succéda celui-ci, occupoit tout le coin de la rue des Prêtres Saint-Paul (depuis une poterne ouverte dans les vieux murs) et de la rue Percée, à peu près jusqu'à l'emplacement actuel du n° 8 de cette rue, où devoit finir la censive de Tiron (en 1418, jusqu'à l'hôtel de Galeran de Montigny, chevalier, de la maison du duc de Berry, massacré lors de l'entrée des Bourguignons). Son jardin, compris aujourd'hui en partie dans le collège Charlemagne (d'abord maison professe des jésuites), s'étendoit jusqu'aux anciens murs et les suivait jusqu'à la rue Saint-Antoine, à la hauteur environ de la rue Culture Sainte-Catherine.

<sup>1</sup> C'est sans doute le nom d'un bourgeois de Paris, mais je ne connois rien sur ce nom. — <sup>2</sup> Var. B, *sont*.

pons, couvés, nourris et parnourris. Ou premier cas<sup>1</sup>, le deffault vient parceque les petis oiseaulx sont peus<sup>2</sup> de chenevis qui est chault et sec, et n'ont que boire<sup>3</sup>. Et ou second cas<sup>4</sup>, l'en leur donne mouron ou lasseron, chardons de champs trampans en eaue souvent renouvelée et tousjours fresche, rafreschie trois fois le jour, et en vaisseaulx de plont qui est frais, et là dedans avec le lasseron et le mouron tout vert, tout de chardons d's champs dont le pié trempe en eaue bien avant<sup>5</sup>, du chenevis escachié et trié et osté les coquilles, moulié et trempé en eaue. *Item*, que l'en leur mette en la cage de la laine cardée et des plumes pour faire leur ny. Et ainsi ay-je en cages veu nourrir turtres<sup>6</sup>, linottes, chardonnerels<sup>7</sup>, pondre et parnourrir. *Item*, et áussi doit-l'en donner des chenilles, verets, mouchettes, yraignes, sautereaux, papillons, channevis nouvel en herbe et moulié et trempé. *Item*, yraignes, chenilles et telles choses qui sont molles au bec de l'oiselet qui est tendre.

(Et de telles choses les paons nourrissent<sup>8</sup> leurs poucins, car l'en a bien veu à une geline couvrir les œufs d'une paonne avec les œufs d'une geline, et se escloent les œufs en un mesmes temps, mais les petis paons ne povoient mie vivre longuement pour ce qu'ils ont le becq trop tendre, et la geline ne leur quéroit mie choses moles<sup>9</sup> selon leur nature, et les poucins vivoient

<sup>1</sup> Dans le cas où les oiseaux ne couvent pas, comme cela étoit pour les volières du Roi et d'Aubriot. — <sup>2</sup> Nourris. — <sup>3</sup> Au moins de l'eau trop rarement renouvelée. — <sup>4</sup> Dans le cas où les oiseaux couvent, etc., comme cela avoit lieu dans la volière de Charlot. — <sup>5</sup> Var. A et B ajoutent ici *par le pié*, qui est une répétition. — <sup>6</sup> Tourterelles ou grives (*turdus*). — <sup>7</sup> Var. B, *chardonneraux*. — <sup>8</sup> Ce mot nécessaire au sens n'est que dans le manuscrit C. — <sup>9</sup> Var. A, C, *tendres*.

bien de blé ou paste molle, ce qui n'est pas si propre nourreçon aux paons. — Encores vééz-vous que qui bailleroit à une geline le plus bel froument et mieulx criblé du monde, si le gatteroit<sup>1</sup>-elle pour trouver verets ou mouchettes.)

*Item*, en la fin d'Avril convient aler au bois quérir des branchettes fourchées de trois fourchons, et clouer contre le mur et couvrir d'autre verdure, et là dedans ce fourchon font leur ny.

**POUR GARIER DES DENS.** Prenez un pot de terre à couvercle ou un pot sans couvercle qui aura un tranchouer dessus, et l'employez d'eauë et mettez boullir : puis vous despouillez, couchiez, et soit vostre chief très bien couvert, puis aiez le pot à couvercle, et soit bien arsillié<sup>2</sup> entour et un trou ou millieu, ou il<sup>3</sup> soit couvert d'un tranchouer percié ou millieu. Et sur le pertuis vous adentez<sup>4</sup> gueulle bée pour aspirer la fumée de l'eauë qui passera par le pertuis, et soient mises de sauge ou autres herbes dedans, et se tenir bien couvert.

**POUR FAIRE SABLON A METTRE A ORLOGES<sup>5</sup>.** Prenez le limon qui se chiet du siage de marbre quant l'en sie ces grans tumbes de marbre noir, puis le boulez très bien en vin comme une pièce de char et l'escumez, et puis le mettez seicher au soleil, puis le mettez boullir,

Sans doute : *gratteroit*. Var. B, mauvaise et résultant d'une correction : *laisseroit*. — <sup>1</sup> Je pense que ce mot doit signifier ici bouché, fermé (*arelle*, diminutif d'*arcu*, signifie un coffret, voy. Du Cange), et seroit mieux écrit *arellid* qu'*arsillié*, ce qui sembleroit le faire dériver d'*arsé*, brûlé. — <sup>2</sup> Le pot sans couvercle. — <sup>3</sup> Mettez vos dents. — <sup>5</sup> Var. A, à loges; B, alloges. Il s'agit ici d'horloges à sablier, sans doute les seules que les particuliers pussent alors se procurer. Toutefois, on connoissoit les horloges à rouages avant l'époque où le *Ménagier* a été écrit.

escumer, et puis séchier par neuf fois : et ainsi sera bon.

**POISONS POUR TUER CERF OU SANGLIER<sup>1</sup>.** Prenez la racine de l'herbe d'électoire qui fait fleur de couleur d'azur, et broyez en un mortier et mettez en un sac ou drappel et l'espraignez pour avoir le jus : et mettez icelluy jus en un bacin au soleil, et la nuit soit mis à couvert à sec que eaue ne autre liqueur moite ne l'atouche, et tant la mettez et remettez à la chaleur du soleil qu'elle se tienne conglutinée et prise comme cire gommée, et la mettez en une boiste bien close. Et quant en vouldrez traire<sup>2</sup>, si en mettez entre les barbillons<sup>3</sup> et la douille du fer afin que quant la beste sera ferue, cela fiere et attouche à la char, car qui autre-

<sup>1</sup> L'usage d'empoisonner les flèches remonte aux Gaulois. Il en est parlé dans Pline et dans Aulugelle. Les Gaulois employoient à cet usage une plante dite *limeum*, autrement *thora*, que Linnée dit être la dixième espèce de renoncule (*ranunculus thora*) et aussi de l'ellébore. (Voy. la Bibl. des Théreuticographes, 1763, p. 168.) Les auteurs du dictionnaire de Trévoux disent qu'on se servoit encore, de leur temps, du *thora*, dans les Alpes, pour empoisonner les flèches. — On ne trouve de recettes semblables ni dans le *Modus* ni dans *Phébus*; c'est une recette à l'usage des gens chassant pour la cuisine, pour le profit, et dénués d'équipages suffisans.

La fleur du *thora* est jaune, ce n'est donc pas de cette plante qu'il s'agit ici; mais ce peut être l'*aconitum napellus*, qui a la fleur d'un beau bleu. Quant à l'*electoire de canarade*, cité p. 63 de ce volume, M. Adolphe Bronquiart, mon cousin, pense que c'est l'*actea* ou l'ellébore noire (vulgairement *Rose de Noël*, parce qu'elle fleurit à cette époque) qui a la fleur blanche et croit dans le midi de l'Europe, ou plutôt l'*actea spicata*, plus commune dans toute l'Europe, désignée aussi quelquefois sous le nom d'*ellébore noire*, et qui a de petites fleurs blanches. La racine de ces deux plantes est un poison violent; elle est de couleur noire. — Au reste, si les propriétés de ces plantes conviennent aux *ectoirs* ou *électoirs* (plantes à faire des électuaires?) dont parle l'auteur, il n'en est pas de même de leur nom, ce qui doit laisser des doutes sur leur identité avec celles citées dans le *Ménagier*.

<sup>2</sup> Tirer à l'arc. — <sup>3</sup> Les deux barbes ou arêtes du fer qui empêchent la flèche de sortir de la plaie.

ment le feroit, c'est assavoir qui oindroit autrement le fer, quant il entreroit dedans le cuir de la beste, l'ointure demourroit dedans<sup>1</sup>, et le coup ne vaudroit.

**MÉDECINE POUR GARIR DE MORSURE DE CHIEN OU AUTRE BESTE ARRAGÉE.** Prenez une crouste de pain et escripvez ce qui s'ensuit : † *Bestera* † *bestie*<sup>2</sup> † *nay* † *brignonay* † *dictera* † *sagragan* † *es* † *domina* † *fiat* † *fiat* † *fiat* †.

**POUR FAIRE D'UN VER<sup>3</sup> BON SANGLIER.** Prenez un ver de deux ans ou environ, et ou mois de May ou de Juing le faites chastrer, et en la saison de porchoisons<sup>4</sup> le faictes chasser, fouaillier<sup>5</sup> et deffaire comme un sanglier. *Vel sic* : prenez d'un porc privé qui soit brulé, et le cuisiez en moitié eaue moitié vin, et servez en un plat d'icelluy chaudeau, des<sup>6</sup> navets et chastaingnes et la venaison. *Sic* 3<sup>o</sup> .....<sup>7</sup>

*Nota* que chandelle mise en bran<sup>8</sup> se garde souverainement. *Nota* qui veut faire chandelle, l'en doit avant faire sécher au feu très bien le limignon<sup>9</sup>.

**POUR OSTER EAUE DE VIN.** Mettez eaue et vin en une tasse, et aiez du fil de coton et plungez l'un bout au

<sup>1</sup> Dans le cuir. — <sup>2</sup> Var. B, *bestic*. — <sup>3</sup> Vêrat, porc non coupé. —

<sup>4</sup> Saison de chasser le sanglier qui succédoit aux *cervaisons*, c'est-à-dire qu'elle commençoit après le milieu de septembre et finissoit vers le printemps. — <sup>5</sup> Passer au feu. — <sup>6</sup> Var. A et C, *de navets, de chastaingnes à la venaison*.

<sup>7</sup> Je pense que ces mots sont le commencement d'une troisième recette. pour faire d'un ver bon sanglier. J'avois d'abord cru qu'il falloit mettre un point après *chastaingnes*, et comprendre que la venaison véritable s'accommodoit de la même manière, mais alors le 3<sup>o</sup> n'a plus de sens. Avec la ponctuation que j'ai adoptée, venaison signifieroit ici la chair du prétendu sanglier.

<sup>8</sup> Son. — <sup>9</sup> Var. B, *limegnon*; C, *lumignon*. Voy. p. 56, note 1.

sons de la tasse, et l'autre bout soit pendant sur le bort et audessous et dehors de la tasse, et vous verrez que par icellui bout l'eau dégoutera comme blanche. Et quant l'eau sera toute dégoutée, vous verrez le vin vermeil dégouter. (*Il semble que pareillement d'une queue de vin se peut faire.*)

**POUR FAIRE VIN CUIT**, prenez de la cuve ou tonne la mère goutte, c'est à dire la fleur du vin<sup>1</sup>, soit blanc ou vermeil, tant comme vous en voudrez, et le mettez en un vaisseau de terre, et le faites bouillir à petit et at-trempé bouillon et à feu de très sèche buche et cler feu, sans tant soit petit de fumée, et ostez l'escume à une palette de fust percée et non de fer. Et soit tant bouly, se la vendenge est verde pour celle année, que le vin revienne au tiers, et s'elle est meure, que le vin revienne au quart<sup>2</sup>. Et après le mettez reffroidier en un cuvier ou autre net vaisseau de bois, et icellui refroidié, le mettez au poinçon; et le tiers ou quart an vaudra mieulx que le premier an. Et gardez en lieu moyen, ne chault ne froit, et aiez retenu en un petit vaisseau d'icelluy vin bouly, pour remplir tousjours le tonnellet, car vous savez que le vin se veult tousjours tenir plain.

**A SERVIR DE TRIPPES AU JAUNET.** Ou vous les prendrez crues, ou cuites. Si crues, mettez-les cuire en un pot en eau et sans sel, et d'autre part mettez cuire une pièce de giste de beuf ou de la joe sans sel. Et quant les deux

<sup>1</sup> Le Ms. B ajoute ici *soulé* qui est mauvais, la mère goutte étant ce qui sort de la cuve avant que le raisin soit foulé. C'est le jus des raisins les plus mûrs qui s'écrasent en tombant dans la cuve. — <sup>2</sup> Il semble qu'il faudroit, au contraire, faire réduire plus le vin quand le raisin n'est pas bien mûr. Peut-être faut-il comprendre qu'on le fait revenir ou réduire d'un tiers au lieu de au tiers, et d'un quart au lieu de au quart.

pots bouldront, paissiez le pot de trippes de l'eau du beuf et faites plus cuire les trippes que le beuf; et quant les trippes seront presque cuites, si y mettez du lart, et faites bouillir et cuire avec: et sur le point que l'en doit tirer hors les trippes du pot, mettez du saffran, et quant le saffran aura assez jauni, traiez les trippes, et mettez du sel en l'eau se vous voulez. Si cuites<sup>1</sup>, si les mettez plus parouire en l'eau du giste et sans sel; et du remenant comme dessus.

Qui veult cuire trippes, etc. ?

HERIÇON soit coupé par la gorge, escorché et effondré, puis refait comme un poucin, puis pressié en une touaille et illec très bien essuié; et après ce rosti et mengé à la cameline, ou en pasté à la sausse de hal-lebran. *Notu* que se le heriçon ne se veult destortillier, l'en le doit mettre en l'eau chaude, et lors il s'estendra.

ESCURIEUX soient escorchés, effondrés, reffais comme connins, rostis, ou en pasté: mengiés à la cameline ou à la sausse de hallebrans en pasté.

TURTRES sont bonnes en rost et en pasté, et en Septembre sont en saison, voire dès Aoust. Toutesvoies en rost elles serrent<sup>2</sup> merveilleusement; et qui en a foison et il les veult nourrir et garder, il leur convient tondre ou plumer le cul, car autrement leur fiente les estouperoit, et par ce mourroient.

GAUFFRES sont faites par quatre manières. L'une que l'en bat des œufs en une jatte, et puis du sel et du vin, et gette-l'en de la fleur, et destremper l'un avec l'autre,

<sup>1</sup> Si vous les achetez toutes cuites. — <sup>2</sup> Répétition du § 2 de la p. 149. — <sup>3</sup> Échauffent; c'est aussi le sens de ce mot, p. 132, ce qui ne contredit pas l'explication donnée en cet endroit du but de la recette.



et puis mettre en deux fers petit à petit, à chascune fois autant de paste comme une lesche de frommage est grande, et estraindre entre deux fers, et cuire d'une part et d'autre; et se le fer ne se délivre bien de la paste, l'en l'oingt avant d'un petit drappelet mouillé en huile ou en sain. — La deuxième manière est comme la première, mais l'en y met du frommage, c'est assavoir que l'en estend la paste comme pour faire tartre ou pasté, puis met-l'en le frommage par lesches ou milieu et recueuvre-l'en les deux bors; ainsi demeure le frommage entre deux pastes et ainsi est mis entre deux fers. — La tierce manière, si est de gauffres *couléisses*, et sont dictes *couléisses* pour ce seulement que la paste est plus clère et est comme boulie clère, faicte comme dessus; et gecte-l'en avec, du fin frommage esmié à la gratuite<sup>1</sup>; et tout mesler ensemble. — La quarte manière est de fleur pestrie à l'eaue, sel et vin, sans œufs ne frommage.

*Item*, les gauffriers font un autre service que l'en dit *gros bastons* qui sont fais de farine pestrie aux œufs et pouldre de gingembre batus ensemble, et puis aussi gros et ainsi fais comme andouilles; mis entre deux fers.

#### AUTRES MENUES CHOSES DIVERSES QUI NE DÉSIERENT POINT DE CHAPITRE.

**POUR DESSALLER TOUS POTAGES SANS Y METTRE NE OSTER,**  
Prenez une nappe bien blanche et mettez sur vostre pot, et le retournez souvent; et convient le pot estre loing du feu<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Râpe? — <sup>2</sup> Cette recette et la suivante, sont dans le Taillevent manuscrit avec peu de différences.

POUR OSTER L'ARSURE D'UN POTAGE, prenez un pot nouvel et mettez vostre potage dedans, puis prenez un pou de levain et le liez dedans un drappel blanc, et gettez dedans vostre pot, et ne luy laissez guères demourer.

POUR FAIRE LIQUEUR POUR SEIGNER<sup>1</sup> LINGE. Prenez camboïs, c'est le limon noir qui est aux deux bouts de l'essieul de la charette, et mettez de l'arrement<sup>2</sup>, et allaiez d'uille et de vinaigre et boulez tout ensemble, et puis chauffez vostre merque<sup>3</sup> et moulliez dedans, et asséez dessus vostre linge.

SE TU VEULX FAIRE BONNE ESCHE<sup>4</sup> pour alumer du feu au fusil, pren de l'escume<sup>5</sup> de noyer qui sont surannées, et puis la<sup>6</sup> met en un pot plain de lessive bien forte, toute entière, ou par pièces du large de deux doits, lequel que tu voudras, et la fais boullir tousjours par l'espace de deux jours et une nuit du moins. Et se tu n'as de la lessive, si prens de bonnes cendres et met avec de l'eaue et fais comme charrée<sup>7</sup>, puis mets ton escume boullir dedans par l'espace dessusdit, et la fournis tousjours tant comme elle bouldra. Se tu la fais

<sup>1</sup> Marquer. — <sup>2</sup> Le mot *arramentum* a dans la basse latinité plusieurs significations (*airain, arrangement*), mais dont aucune ne me paroît convenir au sens de cette phrase. — <sup>3</sup> Ainsi le linge se marquoit alors à l'aide d'une griffe ou d'un sceau. — <sup>4</sup> Matière inflammable sous les étincelles du briquet. Voy. p. 42 et Du Cange, au mot *Esca*.

<sup>5</sup> Écorce ou peut-être les fleurs du noyer. On ne voit pas pourquoi l'auteur ayant mis l'*écume* au singulier, dit ensuite *qui sont surannées* au pluriel. J'avois pensé que *noyer* étoit une faute pour *noix* et qu'il s'agissoit là de brou de noix; mais le brou de noix ne me paroît pas pouvoir se détacher entier, et il me semble difficile qu'on puisse le couper par *pièces de la largeur de deux doits*.

<sup>6</sup> Var. A, G, *les*. — <sup>7</sup> Mélange épais d'eau et de cendre qui reste au fond du cuvier quand on a coulé la lessive.

boullir en lessive, fournis-la de lessive; se tu la bouls en la charrée, si la fournis d'eau; et toutesvoies en quoy que tu la boules, se tu pavoies finer de pis. et pour la fournir, elle en vaudroit mieulx. Et quant elle sera ainsy boulie, si la pures<sup>1</sup>, et puis la lave en belle eau nette pour la ressuier, puis la met au soleil seicher ou en la cheminée, loing du feu, qu'elle ne s'arde, car il la convient sécher attrempément et à loisir; et quant elle sera seiche et on s'en voudra aidier, si la fault batre d'un maillet ou d'un baston, tant quelle deviengne ainsi comme espurge<sup>2</sup>. Et quant on veult alumer du feu, si en fault prendre ainsi comme le gros d'un pois et mettre sur son caillou, et on a tantost du feu; si ne fault que des mesches ensouffrées, et alumer la chandaille. Et la doit-l'en garder nettement et sèchement.

**Fouques**<sup>3</sup> doivent estre très bien rosties, et sont meilleurs cuites en potage que en rost, car en rost elles sont trop sèches, et veulent estre arrousées de leur gresse, et avoir le feu devant. — *Item*, elle sont très bonnes fresches aux choux. — *Item*, mettez de l'eau et des oignons en un petit pot et la fouque, puis laissez boullir comme une pièce de beuf, puis broyez des menues especes, et alliez les deux pars vertjus et la troisième vinaigre, et vous aurez bon potage. — *Item*, fouques salées de deux jours sont bonnes au potage.

*Nota* que le seymier d'un cerf, c'est le quoyer et la queue; et quant il est frais, il est cuit à l'eau et au

<sup>1</sup> Égouttes, presses. — <sup>2</sup> Éponge. — <sup>3</sup> Oiseau de rivière. — <sup>4</sup> Var. B, i (id est); le cimier est la croupe du cerf. Voy. p. 129.

vin, aux especes et saffran et soupes en esté : et en yver au poivre<sup>1</sup>; et ainsi est-il du sanglier frais.

POUR FAIRE TROIS PINTES D'ENCRE, prenez des galles<sup>2</sup> et de gomme<sup>3</sup> de chascun deux onces, couperose trois onces; et soient les galles cassées et mises tremper trois jours, puis mises boullir en trois quartes d'eau de pluye ou de mare coye<sup>4</sup>. Et quant ils auront assez boullu et tant que l'eau sera esboullie près de la moitié, c'est assavoir qu'il n'y ait mais que trois pintes, lors le convient oster du feu, et mettre la couperose et gomme, et remuer tant qu'il soit froit, et lors mettre en lieu froit et moite. Et *nota* que quant elle passe trois sepmaines, elle empire.

POUR FAIRE ORENGAT, mettez en cinq quartiers les peleures d'une orange et raclez à un coustel la mousse qui est dedans, puis les mettez tremper en bonne eau douce par neuf jours, et changez l'eau chascun jour : puis les boulez en eau douce une seule onde, et ce fait, les faictes estendre sur une nappe et les laissez essuier très bien, puis les mettez en un pot et du miel tant qu'ils soient tous couvers, et faites boullir à petit feu et escumer, et quant vous croirez que le miel soit cuit, (pour essayer s'il est cuit, ayez de l'eau en une esuelle, et faites dégouter en icelle eau une goutte d'icelluy miel, et s'il s'espant, il n'est pas cuit : et se icelle goutte de miel se tient en l'eau sans espandre, il est cuit;) et lors devez traire vos peleures d'orange, et d'icelles faites par ordre un lit, et gettez pouldre

<sup>1</sup> Ce mot et les huit précédens ne sont que dans le manuscrit B. — <sup>2</sup> C'est beaucoup mieux que *noix de galles* comme on l'a dit depuis, puisque les galles ne sont pas un fruit mais une excroissance du chêne. — <sup>3</sup> Le Ms. C ajoute *arrabic*. — <sup>4</sup> Tranquille, stagnante, *quieta*.

de gingembre dessus, puis un autre, et getter etc., *usque in infinitum*; et laisser un mois ou plus, puis mengier.

**POUR FAIRE SAULSISSES.** Quant vous aurez tué vostre pourcel, prenez de la char des costelettes, premièrement de l'endroit que l'en appelle le filet<sup>1</sup>, et après de l'autre endroit des costelettes et de la plus belle gresse, autant de l'un comme de l'autre, en telle quantité que voudrez faire de saulsisses; et faictes très menuement mincer et détranchier par un pasticier. Puis broyez du fenoul et un petit de sel menu, et après ce requillez vostre fenoul broyé, et meslez très bien parmi le quart d'autant de pouldre fine; puis entremeslez très bien vostre char, vos especes et vostre fenoul, et après emplez les boyaulx, c'est assavoir les menus. (Et sachiez que les boyaulx d'un vielz porc sont meilleurs à ce, que d'un jeune, pour ce qu'ils sont plus gros.) Et après ce, les mettez quatre jours à la fumée ou plus, et quant vous les voudrez mengier, si les mettez en eaue chaude et boullir une onde, et puis mettre sur le greil.

**POUR DESSALLER BEURRE,** mettez-le en une escuelle sur le feu pour fondre, et le sel dévalera ou fons de l'escuelle, lequel sel ainsi dévalé est bon ou potage, et le remenant du beurre demeure doux. Aultrement, mettez vostre beurre salé en eaue douce fresche, et le pestrissiez et paumoiez dedens, et le sel demourra en l'eaue.

(*Item, nota* que les mouches ne queurent point sus à un cheval qui est oint de beurre ou de vielz oint salé.)

<sup>1</sup> Ce seroit les premières côtes, les plus proches des hanches, si l'explication que j'ai donnée du filet ou nomblet est bonne.

BOURBOTTE<sup>1</sup> est de pareille fourme à un chavessot, mais il est plus grant assez : et est cuite en eaue, puis peler comme une perche, puis faire boullir cameline ou galentine et getter sus ; ou rosty et mis en pasté avec de la pouldre.

POIRES à leur commencement, *scilicet* en Octobre et Novembre, et qu'elles sont de nouvel queillies, sont dures et fortes, et lors l'en les doit cuire en l'eaue : et quant ce sont poires d'angoisse, pour leur faire avoir belle couleur, l'en doit mettre du foing dedans le pot où elles cuisent, et après sont rosties ; mais après ce, quant elles sont plus fannées et ramoities pour la moiteur du temps, l'en ne les met point cuire en eaue, mais en la brese seulement ; *scilicet* en Février et en Mars.

PIES, CORNILLAS<sup>2</sup>, CHOÉS<sup>3</sup>. L'en les tue aux matelas<sup>4</sup> qui sont<sup>5</sup> grosse pilette<sup>6</sup>, et de foibles arbalestres peut l'en traire à iceulx cornillas<sup>7</sup> qui sont sur les branches, mais à ceulx qui sont ès nys convient traire de plus fors bastons pour abatre nit et tout. Il les convient escorcher, puis pourboullir avec du lart, puis découper par morceaulx, et frioler avec des œufs comme charpie.

TESTE DE MOUTON soit très cuite, puis ostez les os, et hachez le demourant bien menu, et gettez pouldre fine dessus.

<sup>1</sup> On ne trouve dans Belon ni la *bourbotte* ni le *chavessot* ; seulement cet auteur dit que la lote étoit dite *barbotte* à Paris. Mais il ne peut être question ici de la lote qui n'a pas d'écaillés et ne pouvoit, par conséquent, se peler comme la perche. — <sup>2</sup> Corneilles. — <sup>3</sup> Plutôt *choucas* (corneille à dos gris) que *chouette*. — <sup>4</sup> Trait d'arbalète. — <sup>5</sup> Var. (que jè crois mauvaise) des Mss. A et B, *ont*. — <sup>6</sup> Traits d'arbalète non aigus, avec lesquels on tiroit aux oiseaux. Voy. une citation de Wats dans Du Cange, au mot *Pilatus*. — <sup>7</sup> Var. B, *cornillaux*.

Se vous voulez faire provision de vinaigre, vuidiez le tonnellet de vostre vielz vinaigre, puis lavez le tonnellet très bien de très bon vinaigre et non mie d'eau chaude ne froide : après, mettez les laveures en un vaisseau de bois ou de terre et non mie d'arain ou de fer, et illec laissez reposer et rasseoir vos rainsseures : puis vuidiez le cler et le coulez, et mettre de rechief ou tonnellet, et l'employez d'autre bon vinaigre, et mettez au soleil et au chault, le fons percié en six lieux et destoupé de jour, et de nuit et par brouillas<sup>1</sup> estoupez tout; et quant le soleil revient, destoupez comme devant.

**LE RIQUE-MENGER.** Prenez deux pommes aussi grosses que deux œufs ou pou plus, et les pelez, et ostez les pepins, puis les découppez par menus morceaux, puis les mettez pourboulir en une paille de fer, puis purez l'eau, et mettez seicher le rique-menger : puis mettre beurre pour frioler, et en friolant filez deux œufs dessus en remuant; et quant tout sera friolé, gettez pouldre fine dessus, et soit frangé<sup>2</sup> de safran, et mengiez au pain ou mois de Septembre.

**LIÈVRE ROSTY.** J'ai vu rostir lièvre enveloppé en la toile de la fressure d'un porc que l'en dit la crespine et couste trois blans, et par ce le lièvre n'est autrement lardé. *Item*, je l'ay veu larder.

**LA CHAR D'UNE JOE DE BEUF, etc.**<sup>3</sup>

En la **HASTE-MENUE** d'un pourcel n'a aucun appareil à faire, fors la laver et embrocher et envelopper de sa taye et cuire longuement.

**POULES FARGIES COULOURÉES OU DORÉES.** Elles sont *primo* soufflées, et toute la char dedans ostée, puis

<sup>1</sup> Brouillards, temps humides. — <sup>2</sup> Voy. p. 166. — <sup>3</sup> Voy. p. 186, § 2.

remplies d'autre char, puis coulourées ou dorées comme dessus<sup>1</sup> : mais il y a trop à faire, et n'est pas ouvrage pour le queux d'un bourgeois, non mie<sup>2</sup> d'un chevalier simple ; et pour ce, je le laisse.

*Item, DES ESPAULES DE MOUTON, quia nichil est nisi pena et labor.*

*Item, LES HÉRIGONS SONT FAIS DE CAILLETES DE MOUTON et est grant frais et grant labour et pou d'onneur et de prouffit, et pour ce nichil hic.*

*AMIGDALA recentia recipe, et ab eis cum gladio remove etiam subtiliter primum corticem, et postea perforetur quodlibet amigdalum uno foramine in medio. Et iis peractis dicta amigdala ponentur in aqua dulci, in qua stent per quinque vel sex dies, sed qualibet die fiat mutatio aque semel in die. Deinde lapsis quinque vel sex diebus, dicta amigdala extrahentur a dicta aqua et ponentur in aliqua aqua<sup>3</sup> ubi stent per unum diem naturalem ad exsicandum et removendum vaporem dicte aque ; postea habeatur sufficiens quantitas boni et optimi mellis respectu quantitatis dictarum amigdalorum, et illud mel bulliatur et decoquatur bene et sufficienter, et decoquendo purgetur. Et cum decoctum fuerit et refrigeratum, ponatur in quolibet foramine dicti amigdali unum gariofilum : et repositis omnibus dictis amigdalis in aliquo bono vase terreo, ponatur desuper (item fiat de nucibus conficiendis, sed ille habent<sup>4</sup> stare in aqua per novem dies, qualibet die mutanda ;) dictum mel bene decoctum et dispositum pro mensura debita coperiente dicta amigdala, et elapsis duobus mensibus, postea comedantur<sup>5</sup>.*

<sup>1</sup> Voy. p. 213. — <sup>2</sup> Non pas, pas même. Ce passage est un de ceux qui établissent la position que l'auteur occupoit dans la société. — <sup>3</sup> Ce mot est fautif. — <sup>4</sup> Debent. — <sup>5</sup> Prenez des amandes nouvelles et ôtez adroitement,



**TETINES DE VACHE.** Cuites avec la char et mangées comme la char. — *Item*, salée à la moustarde. — *Item*, aucunes fois trenchée par lesches, et rosties sur le greil, toute fresche cuite.

**ESTOURNEAUX.** Soient plumés à sec<sup>1</sup>, effondrés<sup>2</sup>, puis coupez les cols et les piés, puis reffais, mis en pasté et deux lesches de lart audessus : ou découpez les membres par morceaulx comme un oison, et mis à la charpie, c'est à dire que de la cuisse l'en face trois pièces, et laisse-l'en en chascune pièce les os : des esles aussi et du résidu semblablement, et puis frire aux œufs en la paelle comme charpie. Il semble qu'il les convient *primo* cuire à demi avant que frire.

**ALLOUETTES EN ROST.** Plumez à sec, puis coupez les cols et ne les effondrez pas. Soient reffaites, et n'aient point les jambes coupées, et les embrochiez au travers et entre deux tesmoings<sup>3</sup> de lart. *Item*, en pasté, l'en coupe jambes et testes, et les effondre-l'en, et dedans le trou l'en boute fin frommage, et les mengue-l'en au sel.

au couteau, leur première écorce. Ensuite percez chaque amande d'un trou au milieu. Ce fait, lesdites amandes soient mises en eau douce et y restent cinq ou six jours, mais que l'eau soit changée une fois chaque jour. Ensuite, après cinq ou six jours, lesdites amandes soient tirées de l'eau et posées sur une (nappe?), où elles restent un jour naturel pour sécher et ôter l'humidité de l'eau. Ayez ensuite une quantité suffisante d'excellent miel, proportionnellement à celle desdites amandes ; faites-le bouillir et cuire bien et suffisamment, et l'écumez, et, quant il sera cuit et refroidi, mettez dans le trou de chaque amande un clou de girofle, et ayant replacé toutes les amandes dans un bon vase de terre, mettez dessus (*item*, pour confire des noix ; mais elles doivent rester neuf jours dans de l'eau renouvelée chaque jour) ledit miel bien cuit et en quantité suffisante pour couvrir entièrement les amandes qui pourront être mangées après deux mois.

<sup>1</sup> Sans être mis dans l'eau chaude. — <sup>2</sup> Vidés. — <sup>3</sup> Ce sont évidemment des petites hardes de lard.

**LIÈVRE** pourbouly, puis lardé, mis en pasté et de la pouldre, et mengié à la cameline; et est viande d'esté.

**CONNIN** en esté.

**PORC EN PASTÉ.** Mis en pasté et du vertjus de grain<sup>1</sup> dessus.

**OÉS, POULES, CHAPONS** despeciez par pièces, et mis en pasté, excepté les chappons de haulte gresse qui ne se despiecent point; et de chascune oé l'en fait trois pastés.

**OISEAUX DE RIVIÈRE.** En pasté, et de la saulce cameline ou meilleur mise dedans le pasté quant il est cuit; la teste, les jambes et piés sont hors.

**PIGONS** en pasté, cols et testes et les piés couppés, et deux lesches de lart dessus : ou en rost, et soient lardés.

**MONDER ORGE OU FROMMENT POUR FAIRE FROUMENTÉE.** Il convient eaue très chaude, et mettre le fromment ou orge dedans icelle eaue chaude, et laver et paulmoïer<sup>2</sup> très bien et longuement : puis getter et purer toute l'eau, et laisser essuier le fourment ou orge et puis le piler à un pestail<sup>3</sup> de bois, puis vanner à un bacin à laver.

**BUVRAGES DE AVELINES.** Eschaudez-les et pelez et mettez en eaue froide, puis soient très bien broyées et deffaites d'eaue boulué, puis coulées à l'estamine.

**SARDINES,** effondrées, cuites en eaue, et mengées à la moustarde.

**HARENC NOUVELLET** commence en Avril et dure jusques à la Saint Remy que les harens frais commencent; et est cuit en eaue, et après l'en y fait les bonnes soupes grosses que l'en mengue au vertjus vieil, mais

<sup>1</sup> En grain. — <sup>2</sup> Pétrir. — <sup>3</sup> Pilon.

avant, et si tost qu'il est cuit et trait de la paelle, l'en le doit mettre en belle eaue fresche, et le convient nettoier et oster les escailles, teste et queue.

HIC FINIT<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> C'est ici que se terminent les deux manuscrits les plus anciens (A et B) du *Ménagier de Paris*. Cependant mon manuscrit (C) ajoute encore quelques recettes qui sont tellement analogues à celles qui précèdent, que je crois devoir les donner comme appendice. Elles paroissent avoir été écrites peu de temps après le corps du texte; elles sont dans le dialecte picard ou flamand, et ont évidemment été recueillies dans la maison de Madame de Roubaix (Marguerite de Ghistelle). Voy. l'Introduction.

---

## APPENDICE A L'ARTICLE V

### DE LA DEUXIÈME DISTINCTION.

*Pour faire ung lot de bon ypcras* prenés une onches de cina-  
monde nommée longue canelle en pippe, avec unes cloche de gin-  
gembre et autant de garingal, bien estampé <sup>1</sup> ensemble, et puis prenés  
ung livre de bon çuquere <sup>2</sup> : et tout cela broyés ensamble et des-  
trempés avec ung lot du milleur vin de Beaune que pourés finer  
et le laissir tremper ungne heure ou deux. Et puis le coullés parmy  
ung chause <sup>3</sup> par pluseurs fois tant qui soit bien cler.

*Pour avoir des caordes et pompons* <sup>4</sup> fault planter en bonne terre  
et crasse deux ou trois pans <sup>5</sup> de parfont, et quatre grains au cop <sup>6</sup>  
ensamble par longhes rengues <sup>7</sup>, et trois piés largement de plache <sup>8</sup>  
de tous costés. Et quant y seront crut de la haulteur de deux  
paumes, les fault racourchir desus deux dois de lonc, et les  
arouser deux fois la sepmaine tant qui soient grant; et les fault  
planter environ le quatre Mars ou à l'entrée d'Averil. Mais pour che <sup>9</sup>  
que nostre pays est froit, fault aviser plache hors des frois vens et  
en bon solleil; et dient les gardineus de Portigal <sup>10</sup> que fiens  
de cheval bien court et bien pourit, et oussy les fientes des bestes  
que on tuue, il est très bon : et affin qui ne faillent, tout est neces-  
chitez que on en plante depuis le my Mars jusques à la fin d'Ave-  
ril, par toutes les quinsainnes, affin que on garde les plus biaux  
et que on deffeuche <sup>11</sup> cheux qui porroient enpeschier les aultres  
à croistre, car comme desus est dyt, y fault à quatre grains trois  
piés de large tout entour.

*Item, pour l'appreux rosti etc.* <sup>12</sup>

<sup>1</sup> Battu, écrasé. — <sup>2</sup> Sucre. — <sup>3</sup> Une chausse. — <sup>4</sup> Melons. Je ne sais  
ce que peut signifier *caordes*, peut-être est-ce *gourdes*, sorte de courge. —

<sup>5</sup> Empans. — <sup>6</sup> D'un coup, à la fois. — <sup>7</sup> Rangs. — <sup>8</sup> Place. — <sup>9</sup> Ce.

<sup>10</sup> Jardiniers de Portugal. Il y avoit des Portugais à la cour de Bour-  
gogne. Vasque Made de Villelobe, Portugais, traducteur du *Triomphe  
des Dames* (imprimé à Paris, chez Pierre Sergent, in-4°, gothique), étoit  
écuyer d'écurie du duc de Bourgogne. — <sup>11</sup> Déface? arrache. — <sup>12</sup> Ré-  
pétition presque textuelle, mais fautive, des §§ 4, 5, 6, 7, 8 de la page 275  
ci-après.

*Item, pour faire de sukere*<sup>1</sup> *rosart en plate, il fault pour une livere de sukere ung pinte et demie*<sup>2</sup> *de bonne eaue rose, et faire boilier ensamble, et tant qu'il fache le fillet entre deux doés*<sup>3</sup>; *mais ensois que on maeste*<sup>4</sup> *boilier, il fault mettre le glerre d'un ouf*<sup>5</sup> *à chascun livere de sukere, et le fault bien battre tout en escume: et puis laissir rassir en yauve*<sup>6</sup> *et estamper ledit sukere tout en pouvre, et tout meller ensamble, et puis boillier comme dessus; et puis avoir del fluer*<sup>7</sup> *de amidon, et mettre en ung délié drappelet ou sy*<sup>8</sup> *gros que ung estuet*<sup>9</sup> *ou deux, et prendre un plat bachin, et tapper sur le cuel dudit bachin le fluer à tout le drappelet, tant que le fluer se espaert*<sup>10</sup> *dessus bien temmené*<sup>11</sup>, *et puis jettés vostre rossart*<sup>12</sup> *dessus ledit bachin quant il fait le fillet, et puis laissir couler l'espaisseur du hule*<sup>13</sup> *d'un coutel ou plus espès. Et puis quant il est ung peu réfroidié, royés*<sup>14</sup> *à tout ung coutel et ung rieughelet*<sup>15</sup> *des petites losenghe dessus de deux doés*<sup>16</sup> *de grant ou environ. Et quant ledit sukere rossart sera réfroidié sur le bachin, rostelle jus*<sup>17</sup> *et le rompez par losenghe, et le mettés en ung laye de dragié. Et est boen pour mengier pour conforter l'estomac.*

*Pour fere encquere*<sup>18</sup> *sans boullier. Pour deux pintes d'yauvve de plue*<sup>19</sup> *ou de mares, il fault prendre deux onzes de noies de galle, deux onzes de copperot*<sup>20</sup> *et deux onzes .S.*<sup>21</sup> *de gomme arrabecler comme or; et fault rompre le nois de galle bien menu, et mettre temprer trois jours dedens une pinte d'yauwe dessusdite, et battre sept ou huit fois le jour environ le demy sept psalmen*<sup>22</sup> *les trois jours durant, et puis rompre le copperot bien menu et mettre avecque les nois de galle, et battre encore trois jours comme devant; se sont six jours acomply largement. Et fault prendre l'aultre*

<sup>1</sup> Sucre rosat. — <sup>2</sup> Et 3. — <sup>3</sup> Qu'il file entre deux doigts, si on en prend une goutte. — <sup>4</sup> Avant qu'on mette bouillir. — <sup>5</sup> Ouf. — <sup>6</sup> Laisser rasseoir en eau. — <sup>7</sup> De la fleur — <sup>8</sup> Aussi. — <sup>9</sup> Estueuf, balle. — <sup>10</sup> Épande, répande? — <sup>11</sup> Démené, remué? — <sup>12</sup> Sucre fondu en eau-rose. — <sup>13</sup> Hulle signifie en allemand enveloppe. Est-ce ici la gaine d'un couteau? — <sup>14</sup> Rayez. — <sup>15</sup> Une règle? — <sup>16</sup> Doigts. — <sup>17</sup> R'ostez-le. Otez-le hors du bassin? — <sup>18</sup> Encre. — <sup>19</sup> Eau de pluie. — <sup>20</sup> Couperose. — <sup>21</sup> Et un scrupule? — <sup>22</sup> La moitié du temps nécessaire pour dire les sept psaumes de la pénitence, comme nous avons vu dans le *Ménagier*, un *Pater*, un *Miserere*, etc.

pintte d'yauwe et mettre le gomme dedens quant on met les nois temprer ; et les six jours passé, il fault mettre ledit yauwe de gomme quant il est fonduee avec l'yauwe des nois et de copperot, et les mouvoir tout trois ensamble ung jour ou deux comme dessus. Et dedens ung mois ou six septimaines r'oter l'encre hors de le matere <sup>1</sup> et le mettre en ung aultre pot de pierre.

*Item*, et sus le mattere dessus dicté puelt-on mettre pintte d'yauwe de plue ou de mares, et mettre avecques le quart des nois, copperot, et gomme dessusdite, avecque le mattere de l'encre qui a esté fecte devant, et le battre cinq ou six jours comme dessus ; et est bon commung encre.

*Item*, pour escrire sur papier, il ne fault point mettre de vin ne de vinergre, mès quant on veult escrire sur parchemin, pour ung lot d'yauwe, on peut prendre une my-pintte de vin ou de vinergre.

**CHI APRÈS S'ENSIEUT QUE HOTIN LE QUISENIER QUI FU A MONSEIGNEUR DE ROUBAIS A ENVOYÉ PAR ESCRIPT POUR FAIRE AULCUNS BROUÈS QUI SERVENT A APPOINTIER VIANDES SUR CAR ET SUR POISSON.**

*Item, pour lapreaulx roti*, pour la sauche à mettre sus, prenés ung pau de pain roti, et le mettés tremper en boullon et du vin et vergus, et le mains la moitié de vinesgre, et mettés tremper le pain dedens ; et prenés canelle le plus, et gingembre et ung peu de povre<sup>2</sup>, de claus<sup>3</sup>, ou de nois musscade, et coulés tout ensamble, et au boullir du sucre dedens ; et au servir de la dragié pardessus.

Et pour juvenes oisons paraillement.

*Item, pigons au sucre*. Rotisiés vous pigons : rotisiés du pain, canelle, gingembre et menus espèces<sup>4</sup> le mains, vin et vinesgre au couler et du lart fondu dedens et faites boullir ; et quant il bout, mettez les pigons dedens et du sucre au pot.

*Pouchins, perdris* à l'eauwe benitte d'yauwe roze ou d'orengue ou à l'ongnon.

*Item, perdris ou perdrisieux*. Faicte-les rostir, et les mettés en pot

<sup>1</sup> Les matières qui ont servi à faire l'encre, le marc. — <sup>2</sup> Poivre. — <sup>3</sup> Clous de girofle. — <sup>4</sup> Mennes-épices (*species*), moins (que de canelle et gingembre).

ou en telle <sup>1</sup> de l'iauwe roze et du vinesgre, et mettés boullir tout ensamble, et du sel ; et le couvrés bien, tant que vous vorés servir.

Et pour *l'orengue de pouchins, ou de perdris ou de pigons*, prenés les orenges et les copés en vergus blanc et vin blanc, et mettés boullir : et du gingembre au boullir, et mettés vous chozes <sup>2</sup> dedens boullir.

*Pour pouchins roti à l'eauwe benitte d'ongnons*, prenés ongnons par roelles, et frisiez en sain de lart et vergus, et pau de vinesgre et gingembre, et boulés en pot ou en telle et mettés vous pouchins dedens jusque au servir.

POUR POTAGES.

*Item, brouès d'Allemagne.* Prenés amandes et les broiés, et peu de blanc pain avecques, et au couller vergus et vin blanc et boullon dous, et gingembre et du safren, et tout boulli ensamble, et du sucre dedens ; et mettés vous brouès sur chappons rotis ou boullis, oisons ou juvenes connins, et mettés au boullir ung peu d'ongnons fris en sain de lart dedens bien menus.

*Item, brouès de fleur de peschier<sup>3</sup>.* Prenés amandes broiés et blanc pain avecques, et tremper en boullon dous : vergus, gingembre au couler. Et quant il bout, prenés du tornissot<sup>4</sup> trempé en vin bien chault, et ly bailliés couleur de fleur de pieuquier<sup>5</sup> ; pour chappons rotis, ou oisons, ou juvenes connins rotis, ou sur chappons boullis.

*Item, pour faire Aragondis,* prenés cresse douche et le faites boullir en ung pot de terre, et prenés moieux d'œus et fleur et le coulés, et de le cresse avecques pour mieux passer, et mettés du burre doux largement dedens le pot, et filés les eux<sup>6</sup> dedens le pot, et du sucre dedens le pot, et le mettés arière du fu<sup>7</sup> que il n'aerde<sup>8</sup>.

*Pour brouet d'Engeltaire.* Prenés poissons de mer ou d'eauwe douche, ch'est à sçavoir<sup>9</sup> œus cuit en l'eauwe durs et frisiés au burre, ou eurs<sup>10</sup> pausiés<sup>11</sup> au burre qui n'a du poison. *Item, pour le brouet*

<sup>1</sup> Teille, vase de terre. Suppl. avec. — <sup>2</sup> Vos poussins ou perdrix. — <sup>3</sup> Voy. p. 95. — <sup>4</sup> Tournesol. Voy. p. 220. — <sup>5</sup> Pécher. Mettez assez de tournesol pour lui donner la couleur de fleur de pécher. — <sup>6</sup> OEufs. — <sup>7</sup> Feu. — <sup>8</sup> Brûle. — <sup>9</sup> Il semble qu'il faudroit ou puisque ce plat se faisoit avec du poisson, ou avec des œufs à défaut de poisson. — <sup>10</sup> OEufs ? — <sup>11</sup> Pochés ?

à mettre sus, prenés pain blanc trempé en purée, et moieux d'oeux et du gingembre et canelle le plus et vergus, et coulés tout ensamble, et au boullir largement du persin, izope, et peu de safren, et largement burre dedens le brouet.

*Pour brochès au romarin*, mettés-les bien rotir sur le gri, qui soient tout cuit. *Item*, pour le brouet à mettre sus : vin vermel, vergus, ung bien peu de vinesgre et du gingembre et du romarin, et mettés tout boullir ensamble en telle de terre : et quant les brochès sont cuit, mettés-les dedens.

*Item, sive d'oïtres ou de moule ou d'oeus fris*. Prenés pain roti sur le gri, et mettés tremprer en pourée, et prenés le pain, vinesgre et le mains de vergus et du vin, canelle le plus et gingembre, et peu de menus especes, et coulés tout ensamble : et au boullir ongnons fris et du safren et le faites bien boullir ; et quant il est cuit, mette-le en ung pot de terre, et frisiés les oïtres ou les moules, et mettés-les boullir avecque le brouet. Et pour les oeus fris, mettés en plas et le brouet pardessus.

*Pour petis patés de poison*, prenés tourbot ung peu boullir et hasiés<sup>1</sup> bien menus gingembre et safren, et du burre dous dedens, et bien hasiet ensamble ; et faites vous patés en fachen de la court et ne les laisiés point chéquier<sup>2</sup> au four.

<sup>1</sup> Hachez. — <sup>2</sup> Sécher.