

**The Project Gutenberg eBook of Le ménagier de Paris (v. 1 & 2), by  
Anonymous**

This ebook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this ebook or online at [www.gutenberg.org](http://www.gutenberg.org). If you are not located in the United States, you'll have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

Title: Le ménagier de Paris (v. 1 & 2)

Author: Anonymous

Release date: October 29, 2013 [EBook #44070]

Most recently updated: January 25, 2021

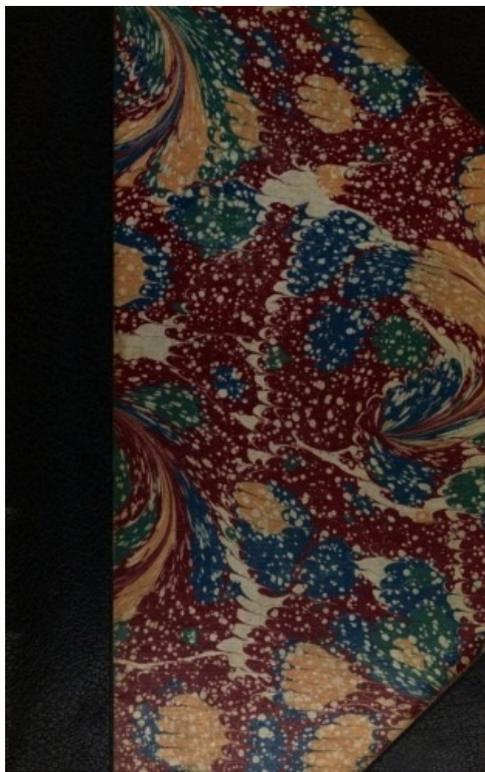
Language: French

Credits: Produced by Chuck Greif and the Online Distributed Proofreading Team at <http://www.pgdp.net> (This file was produced from images available at Bibliothèque nationale de France (BnF/Gallica) at <http://gallica.bnf.fr>)

\*\*\* START OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK LE MÉNAGIER DE PARIS (V. 1 & 2) \*\*\*

---

Notes de transcription: Les erreurs clairement introduites par le typographe ont été corrigées. L'orthographe d'origine a été conservée et n'a pas été harmonisée.



**LE  
MÉNAGIER DE PARIS.**

**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, Mellibée 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 PREMIER.**



A PARIS,  
DE L'IMPRIMERIE DE CRAPELET,  
RUE DE VAUGIRARD, 9.

M. D. CCC. XLVI.

Le *Ménagier de Paris* a été imprimé aux frais et par les soins de la Société des Bibliophiles français. Il en a été tiré vingt-quatre exemplaires sur *grand papier impérial de Hollande*, de la fabrique de C. Honig, destinés aux membres résidens de la Société, plus trois cents exemplaires en petit papier. Et étoient membres de la Société quand cet ouvrage fut imprimé:

M. BÉRARD, receveur général des finances à Bourges.

M. le Comte ÉDOUARD DE CHABROL, ancien maître des requêtes au Conseil d'État.

M. le Duc DE POIX<sup>[1]</sup>, ancien ambassadeur de France en Russie.

M. le Marquis DU ROURE, maréchal de camp, membre de la Chambre des députés.

M. DE LA PORTE.

M. le Comte DE LA BÉDOYÈRE, ancien colonel de cavalerie.

M. le Comte DE SAINT-MAURIS, introducteur des ambassadeurs.

M. COSTE, conseiller honoraire à la Cour royale de Lyon.

M. JÉRÔME PICHON, *Président*.

M. ARMAND CIGONGNE, ancien agent de change, *Trésorier*.

M. YEMENIZ, négociant à Lyon.

M. le Baron DU NOYER DE NOIRMONT, auditeur au Conseil d'État.

M. LÉON TRIPIER, garde des Archives du domaine privé du Roi.

M. le Marquis DE COISLIN.

M. le Comte DE CHARPIN-FOUGEROLLES.

M. le Comte LANJUINAIS, pair de France.

M. ERNEST DE SERMIZELLES.

M. LE ROUX DE LINCY, pensionnaire de l'École des Chartes, secrétaire.

M. BENJAMIN DELESSERT.

MADAME la Vicomtesse DE NOAILLES.

MADAME GABRIEL DELESSERT.

M. le Baron ERNOUF.

M. le Comte DE LABORDE, de l'Académie des inscriptions, membre de la Chambre des députés.

M. PROSPER MÉRIMÉE, de l'Académie française, inspecteur des monuments historiques.

M. AUGUSTE LE PRÉVOST, de l'Académie des inscriptions, membre de la Chambre des députés.

MEMBRE HONORAIRE.

M. le Marquis DE CHATEAUGIRON, consul de France à Nice.

ASSOCIÉS ÉTRANGERS.

M. le Prince ALEXANDRE LABANOFF, aide de camp de S. M. l'Empereur de Russie.

M. le Baron DE REIFFEMBERG, professeur de l'Université de Louvain, etc.

M. l'Abbé COSTANZO GAZZERA, membre de l'Académie de Turin.



**TABLE**  
**DES PIÈCES PRÉLIMINAIRES, DISTINCTIONS, ARTICLES ET CHAPITRES**  
**DU**  
**MÉNAGIER DE PARIS.**

**TOME PREMIER.**

**PRÉLIMINAIRES.**

LISTE DE LA SOCIÉTÉ DES BIBLIOPHILES.

TABLE DES PIÈCES PRÉLIMINAIRES, DISTINCTIONS, etc.

|   |           |
|---|-----------|
| NOTICE SUR M. LE DUC DE POIX, par M. L. V. D. N., membre de la Société  | Page<br>I |
| INTRODUCTION au <i>Ménagier</i>   | XVII      |
| INDICATION DÉTAILLÉE de quelques ouvrages ou documens manuscrits et imprimés cités en abrégé dans l'Introduction et les notes | LXV       |
| CORRECTIONS ET ADDITIONS  | LXXVII    |

**TEXTE.**

|                      |   |
|----------------------|---|
| PROLOGUE DE L'AUTEUR | 1 |
|----------------------|---|

**PREMIÈRE DISTINCTION.**

**ARTICLE PREMIER.**

|   |   |
|---|---|
| Saluer et remercier Dieu à son esveiller et à son lever, et s'atourner convenablement | 9 |
|---|---|

**ARTICLE II.**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| S'accompagner convenablement | 15 |
|------------------------------|----|

**ARTICLE III.**

|   |            |
|---|------------|
| Aimer Dieu, le servir et se tenir en sa grâce   | Page<br>16 |
| De la messe, 17.—Contrition, 21.—Confession, 23.—Des péchés mortels, 28.—Des sept vertus, 53. |            |

**ARTICLE IV.**

|  |    |
|--|----|
| Garder continence et vivre chastement  | 62 |
| De Susanne, 64.—De Raymonde, 68.—De Lucrèce, 70.—Des reines de France, 75, 76. |    |

**ARTICLE V.**

|  |    |
|--|----|
| Être amoureuse de son mari   | 76 |
| D'Ève, 77.—De Sara, 78.—De Rachel, 84.—Du chien Maquaire, 92.—Du chien de Niort, 93. |    |

**ARTICLE VI.**

|   |    |
|---|----|
| Être humble et obéissante à son mari  | 96 |
| Histoire de Griselidis, 99.—Femme laissant noyer son mari, 126.—D'Ève, 128.—De Lucifer, 129.—D'une bourgeoise, 135.—Du bailly de Tournay, 139.—Des abbés et des mariés, 145.—De madame d'Andresel, 148.—Des maris de Bar-sur-Aube, 153.—D'une cousine de la femme de l'auteur, 156.—De la Romaine, 158. |    |

**ARTICLE VII.**

Être curieuse et soigneuse de la personne de son mari 168  
Bons traitemens, 168.—Des puces, 171.—Des mouches, 173.

**ARTICLE VIII.**

Être discrète 177  
De Papirius, 179.—De la femme qui pond un œuf, 180.—Des mariés de Venise, 182.—D'un sage homme parisien trompé par sa femme, 183.—  
D'un notable avocat, 185.

**ARTICLE IX.**

Reprendre doucement son mari dans ses erreurs 185  
Histoire de Mellibée, 186.—De Jehanne la Quentine, 237.

**TOME II.**

**SECONDE DISTINCTION.**

**ARTICLE PREMIER.**

Avoir soin de son ménage, diligence et persévérance 1  
LE CHEMIN DE PAUVRETÉ ET DE RICHESSE, par Jean Bruyant 4

**ARTICLE II.**

Du jardinage 43

**ARTICLE III.**

Choisir varlets, aides et chambrières, et les mettre en œuvre 53  
Jeune femme parlant grossièrement, 60.—Soins de la maison, 61.—Vie à la campagne, 62.—Recettes diverses, 65.—Des domestiques, 70.—Des chevaux, 72.

**ARTICLE IV.**

Savoir ordonner dîner et soupers 80  
Le fait des bouchers et poulaillers, *ib.*—Termes généraux de cuisine, 87.—Dîners et soupers, 91.—Aucuns incidens servans à ce propos (repas de l'abbé de Lagny, noces, etc.), 103.

**ARTICLE V.**

Commander, deviser et faire faire toutes manières de potaiges, etc., et autres viandes 124  
Termes généraux de cuisine, *ib.*—Potages communs sans espices et non lians, 134.—Potages qui sont à espices et non lians, 147.—Potages lians de char, 158.—Potages lians sans char, 171.—Rost de char, 177.—Pastés, 185.—Poisson d'eau douce, 187.—Poisson de mer ront, 194.—Poisson de mer plat, 201.—Œufs de divers appareils, 206.—Entremès, fritures et dorures, 210.—Autres entremès, 224.—Saulces non boulies, 229.—Saulces boulies, 232.—Buvrages pour malades, 237.—Potages pour malades, 241.—Autres menues choses qui ne sont de nécessité, 243.—Autres menues choses diverses qui ne désirent point de chappitre, 262.

APPENDICE A L'ARTICLE V 273  
Recettes d'Hotin, cuisinier de monseigneur de Roubaix 275

**TROISIÈME DISTINCTION.**

**ARTICLE II (ET UNIQUE).**

Savoir nourrir et faire voler l'esprevier 279  
Chiens espagnols, 281.—Éperviers niais, 285.—Plumage de l'épervier, 292.—Affaitement de l'épervier, 295.—Vol des champs, 301.—Chasse en août, 305.—Chasse en septembre, 310.—Épervier en mue, 311.—Épervier branchier et mué de haie, 314.—Mué et hagart, 317.—Maladies de l'épervier, 319.—De l'autour, 321.—Autres oiseaux de proie, 323.—Maladies des oiseaux, 325.

TABLE ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES 327  
SUPPLÉMENT AUX CORRECTIONS 380

SUR

# M. JUSTE DE NOAILLES

PRINCE-DUC DE POIX

CHEVALIER DES ORDRES DU ROI, GRAND D'ESPAGNE DE PREMIÈRE CLASSE

ANCIEN AMBASSADEUR DE FRANCE EN RUSSIE

ANCIEN DÉPUTÉ, ETC.

MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ DES BIBLIOPHILES FRANÇAIS

NOTICE

SUR

## M. LE DUC DE POIX<sup>[2]</sup>.

Multis ille quidem flebilis occidit,

Nulli flebilior quam *mih*i.....

Horat., od. XXIV, l. I.

Il est des hommes que le monde ignore et qui passeraient inaperçus grâce à l'excès de leur modestie, si leur mérite ne se révélait à leur insu par l'utilité de leur vertu. Ces sortes de caractères ne se manifestent que malgré eux au grand jour, leur sagesse les retient dans la retraite, et beaucoup finissent, comme l'a dit quelque part Montesquieu, *sans avoir déballé*. Ceux que les liens du sang ou de l'amitié ont rapprochés d'eux, doivent au monde de les faire connaître; c'est à la fois un encouragement pour la jeunesse et une consolation pour l'âge avancé qu'un hommage rendu à ces existences à la fois élevées et modestes, placées ainsi à la portée de toutes les émulations. M. le duc de Poix était un modèle de ce genre de caractère. L'auteur de cette notice lui tenait par les liens du devoir et de l'affection: ayant eu le bonheur de jouir de son mérite dans l'intimité la plus resserrée, il ose espérer que cet avantage lui vaudra celui de le faire connaître avec plus de vérité que personne: c'est son seul titre à l'indulgence de ceux qui le liront.

Juste-Antonin-Claude-Dominique de Noailles, prince-duc de Poix, naquit à Paris le 8 août 1777, de parents tendres et chéris dont il était le second fils. Son père le prince de Poix, fils aîné du vertueux maréchal duc de Mouchy, mort sur l'échafaud en 1794, avait épousé la fille du maréchal de Beauvau. Les vertus et les charmes de la princesse de Poix ont enchanté tous ceux qui l'ont rencontrée et laissé une sorte de culte dans les cœurs admis à son intimité. Elle s'occupa de l'éducation de son second fils d'une façon toute particulière, et l'influence de cette première partie de la vie du jeune Juste de Noailles s'étendit sur le reste de son existence de manière à le modifier fortement: elle le préserva de la gâterie presque inévitable à laquelle il était condamné par position. Il ouvrit les yeux au milieu des dernières prospérités de sa famille; lui et son frère, plus âgé que lui de six ans, semblaient alors destinés aux plus hautes situations du pays. Ces beaux jours durèrent peu: Juste de Noailles en connut pourtant assez pour garder de précieux souvenirs de ces derniers moments de la société française dont le salon de sa mère était peut-être le plus parfait modèle. La princesse de Poix rassemblait autour d'elle un petit cercle d'amis presque tous remarquables par des mérites divers, que sa supériorité avait distingués dès son entrée dans le monde; quelques femmes, ses amies de jeunesse, modèles d'esprit et de grâce, des hommes attachés à la cour ou mêlés aux affaires et à la littérature, tous réunis par le charme de son commerce, l'entouraient de soins que sa mauvaise santé rendait consolants pour elle et doux pour ses amis. Le prince de Poix, marié très-jeune et dans la plus haute faveur à la cour, n'était pas un mari aussi sédentaire que son vénérable père, mais il eut toujours le bon goût de préférer à tout la société de sa femme et de ses amis.

Cette société, au début de notre terrible révolution, était de celles qui non-seulement ne s'en effrayaient pas, mais dont les vœux et les opinions favorisaient les premières manifestations du mouvement réformateur. M. de La Fayette et la brillante jeunesse qui l'avait suivi en Amérique, bien des grands seigneurs amis de Voltaire et enthousiastes de Rousseau, beaucoup de courtisans dévoués à M. Necker, tous ces esprits enflammés d'ardeur pour le bien, de désir des réformes utiles, animés des plus généreux sentiments, se livraient alors à de bien douces espérances et rêvaient la régénération de leur pays, dût-elle se réaliser aux dépens de ces privilèges dont ils furent les premiers à se dépouiller au profit de ceux qui devaient être leurs bourreaux.

C'était là l'esprit du salon où le duc de Poix passa ces premières années de la vie qui en décident presque toujours la tendance. La princesse de Poix avait été nourrie par son père, le maréchal prince de Beauvau<sup>[3]</sup>, homme aussi vertueux qu'éclairé, dans le goût de la littérature et les doctrines de la philanthropie. Ses amis, MM. de Lally-Tollendal, de Montesquiou, de La Fayette, M<sup>mes</sup> d'Hénin, de Tessé, de Lauzun prenaient comme elle le plus vif intérêt aux débats politiques du moment. Le prince de Poix était des plus chauds partisans de M. Necker; son frère le vicomte de Noailles prit une part célèbre aux généreuses imprudences du 4 août. Enfin le jeune Juste de Noailles fut entouré dès le berceau de sentiments et de principes dont l'impression ne s'effaça jamais chez lui. Il les conserva au travers de toutes les vicissitudes de nos cinquante dernières années; tous ceux qui l'ont connu peuvent se rappeler que les enivres de l'empire,

les illusions de la restauration et les agitations de 1830 le trouvèrent le même, c'est-à-dire un ami impartial de l'ordre et de la liberté.

Les horreurs de la révolution le saisirent dans sa première jeunesse; elles furent pour lui une précoce expérience et l'occasion de devoirs touchants. Son père ayant eu le courageux instinct de rester jusqu'au dernier moment près de son infortuné souverain, fut forcé après le 10 août de se cacher et bientôt après de s'enfuir: sa tête était mise à prix. Le maréchal duc de Mouchy périt sur l'échafaud avec sa femme, sa belle-fille et la mère et la grand'mère de cette dernière; le reste de la famille avait réussi à quitter la France. La princesse de Poix infirme avant l'âge et n'ayant pas voulu émigrer, resta donc seule à Paris avec son fils cadet, dont la tendresse et les vertus surent lui adoucir tant de maux. Leur vie était affreuse. Chaque matin le journal leur annonçait la mort d'un parent ou d'un ami, et chaque jour tous deux se préparaient à de derniers adieux. Juste de Noailles, en présence de ces atrocités journalières, était soutenu par des sentiments religieux déjà puissants, et qui prirent depuis une teinte d'exaltation naturelle à son âge et dans sa situation. Un vertueux prêtre bien connu avant la révolution par ses bonnes œuvres, le respectable abbé de Fénélon, célébrait les saints mystères dans une cave pour la consolation de quelques âmes fidèles. Le jeune Juste de Noailles s'y rendit toujours exactement, plus d'une fois au péril de sa liberté et presque de sa vie, jusqu'à ce que son vénérable directeur eût payé ses vertus de sa tête. Au milieu de tant de maux, un goût qui se développa en lui et qui ne le quitta plus, fut, si on peut le dire, son délassement. C'était le goût des livres qui devint bientôt une passion. Pouvant à peine disposer de l'argent nécessaire à son entretien, il s'imposait de pénibles privations pour le satisfaire. Un estimable libraire resté son ami jusqu'à sa mort, aimait à raconter comment leur connaissance s'était faite en 1793, à une vente de livres précieux. M. de Bure (c'était son nom) remarqua avec surprise et intérêt un beau jeune homme de dix-sept ans, vêtu plus que modestement, qui montrait des connaissances et une ardeur pour les livres que sa situation ne lui permettait pas évidemment de satisfaire. Attiré par ces apparences et sans savoir le nom du jeune amateur, M. de Bure lui procura à un prix modéré les précieuses éditions qu'il désirait. Il s'ensuivit un échange de bons procédés qui les attacha à jamais l'un à l'autre. Mais comme les bonnes actions passaient pour M. de Poix avant les beaux livres, il vendit sa chère collection sous le Directoire pour payer une dette contractée par sa mère pendant la terreur.

Lorsque peu après ces horribles temps la France commença à respirer, la jeunesse retrouva quelque mouvement et même de la gaieté, parce qu'elle ne saurait s'en passer. Juste de Noailles se livra comme les autres aux amusements qui réunissaient les lambeaux épars de la société dans des associations souvent bizarres, mais curieuses à observer. Du milieu de ce chaos sortaient quelques existences miraculeusement conservées, et qui commençaient déjà à se faire remarquer; Juste de Noailles eut le bonheur, dès cette première entrée dans le monde, de former des liens d'amitié qui ne varièrent plus. Le plus intime fut avec Adrien de Mun dont la famille de tout temps liée avec la sienne, s'y était plus étroitement attachée depuis la révolution. L'esprit délicat et cultivé de M. de Mun, son aimable caractère, ses mœurs élégantes l'eussent fait remarquer en tout temps, mais quel n'était pas son charme dans ce moment de désordre et de licence! Ces deux jeunes gens élevés dans des goûts et des sentiments proscrits comme leurs familles, se serrèrent étroitement l'un à l'autre, s'accordèrent une confiance sans bornes et se suivirent dans toutes les phases de leur existence pendant près de cinquante ans avec une persistance et une affection dont il y a bien peu d'exemple chez les hommes. Leurs caractères différaient tout juste assez pour les rendre le complément l'un de l'autre. M. de Mun, aussi sage, mais moins grave que son ami, savait allier au goût le plus délicat la plus folle gaieté. Un ami moins intime, mais toujours cher et précieux à Juste de Noailles, ce fut le comte Molé, dont la jeunesse à la fois aimable et sérieuse faisait prévoir son brillant avenir. Ce peu de Français émigrés à l'intérieur y vivaient modestement, contents seulement de ne plus souffrir, de pouvoir espérer et de s'amuser n'importe comment ni avec qui. Les échappés de la terreur se retrouvaient tout joyeux d'avoir survécu; les émigrés rentraient progressivement; chacun arrangeait l'avenir à son gré. Enfin le 18 brumaire vint absorber les espérances de tout le monde dans une admiration générale bientôt accompagnée d'une soumission craintive qui coupa court aux chimères, en réveillant les ambitions.

La princesse de Poix restait et fut toute sa vie un centre pour les esprits distingués que le besoin de communication rassemble, quel que soit l'état du pays. Les opinions libérales de Mme de Poix s'étaient bien modifiées par la vue des crimes de la terreur; rien ne pouvait la consoler de ce qu'elle appelait ses erreurs. La pensée qu'elle avait pu applaudir aux premiers actes d'une révolution ensanglantée par tant d'horreurs, lui laissait sinon des remords, du moins un besoin d'ordre qui la soumettait plus aisément que ses autres amis au despotisme qui pesa bientôt sur le pays. Le prince de Poix, toujours dévoué au souvenir de ses rois, resta, comme son fils aîné, étranger au nouvel ordre de choses. Son second fils ayant fait, en 1804, un beau et noble mariage (il avait épousé Mélanie de Talleyrand-Périgord, nièce du célèbre prince de Talleyrand), désira, dans l'intérêt de sa descendance, rattacher son existence à celle d'un gouvernement dont le chef lui avait inspiré un vif enthousiasme. Il obtint de l'empereur la faculté de créer un majorat de comte; bientôt il fut nommé chambellan, et sa femme fut dame du palais de l'impératrice Marie-Louise. Ces diversités d'opinions n'altérèrent jamais l'union du comte de Noailles et de ses parents. Mme de Poix, fidèle aux mêmes sentiments que son époux et son fils aîné, mais avant tout mère sage et tendre, réunissait autour d'elle tous les objets de son affection dans les relations les plus douces. D'ailleurs les esprits justes et les bons cœurs s'entendent toujours dans le désir du bien, sous quelque forme qu'il se produise. La restauration eut les mêmes effets dans cet intérieur uni et éclairé. Le comte de Noailles, heureux de pouvoir servir à la fois son pays et les bienfaiteurs de sa famille, dut à la bonté de Louis XVIII l'ambassade de Saint-Pétersbourg. Il fut chevalier de l'ordre du Saint-Esprit, et la comtesse de Noailles dame d'atour de Mme la duchesse de Berry. Le comte de Noailles porta dans sa nouvelle carrière la droiture et la raison

qui le caractérisaient. Mais son goût le rappelait vers la vie de famille, et il saisit la première occasion d'y rentrer, en se retirant des affaires presque en même temps que le duc de Richelieu, dont il représentait la couleur politique. Le roi permit alors au prince de Poix, élevé à la pairie en 1814, de faire passer à son fils cadet la grandesse d'Espagne. Depuis ce temps, l'éducation de ses enfants, le soin de ses affaires, ceux qu'il rendait à une mère adorable et de plus en plus infirme, remplirent presque exclusivement l'existence du comte de Noailles. Ses seules distractions étaient son goût pour les livres et les devoirs de la charité, seuls emplois qu'il se permit de son superflu. Il n'en fut distrait qu'en 1827, où le département de la Meurthe le choisit pour un de ses députés. Les sentiments qui l'avaient animé dès sa jeunesse le suivirent sur les bancs de la chambre. Il y porta cet amour d'une sage liberté, ce besoin de morale dans les institutions, qui caractérise les honnêtes gens et les esprits éclairés de notre temps, et qui eût soutenu tous les gouvernements qui se sont écroulés depuis cinquante ans, si ces gouvernements les eussent sincèrement consultés. Plus tard, la manière de voir du comte de Noailles le détourna de chercher une nouvelle élection. Dévoué par reconnaissance à la maison de Bourbon, mais se sentant en opposition avec la politique qu'elle adoptait, il en attendait avec anxiété le fatal résultat. Les grâces dont sa famille et lui-même avaient été comblés, lui firent un devoir de s'éloigner de la cour après la révolution de 1830. Il rentra dans la retraite en déplorant les malheurs de ses bienfaiteurs et en formant des vœux pour la prospérité de son pays. Depuis ce temps, consacré plus que jamais à ses liens intimes, il ne chercha plus de délassements que dans les épanchements de sa tendre amitié pour le marquis de Mun, et ses relations avec un petit cercle de connaissances anciennes, choisies avec ce goût délicat et sûr qui était un des attributs de son esprit. Ses livres devinrent plus que jamais sa jouissance et sa consolation. Sa bibliothèque, une des plus célèbres de France, s'était progressivement augmentée de précieuses acquisitions. Les heures qu'il y passait lui semblaient des moments. Peu de semaines s'écoulaient sans qu'il allât chez ses anciens amis, MM. de Bure, se tenir au courant des nouvelles de la librairie. La Société des Bibliophiles, dont il fit partie dès son origine, ne comptait pas de membre plus intéressé à ses travaux; ceux dont il était chargé se faisaient reconnaître à un goût aussi scrupuleux qu'éclairé.

Le duc de Poix<sup>[4]</sup> eut en 1834 le malheur de perdre sa mère; ce fut un grand événement dans sa vie. Trouvant en elle, avec un sentiment passionné pour lui, un mérite et des agréments restés sans rivaux, il s'était livré, si on peut le dire, avec imprudence, à son affection pour elle. Cette mère chérie était son amie intime, l'objet de ses plus tendres soins, d'un goût qui tenait de l'admiration, et son conseil dans toutes les choses de la vie. Comme elle avait conservé jusqu'à son dernier jour ses facultés morales dans leur entier, elle trompait sur son âge tout ce qui l'entourait; on jouissait avec imprévoyance du charme de sa société, sans songer au vide profond que devaient laisser des communications si charmantes. Tous ceux qui l'ont approchée l'ont plus ou moins senti après elle. Qui dut en souffrir plus que ce fils chéri, le bien-aimé de son cœur, la source des plus douces jouissances de sa longue vie! La douleur du duc de Poix dura autant que son existence; le souvenir de sa mère resta un culte caché qu'il ne sépara plus d'aucune de ses impressions. Il voulut changer de vie après cette irréparable perte, et faire désormais à la campagne sa principale résidence. Ses beaux livres lui parurent alors une magnifique fantaisie dont la valeur serait mieux employée en travaux utiles. Il s'en défit en 1835. La vente eut lieu avec succès en Angleterre<sup>[5]</sup>. (Les amateurs français ont eu depuis ce temps la consolation de s'assurer que beaucoup des ouvrages rares qui s'y trouvaient sont rentrés dans notre pays.) M. de Poix aimait pourtant trop l'étude et la littérature pour se passer d'une bibliothèque. Il acquit celle de feu M. Duviquet et l'augmenta successivement d'acquisitions moins brillantes que par le passé, mais qui font cependant de cette seconde bibliothèque une collection excellente dans tous les genres<sup>[6]</sup>.

Tout faisait espérer à la famille et aux amis de M. le duc de Poix qu'il leur serait, ainsi que l'avait été sa mère, conservé au delà du terme ordinaire de la vie. Sa santé florissante, sa vie régulière, cette paix de l'âme que la piété entretient chez ceux qui l'associent à toutes leurs impressions, semblaient lui assurer une longue carrière. Dieu en décida autrement: une courte et pénible maladie l'enleva le 1<sup>er</sup> août 1846, à l'âge de soixante-neuf ans. Ce fut une douleur et une surprise pour tous ceux qui l'aimaient. Le chagrin en fut épargné au marquis de Mun, mort deux ans avant son ami; sa famille resta seule à le pleurer. Elle perdait en lui un chef respectable dont les aimables qualités faisaient aimer la vertu. Malgré une modestie qui allait peut-être jusqu'à l'excès, le respect s'attachait à lui et se répandait sur ses entours, qu'il protégeait ainsi à son insu. Son influence le dirigeait du fond de sa retraite, comme le lest d'un navire en assure invisiblement la marche. Cette religieuse modestie était le trait dominant du caractère de M. de Poix. Il ne lui arrivait de la dominer que lorsque sa conscience lui faisait un devoir de professer des sentiments honorables ou des opinions utiles; alors on trouvait en lui la chaleur d'un homme de bien, sans respect humain comme sans préjugés. Mais habituellement son plaisir favori était l'étude et les communications qu'elle procure avec des esprits distingués. Nul ne rendait une justice plus aimable au mérite d'autrui que M. de Poix; son approbation flattait d'autant plus qu'il était doué d'un goût exquis, peut-être trop développé par l'éducation, car les raffinements du goût procurent plus de mécomptes que de jouissances; mais il ne dépend pas de certains esprits choisis de se contenter de la médiocrité en rien, et M. de Poix était de ceux qui cherchent sans relâche le mieux en toute chose. Il était ingénieux dans sa bienfaisance, délicat dans ses moindres attentions: ses manières à la fois douces et dignes étaient le modèle d'une noble et sage élégance. Ses confrères, les bibliophiles, n'en perdront pas plus le souvenir que des aimables procédés que tous ont rencontrés en lui, et ils joindront de sincères regrets à la juste douleur de sa famille et de ses amis.



# LE MÉNAGIER DE PARIS.

## INTRODUCTION.



QUAND on étudie l'histoire de la régence et du règne de Charles V, de ce beau règne si tristement précédé et si tristement suivi, on ne sait lequel admirer davantage ou des succès politiques et militaires de ce grand prince, ou du mouvement imprimé aux lettres et aux arts par son intelligente et constante protection. Jeté au milieu d'un pays désuni et factieux, attaqué victorieusement par un ennemi formidable, sans argent, sans soldats, Charles s'entourant avec un discernement presque surnaturel des hommes les plus habiles dans toutes les branches de l'administration, se crée bientôt des ressources suffisantes; il trace lui-même aux chefs de ses armées un plan de campagne qui doit ranimer des troupes découragées et rendre impossibles à l'avenir les désastres de Crécy et de Poitiers. Il sait trouver partout des alliés pour la France et des ennemis pour l'Angleterre, et combat successivement et heureusement son redoutable adversaire sur tous les points où il a un intérêt ou un ami. Mais les combinaisons si variées et si complexes de sa politique ne suffisent pas à l'activité de ce puissant génie. Après avoir rendu à la France sa confiance en elle-même et son territoire, il veut encore lui donner la supériorité de l'intelligence et des lettres, et commence dans sa *librairie* de la Tour du Louvre la réunion des meilleures productions historiques et littéraires. Là encore il veut être entouré d'esprits d'élite: il veut avoir Cicéron, Tite Live, saint Augustin dans sa bibliothèque, comme il a du Guesclin, Sancerre et Clisson dans ses armées, Bureau de La Rivière et Jean Le Mercier dans son conseil, Arnault de Corbie et Pierre d'Orgemont dans son parlement. Non content de recueillir les meilleurs ouvrages déjà connus, le Roi, par sa munificence et souvent même par ses ordres exprès, oblige à écrire tous ceux qui lui semblent capables de donner les meilleurs traités d'une science ou d'un art quelconque. Aucun sujet, si humble qu'il soit en apparence, n'échappe à son attention: sa sollicitude paternelle descend dans tous les détails. Pendant que le chancelier Pierre d'Orgemont écrit sous son inspiration une chronique modèle de fidélité et d'exactitude historique<sup>[7]</sup>, Charles ne dédaigne pas d'engager lui-même le serviteur<sup>[8]</sup> d'un de ses maîtres des requêtes à consigner dans un ouvrage spécial le fruit de son expérience sur l'art d'élever et de diriger les troupeaux, et son *queux* Taillevent<sup>[9]</sup>, comblé de ses bienfaits, donne sur la cuisine un traité imprimé et consulté encore sous le règne de Henri IV.

Le *Ménagier de Paris* est évidemment un des résultats du mouvement littéraire du règne de Charles V et de la tendance qu'avoit alors éprouvée chacun, par suite des encouragemens du roi, à écrire sur le sujet qui lui plaisoit le plus et qu'il connoissoit le mieux. L'auteur avoit vu tout le règne de ce grand prince, puisqu'il étoit à Melun en 1358<sup>[10]</sup>, à Niort en 1373<sup>[11]</sup>, et qu'il avoit connu Aubriot<sup>[12]</sup> dans sa puissance, mais il n'écrivit que plusieurs années après l'avènement de Charles VI. Il parle en effet du duc d'Orléans, qui ne peut être Philippe de France, frère du roi Jean: 1<sup>o</sup> parce que ce prince, mort en 1372, ne seroit pas cité comme vivant dans un livre écrit après la prise de Niort; 2<sup>o</sup> parce que l'auteur qui nomme<sup>[13]</sup> les ducs de Berry, de Bourgogne et de Bourbon dans l'ordre de leur parenté avec le roi, n'auroit pas, s'il eût écrit sous le règne de Charles V, placé l'oncle du roi avant ses frères; 3<sup>o</sup> le duc d'Anjou, frère puîné de Charles V, mort en 1384, auroit sans doute été nommé comme ses frères dans cette énumération si elle eût été écrite avant l'année de sa mort; 4<sup>o</sup> il est fait allusion dans le livre à une sédition que je crois avoir prouvé être celle de 1382<sup>[14]</sup>. Si on admet donc (et il me semble impossible de le nier) que le duc d'Orléans dont il est parlé dans le *Ménagier* n'est pas Philippe frère du roi Jean, il ne peut être que Louis frère de Charles VI, et comme ce prince, d'abord duc de Touraine, n'eut le titre de duc d'Orléans que le 4 Juin 1392<sup>[15]</sup>, il en résultera que le *Ménagier* ne peut avoir été écrit avant Juin 1392. Mais il ne sauroit non plus être postérieur à Septembre 1394, car l'auteur parle des juifs *qui sont en France*<sup>[16]</sup>: or les juifs furent chassés par une ordonnance en date du 17 de ce mois qui fut promptement exécutée, mais à laquelle il eût certainement fait quelque allusion en cet endroit de son livre si elle eût même seulement été rendue lorsqu'il écrivoit.

Le *Ménagier de Paris* fut donc écrit entre Juin 1392 et Septembre 1394, et rien dans le texte ne contredit cette date qui me semble établie d'ailleurs sur des bases certaines. Ainsi l'auteur parle de la maison de la reine et *des enfans*, et en effet Isabeau de Bavière avoit en 1392 trois enfans<sup>[17]</sup>; ainsi encore il pourroit résulter d'un passage du livre<sup>[18]</sup> que l'année où il fut écrit commençoit en Avril, et les années 1392, 1393 et 1394 commencèrent toutes trois en Avril.

L'auteur étant assez âgé en 1358 pour avoir été admis dans la société du seigneur d'Andresel, et ayant écrit de 1392 à 1394, devait alors toucher à la vieillesse. Il avait cependant épousé depuis peu de temps une jeune femme de quinze ans qui étoit de meilleure maison que lui, d'une province différente et orpheline<sup>[19]</sup>. Elle lui avoit demandé peu de jours après son mariage de ne pas la reprendre publiquement de ses *décontenances et simplesses*, mais de réserver ses réprimandes pour le soir ou tout autre moment dans lequel ils seroient seuls<sup>[20]</sup>. L'auteur, heureux des bonnes intentions de sa femme, pensa qu'il valoit mieux prévenir ses fautes que d'avoir à les lui reprocher, et fit à son usage un traité général des devoirs d'une femme mariée, avec l'idée que cet ouvrage pourrait aussi être utile à ses filles et à ses amies<sup>[21]</sup>. Il n'écrivit pas sans doute immédiatement après son mariage, mais cependant il étoit assez nouvellement marié pour parler à diverses reprises de sa femme de sa très-grande jeunesse<sup>[22]</sup> qui l'obligeoit encore à tenir auprès d'elle une sorte de duègne ou gouvernante chargée de l'aider et de la diriger dans l'administration de sa maison<sup>[23]</sup>.

Cette différence d'âge a pu donner à ses conseils ce caractère de tendresse paternelle et mélancolique qui s'y fait remarquer. Arrivé au déclin de la vie, prévoyant avec une sage résignation que sa femme doit lui survivre, et désirant qu'elle trouve après lui l'appui d'un second époux, il veut qu'elle apporte à son successeur toute la vertu, toute la douceur qu'il lui connoît, et aussi toute sa sensibilité, toute sa délicatesse de jeune fille. «Une femme sage, lui dit-il, doit avoir horreur du sang. Ne voyez jamais couler même celui d'un agneau ou d'un pigeon; défendez à vos suivantes de prononcer jamais devant vous les mots de *sang* et de *sanglant*<sup>[24]</sup>.» Il adopte avec une sorte d'empressement cette idée d'un second mariage de sa femme, parce que cette idée lui permet d'ôter à ses préceptes toute couleur de défiance ou d'égoïsme, et il lui parle en toute occasion de *son mari qui sera*. Quant à lui, il ne mérite que l'attention, que les égards les plus ordinaires<sup>[25]</sup>. Raconte-t-il cette histoire de Grisélidis, modèle touchant d'obéissance et de résignation excessive, il se hâte de dire que cette histoire est trop cruelle et ne peut être vraie; qu'il est loin de demander un dévouement, une abnégation qui ne sont dus qu'à Dieu: «Aussi bien, dit-il avec un bonheur d'expression qu'on remarque plus d'une fois dans son livre, *je ne suis pas marquis et je ne vous ai pas prise bergère*<sup>[26]</sup>.» Ailleurs, il prévoit le cas où sa femme épouserait après lui un homme dur et cruel, l'engage à ne pas se plaindre des mauvais traitements qu'elle en recevrait: «Allez en votre chambre, lui dit-il, pleurez à voix basse et plaignez-vous à Dieu!<sup>[27]</sup>.»

De pareils sentimens font aimer l'auteur d'un livre, et on voudroit pouvoir nommer l'homme qui réunissoit de si nobles et de si aimables qualités. La profonde piété, l'extrême modestie de l'auteur du *Ménagier* l'ont sans doute empêché de se faire connoître. Il a bien parlé de lui-même en plusieurs endroits de son livre, mais nous ne pouvons tirer d'inductions solides de ces passages qu'à l'égard de sa position: aucune n'est assez précise pour conduire à découvrir son nom.

On ne trouve dans le *Ménagier* aucun trait qui indique le gentilhomme, l'homme de guerre: on voit, au contraire, qu'il engage sa femme à ne pas fréquenter les grands seigneurs dont la société *n'est afférente ni convenable* pour elle ni pour lui: ailleurs, il parle légèrement, et seulement en passant, d'un plat compliqué et dispendieux, parce que, dit-il, *ce n'est pas ouvrage pour le queueux d'un bourgeois, non mie d'un chevalier simple*<sup>[28]</sup>. Il est donc évident qu'il appartenait par sa naissance à la bourgeoisie, à cette bourgeoisie éclairée, intelligente et riche dans laquelle se recrutoient l'Église, le parlement et les finances; Charles V sut y trouver bien des magistrats savans et intègres, bien des administrateurs habiles élevés ultérieurement par lui à la noblesse et même à la dignité de chevalier: nous rencontrerions probablement l'auteur du *Ménagier* parmi ces hommes éminens, si son nom ne nous étoit pas resté inconnu<sup>[29]</sup>.

Il me paroît en effet certain que notre auteur fut mêlé d'une manière active aux affaires politiques de son temps. Outre qu'il semble peu croyable qu'un simple bourgeois occupé seulement d'affaires de commerce ou de gestion de propriétés, ait pu avoir l'instruction littéraire que prouvent les citations de l'auteur et le nombre des volumes de sa bibliothèque<sup>[30]</sup>, et qu'une sagesse reconnue de son temps<sup>[31]</sup>, qu'un mérite signalé à chaque page de son livre par l'élévation et la justesse de ses idées, par la clarté et l'expression de son style, aient pu échapper à l'attention de Charles V, il seroit assez étonnant qu'un bourgeois étranger au gouvernement eût eu occasion de citer Bureau de la Rivière, et surtout si souvent le duc de Berry<sup>[32]</sup>. Comment se seroit-il trouvé à Niort avec ce prince? Comment auroit-il eu sur la cour, et notamment sur l'étiquette intime imposée par d'importans scrupules aux reines de France, les renseignemens curieux, uniques, qu'il nous a transmis<sup>[33]</sup>?

Mais à quelle partie du gouvernement l'auteur a-t-il pu appartenir? Il étoit évidemment Parisien et habitoit ordinairement Paris; c'est ce qui résulte de l'ensemble de son livre, et notamment des nombreux passages relatifs au commerce d'approvisionnement de la capitale. Enfin il parle de la punition de Paris en 1383, en homme qui avoit vu par lui-même ces tristes circonstances. D'un autre côté, il avoit voyagé; il avoit été en Beauce, en Picardie, à Niort, à Bar-sur-Aube, à Chaumont, en Gascogne, à Beziers, en Flandres, et probablement à Tournay qu'il cite plusieurs fois. On peut présumer de ces diverses indications qu'il avoit été employé, à une époque antérieure, dans les finances militaires (il me semble difficile qu'il se soit trouvé à Melun en 1358, et surtout à Niort, en 1373, avec un autre emploi), et qu'il avoit ensuite appartenu ou appartenait encore lorsqu'il écrivoit, à un corps judiciaire résidant à Paris et mêlé à la police, au gouvernement de la ville, tel que le parlement et le Châtelet, dont les membres étoient fréquemment envoyés comme commissaires dans les provinces. Il me paroît d'ailleurs impossible d'attribuer à un homme étranger à la magistrature le récit du repas donné par l'abbé de Lagny,

et surtout l'attention avec laquelle est remarquée l'étiquette qui y fut observée entre le président, le procureur général et les avocats du roi. Le chapitre si détaillé des noces de Jean Duchesne, procureur au Châtelet<sup>[34]</sup>; la recommandation de porter l'épervier aux *plaid*s ou plaidoiries; le mélange de mots latins à certaines parties du texte françois, mélange fréquemment usité dans les réquisitoires et plaidoiries de ce temps: enfin les mots *et pour cause* qui terminent souvent des délibérations<sup>[35]</sup> du parlement et qui se trouvent placés à la fin de quelques recettes du *Ménagier*, me semblent confirmer cette opinion et lui donner un degré de probabilité qui, à mes yeux du moins, approche de la certitude.

J'ajouterai que ce style gracieux, précis et énergique, que quelques personnes pourraient regarder comme peu compatible avec la sécheresse de la pratique, seroit plutôt une sorte de nouvelle preuve de la profession que j'attribue à l'auteur. Les registres des plaidoiries du parlement faits par les greffiers sur les discours, probablement même sur des mémoires remis par les avocats, sont écrits, quand le sujet le permet, avec une clarté, une grâce et un esprit tout à fait remarquables<sup>[36]</sup> et qui me semblent rappeler le style du *Ménagier* bien mieux que certains ouvrages écrits à la même époque par des savans de profession. Ce doit être là le langage simple et expressif de la bonne société parisienne à l'époque où vivoit l'auteur; on y reconnoît déjà la précision et la clarté qui caractérisent notre langue. Ce style si doux dans la belle prière à la Vierge et quand l'auteur n'est animé que de sentimens tendres, si simple et si vrai lorsqu'il raconte des scènes de la vie commune, prend une teinte énergique et sombre quand il veut exprimer la douleur ou l'indignation. Tels sont les passages où il raconte l'histoire de la bourgeoise qui sauva son mari<sup>[37]</sup>, et celui où il parle de ces exécuteurs testamentaires qui, choisis par les morts comme leurs meilleurs amis, *mordent en leur char comme tirans, et s'engraissent de leur sang et de leur substance*<sup>[38]</sup>; tel est dans un autre genre le récit de sa conversation avec une cousine de sa femme<sup>[39]</sup>, et celui des récriminations des porte-faix<sup>[40]</sup>. Plusieurs fois sa pensée est si nettement, si heureusement exprimée, qu'on se demande si l'on auroit pu mieux dire, aux temps où notre langue avoit atteint toute sa perfection<sup>[41]</sup>.

Ce mérite de style qui existe aussi chez quelques autres écrivains du XIV<sup>e</sup> siècle (rarement peut-être au même degré) est un témoignage remarquable en faveur des lumières de cette époque, et c'est encore là une des indications historiques intéressantes que renferme le *Ménagier de Paris*. Ces indications n'y sont pas rares: on y trouve à chaque page de ces traits caractéristiques qui peignent le siècle et la nation; on y rencontre aussi fréquemment des renseignemens historiques directs ou anecdotiques. La mention des cartes à jouer, la plus ancienne que l'on connoisse avec celle du compte de l'argentier Poupard<sup>[42]</sup>, l'histoire du chien de Niort, celles du mari parisien trompé, de la bourgeoise qui sauve son mari, du sire d'Andresel, de l'avocat, de Jeanne la Quentine: les renseignemens sur l'étiquette suivie par les reines, sur les occupations des femmes: l'article relatif aux domestiques, les documens statistiques sur les boucheries de Paris, documens dont je discuterai plus loin la valeur: les descriptions de repas et fêtes nuptiales, dans lesquelles se trouvent tant de détails sur les prix des objets nécessaires à la vie<sup>[43]</sup>, répandent dans l'ouvrage autant d'intérêt que de variété.

Cette diversité des sujets traités dans le *Ménagier* semble même extraordinaire, et l'on a peine à concevoir qu'un même homme ait réuni des connoissances si différentes: mais s'il est certain que notre auteur connoissoit à fond toutes les matières dont il a parlé, il n'est pas moins vrai qu'il n'a pas écrit seul et sans le secours d'autres livres toutes les parties de son ouvrage. Plusieurs fois il en prévient le lecteur comme pour Grisélidis, l'histoire de Mellibée, le chemin de Pauvreté et de Richesse<sup>[44]</sup>, mais d'autres fois aussi ces emprunts à des ouvrages étrangers se manifestent par des indications moins précises. Ainsi, il me paroît évident que les parties du *Ménagier* où le texte est brusquement interrompu par une remarque critique, ne sont pas de l'auteur, et que ces remarques qu'on ne sauroit attribuer à des copistes attendu l'accord des trois manuscrits, se présentoient à son esprit pendant qu'il transcrivait certains ouvrages utiles au but qu'il se proposoit. Telles sont sans doute plusieurs des recettes contenues dans les articles II et III de la seconde distinction relatives au jardinage, à l'enlèvement des taches<sup>[45]</sup> etc.

Cette observation s'applique surtout à la partie culinaire ou *Viandier* (articles IV et V de la seconde distinction), et il me paroît impossible d'attribuer à l'auteur la composition première du fond de ces articles. Assurément il connoissoit le sujet, et la multiplicité des objections qu'il fait à son texte prouve sa *compétence*, mais elle prouve en même temps sa position de transcripteur et d'annotateur<sup>[46]</sup>.

Quels sont les ouvrages ou les documens dont s'est servi l'auteur du *Ménagier* pour écrire cette partie de son livre<sup>[47]</sup>? On ne s'étonnera pas que quelques-uns aient pu disparaître, mais il nous est permis d'en reconnoître deux qu'il a certainement mis à contribution. Le premier est le livre du célèbre Taillevent, écrit à une époque un peu antérieure, et qu'il a dû nécessairement connoître; outre les similitudes forcément existantes entre deux ouvrages écrits à la même époque et sur le même sujet, similitudes que j'ai tâché de ne pas confondre avec des emprunts et que je me suis dispensé de signaler, le traité de Taillevent contient quelques recettes évidemment copiées par l'auteur du *Ménagier*. Mais un beaucoup plus grand nombre de ses recettes a été emprunté à un ouvrage dont la plus ancienne édition connue, imprimée à Lyon en 1542, in-8<sup>o</sup> gothique, pour Olivier Arnoullet, est intitulée *le Livre fort excellent de cuisine*, et dont on connoît une réimpression faite à Paris pour la veuve de Jean Bonfons, sans date (mais après 1566 et avant 1574)<sup>[48]</sup>, de format in-16, sous le titre de *Grand cuisinier de toutes cuisines*. C'est au reste à l'auteur de ce dernier volume qu'il faut attribuer la rédaction originale des recettes communes aux deux ouvrages, car on ne rencontre dans le *Grand Cuisinier* aucune des remarques critiques du *Ménagier*, et l'ordre des recettes classées méthodiquement ici, n'est pas le même dans le *Grand Cuisinier*. Or on ne sauroit croire que le premier éditeur de cet ouvrage

se soit donné la peine d'établir un système ou un ordre quelconque, bon ou mauvais, dans son édition. Il est visible qu'il imprimoit sans attention, sans soin, un manuscrit ancien tel qu'il l'avoit sous les yeux, et le reproduisoit sans modification, sauf les mots ou les phrases entières échappées à son incurie.

Les reproches que je fais ici au *Grand Cuisinier* ne surprendront pas les personnes versées dans la connoissance de nos anciens livres. Elles savent que les anciennes éditions des textes classiques et religieux, destinées aux hommes studieux et graves, étoient faites avec un soin extrême, tandis que les romans, les poésies et tous autres ouvrages françois moins sérieux (surtout ceux qu'on imprimoit après la mort de leurs auteurs), destinés aux gens du monde ou au public vulgaire, étoient édités avec une négligence excessive, au moins quant à la correction du texte. Cette négligence est poussée à l'extrême dans les éditions imprimées des deux ouvrages culinaires que je viens de citer; aussi, quoiqu'ils m'aient été fort utiles pour éditer cette partie du *Ménagier*, j'aurois bien désiré avoir à ma disposition un manuscrit du *Grand Cuisinier* ou *Livre fort excellent de cuisine*, exempt des fautes de l'imprimé, mais il n'en existe pas, et je n'ai eu cette facilité qu'à l'égard du Taillevent<sup>[49]</sup> dont on connoît deux manuscrits, l'un à la Bibliothèque royale, l'autre à la Bibliothèque Mazarine, présentant entre eux de très-grandes différences et différant aussi tous deux, le second surtout, des imprimés.

Malgré la futilité apparente du sujet, je regarde la partie culinaire du *Ménagier* comme une des plus importantes du livre. La partie morale est, il est vrai, très-bien écrite et très-riche en renseignemens historiques, mais il existe quelques ouvrages analogues qu'on peut placer à côté d'elle (le plus important est assurément celui de Geoffroy de La Tour-Landry<sup>[50]</sup>). La partie matérielle du *Ménagier* et notamment *le Viandier*, beaucoup plus étendu et plus détaillé que l'ouvrage de Taillevent, est absolument sans équivalent. Aussi ai-je cru devoir apporter les soins les plus scrupuleux au travail assez difficile et tout à fait nouveau qu'exigeoit de moi cette partie de l'ouvrage.

La première impression qu'on éprouve en lisant *le Viandier* est l'étonnement de voir presque tous les mets assaisonnés de quantité d'épices et d'herbes aromatiques. Une pareille complication d'assaisonnemens, si opposée à la simplicité primitive de la nourriture naturelle de l'homme, est-elle contemporaine de l'établissement des monarchies modernes, ou faut-il la faire remonter au moins à ces époques malheureuses où les Romains pousoient le luxe et la recherche de leurs tables jusqu'aux raffinemens décrits par Pétrone? La réponse à cette question n'est pas douteuse si l'ouvrage curieux qui porte le nom d'Apicius Coelius a été en effet écrit peu d'années après le règne d'Héliogabale, comme le savant Lister me paroît l'avoir établi dans la dissertation placée en tête de son édition de cet ouvrage<sup>[51]</sup>. S'il en est ainsi, nous devons croire que la cuisine du moyen âge est la même que celle de l'empire romain. Les Francs l'auront trouvée en usage dans les Gaules devenues romaines de mœurs et d'habitudes, et ils l'auront adoptée comme ils adoptèrent tant d'autres coutumes de cette population soumise par eux, mais dans laquelle ils ne formoient qu'une foible minorité. Si Lister eût connu l'ouvrage de Taillevent ou la partie culinaire du *Ménagier*, il ne se seroit pas demandé comment la cuisine moderne (celle qu'il voyoit de son temps) étoit devenue si différente de l'antique, si simple en comparaison de celle-ci, et surtout il n'auroit pas conclu qu'elle avoit été ainsi simplifiée par suite de l'invasion des barbares qui auroient importé leurs habitudes domestiques dans les pays conquis par eux. Taillevent et *le Ménagier* offrent tant de similitudes avec le traité d'Apicius en ce qui concerne l'emploi des épices, qu'on pourrait croire l'*Apicius* écrit au moyen âge, si des recettes de plats inconnus à nos ancêtres et indiqués (non décrits) dans d'autres auteurs anciens, si les noms des inventeurs de certains mets, qu'un faussaire n'eût pu, à l'époque où remontent les manuscrits d'Apicius, appliquer avec sagacité, si enfin l'opinion unanime des savans éditeurs de ce livre ne sembloient établir suffisamment son antiquité.

L'usage immodéré des épices s'est prolongé jusqu'au règne de Henri IV, sans que le système de la cuisine françoise ait beaucoup varié<sup>[52]</sup>; c'est du moins ce qu'on peut conclure de la réimpression de Taillevent en 1602, d'où il résulte qu'alors ses recettes étoient encore employées. Mais la simplicité paroît s'être introduite dans la préparation des alimens sous le règne de Louis XIII<sup>[53]</sup>. Entre le Taillevent réimprimé en 1602, et le *Cuisinier françois* de François Pierre dit la Varenne<sup>[54]</sup>, imprimé en 1651, il n'y a aucune analogie<sup>[55]</sup>. Cette profonde modification ne peut-elle être attribuée en partie à la baisse du prix des épices, amenée par la multiplication des relations commerciales? Pour beaucoup d'hommes, le plus grand plaisir de la possession est d'avoir ce que les autres désirent inutilement. Quand les épices ont pu paroître sur toutes les tables, et quand leur emploi n'a plus été une preuve de luxe et de richesse, on a peut-être cessé de les estimer autant, et leur usage a été de plus en plus restreint.

Outre l'intérêt général que la partie culinaire du *Ménagier* a de commun avec l'Apicius et le Taillevent, cette partie présente en outre, sur l'ordre et le service des repas, des détails bien curieux, propres à éclaircir divers passages de nos historiens et aussi de quelques ouvrages littéraires<sup>[56]</sup>. Ces détails ont manqué à Legrand d'Aussy qui, faute de les connoître, a donné peu de renseignemens sur cette partie importante du sujet qu'il traitoit. On peut suppléer à cette omission et se figurer le cérémonial et l'ordre d'un grand repas en examinant et rapprochant entre eux certains passages de l'article IV (p. 114 et suiv.).

L'auteur nous apprend d'abord que les différentes provisions nécessaires à l'alimentation, confiées habituellement à la surveillance des *écuyers de cuisine*, étoient choisies, marchandées et payées par un ou plusieurs de ces officiers assistés des *queux* ou cuisiniers<sup>[57]</sup>. Les mets préparés par les queux étoient, en attendant le moment du service, posés par les aides des écuyers sur un dressoir placé dans la cuisine. C'est de là qu'ils étoient portés sur les tables.

Représentons-nous maintenant une vaste salle tendue de tapisseries ou d'autres étoffes

brillantes. Les tables sont recouvertes de nappes à franges, jonchées d'herbes (odoriférantes?); une d'entre elles, dite *grande table*, est destinée aux personnes les plus notables. Les convives sont conduits à leurs places par deux maîtres d'hôtel qui leur apportent à laver<sup>[58]</sup>. La grande table est garnie par un maître d'hôtel, de salières d'argent, de gobelets couverts dorés pour les plus grands personnages, de cuillers et de quartes<sup>[59]</sup> d'argent. Les convives mangent (au moins certains mets) sur des tranchoirs ou grandes tartines de gros pain<sup>[60]</sup> jetés ensuite dans des vases dits *couloueres*<sup>[61]</sup>. Pour les autres tables, le sel est placé dans des morceaux de pain<sup>[62]</sup> creusés à cet effet par des officiers dits *porte-chappes*<sup>[63]</sup>. Dans la salle est un dressoir garni de vaisselle et de différentes espèces de vins; deux écuyers placés auprès de ce dressoir donnent aux convives des cuillers propres, leur versent le vin qu'ils demandent, et retirent de la table la vaisselle salie; deux autres écuyers font porter les vins au dressoir de salle: un valet placé sous leurs ordres est uniquement occupé à tirer le vin des tonneaux<sup>[64]</sup>. Les plats formant trois, quatre, cinq ou même six services dits mets<sup>[65]</sup> ou assiettes, sont apportés par des valets et deux écuyers *des plus honnêtes*. (Dans certains repas de noces, le marié marchait devant,<sup>[66]</sup> avec eux.) Les plats sont posés sur les tables par un *asséeur*<sup>[67]</sup> assisté de deux serviteurs. Ces derniers enlèvent les restes et les remettent aux écuyers de cuisine qui doivent les mettre à part et les conserver. Après les mets ou assiettes, les tables sont couvertes de nouvelles nappes, et l'entremets est alors apporté. Ce service, le plus brillant du repas<sup>[68]</sup>, se compose de plats sucrés, de gelées de couleur avec armoiries, etc., puis d'un cigne, de paons ou de faisans revêtus de leurs plumes, ayant le bec et les pattes dorés, et placés au milieu de la table sur une sorte d'estrade<sup>[69]</sup>. A l'entremets qui ne figure pas dans tous les menus, et à son défaut, au dernier mets ou service, succède la *desserte* (compotes, fruits, *dessert*<sup>[70]</sup>); *l'issue*<sup>[71]</sup> ou sortie de table, composée le plus souvent d'ypocras et d'une sorte d'oublie dite *mestier*, ou, en été, l'ypocras étant hors de saison à cause de sa force, de pommes, de fromages, et quelquefois encore d'autres pâtisseries et sucreries<sup>[72]</sup>. Le *boute-hors* (vin et épices) termine le repas; on se lave les mains, on dit les grâces, puis on passe dans la *chambre de parement* ou salon. Les domestiques succèdent alors aux maîtres et dînent après eux. On apporte ensuite aux convives du vin et les *épices de chambre* (dragées, sucre rosat, écorces d'oranges confites, etc. V. p. 122, 265 et 274), et chacun se retire alors chez lui.

Il existe encore dans cette partie du *Ménagier de Paris* un passage dont l'importance seroit bien grande si l'on pouvoit être assuré de son exactitude. Je veux parler du commencement de l'article IV, dans lequel se trouve le relevé statistique de la consommation de Paris. Selon l'auteur, cette consommation, en y comprenant les animaux tués pour les maisons du roi et des princes, s'élevait à l'époque où il écrivait à 30,316 bœufs; 188,552 moutons; 30,794 porcs, et 19,604 veaux<sup>[73]</sup>. Ce passage sembleroit pouvoir fournir un nouvel élément propre à déterminer le chiffre de la population parisienne à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, mais les renseignements donnés en cet endroit du *Ménagier* sont-ils exacts? Je ne m'arrêterai pas à une première difficulté, celle que je remarque au sujet du nombre des bouchers de la grande boucherie que l'auteur fixe à dix-neuf. Quoiqu'un boucher pût tenir et tînt quelquefois, mais assez rarement, plusieurs étaux, il me paroît difficile que les 32 étaux de la grande boucherie fussent tenus par 19 bouchers seulement. Mais, en outre, est-il croyable que la boucherie de Saint-Germain, composée de 19 étaux (13 bouchers, suivant l'auteur), ne fournît par semaine à la consommation de Paris que 6 bœufs, 2 veaux et 18 porcs de plus que la boucherie du Temple, composée de deux étaux seulement? On peut concevoir que l'auteur ne nomme pas la boucherie de Saint-Benoît, destinée peut-être exclusivement au chapitre<sup>[74]</sup>; mais comment ne cite-t-il pas celle de Saint-Éloi, établie en 1358, et qui approvisionnant le riche quartier Saint-Paul, devoit nécessairement avoir un important débit? Comment a-t-il négligé celle de Saint-Marcel, ou s'il l'a confondue à dessein avec celle de Sainte-Geneviève, pourquoi n'en prévient-il pas le lecteur<sup>[75]</sup>? Comment enfin, est-il en désaccord avec lui-même, à deux lignes de distance, sur la consommation du duc de Berry<sup>[76]</sup>? (*douze* puis *seize* bœufs, 80 puis 160 moutons). Cette variation est d'autant plus surprenante qu'un doute, puis une vérification annoncés par l'auteur font compter le lecteur sur des chiffres exacts et certains.

Je crois que les observations précédentes sont des présomptions graves contre la fidélité de ces renseignements statistiques<sup>[77]</sup>, mais il est encore des difficultés d'un autre genre qui s'opposeroient à ce qu'ils pussent être consultés sûrement pour la fixation du chiffre de la population parisienne. Il est certain qu'à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle l'abstinence de viande aux jours maigres étoit plus généralement et plus strictement observée qu'aux époques où la population de Paris nous est connue, et qui pourroient servir de termes de comparaison. Nous ignorons si les bœufs amenés alors à Paris étoient plus ou moins pesans qu'aujourd'hui; nous ignorons en outre combien de livres de viande pouvoit consommer annuellement chaque habitant de Paris, car la consommation individuelle augmente ou diminue d'une manière très-sensible en raison inverse du prix des denrées<sup>[78]</sup>, et le chiffre actuel de cette consommation, fort inférieur à celui qu'elle atteignoit en 1789, ne sauroit servir de base pour la fin du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>[79]</sup>. Enfin l'extrait d'un arrêt du Parlement (t. II, p. 82 dans la note), dans lequel il est dit que Guillaume de Saint-Yon vendoit vers 1380 dans trois étaux pour 200 livres parisis de viande par semaine est loin de concorder avec les calculs de l'auteur, et réduiroit de beaucoup le nombre des animaux abattus par semaine à la grande boucherie, même en tenant compte du produit de la vente des peaux, du suif, etc.

La partie culinaire du *Ménagier* termine l'ouvrage dans les trois manuscrits qui nous sont connus. Cependant l'auteur avoit annoncé dans son prologue une troisième et dernière distinction devant contenir: 1<sup>o</sup> des demandes d'ébatement répondues par le sort des dés, par *rocs*

et par *rois*<sup>[80]</sup>; 2<sup>o</sup> un traité de la chasse à l'épervier; 3<sup>o</sup> des demandes subtiles à trouver ou à deviner, et fondées sur l'arithmétique. De ces trois articles nous n'avons que celui qui est relatif à la chasse, encore est-il placé dans la seconde distinction, à la fin de l'article III et après le traité des chevaux. Il semble étonnant que l'auteur qui dans tout son livre suit avec une exactitude scrupuleuse la division qu'il a annoncée dans son prologue, l'ait négligée aussi complètement pour cet article. Est-ce donc à lui qu'il faut attribuer cette sorte de transposition? Cet article est-il le seul de la troisième distinction qu'il ait écrit? Les événements ou la mort ont pu l'interrompre dans son travail et l'empêcher d'écrire les deux autres articles de la III<sup>e</sup> distinction, et le traité de la chasse ainsi isolé a pu être placé par les personnes qui recueillirent le *Ménagier* après le traité des chevaux auquel il se lioit assez naturellement. Il seroit encore possible que l'auteur eût renoncé, depuis qu'il avoit écrit son prologue, à traiter les deux autres articles comme moins utiles à son but, et qu'il eût lui-même interverti l'ordre annoncé, ou enfin que ces deux articles, terminés par lui comme le deuxième, eussent été perdus; j'avoue que ces deux dernières hypothèses me paroissent moins probables que la première. J'ai cru, à tout hasard, devoir suivre dans cette édition l'ordre annoncé dans le prologue, et j'ai renvoyé à la fin du livre cet article unique de la troisième distinction.

Il est certain que les deux autres articles, relatifs à des sujets plus intimes et peu connus jusqu'ici, auroient été plus curieux pour nous que le traité de la chasse, mais on comprend que l'auteur ait pu s'occuper de préférence de ce dernier sujet. A l'époque où il écrivoit, la chasse à l'épervier (et même celle au faucon, quoique plus dispendieuse), n'exigeant pas la quantité d'hommes et de chevaux nécessaires à la vénerie, étoit un des divertissemens favoris de la société moyenne<sup>[81]</sup> et passoit pour être particulièrement convenable aux femmes. Cette chasse se faisoit souvent par une nombreuse société de chasseurs et de chasseresses rangés en ligne, et jouissant avec orgueil des succès de leurs oiseaux. L'auteur du *Roi Modus* qui écrivoit vers 1360 parle à deux reprises avec enthousiasme des plaisirs que procuroit cette chasse. *C'est un déduit, dit-il, que chascun puet faire de soy avecques dames et damoiselles... et doit avoir la dame aucun qui lui puisse baillier son esprevier quand il aura prins l'aloé ou la pertrix... Dieux! comme c'est beau déduit, c'est plaisant déduit que de veoir prendre une aloé à l'estourse à bon esprevier!*<sup>[82]</sup> Gaces de La Bugne, premier chapelain des rois Philippe de Valois, Jean II, Charles V et Charles VI, que j'ai eu plus d'une fois occasion de citer dans ce livre<sup>[83]</sup>, après avoir déterminé le train nécessaire à un *épreveteur*, l'engage à chercher un bon pays et des compagnons, car il auroit été regrettable, selon lui, de chasser seul. Il lui fait donc trouver belle et bonne compagnie de chevaliers et d'écuyers *qui n'ont pas à sommes deniers* (qui ne sont pas très-riches), de dames et de damoiselles, et lui fait faire avec eux une chasse dont le détail a beaucoup de rapports avec certains endroits de cet article du *Ménagier*. Il regarde ce divertissement comme bien plus convenable pour les femmes que la vénerie. «Le déduit de chiens, s'écrie-t-il, peut-il donner de tels plaisirs aux dames qu'aussitôt on ne médise d'elles? Une grande dame qui voudroit conserver sa réputation ne piqueroit pas des éperons au travers des bois, des buissons et des haies, et n'iroit pas avec plaisir tuer cerfs, loups ou sangliers. Aux hommes appartiennent tels faits!<sup>[84]</sup>»

Au reste, à cette époque où la distinction des rangs très-marquée dans la législation et aussi, en général, dans les alliances de familles, l'étoit peut-être moins que de nos jours dans les relations de la vie privée, la chasse à l'épervier n'étoit pas la seule usitée par les bourgeois. La chasse à l'oiseau en général, fauconnerie ou autourserie, étoit une des occasions qui réunissoient le plus souvent des personnes de conditions différentes. Gaces de La Bugne en donne un exemple intéressant. Il raconte fort agréablement comment des gens qu'il appelle *de moyen état*, mais parmi lesquels il se compte lui, chapelain du roi, ainsi que des chevaliers (il y avoit en outre des chanoines, des écuyers ou simples gentilshommes et des bourgeois), firent ensemble une partie de chasse à l'oiseau qui dura une semaine. Ils avoient vingt oiseaux et voloient tous les jours au moins jusqu'à midi. Alors ils venoient dîner ensemble à une hôtellerie, et le repas se passoit joyeusement, sans médire du prochain et sans convoiter les richesses d'autrui. Après dîner, la chasse recommençoit jusqu'au souper qui étoit plantureusement servi<sup>[85]</sup>.

L'auteur du *Ménagier* avoit sans doute sur la convenance et l'agrément de la chasse à l'épervier la même opinion que Gaces de La Bugne, et c'est là ce qui l'aura déterminé à parler avec détail de cette chasse. Son traité est très-complet et au moins égal en mérite à la partie du *Modus et Ratio* relative au même sujet. Il ne me paroît pas s'être servi<sup>[86]</sup> de ce dernier livre, trop répandu cependant à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle pour qu'il ne l'ait pas rencontré. Cependant les deux ouvrages étant presque contemporains et traitant le même sujet, plusieurs passages du *Modus* m'ont été utiles pour éclaircir ou compléter cette partie du *Ménagier*. J'ai aussi mis à contribution, dans ce double but, les autres anciens ouvrages de fauconnerie, pensant que cet article, à cause de l'obscurité d'un art aujourd'hui si peu connu<sup>[87]</sup>, demandoit à être éclairci avec plus de détail que les autres.

Quand on a lu le *Ménagier de Paris*, on se demande comment un pareil ouvrage a pu rester quatre cent cinquante ans sans avoir été connu, ou plutôt sans avoir été cité. Quant à moi, l'existence de ce précieux monument historique m'a été révélée seulement par la vente des livres de M. Huzard<sup>[88]</sup>. Un manuscrit sur papier du *Ménagier* figuroit au n<sup>o</sup> 662 de la première partie du catalogue de cette remarquable collection. L'examen rapide que j'en fis à l'exposition me fit pressentir le mérite du livre, et me donna un vif désir d'en devenir possesseur. Le volume m'ayant été adjugé, je me convainquis en le lisant de l'utilité qu'il y avoit à le publier. Je crus, à cet effet, nécessaire de rechercher s'il en existoit d'autres manuscrits. Je n'en trouvai de mentionnés que sur les catalogues des ducs de Bourgogne, publiés par M. Barrois dans sa

*Bibliothèque protypographique*<sup>[89]</sup>. Les catalogues des Bibliothèques du Roi et de l' Arsenal ne portent aucune indication du *Ménagier*: je pensai donc que l'un des manuscrits de Bourgogne, sinon les deux, pouvoit se trouver à la Bibliothèque royale de Bruxelles, et je demandai à M. le baron de Reiffenberg, auteur de tant de savantes publications historiques et associé étranger de la Société des Bibliophiles françois, de vouloir bien m'éclairer sur ce point. Sa réponse, par suite de diverses circonstances, ne m'étant parvenue qu'après plusieurs mois, je crus pendant quelque temps qu'il falloit renoncer à l'espoir de découvrir un autre manuscrit du *Ménagier*, et quoique le mien présentât d'assez notables défauts, la Société des Bibliophiles décida sur ma proposition, dans sa séance du 14 mai 1845, qu'elle donneroit une édition de ce livre, et me chargea de préparer cette édition sur mon manuscrit, le seul que nous pussions alors nous procurer. Mais quelques jours plus tard un de mes amis, connu par quantité de savans travaux historiques, me communiqua un manuscrit sur vélin du *Ménagier*, contenant 173 feuillets in-folio, paroissant écrit dans la première moitié du xv<sup>e</sup> siècle et orné au commencement d'une miniature reproduite dans cette édition<sup>[90]</sup>. Je reconnus bientôt que ce volume, qui ne porte pas les armoiries des ducs de Bourgogne étoit cependant, sans aucun doute, le premier des deux portés aux inventaires de 1467 et 1487, et indiqué sous les nos 836 et 1758 de la *Bibliothèque protypographique*<sup>[91]</sup>, et qu'il avoit certainement servi de modèle au copiste du mien. Ce manuscrit, le plus ancien des trois que j'ai eus à ma disposition, est désigné dans le cours de mon travail sous le nom de Ms. A.

Peu de temps après, M. le baron de Reiffenberg m'écrivait de son côté qu'un des manuscrits des ducs de Bourgogne existoit en effet à Bruxelles, et m'envoyoit en même temps un exemplaire de *L'Annuaire de la Bibliothèque royale de Belgique pour 1843*<sup>[92]</sup>, dans lequel se trouve, p. 33, un excellent article de lui sur cet exemplaire du *Ménagier de Paris*. La Société des Bibliophiles fit alors des démarches actives pour obtenir la communication de ce précieux volume que M. de Theux, ministre de l'intérieur de Belgique, voulut bien lui accorder, sous la garantie de M. le marquis de Rumigny, ambassadeur de France à Bruxelles.

Ce manuscrit sur vélin, que j'ai désigné sous la lettre B, paroît postérieur de quelques années au précédent. Le premier feuillet est orné d'un C initial en or et en couleur, au centre duquel on voit, comme dans la miniature du Ms. A, l'auteur donnant ses instructions à sa femme. Ce feuillet est entouré de trois côtés (en tête, au fond et en queue) d'une bordure d'arabesques en or et en couleur dans laquelle se trouve au bas de la page l'écusson de Philippe dit le Bon ou de Charles le Téméraire, ducs de Bourgogne. Il contient 193 feuillets de format in-folio. La description donnée du second manuscrit de Bourgogne dans les inventaires de 1467 et 1487 établit que le manuscrit de Bruxelles est le même que celui porté aux nos 1202 et 1759 de la *Bibliothèque protypographique*. Il a été fait avec soin par un écrivain intelligent mais peut-être trop disposé à corriger les endroits qui lui sembloient défectueux; plusieurs corrections ont en outre été faites après coup. Il n'a pas été copié sur le manuscrit A et en reproduit un autre: il fournit en effet trop de variantes pour qu'on puisse les attribuer seulement au copiste. Il a probablement été exécuté pour Philippe le Bon, mais le Ms. A qui ne porte pas d'armoiries a pu appartenir à d'autres propriétaires avant d'entrer dans la bibliothèque de Bruges.

L'auteur du *Ménagier* étoit trop connu du duc de Berry<sup>[93]</sup> pour avoir appartenu au parti bourguignon à Paris, et pour qu'on suppose qu'un des manuscrits de Bourgogne soit la copie de quelque autre plus ancien offert par l'auteur au duc Philippe le Hardi ou à son fils Jean sans Peur. Un semblable hommage auroit plutôt été fait au duc de Berry, mais on ne voit pas figurer *le Ménagier* sur l'inventaire des livres et autres objets mobiliers de ce prince dressé après son décès. On peut raisonnablement croire qu'un exemplaire de cet ouvrage aura été trouvé chez un de ces bourgeois riches et considérés qui perdirent la vie ou au moins leurs biens lors de l'entrée des Bourguignons à Paris en 1418, et qu'il aura été apporté alors au duc de Bourgogne par un de ses agens ou partisans.

J'ai dit plus haut que le manuscrit de M. Huzard, qui m'appartient aujourd'hui et que j'ai désigné sous la lettre C, avoit été copié sur le Ms. A. Outre la conformité presque parfaite des deux textes, j'en ai une preuve bien manifeste. Il existe et il existoit évidemment dans le Ms. A avant qu'il eût été revêtu de sa reliure actuelle, une transposition de deux feuillets par suite de laquelle le traité de l'épervier et le passage relatif aux boucheries de Paris se trouvent mêlés l'un à l'autre et se coupent réciproquement. L'écrivain du Ms. C a copié ce qu'il avoit sous les yeux, sans voir quelle étoit la cause du désordre de son texte, et le même mélange existe dans sa copie, mais sans transposition, c'est-à-dire que le sens est interrompu au milieu de deux pages et non entre la fin d'un verso et le commencement d'un recto, comme dans le Ms. A. Pour rendre ce désordre un peu moins choquant, il a ajouté dans un endroit deux mots qui ne me semblent cependant pas atteindre ce résultat. Cet écrivain, évidemment Flamand, a en outre laissé dans sa copie de nombreuses traces du dialecte qu'il parloit, écrivant souvent *commenche* pour *commence*, *cousant* pour *couchant*, *franchois* pour *françois*, *cheulx* pour *ceulx*, etc. On peut aussi lui reprocher d'avoir oublié quelques membres de phrases; il a cependant fait au texte cinq ou six corrections assez heureuses et tout à fait nécessaires au sens.

Le manuscrit C contient 280 feuillets de papier *in-folio parvo* assez négligemment mais lisiblement écrits, et semble remonter au commencement du règne de Louis XI. La première lettre renferme un écusson parti, au premier de gueules au chevron d'hermines, et au second d'hermines au chef de gueules; ces armoiries sont celles des maisons de Ghisteltes<sup>[94]</sup> et de Roubaix<sup>[95]</sup>. D'après les règles de l'art héraldique, les femmes doivent porter un écu parti, au premier des armes de leur mari, et au second des leurs<sup>[96]</sup>; cet écusson devoit donc être celui d'une demoiselle de Roubaix mariée à un Ghisteltes; mais malgré les recherches les plus

attentives, je n'ai pas trouvé qu'une semblable alliance ait eu lieu à l'époque où mon manuscrit fut écrit, tandis que Pierre (ou René)<sup>[97]</sup> seigneur de Roubaix, fils de Jean mort en 1449, et d'Agnès de Lannoy, né à Herzelles le 1<sup>er</sup> août 1415 et mort le 7 juin 1498, avait épousé Marguerite de Ghisteltes, fille de Jean sieur de Bockède, Lauderburg, etc., et de Charyte de Gand-Vilain, née le 14 octobre 1415 et morte le 17 octobre 1498<sup>[98]</sup>. Suivant le dossier de Roubaix au Cabinet généalogique, ils n'eurent qu'une fille nommée Isabelle, dame de Roubaix et d'Herzelles, femme de Jacques de Luxembourg, sieur de Richebourg<sup>[99]</sup>, et morte en 1502. Si l'on admet que l'écrivain a pu commettre une erreur (erreur très-rare mais qui n'est cependant pas sans exemple<sup>[100]</sup>), et placer les premières celles de ces armoiries qu'il devait mettre les secondes, l'attribution du volume à Marguerite de Ghisteltes paroîtra bien fondée. M. de Roubaix, fils d'un premier chambellan des ducs de Bourgogne, et attaché lui-même à leur service<sup>[101]</sup>, avait toute facilité pour faire copier un manuscrit de la bibliothèque de ces princes. Une autre circonstance vient encore ajouter à la probabilité de cette conjecture: dans une espèce d'appendice<sup>[102]</sup> qui est propre à mon manuscrit, on trouve des recettes qui sont dites avoir été envoyées par un certain Hotin, cuisinier *qui fut à Monseigneur de Roubaix*. Ces mots indiquent des rapports intimes, à l'époque où ils ont été tracés, entre la famille de Roubaix et le propriétaire de ce volume écrit d'ailleurs par un Flamand et d'après un manuscrit des ducs de Bourgogne; il ne me paroît donc pas possible d'attribuer l'écusson de la lettre initiale du Ms. C à d'autres familles qu'à celles de Ghisteltes et de Roubaix, et par suite, attendu les renseignements fournis par les généalogies de ces deux familles, à une autre personne qu'à Marguerite de Ghisteltes, dame de Roubaix.

Ce dernier exemplaire n'étant qu'une reproduction du Ms. A, n'a eu qu'une très-médiocre importance pour mon travail d'éditeur. J'ai pris les variantes qu'il offroit, seulement lorsque le sens les justifioit complètement, et j'ai toujours en ce cas indiqué en note leur origine; mais lorsque l'un des Mss. A et B, presque également beaux et soignés, contenoit une faute évidente corrigée dans l'autre, j'ai pris la meilleure leçon, et je n'ai en général donné la variante en note que quand la leçon adoptée pouvoit laisser quelque doute dans l'esprit du lecteur. Plus d'une fois j'ai trouvé dans ces deux manuscrits des fautes qui me sembloient faciles à reconnoître et même à corriger, mais ces deux volumes ayant été écrits hors de la présence et même sans doute après la mort de l'auteur, j'ai cru qu'un ou plusieurs mots propres à changer le sens apparent de la phrase pouvoient avoir été omis, et je n'ai fait que proposer en note la correction, sans l'insérer dans le texte. Au reste, la copie faite sur le Ms. C, a été collationnée sur les Mss. A et B, et les premières épreuves de chaque feuille l'ont été de nouveau sur le Ms. B comparé au Ms. A toutes les fois qu'il étoit en désaccord avec l'épreuve. J'ose donc espérer que le texte du *Ménagier* contiendra peu de fautes graves et sera au moins sans omissions.

Le lecteur remarquera sans doute que l'orthographe employée dans le *Ménagier* varie; par exemple, qu'on y voit successivement *pongnée* et *poignée*, *aulture* et *autre*, *tartre* et *tarte*, etc. Je le prie de ne pas attribuer ces différences à ma négligence. L'orthographe étant variable dans chacun des manuscrits que j'avois sous les yeux, je n'ai pas cru devoir la rendre uniforme et donner une régularité de mon fait à un livre qui pourra être consulté par quelques personnes sous le rapport linguistique. Quant à la ponctuation qui ne figure que d'une manière très-incomplète et souvent fautive (surtout quant aux barres représentant les virgules) dans les anciens manuscrits, j'en ai sobrement usé, dans la pensée qu'on lui ôte souvent de sa valeur et même toute signification en la multipliant à l'excès.

Cet ouvrage ne devant pas être lu seulement par des personnes versées dans notre histoire et notre ancienne littérature, j'ai cru nécessaire de donner, à la suite de cette introduction, une indication détaillée des ouvrages ou documens cités en abrégé dans le cours de mes notes, avec une notice succincte de leur contenu quand ils étoient généralement peu ou mal connus. La table des matières qui termine l'ouvrage sera, je l'espère, d'une utilité plus générale. Je dois prévenir le lecteur que je ne l'ai pas faite aussi détaillée pour la partie morale du *Ménagier* que pour la partie matérielle. Je l'ai surtout abrégée pour l'*Histoire de Mellibée* et le *Chemin de pauvreté*, qui ne sont pas de l'auteur du livre et y figurent comme épisodes. Le *Viandier* m'a fourni un très-grand nombre de mots; je n'ai cependant porté à la table les noms des animaux, des végétaux et des mets que lorsque l'endroit indiqué dennoit sur eux quelques détails susceptibles d'être consultés, ou offroit quelque intérêt. J'ai donné aussi dans cette table au moins deux fois chacun des plats cités dans les *menus* parce qu'il pouvoit être utile de faire connoître à quel moment du repas se servoit tel ou tel mets, et aussi parce que certains plats ne sont nommés que là.

Il me reste maintenant à remercier les personnes qui m'ont aidé de leurs conseils, et surtout par la communication ou l'indication des pièces utiles à consulter. Je dois d'abord citer M. Paris, de l'Académie des inscriptions, dont l'amitié m'est si précieuse, et M. Dessalles, des Archives du royaume. Je nommerai aussi M. Léon Tripiet qui a collationné avec moi la plus grande partie du premier volume; M. d'Arcy que j'ai eu occasion de mentionner dans une de mes notes, et qui m'a en outre rendu le service de collationner le *Chemin de pauvreté* sur le manuscrit du Roi n<sup>o</sup> 7201; je citerai encore M. Duclos, de la section judiciaire des Archives du royaume. Enfin, l'*Histoire de Mellibée* a été collationnée par M. Borel d'Hauterive sur le manuscrit du Roi n<sup>o</sup> 7072<sup>3.3</sup>.

JÉRÔME PICHON.

Paris, 27 mai 1847.

**INDICATION DÉTAILLÉE  
DE QUELQUES OUVRAGES OU DOCUMENS,  
MANUSCRITS OU IMPRIMÉS,**

Cités en abrégé dans l'Introduction et les notes du *Ménagier de Paris*<sup>[103]</sup>.

Albéric de Trois-Fontaines.

Chronique attribuée à Albéric, moine de l'abbaye de Trois-Fontaines au XIII<sup>e</sup> siècle, et imprimée dans les *Accessiones historicæ* de Leibnitz. Leipsick, 1698, et Hanovre, 1700, in-4<sup>o</sup>. Voir sur cette chronique l'excellent article de la Bibliothèque historique de la France, T. II, n<sup>o</sup> 16,803.

Anselme (le Père).

C'est le premier auteur de l'Histoire généalogique des grands officiers de la couronne, revue et augmentée par les Pères Ange et Simplicien. Je cite la dernière et la plus complète édition de Paris, 1726, en 9 vol. in-folio.

Arch. du Roy., reg. K. 220, 1.

Registre déposé à la section historique des Archives du Royaume, contenant les comptes du duc de Berry pour les années 1370, 1373, etc.

Arcussia (d').

La fauconnerie de Charles d'Arcussia de Capre, seigneur d'Esparron, divisée en dix parties. Paris, Jean Houzé, 1627, in-4<sup>o</sup>, fig.

C'est la meilleure édition de cet excellent ouvrage.

La *Fauconnerie du roi* forme la VI<sup>e</sup> partie.

La *Conférence des fauconniers* en est la VII<sup>e</sup>.

Le *Discours de chasse* (ou *Convy pour l'assemblée des fauconniers*), précédé d'un titre spécial daté de 1627, forme la VIII<sup>e</sup> partie.

La X<sup>e</sup> et dernière partie se compose des *Lettres de Philoïerax à Philofalco*, avec titre daté de 1626.

Ce livre, formé de parties imprimées en différentes années et souvent mal reliées, est difficile à collationner.

Ayala (Pedro Lopez de).

De la Caça de las Aves et de sus plumajes et dolencias et medecinamientos (por Pedro Lopez de Ayala). Ms.

Ce Traité de fauconnerie, dédié à Gonzalo de Meña, évêque de Burgos, fut écrit vers 1386 par Pedro Lopez de Ayala, grand chancelier de Castille, alors prisonnier en Portugal par suite de la bataille d'Aljubarota. L'auteur avoit été en France; il parle de Charles V, du duc de Bourgogne, du comte de Tancarville, de Bureau de la Rivière; il cite aussi beaucoup de grands personnages espagnols.

Je parlerai ailleurs avec plus de détail de ce Traité instructif et curieux. Il n'a jamais été imprimé: on en trouve d'assez copieuses citations (mais non textuelles) dans la *Caça d'Altaneria* de Diogo Fernandez Ferreira; Lisboa, 1616, in-4<sup>o</sup>, volume écrit en portugais, qui n'est au reste guère plus facile à trouver que les manuscrits d'Ayala.

Il y a à la Bibliothèque royale un manuscrit de l'ouvrage d'Ayala (n<sup>o</sup> 8166, in-4<sup>o</sup>), bien écrit, mais incomplet de la fin. Je possède celui qui étoit, en 1803, à la vente de Laserna-Santander, et, en 1843, à celle de M. Huzard. Il est complet et un peu plus ancien que celui du Roi.

Bibliothèque des Théreuticographes, 1763.

Cette *Bibliothèque*, qui n'est pas un ouvrage sans mérite, est des frères Lallemand, libraires de Rouen, et forme le premier volume de l'École de la chasse aux chiens courans de Le Verrier de la Conterie. Rouen, 1763, 2 vol. in-8<sup>o</sup>.

Bouchet(G.).

Recueil de tous les oiseaux de proie qui servent à la vollerie et fauconnerie, par G. B.; à Poitiers, par Eng. de Marnef et les Bouchetz frères.

Ce Recueil est le dernier des trois ajoutés par de Marnef et les Bouchet à leur édition de 1567 de la Fauconnerie de Franchières. Guillaume Bouchet s'en avoue l'auteur dans une dédicace qui se lit en tête de quelques exemplaires de cette édition. Le plus grand nombre des exemplaires contient une dédicace toute différente, et signée d'Enguilbert de Marnef.

Breuil (Du).

Théâtre des antiquités de Paris. 1612, in-4<sup>o</sup>, fig.

Le nom de l'auteur doit être écrit *du Breuil*.

Bruyère Champier.

De Re cibaria libri XXII, Jo. Bruyerino Campegio Lugdun authore. Lugduni, 1560, in-8<sup>o</sup>.

Calendrier des bergers.

L'édition de ce livre curieux et bizarre que je cite, et dont je possède un exemplaire

provenant de M. Huzard, est celle imprimée par Guiot Marchant le 18 avril 1493, qui est très-certainement la même que celle décrite dans le Manuel du libraire comme pouvant être du 18 avril 1488, et encore certainement la même que celle dont un magnifique exemplaire sur vélin existe à la Bibliothèque du Roi. J'en ai acquis la preuve en comparant mon exemplaire à celui de la Bibliothèque royale. La marque de Guiot Marchant a été recouverte par une miniature, et la souscription supprimée.

Champollion, II, 254.

Louis et Charles, ducs d'Orléans. Paris, 1844. 2 vol. in-8<sup>o</sup>.

Chevaleureux, comte d'Artois.

Le livre du très-chevalereux comte d'Artois et de sa femme. Paris, Techener, 1837, in-4<sup>o</sup>, figures.

Chevalier de La Tour.

Voy. l'introduction, et sur les éditions imprimées de ce livre, le Manuel du libraire, T. I, p. 649.

J'ai cité cet ouvrage d'après une copie que j'ai fait faire du manuscrit du Roi n<sup>o</sup> 7403.

Christine de Pisan.

Le Livre des fais et bonnes meurs du sage roy Charles V.

Imprimé dans les tomes I et II de la collection des Mémoires pour servir à l'histoire de France, par Michaud et Poujoulat.

Chroniques de saint Denis, CXII.

Les grandes chroniques de France, selon qu'elles sont conservées en l'église de Saint-Denis, publiées par M. Paulin Paris. Paris, Techener, 1838. 6 vol. in-12 ou 1 vol. in-fol. (CXII est le chiffre du chapitre.)

Collect. Leber, XIX, 35.

Collection des meilleures dissertations, notices, etc., relatifs à l'histoire de France, par MM. Leber, J.-B. Salgues et J. Cohen. Paris, 1826-42. 20 vol. in-8<sup>o</sup>.

Corrozet, éd. de 1543.

La Fleur des antiquités, singularitez et excellences de Paris. Paris, Pierre Sergent, 1543. in-16.

J'ai publié l'année dernière, dans le Bulletin du bibliophile de Techener, une notice sur cette édition de Corrozet; elle est précieuse à cause d'une liste des rues de Paris par tenans et aboutissans qu'elle contient; on y a ajouté, en outre, presque tout l'opuscule intitulé *les Rues et Églises de Paris*.

Crescens.

*Le Livre des prouffits champestres*, par Pierre de Crescens, de Boulogne-la-Grasse, traduit du latin par ordre de Charles V. Je me suis servi de l'édition de Galliot du Pré, de 1533, et aussi d'un manuscrit sur papier que je possède de cet ouvrage, et qui appartenait en 1486 à Jean Budé, audienier de France.

Dit des Pays.

Voir le Manuel du libraire. J'ai consulté l'édition de cet ouvrage imprimée à la suite du *Dialogue du mondain et du célestin*. In-16, gothique.

Duchesne Montmorency.

Histoire généalogique de la maison de Montmorency et de Laval, par André Duchesne. Paris, 1624, in-fol.

Pr. signifie *Preuves*.

Entretiens de Colbert avec Bouin.

Entretiens de M. Colbert avec Bouin, fameux partisan, sur plusieurs affaires curieuses. Cologne, 1701, 3 parties en un vol. in-12.

Ouvrage de Sandras de Courtilz. Ce Bouin, dont le nom s'écrivait *Bauyn*, étoit de la famille des Bauyn d'Angervilliers et de Pereuse.

Félibien.

Histoire de la ville de Paris, composée par D. Michel Félibien, revue, augmentée, mise au jour par D. G. A. Lobineau. Paris, Desprez, 1725. 5 vol. in-fol.

Frédéric II (l'empereur).

Reliqua librorum Friderici II imperatoris de arte venandi cum avibus; annotationes addidit suas Jo. Gott. Schneider. Lipsiæ, 1788-9. 2 vol. in-4<sup>o</sup>, fig.

Outre le manuscrit dont je vais parler, je me suis servi de cette édition, qui ne contient rien de plus, quant au texte, que celle de 1596, mais qui est préférable à cause des excellentes notes de Schneider. Il est fâcheux que ce savant n'ait pas pu donner le texte entier de l'ouvrage. On en connoît maintenant deux manuscrits complets, l'un donné à la Bibliothèque Mazarine par M. Leblond; l'autre (du xv<sup>e</sup> siècle), que j'ai fait venir d'Italie en 1837, m'appartient depuis cette époque.

Ce Traité est le plus étendu et le plus curieux que nous ayons sur les oiseaux de proie. Il seroit à désirer qu'on en donnât une édition complète.

G. C.

Ces lettres désignent l'ouvrage intitulé: *le Grand Cuisinier de toutes cuisines*.

Gaces de la Bugne.

C'est le poëme connu sous le titre de *Livre des déduits*, commencé en 1359 à Redefort en Angleterre, et achevé à Paris entre 1373 et 1377 (après la promotion de Pierre d'Orgemont à la dignité de chancelier, et avant la mort du roi Édouard III d'Angleterre), par Gaces de la Bugne, premier chapelain des rois Philippe de Valois, Jean II, Charles V et Charles VI, trésorier de Saint-Françbourg de Senlis, et curé de Molissent, au diocèse de Chartres (où il ne résidoit pas). Il paroît être mort au commencement de 1384, d'après des renseignements contenus dans les registres du parlement, et que je développerai ailleurs.

Je le nomme *de la Bugne*, et non *de la Bigne* ou *de la Vigne*, comme on le fait habituellement, parce que son nom est constamment écrit ainsi dans les registres du parlement où il figure six ou sept fois.

Gaces de la Bugne est cité dans le Père Anselme (T. VIII, p. 227) sous le nom de *Gaces de Chantepie*; mais il n'a jamais été nommé ainsi. Il dit lui-même dans son poëme qu'il sortoit des familles de la Bugne, d'Aigneaux, de Clinchamp et de Buron, et ne fait aucune mention de celle de Chantepie.

Le Père Anselme ou ses continuateurs auront cru sur parole la personne qui disoit *conserver* son livre.

J'ai travaillé sur l'édition de son ouvrage imprimée à Paris à la suite de Gaston Phébus, par Antoine Vérard, in-fol. gothique, sans date. Les lettres indiquent les cahiers ou feuilles d'impression, et les chiffres le rang que tient dans le cahier le feuillet cité.

Godefroy (Denis).

Histoire de Charles VI, roi de France, par Jean Juvénal des Ursins, archevesque de Rheims, augmentée de plusieurs mémoires, etc., par Denis Godefroy. Paris, de l'Imprimerie royale, 1653, in-fol.

Grand cuisinier de toutes cuisines.

Voy. l'Introduction, p. XXXIII.

Hist. des grands officiers de la Couronne.

Voy. Anselme (le P.).

Inventaire de R. Picque, archevêque de Rheims en 1389. Reims, 1842, in-12.

Ce curieux document fait partie des Mélanges publiés par la Société des Bibliophiles de Reims. Malheureusement il n'a pas été édité très-correctement.

J. Reg. 147, 36 (ou autres chiffres).

Registres du Trésor des Chartes. Le premier chiffre est celui du registre; le second celui de la pièce.

La lettre J. avec un seul numéro (note sur le sire d'Andresel) indique un carton du Trésor des Chartes.

Section historique des Archives du Royaume.

Jugés, XXXII, 94.

Arrêts rendus au civil par le parlement de Paris. Le chiffre romain indique le registre; le chiffre arabe est le numéro de l'arrêt dans l'année indiquée.

Section judiciaire des Archives du royaume.

Juv. des Ursins, in-fol.

Voyez Godefroy (Denis).

K. 52, 3.

Registre ou plutôt cahier contenant des comptes de la maison du duc d'Anjou.  
Section historique des Archives du royaume.

K. reg. 55.

Comptes de la reine Marie d'Anjou, femme de Charles VII.  
Section historique des Archives du royaume.

Lebeuf, X, 260.

C'est l'Histoire du diocèse de Paris par ce savant abbé. Paris, 1754-8. 15 vol. in-12. Tome X, page 260.

Legrand d'Aussy.

Histoire de la vie privée des François; nouvelle édit., avec des notes par J.-B.-B. de Roquefort. Paris, 1815. 3 vol. in-8<sup>o</sup>.

Maison réglée d'Audiger, 1692.

La Maison réglée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres. Paris, Legras, 1692. In-12.

Le sieur Audiger, auteur de cet ouvrage rare qui est resté inconnu à Legrand d'Aussy, avoit servi la comtesse de Soissons, le président de Maisons, Colbert, le duc de Saint-Aignan, etc. Son livre contient beaucoup de particularités curieuses, et on y trouve, entre autres choses, le détail des attributions des différens domestiques, et le relevé de la dépense annuelle d'une grande, puis d'une médiocre maison. Louis XIV est même en scène dans ce livre, et on ne voit pas sans étonnement la facilité avec laquelle on abordoit ce prince. Un des endroits les plus curieux de *la Maison réglée* est celui où l'auteur raconte avec grands détails qu'il présenta au roi, le 18 janvier 1660, une caisse de petits pois.

Matinées.

Plaidoeries civiles prononcées aux audiences du matin du parlement de Paris. Le plus ancien registre est de l'année 1395.

Section judiciaire des Archives du royaume.

Modus.

Le Livre du roy Modus et de la royne Racio. Nouvelle édition, avec une préface par Elzéar Blaze. Paris, 1839. Grand in-8, fig.

J'ai cité cette édition, parce qu'elle est la meilleure de ce livre précieux. Elle laisse néanmoins beaucoup à désirer, attendu qu'elle est imprimée dans un caractère soi-disant gothique tout à fait de fantaisie et à peu près illisible, qu'elle contient beaucoup de fautes, et est absolument sans notes. Mais elle vaut encore mieux que les anciennes éditions si rares et si chères, et elle est d'ailleurs la seule qu'on puisse se procurer à un prix modéré.

Il est fâcheux que l'éditeur n'ait pas donné en même temps *le Songe de Pestilence*, espèce de suite mystique du Modus, composée vers 1372, et imprimée très-incorrectionnellement en 1506 sous le titre de *Modus et Ratio de divine contemplation*. J'ai cité le *Songe de Pestilence* d'après une copie que j'en ai faite sur le beau manuscrit du Roi 632<sup>13</sup>, lequel devra servir de base à toute nouvelle édition du Roi Modus.

Morais.

Le véritable Fauconnier, par messire C. de Morais, chevalier, seigneur de Fortille, cy-devant chef du héron de la grande fauconnerie. Paris, Quinet, 1683. In-12.

Plaidoeries civiles;—Plaidoeries criminelles du parlement.

Registres contenant les plaidoeries prononcées au civil (ou au criminel) devant le parlement.

Les plus anciens remontent à 1364 pour les plaidoiries civiles, et à 1387 pour les plaidoiries criminelles.

Section judiciaire des Archives du royaume.

Plan de tapisserie.

Plan en perspective de la ville de Paris (au commencement du XVI<sup>e</sup> siècle), gravé par Dheulland en 1756, d'après un autre gravé plus anciennement, qui appartenoit alors à l'abbaye de Saint-Victor. Ce dernier plan étoit le même qu'un autre représenté sur une tapisserie provenant de la maison de Guise, et acquise par la ville de Paris, sous la prévôté de M. Turgot.

Plan de Turgot.

Plan de Paris commencé l'année 1734, dessiné et gravé sous les ordres de messire Michel Étienne Turgot, prévôt des marchands, achevé en 1739, levé par L. Bretez, gravé par Cl. Lucas,

et écrit par Aubin. 1 vol. in-folio-atlantico de 21 feuilles.

Quadragesimal spirituel.

Voir, sur les éditions de ce livre bizarre, le Manuel du libraire, T. III, p. 881. Je me suis servi de l'édition de Jehan Janot, in-4<sup>o</sup> gothique.

R. 122 (ou 123).

Je cite ainsi, dans ma note sur la punition de Paris en 1383, les registres du Trésor des Chartes portant les nos 122 et 123, etc., dont j'ai parlé au commencement de cette même note. Le second chiffre est celui de la pièce.

Recueil manuscrit des épitaphes de Paris.

Il y a plusieurs copies manuscrites de ce Recueil (fait au XVII<sup>e</sup> siècle) dans les bibliothèques particulières. Le plus beau et le plus complet est à la Bibliothèque du Roi (Cabinet généalogique). Je me suis servi d'un exemplaire en 3 vol. in-4<sup>o</sup>, qui fait partie de mon cabinet. J'ai vu plusieurs exemplaires de ce Recueil où manquoient les épitaphes de l'église Saint-Séverin.

Reg. du parlement, plaid. civ.

Voy. *Plaidoeries civiles*.

Rues et églises de Paris.

Les rues et églises de Paris, avec la dépense qui se fait chacun jour, etc., In-4<sup>o</sup> gothique. Voy. *Corrozet*.

Sainte-Aulaire.

La fauconnerie de François de Sainte-Aulaire, sieur de La Renodie en Périgort, gentilhomme Lymosin. Paris, 1619. In-4<sup>o</sup>.

L'auteur de ce livre très-rare dit que son ouvrage a été revu en manuscrit par le connétable de Luynes.

Sauval.

Antiquités de Paris. Paris, 1724. 3 vol. in-fol.

Secousse.

Mémoires pour servir à l'histoire de Charles II, roi de Navarre. Paris, Durand, 1758.—Recueil de pièces servant de preuves aux mémoires, etc. Paris, 1755. 2 vol. in-4<sup>o</sup>.

Songe de Pestilence.

Voy. *Modus*.

Table des Mémoires de la chambre des comptes.

Ces tables sont déposées aux Archives du royaume, et renvoient aux mémoires qui n'existent plus depuis les incendies du Palais. Il reste cependant quelques pièces recopiées sur des expéditions ou sur des copies *vidimées* prêtées par des particuliers depuis les incendies, et aussi différens exemplaires d'extraits des mémoires faits à diverses époques pour des magistrats.

Taillevent.

Voir, sur les manuscrits connus de cet ouvrage, l'introduction, p. XXXV.

Quand je cite le Taillevent imprimé, je parle de la première des éditions du XV<sup>e</sup> siècle décrite par M. Brunet, dont je possède le seul exemplaire connu (celui de MM. Baron et Huzard).

Trésor de dom Villeveille.

Extraits de chartes, cartulaires et autres documens historiques recueillis par dom Villeveille, et classés par noms de famille. Ce précieux recueil est aujourd'hui au Cabinet généalogique (partie de la Bibliothèque royale confiée à la surveillance si compétente et si éclairée de M. Léon Lacabane).

Trésor de santé.

Le Trésor de Santé, ou Message de la vie humaine, divisé en dix livres, lesquels traitent de toutes sortes de viandes et breuvages; fait par un des plus célèbres et fameux médecins de ce siècle. Lyon, J. A. Huguetan, 1616, in-8<sup>o</sup>.

Il doit exister des exemplaires de cette édition avec la date de 1607, car le dernier feuillet porte: *A Lyon, de l'imprimerie d'Estienne Servain, 1607*.

Il résulte des termes de la dédicace de cet ouvrage, adressée par le libraire à M. de Villars,

premier président au parlement de Dombes, que l'auteur avoit dans ces matières une longue expérience *qui l'avoit approché* (comme médecin?) *de la première et plus chère personne de ce royaume* (du roi?), et n'avoit pas voulu être nommé dans l'édition qu'il supposoit devoir être faite de son livre. Il semble qu'il étoit mort lorsque le libraire écrivoit sa dédicace, et je crois cet ouvrage composé au XVI<sup>e</sup> siècle. Il est curieux et rare, et n'a pas été connu de Legrand d'Aussy.

Trésor des chartes, 90, 131.

Ces mots signifient: Registre 90 du Trésor des Chartes, pièce 131.

Trésor de Vénerie.

Poème écrit en 1394 par messire Hardouin de Fontaines, chevalier, seigneur de Fontaines-Guérin en Anjou. Je compte donner incessamment une édition avec notes très-détaillées de cet ouvrage intéressant pour l'histoire de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, et aussi pour la province d'Anjou.

Plusieurs feuilles sont déjà imprimées.

Variétés historiques.

Variétés historiques, physiques et littéraires, ou recherches d'un savant, etc. Paris, Nyon, 1752. 6 parties en 3 tomes in-12.

Recueil de dissertations déjà imprimées dans des journaux du temps, et qui ne sont pas toutes du même auteur, comme le titre précédent pourroit le faire croire, mais bien de Lebeuf, Boucher d'Argis et autres.

Venette (le carme Jean de), continuateur de Nangis.

M. Géraud, dans l'édition qu'il a donnée, pour la Société de l'Histoire de France, des *Chroniques de G. de Nangis et ses continuateurs jusqu'en 1368*, Paris, 1843-5, 2 vol. in-8<sup>o</sup>, me semble avoir bien prouvé que le carme Jean de Venette étoit l'auteur de la dernière continuation de Nangis.

Viandier.

Je cite sous ce nom les articles 4 et 5 de la troisième distinction, excepté quand je parle du *Viandier de Taillevent*; dans ce cas, c'est l'ouvrage de Guillaume Tirel. Voy. *Taillevent* dans cette liste, et l'Introduction, p. XXXII.

### CORRECTIONS ET ADDITIONS.

Tome I, page 3, ligne 1, au lieu de *au tel*, lisez *autel* (pareil).

Page 4, note, au lieu de *dix-huit*, lisez *dix-sept*.

Page 71, note sur les jeux.

Suivant l'auteur d'un article fort intéressant et bien fait, inséré dans le *Magasin pittoresque* de février 1847, p. 67, sur un volume très-rare (intitulé: *les trente-six Tableaux contenant tous les jeux qui se peuvent jamais inventer...* Paris, Nicolas Prévost, 1589, in-4<sup>o</sup> oblong, aujourd'hui en ma possession), le jeu de *pince-mérille* étoit analogue à celui de *Je te pince sans rire*. On pinçoit le bras en disant: *Mérille* ou *Morille*. La partie de l'estampe du volume original qui me paroît représenter le jeu de *pince-mérille*, est ainsi composée: trois jeunes filles sont assises: un garçon les regarde, et penché vers elles, a la main gauche sur leurs genoux ou au moins tout près. Sa main droite est étendue comme pour repousser ou éloigner quelqu'un. Il tourne le dos à un cinquième joueur placé à distance, qui, le poing gauche sur la hanche et la main droite en avant, montre un ou plusieurs doigts, comme pour indiquer un nombre aux jeunes filles.

Tome I, page 76, *Item* l'en dit aussi que les roynes.... jamais ne baisent hommes.

Cependant la noblesse, qui s'est en général toujours rapprochée le plus possible des mœurs de la cour, avoit des principes tout différens. En 1395, Jeanne de Champflory, femme de Pierre de Couveignon, écuyer, plaidant contre son mari, dont elle étoit séparée de fait, disoit qu'il étoit devenu jaloux d'elle, *pour ce que, par manière des nobles, elle baisoit ses parens* (*Plaid. civiles*, X, 500 et 604, v<sup>o</sup>). Henri Estienne cite encore, dans son *Apologie pour Hérodote* (1735, I, 81), un passage des sermons de Menot, relatif au même usage: «Si mademoiselle, dit-il, est en l'église, et arrive quelque gentillastre, il faut (*pour entretenir les coutumes de noblesse*), encore que ce soit à l'heure qu'on est en la plus grande dévotion, qu'elle se lève parmi tout le peuple, et qu'elle le baise bec à bec. *Ad omnes diabolos talis modus faciendi!*» Cette mode ne fut cependant pas toujours universelle. Sauval raconte (II, 465), qu'une dame de Blois, faisant hommage d'un fief, refusa de baiser son suzerain à la bouche, comme c'étoit la coutume entre le seigneur et le vassal. Il en résulta un procès que le suzerain perdit, et il fut décidé que l'hommage étoit valable.

Tome I, page 131, ligne 1, au lieu de *serait*, lisez *seroit*.

Page 137, note sur Gilles Labat.

Gilles Labat est dit procureur *général* au parlement dans les lettres de rémission qu'il obtint en 1383: j'ai remarqué, t. II, p. 104, qu'il ne pouvoit avoir eu cette qualité et qu'il n'étoit très-probablement alors que procureur au parlement, comme il l'étoit encore en 1385 (et en 1397). Je

crois pouvoir expliquer maintenant comment Gilles Labat, qui n'étoit évidemment que *procureur* au parlement, est qualifié de procureur *général* dans un acte émané de la chancellerie, et qu'il est difficile de supposer fautif. Autrefois le mot *procureur* signifioit simplement *fondé de pouvoirs*, et on trouve à chaque instant des gens de toutes qualités comparoissant, signant, etc., comme *procureurs* de leurs amis. La qualité de *général* ajouté au mot procureur signifioit, dans certains cas, que le mandataire étoit chargé de toutes les affaires du mandant; mais elle pouvoit signifier aussi, quand elle s'appliquoit à un procureur au parlement ou au Châtelet, qu'il étoit par état et non par occasion procureur ou mandataire *en général*. Cette assertion me paroît justifiée par le passage suivant d'une plaidoirie de 1394, qui s'applique, il est vrai, aux procureurs au Châtelet, mais qui permet de supposer que les procureurs au parlement, placés dans une position supérieure, pouvoient bien aussi recevoir, dans quelques occasions, l'épithète de *général*. Leur nombre étant d'ailleurs illimité, on conçoit que cette épithète leur ait été encore plus utile qu'aux procureurs au Châtelet (limités à quarante), pour se distinguer des procureurs ou mandataires spéciaux:

«Toutes les cours qui ressortissent (au Châtelet) se gouvernent selon le stulle de chastelet, et pour ce les procureurs qui sont *procureurs généraux* léans, qui ne font que fait de procuration devant le prévost, sont advocas ès cours subjetes... En 1378 ou environ, en Chastelet n'avoit point de nombre (*limité*) de procureurs, et pour ce que plusieurs inconveniens s'ensuivoient pour la multiplication, par le roy fu ordené qu'il n'y aroit en Chastelet que quarante *procureurs généraux*. Ce fit messire Hugues Aubriot, et a duré quinze ans.»

Au reste, les procureurs au Châtelet et au Parlement étoient plus habituellement dits *procureurs* que procureurs généraux (voir ci-après remarque sur la page 116, n° 3). Le procureur général est ordinairement nommé le *procureur général du Roi*, et, le plus souvent, le *procureur du Roi*.

Page 140, note sur le bailli de Tournay, au lieu de *Il est assez difficile, etc.*, lisez:

Il me semble que le bailli de Tournay, dont parle ici l'auteur du *Ménagier*, doit être messire Tristan du Bos, personnage assez important au XIV<sup>e</sup> siècle, et premier bailli de Tournay. Il avoit d'abord été bailli de Lille, mais il fut rappelé lors du mariage du duc de Bourgogne, et fait bailli de Vermandois. En 1383, il fut envoyé par le Roi à Tournay avec le comte de Sancerre et autres réformateurs, et nommé alors bailli de cette ville. Il est dit dans une plaidoirie de novembre 1385 que «le bailli de Tournay étoit du conseil du roi et *sages homs*, et avoit gouverné plusieurs bailliages,» ce qui s'applique bien à messire Tristan du Bos, bailli de Lille, puis de Vermandois, et mentionné plusieurs fois (le 6 novembre 1392, etc.) comme assistant aux séances du Parlement, où viennent les princes et le grand conseil. Je crois que c'est bien lui qui figure en qualité de maître des requêtes dans l'ordonnance de Vernon en date de février 1388-9 sur l'organisation de la maison du roi. Les requêtes de l'hôtel suivant partout le roi, il semble difficile qu'il ait pu cumuler l'emploi de maître des requêtes avec celui de bailli de Tournay, et il y a lieu de croire qu'il fut nommé maître des requêtes en même temps qu'Henry Le Mazier (voy. p. 140) fut nommé bailli de Tournay. Il paroît au reste avoir plus marqué comme magistrat que comme militaire, car les habitans de Tournay, pour prouver qu'ils pouvoient bien se défendre sans bailli royal, disoient en février 1394-5 que messire Tristan ayant voulu arrêter un certain Louis Despiés hors de Tournay, avoit vu massacrer les Tournisiens qui l'accompagnoient, et avoit été obligé de se réfugier dans le clocher de Wertaing. Dix mille habitans de Tournay avoient été, en armes, le tirer de là pour l'honneur du roi, puis arrêter Louis Despiés, et brûler la ville qui lui avoit donné asile. En 1395, il étoit prévôt de l'église d'Arras (*Plaid. civiles*, X, 483, 515). Messire Tristan du Bos ayant été longtemps bailli de Tournay et étant souvent venu à Paris, avoit nécessairement eu occasion de se rencontrer avec l'auteur du *Ménagier*, magistrat comme lui, ainsi que je crois l'avoir prouvé dans l'introduction. Il étoit encore maître des requêtes le 12 novembre 1400 (*Matinées* III), et plaidoit, en mars 1400-1, pour la terre de Beaucamp, mouvante du seigneur de Heilly, qu'il avoit achetée en 1398.

Page 149, note sur le Sire d'Andresel.

Des lettres de rémission, accordées en avril 1361 à Jean de Melun seigneur de la Borde le Vicomte, lettres qui se trouvent dans le registre LXXXIX du *Trésor des Chartes* (pièce n° 755) et qui m'ont été signalées par M. Grévy, font connoître la nature de la rémission accordée à Jean d'Andresel, et donnent en même temps de nouveaux détails sur sa position et sa conduite en 1359. Il est dit dans ces lettres que Jean d'Andresel, capitaine général de Brie, avoit soudoyé un certain nombre de gens d'armes, pour résister aux Anglois et Navarrois; mais que la supériorité des forces ennemies, et les grands frais qu'entraînoit la réunion d'un corps aussi considérable l'avoient décidé à le dissoudre, et à renvoyer les gens d'armes dans leurs garnisons. Il avoit ordonné, du consentement des habitans du pays, que les gens d'armes seroient payés de leurs gages au moyen d'un subside levé par feu dans le pays de Brie, l'impôt payé par chaque localité étant spécialement et directement affecté au paiement d'un corps désigné d'avance; chaque garnison devoit se tenir prête à marcher au premier ordre. On conçoit qu'un pareil arrangement ait donné lieu à plusieurs désordres, à plusieurs violences de la part des gens d'armes quand l'imposition ne leur étoit pas régulièrement payée; c'est ce qui étoit arrivé à Jean de Melun pour les troupes sous ses ordres, et il me paroît évident que la lettre de rémission accordée à Jean d'Andresel devoit avoir (comme je l'avois pressenti) un semblable motif.

On trouve dans Rymer (éd. de 1830 T. III), plusieurs pièces intéressantes sur le séjour de Jean d'Andresel en Angleterre. Il promit d'abord, avec les autres otages, le 20 février 1361-2, sur son honneur et état de chevalerie, d'être loyal otage au roi d'Angleterre, de taire ses secrets, de demeurer dans une ville ou cité quelconque, et de n'en sortir qu'avec la permission du roi, sauf

qu'il lui étoit permis d'en sortir le matin pour s'ébattre, et d'y rentrer au soleil couchant.

Le 13 mai 1363, Jean d'Andresel, étant aux Jacobins de Londres, reçut licence et congé d'aller en France *pour aucunes grosses besognes touchant la paix*. Il promit à cette occasion de ne pas s'armer contre l'Angleterre pendant le séjour qu'il alloit faire en France, *et de remettre son corps en otage en la cité de Londres* au plus tard le jour de la Toussaint. Ce fut au reste malgré le roi Jean qu'il obtint cette mission. Ce prince avoit écrit le 26 janvier au roi d'Angleterre, de Villeneuve-lès-Avignon où il étoit alors, qu'il avoit vu le traité fait entre l'Angleterre d'une part, et le duc d'Orléans, ses enfans et son conseil de l'autre, et qu'il le confirmoit, sauf qu'il désiroit voir délivrer Pierre d'Alençon, le comte Dauphin d'Auvergne et le sire de Coucy, au lieu du comte de Grantpré, du sire de Clere et du *sire d'Andresel*. Le roi d'Angleterre ayant refusé cet échange, le roi lui écrivoit encore, le 13 mars<sup>[104]</sup>, qu'il confirmoit le traité malgré son refus, mais qu'il n'auroit pas cru *que de si petit de chose il lui dût faillir*.

Froissart a dit que plusieurs des otages du roi Jean n'exécutèrent pas loyalement leurs promesses. Je ne sais si ce reproche est fondé pour quelques-uns, mais il ne sauroit, en tout cas, s'appliquer au sire d'Andresel. C'est ce que prouve la pièce suivante en date du 16 juin 1365, qui prononce la mise en liberté définitive de Jean d'Andresel dans des termes bien honorables pour sa loyauté:

«Le Roy, au noble homme Johan sire d'Andresel, salut. Par contemplation de nostre très-cher et très-amé frère le duc d'Orliens, veuilliantz faire à vous faveur, desport, et grace espécial, de nostre certeine science nous confessons que vous avez bien et loialment tenuz par devers nous hostage depuis le temps que vous nous estoiez baillée parmy la paix.

«Et des ore nous vous délivrons pleinement dudit hostage, et vous quitons et absolvons par ces présentes lettres de toutes promesse, foits, seremens, obligations et convenances que fait nous avez à cause dudit hostage.

«Et volons et consentons et nous pleist que vous soietz des ore en avant francs de vostre persone comme quités et délivrés à plein dudit ostage.

«Promettans par nostre foy et serement les choses dessusdites et chascune d'icelles tenir et garder, et noun venir encontre: toutes autres obligations, promesses, convenances... faites à nous et à nos heirs par ladite paix et quantque est compris ès lettres sur ceo faites demourants toutdis en leur effect, force et vertu; asqueles, quant as choses qui ne touchent vostre présente délivrance, nous ne volons que aucun préjudice se puisse faire en temps à venir à cause de cestes nos letres.

«Qui furent faites et donnés à nostre chastel de Wyndesore, le 16<sup>e</sup> jour de juyn, l'an de grâce mil trois cent soixante et quint, et de nostre règne le trente neofisme.» (*Rymer, éd. 1830, t. III, p. 604, 685, 694, 700 et 774.*)

Tome I, page 171. Supprimez la note 1.

Voir sur les tranchoirs les nombreux passages indiqués à la table.

Tome I, pages 173 et 174, note sur les verrières.

Quoique le verre fût relativement d'un assez haut prix à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, il me paroît étonnant que l'auteur du *Ménagier*, évidemment riche, n'ait pas eu de fenêtres vitrées. M. Champollion a cité dans ses *d'Orléans* (III<sup>e</sup> partie, p. 13), divers documens desquels il résulte qu'un panneau de verre neuf coûtoit 4 sols le pied (quarré?) quand il étoit peint simplement (portant une devise), et 3 sols 6 deniers quand il étoit sans aucun ornement. En tenant compte de la dépréciation de l'argent, 3 sols six deniers ne peuvent pas représenter plus de 7 francs de notre monnaie. Il semble donc que c'étoit une dépense abordable pour les fortunes moyennes. En 1395, Idete des Marès, femme en premières nocés de maître Jean de Fontaines (voir T. II, p. 119), et, en secondes, de Jean Thomas, et fille du célèbre Jean des Marès décapité en 1383, louoit 20 francs par an une maison dans laquelle il y avoit des fenêtres vitrées (voir mon *Mémoire sur les Maillotins*). Comment donc l'auteur du *Ménagier* se contentoit-il de parchemin?

Tome I, page 174, ligne 1, Table dréciées.

Les tables étoient donc alors seulement posées sur des tréteaux.

Tome I, page 221, note 1<sup>re</sup>, sans doute l'auteur du *Liber de amore*.

Je n'ai cependant pas trouvé ces passages dans le *Livre d'amours auquel est relatée la grant amour et façon par laquelle Pamphille peut jouyr de Galathée, et le moyen qu'en fist la maquerelle*. Paris, Vérard, 1494, in-fol.—Les passages cités dans le *Ménagier* doivent donc être tirés d'un des autres auteurs cités dans le Manuel du Libraire au mot *Pamphile*.

Tome II, page 32, vers 1, Et de ceulx qui vestent les rois.

On lit dans Christine de Pisan, p. 93 de l'édition Poujoulat:

«Il rencontra un de ces ribaulz *vestus d'une roiz* qui par chemin souloyent aler.»

L'auteur de la traduction qui est au bas de la page a rendu ce mot par *blouse*. Je ne sais sur quoi il a fondé cette interprétation.

Tome II, page 38, colonne 1, vers 22,.... en el.

Dans ce lieu, là dedans.

Tome II, page 59, ligne 20,.... de males sanglantes fièvres.

L'épithète de sanglant étoit fréquemment employée dans les invectives, sans qu'on puisse bien s'en expliquer le motif. C'est ainsi qu'on voit dans le récit d'une querelle de Pierre de Lesclat, célèbre conseiller au parlement et confident du duc de Berry, avec Raoul Droville, procureur au parlement, ce dernier dire à Pierre: *Je ne doute toy ne ton pouvoir! un sanglant é... en ta gorge!* Je crois que c'est de là qu'est restée l'expression d'*injure sanglante*.

Tome II, page 64, ligne 12, Par engins d'aisselles.

Ce doit être sans doute le piège connu sous le nom de *quatre-de-chiffre*.

Tome II, page 73, ligne 6, Ne bube ne malen.

Peut-être faut-il lire *mal en* (mal dedans, *malum intus*).

Tome II, page 89, ligne 7, D'autre part, de l'eaue.

Mettez deux points après *l'eaue*.

Tome II, page 90, ligne 21, La saison des truites commence en...

Suppléiez *mars ou mai*, suivant ce qui est dit p. 190.

Tome II, pages 94 et 97.

Les menus VI et XII sont les mêmes, à quelques variantes près.

Tome II, page 96, menu X.

C'est un dîner de poisson et non de chair, et ce menu est, à très-peu de chose près, le même que le XXIV<sup>e</sup>.

Tome II, page 99, menu XV, Brouet lardé.

Peut-être est-ce une faute pour *bouli lardé*.

*Ib.* Cine (cygne).

Ce pourroit être civé.

Tome II, page 100, menu XVI, Drois au persil.

On appeloit *droits*, en fait de venaison, certains morceaux recherchés qu'on mettoit à part pour le seigneur ou maître d'équipage quand on défaisoit le cerf.

Tome II, page 103, n. 1.

Au lieu de *gros poisson salé*, lisez: marsouin, dit encore en anglois *purpoise*. Voy. p. 198.

Tome II, pages 104 et 105, note sur l'abbé de Lagny.

J'ai encore vu un abbé de Lagny assistant à l'ouverture du parlement le 2 janvier 1387-8.

L'abbé nommé dans le *Ménagier* ne peut être le second (Pierre II) cité dans la *Gallia christiana*. Il est parlé en effet, dans une plaidoierie du 18 mai 1391, du prieur de Saint-Thibaut, à présent abbé de Lagny. Ces mots indiquent que ce prieur étoit devenu abbé en 1390 ou 91. L'abbé de Lagny vivant en 1379 n'étoit donc plus à la tête de cette abbaye en 1396.

Tome II, page 113, note sur la Pierre-au-Lait.

La position que j'ai assignée à ce lieu est confirmée par deux passages des comptes de la prévôté de Paris donnés par Sauval (III, 279 et 348), dans lesquels cet emplacement est dit tenir à la ruelle Jean Lecomte (rue Trognon, comme l'a dit Jaillot,—voir Corrozet, 1543,—et non rue d'Avignon, comme l'a cru M. Géraud), et faire face à la ruelle du porche Saint-Jacques. Remarquons encore que cette position est encore la même que celle indiquée par Jaillot pour la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle (Voy. Paris sous Philippe le Bel, p. 257).

Il est parlé à plusieurs reprises de la Pierre-au-Lait dans les contes d'Eutrapel. Noël du Fail, auteur de ce curieux ouvrage, dit que c'étoit de son temps un lieu mal hanté et habité par des escrocs (f<sup>o</sup> 42 de l'éd. de 1585). Il appelle aussi échevins de la *Pierre-au-Lait* des gens habiles à tricher au jeu.

Tome II, page 116, hôtel de Beauvais.

Sauval a dit, t. II, p. 109, qu'il ignoroit où étoit l'hôtel des évêques de Beauvais. Il paroît qu'il le découvrit depuis, car on lit au tome III de ses *Antiquités de Paris*, p. 260, dans les comptes de la prévôté de Paris que cet hôtel étoit rue du *Meurier* (du franc mûrier). Cette rue étant parallèle et à peu de distance de celle des Billettes, il y a lieu de croire que l'hôtel de Beauvais avoit des portes sur chacune de ces rues.

Tome II, page 116, note 3.

Ce Jean Duchesne est qualifié procureur général (et ailleurs *procureur*; voy. p. LXXVIII) au Châtelet, dans un arrêt du 5 février 1400-1, qui confirma une sentence du prévôt de Paris dont il avoit appelé. Il avoit demandé à rembourser, moyennant 42 florins à l'écu, 60 sous ou 3 livres de rente qu'il payoit annuellement à Louis Blanchet, seigneur de la Queue en Brie et premier secrétaire du roi, sur une maison avec dépendances qu'il avoit à Romainville.

Tome II, p. 118, note 3.

Ajoutez: Le Ms. du roi, fonds latin, 4641 B, contient la bénédiction et le formulaire du cérémonial usités en cette occasion; je les donne ici, quoiqu'ils puissent se trouver dans d'anciens ouvrages liturgiques.

«*Benedictio thalami ad nuptias et als.* (aliàs?)

«Benedic, Domine, thalamum hunc et omnes habitantes in eo, ut in tua voluntate permanente, requiescant et multiplicentur in longitudinem dierum. Per Christum, etc.

«*Tunc thurificet thalamum in matrimonio, postea sponsum et sponsam sedentes vel jacentes in lecto suo. Benedicentur dicendo:*

«Benedic, Domine, adolescentulos istos; sicut benedixisti Thobiam et Sarram filiam Raguelis, ita benedicere eos digneris, Domine, ut in nomine tuí vivant et senescant, et multiplicentur in longitudinem dierum. Per Christum, etc.

«Benedictio Dei omnipotentis, Patris et Filii et Spiritus sancti descendat super vos et maneat semper vobiscum. In nomine Patris, etc.»

Tome II, p. 119, l. 20, Maître Jean de Fontaines.

C'est sans doute le gendre du célèbre Jean des Marès. (Voir ci-dessus remarque sur la page 173 du tome I.)

Tome II, p. 129, l. 10.

Supprimez la virgule après *Nota*.

Tome II, page 134, note 1.

*Élire* ne peut signifier ici *écosser*, puisqu'il s'agit de vieux pois, mais bien *choisir*, *éplucher*.

Tome II, page 139, ligne 9, L'en connoît les fèves des marais.... et les fèves des champs, etc.

Je pense que les fèves des champs sont les *haricots* d'aujourd'hui, désignés encore quelquefois sous le nom de *fèves*.

Tome II, p. 154, note 3.

Lisez *feuille* d'IV v<sup>o</sup>, au lieu de *feuille*, etc.

Tome II, p. 181, l. 26, le Saupiquet.

Il y avoit en 1401, à Melun, une prison dite *Saupiquet*, (sans doute par une allusion facétieuse à cette sauce) *dans laquelle on ne se pouvoit tourner* (Matinées III, 68).

Tome II, page 181, note 2.

Ajoutez: Ou jaunie par la cuisson? L'acceptation la plus ordinaire du mot tanné est celle de *couleur de tan* (feuille morte).

Tome II, p. 202, note 3, sur le mot *auques*, au lieu de *presque* lisez *aussi*.

Tome II, page 251, n. 5, Et des poales à Villedieu.

Ce bourg de Normandie est encore nommé sur les cartes *Villèdieu-les-poèles*. Il y a à la Bibliothèque royale (Manuscrits) d'anciens statuts des poëliers de Villedieu.

Tome II, p. 253, n. 5, Dans une curieuse chanson....

Voici le dernier couplet qui paroît avoir été omis par une méprise de l'imprimeur dans les *Chroniques de Saint-Denis*:

L'an mil CCC III<sup>xx</sup>,  
La veille de la Chandeleur,  
Par les clers et maistres divins  
Fus emprisonnés à douleur.  
Je croy souvent mues couleur  
Quant ne pues aler çà ne là;  
*Envis muert qui apris ne l'a.*

On trouve à la suite de cette pièce deux rondeaux relatifs à l'infortuné prévôt.

*Rondel à responce H. Aubriot.*

Cent mil fois je vous mercy  
De vostre vraie escripture.  
Semblant me monstrez d'amer, cy:  
Cent mil, etc.  
Mais je ne puis trouver mercy,  
L'université m'est trop dure:  
Cent mil, etc.

*Autre Rondel.*

Je croy bien que c'est par mon vice  
Que Dieu cy durement m'acule.  
Oncques-mais d'homme ne vy ce;  
Je crois bien, etc.  
Car je ressemble à l'escrevisse:  
Quand je cuide aler je recule.  
Je crois bien, etc.

Tome II, page 318, note 4, ligne 9, Suivoient en volant les chiens pendant la quête.

Cette remarque ne s'applique qu'au vol des champs, ou chasse de la perdrix, car, pour d'autres chasses, celles au héron ou au milan par exemple, cela se passoit différemment. On en peut voir le détail dans d'Arcussia.

Tome II, page 322, note 4.

Ajoutez: Ou peut-être comme on l'a expliqué au commencement de ce traité.

Tome II, TABLE.

A l'article: *Additions faites au*, etc., ajoutez: *b*, 245.—Aux articles AUBRIOT, *Sa maison* et AYALA, ajoutez: *b*, 380.—Ajoutez: *b*, 381, aux articles BOS (Tristan du), *Flandres* et FROISSART, et *b*, 382, à *Estampes et à Gingembre*.—Après BOILEAU, etc., ajoutez: BONAMY, cité, *b*, 380.

(Voir page 380 du tome II, un *supplément aux corrections*).



# LE MÉNAGIER DE PARIS.

## PROLOGUE.



HÈRE seur, pour ce que vous estant en l'aage de quinze ans et la sepmaine que vous et moy feusmes espousés, me priastes que je espargnasse à vostre jeunesse et à vostre petit et ygnorant service jusques à ce que vous eussiez plus veu et appris; à laquelle appresure vous me promectiez de entendre songneusement et mectre toute vostre cure et diligence pour ma paix et amour garder, si comme vous disiez bien saigement par plus sage conseil, ce croy-je bien, que le vostre, en moy priant humblement en nostre lit, comme en suis recors, que pour l'amour de Dieu je ne vous voulsisse mie laidement corriger devant la gent estrange ne devant nostre gent aussy, mais vous corrigasse chascune nuit ou de jour en jour en nostre chambre et vous ramentéusse les descontentances ou simplesses de la journée ou journées passées et vous chastiasse se il me plaisoit, et lors vous ne fauldriez point à vous amender selon ma doctrine et correction et feriez tout vostre povoir selon ma volenté, si comme vous disiez. Si ay tenu à grant bien et vous loe et sçay bon gré de ce que vous m'en avez dit et m'en est depuis souventes fois souvenu. Et sachez sur ce, chère seur, que tout quanques je sçay que vous aiez fait puis que nous fusmes mariés jusques cy et tout quanques vous ferez en bonne intention m'a esté et est bon et me plaist et m'a bien pleu et plaira. Car vostre jeunesse vous excuse d'estre bien saige et vous excusera encores en toutes choses que vous ferez en intention de faire bien et sans mon desplaisir. Et sachiez que je ne pren pas desplaisir, mais plaisir, en ce que vous aurez à labourer rosiers, à garder violettes, faire chappeaulx, et aussi en vostre dancier et en vostre chanter et vueil bien que le continuez entre nos amis et nos pareilz et n'est que bien et onnesteté de ainsi passer l'aage de vostre adolescence féminine, toutesvoies sans désirer ne vous offrir à repairier en festes ne dances de trop grans seigneurs, car ce ne vous est mie convenable, ne afférant à vostre estat, ne au mien. Et quant au service que vous dictes que vous me feriez volentiers plus grant que vous ne faictes se vous le sceussiez faire et que je le vous apreigne, sachez, chère seur, qu'il me souffist bien que vous me faciez au tel service comme vos bonnes voisines font à leurs mariz qui sont pareilz à nous et de nostre estat et comme vos parentes font à leurs mariz de pareil estat que nous sommes. Si vous en conseillez privéement à elles et après leur conseil si en faictes ou plus ou moins selon vostre vouloir. Car je ne suis point si outrecuidé à ce que je sens de vous et de vostre bien que ce que vous en ferez ne me souffisse assez et de tous autres services aussi, mais que il n'y ait barat, mespriseement ou desdaing, mais de ce vous gaittiez. Car jasoit-ce, belle seur, que je congnoisse bien que vous soiez de greigneur lignaige que je ne suis, toutesvoies ce ne vous garantiroit mie, car, par Dieu, les femmes de vostre lignaige sont si bonnes que sans moy et par elles mesmes seriez-vous asprement corrigée se elles le savoient par moi ou autrement; mais en vous ne fais-je point de doubte; je suis tout asseuré de vostre bien. Et toutesvoies, jasoit-ce, comme j'ay dit, que à moy ne appartient fors un petit de service, si vouldroie-je bien que vous sceussiez du bien et de l'onneur et de service à grant planté et foison et plus que à moy n'appartient, ou pour servir autre mary se vous l'avez après moy, ou pour donner plus grant doctrine à vos filles, amies ou autres, se il vous plaist et en ont besoing. Et tant plus saurez, tant plus d'onneur y aurez et plus loés en seront vos parens et moy aussi et autres entour qui vous aurez esté nourrie. Et pour vostre onneur et amour, et non mie pour moy servir, (car à moy ne convient mie service fors le commun, encores sur le moins) ayant piteuse et charitable compassion de vous qui n'avez, de long temps a, père ne mère, ne icy aucunes de vos parentes près de vous, ne à qui de vos privées nécessités vous puissiez avoir conseil ne recours fors à moy seul pour qui vous avez esté traicte de vostre parenté et du país de vostre nativité, ay pensé plusieurs fois et intervalles se je peusse ou sceusse trouver de moy mesmes aucune générale introduction légière pour vous aprendre et par laquelle, sans moy donner telle charge comme dessus est dit, par vous mesmes vous peussiez introduire parmy vostre paine et labour. Et à la fin me semble que se vostre affection y est telle comme vous m'avez monstré le semblant par vos bonnes paroles, il se peut acomplir en ceste manière, c'est assavoir que une leçon générale vous sera par moy escripte, et à vous baillée sur trois distinctions contenans dix-neuf<sup>[105]</sup> articles principalement.

## LA PREMIÈRE DISTINCTION.

La première distinction d'icelles trois est nécessaire pour acquérir l'amour de Dieu et la salvacion de vostre âme et aussi nécessaire pour acquérir l'amour de vostre mary et donner à vous en ce monde la paix que l'en doit avoir en mariaige. Et pour ce que ces deux choses, c'est assavoir la salvacion de l'âme et la paix du mary, sont les deux choses plus principalement nécessaires qui soient, pour ce sont-elles mises cy premièrement. Et contient icelle première distinction neuf articles.

Le premier article parle de saluer et remercier Nostre Seigneur et sa benoite mère à vostre esveillier et à vostre lever et de vous atourner convenablement.

Le second article est de vous accompagner convenablement, aler à l'église, eslire place, vous saignement contenir, oïr messe et vous confesser.

Le tiers article est que vous amez Dieu et sa benoite mère et continuellement les servez et vous mettez et tenez en leur grâce.

Le quart article est que vous gardez continence et vivez chastement à l'exemple Susanne, Lucretie et autres.

Le quint article est que vous soyez amoureuse de vostre mary (soit moy ou autre) à l'exemple de Sarre, Rébecque, Rachel.

Le sixiesme article est que vous soyez à lui humble et obéissant à l'exemple de Grisildis, de celle qui ne vult rescourre son mary de noyer, et la mère Dieu qui respondit *fiat*, etc., de Lucifer, du puy, du bailly de Tournay, des religieux et des mariés, de madame d'Andresel, de Chaumont, de la Romaine.

Le septiesme est que vous soyez curieuse et songneuse de sa personne.

Le huitiesme est que vous soyez taisant pour celer ses secrets à l'exemple de Papire, de celle qui pont huit eufz, de celle de Venise, de celle qui revint de Saint Jaques et de l'advocat.

Le neuvième et dernier article est que se vostre mary s'essoie de foloyer ou foloye, que sans rigueur mais doucement, saignement et humblement vous l'en retrayez comme Mellibée et dame Jehanne la Quintine.

### **LA SECONDE DISTINCTION.**

La seconde distinction est nécessaire pour le prouffit du mesnage acroistre, acquérir amis et sauver le sien; pour secourir soy et aider contre les males fortunes de la vieillesse à venir, et contient six articles.

Le premier article est que vous aiez soing de vostre mesnaige, diligence et persévérance et regard au labour: mettez peine à y prendre plaisir et je feray ainsi d'autre part afin d'advenir au chastel dont il est parlé.

Le second article est que au moins vous prenez vostre esbatement et vous sachiez aucun peu congnoistre en curtilage et jardinaige, enter en la saison et garder roses l'iver.

Le tiers article est que vous sachiez choisir varlets, portefais, aides ou autres fortes gens pour faire les dures besongnes qui d'eure en autre se pevent achever et aussi laboureurs, etc. Et en outre couturiers, cordouaniers, boulangiers, pasticiers, etc. Et par especial varlets et chambrières d'ostel embesongner à grains tribler et remuer, robes nectier, éventer et essorer, commander à vos gens de penser des brebis, des chevaulx: garder et garir vins.

Le quart article est que vous, comme souverain maistre de vostre hostel, sachiez ordonner disners, soupers, mès et assietes, congnoistre le fait du bouchier, du poullaillier et savoir congnoistre les espices.

Le quint article est que vous sachiez commander, ordonner, deviser et faire faire toutes manières de potaiges, civés, saulses et toutes autres viandes; idem pour malades.

### **LA TROISIÈME DISTINCTION.**

La troisieme distinction est de jeux et esbatemens aucunement plaisans pour avoir contenance et manière de parler et tenir compaignie à gens et contient trois articles.

Le premier article est tout de demandes d'esbatemens qui par le sort des dez, par rocs et par roys sont avérées et respondues par estrange manière.

Le deuxiesme article est de savoir nourrir et faire voler l'esprivier.

Le tiers article est d'aucunes autres demandes qui regardent compte et nombre et sont subtilz à trouver ou à deviner<sup>[106]</sup>.



# LE MÉNAGIER DE PARIS.

## PREMIÈRE DISTINCTION.

### ARTICLE PREMIER.



Le commencement et premier article de la première distinction parle de adorer et du lever; lequel vostre lever doit estre entendu matin. Et matin, en l'entendement que l'en peut prendre selon la matière dont nous avons à traictier, est dit de matines. Car ainsi comme entre nous gens ruraux disons le jour depuis l'aube du jour jusques à la nuit, ou du soleil levant jusques à soleil couchant, les clerks qui prennent plus subtillement dient que c'est le jour artificiel; mais le jour naturel qui tousjours a vint quatre heures se commence à mienuit et fine à la mienuit ensuivant. Et pour ce que j'ay dit que matin est dit de matines, je l'entens avoir dit pour ce que adonc sonnent les matines pour faire relever les religieux pour dire matines et loenges à Dieu, et non mie pour ce que je vueille dire que vous, belle seur, ne les femmes qui sont mariées, vous doiez lever à celle heure. Mais je le vueille bien avoir dit pour ce que se à ycelle heure vous oez sonner matines vous louez adont et saluez Nostre Seigneur d'aucun salut, prière ou oroison avant ce que vous vous rendormez; car à ce propos sont cy après propres oroisons ou prières. Car, soit à celle heure de matin ou au matin du jour, j'ay cy escript deux oroisons pour vous à dire à Nostre Seigneur, et deux autres à Nostre Dame propres pour esveiller ou lever. Et premier s'ensuit celle de mienuit par laquelle, en ycelle disant, vous regraciez Nostre Seigneur de ce que de sa grâce il vous a donné venir jusques à celle heure. Et direz ainsi:

Gracias ago tibi, Domine, etc.

C'est à dire en françois: Beau sire Dieu tout puissant qui es un seul en Trinité, qui estois, es et seras en toutes choses Dieu benoist par les siècles, je te rens grâce de ce que tu m'as daigné trespasser dès le commencement de ceste nuit jusques aux heures matinaulx, et maintenant je te requiers que tu me daignes, par ta sainte miséricorde, ce jour trespasser sans peschié, tellement que au vespre je te puisse comme à mon Dieu et à mon Seigneur regracier, adorer et donner salut.

Item s'ensuit l'autre oroison à Nostre Seigneur en disant:

Domine, sancte pater, etc.

C'est à dire en françois: Beau sire Dieu tout puissant et père pardurable qui m'as donné parvenir au commencement de ceste journée par ta sainte vertu, garde moy d'encourir en aucun péril, si que je ne puisse décliner à aucun mortel péchié, et que par ton doulx atrempement ma pensée soit adrecée à ta sainte justice et voulenté faire.

Item s'ensuit les deux oroisons à Nostre Dame, et premièrement:

Sancta Maria, mater Domini, etc.

C'est à dire en françois: Marie, sainte mère de Nostre Seigneur Jhesu-Crist, ès mains de ton benoit filz et de toy commandé-je huy et tout temps mon âme, mon corps et mon sens. Sire, garde moy de tous vices, de tous péchiés et de toute temptacion d'ennemy et me délivre de tous périlz. Sire doulx Jhesu-Crist, aide moy et me donne santé d'âme et de corps, donne moy voulenté de bien faire, en ce siècle vivre justement et bien persévérer. Octroie moy rémission de tous mes

péchiés. Sire, sauve moy en veillant, garde moy en dormant afin que je dorme en paix et veille en toy en la gloire de paradis.

Item s'ensuit l'autre oraison à Nostre Dame qui est toute en françois:

O très certaine espérance, dame deffenderesse de tous ceulx qui s'y attendent! Glorieuse vierge Marie, je te prie maintenant, que en icelle heure que mes yeulx seront si aggravés de l'obscurété de la mort que je ne pourray veoir la clarté de ce siècle, ne me pourray mouvoir la langue pour toy prier ne pour toy appeller et que mon chiétif cuer qui est si foible tremblera pour la paour des ennemis d'enfer et sera si angoisseusement esbahis que tous les membres de mon corps defondront en sueur pour la peine de l'angoisse de la mort, lors, dame très douce et très piteuse, me daignes regarder en pitié et moy aidier à voir avec toy la compagnie des anges et aussi la chevalerie de paradis, et que les ennemis troublés et espoventés de ton secours ne puissent avoir aucun regart, présompcion ou souspeçon de mal à l'encontre de moy, ne aucune espérance ou puissance de moy traire ou mettre hors de ta compagnie. Mais, très débonnaire dame, te plaise lors à souvenir de la prière que je te fais orendroit, et reçoÿ m'âme en ta benoite foy, en ta garde et en ta deffense, et la présente à ton glorieux filz pour estre vestue de la robe de gloire et accompagnée à la joyeuse feste des anges et de tous les sains. O dame des anges! O porte de paradis! O dame des patriarches, des prophètes, des apostres, des martyrs, des confesseurs, des vierges et de tous les sains et saintes! O estoille de matin plus resplendissant que le soleil et plus blanche que la noif! Je joing mes mains et eslieve mes yeulx et fléchis mes genoulz devant toy! Dame très débonnaire, pour icelle joie que tu eus quant ta sainte âme se parti de ton corps sans doute et sans paour et fut portée présens les anges et archanges et en chantant présentée à ton glorieux filz et receue et hébergée en la joie pardurable, je te prie que tu me secoures et me viengnes au devant en icelle heure qui tant fait à doubter. Quant la mort me sera si près, dame, soies à m'âme confort et refuge et entens curieusement à la garder, si que les ennemis très crueux d'enfer qui tant sont horribles à veoir ne me puissent mettre au devant les péchiés que j'ay fais, mais iceulx soient premièrement à ta prière à moy pardonnés et effaciés par ton benoit enfant, et soit mon âme par toy, très douce dame, présentée à ton benoit filz et à ta prière mise à la possession du repos pardurable et de la joie qui jamais ne fault! Amen.

Ces oraisons povez-vous dire à matines, ou à vostre esveillier du matin, ou à l'un et à l'autre, en vous levant et vistant, et après vostre vestir, tout est bien, et que ce soit à jeun et avant toute autre besongne. Mais pour ce que j'ay dit en vous vistant, je vueil en cest endroit un petit parler de vestemens. Sur quoy, chère seur, sachiez que se vous voulez ouvrir de mon conseil, vous aurez grant regard et grant advis aux facultés et puissances de vous et de moy selon l'estat de vos parens et des miens entour qui vous aurez à fréquenter et repairier chascun jour. Gardez que vous soiez honnestement vestue, sans induire nouvelles devises et sans trop ou pou de bouban. Et avant que vous partiez de vostre chambre ou ostel aiez paravant avisé que le colet de vostre chemise, de vostre blanchet ou de vostre coste ou surcot<sup>[107]</sup> ne saillent l'un sur l'autre, comme il est d'aucunes yvrongnes, foles ou non sachans qui ne tiennent compte de leur honneur ne de l'onnesteté de leur estat ne de leurs maris, et vont les yeulx ouvers, la teste espoventablement levée comme un lyon, leurs cheveux saillans hors de leurs coiffes, et les colez de leurs chemises et cottes l'un sur l'autre et marchent hommagement et se maintiennent laidement devant la gent sans en avoir honte. Et quant l'en leur en parle, elles s'excusent sur diligence et humilité et dient qu'ils sont si diligens, labourieuses et si humaines qu'elles ne tiennent compte d'elles, mais elles mentent: elles tiennent bien si grant compte d'elles que s'elles estoient en une compagnie d'onneur, elles ne vouldroient mie estre moins servies que les sages leurs pareilles en lignaige, ne avoir moins des salutacions, des inclinacions, des réverences et du hault parler que les autres, mais plus, et si n'en sont pas dignes quant elles ne scevent garder l'onnesteté de l'estat, non mie seulement d'elles, mais au moins de leurs maris et de leur lignaige à qui elles font vergongne. Gardez donc, belle seur, que vos cheveux, vostre coiffe, vostre cueuvrechief et vostre chapperon<sup>[108]</sup> et le surplus de vos atours soient bien arengéement et simplement ordenés et telement que aucuns de ceulx qui vous verront ne s'en puissent rire ne moquer, mais doit-l'en faire de vous exemple de bon arroy, de simplese et de honnesteté à toutes les autres; et ce vous doit souffire quant à ce premier article.

## LE SECOND ARTICLE.

Le second article dit que à l'aler en ville ou au moustier vous accompagniez convenablement selon vostre estat et par espécial avec preudes femmes et fueiez compagnie souspeçonneuse et jamais femme souspeçonneuse ne approchiez, ne ne souffrez en vostre compagnie; et en alant ayant la teste droite, les paupières basses et arrestées et la veue droit devant vous quatre toises et bas à terre, sans regarder ou espandre vostre regard à homme ne à femme qui soit à destre ou à senestre, ne regarder hault, ne vostre regard changer en divers lieux muablement, ne rire, ne arrester à parler à aucun sur les rues. Et se vous estes venue à l'église, eslisez un lieu secret et solitaire devant un bel autel ou bel ymaige, et illec prenez place et vous y arrestez sans changer divers lieux, ne aler çà ne là<sup>[109]</sup>, et aiez la teste droite et les bolièvres tousjours mouvans en disant orisons ou prières. Aiez aussi continuellement vostre regart sur vostre livre ou au visaige de l'imaige sans regarder homme ne femme, peinture ne autre chose, et sans papelardie ou fiction, ayez le cuer au ciel et aourez de tout vostre cuer; et en faisant ainsi oyez messe chascun jour et vous confessez souvent; et s'ainsi le faites et persévérez, honneur vous sourdra et tout bien vous vendra. Et ce que dit est dessus doit souffire quant à ce commencement, car les bonnes preudes femmes entour qui vous repairerez, les bons exemples que vous prendrez à elles tant par leurs fais comme par leur doctrine, les bons vieulz prestres saiges et preudomes à qui vous vous confesserez et le bon sens naturel que Dieu vous a donné vous attirera et donra le remenant

quant à ce second article.

## LE TIERS ARTICLE.

Le tiers article dit que vous devez amer Dieu et vous tenir en sa grâce. Sur quoy je vous conseille que incontinent et toutes oeuvres laissées, vous vous désistez de boire ou mangier à nuit ou vespre, se très petit non, et vous ostez de toutes pensées terriennes et mondaines et vous mettez et tenez alant et venant en un lieu secret, solitaire et loing de gens et ne pensez à riens fors à demain bien matin oïr vostre messe, et après ce rendre compte à vostre confesseur de tous vos péchiés par bonne, meure et attrempée confession. Et pour ce que ces deux choses d'oïr messe et de confession sont aucunement différans, nous parlerons premièrement de la messe et secondement de la confession.

Et quant est de la messe, chère seur, sachiez que la messe a plusieurs dignités en drois estas ou degrés dont il nous convient parler et vous esclarcir. Et premièrement, après ce que le prestre est revestu et dit son *Confiteor* et mis en bon estat, il commence sa messe: et ce appelle-l'en *l'Introite* de la messe; c'est le commencement ou entrée de la messe, ouquel endroit doit lors chascun homs et chascune femme refraindre ses pensées endroit lui et qu'il ne pense à chose mondaine qu'il ait oncques mais veue ne oye, car quant li homs ou la femme est au moustier pour oïr le service divin, son cuer ne doit mie estre en sa maison ne ès champs, ne ès autres choses mondaines et si ne doit mie penser ès choses temporelles, mais à Dieu proprement, seulement et nuement, et à lui prier dévotement. Après *l'Introite* chantée ou dicte, l'en dit par neuf fois: *Kirie eleison, Christe eleison*, en signifiante qu'il y a en paradis neuf paires d'anges que l'en dit *gérarchies*, et de chascune paire ou *gérarchie* viennent à celle messe une quantité et non mie toute l'ordre, mais de chascune une partie. Si doit chascun prier à ces sains anges qu'ils prient pour lui à Nostre Seigneur, en disant: O vous, sains anges, qui descendez de la gloire au Sauveur, pour lui ministrer et servir en terre, priez lui qu'il nous pardonne nos péchiés et nous envoie sa grâce.

Après, dit-on *Gloria in excelsis Deo*; lors doit-on louer doucement Nostre Seigneur en disant: Très doulx Dieu, glorieux et honnorés soiez-vous, loés soiez-vous, benoit soiez-vous, adourés soiez-vous, etc. Après dit-on les oraisons des Sains et de Nostre Dame. Si doit-on prier à la très doulce mère Dieu et aux Sains qu'ils prient pour nous, en disant: Très glorieuse mère Dieu qui estes moienne entre vostre doulz fils et les pécheurs repentans, priez pour moy à vostre enfant, et vous, benois Sains de qui on fait mémoire, aidiez moy et priez avec la dame des anges que Dieu par sa grâce me pardoint mes forfaits et enlumine mon cuer de sa grâce. Après ce, dit-on *l'Épître* qui est ainsi comme donner remembrance que un messaige vient qui apporte lettres faisans mencion que le sire de tout le monde viendra prouchainement. Après ce chante-l'en le *gré*<sup>[110]</sup> ou *l'alléluie* ou le *traict* en karesme et dit-on la *séquence*: c'est démonstrance que ce sont les ménestriers qui viennent devant et monstrent que le Seigneur est jà sur le chemin, et qui cornent pour resjoïr les cuers de ceulx qui attendent et ont espérance en la venue du souverain Seigneur. Après lit-on *l'Evangille*; c'est adonc la plus vraie et prouchaine messagerie: car ce sont les bannières, les pannons et l'estendart qui monstrent certainement que adoncques le Seigneur est près, et lors se doit chascun taire et soy tenir droit, mettre s'entente à oïr et retenir ce que l'Evangille dit, car ce sont les propres paroles que Nostre Seigneur dist de sa bouche et lesquelles paroles nous enseignent à vivre, se nous voulons estre de la mesnie à icellui souverain Seigneur. Et pour ce doit estre chascun curieux et ententif à oïr icelles paroles de l'Evangille et à icelles retenir. Après fait-on l'offrande en laquelle on doit offrir en la main du prestre aucune chose en signifiante que l'en offre son cuer à Dieu, en disant: Sainte Trinité, recevez mon cuer que je vous offre: si le faites riche de vostre grâce. Et en ce disant doit-l'en bailler son offrande. Après ce, quant le prestre se retourne de l'autel il dit que l'en prie pour lui: si en doit-l'en diligemment prier, car il entre en nos besongnes et fait oraisons pour nous.

Après ce, dit le prestre: *Per omnia secula seculorum*: Et puis: *Sursum corda*. C'est à dire: levez vos cuers à Dieu. Et le clerc et les autres respondent: *Habemus ad Dominum*: nous les avons à Nostre Seigneur. Dont doit-l'en appareillier et avoir son oeil au prestre. Après ce, chante-l'en la louenge des anges, c'est assavoir: *Sanctus, sanctus, sanctus*. Dont descendent les anges pour appareillier, avironner et garder la table sur laquelle Dieu descendra et par son seul regard repaistra ses amis et adonc entend-l'en à veoir sa venue et se doit-l'en appareillier ainsi comme bons amoureux subgiez s'appareillent quant le Roy entre en sa cité, et le doit-l'en amouusement et en grant joie de cuer regarder et recevoir, et en le regardant regracier sa venue et luy donner louenges et salus, et en pensée et à basse voix lui faire ses requestes pour obtenir rémissions et pardons des meffais passés; car il vient çà bas pour trois choses: l'une, pour tout pardonner, se nous en sommes dignes; la deuxiesme pour nous donner sa grâce, se nous le savons requérir; la tierce pour nous retraire du chemin d'enfer.

Après est la *Paternostre* qui nous enseigne que nous le devons appeler père et lui prier qu'il nous pardonne nos meffais ainsi comme nous pardonnons à nos malfaiteurs les leurs, et aussi lui prions qu'il ne nous laisse point péchier ne estre tentés, mais nous délivre de mal; *amen*. Après on dit *Agnus Dei* par trois fois et prie-l'en à Dieu qu'il ait mercy de nous et qu'il nous donne paix; qui peut estre entendu paix entre le corps et l'âme, que le corps soit obéissant à l'âme: ou paix entre nous et nos adversaires; et pour ce prent-l'en la paix. Après chante-l'en le *post-communion* et alors on doit dire et déprier Nostre Seigneur qu'il ne se vueille mie retraire de nous, ne nous laisser comme orphelins et sans père. Après dit-l'en les derrenières oraisons et adonc se doit-on retraire et recommander à la benoite vierge Marie et à elle requerre qu'elle vueille déprier son benoit chier enfant qu'il vueille demourer avec nous. Et quant tout est dit et achevé et le prestre dévestu, adonc doit-l'en icellui Seigneur remercier de ce qu'il nous a donné sens et entendement

d'avoir oy sa benoite messe et veu son benoit sacrement qui donne remembrance de sa benoite nativité et de sa benoite passion et de sa benoite résurrection, et luy requérir qu'en persévérant au surplus, il nous doint vraye et parfaicte rémission. Et adoncques, chère seur, vous mettez toute seule, les yeux enclins à la terre, le cuer au ciel, pensez de tout vostre cuer très ententivement et cordialement à tous vos péchiés pour vous en deschargier et délivrer à celle heure. Mais pour vous adviser dès maintenant comment ce sera fait adonc, je vous en traicteray un petit selon se que j'en sçay et croy.

Chère seur, veulliez de par moy sur ce savoir que quiconques soit homme ou femme qui vueille à droit ses péchiés confesser au sauvement de l'âme de lui ou d'elle, il doit savoir que trois choses lui sont nécessaires; c'est assavoir, contriction, confession et satisfacion; et doit-il ou elle savoir que contriction requiert douleur de cuer en grans gémissemens et repentances et convient que en grant contriction et très humblement le pécheur requière pardon et mercy et dépréie très affectueusement nostre créateur et souverain Seigneur qu'il lui vueille pardonner ce en quoy il l'a peu courroucier et offendre. Et sache le pécheur que sans contriction sa prière ne vault riens, puis qu'il ait sa pensée et son cuer ailleurs. Et, chère seur, vous en povez prendre exemple par un à qui l'en promist donner un cheval pour dire une *paternostre*, mais qu'il ne pensast autre part, et en disant la *paternostre*, il se pensa se celui qui lui donnoit le cheval lui laisseroit la selle, et ainsi le maleureux perdit tout. Ainsi est-il de celui qui dépréie Nostre Seigneur et ne pense point à sa prière ne à celui qu'il dépréie, et si a jà, par aventure, fait telle chose dont il a desservi à estre pendu au gibet d'enfer et si s'endort en ce péchié et n'en tient compte, et s'il estoit jugié en ce chétif monde par un petit prévost à estre pendu au gibet de fust ou de pierre, ou à paier une grosse amende qui est moins, et il cuidoit reschapper pour avoir contriction, pour plourer et pour prier le prévost ou juge, comment il le prieroit de bon cuer, en grans pleurs, en gémissemens et grans contrictions de cuer sans penser autre part, et il ne peut mie plourer ne prier du cuer le grant seigneur, son souverain et son créateur qui des haultes fenestres de sa pourvéance où il est lassus voit toute l'affection du cuer d'icellui pécheur! Et si scet bien le pécheur que icellui Seigneur est si piteux et si miséricors que pour très petite prière, mais qu'elle fust de cuer contrict et repentant, il aroit tout pardonné; voire mesmes se la sentence estoit jà donnée contre le pécheur, et fust ores icellui pécheur condempné à mort, or puet icellui souverain tout rappeler et quicter, et il n'est prévost ne juge par deçà qui pour plourer ne pour prière que le condempné sceust faire, peust rappeler le jugement qu'il auroit fait contre lui. Or regardez doncques, belle seur, quelle comparoison est cy! Et encores est-ce pis, car quant un homs est condempné à mort par le souverain juge, puis qu'il ne rappelle sa sentence, c'est à entendre que la peine de sa mort est perpétuelle et pardurable, et quant il est condempné par un prévost, la peine de sa mort ne dure que un moment; dont, belle seur, n'est-il point de comparoison ne entre la puissance des juges, ne entre la peine des jugemens. Et pour ce vault-il mieulx, belle seur, plourer et avoir contriction et adrécier sa prière à celui qui a puissance souveraine et absolue que à celui qui n'a puissance fors que ordonnée et sur certaine forme qu'il ne peut passer. Car icellui juge souverain est celui qui à la fin nous examinera et jugera. Et adonc, belle seur, quel compte lui rendrons-nous des biens de fortune et de nature qu'il nous a bailliés en garde et nous avons tout folement despendu et mis à nostre usaige et à nostre délit, sans en avoir riens baillié ne aumosné à lui ne aux souffreteux honteux et paciens qui pour l'amour et ou nom de lui nous en ont demandé? Se en ce cas il nous argue de larrecin, que nous l'avons en ce desrobé, que répondrons-nous? Item de nostre âme sa fille qu'il nous bailla saine et nette, sans tache et sans ordure, laquelle nous avons empoisonnée par les buvraiges du péché mortel, se il nous argue de murtre, en disant que nous avons tué sa fille que il nous avoit baillié en garde, quelle deffence arons-nous? Item de nostre cuer, nostre corps qui est le chastel dont il nous avoit baillié la garde et nous l'avons livré à son ennemy, c'est le Déable d'enfer, quelle excusacion arons-nous? Certes, belle seur, je ne voy mie que, se la benoite vierge Marie sa mère ne nous sequeurt comme advocate, que par le bon jugement d'icelui souverain juge nous ne soions pugniz et enchaînés au gibet d'enfer pardurablement comme larrons, comme murtriers et comme traictres, se les chaudes larmes de la contriction de nostre cuer ne chassent l'ennemy hors de nous en nostre présente vie; mais ce se puet ainsi légièrement faire comme l'eaue chaude chasse le chien de la cuisine.

Après la contriction vient la confession qui a six condicions, ou elle ne vault riens. La première condicion de confession est que la confession soit faite sagement: c'est à dire sagement en deux manières, qui est à entendre que le pécheur ou pécheresse eslise confesseur saige et preudomme. Et donc le pécheur doit avoir exemple et regart à ce que toute créature malade convoite sa santé, et pour sa santé recouvrer et avoir, désire plus à trouver le meilleur phisicien que le moins bon. Et doit icellui pécheur avoir regard que, puis que créature doit désirer la santé du corps qui est estour lourgable<sup>[111]</sup> et trespasable, par plus forte raison doit-il curer<sup>[112]</sup> de la noble âme qui est ordonnée à recevoir le bien perpétuel ou le mal pardurable. Et pour ce doit eslire très bon, très saige et très excellent phisicien pour recouvrer tantost la santé de l'âme qui est bléciée et malade, car s'il en prent un à l'aventure qui ne lui sache donner le remède de sa garison, il s'ensuit mort. Et vous le véez par exemple, car quant un aveugle maine l'autre, ce n'est pas de merveille se ils chéent tous deux en une fosse; dont doit le pécheur ou pécheresse faire pourvéance d'un très saige et très clervoyant conseillicr qui de tous ses péchiés lui sache donner remède et conseil et qui sache discerner entre l'un péchié et l'autre pour remède donner et que icellui confesseur ait toute sa pensée et son entente à oyr et concevoir ce que le pécheur lui dira, et aussi qu'il ait puissance d'absoldre. Et lors doit icellui pécheur estre avisé et avoir pensé par avant longuement et ententivement à tous ses péchiés, comme j'ay devant dit, pour savoir les tous dire et compter par ordre, et par membres et par poins les deviser à son confesseur et conseillicr, et doit avoir douleur au cuer de ce qu'il fist le péchié et grant paour de la vengeance de Nostre Seigneur, grant honte et grant repentence d'iceulx péchiés

et avoir ferme espérance et volenté certaine de soy amender et de jamais au péchié non retourner, mais les haïr comme venin, et avoir désir de volentiers recevoir pour sa garison et santé recouvrer et faire joyeusement la pénitence que le confesseur lui voudra enchargier.

La seconde condicion de confession est que si tost que l'en est cheu en péchié l'en s'en doit hastivement et tost confesser. Car tu ne scez quant Dieu te touldra la parole et la santé, et pour ce est-il bon que on s'en confesse souvent. Les truans le preuvent assez qui de jour en jour et de heure en heure monstrent leurs plaies aux bonnes gens pour avoir nouvelle aumosne; les bléciés monstrent de jour en jour leurs navreures aux mires pour avoir chascun jour hastif et nouveau remède de garison; aussi doit le pécheur tantost monstrier et descouvrir son péchié pour avoir nouveau remède et plus plénière miséricorde.

La tierce condicion de confession est que on se doit du tout entièrement confesser et tout descouvrir à une fois et convient monstrier et ouvrir au mire toute la plaie; il convient tout dire en très grant humilité et repentence et n'en riens oublier ne laisser derrière, et quelque gros morcel qui y soit, il convient qu'il passe oultre le neu de la gorge. Et se l'orgueilleux cuer du pécheur ne le veult endurer, face le signe de la croix devant sa bouche afin que l'ennemy qui lui estoupe les conduis de la parolle s'en aille; et adonc le pécheur se contraigne à dire l'ort péchié qui tue son âme, car s'il atent plus, il l'oubliera par son attente, et ainsi ne s'en confessera jamais et par ce demourra en tel péril que pour cause de ce péchié où il sera demouré et dont il ne luy aura souvenu il ne fera jamais bien qui ne lui soit estaint vers Dieu, s'il n'y met sa grâce. Regardez doncques quel pardon il pourra jamais impétrer par jeûnes, par aumosnes, ne par travail de pèlerinaiges qu'il face, quand il n'est confès entièrement? Regardez comment il qui n'est vray confès, comment osera-il recevoir son créateur, et s'il ne le reçoit, comment il se décoit et en quel péril il se met? Par aventure il cele à celle fois icellui péchié cuidant s'en confesser une autre fois bien brief, et il ne regarde mie qu'il est en la puissance de Dieu de lui tollir la parole quant il lui plaira, ou de le faire mourir soudainement quant il voudra. Ores s'ainsi est, il sera dampné par sa négligence et au jour du jugement il ne sara sur ce que respondre.

La quarte condicion de confession est que l'en se doit ordonnéement confesser et dire ses péchiés par ordre et selon ce que la théologie les met, et doivent estre mis l'un après l'autre sans trehoigner<sup>[113]</sup> ne entreveschier<sup>[114]</sup>, ne mettre le derrière devant, sans riens polir ne farder, sans lui deffendre et sans autruy accuser. Et doit le pécheur dire la condicion du péchié, comment il le pensa, quelle fut la cause et le mouvement de son penser, comment depuis il a pourchacié, fait, dit, ou fait faire, le temps, le lieu, pourquoy et comment il le fist: se le péchié qu'il fist est selon nature ou s'il est fait contre nature, s'il le fist sachamment ou ygnorament, et doit icellui pécheur dire tout ce qui par icellui, les circonstances et dépendances peut grever son âme.

La quinte condicion est que on doit confesser tous ses péchiés à une fois, et à un confesseur et non pas à plusieurs confesseurs. L'en ne doit pas partir ses péchiés en deux parties pour dire l'une partie à un confesseur et l'autre partie à un autre, car la confession ainsi malicieusement faite ne seroit pas valable, mais seriez plus grant pécheur en tant comme vous mectriez paine de enginier vostre confesseur qui représente la personne de Nostre Seigneur Jhesu-Crist.

La sixiesme condicion est que on se doit confesser dévotement, et très humblement avoir les yeulx vers la terre en signe de honte et de vergongne que l'en a de son péchié, et la pensée et le regart du cuer au ciel, car vous devez penser que vous parlez à Dieu et devez adrécier vostre cuer et vos parolles à lui, et à lui requérir pardon et miséricorde. Car c'est cellui qui voit tout le parfont de la volenté de vostre cuer, ne le prestre n'y a fors que l'oreille.

Or avez-vous oy, chère seur, comment on se doit confesser; mais sachiez qu'il y a cinq choses qui empeschent confession; c'est assavoir: honte de confesser le péchié, mauvaise paour de faire grant pénitance, espérance de longuement vivre, et despérance de ce que l'en a si grant plaisir au péchié qu'on ne s'en puet partir ne repentir, et se pense-on que pour riens se confesseroit-on pour tantost rencheoir; et de ce c'est la mort.

Après la confession vient satisfacion que on doit faire selon l'arbitrage et le conseil du sage confesseur, qui se fait en trois manières; c'est assavoir en jeûne, en aumosne ou en oroison selon ce que vous orrez cy après.

Je avoie ci-devant dit que à vous confesser vous estoient nécessaires trois choses: c'est assavoir contricion, confession et satisfacion, ores vous ay-je monsté et enseigné de mon pouvoir qu'est contricion, et en après qu'est confession et comment elle se doit faire, et vous ay un petit touchié des cinq choses qui l'empeschent moult, auxquelles vous aurez regart et en aurez souvenance s'il vous plaist, quant temps et lieu sera; et au derrain vous ay monsté qu'est satisfacion. Or vous monstrey-je pour prendre vostre advis<sup>[115]</sup> en quoy vous povez avoir péchié; et prendrons premièrement les noms et les condicions des sept péchiés mortels qui sont telement mauvais que auques<sup>[116]</sup> tous les péchiés qui sont s'en dépendent, et les appelle-l'en mortels pour la mort à quoy l'âme est traicte quant l'ennemi peut le cuer embesongnier à l'ouvrage d'iceulx. Et aussi, pour vous d'ores-en-avant contregarder d'iceulx péchiés, vous monstrey et enseigneray les noms et la puissance des sept vertus qui sont contraires aux sept péchiés dessusdis et sont propres médecine et remède contre iceulx péchiés quant le péchié est jà advenu, et si contraires à iceulx péchiés que tantost que la vertu vient, le péchié s'enfuit du tout.

Et premièrement s'ensuivent les noms des vices desquels vous vous povez confesser se vous y avez erré, et les noms des vertus sont après, pour icelles vertus continuer par vous d'ores-en-avant:

|         |                                       |           |
|---------|---------------------------------------|-----------|
| Orgueil | est le péchié, la vertu contraire est | Humilité. |
| Envie   | est le péchié, la vertu contraire est | Amitié.   |

|            |                                       |                            |
|------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Ire        | est le péchié, la vertu contraire est | Débonnaireté.              |
| Paresse    | est le péchié, la vertu contraire est | Diligence.                 |
| Avarice    | est le péchié, la vertu contraire est | Largesse.                  |
| Gloutonnie | est le péchié, la vertu contraire est | Sobriété.                  |
| Luxure     | est le péchié, la vertu contraire est | Chasteté. <sup>[117]</sup> |

Or avez-vous oy cydessus les noms des sept péchiés mortels et aussi des sept vertus qui donnent remède, or orrez-vous la condicion d'iceulx péchiés de l'un après l'autre et premièrement des sept péchiés, et à la fin d'iceulx trouverez les vertus qui aux péchiés sont contraires et les condicions d'icelles vertus.

Orgueil est la racine et commencement de tous autres péchiés. Le péchié d'orgueil a cinq branches. C'est assavoir: inobédience, jactence, ypocrisie, discorde et singularité.

Inobédience est la première branche, et par celle la personne pert Dieu et laisse ses commandemens et en désobéissant à Dieu elle fait la volenté de la char, et acomplist ce que son cuer désire contre Dieu et contre raison; et tout ce vient d'orgueil.

La seconde branche qui vient d'orgueil est jactence; c'est quant la personne est haulsée et eslevée par orgueil ou des biens ou des maulx qu'elle a fais ou fait ou pourroit faire. Mais bien et mal, ces deux choses ne viennent pas de nous. Car le bien que créature fait vient de Dieu qui est bon et de sa grâce, et le mal vient de la mauvaise condicion de créature et de sa mauvaise nature, pour ce que elle se trait à la condicion de l'ennemy qui est mauvais. Et certes quant personne fait bien, pour ce qu'il vient de la bonne pourvéance de Dieu qui est bon, il en doit avoir l'onneur et la gloire, et la personne faisant bien en doit avoir le prouffit; et du mal nous devons hair l'ennemy qui nous attrait et maine à ce par orgueil.

La tierce branche qui vient d'orgueil est ypocrisie; ypocrisie est quant la personne fait semblant par dehors qu'elle est pleine de vertus par dedens et qu'elle fait et dit plus de biens qu'elle ne fait. Et quant elle voit que l'en cuide qu'elle soit bonne, elle y prent grant plaisir et vaine gloire. Vaine gloire est le denier au Déable dont il achète toutes les belles denrées en la foire de ce monde et les denrées sont les biens que Dieu a donné à homme et à femme, c'est assavoir les biens de nature, les biens de fortune et les biens de grâce. Les biens de nature viennent du corps et sont beauté, bonté, bon langaige, bon sens pour entendre, bon engin pour retenir. Les biens de fortune sont richesses, haultesses, honneurs et prospérités; et les biens de grâce sont vertus et bonnes oeuvres. Tous ces biens vend l'orgueilleux au Déable pour le faulx denier de vaine gloire. Tous ces biens abat le vent de vaine gloire. Et dois savoir que en ces biens de grâce qui sont vertus et bonnes oeuvres, comme dit est, est l'omme ou femme par le Déable tempté en trois manières. L'une quant la créature s'esjoist des biens qu'elle fait; l'autre quant la créature aime à estre loée de ses oeuvres, et la tierce quant la créature fait les biens en intencion d'avoir le los et d'estre tenu pour pseudomme. Et teles personnes ypocrites ressemblent l'ort fumier lait et puant que l'en cuevre de drap d'or et de soie pour ressembler estre plus honoré et mieulx prisé. Ainsi se cuevrent tels ypocrites qui mettent la bonne couverture dehors en intencion d'acquérir amis pour avoir plus grant bien ou plus grant office qu'ils n'ont et dont ils ne sont dignes, et tel bien que autruy posside qui plus en est digne que eulx. Et de ce advient souvent qu'ils désirent et pourchassent la mort de celui qui tient l'office à quoy ils béent et ainsi deviennent mauvais murtriers. Quant il advient qu'ils vivent longuement en telle espérance et n'en pevent venir à chief, ains meurent en celle folle bée<sup>[118]</sup> où ils frisent<sup>[119]</sup> et ardent tous en tel convoiteux espoir, ils chéent tout droit ou font de la paelle<sup>[120]</sup> ou le Déable fait les fritures d'enfer. Ainsi leur bienfait est perdu et ne leur vault pour ce qu'ils le font en male intencion. Hélas! faulse monnoie dont vient ceste<sup>[121]</sup> Et ceste troisième branche d'ipocrisie vient d'orgueil.

La quarte branche qui vient d'orgueil si est discorde ou contencion. C'est à dire quant une personne ne se veult acorder au fait et au dit des autres personnes et si veult que ce qu'il dit ou fait soit tenu pour ferme et vray, soit voir<sup>[122]</sup> ou mensonge, et ce que autre et plus sage de luy dira soit de nulle value; et tout ce fait vient d'orgueil.

La quinte branche qui vient d'orgueil si est singularité; c'est à dire quant la personne fait ou dit ce que nul autre ne saroit dire ou faire et veult surmonter et estre singulier en dis et en fais excellentement en tout, dont il se fait hair et pour ce dit-l'en que orgueilleux ne sera jà sans plait<sup>[123]</sup>, et non est-il. Et tout ce vient d'orgueil, c'est assavoir inobédience, jactence, ypocrisie, discorde, et singularité.

Le pécheur ou pécheresse doit commencer sa confession en ceste manière: Sire qui estes vicaire et lieutenant de Dieu, je me confesse à Dieu le tout puissant et à la benoite vierge Marie et à tous les Sains de paradis, et à vous, chier père, de tous mes péchiés lesquels j'ay fais en moult de manières. Premièrement d'orgueil: j'ay esté orgueilleux ou orgueilleuse et ay eu vaine gloire de ma beauté, de ma force, de ma louenge, de mon excellent aournement, et de l'abilité de mes membres et en ay donné matière et exemple de péchier à moult de hommes et de femmes qui me regardoient si orgueilleusement et quant je véoie que on me regardoit je considéroie la puissance que mes successeurs auroient en leur temps, et aussi ma puissance, ma richesse, mon estat, mes amis et mon lignaige, et comme il me sembloit que nul ne pavoit à moy de toutes ces choses que j'ay cy devant dictes<sup>[124]</sup>, et par ce péchié d'orgueil je suis cheu ou cheue ès branches<sup>[125]</sup>.

La première branche d'orgueil si est inobédience; car par orgueil j'ay désobéy à Dieu et ne luy ay pas porté honneur ne révérence comme à mon créateur qui m'a fait ou faicte et ma donné les biens de grâce de nature et de fortune dont j'ay méserré<sup>[126]</sup> et mal usé et les ay mis et despendus en mauvais usaiges comme en vanités et honneurs du monde, sans lui recongnoistre

ou mercier, ne pour luy aux povres riens donner, ains les ay eu en desdaing et en despit et pour ce qu'ils me sembloient tous deffigurés et tous puans je ne les laissoie aprouchier de moy, ains me tournoie de l'autre part, afin que je ne les véisse. Je n'ay pas porté honneur ne révérence à mes amis qui sont de mon sang et de ma char, spécialement à mes père et mère et les prédécesseurs dont je suis venu, à mes frères et seurs naturels, à mon mary et autres bienfaicteurs et souverains, ne à mes autres frères et seurs d'Ève et d'Adam, car je n'ay nul autre prisié fors moy tant seulement. Et quant on m'a voulu monstrier mon bien et corrigier de mon mal quant je l'ay eu fait, je ne l'ay voulu souffrir, ains ay eu en indignacion et en despit ceulx qui m'ont ce monstré et leur ay esté pire après et plus fel que devant, et leur en ay mis sus blasme et vilenie grande en derrière d'eulx; j'ay sur eulx parlé vilainement, et tout ce m'est venu d'orgueil et de sa branche de inobédience.

Par jactence, qui est la seconde branche d'orgueil, j'ay diligemment escouté le maldire d'autruy et si l'ay creu et volentiers raconté ou plus vilain entendement<sup>[127]</sup>. Et aucune fois, pour vengeance ou pour mal, ay-je dit sur autruy ce dont je ne sçavoie riens. Je me suis eslevé ou eslevée et vanté de mes maulx que j'avoie fais et dis et y prenoie grant gloire. Et se on disoit aucune chose de moy qui appartenist à sens, à bon los, ou beauté et on le deist en ma présence et à mon ouie et que ce ne fust à moy, je ne me excusoie pas, qu'il ne feust en moy, ains me taisoie pour moy accorder et m'y délicoie et prenoie grant plaisance. Je me suis eslevé ou eslevée et ay eu orgueil des grans despens que j'ay aucune fois fais et des grans oultraiges et superfluités, comme de viandes grandes et oultrageuses, comme à donner grans mengiers et belles chambres, assembler grans compaignies, donner joyaulx aux dames et aux seigneurs et à leurs officiers ou ménestriers pour estre alosé<sup>[128]</sup> d'eulx et pour dire de moy que je fusse noble et vaillant et large; certes de povres créatures ne me chaloit-il<sup>[129]</sup> rien. Certes, Sire, j'ay affirmé aucunes choses estre vrayes de quoy je n'estoie mie certain et ce faisoie-je pour plaire aux gens présens qui devant moy estoient et en parloient et tout ce ay-je fait par jactence.

Par ypocrisie, je me suis faint le saint home ou sainte femme et monstré grant semblant de l'estre et mis grant peine de en acquérir le nom devant les gens, et toutesvoies ne me suis-je point tenu de péchier et d'en faire assez quant j'ay veu que je l'ay peu faire couvertement et en repostaille<sup>[130]</sup>, et certes aussy ay-je fait du bien aux povres et des pénitences devant les gens plus pour en avoir leur nom<sup>[131]</sup> et leur louenge que pour la grâce de Dieu. Et aussi par plusieurs fois monstroie-je par dehors d'estre en volenté de tel bien faire dont mon cuer n'avoit volenté, et ce faisoie-je pour avoir le nom du peuple, jasoit-ce que je sceusse bien que c'estoit fait au desplaisir de mon créateur. Et aussi me suis-je offert à moult de gens de faire telle chose pour eulx dont je n'avoie nul talent ne nul corage, et oultre je tenoie<sup>[132]</sup> de moy mesmes moult de biens qui n'y estoient mie, et se aucun peu en y avoit, il ne me souvenoit ne me vouloit souvenir qu'il venist de Dieu, si comme j'ay dit devant, ne à Dieu n'en savoie-je nul gré; et tout ce faisoie-je par ypocrisie avec grant orgueil.

J'ay esté ferme en discorde et en contencion, qui est la quarte branche d'orgueil. Car se je commençasse à soustenir aucune chose ou le fait d'aucune personne, pour soustenir son bien ou pour destruire un autre, où je me mectoie en grant peine de la défendre ou confondre, feust droit ou tort, j'ay en injuriant autruy raconté aucune fois aucunes choses mensongières et les ay affirmées estre vraies pour faire à aucunes gens leur gré et leur faire plaisir; j'ay par despit esmeu aucunes fois aucunes personnes à ire, à courroux et à discorde dont moult de maulx venoient aucunes fois depuis; et d'autres ay-je fait jurer, parjurer et fait mentir, et par les discordes que j'ay mues et les mensongières paroles que j'ay dictes estre vraies et affirmées et fait jurer et affirmer, j'en ay plusieurs personnes moult scandalisées et courroucées par ma désordonnance. Quant je me suis aucune fois confessé, en ma confession je me suis excusé et mectoie mon excusation premièrement, et après coulouroie en ma faveur la cause de mon péchié, ou je mectoie ma deffaulte sur une autre personne et disoie qu'elle avoit fait la faulte de laquelle j'estoie le plus coupable, ne je ne m'encusoie pas, ains disoie: *tel me le fist faire et je ne m'en donnoie garde*, et en celle manière disoie-je pour moy excuser de mes péchiés lesquels me sembloient trop griefs, et oultre je laissoie et taisoie les grans et orribles péchiés, et encores des petis et des légiers que je disoie ne disoie-je mie les circonstances qui estoient appartenans à iceulx péchiés, si comme les personnes, le temps et le lieu, etc. J'ay longuement demouré en mon péchié et par longue demeure je suis cheue ès autres mortels péchiés. A l'un de mes confesseurs<sup>[133]</sup>, et à l'autre qui par aventure me plaisoit mieulx, je disoie les autres plus grans péchiés en intencion d'estre de luy moins corrigié et avoir maindre pénitence pour la familiarité que j'avoie avec luy ou qu'il pavoit avoir en moy. J'ay désiré vaine gloire en quérant les honneurs et estre pareil aux plus grans ès vestemens, ès autres choses aussi, et ay eu gloire d'estre des haultes personnes honoré, d'avoir leur grâce, estre haultement saluée et que honneur et grant révérence me fust portée pour ma beauté, pour ma richesse, pour ma noblesse, pour mon lignaige, pour estre joliment acesmée<sup>[134]</sup>, pour moult bien chanter, dancier et doucement rire, jouer et parler. J'ay voulu et souffert estre la plus honorée partout: j'ai esté preste à oïr divers instrumens et mélodies, enchantemens, as parties<sup>[135]</sup> et autres plusieurs jeux qui sont gouliardois<sup>[136]</sup>, désordonnés et lesquels n'estoient pas de Dieu ne de raison, car je rioie et me tenoie moult orgueilleusement et en grant esbatement. J'ay voulu avoir et user de vengeance et avoir punicion de ceulx que j'ay seulement pensé qu'ils m'avoient voulu mal ou mal fait et en ay voulu avoir haultement et estroitement mon désir acompli, feust tort ou droit, sans les espargner, ne avoir d'eulx aucune mercy, et ce, chier père, ay-je fait par mon orgueil et m'en repens; si vous en requier pardon et pénitence.

Après s'ensuit le péchié d'envie, lequel descent d'orgueil. En envie a cinq branches. C'est assavoir: haine, machinacion, murmuracion, détraction et estre lié<sup>[137]</sup> du mal d'autruy et

courroucié du bien d'autrui. Envie est née dupéchié d'orgueil, car quant une personne est orgueilleuse elle ne veult avoir nul pareil semblable à lui, ains a envie se aucun autre est le plus hault ou aussi hault que lui en aucune chose, ou en aucuns biens, ou grâces, ou en sciences, ou qu'elle vaille mieulx que lui, et pour ce elle l'a en grant haine et la het et s'efforce tousjours de impétrer<sup>[138]</sup> la louenge et le bien d'autrui par sa parole et par son blasme: et c'est la première branche d'envie.

La seconde branche d'envie si est machinacion: c'est à dire quant une personne porte mauvaises paroles d'aucunes personnes par envie et recorde mal de l'une personne à l'autre par mauvaises acoustumances en apétissant le bien d'autrui et en accroissant le mal.

La tierce branche est murmuration: c'est à dire que le cuer murmure de ce que plus grant maistre de lui lui commande, ou que on ne lui dit ou de ce que on ne lui fait pas ainsi comme aux autres, ou elle n'en ose parler.

La quarte branche d'envie si est détraction: c'est à dire quant une personne dit mal et parle en derrière et dit ce qu'il scet de lui et ce qu'il ne scet pas, et qu'il contreuve et pense comment il pourra dire chose par quoy il pourra nuire et grever celluy de qui il parle, et quant il oit mal dire de cellui, il aide à son povoir de le accroistre et exaulcer, et de ce parle moult griefment quant il voit son point, pour ce qu'il scet qu'il ne le peut en nulle manière plus dommager et scet qu'il ne lui peut restituer sa bonne renommée qu'il luy oste, et ainsi lui mesmes se met à mort.

La quinte branche si est d'avoir joie du mal d'autrui ou de son empeschement et destruire à son povoir le bien quand il scet qu'il doit venir à autrui, et de ce bien il est triste et dolent. Et de toutes ces choses tu dois dire en ta confession: Sire, en toutes ces choses que j'ay cy devant nommées j'ay moult grandement péchié; car, de mon cuer je l'ay pensé, et de mon mauvais couraige je l'ay fait, et de ma faulse bouche je l'ay dit et semé partout où j'ai peu, et se je ay bien dit de lui ou d'un autre, je l'ay dit faiblement et par faintise, et toutesvoies m'en suis-je moqué; voire et de ceulx de qui je deusse le bien et l'onneur garder et le peusse bien avoir fait se je vouldisse, je l'ay trestourné et converti à mal; et, quant je véoie qui mal en disoit je me mectoie et aloie avec, et me consentoie au mal dire et affermer à mon povoir du cuer, de la bouche et du corps. Et tout, chier père, ay-je fait par mon envie et m'en repens, si vous en requier pardon.

Après envie vient le péchié d'ire qui descent d'envie. Ou péchié d'ire a cinq branches, c'est assavoir: haine, contencion, présumpcion, indignacion et juracion. Haine est quant aucune personne ne puet mettre autrui en sa subjection ou qu'elle ne puet commander et suppéditer cellui qu'elle vouldroit bien comme plus grant de lui et en vouldroit avoir la seignourie et la subjection, elle en est dolente et courroucée et en a le cuer enflé. C'est la première branche d'ire. La seconde branche d'ire si est quant en parlant la personne a le cuer enflé à mal faire et dire et quant elle parle laidement et désordonnéement par ire contre aucun autre. La tierce branche de ire si est quant par parler meslées et batailles viennent et dissencions, et lors la personne doit penser se aucuns de son costé ou d'autre ont esté grevés de chevance ou de corps par ses paroles; car en ce cas seroit la personne cause de tout le mal qui seroit advenu. La quarte branche de ire si est quant par ton ire tu as esmeu Dieu par jurer. La quinte branche de ire si est quant par ton ire tu as esmeu et fait esmouvoir les autres à courroux, et de ce tu te dois confesser ainsi: Sire, j'ay le nom de Dieu parjuré par mon ire, et de Dieu malvaisement parlé et de la benoite vierge Marie sa douce mère et de tous les Sains de paradis; j'ay eu indignacion contre autres personnes, et par mon ire leur ay véé<sup>[139]</sup> ma parole; monseigneur mon père et madame ma mère ay par mon ire courrouciés et despiteusement à eulx parlé et par ire les ay mal regardés et désiré la fin de leurs jours; aux povres ay moult despiteusement parlé et par mon ire les ay appelé truans. Sire, j'ay par mon ire esmeu plusieurs à jurer moult vilainement et de moult vilains sermens; mes serviteurs et moult d'autres ay-je fait esmouvoir à courroux et les ay esmeus à mal faire. Et ay moult de fois pensé à moy vengier de ceulx que je hayoie et volentiers les misse à mal quant je les avoie à contrecuer se je peusse. Grant pièce et long temps ay-je esté en haine, dont je me repens, et pour ce, chier père, je vous en requier pardon et pénitence.

Après si est le péchié de paresse qui est le quart péchié mortel duquel si naist et descent oysiveté qui est lait blasme et laide tache en personne qui vueille estre bonne. Car il est dit en l'Evangille que au jour du jugement toute personne oyseuse aura à rendre compte du temps qu'elle aura perdu par son oysiveté. Or est grant merveille quelle défense les oyseux auront, quant devant Dieu ils seront accusés. En un autre lieu en L'Evangille il est dit que la vie du corps oyseux est ennemi mortel à l'âme et monseigneur saint Jérosme dit ceste auctorité: fay toujours aucune chose afin que l'ennemy ne te treuve oyseux; car il est coustumier de ceulx qui sont oyseux mettre en ses euvres et en ses besongnes. Et monseigneur saint Augustin dit ou livre de l'Euvre des moines que nulle personne puissant de labourer ne doit estre oyseux. Ce seroit trop longue chose de réciter les dis de tous les saiges hommes qui blasment oysiveté et paresse.

Le péchié de paresse a six branches. La première branche si est négligence, la seconde rancune, la tierce charnalité, la quarte vanité en cuer, la quinte branche désespéracion, la sixiesme est présumpcion.

Négligence c'est quand l'en aime et craint si peu Dieu et en souvient si peu que parce que on n'en tient ainsi comme nul compte, l'en ne fait nul bien pour lui ne pour son amour, et de ce faire est l'en paresseux et négligent et l'en n'est mie paresseux de quérir son plaisir et ses aises. Certes c'est grant péchié que d'estre paresseux de bien faire. Car il est trouvé en l'Esriture que se une personne n'avoit onques péchié, ne jamais ne péchast, et elle ne feist aucun bien mais laissast ainsi passer le temps, elle pourroit aller en enfer; et ceste première branche de négligence naist de paresse.

La seconde branche si est quant une personne a rancune en son cuer contre un autre, et pour la mauvaise volenté qu'elle a à luy, s'applique à vengeance et en ce s'endort et crou<sup>[140]</sup>, et en délaisse à faire ses pénitences, ses aumosnes et autres biens. Car tousjours ceste personne

rancuneuse pense à grever celluy qu'elle het, et de jour et de nuit y met toute sa pensée; ainsi délaisse à faire le bien qu'elle doit, et c'est la seconde branche qui est en paresse.

La tierce branche de paresse si est charnalité. Charnalité si est quant l'en quiet le désir de la char, comme dormir en bons lits, reposer longuement, gésir grandes matinées, et au matin quant l'en est bien aise en son lit et l'en oit sonner la messe, l'en n'en tient compte et se tourne l'en de l'autre costé pour rendormir, et telles gens lâches et vaines ont plus chier perdre quatre messes que une sueur ou un somme; et c'est la tierce branche de paresse.

La quarte branche de paresse si est vanité: c'est à dire quant une personne scet bien qu'elle est en péchié et elle est de si vain cuer qu'elle ne se peut ou ne vult ou ne daigne retourner à Dieu par confession et par dévotion, ains pense et promet tousjours à lui-mesme de amender sa vie de jour en autre, et si ne se corrige point, ains est paresseux et négligent de soi retourner et ainsi ne lui chault de faire aucun bien et les commandemens de Dieu, si comme bonne personne le doit faire et garder; et c'est la quarte branche de paresse.

La quinte branche si est désespéracion; c'est une manière de péchié que Dieu het moult et quiconques est pris en ce péchié il est dampné si comme Judas qui en désespérance se pendit, car il cuidoit tant avoir fourfait envers Dieu que jamais ne peust impétrer de lui miséricorde, et quiconques meurt en ce péchié et n'a point d'espérance de la miséricorde de Dieu il pèche contre le Saint Esperit et contre la bonté de Dieu; et pour ce en nulle manière on ne doit cheoir en ce péchié de désespérance ne y demourer. Car se tu chiez et fais un très grand péchié comme d'ardre maisons et ardre les biens de sainte église par force qui est sacrilège, tu fais pis que tous les sept péchiés mortels, mais encores dis-je que la miséricorde de Dieu est plus grande à pardonner. Toutesvoies, se tu te veulx confesser et faire pénitence et à Dieu retourner, voire se tu avoies fait plus de maulx que langue ne pourroit dire, ne cuidier, ne cuer penser, si trouveroies-tu en lui miséricorde; et c'est la quinte branche de paresse.

La sixiesme branche si est présumpcion: c'est quant une personne est si outrecuidiée et si orgueilleuse qu'elle croit que pour péchié qu'elle eust fait, ne pourroit faire, elle ne pourroit estre dampnée; et telles gens sont d'opinion telle qu'ils dient que Dieu ne les a pas fais pour estre dampnés. Et ils doivent savoir que Dieu ne seroit pas juste s'il donnoit paradis aussi bien à ceulx qui ne l'aroient point desservi que à ceulx qui l'aroient desservi. Ce ne seroit pas justement jugié que autant en emportast l'un que l'autre, car s'il estoit ainsi, l'en ne feroit jamais bien, puisque autel guerdon auroit cellui qui ne serviroit point Nostre Seigneur, comme cellui qui le serviroit. Certes ceulx qui ainsi le croient pechent contre la bonne justice de Dieu, contre sa bénignité et sa douceur. Car combien qu'il soit plain de miséricorde, si comme j'ay dit devant, si est-il juste justicier, et chacun si est fait pour servir icelluy créateur et pour faire sa volenté, et ainsi peut l'en avoir et desservir le royaume de paradis et autrement non, car qui de son service faire est négligent et paresseux, il peche. Et pour ce, tu qui es paresseux te dois confesser des branches de paresse et dire ainsi. Sire, j'ay aussi erré en toutes les branches de paresse; par ma négligence ou service de Dieu ay esté lent, paresseux et négligent en la foy et curieusement pensé de l'aise de ma charongne, et ce que j'ay ouy de l'Escripture je ne l'ay pas retenu ne mis à oeuvre par ma paresse. Après, je n'ay pas rendu grâce à Dieu, si comme je deusse, des biens spirituels et temporels qu'il ma donnés et envoiés, et outre je n'ay pas servi Dieu si comme je deusse, selon les grâces et les vertus qu'il m'a données. Je n'ay pas dit ne fait les biens que je puisse avoir dit ou fait et ay esté lent et paresseux ou service de Nostre Seigneur et ay servi et ay esté curieux ou service mondain, et aussi j'ay plus servi à moi et à ma char et y ay mis plus grant entente que ou service de mon doulx créateur. J'ay esté moult oyseux longuement, dont moult de maulx et mauvaises pensées et cogitacions me sont venues.

Après tu dois dire en toi confessant que quant on chantoit la messe, ou aucune heure, ou quant tu estoies en dévotion, ou en disant tes heures, tu estoies en vaine cogitacion et mauvaises pensées lesquelles ne te povoient proufiter, ains te nuisoient à ton sauvement. Et pour ce tu dois dire ainsi: Sire, et quand je apercevoie ces choses, je ne retournoie pas à Dieu ne me rapaisoie à lui si comme je deusse. Et outre, Sire, quant l'en disoit et faisoit le service de Dieu je jengloie et disoie paroles oyseuses et de telles qui n'appartenoient pas de parler à l'église. Sire, j'ay dormi en l'église quant les autres prioient Dieu. Sire, aucune fois je ne me suis pas confessé quant ma conscience me remordoit et ramentevoit mon mal, et mesmement quant j'avois lieu et espace et temps convenable je ne me dispoie pas à ce, ains disoie en mon couraige, par ma paresse, tu le feras bien une autre fois ou une autre sepmaine, ou une autre journée, et par telles attentes et négligences je oubloie moult de péchiés; après par négligence et par paresse ay-je oublié à faire mes pénitences enjointes. Je n'ay pas montré bon exemple à mes gens. Car par ma très déshonneste conversacion à qui ils prenoient garde pour ce que j'estoie leur souverain, je les mectoie en cause de péchier. Sire, et quand j'ay ouy mes gens jurer vilainement, je ne les ay pas reprins ne corrigiés, ains les ay escoutés et l'ay laissié passer par ma paresse. Après, Sire, quant je venoie à confesse je ne m'estoie point par avant advisée de mes péchiés que je devoie dire, ne n'y avoie point pensé; ains quant je me départoie de ma confession je me trouvoie plus plaine de péchiés que devant et de plus grans, et n'avoie point de diligence de retourner à mon confesseur, ains passoie ainsi le temps; et tout ce me faisoit paresse en quoy j'ay demouré et m'y suis tenu dont je me repens; et pour ce, chier père, je vous en requier pardon et pénitence.

Après le péchié de paresse est avarice. Avarice est soi estroitement tenir, escharcement despendre, avec volenté désordonnée et ardeur de acquérir les biens de ce monde à tort ou à droit, ne peut chaloir comment, et toutesvoies la raison de la personne scet bien se l'en fait ou bien ou mal. Certes avarice a moult d'escoliers, comme exécuteurs de testamens qui enrichissent et retiennent les biens des mors qui telle amour leur monstrèrent à leur fin qu'ils les esleurent comme les plus espéciaux pour avoir la cure du remède de leur salut, et après leur mort ils mordent en leur char comme tirans et s'engraissent de leur sang et de leur substance: tels gens sont escoliers d'avarice. Aussi en sont mauvais seigneurs qui par grosses amendes tolent la

substance de leurs povres sujets; hosteliers et marchans qui vendent leurs choses oultre le juste pris et ont faulx pois et faulses mesures; faulx plaideurs qui par plait et par barat font dégaster aux gens simples le leur et les tourmentent ès cours des grans seigneurs tellement et si longuement qu'ils ont d'eulx leur désir comment qu'il soit. Avarice, comme dit est, est née de paresse; quant une personne est paresseuse et négligente de faire ou ouvrir ce qui est de nécessité pour son corps soustenir et ce qui lui est prouffitabile et par icelle paresse il laisse et pert à acquérir sa substance, pour refournir sa faculté<sup>[141]</sup> lui vient convoitise de rapine et voulenté de retenir l'autruy injustement et sans raison. Se tu es riche et puissant et tu as assez et largement et te doubtes que ton avoir ne te doie faillir et pour ce tu ne donnes quant il est temps et nécessité aux povres, ou quant tu ne rens ce que tu as de l'autruy, soit par emprunt ou autrement, mauvasement acquis, tu peches en avarice.

Avarice a sept branches: la première si est larrecin, la seconde rapine, la tierce fraude, la quarte décepcion, la quinte usure, la sixiesme hazart et la septiesme simonie.

Larrecin est quant une personne injustement et de nuit prent aucune chose sans le sceu et contre la voulenté de celui à qui la chose est; et c'est la première branche d'avarice.

La seconde branche d'avarice si est rapine; c'est quant une personne ravit aucune chose de l'autruy, et quant il l'a, il ne la veult rendre ou envoyer à celui à qui elle doit estre, ains par avarice le retient et recelle pour ce qu'elle lui plaist, et s'il l'oït demander par aventure, si ne la veult-il enseigner, ains la recelle et la muce que nul ne la puisse trouver.

La tierce branche d'avarice si est fraude: c'est quant une personne, par décepcion, par barat ou frauduleusement en l'achat ou vente d'une chose dit mensonges à la personne de qui elle veult acheter ou vendre, en lui faisant faulx entendre et que la chose vaille mieulx ou plus qu'elle ne fait.

La quarte branche d'avarice si est décepcion: c'est à dire quant une personne montre par dehors à aucun chose de belle apparence et le mal n'appert mie et il le laisse et ne le dit mie et dit et afferme et jure que la chose est bonne et vraie, et il scet bien qu'il n'est pas ainsi. Et ainsi font faulx marchans qui mectent le plus bel et le meilleur dessus et le pire dessous et jurent que tout est bon et loyal, et ainsi est décepcion, car ils déçoivent les gens et font faulx seremens.

La quinte branche d'avarice si est usure: c'est à dire quant une personne preste son argent pour en avoir plus grant somme pour la longue tenue, ou vent son blé ou son vin plus chier par ce qu'il donne long terme, et ainsi de toutes autres marchandises desquelles je me passe quant à présent, car c'est moult longue chose que de usure et moult mauvasse.

La sixiesme branche d'avarice si est le hazart: si est quant on joue aux dés pour gagner l'argent d'autruy et y a moult de barat, de convoitise, d'avarice et de décepcion, si comme faulusement compter et d'argent prester pour gagner, comme prester douze deniers pour treize; et en tels jeux sont fais moult de seremens et de mauvais comme de jurer Dieu et Nostre Dame et tous les Sains de paradis, et sont fais et dis moult de maulx: pour ce s'en doit-l'en garder.

La septiesme branche d'avarice si est simonie: c'est à dire quant les sacremens de sainte église sont vendus ou achetés ou les prébendes des églises, et tels péchiés viennent de clerics et de religieux et viennent aussi de mal païer les dismes et de pénitences mal faites et mal garder les commandemens de sainte église et de mal distribuer ce qui doit estre donné pour Dieu.

Le Déable fait six commandemens à l'avaricieux: le premier, que il garde très bien le sien; le second, qu'il ne le preste sans acquest, ne n'en face bien devant sa mort; le tiers, qu'il mengeusse tout seul, ne ne face courtoisie ne aumosne; le quart, qu'il restraigne sa mesnie de boire et de mengier; le quint, qu'il ne face miectes ne relief; le sixiesme, qu'il entende diligemment à acquérir pour ses hoirs.

De toutes ces choses de quoi ta conscience te juge tu t'en dois confesser, et de tout ce dont tu te sens coupable et qui regarde le péchié d'avarice, et dire l'un après l'autre par l'ordonnance que dessus, et à la fin, dois dire: Sire, chier père, de tout ce que je vous ay dit que j'ay péchié ou péchié d'avarice, je m'en repens très grandement et vous en requier pardon et pénitence.

Après le péchié d'avarice vient le péchié de gloutonnie qui est parti en deux manières: l'une est quant l'en prent des viandes trop habondamment, et l'autre de parler gouliardeusement et oultrageusement. Le péchié de trop boire et de trop mengier est le plaisir au Déable. On treuve en l'Euvangille que Dieu donna povoir au Déable d'entrer ou ventre des pourceaux pour leur gloutonnie et le Déable y entra et les mena en la mer et les fist noier; ainsi entre-il ou corps des gloutons qui mainent vie déshonneste, et les boute en la mer d'enfer. Dieu commande à jeuner, et la gloute dit: *Je mengeray*. Dieu commande à aler au moustier et matin lever, et la gloute dit: *Il me fault dormir; je fus hier yvre. Le moustier n'est pas lièvre, il me attendra bien*. Quant elle est à quelque peine levée, savez-vous quelles sont ses heures? Ses matines sont: *Ha! de quoi burons-nous? Y a-il rien d'hier soir?* Après dit ses laudes ainsi: *Ha! nous beumes hier bon vin!* Après dit ses oraisons ainsi: *La teste me deult; je ne seray mais aise jusques j'aye beu*. Certes telle gloutonnie met femme à honte, car elle en devient ribaude, gouliarde et larronesse. La taverne si est le moustier au Déable où ses disciples vont pour le servir et où il fait ses miracles<sup>[142]</sup>; car quant les personnes y vont, ils vont drois et bien parlans, saiges et bien atrempés et advisés, et quant ils reviennent ils ne se pevent soustenir et ne pevent parler: ils sont tous fols et tous enrégiés et reviennent jurant, battant et desmentant l'un l'autre.

L'autre partie du péchié de la bouche est folement parler en moult de manières, dire paroles oyseuses, vantance, louenge, parjuremens, contens, murmuracion, rébellion, blames. Tu ne auras ja dicte si petite parole dont il ne te conviengne rendre compte devant Dieu. Hélas! que tu en dis à prime<sup>[143]</sup> dont il ne te souvient à tierce. Parlers oyseux sont comme les bates du molin qui ne se pevent taire; les venteres et les pestrins ne parlent que de soy.

Ce péchié de gloutonnie qui, comme dit est, est parti en deux parties, a cinq branches. La

première branche si est quant une personne mengue avant qu'elle ne doit, c'est à dire trop matin, ou avant qu'elle ait dit ses heures, ou avant qu'elle ait esté au moustier et qu'elle ait oy la parole de Dieu et ses commandemens; car créature doit avoir sens et discrécion qu'elle ne doit pas mengier avant l'eure de tierce, se ce n'est pour cause de maladie ou de foiblesse ou pour aucune nécessité qui à ce le contraigne.

La seconde branche de glouttonnie si est quant une personne mengue plus souvent qu'elle ne doit et sans nécessité. Car, si comme l'Escripture dit: Mengier une fois le jour est vie d'ange, et mengier deux fois le jour est vie humaine, et trois fois ou quatre ou plusieurs est vie de beste et non pas de créature humaine.

La tierce branche de glouttonnie si est quant une personne boit et mengue tant le jour qu'il luy en est de pis, par quoy elle est yvre et prent une maladie dont il lui convient aler couchier au lit et est très grieve.

La quarte branche de glouttonnie si est quant une personne mengue si gloutement d'une viande qu'elle ne la mache point, ains l'engloutit ainsi comme toute entière et plus tost qu'elle ne doit, si comme dit l'Escripture de Esaü qui fut le premier né de tous ses frères qui se hasta si de mengier que peu s'en failli qu'il ne se estrangla.

La quinte branche de glouttonnie si est quant une personne quiert viande délicate tant soit chière<sup>[144]</sup>, et se peut bien faire à moins et soy restraindre pour plus aidier à un povre ou à deux ou à plusieurs. Et c'est un péchié de quoy nous trouvons en l'Euvangille du mauvais riche qui estoit vestu de pourpre, lequel riche mengeoit chascun jour si largement des viandes et nul bien n'en vouloit faire au povre ladre, et de luy trouvons qu'il fut dampné pour ce qu'il vesquit trop délicieusement et n'en donna point pour Dieu si comme il devoit. Et de ces choses cy devant dictes tu te dois ainsi confesser: Sire, de toutes ces choses et de moult d'autres manifestement et souventes fois j'ay péchié et fait moult d'autres péchier et fait par ma cause faire à autres. J'ay maintes fois beu sans soif, par quoy mon corps en estoit pérís et pis ordonné et mal disposé, et par ce j'estoie abandonnée à parler plus largement et plus désordonnément et faisoie les autres péchier qui prenoient par moy et avec moy plus largement des biens qu'ils ne faisoient se je ne feusse; de viandes aussy ay-je mengié sans faim et sans nécessité et maintes fois que je m'en peusse bien passer à moins, et tant en prenoie que mon corps en estoit aucunes fois grevé et nature en estoit en moy plus endormie, plus foible et plus lasche à bien faire et à bien ouir, et tout ce venoit par le péchié de glouttonnie ou quel j'ay péchié comme j'ay dit, et pour ce, chier père, je m'en repens et vous en demande pardon et pénitence.

Après est le péchié de luxure qui est né de glouttonnie, car quant la meschant personne a bien beu et mengié et plus qu'elle ne doit, les membres qui sont voisins et près du ventre sont esmeus à ce péchié et eschauffés, et puis viennent désordonnées pensées et cogitacions mauvaises, et puis du penser vient-on au fait. Et ce péchié de luxure si a six branches.

La première si est quant un homme pense à une femme ou la femme à l'homme, et la personne a en celle pensée grant plaisance et s'y délacte grandement et y demeure longuement, et par longue demeure la char s'esmeut à délectation; non pourtant elle ne pécheroit point pour le premier esmouvement qui vient soudainement, se la personne contraignoit son couraige à y obvier et remédier, mais quant la personne n'y résiste ne contrarie si tost qu'elle devoit ou pouroit, ne elle n'a pas en volenté ne en pensée de tourner son couraige autre part, ne de y résister, ains s'y délacte et demeure, elle peche mortellement.

La seconde branche de luxure si est quant la personne se consent à faire le péchié, et si ne demeure pas en lui, et fait tout son povoir et quiert le temps et heure et le lieu où elle le pourra faire, et lors elle ne le puet faire ne accomplir, et non pourquant<sup>[145]</sup> il lui plaist moult en son cuer. Combien que charnellement elle ne fait pas le fait, Dieu dit, et l'Escripture: Ce que tu veulx faire et tu ne peus est réputé pour fait. Et en autre lieu dit l'Escripture: La volenté sera réputée pour fait advenu, soit bien ou mal. Et ceste seconde branche et aussi la première sont appellées *luxure de cuer*. Car il est deux espèces de luxure: c'est assavoir, luxure de fait et luxure de cuer. Et sont les devant dictes; et luxure de corps est quant le fait y est.

La tierce branche de luxure si est quant une personne n'a point de femme espousée ou femme n'a point espousé d'homme et l'un peche avec l'autre, comme d'avoir à faire à femme qui n'est en rien liée, ne à homme qui n'est point lié; lors est le péchié appellé fornication.

La quarte branche de luxure si est quant une personne a femme espousée, ou femme a homme espousé, et ils brisent leurs fois que ils doivent et ont promis à garder l'un à l'autre et l'un et l'autre pechent, et qui pis est, pevent faire faulx héritiers qui succédroient; et tel péchié est appellé avoultire.

La quinte branche de luxure si est quant homme ou femme a affaire charnelment à sa cousine ou qu'elle soit de son lignaige, soit loing ou près, ou à sa mère, ou à celle qui est du lignaige de sa femme, ou la femme a affaire à celluy du lignaige de son mary; et à femme de religion benoite ou non, ou en vigille de festes, en temps de jeûnes ou de festes, ou le jour que on doit garder, que homme marié ne doit pas aler à sa propre femme ne à autre, car ce seroit moult grief péchié lequel Dieu deffent en la loy; ou quant un homme est avec sa femme ou avec autres contre droit et autrement que honnestement, et ainsi comme raison l'enseigne en mariaige. Car tout homme peut moult grandement et en moult de manières péchier avec sa femme espousée. Et, pour ce, dit Ysaac en l'Escripture que qui est désordonnément avec sa femme, c'est à dire pour la convoitise de la char, ou pour son seul délit, sans espérance de engendrer lignée, ou en lieu saint, que c'est péchié de fornication, et pour ce estrangla le Déable les sept maris de Sarra.

La sixiesme branche de luxure si est un péchié qui est contre nature, comme soy corrompre par sodomie, duquel péchié nous lisons en l'Escripture que pour celluy péchié Dieu en print telle vengeance que cinq citez en Sodome et en Gomorre furent destruites et arses par pluie de feu et

de souffre puant, duquel péchié il n'est pas bon tenir longues parolles pour l'orreur d'icellui péchié, car le Déable mesmes qui pourchasse icellui péchié en a honte quant on l'a fait. Et aussi quant une personne se corrompt par lui tout seul en veillant, et scet bien que c'est contre nature, ou déshonnêtement en faisant atouchemens mauvais par quoy personne soit esmeue et en aucunes autres manières qui ne sont honnestes à dire, fors en confession. Car chascun scet bonnement et doit savoir que quant ils font tels péchiés, leurs cuers et leurs pensées leur dient bien que c'est contre Dieu et contre nature. Et pour ce, de toutes ces choses la créature pécheresse doit ses péchiés humblement dire à son confesseur et demander pardon et dire: J'ay péchié en ces péchiés et en grant jour de festes et en vigilles et peut-estre ès vigilles de Nostre Dame, ès festes, ou en karesme, ou en lieu saint comme au moustier, et doit dire une fois ou deux ou plusieurs et ès quels il peche plus que ès autres. Et à la fin, doit dire: Chier père, j'ay mespris et péchié comme j'ay dit ou péchié de luxure, et vraiment je m'en repens: si vous en requier pardon et pénitence.

Cy après s'ensuivent les noms et les condicions des sept vertus par lesquelles vertus l'en se puet garder de mortellement péchier, et premièrement:

Humilité est contre orgueil; car ainsi comme orgueil naist de mauvais cuer orgueilleux et despit, et fait despire, perdre et mectre à mort le corps et l'âme, aussi humilité naist de cuer piteux et fait en ce siècle honnorer le corps, et l'âme mectre en joie pardurable, et pour ce est humilité comparée à la vierge Marie. Ainsi comme orgueil est comparé à folie, en mal respondre, en forcenerie, en peu souffrir, desloyaulté ou foiblesse de bien faire, volenté ou pensée de mal jugier par arrogance contre autruy et plusieurs autres mauvaises branches que tu peus avoir oy cy dessus sur le péchié d'orgueil, ainsi attrempance pour tout bien escouter, force de cuer de tout doucement souffrir, justice pour tout le plaisir de Dieu acomplir sans mal faire à autruy, ne à ses fais, véés cy quatre pensées par quoy humilité entre et demeure au corps d'omme et deffent que orgueil ne s'y mecte. Premièrement, tu dois penser la vilité et l'ordure dont tu es engendré en péchié. Secondement, comment tu fus en si grant povreté sans âme jusques à tant que Dieu par sa grâce te resveilla. Tiercement, comment tu fus en si grant peine nourris et comment tu mourras, ne scez l'heure. Quartement, pense souvent quelle joye et quel bien tu auras de bien faire et quelle peine et quel dommaige tu auras de mal faire. Car de bien faire tu aras en ce siècle louenge et honneur, et après la mort joie perpétuelle sans tristesse, richesse sans povreté et santé sans langueur; pour mal faire à quoy tu mes grant peine et te couste moult à faire, tu seras en ce siècle mesprisié, en l'autre auras tristesse et peine périlleuse sans joie, povreté sans confort, maladie sans garison. Pense comment tu dois d'ores à jà<sup>[146]</sup> morir, ne scez quant, ne où l'âme ira: voy comment la nuit et le jour se gaste le temps, et garde comment tu as ton temps oublié, dont il conviendra que de chascune heure tu rendes compte d'ores à jà; regarde comment tu as le temps gasté en moult de vils péchiés et de mauvais; regarde que tu n'as fait nul bien, et se par aventure tu en as fait aucun, si l'as-tu fait en péchié mortel et ne te prouffite ne te prouffitera néant.

Amitié est contre le péchié d'envie: car ainsi comme le péchié envenime et art le cuer de l'envieux, si comme tu as oy dessus, ainsi la sainte vertu d'amitié qui est le don du Saint Esperit fait le cuer humble et douteux; et pour ce l'appelle-on: *don de paour*. La vertu d'amitié est une douceur, une rousée et un triacle<sup>[147]</sup> contre envie: car ainsi comme envieux est toujours triste et courroucié du bien d'autruy, ainsi le bon cuer plain d'amitié est toujours lié des biens de son proïsme<sup>[148]</sup> et est courroucié et a compassion de ses adversaires. La vertu d'amitié oste toute envie de cuer et fait l'omme content de ce qu'il a. Jamais tu n'auroies envie du bien de ton bon amy se tu l'amoies bien. La vertu d'amitié si se monstre en sept manières ainsi comme on congnoist l'amour des membres du corps en sept manières. Premièrement, l'un des membres contregarde l'autre qu'il ne luy mefface: ce commandement est escript que tu ne faces à autruy ce que tu ne voudroies qu'il te feist. Après, l'un membre souffre l'autre doucement, car se l'une des mains fait mal à l'autre, elle ne se revenchera pas: à ce appert la grant amour et débonnairété que les membres du corps ont l'un vers l'autre, car ils ne se courroucent de riens que l'un face à l'autre, ne ils ne tiennent pas ne ont envie de riens que l'autre ait ou face; l'un secourt et aide à l'autre à son besoin sans requerre. Tous les membres aident à leur souverain, c'est assavoir au cuer: c'est parfaicte amitié sans envie, c'est droite obéissance et charité. Dont tu dois avoir telle pure amitié à ton proïsme qui est ton membre, car nous sommes tous membres de Dieu, et il est le corps. Dieu en l'Euvangille donne aux povres le ciel, et aux amiables et débonnaires la terre: or regarde dont où seront les envieux et les félons, fors ou tourment d'enfer?

Débonnairété est contre ire. La sainte vertu débonnairété ou attrempance veult toujours paix, équité et justice, sans faire tort à aucun, sans nullui courroucier, ne avoir haine à aucun, ne nullui ne het ne desprise. Ainsi comme ire est le feu qui gaste tous les biens de la maison du cuer félon, ainsi débonnairété est le précieux triacle qui met partout paix et veult équité et justice. Equité a huit degrés moult bons à compter par quoy le preudomme paisible voit les las et les engins du Déable qui nous voit et nous ne le véons pas et nous espreuve griefment en plus de mille manières. Le Déable est philosophe, il scet l'estat et la manière d'omme et sa complexion et en quel vice il est plus enclin ou par nature ou par accoustumance, et d'icelle partie il l'assault plus fort; le colérique de ire et de discorde, le sanguin de joliveté et de luxure, le fleumatique de gloutonnie et de paresse, le mélencolieux d'envie et de tristesse. Pour ce se doit chascun défendre de ceste part où il scet que son chasteau est plus foible, pour soy combattre contre celui vice que il voit dont il est plus assailli. Le débonnaire mect partout paix. Paix vaint toute malice et toute ire. Sans paix nul ne peut avoir victoire. Saint Pol dit que avec paix toutes autres vertus courent, mais paix court le mieulx, car elle gagne l'espée. Toutes vertus se combattent,

mais paix a la victoire, l'honneur et la couronne: toutes servent, mais ceste emporte le loyer. Justice est l'armeure de paix qui toutes les vaint, comme dit est. Jasoit-ce que le chevalier soit armé de paix et justice, si lui convient-il repentance de cuer, vraie confession de bouche et amende souffisant, et se l'une de ces trois choses y fault, l'armeure est faulsée et celui qui la porte est vaincu et desconfit, et pert le loyer de paradis.

Prouesse qui vault autant comme diligence est une sainte vertu contre le péchié de accide<sup>[149]</sup> et de paresse: car ainsi comme le bourgeois veille pour acquérir richesses à lui et à ses enfans, le chevalier et le noble veille pour acquerre pris et los ou monde; chascun selon son estat en ce siècle veille pour les choses mondaines acquerre. Hélas! qu'il y en a peu qui veillent pour acquerre les biens espirituels! Les bons sans vaine gloire à qui le monde ennuie et qui veillent pour venir devant Dieu sont sages de despire le monde pour les périls et pour les peines dont il est plain: c'est une forest plaine de lyons, une montaigne plaine de serpens et de ours, une bataille plaine d'ennemis traistres, une valée ténébreuse plaine de pleurs, et n'y a riens estable; nul n'y a paix de cuer ne de conscience, se il veult croire le monde et amer. Les bons à qui le monde ennuie tendent droit leur cuer à Dieu où ils pensent à venir et desprisent tous les biens du monde; mais c'est si grant chose que peu y a de ceulx qui facent ceste entreprinse<sup>[150]</sup>... de la persévérance. De ceste vertu, dit Jhésu-Crist, toutes les autres vertus se combatent: ceste a gaigné la victoire; toutes labeurent: mais ceste emporte le loyer au vespre.

Miséricorde ou charité est contre avarice, car miséricorde est ainsi comme de avoir dueil et compassion du mal, de la nécessité ou de la povreté d'autrui, et de lui aidier, conseiller et conforter à son povoir. Ainsi comme le Déable fait ses commandemens à l'aver<sup>[151]</sup> tels comme tu as oy, ainsi le Saint Esperit fait à celui qui a miséricorde ou charité en lui ses commandemens qu'il desprise les biens temporels, qu'il en face aumosnes, qu'il en veste les nus, qu'il en donne à boire à ceulx qui ont soif, à mengier à ceulx qui ont faim, qu'il visite les malades. Ainsi comme l'aver est fils du Déable et lui ressemble, ainsi le charitable ressemble à Dieu son père. Ainsi comme avarice pense de nuit et de jour à acquester et amasser à tort et à droit, ainsi charité et miséricorde pensent à accomplir les sept œuvres de miséricorde. Hélas! qu'il y fait bon penser et les accomplir de fait, ou de volenté et compassion qui faire ne le peut de fait! Car nostre grant juge les nous reprouchera en ses grans jours, et c'est chose qui moult nous doit mouvoir à charité que la paour de la sentence du jour du jugement où Dieu dira aux avers: Allez-vous-en avec le Déable vostre père! et aux charitables: Mes fils, demeurez avec moy. Hélas! quant il les partira de sa compaignie com grant douleur<sup>[152]</sup>!

Miséricorde a sept branches: la première est donner à boire et à mengier aux povres; la seconde est de vestir les nus; la tierce est prester aux povres quant ils en ont besoing et leur pardonner la debte; la quarte visiter les malades; la quinte, hébergier les povres; la sixiesme, visiter ceux qui sont en chartre de maladie; et la septiesme ensevelir les mors. Et toutes ces choses devez-vous faire en charité et compassion, pour l'amour de Dieu seulement et sans vaine gloire. Vous devez faire aumosne de vostre loyal acquest liement, hastivement, secrètement, dévotement et humblement sans despire les povres en pensée ne en fait. Celui fait bien qui leur donne tost quant ils lui demandent, mais encore fait-il mieulx qui leur donne sans demander.

Sobriété est contre glouttonnie: car ainsi comme la sainte vertu de sobriété est droite mesure contre le péchié mortel de glouttonnie, ainsi c'est la vertu que le don de sapience donne et plante au cuer du glouton contre outrage. Sobriété est un arbre moult précieux, car il garde la vie du corps et de l'âme; car par trop boire et par trop mengier meurt-on, et par trop mal parler deult la teste et fait-on tuer corps et âme. Par sobriété vit le corps en ce siècle longuement en paix, et en a l'âme la vie pardurable. Ceste vertu doit-on garder sur toutes les autres pour les biens qu'elle fait. Premièrement, sobriété garde raison, entendement et sens, et l'omme sans sens est beste. Celui qui est yvre et si rempli de vin qu'il en pert raison et entendement il cuide boire le vin et le vin le boit. Le second est que sobriété délivre homme glouton du servaige du ventre à qui il est serf. Saint Pol dit que moult s'avile qui pert sa franchise pour estre serf à un seigneur, mais plus s'avile celui qui se fait serf à son ventre dont il ne peut yssir que ordure. Sobriété garde l'omme en sa seignourie, car l'esperit et le sens doivent estre seigneurs du corps et le corps doit pourveoir à l'esperit. Le glouton par son yvresse et glouttonnie pert le sens et l'esperit, si qu'il ne scet gouverner le corps. Le tiers est qu'elle garde bien la porte du chastel afin que le Déable par péchié mortel n'entre ou corps de l'homme; la bouche est la porte par où le Déable entre ou chastel pour soy combatre aux bonnes vertus et y entre par les faulx traistres seigneurs Glouttonnie et Male-langue qui laissent la porte de la bouche ouverte au Déable. Ceste vertu a la seigneurie du corps, car par sobriété on maistrie le corps si comme le cheval par le frain. Sobriété a la première bataille de l'ost et garde les autres vertus. Le Déable tempte l'omme par la bouche, si comme il fist Nostre Seigneur quant il lui dist qu'il feist de pierre pain et Adam quant il lui fist mengier le fruit. Entre les autres créatures l'omme a la bouche plus petite selon le corps; homme a les autres membres doubles: deux oreilles et deux narines et deux yeulx, mais il n'a que une bouche, et ce nous monstre que l'omme doit sobrement mengier et boire et sobrement parler. Sobriété n'est autre chose que droite mesure qui est moyenne entre trop et peu; sur toutes choses doit avoir l'omme mesure en son cuer, et en son sens qui est ainsi comme l'oiseleur: c'est du Déable qui souvent chasse à prendre tel oisel.

Chasteté est contre luxure, et est sainte vertu de chasteté, c'est assavoir la conscience toute pure de mauvais pensemens, les membres purs de tous atouchemens. Et ainsi que les créatures plaines du vil péchié de luxure ont la conscience plaine et trouble de mauvais pensemens, le corps et les membres ors et vils de mauvais atouchemens et sont à Dieu lais et obscurs comme déables, ainsi les chastes ont le cuer et la conscience clers, nets et luisans et ont clarté et lumière de Dieu. A chastes convient, comme tu as oy, necte conscience avoir; à avoir necte conscience

convient trois choses: la première est volentiers oïr parler de Dieu; la seconde lui bien et souvent confesser; la tierce avoir remembrance de la passion Jhésu-Crist et remembrer pour quoy il mourut, et que tu mourras, que jà n'en seras délivre; et c'est le premier degré de chasteté. Le second degré de chasteté est que on se garde de vilainement parler, car vilaines paroles courroussent les bonnes meurs. Le tiers degré est de bien garder les cinq sens corporels: les yeux de folement regarder, les oreilles de folement escouter, les narines de soy en souefves choses trop délicter et odourer, les mains de folement touchier, les piez de aler en mauvais lieux; ce sont les cinq portes et les cinq fenestres par où le Déable vient rober la chasteté du chastel de l'âme et du chétif corps. Le quart degré est jeuner et avoir tousjours remembrance de la mort qui te puet soudainement happer et prendre d'ores à jà, se tu ne t'en gardes. Le quint degré est fuir mauvaise compaignie, comme fist Joseph qui s'enfouist quant la dame le vould faire péchier. Le sixiesme degré est d'estre embesognié de bonnes oeuvres; car quant le Déable treuve la personne oyseuse, il la mort volentiers en ses besoignes. Le septiesme degré est de vraye oroison; à oroison sont nécessaires trois choses: bonne foy, espérance d'avoir ce que on requiert, dévociion de cuer sans penser ailleurs. Oroison sans dévociion est messaigier sans lettres. Dieu regarde en prière cuer humble et dévost et n'a cure de paremens, ne de haulte manière, comme font ces foles hardies qui vont baudement, le col estendu comme cerf en lande et regardent de travers comme cheval desréé<sup>[154]</sup>.

Et atant, chère seur, vous souffise de cette matière, car le sens naturel que Dieu vous a donné, la volenté que vous avez d'estre dévoste et bonne vers Dieu et l'église, les prédications et sermons que vous orrez en vostre parroisse et ailleurs, la Bible, la Légende dorée<sup>[155]</sup>, l'Apocalypse, la Vie des Pères<sup>[156]</sup> et autres plusieurs bons livres en françois que j'ay dont vous estes maistresse pour en prendre à vostre plaisir, vous donra et attraira parfondément le remenant au bon plaisir de Dieu qui à ce vous vueille conduire et entalenter<sup>[157]</sup>.

## LE QUART ARTICLE.

Le quart article de la première distincion dit que vous devez garder continence et vivre chastement.

Je suis certain que si ferez-vous, je n'en suis mie en doubte, mais pour ce que je sçay que après vous et moy ce livre cherra ès mains de nos enfans ou autres nos amis, je y mets volentiers tout ce que je sçay, et dy que aussi devez-vous endoctriner vos amies et par especial vos filles, et leur dictes, belle seur, pour tout certain que tous biens sont reculés en fille ou femme en laquelle virginité, continence et chasteté défailent; ne richesse, ne beauté, ne sens, ne hault lignaige, ne nul autre bien ne peut jamais effacer la renommée du vice contraire, se en femme spécialement il est une seule fois commis, voire seulement souspeçonné, et pour ce maintes preudes femmes se sont gardées non mie seulement du fait, mais du souspeçon, spécialement pour acquérir le nom de virginité: pour lequel nom les saintes escriptures de monseigneur saint Augustin et de monseigneur saint Grégoire et moult d'autres dient et tesmoingnent que les preudes femmes qui ont esté sont et seront, de quelque estat qu'elles soient ou aient esté, pevent estre dictes et appellées vierges. Et monseigneur saint Pol le conferme en l'onziesme chappitre de ses épistres qu'il fait secondement à ceulx de Corinte où il dit ainsi: *Despondi enim vos*, etc. Je vueil, dit-il, que vous sachiez que une femme qui est espousée à un homme, puis qu'elle vive chastement sans penser à avoir affaire à autre homme, peut estre dicte vierge et présentée à Notre Seigneur Jhésu-Crist. De chascune bonne preude femme Jhésu-Crist ou treiziesme chappitre de l'euvangille de saint Mathieu en une parabole dit ainsi: *Simile est regnum cœlorum thesauro abscondito in agro*, etc. Le règne du ciel, dit-il, est semblable au trésor qui est repos dedans un champ de terre, lequel trésor quant aucun homme qui laboure en fouyant le descuevre, il le remuce; de la grant joye qu'il en a, il s'en va et vent tout quanque il a et achète le champ. En ce chappitre mesmes dit Nostre Seigneur ceste parabole: Le royaulme des cieulx est semblable à l'omme marchant qui quiert bonnes pierres précieuses, et quant il en a trouvé une bonne et précieuse, il va et vent tout quanque il a et l'achète. Par le trésor trouvé ou champ de terre et par la pierre précieuse nous povons entendre chascune bonne preude femme; car en quelque estat qu'elle soit, pucelle, mariée ou vefve, elle peut estre comparée au trésor et à la pierre précieuse; car elle est si bonne, si pure, si necte qu'elle plaist à Dieu et l'aime comme sainte vierge en quelque estat qu'elle soit, mariée, vefve ou pucelle. Et pour certain, homme en quelque estat qu'il soit, noble ou non noble, ne peut avoir meilleur trésor que de preude femme et saige. Et ce puet-on bien savoir et prouver qui veult regarder aux fais et aux bonnes meurs et aux bonnes oeuvres des glorieuses dames qui furent du temps de la vieille loy, si comme Sarre, Rébecque, Lye et Rachel qui furent moulliers aux sains patriarches Abraham, Ysaac et Jacob qui est appelé Ysraël, qui toutes furent chastes et vesquirent chastement et virginalement.

Item, à ce propos nous trouvons escript ou treiziesme chappitre ou livre fait de Daniel que après la transmigracion de Babilonne, c'est à dire après ce que Jéchonias<sup>[158]</sup> le roi de Jhérusalem et le peuple de Ysraël furent menés en prison et chétiveté<sup>[159]</sup> en Babilonne, et que la cité de Jhérusalem fut destruite par le roy Nabugodonosor, il ot en Babilonne un Juif preudomme et riche lequel fut nommé Joachin, et Joachin prist une femme fille d'un autre Juif lequel ot nom Belchias<sup>[160]</sup>, et la pucelle Susanne, laquelle estoit très belle et crémant Dieu; car son père et sa mère qui estoient justes et bonnes gens l'avoient moult bien aprise et endoctrinée en chasteté selon la loy Moyse. Ce Joachin, mary de Susanne, estoit moult riche et avoit un moult bel jardin plain d'arbres portant fruis. Là venoient communément esbatre les Juifs pour ce que le lieu estoit plus honnorable de tous les autres; Susanne mesmes aloit souvent esbatre en ce jardin. Or

advint que deux anciens prestres d'icelle loy furent du peuple establis juges pour un an, lesquels juges virent Susanne très belle et tant qu'ils furent esprits et alumés de fole amour. Si parlèrent ensemble et regardèrent comment ils la pourroient décevoir, et se accordèrent qu'ils la guetteroient ou jardin dessusdit et parleroient à elle se ils la trouvoient seule.

Un jour advint que après l'eure de midy ils se mussèrent en un anlet de ce jardin: Susanne vint ou dit jardin pour soy laver, selon ce que leur loy l'ordonnoit, et mena avecques soy deux de ses pucelles lesquelles elle renvoya en sa maison pour lui rapporter oeille<sup>[161]</sup> et oingnemens pour soy enoindre. Et quant les deux vieillars la virent seule, ils coururent à elle et lui dirent: Coyement<sup>[162]</sup> seufre ce que nous voulons faire de toy, et se tu ne le fais, nous porterons tesmoingnage encontre toy et dirons que nous t'avons trouvée en advoultaire. Et quant Susanne vit et sceut la mauvaistié des juges, elle proposa en soy mesmes et dist en ceste manière: *Angustie michi sunt undique, etc.*, Dieux! dit-elle, angoisses sont à moy de toutes pars, car se je fais ceste chose, morte suis comme à Dieu, et se je ne le fay, je ne pourray eschapper de leurs mains que je ne soie tormentée et lapidée; mais mieulx me vault sans meffaire cheoir en leur dangier que faire péchié devant Dieu. Lors elle cria à haulte voix: les deux vieillars crièrent aussi, tellement que les serviteurs de la maison y acoururent, et les juges dirent qu'ils l'avoient trouvée en présent meffait avec un jovencel lequel estoit fort et vigueroux; si leur eschappa et ne sceurent ne ne peurent congnoistre qui il estoit. De ce furent les sergens<sup>[163]</sup> merueilleusement vergongneux et esbahis, car oncques mais ils n'avoient oy dite telle parole de leur dame, ne veu mal en elle; toutesfois elle fut emprisonnée.

Et l'endemain que les juges furent assis en jugement, tout le peuple devant eulx assemblé pour veoir la merveille, Susanne fut amenée en jugement; ses parens et amis la regardoient, moult tendrement plourans. Susanne avoit son chief couvert, de honte et de vergongne qu'elle avoit. Les juges lui firent descouvrir son viaire<sup>[164]</sup> par grant honte et despit. Adonc elle plourant leva ses yeulx au ciel, car elle avoit fiance en nostre Seigneur et ou bien de son ignorance. Adonc les deux prestres racontèrent devant le peuple comment eulx alans esbatans dedans le jardin avoient veu Susanne entrer en icellui, avec elle deux de ses pucelles lesquelles elle renvoya et serra l'uis après elles; et disoient que lors estoit venu un jeune homme lequel ils avoient veu charnellement habiter à elle, et pour ce ils estoient là courus, et le jeune homme s'en estoit foy par l'uis, et n'avoient peu arrester ne prendre fors icelle Susanne qui n'avoit icellui jeune homme voulu nommer; et de ce meffait nous deux sommes tesmoings, et pour ce meffait nous la jugeons à mort. Susanne adonc s'escria et dist en ceste manière: Dieu pardurable, tu es congnoissant des choses répostes<sup>[165]</sup> et scez toutes choses ains qu'elles soient factes, et scez bien que contre moy ils portent faulx tesmoingnaige; souviengne-t'en et aies mercy de moy!

Après ce on la mena à son torment, et en passant par une rue, nostre Seigneur évertua l'esperit d'un jeune et petit enfant appelé Daniel lequel commença à crier à haulte voix: O peuple d'Israel, ceste femme est jugée faulcement, retournez au jugement, retournez, car les jugemens sont faulx! Adonc le peuple s'escria et firent retourner Susanne au lieu où le jugement avoit esté donné et amenèrent les jugeurs et l'enfant appelé Daniel lequel dist tels mots: Séparez moy ces jugeurs et les menez l'un çà, l'autre là. Quant ce fut fait, il vint à l'un et lui demanda soubz quel arbre ce avoit esté fait et qu'il avoit vu l'omme et Susanne faisans leur péchié; et icellui jugeur respondi: soubz un chesne<sup>[166]</sup>. Après, icellui Daniel vint à l'autre jugeur et lui demanda soubz quel arbre il avoit veu Susanne soubz le jeune homme; et il respondi: soubz un arbre appelé *Lentiscus*<sup>[167]</sup>. *Lentiscus* est un arbre qui rent huile et la racine est une espice appellée *macis*. Ainsi fut attainte leur mençonge, et fut Susanne délivrée, comme pure et necte, sans tache de mauvais atouchemens. Et est bien prouvé qu'elle estoit bien remplie de la vertu de chasteté quant elle dist ceste parole aux faulx jugeurs: J'aime mieulx cheoir en vos mains comme ès mains de mes ennemis, et mourir sans faire péchié que faire péchié devant Dieu nostre Seigneur. O femme pleine de foy et de grant loyauté qui crémoit tant Dieu et le péchié de mariage enfreindre qu'elle vouloit mieulx mourir que son corps vilainement atoucher! Et certes il est tout certain que les Juifs et les Juifves qui sont à présent en ce royaume ont si abbominable ce péchié, et est telle leur loy, que se une femme estoit trouvée en adultère, elle seroit lapidée et tourmentée de pierres jusques à la mort selon leur loy. Mesmes les mauvais tiennent cette loy, et nous la devons bien tenir, car c'est bonne loy<sup>[168]</sup>.

Autre exemple y a, si comme met Ceroxès<sup>[169]</sup> le philosophe en son livre nommé des *Eschez*, ou chappitre de la *Royne*, et dit que la Royne doit sur toutes choses sa chasteté garder et endoctriner à ses filles, car, dist-il, nous lisons de moult de filles qui pour leur virginité ou pucellaige garder ont esté roynes. Pol istoriographe des Lombars raconte que en Ytalie avoit une duchesse qui avoit nom Raymonde, et avoit un fils et deux filles. Advint que le roy de Hongrie appelé Cantamus eut débat à icelle Raymonde et vint devant une sienne ville et y mist le siège. Elle et ses enfans estoient dedens le chastel, et si regarda une fois ses ennemis qui faisoient une escarmouche contre les gens de sa ville qui fort se deffendoient, et entre les ennemis vit un chevalier qui estoit forment bel. Elle fu tant embrasée de s'amour qu'elle lui manda que secrètement et parmy son chastel elle luy rendroit sa ville, se il la vouloit prendre à femme. Et le chevalier dist oyl<sup>[170]</sup>, et après ce, elle luy ouvri les portes du chastel, et il et ses gens y entrèrent. Quant ils furent au chastel, ses gens entrèrent par là en la ville et prindrent hommes et femmes et tout ce qu'ils peurent; et les fils d'elle orent si grant honte et douleur de sa traïson qu'ils la laissèrent et s'en alèrent, et depuis furent si bons que l'un d'iceulx enfans qui avoit nom Grimault, c'est assavoir le plus petit, fut duc des Bienventens<sup>[171]</sup> et depuis roy de Lombardie. Et les filles qui ne sceurent fouir doubtèrent estre violées des Hongres; si tuèrent pigons et les mussèrent dessous leurs mamelles, si que par l'eschauffement de leurs mamelles la char des pigons pouoit, et quant les Hongres les vouldrent approuchier, si sentirent la puantise, et s'en

refroidirent et desmeurent<sup>[172]</sup> et les laissèrent tantost, et disoient l'un à l'autre: Fy que ces Lombardes puent! Et à la fin icelles filles s'enfouirent par mer pour garder leur virginité, et toutesvoies, pour ce bien et leurs autres vertus, l'une fut depuis royne de France et l'autre fut royne d'Alemaigne. Iceului chevalier print icelle duchesse et jeut avec elle une nuit pour son serement saulver et l'endemain la fist à tous les Hongres commune. Le jour après lui fist ficher un pel dès parmy la nature au long du corps jusques à la gorge, disant: Tel mary doit avoir telle lécheresse qui par sa luxure a trahy sa cité et ses gens baillés et mis ès mains de leurs ennemis. Et aussi ces paroles fist-il escrire en plusieurs lieux parmy sa robe, et toute morte la fist attacher et lier aux barrières de dehors et devant la porte de sa cité afin que chascun la veist, et la laissa<sup>[173]</sup>.

Encores met-il<sup>[174]</sup> là un autre exemple de garder son mariage et sa chasteté, et dit que saint Augustin ou livre de la *Cité de Dieu* dit (et aussi l'ay-je veu en Titus Livius) que à Romme estoit une dame moult bonne et de grant et vertueux couraige appelée Lucesse qui estoit femme d'un Rommain appelé Collatin qui convoya et semmoni<sup>[175]</sup> une fois à disner avec lui l'empereur Tarquin l'orgueilleux et Sexte son fils; lesquels y disnèrent et furent festiés et après disner se esbatirent, et Sexte advisa la contenance de toutes les dames qui là estoient; et entre toutes et pardessus toutes les autres, la manière Lucesse lui pleut et sa beauté. Par aucune espace de temps après, les gens d'un chastel qui estoit à quatre lieues d'illec, emprès Romme, firent rébellion contre l'empereur qui ala mettre le siège devant, et avec lui fut et ala Sexte son fils avec lequel estoient et de sa compaignie furent plusieurs des jeunes hommes de Romme, entre lesquels estoit Collatin le mary Lucesse. Long temps furent illec les Rommains à siège, et un jour qu'il faisoit bel et seryn, estoient assemblés après disner à boire ensemble Sexte le fils l'empereur et plusieurs d'iceulx jeunes hommes romains entre lesquels estoit Collatin, et prindrent complot ensemble de soupper tantost, et après alèrent hastivement à Romme en l'hostel de chascun d'iceulx jeunes hommes veoir la manière et contenance de chascune de leurs femmes et leur gouvernement, par tel<sup>[176]</sup> que cellui duquel sa femme seroit trouvée en meilleur convine<sup>[177]</sup> auroit l'honneur de logier Sexte le fils l'empereur en son hostel. Ainsi fu accordé, et vindrent à Romme et trouvèrent les unes devisans<sup>[178]</sup>, les autres jouans au *bric*, les autres à *qui féry?* les autres à *pince-merille*, les autres jouans aux *cartes* et aux autres jeux d'esbatemens avecques leurs voisines; les autres qui avoient souppé ensemble, disoient des chançons, des fables, des contes, des jeux-partis; les autres estoient en la rue avecques leurs voisines jouans au *tiers* et au *bric*, et ainsi semblablement de plusieurs jeux, excepté Lucesse qui dedens et ou plus parfont de son hostel, en une grant chambre loing de la rue, avoit ouvriers de laine, et là, toute seule, assise loingnet<sup>[179]</sup> de ses ouvriers et à part, tenoit son livre dévotement et à basse chière<sup>[180]</sup> disoit ses heures moult humblement; et fut trouvé que lors, ne autresfois que son mary Collatin estoit hors, et en quelque compaignie ou feste qu'elle feust, il n'estoit nul ne nulle qui la feist dancer ne chanter, se ce n'estoit seulement le jour qu'elle avoit lettres de luy ou qu'il retourmast la veoir; et lors chantoit et dançoit avec les autres, se feste y avoit. Et pour ce Collatin eust l'honneur de la venue et loga en son hostel Sexte le fils l'empereur lequel fut servi de tous les autres et de leurs femmes et apparentés, et l'endemain bien matin fut des dames esveillié, vestu, et oy messe, et le veirent monter et mettre à chemin. Et à ce voyage fut Sexte moult fort espris de l'amour de Lucesse et tellement qu'il pensa qu'il revenroit devers elle acompaignié d'autres gens que des amis d'elle ou de son mary. Ainsi fut fait et vint au soir en l'hostel Lucesse laquelle le receut moult honnourablement, et quant le temps vint d'aler couchier, l'en ordonna le lit à Sexte comme à fils d'empereur, et ce mauvais fils d'empereur espia où Lucesse gisoit, et après ce que tous léans furent couchiés et endormis, Sexte vint à elle, l'une main mise à la poitrine et l'autre à l'espée, et lui dist: Lucesse, tais toy! Je suis Sexte le fils à l'empereur Tarquin, se tu dis mot tu es morte! Et de paour elle s'escria, dont la commença Sexte à prier. Rien n'y vault. Et après ce, à luy offrir et promettre dons et services. Riens n'y vault. Et puis, à menacier qu'elle se voulsist à luy accorder ou qu'il destruiroit elle et sa lignée. Rien n'y vault. Quant il vit que tout ce rien n'y valoit, si lui dist ainsi: Lucesse, se tu ne fais ma volenté, je te tueray et si tueray aussi un de tes varlès, et puis diray que je vous aray tous deux trouvés couchiés ensemble et pour vostre ribauldie vous ay tués. Et celle qui doubta plus la honte du monde que la mort, si se consenti se jouer.

Et tantost après que Sexte s'en fu alé, la dame manda par lettres son mari qui estoit en l'ost, et aussi manda son père, ses frères et tous ses amis et un homme qui avoit nom Brut et nepveu Collatin son mary. Et quant ils furent venus, elle leur dist moult espouventablement: Sexte le fils à l'empereur entra hier comme hoste en cest hostel, mais il ne s'en est pas départi comme hoste, mais comme ennemy de toy, Collatin! et saiches qu'il a ton lit deshonnouré. Toutesvoies se mon corps est deshonnouré, se n'est pas le cuer, et pour tant me absols-je du péchié, mais non pas de la peine. Adonc Collatin son mary vit qu'elle estoit toute pâle et descoulorée et sa face blanche et toute esplourée, car la trasse des larmes estoit apparant en son viaire des yeulx jusques aux baulièvres, et avoit les yeulx gros et enflés, les paupières mortes et perses<sup>[181]</sup> et dedans vermaulx par le décourement des larmes, et regardoit et parloit effroyusement. Si commença à la conforter moult doucement et à luy pardonner, et lui monstra moult de belles raisons, que le corps n'avoit pas péchié puisque le cuer n'y avoit donné consentement ne pris délit, et se prist à alléguer exemples et auctorités. Tout ce ne luy pleut; elle luy rompi sa parole en disant moult asprement: Ho! ho, nennil, nennil! c'est trop tart, tout ce ne vault riens, car je ne suis jamais digne de vivre; et celluy qui m'a ce fait, l'a fait à sa grant male meschéance se vous valez riens, et pour ce que nulle ribauldie ne règne à l'exemple de Lucesse, quiouldra prendre exemple au péchié et au forfait, si prengne aussi exemple à l'amende. Et tantost d'une espée qu'elle tenoit sous sa robe se féri parmy le corps et morut devant eulx tous.

Adonc Brut le conseiller et Collatin le mary d'icelle Lucesse et tous ses amis plourans et dolens prindrent celle espée qui estoit sanglante, et sur le sang jurèrent par le sang Lucesse que jamais ne fineroient jusques à tant qu'ils auroient Tarquin et son fils destruit, et le poursuivroient à feu et à sang, et toute sa lignée bouteroient hors, si que jamais nul n'en vendra à dignité. Et tout ce fut tantost fait, car ils la portèrent emmy la ville de Romme et esmeurent tellement le peuple que chascun jura la destruction de l'empereur Tarquin et de son fils, et à feu et à sang. Et adonc fermèrent les portes afin que nul n'assist pour aler adviser l'empereur de leur emprise, et s'armèrent et yssirent dehors alant vers l'ost de l'empereur comme tous forcenés. Et quant ils approchèrent de l'empereur, et il ouy le bruit et tumulte et vit les gens pouldrés<sup>[182]</sup>, et fumées des chevaulx, avec ce que l'en luy dit, il et son fils s'enfouirent en désers, chétifs et desconfortés. Sur quoy le Rommant de la Rose dit ainsi:

N'onc puis Rommains, pour ce desroy,  
Ne voudrent faire à Romme roy.

Ainsi avez-vous deux exemples, l'un de garder honnestement son vefvaige, ou sa virginité ou pucellaige; l'autre de garder son mariaige ou chasteté. Et sachiez que richesse, beaulté de corps et de viaire, lignaige et toutes les autres vertus sont périées et anichillées en femme qui a tache ou souspeçon contre l'une d'icelles vertus. Certes en ce cas tout est péri et effacié, tout est cheu sans jamais relever, puis que une seule fois femme est souspeçonnée ou renommée au contraire; et encores, supposé que la renommée soit à tort, si ne peut jamais<sup>[183]</sup> icelle renommée estre effaciée. Or véez en quel péril perpétuel une femme met son honneur et l'honneur du lignaige de son mary et de ses enfans quant elle n'eschieve<sup>[184]</sup> le parler de tel blasme, ce qui est légier à faire. Et est à noter sur ce, si comme j'ay oy dire, que puis que les Roynes de France sont mariées, elles ne lisent jamais seules lettres closes, se elles ne sont escriptes de la propre main de leur mary, si comme l'en dit, et celles lisent-elles toutes seules, et aux autres elles appellent compaignie et les font lire par autres devant elles, et dient souvent qu'elles ne sçevent mie bien lire autre lettre ou escripture que de leur mary; et leur vient de bonne doctrine et de très grant bien, pour oster seulement les paroles et le souspeçon, car du fait n'est-il point de doute<sup>[185]</sup>. Et puisque si haultes dames et si honnourées le font, les petites qui ont aussi grant besoing de l'amour de leurs maris et de bonne renommée le doivent bien faire.

Si vous conseille que les lettres amoureuses et secrètes de vostre mary, vous recevez en grant joye et révérence, et secrètement toute seule les lisez tout à part-vous, et toute seule lui rescripvez de vostre main se vous savez, ou par la main d'autre bien secrète personne; et lui rescripvez bonnes paroles amoureuses et vos joyes et esbatemens, et nulles autres lettres ne recevez, ne ne lisez, ne ne rescripvez à autre personne, fors par estrange main et devant chascun, et en publique les faites lire.

Item dit-l'en aussi que les Roynes depuis qu'elles sont mariées, jamais elles ne baisent homme, ne père, ne frère, ne parent, fors que le Roy, tant comme il vivra; pour quoi elles s'en abstiennent, ne se c'est vray, je ne sçay. Ces choses, chère seur, souffisent assez à vous bailler pour cest article; et vous sont baillées plus pour raconte que pour doctrine. Il ne vous convient ja endoctriner sur ce cas, car Dieu mercy de ce péril et souspeçon estes-vous bien gardée et serez.

## LE QUINT ARTICLE.

Le quint article de la première distinction dit que vous devez estre très amoureuse et très privée de vostre mary par dessus toutes autres créatures vivans, moiennement amoureuse et privée de vos bons et prochains parens charnels et parens de vostre mary, très estrange privé de tous autres hommes, et du tout en tout estrange des outrecuidés et oyseux jeunes hommes et qui sont de trop grant despence selon leur revenue, et qui, sans terre ou grans lignaiges, deviennent danceurs; et aussi des gens de court, de trop grans seigneurs, et en outre de ceulx et celles qui sont renommés et renommées d'estre de vie jolie, amoureuse ou dissolue.

A ce que j'ay dit très amoureuse de vostre mary, il est bien voir que tout homme doit amer et chérir sa femme et que toute femme doit amer et servir son homme, car il est son commencement et je le preuve. Car il est trouvé ou deuxiesme chappitre du premier livre de la Bible que l'en appelle Genesy, que quant Dieu eust créé ciel et terre, mer et air, et toutes les choses et créatures à leur aournement et perfection, il admena à Adam toutes les créatures qui eurent vie et il nomma chascune ainsi qu'il luy pleut et qu'elles sont encores appellées. Mais il n'y ot créature semblable à Adam, ne convenable pour lui faire aide et compaignie. Et pour ce dist Dieu adonc: *Non est bonum hominem esse solum; faciamus ei adjutorium simile ei*. Bonne chose, dist Dieu, n'est pas que l'omme soit seul; faisons-lui aide qui lui soit semblable. Donc meist Dieu sommeil en Adam, et adonc osta une des costes de Adam et rempli le lieu où il la prist de chair, si comme dit Moyses ou second chappitre de Genesy. Celui qui fait Histoire sur Bible<sup>[186]</sup> dit que Dieu prist de la char aussi avecques la coste, aussi dit Josephus<sup>[187]</sup>, et nostre Seigneur édifia la coste qu'il en avoit ostée en une femme; voire, ce dist l'Historieur, il lui édifia char de la char qu'il prist avecques la coste, et os de la coste, et quant il lui ot donné vie, il l'admena à Adam pour ce qu'il luy meist nom. Et quant Adam la regarda, il dit ainsi: *Hoc nunc os ex ossibus meis et caro de carne mea: hec vocabitur virago quoniam de viro sumpta est*. Ceste chose, dist-il, est os de mes os et char de ma char, elle sera appellée *virago*, c'est à dire faite d'omme. Elle ot nom ainsi premièrement, et après ce qu'ils orent péchié, elle ot nom *Eva* qui vault autant que *vita*. Car toutes les créatures humaines qui puis ont eu vie et auront, sont venues d'elle. Encores adjousta Adam et dist ainsi: *Propter hoc relinquet homo*, etc. Pour ceste chose laissera homme son père et sa mère et se aherdera<sup>[188]</sup> à sa moullier, et seront deux en une chair; c'est à dire que

du sang des deux, voire de l'omme et de la femme, sera faicte une char ès enfans qui d'eulx naistront. Là fist donc Dieu et establi premièrement mariaige, si comme dit l'Historieur, car il dist au conjoindre: *Crescite et multiplicamini*, etc. Croissez, dist-il, et multipliez et remplez la terre.

Je di adonc, par les raisons dictes et prises en Bible, que femme doit moult amer son mary, quant de la coste de l'omme elle fut faicte.

Item on lit en l'onzième chappitre de Genesy que un patriarche appellé Abraham prist à moullier en la cité ou ville de Caldée une moult bonne et sainte dame appellée Sarre laquelle fut depuis princesse souveraine et première des bonnes et vaillans dames desquelles Moyses fait mention en ses cinq livres qui sont les premiers de la Bible. On lit illec que Sarre vesqui moult saintement et fut très loyalle et de bonne foy à son mary Abraham, et obéissant à ses commandemens. Et lit-on illecques que quant Abraham fut parti de Damas pour la grant famine qui estoit en icelle terre et il deust entrer en Egipte, il dist à Sarre sa moullier: Je sçay, dist-il, que les hommes de ceste terre sont chaulx et luxurieux, et tu es moult belle femme; pour quoy je doute moult, se ils scevent que tu soies ma moullier, que ils ne me occisent pour toy avoir; et pour ce, je te prie que tu vueilles dire que tu es ma seur et non pas ma moullier, et je le diray aussi, par quoy je y puisse vivre paisiblement, entre eulx et mes gens et ma mesgniee<sup>[189]</sup>. A ce conseil et commandement obéi Sarre, non pas volentiers, mais pour sauver la vie à son seigneur et à sa gent, et quant les hommes et le prince d'icelle contrée virent Sarre tant belle, ils la prindrent et la menèrent au roy Pharaon qui en ot moult grant joye et la retint, mais oncques, ne lors ne depuis, en quelconque heure, le roy Pharaon ne peust venir vers elle qu'il ne la trovast toujours plourant du regret qu'elle avoit à son mary, et pour ce, quant le roy Pharaon la vëoit en icelluy estat, la volenté et le désir qu'il avoit d'elle se tresalloit et changeoit, et ainsi la laissoit. Et pour ce, peut-l'en dire que pour sa bonté et la loiaulté que Dieu savoit en elle, laquelle estoit triste et courroucée de ce que on l'avoit ostée à son mary, il la garda et défendi par telle manière que Pharaon ne pot habiter à elle et fut moult tourmenté, et tous ceulx de sa mesgniee, pour Sarre qu'ils avoient ostée à Abraham. L'Historieur dit sur ce chappitre que tant que Pharaon tint Sarre, il n'ot pouvoir de habiter à femme, ne tous ses hommes aussi ne pouvoient engendrer; et pour ce, les prestres de sa loy sacrifièrent à leurs dieux et il leur fut respondu que c'estoit pour Sarre la moullier à Abraham que le roy Pharaon lui avoit tolue. Et quant le Roy le sceut, il manda Abraham qui vivoit bien paisiblement en sa terre et lui dist: Pourquoi m'as-tu deceu et fait grant mal? Tu disoies que Sarre estoit ta seur, et c'est ta femme! Prens-la et l'emmaine hors de ma terre. Lors commanda-il à ses hommes qu'ils le menassent hors de la terre d'Egipte paisiblement et sans perdre nulle de ses choses.

On lit ou sixiesme chappitre de Genesy que quant Abraham fut party d'Egipte, il ala demourer en la terre de Canaen de coste<sup>[190]</sup> Bétel. Donc regarda Sarre qu'elle estoit brehaigne<sup>[191]</sup> et ne pouvoit avoir enfant, dont elle estoit moult dolente; lors s'advisa qu'elle bailleroit Agar sa chamberiere qu'elle avoit admenée d'Egipte, à Abraham son mary, pour savoir s'elle en pourroit avoir enfant, car elle doubtoit moult qu'il ne morust sans hoir, et ce dist-elle à Abraham qui se consenti à faire sa volenté. Et elle lui bailla Agar sa meschine laquelle conceut tantost un fils dont Sarre ot moult grant joye. Mais quant Agar la meschine vit et sceut qu'elle avoit conceu de Abraham, elle despita sa dame et se portoit grossement contre elle. Et quant elle vit ce, Sarre dist à Abraham: Tu fais malvaisement encontre moy, je te baillay ma meschine pour ce que je ne puis avoir enfans de toy, et je désiroie que je peusse avoir fils d'elle et de toy lesquels je peusse nourrir et garder, à la fin que tu ne morusses pas sans laisser lignée de toy: pour ce que ma meschine Agar voit qu'elle a conceu de toy, elle m'a en despit et ne me prise rien; Dieu vueille jugier entre moy et toy, car tu as tort qui sueuffres qu'elle me despote.

Or véons la grant bonté et la grant loyauté de ceste bonne dame et sainte femme Sarre. Elle amoit si très loyaulment Abraham son mary, et bien savoit qu'il estoit si saint homme et vaillant patriarche, que il lui sembloit que ce feust douleur et grant dommaige s'il mouroit sans hoir et avoir fils de son sang, et si véoit bien qu'elle estoit brehaigne et ne pouvoit concevoir, et pour le grant désir qu'elle avoit d'avoir fils de son mary lesquels elle peust nourrir et garder, elle bailla sa meschine et la fist couchier en son propre lit, et s'en vult déporter. Quantes dames ou femmes trouveroit-on qui ainsi feissent? Je croy qu'on en trouveroit peu, et pour ce est Sarre tenue à la plus loyale à son mary qui fust dès Adam le premier homme jusques à la loy qui fut donnée à Moyse. Mais Agar sa meschine à tort l'eut en despit quant elle sceut qu'elle eust conceu de Abraham, mais on dit communément que qui essauce<sup>[192]</sup> son serf il en fait son ennemy. Mais Abraham le bon patriarche vit bien et sceut que Agar la meschine avoit tort, et pour ce il dist à Sarre: Vécy Agar ta meschine, je la mets en ta main, si en fais ta volenté.

Lors la commença Sarre à approuchier, et la tint vile jusques à tant qu'elle mesmes, par le commandement de l'ange, se humilia et à sa dame cria mercy; et Sarre la garda tant qu'elle ot enfanté son fils qui ot nom Ysmaël, dont Sarre ot grant joye et le garda et fist garder moult bien. Après ce, nostre Seigneur visita Sarre et s'apparut aussi à Abraham ou val de Mambré, devant son tabernacle, et lui dist qu'il auroit un fils de Sarre sa franche moullier, et auroit nom Ysaac, et ce fils vivroit et sa lignée il multiplieroit ainsi comme les estoiles du ciel et la gravelle de la mer ou la pouldre de la terre. Encores dist-il à Abraham: en ta lignée ou semence toutes gens seront beneurés. Et quant Sarre qui estoit derrière l'uis du tabernacle oy quelle concevroit, si commença à rire et dist à soy mesmes: je suis vieille et ancienne, et Abraham aussi; comment pourray-je avoir enfant? Et merveilles ne fut pas de ce quelle rit et dit ainsi, qu'elle avoit jà plus de quatre-vingts ans, et Abraham en avoit plus de cent. Et Dieu qui la vit bien rire dist à Abraham: Pourquoy a ris Sarre ta moullier? Et Sarre qui ot paour respondi qu'elle n'avoit pas ris, et Dieu lui dist: Je te vis bien rire derrière ton huis; ne sont pas toutes choses légieres à Dieu quant il les veult faire? Après ce, Sarre conceut quant il pleust à Dieu et enfanta un fils lequel

Abraham appella Ysaac, et le circonci au jour vingtième qu'il fut né. Lors dist Sarre par moult grant joie: Dieu m'a fait rire, et tous ceulx et celles qui orront dire que j'ay enfanté riront aussi avec moy. Qui creroit, dist-elle, Abraham se il disoit que Sarre allaitast un enfant qu'elle luy aroit enfanté en sa vieillesse? Et pour certain toutes gens qui oient de ce parler pevent bien croire et penser que Dieu ama moult Abraham et Sarre aussi quant il leur fist si belle grâce. Mais Abraham estoit si saint et si bon patriarche que Dieu parla à lui par moult de fois et lui promist que il mesmes se donroit à sa lignée<sup>[193]</sup>, et aussi ama-il moult Sarre pour sa grant loyauté et sa grant bonté.

Moult bien nourri Sarre son fils Ysaac, et quant il fut si grant qu'elle le sevrà et qu'il deust mengier à la table son père Abraham, elle appella ses amis et fist grant mengier et grant feste pour son fils. Et quant Sarre vit Ysmaël le fils Agar l'Egipcienne jouer à Ysaac son fils, elle dist à Abraham: Chasse hors la meschine et son fils; le fils de la meschine ne sera pas hoir avecques mon fils Ysaac. Il est dit en Genesy ou XXI<sup>e</sup> chappitre: Ceste parole fut moult dure à Abraham, mais Dieu lui dist ainsi: Ne te semble pas aspre chose de bouter hors la meschine et son fils; oy la parolle de Sarre et fay tout ce qu'elle te dira, car en Ysaac ta semence sera appelée. (C'est à dire que de Ysaac devoit venir la lignée que Dieu avoit promise à Abraham.) Et pour ce, dit Dieu, que le fils de la meschine est de ta semence, je le feray croistre en moult grant gent. Donc se leva Abraham au matin et bailla à Agar la meschine du pain et un bouchel<sup>[194]</sup> d'eau et luy mist sur ses espauls, puis lui fist prendre Ysmaël son fils; si lui commanda qu'elle s'en alast quelle part qu'il luy pleust, et si fist-elle.

Or pourroient, par adventure, penser aucunes personnes que Sarre eust par mal et par envie enchassé Agar sa meschine et Ysmaël son fils: mais qui veult bien considérer la cause, elle n'ot pas tort; Histoire sur Bible dist ainsi: Sarre vit bien que Ysmaël en son jeu faisoit félonnie à Ysaac son fils; et aussi que, de par esperit de prophécie, elle sceut et apperceut que Ysmaël avoit ymagetes faictes de terre auxquelles il aouroit comme Dieu et vouloit contraindre Ysaac à ce que les aourast aussi. Encores considéroit-elle et savoit assez que se Ysmaël demouroit tant avecques eulx que Abraham morust, il vouldroit déshériter Ysaac et avoir sa seigneurie par sa force, et pour ce elle fist moult bien de enchasser la mère et son fils. Et jasoit-ce que j'aye mise l'histoire tout au long et ne l'aye voulu desmembrer ne descoupler pour ce que la matière est belle et s'entretient, toutesvoies par icelle peut estre recueilli à mon propos seulement que Sarre fut très amoureuse privée et obéissant à son mary en tant qu'elle laissa ses parens et sa terre pour aler seule de sa lignée avec son mary en estrange terre et de différent langage, et avec ce, elle délaissa à la prière et pour l'amour de son mary le nom de moullier ou femme qui est le plus prouchain en affinité, en amour et dilection, et, à la demande de son mary, prist le nom de seur; et en outre que tant comme elle fut hors d'avecques son mary, tout jour et toute nuit plouroit pour l'amour de son mary; et de rechief que pour avoir lignée et représentation de son mary après la mort d'icelluy, elle en laissa son lit et le soulas de son mary, et lui bailla Agar sa chambrière et la fist dame, et elle très humblement devint serviteresse et humble servant, sans les autres débonnairétés et humilités cy dessus escriptes et lesquelles je laisse pour ce qu'il me semble que ce seroit trop longue récitation.

Item il est trouvé escript ou XXIX<sup>e</sup> chappitre de Genesy qui est le premier livre de la Bible, que quant Jacob fut party de Ysaac son père et de Rébecque sa mère, de Briseyda<sup>[195]</sup> leur cité il ala tant qu'il vint en Mésopotamie, près de la cité de Aram qui estoit à Laban son oncle. Là resta-il de coste un puis auquel les pasteurs de la terre abreuvoient les bestes, lequel puis estoit couvert d'une grant pierre plate. Ainsi comme les pasteurs furent assemblés entour le puis, Jacob leur demanda se ils congnoissoient Laban le fils Batuel qui fut fils Naccor. Les pasteurs respondirent: Oyl, moult bien. Il leur demanda se il estoit sain et en bon point; ils respondirent: Oyl. Vois çà, dirent-ils, Rachel sa fille qui vient abreuver ses bestes à ce puis. Jacob leur dist: Seigneurs, abreuvez vos bestes, si les ramenez en la pasture, car il est encores grant heure et n'est pas temps encores de les mener aux estables. Si comme il disoit ainsi, Rachel vint au puis, et Jacob leva la pierre du puis: si luy fist abreuver ses bestes. Lors parla-il à elle et la baisa; si luy dist qu'il estoit son cousin germain, fils de Ysaac et de Rébecque la seur de Laban son père. Et quant Rachel l'ot entendu, elle s'en courust en son hostel et dist à Laban son père comment elle ot trouvé Jacob son nepveu. Et quant Laban l'oy, il eust moult grant joie et lui demanda la cause de sa voye<sup>[196]</sup> et pour quoy il estoit là venu. Jacob luy dist que c'estoit pour la paour de Esaü son frère qui le vouloit occire pour ce que il avoit receu la bénédiction son père, mais ce luy ot fait faire sa mère Rébecque. Lors respondi Laban: Tu es os de mes os et char de ma char, et pour ce tu pues demourer avecques moy.

Quant Jacob ot demouré avec Laban son oncle par l'espace de un mois, Laban lui dist: Comment que tu soies mon nepveu, ne vueil-je pas que tu me serves pour néant; dy moy que tu voudras avoir pour ton service. Or avoit Laban deux filles: l'ainsnée ot nom Lye, celle ot les yeulx plourans par enfermeté; et la plus jeune ot nom Rachel, celle estoit moult belle et gente de viaire et de corps, et Jacob l'amoit moult. Et pour ce il dist à Laban: Je serviray à toy sept ans pour Rachel la plus jeune. Laban respondi: Mieulx vault que je la te donne que à un autre homme, or demeure doncques avecques moy. Jacob demoura avecques Laban et le servi sept ans pour avoir sa fille Rachel, et lui sembla que le terme fut moult brief pour la grant amour qu'il avoit à elle.

Sur ceste chose dit l'Histoire: le terme de sept ans ne luy sembla pas brief pour la grant amour, mais moult long. Car quant une personne aime et désire aucune chose, il luy semble que les termes que il la doit avoir tardent trop merveilleusement. Mais ce que la Bible dit que les jours semblèrent briefs à Jacob, on peut entendre en ceste manière: il amoit tant Rachel et luy sembloit tant belle, que s'il deust servir encores autant pour l'avoir comme il avoit servi, ne lui sembloit-il pas que il l'eust bien desservie.

A la fin des sept ans, il dit à Laban: Donne moy ma moullier, il est bien temps que je l'aye.

Lors appella Laban tous ses amis et voisins et fist grans nopces; et quant la nuit fut venue, il mena à Jacob Lye sa fille l'ainsnée et lui bailla une meschine qui ot nom Zelphan pour luy servir. Et quant Jacob ot jeu<sup>[197]</sup> à Lye et il la regarda à la matinée, il dist à Laban: Que est-ce que tu as voulu faire à moy? N'ay-je pas servi à toi sept ans pour Rachel? Pourquoi m'as-tu baillé Lye? Laban respondi: Nous n'avons pas de coustume en ceste contrée de bailler aux nopces la plus jeune devant les ainsnées; attens tant que la sepmaine des nopces soit passée et puis je te donray l'autre, en telle manière que tu me serviras encores sept ans pour elle. Lors accorda Jacob ce que Laban ot dit, et quant la sepmaine fut passée, il prist ainsi à moullier Rachel à laquelle son père avoit donné une meschine laquelle ot nom Balam.

Aucuns veullent dire que puis que Jacob ot prins la fille ainsnée de Laban, il servi autres sept ans pour Rachel avant qu'il l'eust à moullier, mais ils dient mal. On treuve en Histoire que saint Jérôme dit: Tantost après la sepmaine des nopces faictes pour Lye, Jacob prist Rachel, et pour la grant joye qu'il en ot, il servi volentiers les sept ans ensuivans.

Il est dit en Genesy ou <sup>XXIX</sup>e chappitre que Jacob ama moult plus Rachel pour ce que elle estoit plus belle et gracieuse que Lye qui n'estoit pas si belle, mais pour ce que Dieu ne vouloit pas qu'il l'eust trop en despit, il la fist concevoir un fils dont elle ot moult grant joye et l'appela Ruben, et dit ainsi: Dieu a veu mon humilité, d'ores-en-avant m'en aymera mon mary. De rechief elle conceut et enfanta un autre fils et l'appela Siméon, en disant ainsi: Pour ce que Dieu m'a oye, il m'a donné encores ce fils. Tiercement, elle conceut et enfanta un autre fils et dist ainsi: Mon mary se complaira en moy pour ce que je luy ay enfanté trois fils; et pour ce, elle nomma l'enfant Levy. Quartement, conceut et enfanta un fils et dist: Orendroit je me confesseray à nostre Seigneur; et pour ce, l'enfant ot nom Judas et vault autant à dire que confession. Lors cessa Lye qu'elle n'ot plus enfans jusques grant temps après.

Il est escript ou <sup>XXX</sup>e chappitre de Genesy que Rachel ot grant envie contre Lye sa seur pour ce qu'elle ot enfanté, et elle se trouvoit brehaigne et ne pouvoit concevoir. Et pour ce elle dist à Jacob son mary: Donne moy des enfans, et se tu ne le fais je mourray. Jacob qui yrié estoit respondi: Je ne suis pas Dieu, je t'apreisse d'avoir enfans de ton ventre. Rachel respondi: J'ay Balan ma meschine, couche avec elle à ce qu'elle enfante et que je puisse avoir fils d'elle et de toy. Jacob fist ce que Rachel vault, et Balan conceut et enfanta un fils. Lors dit Rachel: Dieu a jugié pour moy, si a ma voix essaucée et m'a donné un fils. Pour ce, elle appella l'enfant Dan. De rechief, Balan ot un fils pour lequel Rachel dist: Nostre Seigneur m'a comparée à Lye, et de ce, le fils ot nom Neptalim.

Or véons grant merveille et signe de grant amour. Rachel avoit si grant désir qu'elle eust enfans de Jacob que pour ce qu'elle vit quelle ne pouvoit concevoir elle luy bailla sa meschine, et les fils qu'elle en ot elle ama aussi que s'ils feussent siens propres. Pour ce que Lye vit qu'elle ne concevoit mais, elle bailla à Jacob Zelphan sa meschine. Le premier fils qu'elle en ot, Lye le receut à joye et dit: Il me vient eureusement, et de ce, le fils ot nom Gad. Et quant Zelphan ot l'autre fils Lye dist: C'est pour ma bonne eureté et pour ce toutes femmes me diront bienheureuse; et ce fils ot nom Aser.

Ou temps de messon Ruben apporta à Lye sa mère mandagores que il ot trouvées en leur champ, et quant Rachel les vit, si les désira moult et dist à Lye sa sœur: Donne moy partie des mandagores. Lye respondi: Ne te souffist-il pas que tu me ostes mon mary, se tu ne me veulx encores oster mes mandagores? Rachel dist: Je veuil qu'il dorme en ceste nuit avecques toy pour les mandagores que ton fils a apporté. Lye les luy donna, et au soir quant Jacob revint des champs, elle ala encontre luy et luy dist: Tu vendras en ceste nuit coucher avecques moy, car je t'ay acheté par les mandagores que ton fils m'ot donné.

De ces mandagores met l'Histoire sur Bible moult d'oppinions. Les aucuns dient que ce sont arbres qui portent fruit souef flairant autel que pommes. Les autres dient que ce sont racines en terre, en manière d'erbe, portans feuilles vers, et ont ces racines figure et façon d'ommes et de femmes, de tous membres et de chevellure<sup>[198]</sup>. *Catholicon*<sup>[199]</sup> dit: Ce m'est advis que bien pevent estre herbes et racines, et que le fruit vault à femmes brehaignes pour aidier à concevoir, mais que les femmes ne soient pas trop anciennes.

Celle nuit dormit Jacob avecques Lye, et elle conceut un fils, et quant elle l'ot enfanté, elle dist: Dieu m'a enrichie de ce que j'ay donné à mon mary ma meschine; et pour ce elle appella son fils le cinquiesme Ysacar. Puis ot-elle le sixiesme fils; quant elle l'ot enfanté, elle dist: Dieu m'a enrichie de bon douaire à ceste fois, et encores sera mon mary avecques moy; et pour ce elle appella son fils Zabulon. Encores ot-elle une fille laquelle ot nom Dinam. Après ce, nostre Seigneur se recorda de Rachel et essaüça sa prière; si lui fist concevoir et enfanter un fils dont elle ot moult grant joye et dist: Nostre Seigneur a ostée ma reprouche. Si appella son fils Joseph, et dist: Dieu m'en doint encores un autre. Après toutes ces choses dessus dictes, Jacob appella Laban son oncle et lui dist: Donne moy mes moulliers pour lesquelles j'ay servy à toy quatorze ans, et mes enfans; si m'en iray en la terre dont je fus né. Laban lui respondi: Je te prie que tu demeures encore avec moy, car je sçay bien que par toy Dieu m'a bény et multiplié mes biens. Jacob respondi: Il me convient pourveoir substance pour moy, pour mes enfans, pour mes femmes et ma famille.

Ores du surplus de l'histoire je me tais, car il ne touche point à ma matière. Mais par ce que dit est dessus peut estre recueilli la grant bonté des dessus dictes Lye et Rachel qui toutes deux et en un mesmes temps, elles estans ensemble en un mesme hostel et mesnage, servoient et servirent Jacob leur mary en bonne paix et en bon amour, sans jalousie, sans tençon et sans envie, et en oultre elles avoient laissié leur pays, leur nativité, leur père, leur mère et leur langage pour icelluy mary et pour le servir en estrange terre. Et est moult à considérer la grant amour et l'ardeur que Rachel avoit d'avoir lignée et remembrance de Jacob auquel elle bailla Balan sa chamberière.

Quantes dames est-il maintenant qui le féissent, ne qui vesquissent si paisiblement que quant l'une l'aroit, l'autre n'en rechignast et murmurast, mais encores pis? Car, par Dieu, je cuide qu'elles batteroient l'une l'autre. O Dieu! quelles bonnes femmes et saintes elles furent! Pour néant n'est pas en la bénédiction des espousailles ramenteue ceste parole: *Sis amabilis ut Rachel viro, prudens ut Sarra, sapiens ut Rebecca*.

Item nous véons en *Thobie* x<sup>e</sup> que Raguel et Anne sa femme, quant ils mirent hors de leur hostel Thobie le jeune et Sarre leur fille qui estoit femme d'icelluy jeune Thobie, ils baisièrent icelle leur fille et l'admonestèrent qu'elle amast cordialement son mary et honnourast ses parens, et si fist-elle. Et à ce propos, il est trouvé *Machabeorum*, xi<sup>o</sup> que quant Alixandre oy dire que le roy d'Égypte qui avoit espousé sa seur le venoit veoir, il manda par toutes les universités à son peuple qu'ils ississent de leurs cités et alassent au devant d'icelluy roy d'Égypte pour luy honorer, et ainsi faisoit honneur à ses parens quant il honnouroit le mary de sa seur.

Et pour que l'en ne die mie que je ne vueille aussi bien dire des devoirs des hommes comme des femmes, je di aussi qu'il est escript *Ad Ephesios* v<sup>o</sup> que les maris doivent amer leurs femmes comme leur propre corps, ce n'est mie à dire par fiction, ne par parole, c'est léalment, de cuer, avecques ce que dit est dessus. Encores, pour monstrier ce que j'ay dit que vous devez estre très privée et très amoureuse de vostre mary, je mets un exemple rural que mesmes les oiseaulx ramages<sup>[200]</sup> et les bestes privées et sauvages, voire les bestes ravissables, ont le sens et industrie de ceste pratique, car les oiseaulx femelles suivent et se tiennent prouchaines de leurs masles et non d'autres, et les suivent et volent après eulx et non après autres. Se les masles s'arrestent, aussi font les femelles et s'assieent près de leurs masles: quant leurs masles s'envolent, et elles après joingnant à joingnant. Et mesmes les oiseaulx sauvages qui sont nourris par personnes qui leur sont estranges au commencement, puis que iceulx oiseaulx ont prins nourriture d'icelles personnes estranges, soient corbeaux, corneilles, choues<sup>[201]</sup>, voire lez oiseaulx de proye, comme espriviers, faucons, tiercelez<sup>[202]</sup>, ostours et les semblables, si les aiment-ils plus que les autres. Ce mesmes est-il des bestes sauvages, des dommeschés<sup>[203]</sup>, voire des bestes champestres. Des dommeschés, vous véez que un lévrier, ou mastin, ou chiennet, soit en alant par le chemin, ou à table, ou en lit, tousjours se tient-il au plus près de celluy avecques qui il prent sa nourriture, et laisse et est estrange et farouche de tous les autres; et se le chien en est loing, tousjours a-il le cuer et l'ueil à son maistre; mesmes se son maistre le bat et luy rue pierres après luy, si le suit-il balant la queue, et en soy couchant devant son maistre le rapaise, et par rivières, par bois, par larronnières et par batailles le suit.

Autre exemple peut estre prins du chien Maquaire<sup>[204]</sup>, qui vit tuer son maistre dedens un bois, et depuis qu'il fut mort, ne le laissa, mais couchoit ou bois emprès luy qui estoit mort, et aloit de jour querre son vivre loing et l'apportoit en sa gueule, et illec retournoit sans mengier, mais couchoit, buvoit et mengoit emprès le corps et gardoit icelluy corps de son maistre, au bois, tout mort. Depuis, icelluy chien se combati et assailli plusieurs fois celluy qui son maistre avoit tué, et toutes fois qu'il le trouvoit l'assailloit et se combattoit; et en la parfin le desconfi ou champs en l'Isle Notre Dame<sup>[205]</sup> à Paris, et encore y sont les traces des lices qui furent faictes pour le chien et pour le champ.

Par Dieu, je vy à Nyort un chien vieil qui gisoit sur la fosse où son maistre avoit esté enterré qui avoit esté tué des Anglois, et y fut mené monseigneur de Berry et grant nombre de chevaliers pour veoir la merveille de la loyauté et de l'amour du chien qui jour et nuit ne se partoit de dessus la fosse où estoit son maistre que les Anglois avoient tué. Et luy fist monseigneur de Berry donner dix frans qui furent baillés à un voisin pour lui quérir à mengier toute sa vie<sup>[206]</sup>.

Ce mesmes est-il des bestes champestres; vous le véez d'un mouton, d'un aignel, qui suivent et sont privés de leurs maistres et maistresses et les suivent et sont privés d'eulx et non d'autres; et autel est-il des bestes sauvages, comme d'un sanglier, un cerf, une biche, qui ont nature sauvage, suivent et se tiennent joingnans et près de leurs maistres et maistresses et laissent tous autres. Item, autel est-il des bestes mesmes sauvages qui sont dévourans et ravissables, comme loups, lyons, léopars et les semblables, qui sont bestes farouches, fières, cruelles, dévourans et ravissables; si suivent-ils, servent et sont privés de ceulx avecques qui ils prennent leur nourriture et qui les aiment, et sont estranges des autres.

Ores avez-vous veu moult de divers et estranges exemples dont les derrains sont vrais et visibles à l'ueil par lesquels exemples vous véez que les oiseaulx du ciel et les bestes privées et sauvages et mesmes les bestes ravissables ont ce sens de parfaitement amer et estre privées de leurs patrons et bienfaisans et estranges des autres; doncques, par meilleure et plus forte raison, les femmes à qui Dieu a donné sens naturel, et sont raisonnables, doivent avoir à leurs maris parfaite et solemnelle amour, et pour ce je vous pryé que vous soyez très amoureuse et très privée de vostre mary qui sera.

## LE SIXIÈME ARTICLE.

Le sixiesme article de la première distinction dit que vous soiez humble et obéissant à celluy qui sera vostre mary, lequel article contient en soy quatre membres.

Le premier membre dit que vous soiez obéissant: qui est entendu à lui, et à ses commandemens quels qu'ils soient, supposé que les commandemens soient fais à certes<sup>[207]</sup> ou par jeu, ou que les commandemens soient fais d'aucunes choses estranges à faire, ou que les commandemens soient fais sur choses de petit pris ou de grant pris; car toutes choses vous doivent estre de grant pris, puis que celluy qui sera vostre mary le vous aura commandé. Le deuxiesme membre ou particularité est à entendre que se vous avez aucunes besongnes à faire

dont vous n'avez point parlé à celluy qui sera vostre mary, ne il ne s'en est point advisé, et pour ce il n'en a riens commandé ne deffendu, se la besongne est hastive et qu'il la conviengne faire avant que celluy qui sera vostre mary le sache, se vous avez plaisir de la faire en aucune manière, et vous sentez que celluy qui sera vostre mary eust plaisir de la faire en une autre manière, faictes avant<sup>[208]</sup> au plaisir de celluy qui sera vostre mary que au vostre, car son plaisir doit précéder le vostre.

La troisieme particularité est à entendre que se celluy qui sera vostre mary vous deffendra aucune chose, supposé que sa deffense soit faicte à jeu ou à certes, ou que sa deffense soit faicte sur chose de petit pris ou de grant value, gardez que aucunement vous ne faciez contre sa deffense.

La quarte particularité est que vous ne soyez arrogant ne répliquant contre celluy qui sera vostre mary ne contre ses dis, et ne dictes contre sa parole, mesmement<sup>[209]</sup> devant les gens.

En reprenant le premier point des quatre particularités qui dit que vous soyez humble à vostre mary et à luy obéissant, etc., l'Esriture le commande *Ad Ephesios* v<sup>o</sup> où il est dit: *Mulieres viris suis subdite sint sicut domino, quoniam vir caput est mulieris, sicut Christus caput est Ecclesie*. C'est à dire que le commandement de Dieu est que les femmes soient subjectes à leurs maris comme à seigneurs, car le mary est aussi bien chief de la femme comme nostre Seigneur Jhésu-Crist est chief de l'Église. Doncques il s'ensuit que ainsi comme l'Église est subjecte et obéissant aux commandemens grans et petis de Jhésu-Crist, comme à son chief, tout ainsi les femmes doivent estre subjectes à leurs maris comme à leur chief et obéir à eulx et à leurs commandemens grans et petis. Et ainsi le commanda nostre Seigneur, si comme dit saint Jhérosme, et aussi le dit le Décret<sup>[210]</sup>, xxxiii<sup>e</sup> *Questione, quinto capitulo: Cum caput*. Et pour ce dit l'apostre quant il escript aux Hébreux, ou xiii<sup>e</sup> chappitre: *Obedite prepositis vestris et subjacete eis, etc.* C'est à dire obéissez à vos souverains et soyez en bonne subjection vers eulx. Encores vous est-il assez monstré que c'est sentence de nostre Seigneur par ce que dit est par avant, que femme doit estre subjecte à homme. Car il est dit que quant au commencement du monde Adam fut fait, nostre Seigneur par sa bouche et parole dist: Faisons-luy aide. Et lors de la coste de Adam fist la femme comme aide et subjecte et ainsi en use-l'en, et c'est raison. Et pour ce, se doit bien femme adviser de quelle condition est celui qu'elle prendra, avant qu'elle le preigne. Car, ainsi comme dit un povre homs Rommain qui sans son sceu ou pourchas fut par les Rommains esleu à estre empereur, quant l'en luy apporta le faudesteul<sup>[211]</sup> et la couronne il fut tout esbahy; l'une de ses premières paroles fut qu'il dist au peuple: Prenez vous tous garde que vous faictes ou avez fait, car s'il est ainsi que vous m'avez esleu et je soye demouré empereur, sachez de certain que de là en avant mes paroles seront tranchans comme rasouers de nouvel esmolus. C'estoit à dire que quiconques n'obéiroit à ses défenses ou commandemens, puis qu'il seroit ou estoit fait empereur, c'estoit sur peine de perdre la teste.

Ainsi, garde soy une femme comment ne à qui elle sera mariée, car quiconques, povre ou petit qu'il ait esté par avant, toutesvoies pour le temps à venir depuis le mariage, doit-il estre et est souverain et qui peut tout multiplier ou tout descroistre. Et pour ce vous devez plus en mary penser à la condition que à l'avoir<sup>[212]</sup>, car vous ne le pourrez après changer, et quant vous l'aurez prins, si le tenez à amour et amez et obéissez humblement, comme fist Sarre dont il est parlé en l'article précédent. Car plusieurs femmes ont gagné par leur obéissance et sont venues à grant honneur, et autres femmes par leur désobéissance ont esté reculées et désavancées.

A ce propos d'obéissance, et dont il vient bien à la femme qui est obéissant à son mary, puis-je traire un exemple qui fut jà pieçà translaté par maistre François Pétrac<sup>[213]</sup> qui à Romme fut couronné poète, lequel histoire dit ainsi:

Aux confines de Pimont en Lombardie, ainsi comme au pié de la montaigne qui devise France et Ytalie, qui est appelée ou païs Mont Vésée<sup>[214]</sup>, a une contrée longue et lée, qui est habitée de chasteaulx et villes et aournée de bois, de prés, de rivières, de vignes, de foings et de terres labourables: et celle terre est appelée la terre de Saluces laquelle d'ancienneté seignourist les contrées voisines, et d'ancienneté a esté gouvernée jusques aujourd'uy par aucuns nobles et puissans princes appellés marquis de Saluces, desquels l'un des plus nobles et plus puissans fut appelé Gautier auquel tous les autres de celle région, comme barons, chevaliers, escuiers, bourgeois, marchans et laboureurs obéissoient. Icelluy Gautier marquis de Saluces estoit bel de corps, fort et légier, noble de sang, riche d'avoir et de grant seignourie, plein de toutes bonnes meurs et parfaitement garni de précieux dons de nature. Un vice estoit en lui, car il amoit fort solitude et n'acontoit<sup>[215]</sup> riens au temps à venir, ne en nulle manière ne vouloit pour lui mariage. Toute sa joye et plaisance estoit en rivières, en bois, en chiens et en oyseaulx, et peu s'entremettoit du gouvernement de sa seignourie; pour laquelle chose ses barons le mouvoient et admonestoient de marier, et son peuple estoit en très grant tristesse et par especial de ce qu'il ne vouloit entendre à mariage. Une journée s'assemblèrent en grant nombre, et les plus souffisans vindrent à lui et par la bouche de l'un luy dirent telles paroles: O tu, marquis nostre seigneur, l'amour que nous avons en toy nous donne hardement de parler féablement. Comme il soit ainsi que toy et toutes les choses qui sont en toy nous plaisent et ont tousjours pleu, et nous réputons bienheureux d'avoir tel seigneur, une chose défaut en toy, laquelle se tu la nous veulx octroier, nous nous réputons estre mieulx fortunés que tous nos voisins: c'est assavoir qu'il te plaise encliner ton courage au lien de mariage, et que ta liberté passée soit un peu réfrénée et mise au droit des mariés. Tu scez, Sire, que les jours passent en volant sans jamais retourner. Et combien que tu soies de jeune aage, toutesvoies de jour en jour t'assault la mort et s'approche, laquelle n'espargne à nul aage, et de ce nul n'a privilège. Il les convient tous mourir, mais l'en ne scet quant, ne comment, ne le jour, ne la fin. Tes hommes doncques qui tes commandemens jamais ne refuseroient, te prient très humblement qu'ils aient liberté de querre pour toy une dame de

convenable lignée, noble de sang, belle de corps, de bonté et de sens aournée, laquelle il te plaira à prendre par mariage, et par laquelle nous espérons avoir de toy lignée et seigneur venant de toy à successeur. Sire, fay ceste grâce à tes loyaulx subjects, afin que, se de ta haulte et noble personne avoient aucune chose, et que tu t'en alasses de ce siècle, ce ne fust mie sans hoir et successeur, et que tes subjects tristes et dolans ne demourassent mie sans seigneur.

Ces paroles finées, le marquis meu de pitié et d'amour envers ses subjects leur respondi moult doucement et dist: Mes amis, vous me contraignez à ce qui en mon courage ne peut oncquesmais estre; car je me délitoie en liberté et en franchise de voulenté laquelle est peu trouvée en mariage, ce scevent bien ceulx qui l'ont esprouvé. Toutesvoies, pour vostre amour, je me soubsmets à vostre voulenté. Vray est que mariage est une chose douteuse, et maintes fois les enfans ne ressemblent pas au père. Toutesfois s'aucun bien vient au père, il ne doit mie pour ce dire qu'il luy soit deu de droit, mais vient de Dieu de lassus; à lui je recomande le sort de mon mariage, espérant en sa douce bonté qu'il me octroie telle avecques laquelle je puisse vivre en paix et en repos expédient à mon salut. Je vous octroye de prendre femme, mes amis, et le vous promectz; mais je la vueil moy mesmes eslire et choisir, et de vous je vueil une chose que vous me promectez et gardez: c'est assurement que celle que je prendray par mon élection, quelle qu'elle soit, fille de Prince des Rommains, femme de poste<sup>[216]</sup>, ou autre, vous la doiez amer entièrement et honnourer, et qu'il n'y ait aucun de vous qui après l'élection du mariage doie estre d'elle mal content, ne contre elle groncier ne murmurer.

Lors tous les barons et subjects du marquis furent liés de ce qu'ils avoient ce qu'ils demandoient, de laquelle chose ils avoient esté maintes fois désespérés. A une voix remercièrent le marquis leur seigneur et promirent de bon cuer la révérence et obéissance qu'il leur avoit demandé. Grant joie fut ou palais de Saluces, et par le marquis fut le jour assigné de ses nopces auquel il devoit prendre femme, et commanda faire un grant appareil, trop plus grant que par autre marquis n'avoit autresfois esté fait, et que les parens et amis, voisins, et les dames du païs ensement<sup>[217]</sup>, fussent semoncés à la dicte journée; laquelle chose fut solemnéement acomplie, et entretant que l'appareil se faisoit, le marquis de Saluces comme il avoit acoustumé aloit en son déduit chacier et vouler<sup>[218]</sup>.

Assez près du chastel de Saluces avoit une petite villette en laquelle demouroient un peu de laboureurs, par laquelle villette le marquis passoit souventesfois, et entre les dessusdis laboureurs avoit un vieil homme et povre qui ne se povoit aidier et estoit appelé Jehannicola. A celui povre homme estoit demourée une fille appelée Grisilidis, assez belle de corps, mais trop plus belle de vie et de bonnes meurs: nourrie avoit esté de petite vie, comme du labour de son père; oncques à sa congnoissance n'estoient venues viandes délicieuses ne choses délicatives. Un courage vertueux plein de toute meurté en son pis virginal doucement habitoit; la vieillesse de son père, en très grant humilité, doucement supportoit et soustenoit, et icelluy nourrissoit; et un peu de brebis que son père avoit, diligemment gardoit et avecques icelles aux champs sa quenaille filoit continuellement. Et quant Grisilidis au vespre revenoit et ramenoit ses bestes à l'hostel de son père, elle les affouragoit, et appareilloit à son père et à elle les viandes que Dieu leur donnoit. Et briefment toutes les curialités et services qu'elle povoit faire à son père doucement faisoit.

Le marquis assez informé par commune renommée de la vertu et grant bonté d'icelle Grisilidis, en alant à son déduit souventesfois la regardoit, et en son cuer la belle manière d'icelle et sa grant vertu fichoit et atachoit. Et en la fin déterminâ en son cuer que Grisilidis seroit eslevée par lui à estre sa femme marquise de Saluces, et que autre n'aroit, et fist admonester ses barons de venir à ses nopces au jour qui estoit déterminé. Icelui jour approucha, et les barons non sachans de la fille que le marquis avoit advisé de prendre, furent moult esbahis. Toutesvoies, savoient-ils bien que le marquis avoit et faisoit appareiller riches robes, ceintures, fermaulx, anneaulx et joiaulx à la forme d'une pucelle qui de corps ressembloit à Grisilidis. Or advint que le jour des nopces fut venu, et que tout le palais de Saluces fut peuplé grandement de barons, de chevaliers, de dames et de damoiselles, de bourgeois et d'autres gens, mais nulle nouvelle n'estoit de l'espousée leur seigneur, laquelle chose n'estoit pas sans grant merveille; et qui plus est, l'eure s'approuchoit du disner, et tous les officiers estoient prêts chascun de faire son office. Lors le marquis de Saluces, ainsi comme s'il vouldist aler encontre son espousée, se parti de son palais, et les chevaliers et dames à grans routes<sup>[219]</sup>, ménestrels et héraulx suivoient.

Mais la pucelle Grisilidis de tout ce riens ne savoit, car ce matin mesmes elle appareilloit, nettoioit et ordonnoit l'hostel de son père pour aler avecques les autres pucelles voisines veoir l'espousée de leur seigneur. A celle heure que le marquis approuchoit, Grisilidis apportoit sur sa teste une cruche pleine d'eaue à l'hostel de son père, et le marquis à celle heure, ainsi acompaignié comme il estoit, appella la pucelle par son nom et lui demanda où son père estoit. Grisilidis mist sa cruche à terre et à genoulx, humblement, à grant révérence, respondi: Monseigneur, il est à l'hostel.—Va à luy, dist le marquis, et luy di qu'il viengne parler à moy. Et elle y ala. Et donc le povre homme Jehannicola yssi de son hostel. Le marquis le tira par la main et le traït à part et puis secrètement lui dist: Jehannicola, je sçay assez que tu m'as amé tousjours et aimes encores, et ce qui me plaist à toy doit plaie. Je vueil de toy une chose: c'est assavoir que tu me donnes ta fille pour espouse.—Le povre homme n'osa dire mot, et un petit après respondi à genoulx, moult humblement: Monseigneur, je ne doy vouloir aucune chose ou non vouloir fors ce qui te plaist, car tu es mon seigneur. Le marquis lui dist lors: Entre en ta maison tout seul, toy et ta fille, car je lui vueil demander aucune chose. Le marquis entra en la maison du povre homme Jehannicola comme dit est, et tout le peuple demoura dehors forment esmerveillé; et la pucelle se mist emprès son père, paoureuse, honteuse et vergongneuse de la soudaine survenue de son seigneur et de sa grant et noble compaignie, car elle n'avoit pas pris de veoir souvent un tel hoste en leur maison. Le marquis adreça ses paroles à elle et si lui dist: Grisilidis,

à ton père et à moy plaist que tu soies m'espouse, et je pense bien que tu ne me refuseras pas, mais je t'ay à demander une chose devant ton père; c'est assavoir que ou cas que je te prendray à femme, laquelle chose sera de présent, je vueil savoir se tu voudras encliner ton couraige entièrement à toute ma volenté, en telle manière que je puisse faire de toy et de ce qui touchera à toy, à ma volenté, sans résonance ne contredit par toy, en fait ne en dit, en signe ne en pensée. Lors Grisilidis, non sans merveille de si grant fait esbahie, respondi: Monseigneur, je congnoy bien que je ne suis pas digne, non tant seulement de estre appellée t'espouse, mais d'estre appellée ton ancelle; mais s'il te plaist et fortune le me présente, jamais je ne sauray faire chose, ne ne feray, ne ne penseray, que je puisse sentir qui soit encontre ta volenté, ne tu ne feras jamais riens envers moy que je contredie.—Il souffist, dit le marquis qui prist la pucelle par la main et la mena hors de la maison ou milieu de ses barons et de son peuple et dist ainsi: Mes amis vééz cy ma femme, vostre dame, ceste amez, doutez et honnouréz, et se vous m'amez, ceste très chièrement amez. Et à ce que Grisilidis n'apportast avecques soy aucunes reliques de la vile fortune de povreté, le marquis commanda que par les dames et matrones la pucelle fust despouilliée toute nue, dès les piés jusques à la teste, et tantost revestue de riches draps et paremens de nopces.

On veist lors les dames embesognées: les unes la vestoient, et les autres la chaussoient, et les autres la ceignoient: les autres lui mettoient les fermaulx et cousoient sur ly les perles et pierres précieuses: les autres pignoient leur dame et appareilloient son chief et lui mettoient une riche couronne par dessus qu'elle n'avoit pas aprise, et ce n'estoit pas merveille s'elle estoit esbahie. Qui veist lors une povre vierge tainte du soleil et ainsi maigre de povreté si noblement parée et si richement couronnée et soudainement transformée par telle manière que à peine le peuple la reconnoissoit, bien se povoit-on de ce merveillier.

Lors les barons prindrent leur dame et à grant joie la menèrent à l'église, et là le marquis lui mist l'annel ou doy et l'espousa selon l'ordonnance de sainte Eglise et usage du país. Et accompli le divin office, la dame Grisilidis fut assise sur un blanc destrier et de tous acompagniée et menée au palais qui retentissoit de toutes manières d'instrumens. Et furent les nopces célébrées, et icellui jour fut trespasé en très grant joie et consolation du marquis et de tous ses amis et subjects. Et fut la dame avecques son seigneur et mary tellement inspirée de sens et de beau maintien, de la divine grâce resplendist icelle povre dame Grisilidis en telle manière, que chascun disoit que non tant seulement en la maison d'un pastour ou laboureur, mais en palais royal ou impérial elle avoit esté enseignée et nourrie. Et fut tant amée, chérie et honnorée de tous ceulx qui de s'enfance la congnoissoient que à peine povoient croire que elle fust fille du povre homme Jehannicola.

La belle estoit de si belle vie et bonne et de si douces paroles que le courage de toutes personnes elle attrayoit à elle amer, et non pas tant seulement les subjects du marquis et les voisins, mais des provinces d'environ; et les barons et dames pour sa bonne renommée la venoient visiter, et tous se partirent de lui joyeux et consolés. Et ainsi le marquis et Grisilidis vivoient joyeusement ou palais en paix et en repos, à la grâce de Dieu, et dehors à la grâce des hommes, et s'esmerveilloient plusieurs comment si grant vertu estoit repousée en personne nourrie en si grant povreté; et oultre plus icelle marquise s'entremettoit sagement et diligemment du gouvernement et de ce qui appartenoit aux dames, et aux commandemens et en la présence de son seigneur, de la chose publique sagement et diligemment s'entremettoit. Mais quant le cas li offroit des débas et discors des nobles, par ses douces paroles, par si bon jugement et si bonne équité les appaisoit, que tous à une voix disoient que pour le salut de la chose publique ceste dame leur avoit esté envoyée par provision célestielle.

Un peu de temps après, la marquise Grisilidis fut ençainte et puis se délivra d'une belle fille, dont le marquis et tous ceux du país, combien qu'ils amassent mieulx qu'elle eust eu un fils, toutesfois ils en eurent grant joye et furent réconfortés. Passé le temps, les jours passèrent que la fille du marquis fut sevrée. Lors le marquis qui tant amoit s'espouse pour les grans vertus qu'il véoit tous les jours croistre en elle, pensa de elle esprouver et de la fort tempter. Il entra en sa chambre monstrant face troublée et ainsi comme couroucié lui dist ces paroles: O tu, Grisilidis, combien que tu soies à présent eslevée en ceste plaisant fortune, je pense bien que tu n'as pas oublié ton estat du temps passé, et comment et en quelle manière tu entras en cestui palais; tu y as esté bien honnorée, et es encores de moy chérie et amée; mais il n'est pas ainsi du courage de mes vassaulx comme tu cuides, et par especial depuis que tu eus lignée. Car ils ont grant desdaing d'estre subjects à dame yssue de petis parens et de basse lignée, et à moy qui désire, comme sire, avoir paix avecques eux, me convient obtempérer aux jugemens et consentir<sup>[220]</sup> d'aucuns et pas aux miens, et faire de ta fille telle chose que nulle ne me pourroit estre plus douloureuse au cuer, laquelle chose je ne vueil pas faire que tu ne le saches. Si vueil que à ce faire tu t'acordes et prestes ta franche volenté et ayes patience de ce qui se fera, et telle patience que tu me promis au commencement de nostre mariage.

Finées les paroles du marquis qui le cuer de la marquise naturellement devoient transpercier, icelle marquise, sans muer couleur ne monstrer signe de tristesse, à son seigneur humblement respondi: Tu es mon seigneur, et moy et ceste petite fille sommes tiennes: de tes choses fay ce qu'il te plaist! Nulle chose ne te peut plaire qui aussi ne doie plaire à moy, et ce ay-je si fichié au millieu de mon cuer que par l'espace d'aucun temps, ne pour mort, il ne sera effacé, et toutes autres choses se pourroient faire avant que j'eusse mué mon courage. Le marquis lors, oiant la responce de s'espouse, voiant sa constance et son humilité, eust en son cuer grant joye laquelle il dissimula, et comme triste et douloureux se parti de s'espouse.

Aucuns jours après ce trespasés, le marquis appella un sien subject loyal et secret ouquel il se fioit plainement, et tout ce qu'il avoit ordonné estre fait de sa fille le commist au sergent, et l'envoia à la marquise. Le sergent vint devant sa dame et sagement dist telles paroles: Madame,

je te prie que tu me vueilles pardonner et que tu ne vueilles imputer à moy ce dont je suis contraint de faire. Tu es sage dame et scez bien quelle chose est d'estre sous les seigneurs ausquels nulles fois, ne par force, ne par engin, l'en ne peut résister. Madame, je suis contraint à prendre ceste fille et accomplir ce qui m'est commandé. Lors la marquise en son cuer remembrant des paroles que son seigneur lui avoit dictes, par les paroles du sergent entendu bien et souspeçonna que sa fille devoit mourir. Elle print en elle cuer vertueux et se reconforta, vainquant nature, pour sa promesse et soy acquictier et à son seigneur obéissance païer. Et sans soupirer, ne autre douleur monstrier en elle, prist sa fille et longuement la regarda et doucement la baisa et si emprint sur elle le signe de la croix; si la bailla au sergent et luy dist ainsi: Tout ce que monseigneur t'a commandé pense de faire et accomplir entièrement; mais je te vueil prier que le tendre corps de ceste pucelle ne soit mengié des oiseaulx ou des bestes sauvages, se le contraire ne t'est commandé.

Le sergent se parti de la marquise, emportant sa fille, et secrètement vint au marquis et lui monstra sa fille, en faisant relation de ce qu'il avoit trouvé la marquise femme de grant courage et sans contradiction obéissant à lui. Le marquis considéra la grant vertu de sa femme et regarda sa fille et à lui prist une paternelle compassion, et la rigueur de son propos il ne vult pas muer, mais commanda au sergent ouquel il se fioit qu'il envelopast sa fille ainsi qu'il appartenoit à l'aise d'elle, et la mist en un panier sur une mule souef portant<sup>[221]</sup>, et sans nulle demeure la portast secrètement à Boulongne la Grasse à sa seur germaine qui estoit femme du conte de Péruse, et dist à sa dicte seur que, sur l'amour qu'elle avoit à luy, elle la feist nourrir et endoctriner en toutes bonnes meurs, et que si secrètement fust nourrie que son mary le conte ne personne vivant ne le peust jamais savoir.

Lequel sergent tantost et de nuit se parti et porta la fille à Boulongne la Grasse et fist son messaige bien diligemment, ainsi comme il lui estoit commandé. Et la contesse receut sa niepce à très grant joie et fist très sagement tout ce que le marquis son frère luy avoit mandé.

Passée paciemment ceste tempeste trespersant les entrailles de Grisilidis laquelle fermement et en son cuer tenoit que sa fille fust morte et occise, le marquis comme ès temps passés se traïst devers s'espouse sans lui dire mot de sa fille, et souvent regardoit la face de la marquise, sa manière et sa contenance, pour appercevoir et esprouver soubtillement s'il pourroit veoir en son espouse aucun signe de douleur, mais nulle mutation de courage ne peut en lui comprendre ne veoir, mais pareille liesse et pareil service, une mesme amour, un mesme courage; pareille comme devant estoit tousjours la dame envers son seigneur, nulle tristesse ne démonstroït, nulle mention ne faisoit de sa fille, ne en présence du marquis, ne en son absence.

Et ainsi passèrent quatre ans ensemble le marquis et la marquise en grant amour et menant vie amoureuse et paisible. Et au chief de quatre ans, la marquise Grisilidis eust un fils de merveilleuse beauté, dont le marquis eust parfaite joie et ses amis et ses subjects et tous ceulx du païs. Quant l'enfant fut sevré de sa nourrice et il ot deux ans, croissant en grant beauté, le marquis lors resmeu de nouvel de sa merveilleuse et périlleuse esprouve, vint à la marquise et lui dit: Tu scez et oys jà pieçà comment mon peuple estoit très mal content de nostre mariage, et par especial depuis qu'ils virent que en toy avoit fécondité et portois enfans. Toutesvoies oncquesmais ne furent si mal contens mes barons et mon peuple comme ils sont à présent par especial, pour ce que tu as enfanté un enfant masle, et dient souvent, et à mes oreilles ay oy leur murmuracion, disans en remposnes: faisons Gautier mourir, et le bon homme Jehannicola sera nostre seigneur, et si noble pays à tel seigneur sera subject! Telles sentences chascun jour machinent; pour lesquelles paroles et doubtes, je qui désire vivre en paix avec mes subjects, et néantmoins pour la très grant doubte de mon corps, suis contraint et esmeu de faire et ordonner de cestui enfant comme je feis de sa seur, laquelle chose je te dis afin que une soudaine douleur ne doie perturber ton cuer.

O quelles douloureuses admiracions peut avoit ceste dame en son cuer, en recordant la vilaine mort de sa fille, et que de son seul fils de l'aage de deux ans la mort pareille estoit déterminée! Qui est cellui, je ne dy pas femmes qui de leurs natures sont tendres et à leurs enfans amoureuses, mais le plus fort homme de courage qui se pourroit trouver, qui de son seul fils telle sentence peust dissimuler? Entendez-cy, roynes, princesses et marquises et toutes autres femmes, que la dame à son seigneur respondi et y prenez exemple. Monseigneur, dit-elle, je t'ay autresfois dit et encores je le répète, que nulle chose je ne vueil, ne ne desvueil fors ce que je sçay qu'il te plaist. De moy et des enfans tu es seigneur! En tes choses doncques use de ton droit sans demander mon consentement. Quant je entray premièrement en ton palais, à l'entrée je me dévestis de mes povres robes et de ma propre volenté et affection et vestis les tiennes, pour laquelle cause tout ce que tu veulx je vueil. Certainement s'il estoit possible que je fusse enformée de tes pensées et vuloirs avant que tu les deisses, quelles qu'elles fussent je les accompliroie à mon pouvoir, car il n'est chose en ce monde, ne parens, ne amis, ne ma propre vie, qui à vostre amour se puisse comparer.

Le marquis de Saluces oyant la response de sa femme, et en son cuer merveillant et pensant si grant vertu et constance non pareille et la vraie amour qu'elle avoit à luy, ne respondi riens, mais ainsi comme s'il fust troublé de ce que faire se devoit de son fils, s'en ala la chière basse, et assez tost après, ainsi comme autresfois avoit fait, envoya un sergent loyal secrètement à la marquise. Lequel sergent après maintes excusations et démonstrant doucement qu'il estoit nécessaire à lui de obéir à son seigneur, très humblement et piteusement demandoit pardon à sa dame se autresfois il lui avoit fait chose qui lui desplaust, et se encores luy convenoit faire, qu'elle luy pardonnast sa grant cruauté, et demanda l'enfant. La dame, sans arrest et sans nul signe de douleur, prist son beau fils entre ses bras et sans gecter larmes ne soupirs longuement le regarda, et comme elle avoit fait de sa fille, elle le signa du signe de la croix et le béneïst en baisant doucement et le bailla au sergent en disant: Tien, mon amy, fais ce qui t'est commandé,

d'une chose<sup>[222]</sup> comme autresfois, ainçois je te prie, se faire se peut, que les tendres membres de cestui enfant tu vueilles garder de la vexation et dévoration des oyseaulx et des bestes sauvages.

Le sergent print l'enfant et porta secrètement à son seigneur et lui raconta tout ce qu'il avoit oy de sa dame, dont le marquis trop plus que devant se merveilla du grant et constant courage de sa femme, et s'il n'eust bien congneu la grant amour qu'elle avoit à ses enfans, il peust penser que tel courage ne procédoit pas d'humanité, mais de cruaulté bestiale, et veoit bien clèrement que icelle espouse n'amoit riens soubz le ciel par dessus son mary.

Le marquis envoya son fils à Boulongne secrètement à sa seur, par la manière qu'il avoit fait sa fille. Et sa seur la contesse de Péruse, selon la volenté son frère le marquis, nourrist sa fille et le fils si sagement que oncques l'on ne peust savoir de qui lesdis enfans estoient, jusques à tant que le marquis l'ordonna comme cy après apperra.

Bien peust au marquis de Saluces ainsi crueulx et très rigoureux mary souffire la preuve non pareille qu'il avoit faicte de sa femme sans luy plus essaier ne donner autre torment. Mais ils sont aucuns qui en fait de souspeçon, quant ils ont commencé, ne scevent prendre fin ne appaisier leur courage.

Toutes ces choses passées, le marquis conversant avec la marquise la regardoit souventesfois pour veoir s'elle monstroït envers luy aucun semblant des choses trespasées, mais oncques il n'apperceust en elle mutation ne changement de couraige. De jour en jour la trouvoit joyeuse et amoureuse et plus obéissant, par telle manière que nul ne pavoit appercevoir que en icelles deux personnes eust que un courage, lequel courage et volenté principalement estoit du mary, car ceste espouse, comme dit est dessus, ne vouloit pour elle ne par elle aucune propre affection, mais remettoit tout à la volenté de son seigneur.

Le marquis ainsi amoureusement vivant avec sa femme en grant repos et en grant joie, sceust qu'il estoit sur ce une renommée, c'est assavoir que pour ce que le marquis non advisant le grant lignage dont il estoit yssus, honteux de ce qu'il s'étoit conjoint par mariage à la fille Jehannicola très povre homme, vergongneux de ce qu'il avoit eu deux enfans, il les avoit fait mourir et gecter en tel lieu que nuls ne savoient qu'ils estoient devenus. Et combien qu'ils l'amassent bien par avant comme leur naturel seigneur, toutesvoies pour ceste cause ils le prenoient en haine laquelle il sentoït bien. Et néantmoins ne voit-il fleschir ne amolier son courage rigoureux, mais pensa encores par plus fort argument et ennuyeuse manière prouver et tenter son espouse, par prendre autre femme.

Douze ans estoient jà passés que la fille avoit esté née; le marquis manda secrètement à Romme au saint père le Pape et fist impétrer unes bulles saintifiées par lesquelles la renommée ala à son peuple que le marquis avoit congïé du Pape de Romme que pour la paix et repos de luy et de ses subjects, son premier mariage délaissé et dégecté, il peust prendre à mariage légitime une autre femme. Laquelle chose fust assez créable au peuple rude qui estoit indigné contre son seigneur. Ces froides nouvelles de ceste bulle, que le marquis devoit prendre une autre femme, vindrent aux oreilles de Grisilidis fille de Jehannicola, et se raisonnablement fut troublée en son courage nul n'en doit avoir merveille. Mais elle qui une fois d'elle mesmes et des siens s'estoit soubsmise à la volenté de son seigneur, de son fait franchement délibérée et conseillée, prist cuer en soy, et comme toute reconfortée conclut qu'elle attendroit tout ce que celui ouquel elle s'estoit toute soubsmise en vouldroit ordonner.

Lors manda et escript à Boulongne le marquis au conte de Péruse et à sa seur qu'ils lui amenassent ses enfans, sans dire de qui ils estoient, et sa seur rescript que ainsi le feroit-elle. Ceste venue fust tantost publiée, et fut la renommée de courir par tout le país qu'il venoit belle vierge extraicte de grant lignaige qui devoit estre espouse du marquis de Saluces.

Le conte de Péruse acompaignié de grans chevaliers et de dames se départi de Boulongne et amena avecques luy le fils et la fille du marquis. Et estoit le fils de l'aage de huit ans et la fille de l'aage de douze ans laquelle estoit très belle de corps et de visaige et preste à marier, et estoit parée de riches draps, de vestemens et de joyaulx, et à certain jour ordonné devoit estre à Saluces.

Entretant que le conte de Péruse et les enfans estoient au chemin, le marquis de Saluces appella Grisilidis s'espouse en la présence d'aucuns de ses barons et lui dist telles paroles: Ès temps passés, je me délictioie assez de ta compaignie par mariage, tes bonnes meurs considérant et non pas ton lignaige, mais à présent, si comme je voy, grant fortune chiet sur moy et suis en un grant servaige, ne il ne m'est pas consentu que un povre homme laboureur dont tu es venue ait si grant seigneurie sur mes vassaulx. Mes hommes me contraignent, et le Pape le consent, que je prengne une autre femme que toy laquelle est ou chemin et sera tantost icy. Soies doncques de fort courage, Grisilidis, et laisse ton lieu à l'autre qui vient. Prends ton douaire et appaise ton courage. Va-t'en en la maison ton père; nulle riens qui soit à l'omme ou à la femme en ce monde ne peut estre perpétuel.

Lors respondi Grisilidis et dist ainsi: Monseigneur, je créoie bien, ou au moins le pensoie-je, que entre ta magnificence et ma povreté ne pavoit avoir aucune proportion ne tempéracion, ne oncques je ne me réputay estre digne d'estre non tant seulement ton espouse, mais d'estre ta meschine, et en ce palais cy ouquel tu m'as fait porter et maintenir comme dame, je prens Dieu en tesmoingnage que je me suis toujours réputée et démenée comme ancelle, et de tout le temps que j'ay demouré avec toy je te rens grâces, et de présent je suis appareilliée de retourner en la maison mon père en laquelle je useray ma vieillesse et vueil mourir comme une bienheureuse et honorable vefve, qui d'un tel seigneur ay esté espouse. Je laisse mon lieu à Dieu qui vueille que très bonne vierge viengne en ce lieu ouquel j'ay très joyeusement demouré, et puisque ainsi te plaist, je, sans mal et sans rigueur, me pars. Et quant est à mon douaire que tu m'as commandé que je doie emporter, quel il est je le voy. Tu scez bien, quant tu me prins, à l'issue de l'hostel de

mon père Jehannicola, tu me feis despouillier toute nue et vestir de tes robes avec lesquelles je vins à toy, ne oncques avecques toy je n'apportay autres biens ou douaire fors que foy, loyauté, révérence et povreté. Vecy doncques ceste robe dont je me despouille, et si te restitue l'anneau dont tu me espousas; les autres anneaux, joyaux, vestemens et aournemens par lesquels j'estoie aournée et enrichie sont en ta chambre. Toute nue de la maison mon père je yssis, et toute nue je y retourneray, sauf que ce me sembleroit chose indigne que ce ventre ouquel furent les enfans que tu as engendrés deust apparoir tout nu devant le peuple, pour quoy, s'il te plaist et non autrement, je te prie que pour la récompensation de ma virginité que je apportay en ton palais et laquelle je n'en rapporte pas, il te plaise à commander que une chemise me soit laissée, de laquelle je couvriray le ventre de ta femme, jadis marquise, et que pour ton honneur je me parte au vespre.

Lors, ne se pot plus le marquis tenir de plourer de la pitié qu'il eust de sa très loyale espouse. Il tourna sa face et larmoiant commanda que au vespre une seule chemise luy fust baillée. Ainsi fut fait; au vespre elle se despouilla de tous ses draps et deschaussa et osta les aournemens de son chief, et de sa seule chemise que son seigneur lui avoit fait bailler humblement se vesti, et de ce fut contente, et se parti du palais nus piés, le chief descouvert, acompagnée de barons et de chevaliers, de dames et de damoiselles qui plouroient et regardoient ses grans vertus, loyauté et merveilleuse bonté et patience. Chascun plouroit, mais elle n'en gecta une seule larme; mais honnestement et tout simplement, les yeulx baissiés, vint vers l'hostel de son père Jehannicola, lequel oy le bruit de la venue de si grant compaignie. Et pour ce que cellui Jehannicola qui estoit vieil et sage avoit tousjours tenu en son cuer les nopces de sa fille pour souspeçonneuses, créant que quant son seigneur seroit saoul du petit mariage d'une si povre créature, de légier, luy qui estoit si grant seigneur, lui donroit congé, fut adoncques tout effréé et soudainement vint à l'uis et vit que c'estoit sa fille toute nue, et lors prist hastivement la povre et dessirée robe qu'elle avoit pieçà laisiée, et tout larmoyant acourut à l'encontre de sa fille laquelle il baisa et revesti et couvri de sa dicte vieille robe. Et quant Grisilidis fut venue sur le seuil de l'uis de l'hostel de son père, elle, sans monstrier aucun semblant de desdaing ne de courroux, se retourna devers les chevaliers, dames et damoiselles qui l'avoient acompagnée, et de leur compaignie et convoy les mercia doucement et humblement, et leur dist et monstra par belles et douces paroles que pour Dieu elles ne vouldissent ne dire, ne penser, ne croire que son seigneur le marquis eust aucunement tort vers elle, qu'il n'estoit mie ainsi, mais avoit bonne cause de faire tout ce qu'il luy plaisoit d'elle qui bien estoit tenue de le souffrir et endurer. Et aussi véoient-elles bien que à elle n'en desplaisoit point, en elles admonestant que, pour l'amour de Dieu, elles vouldissent amer léalment leurs maris et très cordieusement et de toute leur puissance les servir et honnorer, et que plus grant bien et greigneur renommée ne meilleure louenge ne povoient-elles en la parfin acquérir, et leur dist adieu. Et ainsi entra en l'hostel de son père, et les seigneurs et dames qui l'avoient convoiée s'en retournèrent plourans et fort gémissans et souspirans, tellement qu'ils ne povoient regarder l'un l'autre ne parler l'un à l'autre.

Grisilidis du tout en tout fut contente; oublieuse et nonchalant des grans aises et des grans richesses qu'elle avoit eues et des grans services, révérences et obéissances que l'en lui avoit faites, se tint avec son père à petite vie, comme devant, povre d'esperit et en très grant humilité vers ses povres amies et anciennes voisines de son père, et vesquit de moult humble conversation. Or peut-l'en penser quelle douleur et desconfort avoit le povre Jehannicola qui estoit en sa vieillesse voyant sa fille en un si povre et si petit estat comme elle estoit, après si grans et si haultes honneurs et richesses; mais c'estoit un merveilleux bien de veoir comment bénignement, humblement et sagement, elle le servoit, et quant elle le véoit pensif, comment sagement elle le reconfortoit, et après le mettoit en parole d'autre matière.

Moult de jours passés comme dist est, le conte de Péruse et sa noble compaignie approchèrent, et toutes les gens du païs murmuroient des nopces du marquis. Le conte de Péruse, frère du marquis, envoya plusieurs chevaliers devant pour certifier à son frère le marquis de Saluces le jour de sa venue, et qu'il amenoit avec luy la vierge que le marquis devoit espouser; car en vérité icellui conte de Péruse ne savoit riens que les enfans que la contesse sa femme avoit nourris fussent enfans d'icelluy marquis, car celle contesse de Péruse avoit la chose tenue secrète vers son mary en nourrissant sa niepce et son nepveu, et par les paroles de la contesse pensoit le conte que ce fussent enfans d'estrange païs, si comme par leur belle manière les enfans le monstroient. Et avoit le conte espérance que puis que la fille seroit mariée au marquis, et les nouvelles en iroient par le monde, l'en seroit tantost qui seroit le père.

Lors le marquis de Saluces manda querre Grisilidis, et que tantost elle venist en son palais; laquelle, sans contradiction vint. Et le marquis lui dist: Grisilidis, la pucelle que je doy espouser sera demain cy au disner, et pour ce que je désire qu'elle et le conte mon frère et les autres seigneurs de leur compaignie soient honnorablement receus, et en telle manière que à un chascun soit fait honneur selon son estat, et par espécial pour l'amour de la vierge qui vient à moy, et je n'ay en mon palais femme ne meschine qui si bien le sache faire à ma volenté comme toy, (car tu congnois mes meurs et comment l'en doit recevoir tels gens, et si seze de tout mon palais les chambres, les lieux et les ordonnances;) pour ce vueil-je que tu n'aies regart ou temps passé et n'aies honte de ta povre robe, et que nonobstant ton petit habit, tu preignes la cure de tout mon fait, et tous les officiers de mon hostel obéiront à toy. Grisilidis respondit liement: Monseigneur, non tant seulement vouldentiers, mais de très bon cuer, tout ce que je pourray à ton plaisir feray, ne n'en seray jamais lasse ne travaillée, et ne m'en feindray, tant que les reliques de mon povre esperit demourront en mon corps.

Lors Grisilidis comme une povre ancelle prist les vils instrumens et les bailla aux mesgnies, et commanda aux uns à nettoier le palais et aux autres les estables, enorter les officiers et meschines de bien faire chascun en son endroit la besongne espéciale, et elle emprist à drécier et à ordonner les lits et les chambres, tendre les tappis de haulte lice et toutes choses de broderie

et devises qui appartenoyent aux paremens du palais, comme pour recevoir l'espouse de son seigneur. Et combien que Grisilidis fust en povre estat et en l'abit d'une povre ancelle, si sembloit-il bien à tous ceulx qui la véoient qu'elle fust une femme de très grant honneur et de merveilleuse prudence. Ceste vertu, ce bien et ceste obéissance est assez grant pour toutes les dames esmerveillier.

L'endemain, heure de tierce, le conte, avecques luy la pucelle et son frère et toute la compaignie, entrèrent en Saluces. Et de la beaulté de la vierge et de son frère et de leur belle manière chascun se esmerveillloit, et aucuns en y eust qui dirent: Gaultier le marquis change sagement son mariage, car ceste espouse est plus tendre et plus noble que n'est la fille Jehannicola.

Ainsi entrèrent et descendirent au palais à grant joie. Grisilidis qui à toutes ces choses estoit présente et qui se démonstroit toute reconfortée d'un si grant cas à elle si près touchant, et de sa povre robe non vergongneuse, à lie face, vint de loing à l'encontre de la pucelle et de loing humblement la salua à genoulx, disant: Bien soiez venue, madame, et puis au fils, et puis au conte, et humblement les salua aussi en disant: Bien viengnez-vous avec ma dame. Et mena chascun en sa chambre qui estoient richement appareillées. Et quant ils eurent veu et advisé les fais et les manières de Grisilidis, à la parfin tous se esmerveillèrent comment tant de si bonnes meurs povoient estre en si povre habit.

Grisilidis, après ces choses, se traît devers la pucelle et devers l'enfant, ne de avec eulx ne se pouvoit partir. Une heure regardoit à la beaulté de la fille, et puis du jeune fils la gracieuse manière, et ne se pouvoit saouler de les fort louer. L'heure approucha que l'en devoit aler à la table. Le marquis lors devant tous appella Grisilidis et à haulte voix lui dist: Que te semble, Grisilidis, de ceste moie espouse? N'est-elle pas assez belle et honneste? Grisilidis, haultement et sagement, à genoulx, respondi: Certainement, monseigneur, c'est la plus belle et la plus honneste à mon gré que je veisse oncques. Monseigneur, avec ceste pourrez-vous mener joyeuse vie et honneste, laquelle chose en bonne foy je désire, mais, monseigneur, je vous vueil prier et admonester que vous ne vueilliez pas molester ceste nouvelle espouse d'éstranges admonestemens, car, monseigneur, vous povez penser que ceste est jeune et de grant lieu venue, doucement nourrie, et ne les pourroit pas souffrir comme l'autre a souffert, si comme je pense.

Lors le marquis oyant les douces et sages paroles de Grisilidis et considérant la bonne chièr et grant constance qu'elle monstroit et avoit tousjours monstré, eust en son cuer une piteuse compassion et ne se peut plus tenir de monstrier sa volenté, et en la présence de tous à haulte voix dist ainsi: O Grisilidis! Grisilidis! je vois et congnois, et me souffist assez ta vraie foy et loyauté; et l'amour que tu as vers moy, ta constant obédience et vraie humilité sont par moy esprouvées et très bien congneues et me contraignent de dire que je croy qu'il n'y a homme dessoubz le ciel qui s'espouse ait tant esprouvée comme j'ay toy. Et lors Grisilidis mua couleur, à tout le chief enclin<sup>[223]</sup> par honneste vergongne, pour les grans louenges dont elle estoit devant tant de peuple louée du marquis son seigneur. Lequel adoncques larmoyant l'embrassa en la baisant et luy dist: Tu seule es mon espouse, ne autre espouse jamais je n'aray. Celle que tu pensoies estre ma nouvelle espouse est ta fille, et cestui enfant est ton fils: lesquels deux enfans estoient perdus par l'opinion de nos subjects. Sachent donc tous ceulx qui le contraire pensoient que j'ay voulu ceste ma loyale espouse curieusement et rigoreusement esprouver, et non pas pour la contemner ou despire, et ses enfans ay-je fait nourrir secrètement par ma seur à Boulongne, et non pas occire ne tuer.

La marquise Grisilidis lors oyant les paroles de son mary cheist devant lui toute pasmée à terre, de joie de veoir ses enfans. Elle fut tantost relevée et quant elle fut relevée elle prist ses deux enfans et doucement les acola et baisa, tellement qu'elle les couvrist tous de larmes, ne l'en ne les pouvoit oster d'entre ses bras, dont c'estoit grant pitié à veoir. Les dames et damoiselles joyeusement plourans prirent leur dame Grisilidis et tantost l'enmenèrent en une chambre et lui dévestirent ses povres robes et vestemens et la revestirent des autres et la receurent à marquise comme il appartenoit. Léans eut une telle solemnité et telle joie de ce que les enfans du marquis estoient retournés à inestimable consolation de la mère, du marquis et de ses amis et subjects, que par tout le pays la grant joie en fust respandue, et ce jour ou palais de Saluces eut de pitié maintes larmes respandues, ne ne se pouvoient saouler de léalment recorder les grans vertus non pareilles de Grisilidis qui mieulx sembloit estre fille d'un empereur par contenance, ou de Salemon par prudence, que fille du povre Jehannicola. La feste fut trop plus grande et plus joyeuse qu'elle n'avoit esté de leurs nopces, et vesquirent depuis ensemble le marquis et la marquise l'espace de vingt ans en grant amour, paix et concorde. Et quant est de Jehannicola père de Grisilidis duquel le marquis n'avoit fait compte ès temps passés pour esprouver sa fille, icellui marquis le fist translater ou palais de Saluces et là le tint le marquis à grant honneur tous les jours de sa vie. Sa fille aussi maria icellui marquis haultement et puissamment, et aussi, quant son fils fut en aage, il le maria et ot enfans lesquels il vit; et après sa fin gracieuse il laissa son fils hoir et successeur de Saluces, à grant consolation de tous ses amis et subjects.

Chère seur, ceste histoire fut translaturée par maistre François Pétrac poète couronné à Romme, non mie pour mouvoir les bonnes dames à avoir patience ès tribulations que leur font leurs maris pour l'amour d'iceulx maris tant seulement, mais fut translaturée pour monstrier que puisque ainsi est que Dieu, l'Église et raison veullent qu'elles soient obéissans, et que leurs maris veullent qu'elles aient tant à souffrir, et que pour pis eschever il leur est nécessité de eulx soubsmettre du tout à la volenté de leurs maris et endurer patiemment ce que iceux maris veulent, et que encores et néantmoins icelles bonnes dames les doivent celer et taire et nonobstant ce les rappaisier, rappeler, et elles retraire et raprouchier tousjours joyeusement à la grâce et amour d'iceulx maris qui sont mortels, par plus forte raison doivent hommes et femmes

souffrir patiemment les tribulations que Dieu qui est immortel, éternel et pardurable leur envoie, et nonobstant mortalité d'amis, perte de biens, d'enfans, ne de lignage, desconfiture par ennemis, prises, occisions, pertes, feu, tempestes, orage de temps, ravine d'eaue ou autres tribulations soudaines, tousjours le doit-on souffrir patiemment et retourner joindre et rappeler amoureusement et attraiement<sup>[224]</sup> à l'amour du souverain immortel, éternel et pardurable seigneur, par l'exemple de ceste povre femme née en povreté, de menues gens sans honneur et science, qui tant souffri pour son mortel ami.

Et je qui seulement pour vous endoctriner l'ay mise cy, ne l'y ay pas mise pour l'appliquer à vous, ne pour ce que je vueille de vous telle obéissance, car je n'en suis mie digne, et aussi je ne suis mie marquis ne ne vous ay prise bergière, ne je ne suis si fol, si outrecuidié, ne si jeune de sens, que je ne doie bien savoir que ce n'appartient pas à moy de vous faire tels assaulx, ne essais ou semblables. Dieu me gart de vous, par ceste manière ne par autres, soubz couleur de faulses simulations, vous en essayer! Ne autrement en quelque manière ne vous vueil-je point essayer, car à moy souffist bien l'espreuve jà faite par la bonne renommée de vos prédécesseurs et de vous, avecques ce que je sens et voy à l'ueil et congnois par vraie expérience. Et me excuse se l'histoire parle de trop grant cruauté, à mon advis, plus que de raison. Et croy que ce ne fust oncques vray, mais l'histoire est telle et ne la doy pas corriger ne faire autre, car plus sage de moy la compila et intitula. Et désire bien que puisque autres l'ont veue, que aussi vous la véez et sachiez de tout parler comme les autres.

Ainsi, chère seur, comme j'ay dit devant que vous devez estre obéissant à celui qui sera vostre mary, et que par bonne obéissance une preudfemme acquiert l'amour de son mary, et en la fin a de lui ce qu'elle désire: ainsi puis-je dire que par deffault d'obéissance, ou par haultesse se vous l'emprenez, vous détruisez vous et vostre mary et vostre mesnaige. Et j'en tray à exemple un raconte qui dit ainsi: Il advint que deux mariés eurent contention l'un contre l'autre, c'est assavoir la femme contre le mary; car chascun d'eulx se disoit estre le plus sage, le plus noble de lignée et le plus digne, et allégoient comme fols plusieurs raisons l'un contre l'autre, et si aigrement garda la femme sa rigueur contre le mary qui au commencement, par aventure, ne l'avoit pas doctinée doucement, que pour eschever dommageux esclandre il convint que amis s'en entremissent. Plusieurs assemblées d'amis en furent faites, plusieurs reprouches entregectés, et nul remède n'y povoit estre trouvé que la femme par son orgueil ne vouldist avoir ses drois tous esclarcis par poins, et que les obéissances et services que les amis disoient qu'elle devoit faire à son mary lui fussent mis et escripts par articles d'une part, et autant et autel à son mary pour elle d'autre part; et à tant devoient demourer ensemble, se non en amour, ou mains en paix. Ainsi fut fait et demourèrent depuis par aucun temps que la femme gardoit et garda estroitement son droit par sa cédule contre son mary, ouquel mary, pour pis eschever, il convenoit avoir ou faindre patience en despit qu'il en eust, car il avoit pris trop tart à l'amender.

Un jour aloient en pélerinage et leur convint passer un fossé pardessus une estroite planche. Le mary passa le premier, puis se retourna et vist que sa femme estoit paoureuse et n'osoit passer après luy; si doubta le mary que s'elle passoit, la paour mesmes ne la feist cheoir, et retourna charitablement à elle et la print et tint par la main; et en la menant du long de la planche, la tenoit, et en parlant à elle l'asseuroit qu'elle n'eust point paour, et tousjours parloit à elle et aloit le bons homs à reculons; si chéy en l'eaue qui estoit parfonde et se combatist fort en l'eaue pour eschever le péril de noyer, si s'arresta et se tint à une vieille planche qui de grant temps passé y estoit cheute et qui là flotoit, et dist à sa femme que à l'aide de son bourdon qu'elle portoit, elle tirast la planche au bord de l'eaue pour lui sauver. Elle luy respondi: Nennil, nennil, dist-elle, je regarderay premièrement en ma cédule s'il y est escript que je le doie faire, et s'il y est, je le feray: et autrement, non. Elle y regarda, et pour ce que sa cédule n'en faisoit point mention, elle luy respondi qu'elle n'en feroit rien, et le laissa et s'en ala. Le mary fut en l'eaue lonc temps et tant qu'il fut sur le point de morir. Le seigneur du pays et ses gens passèrent par illecques et le virent et le rescouirent qu'il estoit près de mort. Ils le feirent chauffer et aisier, et quant la parole lui fut revenue, l'en lui demanda le cas: il le raconta comme dessus; le seigneur fist suivre et prendre la femme et la fist ardoir. Or véez quelle fin son orgueil lui donna, qui par sa grant inobédience vouloit si estroitement garder sa raison contre son mary.

Et, par Dieu, il n'est pas tousjours saison de dire à son souverain: Je n'en feray riens, ce n'est pas raison; plus de bien vient d'obéir, et pour ce je tray à exemple la parole de la benoite vierge Marie, quant l'ange Gabriel luy apporta la nouvelle que nostre Seigneur s'enumereroit en elle. Elle ne respondi pas: ce n'est pas raison, je suis pucelle et vierge, je n'en souffreray rien, je seroie diffamée; mais elle obéissamment respondi: *Fiat michi secundum verbum tuum*, qui vault autant à dire comme: ce qui luy plaist soit fait. Ainsi elle fut vraie humble et obéissant, et par son humilité et obéissance grant bien nous est venu, et par inobédience et orgueil grant mal et mauvaise conclusion vient, comme il est dit dessus de celle qui fut arse, et comme on lit en la Bible de Ève, par la désobéissance et orgueil de laquelle elle et toutes celles qui après elle sont venues et vendront, furent et ont esté par la bouche de Dieu maudictes. Car, si comme dit l'Historieur, pour ce que Ève pécha doublement elle eust deux malédictions. Premièrement, quand elle s'éleva par orgueil et que elle vouldt estre semblable à Dieu: pour ce fut-elle abaissée et humiliée en la première malédiction où Dieu dist ainsi: *Multiplacabo ærumnas tuas et sub potestate viri eris, et ipse dominabitur tibi*. C'est à dire: Je multiplieray tes peines, tu seras soubz la puissance d'homme, et il aura seignourie sur toy. L'Histoire dit que avant qu'elle péchast, elle estoit bien aucunement subjecte à homme pour ce qu'elle avoit esté faite d'homme et de la coste d'icellui, mais icelle subjection estoit moult douce et attempée et naissoit de droicte obéissance et fine<sup>[225]</sup> vouldenté, mais après ceste malédiction, elle fut de tout en tout subjecte par nécessité et vouldist ou non, et toutes les autres qui d'elle vindrent et vendront ont eu et auront à souffrir et obéir à ce que leurs maris voudront faire, et seront tenues de entériner<sup>[226]</sup> leurs

commandemens. La seconde malédiction fut telle: *Multiplicabo conceptus tuos; in dolore paries filios tuos.* Dist Dieu: Je multiplieray tes concevemens, c'est à dire: tu concevras plusieurs enfans en douleur, et en travail enfanteras tes fils. L'Histoire dit que la malédiction ne fut pas pour l'enfant, mais de la douleur que femmes ont à l'enfanter.

Aussi vééz-vous la malédiction que nostre Seigneur vult donner pour la désobéissance<sup>[227]</sup> de Lucifer. Car jadis Lucifer fut le plus solemnel ange, et le mieulx amé et le plus prouchain de Dieu qui fust adoncques en paradis, et pour ce estoit-il de tous appelé Lucifer, c'est *quasi lucem ferens*, qui est à dire portant lumière, car au regard des autres toute clarté et toute joie estoit où il venoit pour ce qu'il représentoit et donnoit souvenance d'icellui souverain Seigneur qui tant l'amoit et dont il venoit et duquel il estoit si prouchain. Et si tost que icelluy Lucifer laissa humilité et en orgueil haussa son courage, le mist nostre Seigneur plus loing de luy, car il le fist trébuchier plus bas que nul autre, c'est assavoir ou plus parfont d'enfer où il est le plus ort, le pire et le plus meschant des meschans. Aussi pareillement sachiez que vous serez si prouchaine de vostre mary que partout où il vendra il portera mémoire, souvenance et remembrance de vous. Et vous le vééz de tous mariés, car tantost que l'en voit le mary, l'en lui demande: comment le fait<sup>[228]</sup> vostre femme? Et aussi, quant l'en voit la femme, l'en luy demande: comment le fait vostre mary? Tant est la femme jointe avecques le mary.

Doncques vééz-vous, tant par les jugemens de Dieu mesmes que par les exemples dessus allégués, que se vous n'estes obéissant en toutes choses grandes et petites à vostre mary qui sera, vous serez plus à blasmer et punir de vostre dit mary que un autre qui luy désobéiroit, en tant que vous estes plus prouchaine de lui. Se vous estiez moins obéissant, et vostre chamberière luy feist par amours<sup>[229]</sup> et service ou autrement, obéissance tellement que en vous délaissant il convenist à elle commettre les espécialx besongnes qu'il vous devoit commettre, et il ne vous commeist riens et vous laissast derrière, que diroient vos amis? Que présumeroit vostre cuer quant il s'en apparcevrait? Et puis que il auroit traîné<sup>[230]</sup> son plaisir illecques, comment le pourriez-vous depuis retraire? Certes, il ne serait mie en vostre puissance.

Et, pour Dieu, gardez-vous que ce meschief n'aviengne, que une seule fois il prengne autruy service que le vostre. Et doncques vous soient ses commandemens, mesmement les petis qui de prime face vous sembleroient estre de nulle valeur ou estranges, tellement attachés au cuer que de vos plaisirs ne vous chaille fors que des siens, et gardez que par vostre main et par vous mesmes et en vostre personne les siens soient achevés; et quant à lui ne à ses affaires qui vous appartendront, ne souffrez aucun approucher, ne nul n'y mette la main que vous, et les vostres affaires soient par vous commandés et commis à vos enfans et à vos privés mesgnies qui sont dessoubs vous, à chascun selon son endroit, et s'ils ne le font, si les en punissez.

Et pour ce que je vous ay dit que vous soiez obéissant à vostre mary qui sera, c'est assavoir plus que à nul autre et pardessus toute autre créature vivant, peut ceste parole d'obéissance estre entendue et à vous déclairée; c'est assavoir que en tous cas, en tous termes, en tous lieux et en toutes saisons, vous faictes et accomplissiez sans redargution tous ses commandemens quelconques. Car sachiez que puis qu'il soit homme raisonnable et de bon sens naturel, il ne vous commandera riens sans cause, ne ne vous laissera riens faire contre raison. Jasoit-ce qu'ils sont aucunes femmes qui pardessus la raison et sens de leurs maris veulent gloser et esplucher, et encores pour faire les sages et les maistresses, font-elles plus devant les gens que autrement, qui est le pis. Car jasoit-ce que je ne vueille mie dire qu'elles ne doivent tout savoir et que leurs maris ne leur doivent tout dire, toutesvoies ce doit estre dit et fait à part, et doit venir du vouloir et de la courtoisie du mary, non mie de l'auctorité, maistrise et seignourie de la femme qui le doie, par manière de domination, interroguer devant la gent. Car devant la gent, pour monstrier son obéissance et pour son honneur garder, n'en doit-elle sonner mot, pour ce qu'il sembleroit à la gent qui ce orroient que le mary eust accoustumé à rendre compte de ses vouloirs à sa femme, ce que femme ne doit pas vouloir que l'en apparçoive, car en tel cas elles se démontreroient comme maistresses et dames, et à elles-mesmes feroient grant blasme, et grant vilenie à leurs maris.

De rechief, aucunes sont à qui leurs maris commandent faire aucunes choses qui à elles semblent petites et de petite valeur, et elles n'ont pas regard à l'encontre de celluy de qui le commandement vient, ne à l'obéissance qu'elles luy doivent, mais à la valeur de la chose seulement, laquelle valeur elles jugent selon leur sens et non mie aucunes fois selon la vérité, car elles ne la scevent pas, puisque l'en ne leur a dicte. Exemple qui peut avenir: Un homme nommé Robert qui me doit deux cens frans me vient dire adieu et dit qu'il s'en va oultre mer et me dit telles paroles: Sire, fait-il, je vous doy deux cens frans lesquels j'ay bailliés à ma femme qui ne vous congnoist, mais je lui ay dit qu'elle les baille à celluy qui lui portera son nom par escript de ma main, et vééz-le-cy. Et à tant se part, et tantost qu'il s'est party de moy, sans dire le cas, je le commande à garder à ma femme à qui je me fie, laquelle ma femme le fait lire à un autre, et quant elle voit que c'est le nom d'une femme, elle en pensant à mal le gecte ou feu, et par courroux me vient dire qu'elle ne daigneroit estre ma maquerelle. Cy a belle obéissance! Item, je lui bailleray un festu ou un viés clou ou un caillou qui m'ont esté baillés pour aucunes enseignes<sup>[231]</sup> d'aucuns grans cas, ou un fil ou une vergette de bois pour mesure d'aucune grosse besongne dont, par oubliance ou par autre adventure, je ne diray riens à ma femme du cas ne de la matière, mais je luy bailleray pour garder espécialment; celle n'aura regard fors à la valeur du fil ou de la vergette et autre compte ne tendra de mon commandement, en despit de ce que je ne luy auray porté honneur et révérence de lui dire le cas au long. Et communément telles femmes rebelles, haultaines et couvertes<sup>[232]</sup>, quant pour monstrier leur maistrise elles ont tout honni<sup>[233]</sup>, elles cuident, en elles excusant, faire croire à leurs maris qu'elles cuidoient que ce fust un néant et pour ce n'ont point fait leur commandement; mais se leurs maris sont saiges, ils voient bien que c'est par desdaing et despit de ce qu'ils ne leur avoient pas porté telle honneur

que de leur dire le cas tantost et sans délai, et par aventure ont le commandement en nonchalance par leur fierté, ne ne leur chault en riens du desplaisir de leurs maris, mais que<sup>[234]</sup> seulement elles ayent achoison d'elles excuser et dire: ce n'estoit riens, mais se ce eust esté grant chose, je l'eusse fait. Et pour tant, ce leur semble, seront excusées, mais il leur semble mal, car jasoit-ce que lors le mari n'en die rien adonc, toutesvoies elles perdent tousjours le nom de la vertu d'obéissance, et la tache de la désobéissance demeure long temps après dedens le cuer du mary si attachée qu'à une autre fois il en souviendra au mary quant la femme cuidera que la paix soit faicte et que le mary l'ait oublié. Or escheve donc femme ce dangereux péril, et prengne garde à ce que dit l'apostre *Ad Hebreos XIII<sup>o</sup>: Obedite*, etc.

Or dit encores cest article que la femme doit obéir à son mary et faire ses commandemens quelconques grans et petis, et mesmes les très petis; ne il ne convient point que vostre mary vous die la cause de son commandement, ne qui le meut, car ce sembleroit un signe de le vouloir ou non vouloir faire selon ce que la cause vous sembleroit ou bonne ou autre, ce qui ne doit pas cheoir en vous ne en vostre jugement, car à lui appartient de le savoir tout seul, et à vous n'appartient pas de luy demander, se ce n'est après, à vous deux seulement et à privé. Car pardessus son commandement vous ne devez avoir en quelque chose reculement, reffus, retardement ou délai, ne pardessus sa deffence rien faire, corriger, acroistre, apeticier, eslargir ou estrechier en quelque manière; car en tout et partout, soit bien, soit mal que vous ayez fait, vous estes quictes et délivres en disant: mon mary le m'a commandé. Encores, se mal vient par vostre ouvrage, si dit-l'en d'une femme mariée: elle fist bien puis que son mary luy commanda, car en ce faisant elle fist son devoir. Et ainsi, au pis venir, vous en seriez non mie seulement excusée, mais bien louée.

Et à ce propos je vous diray une piteuse merveille et que je plain bien<sup>[235]</sup>. Je sçay une femme de très grant nom en bourgeoisie qui est mariée à une bonne personne, et sont deux bonnes créatures, jeunes gens paisibles, et qui ont de beaux petis enfans. La femme est blasmée d'avoir receu la compaignie d'un grant seigneur, mais, par Dieu, quant l'on en parle, les autres femmes et hommes qui scevent le cas, et mesmement ceux qui héent ce péchié, dient que la femme n'en doit point estre blasmée, car son mary luy commanda. Le cas est tel qu'ils demeurent en une des plus grans cités de ce royaume. Son mary et plusieurs autres bourgeois furent de par le Roy emprisonnés pour une rébellion que le commun avoit faicte. Chascun jour l'en en coppoit les testes à trois ou à quatre d'iceulx. Elle et les autres femmes d'iceulx prisonniers estoient chascun jour devers les seigneurs, plourans et agenoillans, et les mains jointes requérans que l'en eust pitié et miséricorde et entendist-l'en à la délivrance de leurs maris. L'un des seigneurs qui estoit entour le Roy, comme non crémant Dieu ne sa justice, mais comme cruel et félon tirant, fist dire à icelle bourgeoise que s'elle vouloit faire sa volenté, sans faulte il feroit délivrer son mary. Elle ne respondi riens sur ce, mais dist au messaige que pour l'amour de Dieu il feist par devers ceulx qui gardoient son mary en la prison qu'elle veist son mary et qu'elle parlast à luy. Et ainsi fut fait, car elle fut mise en prison avec son mary, et toute plourant luy dist ce qu'elle véoit ou pavoit apparcevoir des autres, et aussi de l'estat de sa délivrance, et la vilaine requeste que l'en lui avoit faicte. Son mary luy commanda que comment qu'il fust elle feist tant qu'il eschappast sans mort, et qu'elle n'y espargnast ne son corps, ne son honneur, ne autre chose, pour le sauver et rescourre sa vie. A tant se partirent l'un de l'autre, tous deux plourans. Plusieurs des autres prisonniers bourgeois furent décapités, son mary fut délivré. Si l'excuse-l'en d'un si grant cas que, supposé encores qu'il soit vray, si n'y a-elle ne péchié ne coulpe, ne n'y commist délit ne mauvaistié quant son mary luy commanda, mais le fist, pour sauver son mary, sagement et comme bonne femme. Mais toutesvoies, je laisse le cas qui est vilain à raconter et trop grant, (maudit soit le tirant qui ce fist!) et revien à mon propos que l'en doit obéir à son mary, et laisseray les grans cas et prendray les petis cas d'esbatement.

Par Dieu, je croy que quant deux bonnes preudes gens sont mariés, toutes autres amours sont reculées, annihilées et oubliées, fors d'eulx deux, et me semble que quant ils sont présens et l'un devant l'autre, ils s'entre-regardent plus que autres, ils s'entre-pincent, ils s'entre-hurtent, et ne font signe ne ne parlent volentiers, fors l'un à l'autre. Et quant ils s'entr'éloignent, si pensent-ils l'un à l'autre, et dient en leur cuer: quant je le verray, je luy feray ainsi, je luy diray ainsi, je le prieray de tel chose. Et tous leurs plaisirs espéciaux, leurs principaulx désirs et leurs parfaictes joies sont de faire les plaisirs et obéissances l'un de l'autre, et s'ils s'entre-aiment, il ne leur chault de obéissance ne de révérence, fors le commun qui est trop petite entre plusieurs.

Et à ce propos de jeux et esbatemens entre les maris et les femmes, par Dieu, j'ay ouy dire au bailli de Tournay<sup>[236]</sup> qu'il a esté en plusieurs compaignies et disners avecques hommes qui estoient de long temps mariés, et avecques iceulx a fait plusieurs bourgages<sup>[237]</sup> et gaigeures de païer le disner qu'ils auroient fait et plusieurs escos et disners à païer sur condition que d'illecques tous les compaignons de l'escot iroient ensemble en l'hostel de tous iceulx mariés, l'un après l'autre, et celluy de l'assemblée qui aroit femme si obéissant qu'il la peust arrangéement et sans faillir faire compter jusques à quatre, sans arrest, contradiction, mocquerie ou répliqueroient, seroit quicte de l'escot, et cellui ou ceulx de qui les femmes seroient rebelles et répliqueroient, mocqueroient ou desdiroient, icelluy escot rendroient, ou chascun autant. Et quant ainsi estoit accordé, l'en aloit adoncques par droit esbatement et par droit jeu en l'hostel Robin qui appelloit Marie sa femme qui bien faisoit la gorgue<sup>[238]</sup>, et devant tous le mary luy disoit: Marie, dictes après moy ce que je diray. Volentiers, sire.—Marie dictes: empreu<sup>[239]</sup>,—empreu—et deux—et deux—et trois... Adonc, Marie un peu fièrement disoit: et sept, et douze, et quatorze! Esgar<sup>[240]</sup>! vous mocquez-vous de moy? Ainsi le mary Marie perdoit. Après ce, l'en aloit en l'hostel Jehan qui appelloit Agnesot sa femme qui bien savoit faire la dame, et luy disoit: dictes après moy ce que je diray—Empreu.—Agnesot disoit par desdain: et deux. Adonc perdoit. Tassin disoit à dame Tassine: Empreu.—Tassine par orgueil disoit en hault: C'est de nouvel! Ou disoit: Je

ne suis mie enfant pour apprendre à compter. Ou disoit: or çà, de par Dieu, esgar, estes-vous devenu ménestrier? Et les semblables. Et ainsi perdoit; et tous ceulx qui avoient espousées les jeunes bien aprises et bien endoctrinées gaignoient et estoient joyeux.

Regardez mesmes que Dieu qui est sage sur toute sagesse fist pour ce que Adam, désobéissant et mesprisant le commandement de Dieu ou deffense, menga la pomme (qui estoit peu de chose à luy que une pomme), et comment il en fut courroucié; il ne se courrouça pas pour la pomme, mais pour la désobéissance et le petit compte qu'il tenoit de luy. Regardez comment il ama la vierge Marie pour son obéissance. Regardez des obéissances et fais d'Abraham, dont il est parlé cy dessus à deux feuillets près, qui par simple mandement fist si grans et terribles choses sans demander la cause. Regardez de Grisilidis, quels fais elle supporta et endura en son cuer sans demander cause pour quoy, et si n'y povoit estre apparceu ne considéré cause aucune, ne couleur de cause, proufit à venir, ne nécessité de faire, fors que seule voulenté terrible et espoventable, et si n'en demandoit ne n'en disoit mot, et dont elle acquist telle louenge que maintenant que sommes cinq cens ans après sa mort, il est lecture de son bien.

Et n'est mie maintenant commencement de faire doctrine de l'obéissance des femmes envers leurs maris. Il est trouvé en Genesy, ou XXIX<sup>e</sup> chappitre, que Loth et sa femme se partirent d'une cité; Loth deffendit à sa femme qu'elle ne regardast point derrière ly. Elle s'en tint une pièce, et après mesprisa le commandement et y regarda. Incontinent, Dieu la converti en une pierre de sel, et la demoura, et encores est telle et sera. C'est propre texte de la Bible et le nous convient croire par nécessité, ou autrement nous ne serions pas bons chrestiens. Or vééz-vous, se Dieu essayoit adoncques ses amis et ses serviteurs en bien petites choses, comme pour une pomme l'un, pour regarder derrière luy l'autre, aussi n'est-ce pas merveille se les maris qui par leur bonté ont mis tout leur cuer, toutes leurs joies et esbatemens en leurs femmes et arrière mises toutes autres amours, preignent plaisir en leur obéissance, et par amoureux esbatement et à autruy non nuisibles les essayer.

Et pour ce, en reprenant ce que dessus, comment les maris essaient l'obéissance des femmes, jasoit-ce que ce ne soit que jeu, toutesvoies à tous qui estoient désobéis et qui par ce perdoient, le cuer leur douloit de la mocquerie et de la perte, et quelque semblant qu'ils en feissent, ils en estoient tous honteux et moins amoureux de leurs femmes qui leur estoient peu humbles, craintives et obéissans, ce qu'elles ne devoient pas estre en tant soit petite chose, toutesvoies s'il n'y avoit grant cause, laquelle cause elle luy devoit dire en secret et à part. Et sont aucunes fois les jeunes et fols maris si meschans que sans raison que par petites et inutiles achoisons<sup>[241]</sup> dont les commencemens sont venus par jeu et de néant, et par continuelles désobéissances de leurs preudéfemmes, ils amassent et amoncellent un secret et couvert courroux en leurs cuers dont pis vient à tous les deux, et aucunes fois se acointent de meschans et deshonestes femmes qui les obéissent en toutes choses et honnoient plus qu'ils ne sont honorés de leurs preudéfemmes; adonc, iceulx mariés comme fols se assotent<sup>[242]</sup> d'icelles méchans femmes qui scevent garder leur paix et iceulx honorer et obéir à tous propos et faire leurs plaisirs. Car, ne doutez, il n'est nul si meschant mary qui ne vueille estre obéy et esjoy de sa femme, et quant les maris se treuvent mieulx obéis autre part que devant n'estoient en leurs hostels, si laissent comme fols à nonchalance<sup>[243]</sup> leurs espouses pour les haultesses et désobéissances d'icelles, lesquelles en sont depuis courroucées après, quant icelles mariées voient que en toutes compaignies elles ne sont mie si honnorées comme celles qui sont accompaignées de leurs maris qui<sup>[244]</sup> jà, comme fols, sont si fort par le cuer enlassiés que l'en ne les peut descharner<sup>[245]</sup>. Et l'en ne peut mie si légèrement reprendre son oisel quant il est eschappé de la cage comme de garder qu'il ne s'envole: aussi ne pevent-elles retraire les cuers de leurs maris, quant iceulx maris ont essayé et trouvé meilleure obéissance ailleurs, et icelles en donnent à leurs maris la coulpe qui est à elles mesmes.

Chère seur, vous vééz que comme il est dit des hommes et femmes, l'en peut dire des bestes sauvages, et encores non mie seulement des bestes sauvages, mais des bestes qui ont acoustumé à ravir et à dévorer, comme ours, loups et lyons: car icelles bestes aprivoise-l'en et attrait-l'en par leur faire leurs plaisirs, et vont après et suivent ceulx qui les servent, acompaignent et aiment; et fait-l'en les ours chevauchier, les singes et autres bestes saillir, dancier, tumber et obéir à tout ce que le maistre veult; et aussi par ceste raison vous puis-je monstrier que vostre mary vous chérira, aimera et gardera se vous pensez à luy faire le sien plaisir. Et pour ce que j'ay dit, et j'ay dit voir, que les bestes ravissables sont apprivoisées etc., je dy par le contraire, et vous le trouverez, que non mie seulement vos maris, mais vos pères et mères, vos seurs, vous estrangeront se vous leur estes farouche et ne leur soiez débonnaire et obéissant.

Or savez-vous bien que vostre principal manoir, vostre principal labour et amour et vostre principal compaignie est de vostre mary, pour l'amour et compaignie duquel vous estes riche et honorée, et se il se desfuit, retrait ou eslonge de vous par vostre inobédience ou autre quelque cause que ce soit, à tort ou à droit, vous demourrez seule et despariée, et si vous en sera donné le blasme et en serez moins prisée, et se une seule fois il ait ce mal de vous, à paine le pourriez-vous jamais rappaisier que la tache du maltalent ne luy demeure en son cuer pourtraicte et escripte tellement que jasoit-ce qu'il n'en monstre rien, ne ne die, elle ne pourra estre de long temps planée ou effaciée. Et se la seconde désobéissance revient, gardez-vous de la vengeance de laquelle il sera parlé cy après en ce mesmes chappitre et article, ou § *Mais encores* etc.<sup>[246]</sup> Et pour ce, je vous prie, aimez, servez et obéissez vos maris, mesmes ès très petites choses d'esbatement, car aucunes fois essaie-l'en en très petites choses, bien petites, d'esbatement, et qui semblent de nulle valeur pour ce que la désobéissance d'icelles porte petit dommaige, pour essayer, et par ce scet-l'en comment l'en se doit attendre d'estre obéy ès grans ou désobéy; voire mesmement ès choses bien estranges et sauvages et dont vostre mary vous fera commandement

soit par jeu ou à certes, si di-je que vous devez incontinent obéir.

Et à ce propos je tray un raconte qui dit: Trois abbés et trois mariés estoient en une compaignie, et entre eulx mut une question en disant lesquels estoient plus obéissans, ou les femmes à leurs maris, ou les religieux à leur abbé; et sur ce eurent moult de paroles, d'argumens et exemples racontés d'une part et d'autre. Se les exemples estoient vrais, je ne sçay: mais en conclusion ils demourèrent contraires et ordonnèrent que une preuve s'en feroit loyaument, et secrètement jurée entre eulx par foy et par serement, c'est assavoir que chascun des abbés commanderait à chascun de ses moines que sans le sceu des autres il laissast la nuit sa chambre ouverte et unes verges sous son chevet, en attendant la discipline que son abbé luy voudroit donner; et chascun des maris commanderait secrètement à sa femme, à leur couchier, et sans ce que aucun de leur mesgnie en sceussent rien, ne aucun fors eulx deux, qu'elle meist et laissast toute nuit un balay derrière l'uis de leur chambre; et dedens huit jours rassembleroient illecques les abbés et les mariés, et jureroient lors d'avoir exécuté leur essay et de rapporter justement et loyaument, sans fraude, ce qui en seroit ensuivi; et ceulx ou des abbés ou des mariés à qui l'en auroit moins obéy paieroit un escot de dix frans. Ainsi fut acordé et exécuté. Le rapport de chascun des abbés fut tel que, sur l'âme d'eulx, ils et chascun d'eulx avoient fait le commandement à chascun de leurs moines, et à mienuit chascun avoit reviseté chascune chambre et avoit trouvé leur commandement acompli. Les mariés firent après leur rappors l'un après l'autre. Le premier dit qu'il fist, avant couchier, secrètement le commandement à sa femme qui luy demanda moult fort à quoy c'estoit bon et que ce vouldroit. Il ne le vult dire. Elle refusoit adonc à le faire, et il adonc fist semblant de soy courroucier, et pour ce elle luy promist qu'elle le feroit. Le soir ils se couchèrent et envoièrent leurs gens qui emportèrent la clarté<sup>[247]</sup>. Il fist adoncques lever sa femme et oy bien qu'elle mist le balay. Il lui en sceut bon gré et s'endormi un petit, et tantost après se resveilla et senti bien que sa femme dormoit; si se leva tout bellement et ala à l'uis et ne trouva point de balay, et se recoucha secrètement et esveilla sa femme et lui demanda se le balay estoit derrière l'uis; elle luy dist: oil. Il dit que non estoit et qu'il y avoit esté. Et lors elle luy dit: par Dieu, pour<sup>[248]</sup> perdre la meilleur robe que j'aye, je ne l'y eusse laissé, car quant vous fustes endormy, les chevelx me commencèrent à hérissier, et commençay à tressuer et n'eusse peu dormir tant qu'il eust esté en ceste chambre; si l'ay gecté en la rue par les fenestres. L'autre dit que depuis ce qu'ils estoient couchiés il avoit fait relever sa femme, et en grant desplaisance elle toute courroucée avoit mis le balay derrière l'uis, mais elle s'estoit revestue incontinent, et parti de la chambre en disant qu'elle ne coucheroit jà en chambre où il fust, et que voirement ils pussent les ennemis d'enfer venir; et ala couchier toute vestue avec sa chamberière. L'autre dit que sa femme lui avoit respondu qu'elle n'estoit venue ne yssue d'enchanteurs ne de sorciers, et qu'elle ne savoit jouer des basteaulx<sup>[249]</sup> de nuit, ne des balais<sup>[250]</sup>, et pour mourir elle ne le feroit, ne ne consentiroit, ne jamais en l'hostel ne gerroit s'il estoit fait.

Ainsi les moines furent obéissans en plus grant chose et à leur abbé qui est plus estrange: mais c'est raison, car ils sont hommes; et les femmes mariées furent moins obéissans et en mendre chose et à leurs propres maris qui leur doivent estre plus espéciaux, car c'est leur nature, car elles sont femmes; et par elles perdirent leurs maris dix frans et furent déceus de leur outrageuse vantance, qui se estoient vantés de l'obéissance de leurs femmes. Mais je vous pry, belle seur, ne soiez pas de celles, mais plus obéissant à vostre mary qui sera, et en petite choses, et en estranges, soit à certes, par jeu, par esbatement, ou autrement: car tout est bon.

Par Dieu, je veis à Meleun<sup>[251]</sup> une chose aussi bien estrange, un jour que le sire d'Andresel estoit capitaine de la ville; car en plusieurs lieux les Anglois estoient logiés à l'environ: les Navarrois estoient logiés dedens le chastel. Et un après-disner le dit sire d'Andresel<sup>[252]</sup> estoit à la porte et luy ennuyoit et se démenoit qu'il ne savoit où aler esbatre pour passer le jour; un escuier luy dit: Sire, voulez-vous aler veoir une damoiselle demourant en ceste ville qui fait quanque son mary luy commande? Le sire d'Andresel lui respondi: oyl, alons. Lors il se prirent à aler, et en alant fut monstré au sire d'Andresel un escuier duquel l'en luy dit que c'estoit le mary d'icelle demoiselle. Le sire d'Andresel l'appella et lui demanda se sa femme faisoit ce qu'il lui commandoit. Et icellui escuier luy dit: par Dieu, Sire, oy, s'il n'y a villenie grant. Et le sire d'Andresel luy dit: Je mettray à vous pour un disner, que je vous conseilleray à luy faire faire telle chose où il n'y aura point de villenie et si ne le fera pas. L'escuier respondi: Certes, Sire, elle le feroit et gaigneroie; et par autres plusieurs manières puis-je gaignier plus honnourablement avecques vous, et par ceste aray-je plus d'onneur à perdre et paier le disner; si vous prie que vous gaigez qu'elle le fera et je gaigerai que non. Le sire d'Andresel dit: Je vous commande que vous gaigiez ainsi que j'ay dit. Adonc l'escuier obéist et accepta la gaigeure. Le sire d'Andresel vouloit estre présent et tous ceulx qui là estoient; l'escuier dist qu'il le vouloit bien. Adoncques le sire d'Andresel qui tenoit un baston lui dit: Je vueil que si tost que nous serons arrivés, et sans dire autre chose, que devant nous tous vous direz à vostre femme qu'elle saille pardessus ce baston devant nous trestous, et que ce soit fait sans froncier ou guigner ou faire aucun signe. Ainsi fut fait, car tous entrèrent en l'hostel de l'escuier ensemble. Et incontinent la damoiselle leur vint au devant. L'escuier mist et tint à terre le baston et dit: Damoiselle, saillez par cy dessus! Elle saillit tantost. Il lui dist: Resailliez! Elle resaillit encores. Sailliez! Elle sailli trois fois sans dire un seul mot fors que volentiers. Le sire d'Andresel fut tout esbahi et dit qu'il devoit et paieroit le disner l'endemain en son hostel d'Andresel. Et tantost se partirent tous pour aler là; et tantost qu'il fut entré en la porte d'Andresel, la dame d'Andresel vint au devant et s'enclina. Tantost que le sire d'Andresel fut descendu, il qui tenoit encores le baston pardessus lequel la damoiselle avoit sailli à Meleun, mist icellui baston à terre et cuida pardessus icelluy faire saillir la dame d'Andresel qui de ce faire fut refusant; dont le sire d'Andresel fut parfaitement courroucié. Et du surplus je me tais, et pour cause: mais tant en puis-je bien dire, et le sçay bien,

que s'elle eust acompli le commandement de son mary, lequel il faisoit plus pour jeu et pour essay que pour prouffit, elle eust mieulx gardé son honneur et mieux lui en eust pris; mais à aucunes ne vient pas tousjours bien et à aucunes si fait.

Et encores à ce propos je puis bien dire une chose bien aussi estrange, que une fois, ès jours d'esté, je venoie de devers Chaumont en Bassigny à Paris, et à une heure de vespres me arrestay pour logier en la ville de Bar sur Aube. Plusieurs des jeunes hommes de la ville mariés en icelle, desquels aucuns avoient à moy aucune congnoissance, vindrent à moy prier de soupper avecques eulx, si comme ils disoient, et disoient leur cas estre tel: ils estoient plusieurs hommes jeunes et assez nouvellement mariés et à jeunes femmes, et s'estoient trouvés en une compaignie sans autres gens sages, si avoient enquis de l'estat l'un de l'autre et trouvèrent par les dis d'un chascun que chascun d'eulx cuidoit avoit la meilleur et la plus obéissant femme de toutes obéissances, commandemens et défenses, petites ou grans. Si avoient pour ce prins complot, si comme ils disoient, d'aler tous ensemble en chascun hostel de chascun d'eulx, et là le seigneur demanderoit à sa femme une esguille, ou une espingle, ou unes forcettes<sup>[253]</sup>, ou la clef de leur coffre, ou aucune chose semblable; et se la femme disoit: *à quoy faire?* ou: *qu'en ferez-vous?* ou: *est-ce à certes?* ou: *vous mocquez-vous de moy?* ou: *je n'en ay point*, ou elle ait autre répliation ou retardement, le mary paieroit un franc pour le soupper; et se sans rédargution ou délaier elle bailloit tantost à son mary ce qu'il demandoit, le mary estoit tenu pour bien eueux d'avoir si saige femme et obéissant, et pour sage homme de la maintenir et garder en icelle obéissance et estoit assis au plus hault et ne paieroit riens.

Et jasoit-ce qu'ils soient aucunes femmes qui à telles menues estranges choses ne se sauroient ou daigneroient fléchir, mais les desdaigneroient et mesprisoient et tous ceulx et celles qui ainsi en useroient, toutesvoies, belle seur, povez-vous bien savoir qu'il est nécessité que d'aucune chose nature se resjoisse; mesmes les povres, les impotens, les maladifs ou enlangourés et ceulx qui sont au lit de la mort preignent et quièrent plaisir et joye, et par plus forte raison les sains. Des uns tout leur déduit est de chasser ou vouler: des autres de jouer d'instrumens: des autres noer<sup>[254]</sup>, ou dancier, ou chanter, ou jouter: chascun selon sa condition prent son plaisir; mesmes le vostre quérez-vous diversement en quelques choses diverses; doncques, se vostre mary qui sera a telle imagination qu'il vueille prendre son plaisir ou en vostre service ou en vostre obéissance telle que dessus, si l'en servez et saoulez, et sachiez que Dieu vous aura fait plus grant grâce que vostre mary prengne plaisir plus en vous que en une autre chose; car se vous estes la clef de son plaisir, il vous servira, suivra et aimera pour ce, et s'il a plaisir à autre chose, il la suivra et serez derrière. Si vous conseille et admoneste de faire son plaisir en très petites choses et en toutes, et se ainsi le faictes-vous, ses enfans et vous mesmes serez son ménestrier et ses joyes et plaisirs, et ne prendra pas ses joyes ailleurs, et sera un grant bien et une grant paix et honneur pour vous.

Et s'il advient que d'aucune besongne il n'ait point souvenu à vostre mary quant il s'est parti de vous, et pour ce ne vous en ait parlé, ne commandé, ne deffendu, toutesvoies devez-vous faire à son plaisir, quelque plaisir que vous ayez autre, et devez délaisser vostre plaisir et mettre derrière et tousjours son plaisir mettre devant; mais se la besongne estoit pesant et de telle attendue que vous peussiez luy faire savoir, rescrivez luy comment vous créez que sa volenté soit de faire ainsi etc. et pour ce vous aiez vouloir de faire à son plaisir, mais pour ce que en ce faisant tel inconvénient s'en peut ensuir, et telle perte et tel dommage aussi, et qu'il vous semble qu'il seroit mieulx et plus honnorable ainsi et ainsi etc., laquelle chose vous n'osez faire sans son congé, qu'il lui plaise vous mander son vouloir sur ce, et son mandement vous acomplirez de très bon cuer, de tout vostre pouvoir etc.

Toutes ne font pas ainsi, dont il leur mesvient à la fin, et puis quant elles sont moins prisées et elles voient les bonnes obéissans qui sont bienheurees, acompaignées et aimées de leurs maris, icelles meschans qui ne sont ainsi en guerroient sus à fortune et dient que ce a fait fortune qui leur a couru sus, et la mauvaistié de leurs maris qui ne se fient mie tant en elles; mais elles mentent, ce n'a pas fait fortune: ce a fait leur inobédience et irrévérance qu'elles ont envers leurs maris qui après ce qu'ils ont moult de fois défailly vers elles qui leur ont désobéy et irrévéré, ne s'y osent plus fier, et ont quis iceulx maris et trouvé obéissance ailleurs où ils se fient.

Et me souvient, par Dieu, que je vis une de vos cousines qui bien aime vous et moy, et si fait son mary, et vint à moy disant ainsi: Cousin, nous avons telle besongne à faire, et me semble qu'elle seroit bien faicte ainsi et ainsi, et me plairoit bien; que vous en semble? Et je luy dis: Le premier point est de savoir le conseil de vostre mary et son plaisir; luy en avez-vous point parlé? Et elle me respondi: par Dieu, cousin, nenni; car par divers moyens et estranges parlers, j'ay sentu qu'il vouldroit ainsi et ainsi, et non pas comme je dy, et j'aroie trop chier de la faire comme j'ay dit. Et vous savez, cousin, qu'il est maindre blasme de faire aucune chose sans le congé de son souverain que après sa deffense, et je suis certaine qu'il le me deffendroit et suis certaine qu'il vous aime et tient bonne personne, et se j'avoie ainsi fait comme je dy, par vostre conseil, quelque chose qu'il en advenist, puis que je me excuseroie de vostre conseil, il seroit de légier appaisié, tant vous aime. Et je luy dis: puis qu'il m'aime, je le doy amer et faire son plaisir, et pour ce je vous conseille que vous ouvrez selon son plaisir et mettez lei vostre plaisir au néant. Et autre chose ne peut avoir et s'en parti toute courroucée de ce que je ne lui aidie à achever sa volenté qui estoit toute contraire à la volenté de son mary; et du courroux de son mary ne luy chaloit puis qu'elle eust esté oye à dire: *Vous ne le m'avez point autrement commandé etc. vostre cousin le me conseilla ainsi à faire.* Or véez-vous son courage et comment la femme est bien entalentée de faire un grant plaisir à son mary et quelle obéissance elle luy donne!

Chère seur, aucunes autres femmes sont, qui quant elles ont désir de faire une chose en une manière, mais icelle doute que son mary ne le vueille pas ainsi, si n'en dure ou pose, et frétille et frémie, et quant elle apperçoit que son mary et elle sont à seul et parlent de leurs besongnes,

affaires et esbatemens, et la femme par aucuns parlers prouchains à aucune matière enquiert soubtillement et sent de icelle besongne que son mary entend à faire et poursuivre par autre voie qu'elle ne voulsist, adonc la femme met son mary en autre propos, afin que d'icelluy il ne luy die mie oultrément: *de celle besongne faictes ainsi*; et cautelement se passe et met son mary en autres termes et concluent sur autre besongne loingtaine à celle. Et tantost que icelle femme voit son point, elle fait faire icelle première besongne à son plaisir et ne luy chault du plaisir de son mary duquel elle ne tient compte et s'atend à soy excuser pour dire: *vous ne m'en avez riens dit*, car à elle ne chault du courroux ne du desplaisir de son mary, mais que le sien passe et que sa volenté soit faicte. Et me semble que c'est mal fait d'ainsi barater, décevoir et essayer son mary; mais plusieurs sont, qui tels essais et plusieurs autres font, dont c'est mal fait, car l'on doit tousjours tendre à faire le plaisir de son mary quant il est sage et raisonnable; et quant l'en essaie son mary couvertement et cautelement, soubs couverture malicieuse et estrange, supposé que ce soit pour mieux exploictier, si est-ce mal fait, car avec son mary l'en ne doit mie besongnier par aguet ou malice, mais plainement et rondement, cuer à cuer.

Mais encores est-ce pis quant la femme a mary preudomme et débonnaire et elle le laisse pour espérance d'avoir pardon ou excusation de mal faire, si comme il est trouvé ou livre des Sept Sages de Romme<sup>[255]</sup> que en la cité avoit un sage vefve, ancien de grant aage, et moult riche de terre et de bonne renommée qui jadis avoit eu deux femmes espousées qui estoient trespasées. Ses amis lui dirent que encores il prist femme. Il leur dist que ils la luy quéissent et que il la prendroit volentiers. Ils la luy quirent belle et jeune et adenant de corps, car à peine verrez-vous jà si vieil homme qui ne prengne volentiers jeune femme. Il ot espousé: la dame fut avecques lui un an que point ne luy feist ce que vous savez. Or avoit icelle dame une mère; un jour elle estoit au moustier emprès sa mère, si luy dist tout bas qu'elle n'avoit nul soulas de son seigneur et pour ce elle vouloit amer. Fille, dist la mère, se tu le faisoies, il t'en mesprendroit trop asprement, car certes il n'est nulle si grant vengeance que de vieil homme, et pour ce, se tu me crois, ce ne feras-tu mie, car tu ne pourroies jamais rapaisier ton mary. La fille respondi que si feroit. La mère luy dist: quant autrement ne peut estre, je vueil que tu essaies, avant, ton mary. Volentiers, dist la fille, je le essaieray ainsi: il a en son vergier une ante<sup>[256]</sup> qui est tant belle et qu'il aime plus que tous autres arbres, je la couperay: si verray se je le pourray rapaisier. A cest accord demourèrent et à tant se partirent hors du moustier.

La jeune dame s'en vint à son hostel et trouva que son seigneur estoit alé esbatre aux champs. Si prent une coignée, vient à l'ante, et y commence à férir à dextre et à sénestre tant qu'elle la couppa, et la fist tronçonner par un varlet et apporter au feu. Et ainsi que celluy l'apportoit, le seigneur entra en son hostel et voit celluy qui apportoit les tronçons de l'ante en sa main; le seigneur demanda: dont vient ceste buche? La dame luy respondi: Je viens oresendroit du moustier et l'en me dist que vous estiez alés aux champs: si doubtay, pour ce qu'il avoit pleu, que vous ne retournissiez moullié et que vous eussiez froit, si alay en ce vergier et couppay ceste ante: car céans n'avoit point de buche. Dame, dit le seigneur, c'est ma bonne ante! Certes, sire, fait la dame, je ne sçay. Le seigneur s'en vint en son vergier et vit la souche de l'ante qu'il amoit tant, si fut iriés assez plus que il ne monstroit le semblant et s'en revint et treuve la dame qui de l'ante faisoit le feu et sembloit qu'elle le feist en bonne pensée pour luy chauffer. Quant le seigneur fust venus, si dist tels mots: Ores, dame, ce est ma bonne ante que vous avez couppée! Sire, dit la dame, je ne m'en prins garde, car certes je le fis pour ce que je savois bien que vous venriez tout moullié et tout emplyé, si doubtay que vous n'eussiez froit et que le froit ne vous feist mal. Dame, dit le seigneur, je lairay ce ester<sup>[257]</sup> pour ce que vous dictes que vous le feistes pour moy.

L'endemain la dame revint au moustier et trouva sa mère à laquelle dit: J'ay mon seigneur essayé et couppé l'ante, mais il ne me fist nul semblant qu'il fust moult iriés et pour ce sachiez, mère, que j'aimeray.—Non feras, belle fille, dit la mère, laisse ester.—Certes, dist la fille, si feray; je ne m'en pourroie plus tenir.—Belle fille, dist la mère, puis qu'ainsi est que tu ne t'en pourroies tenir, essaie donc encores ton mary. Dist la fille: volentiers, je l'essaieray encores ainsi: il a une levrière que il aime à merveilles, ne il n'en prendroit nul denier, tant est bonne, ne ne souffreroit pas que nul de ses varlès la chassast hors du feu, ne que nul luy donnast à mengier sinon luy: et je la tueray devant luy.

A tant s'en départirent. La fille s'en revint en son hostel; il fut tart et fit froit, le feu fut beau et cler et les lis furent bien parés et couvers de belles coustes-pointes<sup>[258]</sup> et de tapis, et la dame fut vestue d'une pelice toute neufve. Le seigneur vint des champs. La dame se leva encontre luy; si luy osta le mantel et puis luy vout oster les esperons, mais le seigneur ne le vout pas souffrir, ains les fit oster à un de ses varlès; moult s'offry la dame à luy servir: elle court, si luy apporte un mantel de deux draps<sup>[259]</sup> et si luy met sur les espauls et appareille une chaire<sup>[260]</sup> et met un quarrel<sup>[261]</sup> dessus, et le fait seoir au feu et luy dit ainsi: Sire, certainement vous estes tout pâle de froit, chauffez-vous et aisissez très bien! Ainsi qu'elle ot ce dit, si se assit emprès luy et plus bas que luy sur une selle<sup>[262]</sup> et estendi la robe<sup>[263]</sup> de sa pelice, regardant tousjours son mary. Quant la levrière vit le beau feu, elle vint par sa mésaventure, si se couche tantost sur le pan de la robe et de la pelice de la dame, et la dame advise emprès elle un varlet qui avoit un grant coustel, si le sache et en fiert parmy le corps d'icelle levrière qui commença illecques à pestiller<sup>[264]</sup> et mourut devant le mary. Dame, fait-il, comment avez-vous esté si osée comme de tuer, en ma présence, ma levrière que j'amoie tant?—Sire, fait la dame, ne véez-vous chascun jour comme il nous attournent? Il ne sera nuls deux jours qu'il ne conviengne faire buée<sup>[265]</sup> céans pour vos chiens! Or regardez de ma pelice que je n'avoie onquesmais vestue, quelle elle est attournée! Cuidiez-vous que je n'en soye iriée? L'ancien sage respondi: Par Dieu! c'est mal fait et vous en sçay très mauvais gré, mais maintenant je n'en parleray plus. La dame dit: Sire, vous povez faire de moy

vostre plaisir, car je suis vostre et si sachiez bien que je me repens de ce que en ay fait, car je sçay bien que vous l'aimiez moult; si me poise de ce que je vous ay courroucié. Quant elle ot ce dit, si fist moult grant semblant de plourer. Quant le seigneur vit ce, si ce laissa ester.

Et quant vint à l'endemain qu'elle fust alée au moustier, si trouva sa mère à laquelle elle dit comment luy estoit advenu et que vraiment, puisque ainsi bien luy estoit advenu et que ainsi bien lui en eschéoit, qu'elle aimeroit. Ha! belle fille, dit la mère, non feras, tu t'en pourras bien tenir.—Certes, dame, non feray. Alors dit la mère: Belle fille, je me suis toute ma vie bien tenue à ton père, oncques telle folie ne fis, ne n'en eus talent.—Ha! dame, respondi la fille, il n'est mie ainsi de moy comme il est de vous, car vous assemblastes entre vous et mon père jeunes gens; si avez eues vos joies ensemble, mais je n'ay du mien joie ne soulas: si me convient à pourchasser.—Or, belle fille, et se amer te convient, qui aimeras-tu?—Mère, dit la fille, j'aimeray le chappellain de ceste ville, car prestres et religieux craignent honte et sont plus secrets. Je ne voudroie jamais amer un chevalier, car il se vanteroit plus tost et gaberoit de moy et me demanderoit mes gages<sup>[266]</sup> à engager.—Ores, belle fille, fais encores à mon conseil et essaye encores ton seigneur. Dist la fille: Essaier tant et tant, et encores et encores, ainsi ne fineroie jamais!—Par mon chief! fait la mère, tu l'essaieras encores par mon los<sup>[267]</sup>, car tu ne verras jà si male vengeance ne si cruelle comme de vieil homme.—Or, dame, fit la fille, volentiers feray encores vostre commandement, et l'essaieray ainsi: il sera jeudi le jour de Noël, si tendra mon seigneur grant tinel<sup>[268]</sup> de ses parens et autres amis, car tous les vavasseurs de ceste ville y seront, et je me seray assise au chief de la table en une chaire; si tost comme le premier mès<sup>[269]</sup> sera assis, je aray mes clefs meslées ès franges de la nappe, et quant je auray ce fait, je me leveray à coup et tireray tout à moy et feray tout espandre et verser quanque il y aura sur la table, et puis appaiseray tout. Ainsi auray essayé mon seigneur par trois fois de trois grans essais, et légèrement rappaisié, et à ce savez-vous bien que ainsi légèrement le rappaiseray-je des cas plus obscurs et couvers et ès quels ne pourra déposer<sup>[270]</sup> que par souspeçon.—Ores belle fille, dist la mère, Dieu te doint bien faire!

Adonc se partirent; chascune vint en son hostel. La fille servit cordieusement, par semblant, et moult attraiement et bien son seigneur, et moult bel, tant que le jour de Noël vint. Les vavasseurs de Romme et les damoiselles furent venues, les tables furent drécées et les nappes mises, et tous s'assirent, et la dame fist la gouverneresse et l'embesongnée et s'assist au chief de la table en une chaire, et les serviteurs apportèrent le premier mès et brouets sur table. Ainsi comme les varlès tranchans orent commencié à tranchier, la dame entortille ses clefs ès franges de la fin de la nappe et quant elle sceut qu'elles y furent bien entortillées, elle se liève à un coup et fait un grant pas arrière, ainsi comme se elle eust chancelé en levant; si tire la nappe, et escuelles plaines de brouet, et hanaps plains de vin, et sausses versent et espandent tout quanque il y avoit sur la table. Quant le seigneur vit ce, si ot honte et fu moult courroucié et luy remembra des choses précédens. Aussitost la dame osta ses clefs qui estoient entortillées en la nappe.—Dame, fit le seigneur, mal avez exploictié!—Sire, fait la dame, je n'en puis mais, je aloie querre vos cousteaulx à tranchier qui n'estoient mie sur table, si m'en pesoit.—Dame, fit le seigneur, or nous apportez autres nappes. La dame fit apporter autres nappes, et autres mès recommencent à venir. Ils mengièrent liement, ne le seigneur n'en fit nul semblant d'ire ne de courroux, et quant ils orent assez mengié et le seigneur les ot moult honnorés, si s'en départirent.

Le seigneur souffri celle nuit tant qu'il vint à l'endemain. Lors luy dit: Dame, vous m'avez fait trois grans desplaisirs et courroux, se je puis vous ne me ferez mie le quart; et je sçay bien que ce vous a fait faire mauvais sang: il vous convient saignier. Il mande le barbier et fait faire le feu. La dame luy dit: Sire, que voulez-vous faire? Je ne fus onques saignée.—Tant vault pis, fait le seigneur, encommencier le vous convient: les trois mauvaises emprises que vous m'avez faictes, ce vous a fait faire mauvais sang.

Lors luy fait eschauffer le bras destre au feu, et quant il fut eschauffé, si la fist saignier; tant saigna que le gros et vermeil sang vint. Lors la fist le seigneur estanchier, et puis luy fait l'autre bras traire hors de la robe. La dame commence à crier mercy. Riens ne luy vault, car il la fit eschauffer et saignier de ce second bras; et commença à saignier: tant la tint qu'elle s'esvanoui, et perdi la parolle et devint toute de morte couleur. Quant le seigneur vit ce, si la fist estanchier et porter en son lit en sa chambre. Quant elle revint de pamoison, si commença à crier et plourer et manda sa mère qui tantost vint; et quant elle fut devant ly, tous vuidèrent la chambre et les laissèrent ambedeux seul à seul. Quant la dame vit sa mère, si luy dist: Ha! mère, je suis morte; mon seigneur m'a fait tant saignier que je cuide bien que je ne jouiray jamais de mon corps.—Or, fille, je pensoie bien que mauvais sang te démengoit: or me di, ma fille, as-tu plus talent d'amer?—Certes, dame, nennil.—Fille, ne te di-je bien que jà ne verroies si cruel vengeance comme de vieil homme?—Dame, oïl; mais, pour Dieu, aidiez-moi à relever et secourir à ma santé, et par m'âme, mère, je n'aimeray jamais.—Belle fille, fait la mère, tu feras que sage. Ton seigneur est bon preudomme et sage, aime-le et sers, et croy qu'il ne t'en peut venir que bien et honneur.—Certes, mère, je sçay ores bien que vous me donnastes et donnez bon conseil et je le croiray d'ores-en-avant et honnoureray mon mary et jamais ne l'essaieray ne ne courrouceray.

Chère seur, assez souffist quant à ce point, qui a la volenté de retenir et de bien obéir, car sur ceste matière d'obéissance, nous avons cy dessus parlé de ce qui est à faire quant le mary commande petites choses par jeu, à certes ou autrement, et puis de ce qui est à faire quant le mary n'a commandé ne deffendu pour ce que à luy n'en est souvenu, et tiercement des excès que les femmes font pour acomplir leur vouloir outre et pardessus le vouloir de leurs maris. Et maintenant à ce derrière nous parlerons que l'en ne face pas contre la défense d'iceulx, soit en petit cas ou en grant, car du faire c'est trop mal fait. Et je commence ès petis cas ès quels on doit obéir aussi bien; je le monstre mesmes par les jugemens de Dieu, car vous savez, chère seur, que

par la désobéissance de Adam qui pardessus la défense de Dieu menga une pomme qui est pou de chose, tout le monde fut mis en servaige. Et pour ce je vous conseille que les très petites choses et de très petite valeur et ne fust fors d'un festu que vostre mary qui sera après moy vous commandera à garder, que vous, sans enquerre pour quoy ne à quelle fin, puis que la parole sera telle yssue de la bouche de vostre mary qui sera, vous fectes et gardez très soingneusement et très diligemment, car vous ne savez, ne ne devez adonc enquérir, si ne le vous dist de son mouvement, qui à ce le meut ou a meu: se il a cause, ou se il le fait pour vous essayer. Car, s'il a cause, donc estes-vous bien tenue de le garder, et s'il n'y a point de cause, mais le fait pour vous essayer, donc devez-vous bien vouloir qu'il vous treuve obéissant et diligent à ses commandemens, et mesmement devez penser que puisque sur un néant il vous trouvera obéissant à son vouloir et que vous en tenrez grant compte, croira-il que sur un gros cas vous trouveroit-il encores en cent doubles plus obéissant. Et vous vééz que nostre Seigneur commist à Adam de luy garder pou de chose, c'est assavoir un seul pommier, et povez penser que nostre Seigneur ne se courrouça pas à Adam pour une seule pomme, car à si grant seigneur c'estoit bien pou de chose que une pomme, mais luy despleut pour la mesprenture de Adam qui si pou avoit prisé son commandement ou défense quant pour si pou d'avantage luy désobéissoit. Et aussi vééz et considérez que de tant que Adam estoit plus près de nostre Seigneur qui l'avoit fait de sa propre main et le tenoit son famillier et garde de son jardin, de tant fut nostre Seigneur pour pou de chose plus aigrement meu contre luy; et puis la désobéissance ne vult sanctifier: et par semblable raison, de tant que vous estes plus prouchaine et près de vostre mary, seroit-il contre vous plus tost et pour mendre chose plus aigrement courroucié, comme nostre Seigneur se courrouça à Lucifer qui estoit plus prouchain de luy.

Mais aucunes femmes sont, qui cuident trop soubtillement eschapper, car quant leur mary leur a deffendu aucune chose qui leur pleust à faire et vouldissent bien faire, elles délayent et attendent et passent temps jusques à ce que la deffense soit entr'oublée par le mary, ou qu'il s'en soit alé, ou qu'il est chargé d'autres si gros fait que d'icelluy ne luy souvient. Et après, tantost, incontinent et hastivement, la femme fait icelle besongne à son plaisir et contre la volenté et deffense du mary, ou la fait faire par ses gens disant: faictes hardiement! Monseigneur ne s'en apparcevra jà, il n'en saura riens. Or vééz-vous que par ce, ceste est, en son courage et volenté, pure rebelle et désobéissant, et sa malice et mauvaistié qui riens ne vallent empirent son cas et démontrent plainement son mauvais courage. Et sachiez qu'il n'est riens qui à la parfin ne soit sceu, et quant le mary le saura, et apparcevra que celle sépare l'union de leurs volentés qui doivent estre tout un, comme dit est devant, icelluy mary s'en taira par adventure comme fit le sage de Romme dont il est parlé cy devant en l'article, mais son cuer en sera si parfondément navré que jamais n'en garira, mais toutes fois qu'il lui en souvendra naistra nouvelle douleur.

Si vous pry, chère seur, que de tels essais et entreprinses à faire à autre mary que à moy, se vous l'avez, vous vous gaittiez et gardez très espécialement, mais vostre courage et le sien soient tout un, comme vous et moy sommes à présent; et ce souffist quant à cest article.

## SEPTIÈME ARTICLE.

Le septiesme article de la première distinction doit monstrier que vous devez estre curieuse et songneuse de la personne de vostre mary. Sur quoy, belle seur, se vous avez autre mary après moy, sachiez que vous devez moult penser de sa personne, car puis que une femme a perdu son premier mary et mariage, communément à paine treuve-elle, selon son estat, le second à son advenant, ains demeure toute esgarée et desconseillée long temps; et par plus grant raison quant elle pert le second. Et pour ce aimez la personne de vostre mary songneusement, et vous pry que vous le tenez nettement de linge, car en vous en est, et pour ce que aux hommes est la cure et soing des besongnes de dehors, et en doivent les maris soignier, aler, venir et recourir de çà et de là, par pluies, par vens, par neges, par gresles, une fois moullié, autre fois sec, une fois suant, autre fois tremblant, mal peu, mal herbergié, mal chauffé, mal couchié. Et tout ne luy fait mal pour ce qu'il est reconforté de l'espérance qu'il a aux cures que la femme prendra de luy à son retour, aux aises, aux joies et aux plaisirs qu'elle luy fera ou fera faire devant elle; d'estre deschaux à bon feu, d'estre lavé les piés, avoir chausses<sup>[271]</sup> et soulers frais, bien peu, bien abeuvré, bien servi, bien seignouri, bien couchié en blans draps, et cueuvrechiefs<sup>[272]</sup> blans, bien couvert de bonnes fourrures, et assouvi des autres joies et esbatemens, privetés, amours et secrets dont je me tais. Et l'endemain, robes-linges<sup>[273]</sup> et vestemens nouveaulx.

Certes, belle seur, tels services font amer et désirer à homme le retour de son hostel et veoir sa preudfemme et estre estrange des autres. Et pour ce je vous conseille à reconforter ainsi vostre autre mary à toutes ses venues et demeures, et y persévérez; et aussi à luy tenir bonne paix, et vous souviengne du proverbe rural qui dit que trois choses sont qui chassent le preudhomme hors de sa maison, c'est assavoir maison descouverte, cheminée fumeuse et femme rioteuse. Et pour ce, chère seur, je vous prie que pour vous tenir en l'amour et grâce de vostre mary, soyez luy douce amiable et débonnaire. Faictes-luy ce que les bonnes simples femmes de nostre païs dient que l'en a fait à leurs fils quant ils sont enamorés autre part et elles n'en pevent chevir. Il est certain que quant les pères ou les mères sont morts, et les parrastres et marrastres qui ont fillastres les arguent, tencent et estrangent, et ne pensent de leur couchier, de leur boire ou mengier, de leur chausses, chemises, ne autres nécessités ou affaires, et iceulx enfans trouvent ailleurs aucun bon retrait et conseil d'aucune autre femme qui les recueille avecques elle et laquelle pense de leur chauffer à aucun povre tison avec elles, de leur couchier, de les tenir nettement, à faire rappareiller leurs chausses, brayes<sup>[274]</sup>, chemises et autres vestemens, iceulx enfans les suivent et désirent leur compaignie et estre couchiés et eschauffés

entre leurs mamelles, et du tout en tout s'estrangent de leurs mères ou pères qui par avant n'en tenoient compte, et maintenant les voulsissent retraire et ravoir, mais ce ne peut estre, car iceulx enfans ont plus cher la compagnie des plus estranges qui de eux pensent et aient soing que de leurs plus prouchains qui d'eulx ne tiennent compte. Et puis brayent et crient, et dient que icelles femmes ont leurs enfans ensorcellés, et sont enchantés, et ne les pevent laisser, ne ne sont aises se ils ne sont avecques elles. Mais, quoy que l'en die, ce n'est point ensorcellement, c'est pour les amours, les curialités, les privetés, joies et plaisirs qu'elles leur font en toutes manières, et par m'âme, il n'est autre ensorcellement. Car qui à un ours, un lou ou un lyon feroit tous ses plaisirs, icelluy ours, lou ou lyon feroit et suivroit ceulx qui ce luy feroient, et par pareille parole pourroient dire les autres bestes, se elles parloient, que icelles qui ainsi seroient aprivoisées serroient ensorcellées. Et, par m'âme, je ne croy mie qu'il soit autre ensorcellement que de bien faire, ne l'en ne peut mieulx ensorceller un homme que de luy faire son plaisir<sup>[275]</sup>.

Et pour ce, chère seur, je vous pry que le mary que vous avez vous le vueillez ainsi ensorceller et rensorceller et le gardez de maison maucouverte et de cheminée fumeuse et ne luy soyez pas rioteuse, mais doulce, amiable et paisible. Gardez en yver qu'il ait bon feu sans fumée, et entre vos mamelles bien couchié, bien couvert, et illec l'ensorcellez. Et en esté gardez que en vostre chambre ne en vostre lit n'ait nulles puces, ce que vous povez faire en six manières, si comme j'ay oy dire. Car, j'ay entendu par aucuns, qui sème sa chambre de feuilles d'aune, les puces s'y prennent. Item, j'ay oy dire que qui aroit de nuit un ou plusieurs trancheours<sup>[276]</sup> qui feussent pardessus oins de glus ou de trébentine et mis parmy la chambre, ou millieu de chascun trancheour une chandelle ardant, elles s'y venroient engluer et prendre. L'autre que j'ay essayé et est vray: prenez un drap estru<sup>[277]</sup> et le estendez parmy vostre chambre et sur vostre lit, et toutes les puces qui s'y pourront bouter s'y prendront, tellement que vous les pourrez porter avec le drap où vous vouldrez. Item des peaulx de mouton. Item, j'ai veu mettre des blanchets<sup>[278]</sup> sur le feurre<sup>[279]</sup> et sur le lit, et quant les puces qui noires estoient s'y estoient boutées, l'en les trouvoit plus tost parmy le blanc et les tuoit-l'en. Mais le plus fort est de soy gaittier de celles qui sont ès couvertures et ès pennes<sup>[280]</sup>, ès draps des robes dont l'en se cueuvre. Car sachiez que j'ay essayé que quant les couvertures, pennes ou robes où il a puces sont enclos et enfermés serrément, comme en male bien liée estroitement de courroies, ou en sac bien lié et pressé, ou autrement mis et compressé que icelles puces soient sans jour et sans air et tenues à destroit, ainsi périront et mourront sur heure. Item, j'ay veu aucunes fois en plusieurs chambres que quant l'en estoit couchié, l'en se trouvoit tout plain de cincenelles<sup>[281]</sup> qui à la fumée de l'alaine se venoient asseoir sur le visage de ceulx qui dormoient et les poingnoient si fort qu'il se convenoit lever et alumer du foing pour faire fumée pour laquelle il les convenoit fuir ou mourir, et aussi bien le pourroit-l'en faire de jour qui s'en doubteroit, et aussi bien par un cincenellier<sup>[282]</sup>, qui l'a, s'en peut-l'en garantir.

Et se vous avez chambre ou estage où il ait très grant repaire de mouches, prenez petis floqueaux de feuchière<sup>[283]</sup> et les liez à filets<sup>[284]</sup> comme filopes<sup>[285]</sup> et les tendez, et toutes les mouches s'y logeront au vespre: puis destendez les filopes et les gettez hors. Item, fermez très bien vostre chambre au vespre, mais qu'il y ait seulement un petit pertuis ou mur devers Orient, et si tost que l'aube esclarcira, toutes les mouches s'en yront par ce pertuis, puis soit estoupé. Item, prenez une escuelle de lait et l'amer<sup>[286]</sup> d'un lièvre et meslez l'un parmy l'autre, et puis mettez-en deux ou trois escuelles ès lieux là où les mouches repairent, et toutes celles qui en tasteront, mourront. Item, autrement, ayez une chausse de toille liée au fons d'un pot qui ait le cul percié, et mettez icelluy pot ou lieu où les mouches repairent et oingnez-le par dedens de miel, ou de pommes, ou de poires; quant il sera bien garny de mouches, mettez un trancheour sur la gueule, et puis hochez<sup>[287]</sup>. Item, autrement, prenez des ongnons rouges crus et les broiez et espraingnez le jus en une escuelle et le mettez où les mouches repairent, et toutes celles qui en tasteront, mourront. Item, ayez des palettes pour les tuer à la main. Item, aiez des vergettes<sup>[288]</sup> gluées sur un bacin d'eaue. Item, aiez vos fenestres closes bien justement de toille cirée ou autre, ou de parchemin ou autre chose<sup>[289]</sup> si justement que nulle mouche y puisse entrer, et les autres n'y entreront plus. Item, ayez un cordon pendant et moulié en miel, les mouches y vendront asseoir, et au soir soient prinses en un sac. En somme, il me semble que les mouches ne se arresteront point en chambre où il n'ait tables dréciées, fourmes<sup>[290]</sup>, dreçours, ou autres choses sur quoy ils se puissent descendre et reposer, car se ils ne se pevent aherdre ou arrester fors aux parois qui sont droites, ils ne s'y arresteront point, ne aussi en lieu ombragé et moicte. Et pour ce me semble que se la chambre est bien arrousée et bien close et bien fermée, et qu'il n'y ait rien gisant sur le plat<sup>[291]</sup>, jà mouche ne s'y arretera.

Et ainsi le<sup>[292]</sup> garantissez et gardez de toutes mésaises et lui donnez toutes les aises que vous pourrez penser et le servez et faictes servir en vostre hostel, et vous attendez à luy des choses de dehors, car s'il est bon, il en prendra plus de peine et travail que vous ne vouldriez, et par faisant ce que dit est, il aura tousjours son regret et son cuer à vous et à vostre amoureux service et guerpira tous autres hostels, toutes autres femmes, tous autres services et mesnages: tout ne lui sera que terre au regard de vous qui en penserez comme dit est et que faire le devez par l'exemple mesmes que vous véez des gens chevauchans parmy le monde, que vous véez que si tost qu'ils sont en leur hostel revenus d'aucun voyage, ils font à leurs chevaux blanche lictière jusques au ventre, iceulx chevaux sont defferrés et mis au bas, ils sont emmiellés<sup>[293]</sup>, ils ont foing trié, et avoine criblée, et leur fait-l'en en leur hostel plus de bien à leur retour que en nul autre lieu. Et par plus forte raison, se les chevaux sont aisiés, les personnes, mesmement les souverains<sup>[294]</sup>, à leurs despens le soient à leur retour. Aux chiens qui viennent des bois et de la

chasse fait-l'en lictière devant leur maistre, et luy mesmes leur fait lictière blanche devant son feu; l'en leur oint de sain doulx leurs piés au feu, l'en leur fait soupes, et sont aisiés par pitié de leur travail; et par semblable, se les femmes font ainsi à leurs maris que font les gens à leurs chevaulx, chiens, asnes, mulles et autres bestes, certes les autres hostels où ils ont esté servis ne leur sembleroient que prisons obscures et lieux estranges envers le leur qui leur sera donc un paradis de repos. Et ainsi sur le chemin les maris auront regard à leurs femmes, ne nulle peine ne leur sera grieve pour espérance et amour qu'ils auront à leurs femmes auxquelles reveoir ils auront aussi grant regret comme les povres hermites, les penanciers<sup>[295]</sup> et les religieux abstiniens ont de veoir la face Jhésu-Crist; ne iceulx maris ainsi servis n'auront jamais voulenté d'autre repaire ne d'autre compaignie, mais en seront gardés, reculés et retardés: tout le remenant ne leur semblera que lit de pierres envers leur hostel; mais que ce soit continué, et de bon cuer, sans faintise.

Mais aucunes vieilles sont, qui sont rusées et font les sages et faignent grant amour par démonstrance de grant service de leur cuer, sans autre chose; et sachez, belle seur, que les maris sont petit sages se ils ne s'en apparçoivent; et quant ils s'en apparçoivent, et le mary et la femme s'en taisent et dissimulent l'un contre l'autre, c'est mauvais commencement et s'ensuit pire fin. Et aucunes femmes sont, qui au commencement font trop bien leur service vers leurs maris, et leur semble bien que leurs maris lesquels elles voient bien adonc estre amoureux d'elles et vers elles débonnaires tellement, se leur semble, que à peine se oseroient-ils courroucier à elles se elles en faisoient moins, si se laschent et essaient petit à petit à moins faire de révérence, de service et d'obéissance, mais, qui plus est, entreprennent auctorité, commandement et seigneurie, une fois sur un petit fait, après sur un plus grant, après un petit un jour, un autre petit en un autre. Ainsi essaient et s'avancent et montent, se leur semble, et cuident que leurs maris qui par débonnairété, ou, par adventure, par aguet s'en taisent, n'y voient goutte pour ce qu'ils le seuffrent ainsi. Et certes ce n'est pas bien pensé ne servi, car quant les maris voient qu'elles discontinuent leur service et montent en domination et qu'elles en font trop et que du souffrir mal en pourroit bien venir, elles sont à un coup, par la voulenté du droit de leurs maris, trébuchées comme fut Lucifer qui estoit souverain des anges de paradis, et lequel nostre Seigneur aima tant qu'il tollera et lui souffri faire moult de ses voulentés, et il s'enorguilli et monta en outrecuidance. Tant fist et entreprist d'autres qu'il en fist trop, et en despléut à nostre Seigneur qui longuement avoit dissimulé et souffert sans dire mot, et lors à un coup tout luy vint à souvenance. Si le trébucha ou plus parfont d'enfer pour ce qu'il ne continua son service à quoy il estoit ordonné et pour lequel il avoit au commencement acquis l'amour de nostre Seigneur qu'il avoit si grande. Et pour ce devez-vous estre obéissant au commencement et tousjours persévérer à cest exemple.

## HUITIÈME ARTICLE.

Le huitiesme article de la première distinction dit que vous soiés taisant ou au moins attempéement parlant, et sage pour garder et céler les secrets de vostre mary. Sur quoy, belle seur, sachiez que toute personne qui s'eschauffe en sa parole n'est mie bien attempé en son sens, et pour ce sachez que savoir mettre frain en sa langue est souveraine vertu, et moult de périls sont venus de trop parler, et par espécial quant l'en prent paroles à gens arrogans, ou de grant courage, ou gens de court de seigneurs. Et par espécial gardez-vous en tous vos fais de prendre paroles à telles gens; et se par adventure telles gens se adressent à vous, si les eschevez et laissez sagement et courtoisement, et ce sera souverainement grant sens à vous, et sachez que d'ainsi faire il vous est pure nécessité; et jasoit-ce que le cuer en face mal, toutesvoies le convient-il aucunes fois mestrier<sup>[296]</sup>, et n'est pas sage qui ne le puet faire, car il est trouvé un proverbe rural qui dit que aucun n'est digne d'avoir seignourie ou maistrise sur autruy qui ne peut estre maistre de luy mesmes.

Et pour ce, en ce cas et en tous autres, devez-vous si estre maistre de vostre cuer et de vostre langue qu'elle soit subjecte à vostre raison, et advisez toudis devant qui et à qui vous parlerez; et vous prie et admoneste que soit en compaignie, soit à table, gardez-vous de trop habondamment parler, car en habondance de paroles ne peut estre qu'il n'en y ait aucune fois de mal assises aucunes, et dit-l'en aucunes fois, par esbatement et par jeu, paroles de revel<sup>[297]</sup> qui depuis sont prinses et recordées à part en grant dérision et mocquerie de ceulx qui les ont dictes. Et pour ce gardez devant qui et de quoy vous parlerez, ne à quel propos, et ce que vous direz, dictes à trait<sup>[298]</sup> et simplement: et en parlant pensez que riens ne ysse qui ne doie yssir et que la bride soit devant les dens pour refraindre le trop. Et soyez bon secrétaire et aiez tousjours souvenance de garder les secrets de vostre mary qui sera; premier<sup>[299]</sup> ses meffais, vices ou péchiés, se vous en savez aucuns, célez-les et couvrez, mesmes sans son sceu, afin qu'il ne s'en hontie, car à peine trouverez-vous aucun que s'il a aucun amy qui apparçoive son péchié, jà puis ne le verra de si bon cuer que devant et aura honte de luy et l'aura en regard. Et ainsi vous conseille-je que ce que vostre mary vous dira en conseil, vous ne le revélez point à quelque personne tant soit privée de vous, et vainquez en ce la nature des femmes qui est telle, si comme l'en dit, qu'elles ne pevent riens céler, c'est à dire les mauvaises et meschans. Dont un philosophe appellé Macrobe raconte, et est trouvé ou livre du Songe Scipion, qu'il estoit à Romme un enfant, jeune fils, qui avoit nom Papire, qui une fois avec son père lequel estoit sénateur de Romme s'en ala en la chambre des sénateurs, en laquelle chambre les sénateurs rommains tenoient leur conseil. Et illecques firent serement que leur conseil nul n'oseroit révéler sur paine de perdre la teste. Et quant ils orent tenu conseil et l'enfant retourna à l'hostel, sa mère luy demanda dont il venoit, et il respondi du conseil du Sénatoire avec son père. La mère luy demanda quel conseil c'estoit; il dist qu'il ne l'oseroit dire sur paine de mort. Adonc fut la mère plus en grant désir de le savoir, et commença

maintenant à flater, et en après à menacier son fils qu'il luy dist. Et quant l'enfant vit qu'il ne pouvoit durer à sa mère, si luy fist premièrement promettre qu'elle ne le diroit à nulluy et elle luy promist. Après il luy dist ceste mençonge, c'est assavoir que les sénateurs avoient eu en leur conseil entre eulx, ou que un mary eust deux femmes, ou une femme deux maris. Quant la mère oy ce, si luy deffendi qu'il ne le dist à nul autre, et puis s'en ala à ses commères et leur dist le conseil en secret, et l'autre à l'autre, et ainsi sceurent toutes ce conseil, chascune en son secret.

Si advint un pou après que toutes les femmes de Romme vindrent au Sénatoire où les sénateurs estoient assemblés, et par moult de fois crièrent à haulte voix qu'elles aimoient mieulx que une femme eust deux maris que un homme deux femmes. Les sénateurs estoient tous esbahis et ne savoient que ce vouloit dire, et se taisoient et regardoient l'un l'autre en demandant dont ce venoit, jusques à tant que l'enfant Papire leur compta tout le fait. Et quant les sénateurs oyrent ce, si en furent tous courroucés et le firent sénateur et establirent que jamais d'ores-en-avant nul enfant ne fust en leur compaignie.

Ainsi appert par ceste exemple que l'enfant masle qui estoit jeune sceut céler et taire et évada, et la femme qui avoit aage convenable pour avoir sens et discrétion ne sceut taire ne céler ce qu'elle avoit juré et promis sur son serement, et mesmes le secret qui touchoit l'honneur de son mary et de son fils.

Et encores est-ce le pis que quant femmes racontent aucune chose l'une à l'autre, tousjours la derrenière y adjouste plus et accroist la bourde et y met du sien, et l'autre encores plus. Et à ce propos raconte-l'en un conte rural d'une bonne dame qui avoit acoustumé à soy lever matin. Un jour ne se leva mie si matin qu'elle avoit acoustumé; sa commère se doubta qu'elle ne feust malade, si l'ala veoir en son lit et luy demanda moult qu'elle avoit. La bonne dame qui eut honte d'avoir tant jeu, ne sceut que dire fors qu'elle estoit moult pesante et malade et tellement qu'elle ne le sceut dire. La commère la pressa et pria par amours qu'elle luy dist, et elle luy jura, promist, et fiança que jamais ce qu'elle luy diroit ne seroit révélé pour rien de ce monde à nulle créature vivant, père, mère, seur, frère, mary, ne confesseur, ne autre. Après celle promesse et serement la bonne dame qui ne savoit que dire, par adventure, luy dist que elle avoit un œuf ponnu. La commère en fut moult esbahie et monstra semblant d'en estre bien courroucée, et jura plus fort que devant que jamais parole n'en seroit révélée.

Assez tost après icelle commère se parti et en s'en retournant encontra une autre commère qui luy emprist à dire dont elle venoit, et celle tantost luy dist qu'elle venoit de veoir la bonne dame qui estoit malade et avoit ponnu deux œufs, et luy pria et aussi l'autre luy promist que ce seroit secret. L'autre encontra une autre et en secret luy dist que la bonne dame avoit ponnu quatre œufs: l'autre encontra une autre et luy dist huit œufs, et ainsi de plus en plus multiplia le nombre. La bonne dame se leva et sceut que par toute la ville l'en disoit qu'elle avoit ponnu une pannerée d'œufs. Ainsi s'apparceut comment femmes sont mal secrètes, et qui pis est le racontent tousjours en pire endroit.

Et pour ce, belle seur, sachiez vos secrets céler a tous, vostre mary excepté, et ce sera grant sens, car ne créez pas que une autre personne cèle pour vous ce que vous mesmes n'arez peu ou sceu céler; et pour ce soyez secrète et celant à tous fors à vostre mary, car à celluy ne devez-vous riens céler, mais tout dire, et luy à vous aussi ensemble. Et il est dit *Ad Ephesios* v<sup>o</sup>: *Sic viri debent diligere uxores scilicet ut corpora sua. Ideo ibidem dicitur: Viri diligite uxores vestras; et Unusquisque uxorem suam diligat sicut se ipsum*, c'est à dire quel'homme doit amer sa femme comme son propre corps, et pour ce, vous deux, c'est assavoir l'homme et la femme, devez estre tout un, et en tout et partout l'un de l'autre conseil ouvrier, et ainsi font et doivent faire les bonnes et sages gens. Et vueil bien que les maris sachent que aussi doivent-ils céler et couvrir les simplesses jà faictes par leurs femmes, et doucement pourveoir aux simplesses à venir. Et ainsi le vult faire un bon preudome de Venise.

A Venise furent deux mariés qui orent trois enfans en mariage. Après, la femme fu gisant au lit de la mort et se confessa, entre les autres choses, de ce que l'un des enfans n'estoit pas de son mary. Le confesseur à la parfin luy dist qu'il auroit advis quel conseil il luy donroit et retourneroit à elle. Icelluy confesseur vint au phisicien qui la gouvernoit et luy demanda l'estat de la maladie d'elle. Le phisicien dist qu'elle n'en pourroit eschapper. Adonc le confesseur vint à elle et luy dist comment il s'estoit conseillé de son cas et ne véoit mie que Dieu luy donnast santé, se elle ne crioit mercy à son mary du tort qu'elle luy avoit fait. Elle manda son mary et fist tous vuidier hors de la chambre excepté sa mère et son confesseur qui la mirent et soustindrent dedens son lit à genoulx, et les mains jointes devant son mary, luy pria humblement mercy de ce qu'elle avoit péchié en la loy de son mariage et avoit eu l'un de ses enfans d'autre que de luy: et disoit oultre, mais son mary l'escria en disant: Ho! ho! ho! n'en dictes plus! Sur ce la baisa et luy pardonna en disant: Jamais plus ne le dictes, ne nommez à moy ne à autre lequel c'est de vos enfans, car je les vueil aimer autant l'un comme l'autre si également que en vostre vie ne après vostre mort vous ne soiez blasmée, car en vostre blasme aroie-je honte, et vos enfans mesmes et autres par eulx, c'est assavoir nos parens, en recevraient vilain et perpétuel reprouche. Si vous en taisiez: je n'en vueil plus savoir afin que l'en ne die mie que je face tort aux autres deux. Qui que cestuy soit, je luy donne en pur don, dès maintenant, à mon vivant, ce que le droit de nos successions luy monteroit.

Belle seur, ainsi vééz-vous que le sage homme fleschi son courage pour saulver l'onneur de sa femme qui redondoit à luy et à ses enfans, et par ce vous appert que les sages hommes et les sages femmes doivent faire l'un pour l'autre pour sauver son honneur. Et à ce propos peut estre trait autre exemple.

Il fut un grant sage homme que sa femme laissa pour aler avec un autre homme jeune en Avignon, lequel quant il en fut saoul la laissa, comme il est acoustumé que tels jeunes hommes font souvent. Elle fut povre et desconfortée; si se mist au commun pour ce qu'elle ne sceut de

quoi vivre. Son mary le sceut depuis et en fut moult courroucié et mist le remède qui s'ensuit. Il mist à cheval deux des frères de la femme et leur donna de l'argent et leur dist qu'ils alassent querre leur seur qui estoit ainsi comme toute commune en Avignon, et qu'elle feust vestue de housse et chargiée de coquilles, à l'usage de pelerins venant de Saint Jaques, et montée souffisamment, et quant elle seroit à une journée près de Paris, qu'ils le luy mandassent. A tant se partirent. Le sage homme publia et dist partout à un et à autre qu'il estoit bien joyeux de ce que sa femme retournoit en bon point, Dieu mercy, de là où il l'avoit envoyée, et quant on luy demandoit où il l'avoit envoyée, il disoit qu'il l'avoit pieçà envoyée à Saint Jaques en Galice pour faire pour luy un pèlerinage que son père à son trespassement luy avoit enchargi. Chascun estoit tout esbahy de ce qu'il disoit, considéré ce que l'en avoit par avant dit d'icelle. Quant sa femme fut venue à une journée près de Paris, il fist parer son hostel et mettre du may et de l'erbe vert<sup>[300]</sup> et assembla ses amis pour aler au devant de sa femme. Il fut au devant et s'entrebaisièrent, puis commencèrent l'un et l'autre à plourer, et puis firent très grant joye. Il fist dire à sa femme que à tous elle parlast esbatément<sup>[301]</sup>, haultement et hardiement, et à luy mesmes, et mesmement devant la gent, et qu'elle venue à Paris alast sur toutes ses voisines l'une après l'autre et ne fist nul semblant de rien que de joye. Et ainsi le bon homme retourna et garda l'onneur de sa femme.

Et, par Dieu, se un homme garde l'onneur de sa femme et une femme blasme son mary ou seuffre qu'il soit blasmé, ne couvertement, ne en appert, elle mesmes en est blasmée, et non sans cause; car, ou il est blasmé à tort, ou il est blasmé à droit: s'il est blasmé à tort, donc le doit-elle aigrement revenchier; s'il est blasmé à droit, donc le doit-elle gracieusement couvrir et doucement défendre, car il est certain que se le blasme demouroit sans estre effacié, de tant comme auroit plus meschant mary, seroit elle réputée pour meschant et partiroit à son blasme pour ce qu'elle se seroit mariée à si meschant. Car, tout ainsi comme celluy qui joue aux eschez tient longuement en sa main son eschec avant qu'il l'assiee pour adviser de le mettre en lieu seur, tout ainsi la femme se doit tenir pour advisier et choisir et se mettre en bon lieu. Et s'elle ne le fait, si luy soit reprouchié, et doit partir au blasme de son mary; et se il est en rien taché, elle le doit couvrir et céler de tout son povoir. Et autel doit faire le mary de sa femme, comme dit est dessus et dit sera cy après.

Je sceus un bien notable advocat en Parlement, lequel advocat avoit eu une fille qu'il avoit engendrée en une povre femme, qui la mist à nourrisse: et par deffault de paiement, ou de visitation, ou des courtoisies que les hommes ne scevent pas faire aux nourrisses en tels cas, fu de ce telles paroles que la femme de l'advocat le sceut, et sceut aussi que je faisoie les paiemens de ceste nourriture et pour couvrir l'honneur du seigneur à qui j'estoie et suis bien tenu, Dieu le gart! Et pour ce la femme d'icelluy advocat vint à moy et me dist que je faisoie grant péchié que son seigneur fust esclandry et diffamé, et qu'elle estoit mieulx tenue à souffrir le danger<sup>[302]</sup> de ceste nourriture que moy, et que je la menasse où l'enfant estoit<sup>[303]</sup>... la mist en garde avec une costurière et luy fist apprendre son mestier et puis la maria, ne oncques un maltalent ne un seul courroux ou laide parole son mary n'en apparceut. Et ainsi font les bonnes femmes vers leurs maris et les bons maris vers leurs femmes quant elles faillent.

## NEUVIÈME ARTICLE.

Le neuviesme article doit monstrier que vous soyez sage à ce que se vostre mary folloie comme jeunes gens ou simples gens font souvent, que doucement et sagement vous le retrayez de ses folies. Primo, s'il veult soy courroucier ou mal exploitier contre vous, gardez que par bonne patience et par la douceur de vos paroles vous occiez l'orgueil de sa cruaulté, et se ainsi le savez faire, vous l'arez vaincu tellement qu'il ne vous pourra faire mal néant plus que s'il fust mort, et si luy souvendra depuis tellement de vostre bien, jasoit-ce qu'il n'en die mot devant vous, que vous l'aurez du tout attrait à vous. Et se vous ne le pavez desmouvoir qu'il ne vous courrouse, gardez que vous ne vous en plaigniez à vos amis ne autres dont il se puisse apparcevoir, car il en tendroit moins de bien de vous et luy en souvendroit autre fois, mais alez en vostre chambre plourer bellement et coyement, à basse voix, et vous en plaignez à Dieu; et ainsi le font les sages dames. Et s'il est ainsi qu'il se vueille esmouvoir contre autre personne plus estrange, si le refrenez sagement; et, à ce propos, est une histoire ou traictié qui dit ainsi<sup>[304]</sup>:

Un jouvencel appelé Mellibée, puissant et riche, ot une femme nommée Prudence, et de celle femme ot une fille. Advint un jour qu'il s'ala esbatre et jouer et laissa en son hostel sa femme et sa fille et les portes closes. Trois de ses anciens ennemis approuchièrent et appoièrent escheles aux murs de sa maison, et par les fenestres entrèrent dedans, et batirent sa femme [forment], et navrèrent sa fille de cinq plaies mortels en cinq lieux de son corps c'est assavoir ès piés, ès oreilles, ou nez, en la bouche et ès mains, et la laissièrent presque morte, puis s'en alèrent.

Quant Mellibée retourna à son hostel et vit cest meschief, si commença et prist à plaindre et à plourer et à soy batre, et en manière de forcené sa robe dessirer. Lors Prudence sa femme le prist à admonester qu'il se souffrist<sup>[305]</sup>; et il tousjours plus fort crioit. Adonc Prudence se appensa de la sentence Ovide, ou livre *des Remèdes d'amours*, qui dit que celui est fol qui s'efforce d'empeschier la mère de plorer la mort de son enfant, jusques à tant qu'elle se soit bien vidée de larmes et saoulée de plorer. Lors il est temps de la conforter et attremper sa douleur par douces paroles.

Pour ce Prudence se souffri un pou de temps, et puis quant elle vit son temps, si lui dist: Sire, dist-elle, pourquoy vous faites-vous sembler fol? Il n'appartient pas à sage homme de démener si grant dueil. Vostre fille eschappera se Dieu plaist: se elle estoit ores morte, vous ne vous devriez pas pour luy destruire, car Sénèque dit que li sages ne doit point prendre grant desconfort de [la

mort de] ses enfans, ains doit souffrir leur mort aussi légèrement comme il attend la sienne propre. Mellibée respondi: qui est celluy qui se pourroit tenir de plorer en si grant cause de douleur? Nostre Seigneur Jhésu-Crist mesmes plora de la mort du ladre son amy.—Certes, dist Prudence, pleurs ne sont mie deffendus à celluy qui est triste ou entre les tristes, mais leur est ottroué, car, selon ce que dit saint Pol l’apostre en l’epistre aux Rommains, on doit mener joye avec ceulx qui ont joye et mainnent, et doit-on plorer avec ceulx qui pleurent. Mais jasoit-ce que plorer atrempéement soit permis, toutesvoies plorer desmesuréement est deffendu, et pour ce l’on doit garder la mesure que Sénèque met. Quant tu auras, dit-il, perdu ton amy, ton œil ne soit ne trop sec ne trop moistes, car jasoit-ce que la larme viengne à l’œil, elle n’en doit pas issir; et quant tu auras perdu ton ami, pense et efforce-toy d’un autre recouvrer, car il te vault mieulx un autre ami recouvrer que l’ami perdu plorer. Se tu veulx vivre sagement, oste tristesse de ton cuer, car Sénèque dit: le cuer lié et joyeux maintient la personne en la fleur de son aage, mais l’esperit triste luy fait séchier les os<sup>[306]</sup>; et dist aussi que tristesse occist moult de gens<sup>[307]</sup>. Et Salemon dit que tout ainsi comme la tigne ou l’artuison<sup>[308]</sup> nuit à la robe et le petit ver au bois, tout ainsi griève tristesse au cuer. Et pour ce nous devons porter [patiemment] en la perte de nos enfans et de nos autres biens temporels ainsi comme Job [lequel,] quant il ot perdu ses enfans et toute sa substance et eut receu moult de tribulations en son corps, il dist: nostre Seigneur le m’a donné, nostre Seigneur le m’a tolu: ainsi comme il le m’a voulu faire, il l’a fait; benoist soit le nom nostre Seigneur!

Mellibée respondi à Prudence sa femme ainsi: toutes les choses que tu dis sont vrayes et profitables, mais mon esperit est si troublé que je ne sçay que je doie faire. Lors Prudence lui dist: appelle tous tes loyaulx amis, tes affins<sup>[309]</sup> et tes parens, et leur demande conseil de ceste chose, et te gouverne selon le conseil qu’ils te donront, car Salemon dit: tous tes fais par conseil feras, ainsi ne t’en repentiras.

Adonc Mellibée appella moult de gens, c’est assavoir cirurgiens, phisiciens vieillars et jeunes, et aucuns de ses anciens ennemis qui estoient réconciliés [par semblance], et retournés en sa grâce et en son amour, et aucuns de ses voisins qui lui portèrent révérence plus par doubtaunce que par amour, et avec ce vindrent plusieurs de losengeurs et moult de sages clers et bons advocas. Quant ceulx furent ensemble, il leur recompta et monstra bien par la manière de son parler qu’il estoit moult courroucié, et qu’il avoit moult grant désir de soy vengier tantost et faire guerre incontinent: toutesvoies il demanda sur ce leur conseil. Lors un chirurgien par le conseil des autres cirurgiens se leva disant: Sire, il appartient à un chirurgien que il porte à un chascun prouffit et à nul dommage, dont il advient aucunes fois que quant deux hommes par malice se sont combatus ensemble et navrés l’un l’autre, un mesme chirurgien garist l’un et l’autre; et pour ce il n’appartient point à nous de esmouvoir ou nourrir guerre ne supporter partie<sup>[310]</sup>, mais à ta fille garir. Jasoit-ce qu’elle soit navrée malement, nous mettrons toute nostre cure de jour et de nuit, et, à l’aide de nostre Seigneur, nous te la rendrons toute saine. Presques en ceste manière respondirent les phisiciens, et oultre adjoustèrent avec ce aucuns que tout ainsi comme selon l’art de médecine les maladies se doivent garir par contraires, ainsi doit-l’en garir guerre par vengeance. Les voisins envieux, les ennemis réconciliés par semblant, les losengeurs, firent semblant de plorer et commencèrent le fait moult à aggraver en loant moult Mellibée en puissance d’avoir et d’amis, et en vitupérant la puissance de ses adversaires, et dirent que tout oultre il se devoit tantost vengier et incontinent commencer la guerre. Adonc un sage advocat de la volenté des autres se leva et dist: Beaulx seigneurs, la besongne pour quoy nous sommes cy assemblés est moult haulte et pesante pour cause de l’injure et du maléfice qui est moult grant, et pour raison des grans maulx qui s’en pevent ensuivre ou temps advenir, et pour la force des richesses et des puissances des parties; pour laquelle chose il seroit grant péril errer en ceste besongne. Pour ce, Mellibée, dès maintenant nous te conseillons que sur toutes choses tu aies diligence de garder ta personne, et euvres en telle manière que tu soies bien pourveu d’espies<sup>[311]</sup> et guettes<sup>[312]</sup> pour toy garder. Et après tu mettras en ta maison bonne garnison et fort pour toy et ta maison défendre. Mais de mouvoir guerre et de toy vengier tantost, nous n’en povons pas bien jugier en si pou de temps lequel vault mieulx. Si demandons [espace] d’avoir délibération, car l’on dit communément: qui tost juge, tost se repent; et dit-on aussi que le juge est bon qui tost entent et tart juge. Car jasoit-ce que toute demeure soit ennuyeuse, toutesvoies elle ne fait pas à reprendre en jugement et en vengeance quant elle est souffisant et raisonnable. Et ce nous monstre nostre Seigneur par exemple, quant la femme qui estoit prinse en adultère lui fut admenée pour jugier d’icelle ce que on en devoit faire. Car jasoit-ce qu’il sceust bien qu’il devoit respondre, toutesvoies il ne respondi pas tantost, mais vult avoir délibération et escript deux fois en terre. Pour ces raisons, nous demandons délibération, laquelle eue, nous te conseillerons, à l’aide de Dieu, chose qui sera à ton prouffit.

Lors les jeunes gens et la plus grant partie de tous les autres mocquèrent<sup>[313]</sup> ce sage et firent grant bruit, et dirent que tout ainsi comme l’en doit battre le fer tant comme il est chault, ainsi l’en doit vengier l’injure tant comme elle est fresche, et se escrièrent à haulte voix: *guerre! guerre!*

Adonques se leva un des anciens et estendit la main et cria que l’en feist silence et dist ainsi: moult de gens crient *guerre!* haultement, qui ne scevent que guerre se monte. Guerre en son commencement est si large et a si grant entrée que un chascun y puet entrer et la puet trouver légèrement, mais à très grant peine puet-l’en savoir à quelle fin l’en en puet venir. Car quant la guerre commence, moult de gens ne sont encores nés, qui pour cause de la guerre mourront jeunes, ou en vivront en douleur et en misère et fineront leur vie en chétiveté. Et pour ce, avant que l’en mueve guerre, l’en doit avoir grant conseil et grant délibération.

Quant icelluy ancien cuida confermer son dit par raisons, ils se levèrent presque tous encontre luy et entrerompirent son dit souvent, et lui dirent qu’il abrégast ses paroles, car la

narration de celui qui presche à ceux qui ne le veulent oïr, est ennuyeuse; c'est à dire que autant vault parler devant celui à qui il ennuye comme chanter devant celui qui pleure. Quant ce sage ancien vit qu'il ne pouvoit avoir audience, ne se efforça plus de parler. Si dit: je vois bien maintenant que le proverbe commun est vray: lors fault le bon conseil, quant le grant besoing est<sup>[314]</sup>. Et ce dit, il s'assist comme tout honteux.

Encores avoit en conseil Mellibée moult de gens qui lui conseilloyent autre chose en l'oreille et autre chose en appert. Quant Mellibée eust oy son conseil, il conceut et advisa que trop plus grant partie se accorderoit et conseilloyoit que l'en feist guerre; si se arresta en leur sentence et la conferma. Lors dame Prudence, quant elle vit son mary qui se appareilloit de soy vengier et de faire guerre, si lui vint au devant et lui dist moult doucement: Sire, je vous pry que vous ne vous hastez et que vous pour tous dons me donnez espace de parler, car Pierre Alphons<sup>[315]</sup> dit: qui te fera bien ou mal, ne te haste du rendre, car ainsi comme plus long temps te attendra ton amy, ainsi plus long temps te doubtera ton ennemi. Mellibée respondi à Prudence sa femme: je ne propose point de user de ton conseil et pour moult de raisons. Premièrement, car chascun me tendroit pour fol, se je par ton conseil et par ton consentement changeoie ce qui est ordonné par moult de bonnes gens: après car toutes femmes sont mauvaises, et une seule n'est bonne, selon le dit de Salemon: en mil hommes, dit-il, j'ay bien trouvé un preudomme, mais de toutes les femmes je n'en treuve nulle bonne. Après est la tierce raison, car se je me gouvernoie de ton conseil, il sembleroit que je te donnasse sur moy seigneurie, laquelle chose ne doit pas estre. Car Jhésu-Sirac<sup>[316]</sup> dit: se la femme a la seigneurie, elle est contraire à son mary. Et Salemon dit: à ton fils, à ta femme, à ton frère, à ton amy ne donne puissance sur toy en toute ta vie, car il te vault mieulx que tes enfans te requièrent ce que mestier sera pour eulx que toy regarder ès mains de tes enfans. Après, se je vouloye user de ton conseil, il conviendroit aucunes fois que le conseil fust secret jusques à tant qu'il fust temps de le révéler, et ce ne se pourroit faire, car il est escript: la jenglerie des femmes ne puet riens céler fors ce qu'elle ne scet. Après, le philosophe dit: en mauvais conseil les femmes vainquent les hommes. Pour ces raisons je ne doy point user de ton conseil.

Dame Prudence, après ce qu'elle ot oy débonnairement et en grant patience toutes les choses que son mary voult avant traire, si demanda licence de parler et puis dist: Sire, à la première raison que vous m'avez avant mise, puet-on respondre légierement. Car je dy qu'il n'est pas folie de changer son conseil quant la chose se change ou quant la chose appert autrement que devant. Après, je dy encores plus, car se tu avoies promis et juré de faire ton emprise et tu la lassoies à faire pour juste cause, l'en ne devroit pas dire que tu fusses mensongier ne parjure, car il est escript: le sage ne ment mie quant il mue son courage<sup>[317]</sup> en mieulx. Et jasoit-ce que ton emprise soit estable et ordonnée par grant multitude de gens, pour ce ne la convient pas accomplir, car la vérité des choses et le prouffit sont mieulx trouvés par pou de gens sages et parlans par raison que par multitude de gens où chascun brait et crie à sa volenté: et telle multitude n'est point honneste.

A la seconde raison, quant vous dittes que toutes femmes sont mauvaises et nulles bonnes, sauf vostre grâce, [vous parlez trop généralement quant] vous les desprisez ainsi toutes, car il est escript: qui tout desprise, à tout desplait; et Sénèque dit que celui qui veult acquerre sapience ne doit nul despriser, mais ce qu'il scet, il le doit enseigner sans présomption, et ce qu'il ne scet, il ne doit pas avoir honte de demander à maindre de luy. Et que moult de femmes soient bonnes, l'en le puet prouver légierement. Premièrement, car nostre Seigneur Jhésu-Crist ne se fust oncques daigné descendre en femme se elles fussent toutes mauvaises ainsi comme tu le dis. Après, pour la bonté des femmes, nostre Seigneur Jhésu-Crist, quant il fut ressuscité de mort à vie, il apparut premier<sup>[318]</sup> à Marie Magdalaine que aux apostres; et quant Salemon dist que de toutes femmes il n'en a trouvé nulle bonne, pour ce ne s'ensuit pas que nulle ne soit bonne. Car jasoit-ce qu'il ne l'ait trouvée, moult des autres en ont bien trouvé plusieurs bonnes et loyaux; ou, par adventure, quant Salemon dit qu'il n'a point trouvé de bonne femme, il entend de la bonté souveraine de laquelle nul n'est bon fors Dieu seulement, selon ce que lui mesmes le dit en l'Evangile, car nulle créature n'est tant bonne, à qui ne faille aucune chose, sans comparoison à la perfection de son Créateur.

La tierce chose si est comme tu dis se tu te gouvernoies par mon conseil, il sembleroit que tu me donnasses par dessus toy seigneurie. Sauve ta grâce, il n'est pas ainsi: car selon ce, nul ne prendroit conseil fors à celui à qui il vouldroit sur lui puissance, et ce n'est pas vray, car celui qui demande conseil a franchise et libérale volenté de faire ce que l'en luy conseille, ou de le laisser.

Quant à la quarte raison, où tu dis que la jenglerie des femmes ne puet céler fors ce qu'elles ne scevent pas, ceste parole doit estre entendue d'aucunes femmes jengleresses desquelles on dit: trois choses sont qui gettent homme hors de sa maison, c'est assavoir la fumée<sup>[319]</sup>, la goutière et la femme mauvaise. Et de telles femmes parle Salemon quant il dit: il vouldroit mieulx habiter en terre déserte que avec femme rioteuse et courrouceuse. Or scez-tu bien que tu ne m'as pas trouvée telle, ains as souvent esprouvé ma grant silence et ma grant souffrance, et comme j'ai gardé et célé les choses que l'en devoit céler et tenir secrètes.

Quant à la quinte raison, où tu dis que en mauvais conseil les femmes vainquent les hommes, ceste raison n'a point cy son lieu, car tu ne demandes pas conseil de mal faire, et se tu vouloies user de mauvais conseil et mal faire, et ta femme t'en pouvoit retraire et vaincre, ce ne seroit pas à reprendre, mais à loer. Et ainsi l'en doit entendre le dit du philosophe: en mauvais conseil vainquent les femmes les hommes, car aucunes fois quant les hommes veullent ouvrir de mauvais conseil, les femmes les en retraient et les vainquent. Et quant vous blasmez tant les femmes et leur conseil, je vous monstrey par moult de raisons que moult de femmes ont esté bonnes et leur conseil bon et proufitable. Premièrement, l'en a acoustumé de dire: conseil de

femme, ou il est très chier, ou il est très vil. Car jasoit-ce que moult de femmes soient très mauvaises et leur conseil vil, toutesvoies l'en en treuve assez de bonnes et qui très bon conseil et très chier ont donné. Jacob par le bon conseil de Rébecca sa mère gagna la bénédiction de Isaac son père et la seigneurie sur tous ses frères. Judith par son bon conseil délivra la cité de Buthulie où elle demouroit, des mains de Holofernes qui l'avoit assiégée et la vouloit destruire. Abigaïl délivra Nagal son mari de David qui le vouloit occire et appaisa le roy par son sens et par son conseil. Hester par son conseil esleva moult son peuple ou royaume de Assuere le roy: et, ainsi puet-l'en dire de plusieurs autres. Après, quant nostre Seigneur ot créé Adam le premier homme, il dist: Il n'est pas bon estre [l'homme] tout seul. Faisons-lui aide semblable [à lui]. Se elles doncques n'estoient bonnes et leur conseil [bon], nostre Seigneur ne les eust pas appellées<sup>[320]</sup> adjutoires de hommes, car elles ne fussent pas adjutoires de l'homme, mais en dommage et en nuisance. Après, un maistre fist deux vers ès quels il demande et respont et dit ainsi: [quelle chose vault mieulx que l'or? Jaspe. Quelle chose vaut plus que jaspe? Sens.] Quelle chose vault mieulx que sens? Femme. Quelle chose vault mieulx que femme? Riens. Par ces raisons et par moult d'autres pues-tu veoir que moult de femmes sont bonnes et leur conseil bon et proufitable. Se tu veulx doncques maintenant croire mon conseil, je te rendray ta fille toute saine, et feray tant que tu auras honneur en ce fait.

Quant Mellibée ot oy Prudence, si dist: je voy bien que la parole Salemon est vraye, qui dit: brochés de miel sont bonnes paroles bien ordonnées, car elles donnent douceur à l'âme et santé au corps. Car pour tes paroles très douces, et pour ce aussi que j'ay esprouvé ta grant sapience et ta grant loyauté, je me vueil du tout gouverner par ton conseil.

Puis, dist Prudence, que tu te veulx gouverner par mon conseil, je te vueil enseigner comment tu te dois avoir en conseil prendre. Premièrement, en toutes tes euvres et devant tous autres conseils, tu dois amer et prendre le conseil de Dieu et le demander, et te dois mettre en tel lieu et en tel estat qu'il te daigne conseiller et conforter. Pour ce dist Thobie à son fils: en tout temps bénedis Dieu et lui prie qu'il t'adrece tes voies, et tous tes conseils soient en lui tout temps. Saint Jaques si a dit: se aucun de nous a mestier de sapience, si la demande à Dieu. Après, tu dois prendre conseil en toy et entrer en ta pensée et examiner ce que mieulx te vault. Et lors dois-tu oster trois choses de toy qui sont contrarieuses à conseil, c'est assavoir: ire, convoitise et hastiveté. Premièrement doncques, celui qui demande conseil à soy mesmes doit estre sans yre par moult de raisons. La première est car celui qui est courreciés cuide tousjours plus povoir faire qu'il ne puet, et pour ce, son conseil<sup>[321]</sup> surmonte tousjours sa force: l'autre car celui qui est courroucié, selon ce que dit Sénèque, ne puet parler fors que choses crimineuses, et par ceste manière il esmeut les autres à courroux et à yre; l'autre car celui qui est courcié ne puet bien juger et par conséquent bien conseiller. Après, tu dois oster de toy convoitise, car, selon ce que dit l'apostre, convoitise est racine de tous maulx, et le convoiteux ne puet riens juger fors que en la fin sa convoitise soit acomplie, qui acomplir ne se puet, car tant com plus a li convoiteux, plus désire.

Après tu dois oster de toy hastiveté, car tu ne dois pas juger pour le meilleur ce que tantost te vendra au devant, ains y dois penser souvent, car, selon ce que tu as oy dessus, l'en dist communément: qui tost juge, tost se repent. Tu n'es pas toutes heures en une disposition, ains trouveras que ce qui aucune fois te semblera bon de faire, l'autre fois te semblera mauvais. Et quant tu auras pris conseil à toy mesme et auras jugié à grant délibération ce que mieulx te vault, tien le secret et te garde de révéler à nulle personne, se tu ne cuides que en révélant tu faces ta condition meilleur et que le révéler te portera prouffit. Car Jhésu-Sirac<sup>[322]</sup> dit: à ton ami ne à ton ennemi ne raconte ton secret ne ta folie, car ils te orront et te regarderont et te supporteront en ta présence, et par derrière se moqueront de toy. Et un autre dit: à peine trouveras-tu un, tant seulement, qui puisse bien céler secret. Et Pierre Alphons dit: tant comme ton secret est en ton cuer, tu le tiens en ta prison, et quant tu le révéles à autruy il le tient en la sienne; et pour ce il te vault mieulx taire et ton secret céler que prier cellui à qui tu le révéles qu'il le cèle, car Sénèque dit: se tu ne te pues taire et ton secret céler, comment ose-tu prier un autre qu'il le vueille céler?

Se tu cuides que révéler ton secret à autre et avoir son conseil face ta condition meilleur, lors le quiers, et maintien-toy en telle guise: premièrement, tu ne dois pas faire semblant [à ton conseil]<sup>[323]</sup> quelle partie tu veulx tenir ne monstrier ta volenté, car communément tous conseillers sont losengeurs, spécialement ceulx qui sont du conseil des grans seigneurs, car ils s'efforcent plus de dire chose plaisant que proufitable, et pour ce, riche homme n'aura ja bon conseil se il ne l'a de soy mesmes. Après tu dois considérer tes amis et tes ennemis. Entre tes amis tu dois considérer le plus loial et le plus sage, le plus ancien et le plus esprouvé en conseil, et à ceulx tu dois conseil demander. Premièrement doncques, tu dois appeler à ton conseil tes bons et tes loyaux amis, car Salemon dit ainsi: comme le cuer se délite en bonne odeur, conseil de bons amis fait à l'âme douceur; et dit encores: à l'amy loial nulle chose ne se compare, car ne or ne argent ne sont tant dignes comme la volenté du loial amy. Et dit outre: amy loial est une forte défense: qui le trouve, il treuve un grant trésor. Après tu dois regarder que les loyaux amis que tu appelles à ton conseil soient sages, car il est escript: requier tousjours le conseil du sage. Par ceste mesme raison tu dois appeler les anciens qui assez ont veu et assez ont esprouvé, car il est escript en Job: ès anciens est la sapience, et en moult de temps est prudence. Et Tulles dit: les grans besongnes ne se font pas par force ne par légiereté de corps, mais par bon conseil et par auctorité de personne et par science: lesquelles trois choses ne affoiblissent pas en vieillesse, mais enforcent et croissent tous les jours. Après, en ton conseil tu dois garder ceste règle car au commencement tu dois appeler pou de gens des plus espéciaux, car Salemon dit: efforce-toy d'avoir plusieurs amis, mais entre mil eslis-en un pour ton conseiller. Quant tu auras en ton conseil pou de gens, si le peus révéler, se mestier est, à plusieurs. Toutesvoies les trois conditions dessus dictes si doivent estre ès conseillers tousjours gardées, et ne te souffise pas un conseiller

tant seulement, mais en fais plusieurs, car Salemon dit: sainement est la chose où plusieurs conseillers sont.

Après ce que je t'ay monstré à qui tu dois prendre conseil, je te vueil monstrer lequel conseil tu dois fuir; [premièrement tu dois] le conseil des fols eschiver, car Salemon dit: à fol ne vueil prendre conseil, car il ne te saura conseiller fors ce qu'il aime et qui luy plaist; et il est escript: en la propriété du fol est que il croit légèrement tous maulx d'autrui et tous biens de luy. Après, tu dois fuir le conseil des faintifs et losengeurs qui s'efforcent plus de loer ta personne et à toy plaire que de dire vérité. Et Tulles dit: entre toutes les pestilences qui en amitié sont, la plus grant est losengerie. Et pour ce tu dois plus doubter et fuir les douces paroles [de celui qui te loera] que [les aigres paroles de] celui qui vérité te dira, car Salemon dit: homme qui dit paroles de losengerie est un las pour prendre les innocens; et dit aussi autre part: homme qui parle à son amy paroles douces et souefves, luy met devant les piés la rais pour le prendre. Pour ce dit Tulles: garde que ne enclines point tes oreilles aux losengeurs et ne reçoys point en ton conseil paroles de losengerie. Et Caton dit ainsi: advise-toy d'eschever paroles douces et souefves.

Après, tu dois eschever le conseil de tes anciens ennemis qui sont réconciliés, car il est escript: nul ne retourne seurement en la grâce de son ennemy. Et Ysope dit: ne vous fiez point en ceulx à qui vous avez eu guerre ou inimitié anciennement et ne leur révélez point vos consaulx ou secrets; et la raison rent Sénèque et dit ainsi: il ne peut estre que là où le feu a esté longuement, qu'il n'y demeure tousjours aucune vapeur. Pour ce dit Salemon: en ton ancien ennemy ne te vueilles nul temps fier, et encores s'il est réconcilié, se humilité est en luy par semblant, et encline sa teste devant toy, ne le croy néant, car il le fait plus [pour son proffit que] pour l'amour de toy, afin qu'il puisse avoir victoire de toy en soy humiliant envers toy, laquelle victoire il ne peut avoir en toy poursuiant. Et Pierre Alphons dit: ne t'accompagne pas à tes anciens ennemis, car ce que tu feras de bien, ils le pervertiront ou amenuiseront.

Après tu dois fuir le conseil de ceulx qui te servent et portent révérence, car ils le font plus par doubte que par amour. Car un philosophe dit: nul n'est bien loyal à celui que il trop doute; et Tulles dit: nulle puissance d'empire n'est si grant que elle puisse durer longuement se elle n'a plus l'amour du peuple que la paour. Après, tu dois fuir le conseil de ceulx qui sont souvent yvres, car ils ne scevent riens céler, et dit Salemon: nul secret n'est là où règne yvresse. Après tu dois avoir le conseil suspect de ceulx qui conseillent une chose en secret, et puis autre dient en appert. Car Cassiodores dit: une manière de grever son ami est de monstrer en appert ce dont l'en veult le contraire. Après, tu dois avoir en suspect le conseil des mauvais hommes, car il est escript: les conseils des mauvais hommes sont tousjours plains de fraude; et David dit: bienheureux est l'homme qui n'a point esté es consaulx des mauvais! Après, tu dois fuir le conseil des jeunes gens, car le sens des jeunes gens n'est pas encores meur. De quoy Salemon dit: dolente est la terre qui a enfant à seigneur<sup>[324]</sup>! Et le philosophe dit que nous n'eslisons pas les jeunes en princes, car communément ils n'ont point de prudence; et dit encores Salemon: dolente est la terre de quoy le prince ne se liève matin!

Puis que je t'ay monstré à qui tu dois prendre conseil et de qui conseil tu dois eschever et fuir, je te vueil apprendre comment tu dois conseil examiner. En examinant doncques ton conseil, selon ce que dit Tulles et enseigne, tu dois considérer plusieurs choses. Premièrement, tu dois considérer que en ce que tu proposes et sur quoy tu veulx avoir conseil, vérité soit gardée et dicte, car l'en ne puet bien conseiller à celui qui ne dit vérité. Après tu dois considérer toutes les choses qui s'accordent à ce que tu proposes faire selon ton conseil: se raison s'y accorde et si ta puissance s'y accorde, si plusieurs et meilleurs s'y accordent que discordent, ou non. Après, tu dois considérer au conseil ce qui s'ensuit: se c'est haine ou amour, paix ou guerre, prouffit ou dommage, et aussi de moult d'autres choses; et en toutes ces choses tu dois tousjours eslire ce qui est ton prouffit, toutes autres choses reffusées et rabatues. Après, tu dois considérer de quelle racine est engendrée la matière de ton conseil et quel prouffit elle puet concevoir et engendrer, et dois encores considérer toutes les causes dont elle est venue.

Quant tu auras examiné ton conseil en la manière dicte, et trouvé laquelle partie est meilleur et plus prouffitable et esprouvée de plusieurs sages et anciens, tu dois considérer se tu le pouras mener à fin, car nul ne doit commencer chose s'il n'a pouvoir de la parfaire, et ne doit prendre charge qu'il ne puisse porter. L'en dit en un proverbe: qui trop embrasse, pou estraint; et Caton dit: essaye-toy de faire ce que tu as pouvoir de faire, pour ce que la charge ne te presse tant qu'il te faille laissier ce que tu as commencé à faire, et s'il est doute se tu le pourras mener à fin ou non, eslis plus tost le délaissier que le commencer. Car Pierre Alphons dit: se tu as pouvoir de faire une chose dont il te conviengne repentir, il te vault mieulx souffrir que encommencier. Bien disent ceulx qui deffendent à un chascun chose faire [dont il duelt et doute se elle est de faire] ou non. En la fin, quant tu auras examiné ton conseil en la manière dessus dicte et auras trouvé que tu le pourras mener à fin, lors le retien et le conferme.

Or est raison que je te montre quant et pourquoy on doit changier son conseil sans répréhension. L'en peut changier son conseil et son propos quant la cause cesse ou quant nouvelle cause survient. Car la loy dit: les choses qui de nouvel surviennent ont mestier de nouvel conseil. Et Sénèque dit: se ton conseil est venu à la congnoissance de ton ennemy, lors change ton conseil. Après, l'en peut changier son conseil quant l'en treuve après que par erreur ou par autre cause mal ou dommage en puet venir; après, quant le conseil est deshonneste ou vient de cause deshonneste, car les lois dient que toutes promesses deshonnestes sont de nulle valeur; après, quant il est impossible ou ne se puet garder bonnement; et en moult d'autres manières. Après ce, tu dois tenir pour règle générale que ton conseil est mauvais quant il est si ferme que l'en ne le puet changier pour condition qui surviengne.

Quant Mellibée oy ces enseignemens de dame Prudence, si respondi: Prudence, jusques à l'eure de maintenant vous m'avez assez enseignié comment en général je me doy porter en

conseil prendre ou retenir, or vouldroie-je bien que vous descendissiez en espécial et me deissiez ce que vous semble du conseil que nous avons eu en ceste propre besongne.

Lors respondi dame Prudence: Sire, dist-elle, je te prie que tu ne rappelles point en ton courage se je dy chose qui te desplaie, car tout ce que je te dy, je l'entens dire à ton honneur et à ton prouffit, et ay espérance que tu le prendras en patience. Et pour ce je te fais assavoir que ton conseil, à parler proprement, ne doit estre appellé conseil, mais un fol esmouvement sans discrétion ouquel tu as erré en moult de manières.

Premièrement, tu as erré en assemblant ton conseil, car au commencement tu deusses avoir appellé moult peu de gens, et puis après plusieurs, se besoing fust; mais tantost tu as appellé une multitude de gent chargeuse et ennuyeuse. Après tu as erré, car tu deusses avoir appellé tant seulement tes loyaulx amis, sages et anciens; mais avec ceulx tu as appellé gens estranges, jouvenceaulx, fols, losengeurs, ennemis réconciliés et gens qui te portent révérence sans amour. Après tu as erré quant tu es venu à conseil, car tu avoies avec toy ensemble ire, convoitise et hastiveté, lesquelles trois choses sont contraires à conseil, et ne les as pas abaissées en toy ne en ton conseil ainsi comme tu deusses. Après tu as erré, car tu as démontré à ton conseil ta volenté et la grant affection que tu avoies de faire guerre incontinent et de prendre vengeance, et pour ce ils ont plus suivy ta volenté que ton prouffit. Après tu as erré, car tu as esté content d'un conseil tant seulement, et toutesvoies en si grant besongne et si haulte estoient bien nécessaires plusieurs conseils. Après tu as erré, car [quant tu as fait la division entre ceulx de ton conseil,] tu n'as pas suivy la volenté de tes loyaulx amis sages et anciens, mais as regardé seulement le plus grant nombre. Et tu scez bien que les fols sont tousjours en plus grant nombre que les sages, et pour ce le conseil des chappitres et des grans multitudes de gens où l'on regarde plus le nombre que les mérites des personnes erre souvent, car en tel conseil les fols ont toujours gaignié par multitude.

Mellibée adonc respondi: je confesse bien que j'ay erré, mais pour ce que tu m'as dit dessus que cellui ne fait pas à reprendre, qui change son conseil en moult de cas, je suis appareillié à le changier à ta volenté, car péchier est euvre d'omme, mais persévérer en péchié est euvre de déable; et pour ce je ne vueil plus en ce persévérer.

Lors dit Prudence: examinons tout ton conseil [et véons lesquels ont parlé plus raisonnablement et donné meilleur conseil,] et pour ce que l'examination soit mieulx faite, commençons aux chirurgiens et aux phisiciens qui premièrement parlèrent. Je dy, dist-elle, que les chirurgiens et les phisiciens dirent ou conseil ce qu'ils devoient dire et parlèrent sagement, car à leur office appartient à un chascun prouffiter et à nul nuire, et selon leur art ils doivent avoir grant diligence de la cure de ceulx qu'ils ont en leur gouvernement, ainsi comme ils ont dit et respondu sagement; et pour ce je conseille qu'ils soient haultement guerdonnés, en telle manière qu'ils entendent plus liement à la cure de ta fille. Car jasoit-ce qu'ils soient tes amis, toutesvoies tu ne dois pas souffrir qu'ils te servent pour néant, mais les dois plus largement paier et guerdonner. Mais quant à la proposition que les phisiciens adjoustèrent, que ès maladies un contraire se garit par autre contraire, je vouldroie bien savoir comment tu l'entens.

Certes, dist Mellibée, je l'entens ainsi: car comme ils m'ont fait un contraire, que je leur en face un autre, et pour ce qu'ils se sont vengiés de moy et m'ont fait injure, je me vengeray d'eulx et leur feray injure et lors auray gary un contraire par autre.

Or véez, dist Prudence, comment un chascun croit légèrement ce qu'il veut et désire! Certes, dist-elle, la parole des phisiciens ne doit pas estre ainsi entendue, car mal n'est pas contraire à mal, ne vengeance à vengeance, ne injure à injure, mais sont semblables. Et pour ce, vengeance par vengeance, ne injure par injure n'est pas curé, mais accroist l'une l'autre. Mais la parole doit estre ainsi entendue: ainsi que mal et bien, sont contraires paix et guerre, vengeance et souffrance, discorde et concorde, et ainsi de moult d'autres; mais mal se doit gairir par bien, discorde par accord, guerre par paix, et ainsi de tous les autres; et à ce s'accorde saint Pol l'apostre en plusieurs lieux: ne rendez, dit-il, mal pour mal, ne mesdit pour mesdit, mais faites bien à cellui qui mal vous fera, et bénéssez cellui qui vous maudira. Et en moult d'autres lieux de ses épistres il admoneste à paix et à concorde.

Or convient parler du conseil que donnèrent les advocas, les sages et les anciens, qui furent tous d'un accord et dirent que devant toutes choses tu dois mettre diligence en garder ta personne et en garnir ta maison, et dirent aussi que en ceste besongne l'en doit aler advisément et à grant délibération. Quant au premier point qui touche la garde de ta personne, tu dois savoir que cellui qui a guerre doit tous les jours, devant toutes choses, humblement et dévotement demander la garde et l'aide de Dieu, [car en cest monde nul ne se puet garder souffisamment sans la garde de nostre Seigneur.] Pour ce dit David le prophète: se Dieu de la cité n'est garde, pour néant veille qui la garde. Après, en la garde de ta personne tu dois mettre tes loyaulx amis esprouvés et congneus et à eulx dois demander aide pour toy garder, car Caton dit: se tu as besoing d'aide, demande-le à tes amis, car il n'est si bon phisicien comme le loyal amy. Après, tu te dois garder de toutes gens estranges et mescongneus et avoir leur compaignie suspecte, car Pierre Alphons dit: ne t'accompaigne en voye à nulle personne se tu ne la congnois devant, et s'aucune personne s'accompaigne avec toy sans ta volenté et enquièrre de ta vie et de ta voie, fains que tu veulx aler plus loing que tu n'as proposé; et se il porte lance, si te tieng à sa dextre: se il porte espée, si te tieng à sa senestre.

Après, garde-toy sagement de tous ceulx<sup>[325]</sup> que je t'ay dit, car tu dois leur conseil eschever et fuir. Après, garde-toy en telle manière que pour la présomption de ta force tu ne desprises point ton adversaire tant que<sup>[326]</sup> laisses tes gardes, car sage homme doit tousjours doubter, espécialment ses ennemis. Et Salemon dit: beneuré est cellui qui tousjours se doubte, car à cellui qui par la dreté de son cuer a trop grant présomption, mal lui vendra. Tu dois doncques doubter tous agais et toutes espies. Car, selon ce que dit Sénèque<sup>[327]</sup>, qui toutes choses doubte, en nulle

ne cherra; et encores dit-il: sage est celluy qui doute, et eschiève tous maulx. Et jasoit-ce qu'il te soit semblant estre bien assureur et en seur lieu, toutesvoies tu dois avoir tousjours diligence de toy garder, car Sénèque dit: qui seur se garde n'a doute de nuls périls. Après tu te dois garder non pas tant seulement de ton grant et fort ennemi, mais de tout le plus petit, car Sénèque dit: il appartient à homme bien enseignié qu'il doute son petit ennemi. Et Ovide, ou livre du *Remède d'amours*, dit: la petite vivre<sup>[328]</sup> occist le grant torel, et le chien qui n'est pas moult grant relieut bien le sanglier. Toutesvoies, tu ne dois pas estre tant douteux que tu doubttes là où riens n'a à doubter, car il est escript: aucunes gens ont enseignié leur décevoir mais ils ont trop douté que l'en les déceust<sup>[329]</sup>. Après, tu te dois garder de venir et de compaignie de moqueurs, car il est escript: avecques le moqueur n'aies compaignie, mais la fuy et ses paroles comme le venin.

Quant au second point, c'est assavoir ouquel dirent les sages que tu dois garnir ta maison à grant diligence, je voudroie bien savoir comment tu entens ceste garnison.

Dist Mellibée: Je l'entens ainsi que je dooy garnir ma maison de tours, de chasteaux<sup>[330]</sup>, d'eschifes<sup>[331]</sup> et autres édifices par lesquels je me puisse garder et deffendre, et pour cause desquels les ennemis doubteront à approuchier ma maison.

Lors Prudence respondi: La garnison de tours haultes et des grans édifices appartient aucunes fois à orgueil. L'en fait les tours et les grans édifices à grant travail et à grans despens, et quant elles sont faites, elles ne vallent riens se elles ne sont deffendues par sages et par bons amis loyaux, et à grans missions<sup>[332]</sup>. Et pour ce sachiez que la plus grant garnison et la plus fort que un riche homme puisse avoir à garder son corps et ses biens, c'est qu'il soit amé de ses subjects et de ses voisins, car Tulles dit: une garnison que l'en ne puet vaincre ne desconfire, c'est l'amour des citoyens.

Quant au tiers point, où les sages et anciens dirent que l'en ne doit point aler en ceste besongne soudainement ne hastivement, mais se doit-on pourveoir et appareillier à grant diligence et à grant délibération, je croy qu'ils parlèrent bien et sagement, car Tulles dit: en toutes besongnes, devant ce que l'en les commence, on se doit appareillier à grant diligence. En vengeance doncques, en guerre, en bataille et en garnison faire, devant ce que l'en commence, l'en doit faire son appareil à grant délibération, car Tulles dit: long appareillement de batailles fait brief victoire; et Cassiodores<sup>[333]</sup> dit: la garnison est plus puissant quant elle est plus long temps pensée.

Or convient aler au conseil que te donnèrent tes voisins qui te portent révérence sans amour, tes ennemis réconciliés, les losengeurs, ceux qui te conseillèrent une chose en secret et autre disoient en appert, les jeunes gens, qui tous te conseillèrent vengier tantost et faire guerre incontinent. Et certes, ainsi comme je t'ay dit dessus, tu erras moult en appelant telles gens à ton conseil, et ce conseil est assez réprouvé pour les choses dessus dictes. Toutesvoies, puis qu'elles sont dictes en général, nous descendrons en espécial. Or véons doncques premièrement, selon ce que dit Tulles, de la vérité de ce conseil. Et certes de la vérité de ceste besongne ne convient pas moult enquerre, car l'en scet bien qui sont ceulx qui te ont fait ceste injure, et quans<sup>[334]</sup> ils sont, et comment, et quant, et quelle injure ils te ont faite. Examinons doncques la seconde condition que Tulles met, qu'il appelle consentement, c'est à dire qui sont ceulx et quans ils sont qui se consentent à tel conseil et à ta volenté, et considérons aussi qui sont ceulx et quans qui se consentent à tes adversaires.

Quant au premier, l'en scet bien quels gens se consentent à ta volenté, car tous ceulx que j'ay dessus nommés conseillent que tu faces guerre tantost. Or véons doncques qui tu es et qui sont ceulx que tu tiens tant à ennemis. Quant à ta personne, jasoit-ce que tu soies riche et puissant, tu es tout seul et n'as nul enfant masle; tu n'as fors une seule fille tant seulement: tu n'as frères ne cousins germains ne nuls autres bien prouchains parens, pour paour desquels tes ennemis se cessassent de toy poursuivre et destruire; et ta personne destruite, tu scez bien que tes richesses se diviseront en diverses parties, et quant chascun aura sa partie, ils ne seront forcés de vengier ta mort. Mais tes ennemis sont trois et ont moult d'enfans, de frères et d'autres bien prouchains amis et parens, desquels quant tu en auras occis deux ou trois, encores en demourra assez qui pourront vengier leur mort et te pourront occire. Et jasoit-ce que tes amis soient trop plus que les amis de tes adversaires, ils t'appartiennent de moult loing, et les amis de tes adversaires leur sont moult plus prouchains, et en ce leur condition est meilleur que la tienne.

Après, voyons encores se le conseil que l'en te donna de la vengeance tantost prendre, se consent à raison. Et certes tu scez que non, car, selon droit, nul ne doit faire vengeance [d'autrui, fors le juge qui a la jurisdiction sur lui, jasoit-ce que vengeance soit] ottroyée ou permise à aucun quant on la fait incontinent et attempement, selon ce que droit le commande. Après, encores sur ce mot consentement, tu dois regarder se ton pouvoir se consent à ta volenté et à ton conseil. Et certes tu pues dire que non, car à parler proprement, nous ne povons riens fors ce que nous povons faire deuement et selon droit; et pour ce que selon droit tu ne dois prendre vengeance de ta propre auctorité, l'en puet dire que ton pouvoir ne se consent point à ta volenté.

Or convient examiner le tiers point que Tulles appelle conséquent. Tu dois doncques savoir que à vengeance que tu veulx faire, est conséquent et s'ensuit autre vengeance, périls, guerres et d'autres maulx sans nombre et moult de dommages lesquels l'en ne voit maintenant.

Quant au quart point que Tulles appelle engendrement, tu dois savoir que injure est engendrée de haine, acquisition<sup>[335]</sup> d'ennemis enflamblés de vengeance; de haine et contens guerres naissent, et dégastement de tous biens.

Quant aux causes, qui est le derrenier point que Tulles y met, tu dois savoir que en l'injure qui t'a esté faite a deux causes ouvrières et efficiens: la loingtaine et la prouchaine; la loingtaine est Dieu qui est cause de toutes causes: la prouchaine sont tes trois ennemis. La cause accidentelle fut hayne; la cause matériel sont les cinq plaies de ta fille; la cause formal fut la

manière de faire l'injure, c'est assavoir qu'ils appoierent eschelles contremont les murs et entrèrent par les fenestres; la cause final fut que ils voudrent occire ta fille, et par eulx ne demoura. Mais la cause final loingtaine, à quel fin ils avendront de ceste besongne, nous ne la povons pas bien savoir, fors par conjectures et par présomptions, car nous devons présumer qu'ils avendront à male fin par la raison du Décret qui dit: à grant peine sont menées à bonne fin les choses qui sont mal commencées. Qui me demanderoit pourquoy Dieu a voulu et souffert qu'ils t'aient fait telle injure, je n'en sauroie pas bien répondre pour certain, car, selon ce que dit l'apostre, la science et jugement nostre Seigneur sont si parfont que nuls ne le puet comprendre ne encerchier souffisamment. Toutesvoies, par aucunes présomptions je tien que Dieu qui est juste et droiturier a souffert que ce soit advenu pour cause juste et raisonnable; car tu qui as nom Mellibée qui vault autant comme *celui qui boit le miel*, [le miel as tant voulu boire,] c'est à dire la douceur des biens temporels, des richesses, des délices et des honneurs de ce monde, que tu en as esté tout yvres et as oublié Dieu ton créateur, ne ne lui as pas porté honneur ne révérence ainsi comme tu deusses. Tu n'as pas retenu en ta mémoire la parole Ovide<sup>[336]</sup> qui dit: dessoubz le miel de la douceur des biens du corps, est abscondu le venin qui occit l'âme. Et Salemon dit: se tu as trouvé le miel, si en mengue à souffisance, car se tu en mengues oultre mesure, il te convendra vomir. Pour ce, par adventure, Dieu en despit de toy a tourné sa face et les oreilles de sa miséricorde [autre part], et a souffert que tu as [esté prins en la manière que tu as] péchié contre lui. Tu as péchié contre nostre Seigneur, car les trois ennemis de l'umain lignage, qui sont le monde, la char et le Déable, tu as laissé entrer en ton cuer tout franchement par les fenestres du corps, sans toy deffendre souffisamment contre leur assault et leurs temptacions, en telle manière qu'ils ont navrée sa fille, c'est assavoir l'âme de toy, de cinq plaies: c'est à dire de tous les péchiés mortels qui entrèrent ou cuer parmy chascun des cinq sens naturels. Par ceste semblance nostre Seigneur a voulu et souffert que ces trois ennemis sont entrés en ta maison par les fenestres et ont navrée ta fille en la manière dessus dicte.

Certes, dist Mellibée, je voy bien que vous vous efforciez moult par douces paroles de moy encliner à ce que je ne me venge point de mes ennemis, et m'avez monstré moult sagement les périls et les maulx qui pourroient advenir de ceste vengeance. Mais qui voudroit considérer en toutes vengences tous les périls qui s'en pourroient ensuir, l'en ne feroit jamais vengeance, et ce seroit moult grant dommage, car par vengeance les mauvais sont ostés d'entre les bons, et ceulx qui ont cuer de mal faire se retraient<sup>[337]</sup> quant ils voient que l'en punist les malfaiteurs.

A ce respond dame Prudence: certes, dist-elle, je vous octroie que de vengeance vient moult de biens, mais faire vengeance n'appartient pas à un chascun, fors seulement aux juges et à ceulx qui ont la jurisdiction sur les malfaiteurs, et dy oultre que ainsi que une personne singulière pécheroit en faisant vengeance, [ainsi pécheroit le juge en laissant faire<sup>[338]</sup> vengeance,] car Sénèque dit: celui nuist aux bons, qui espargne les mauvais; et, selon ce que dist Cassiodores, l'en doute faire les outrages, quant on scet qu'il desplairoit aux juges et aux souverains. Et un autre dit: le juge qui doute faire les drois<sup>[339]</sup>, fait les gens mauvais; et saint Pol l'apostre dist en l'épistre aux Rommains que le juge ne porte pas le glaive sans cause, mais le porte pour punir les mauvais [et pour deffendre les] preudomes. Se tu veulx doncques avoir ta vengeance de tes ennemis, tu recourras au juge qui a la jurisdiction sur eulx, et il les punira selon droit, et encores s'ils l'ont desservi, en leur avoir<sup>[340]</sup> en telle manière que ils demourront povres et vivront à honte.

Hé! dist Mellibée, ceste vengeance ne me plaist point: je regarde que fortune m'a nourry dès mon enfance et m'a aidé à passer moult de fors pas. Je la vueil maintenant essayer, et croy que à l'aide de Dieu elle m'aidera à vengier [ma honte].

Certes, dit Prudence, se tu veulx ouvrir de mon conseil, tu ne essaieras point fortune ne ne t'appoieras à elle, car, selon ce que dit Sénèque, les choses se font folement, qui se font à l'espérance de fortune. Car fortune est comme une verrière qui de tant comme elle est plus clere et plus resplendissant, de tant est-elle plus tost brisée; et pour ce, ne t'y fie point, car elle n'est point estable, et là où tu cuideras estre plus seur de son aide, elle te faudra. Et pour ce que tu dis que fortune t'a nourry dès ton enfance, je te dy que de tant tu te dois moins fier en elle et en ton sens, car Sénèque dit que celui qui fortune nourrist trop, elle le fait fol. Puis doncques que tu demandes vengeance, et la vengeance qui se fait selon l'ordre de droit et devant le juge ne te plaist, et la vengeance qui se fait en espérance de fortune est mauvaise et périlleuse et si n'est point certaine, tu n'as remède de recours fors au souverain et vray juge qui venge toutes villenies et injures, et il te vengera, selon ce que lui mesmes tesmoingne: à moy, dit-il, laisse la vengeance et je la feray.

Mellibée respondi: Se je, dit-il, ne me venge de la villenie que l'en m'a faite, je semonday ceulx qui l'a m'ont faite et tous autres mauvais à moy faire une nouvelle villenie, car il est escript: se tu sueffres sans vengier la vieille villenie, tu semons à la nouvelle. Et ainsi, par souffrir l'en me feroit tant de villenies de toutes pars que je ne le pourroie souffrir ne porter, ains seroie au bas du tout en tout, car il est escript: en moult souffrant, t'avendront assez de choses que souffrir ne pourras.

Certes, dit Prudence, je te ottroie que trop grant souffrance n'est pas bonne, mais pour ce ne s'ensuit-il pas que chascune personne à qui l'en fait injure prengne la vengeance, car ce appartient aux juges tant seulement, qui ne doivent pas souffrir que les villenies et injures ne soient vengées. Et pour ce, les deux auctorités que tu as avant traites sont entendues tant seulement des juges que quant ils seuffrent trop faire les injures et villenies sans punition, ils ne semonnent pas tant seulement faire les injures, mais les commandent. Ainsi le dit un sage. Le juge, dit-il, qui ne corrige le pécheur, luy commande à péchier; et pourroient bien tant souffrir les juges et les souverains [de maulx] en leur terre, que les malfaiteurs les getteroient hors de leur

terre, et leur convendroit perdre leur seigneurie à la parfin. Mais or posons que tu aies licence de toy vengier, je dy que tu n'as pas la puissance quant à présent, car se tu veulx faire comparoison de ta puissance à la puissance de tes adversaires, tu trouveras trop de choses, selon ce que je t'ay monstré dessus, par quoy leur condition est meilleur que la tienne, et pour ce je te dy qu'il est bon, quant à maintenant, de toy souffrir et avoir patience.

Après, tu scez que l'en dit communément que contendre à plus fort, c'est enragerie: contendre à esgal, c'est péril: contendre à moindre, c'est honte. Et pour ce, l'en doit fuir toute contention tant comme l'en puet, car Salemon dit que c'est grant honneur à homme quant il se scet guetter de brigue et de contens. Et se plus fort de toy te griève, estude-toy plus à le appaisier que à toy vengier, car Sénèque dit que celui se met en grant péril, qui se courrouce à plus fort de lui; et Caton dit: se plus grant que toy te griefve, sueffre-toy: car celui qui t'a une fois grevé, te pourra une autre fois aidier.

Or posons que tu aies licence et puissance de toy vengier, je dy encores que moult de choses sont, qui te doivent retraire et te doivent encliner à toy souffrir et avoir patience en l'injure qui t'a esté faite et aux autres tribulations de ce monde.

Premièrement [se tu veulx considérer les deffaulx qui sont en] toy, pour lesquels Dieu a voulu souffrir que ceste tribulation te soit advenue, selon ce que j'ay dit dessus, car le poète dit que nous devons porter en patience les tribulations qui nous viennent, quant nous pensons que nous les avons desservies. Et saint Grégoire dit que quant un chascun considère le grant nombre de ses deffaulx et de ses péchiés, les peines et les tribulations qu'il sueffre lui en appaierent plus petites; et de tant comme<sup>[341]</sup> son péchié monte, lui semble la peine plus légèrre. Après, moult te doit encliner à patience, la patience nostre Seigneur Jhésu-Crist, selon ce que dit saint Pierre en ses épistres. Jhésu-Crist, dit-il, a souffert [pour nous] et a donné exemple à un chascun de lui ensuivre, car il ne fist oncques péchié, ne onques de sa bouche n'yssi une villenie. Quant on le maudissoit, il ne maudissoit point: quant on le batoit, il ne menaçoit point. Après, moult te doit encliner à patience, la grant patience des Sains de paradis qui ont eu si grant patience ès tribulations qu'ils ont souffertes sans leur coulpe. Après, moult te doit encliner à patience que les tribulations de ce monde durent très petit de temps et sont tantost passées, et la gloire que l'en acquiert pour avoir patience ès tribulations est pardurable, selon ce que dit l'épistre seconde à ceulx de Corinthe.

Après, tien fermement que celui n'est pas bien enseigné qui ne scet avoir patience, car Salemon dit que la doctrine de l'omme est congneue par patience, et nostre Seigneur dit que patience vaint; et encores dit que en nostre patience nous possiderons nos âmes. Et autre part dit Salemon que celui est patient qui se gouverne par grant prudence; et celui mesmes dit que l'omme courrouceux fait les noises, et le patient les attrempe. Aussi dit-il que mieulx vault estre bien patient que bien fort, et plus fait à prisier celui qui puet avoir la seigneurie de son cuer que celui qui par grant force prent les grans cités; et pour ce dit saint Jaques en ses épistres que patience est euvre de perfection.

Certes, dit Mellibée, je vous ottroye, dame Prudence, que patience est une grant vertu, mais chascun ne puet pas avoir la perfection que vous alez quérant. Je ne suis pas du nombre des bien parfaits, et pour ce mon cuer ne puet estre en paix jusques à tant que je soye vengié. Et jasoit-ce que en ceste vengeance eust grant péril, je regarde que aussi [avoit-il grant péril à faire la villenie qui m'a esté faite, et toutesvoies] mes adversaires n'ont pas regardé le péril, mais ont hardiement acompli leur volenté, et pour ce il me semble que l'en ne me doit pas reprendre se je me met en un pou de péril pour moy vengier et se je fais un grant excès, car on dit que excès n'est corrigé que par excès, c'est à dire que outrage ne se corrige fors que par outrage.

Hé! dit dame Prudence, vous dictes vostre volenté, mais en nul cas du monde l'en ne doit faire outrage ne excès pour soy venger ne autrement, car Cassiodores dit que autant de mal fait celui qui se venge par outrage comme celui qui a fait outrage. Et pour ce, vous vous devez vengier selon l'ordre de droit, non pas par excès ne par outrage, car ainsi que vous savez que vos adversaires ont péchié encontre vous par leur outrage, [aussi péchiez-vous se vous voulez venger] autrement que droit ne l'a commandé; et pour ce dit Sénèque que l'en ne doit nulle fois vengier mauvaistié. Et se vous dictes que droit octroie que l'en deffende violence par violence et barat par barat, certes c'est vérité quant la deffense se fait incontinent et sans intervalle et pour soy deffendre, non pas pour soy venger, et s'y convient mettre telle diligence<sup>[342]</sup> et deffense que l'en ne puisse reprendre celui qui se deffent d'excès ne d'outrage, car autrement ce seroit contre droit et contre raison. Or vois-tu bien que tu ne fais pas incontinent deffense, ne pour toy deffendre, mais pour toy vengier, et si n'as pas volenté de faire ton fait attrempement; et pour ce il me semble encores que la patience est bonne, car Salemon dit que celui qui n'est pas patient aura dommage.

Certes, dit Mellibée, je vous octroye que quant un homme est impatient et courroucié de ce qui ne le touche et ne lui appartient, se dommage lui vient n'est pas merveille. Car la règle de droit dit que celui est coupable qui s'entremet de ce qui ne lui appartient point; et Salemon dit ès Proverbes que celui qui s'entremet des noises d'autruy est semblable à celui qui prent le chien par les oreilles. Et aussi comme celui qui tient le chien estrange qu'il ne congnoist est aucune fois mors du chien, aussi est-il raison que dommage viengne à celui qui par impatience et par courroux se mesle de la noise d'autruy qui riens ne lui appartient. Mais vous savez bien que ce fait me touche moult de près, et pour ce j'en suis courroucié et impatient, et ce n'est pas merveille; et si ne vois mie, sauve vostre grâce, que grant dommage me puisse venir de moy vengier, car je suis plus riche et plus puissant que ne sont mes adversaires et vous savez bien que par argent se gouvernement et font les choses et le fait de ce monde, et Salemon dit que toutes choses obéissent à pécuene.

Prudence, quant elle oy son mary vanter de sa richesse et de sa puissance et soy esjouir, et

despriser la povreté de ses adversaires, parla en ceste manière: je vous octroie que vous estes riche et puissant et que les richesses sont bonnes à ceulx qui les ont bien acquises et bien en usent, car ainsi comme le corps ne puet vivre sans [l'âme, ainsi ne puet-il vivre sans] les biens temporels, et par les richesses l'en puet acquerre les grans lignages et les amis. Et pour ce dit Pamphile<sup>[343]</sup>: se la fille d'un bouvier est riche, elle puet eslire de mil hommes le quel qu'elle veult pour son mary, car nul ne la refusera pas; et dit encores: se tu es, dit-il, bien euré, c'est à dire riche, tu trouveras grant nombre de compaignons et d'amis, et se ta fortune se change et que tu soies povre, tu demoureras tout seul. Et oultre dit Pamphile que par richesses sont nobles ceulx qui sont villains par lignage; et ainsi comme de grans richesses vient moult de biens, ainsi de grant povreté viennent moult de maulx, car grant povreté contraint la personne à moult de maulx faire, et pour ce [l'appelle Cassiodores mère de crimes, et dit aussi] Pierre Alphons: une des grans adversités de ce siècle, si est quant un homme franc par nature est contraint par povreté mendier l'aumosne de son ennemy; et la raison de ce rent Innocent<sup>[344]</sup> en un sien livre, disant: dolente et meschant est la condition des povres mendians, car se ils ne demandent, ils meurent de fain, et se ils demandent, ils meurent de honte; et toutesvoies nécessité les contraint à demander. Et pour ce dit Salemon que mieulx vault mourir que avoir telle povreté, car, selon ce qu'il dit autre part, mieulx vault la mort amère que telle vie.

Par les raisons que je t'ay dictes et moult d'autres que dire je te pourroie, je t'otroie que bonnes sont les richesses à ceulx qui bien les acquièrent et qui bien en usent; et pour ce, je te vueil monstrer comment tu te dois avoir en amassant les richesses et en usant d'icelles. Premièrement, tu les dois acquerre non mie ardemment, mais à loisir et attrempement et par mesure, car l'homme qui est trop ardent d'acquerre richesses se abandonne légèrement à tous vices et à tous autres maulx; et pour ce dit Salemon: qui trop se haste de soy enrichir, il ne sera pas innocent; et dit aussi autre part que la richesse hastivement venue, hastivement s'en va, mais celle qui est venue petit à petit se croist tousjours et se multiplie. Après, tu dois acquerre les richesses par ton sens et par ton travail, à ton prouffit et sans dommage d'autruy, car la loy dit que nul ne se face riche au dommage d'autruy, et Tulles dit que douleur, ne peine, ne mort, ne autre chose qui puisse advenir à homme, n'est tant contraire à homme ne contre nature, comme accroistre ses richesses au dommage d'autruy; et Cassiodores dit que vouloir accroistre sa richesse de ce petit que le mendiant a, surmonte toute cruauté. Et pour ce que tu les puisses acquerre plus loyaulment, tu ne dois pas estre oiseux ne paresseux de faire ton prouffit, mais dois fuir toute oisiveté, car Salemon dit que oisiveté enseigne moult de maulx à faire; et dit autre part que celui qui travaille et cultive sa terre mangera du pain, mais celui qui est oiseux cherra en povreté et mourra de fain. Celui qui est oiseux ne treuve nul temps convenable à faire son prouffit, car, selon ce que dit un versifieur, il s'excuse en yver de ce qu'il fait trop froit, et en esté de ce qu'il fait trop chault. Pour ces causes dit Caton: veille souvent et ne t'abandonne à trop dormir, car trop grant repos est le nourrissement des vices. Et pour ce dit saint Jhérôme: fay tousjours aucunes bonnes euvres pour ce que l'ennemi ne te treuve oiseux, car l'ennemi ne trait pas légèrement en son euvre celluy qui est occupé en bonnes euvres. En acquérant doncques les richesses, tu dois fuir oisiveté.

Après, des richesses que tu auras acquises par ton sens et par ton travail et deument, tu dois user en telle manière, c'est assavoir que tu ne sois tenu pour trop eschars ne pour fol larges, car ainsi comme fait à blasmer avarice, ainsi fait à blasmer et reprendre folle largesse. Et pour ce dit Caton: use des choses acquises par telle manière que l'en ne t'appelle pas povre ne chétif, car grant honte est à homme qui a le cuer povre et la bourse riche. Aussi dist-il: use des biens que tu auras acquis, sagement, sans mésuser, car ceulx qui folement desgastent ce qu'ils ont, quant ils n'ont plus riens, ils se abandonnent légèrement à prendre l'autrui. Je dy doncques que tu dois fuir avarice en usant des richesses acquises, en telle manière que l'en ne die pas que tes richesses soient ensevelies, mais que tu les as en ta puissance; car un sage repréent l'omme aver et dit ainsi en deux vers: pourquoi homme qui est cendre et qui mourir convient, ensevelit son avoir par si grant avarice? Pourquoi se joint-il tant à son avoir que l'en ne puet l'en déssevrer? Car quant il mourra, il ne l'emportera pas avec soy. Et pour ce dit saint Augustin: l'omme aver est semblable à enfer, car plus dévore, et plus veult dévorer. Et ainsi comme tu dois d'avoir user en manière que l'en ne te clame aver et chétif, ainsi tu te dois garder que l'en ne te clame pour un fol large. Pour ce dit Tulles: les biens de ton hostel ne doivent pas estre tant enclos que pitié ne débonnairété ne les puissent ouvrir, et aussi ne doivent-ils pas tant estre ouvers qu'ils soient abandonnés à un chascun.

Après, en acquérant les richesses et en usant d'icelles, tu dois tousjours avoir trois choses en ton cuer, c'est assavoir Dieu, conscience et bonne fame et renommée. Tu dois doncques avoir Dieu en ton cuer, car pour nulle richesse tu ne dois faire chose qui desplaie à Dieu ton créateur, car, selon le dit Salemon, mieulx vault petit avoir et de Dieu la paour que grant trésor acquerre et perdre son seigneur. Et le philosophe dit que mieulx vault estre preudome et petit avoir que estre mauvais et avoir grans richesses. Après, je dy que tu dois acquerre et user des richesses, sauve tousjours ta conscience, car l'apostre dit que la chose dont nous devons avoir plus grant gloire, si est quant nostre conscience nous porte bon tesmoignage; et le sage dit: bonne est la substance dont l'acquérir ne nuit point à la conscience.

Après, en acquérant les richesses et en usant d'icelles, tu dois avoir grant cure et grant diligence comment ta bonne fame et renommée soit tousjours gardée, car il est escrit: le gain doit estre appelé perte, qui sa bonne fame ne garde; et Salemon dit: mieulx vault la bonne renommée que les grans richesses; et pour ce, il dit autre part: aies grant diligence de garder ton bon renom et ta bonne fame, car ce te demourra plus que nul trésor grant et précieux. Et certes il ne doit pas estre dit gentils homs, qui toutes autres choses arrière mises après Dieu et conscience, n'a grant diligence de garder sa bonne renommée. Pour ce dit Cassiodores: il est signe de gentil cuer, quant il affecte et désire bon nom et bonne fame; et pour ce dit saint

Augustin: deux choses te sont nécessaires, c'est assavoir bonne conscience pour toy, bonne fame pour ton prouchain: et celui qui tant se fie en sa bonne conscience qu'il néglige sa bonne renommée et ne fait force de la garder, il est cruel et villain.

Or t'ay-je monstré comment tu te dois porter en acquérant les richesses et usant d'icelles; et pour ce que vous vous fiez tant en vos richesses que pour la fiance que vous y avez vous voulez mouvoir guerre [et faire bataille, je vous conseille que vous ne commencez point guerre, car la grant] fiance de vos richesses ne souffit point à guerre maintenir. Pour ce dit un philosophe: homme qui guerre vuelt avoir, n'aura jà à souffisance avoir, car de tant comme l'omme est plus riche, de tant lui convient faire plus grans mises se il veut avoir honneur et victoire; car Salemon dit: où plus a de richesses, plus a de despendu. Après, très chier seigneur, jasoit-ce que par vos richesses moult de gens vous puissiez avoir, toutesvoies pour ce ne vous convient pas commencier guerre là où vous povez avoir autrement paix à vostre honneur et à vostre proffit, car la victoire des batailles de ce monde ne gist pas ou grant nombre de gens ne en la vertu des hommes, mais en la main et en la volenté de Dieu. Et pour ce, Judas Machabeus qui estoit chevalier de Dieu, quant il se deut combattre contre son adversaire qui avoit plus grant nombre de gens qu'il n'avoit, il reconforta sa petite compaignie et dit: aussi légèrement puet donner Dieu victoire à pou de gens comme à moult, car la victoire des batailles ne vient pas du grant nombre de gens, mais vient du ciel. Et pour ce, très chier seigneur, que nul n'est certain s'il est digne que Dieu lui doint victoire ne plus que il est certain se il est digne de l'amour de Dieu ou non, selon ce que dit Salemon, un chascun doit avoir grant paour de faire guerre, et pour ce que ès batailles a moult de périls, et advient aucunes fois que aussi tost occist-l'en le grant comme le petit. Car, selon ce qu'il est escript ou second livre des Rois, les fais des batailles sont aventureux et ne sont pas certains<sup>[345]</sup>, ainçois également occist maintenant l'un, maintenant l'autre; et pour ce que péril y a, tout homme sage doit fuir les guerres tant comme il puet bonnement, car Salemon dit: qui aime le péril, il cherra en péril.

Après ce que dame Prudence ot parlé, Mellibée respondi: je voy bien, dist-il, dame Prudence, par vos belles parolles et par les raisons que vous mettez avant, que la guerre ne vous plaist point, mais je n'ay pas encore oy vostre conseil comment je me doy porter en ceste besongne.

Certes, dist-elle, je vous conseille que vous accordiez<sup>[346]</sup> à vos adversaires et que vous ayez paix avec eulx, car Sénèque dit en ses escripts que par concorde les richesses petites deviennent grandes, et par discorde les grandes deviennent petites et vont à déclin et se fondent tousjours; et vous savez que un des grans biens de ce monde ce est paix. Pour ce dit Jhésu-Crist à ses appostres: bieneurés sont ceulx qui aiment et pourchassent la paix, car ils sont appellés enfans de Dieu.

Hé! dist Mellibée, or voy-je bien que vous n'aimez pas mon honneur. Vous savez que mes adversaires ont commencié la riote et la brigue par leur outrage, et voiez qu'ils ne requièrent point la paix et ne demandent pas la réconciliation; vous voulez doncques que je me voise humilier et crier mercy? Certes, ce ne seroit pas mon honneur, car ainsi comme l'on dit que trop grant familiarité engendre mesprisement, aussi fait trop grant humilité.

Lors, dame Prudence fit semblant d'estre courrouciée et dist: Sire! Sire! sauve vostre grâce, j'aime vostre honneur et vostre prouffit comme le mien propre, et l'ay tousjours aimé, et vous ne autre ne veistes oncques le contraire. Et se je vous avoie dit que vous deviez pourchasser la paix et la réconciliation, je n'auroie pas tant mespris comme il vous semble, car un sage dit: la dissension tousjours commence par autre et la paix par toy; et le prophète dit: fuy le mal et fay le bien, quier la paix et la pourchasse tant comme tu pourras. Toutesvoies, je ne vous ay pas dit que vous requérez la paix premier que vos adversaires, car je vous sçay bien de si dur cuer que vous ne feriez à pièce<sup>[347]</sup> tant pour moy, et toutesvoies Salemon dit que mal vendra en la fin à celui qui a le cuer trop dur.

Quant Mellibée oy dame Prudence faire semblant de courroux, si dist: Dame, je vous prie qu'il ne vous desplaie chose que je vous die, car vous savez que je suis courroucié, et n'est mie merveille, et ceulx qui sont courrouciés ne scevent pas bien qu'ils font ne qu'ils dient; pour ce, dit le philosophe que les troublés ne sont pas bien cler-voyans. Mais dictes et conseilliez ce qu'il vous plaira, et je suis appareillié du faire; et se vous me reprenez de ma folie, je vous en doy plus prisier et amer, car Salemon dit que celui qui durement reprent celui qui fait folie, il doit trouver plus grant grâce envers lui que celui qui le déçoit par doulces paroles.

Je, dit Prudence, ne fay semblant d'estre yrée et courroucée fors pour vostre grant prouffit, car Salemon dit: mieulx vault celui qui le fol reprent et qui lui monstre semblant d'ire, que le loer quant il mesprent, et de ses grans folies rire; et dit après que par la tristesse du visage corrige le fol son courage.

Adoncques dit Mellibée: Dame je ne sauroie respondre à tant de belles raisons que vous mettez avant: dictes-moy briefment vostre volenté et vostre conseil, et je suis appareillié de l'acomplir.

Lors, dame Prudence descouvrit toute sa volenté et dist ainsi: Je conseille que devant toutes choses vous faciez paix à Dieu et vous réconciliez à lui, car, selon ce que je vous ay dit autres fois, il vous a souffert advenir ceste tribulation par vos péchiés, et se vous faites ce, je vous promects de par lui que il vous amènera vos adversaires [à vos piés et appareillés de faire toute vostre volenté, car] Salemon dit: quant les voies des hommes plaisent à Dieu, il leur convertit leurs ennemis et les contraint de requérir paix. Après, je vous prie qu'il vous plaise que je parle à secret à vos ennemis et adversaires, sans faire semblant que ce viengne de vostre consentement: et lors, quant je sauray leur volenté, je vous pourray conseiller plus seurement.

Faites, dit Mellibée, toute vostre volenté, car je met tout mon fait en vostre disposition.

Lors dame Prudence, quant elle vit la bonne volenté de son mary, si ot délibération en soy

mesmes et pensa comment elle pourroit mener ceste besongne à bonne fin. Et quant elle vit que temps fut, elle manda les adversaires en secret lieu, et leur proposa sagement les grans biens qui sont en paix et les grans périls qui sont en guerre, et leur enseigna moult doucement comment ils se devoient repentir de l'injure qu'ils avoient faite à Mellibée son seigneur, à elle et à sa fille.

Quant ceulx oïrent les douces paroles de dame Prudence, ils furent si surprins et orent si grant joie que nul ne le pourroit extimer. Hé! dame, dirent-ils, vous nous avez dénoncié en la bénédiction de douceur selon ce que dit David le prophète, car la réconciliation dont nous ne sommes pas dignes et que nous vous deussions requerre à grant dévotion et à grant humilité, vous, par vostre grant douceur, la nous avez présentée. Or véons-nous bien que la sentence Salemon est vraie, qui dit que douce parole multiplie les amis et fait débonnaires les ennemis. Certes, dirent-ils, nous mettons nostre fait en vostre bonne volonté, et sommes appareillés en tout et par tout obéir au dit et au commandement de monseigneur Mellibée; et pour ce, très chère dame et bénigne, nous vous requérons et prions tant humblement comme nous povons plus, que il vous plaise accomplir par fait vos douces paroles. Toutesvoies, très chère dame, nous considérons et congnoissons que nous avons offendu monseigneur Mellibée outre mesure et plus que ne pourrions amender, et pour ce nous obligons nous et nos amis à faire toute sa volonté et son commandement; mais, par aventure, il, comme courroucié, nous donnera telle peine que nous ne pourrons accomplir ne porter. Et pour ce, plaise vous avoir en ce fait tel advisement que nous et nos amis ne soions mie déshérités et perdus par nostre folie.

Certes, dit Prudence, il est dure chose et périlleuse que un homme se commette du tout en l'arbitrage et en la puissance de ses ennemis, car Salemon dit: oiez-moy, dit-il, tous peuples et toutes gens et gouverneurs de l'Église: à ton fils, à ta femme, à ton frère et à ton ami ne donne puissance sur toy, en toute ta vie. Se il a doncques deffendu que l'en ne donne puissance sur soy à frère ne ami, par plus fort raison il deffend que l'en ne la donne à son ennemi. Toutesvoies, je vous conseille que vous ne vous deffiez point de mon seigneur: je le congnois et sçay qu'il est debonnaire, large et courtois, et n'est point convoiteux d'avoir; il ne désire en ce monde fors honneur tant seulement. Après, je sçay bien que en ceste besongne il ne fera riens sans mon conseil, et je feray, se Dieu plaist, que ceste chose vendra à bonne fin, en telle manière que vous vous devrez loer de moy.

Adonc, dirent-ils: nous mettons nous et nos biens, en tout et partout, en vostre ordonnance et disposition, et sommes appareillés de venir au jour que vous nous voudrez donner, et faire obligation si forte comme il vous plaira, que nous accomplirons la volonté de monseigneur Mellibée et la vostre.

Dame Prudence, quant elle oy la responce d'iceulx, si leur commanda retourner en leurs lieux secrètement; elle d'autre part s'en retourna vers son seigneur Mellibée, et lui conta comment elle avoit trouvé ses adversaires repentans et recongnoissans leurs péchiés, et appareillés à souffrir toutes peines, et requérans sa pitié et sa miséricorde.

Lors Mellibée respondi: Iceelui est digne de pardon, qui ne excuse point son péchié, mais le recongnoist et s'en repent et demande indulgence; car Sénèque dit: là est rémission où est confession, car confession est prouchaine à innocence; et dit autre part: celui est presque innocent qui a honte de son péchié et le recongnoist. Et pour ce je me accorde à paix, mais il est bon que nous la facions de la volonté et du consentement de nos amis.

Lors Prudence fist une chière lie et joieuse et dist: Certes, vous avez trop bien parlé, car tout ainsi comme par le conseil et aide de vos amis vous avez eu en propos de vous vengier et de faire guerre, aussi sans demander leur conseil vous ne devez accorder ne faire paix, car la loy dit que nulle chose n'est tant selon nature comme la chose deslier par ce dont elle a esté liée.

Lors incontinent dame Prudence envoya messagers et manda querre leurs parens et leurs anciens amis loyaux et sages, et leur raconta le fait en la présence de Mellibée tout par ordre et en la guise que il est devisé par dessus, et leur demanda quel conseil ils donnoient sur ce. Lors les amis Mellibée, toutes choses considérées et icelles dessusdictes mesmes délibérées et examinées à grant diligence, donnèrent conseil de paix faire et que l'en les receust à miséricorde et à mercy. Quant dame Prudence ot oy le consentement de son seigneur et le conseil de ses amis à son entention, si fut moult joyeuse de cuer. L'en dist, fist-elle, ès Proverbes: le bien que tu peus faire au matin, n'attens pas le soir ne l'endemain, et pour ce je te conseille que tantost messagers sages et advisés tu envoies à iceulx gens pour leur dire que se ils veullent traictier de paix et d'accord ainsi comme ils se sont présentés, que ils se traient vers nous incontinent et sans dilation, ensemble leurs fiances<sup>[348]</sup> loyaux et convenables.

Ainsi comme dame Prudence le conseilla, ainsi fut-il fait. Quant iceulx trois malfaiteurs et repentans de leurs folies oïrent les messagers, ils furent liés et joyeux et respondirent, en rendant grâces à monseigneur Mellibée et à toute sa compaignie, qu'ils estoient prests et appareillés d'aler vers eulx sans dilation et de obéir en tout et partout à leur commandement. Et tantost après, ils se mirent à la voie d'aler à la court monseigneur Mellibée, ensemble leurs femmes et aucuns de leurs amis loyaux.

Quant Mellibée les ot en sa présence, si dist: Il est vérité que vous, sans cause et sans raison, avez fait injure à moy, à ma femme Prudence et à ma fille, en entrant en ma maison à violence et en faisant tel outrage comme chascun scet, pour laquelle cause vous avez mort desservie; et pour ce je vueil savoir de vous se vous vous voulez mettre du tout à la punition et à la vengeance de cest outrage à ma volonté et à la volonté de ma femme.

Lors l'ainsné et le plus sage de ces trois respondi pour tous. Sire, dit-il, nous ne sommes pas dignes de venir à la court de si noble, ne de tel homme comme vous estes, car nous avons tant meffait que en vérité nous sommes dignes de mort, non pas de vie. Toutesvoies, nous nous confions en vostre douceur et en la debonnaireté dont vous estes renommé par tout le monde et pour ce nous nous offrons et sommes appareillés de obéir à tous vos commandemens, et vous

prions à genoux et à larmes que vous ayez pitié et miséricorde de nous. Lors Mellibée [les releva] bénignement [et] receut leurs obligations par leur serement et par leurs pleiges<sup>[349]</sup>, et leur assigna journée de retourner à sa court et de eulx offrir à sa personne pour oïr sentence à sa volenté<sup>[350]</sup>.

Ces choses ainsi ordonnées, et un chascun d'une part et d'autre départi de ensemble, dame Prudence parla premièrement à son seigneur Mellibée et lui demanda quelle vengeance il entendoit prendre de ses adversaires. Certes, dit Mellibée, je entens à les déshériter de tout ce qu'ils ont et eulx envoïer oultre mer, sans demourer plus en ce païs ne retourner.

Certes, dit Prudence, ceste sentence seroit moult félonneuse et contre raison, car tu es trop riches et n'as pas besoing de l'autrui richesse ne de l'autrui argent, et pourroies estre par raison notés et repris de convoitise qui est un grant vice et racine de tous maulx. Et, selon ce que dit l'apostre, il te vouldroit mieulx tout [perdre du tien que prendre le leur; par ceste manière mieulx vault] perdre à honneur que tout gaignier à honte; et autre part aussi: le gaing doit estre appellé perte, qui la bone fame ne garde; et dit oultre que l'en ne se doit pas seulement garder de faire chose par quoy l'en perde sa bonne fame, mais se doit-on tousjours efforcier de faire chose aucune pour acquérir nouvelle et meilleur fame, car il est escript: la vieille fame est tost alée quant elle n'est renouvelée. Après, quant à ce que tu dis que tu les veulx envoïer oultre la mer sans jamais retourner, il me semble que ce seroit mésuser de la puissance que ils t'ont donnée sur eulx pour faire à toi honneur et révérence, et le droit dit que cellui est digne de perdre son privilège qui mésuse de la puissance qui lui a esté donnée. Et dis plus, car supposé que tu leur puisses enjoindre telle peine selon droit, laquelle chose je ne octroie mie, je dis que tu ne la pourroies pas mener de fait à exécution, ains, par aventure, convendroit retourner à guerre comme devant. Et pour ce, se tu veulx que l'en obéisse à toy, il te convient sentencier plus courtoisement, car il est escript: à cellui qui plus doucement commande, obéist-l'en le mieulx; et pour ce je te prie que, en ceste besongne te plaise vaincre ton cuer, car Sénèque dit: deux fois vaint, qui son cuer vaint; et Tulles aussi dit: riens ne fait tant à loer en grant homme que quant il est debonnaire et s'appaise légèrement. Et pour ce je te prie qu'il te plaise toy porter en telle manière en ceste vengeance que ta bonne fame soit gardée et que tu soies loé de pitié et de douceur, et qu'il ne te conviengne pas repentir de chose que tu faces, car Sénèque dit: mal vaint qui se repent de sa victoire. Pour ces choses je te prie que tu adjustes à ton jugement miséricorde, à celle fin que Dieu ait de toy miséricorde en son derrain jugement, car saint Jacques dit en son épistre: jugement sans miséricorde sera fait à cellui qui ne fera miséricorde, car justice sans miséricorde est tyrannie.

Quant Mellibée ot oy toutes les paroles dame Prudence et ses sages enseignemens, si fut en grant paix de cuer et loua Dieu qui lui avoit donné si sage compaignie, et quant la journée vint que ses adversaires comparurent en sa présence, il parla à eulx moult doucement et dit: Jasoit-ce que vous vous soiez portés envers nous moult orgueilleusement, et de grant presumption vous soit advenu, toutesvoies la grant humilité que je voy en vous me contraint à vous faire grâce, et pour ce nous vous recevons en nostre amitié et en nostre bonne grâce, et vous pardonnons toutes injures et tous vos meffais encontre nous, à celle fin que Dieu au point de la mort nous vueille pardonner les nostres.

Belle seur, ainsi povez-vous veoir comment sagement ceste bonne preude femme Prudence refraigni et couvri la grant douleur qu'elle mesmes avoit en son cuer, qui estoit si triste et si dolente pour l'injure qu'elle et sa fille avoient soufferte en leur propre corps, dont elle ne disoit un seul mot pour ce qu'il sembloit et vray estoit que Mellibée s'en fust plus désespérément esmeu que devant; et ainsi monstroit bien qu'elle l'aimoit, et sagement le rapaisoit; ne icelle bonne dame ne se démonstroit estre courroucée fors que par le courroux que son mary prenoit tant seulement, et le sien courroux céloit et tapissoit en son cuer, sans en faire quelconque démonstration. Vous povez aussi par ce que dit est en l'istoire veoir comment sagement et subtilement, par bonne meurté et humblement, elle admonnestoit son mary à tolérer et dissimuler son injure et luy preschoit patience sur si grant cas, et devez considérer les grans et cordiales pensées que luy en convenoit avoir jour et nuit à trouver si fors argumens et si vives raisons pour oster la rigueur de l'emprise à quoy son mary tendoit. A ce monstroit-elle bien qu'elle l'amoit et pensoit à le retraire de sa fole volenté, et povez veoir comment sagement en la parfin elle amolia le courage d'icellui, et comment la bonne dame, sans cesser, pourchassa par divers intervalles et exploita tant qu'elle l'appaisa du tout. Et pour ce je vous di que ainsi sagement, subtilement, cautelement et doucement doivent les bonnes dames conseilier et retraire leurs maris des folies et simplesses dont elles les voyent embrasés et entéchiés, et non mie cuidier les retourner par maistrise, par hault parler, par crier à leurs voisins ou par les rues, ou par les blasmer, par elles plaindre à leurs amis et parens, ne par autres voies de maistrise. Car tout ce ne vault fors engainement<sup>[351]</sup> et renforcement de mal en pis, car cuer d'homme envis<sup>[352]</sup> se corrige par domination ou seigneurie de femme, et sachiez qu'il n'est si povre homme ne de si petite valeur, puis qu'il soit marié, qui ne vueille seignourir<sup>[353]</sup>.

Encores ne me vueil-je pas taire d'un exemple servant au propos de retraire son mary par debonnaireté, lequel exemple je oys pieçà compter à feu mon père dont Dieux ait l'âme, qui disoit que il y avoit une bourgoise demourant à Paris, appelée dame Jehanne la Quentine qui estoit femme de Thomas Quentin. Elle sceut que le dit Thomas son mary simplement et nicement foloioit et repairoit et aucunefois gisoit avec une povre fille qui estoit filleresse de laine au rouet, et longuement, sans en monstrar semblant ou dire un seul mot, le tolléra icelle dame Jehanne et le souffri moult patiemment; et en la parfin enquist où icelle povre fille demouroit et tant en enquist qu'elle le sceut. Et vint en l'hostel et trouva la povre fille qui n'avoit aucune garnison<sup>[354]</sup> quelconque, ne de busche, ne de lart, ne de chandelle, ne de huile, ne de charbon, ne de rien,

fors un lit et une couverture, son touret<sup>[355]</sup> et bien pou d'autre mesnage. Si luy dist tels mots: Ma mie, je suis tenue de garder mon mary de blasme, et pour ce que je sçay qu'il prent plaisir en vous et vous aime et qu'il repaire céans, je vous prie que de luy vous parliez en compaignie le moins que vous pourrez, pour eschever son blasme, le mien et de nos enfans, et que vous le céléiez de vostre part, et je vous jure que vous et luy serez bien celés de la moye part, car puisqu'ainsi est qu'il vous aime, mon intention est de vous amer, secourir et aidier de tout ce dont vous aurez à faire, et vous l'apparcevrez bien; mais je vous prie du cuer que son péchié ne soit révélé ne publié. Et pour ce que je sçay qu'il est de bonnes gens<sup>[356]</sup>, qu'il a esté tendrement nourri, bien peu, bien chauffé, bien couchié et bien couvert à mon pouvoir, et que je voy que de luy bien aisier vous avez pou de quoy, j'ai plus chier que vous et moy le gardions en santé que je seule le gardasse malade. Si vous prie que vous l'amez et gardez et servez tellement que par vous il soit refraint et contregardé de viloter ailleurs en divers périls; et sans ce qu'il en sache riens, je vous envoie une grant paille pour luy souvent laver les piés, garnison de busche pour le chauffer, un bon lit de duvet, draps et couverture selon son estat, cuevrechiefs, orilliers, chausses et robelinges nettes; et quant je vous envoie des nettes, si m'envoiez les sales, et que de tout ce qui sera entre vous et moy qu'il n'en sache rien, qu'il ne se hontoie; pour Dieu faictes avec luy si sagement et secrètement qu'il n'apparçoive de nostre secret. Ainsi fu promis et juré: Jehanne la Quentine s'en parti et sagement envoya ce qu'elle avoit promis.

Quant Thomas vint au vespre à l'hostel de la jeune fille, il ot ses piés lavés et fut très bien couchié en lit de duvet, en grans draps déliés pendans d'une part et d'autre<sup>[357]</sup>, très bien couvert, mieulx qu'il n'avoit accoustumé, et l'endemain eust robelinge blanche, chausses nettes et beaulx souliers<sup>[358]</sup> tous frais. Il se donna grant merveille de ceste nouvelleté et fut moult pensif, et ala oïr messe comme il avoit accoustumé, et retourna à la fille et lui mist sus que ces choses venoient de mauvais lieu, et moult aigrement l'accusa de mauvaistié afin qu'elle en sa deffense luy dist dont ce luy estoit venu. Or savoit-il bien qu'il l'avoit laissée povre deux ou trois jours devant, et que en si pou de temps ne pouvoit-elle pas estre de tant enrichie. Quant elle se vit ainsi accusée et qu'il la convint respondre pour soy deffendre, elle sceut bien tant de la conscience d'icellui Thomas que de ce qu'elle luy dirait il l'en croirait, si n'ot loy de mentir et lui dist la vérité de tout ce que dessus est dit.

Lors vint ledit Thomas tout honteux en son hostel et plus pensif que devant, mais un seul mot ne dist à ladicte Jehanne sa femme, ne elle à luy, mais le servi très joyeusement, et très doucement dormirent luy et sa femme la nuit ensemble sans en dire l'un à l'autre un seul mot. L'endemain ledit Thomas de son seul mouvement ala oïr messe et se confessa de ses péchiés, et tantost après retourna à la fille et luy donna ce qu'elle avoit du sien, et voua continence et de soy abstenir de toutes femmes excepté de sa femme, tant comme il vivroit. Et ainsi le retrahi sa femme par subtilleté et moult humblement, et cordieusement l'aima depuis. Et ainsi sagement, non pas par maistrise ne par haultesse, doivent les bonnes dames conseiller et retraire leurs maris par humilité; ce que les mauvaises ne scevent, ne leur cuer ne le puet endurer, dont leurs besongnes vont souvent pis que devant. Et jasoit-ce que plusieurs autres exemples on y pourroit donner qui seraient longs à escrire, toutesvoies ce vous doit assez souffire quant à cest article, car de ce derrenier cas n'avez-vous garde, et aussi en savez-vous bien oster le péril<sup>[359]</sup>.

FIN DE LA PREMIÈRE DISTINCTION ET DU TOME PREMIER.

**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, Mellibée 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.



# LE MÉNAGIER DE PARIS.

## LE PREMIER ARTICLE

### DE LA SECONDE DISTINCTION,

#### LEQUEL DOIT PARLER D'AVOIR SOIN DE SON MESNAGE.



ELLE seur, sachiez que je suis en grant mélancolie ou de cy finer mon livre ou d'en faire plus, pour ce que je doubte que je ne vous ennuye, car je vous pourroie bien tant chargier que vous auriez cause de moy tenir pour outrageux et que mon conseil vous donroit charge en si grant nombre de faix et si gréveux que vous désespéreriez de trop grant fardel pour ce qu'il vous sembleroit que vous ne le pourriez tout porter ne accomplir, dont je seroie honteux et courroucié. Et pour ce je vueil ycy penser et adviser que je ne vous charge trop et que je ne vous conseille à entreprendre fors les choses très neccessaires et honorables, et encores sur le moins que je pourray, afin que vous soiez en icelles choses neccessaires plus fondée et mieulx faisant et par conséquent plus honorée en vos dis et en vos fais, car je sçay que vous ne povez ne que une autre femme, et pour icelle cause je vueil premièrement adviser combien je vous ay chargée, et se c'est du plus neccessaire, et se je vous doy plus chargier, et de combien. Et se plus y a à faire que vous ne pourriez, je vous vueil donner aide; et sur ce je recueil mes commencemens.

Premièrement, je vous ay admonnestée à louer Dieu à vostre esveillier et à vostre lever, et à vostre aler au moustier vous contenir, illec oïr messe, vous confesser et vous mettre et tenir en l'amour et grâce de Dieu. Par m'âme, il est neccessaire à vous, ne nul autre que vostre personne n'y peut estre commise<sup>[360]</sup>. Et après ce, je vous ay conseillé que vous soiez continent et chaste, aimer vostre mary, luy obéir, penser de garder ses secrets, le savoir retraire se il folie ou veult folier; et certes encores est cecy neccessaire et très honnorable pour vous et à vous seule appartient et n'est point trop chargé; vous le povez bien faire moyennant la doctrine dessus dicte qui vous fera grant avantage: les autres femmes ne l'eurent oncques tel.

Or est-il certain aussi que après ce que dit est vous avez à penser de vous, vos enfans et vostre chevance, mais à ces trois choses et à chascune povez-vous bien avoir aide; si vous convient dire comment vous vous y entendrez, quelles aides et quelles gens vous prendrez et comment vous les embesongnerez, car de ce ne vueil-je que vous aiez fors le commandement, la visitation et la diligence de le faire faire par autres et aux despens de vostre mary.

Or vééz-vous bien, chière seur, que vous ne vous devez pas plaindre et que vous n'estes guères chargée, et n'avez charge fors celle qu'autre ne puet faire que vous et de chose qui vous doit estre bien plaisant, comme de servir Dieu et penser du corps de vostre mary, et en somme c'est tout.

Or continuons doncques nostre matière, et commençons à ce premier article, lequel article je fais savoir à tous qu'il ne vient mie de mon sens, ne ne l'ay mie mis en la forme qu'il est, ne à moy n'en attribue la louenge, car je n'y ay riens mis du mien, ne n'en doy mie avoir l'onneur, mais le doit avoir un bon preudomme et subtil appelé feu Jehan Bruyant qui jadis fut notaire du Roy ou Chastellet de Paris, qui fist le traictié qui s'ensuit et lequel je met cy après seulement pour moy aidier de la diligence et persévérance que son livre monstre que un nouvel marié doit avoir. Et pour ce que je ne vueil mie son livre estrippeller, ne en oster un coippel<sup>[361]</sup>, ne le départir du remenant<sup>[362]</sup>, et mesmement que tout est bon ensemble, je m'aide de tout pour obtenir au point ou article que seulement je désire, et pour le premier article je prens tout le livre qui en rime dit ainsi:

## LE CHEMIN DE POVRETÉ ET DE RICHESSE,

PAR JEAN BRUYANT<sup>[363]</sup>,

NOTAIRE DU ROY AU CHASTELET DE PARIS.

— — —

On dit souvent en reprochier  
Un proverbe que j'ay moult chier,  
Car véritable est, bien le say,  
Que *mettez un fol à part soy,*  
*Il pensera de soy chevir*<sup>[364]</sup>.  
Par moi meismes le puis plevir<sup>[365]</sup>:  
Tout aie-je ma chevissance<sup>[366]</sup>  
Petitement, mais souffisance,  
Si comme l'Esriture adresce,  
Au monde est parfaicte richesce.  
Quant à or de ce me tairay  
Et cy après vous retrairay  
Une advision qui m'avint  
A dix huit jours ou a vint.  
Après que je fus mariés,  
Que passés furent les foiriez<sup>[367]</sup>  
De mes nopces et de ma feste,  
Et qu'il fut temps d'avoir moleste,  
Un soir me couchay en mon lit  
Où je eus moult peu de délit,  
Et ma femme dormoit lez moy,  
Qui n'estoit pas en grant esmoy;  
Et si m'avint, tout en veillant,  
Ce dont je m'alay merveillant,  
Car à moi vindrent, ce me semble,  
Un homme et trois femmes ensemble  
Qui bien sembloient estre ireux,  
Mornes, pensifs et désireux,  
Desconfortés, triste et las;  
En eulx n'ot joye ne soulas,  
N'il ne leur tenoit d'eulx esbatre.  
Bien furent d'un semblant tous quatre,  
Car mieulx estoient à tencier  
Taillés, qu'à feste commencier.  
L'omme si ot a nom Besoing:  
Plains iert de tristesse et de soing.  
L'ainsnée femme, en vérité,  
Nommée estoit Neccessité.  
La seconde femme Souffrete  
Ot nom, et la tierce Disette.  
Tous quatre estoient suers et frères,  
Et Povreté si fut leur mère,  
Et les engendra Méséur<sup>[368]</sup>  
En grant tristesse et en péur  
Par grant air vers moy s'en vindrent  
Et fort à manier me prindrent  
Sans menacier et sans jangler,  
Com s'il me deussent estrangler,  
Besoing tout premier m'assailly,  
A moy prandre point ne failly;  
De ses bras si fort me destraint  
Que j'en eu le corps si estraint  
Qu'à poi le cuer ne me party.  
Nécessité lors s'apparti<sup>[369]</sup>  
Moult angoisseuse et plaine d'ire,  
Par le col me print sans mot dire,  
De fort estraindre se pena;  
Là lourdement me demena.  
Souffrette et Disette à costé  
Me r'orent<sup>[370]</sup> de chascun costé;  
L'une sacha<sup>[371]</sup>, l'autre bouta<sup>[372]</sup>,  
Chascune à moy se desgleta<sup>[373]</sup>.  
Ainsy ces quatre m'atrapèrent  
Et me batirent et frapèrent:  
Là me mistrent en tel destresse  
Qu'exempt fu de toute léesse.  
Adonc s'en vint à moy errant<sup>[374]</sup>  
Une grant vieille à poil ferrant<sup>[375]</sup>  
Qui estoit hideuse et flestrie  
Et moult ressembloit bien estrie<sup>[376]</sup>  
Aiant félonnie en pensée:  
On l'appelloit par nom Pensée.  
Ceste vieille me fist moult pis  
Que les autres, car sur mon pis<sup>[377]</sup>  
Se mist l'orde vieille puant:  
Tout le corps me fist tressuant.  
L'âme de lui au Deable soit!  
Car tant sur le pis me pesoit  
Que mon cuer mettoit à malaise

De grant destresce et de mésaise.  
Trop fort me print à margoillier<sup>[378]</sup>;  
Lors commençay à ventroullier,  
Et entray en si fort penser  
Que nul ne le sçauroit penser,  
Ne bouche raconter ne dire.  
Si com j'estoie en tel martire  
Que Pensée m'avoit baillié,  
Or voy un villain mautaillié,  
Let, froncié, hideux et bossu,  
Rechigué, crasseux et moussu,  
Les yeulx chacieux, plains d'ordure;  
Moult estoit de laide figure,  
Tout rongneux estoit et pelés;  
Soussy fu par nom appellés.  
Se mal m'orent les autres fait,  
Encor m'a cestui plus meffait.  
Las! je n'en avoie mestier!  
Tant me donna de son mestier,  
Et me mist à si grant meschief  
Que je n'eus ne membre, ne chief,  
Qu'il ne me convenist faillir.  
Trembler me fist et tressaillir,  
Pâir et le sang remuer,  
Et de mésaise tressuer,  
Et me faisoit la char frémir,  
Moy dementer<sup>[379]</sup>, plaindre et gémir,  
D'un costé sur autre tourner;  
Briefment, tel m'ala atourner  
Soussi, tant me fu fel et aigre,  
Que j'en devins chétif et maigre  
Et aussi sec comme une boise<sup>[380]</sup>.  
Quant m'en souvient, pas ne m'envoie<sup>[381]</sup>,  
Ains suis si blaffart et si fade  
Qu'il semble qu'aie esté malade.  
Hélas! certes, si l'ay-je esté  
De trop plus male enfermeté  
Que fièvre tierce ne quartaine,  
Car qui de Soussy a la paine,  
En lui a santé maladive  
Et a la maladie santive<sup>[382]</sup>.  
C'est diable<sup>[383]</sup> que de Soussy,  
Quant m'en souvient trop m'en soussy,  
Car en soy a trop dure rage  
Et merveille est que cil n'enrage  
Que Soussy tient en son demaine,  
Car trestout ainsi le demaine  
Com fait le sain en la paelle,  
Qui par force de feu sautelle,  
Et le fait-on séchier et frire:  
Ainsi fait Soussy gens défrirer,  
Et les tient si fort en ses las  
Qu'il leur fait souvent dire: Hélas!  
Et les fait vivre en tel douleur  
Qu'en eulx n'a gresse ne couleur.  
Soussy est si mal amiable,  
Si hideux, si espoventable,  
Et si abhominable à cuer  
Que ne l'ameroit à nul fuer<sup>[384]</sup>  
Nullui qui l'eust essayé.  
Soussy a maint cuer esmayé<sup>[385]</sup>,  
Et encor tous les jours esmaie;  
Nul ne le scet qui ne l'essaye  
Ainsi com j'ay fait maugré moi,  
En paine, en travail et esmoy.  
Quant je vis celle compaignie,  
Qu'avec moy ert à compaignie:  
C'est assavoir Besoing, Souffrete,  
Nécessité avec Disette,  
Pensée la vieille et Soussy,  
La teste levay et toussy.  
Adonc vint à moy, sans demeure,  
Un grant villain plus noir que meure  
Qui avoit à non Desconfort.  
A manier me print moult fort  
Et me fist ma peine doubler.  
Lors me print le sens à troubler,  
Car tant avoie esté pené  
Qu'à poy n'estoie forcené.  
Moult fort me print à dementer  
Et à moi mesmes tourmenter,  
Et dire: Chétif! que feras?

Tes debtes comment paieras?  
Tu n'as riens et si dois assez.  
Que fusses-tu or trespasé!  
Tu es tout nouvel mesnagier  
Et si n'as gaige à engaigier  
Se tu ne veulx ta robe vendre.  
Las! chétif, quel tour pourras prendre?  
Ne sçay où tu pourras aler.  
Si com j'estoie en ce parler,  
A moy s'en vint grant aléure,  
Une femme qui pou séure  
Et enragée sembloit estre  
A son semblant et à son estre.  
Have estoit et eschevellée,  
Désespérance ert appelée,  
Fille Desconfort le hideux.  
Moult me vint peine et annuy d'eux,  
Par eulx perdi discrétion,  
Sens, mémoire, et entention.  
Les dens commençay à estraindre  
Et la couleur pâlir et taindre,  
Et disoie: Las! que feray?  
Tout au désespéré mettray,  
Mauvais seray, où que je viengne,  
Il ne me chault qu'il en aviengne,  
Soit en pluye ou soit en bise;  
Qui ne pourra ploier, si brise!  
Sèche qui ne pourra florir!  
N'ay que d'une mort à mourir.  
Et j'ay pieça oy parler  
Que qui au Deable veult aler,  
Riens ne vault longuement attendre:  
Noyer ne puet, cil qui doit pendre<sup>[386]</sup>.  
Honny soit qui jamais vourra  
Faire fors du pis qu'il pourra,  
Quant par moy ne puet estre atteint  
Le manoir où Richesse maint!  
Car elle demeure si loing  
Que trop de travail et de soing,  
Avant qu'on la puist atteindre,  
Moult fait les gens pâlir et taindre.  
Avant qu'ils puissent estre à ly,  
Mains beaux visaiges a pâli  
A qui oncques n'en fu de mieulx,  
Car se on attent qu'on soit vieulx,  
Que l'en ne puisse mais errer<sup>[387]</sup>,  
En ce pourroit-on méserrerr<sup>[388]</sup>,  
Qui ce feroit, son temps perdroit.  
Quant je ne puis avoir par droit  
Ne possession, ne avoir,  
J'en voudroie donc à tort avoir;  
Mieulx vault estre en tort cras et aise  
Qu'en droit chétif et à malaise.  
Ainsi com en ce point estoie  
Et que je tout au pis mettoie  
Sans viser comment tout aloit,  
Et que de rien ne me challoit  
Fors d'acomplir ma volenté,  
Car moult m'avoit entalenté  
Désespérance de mal faire  
Et m'avoit par son put<sup>[389]</sup> affaire  
Presque fait perdre corps et âme,  
Ès-vous une très noble dame  
Gente, droite, plaisant et belle:  
Ne sembloit pas estre rebelle,  
Mais douce et humble à toute gent:  
Moult ot le corps et bel et gent  
Et paré de si noble arroy  
Qu'elle sembloit bien fille à roy;  
Et si ert-elle, en vérité,  
Fille du Roy de magesté  
Vers qui nul n'a comparoison;  
On l'appelle par nom: Raison.  
Moult estoit sage et avisée;  
Droit à moi a pris sa visée  
Et s'en vint de lez moi seoir,  
Mais si tost com la pot veoir  
Désesperance la hideuse,  
Elle s'en foy moult douteuse  
Tant com piés la parent porter;  
Car ne se pourroit déporter<sup>[390]</sup>  
En nul lieu où Raison surviengne  
Que tost fouir ne la conviengne;

Car plus la het Raison, sans fin,  
 Que triacle ne fait venin.  
 Raison si fu moult esjoye  
 Quant d'avec moy s'en fut foye  
 Désespérance sa contraire.  
 Lors se prist près de moy à traire;  
 Raison dit: Amy, Dieu te gard!  
 Tu as eu très mauvais regard,  
 Mauvais sens et mauvais advis,  
 Car nagaires t'estoit advis  
 Que pour toy est tout bien failli;  
 Mais onc nul à mal ne failli  
 Qui vouldist entendre à bien faire  
 Et vivre selon mon affaire  
 Et selon mon enseignement  
 Qui donne aux âmes sauvement;  
 Lequel, se tu le veulx entendre,  
 Je te vueil cy dire et aprendre.  
 Premièrement, tu dois amer  
 Mon père, de cuer, sans amer,  
 Et la douce vierge prisiée  
 Sans vanité n'ypocrisie,  
 Et aourer saintes et sains,  
 Soies malades ou soies sains,  
 C'est à dire en prospérité  
 Aussy bien qu'en adversité;  
 Et, par contraire, en meschéance  
 Aussi bien com en habundance,  
 Car tel est humbles en tristesse  
 Qui est despiteux en liesse;  
 Et tel est en léesse doulx  
 Qui en tristesse est moult escoux<sup>[391]</sup>  
 Ce vient de male acoustumance  
 Qu'on acoustume dès s'enfance,  
 Car qui aprent une coustume,  
 Moult à envis s'en descoustume;  
 Si fait bon tel coustume aprendre  
 Où l'en puist honneur et preu<sup>[392]</sup> prendre.  
 Donc s'avoir veulx coustume bonne,  
 Garde que ton cuer ne s'adonne  
 A nul des sept mortels péchiés,  
 Et que ne soies entéchiés  
 D'aucunes de leurs circonstances,  
 Car moult t'en vendroit de nuisances,  
 Mais fay tant que ton cuer s'accorde  
 Aux sept chiefs de miséricorde  
 Qui sont aux sept vices contraires;  
 Cestes te seront nécessaires  
 A acquérir l'amour mon père  
 Et de sa glorieuse mère.  
 Ces sept vices dont parlé t'ay  
 Déclaration t'en feray  
 Et des branches qui en descendent,  
 Qui à toy décevoir entendent.  
 Et tu, en voyes et sentiers,  
 Entens à eulx moult volentiers,  
 Tes maistres sont, à eulx es serfs,  
 Car nuit et jour de cuer les sers  
 En deservant un tel loier  
 Où nul ne se puet apoier<sup>[393]</sup>.  
 Ainsi en leur subjection  
 Vivras, à ta dampnacion,  
 S'a eulx n'aprens à estriver  
 Par guerre pour eulx eschiver.  
 Car bien t'apprendray la manière  
 De les traire de toy arrière,  
 Et d'avoir franc pouvoir sur eulx  
 Contre les fais aventureux  
 Qui par eulx venir te pourront  
 Quant ils assaillir te vendront  
 Pour clamer dessus toy haussage<sup>[394]</sup>.  
 Se tu me veulx croire pour sage,  
 Si bien te sauras d'eulx garder  
 Qu'ils ne t'oseront regarder  
 Pour la doubte des sept vertus  
 Qui là te seront bons escus  
 Encontre les sept ennemis  
 Qui souvent se sont entremis  
 De toy mettre à perdition;  
 Mais que par bonne entention  
 Leur vueilles, sans plus, déprier  
 Qu'à toy se vueillent alier.  
 Et se tu le fais de cuer fin,  
 Ne te mettront te mesme à fin

Ils te mettront ta guerre a nri  
Sans en prendre aucun paiement,  
Fors que ton prier seulement;  
Ce n'est pas oultrageux loier,  
Car il est aisié à paier,  
Si ne s'en puet nuls excuser  
Se il ne vouloit abuser.

Quant tu verras venir Orgueil  
Regardant en travers de l'ueil,  
Avecque lui Desrision,  
Desdaing, Despit, Présumption,  
Supediter, Fierté, Bobance,  
Desprisier, et Oultrecuidance,  
Et tous ses autres compaignons  
Qui cueurs ont pires que gagnons<sup>[395]</sup>,  
Vers toi, banière desployé,  
Si pren tantost de ton aye<sup>[396]</sup>  
Humilité, Dévotion,  
Franchise, Contemplation,  
Paour de Dieu, Douceur, et Pitié,  
Justice, Simplese, Équité,  
Et moult d'autres qu'à eulx vendront  
Qui pour toi secourre acourront;  
Et s'y vendra chascun offrir,  
Mais que tu les vueilles souffrir.  
Et se contre Orgueil te combas,  
Ils le mettront du tout au bas  
Et le feront fouir le cours  
Et tous les siens, sans nul recours.  
Quant auras par Humilité  
Orgueil et les siens surmonté,  
Garde toy, d'illec en avant,  
Que s'il te venoit audevant  
Pour toy tourner de sa partie,  
Que ne se soit pas départie  
D'avecques toy Humilité,  
Ne les aultres de sa mité<sup>[397]</sup>,  
Car d'Orgueil bien te garderont,  
Tant comme avecques toi seront.

D'un autre assault te fault garder  
Qui périlleux est à garder  
Entre tous ceulx qui sont en vie,  
Le chevetain<sup>[398]</sup> en est Envie  
Qui moult est de mauvais convine;  
Avec lui est tousjours Hayne,  
Fauseté, Murtre et Trayson,  
Faulx-semblant et Détraction,  
Ennemié et Male-bouche  
Qui n'aime que mauvais reprouche.  
S'il te veulent assault livrer,  
Tantost t'en pourras délivrer,  
Mais que de trop près ne t'aprochent,  
Si que de leurs dars ne te brochent,  
Et pour leur péril contrestre,  
T'encueur<sup>[399]</sup> tantost, sans arrester,  
Prier Foy qu'elle te sequeure,  
Et Loiaulté, et eus en l'eure,  
Sans plus parler, te secourront,  
Et ceulx qu'avec eulx amenront:  
C'est assavoir Paix et Concorde,  
Vraie-amitié, Miséricorde,  
Bénivolence, Vérité,  
Conscience avec Unité,  
A tout leur congrégation  
Dont je ne fais pas mention.  
Ceulx ci feront Envie fuire,  
Si qu'elle ne te pourra nuire.

D'un assault qui moult fait à craindre  
Te refault défendre sans faindre,  
C'est d'Ire le mauvais tirant  
Qui va tousjours en empirant;  
En toute mauvaistié habonde,  
C'est le plus fel qui soit au monde.  
Et quant assaillir te vendra,  
Forte deffense y convendra,  
Car cil se scet desmesurer  
Que nul ne peut à lui durer;  
Et tous ceulx de sa compaignie<sup>[400]</sup>  
Sont de sa mauvaise manière:  
Cruauté porte sa banière,  
Perversité, Forcenerie,  
Félonnie et Esragerie,  
Desverie et autres félons

Lui vont toujours près des talons.  
Quant ceste gent verras venir,  
Gart toy que ne te puist tenir  
Nuls d'eulx qu'il ne t'ait arrêté;  
Tray toi vers Débonnairété,  
Qui tost bon conseil te donra  
Et contre Yre te secourra  
Avecques ceulx de son lignage  
Qui moult sont de souef courage:  
C'est assavoir Douleur, Souffrance<sup>[401]</sup>,  
Estableté<sup>[402]</sup> et Attrempance,  
Patience, Discrétion,  
Refrainte<sup>[403]</sup> avec Correction.  
Ceulx cy et ceulx de leur banière  
Trairont Yre de toy arrière,  
Et toute sa gent forcenée  
Qu'avec lui aura amenée.  
Ainsi seras d'Ire délivre  
Se Débonnairété veulx suivre  
Qui est franche, courtoise et douce:  
C'est celle qui nul temps ne grouce<sup>[404]</sup>  
De riens qui lui puist advenir;  
Bon la fait avec soy tenir  
Et fuire Ire le mal tirant  
Qui de pou se va ayant.  
Ire doit-on craindre et doubter  
Et hors d'avecques soy bouter  
Et le tenir pour ennemi  
Sans l'acointer jour ne demi.  
C'est un mauvais ennemi qu'Ire,  
Car si tost com un cuer s'aïre,  
De félonnie si s'enflamme  
Qu'il en puet perdre corps et âme.  
Quant en ire se desmesure  
Et se de soy ne s'amesure<sup>[405]</sup>,  
Masvej<sup>[406]</sup> mesure en lui se met  
Et de le dampner s'entremet.  
Elle est de tel condition  
Que qui en soy correction  
Ne met amesurément,  
Elle s'y met si lourdement  
Qu'elle honnist tout à un cop.  
Et vraiment elle het trop  
Gens où il fault qu'elle se mette,  
Et pour ce tout au brouvet<sup>[407]</sup> gecte  
Sans querre y terme ne respit,  
Si tost comme on lui fait despit.  
Gart donc qu'à toi ne se courrouce,  
Aies en toi manière douce,  
Soies courtois et débonnaire  
Comme uns homs estrait de bonne aire<sup>[408]</sup>.  
Nuls ne se devoit courroucier  
De rien qu'il voie, ne groucier,  
Mais faire toujours bone chière  
Et mettre tout courroux arrière.  
Laisse le vice et pren vertu,  
Ainsi te pourras sauver tu.  
Eschièves couroux et tristesse  
Et pren en toi joie et léesse,  
Voire par bonne entention,  
Non pas par dissolution,  
Car joye qui est dissolue  
N'est pas à l'âme de value.  
Contre un autre assault périlleux  
Te fault estre moult artilleux<sup>[409]</sup>  
Afin que tu surpris ne soies  
En ton hostel, n'enmy les voies,  
Car c'est un assault moult doubtable,  
Moult dommageux, moult décevable,  
Car les pluseurs en sont déceus  
Ains qu'avis aient de ce eu.  
De cest assault est chief Paresse  
Qui sans menacier fiert et blesse  
En tapinage, en couardie<sup>[410]</sup>;  
S'enseigne porte Fétardie,  
Faintise, Oiseuse, Lâcheté,  
Négligence avec Niceté,  
Nonchaloir avec Cuer-failly  
Vont après; moult est mal bailli<sup>[411]</sup>  
Cellui qu'ils pevent entraper  
Et dessous leur trappe atrapper.  
Tant<sup>[412]</sup> ne soient-ils pas hardis,

Mais lasches et reffétardis<sup>[413]</sup>,  
Ainçois simples, à mate chière:  
Mais couart est de tel manière  
Que quant il se voit audessus,  
Il est de trop mauvais dessus.  
Le cuer a fier comme lyon  
Et aspre comme champion;  
Lors fiert et frappe, bat et tue,  
Quant il voit qu'on ne se remue  
Encontre lui pour soy vengier.  
Donc fait-il bon soy esloignier  
De Paresce et de sa famille  
Qui n'est qu'en son dessus soubtille,  
Et les doit-on mettre au dessous  
Si qu'estre n'en puissent ressous<sup>[414]</sup>.  
Et s'au dessous mettre les veulx,  
Amaine avecques toy contre eulx  
Diligence et Apperteté,  
Bon-cuer et Bonne-volenté,  
Talent-de-bien-faire avec Cure,  
Et Soing qui volentiers procure  
Contre Paresse avoir victoire,  
S'ainsi est qu'on le vueille croire.  
Se ceulx ci avec toi retiens  
Et du cuer à amour les tiens,  
Garde n'aras, n'en doubte mie,  
De Paresce leur annemie,  
Ne de tous ceulx de sa banière,  
Mais se traïront de toi arrière,  
Car l'assault n'osent entreprendre,  
Fors à qui tantost se veult rendre.  
Après, gart toy du quint assault  
Car si soubtivement assault  
Cil qui en est droit capitaine  
Qu'à ses subgez donne grant peine  
Quant il les tient en son service;  
Ce capitaine est Avarice  
Qui moult est de décevant guise.  
S'enseigne porte Convoitise:  
Rapine, Usure et Faulx-traictié  
Le suivent tousjours pié à pié;  
Malice avecques Tricherie  
Murtre, Larrecin, Roberie,  
Engignement, Déception,  
Fraude avec Cavilation<sup>[415]</sup>,  
Et les autres de leur banière.  
Quant tu verras ceste gent fière  
Qui te voudront assault livrer,  
Se tu t'en veulx tost délivrer,  
Fay de Charité conestable  
Qui tant est piteuse et traitable;  
Et toute sa conestablie  
Q'avecques lui est estable,  
(Que, selon Dieu, poursuit<sup>[416]</sup> richesse,)  
C'est Souffisance avec Largesse,  
Aumosne faicte en cuer dévost,  
Ce que Dieu plus au monde volt.  
Se ceste conestablie as  
Avecques toi, accompliras  
Ceste bataille à ton vouloir  
Contre Avarice et son povoir.  
Avarice est de put affaire,  
Car il mains maulx machine à faire<sup>[417]</sup>  
Par le conseil de Convoitise  
Qui les gens à tolir atise.  
Si te garde donc de rien prendre  
De l'autrui, se ne le veulx rendre,  
Par quelque voie que ce soit;  
Car Convoitise gens déçoit,  
De jour en jour, par leur foleur,  
Dont aucuns meurent à douleur;  
Et par ce nature blasmée  
En est souvent et diffamée  
Sans cause, car elle n'y a coulpe;  
Se fait péchié qui l'en encoulpe,  
Car elle en est la plus dolente  
Et qui plus en sueffre et tormente.  
Donc qui de bien faire n'a cure  
Il ne lui vient pas de nature,  
Ainçois lui vient par accident;  
Chascun le voit tout évident.  
S'aucun en soy a mauvais vice  
Qui porter lui peut préjudice,

S'on dit que Nature lui face  
Par force qu'il soit enclin à ce,  
Les gens ne le doivent pas croire,  
Car ce n'est mie chose voire,  
Ains est par la male doctrine  
Dont nourriture<sup>[418]</sup> le doctrine.

Du sixième assault bien te gardes,  
Contre cestuy fay bonnes gardes.  
Gloutonnie en est conducteur,  
Qui de tous biens est destructeur,  
Car enclins est à tous délices,  
Et engendre tous mauvais vices.  
Nul temps ne puet estre assouvis,  
Mais tousjours semble estre allouvis<sup>[419]</sup>  
Et si est-il plus qu'il ne pert<sup>[420]</sup>,  
Nul temps sa volenté ne pert  
Qui est sur toute riens mauvaise,  
Car sans outrage n'iert jà aise.  
Gloutonnie est subtil guerrier:  
Assault-il devant et derrier,  
Car il part en deux sa bataille  
Toudis et avant qu'il assaille;  
Gourmandie l'une conduit:  
Avec lui sont en son conduit  
Friandise, Lopinerie,  
Yvresse, Oultrage, Lécherie,  
Et plusieurs autres de tel sorte  
Que Gloutonnie à soi enhorte.  
Ceste bataille ainsi partie  
Livre assault de une partie,  
Et si donne assez à entendre  
A ceulx qui la veulent attendre.  
L'autre bataille est Male-bouche  
Qui n'aime que mauvais reprouche,  
Mesdit, Surdit<sup>[421]</sup>, Maugréerie,  
Hastiveté, Pautonnerie<sup>[422]</sup>  
Et des autres à grant planté  
Qui sont de telle volenté.  
Ceste bataille se tient fort  
Et livre assault à grant effort  
De l'autre costé, pour surprendre,  
Si que l'en ne s'y puist deffendre.  
Gloutonnie point et repoint  
De l'un à l'autre, et leur enjoint  
Que si se tiengnent sans recroire<sup>[423]</sup>  
Que partout aient la victoire.  
Or fault, se tu te veulx garder  
Des deux assaulx, bien regarder  
De tous costés à ce qui fault  
Pour contrestre à leur assault.  
S'il t'assaillent, met toy à deffense  
Et pren avec toy Abstinence  
Et Sobriété sa compaignie  
Avecques ceulx de leur enseigne,  
Car s'avecques toy as ces deulx,  
Assez en vendra avec eulx,  
Et te garderont bien, sans faille,  
Encontre celle gloutonnaille.  
Sur toute rien gart toy d'Ivresse,  
Que sa bataille à toi n'adresse;  
Car cil qu'à Yvresse se livre  
N'a pouvoir de longuement vivre,  
Et s'il vit, si est ce à meschief,  
Car il n'a ne membre ne chief  
Qui par yvresce ne lui dueille.  
Les mains lui tremblent comme fueille  
Et s'en chiet plus tost en vieillesse,  
En maladie ou en foiblesse.  
Qui s'enyvre, il se desnourrist,  
Car tout le foie se pourrist;  
Ainsi est de soy homicide,  
Dont c'est grant douleur et grant hide<sup>[424]</sup>.

Du septisme assault dont Luxure  
Est capitaine par nature,  
Te fault gaittier et traire arrière,  
Si qu'elle et ceulx de sa banière  
En leur chemin pas ne te truissent  
Si que suppéditer te puissent.  
Se Fol-regard le fort archier  
Trayoit à toy pour toy blécier,  
Soies sages et te retray,  
Vivement hors du trayt te tray;  
Et quant hors seras de leurs mettes

Et quant lors seras de leurs motes,  
Garde toy bien que ne te mettes  
En la voye de souvenir  
Si près qu'à toy puist avenir,  
Car s'avec lui t'avoit attrait,  
Il te remenroit droit au trait,  
Si que la flesche de Pensée  
Te seroit tost ou corps boutée,  
Et celle de Fole-plaisance  
Qui ne tendroit qu'à déceance  
Te mectroit, tout à son plaisir,  
Ou trait de garrot<sup>[425]</sup> de Désir  
Qui si fort au cuer te ferroit  
Que jà mire ne te guerroit;  
Là languiroies en tel peine  
Que tu n'auroies cuer ne vaine  
Qui vouldist entendre à rien faire  
Qu'à maintenir le fol afaire  
Qui de folle amour se dépent  
Dont chascun en fin se repent.  
Là t'auroit si suppédité  
Folle amour par fragilité  
Qu'il te faudroit pour vaincu rendre.  
Mais se tu te veulx bien deffendre  
Contre les archiers amoureux,  
Jà ne seras surprins par eulx.  
Pren la targe de Chasteté  
Et la lance de Fermeté:  
La targe met devant tes yeulx,  
Tu ne te pues deffendre mieulx;  
Grant mestier as qu'elle te gart  
Encontre les trais de Regart.  
Se tu ce pas<sup>[426]</sup> pues bien garder  
Contre Folement-regarder,  
Jà Fole-cogitation  
Ne t'ara en subjection.  
Et quant ces deux ne te ferront  
Jà les autres ne s'y verront.  
Ainsi ces deux pevent tout faire,  
Aussi pevent-ils tout deffaïre.  
Regart si est trop perçant chose;  
Toute plaisance y est enclose,  
Aussi y est tout le contraire,  
Si soubtillement scet-il traïre,  
Car tous ceulx que Regart atteint,  
Soit pour bien ou pour mal, à teint  
Souvent leur fait muer couleur,  
Soit par joye ou par douleur.  
Pour ce est voir ce qu'on dire seult:  
*De ce qu'œil ne voit, cuer ne deult.*  
Si sont aucuns qui se voudroient  
Excuser qu'ils ne se pourroient  
Du fort trait de regart garder  
Et qu'il leur convient regarder  
Ly un l'autre quant sont ensemble;  
Tout Sainte Église ce assemble  
Selon l'ordre de mariage,  
A tels excusans respondray je  
Briefement, sans prolongation,  
Ce n'est mie m'entention  
De deffendre à nul, bon regart,  
Mais que de Fol-regart se gart  
Qui les fols fait ymaginer  
Et par Fol-cuidier deviner<sup>[427]</sup>,  
Dont est née Fole-plaisance  
Qui convoite du corps l'aisance,  
Et de ce vient Ardent-désir  
Qui art tout, s'il n'a son plaisir;  
Lors fait tant qu'à son gré avient,  
Et tout ce de fol regart vient.  
Ce n'est pas regart convenable  
Quant à Dieu, mais quant au Déable:  
Regart fait pour charnel délit  
Au Déable moult abélist<sup>[428]</sup>  
Et autant desplaît-il à Dieu  
Si n'est pas fait en temps et lieu.  
Gens qui en mariage sont,  
Qui tousjours leurs courages ont  
A délit charnel maintenir,  
Voulans s'y soir et main<sup>[429]</sup> tenir,  
Pechent ensemble, sans doubtance,  
Par l'engin de Fole-plaisance  
Qui souvent les tient en ses las;  
Mais ne le cuident pas les las

Mais ne se valent pas les uns,  
Car à vertu tiennent ce vice  
Dont ils font que fols et que nices;  
Car conjoins ne devroient jà voir<sup>[430]</sup>  
L'un à l'autre affaire avoir  
Par charnele conjunction,  
Se ce n'estoit en entention  
De lignée multiplier;  
Pour ce les fais-je marier,  
Si que, par le gré de nature,  
Facent ensemble engendréure,  
Quant temps en est, et point, et lieu,  
Et tout ainsi l'ordonna Dieu,  
Non mie pour soy déliter  
A l'un avec l'autre habiter.  
Fols est qui l'un à l'autre habite  
Sans l'entention dessus dicte,  
Car quant Nature en tels gens euvre  
Selon les estas de son euvre,  
Sans moy ne Mesure appeller,  
Et que son fait nous fait celer  
Afin qu'Atrempance n'y viengne  
Qui en subjection la tiengne,  
Iceste copulation  
Faicte sans génération  
Et sans droicte nécessité,  
Par fresle superfluité,  
Est péchié mortel, nul n'en doute,  
Qui par Fol-désir les y boute  
Pour acomplir leur volenté  
Charnele dont ils sont tempté,  
Où nature est tousjours encline.  
Nul temps qu'elle puist n'y décline,  
Ains queurt tousjours de randonnée  
Fresle, fole et abandonnée,  
Ne se scet, pour grief, espargnier  
Tant com riens a en son grenier.  
Ainsi de soy s'occist Nature  
Se ne la gouverne Mesure  
Ma suer<sup>[431]</sup> qui tant est bien ruillée<sup>[432]</sup>  
Qu'elle en nul temps n'est desruillée<sup>[433]</sup>,  
Ains fait faire tout si à point  
Que où elle est, d'excès n'a point.  
Croy donc Mesure en tous tes fais  
Et tu n'y seras jà meffais  
En nul temps, je t'en asséur,  
Car qui la croit, il vit asseur.  
Cy lairay du septime assault  
Dont Luxure les gens assault  
Et revendray à ma matière  
Que j'ay entreprise première.  
Soies tous temps vray en ta foy,  
Aimes ton proesme comme toy,  
Dieu mon père le veult ainsi;  
Et fay à chascun tout ainsi  
Comme qu'il te feist vouldroies.  
Et se tu vas parmy les voies,  
Soies enclin à saluer;  
Et si ne dois nul temps ruer  
De ta bouche male parole:  
Saiges est cil qui pou parole,  
Et qui aime et désire paix  
Oyt tousjours, voit et se tait.  
Et se tu es en compaignie  
Parlant de sens ou de folie,  
Parle au plus tart<sup>[434]</sup> que tu pourras,  
Escoute ce que tu orras,  
Si que tu en saches parler  
Quant ce vendra au paraler<sup>[435]</sup>,  
Et que ce soit par brief langaige;  
Ainsi seras tenu pour sage.  
Et ne le fusses ores mie,  
Là fault-il jouer d'escrémie<sup>[436]</sup>  
Assez mieux qu'au jeu du bocler<sup>[437]</sup>,  
Car on apparçoit tost, moult cler,  
Qui veult à parler entreprendre<sup>[438]</sup>,  
S'il ne se garde de mesprendre,  
Ou cler sens, ou clère folie.  
Et pour ce clèrement folie  
Cil qui de tost parler se haste.  
Qui parle ne doit avoir haste,  
Ains se doit trois fois adviser  
Avant qu'il doie deviser:

La chose dont il veult parler,  
Et à quel fin il puet aler,  
Et ce qu'il en puet avenir;  
Ainsi n'en puet nul mal venir.  
Soies courtois et amiables  
Envers tous et humiliables;  
Par toy soient grans et menus  
Tous temps amés et chier tenus,  
Suy les bons et fuy les mauvais,  
Aimes tous temps douceur et paix;  
Et se tu ois tencions ne noises,  
Garde toy bien que tu n'y vois,  
Car nul ne se puet avancier  
D'amer noises, ne de tencier.  
Amis, se tu veulx advenir  
Au manoir Richesse et venir  
Dont je t'ay si fort oï plaindre  
Que nuls homs ne le puet atteindre  
Se n'est par paine et par douleur,  
Laissez ester telle foleur  
Et telle cogitation,  
Et pren en toy discrétion.  
Pren des deux voies la meilleur,  
Laissez le bren<sup>[439]</sup> et pren la fleur<sup>[440]</sup>;  
Se ne le fais, feras foleur;  
Qui est à chois, le mieux doit prendre.  
Et se tu veulx la voie aprendre  
Que tu dis que tu ne scez pas,  
Pour ce qu'il y a mal trespas,  
Si comme tu dis, à passer  
Par quoi on s'y puet trop lasser,  
(C'est au beau manoir de Richesse,)  
Je t'en apprendray bien l'adresse  
Et ce qu'il en puet avenir;  
Ainsi n'en puet nul mal venir  
Qui<sup>[441]</sup> t'y saura bien convoier,  
Sans toy feindre ne forvoier.  
Pren le chemin droit à main destre  
Et laisse celui à senestre,  
Car le destre toutes gens maine  
Droit à Richesse, en son demaine,  
Mais que on ne se traie hors voie;  
En celui nul ne se forvoie,  
Ainçois va tout à sa devise.  
Or est droit que je te devise  
Comme cil chemin est nommé  
Qui tant est bel et renommé,  
Et qui fait ceulx qui le vont, estre  
Tous temps en très gracieux estre.  
Cil chemin a nom Diligence,  
Pavés<sup>[442]</sup> est de Persévérance.  
S'en ce chemin te veulx tenir,  
Tu pues à richesse venir  
Et le chemin tost achever  
Aiséement, sans toy grever,  
Et avec Richesse manoir<sup>[443]</sup>  
En son très gracieux manoir.  
Car qui n'y va, ne tient qu'à lui,  
Quant le cuer a si achailly  
Qu'il het le bel destre chemin  
Pour estre a l'ort senestre enclin.  
Qui ce senestre veult aler,  
Meschéans est au paraler,  
Ni n'en puet eschapper n'estordre<sup>[444]</sup>,  
Ains lui convient telle hart<sup>[445]</sup> tordre  
En paine, en meschief, en angoisse.  
Cil chemins moult de gens angoisse  
Et les fait vivre en grant destresse:  
Laie<sup>[446]</sup> gent l'appellent paresse  
Et li clerc l'appellent accide;  
On n'y treuve confort, n'aïde,  
Ne conseil, n'espoir, ne chevance,  
Fors peine, ennuy et meschéance;  
C'est un chemin moult destravé<sup>[447]</sup>.  
Plein de boullons<sup>[448]</sup>, tout encavé;  
N'il ne fera jà si beau temps  
Qu'y puist tost errer qui est ens<sup>[449]</sup>.  
Là le tiennent en couardie,  
Les grans boullons de fétardie,  
D'ignorance et de niceté.  
C'est le chemin de Povreté,  
Une dame qui n'est prisée,

En ce monde, n'auctorisée  
Ne qu'un viel chien, en vérité.  
De lui vient toute adversité,  
Meschief, peine, ennuy et contraire,  
Arrière se fait donc bon traire  
Du chemin qui à lui adresse,  
Et prendre la plaisant adresse.  
Du beau chemin de Diligence,  
Car chascun puet veoir en ce  
Qui est à chois et puet eslire,  
Il ne doit pas prendre le pire;  
Et s'il le prent et puis s'en veut  
Repentir, quant il ne le peut  
Recouvrer, c'est trop grant foleur.  
Car qui bien laisse et prent douleur  
Et se forvoie à escient,  
Ne puet chaloir s'il en mesvient,  
Car quant un cuer s'est forvoyés,  
N'est pas de légier ravoisés.  
S'il est ou chemin de Paresse,  
Il tourne le cul à Richesse  
Et va à Povreté tout droit,  
Dont je t'ay parlé orendroit,  
Qui fait si mal gens atourner;  
Et quant il cuide retourner  
Et s'apperçoit de sa folie,  
Lors entre en grant mérencolie  
Qui moult le travaille et le peine,  
En pensée, en soussy, en peine,  
En desconfort, en désespoir,  
Dont il devient larron espoir<sup>[450]</sup>,  
Et tolt et emble aux gens le leur,  
Dont en la fin muert à douleur.

Or sont aucuns qui veulent dire  
Que destinée à ce les tire  
Et les fait ensemement aler.  
Folie font d'ainsi parler,  
Car ils ne scevent que ils dient:  
Et les maléureux s'y fient  
Qui dient souvent et menu,  
Quant meschief leur est advenu,  
Qu'ainsi leur devoit avenir,  
Et le veulent pour vrai tenir  
Et prennent en leur meschéance,  
Par ce parler, glorifiance,  
Et s'excusent de leur meffait,  
Disans qu'ils ne l'orent mie fait  
Par leur gré, mais par destinée  
Qui au naistre leur fu donnée.  
Ceulx qui le croient se deçoivent,  
Ne croient pas si comme il doivent,  
Car à nullui n'est destiné  
Qu'il soit pendu ne traîné,  
Ne qu'il meure de mort vilaine,  
S'il ne met au desservir peine.  
Meschief contrestreter chacun puet  
Qui entendre à bien faire veult,  
N'il n'est pas de nécessité  
Qu'à nul aviengne adversité,  
Mais advient par cas d'aventure,  
Quant folement on s'aventure.  
Destinée ne puet contraindre  
Nul, si qu'il ne se puist refraindre,  
Mais qu'il ait bonne volenté;  
Et s'il est à la fois tempté  
D'aler faire aucune aatie<sup>[451]</sup>,  
S'avec lui suy<sup>[452]</sup>, je le chastie  
Et lui oste celle pensée  
Qui en son cuer estoit entrée,  
Et lui donne advis et mémoire  
Decontrestreter, s'il me veult croire,  
A mauvaise temptation,  
Dont il vient à salvation.  
Ainsi peus veoir clèrement  
Que destinée nullement  
N'a nul pover de chose faire  
Que je ne puisse tost deffaire,  
Au mains s'elle ne m'est céléée  
Si qu'au fait ne soie appellée;  
Car nul fait qui sans moy est fet  
Ne puet venir à bon effet,  
Mais communément en meschiet,  
Et par ce meschief il eschiest  
Que destinée v'pren le nom

Que destinée y pren le nom  
D'estre vertu et grant renom,  
Car pluseurs dient et soustiennent  
Que bien et mal par elle viennent  
Et que nul contrestre ne puet  
A ce que destinée veult;  
Mais tous ceulx en sont décéu,  
Qui ont ceste créance eu,  
Car s'il estoit au Dieu vouloir  
Que destinée éust pouvoir  
Dessus les gens si comme on dit,  
Que vouldroit bon fait ne bon dit,  
Ne soy à bonnes euvres traire?  
Nul n'aroit mestier de bien faire  
Quant bien fait ne le secourroit,  
Ainçois villainement mourroit,  
Et s'ensuiroit, quoy que nuls die,  
Que s'uns homs à mal s'estudie,  
Et emble, et tue, et fiert, et bat,  
Quant il n'y puet mettre débat  
Pour destinée qui l'enforce  
A tous maulx faire par sa force,  
Que monstre n'en doit estre au doit  
Puisqu'il ne fait que ce qu'il doit:  
Et Dieu mesmes qui scet tout  
N'en doit avoir vers lui courroux,  
Puisque ce n'a-il mie fait,  
Mais Destinée tout ce fait.  
Certes mais il est autrement,  
Et quiconques maintient il ment  
Que<sup>[453]</sup> destinée vertus soit,  
Et qui le croit il se déçoit.  
Fay donc ce que je t'ay appris,  
Se tu veulx avenir à pris;  
Laisse le mal et pren le bien,  
Quant avoir le pues aussi bien,  
Et plus légèrement assez,  
Car on est cent fois moins lassé  
Ou beau chemin dessus nommé  
Que Diligence t'ay nommé  
Qui toutes gens à honneur maine,  
Et cent fois y a moins de paine  
Qu'ou hideux chemin de paresse  
Plain de douleur et de tristesse  
Où nul ne pourroit estre à aise,  
Ne faire chose qui lui plaise,  
N'estre en estat, ne bien nourry;  
Car le chemin est si pourry  
Qu'on y entre jusques au ventre,  
Maleureux est cil qui y entre!  
C'est un chemin ou nuls ne court,  
Mais, sans faille, il est assez court  
Tant soit-il ort et desrivé<sup>[454]</sup>,  
Car on est tantost arrivé,  
Sans y quérir autre adresse,  
Droit au manoir où il s'adresse,  
C'est assavoir chez Povreté  
Où l'en vient tout desbareté<sup>[455]</sup>,  
Nu, deschaux, et de froit tremblant  
Et de très-douloureux semblant,  
Le corps courbé, acrampely<sup>[456]</sup>,  
Affin qu'on ait pitié de ly.  
Mais de tels gens, en vérité,  
Doit-on avoir peu de pitié  
Quant il sont en si bas degré:  
Puisqu'ils se mettent tout de gré  
En si doloieuse aventure,  
Que mésaise aient c'est droicture.

Se tu crois doncques mon conseil  
Que je, pour ton preu, te conseil,  
Cest ort chemin hideux hairas,  
Ne jamais jouir ne t'y verras.  
Remembre toy des meschéans  
Que tu es chascun jour véans  
Qui si maleureux deviennent  
Quant en ce chemin se tiennent.  
Beau chastement met en lui  
Qui se chastie par autrui.  
Se uns homs entre en mauvais pas  
De gré, ou qu'il ne saiche pas,  
(Si comme assez souvent eschiet,)  
Et en ce mau pas lui meschiet,  
Cellui d'après qui le regarde  
Ne le suit pas. ainçois se garde

D'aler après, qu'il ne se blesse,  
Et s'en va querre une autre adresse  
Qu'à droit port le fait arriver.  
Tout ainsi dois-tu eschiver  
Tous temps le chemin et la voie  
Que tu scez et vois qui avoie<sup>[457]</sup>  
Toutes gens à chétiveté,  
A angoisse et à povreté,  
Et que chascun jour pues véoir  
Qui ne leur fait que meschéoir<sup>[458]</sup>,  
N'en ce chemin bien n'orent oncques.  
Eschive le erraument doncques,  
Et met les pans<sup>[459]</sup> à la sainture,  
Et si t'en cours grant aléure,  
Et à main destre pren t'adresse  
Au beau chemin qui tost adresse  
Tous ceulx qui y vont, et agence  
En tout honneur: c'est Diligence  
Le beau chemin plain de noblesse,  
Nuls n'y puet avoir fors léesse  
Par la planté des biens qui viennent  
A tous ceulx qui ce chemin tiennent.  
Il est lonc merveilleusement,  
Mais il n'ennuye nullement  
A ceulx qui veullent avenir  
Au manoir Richesse et venir,  
Ainçois errent et jour et nuit  
Sans ce que goute leur ennuit.  
Chascun a désir qu'il se voie  
En ce chemin. Droit en my-voie  
A deux sentes dont l'une à destre  
S'en va droit, et l'autre à senestre.  
De la destre te vueil parler:  
Par celle fait-il bon aler,  
Car tant est vertueuse adresse  
Qu'il maine à parfaicte richesse;  
C'est Souffisance la séure  
Qui ceulx qui là vont asséure  
Et les fait vivre en bon espoir  
Sans penser à nul désespoir,  
Car tout ce qu'ils ont leur souffist.  
Soit à dommage ou à prouffit,  
Dieu loent sans estre lassés  
Aussi tost d'un pou com d'assez.  
Cils sont riche parfaitement,  
Et nuls n'est riches autrement  
S'il ne va parmy Souffisance,  
Et fut-il ores roy de France.  
De l'autre sente te diray,  
La vérité n'en mentiray:  
Elle va à senestre partie,  
Mais c'est bien chose mi-partie<sup>[460]</sup>  
Envers celle qui va à destre,  
Car nul n'y puet assouvis estre.  
Celle sente a nom Convoitise  
Qui les cuers enflambe et atise  
D'estre convoiteux sur avoir;  
Qui plus en a, plus veult avoir,  
Tousjours de plus en plus convoite,  
D'aler avant si fort les coite<sup>[461]</sup>!  
Et quant ils viennent au chastel  
De Richesse qui tant est bel,  
Avis leur est que riens fait n'ont  
S'encores plus avant ne vont.  
D'aler oultre est bien leur entente,  
Tant com leur durra celle sente,  
A quelque peine que ce soit;  
Mais certes elle les déçoit.  
Mal en virent oncques l'entrée,  
Car quant personne y est entrée,  
Ne se peut d'avoir saouler,  
Ains voudroit bien tout engouler;  
Ne se daignent là arrester,  
Mais vont tousjours, sans contrester,  
Querre meilleur pain que froment,  
Dont, puis, se repentent souvent;  
Car quant bien hault se sont juchiés,  
A un seul coup sont trébuchiés,  
De Fortune qui ne voit goute,  
Qui de sa roe si les boute  
Qu'en la boe les fait chéoir:  
On le puet chascun jour véoir.  
Quant ils se voient décéus

Et du hault au bas chéus  
Où fortune les a flatis<sup>[462]</sup>,  
Lors ont les cuers si amatis<sup>[463]</sup>  
Et si vains que du tout leur faillent,  
Et ne scevent quel part ils aillent,  
Tant sont honteux et esbahis,  
Et se tiennent pour fols nais<sup>[464]</sup>,  
Chétis, las, courbés, sans léesse,  
Entrans ou chemin de Paresse,  
Et s'en vont droit à Povreté,  
Desconfit et desbareté,  
Ne jà puis jour ne seront aise,  
Ainçois languiront en mésaise,  
Et en tel estat se mourront,  
Et, par aventure, pourront  
Faire aucun vilain maléfice  
Dont il seront mis à justice.  
Donc pues-tu véoir et entendre  
Qu'il fait très mauvais entreprendre  
Sente qui est si périlleuse,  
Si forvoiant, si fortuneuse  
Comme est celle de Convoitise,  
Car nul n'y a s'entente mise  
Qui en la fin ne s'en repente.  
Eschieve doncques ceste sente  
Et pren celle de Souffissance,  
Et tu auras tousjours chevance  
Et assez tant com tu vivras;  
Assez as-tu quant ton vivre as,  
Entre les gens, honnestement,  
Et as souffisant vestement  
Et à l'avenant le surplus:  
Fol es se tu demandes plus.  
Puis que tu l'as par loyauté,  
Tu as plus qu'une royauté  
Sans souffissance ne vaudroit,  
Se tu regardes bien au droit.  
Et s'il advient que servir doies  
Je te deffent que tu ne soies  
Envers ton maistre courageux,  
Orgueilleux, fel, ne oultrageux.  
Tousjours lui fay obéissance,  
Et enclines à sa plaisance,  
En tous estas<sup>[465]</sup>, sans rebeller,  
Et ne te dois nul temps mêler  
D'argüer ne de contredire  
Chose que tu lui oies dire:  
S'il parle à toi, si lui respons  
Doulcement, sans vilain respons,  
Sans rebrichier<sup>[466]</sup> et sans groucier,  
Craindre le dois à courroucier.  
Et si ne dois en nul temps faire  
Chose qui lui doie desplaire  
Pour enseignement que tu truisses<sup>[467]</sup>  
Au moins puis qu'amander le puisses,  
Tu le dois amer de vray cuer,  
Sans lui estre faulx à nul fuer,  
Et se tu l'aimes, tu feras  
Son vouloir et le doubteras  
En tous estas, j'en sui certaine,  
Car amours est si souveraine  
Que toutes vertus lui enclinent  
Et de lui obéir ne finent.  
C'est moult puissant vertus qu'amour!  
Met-la donc en toy sans demour,  
Car qui aime de cuer, il craint:  
Bonne amour à ce le contraint  
Qui le met en obéissance  
Par sa vertueuse puissance,  
Et le tient en subjection  
Sans user de déception<sup>[468]</sup>.  
Mais s'aucun craint, ne s'ensuit mie  
Qu'il ait en lui d'amour demie<sup>[469]</sup>:  
Amour n'obéist pas à crainte,  
Ne nullui n'aime par contrainte,  
Car on craint bient ce que l'en het,  
Que ce soit voir, chascun le scet;  
Mais qui bien aime, craint et doubte:  
De ce ne doit nuls avoir doubte.  
Aimes donc ton maistre et le sers  
Loyaument, et s'amour dessers<sup>[470]</sup>;  
Et quant ton bien aparcevra,

Vers toy fera ce qu'il devra,  
Ne jà ne saura estre avers.  
Et se tu le sers au travers,  
Sans lui amer et chier tenir,  
Nul bien ne t'en pourra venir,  
Ains perdras avec luy ton temps  
Et si auras à lui contemps,  
Ou vilment congié te donra  
Et si diffamer te pourra  
En pluseurs lieux, par aventure,  
Que nullui n'aura de toy cure.  
Ainsi en tous estas perdroies,  
Se par amour ne le servioies.  
    Quiconques sert il doit amer  
Son maistre de cuer, sans amer<sup>[471]</sup>,  
Et de si loial cuer servir  
Que s'amour puisse desservir.  
Prendre doit trois conditions  
De trois significacions  
Que briefment je te nommeray,  
Et puis si les exposeray.  
Premier, dos d'asne doit avoir  
Se bien veult faire son devoir;  
Secondement, comment qu'il voit<sup>[472]</sup>,  
Oreilles de vache avoir doit;  
Et tiercement doit avoir groing  
De pourcel, sans aucun desdaing.  
Ces trois conditions estranges,  
Se tu sers, pas de toy n'estranges,  
Mais mect tousjours paine et estude  
D'avoir les par similitude,  
Quant sauras l'exposition  
De leur signification  
Que je te veul dire et aprendre.  
Par dos d'asne tu pues entendre  
Qu'avoir dois le fais et la charge  
De ce que ton maistre te charge,  
Et que de toutes ses besoignes,  
Sans faire obliance, tu soignes;  
Tu en dois la somme porter  
Pour mieulx ton maistre déporter;  
Et pour bien faire ton devoir,  
Lui dois souvent ramentevoir  
Et avoir chier sur toute rien  
Le sien prouffit comme le tien.  
Après, par oreille de vache  
Pues-tu entendre, sans falache<sup>[473]</sup>,  
Que tu dois ton maistre doubter,  
Et s'il te laidenge<sup>[474]</sup>, escouter  
Sans ce que contre lui t'orgueilles;  
Faire lui dois grandes oreilles,  
Et faire semblant toutesvoies  
Que tu n'oies adonc, ne ne vois.  
Quant le verras de tencier chault,  
Tais-toy tout coy et ne t'en chault,  
N'à tort, n'à droit, ne respons point  
Tant comme il est en ycel point,  
Car trop s'en pourroit engaignier;  
Autre chose ne puet gaignier  
Servant qui respont à son maistre,  
Soit chevalier, bourgeois ou prestre.  
Qui se tait et point ne rebelle,  
C'est une vertu bonne et belle:  
Ceste-cy, se tu me veulx croire,  
Aras-tu tousjours en mémoire.  
Par groing de pourcel ensemment  
Peus-tu entendre clèrement  
Qu'en toy ne doit avoir danger  
Ne de boire, ne de menger,  
De grant disner, ne de petit:  
Tous dois prendre par appétit  
Et en bon gré, se tu es sage,  
Sans mener despit ne haussage,  
Orgueil, ramposnes, ne desdaing,  
Et fay tout ainsi com le groing  
Du pourcel qui partout se boute;  
Tout prent en gré, riens ne déboute,  
Ainçois se vit de ce qu'il treuve  
Lient, sans faire repreuve<sup>[475]</sup>,  
Tout treuve bon et savoureux,  
De nulle rien n'est dangereux<sup>[476]</sup>.  
Par semblable, ne dois-tu estre<sup>[477]</sup>  
Quant tu es à l'ostel ton maistre.

Quant tu es à l'essei ton maistre,  
Ains te doit tout plaire et souffire,  
Sans rien refuser ne despire.

A tant se tut Raison la sage;  
Lors tournay un pou mon visage,  
Et pour penser mieulx m'acosté;  
Donc s'en vint de lez mon costé,  
Uns homs saiges et plain d'avis,  
Ainsi comme il me fu avis  
Et il en est bien renommés,  
Entendement estoit nommés.  
Beaux amis, dist-il, or entens:  
Se tu veux emploier ton temps  
A faire ce que Raison dit,  
Tu feras que sage, à mon dit.  
Elle t'a cy moult sermoné,  
Moult bonne exemple t'a donné:  
Se tu l'as scéu retenir,  
Tu en pues à grant bien venir  
Selon Dieu et selon le monde;  
Croy la, et j'octroy qu'on me tonde,  
(Se de ce qu'elle a dit t'apens<sup>[478]</sup>;)   
Se tu jà nul jour t'en repens:  
Et tu l'apparcevras à l'ueil;  
Quant à or, plus dire n'en vueil,  
Car on doit mettre son assent<sup>[479]</sup>  
Autant à un mot comme à cent.  
Quant j'oy un pou après pensé,  
Repensé et contrepensé  
A ce que Raison apris m'ot,  
Et bien recordé mot à mot  
Par le conseil d'Entendement,  
Et que j'estoie en grant dément  
De tout en mon cuer retenir,  
Ès-vous un homme à moi venir  
Qui bien sembloit estre advocas  
Qui parler scéust en tous cas:  
Moult sembloit estre sages hom  
Selon droit et selon raison;  
Coiffe et habit fourré portoit,  
Et richement se déportoit:  
Preudoms sembloit, et sans riot,  
Clerc et varlet avec lui ot.

Le maistre fu Barat<sup>[480]</sup> nommés,  
De ce ne fu pas mesnommés:  
Son clerc avoit nom Tricherie,  
Et son varlet Hoquelerie<sup>[481]</sup>.

Barat s'est de lez moy assis,  
Et commença par mos rassis  
A parler attrempéement  
Aussi comme par chastiment.  
Auras-tu huy assez pensé?  
Di, chaitif, qu'as-tu empensé?  
Veulx-tu croire Raison la fole  
Qui ceulx qui la croient affole?  
Se tu la crois, chaitif seras  
Tant com de son sens useras;  
Nuls ne puet à estat venir  
Qui se veult à Raison tenir,  
Mais à grant paine se chevit  
Et tousjours en souffreté vit  
Sans avoir nulle chevissance.  
Or est fols qui a souffisance  
Quant au cuer a tant de doleur;  
Je le tendroie à grant foleur  
Qui selon raison ouverroit:  
Jamais riche ne se verroit,  
Ains seroit tousjours en un point  
Sans ce que il enrichist point.  
Tousjours seroit com povre et chiche,  
Dolent, sujet et serf au riche  
Dont souvent s'oroi laidengier:  
Ainsi vivroit en grant dangier.  
Qui a le cuer pur, net et monde,  
Povre est et n'a loy<sup>[482]</sup> en cest monde,  
Ne ne puet venir à estat;  
Met doncques Raison en restat<sup>[483]</sup>  
Et me crois, si feras que sage,  
Car s'user veulx de mon usage,  
Tu seras tantost surhaucié,  
Riche, puissant et essaucié;  
Servis et honorés seras,  
Et tout à ton plaisir feras.  
Tu ne feras que commander

tu ne seras que commandier,  
Chascun vendra à ton mander:  
Tous temps vivras en tel conroy  
Com se tu fusses duc ou roy,  
Car tous auras tes aisemens.  
Se tu fais mes enseignemens  
Que je te vueil dire et aprendre,  
Moult bon exemple y pourras prendre.  
Flateur soies premièrement,  
Car c'est le droit commencement  
Par quoi on puet à bien venir  
Et à grant estat avenir:  
S'avenir y veulx, sans deffault,  
De *Placebo* jouer te fault.  
Soies en tous lieux décevant  
Où tu seras, et par devant  
A toutes gens fais beau semblant,  
Si leur iras le cuer emblant,  
Et faing que tu soies loyaulx,  
Vrais en cuer et espécialx<sup>[484]</sup>,  
Aquier des amis, sauf le tien<sup>[485]</sup>,  
Serré par devers toy le tien.  
Ne soies pas larges, mais chiches;  
Ainsi seras tu tantost riches.  
Quel compaignie que tu truisses,  
Là ne despens riens que tu puisses<sup>[486]</sup>,  
Aies le cuer bault<sup>[487]</sup>, et te truffes,  
Et dy des gorgées et des truffes  
Quant tu verras qu'il sera point,  
Et met paine à le faire à point;  
Par ce seras tu bien venus  
En compaignie, et chiers tenus.

Après, ne te doit ennuyer  
De volentiers gens conchier<sup>[488]</sup>  
En tous estas, et mettre en voie  
Que tu aies de leur monnoie,  
Ou soit à droit, ou soit à tort,  
Ou par contrainte, ou par accord;  
Et se bien me veulx apaier<sup>[489]</sup>,  
Acrois<sup>[490]</sup> partout sans riens payer,  
Et volentiers par tout mescompte<sup>[491]</sup>,  
Ne jà du péchié ne fais compte;  
Ceulx qui te doivent fay contraindre,  
De les mengier ne te dois faindre,  
Et les mener à povreté  
Sans avoir d'eulx nulle pitié:  
Ne te chault s'ils perdent chevance,  
Mais que tu aies leur substance;  
Soies tousjours tout prest de prendre,  
Mais garde-toi bien de riens rendre.  
Je te deffens que tu ne paies  
A âme chose que tu doies,  
Et s'aucun te faisoit semondre<sup>[492]</sup>  
A qui il te faulsist respondre,  
Ou soit à bel, ou soit à let,  
Moy et mon clerc et mon varlet  
Tous ensemble t'irons aidier  
Ou cas qu'il te faudra plaidier.  
Se tu nous crois, tu materas  
Tous ceulx à qui tu plaideras,  
Sans faillir en nulle saison,  
Soit droit, soit tort, maugré raison,  
Tousjours à ton besoing vendrons  
Et bien près de toi nous tendrons  
Et te feron tost achever  
Tes causes et en hault lever  
Ton estat, habonder et croistre,  
Tant que bien te pourras accroistre.

Après, te vueil encor aprendre  
Trois choses qu'il te fault entreprendre  
Se tu veulx tost monter en pris  
Et si sont d'assez moien pris.

La première est que tu te vestes  
De bonnes robes et honnestes  
Fourrées à leur avenant<sup>[493]</sup>;  
Si en seras plus avenant<sup>[494]</sup>,  
Plus honnourés et mieulx prisiés  
Et entre gens auctorisiés  
Et tenus pour sage de tous,  
Et fusses tu fols et estous.  
La seconde chose est mentir  
Soubtivement, sans alentir,  
Et de l'argent que tu gagnes  
Ne le donner que par mesure.

Par beaux mos polis, plains de lobe,<sup>[495]</sup>  
Ce siet bien sur la bonne robe:  
Par ce pourras tu faire acroire  
Que mençonge soit chose voire  
Et que vérité soit mençonge,  
Ne qu'on y croie ne qu'en songe.  
La tierce chose est vraiment  
Que tu faces hardiement  
Quanque tu auras empensé,  
Soit bien pensé ou mal pensé;  
Tu dois hardiement ouvrir  
Se grant avoir veulx recovrer,  
Car cil qui hardiement ne euvre  
Et est honteux, riens ne recoeuvre,  
Mais est povre et las en ce monde,  
Et li hardi tousjours habonde  
Puis que beau langage a en main.  
Partout et à soir et à main  
Les trois derreniers pons tiens  
Et principalement les retiens  
Et tu auras tousjours chevance  
Combien que tout soit déceavance,  
Car nul ne puet chevance avoir  
S'il ne met paine à décevoir  
Et s'il n'est bien malicieux,  
Viseux<sup>[496]</sup> et caut et engineux,  
Semblant doulx et courtois vers tous,  
Et en cuer faulx, rude et estous:  
Et que tousjours rie sa bouche  
Combien qu'au cuer point ne lui touche,  
Car combien que beau semblant moustre,  
Le ris ne doit point passer oultre  
Le neu de la gorge, à nul fuer;  
Des dens doit rire et non du cuer.  
Il doit estre blaffart<sup>[497]</sup> toudis,  
Et en tous fais et en tous dis  
Les puissans doit aplanier<sup>[498]</sup>  
Par souples mos et festier,  
Et leur porter grant révérence,  
Car on puet moult acquester en ce;  
Des povres ne puet il chaloir,  
Car ils ne pevent riens valoir:  
Ceulx là fait bon bouter arrière,  
Sans leur faire semblant ne chière,  
Et du tout en tout soy retraire,  
Car on ne puet d'eulx denier traire.  
Or m'as tu oy raconter  
Comment on puet à pris monter:  
Se tu crois mon enseignement,  
Riche seras parfaitement,  
Et auras, tout à ton vouloir,  
Tout ce que tu sauras vouloir;  
Et se tu veulx croire Raison,  
Tu seras en toute saison  
Chaitif, mendiant, povre et las,  
Car si te tendra en ses las  
Que monter plus hault ne pourras.  
Or fay lequel que tu voudras  
Et y pense tout à loisir:  
Quant à chois es, tu pues choisir.  
Se tu veulx estre povres hom,  
Si me laisse et croy Raison;  
Et se tu veulx riche homs estre,  
Si me tien pour seigneur et maistre,  
Tant com tu vivras, et me croy,  
Et de Raison croire recroy.  
A ce mot s'est Barat téu,  
Car assez m'ot ramentéu  
Ses affaires et sa doctrine  
Et enseignié tout son convine;  
A tant de moy se départi.  
Lors pensay moult au jeu-parti  
Que Barat et Raison fait m'orent  
Et enchargié tant comme ils porent,  
Mais le jeu si parti avoie  
Que lequel croire ne savoie,  
Ou Raison qu'ot à moy parlé,  
Ou Barat le bien enparlé;  
Mais bien croi qu'au derrain créusse  
Barat, s'autre conseil n'éusse,  
Car si bel m'avoit flajolé  
Que tout sus m'avoit affolé.  
Lors vint à moy Entendement  
Pour moi donner enseignement

Pour moi donner enseignement  
Auquel des deux je me donnasse  
Et cuer et corps habandonnasse.  
Fol, dist-il, es-tu rassoté  
Qui ce que Raison t'a noté  
Veulx laissier pour estre trichierres  
Faulx et mauvais et decevierres,  
Et croire Barat le lobeur  
Qui pires est que desrobeur?  
Bien es fol et outrecuidés  
Et de sens naturel vidés,  
Et bien pert que tu ne vois goute  
Qui veulx mettre entente toute  
A toy envers Barat plaissier,  
Pour Raison la sage laissier,  
Car oncques nuls ne la laissa,  
Ne vers Barat ne se plessa  
A qui n'en meschéist après,  
Sans faillir, à loing ou à près.  
De ton temps véoir l'as péu  
Que maint grant maistre decéu  
En ont esté, et mis à honte  
Pourcequ'il ne tenoient compte  
De Raison ne ses fais ensuire,  
Mais se penoient de la fuire,  
Et adnichilloient droiture,  
Contre Dieu, Raison et Mesure.  
Et combien qu'avec eulx féusse,  
Jà d'eux audience n'eusse  
A desdire leur volenté,  
Tant ièrent esprits et tempté  
Par Fol-cuidier le pou séur,  
Qu'estre cuidoient asséur,  
Et tousjours Barat surmontoient  
Pour ce que par lui hault montoient,  
Et amassèrent les trésors  
Qui erent très-vils et très-ors;  
Car de ce qui par Barat vient,  
En la fin nul bien n'en avient.  
Il n'est pas bon logicien:  
Belle entrée a et beau moyen,  
Mais tousjours fait conclusion  
A honte et à confusion;  
Car tout quanque Barat aüne<sup>[499]</sup>,  
En vingt ans, anientist fortune  
En une seule heure de jour,  
Ne nuls n'y puet mettre séjour.  
Ainsi ne puet Barat durer,  
Car ne le pourroit endurer  
Droit qui tout adresse et aligne  
Et qui ne fait riens fors à ligne,  
Mais est enclin à son affaire  
A tout ce que Raison veult faire.  
Croi doncques Raison et la sers,  
Car vraiment tu seras sers  
D'une mauvaise servitude  
Se tu mes en Barat t'estude.  
Pluseurs par ses las sont passés,  
Plus sages que tu n'es d'assez,  
A qui mal en est advenu,  
Tu le vois souvent et menu.  
Plus sages que tu n'es? Vraiment,  
Par le mien mesmes jugement  
Plus saiges voir ne sont-ils mie,  
Car en eulx n'a de sens demie,  
Combien qu'ils aient de sens le nom  
Par grant abit et par renom,  
Car tels est saiges qui est fols  
En ce monde, bien dire l'os,  
Tel y est fol qui est bien sage,  
Ce voit on par commun usage;  
Car selon le dit de ce monde,  
Ly homs qui de richesse habonde  
Et a assez or et argent  
Pour sage est tenu de la gent  
Et est prisié en tous pays  
Combien qu'il soit uns fols naïs;  
Donc il est sage et fol ensemble  
Par ce que j'ay dit<sup>[500]</sup>, ce me semble:  
Voire sage pour son avoir,  
Et fol naïs pour pou savoir.  
Et li povre, par opposite  
De l'exemplaire que j'ay dicte,  
Tant soit-il sage à grant devise,

Nul ne l'aime, honnoure ne prise,  
Ains le tient-on pour fol et nice  
Et est tenu son sens pour vice,  
Car quant il dit sage parole,  
Si la tiennent la gent pour fole,  
Ne de riens ne puet avoir los,  
Dont il est sage, et si est fols:  
Fols, pour ce qu'il est povres hom:  
Sage, pour ce qu'il a raison,  
Et sens en soy de lui retraire  
De mal faire, et à bien atraire.  
Or vois-tu bien que je te preuve  
Tout clèrement par une preuve  
Qu'il n'a fors pure vérité  
En ceste contrariété  
Que je t'ay voulu cy espondre<sup>[501]</sup>,  
Ne nuls n'y sauroit que respondre  
Pour le contraire soustenir  
S'il se veult à raison tenir.  
Soies sages et me croi doncques,  
Tu ne féis si bon sens oncques.  
Croy Raison et à luy te tiens  
Et ses enseignemens retiens,  
Et tu en vendras à grant bien.  
Tu le verras ains dix ans bien,  
Faillir n'y pues par nulles voies  
Se par Barat ne te desvoies.

A tant se tut Entendement;  
Lors commençay parfondément  
A penser à la vérité  
Que devant m'avoit récité;  
Adonc apparceu-je de voir  
Que voir m'ot dit, sans décevoir,  
Entendement le sages hom  
Que trop mieulx vault croire Raison  
Que Barat; si m'y assenti,  
Car onc nuls ne s'en repenti.

Lors vint Raison, sans demourée,  
Blanche, vermeille, colourée,  
Faisant grant joie et bonne chière  
Com celle qui n'a riens tant chière  
En ce monde, comme personne  
Qui de bon cuer à lui se donne.  
Ami, Dieux te gart, dist Raison,  
Or est-il bien temps et saison  
Que tu faces ma volenté,  
Quant je t'en voi entalenté;  
Tout maintenant jurer te fault  
Que par toi n'y aura default,  
Et que de cuer me serviras,  
Ne contre mon vouloir n'iras  
Jamais, quoy que Barat te die,  
Ne nul de ceulx de sa mesnie,  
Par leur beau parler décevable.  
Aies le cuer ferme et estable  
A mes œuvres continuer  
Sans ton courage point muer  
En pensée, n'en fait, n'en dit,  
Comme autrefois je le t'ay dit  
Et monstre pour prendre chastoy,  
Quant je fus cy parler à toy;  
Mais si tost com je m'entourné,  
Par Barat fus tantost tourné  
Et par la force de son vent,  
Tout ainsi que l'en voit souvent,  
Quelque part que le vent s'atourne,  
Le cochet d'un clochier se tourne.  
Prends doncques en toy fermeté,  
Vertu, force et estableté  
A bien tenir les convenances,  
Que je vueil que m'enconvenances  
Pour avoir de toy séurté  
Que tu me tendras loyaulté  
Et que tous mes commans tendras  
En quelque lieu que tu vendras.  
Et saches bien que mon service  
Est au monde droicte franchise;  
Qui me sert, puet partout aler  
Et devant toutes gens parler  
Baudement, sans baissier la chière  
Et sans traire le cul arrière:  
Paour ne doit avoir ne honte  
Devant pape, roy, duc, ne conte,  
Ne devant autre justicier

Ordonné pour gens justicier,  
Non voir devant homme qui vive,  
Car mon sergent à nul n'estrive,  
Ne sa pensée en nul endroit  
Ne voudroit mettre, fors en droit  
Et en vérité maintenir,  
Et s'y veult soir et main tenir.  
Pour ce, vueil-je que tu deviengnes  
Mon sergent, et qu'à moy te tiengnes,  
Sans t'en départir à nul fuer,  
Et spécialement ton cuer;  
Et je aussi en ton cuer seray,  
Ne jà ne m'en départiray  
Jusques à la mort, ne t'en doubttes,  
Se maugré moy hors ne m'en boutes.  
Se tu m'aimes, bien te suivra,  
Et se ce non, il te fuira.  
Se tu n'as l'entendement trouble,  
Tu vois que mon salaire est double;  
Que ce soit voir, je le te preuve  
Par preuve où n'a point de repreuve.  
En moi servant, premièrement,  
Pues-tu vivre tout seurement,  
Sans nul doubter fors Dieu mon père:  
Qui ce ne croit, il le compère.  
Après, quant tu trespaseras  
De ceste vie, tu seras  
Avecques mon père en sa gloire,  
Ceste sentence est toute voire,  
Et là vivras-tu finement  
Sans jamais avoir finement,  
Car tu dois créance avoir ferme  
Que quant personne vient au terme  
Qu'elle en ce monde doit mourir,  
Adonc commence-elle à flourir  
Et prent commencement de vie  
Tout aussi tost qu'elle dévie,  
Car elle ist de vie muable  
Et entre en vie pardurable.  
Tout donc pues tu veoir clèrement  
(S'en toy a point d'entendement)  
Que mon loyer se double bien  
Quant on en reçoit double bien,  
C'est assavoir honneur parfait  
Au monde, par œuvre et par fait,  
Et paradis en la parfin  
Qui durera tousjours sans fin.  
N'il n'est nul autre bien, sans faille,  
Qui le mendre de ces deux vaille;  
Or te gard donc de les perdre  
Et te veuilles du tout aherdre  
A mes euvres si bien ensuivre  
Que tu les aies à délivre,  
Et laisse Barat et ses euvres,  
Car saches que se tu en euvres  
Et en son service remains,  
Tu perdras le plus pour le mains.  
Car ces deux biens dessus nommés  
Qui tant sont beaulx et renommés  
Par son service auras perdus  
Et tu mesmes seras pendus  
Corporelment, par aventure,  
A grant angoisse et à laidure.  
Tu y perdras, bien dire l'os,  
Se tu le sers, corps, âme et los  
Qui sont trois très souverains biens,  
Et si ne te puet donner riens  
Fors plaisance d'acquerre avoir  
Sans point de conscience avoir,  
Car tousjours son servant atise  
D'avoir sur l'autrui convoitise,  
Et quant son servant a assez  
D'avoir et trésors amassés  
Et il cuide vivre assés,  
Lors lui vient aucun mésésur  
Qui tout met ce dessus dessous:  
Par nuls n'en puet estre ressoubs,  
Ne nul de son meschief ne pleure,  
Mais chascun, de fait, lui queurt seure,  
Et tel, espoir, ne le vit oncques  
Qui en dit moult de mal adoncques  
Et en a le cuer esjoy  
Pour le mal qu'il en a oy,  
Et n'en fait fors chanter et rire.

Et souvent par ramposne<sup>[502]</sup> dire:  
Trop estoit riche devenu,  
Tout estoit du deable venu  
Et au deable tout s'en ira  
Tout ainsi chascun s'en rira  
Et n'aura nuls de lui pité,  
Ains sera vilment despité  
Et de Dieu et du monde ensemble.  
Donc pues tu voir, ce me semble,  
Que Barat fait mauvais servir  
Puisque l'en ne puet desservir  
Fors que honte, angoisse et douleur,  
Et que qui le sert fait foleur.  
Met le doncques en non chaloir,  
Et m'aimes qui te puis valoir  
En tous cas, vers Dieu et le monde,  
Et aies le cuer pur et monde.  
Aies en toy humilité,  
Loyaulté, foy et vérité,  
Et se humble es de contenance,  
Gardes qu'il n'y ait decevance,  
De cuer le soies et de fait,  
Car tel humble et loyal se fait  
Devant la gent, qui ne l'est mie  
Ne n'a d'humilité demie,  
Mais sa chiere humble et encline  
Fait acroire à ceulx qu'il encline  
Qu'il est preudoms, par son semblant.  
Ainsi leur va leurs cuers emblant  
Par sa simple papelardie  
Qui est pleine de renardie  
Et de faulseté, car soubs l'ombre  
De la simplese où il s'aombre,  
Deçoit tous ceulx qui le regardent  
Qui du faulx semblant ne se gardent;  
Si avuglés les a sans doute  
Que nulluy de luy ne se doute,  
Mais jurroit chascun fermement  
Qu'il est preudoms parfaitement,  
Combien qu'en faulseté habonde.  
Tout ainsi deçoit-il le monde,  
Mais Dieu ne puet-il decevoir:  
Cellui en scet bien tout le voir,  
Car il voit tout à descouvert  
Le mal qu'en son cuer a couvert;  
Jà si ne le saura répondre<sup>[503]</sup>:  
Devant lui l'en fauldra respondre  
Quant il son jugement tendra  
Que sentence à chascun rendra  
Par rigueur, selon le forfait  
Qu'il aura au monde forfait.  
Ou milieu du trosne sera,  
Les plaies à chascun monstrera,  
Les cloux, la couronne et la lance:  
Lors sera chascun en balance,  
Là n'aura roy ne empereour  
Qui n'ait en son cuer grant paour.  
Là tendra-on aussi grant compte  
D'un savettier comme d'un conte,  
Et de ceulx qui vestent les rois<sup>[504]</sup>  
Comme des prelas et des rois,  
Mais que loyaulx aient esté,  
Prenans en gré leur povreté,  
Et la seurté de Souffissance,  
Et qu'ils aient eu créance  
En Dieu, telle qu'il appartient  
Et comme Crestienté tient.  
Là ne pourra nuls pour avoir  
Vers mon père sa paix avoir  
Qu'il n'ait ce qu'aura deservi  
Selon ce qu'il aura servi:  
Tuit cil qui seront d'Adam nés  
Auront paour d'estre dampnés,  
Jà si justes ne sauront estre.  
Mais Dieu fera aler à destre  
Mes gens que il congnoistra bien,  
Qui n'ont entendu fors à bien  
Au monde, et selon moy vescu;  
Là leur seray-je bon escu,  
Car Dieu tretous les béneira.  
Ainsi mes gens départira  
D'avec les gens Barat, sans doute,  
Qui seront tous en une route

Dolens à senestre partie;  
Là iert la chose mi-partie,  
Car mes gens qu'à destre seront  
Tons ensemble joye feront  
Et auront parfaite léesse  
Exemps de dueil et de tristesse.  
Et les gens Barat, d'autre part,  
Dont mon père aura fait depart  
D'avec les miens, par leur foleur,  
Grant pleur, grant cri et grant douleur  
Adonc tous ensemble menront  
Quant ils condempnés se verront  
Et tournés à perdicion  
Sans espérer rédemption.

Or ne te fay pas donc hessier<sup>[505]</sup>  
De moi prendre et Barat laissier,  
Rens toy à moy tout en ceste heure,  
Sans querre y terme ne demeure,  
Fay moy tost hommage mains jointes,  
Et selon mes œuvres t'apointes  
Si com je t'ay cy-devant trait,  
Et persévères sans retrait,  
Car qui aujourd'uy bien feroit  
Et demain ne perséveroit,  
Tout ce ne vauldroit un festu.  
Lors me dit Raison: Que fais-tu?  
Il me semble que tu n'oies goute.  
Dame, dis-je, je vous escoute,  
Car tant me plaist à vous oïr  
Que tout me faites resjoïr  
Des grans biens que vous m'aprenez,  
Et pour ce à tort me reprenez,  
Car vous m'avez dit et appris  
Que qui veult avenir à pris,  
Il doit oïr et bien entendre  
Avant qu'il doie response rendre,  
Et qu'à parler si à point preigne  
Et par avis, qu'il ne mespreigne:  
Et que de parler ne se haste,  
Ne que nuls n'en doit avoir haste  
Qu'avant n'y ait trois fois avis;  
Et pour ce, dame, il m'est avis  
Se je vous ay laissé parler  
Sans reprendre vostre parler  
Que je n'ay fait cy nullement  
Fors selon vostre enseignement  
Auquel faire je sui tenu.

C'est voir, tu l'as bien retenu,  
Ce dit Raison, et à cuer mis:  
Si en seras à honneur mis  
S'ainsi le veulx continuer  
Sans ton courage point muer.  
Puisqu'estre veulx de mes complices,  
Garde bien que tu accomplisses  
Mes commandemens, sans retraire,  
Que tu m'as oy cy retraire.

Je respondi: Volentiers, dame,  
Tout sui vostre de corps et d'âme;  
En vous ay mis tout mon courage,  
Tenez et je vous fay hommage  
Et me rent jointes mains à vous,  
Comme le vostre, à nus genouls;  
Et si vous ay enconvenant  
Que bien vous tendray convenant  
En tous les lieux où je seray,  
Ne jamais chose ne feray,  
Que je puisse, qui vous desplaïse.

Lors Raison se baisse et me baise  
Et en baisant s'esvanouy.  
Plus parler ne la vis, n'oy,  
Mais bien dedens moy la senti,  
N'oncques puis je ne m'assenti  
De faire à nulluy desraison  
N'autre chose contre raison,  
A tout le mains que je péusse  
Ne que congnoissance en éusse.  
Quant dedens moi senti ainsi  
Raison la sage que j'aim si  
Que tousjours en mon cuer demeure,  
Lors vindrent à moy, sans demeure,  
Un moult simples homs et sa femme;  
Bien sembloient gens sans diffame  
Et sans estre de mal tempté:  
Bon-cuer et Bonne-volenté

Se faisoient-ils appeller.  
(Tels noms n'affierent à céler.)  
Chascun moult bel se maintenoit;  
Bonne-voullenté si menoit  
Un enfant bel et doux et gent  
Et gracieux à toute gent,  
(En tous cas ert de bon affaire,)  
Nommé fut Talent-de-bien-faire;  
Bon-cuer le pseudom fut son père  
Et Bonne-voullenté sa mère.  
Tous trois de lez moy s'arrestèrent  
Et moult bel semblant me monstrèrent;  
Bon-cuer premier m'araisonna  
Et moult bel salut me donna  
Par doux parler, com simples hom:  
Amis, dist-il, puisque Raison  
As avec toy acompaignie,  
Tu m'auras en ta compaignie  
Tous temps, et avec toi seray,  
Ne jamais jour ne te lairay;  
Ma femme et mon fils que vois cy  
Ne te lairont jamais aussi;  
Nous trois te conduirons ensemble  
A la voie, se bon te semble,  
Que Raison t'a dit et apris  
Qui fait gens avenir à pris;  
Et se tu nous veulx croire et suire,  
Tous prêts sommes de toy conduire  
Et d'aprouver en vérité  
Ce que Raison t'a endité;  
Et sans nous trois ne pues-tu faire  
Chose qui puist à Raison plaire,  
Car ne sarroies assener<sup>[506]</sup>  
Au chemin qui te doit mener  
Au noble chastel de Richesse  
Qui tant parest plain de noblesse.  
Qui sans nous youldroit aler  
Il ne feroit que reculer  
Jusqu'à tant qu'il se fust bouté  
Droit au chemin de Povreté  
Qui tant parest boueux et ort.  
Lors lui dis: Sire, je m'acort  
A vous trois, et si vous requier  
Que vous me vueilliez convoier  
Ou chemin que je tant désir,  
Si m'acomplirez mon désir:  
C'est au chemin de Diligence  
Que je ne say où l'en commence  
A y entrer, qu'onques n'y fuy,  
Dont dolent et courroucié suy.  
Tu y entreras tout en l'eure,  
Dist Bon-cuer, or tost, sans demeure,  
Lieves sus et si t'apareilles;  
Il fauldra bien que tu t'esveilles  
Tel fois que tu dormisses bien,  
Se tu veulx avenir à bien:  
En ce chemin faut travaillier,  
Pou dormir et souvent veillier.  
Par trop dormir pues-tu bien perdre,  
Nuls ne s'en scet à quoi aherdre<sup>[507]</sup>  
Se n'est à robe dessirée  
Qui n'est pas chose désirée  
De personne qui honte craint;  
Pour ce est saige qui se contraint  
A souffrir un pou d'abstinence  
Dont on vient à telle excellence  
Que on a des biens a planté.  
Lors parla Bonne-voullenté:  
Beaux fils, dist-elle, à moi entens,  
Il te fault employer ton temps  
Tout autrement que tu n'as fait,  
Et si bien maintenir ton fait  
Que tu puisses acquerre avoir  
Sans chose de l'autrui avoir;  
Et me croy moi et mon seigneur,  
Si en vendras à grant honneur.  
Tu n'y verras jà le contraire,  
Amis, dist Talent-de-bien-faire,  
Croy ma mère que tu os cy,  
Et mon père Bon-cuer aussi;  
En leur conseil met tout assens  
Et les aimes, si feras sens:  
Lieves sus tost, sans plus d'atente,  
Si tu penses d'aler à l'atente

Si te menrons droit a ia sente  
Du beau chemin de Diligence;  
Et ne met point de débat en ce,  
Car tu en pues venir à pris,  
Si comme Raison t'a appris.

A ce mot respondi en l'eure:  
Sire, volentiers, sans demeure;  
Jà par moy n'y aura débat;  
Vostre conseil pas ne débat,  
Ains le vueil du tout acomplir.  
Lors me commençay à vestir  
Et me chaussay appertement,  
Puis dis: C'est fait, alons nous en,  
Véez moy cy tout apresté.  
Lors ala Bonne-voulté  
Tantost alumer la chandelle,  
Car moult estoit le cuer chault d'elle  
Que fusse entré en Diligence  
Le beau chemin plain d'excellence;  
Puis dist doucement, sans hault braire,  
A son fils Talent-de-bien-faire:  
Tien, dist-elle, mon enfant doulx,  
Ceste chandelle devant nous  
Porte, si que plus cler voyons  
Tant qu'en Diligence soions;  
Or tost, n'y ait plus séjourné.  
Dame, véez me ci attourné,  
Dist Talent-de-bien-faire adoncques.  
Désobéissant n'en fut oncques,  
A la voie se mist devant,  
Pié à pié l'alasmes suivant.

Tous quatre ensemble tant errasmes  
Que nous en Diligence entrasmes,  
Où je onquesmais entré n'avoie  
Pour ce que aler n'y savoie.  
En ce chemin grant et ferré  
N'éusmes pas grantment erré  
Que nous trouvasmes un chastel,  
Onques personne ne vit tel  
Se ce ne fust celui meismes;  
Et quant à la porte venismes  
Et nous cuidasmes ens entrer,  
Adonc nous vint à l'encontrer  
Cellui qui la porte gardoit,  
Qui moult fellement regardoit  
Et moult estoit mal engroigné  
Et, par semblant, embesoigné.  
Moult lourdement me print à dire:  
Qu'est-ce que voulez-vous, beau sire?  
Voulez-vous entrer sans congié  
Si tost que vous l'avez songié?  
Nul n'entre ou chastel de céans,  
S'il n'est à moy obédiens  
Et à ma femme que veez cy.  
Ay! sire, pour Dieu mercy!  
Ce dist lors Talent-de-bien-faire,  
Ne vous vueille à tous deux desplaire,  
Il n'y vueil pas, sans vous entrer.  
Lors a prins Bon-cuer à parler:  
Sire, dist-il, il est bien digne  
D'entrer léans sans long termine,  
Car je le sçay pour vérité.  
C'est mon, dist Bonne-voulté,  
Sire, n'en soie en doubtance,  
Car je sçay bien qu'il a béance,  
Grant voulté et grant désir  
D'acomplir tout vostre plaisir  
Et de la dame de vos biens,  
Car sans ce ne vouldroit-il riens;  
Dictes que voulez-vous qu'il face,  
Et il le fera sans fallace.

Lors dist le portier doucement:  
Puisque de son assentement  
L'avez jusques ci amené,  
Il sera moult bien assené  
Ne il ne le pourroit mieulx estre.  
Adonc me prist par la main destre  
Et me commença à preschier  
En disant: Mon amy très chier,  
Puisque tu es céans venu,  
Tu seras désormais tenu  
De moy et ma femme obéir,  
Se tu veulx Richesse véir,  
Qui demeure assez près de cy

En son bel chastel seignoury.  
A elle ne puet nuls aler  
Sans à ceulx de céans parler  
Et toute leur volenté faire  
Et persévérer sans retraire;  
A moy fault parler tout premier  
Qui suis de ce chastel portier,  
Qu'on clame chastel de Labour<sup>[508]</sup>,  
Où l'en besongne nuit et jour;  
On m'appelle par mon nom Soing  
Qui maine les gens par le poing,  
Entre moy et Cure ma femme,  
A monseigneur et à madame  
Qui de céans ont le demaine,  
Qu'on appelle Travail et Peine:  
Si que, beaux amis, se tu veulx,  
Nous te menrons tout droit à eulx,  
Mais moult t'y faudra endurer  
On tu n'y pourras jà durer,  
Car on te feroit hors chacier,  
En l'eure, sans toy menacier,  
Se n'y faisoies ton devoir.  
Je ne te vueil pas décevoir,  
Demourer pues, ou retourner;  
On dit souvent qu'à l'enfourner  
Font li fournier les pains cornus<sup>[509]</sup>.  
Sire, dis-je, n'en parle nuls,  
De retourner n'est pas m'entente  
Pour nulle durté que je y sente:  
Jà ne m'en verrez remuer  
Pour froit, pour chaut, ne pour suer;  
Bon-cuer et Bonne-volenté  
Le vous ont assez créanté,  
Et Talent-de-bien-faire aussi,  
Qu'amené m'ont avec eulx cy,  
Et se defaillir m'en véez,  
Jamais, nul jour, ne me créez.

Lors me menèrent Soing et Cure  
Ens ou chastel grant aléure.  
Là avoit bien plus de cent mille  
Ouvriers ouvrans par la ville,  
Dont chascun faisoit son mestier  
Si comme il lui estoit mestier;  
Là n'ot homme ne femme oiseux.  
Tant estoit ce chastel noiseux  
De férir et de marteller<sup>[510]</sup>  
Qu'on n'y oïst pas Dieu tonner;  
Qui de trois jours n'eust sommeillé  
Si fust-il là tout esveillé.  
Quant les ouvriers vy et oy,  
J'en eu le cuer tout esjoy  
Et me fut tart que je m'y veisse  
Et que je aussi comme eulx feisse.  
Soing et Cure me regardèrent  
Talentif<sup>[511]</sup>, si me demandèrent  
Se je vouloie demourer  
En Labour et y labourer:  
Oïl, dis-je, pour Dieu mercy!  
Moult me plaist à demourer cy;  
Au chastellain bien parleray  
Et à sa femme, quant j'aray  
Icy esté jusques au soir.  
Dist Soing et Cure: Tu dis voir,  
Or commence donc, de par Dieu.  
Adonc prins ma place et mon lieu  
Et m'alay tost mettre en conroy.  
Ma chandelle mis devant moy  
Sur la table, en un chandelier,  
Pour mieulx véoir à besongnier.  
Et comme je m'apareilloie  
Et que je commencier vouloie,  
Es-vous venir la chastellaine  
De ce chastel, à grant alaine,  
Peine qui aloit visitant  
Tous les ouvriers dont je vy tant.  
Les pans avoit à sa ceinture  
Et moult aloit grant aléure;  
De telle ardeur se remuoit  
Qu'a pou que le sang ne suoit;  
Nulle fois surcot ne vestoit,  
Mais en sa povre cote estoit  
Et aucune fois en chemise,  
Quant elle l'avoit blanche mise.

En passant reine m apparçut,  
Et pour ce que ne me congnut,  
Demanda à Soing le portier:  
Qui est, dist-elle, cel ouvrier  
Que je voy là tout seul séoir?  
Ne l'ay point appris à véoir,  
Il est venu tout nouvel huy,  
Je vueil aler parler à luy  
Savoir s'il croire me vouldra  
Et s'à mon plaisir labourra.  
Dame, dist Soing, vueilliez savoir  
Qu'il a grant fain de vous véoir;  
Tesmoingnié nous a bien esté:  
Bon-cuer et Bonne-voulté  
Et aussi Talent-de-bien-faire  
Dient qu'il est de bon affaire  
Et qu'il d'estre oiseux n'a cure.  
Lors parla moult haultement Cure  
Et dist: Vraiment, se n'a mon<sup>[512]</sup>,  
Et pour ce nous du cuer l'amon  
Entre moy et mon mari Soing,  
Avec lui serons près et loing:  
Prests sommes de le vous plégier  
Et de nous en bien obligier.  
Lors respondi la chastellaine:  
Puisqu'il est, dist-elle, en tel vaine,  
Je le vueil aler essayer  
Si me pourra si appaier  
Comme vous dictes, or y parra;  
S'ainsi le fait, il acquerra  
Pour l'amour de moy moult d'avoir  
Que nuls ne puet sans moy avoir.  
Peine se trait lors près de moy:  
Amis, ne soies en esmoy,  
Dist-elle, mais fay liement  
Ta besoigne, et appertement  
A ta main entens sans muser  
Et ne t'entens pas à ruser,  
Mais si l'ouvrage continues  
Que par force d'ouvrer tressues,  
Car nuls ne doit céans oser  
Soy alaschir ne repouser,  
Car tantost seroit bouté hors.  
Je respondi humblement lors:  
Dame, dis-je, j'ay grant désir  
De faire tout vostre plaisir,  
Ne jà jour ne vous pourrez plaindre  
De moy que m'aiez véu faindre,  
Ne que vous face mesprenture,  
En tesmoing de Soing et de Cure.  
Amis, dist Peine, c'est bien dit,  
Fay que le fait s'accorde au dit,  
Ou tout ce ne vouldroit un ail,  
Si que quant mon mari Travail  
Vendra au soir, puist percevoir  
Que bien aies fait ton devoir.  
Je visite nos gens au main,  
Et il les visite au serain:  
Or fay tant qu'il ne se courrouce,  
Carde pou parle, tence et grouce.  
A tant se tut la chastellaine  
Qui moult estoit d'angoisse plaine;  
A besognier commençay lors,  
Entente y mis, et cuer et corps.  
Ainsi besongnay sans séjour  
Jusqu'à tant que je vy le jour  
Par les fenestres paioir cler:  
Lors ma chandelle alay souffler,  
Puis entendî à ma besoigne,  
Sans querre y terme ne essoigne,  
Jusqu'à heure de desjuner  
Qui vault desjuner et disner  
A la coustume des ouvriers.  
De ceulx illec vis-je premiers  
La manière et la contenance<sup>[513]</sup>,  
Qui vivoient en abstinence.  
N'y ot si grant ne si petit  
Qui ne préist grant appétit  
En pain sec, en aux et en sel,  
Ne il ne mengoit riens en el  
Mouton, buef, oye ne poucin;  
Et puis prenoient le bacin,  
A deux mains, plain d'eaue et buoient  
A plain musel, tant qu'ils povoient.

Quant je regarday cël affaire,  
Grant talent me print d'ainsi faire  
Combien que pas ne l'eusse apris;  
Mais aux ouvriers exemple pris,  
Qui mengoient, si me prist fain:  
Lors fis tant que j'ëus du pain  
De Corbueil<sup>[514]</sup>, du sel et des aulx,  
Et si prins du vin aux chevaulx<sup>[515]</sup>,  
Puis mengay par si grant saveur  
Qu'oncques ne mengay par greigneur,  
Car moult me vint à gré cel ordre.  
Qui me véist en mon pain mordre,  
Ma manière et mon contenir,  
Grant appétit l'en peust venir.  
Et tout adès en besongnant  
Alay illec mon pain mengant  
Et beu de l'ieaue à plain musel;  
Vin ne prisoie un viel fusel.  
Et quant j'ëu mengié et beu,  
Aussi bien me sentis-je peu  
Comme s'à feste eusse été  
Ou j'ëusse eu à grant planté  
Mouton, buef, poulaille et paons,  
Pastés et tartes et flaons,  
Pain de bouche<sup>[516]</sup> et estrange vin  
Bourgouing, Gascoing et Angevin<sup>[517]</sup>,  
Beaune, Rochelle, Saint-Pourçain<sup>[518]</sup>  
Que l'en met en son sein pour sain.  
Lors me pris fort à besongnier,  
Je ne m'en fis pas essoignier,  
Car là furent, lez mon costé,  
Bon-cuer et Bonne-volenté  
Et aussi Talent-de-bien-faire  
Qui regardoient mon affaire;  
Soing et Cure aussi y estoient  
Qui tout adès m'admonnestoient  
Que j'ouvrasse à col estendu  
Et que bien me seroit rendu,  
Car j'en auroie bon loier.  
Ainsi ouvray sans délayer  
Jusqu'à la nuit noire et obscure;  
Adonc alèrent Soing et Cure  
Tost la chandelle appareillier  
Pour jusqu'à cueuvre-feu veillier,  
Car d'iver estoit la saison  
Qu'on ne souppe pas, par raison,  
Jusqu'à tant qu'on l'oie sonner.  
Lors m'alay tost habandonner  
A l'euvre, de cul et de pointe,  
Je n'en fis oncques le mescointe,  
Et tant besoignay que j'oy  
Cueuvre-feu, si m'en esjoy,  
Car lassés et vaincus estoie  
De besongner, et si sentoie  
Un appétit qu'on clame fain.  
A ce point vint le chastellain  
Travail qui me dit: Doulx amis  
Bien doy amer qui cy t'a mis,  
Car bien y as fait ton devoir;  
Je m'en sçay bien apparcevoir.  
Bien voy que tu as sans faintise  
Huy en labour t'entente mise,  
Et pour ce te vueil pourvéoir  
Que tu puisses Repos véoir.  
C'est cil qui les gens de céans  
Qui en labour sont paciens  
Fait aaisier à leur plaisir,  
Boire, mengier, dormir, gésir  
Et prendre consolation  
Après la tribulation  
Que ma femme leur fait souffrir  
Quant à lui se veullent offrir.  
Et pour ce qu'à lui t'es offert  
Et grant ahan as huy souffert,  
Congié te doing, en guerredon,  
D'aler à Repos le preudon  
Qui te fera ton corps aiesier,  
Ta char et ton sang appaisier  
Que tu as huy moult esméu  
Pour l'engan que tu as éu.  
Sire, dis-je, je m'y accort  
Puisque ce vient de vostre accort:  
A Repos m'en vois orendroit.

Lors me mis à voie tout droit  
Vers la porte, par un sentier:  
Là requis à Soing le portier:  
Et à Cure que par amour  
Hors me méissent sans demour.  
Adonc respondi li portiers:  
Beaux amis, dist-il, volentiers,  
Car tu es vains et endormis.  
Lors m'ont Soing et Cure hors mis,  
Qui virent que temps en estoit,  
Mais trop forment m'admonnestoit  
Chascun d'eulx deux de moi lever  
Dès matines, pour achever  
L'euvre que commencié avoie  
Pour plus tost achever ma voie  
D'aler ou chastel de Richesse  
Où l'en ne va pas par paresse,  
Non fait-on pas par diligence  
Se il n'y a persévérance.  
Raison me dist, (bien m'en souvient)  
Que persévérance convient  
En bien faire, c'est ce qui fait  
L'ouvrier louer de son bienfait.  
Amis, dist Soing, à Repos vas:  
Plus décevable ne trouvas  
Puis que tu fus de mère nés;  
Repos a maintes gens menés  
Ou hideux chemin de Paresse  
Qui tourne le cul à Richesse:  
Repos a tous ceulx décéu  
Qui contre Raison l'ont créu,  
Et si est prest de décevoir  
Tous les jours ceulx qui recevoir  
Veulent ce qu'il leur veult donner;  
Tous ses biens veult habandonner  
A tous ceulx qui prendre les veulent,  
Mais vraiment tous ceulx se deulent,  
En la fin, qui contre raison  
Les prennent hors heure et saison  
Sans cogente nécessité.  
Bien est raison et vérité,  
Sans Repos ne puet vivre nuls,  
De quelque estat, gros ne menus,  
Mais ceulx qui Repos croient trop  
Povres en la fin sont com Job.  
Or ne le vueilles mie croire,  
Mais aies tousjours en mémoire  
Ce que je te dy et enseigne  
Et le retien en cest ensaingne.  
Adonc me tira Soing l'oreille;  
Cure, d'autre part, s'appareille  
A moi enseigner et aprendre  
Comme je doy par raison prendre  
Les biens que Repos scet donner  
Quant il se veult habandonner.  
Amis, dist Cure, ne crois pas  
Repos, se ce n'est un trespas<sup>[519]</sup>  
Quant en auras nécessité,  
Car, si comme Soing t'a dicté,  
Nuls ne pourroit sans Repos vivre<sup>[520]</sup>  
S'il n'est ou hors du sens ou yvre.  
Mais qui Repos croit à oultrage,  
Il pert du tout son bon courage  
Qu'il avoit, par devant, d'ouvrer  
Et ne le puet pas recouvrer  
Aucune fois à son vouloir,  
Dont en la fin le fait douloir.  
Garde donc bien qu'il ne te tiengne  
Que par raison, et te souviengne  
De moy à ces enseignes-cy.  
Lors me tira l'oreille aussi  
Comme Soing ot fait par devant  
En moy mon preu ramentevant.  
A tant du portier prins congié  
Et de sa femme, et eslongnié  
Le lieu au plus tost que je pos  
Et m'en alay droit à Repos  
Qui m'attendoit en ma maison,  
Car il en estoit bien saison.  
Ens entray, si trouvay ma femme  
Qui ne pensoit à nul diffame,  
Mais m'appareilloit à mengier  
A lie chière et sans dangier.  
Mes mains levay et puis m'assis

mies mains lavay et puis m'assis,  
Et souspasmés à sang rassis,  
Moy et ma femme, bec à bec,  
Du pain et du potage avec,  
Et de ce que Dieu mis y ot.  
Quant soupé eusmes sans riot  
Et la nappe si fu ostée,  
Près de moy se fu acostée  
Ma femme; lors luy comptay brief  
Mon affaire de chief en chief:  
Dame, dis-je, ne savez mie  
Comme j'ay eu forte nuitie  
Quant vous de lez moy dormiez  
Et vostre repos preniez.  
Vous n'avez pas véu à-nuit  
La male gent qui tant m'a nuit  
Et fait si grant adversité:  
Besoing avec Nécessité,  
Souffreté, Disette autressy,  
Pensée la vieille et Soussy,  
Desconfort et Désespérance.  
Et tant m'ont fait de meschéance,  
Sachié, bouté et tourmenté,  
Qu'à poi qu'ils ne m'ont craventé;  
Mais Raison la bonne et la sage  
M'a appris la voie et l'usage  
D'eschever toute adversité  
Et de vivre en prospérité.  
Entendement, com mes amis,  
En la voie aussi m'en a mis,  
Et m'ont fait de Barat retraire  
Qui se penoit de moy attraire  
Pour moy faire à mal habonder  
Et moy honnir et vergonder,  
Et aussi son clerc Tricherie  
Et son varlet Hoquelerie.  
Tant m'a donné Entendement  
Et Raison bon enseignement,  
Que je sui en foy et hommage  
De Raison la bonne et la sage,  
Et tousjours en moy demourra  
Ne jamais jour n'en partira,  
Ainsi comme elle m'a promis;  
A lui faire hommage ay trop mis.  
Si m'y ont moult bien aidé  
Bon-cuer et Bonne-volenté,  
Talent-de-bien-faire leur fils.  
Quant à moy vindrent, je leur fis  
Tout ce que il me commandèrent  
Et alay où ils me menèrent.  
Au chastel de Labour alames,  
Où nous Soing et Cure trouvasmes  
Qui sont de ce chastel portiers:  
Ceulx me reçurent moult volentiers  
Et me menèrent droit à Peine  
Qui de Labour est chastellaine;  
Peine me reçut sans séjour:  
O moy a esté toute jour;  
Travail ores, puis l'anuitier,  
Vint à moy non pas pour luitier,  
Mais pour dire et ramentevoir  
Qu'avoie bien fait mon devoir  
Et que temps estoit de venir  
Mon corps aisier et soustenir.  
Mais trop m'ont hasté Soing et Cure  
Qui de long aisement n'ont cure,  
De moy, dès matines, lever  
Pour tost ma besoigne achever.  
Or vous ay compté sans mençonge  
Ma vision qui n'est pas songe.

Lors respondi ma femme ainsi:  
Qu'est-ce que vous me dictes cy?  
Vous estes, je croy, hors du sens,  
Car ne me congnois en nul sens  
En ce que vous m'alez disant  
Et toute nuit cy devisant,  
Car ce n'est tout que fantasie  
Que vous dictes par frenaisie.

Quant ma femme ramposné m'ot,  
Je me teus et ne sonnay mot,  
Car s'à lui me feusse engaignié,  
Certes riens ne eusse gaignié  
Et j'ay pieça du sage appris  
Que nuls ne devroit prendre à pris

nulle chose que femme die.  
Soit bien, soit mal, tence ou mesdie,  
Tousjours veult femme estre loée,  
Et de ce que dit advoée:  
De riens ne veult estre reprise,  
Ains veult que l'en la loe et prise  
Aussi bien du mal com du bien:  
Ceste coustume say-je bien,  
Et pour ce que je bien le sçay,  
De la ramposne me passay,  
Car contre femme se fault taire  
Et toute leur volenté faire:  
Ainsi le conseil à tous ceulx  
Qui ont femmes avecques eulx;  
Combien que ce soit folletés  
De leur faire leurs volentés,  
Encore est-ce plus grant foleur,  
Selon raison, de faire leur  
Nulle chose qui leur desplaie,  
Car jà femme ne sera aise  
Se son mary lui fait despit,  
Jusqu'à tant, sans aucun respit,  
Que rendu lui ait doublement,  
Ou nature de femme ment.  
Dont doit-on, qui bien veult eslire,  
De deux maulx prendre le moins pire;  
Bon se fait près d'un péril traire  
Pour de greigneur péril retraire.

Lors m'appareillay pour couchier  
Et mis en coste moy l'eschier<sup>[521]</sup>,  
Pour tost alumer ma chandelle  
Sans moy bougier, dessus ma selle.  
De Soing me souvint et de Cure  
Qui de fétardie n'ont cure,  
Car moult estoie entalenté  
De bien faire leur volenté,  
Et ferai d'ores-en-avant,  
Et Dieu, par sa grâce, m'amand  
De si bien vivre en Diligence  
Et en bonne Persévérance,  
Au gré de Travail et de Peine,  
Que véoir me puisse ou demaine  
De Richesse la haute Dame,  
Au sauvement de corps et d'âme.  
Et se je ne puis advenir  
A la grant Richesse, et venir,  
Qui est la mendre selon Dieu,  
Je pry la Vierge de cuer pieu,  
Qui le benoit fils Dieu porta,  
En quoy les pécheurs conforta,  
Qu'avenir puisse à Souffisance,  
Car j'ay en ce ferme créance  
Que qui à Souffisance adresse,  
En lui a parfaicte richesse,  
Ne jà ne croiray le contraire.  
Icy vueil mon livre à fin traire  
Appellé la *Voie et l'adresse*  
*De Povreté et de Richesse.*

Chièrre seur, par ce que dit est vous povez veoir qu'est diligence et qu'est persévérance, et ainsi, chièrre seur, est le premier article démontré.

## LE SECOND ARTICLE

### DE LA SECONDE DISTINCTION,

#### LEQUEL ARTICLE DOIT PARLER DE COURTILLAGE.

*Primo*, est à noter que tout ce que l'on sème, plante ou ente, l'en le doit semer, planter ou enter par temps moite et au soir ou au bien matin, avant l'ardeur du soleil et en décours<sup>[522]</sup>, et doit-l'en arroser le pié et la terre et non la feuille.

*Item*, par l'ardeur du soleil l'en ne doit mie arroser, mais au soir et au matin; ne copier choux, percil<sup>[523]</sup>, ne autres telles verdurees qui regettent, car la chaleur du soleil cuiroit la coupeure et l'ardroit, et ainsi ne regetteroit jamais par iceluy endroit de la coupeure.

*Nota* que en temps pluieux fait bon planter, mais non mie semer, car la graine se retient au ratel.

Dès la Toussains sont fèves des marais, mais afin que icelles ne gellent, on en plante vers Noël et en Janvier et Février et au commencement de Mars; et les plante-l'en ainsi à diverses fois

afin que se les unes sont gelées, les autres ne le soient pas. Et quant elles se lièvent hors de terre, si tost qu'elles poignent l'en les doit harser et rompre le premier germe: et si tost qu'elles ont six feuilles l'en les doit seurfouir<sup>[524]</sup>. Et de toutes icelles, les premières venues sont les plus chières et doivent estre mengées le jour qu'elles sont escossées, ou autrement elles deviennent noires et aigres.

*Nota* que marjolaine et violettes que l'en veult garder en yver contre la froidure, l'en ne les doit mie mettre soudainement de froit à chault, ne de moite à froit, car qui longuement les garde l'iver en un célier moite et soudainement les met au sec, il les pert; *et sic de contrariis similibus*.

En yver l'en doit oster les branches du sauger qui sont mortes. Encores en Janvier et Février, sauge, lavende, coq<sup>[525]</sup>, mente, toutebonne<sup>[526]</sup> soient plantés jusques à Juing.—Panoit<sup>[527]</sup> soit semé large à large.—Oseille soit semée ou décours et jusques à Mars et plus.

*Nota* que l'iver de Décembre et de Janvier fait mourir les porées, c'est assavoir ce qui est hors terre, mais en Février les racines regettent nouvelle et tendre porée, c'est assavoir si tost comme la gelée cesse, et quinze jours après viennent les espinars.

Février.—Sarriette et marjolaine sont comme d'une saveur à mengier, et sont semés ou décours et ne sont que huit jours en terre.—*Item*, sarriette ne dure fors jusques à la Saint-Jehan.—*Item*, en décours doit-l'en planter arbres ou vignes et semer choux blans et pommés.—*Nota* que les marquets chevelus portent dès l'année qu'ils sont plantés chevelus.

Espinars sont en Février et ont longue feuille et crenelée comme feuille de chesne, et croissent par touffes comme porées, et les convient esverder<sup>[528]</sup> et bien cuire après.—Bettes viennent après.

*Nota* que framboisiers et aussi framboises sont bonnes à planter.

Mars.—Ou décours doit l'en enter: jombarde<sup>[529]</sup> planter de Mars jusques à la Saint-Jehan.—Violettes, giroflée semée en Mars ou plantée à la Saint-Remy.—*Item*, soit l'une, soit l'autre, quant les gelées approchent, l'en la doit en aucun décours replanter en pos pour mettre à couvert et garder en cave ou en célier pour le froit, et de jour mettre à l'air ou au soleil et arroser de telle heure que l'eau soit beue et la terre sèche avant que l'en la mette à couvert, car nullement l'en ne la doit au vespre estuier<sup>[530]</sup> mouillée.—Fèves planter et rompre le premier tuiou au herser comme dit est dessus.—*Nota* que le percil qui est semé la veille de la Nostre-Dame en Mars, yst hors de terre à neuf jours.

Fenoul et marjolaine plantez ou décours de Mars ou en Avril; et *nota* que marjolaine veult plus grasse terre que violettes<sup>[531]</sup>, et s'elle a trop ombre elle devient jaune.—*Item*, quant elle est bien reprise, adonc la dois arrachier par touffes et replanter à large en pots.—*Item*, les branches coupées, fichées en terré et arrousées prennent racines et croissent.—*Item*, terre engressée par fiens de vaches et brebis est meilleur que de fiens de cheval.

Violette de karesme et violette d'Arménie<sup>[532]</sup> ne veullent ne couvrir ne mucier; et *nota* que violette d'Arménie ne porte fleur jusques au deuxième an, mais les jardiniers qui l'ont eue un an en terre, la vendent et replantent ailleurs, et lors elle porte.

Ozeille, bazeillecoq<sup>[533]</sup> soient semées en Janvier et Février ou décours et jusques à Mars, et se tu veulx replanter ozeille surannée<sup>[534]</sup>, il te la convient replanter à toute sa terre qui est entour la racine. *Item*, à la queillir a maistrise<sup>[535]</sup>, car l'en doit tousjours queillir les grans feuilles et laisser croistre les petites feuilles qui sont dessus icelles grans; et se tout estoit par aventure cueilli, il convient couper le tuyau rez à rez de terre, et il regettera nouvelle ozeille.

Percil sème, sarcle, oste les pierrettes; et celuy qui est semé en Aoust est le meilleur, car il n'espie<sup>[536]</sup> point et se tient en vertu toute l'année.

Laictues doivent estre semées, et *nota* qu'elles n'arrestent point en terre et reviennent bien drues: et pour ce les arrache-l'en çà et là à toute la racine pour donner espace aux autres et oster espoisseur. Et *nota* que la semence des laictues de France est noire, et la semence des laictues d'Avignon est plus blanche, et en fit apporter Monseigneur de La Rivière<sup>[537]</sup>, et sont les laictues trop meilleurs et plus tendres assez que celles de France; et ne se queult la semence fors bouton après autre, ainsi comme chascun bouton s'avance de getter sa bourre.—*Nota* que laictues ne se plantent point, et mesmement quant l'en les veult mengier, si arrache-l'en racine et tout.

Courges. Les pepins sont la semence et les convient tremper deux jours, puis semer, et sans les moullier laisser croistre jusques à ce qu'elles appaierent dehors, et lors moullier le pié seulement et la terre sans moullier les feuilles, et en Avril les arroser courtoisement et les planter d'un lieu en autre un dour<sup>[538]</sup> ou demy pié en terre, et à demy-pié l'une courge de l'autre, et moullier le pié continuellement et pendre à un eschalat un pot percié, un festu et de l'eaue etc., ou une lesche de drap neuf ou pot<sup>[539]</sup>.

Bettes semez en Mars, et quant elles sont bonnes à mengier, soient coupées près de la racine, car tousjours regettent et recroissent et deviennent porées.

Bourraches, arraches<sup>[540]</sup> comme dessus.

Choulx blans et choulx cabus est tout un; et sont semés ou décours de Mars, et quant ils ont cinq feuilles, adonc l'en les arrache courtoisement et les plante-l'en à demy-pié loing l'un de l'autre, et les convient mettre en terre jusques à l'œil et arroser le pié; et les mengue-l'en en Juing et en Juillet.—Pommes de chou sont semées en Mars et replantées en May.—Choulx Romains sont de la nature de pommés et de auques<sup>[541]</sup> pareille semence, car l'une et l'autre semence croist sur un tronc, et de la semence qui vient par le tuyau du milieu et qui est au bout d'en haut croist la pomme, et de la semence qui vient d'en bas viennent les choulx Romains.—Mince en karesme est le regaing du chou, et durent jusques en Mars, et lors sont icelles minces

en Mars de plus fort saveur à mengier, et pour ce les convient plus parboullir, et en iceluy temps l'en arrache les troncs hors de terre.—*Nota* que en Juillet, quant il pleut, l'en doit planter des choulx.

*Nota* que se fromis habondent en un jardin, et l'en gette en leur repaire de la scieure d'ais de chesne, ils mourront ou vuideront à la première pluie qui cherra, car les scieures retiennent la moiteur.

*Nota* que en Avril et Mai, tout le mois, sème-l'en les porées qui sont mangées en Juing et en Juillet.—Les porées d'esté doivent estre soyées, et laissées les racines en terre, et après yver les racines gettent, et les convient surfouir et lever la terre à l'environ et illecques semer les nouvelles qui venront et cueillir le gecton des vieilles.—*Nota* que depuis Avril jusques à la Magdelaine fait bon semer porées, et les porées de karesme sont semées en Juillet et jusques à la Magdelaine et non plus, elles appelle-l'en bettes.—*Item*, espinars.—*Item* icelles bettes, quant elles sont levées de terre, sont replantées par ordre.—*Item*, en Avril et May convient planter choulx blans et pommes de chou qui furent semés en Février et Mars.—En May treuve-l'en fèves nouvelles, navez, raves.

*Nota* que en Juing, la végille St.-Jehan, doit-l'en semer percil, et aussi la veille de la mi-Aoust.

Aoust et my-Aoust.—Ysope semez. Choulx pasquerés<sup>[542]</sup> soient semés ou décours; percil aussy, car celui n'espie point.

*Nota* que la porée qui est en terre regette nouvelle porée cinq ou six fois comme percil, et la peut-l'en couper audessus du troignon jusques la my-septembre, et d'illec en avant non mie couper, car le troignon pourriroit, mais esbranchier à la main les feuilles d'entour, et non le milieu.

En icelluy temps convient esbranchier<sup>[543]</sup> toutes semences de porées, car les semences ne pevent meurir pour la froidure du temps, mais la semence esbranchée et gettée, le troignon regette nouvelle porée.—*Item*, en ce temps ne convient point couper le percil, mais effueiller.

Après la septembresse<sup>[544]</sup>, pivoine, serpentine, oignons de lis, rosiers, groselliers soient plantés.

Octobre.—Pois, fèves, un doit<sup>[545]</sup> parfont en terre, et loing l'un de l'autre un dour, et que ce soient grosses fèves des plus grosses, car quant elles sont nouvelles, elles se démontrent plus grosses que les petites ne font, et n'en doit-l'en planter que un petit, et à chascun décours après, un petit, afin se l'une partie gelle que l'autre non.

Se tu veulx semer ou planter poix perciés, sème les par temps sec et bel et non pluyeux, car se l'eaue de la pluie entroit dedens les pertuis du pois, il se fendroit et partiroit en deux et ne germeroit point.

Jusques à la Toussains peut-l'en tousjours replanter choulx: et quant ils sont trop mengiés de chenilles, qu'il n'y a point de feuille fors les arrestes, s'ils sont replantés, tout revient minces: et convient oster les feuilles d'en bas et les replanter jusques à l'euil d'en hault. Les troncs qui sont tous défueillés ne convient-il plus replanter, mais laissier en terre, car ils getteront minces.

*Nota* que se tu replantes en esté en temps sec, tu dois getter de l'eaue en la fosse; en temps moiste, non.

*Nota* que se les chenilles menguent tes choulx, quant il plouvera sème de la cendre par dessus les choulx et les chenilles mourront.—*Item*, tu peus regarder par dessous les feuilles des choulx et là trouveras grant assemblée de mittes blanches en un tas, et saches que c'est dont les chenilles naissent, et pour ce l'en doit couper la place où est celle graine et getter loing.

Poreaux soient semés en la saison, puis replantés en Octobre et Novembre.

Se vous voulez avoir roisins sans pépins, prenez en croissant<sup>[546]</sup> ou temps que l'en plante la vigne, c'est assavoir en Février, une plante de vigne avecques la racine et fendez le cep moitié par moitié tout au long jusques à la racine, et ostez la mouelle d'une part et d'autre. Puis rongnez le cep et liez tout au long de fil noir, puis plantez le cep et fumez de bonne fumeure et estoupez de terre le trou d'en hault de la jointure du cep.

Se vous voulez enter un cerisier ou un prunier sur et dedans un cep de vigne, taillez la vigne, puis en Mars la fendez à quatre dois près du bout et ostez la mouelle d'une part et d'autre, et là faictes la place de l'amande d'un noyau de cerise, et la mettez et encloez dedens celle fente et liez de fil le cep joint comme devant.

Se vous voulez enter un cep de vigne dedans un cerisier, faictes tailler le cep de vigne qui sera planté et de long temps enraciné emprès le cerisier, et en Mars, environ Nostre-Dame<sup>[547]</sup>, perciez icelluy cerisier d'une tarière du gros<sup>[548]</sup> d'icelluy cep, et parmy le trou dudit cerisier boutez icelluy cep, qu'il passe tout outre un pié de long, puis estoupez le tout aux deux costés du cerisier, c'est assavoir de terre glaze, de mousse, et entortillez de drappeaulx tellement que aucune pluie ne puisse atoucher au pertuis. *Item*, le cep de vigne doit estre escorché et l'escorce d'icelluy cep pelée et ostée jusques au vert, en tant seulement comme touche ce qui est dedans le corps du cerisier, car s'ainsi est fait et que l'escorce soit pelée et ostée, le vif du cep qui joindra au vif du cerisier se consolidera l'un à l'autre, ce qui seroit empeschié par l'escorce du cep se elle y demouroit. Ce fait laissiez les ensemble deux ans, et après couppez le cep par derrière, et audessous de la jointure du cerisier.

*Item*, sur un tronc ou souche de chesne, povez enter dix ou douze arbres, c'est assavoir que ou mois de Mars, environ la Nostre-Dame, vous soiez garnis de tant de greffes et de divers fruits que vous voudrez avoir pour enter, et ferez scier au travers le chesne ou arbre sur lequel vous voudrez enter; et aiez aguisés vos greffes d'un costé tant seulement à manière d'un coin borgne si comme il est cy: ▀ et tellement que l'escorce d'icelluy greffe soit toute entière de l'un des

costés et sans estre escorchée ou entamée, puis fchiez vos greffes entre l'escorce du chesne et la char, ou<sup>[549]</sup> le vif du greffe devers le bois ou le vif du chesne. Puis estoupez et couvrez de terre glase, de mousse et de drappeaulx tellement<sup>[550]</sup> que pluie, neige ou gelée ne y puisse férir.

Se vous voulez garder roses en yver<sup>[551]</sup>, prenez sur le rosier petis boutons qui ne soient point espanis et les laissez les queues longues, et entassez en un petit tonnelet de bois comme un tonnellet à composte et sans eaue. Faictes bien enfoncer le tonnellet et qu'il soit serrément relié qu'il n'y puisse riens entrer ne yssir, et aux deux bouts d'icelluy tonnellet liez deux grosses pierres pesans et mettez icelluy tonnellet en une rivière courant.

Romarin. Les jardiniers dient que la semence de romarin ne vient point en la terre de France, mais qui d'un romarin arracheroit et desmembroeroit, en dévalant, aucunes petites branchettes et les tendroit par le bout et les plantast, ils revendroient; et qui les voudroit envoier loing, il convendroic icelles branches envelopper en toile cirée et coudre, et puis oindre par dehors de miel, et puis poudrez de fleur de fourment et l'envoiez où vous voudrez.

J'ay oy dire à Monseigneur de Berry que en Auvergne a trop plus grosses cerises que en France pour ce qu'ils provignent leurs cerisiers.

## DE LA SECONDE DISTINCTION

### LE TROISIÈME ARTICLE

#### QUI DOIT PARLER DE CHOISIR VARLETS, AIDES ET CHAMBERIÈRES, ETC.

Sur quoy, chière seur, ou cas que vous voudriez entreprendre à estre mesnagière, ou introduire une autre vostre amie, sachiez que serviteurs sont de trois manières. Les uns qui sont prins comme aides pour certaine heure, à un besoing hastif, comme porteurs à l'enfeutreur<sup>[552]</sup>, brouetiers, lieurs de fardeaulx et les semblables; ou pour un jour ou deux, une sepmaine ou une saison, en un cas nécessaire ou pénible ou de fort labour, comme soieurs, faucheurs, bateurs en granche ou vendangeurs, hottiers, fouleurs, tonneliers et les semblables. Les autres à temps et pour certain mistère, comme cousturiers, fourreurs, boulangiers, bouchiers, cordoenniers et les semblables qui euvrent à la pièce ou en tâche pour certain euvre. Et les autres sont pris pour estre serviteurs domestiques pour servir à l'année et demourer à l'ostel. Et de tous les dessusdis aucun n'est qui volentiers ne quière besongne et maistre.

Quant est des premiers, ils sont necessaires pour descharger et porter fardeaulx et faire grosses et pesans besongnes; et ceulx sont communément ennuyeux, rudes et de diverses responses: arrogans, haultains, fors à paier, près de dire injures et reprouches se l'en ne les paie à leur gré quant la besongne est faicte. Si vous pry, chière seur, que quant vous en aurez à faire, dictes à maistre Jehan le despensier<sup>[553]</sup> ou autres de vos gens qu'ils quierent et choisissent et prennent ou facent choisir et prendre les paisibles; et tousjours faictes marchander à eulx avant ce qu'ils mettent la main à la besoigne afin qu'il n'y ait débat après, jasoit-ce que le plus souvent il ne veulent marchander, mais se veulent bouter en la besoigne sans marchié faire, et si doucement dient: «*Monseigneur, ce n'est riens, il n'y a que faire: vous me paierez bien, et de ce que vous voudrez je seray content.*»—Et se ainsi maistre Jehan les prent, quant ce sera fait ils diront: *Sire, il y avoit plus à faire que je ne cuidois; il y avoit à faire et cecy et cela, et d'amont et d'aval;* et ne se voudront paier et crieront laides parolles et villaines. Si dictes à maistre Jehan qu'il ne les embesoigne point, ne seuffre embesoigner, sans marchander avant, car ceulx qui ont volenté de gagner sont vos subjects avant que la besoigne soit commencée, et pour le besoing qu'ils ont de gagner, craignent que un autre ne l'entrepreigne par devant eulx pour doubte de perdre le marchié et que autre n'ait ce gaing: et pour ce ils se mettent à plus grant raison. Et se maistre Jehan estoit si crédule à eulx et à leurs douces paroles ès quelles il se fiast trop, et il advenoit que il souffrist que sans marchander ils entrassent en la besoigne, ils scevent bien que après la besoigne par eulx commencée, nul autre, pour honte, n'y mettra pardessus eulx la main, et ainsi seriez en leur subjection après et en demanderoient plus; et se lors ils ne sont païés à leur volenté, ils crieront et brairont vilain blasme et outrageux, et ne sont honteux de rien et publient male renommée, qui est le pis. Et pour ce est-il meilleur de faire marchander à eulx plainement et entendiblement avant le coup pour oster toutes parolles de débat. Et très à certes vous prie que se le cas ou la besoigne le désire, vous faictes enquerre de quelle condition sont et ont esté vers autres, ceulx que vous voudrez faire embesongner, et aussi que à gens repliquans, arrogans, haultains, raffardeurs<sup>[554]</sup> ou de laides responses ne aiez riens à faire, quelque prouffit que vous y véez ou quelque avantage, ne quelque bon marchié qu'ils vous facent, mais gracieusement et paisiblement les esloingnez de vous et de vos besongnes, car se ils s'y boutent, vous n'en eschapperez jà sans esclandre ou débat. Et pour ce faictes par vos gens prendre des serviteurs et aides paisibles et debonnaire et leur donnez plus, car c'est tout repos et paix que d'avoir à faire à bonnes gens; pour ce est-il dit que *qui a à faire à bonnes gens, il se repose:* et par semblable peut-l'en dire que qui a à faire à hargneux, douleur luy croist.

*Item*, des autres comme vigneron, bateurs en granche, laboureurs et les semblables, ou autres comme cousturiers, drapiers, cordoenniers, boulangiers, mareschaulx, chandeliers de suif<sup>[555]</sup>, espiciers, fèvres, charrons, vigneron et les semblables autres, chière seur, je vous conseille et pry que vous aiez tousjours en mémoire de dire à vos gens qu'ils aient à besongner à gens paisibles, et marchandent tousjours avant le fait, et comptent et paient souvent sans attendre longue créance sur taille ne sur papier, jasoit-ce que encores vault-il mieulx taille ou escripture que soy attendre du tout à sa mémoire, car les crédeurs cuident tousjours plus et les

debteurs moins, et de ce naissent débas, haines et lais reprouches; et vos bons créanciers faites paier volentiers et souvent de ce que vous leur devrez et les tenez en amour afin qu'ils ne vous changent, car l'en n'en recueuvre mie bien tousjours de bien paisibles.

*Item*, quant aux chamberières et varlets d'ostel que l'en dit domestiques<sup>[556]</sup>, chière seur, sachiez que afin qu'elles vous obéissent mieulx et qu'elles vous doubtent et craignent plus à courroucier, je vous laisse la seignorie et auctorité de les faire choisir par dame Agnès la béguine<sup>[557]</sup> ou autre de vos filles qui vous plaira, à recevoir en nostre service, de les louer à vostre gré et de les paier et tenir en nostre service tant comme il vous plaira et leur donner congié quant vous vouldrez. Toutesvoies de ce devez-vous à part secrètement parler à moy et faire par mon conseil pour ce que vous estes trop jeune et y pourriez bien estre déceue par vos gens mesmes. Et sachiez que d'icelles chamberières qui n'ont service, plusieurs sont qui se offrent et ramentoivent et quierent à grant besoing maistres et maistresses, et de celles ne prenez aucunes que vous ne sachiez avant où elles ont demouré, et y envoie de vos gens pour enquérir de leurs conditions sur le trop parler, sur le trop boire: combien de temps elles ont demouré: quel service elles faisoient et scevent faire: se elles ont chambres ou acointances en ville: de quel païs et gens elles sont: combien elles y demourèrent et pourquoy elles s'en partirent; et par le service du temps passé, enquérez quelle créance ou espérance l'en peut avoir de leur service pour le temps à venir. Et sachiez que communément telles femmes d'étrange pays ont esté blasmées d'aucun vice en leur pays, car c'est la cause qui les amaine à servir hors de leur lieu. Car s'elles fussent sans tache, elles fussent maistresses et non serviteresses; et di des hommes autel. Et se vous trouvez par le rapport de leurs maistres ou maistresses, voisins ou autres, que ce soit vostre besoigne, sachiez par elles, et devant elles faites par maistre Jehan le despensier enregistrer en son papier de la despense<sup>[558]</sup> le jour que vous la retendrez, son nom et de son père et de sa mère et d'aucuns de ses parens: le lieu de leur demourance et le lieu de sa nativité et ses pleiges<sup>[559]</sup>, car elles en craindront plus à faillir pour ce qu'elles considéreront bien que vous enregistrez ces choses pour ce que s'elles se deffuoient de vous sans congié, ou qu'elles feissent aucune offense, que vous en plaindriez ou rescririez à la justice de leur pays ou à iceulx leurs amis. Et nonobstant tout, aiez en mémoire le dit du philosophe lequel s'appelle Bertran le vieil, qui dit que se vous prenez chamberière ou varlet de haultes responses et fières, sachiez que au départir, s'elle peut, elle vous fera injure; et se elle n'est mie telle, mais flateresse et use de blandices, ne vous y fiez point, car elle bée en aucune autre partie à vous trichier; mais se elle rougist et est taisant et vergongneuse quant vous la corrigerez, amez la comme vostre fille.

Après, chière seur, sachiez que sur elles, après vostre mary, vous devez estre maistresse de l'ostel, commandeur, visiteur, gouverneur et souverain administrateur, et à vous appartient de les tenir en vostre subjection et obéissance, les endoctriner, corriger et chastier; et pour ce, deffendez leur à faire excès ne gloutonnie de vie tellement qu'elles en vaillent pis. Aussi deffendez les de rioter<sup>[560]</sup> l'une à l'autre ne à vos voisins; deffendez leur de mesdire d'autrui, fors seulement à vous et en secret, et en tant comme le meffait toucheroit vostre prouffit seulement, et pour eschever vostre dommaige et non plus; deffendez leur le mentir: le jouer à jeux illicites: de laidement jurer et de dire parolles qui sentent villenies ne parolles deshonestes ne goulardeuses, comme aucunes mescheans ou mal endoctrinées qui maudient *de males sanglantes fièvres, de male sanglante sepmaine, de male sanglante journée*. Il semble qu'elles sachent bien qu'est sanglante journée, sanglante sepmaine etc., et non font-elles, ne doivent point savoir qu'est sanglante chose, car preudéfemmes ne le scevent point, car elles sont toutes abhominables de veoir seulement le sang d'un aignel ou d'un pigeon quant on le tue devant elles. Et certes, femmes ne doivent parler de nulle laidure, non mie seulement... des secrès membres de nature, car c'est deshonneste chose à femme d'en parler.

J'oy une fois raconter d'une jeune preudéfemme qui estoit assise en une presse de ses autres amis et amies, et par adventure, elle dist par esbatement aux autres: Vous me pressez si fort que....<sup>[561]</sup> Et jasoit-ce qu'elle l'eust dit par jeu et entre ses amis, cuidant faire la galoise<sup>[562]</sup>, toutesvoies les autres saiges preudéfemmes ses parentes l'en blasmèrent à part. *Item*, telles femmes goulardoises dient aucunes fois de femme qu'elle est p.... ou qu'elle est ribaude, et par ce disant il semble qu'elles sachent qu'est p.... ou ribaude, et preudéfemmes ne scevent que ce est de ce; et pour ce deffendez leur tel langaige, car elles ne scevent que c'est. Deffendez leur vengeance, et endoctrinez en toute patience à l'exemple de Melibée dont il est cy-dessus parlé, et vous mesmes, belle seur, soiez telle en toutes choses que par vos fais elles puissent en vous prendre exemple de tout bien.

Or nous convient parler d'embesongner vos gens et serviteurs aux heures propres à besongner, et aux heures convenables leur donner repos.—Sur quoy, chière seur, sachiez que selon les besongnes que vous avez à faire et que vos gens sont propres plus à une besongne que à l'autre, vous et dame Agnès la béguine qui avec vous est pour vous aprendre contenance sage et meure et vous servir et endoctriner, et à laquelle principalement je donne la charge de ceste besongne, la devez diviser et crier, et commander l'une besongne à l'un, et l'autre besongne à l'autre. Et se vous leur commandez maintenant à faire aucune chose, et iceulx vos serviteurs respondent: *il est assez à temps, il sera jà bien fait, ou il sera fait demain bien matin*, tenez le pour oublié: c'est à recommencier, c'est tout néant. Et aussi de ce que vous commanderez généralement à tous, sachiez que l'un s'atend à l'autre: c'est comme devant.

Si soiez advertie, et dictes à dame Agnès la béguine qu'elle voie commencier devant elle ce que vous aurez à cuer estre tost fait; et premièrement qu'elle commande aux chamberières que bien matin les entrées de vostre hostel, c'est assavoir la salle et les autres lieux par où les gens entrent et s'arrestent en l'ostel pour parler, soient au bien matin balléys et tenus nettement, et les marchepiés<sup>[563]</sup>, banquiers et fourmiers qui illecques sont sur les fourmes, despoudrés et

escoués; et subséquemment les autres chambres pareillement nettoiyées et ordonnées pour ce jour, et de jour en jour, ainsi comme il appartient à nostre estat.

*Item*, que par la dicte dame Agnès vous faciez principalement et songneusement et diligemment penser de vos bestes de chambre comme petis chiens, oiselets de chambre<sup>[564]</sup>; et aussi la béguine et vous pensez des autres oiseaulx domeschés, car ils ne pevent parler, et pour ce vous devez parler et penser pour eulx, se vous en avez.

Et aussi dy-je à dame Agnès la béguine que des autres bestes, quant vous serez au village, elle commande à ceulx à qui il appartient à en penser: comme à Robin le bergier, qu'il pense de ses moutons, brebis et aigneaulx; à Josson le bouvier, des beufs et des toreaux; à Arnoul le vachier et Jehanneton la laitière, qu'ils pensent des vaches, genices et veaulx, truies, cochons et porceaulx; à Eudeline femme du mettoier, qu'il pense de nos chevaulx, jumens et les semblables. Et doit la dicte béguine et aussi vous devez faire semblant devant vos gens qu'il vous en souviengne, que vous y congnoissiez et que vous l'avez à cuer, car par ce en seront-ils plus diligens. Et faites faire, s'il vous en souvient, par vos gens penser du vivre d'icelles bestes et oiseaulx, et y doit la dite dame Agnès embesongner ceulx et celles qui y sont propres. Et sur ce est à noter que à vous appartient bien à faire savoir par la dicte dame Agnès la béguine le conte de vos moutons, brebis et aigneaulx, et les faire reviseter, et enquérir de leur accroissement et descroissement, ne comment ne par qui elles sont gouvernées, et elle le doit rapporter à vous, et entre vous deux le devez faire enregistrer.

Et se vous este en païs ou il y ait repaire de loups, je vous enseigneray maistre Jehan vostre maistre d'ostel ou vos bergiers et gens de les tuer sans cop férir par la recepte qui s'ensuit. —*Recepte de pouldre pour tuer loups et renars.*<sup>[565]</sup> —R. la racine de l'ectoire de canarade (c'est l'ectoire qui fait fleur de couleur blanche<sup>[566]</sup>), et faites séchier icelle racine meurement et sans soleil, et gectez hors la terre: et adonc face-en pouldre en un mortier, et avec celle poudre mettez la quinte partie de voirre bien moulu et la quarte partie de la feuille de lis, et tout soit meslé et pilé ensemble, et tellement qu'il se puisse passer ou cribler. *Item*, ait miel et sain<sup>[567]</sup> frès autant de l'un comme de l'autre et mesle parmy de la poudre dessusdite, et face paste qui soit dure et fort, et gros morceaulx rons du gros d'un œuf de poule, et cuevre iceulx morceaulx de sain frès et les mette sur les pierres ou tuillettes ès lieux qu'il saura que loups et renars repaireront. Et se il veult faire amorse<sup>[568]</sup> de une vielle beste morte, faire le peut deux ou trois jours devant. *Item*, sans faire morceaulx, peut-il la poudre jetter sur la charongne.

Ainsi vous et la béguine embesongnez les unes de vos gens aux choses et besongnes qui leur sont propres, et aussi dictes à maistre Jehan le despensier qu'il envoie ou face envoyer les autres reviseter vos greniers, remuer et essorer<sup>[569]</sup> vos grains et autres garnisons<sup>[570]</sup>; et se vos mesgnies vous rapportent que les ras dommagent vos blés, lars, fromages et autres garnisons, dictes à maistre Jehan qu'il les puet destruire en six manières: 1<sup>o</sup> Par avoir garnison de bons chats. 2<sup>o</sup> Par ratières et soricières. 3<sup>o</sup> Par engins d'aiselles<sup>[571]</sup> appuiées sur buchettes que les bons serviteurs font. 4<sup>o</sup> Par faire tourtellés de paste et fromage frit ensemble et poudre de riagal<sup>[572]</sup>, et mettre en leur repaire où ils n'aient que boire. 5<sup>o</sup> Se vous ne les povez garder qu'ils ne treuvent à boire, il convient faire de l'espurge<sup>[573]</sup> par morcellés, et lors s'ils les avallent, plus tost buveront et plus tost enfleront et mourront. 6<sup>o</sup> Prenez une once de riagal: deux onces fin arcanic: un quarteron gresse de porc: une livre fleur de farine de fourment et quatre œufs, et de ce faites pain et cuisiez au four et tailliez par lesches et les clouez à un clou.

Or revien encores à ma matière de faire embesongner vos gens, vous et la béguine, en temps convenable, par vos femmes essorer, esventer et reviseter vos draps, couvertures, robes et fourreures, pennes et autres telles choses.—Sur quoy sachiez et dictes à vos femmes que pour conserver et garder vos pennes et draps, il les convient essorer souvent pour eschever les dommages que les vers y pevent faire; et pour ce que telle vermine se congrée par le ramolissement du temps d'automne et de yver et naissent sur l'esté, en iceulx temps convient les pennes et les draps mettre à bon soleil et beau temps et sec; et se il survient une nuée noire et moicte qui s'assiee sur vos robes et en tel estat vous les ploiez, cest air envelopé et ployé dedans vos robes couvera et engendrera pire vermine que devant. Et pour ce, choisissiez bel air qui soit continué et bien sec, et tantost que vous verrez autre gros air survenir, avant qu'il soit venu vers vous, faites mettre vos robes à couvert et escourre pour oster la grosse pouldre<sup>[574]</sup>, puis nettoier à unes verges sèches<sup>[575]</sup>. Et la béguine scet bien et le vous le dira que s'il y a aucune tache d'uille ou autre gresse, le remède est tel: Ayez pis..t et le chauffez comme tiède, et mettez la tache tremper dedans par deux jours, et puis esprenez le drap où est la tache sans le tordre, et se la tache ne s'en est alée, si le face dame Agnès la béguine, mettre en un autre pis..t et battre un fiel de beuf avec, et face-l'en comme devant. Ou vous faites ainsi: faites prendre de la terre de robes<sup>[576]</sup> et tremper en lessive, puis mettre sur la tache et laissez sécher, et puis frotez; et se la terre ne s'en va légèrement, si faites mouillier en lessive, et laissez encores séchier et frotez tant qu'elle s'en soit alée; ou se vous n'avez terre de robes, faites mettre cendres tremper en lessive, et icelles cendres bien trempées mettez sur la tache; ou vous faites prendre de bien nettes plumes de poucins et moulliez en eaue bien chaude pour là laisser la gresse qu'elles auront prise, et remoulliez en eaue necte bien chaude: bien refrottez aussi et tout s'en yra.

S'il y a sur robe de pers<sup>[577]</sup> aucune tache ou destainture de couleur, faites prendre une espurge et la moulliez en necte et clère lessive, puis esprenez et traynnez sur la robe en frotant la tache, et la couleur y revendra. Et se sur quelsconques autres couleurs de drap y a tache de destainture de couleur, faites prendre de la lessive bien nette et qui point n'ait coullé

sur drappeaulx, et mettre avec la cendre sur la tache, et laissez sécher, puis faites frotter, et la première couleur revendra.

Pour oster tache de robe de soie, satin, camelot, drap de Damas ou autre, trempez et lavez la tache en vertjus et la tache s'en yra, et mesmes se la robe est destainte, si revendra-elle en sa couleur (*ce que je ne croy pas*)<sup>[578]</sup>.

VERTJUS. Nota que ou temps que le vertjus nouvel se fait, l'en en doit prendre, sans sel, une fiole et la garder, car ce vault pour oster tache de robe et la remettre en sa couleur, et est tousjours bon, et nouvel et vieil.

*Item*, et se aucunes de vos pennes ou fourreures ont esté moullées et se soient endurcies, faites deffourrer le garnement<sup>[579]</sup>, et arrouser de vin la penne qui est dure, et soit arroucée à la bouche ainsi comme un cousturier arrouse d'eaue le pan d'une robe qui veult retraire, et sur icelluy arrousement faites gecter de la fleur<sup>[580]</sup> et laissez sécher un jour; puis frottez très bien icelle penne<sup>[581]</sup>... en son premier estat.

Or revien au propos que devant, et dy que vostre maistre d'ostel doit savoir qu'il doit chascune sepmaine faire reviseter et boire de vos vins, vertjus et vinaigres; veoir les grains, huilles, noix, pois, fèves et autres garnisons. Et quant aux vins, sachiez que s'ils deviennent malades, il les convient garir de maladies par la manière qui s'ensuit:

Premièrement se le vin est pourri, il doit mettre la queue<sup>[582]</sup>, en yver, emmi une court sur deux tréteaulx afin que la gelée y frappe, et il garira.

*Item*, se le vin est trop vert, il doit prendre plain pennier de morillons<sup>[583]</sup> bien meurs, et gecte dedens la queue, par le bondonnail, tous entiers, et il amendra.

*Item*, se le vin sent l'esventé<sup>[584]</sup>, il doit prendre une once de seurmontain<sup>[585]</sup> en pouldre et autant en graine de paradis<sup>[586]</sup> en pouldre et mettre chascune desdictes pouldres en un sachet et le pertuisier d'une greffe<sup>[587]</sup>, et puis pendez tous les deux sachets dedens la queue à cordelettes et estoupez bien le bondonnail.

*Item*, se le vin est gras, preigne douze œufs et mette boullir en eaue tant qu'ils soient durs, et puis gecte hors le jaune et laisse le blanc et les coquilles ensemble, et puis frire en paelle de fer et mettre tout chault dedens un sachet et pertuisé d'une greffe comme dessus, et pendre dedans la queue à une cordelette. *Item*, preigne un grant pot neuf et le mette dessus un trepié huit<sup>[588]</sup>, et quant il sera bien cuit, despièce le par pièces et le gecte dedans la queue, et il garira de la gresse.

*Item*, pour desroussir le vin blanc, preigne plain pennier de feuilles de houx et gecte dedens la queue par le bondonnail.

*Item*, se le vin est aigri, preigne une cruche d'eaue et gecte dedans pour départir le vin de devers la lie, et puis preigne plain plat de fourment et mettez tremper en eaue, et puis gectez l'eaue, et mettez boullir en autre eaue, et faciez bien boullir en autre eaue tant qu'il se vueille crever, et puis l'ostez; et s'il en y a des grains tous crevés, si les gecte, et après gecte le froment tout chault dedens la queue. Et se pour ce le vin ne veult esclarcir, preigne plain pennier de sablon bien lavé en Saine et puis gecte dedens la queue par le bondonnail et il esclarcira.

*Item*, pour faire ès vendenges un vin fort, n'emple pas la queue que il s'en faille deux sextiers<sup>[589]</sup> de vin, et frotte tout entour le bondonnail, et lors il ne pourra gecter et en sera plus fort.

*Item*, pour traire une queue de vin sans luy donner vent, face un petit pertuis d'un foret emprès le bondonnail, et puis ait un petit plastreau<sup>[590]</sup> d'estouppes du large d'un blanc et puis mette dessus, et preigne deux petites bûchettes et mette en croix dessus le dit plastreau, et mette un autre plastreau sur les dictes bûchettes. Et pour esclarcir vin troublé, se c'est une queue, vuide-l'en deux quartes<sup>[591]</sup>, puis le remue-l'en à un baston ou autrement, tellement que lie et tout soit bien meslé, puis preigne-l'en un quarteron d'œufs, et soient batus moult longuement les moyeux et les blans tant que tout soit fin cler comme eaue, et tantost gectez après un quarteron d'alun batu et incontinent une quarte d'eaue clère et l'estoupez, ou autrement il se vuideroit par le bondonnail.

Et après ce et avec ce que dit est, belle seur, faites commander par maistre Jehan le despensier à Richart de la cuisine escurer, laver, nettoier et tout ce que appartient à cuisine, et véez comme dame Agnès la béguine quant aux femmes, et maistre Jehan le despensier quant aux hommes, mettront vos gens en œuvre de toutes pars: l'un à-mont, l'autre à-val, l'un aux champs, l'autre en la ville, l'un en chambre, l'autre en solier<sup>[592]</sup> ou en cuisine et enverront l'un ça, l'autre là, un chascun selon son endroit et science, et tant que iceulx serviteurs gagnent leur salaire chascun et chascune en ce qu'il saura et devra faire; et s'ils le font, ils feront bien, car sachez que paresse et oisiveté engendrent tous maulx.

Toutesvoies, belle seur, aux heures pertinentes faites les soir à la table, et les faites repaistre d'une espèce de viande largement et seulement, et non pas de plusieurs, ne délitables ou délicatives, et leur ordonnez un seul buvrage nourrissant et non entestant, soit vin ou autre et non de plusieurs; et les admonestez de mengier fort et boire bien et largement, car c'est raison qu'ils mengeussent d'une tire, sans soir à outrage<sup>[593]</sup>, et à une alaine, sans reposer sur leur viande ou arrester ou acouster<sup>[594]</sup> sur la table. Et si tost qu'ils commenceront à compter des comptes ou des raisons, ou à eulx reposer sur leurs coustes<sup>[595]</sup>, commandez la béguine qu'on les face lever et oster leur table, car les communes gens dient: *Quant varlet presche à table et cheval paist en gué, il est tems qu'on l'en oste, que assez y a esté*. Deffendez leur yvresse, et que personne yvrongne ne vous serve ne approche, car c'est péril, et après leur refection prise à midy, quant temps sera, les laissez par vos gens remettre à besongner. Et après leur second

labour et aux jours de feste aient autre repas, et après ce, c'est assavoir au vespre, soient repus habondamment comme devant et largement, et se la saison le requiert soient chauffés et aaisiés.

Et après ce, soit par maistre Jehan le despencier ou la béguine vostre hostel clos et fermé, et ait l'un d'eux les clefs par devers luy, afin que nuls sans congié n'y entre ne ysse. Et chascun soir et avant vostre coucher, faictes par dame Agnès la béguine ou maistre Jehan le despencier faire reviseter à la clarté de la chandelle les fons de vos vins, vertjus, ou vinaigre, que nul ne s'en voit<sup>[596]</sup>, et facent par vostre closier ou fermier savoir par ses gens que vos bestes soient bien affouragées pour la nuit. Et quant vous aurez sceu par dame Agnès la béguine ou maistre Jehan le despencier que le feu des cheminées sera couvert partout, donnez à vos gens, pour leurs membres, temps et espace de repos. Et ayez fait adviser par avant, qu'ils aient chascun loing de son lit chandelier à platine<sup>[597]</sup> pour mettre sa chandelle, et les aiez fait introduire<sup>[598]</sup> sagement de l'estaindre à la bouche ou à la main avant qu'ils entrent en leur lit, et non mie à la chemise<sup>[599]</sup>. Et aussi les aiez fait admonnester et introduire, chascun endroit soy, de ce qu'il devra commencer l'endemain, et de soy lever l'endemain matin, et recommencier chascun endroit soy son service, et de ce soit chascun advisié. Et toutesvoies de deux choses vous advise: l'une que se vous avez vos filles ou chamberières de quinze à vint ans, pour ce que en tel aage elles sont sottes et n'ont guères veu du siècle, que vous les faciez coucher près de vous en garde-robe ou chambre où il n'ait lucarne ne fenestre basse, ne sur rue, et se couchent et lièvent à vostre heure, et vous mesmes qui avant ce temps serez sage se Dieu plaist, les gardez de près; l'autre si est que se l'un de vos serviteurs chiet en maladie, toutes choses communes mises arrière, vous mesmes pensez de luy très amoureusement et charitablement et le revisetez et pensez de lui ou d'elle très curieusement en avançant sa garison, et ainsi aurez accompli cest article.

Or vueil-je, en cest endroit, vous laisser reposer ou jouer et non plus parler à vous:<sup>[600]</sup> vous esbatrez ailleurs, je parleray à maistre Jehan le despencier qui nos biens gouverne, afin que se aucun de nos chevaux tant de charrue comme à chevauchier est en essoine<sup>[601]</sup>, ou qu'il conviengne acheter ou eschanger, qu'il s'y congnoisse un petit.

Sachiez donc, maistre Jehan, que cheval doit avoir seize<sup>[602]</sup> conditions, c'est assavoir:

Trois des conditions du renart: c'est courtes oreilles droictes, bon poil et fort et roide, queue bien pelue.

Du lièvre quatre: c'est maigre teste, bien esveillé, de légier mouvant, viste et tost alant.

Du beuf quatre, c'est assavoir: la harpe<sup>[603]</sup> large, grosse et ouverte, gros bouel, gros yeulx et saillans hors de la teste, et bas enjointé.

De l'asne trois: bon pié, forte eschine, et soit débonnaire.

De la pucelle quatre, c'est assavoir: beaulx crins, belle poitrine, beaulx rains et grosses fesses.

Maistre Jehan, mon ami, qui veult acheter un cheval, il le doit premièrement veoir en l'estable, car là voit-l'en s'il est en main d'affaiteur ou non, et s'il est bien ou mal gardé; s'il abonne coctel<sup>[604]</sup>, et comment il siet sur le fien<sup>[605]</sup>. Après ce, à l'issir de l'estable, s'il a courtes et droites oreilles, maigre ou grasse teste, bonne veue et saine, et bons yeulx, gros, saillans dehors la teste; et puis taster dessous les gencives qu'il y ait grant entre-deux et bonne ouverture et large, et qu'il n'y ait gourme, bube ne malen<sup>[606]</sup>, et que l'entrée du gavion ne soit en riens empeschée.

Et puis, mon ami maistre Jehan, tu te dois congnoistre à l'aage; dont il est à savoir que quant un cheval a deux ans, il a ses dens nouvelles, blanches, déliées et pareilles. Au troisième an, les trois dens de devant luy muent, et dedens icelluy troisième an deviennent plus grosses assez et plus brunes que les autres. Au quatrième an, les deux dens qui sont aux deux costés d'iceulx trois dens muées, luy muent et deviennent pareilles aux trois dont dessus est parlé. Au cinquième an, les autres muent. Au sixième an, viennent les crochés dont le fons est creux, et est la fève ou fons du creux. Au septième an les hors du creux des crochés si usent, et n'y a mais point de creux ne de fève, et devient tout plat et tout aouni<sup>[607]</sup> et de là en avant on n'y congnoist aage.

Après ce, maistre Jehan, tu dois aviser se le cheval a bonne encontre et bonne herpe et ouverte: qu'il ne soit courbé ne fuiselé<sup>[608]</sup>; et s'il est durié<sup>[609]</sup> c'est bon signe. Et par entre les deux jambes de devant, regardes aux jambes de derrière qu'il n'y ait esparvain ou courbe. Esparvain dedens le plat de la cuisse de derrière est, et s'apperçoit mieulx par entre les deux jambes de devant. Courbe est à icelluy endroit que devant, et plus sur le derrière, car elle tient au bout du gerret derrière, sur le bout de la jointe de la queue en dévalant; et est au commencement une petite bossette qui agrandist et est languette, et gist au long et dessous le pli du gerret. Et quant on veult gracieusement parler devant marchans, on dit ainsi: *Véez-cy un bon cheval, il est long et esgarretté*. Et lors on entent que c'est à dire qu'il est corbeux.

Après ce, maistre Jehan mon amy, tu dois aler au costé et regarder s'il est point grevé sous la selle, car en cheval qui ait tendre dos ne vous fiez; gardez aussi qu'il ne soit blécié au jarret<sup>[610]</sup>. *Item*, qu'il ait bon bouel; s'il est point batu d'esperons, qu'il n'ait grosses c....., qu'il ait long corps, car on dit un cheval plat quant il n'est pas ront ne bien esquartellé. Véez aussi quelle chièr il fait par l'apparence de ses oreilles et de ses yeulx et par l'esmouvement de sa teste et le remuement de ses piés, et gardez bien qu'il n'ait malandres, [malandre est dedans le garret derrière; gardez aussi qu'il n'ait]<sup>[611]</sup> molettes ne suros; ne soit crapeux, ne ne s'entretaille de la jambe de l'autre lez<sup>[612]</sup>, car d'illec le peut-l'en bien veoir.

Après ce que dit est, doit-l'en adviser que le cheval ait maigres jambes, larges et plates, et

qu'il n'ait pas les genoux couronnés, et que les jointes<sup>[613]</sup> de dessus les couronnelles ne boutent mie devant. Et regardez s'il a piés gras et combles, piés fendus, faulx quartiers, piés avalés, crapaudines ou fourme. Fourme sur couronnelle est quant au travers sur le coup-du-pié a une soubaudreure<sup>[614]</sup> qui se hausse, et en huit jours est formée aussi derrière comme devant, et durant ce qu'elle est entière, l'en l'appelle fourme et fait piés avalés, mais quant elle est crevée, l'en dist crapaudine et ne garist-l'en puis, et est sur le bout de la couronnelle du pié<sup>[615]</sup>.

Après, va par derrière et garde qu'il ait les fesses escartelées et bien secourcées<sup>[616]</sup>, belle queue et bien pelue et serrant aux fesses que on ne la puisse sourdre<sup>[617]</sup>, car c'est bon signe quant le cheval a bon et fort quoier, saines c..... Et encores de rechief, advise qu'il ne s'entretaille, ne ne soit crapeux ne rongneux, ne qu'il n'ait javart et rongne, et par entredeux icelles jambes de derrière qu'elles ne soient arçonnées parmy le milieu comme un arc, et audessous qu'il n'y ait esparvain, molette, suros dedens la jambe ou dehors, ou malandre, et qu'il ne s'entretaille ne n'ait crape<sup>[618]</sup> ne rape, ne derrière ne devant. Après, le convient veoir trotter bellement de rechief en sa droicte aleure commune, et adviser adonc s'il liève ses piés ouniement et égalment, d'un hault<sup>[619]</sup> et d'une légiereté; s'il plie bien ses jambes devant et qu'elles ne soient mie roides; s'il escout sa teste, s'il souffle du nez et ouvre ses narines, et s'il est long en la main, car toutes ces choses sont de bon signe. Après, le dois faire trotter fort, et prendre garde s'il trotte bel et qu'il ne s'entretaille ne ataigne. Puis faire courre et aler les galos, et lors regarder à certes s'il a grosse alaine; s'il souffle et qu'il ait grant et grosse alaine par la bouche, se les flancs luy haletent ou qu'il soit poucis; et ce puet aussi estre veu dessous la queue. Puis le veoir l'endemain à froit, et savoir en l'estable comment il se tient sur le sien, puis trotter et aler les galos et reveoir s'il est poucis, et ce peut estre veu dessous la queue, puis le veoir et savoir de rechief aux champs et ailleurs s'il est bon aux esperons.

*Nota*, maistre Jehan, que ès festes de Flandres, se vous avez barguaignié<sup>[620]</sup> et sceu le pris d'un cheval, et vous demandez à le veoir courre, *eo ipso* vous vous départez de tous les autres vices, tellement que s'il est bon à l'esperon et qu'il queure, il est vostre, quelque autre tache qu'il ait.

Maistre Jehan, s'aucun cheval est qui ait passé aage, et soit trouvé sans suros, malandre, courbe, entretaille, molettes *et similia*, c'est adonc à entendre qu'il est affermé<sup>[621]</sup>, et que puis qu'il a passé sa jeunesse sans tache, jamais n'en aura aucune.

*Item*, tant est un cheval plus court, maistre Jehan, tant a plus fort eschine.—*Item*, tant plus dur trotte, maistre Jehan, tant plus est fort.—*Item*, maistre Jehan, s'il est délié sur la pointe d'en bas, c'est mauvais signe.

Maistre Jehan, se vous voulez engresser, pour vendre, un de nos chevaulx, *primo* soit estrillé, lavé et tenu nettement, et fresche lectière.—*Item*, s'il ne fut pieçà seigné, si le faictes seigner des costés, c'est du ventre, car icelle seignée des costés est propre pour leur donner bon bouel. Puis luy emplissiez son ratellier de très bon foing d'une part, et de feurre d'avoine d'autre part; puis prenez quatre boisseaulx de bien nette paille de fourment, deux boisseaulx de bran<sup>[622]</sup>, un boissel de fèves menues et un boissel d'avoine, et meslez tout ensemble et luy en donnez quatre fois le jour, avant boire. *Item* après, boire de l'eaue de rivière chauffée au soleil ou sur le fumier, ou en yver chauffée sur le feu, et y ait du son dedens une toille, car sans toille le cheval toussiroit comme s'il eust mengié plume; puis mengeusse du foing. Puis pour prou vendre<sup>[623]</sup>, comme dessus, ou se c'est cheval de petit pris, il ait avant boire, trois fois orge boulu, et après boire, fèves et bran et bien pou d'avoine.

OINGNEMENT POUR LES PIÉS DES CHEVAULX.—Prenez un quarteron de suif de bouc, un quarteron de cire, un quarteron de terbentine, un quarteron de poix rasine et boulez tout ensemble, et oignez les piés des chevaulx.—*Item*, aiez un drappel moullié en viez oint et mettez ou fons du pié et de la fiente avec.

Pour garir de rape, crape, rongne et javart, lavez d'uille de chenuevis avec eaue batue ensemble, et s'il n'en garist, il le convient seigner de la pointe du pié.

*Item*, est à noter que quant un cheval est seigné du col, l'en le doit tenir lié hault, et faire petitement mengier et hault, car le débatement des mandibules et du col le pourroient faire escriever. *Item*, le convient abuvrer le plus loing de la seignée que l'en puet et lier hault, pour ce que le baisser la teste le fait escriever. *Item*, se le cheval est de grant pris, si soit veillé de nuit.

Malandre veult estre lavé deux fois le jour de chault pis..t ou chaude eaue. *Item*, *idem*, grosses jambes derrière<sup>[624]</sup>; et se ainsi l'en ne peut garir, que l'en face restraintif, c'est assavoir de sang-de-dragon<sup>[625]</sup>, d'aubun d'œufs<sup>[626]</sup>, ou plastre bien sassé et aubun d'œufs<sup>[627]</sup>, et liez par bandeaulx entour la jambe, et puis seicher à un tison de feu par derrière.

Quant cheval pert la veue, faictes mouldre du saing<sup>[628]</sup> de voirre vieil, et luy gette-l'en dedens l'ueil à un tuel<sup>[629]</sup>.

Quant cheval a tranchoisons, faictes-le mettre par terre et puis luy faictes mettre à un cornet un quarteron de quelque huille dedens le c.l, et puis le faictes chevauchier tant qu'il sue, et il garira.

Quant cheval a vives<sup>[630]</sup>, il luy convient dire ces trois mos, avec trois patenostres: † *abgla*, † *abgly*, † *alphara*, † *asy*, † *pater noster* etc.

Contre farcin, te convient ce couvrir<sup>[631]</sup> par neuf jours, et chascun jour en jeun dire par trois fois, et chascune fois dire trois patenostres et toucher le mal † *In nomine Patris † et Filii † et Spiritus Sancti † amen † Je te conjure, mal félon de par Dieu omnipotent et de par le Père et de par le Fils et de par le Saint Esperit, et de par tous les sains et de par tous les anges de nostre Seigneur Jhésu Crist. et par toutes les vertus que Dieu donna à paroles ne en voix, par les vertus*

*que Dieu fist de faire le ladre guérir de sa maladie: et que tu, mal félon, n'aïlles plus avant, et que ne doubles ne ne enfles, n'en fenestres, n'en fistules, néant plus que firent les cinq plaies nostre Seigneur Jhésu Crist, et aussi le monde sauva, et pour ce se firent les cinq plaies de nostre Seigneur, Jhésu Crist. In nomine Patris † et Filii † et Spiritus Sancti † Amen.*

S'aucun cheval est morfondu, il le convient tantost faire seigner des jambes devant au plus bas, et au hault du plat des cuisses, et recueillir le sang, et d'icelluy oindre les piés, puis torchier de foing mouillié et pourmener sans boire et sans mengier, et dedens quatre heures ou environ, mettre un restraintsif sur les couronnelles afin qu'il ne face pié neuf; et le convient pourmener sans arrest trente-six heures, et luy donner à la main du foing s'il en veult mengier: et ne boive point d'un jour naturel; et après vint-quatre heures depuis la seignée, boive de l'eau chaude avec du bran. Et pendant le dit temps et tantost après ce qu'il sera seigné, soit couvert de trois linceuls mouilliés tout à une fois, et au bout de trente-six heures ou plus, c'est assavoir quant il se prendra à mengier du bran et faire bonne chiére et qu'il aura fienté, luy face-l'en bonne lictière et blanche, et le face-l'en reposer, puis pourmener, et quant il yra de bon cuer, si luy oste-l'en un jour un drap, l'autre jour l'autre, et le tiers l'autre, et ne luy donne-l'en fors brennée à boire et à mengier jusques à ce qu'il face bonne chiére. Aucuns leur donnent du buvrage de pommes à un cornet. Et de tout le mareschal puet avoir franc et demi<sup>[632]</sup>.

## DE LA DEUXIÈME DISTINCTION

### LE QUART ARTICLE<sup>[633]</sup>

QUI VOUS DOIT APRENDRE QUE VOUS, COMME SOUVERAIN MAISTRE DE VOSTRE HOSTEL, SACHIEZ COMMANDER ET DEVISER A MAISTRE JEHAN DISNERS ET SOUPPERS, 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 envoyiez 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>[634]</sup> a dix-neuf bouchers qui par estimation commune vendent, pour sepmaine, eulx tous, l'un temps parmi l'autre, et la forte saison portant la foible, dix neuf cens moutons, quatre cens beufs, quatre cens pourceaulx, et deux cens veaulx.

Sainte-Genevieve: cinq cens moutons, seize beufs, seize porcs, et six<sup>[635]</sup> veaulx<sup>[636]</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 moutons, vint-quatre beufs, vint-huit<sup>[637]</sup> veaulx, trente-deux porcs.

Saint-Martin: deux cent cinquante moutons, trente-deux beufs, trente-deux veaulx, vint-deux<sup>[638]</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-vint moutons, cinq cent quatorze beufs, trois cent six veaulx, six cens porcs<sup>[639]</sup>. Et au vendredi absolut<sup>[640]</sup>, sont vendus de deux mille à trois mille lars<sup>[641]</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 poullaillies, deux cens paires de pigeons, 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 poullaillies, trente-six chevreaux, cent cinquante paires de pigeons, trente-six oisons.

Orléans<sup>[642]</sup> aussi.

Berry aussi.

Les gens de Monseigneur de Berry dient que aux dimanches et grans festes, il leur convient trois beufs, trente moutons, huit-vins douzaines de perdris, et connins à l'avenant, mais j'en doute.—Avére depuis.—Et est certain que<sup>[643]</sup> plusieurs grans festes, dimanches 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 beuf, et est le museau du beuf taillié à travers, et les mandibules demeurent pour 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>[644]</sup>.

Bourgoingne, de parisis à tournois du Roy<sup>[645]</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 boucher, et prendre char sur taille<sup>[646]</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>[647]</sup>; et toute celle moitié couste dix blans<sup>[648]</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>[649]</sup> a huit pièces et est la plus grosse char, mais elle fait la meilleure eaue<sup>[650]</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>[651]</sup>....

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>[652]</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>[653]</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 perdroit qui feroit autrement.

*Item*, des espices et lieures<sup>[654]</sup> mises en potages, l'en ne doit riens couler<sup>[655]</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>[656]</sup>, se les tisons ardans ne touchent au cul du pot quant il est sur le feu.—*Item*, 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 appareveras 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 chaudéau 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 espaules, 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 giroffle 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>[657]</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>[658]</sup> sont douces à applanier à la main, et lymandes au contraire.

*Item*, à Paris, les oyers<sup>[659]</sup> engressent leurs oies de 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'eaue, et ce demeure ensemble espais comme paste, et ceste viande mettent en une goutière<sup>[660]</sup> sur quatre piés, et d'autre part, de l'eaue et lictière nouvelle chacun 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 morir en un scel d'eaue très froide, et il sera faisandé ce jour mesmes comme de deux jours tué.

*Item*, l'en congnoist les jeunes malars<sup>[661]</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>[662]</sup> les ont jaunes. *Item*, ont la creste<sup>[663]</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>[664]</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 venneaulx<sup>[665]</sup> de leurs esles sont tout d'une couleur noire, et les jeunes d'un an ont les venneaulx 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 arrangéement et bien jointes et sont comme les plumes sont sur un esprivier, 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>[666]</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 moullié 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>[667]</sup>..... et dure jusques à Septembre. Les blanches sont bonnes en yver, et les vermeilles<sup>[668]</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, cuir reluisant, ondoiant et estincelant, petis yeulx, gros corps et blanc ventre, est la franche. L'autre est à grosse teste, sor<sup>[669]</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>[670]</sup> et aprendre des quels mets qu'il vous plaira, selon les saisons et les viandes qui seront ès païs 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>[671]</sup> et tostées<sup>[672]</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>[673]</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).

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

Sixième assiette. Poires et dragées, neffles et nois pelées. Ypocras et le mestier<sup>[674]</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, grosse char, s.<sup>[675]</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>[676]</sup> (26), pastés de chappons de haulte gresse à la soupe 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.

#### 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>[677]</sup>, un rosé de lapereaulx et de bourrées à la sausse chaude,<sup>[678]</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, crotttes, 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 poisson doux, un bouli lardé, un tieule<sup>[679]</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 pluseurs 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>[680]</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, navès, tanches aux soupes, oés et eschinées salées, roissolles de mouelle de beuf (4) et hastelés de beuf *ut p*<sup>[681]</sup>.

Second mets. Rost le meilleur que on puet, poisson doulx, poisson de mer, plais en l'eaue, bourrées à la sausse chaude *ut*<sup>[682]</sup> lamproions (26), un gravé d'aloés g. i. g.<sup>[683]</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'eaue douce, ranioles Lombardes, une cretonnée d'Espagne.

Tiers mets. Lamproies, alause<sup>[684]</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 d'anguilles, loches en eaue, poisson de mer et froide sauge.

Second mets. Rost le meilleur qu'on pourra, poisson doulx, un tieule de char, un bouli lardé de chevre, 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>[685]</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 doulx, 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.

Tiers mets. Fromentée, venoison, doreures de pommeaulx 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 roissolles, 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 doulx, une cretonnée de char, ranioles, 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>[686]</sup>, queues de sanglier à la sausse chaude (26), chapons à la dodine, pastés de bresmes et de saumon, plais en l'eaue, leschefrites<sup>[687]</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 d'eau douce, poisson de mer, plais en l'eau, bourrées à la sauce 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, choulx 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'eau 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 sauce 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>[688]</sup> de lièvres, de veel, de connins.

Second mets. Chappons, perdris, connins, plouviers, cochons farcis, faisans pour les seigneurs<sup>[689]</sup>, gelée de char et de poisson.

L'entremets. Lux et carpes.

L'entremets eslevé<sup>[690]</sup>. Cine, paons, butors, hérons et autres choses.

L'issue. Venoison, ris engoulé, pastés de chappons, flaons de cresse, darioles, anguilles renversées, fruit, oublées<sup>[691]</sup>, estrées<sup>[692]</sup> et le claré<sup>[693]</sup>.

## XV. AUTRE DISNER DE VINT QUATRE METS<sup>[694]</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'oîtres.

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 l'eau, turbos à la soucie, darioles de cresse, lamproies 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, brochereaulx 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, flanceaulx de cresse bien sucrés.

Tiers mets. Pastés de chapons, froides sauges, espales 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 beschets, venoison aux soupes, loches et anguilles tronsonnées dessus.

Second mets. Rost, chapons, connins, perdris, plouviers, mesles<sup>[695]</sup>, oiselets, chevriaux, un blanc mengier sus, etc., lux carpes et bars, etc., anguilles renversées.—Faisans et cines pour entremets.

Tiers mets. Venoison à la fromentée, pastés de turtres et d'alouettes, tartes, escrevices, harens frais, fruit, claré, nieulles<sup>[696]</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 sorèt 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 mestier, comme dessus est dit.

#### 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>[697]</sup>, doreures, congres et turbos au soucié<sup>[698]</sup>, tourtes Lombardes, anguilles renversées.

#### XXIII. AUTRE DISNER DE POISSON.

Premier mets. Pommes cuites, figes grasses, Garnache, cresson et poulés, pois coulés, aloze, anguille salée, harens et craspis, 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 maquereaux rostis, pinperneaux en rost et crespes, oïstres, sèches frites avec un bescuit de brochereaux.

#### XXIV. AUTRE DISNER DE POISSON.

Premier mets. Pois coulés, harenc, anguilles salées, civé d'oïstres 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, lettres, losenges, orillettes et pastés norrois, lux et saumon farcis.

Tiers mets. Fromentée au pourpois<sup>[699]</sup>, doreures de pommeaux 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 Boutehors.

CY APRÈS S'ENSUIVENT AUCUNS INCIDENS SERVANS AUQUES<sup>[700]</sup> A CE PROPOS.

*Primo*, L'appareil que fist faire M. de Laigny<sup>[701]</sup> pour un disner qu'il fist à Monseigneur de Paris, le président, procureur et advocas du Roy et son autre conseil<sup>[702]</sup>, montans à huit escuelles<sup>[703]</sup>.

*Primo*, appareil de draps à tendre, vaisselle de sale 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 trancheurs. Pour cuisine: deux grans paelles, deux cuviers à eaue et deux balais.

*Nota* que Monsr. de Paris ot trois escuiers de ses gens pour luy servir, et fut servi seul et à couvert<sup>[704]</sup>. Et Mons<sup>r</sup>. le Président, un escuier, et fut servi seul et non couvert. *Item*, par le dit de Monsr. 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>[705]</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: figes grasses rosties, cinq quarterons: soret et cresson, rommarin.

Potages, c'est assavoir salemine de six becquets et six tanches, poirée vert, et harenc blanc, un quarteron: six anguilles d'eaue 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 especes, deux onces; pouldre de canelle, un quarteron; dragée, demie livre.

Poisson de mer: soles, gournaulx, congres, turbot, saumon. Poisson d'eaue douce: lux faudis<sup>[706]</sup>, deux carpes de Marne<sup>[707]</sup> faudisses, bresme.

Entremès: plays, lemproie à la boe. Rost: et convient autres touailles et seize<sup>[708]</sup> pommes d'orange, marsouin à sa sausse, maquereaux, soles, bresmes, aloses à la cameline ou au vertjus, ris et amandes frictes dessus; succe pour ris et pour pommes, une livre; petites serviettes.

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

Ypocras et le mestier sont l'issue. Ypocras deux quartes, et est le surplus comme dit est dessus de Garnache<sup>[709]</sup>, oublies deux cens et les supplications<sup>[710]</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 especes sont le Boute-hors. Au laver, grâces et aler en la chambre de parement; et lors les servans disnent, et assez tost après vin et especes<sup>[711]</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; oranges, 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 especes.

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 souper en un plat. Un pasté de deux lappereaulx et deux flaons (jasoit-ce que aucuns dient que à nopces franchises 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>[712]</sup>.

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

Or convient<sup>[713]</sup> la quantité des choses dessus dictes et leurs appartenances et le pris d'icelles, et qui les pourvera<sup>[714]</sup> et marchandra.

Au boulengier, dix douzaines de blanc pain plat cuit d'un jour devant et de un denier pièce<sup>[715]</sup>.

Pain de trancheurs, 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>[716]</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 chaudé à faire le blanc mengier; un quartier de veel devant pour servir au blanc mengier. Les seconds<sup>[717]</sup>, un trumel de veel derrière ou des piés de veel, pour avoir l'eaue pour la gelée. Venoison<sup>[718]</sup>, un pié en quarreure.

A l'oubloier convient ordonner: *primo*, pour le service de la pucelle, douzaine et demie de gauffres fourrées<sup>[719]</sup>, trois sols; douzaine et demie de gros bastons, six sols; douzaine et demie de portes<sup>[720]</sup>, dix-huit deniers; douzaine et demie d'estriers, dix-huit deniers; un cent de galettes succrées, 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 chapons, deux sols parisis la pièce; cinq cheviaulx, 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 pigons pour le souper, 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>[721]</sup>.... Six frommages nouveaulx et un vieil, et trois cens œufs.

Est assavoir que chascun fromage doit fournir six 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>[722]</sup>.

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

A l'espiciere: dix livres d'amande, quatorze deniers la livre.—Trois livres fourment mondé<sup>[723]</sup>, huit deniers la livre.—Une livre pouldre de gingembre-coulombin, onze sols.—Un quarteron gingembre-mesche, cinq sols<sup>[724]</sup>.—Demie livre canelle batue, cinq sols.—Deux livres ris batus, deux sols.—Deux livres succe en pierre, seize sols.—Une once de saffren, trois sols.—Un quarteron clou<sup>[725]</sup> et graine entre, six sols.—Demi quarteron poivre long, quatre sols.—Demi quarteron garingal<sup>[726]</sup>, cinq sols.—Demi quarteron macis<sup>[727]</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>[728]</sup>.

A luy especes de chambre<sup>[729]</sup>, c'est assavoir orangat, une livre, dix sols.—Chitron<sup>[730]</sup>, une livre, douze sols.—Anis vermeil, une livre, huit sols.—Succe rosat<sup>[731]</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.

Somme que ceste espicerie monta à douze francs, à compter ce qui fut ars des torches<sup>[732]</sup>, et petit demoura d'especes; ainsi peut estre pris demi franc pour escuelle<sup>[733]</sup>.

A la Pierre-au-Lait<sup>[734]</sup>, un sextier de bon lait non esburré et sans eaue, pour faire la froumentée.

En Grève<sup>[735]</sup>, un cent de costerez de Bourgongne, treize sols; deux sacs de charbon, dix sols.

A la Porte-de-Paris<sup>[736]</sup>: may, herbe vert, violette, chappeaulx, un quart de sel blanc, un quart de sel 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>[737]</sup>, dont l'un chappellera pain et fera tranchouers et sallieres 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>[738]</sup> comme soupes, pain trenché ou brisié, tranchouers, chars et telles choses: et deux seaulx pour gecter et recueillir brouets, sausses et choses coulans<sup>[739]</sup>.

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

*Item*, deux escuiers de cuisine et deux aides avec eulx 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>[740]</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 paelle 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>[741]</sup>.

*Item*, que<sup>[742]</sup> l'ostel; sur quoy est assavoir que l'ostel de Beauvais<sup>[743]</sup> cousta à Jehan du Chesne<sup>[744]</sup> quatre francs; tables, tresteaulx, fourmes *et similia*, cinq francs; et la chappellerie luy cousta quinze francs.

Et l'autre escuier de cuisine ou son aide ira avecques le queux vers le bouchier, vers le poullaillier, l'espiciere, etc., marchander, choisir et faire apporter, et paier portages; et auront une huche fermant à clef où seront les especes, 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>[745]</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>[746]</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>[747]</sup>, qui compaigneront tousjours le marié et avec luy yront devant les mets.

Deux maistres d'ostel pour faire lever<sup>[748]</sup> et ordener l'assiette des personnes<sup>[749]</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 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; aiguères, six; cuilliers d'argent, quatre douzaines; quartes d'argent, quatre; pos à aumosne, deux; dragouers, deux.

Une chappelière<sup>[750]</sup> qui livrera chappeaulx le jour du regard<sup>[751]</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>[752]</sup>.

Lavendière pour tressier<sup>[753]</sup>.

Et *nota* que se le lit est couvert de drap, il convient penne 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>[754]</sup>, pour vint escuelles, ou mois de Septembre:

Assiette: roisins et pesches ou petis pastés.

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

Rost: cinq cochons, vint hétoudeaux, deux sols quatre deniers pièce; quarante perdriaux, deux sols quatre deniers pièce. Mortereul ou<sup>[755]</sup>...

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, ypocras 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>[756]</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 leches de fromage mises dedens, et dix-huit autres gauffres pettries aux œufs et sans fromage. *Item*, douzaine et demie de gros bastons, c'est assavoir 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 envoyer (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, espices de chambre: dragée, succe rosat, noisettes confites, chitron et *manus-christi*<sup>[757]</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 espices, 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 trois sols la livre, et à deux sols six deniers de reprinse.

*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>[758]</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 paelle 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>[759]</sup> estoient vefves, ils espousèrent 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 frans. Eaue, vint sols. Menestrels huit francs, sans les cuillers et autres courtoisies<sup>[760]</sup>; et feront le regart<sup>[761]</sup> et les acrebades<sup>[762]</sup>. Sergens deux frans. Herbe vert, huit sols. Flambeaux et torches, dix frans. Vaisselle 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 monstrer 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>[763]</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>[764]</sup>.

*Item*, de lait garder de tourner.

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

Ès potaiges, l'en doit mettre les especes très bien broiées et non coulées, et au plus tart. Ès sausses et en gelée *secus*<sup>[765]</sup>.

Congnoistre especes, comme devant le quint article<sup>[766]</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: *gélina 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 deffaïre, et fait laver très bien et mis cuire vostre froissure, et tandis qu'elle cuira, otez 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>[767]</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>[768]</sup> en rivière courant, et pour oster la freschumée<sup>[769]</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>[770]</sup> pour seicher. (L'en dit l'entrecerelle et sont les gras boiaulx 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 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 paelle en l'eaue 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 poulieu<sup>[771]</sup>, grant sarriette, ysopé, marjolaine, queullis<sup>[772]</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 morceaulx de foie, deux morceaulx de mol, un morcel de gresse, et mettez en un bouel<sup>[773]</sup> avecques du sang: et au surplus comme dessus.

*Nota* que l'en fait bien boudins du sang d'une oé<sup>[774]</sup>, mais qu'elle soit maigre, car de la maigre les boyaulx sont plus larges que de la grasse.

*Quæritur*<sup>[775]</sup> comment les boyaulx 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>[776]</sup> leurs pourceaulx, et l'air les jaunist; et pour ce les vault mieulx 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 jaune, il est trop reprouchié et donne descouragement quant l'en le voit<sup>[777]</sup>.

Pour faire andouilles.—*Nota* que les andouilles sont faites 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 costelettes; *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 especes; et quant icelles andouilles sont ainsi ensachées et emplies, l'en les porte saler avec le lart et dessus le lart.

Costelettes 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>[778]</sup> et laver en eaue chaude pour mettre cuire, ou mettre 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 tripperie sept blans.

*Primo*, quant le porc est décoré<sup>[779]</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<sup>o</sup> en sain; 2<sup>o</sup> la haste-menue; 3<sup>o</sup> le chaudun<sup>[780]</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>[781]</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>[782]</sup> c'est la caillette, la pance et les boyaulx, lesquels les tripiers vendent tous nettoiés, 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 tripes, 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 franche-mule, la rate, le mol et le foie et les quatre piés; et de venoison, autrement et par autres noms. (*Quæritur*<sup>[783]</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>[784]</sup>, gros sel broié, et après séchier au soleil. Seimier<sup>[785]</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.

*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 cibouilles; salé du matin au vespre ou d'un jour au plus.

Les bouchiers de Paris<sup>[786]</sup> tiennent que en un beuf, selon leur stile et leur parler, n'a que quatre membres principaulx: c'est assavoir les deux espaules, les deux cuisses, et le corps de devant tout au long, et le corps de derrière tout au long. Car les espaules 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 avons-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, eu 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 espais de trois dois<sup>[787]</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>[788]</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>[789]</sup> plus de pièces de l'un des membres devisés que de l'autre. Si ne sçay comment la taille des bourgeois<sup>[790]</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>[791]</sup>.

*Item*, les yssues du beuf coustent à la triperie huit sous: c'est assavoir la fressure en laquelle sont la pance, le saultier<sup>[792]</sup>, la franche mule<sup>[793]</sup>, la rate, le mol<sup>[794]</sup>, le foie et les quatre piés.

*Item*, à Besiers, depuis la Saint-Andry<sup>[795]</sup> qui est devant Noël, l'en sale les moutons par quartiers, par bien frotter 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.

Se tu veulx saler char de beuf ou de mouton en yver, aies de gros sel et le sèche en la paille 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>[796]</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'eaue, 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.

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'eaue 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 QUAQUE soit mis en eaue fresche et laissé trois jours et trois nuis tremper en foison d'icelle eaue, et au bout de trois jours soit lavé et mis en autre eaue fresche deux jours tremper, et chascun jour changier son eaue 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>[797]</sup>, et savoir aux gens du lieu la nature des pois d'icelluy lieu, (car communément les pois ne cuisent pas bien d'eaue de puis: et en aucuns lieux ils cuisent bien d'eaue de fontaine et d'eaue de rivière, comme à Paris, et en autres lieux, ils ne cuisent point d'eaue de fontaine<sup>[798]</sup>, comme à Bésiers) et ce sceu, il les convient laver en une paille avec de l'eaue tiède, puis mettre en un pot et de l'eaue tiède avec au feu, et faire boullir tant qu'ils soient bayens<sup>[799]</sup>. Puis purer<sup>[800]</sup> la purée et la mettre à part, puis emplir le pot aux pois d'eaue tiède et mettre au feu et les repurer secondement, qui veult avoir plus largement purée: et puis remettre sans eaue, car ils en gecteront assez et bouldront en icelle; et ne convient point mettre la cuillier dedens le pot puis qu'ils sont purés, mais hocher le pot et les pois ensemble, et petit à petit les paistre de l'eaue tiède ou plus chaude que tiède et non de la froide, et faire boullir et cuire du tout avant que tu y mettes quelque chose que eaue 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'eaue du lart y pues tu bien mettre et de l'eaue 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'iceulx pois, l'en le doit laver de l'eaue 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 un pot et le lart en autre pot<sup>[801]</sup>, et<sup>[802]</sup> que de l'eaue 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 ongnons mincés<sup>[803]</sup> en un autre pot, et de l'eaue des oignons servir et mettre dedens les pois en paissant; et quant tout ce est cuit, frire les oignons et en mettre la moictié 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>[804]</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'eaue 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 saffran dedens; et aucunes fois à la cretonnée dont il sera parlé cy-après.

De tous iceulx pois, soient vielz, soient nouveaulx, l'en en peut faire de coulés en un bulete<sup>[805]</sup>, estamine<sup>[806]</sup> ou sacs<sup>[807]</sup>; mais les vielz pois, l'en les doit jaunir de saffran broyé

dont l'eaue soit mise boullir avec les pois et le saffran 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 l'en met dedans<sup>[808]</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>[809]</sup> en l'escuelle.

*Item*, de purée fait l'en civé<sup>[810]</sup> à jour de poisson. Si ne le remue point et l'oste tantost de dessus le feu, etc.<sup>[811]</sup>

*Item*, de purée aliez<sup>[812]</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>[813]</sup>.

*Nota* que si tost que tu apparecevas 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.

Vééz-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 oïttres sont *primo* lavées en eaue chaude, puis parboullies, puis doivent estre parcuites en la purée afin que la saveur d'icelles demeure en la purée, et non point escumées, puis oster les oïttres et frire qui veult, 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 pois, pour oster celle première forte saveur, et puis cuire à l'eaue de la char et au lart comme dit est devant à l'eaue des pois, ou à jour de poisson à l'eaue douce, et puis après mettre de l'uille: ou à l'eaue des oignons et aux oignons. Et qui en veult de coulés, fasse comme des pois.

*Item*, les fèves seront frasées en Pasquerés en ceste manière, c'est assavoir qui en voudra de frasées, il les convient eslire, laver, et sans tremper mettre les fèves à toute l'escorce en un pot au feu en eaue frémiant, et laissez boullir jusques à ce que l'escorce soit ridée et grédélié; et puis tiré arrière du feu, et puisié à une cuiller, et les escorcher et fraser en leur chaleur, l'une cuillerée après l'autre, et getter en eaue froide. Après ce, les convient laver en eaue tiède comme les pois, puis les mettre cuire en eaue froide, et quant elles seront boullies comme bayennes, les purer: et getter la purée, et remplir de boullon de char se c'est à jour de char, ou d'autre eaue se c'est à jour de poisson; à affaitier à l'uille et à l'oignon bien cuit, puis frit: ou affaitié au beurre. Et pevent estre reverdies de feuilles de fèves nouvelles broyées, deffaites d'eaue 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>[814]</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>[815]</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>[816]</sup> puis mettre un petit de pouldre<sup>[817]</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 poireaux, 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 le porc n'y est 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 pourboullir 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'eaue 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<sup>[818]</sup> 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 pourboullis comme dit est, l'en les met en un pot cuire en l'eaue des saleures, ou du porc et du lart dedans.

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

*Item*, porée blanche de bettes se fait comme dessus en eaue 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 pongnée de bettes avec des hachées, et les friolez en huile, puis la mettez boullir en lait d'amandes; et en charnage, friolez au lart et au beurre tant qu'il soit cuit<sup>[819]</sup>, puis destrempez de l'eaue de la char; ou au frommage et dressiez tantost, car il roussiroit. Toutesvoies, se l'en y met percil, il ne doit point estre esverdé.

Une espèce de porée<sup>[820]</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>[821]</sup>. Eslisiez-le, et à eslire ostez les grosses costes comme l'en fait des choulx, 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'uille.

*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.

Tout considéré, la porée moins bouluée et non pourboulie est la plus verte, et le percil ne doit point estre boulu, se très-petit non, car en boullant il pert sa saveur.

Porée verte à jour de poisson. Soit eslite, mincée, puis lavée en eaue froide sans pourboulir, puis cuite au vertjus et pou d'eaue, et mettre du sel, et soit drécée toute boullant 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 frommage ou frommagée ou vertjus viel.

Porée de minces<sup>[822]</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 boullant, puis fritte en la gresse des lardons; et puis alaiier<sup>[823]</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.

CHOUXX 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 pourboulir, et en temps pluyeux, si. (Et commence à iceulx pour ce que ce sont de celle année les premiers crus, *scilicet* puis Avril<sup>[824]</sup>, et puis va en descendant vers vendenges, Nouel et Pasques.)

Choulx 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 choulx nommés<sup>[825]</sup> choulx Rommains, et sont mengiés en yver; et des troncs, se ils sont replantés, yssent de petits choulx 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'uille, et dréciés bien espois sans eaue, et mettre de l'uille d'olive dessus en karesme. Puis y a autres choulx que l'en appelle choulx pasquerés pour ce que l'en les mengue en Pasquerez<sup>[826]</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 arrosés.

Aussi tous les choulx 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 choulx, car les choulx Rommains se veulent le vert des feuilles dessirer par pesches<sup>[827]</sup>, et le jaune, c'est assavoir les arrestes ou veines<sup>[828]</sup>, escachées<sup>[829]</sup> ou mortier, puis tout ensemble esverdier 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>[830]</sup> de l'eaue de la char, et plusieurs y broient du pain.

Et sachez que choulx 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 choulx 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 choulx, 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>[831]</sup>. *Item*, en lieu d'uille, aucuns y mettent beurre.

A jour de char<sup>[832]</sup>, l'en y met pigons, saussisses et lièvre, fourques<sup>[833]</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 paelle, et gecte l'en pouldre par dessus.

MENUS DE PIÉS. Prenez jugiers<sup>[834]</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>[835]</sup> est faite<sup>[836]</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.

SOUPE DESPOURVEUE. Aiez du percil et frisissez en beurre, puis gettez de l'eaue boullant dessus et faites boullir: et mettre du sel, et dréciez vos soupes comme en purée<sup>[837]</sup>.

*Aliter*, se vous avez du beuf froit, si le trenchiez bien menu, 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 dréciez par escuelles; et en chascune escuelle, une pièce de poisson frit.

*Aliter*, à jour de char, prenez du chaudreau de la char, et aiez pain trempé ou maigre<sup>[838]</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>[839]</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 maquerele frais, et découpez par tronçons et le mettez cuire avec, et puis ostez tout, et mettez du percil haché boullir une onde<sup>[840]</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>[841]</sup>

Non mie blanc comme Hélaïne,  
Non mie plourant com Magdalaine,  
Non Argus, mais du tout avugle,  
Et aussi pesant comme un bugle<sup>[842]</sup>:  
Contre le poulce soit rebelle,  
Et qu'il ait tigneuse cotelle<sup>[843]</sup>.  
Sans yeulx, sans plourer, non pas blanc,  
Tigneulx, rebelle, bien pesant.

En Juillet, jambon de porc frais cuit à l'eaue 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'eaue 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'eaue, et l'en met dessous du beurre salé fondre, et puis hochier.

#### AUTRES POTAGES QUI SONT A ESPICES ET NOS 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>[844]</sup> *pagina proxima præcedente*.

*Aliter*, prenez amandes, eschaudez et pelez et broiez: deffaites d'eaue 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>[845]</sup> dedans, soient ostés les grains, jàsoit-ce que l'escorce seule vault mieulx, puis convient tranchier l'escorce pelée par morceaux, puis pourboulir, 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 *frangié de saffran*.

HERICOT DE MOUTON. Despeciez-le par petites pièces, puis le mettez pourboulir une onde, puis le frisissez en sain de lart, et frisissez avec des oignons menus minciés et cuis, et deffaites du boullon de beuf, et mettez avec macis, percil, ysope et sauge, et faites boullir ensemble<sup>[846]</sup>.

*Item*, PASTÉ EN POT DE MOUTON. Prenez de la cuisse<sup>[847]</sup>, et gresse ou mouelle de beuf ou de veel haché menu et oignons menus hachiés, et faites 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 AUSOERRE<sup>[848]</sup>. Despeciez le mouton par pièces, 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>[849]</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>[850]</sup>.

TRUMEL DE BEUF<sup>[851]</sup> AU JAUNET. † Soit cuit longuement; et qui veult, de la poullaille tuée de deux jours ou d'un jour devant soit boullie longuement avec, et des herbes, et puis mis du saffran dedans<sup>[852]</sup>.

POTAGE D'UNE PETITE OÉ. Cuisiez très bien vostre petite oé et frisissez: 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>[853]</sup>, et servez en chascune escuelle trois pièces de petite oé<sup>[854]</sup>.

BROUET DE CHAPONS. Cuisiez vos chapons en eaue et en vin, puis si les despeciez par membres et frisissez en sain, puis broiez les braons<sup>[855]</sup> de vos chapons et les 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>[856]</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 soubz une couste; mettez cuire en eaue et du lart avec pour donner appétit, et mettez percil, sauge, coq et ysope, un petit de vertjus pour aguisier, et du gingembre bien petit, et saffran 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>[857]</sup> fors lart et saffran<sup>[858]</sup>.

GRAVÉ D'OISELETS OU D'AUTRE CHAR. Soient plumés à sec<sup>[859]</sup>, puis aiez du gras du lart décoppé comme par morceaulx quarrés, et mettez au fer de la paelle<sup>[860]</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 coulez vostre pain et boullon par l'estamine et les espices broyées à fin et sans couler; et mettre boullir 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>[861]</sup>.

GRAVÉ OU SEYMÉ<sup>[862]</sup> est potage d'iver. Pelez oignons et les cuisiez tous hachiés, puis les frisissez 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>[863]</sup> de purée de pois coulée par l'estamine, et du pain harlé ou des chappelleures 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 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>[864]</sup>.

Et qui au brayer<sup>[865]</sup> veult trouver grant avantaige, face les coquilles des escrevisses seicher en un four dedens un pot ou en une paelle 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 sasser, et après mettre ou potage; et croy que ce serre.

BOUSSAC DE CONNINS. Premièrement, les connins de garenne sont congneus à ce qu'ils ont le hastere<sup>[866]</sup>, c'est assavoir depuis les oreilles jusques vers les espauls, de couleur entre tanné<sup>[867]</sup> et jaune, et sont tous blans soubz 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 emprès 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 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 sentu le soleil.

Et quant ils sont bien choisis et escorchés, 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 giroffle, et destrempez ou boullon de beuf ou du leur<sup>[868]</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 pour lier. (*Et doncques c'est civé*<sup>[869]</sup>.)

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

BOUSSAC DE LIÈVRE. *Nota* que du lièvre freschement pris et tantost mengié, 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 mengié 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 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 especes doivent estre broyées avant que<sup>[870]</sup> le pain.

De connin se fait-il ainsi, sauf tant<sup>[871]</sup> que le connin est parbouli, puis refait en eaue froide, et puis lardé, etc.<sup>[872]</sup>

ROSÉ DE LAPPÉREAUX, d'allouettes, de menus oiseaux ou de poucins. Lappereaux soient escorchés, découppés, pourboulis, reffais en eaue froide et lardés: les poucins soient eschaudés pour plumer<sup>[873]</sup>, puis reffais, découppés et lardés, et les allouettes ou oiselets soient plumés seulement pour pourboullir en eaue de char; puis avoir du gras du lart découppé comme par morceaux quarrés, et mettez au fer de la paelle, et en traiant les chaons<sup>[874]</sup>, et laissez la gresse: et là frire vostre grain<sup>[875]</sup>, ou mettre vostre grain boullir sur le charbon et souvent tourner en un pot avec du sain<sup>[876]</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>[877]</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 especes dorées par dessus.

Cèdre vermeil est un fust<sup>[878]</sup> que l'en vent sur les especiers, et est dit *cèdre dont l'en fait manches à cousteaulx*.

VENOISON DE CERF. Pour ce que la char en est plus dure que de bichot<sup>[879]</sup> ne de chevrel, soit pourboullie 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 pourboullie, 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>[880]</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>[881]</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 ou bouté en eaue boullant et retiré tantost, pour ce qu'il est plus tendre que cerf.

BEUF COMME VENOISON D'OURS. Du giste de bœuf. Fait-l'en sauce noire de gingembre, clo de giroffle, poivre long, graine, etc. Et met-l'en en chascune escuelle, deux escuelles<sup>[882]</sup>, et le mengue-l'en à saveur d'ours<sup>[883]</sup>.

CHEVREL SAUVAGE<sup>[884]</sup> au boussac claret et non lyant: soit escorché, puis bouté en eaue boullant 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>[885]</sup>.—*Item*, chevrel sauvage, ainsi comme il est dit de chevrel ou chappitre cy-dessus.

SANGLIER FRAIS soit cuit en eaue avec du vin et mengié au poivre 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>[886]</sup>, commencent les appareils des cervoisons, et dit-l'en à *la my-May*, *my-teste*<sup>[887]</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>[888]</sup>, et de là croist le cerf en venoison 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>[889]</sup>, ce sont les c.....ns, avec lesquels sont les neux<sup>[890]</sup>, le jargeau<sup>[891]</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 pièces fresche, il semble que sans pourboulir l'en la doit mettre en eaue boullant, et tantost retirer et larder au long, et est boullie et lardée au long, puis boullie en eaue, et appelle-l'en le potage *bouly lardé aux espices et aux soupes*.

*Item*, les nomblets<sup>[892]</sup> sont rostis à la sausse chaude.

*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 savoir 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 poictrine, 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 cuire des chiens, et l'appelle-l'en le *hu*<sup>[893]</sup>.

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 nomblès, les quatre jambons; c'est tout. *Item*, des yssues l'en ne retient fors le foie qui semble qu'il soit propre pour faire soutil brouet d'Angleterre.

*Item*, la char fresche est cuite et appareillée en eaue et aux espices 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 joes en sont bonnes par lesches sur le gril.

BICHOT SAUVAGE au boussac claret et non liant: soit escorchés, puis boullis ou boutés en eaue boullant et retiré tantost, pour ce qu'il est plus tendre<sup>[894]</sup> que cerf; et lardés au long; puis mis cuire en maigre eaue de char qui l'a, ou en autre, avec du vin, espices broiées; et dréciez vostre grain dedans<sup>[895]</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, coupée par plusieurs morceaulx et frite en sain doulx. Puis mettez du chaudon des boudins, ou du chaudon du chaudun en un pot, avec vostre pain broié après vos espices broyées, et faites boullir; puis gettez dedans vostre pot les morceaulx de vostre friture et faites boullir un boullon, et dréciez.

FÈVES NOUVELLES. Faites-les boullir plus que bayennes, 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 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>[896]</sup>, et les purez<sup>[897]</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>[898]</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 moieulx d'œufs filés<sup>[899]</sup> dedans, iceulx moieulx d'œufs jaunissent assez et si font lioison, mais le lait se tourne plus tost de moyeulx d'œufs que de lioison 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 espices non coulées, mettez tout boullir avec vos pois; et quant tout sera cuit, mettez adonc vostre lait et du saffren. Encores pavez-vous faire autre lioison, c'est assavoir des pois mesmes ou des fèves broyées, puis coulées; si prenez laquelle lioison que mieulx vous plaira. Car quant est de lioison de moieulx d'œufs, il les convient batre, couler par l'estamine, et filer dedans 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 encores, 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'eaue de la char. Ce fait, il vous convient avoir

poucins escartelés, veel, ou petite oé cuit, puis frit, et en chascune escuelle mis deux ou trois morceaulx et du potage pardessus.

CRETONNÉE à jour de poisson; soit la friture faite de tanches, brochets, soles ou limandes frites.

CHAUDUN DE POURCEAU, *scilicet* les boyaulx, doivent estre vidés à la rivière, puis lavés en eaue tiède par deux fois, et mettre en une paelle d'arain et froter très bien en sel et eaue, puis relaver en eaue 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 gril et mengiés 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, graine, canelle: destrempé de bouillon et mis d'une part; puis broiez pain brulé ou chappeleures, et soient allaiés du chaudeau et coulés par l'estamine et mis en eaue de char ou de chaudeau 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 chaudun, 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 ostant la freschumée. Et ce que dit est en ceste addition est du chaudun 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 chaudun, et est ce que ces povres cuisent en bacins à laver parmy ces rues<sup>[900]</sup>.

COMMINEE DE POULAILLE. Mettez-la par morceaulx cuire en l'eaue et un petit de vin, puis la frisez en sain, puis prenez un petit de pain, trempez en vostre bouillon, et *primo* prenez du gingembre et du commin<sup>[901]</sup>, deffait de vertjus, broyez et coulez et mettez tout ensemble avec du bouillon de char ou de poulaillie, et puis lui donnez couleur ou de saffran ou d'œufs ou des moyeux 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 especes, 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 frisez. Plusieurs ne la frisent point, jàsoit-ce que c'est le plus friant.

(*Pain est liouison, et il dit après œufs qui est autre liouison, 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>[902]</sup>

COMMINEE A JOUR DE POISSON. Frisez vostre poisson, puis pelez amandes et broyez, et deffaites de purée ou de bouillon de poisson et faites lait<sup>[903]</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>[904]</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>[905]</sup> pain sur le gril, broyez après les especes, et destrempez de vertjus, puis passez le dit pain par l'estamine et faites tout boullir. Et au drécier, mettez vostre grain par escuelles et le potage tout chault dessus<sup>[906]</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>[907]</sup>.

BROUET DE CANELLE. Despeciez vostre poulaillie 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 bouillon ou de bouillon de beuf, et faites boullir avec vostre grain: puis broyez gingembre, giroffle et graine, etc., et soit liant<sup>[908]</sup> et sor.

BROUET GEORGÉ<sup>[909]</sup>, BROUET HOUSSIÉ. † Prenez poulaillie despecée par quartiers, veau ou telle char comme vous voudrez 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>[910]</sup>, puis le mettez tremper avec du bouillon 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 especes et du percil effeuillé qui veult, tout boullir avec le sain et des oignons, et adonc frisez vostre grain. Et doit ce potage estre brun de sain et liant comme soringue.

*Nota* que tousjours l'en doit broyer les especes le premier; et en potages, l'en ne coule point les especes, 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>[911]</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>[912]</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>[913]</sup>, gingembre, graine, saffran, etc., et deffaites 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 hallé?—Item, je croy qu'elle doit estre liant, car je la treuve ou chapitre des potages 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'eaue et au vin: et quant ils seront cuis, si les traiez, puis prenez des amandes, si les pelez et broiez et deffaites de l'eaue 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 boullis, et luy donnez goust de vertjus, et y mettez du succe 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 eaue tant qu'il soit bien cuit, puis broiez amandes grant foison et du braon<sup>[914]</sup> du chapon, et soit bien broyé et deffait 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 espices contenues cy-dessus ou brouet blanc.

BROUET D'ALEMAIGNE. Prenez char de connins, de poulaille ou de veel, et despeciez par pièces: puis cuis en l'eaue 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 morceaux 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>[915]</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 celluy qui est passé, c'est pour donner couleur: celluy qui est mis par-dessus, est dit frangié.*)

SOUBTIL BROUET D'ANGLETERRE. Prenez chataignes cuites pelées, et autant ou plus de moyeux d'œufs durs et du foye de porc: broyez tout ensemble, destrempez d'eaue 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>[916]</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 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>[917]</sup>.

(*Et nota que le saffran fait le brouet jaune, et le percil le fait vert: ainsi semble que ce soit mauvaise 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 frisissez vostre grain en bon sain doulx, 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>[918]</sup>, et remuez fort à la cuillier, et que le pot soit arrière du feu: puis aiez percil effeuillié 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>[919]</sup>, et gettez du potage par-dessus, et par-dessus tout mettez vostre percil et vertjus de grain bouly<sup>[920]</sup>.

BROUET VERGAY. Cuisiez telle char comme vous vouldrez 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 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>[921]</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 chaudreau 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>[922]</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>[923]</sup> comme dit sera cy après, fors tant qu'il n'y a nuls oignons.

CIVÉ DE VEEL. Non lavé, non pourboui, 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>[924]</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, 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 especes, le pain coulé, ou chaudé, et faites tout boullir ensemble; et soit plus sur le jaune que sur le brun, agu de vinaigre, et attempé d'especes.—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 morceaulx, 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'eaue de la char avec vinaigre et vin: et aiez avant broyé gingembre, graine, giroffle, poivre long, noix muguettes et canelle, et soient broyés et destrempez de vertjus et vinaigre ou boullon de char; requieilliez, et mettez d'une part. Puis broyez vostre pain, deffaites du boullon, et coulez le pain et non les especes par l'estamine, et mettez le boullon, les oignons et sain, especes et pain brûlé, tout cuire ensemble, et le lièvre aussi; et gardez que le civé soit brun, aguisé de vinaigre, attempé de sel et d'especes.

*Nota.* Vous cognoistrez l'aage 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>[925]</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>[926]</sup> et coulez arrière: puis gingembre, canelle, clou et poivre long destempé 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>[927]</sup> DE CHAR† est fait en haste à un soupper quant gens surviennent despourvement. Pour dix escuelles, prenez vint lesches de la char froide de disner et du giste de beuf; et soient les lesches petites comme lesches de lart, et les frisez en sain au fer de la paille. *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'eaue 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>[928]</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>[929]</sup> couste un blanc, et soit broyé et destempé 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'eaue 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>[930]</sup>.

#### AUTRES POTAGES LIANS SANS CHAIR.

BROUET VERGAY D'ANGUILLES, escorchiez *i.*<sup>[931]</sup> estauvez<sup>[932]</sup> ou eschaudez les anguilles et les mettez cuire en l'eaue avec du vin par très bien menus morceaulx, puis broyez percil et pain ars, et coulez par l'estamine: et aiez avant broyé gingembre paré et saffren, et faites tout boullir ensemble, et à la parfin mettez morceaulx de fromage comme dés quarrés<sup>[933]</sup>.

BROUET SARRASINOIS. Escorchiez l'anguille et découpez par bien menus tronçons, puis pouldrez de sel et frisez en huile; puis broyez gingembre, canelle, giroffle, graine, garingal, poivre long et saffran pour donner couleur, et<sup>[934]</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'eaue boulie, broyez et coulez: et aiez broyé gingembre deffait de vin, et mettez boullir; puis mettez du fromage dedens et des œufs pochés en eaue, 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>[935]</sup> puis prenez amandes et les pelez, broyez et coulez: mincez oignons par rouelles, et soient cuis en eaue, puis fris en huile, et faites tout

boullir; puis broyez gingembre, canelle, giroffle et un pou de saffran deffait de vertjus, et au derrain<sup>[936]</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 poullaille.

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>[937]</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>[938]</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'escuelle 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>[939]</sup> rostit sur le greil. Se le brochet est petit, 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>[940]</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 oïttres, les cuisiez pour<sup>[941]</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 boullie des oïttres et du vin plain<sup>[942]</sup>, et coulez: puis prenez canelle, 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 chappelleures avec la purée ou eaue des oïttres et aussi les oïttres puis qu'elles ne seroient assez cuites.

CIVÉS D'ŒUFS<sup>[943]</sup>. Pochez œufs à l'uille, puis aiez 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.

SOPPE 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 faittes 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>[944]</sup>, comme dit est cy-devant ou chappitre des potages<sup>[945]</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 emprès 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. Espausez<sup>[946]</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, giroffle, 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'eaue 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>[947]</sup>, et le batez du dos de la cuillier<sup>[948]</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 vaisseau de terre ou de bois ou d'estain et non mie d'arain ne de cuivre, et en iceulx vaisseaulx le tenir en repos sans remuer ou changier en divers vaisseaulx, 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 doute qu'il ne tourne en la paelle, si y met un petit de fleur<sup>[949]</sup> et le mouveras très bien, et jà ne se tournera. Et se tu en veulx faire boullie, si desmelle *primo* ta fleur et ton lait et du sel, puis met boullir et le muef<sup>[950]</sup> très bien. Et se tu en veulx faire 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 saffran, *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 giroffle, 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>[951]</sup>: et non plus tost pour deux causes, 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 doulx en la paelle, 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>[952]</sup>, ou le larder; et est mengié au vertjus de grain ou vertjus vieil et ciboule.

POURCELET FARCI. Le pourcelet tué et acouré<sup>[953]</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 chastaingnes 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.

CONNINS pourboulis, lardés, en rost, à la cameline.

L'en scet bien se un connin est gras etc.<sup>[954]</sup>

VEEL ROSTY. Soit harlé au feu en la broche et sans laver, puis lardé, rostie, et mengié à la cameline. Aucuns le pourboulent, lardent, puis embrochent. Ainsi le souloit<sup>[955]</sup>-l'en faire.

CHEVREAUX, AGNEAUX. Boutez en eaue boullant et tirez hors tantost, et harlez en la broche; puis rostis et mengiés à la cameline<sup>[956]</sup>.

BOURBELIER DE SANGLIER<sup>[957]</sup>. *Primo* le convient mettre en eaue boullant, et bien tost retraire et boutonner de giroffle; mettre rostir, et baciner<sup>[958]</sup> de sausse faicte d'espices, 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 rostie, si boulez tout ensemble. Et ceste sausse est appellée *queue de sanglier*<sup>[959]</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 là pièce d'emprès le flanchet, et soit tronçonnée par gros tronçons comme bouly lardé, puis pourbouli, lardé et rostie: et puis boulez une queue de sanglier<sup>[960]</sup> et mettez vostre grain<sup>[961]</sup> peu boullir, et gettez sausse et tout en un plat.

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 sous 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 amaigrissent: mais les oés engressent toujours sans défrir<sup>[962]</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>[963]</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>[964]</sup> en Juillet, tués deux jours devant, et rostis, flambés, mengiés au moust 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'eaue froide, et tantost remettre en un aultre seel d'eaue très froide, et il sera faisandé ce matin

mesmes comme de deux jours tué<sup>[965]</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>[966]</sup> comme une feuille.

MALARS DE RIVIÈRE. En yver, quant les jeunes etc.<sup>[967]</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 appartient les testes et queues, et aux autres testes et piés<sup>[968]</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>[969]</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>[970]</sup>; et sont bons en pasté, à la cameline frois, ou tous chaulx à la sausse d'oiseaux de rivière, ou rostis longuement comme beuf et mengiés au sel, ou à la dodine, par pièces, en un plat, comme oiseaux de rivière.

*Nota* que à Bésiers, l'en vent de deux paires<sup>[971]</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 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'oiseaux sont, que les aucuns queux rostissent sans effondrer; *scilicet* aloés, turtres et plouviers, pour ce que leurs bouyaux sont gras et sans ordure, car aloés ne menguent fors pierettes et sablon: turtres, graine de genèvre et herbes souef-flairans: et plouviers vent<sup>[972]</sup>.

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

*Item*, les perdrix qui ont les plumes etc.<sup>[973]</sup>.

*Item*, perdrix se doivent plumer à sec, et copper les ongles et la teste, reffaire en eau bouillant, puis boutonner de venoison qui en a, ou lart, et mengier au sel menu, ou à l'eau froide et eau rose et un petit de vin, ou en eau rose les trois pars, jus de pomme d'orange et vin, le quart<sup>[974]</sup>.

CIGNE. Plumez comme un poucin ou une oé, eschaudez, ou reffait; embrochiez, arçonnez<sup>[975]</sup> en quatre 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 espales.

*Item*, sont aucune fois escorchés et revestus.

CIGNE REVESTU en sa pel à toute la plume. Prenez-la et l'enflez par entre les espales, et le fendez au long du ventre: puis ostez la pel à tout le col coupé emprès les espales, 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>[976]</sup>.

#### 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>[977]</sup>, avec vertjus et pouldre, et mouillez vos poucins dedans: puis mettez en pasté<sup>[978]</sup> et des lesches de lart comme dessus.

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

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

ESCHEROYS<sup>[979]</sup>. Lavez-les en deux ou en trois paires d'eaux chaudes, puis les enfarinez et frisissez 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 FRESCHE. Il convient à venoison pourboulir et escumer, puis larder et faire pastés: 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 morceaux cuire un boullon, et après porté sur<sup>[980]</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>[981]</sup>.

#### 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>[982]</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>[983]</sup> cuite en eaue, et puis soit pelée: au vinaigre et au percil soit mise; la frite soit mise au gravé<sup>[984]</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>[985]</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>[986]</sup>.

LUS<sup>[987]</sup> se doit cuire en eaue frémiant et un petit de vin, 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 pourboulir 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 laitie 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>[988]</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>[989]</sup>; et est en saison depuis Février jusques en Juin.

FUITES<sup>[990]</sup> comme alozes.

CARPES. Aucuns aiment mieulx la laictie que l'ouvé, *et e contrario*. Et *nota* que la brehaigne<sup>[991]</sup> vault mieulx que nulle des deux autres.

La carpe qui a l'escaille blanche etc.<sup>[992]</sup>

*Item*, à l'appareillier, ostez-luy l'amer qui est droitement ou gouttron<sup>[993]</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>[994]</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 yisse point d'alaine<sup>[995]</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>[996]</sup>.

*Nota* que les Alemans dient des François qu'ils se mettent en grant péril de mengier leurs carpes si pou 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 part et la

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

TRUITTES. Leur saison commence en May. (*Item, leur saison est de Mars jusques en Septembre.*) Les blanches etc.<sup>[997]</sup> La truitte qui ou palais a deux petites veines noires, est vermeille.

Truitte 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>[998]</sup>.

ANGUILLES. Celle qui a la menue teste, becque etc.<sup>[999]</sup>

Anguillettes fresches estauvées et tronçonnées, cuites en eaue avec foison de percil, puis mettre du frommage 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 saffran<sup>[1000]</sup> et oignons en un pot, et faire la soupe.

Grosse anguille cuite en l'eaue et au percil se mengue aux ailllets blans; en pasté, du frommage et de la pouldre fine. La grosse, renversée<sup>[1001]</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>[1002]</sup> et frottez chascune coppure du tronçon, et avec ce, la hochiez en sel entre deux escuelles<sup>[1003]</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 lavez 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>[1004]</sup>, et mettez reffroidier sur une touaille; puis aiez gingembre, canelle, clo de giroffle, fleur de canelle, graine, noix muguettes<sup>[1005]</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 paelle de fer, et y mettez du vertjus, du vin<sup>[1006]</sup>, et du vinaigre<sup>[1007]</sup>, et gettez sur l'anguille<sup>[1008]</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>[1009]</sup>.

LOCHE cuite en eaue au percil et au bon frommage, mengée à la moustarde. La frite, en potage et à l'aillet vert. La cuite en l'eaue, à la moustarde soit mengée: et au frire soit effleurée<sup>[1010]</sup> celle qui sera frite.

GAYMEAU cuit en l'eaue, 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 eaue, soient mengiés à la moustarde: et se ils sont cuis en pasté, gettez la sausse chaude dessus les pastés, et faites boullir<sup>[1011]</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'eaue 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>[1012]</sup>, prenez 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 espices 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>[1013]</sup>, et salé un petit; puis versez tout chault sur la lamproye, et laissez suer<sup>[1014]</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>[1015]</sup> et un pou d'eaue, 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>[1016]</sup>.

*Item*, LAMPROIE A L'ESTOUFFÉE. Ostez le sang de la 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 lamproie ce dessus dessous<sup>[1017]</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>[1018]</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 ROSSÉS<sup>[1019]</sup>. C'est friture, et les convient effonder, puis enfleurer, puis frire; mengier à la sausse vert<sup>[1020]</sup>.

VENDOISES comme dessus, ou rosties sans escharder<sup>[1021]</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>[1022]</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>[1023]</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 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 frommage, et est bon.

MULET est dit *migon*<sup>[1024]</sup> en Languedoc, et est eschardé comme une carpe, puis effondré au long du ventre, cuit en l'eaue, et du percil dessus, puis reffroidié en son eaue; et puis mengié à la sausse vert, et meilleur à l'orange. *Item*, il est bon en pasté.

MORUE n'est point dicte à Tournay s'elle n'est salée, car la fresche est dicte *cablaux*<sup>[1025]</sup>, et, se mengue et est cuite comme dit sera cy-après de morue.

*Item*, quant icelle morue est prise es 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>[1026]</sup>. Et quant l'en l'a tant gardée et l'en la veult mengier, il la convient battre d'un maillet de bois bien une heure, et puis mettre tremper en eaue 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.

Aussi de morue fresche, s'aucune partie en demeure pour le soir ou pour l'endemain<sup>[1027]</sup>, faictes-en de la charpie et le frisez à pou de beurre, et puis ostez de la paelle, 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>[1028]</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 essayer à la dent et en mengier un petit<sup>[1029]</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>[1030]</sup>. Et si en met-on en pasté, et pouldre dessus<sup>[1031]</sup>.

Ton est un poisson qui est trouvé en la mer 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>[1032]</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 puis cuire en l'eaue 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>[1033]</sup>.

CONGRE. Eschaudez-le et estauvez comme une anguille, puis mis en la paelle et salé comme le rouget, et le cuisiez longuement comme beuf; et en la parfin mettre boullir avec du percil, puis le laissez<sup>[1034]</sup> refaire en son eaue, puis dréciez et mengiez à la sausse vert. Aucuns le mettent roussir sur le grill<sup>[1035]</sup>.

TUMBE<sup>[1036]</sup>, ROUGET, GOURNAUT, GRIMONDIN, soient affaitiés par le ventre et lavés très bien, puis soient mis en la paelle et du sel pardessus, et puis l'eaue froide; (et ainsi est-il du poisson de mer, jàsoit-ce que poisson d'eaue douce il convient premièrement que l'eaue soit frémiante), puis soient cuis à petit feu, et mis hors de dessus le feu; laissez refaire en leur eaue et mengiez à la cameline. Toutesvoies, les grimondins, en esté, fendus sont au long du dos par les espauls, rostis sur le grill<sup>[1037]</sup> et arrosés de beurre et mengiés au vertjus. *Nota* que tumble 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>[1038]</sup>. Le rouget est le plus petit et le plus rouge, et le grimondin est le mendre de tous et est tannée, tavellé<sup>[1039]</sup>, et de diverses couleurs; et tous sont comme d'une nature et d'une saveur.

*Item*, rougets sont bons au chaudumé de vertjus de pouldre et de saffran.

SAUMON frais soit baconné<sup>[1040]</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>[1041]</sup> d'espices; et se le saumon est salé, soit mengié au vin et à la ciboule par rouelles<sup>[1042]</sup>.

AIGREFIN appareillié comme le rouget, et le convient un pou laisser froidir en son eaue, et soit mengié à la jance<sup>[1043]</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>[1044]</sup>.

PORC DE MER, MARSOUIN, POURPOIS<sup>[1045]</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>[1046]</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 mettez hors du mortier d'une part; *item*, broyez pain harlé, deffait de l'eaue 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 eaue moitié vin, et mis en plas: et gettez vostre sausse dessus comme galentine, et dréciez. Et quant vous en vouldrez mengier, prenez un petit de la sauce qui est froide, et mettez ou eaue de char, ou de celle mesmes, ou vinaigre *et similia*, et mettez sur le feu en une escuelle chauffer<sup>[1047]</sup>.

MERLUS doit estre despecié par morceaux quarrés comme eschiquier, puis tremper une nuit seulement, puis le oster hors de l'eaue, 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>[1048]</sup>.

ESTURGON. Eschaudez, ostez 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 eaue et que le vin passe; et que à la mesure qu'il se esboudra<sup>[1049]</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'eaue du bouly et espices comme se ce feust venoison: et ce que l'en veult garder doit estre mis refroidier, et mengier au percil et au vinaigre<sup>[1050]</sup>.

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 eaue 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 chargiez 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>[1051]</sup>.

CRASPOIS<sup>[1052]</sup>. C'est balaine salée, et doit estre par lesches tout cru, et cuit en eaue comme lart; et servir avec vos pois.

MERLANT SALÉ est bon quant sa noe<sup>[1053]</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 frisez 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 pluseurs 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>[1054]</sup>.

GALENTINE POUR RAYE en esté. Broyez amandes et deffaites d'eaue boulie, 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 feu; puis mettent en une paille, sur le feu, de l'eaue 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>[1055]</sup>.

PLAYS<sup>[1056]</sup> ET QUARRELET sont aucques<sup>[1057]</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>[1058]</sup> de Mars, et meilleurs du flo d'Avril. Affaitiez par devers le dos audessous de l'oreille: bien lavée, et mise en la paelle et du sel dessus, et cuite en l'eaue comme un rouget; et mengiez au vin et au sel.

*Item*, quarrelets sont bons fris à la fleur<sup>[1059]</sup> et mengiés à la sausse vert<sup>[1060]</sup>.

LIMANDES sont tavellées de jaune ou roux par le dos, et ont l'oreille devers le blanc<sup>[1061]</sup>; soient fris à la fleur et mengiés à la sausse vert, ou fris par moitié et mengiés au civé ou au gravé<sup>[1062]</sup>.

POLES<sup>[1063]</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 laissier 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>[1064]</sup> et du feurre moullié entre deux; et celles ne doivent point estre eschardées et sont mengées au vertjus d'oseille.

*Item*, aussi sont eschaudées celles que l'en doit frire, et doivent estre enflourées, puis frites, mengées à la sausse vert<sup>[1065]</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>[1066]</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>[1067]</sup>, et le turbot greigneur et meilleur.

BRESME, BAITTE<sup>[1068]</sup> eschardée, cuite en eaue, mengée à la cameline ou mise en pasté à la pouldre<sup>[1069]</sup>.

TANTE<sup>[1070]</sup> cuite en eaue ou rostie, mengée au vertjus.

DORÉE appareilliée par le costé au long, cuite en eaue, ou en rost, mengée au vertjus.

ALES rosties en filopant<sup>[1071]</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 ailllets.

FLAYS<sup>[1072]</sup>. De ce ne convient faire nul compte, car ils ne sont en saison fors quant le quarrel<sup>[1073]</sup> font sous 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>[1074]</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 esparpillés 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 huille avec oignons cuis, et après poudrés d'espices et mengiés aux ailllets vers clarets, reverdis de blé ou d'ozeille<sup>[1075]</sup> ou de feuille de sanemonde ou de barbarin.

MOULES<sup>[1076]</sup> soient cuites en grant feu et hastivement, en très petit d'eaue et de vin sans sel, mengées 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 ou commencement du nouvel temps de Mars. Moule de Quayeu<sup>[1077]</sup> est rousse, ronde au travers et languette, et la moule de Normandie est noire.

ESCREVICES. Cuisiez-les en eaue et vin plus que d'eaue, et escumez, puis mettez un petit de sel (jàsoit-ce que aucuns dient que non, pour ce que le sel noircist<sup>[1078]</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>[1079]</sup> soit pelée, puis despeciée par morceaulx, puis la mettez en une paelle sur le feu et du sel avec, et remuez souvent, et qu'elle soit bien séchée; puis la mettez en une nappe, et l'espraignez bien et seichez çà et là par la nappe; puis l'enfarinez en farine, et frisiez en foison d'uille ou à oignons ou sans oignons, puis pouldrez d'espices dessus, et mengiez aux ailllets reverdis de blé.

*Item*, aucuns après ce qu'elle est pelée et mise par morceaulx, la tiennent et remuent longuement en la paelle 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>[1080]</sup> et recroquillée comme chaons<sup>[1081]</sup> de lart, et adonc est mise en un plat et de la pouldre fine dessus, et ainsi mengée. Et en la paelle où est demourée l'uille toute chaude sur le feu, laquelle huille 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>[1082]</sup>.

Sèche fresche soit lavée très bien, puis mise en une paelle ou four avec de l'eaue, du vertjus, de l'uille et des ciboules nouvelles, et cuite; mais *primo* soient ostés l'os et l'amer.

UNE ARBOULASTRE ou deux d'œufs. Prenez du coq deux feuilles seulement, et de rue moins la moitié ou néant<sup>[1083]</sup>, car sachez qu'il est fort et amer: de l'ache, ténosie<sup>[1084]</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 espraingez 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>[1085]</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 voudrez, et quant elle sera bien chaude de toutes pars, et par especial devers la queue, meslez et esandez vos œufs parmy la paelle et tournez à une palette souvent ce dessus dessous, puis gettez de bon frommage gratuisé<sup>[1086]</sup> pardessus; et sachez que ce est ainsi fait pour ce<sup>[1087]</sup> qui brayeroit<sup>[1088]</sup> le frommage avec les herbes et œufs, quant l'en cuideroit frire son alumelle, le frommage qui seroit dessous se tendroit à la paelle; 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 paelle, et mettre le frommage dessus, et puis couvrir des bors des œufs: et autrement se prendroient à la paelle. Et quant vos herbes seront frites en la paelle, si donnez forme quarrée ou ronde à vostre arboulastre et la mengiez ne trop chaude ne trop froide.

ŒUFS PERDUS. Rompez l'escaille et gettez moieux et aubuns sur charbons ou sur brèse bien chaude, et après les nettoyez et mengiez.

ŒUFS HEAUMÉS. Cassez le bout et vuidez 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>[1089]</sup> FRITE AU SUCRE. † Ostez tous les aubuns et batez les moyeux, puis mettez du sucre en la paelle et il se fondra, et après ce frisez dedans vos aubuns, puis mettez en un plat, et du sucre dessus.

ŒUFS 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 paelle et après trenchié par losenges; puis avecques aultre allumelle d'œufs pochés, soient icelles losenges mises ou plat et fine pouldre par-dessus<sup>[1090]</sup>.

POUR FAIRE BELLE ALLUMELLE D'ŒUFS. Prenez sept œufs et des<sup>[1091]</sup> deux ostez les aubuns et les mettez en une escuelle, et tous les autres cassez sur<sup>[1092]</sup> moyeux, et batez tout ensemble, et frisez; et ils seront jaunes.

*Aliter*, prenez dix ou douze œufs et ostez les aubuns et batez les moyeux, puis les frisez en huile, et soient bien esandus 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 succe fris communément.

ARBOULASTRE EN TARTRE FAICTE EN LA PAELLE. Aiez vos œufs et herbes et une cloche de gingembre batus, 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 frommage gratuisé 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>[1093]</sup> et aussi à ouni<sup>[1094]</sup> comme la paste.

ŒUFS A LA TENOSIE<sup>[1095]</sup>. Broiez un petit de gingembre et de la tenosie, et allaiez de vinaigre, coulez et mettez en un plat et des œufs durs pelés tous entiers.

*Nota* DE LA NATURE DES ŒUFS. Mettez-les cuire en eaue boullant et le moyeu ne sera point dur, toutesvoies se vous ne les avez moullés en eaue froide premièrement: mais se vous les y avez moullés et incontinent vous les mettez en potage boullant, ils durciront bien. *Item*, se vous les mettez en eaue frémiand et les laissez sur le feu, ils seront tantost durs. *Item*, soient mols, soient durs<sup>[1096]</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>[1097]</sup>. Premièrement, vous convient monder vostre froment ainsi comme 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>[1098]</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 paelle 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 ostez 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 coulez, 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 voulsist tourner, mettre le pot en plaine paelle d'eaue. A jour de poisson, l'en prend lait: à jour de char, du boullon de la char; et convient mettre saffran se les œufs ne jaunissent assez: *item*, demie cloche de gingembre<sup>[1099]</sup>.

FAULX GRENON. Cuisiez en eaue et en vin des foies et des jugiers<sup>[1100]</sup> de poulaille, ou de char de veel, ou d'une cuisse de porc ou de mouton, puis la hachiez bien menuement 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 harlé, 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>[1101]</sup>.

MORTEREUL est fait comme faulx grenon, sauf tant que la char est broyée ou mortier avec especes 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 coupées par menus morceaulx quarrés, et faites boullir vostre lait, et saffren pour lui donner couleur, et du sucre, et puis mettez tout ensemble tant qu'il soit bien liant pour tailler<sup>[1102]</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>[1103]</sup> au doit la pel de la char, puis l'en le farcist au bout du doit, et recoust-l'en à sourget<sup>[1104]</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 haché ensemble, et mettre parmi pouldre fine avec. A chascun poucin convient trois œufs, blanc et tout.

POUR ENGRESSER POCINS, mettez-les en orbe<sup>[1105]</sup> lieu, et leur nettoiez leur auget ou abeuvrouer neuf fois ou dix le jour, et leur donnez à chascune fois nouvelle paission, et fresche et nouvelle eaue; c'est assavoir pour paission, avoine batue que l'en doit dire *gruyau d'avoine*, destrempé en lait ou matons<sup>[1106]</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>[1107]</sup>.

POUR FAIRE PERDRIAULX DE POCINS, il convient avoir petites poulettes, et les tuer un ou deux jours devant, puis appareillier, et copper les jambes et les cols, oster les charcois<sup>[1108]</sup> et getter hors, rompre la granche<sup>[1109]</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>[1110]</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>[1111]</sup> soufflez: puis le<sup>[1111]</sup> fendez entre deux espauls et n'y faictes pas trop grant trou, et en tirez hors les charcois, et le<sup>[1112]</sup> laissez à sa peau les cuisses, les esles, le cul<sup>[1113]</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>[1114]</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>[1115]</sup> et de bonne pouldre d'especes et bien pou de saffren, et saler à point. Puis emplez vos poulles et ce trou soit recousu<sup>[1116]</sup>, et du remenant de vostre farce faites-en pommes ainsi comme pasteaulx de guède<sup>[1117]</sup>, et mettez cuire en boullon de beuf ou en belle eaue<sup>[1118]</sup> boullant, et du saffran grant foison, et qu'il ne boulle 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 poulaille 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>[1119]</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 frémiand, et broyez du saffran pour le jaunir: deffait de vostre lait, et puis mettez dedans du gras du boullon de beuf<sup>[1120]</sup>.

*Aliter*, RIS. Eslisez-le et le lavez en deux ou trois paires d'eaues chaudes tant que l'eaue revienne toute clère, puis le faites ainsi comme demy cuire, puis le purez et 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 succrer 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>[1121]</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 pain. Il est fait du groing, des oreilles, de la queue, des jarrets courts<sup>[1122]</sup>, et des quatre trotignons<sup>[1123]</sup> bien cuis et très bien plumés, puis mis en sausse de percil broyé, vinaigre et especes.

POTAGE PARTI OU<sup>[1124]</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>[1125]</sup>), et puis ostez du mortier; puis aiez pain hazé<sup>[1126]</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 frisissez au lart et la gettez dedans, et prenez dedens<sup>[1127]</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>[1128]</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 du saffren ou mortier, puis broyez dessus la char de l'anguille, destrempez de vin blanc, et de ce faites vos flaons; et succez pardessus.

*Item*, flaons ont saveur de frommage 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>[1129]</sup>, du frommage de gain<sup>[1130]</sup> esmié, et puis cela soit porté au four et que l'en face une tarte, et que l'en pouldre du frommage au fons, et puis que l'en mette l'anguille debout, et puis du frommage un lit, et puis un lit de cols<sup>[1131]</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>[1132]</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>[1133]</sup> les piés des escrevices, et faites un joly couvescle à par soy<sup>[1134]</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.

POUR FAIRE UNE TOURTE, prenez quatre pongnées de bettes, deux poignées de percil, une pongnée de cerfueil, un brain de fanoil et deux pongnées d'espinoches<sup>[1135]</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 frommage; 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 frommage de presse<sup>[1136]</sup> ou autre gratuité<sup>[1137]</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 lappereaux tous meigres, et fault oster la gresse, et seront fendus tout au long tous crus, excepté le cochon qui est par morceaux: 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>[1138]</sup> ou cinq ou six cloches de garingal, demie once de graine de paradis, trois ou quatre pièces de folium de macis, pour deux blans, citoual<sup>[1139]</sup>: cubebbes<sup>[1140]</sup>, espic<sup>[1141]</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>[1142]</sup> sur deux tresteaux, et versez tout vostre chaudreau dedans, excepté les especes que vous osterez, et mettez couler pour potage, et ne la remuez point afin qu'elle reviegne 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>[1143]</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 refroidir 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>[1144]</sup> et gomme de cerisier, et 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 boullon, soit poisson ou char, et mettez en une belle paele et faites boullir encores sur le feu, et prenez sus un espicier deux onces de tournesot<sup>[1145]</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>[1146]</sup> et le cuisiez autre part, et eschaudez la loche en vos plats, et laissez couler le boullon 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 lappereaulx 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 couenne et la char, et faire petis morceaulx quarrés,) trois espauls 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 veul tout en vin et vinaigre, et escumer et mettre du sel dedans, puis traire<sup>[1147]</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 moulues ou mortier de pierre; et quant tout est cuit, si le faites 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>[1148]</sup> queues d'escrevices; et les mettez en la cave ou celier, et assées vos plats bien drois, et gettez vostre gelée dessus et l'employez bien. Et le lendemain<sup>[1149]</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 le 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 hatez 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 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 haché 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>[1150]</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 couldre<sup>[1151]</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>[1152]</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>[1153]</sup> bien vers.

RENOULLES<sup>[1154]</sup>. Pour les prendre, aiez une ligne et un ameçon avec esche<sup>[1155]</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 lesdictes 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 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>[1156]</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>[1157]</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 aiguille, 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>[1158]</sup>.

PASTÉS NORROIS sont fais de foie de morue et aucunes fois du poisson haché avec. Et fault premièrement un petit pourboullir, puis hacher, et mis en petis pastés de trois deniers pièce et de la pouldre fine pardessus. 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 reffaite, c'est à dire que l'en met icelle 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'eaue chaude pour reffaite; et puis la met-l'en en eaue froide, puis coupe-l'en la mouelle et arrondist-l'en comme gros jabets<sup>[1159]</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 reffaite en la manière<sup>[1160]</sup>, puis prendre de la fleur et des moyeux d'œufs et faire le<sup>[1161]</sup> paste, prendre chascun morcel de mouelle et frire au sain. Des buignets quérez le remenant.

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 bouillir 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 chargé d'une grosse pierre laissez reffroidier sur un dréçouer toute nuit, et l'endemain lachié et frit au fer de la paelle, et se frit de luy mesmes sans autre gresse<sup>[1162]</sup>, ou 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 tournesol.

RISOLLES A JOUR DE POISSON. Cuisiez chastaingnes à petit feu et les pelez, et aiez durs œufs et du frommage 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 frisiaez en grant foison d'uille et succez.

Et *nota*, en karesme, en lieu d'œufs et frommage, mettez merlus et escheroyz cuis, bien menu hachiés, ou char de brocherès ou d'anguilles, figues et dates hachées.

*Item*, au commun<sup>[1163]</sup>, l'en les fait de figues, 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>[1164]</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>[1165]</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 frisiaez au sain de luy mesmes. Et *nota* que c'est propre farce pour cochon; et aucunes fois les queux l'achetent des oubloiers<sup>[1166]</sup> pour farcir 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 rissoles<sup>[1167]</sup>.

CRISPES. Prenez de la fleur et destrempez d'œufs tant moyeux comme aubuns, osté le germe, et le deffaites d'eaue, et y mettez du sel et du vin, et batez longuement ensemble: puis mettez du sain sur le feu en une petite paelle de fer, ou moitié sain ou<sup>[1168]</sup> moitié beurre frais, et faites<sup>[1169]</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 paelle; puis mettez en un plat, et de la pouldre de sucre dessus<sup>[1170]</sup>. Et que la paelle 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.

CRISPES A LA GUISE DE TOURNAY. *Primo*, il vous convient avoir fait provision d'une paelle 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 paelle, et laissier tout le sel et de sain frais bien net autant de l'un comme de l'autre. Puis prenez des œufs et les frisiaez, et de la moitié d'iceulx ostez les aubuns, et le remenant d'iceulx soient batus avec tous les aubuns et 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 souslever à une brochette ou fuisel<sup>[1171]</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 frommage tranchié par lesches, et puis toulliez<sup>[1172]</sup> les lesches de frommage dedans la paste, et puis la frisiaez dedans une paelle de fer et du sain dedens. Aussi en fait-l'en de mouelle de beuf.

UNE ARBOULASTE<sup>[1173]</sup> DE CHAR POUR QUATRE PERSONNES. † Se vous avez fait tuer un chevrel, vous povez faire assiette<sup>[1174]</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 hachiez à deux cousteaulx comme porée, et<sup>[1175]</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 laissiés 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>[1176]</sup>.

*Item*, quant l'en parle des hastelets de chaudun<sup>[1177]</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>[1178]</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 plaiers 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 eaue tiède, puis pourboulir un petit, puis les mettre essuier sur une touaille, puis enflorer<sup>[1179]</sup>, puis frire, puis drécier par petis platelets arrangement, et mettre du sucre dessus.

*Item*, qui en veult faire pastés, il les convient faire 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 figures coupées par menus morceaulx et des roisins avec.

BUIGNETS D'ŒUVES<sup>[1180]</sup> DE LUS. † Il convient mettre les œuves en eaue et avec du sel, et bien cuire: laissier 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 doux. 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>[1181]</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 on de saulces, si soient broyées avec, et après la laissier 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.

CAMELINE. *Nota* que à Tournay, pour faire cameline, l'en broyé gingembre, canelle et saffren et demye noix muguettes: 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 sucre 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>[1182]</sup> est trop meilleure celle qui s'ensuit: broyez un pou de gingembre et foison canelle, puis ostez, et aiez pain hazé<sup>[1183]</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>[1184]</sup>.

Le garingal qui est le plus vermeil violet en la taille, est le meilleur<sup>[1185]</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>[1186]</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>[1187]</sup>, celluy est bon.

AULX CAMELINS POUR RAYE. Broyez gingembre, aulx et 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>[1188]</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>[1189]</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'ESPECES. Broyez très bien gingembre, clo, graine, et ostez du mortier: puis broyez percil ou salemonde<sup>[1190]</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 especes, 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>[1191]</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>[1192]</sup> est dit de *soux* pour ce qu'il est fait comme soux de pourcel.

Pour poisson d'eaue 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 despecier par membres, et mettre sur les jointes du sel et du vertjus, et le tiers vin blanc ou vermeil; et poucer<sup>[1193]</sup> fort comme un poucin.

*Item*, en esté, la saulce d'un poucin rostis est moitié vinaigre, moitié eaue rose, et froissé,

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>[1194]</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>[1195]</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>[1196]</sup> de choulx,) puis boullir, et au boullir mettre le vinaigre.

POIVRE NOIR<sup>[1197]</sup>. Prenez clou de giroffle et un pou de poivre, gingembre, et broyez très bien: puis broyez pain ars destrempé en meigre eau de char ou en meigre eau de choulx qui mieulx vault, puis soit bouly en une paille de fer, et au boullir soit mis du vinaigre; puis mettez en un pot au feu pour tenir chault. *Item*, plusieurs y mettent de la canelle.

GALENTINE POUR CARPE. Broyez saffren, gingembre, giroffle, graine, poivre long et noix muguettes, et deffaites de la grasse eau en quoy la carpe aura cuit, et y mettez vertjus, vin et vinaigre; et soit lié d'un petit de<sup>[1198]</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 eau 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, et mettez tout en la leschefrite dessous le connin, coulon ou oisel de rivière; et quant ils seront cuis, si boulez la saulce, et aiez des tostées<sup>[1199]</sup> et mettez dedens avec l'oisel.

CALIMAFRÉE OU SAULCE PARESEUSE. Prenez de la moustarde et de la pouldre de gingembre et un petit de vinaigre, et la gresse et l'eau 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'eau 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; deffaites de lait de vache, et faites bien boullir<sup>[1200]</sup>.

JANCE A AULX. Broyez gingembre, aulx, amandes, et deffaites 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 eau 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>[1201]</sup>.

UNE POITEVINE. Broyez gingembre, giroffle, graine et des foies, puis ostez du mortier: puis broyez pain brûlé, vin et vertjus et eau, de chascun le tiers, et faites boullir, et de la gresse du rost dedans, puis versez sur vostre rost ou par escuelles<sup>[1202]</sup>.

MOUST POUR HÉTOUDEAUX. Prenez roisins nouveaulx et noirs, et les escachiez<sup>[1203]</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 chataignes, pour lier, dedans: du sucre roux, et dréciez.

(*Item*, à ce propos, sachiez que *Arquene*<sup>[1204]</sup> est espice qui rent rouge couleur et est aussi comme garingal; et la convient tremper en vin et en l'eau de la char, puis broyer.)

*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 sucre dessus<sup>[1205]</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 eau nette, et mettez en la leschefrite dessous le chappon quant il rostist, et arrousez tousdis<sup>[1206]</sup> le chappon, puis broyez une douce<sup>[1207]</sup> d'ail et destrempéz d'icelle eau et boulez, puis dréciez. Comme *jance* elle est bonne, qui mieulx n'a.

SAULCE A METTRE BOULLIR EN PASTÉS DE HALEBRANS, CANETS, LAPPÉREAUX 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'especes, car en yver

toutes saulces doivent estre plus fortes que en esté.

UNE QUEUE DE SANGLIER. Prenez nomblets de porc, lièvres et<sup>[1208]</sup> oiseaulx de rivièrre, et les mettez en la broche, et une leschefrite dessoubs, et du vin franc<sup>[1209]</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 especes et le pain en une paelle 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 doux de giroffle.

Ainsi convient faire à un *Bourbere*<sup>[1210]</sup> de sanglier.

*Nota* que les noix muguettes, macis et garingal font douloir la teste.

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 escordes du vertjus autrefois broyé, et destrempez de vertjus blanc et coulez; et mettez tout en icelle<sup>[1211]</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>[1212]</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 choulx, 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>[1213]</sup> d'eaue une escuelle d'orge largement, et ne chault s'elle est à toute l'escorce, et pour deux paris<sup>[1214]</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>[1215]</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>[1216]</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>[1217]</sup> destremper le levain en eaue et mettre ou tonnel, et laisser deux ou trois jours parer<sup>[1218]</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>[1219]</sup> qui se creveront, et au crever getteront un petit de fumée aussi comme notre: et lors faites-le mouvoir, et lors mettez sept sextiers d'eaue et les faites tant boullir qu'ils revienngent à six sextiers, et tousjours mouvoir. Et lors le mettez en un cuvier pour refroidier jusques à tant qu'il soit ainsi comme tiède; et lors le coulez en un sas, et après<sup>[1220]</sup> le mettez en un tonnel et y mettez une choppine de leveçon<sup>[1221]</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 especes et il piquera assez, si ostez 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-l'en faire une queue ou plus ou moins à une fois qui veult*. Mettez les trois pars d'eaue et la quatrième de miel, faites boullir et escumer tant qu'il déchée du dixième, et puis gettez en un vaissel: puis remplez vostre chaudière et faites comme devant, tant que vous en aiez assez; puis laissez refroidier et puis remplez vostre queue: adonc, vostre bochet gettera comme moust qui se pare. Si le vous convient tousjours tenir 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>[1222]</sup>. *Item*, d'autre miel que d'escume

se fait à autele portion<sup>[1223]</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>[1224]</sup> et bien couvert, que rien n'en puisse yssir, et mettez vostre pot dedans une paille plaine d'eaue et faites boullir tant que le chappon ou poule soit cuit dedans le pot; puis ostez le chappon ou poule, et de l'eaue qu'il aura faite dedans le pot donnez au malade à<sup>[1225]</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 reffroidier en la cave; et vault mieulx assez que tizanne.

BUVRAGE DE LAIT D'AMANDES. Comme dessus.  
POTAGES POUR MALADES.

CHAUDEAU FLAMENT. Mettez un pou d'eaue boullir, puis pour chascune escuelle quatre moyeux d'œufs batus avec vin blanc<sup>[1226]</sup>, et versez à fil<sup>[1227]</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>[1228]</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 pilette de bois, puis la mettez séchier: et quant elle sera sèche, si la vennez. Et quant vous en voudrez faire potage, mettez-la cuire en un petit pot avec de l'eaue, et quant elle sera ainsi comme baienne<sup>[1229]</sup>, purez-la et la mettez avec du lait d'amandes boullir; 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 frisissez les oignons, et mettez dedans un petit de sel, et faites boullir 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 d'eaue tiède nette et faites boullir, 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>[1230]</sup>.

*Nota* que les os doivent estre boullis les premiers: puis ostez du mortier, coulez, et nettoiez le mortier; puis broyez la char<sup>[1231]</sup> et grant foison sucre.

UN COULIS DE PERCHE, OU DE TANCHE, OU DE SOLE, OU D'ESCREVICES. Cuisiez-la en eaue et gardez le boullon, puis broyez amandes et de la perche avec, et deffaites de vostre boullon, et coulez et mettez tout boullir; puis dréciez vostre perche et mettez du sucre dessus. Et soit claret, et foison sucre<sup>[1232]</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'eaue 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'oïttres, etc.

GRUYAU convient cuire comme boyen<sup>[1233]</sup>, puis purer et mettre cuire avec le lait d'amandes comme dit est prouchainement cy-dessus d'orge mondé, et foison sucre.

Ris. Eslisez-le et lavez, etc.<sup>[1234]</sup>

AUTRES MENUES CHOSES QUI NE SONT DE NECESSITÉ.

C'EST LA MANIÈRE DE FAIRE COMPOSTE<sup>[1235]</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>[1236]</sup> deviennent comme noires, et que au macher vous n'y puissiez assavouer aucune amertume; et puis les mettre boullir une onde en eaue douce par l'espace de dire une *miserelle*<sup>[1237]</sup>, et<sup>[1238]</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>[1239]</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 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>[1240]</sup> fois le jour, et au bout de trois<sup>[1241]</sup> jours si les ostez: et recuisiez<sup>[1242]</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>[1243]</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 garroites<sup>[1244]</sup> tant que vous y voudrez mettre, et qu'elles soient bien 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>[1245]</sup>, prenez des racines de percil et de fanoil, et les resez<sup>[1246]</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>[1247]</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 puis prenez demie livre de raffle<sup>[1248]</sup>, c'est assavoir une racine que l'en vent sur les herbiers<sup>[1249]</sup>, et la raclez très bien et la décopez le plus menuellement que vous pourrez et la faites 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>[1250]</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>[1251]</sup> séché et batu et une once de ceudre vermeille, c'est assavoir un fust que l'en vent sur les espiciers<sup>[1252]</sup> et est dit *cèdre dont l'en fait manches à cousteaulx*. Et puis prenez douze livres<sup>[1253]</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 mortier 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>[1254]</sup>, prenez des coings et les pelez, puis fendez par quartiers, et ostez l'ueil<sup>[1255]</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 revienigne 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<sup>o</sup>  $\text{♁}$  (une once et une drachme?) canelle triée  $\text{♁}$ <sup>[3]</sup> (un quarteron?) giroffle et graine de chascun demi quart d'once, et de sucre en pierre  $\text{♁}$ <sup>[1256]</sup> (un quarteron?) et faites 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 reffroidir jusques à plus que tiède. Ou vous mettez comme dessus<sup>[1257]</sup> camomille ou marjolaine, ou vous mettez du rommarin: et cuire avec l'escorce d'orange. 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>[1258]</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>[1259]</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 sucre, et les meslez ensemble, et une quarte de vin à la mesure de Paris.

Et *nota* que la pouldre et le sucre meslés ensemble, font *pouldre de duc*.

Pour une quarte ou quarteron<sup>[1260]</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 giroffle, graine, macis, garingal, noix muguettes, espic nardy<sup>[1261]</sup>, de tout

ensemble une drame et un quart: du premier le plus et des autres en dévalant moins et moins<sup>[1262]</sup>. Soit faicte pouldre, et avec ce soit mis une livre et demi quarteron, au gros poix<sup>[1263]</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 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>[1264]</sup>.

SAUGE. Pour faire un poinçon<sup>[1265]</sup> de sauge, prenez deux livres de sauge et rongnez les bastons<sup>[1266]</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<sup>[1267]</sup> sauge sur table en yver, ait en une aiguière de l'eaue 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>[1268]</sup> A NOEL SUR LA TREILLE, quant vous verrez que la grappe à son commencement 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>[1269]</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>[1270]</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 paelle 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 escripvez de ce et laissez seicher. Et ce durera environ huit jours.

POUR FAIRE GLUS, il convient peler le houx quant il 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>[1271]</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 choulx et mettre par tourteaux comme guède<sup>[1272]</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>[1273]</sup> eaue. Et après l'en peut tout ensemble despecier et paumaier<sup>[1274]</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>[1275]</sup> et non mie d'autre terre, et l'employez de vertjus: et à la mesure que le vertjus se dégastera<sup>[1276]</sup>, si le remplez, mais que le vertjus soit très bien paré<sup>[1277]</sup>. Et quant vous les voudrez très bien espanir, si les ostez des estoupes 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 boutez 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 dedans la bouteille tant comme vous y pourrez mettre, et puis l'estoupez très bien que rien n'y puisse yssir ne entrer, et mettez la bouteille dedans une eaue courant; et là se gardera la rose toute l'année.

POUR FAIRE EAUE ROSE SANS CHAPPELLE<sup>[1278]</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>[1279]</sup>, et en lieu de cendres et charbon, mettez tout au soleil: et à la chaleur d'icelluy 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 expandre sur les robes.

POUR FAIRE EAUE ROSE DE DAMAS, mettez sur les pasteaulx de roses, du rosé batu<sup>[1280]</sup>. *Vel sic*: gettez l'eau distillée du premier lit sur le second et sur le tiers et sur le quart; et elle, ainsi remise par quatre fois, devendra rouge<sup>[1281]</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>[1282]</sup> de jeunes roses dont le bout de la pampe qui est blanc sera couppe, et la laissez neuf jours au soleil et les nuis aussi, et puis coulez.

POUR FAIRE PONDRE, COUVER ET NOURRIR OISEAUX EN UNE CAGE. *Nota* que en la cage de Hesdin<sup>[1283]</sup>, qui est la plus grant de ce royaume, ne en la cage du Roy à Saint-Pol<sup>[1284]</sup>, ne en la cage Messire Hugues Aubriot<sup>[1285]</sup>, ne porent oncques estre couvés et après parnourris petis oiseaulx, et en la cage Charlot<sup>[1286]</sup> si font<sup>[1287]</sup>, *scilicet* pons, couvés, nourris et parnourris. Ou premier cas<sup>[1288]</sup>, le deffault vient parceque les petis oiseaulx sont peus<sup>[1289]</sup> de chenevis qui est chault et sec, et n'ont que boire<sup>[1290]</sup>. Et ou second cas<sup>[1291]</sup>, l'en leur donne mouron ou lasseron, chardons de champs trampans en eaue souvent renouvellee 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 des champs dont le pié trempe en eaue bien avant<sup>[1292]</sup>, du chenevis escachié et trié et osté les coquilles, moullé 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>[1293]</sup>, linottes, chardonnerels<sup>[1294]</sup>, pondre et parnourrir. *Item*, et aussi doit-l'en donner des chenilles, verets, mouchettes, yraignes, sautereaux, papillons, channevis nouvel en herbe et moullé 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>[1295]</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 esclotent 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>[1296]</sup> selon leur nature, et les poucins vivoient bien de blé ou paste molle, ce qui n'est pas si propre nourreçon aux paons.—Encores véez-vous que qui bailleroit à une geline le plus bel froument et mieulx criblé du monde, si le gatteroit<sup>[1297]</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 GARIR DES DENS. Prenez un pot de terre à couvercle ou un pot sans couvercle qui aura un trancheur dessus, et l'employez d'eaue et mettez bouillir: puis vous despouillez, couchiez, et soit vostre chief très bien couvert, puis aiez le pot à couvercle, et soit bien arsillé<sup>[1298]</sup> entour et un trou ou millieu, ou il<sup>[1299]</sup> soit couvert d'un trancheur percié ou millieu. Et sur le pertuis vous adentez<sup>[1300]</sup> gueulle bée pour aspirer la fumée de l'eaue 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>[1301]</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 bouillir, escumer, et puis séchier par neuf fois: et ainsi sera bon.

POISONS POUR TUER CERF OU SANGLIER<sup>[1302]</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'attouche, 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 voudrez traire<sup>[1303]</sup>, si en mettez entre les barbillons<sup>[1304]</sup> et la douille du fer afin que quant la beste sera ferue, cela fiere et attouche à la char, car qui autrement le feroit, c'est assavoir qui oindroit autrement le fer, quant il entreroit dedans le cuir de la beste, l'ointure demourroit dedans<sup>[1305]</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>[1306]</sup> † *nay* [un croix] *brigonay* † *dictera* † *sagragan* † *es* † *domina* † *fiat* † *fiat* † *fiat* †.

POUR FAIRE D'UN VER<sup>[1307]</sup> BON SANGLIER. Prenez un ver de deux ans ou environ, et ou mois de May ou de Juin le faites chastrer, et en la saison de porchoisons<sup>[1308]</sup> le faites chasser, fouaillier<sup>[1309]</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>[1310]</sup> navets et chastaingnes et la venoison. *Sic* 3<sup>o</sup>.....<sup>[1311]</sup>

*Nota* que chandelle mise en bran<sup>[1312]</sup> se garde souverainement. *Nota* qui veut faire chandelle, l'en doit avant faire sécher au feu très bien le limignon<sup>[1313]</sup>.

POUR OSTER EAUE DE VIN. Mettez eaue et vin en une tasse, et aiez du fil de coton et plongez l'un bout au fons 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'eaue dégoutera comme blanche. Et quant l'eaue 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 goute, c'est à dire la fleur du vin<sup>[1314]</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 attrempé 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 verte pour celle année, que le vin revienne au tiers, et s'elle est meure, que le vin revienne au quart<sup>[1315]</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 vauldra mieulx que le premier an. Et gardez en lieu moyen, ne chault ne froit, et aiez retenu en un petit vaisseau d'icelluy vin boulu, 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 eaue 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 pots bouldront, paissiez le pot de trippes de l'eaue du beuf et faites plus cuire les trippes que le beuf; et quant les trippes seront presques cuites, si y mettez du lart, et faites boullir 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'eaue se vous voulez. Si cuites<sup>[1316]</sup>, si les mettez plus par cuire en l'eaue du giste et sans sel; et du remenant comme dessus.

Qui veult cuire trippes, etc.<sup>[1317]</sup>

HERIÇON soit coupé par la gorge, escorché et effondré, puis refait comme un poucin, puis pressié en une touaille et illec très bien essuïé; et après ce rosti et mengé à la cameline, ou en pasté à la sausse de hallebran. *Nota* que se le heriçon ne se veult destortillier, l'en le doit mettre en l'eaue 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>[1318]</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, 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'oïnt 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 gette-l'en avec, du fin frommage esmié à la gratuite<sup>[1319]</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 CHOSSES DIVERSES QUI NE DÉSIRENT POINT DE CHAPPITRE.

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>[1320]</sup>.

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>[1321]</sup> LINGE. Prenez camboïs, c'est le limon noir qui est aux deux bouts de l'essieu de la charette, et mettez de l'arrement<sup>[1322]</sup>, et allaiez d'uille et de vinaigre et boulez tout ensemble, et puis chauffez vostre merque<sup>[1323]</sup> et moulliez dedans, et assées dessus vostre linge.

SE TU VEULX FAIRE BONNE ESCHE<sup>[1324]</sup> pour alumer du feu au fusil, pren de l'escume<sup>[1325]</sup> de noyer qui sont surannées, et puis la<sup>[1326]</sup> met en un pot plain de lessive bien forte, toute entière, ou par pièces du large de deux dois, 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>[1327]</sup>, puis mets ton escume boullir dedans par l'espace dessusdit, et la fournis tousjours tant comme elle bouldra. Se tu la fais boullir en lessive, fournis-la de lessive; se tu la bouls en la charrée, si la fournis d'eaue; et toutes voies en quoy que tu la boules, se tu pavoies finer de pis..t pour la fournir, elle en vouldroit mieulx. Et quant elle sera ainsy boulie, si la pures<sup>[1328]</sup>, et puis la lave en belle eaue 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 attrempéement et à loisir; et quant elle sera seiche et on s'en vouldra aidier, si la fault batre d'un maillet ou d'un baston, tant quelle devienne ainsi comme espurge<sup>[1329]</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>[1330]</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 choulx.—*Item*, mettez de l'eaue et des oignons en un petit pot et la fouque, puis laissez boullir comme une pièce de beuf, puis broyez des menues espices, et allaiez 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 quoier et<sup>[1331]</sup> la queue; et quant il est frais, il est cuit à l'eau et au vin, aux especes et saffran et soupes en esté: et en yver au poivre<sup>[1332]</sup>; et ainsi est-il du sanglier frais.

POUR FAIRE TROIS PINTES D'ENCRE, prenez des galles<sup>[1333]</sup> et de gomme<sup>[1334]</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>[1335]</sup>. Et quant ils auront assez boulu 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 semaines, 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 faites 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 escuelle, 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 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>[1336]</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 faites 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 employez 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 eau 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 doulx. Aultrement, mettez vostre beurre salé en eau douce fresche, et le pestrissiez et paumoiez dedens, et le sel demourra en l'eau.

(*Item, nota* que les mouches ne queurent point sus à un cheval qui est oint de beurre ou de vielz oint salé.)

BOURBOTTE<sup>[1337]</sup> est de pareille fourme à un chavessot, mais il est plus grant assez: et est cuite en eau, 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'eau: 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 eau, mais en la brese seulement; *scilicet* en Février et en Mars.

PIES, CORNILLAS<sup>[1338]</sup>, CHOÉS<sup>[1339]</sup>. L'en les tue aux matelas<sup>[1340]</sup> qui sont<sup>[1341]</sup> grosse pilette<sup>[1342]</sup>, et de foibles arbalestres peut-l'en traire à iceulx cornillas<sup>[1343]</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 découpper 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.

Se vous voulez faire provision de vinaigre, voidiez 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 voidiez le cler et le coulez, et mettre de rechief ou tonnellet, et l'employez d'aultre 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>[1344]</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 découpez par menus morceaulx, puis les mettez pourboullir 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>[1345]</sup> de saffran, 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>[1346]</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 FARCIES COULOURÉES OU DORÉES. Elles sont *primo* soufflées, et toute la char dedans ostée,

puis remplies d'autre char, puis coulourées ou dorées comme dessus<sup>[1347]</sup>: mais il y a trop à faire, et n'est pas ouvrage pour le queux d'un bourgeois, non mie<sup>[1348]</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 HÉRIÇONS sont fais de caillettes 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>[1349]</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 amigdalarum, et illud mel buliatur 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 amigdalibus in aliquo bono vase terreo, ponatur desuper (item fiat de nucibus conficiendis, sed ille habent<sup>[1350]</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>[1351]</sup>.*

TÉTINES 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>[1352]</sup>, effondrés<sup>[1353]</sup>, puis coupez les cols et les piés, puis reffais, mis en pasté et deux lesches de lart audessus: ou découpez les membres par morceaux 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 paille 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>[1354]</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.

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>[1355]</sup> dessus.

OÉS, POULES, CHAPPONS 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 coupés, 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 paulmoier<sup>[1356]</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>[1357]</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 avant, et si tost qu'il est cuit et trait de la paille, l'en le doit mettre en belle eaue fresche, et le convient nettoier et oster les escailles, teste et queue.

HIC FINIT<sup>[1358]</sup>.

## APPENDICE A L'ARTICLE V

### DE LA DEUXIÈME DISTINCTION.

*Pour faire ung lot de bon ypcras* prenés une onches de cinamonde nommée longue canelle en pippe, avec unes cloche de gingembre et autant de garingal, bien estampé<sup>[1359]</sup> ensemble, et puis prenés ung livre de bon çuquere<sup>[1360]</sup>: et tout cela broyés ensamble et destrempés 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>[1361]</sup> par pluseurs fois tant qui soit bien cler.

*Pour avoir des caordes et pompons<sup>[1362]</sup>* fault planter en bonne terre et crasse deux ou trois pans<sup>[1363]</sup> de parfont, et quatre grains au cop<sup>[1364]</sup> ensamble par longhes rengues<sup>[1365]</sup>, et trois piés largement de plache<sup>[1366]</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>[1367]</sup>

que nostre pays est froit, fault aviser plache hors des frois vens et en bon solleil; et dient les gardineus de Portigal<sup>[1368]</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 neceschitez que on en plante depuis le my Mars jusques à la fin d'Averil, par toutes les quinsaines, affin que on garde les plus biaux et que on deffeuche<sup>[1369]</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 lappreux rosti etc.*<sup>[1370]</sup>

*Item, pour faire de sukere*<sup>[1371]</sup> rosart en plate, il fault pour une livre de sukere ung pinte et demie<sup>[1372]</sup> de bonne eaue rose, et faire boilier ensamble, et tant qu'il fache le fillet entre deux doés<sup>[1373]</sup>; mais ensois que on maeste<sup>[1374]</sup> boilier, il fault mettre le glerre d'un ouf<sup>[1375]</sup> à chascun livre de sukere, et le fault bien battre tout en escume: et puis laissir rassir en yauve<sup>[1376]</sup> et estamper ledit sukere tout en pouvre, et tout meller ensamble, et puis boillier comme dessus; et puis avoir del fluer<sup>[1377]</sup> de amidon, et mettre en ung délié drappelet ou sy<sup>[1378]</sup> gros que ung estuet<sup>[1379]</sup> ou deux, et prendre ung plat bachin, et tapper sur le cuel dudit bachin le fluer à tout le drappelet, tant que le fluer se espaert<sup>[1380]</sup> dessus bien temmené<sup>[1381]</sup>, et puis jettés vostre rossart<sup>[1382]</sup> dessus ledit bachin quant il fait le fillet, et puis laissir couler l'espaisseur du hule<sup>[1383]</sup> d'un coutel ou plus espès. Et puis quant il est ung peu refroidié, royés<sup>[1384]</sup> à tout ung coutel et ung rieughelet<sup>[1385]</sup> des petites losenghe dessus de deux doés<sup>[1386]</sup> de grant ou environ. Et quant ledit sukere rossart sera refroidié sur le bachin, rostelle jus<sup>[1387]</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>[1388]</sup> sans boullier. Pour deux pintes d'yauve de plue<sup>[1389]</sup> ou de mares, il fault prendre deux onzes de noies de galle, deux onzes de copperot<sup>[1390]</sup> et deux onzes .S.<sup>[1391]</sup> de gomme arrabe cler comme or; et fault rompre le nois de galle bien menu, et mettre temprer trois jours dedens une pintte d'yauwe dessusdite, et battre sept ou huit fois le jour environ le demy sept psalmen<sup>[1392]</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 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 fondue 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 mattere<sup>[1393]</sup> et le mettre en ung aultre pot de pierre.

*Item, et sus le mattere dessus dicte puelt-on mettre pintte .S. 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 escripre sur papier, il ne fault point mettre de vin ne de vinergre, mès quant on veult escripre sur parchemin, pour ung lot d'yauwe, on peult 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 tremprer le pain dedens; et prenés canelle le plus, et gingembre et ung peu de povre<sup>[1394]</sup>, de claus<sup>[1395]</sup>, ou de nois musscade, et coulés tout ensamble, et au boullir du sucre dedens; et au servir de la dragié pardesus.*

Et pour juvenes oisons paraillement.

*Item, pigons au sucre.* Rotisiés vous pigons: rotisiés du pain, canelle, gingembre et menus espèces<sup>[1396]</sup> le mains, vin et vinesgre au couler et du lart fondu dedens et faittes boullir; et quant il bout, mettez les pigons dedens et du sucre au pot.

*Pouchins, perdris* à l'eaue benitte d'yauwe roze ou d'orengue ou à l'ongnon.

*Item, perdris ou perdrisieux.* Faicte-les rostir, et les mettés en pot ou en telle<sup>[1397]</sup> de l'iauwe roze et du vinesgre, et mettés boullir tout ensamble, et du sel; et le couvres 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 choses<sup>[1398]</sup> dedens boullir.

*Pour pouchins roti à l'eaue benitte d'ongnons,* prenés ongnons par roelles, et frisez 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'Allemaigne.* 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>[1399]</sup> Prenés amandes broiés et blanc pain avecques, et tremper en boulon dous: vergus, gingembre au couler. Et quant il bout, prenés du tornissot<sup>[1400]</sup> trempé en vin bien chault, et ly bailliés couleur de fleur de pieuquier<sup>[1401]</sup>; pour chappons rotis, ou oisons, ou jouvenes connins rotis, ou sur chappons boullis.

*Item, pour faire Aragondis,* prenés cresse douche et le faittes 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 doulx largement dedens le pot, et filés les eux<sup>[1402]</sup> dedens le pot, et du sucre dedens le pot, et le mettés arière du fu<sup>[1403]</sup> que il n'aerde<sup>[1404]</sup>.

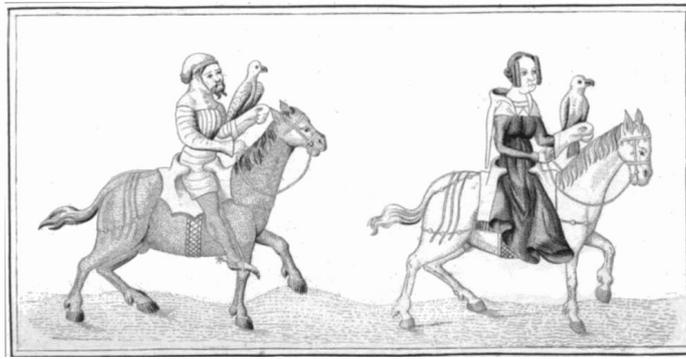
*Pour brouet d'Engeltaire.* Prenés poisons de mer ou d'eauwe douche, ch'est à sçavoir<sup>[1405]</sup> œus cuit en l'eaue durs et frisiés au burre, ou eurs<sup>[1406]</sup> pausiés<sup>[1407]</sup> au burre qui n'a du poison. *Item,* pour le brouet à mettre sus, prenés pain blanc trempé en purée, et moieux d'œus 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 rôtir sur le gri, qui soient tout cuit. *Item,* pour le brouet à mettre sus: vin vermeil, 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, sivé d'oïtres ou de moule ou d'œus fris.* Prenés pain roti sur le gri, et mettés tremper 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 œus fris, mettés en plas et le brouet pardessus.

*Pour petis patés de poison,* prenés tourbot ung peu boullir et hasiés<sup>[1408]</sup> bien menus gingembre et safren, et du burre dous dedens, et bien hasiet ensamble; et faites vous patés en fachon de la court et ne les laisiés point chéquier<sup>[1409]</sup> au four.

FIN DE L'APPENDICE A L'ARTICLE V.



**CHASSE A L'ÉPERVIER EN 1379 (Mss. du Roi Suppt. Fr 63212)**



# LE MÉNAGIER

## DE PARIS.

### LE DEUXIÈME ARTICLE<sup>[1410]</sup>

#### DE LA TROISIÈME DISTINCTION,

LEQUEL EST DE SAVOIR NOURRIR ET FAIRE VOLER L'ESPREVIER.



N accomplissant ce que je vous ay promis cy dessus, chière seur, je met cy-après ce que je sçay d'espreveterie, afin que en la saison vous y esbatiez se vostre plaisir y est. Et sur ce, au commencement, vous devez savoir que l'en tient communément que un bon espreveteur, en la saison, recroist<sup>[1411]</sup> d'espreveterie neuf chiens et trois chevaulx se il veult bien continuer et faire son devoir au mestier. Et aussi tient-l'en que le droit cuer de la saison d'espreveterie bonne ne dure que environ six semaines que il convient voler aux cailles, c'est assavoir depuis le mois de Juillet que l'en treuve les volées des premiers perdriaux, jusques en Aoust qu'ils deviennent fors, qu'il convient voler aux cailles. Et lors se affoiblie le déduit, car depuis que les perdriaux sont faillis et que l'en ne treuve que les pères et les mères qui sont fors, l'en ne les peut prendre fors au *voulon*<sup>[1412]</sup> c'est assavoir au sourdre<sup>[1413]</sup>, et de ce sera parlé cy-après, quant l'en parlera du voler, mais à ce commencement il sera premièrement parlé des chiens, et après du cheval: et en oultre de la nourreture et duisson<sup>[1414]</sup> de l'esprevier prins ou ny, et en oultre sera parlé du *branchier*, et en oultre du *muier*.

Premièrement, qui veult avoir bon déduit de l'esprevier, il est neccessité que assez tost après Pasques l'espreveteur se garnisse d'espaignols<sup>[1415]</sup> et qu'il les maine souvent aux champs quérir les cailles et les perdris, et dès lors les duise et chastie, et tant face que au moins en Juing il en soit pourveu de trois bons, duis pour le mestier, qui congnoissent les oiseaulx: et que dès lors il les mette au lien et les garde bien, car en celle saison ceulx qui en sont despourvus les embent volentiers. Et les doit-l'en attacher et faire leurs gistes et leur lit dessoubs ou en coste<sup>[1416]</sup> la perche où son esprevier sera perchié quant il<sup>[1417]</sup> l'aura, afin que lors l'esprevier les voie continuellement et les congnoisse, et aussi qu'ils congnoissent l'esprevier.

Et est assavoir que tous espaignols qui sont bons pour la chace du lièvre ne sont pas bons pour le déduit de l'esprevier, car ceulx qui sont bons pour le lièvre queurent après et le chassent, et quant ils l'ataignent, le mordent, arrestent et tuent, se à ce sont duis: et autel pourroient-ils faire à l'esprevier. Et pour ce, ceulx qui scevent bien trouver les perdris et la caille et ne queurent point après l'esprevier, ou s'ils y vont, si sont-ils si duis que tantost qu'ils voient que l'esprevier a liée<sup>[1418]</sup> et abatue la perdris ou autre oisel et la tient soubs lui, s'arrestent et ne s'approuchent point, iceulx espaignols sont bons, et les autres non. *Item*, ceulx qui sont jeunes et fors et roides et qui sont trop hastifs, trop loingtains<sup>[1419]</sup>, ne sont pas bons pour ce qu'ils queurent trop devant et trop loing de l'esprevier, et quant ils treuvent la perdris ou autre oisel et ils la font lever, l'esprevier qui est loing ne puet venir à temps et se lasse de voler après, et en la fin n'y peut ataindre et demeure lassé et blasmé, et si n'est point sa faulte, car il a bien volé, mais est la faulte de l'espreveteur qui n'a par avant mis ses chiens en si grant subjection qu'ils s'arrestassent à son escry<sup>[1420]</sup>. Et qui pis est, se l'esprevier est ainsi deux fois foulé<sup>[1421]</sup>, il craindra à y plus voler et ne s'embartera<sup>[1422]</sup> plus, car l'esprevier se resjoïst et enhardist quant il est tousjours audessus et met à mercy tout ce à qui il vole, et au contraire se effroidist et attardist quant il est foulé ou grévé par les oiseaulx. Et par ce me semble qu'il convient que l'espreveteur soit sage d'avoir duit ses chiens pour quérir près de lui, et de donner le vol à point: et pour ce je croy que les espaignols aagiés qui queurent ainsi comme deux ou trois toises devant l'esprevier sont bons. Et puisqu'ainsi est que l'en ne scet au commencement quels ils seront, celui qui a entention de les mettre en besoingne en la saison d'espreveterie, les doit devant le temps affaitier et tenir liés et en subjection de verges ou de fouet, afin qu'ils le craignent et que quant il les menra aux champs et il les escriera ou appellera: *Arrière! arrière!* qu'ils s'arrestent et l'attendent, et retournent à leur maistre s'ils voient qu'il tourne autre chemin. Et s'ils sont ainsi duis, ils ne feront nul mal à l'oisele quant l'en les escriera, et seront bons.

*Item*, il est assavoir de la nature des jeunes chiens que tant plus les menrez aux champs souvent, de jour en jour et de heure en heure, et plus leur donrez de paine et de travail à querre ès champs depuis l'aube du jour jusques à la nuit, et l'endemain et chascun jour commencer, et plus les chastierez, puis qu'ils seront bien nourris et ensemble, plus vous craindront et aimeront et suivront volentiers et seront bons. Mais soiez diligent que si tost que vous serez à l'ostel, que vous mesmes, ou vos gens devant vous, donnez très bien à mengier à vos chiens, puis à boire, en une paille<sup>[1423]</sup>, d'eauve bonne et nette: et puis soient couchiés sur belle lictière de feurre en quelque lieu chault, ou au feu s'ils sont moulliés ou crottés, et soient tousjours tenus à la subjection du fouet. Et se ainsi le faites, ils ne donront nul ennuy à la table ne au dressouer, ne ne coucheront sur les lis: et s'ainsi ne le faites, vous povez savoir que quant ils ont traveillié et ont fain, pour ce qu'il est nécessité qu'ils vivent, ils quierent soubs la table et happent sur le dressouer ou en la cuisine une pièce de char ou viande, et s'entremordent et font des ennuis pour pourchassier leur vie, et en ce faisant se traveillent et ne reposent point et si demeurent truens et diffamés, et c'est vostre faulte et non la leur. Et pour ce, se vous voulez estre tenu bon espreveteur, pensez premièrement à vostre esprevier et de vos chiens, et puis de vous.

(*Item*, aucuns dient que à chiens qui abaient<sup>[1424]</sup> l'en leur doit donner à mengier du poulmou de mouton ou de brebis, et ils n'abaieront plus. Ce qu'il en est, je ne sçay.)

*Item*, il convient estre pourveu et avoir un cheval basset et aisié pour monter et descendre souvent, qui soit paisible au chevauchier, sans fretillier ne tournoier, ne tirer la bride, ne regiber, ne faire autres empeschemens qui doivent empescher à l'esprevier quant il sera réclamé<sup>[1425]</sup>: et qu'il se tiengne tout coy et tout arrêté, attende son maistre quant il sera descendu, et aussy se tiengne bien coy et bien paisible au remonter.

Et pour ce que je vous ay devant dit qu'il est neccessité d'avoir des premiers espreviers, sachiez que les espreviers commencent à couvrir, c'est assavoir les premiers, à la Saint-George qui est le vint-troisième jour d'Avril, et couvent six semaines. Et pour ce, dès le temps dessus dit jusques au commencement de Juing, l'en doit espier les aires des espreviers, lesquels l'en peut trouver et aparcevoir tant par leurs aires comme par leurs charniers, car communément leur charnier est fait sur un arbre qui a regard à leur aire et est aussi comme au trait d'un arc de leur dit aire; et sur icelluy hault arbre les espreviers descharment<sup>[1426]</sup> les coulons ramiers et autres oiseaulx qu'ils ont prins, et laissent cheoir les os à terre, et détrenchent à leur becq et despiècent la char qu'ils portent en leur aire à leurs faons qui lors ont le becq trop tendre: et par les ossellez peut-l'en apparcevoir le charnier, et par le charnier peut-l'en trouver l'aire.

Et est à noter que en la fin du mois de May ou au commencement du mois de Juing les premiers espreviers d'icelle saison escoient. Si convient lors entendre de soy pourveoir d'iceulx premiers espreviers, car les premiers espreviers sont plus tost avanciés et près de voler. Et pour ce que chascun désire avoir des premiers espreviers, et pour les avoir tous bons espreveteurs sont tousjours traitres et larrons l'un à l'autre, tellement que l'un frère les vouldroit embler à l'autre, pour laquelle chose, qui veult avoir des premiers espreviers, il doit faire tant enquerre et encerchier qu'il sache aucun aire des premiers<sup>[1427]</sup>, et les prendre ou ny avant que<sup>[1428]</sup> nul autre.

(Et est assavoir que les meilleurs et plus fors espreviers sont ceulx qui se paissent de coulons ramiers ou autres gros oiseaulx, et ceulx font leurs aires sur bas arbres pour ce qu'ils ne pevent porter hault si gros oiseaulx.)

Or convient-il donc savoir comment ils seront nourris se ils sont pris si jeunes que ils n'aient que deux jours. Et sachiez sur ce au commencement il<sup>[1429]</sup> est bon qu'ils soient nourris plusieurs espreviers ensemble, ou esprevier et mouchez<sup>[1430]</sup>, on esprevier et poucins, afin qu'ils s'entrejoignent et gardent la chaleur naturelle l'un à l'autre; et ceste chaleur naturelle est leur souveraine nourreture, car se ils seuffrent tant soit petit de pluie ne de froidure, ils sont en adventure de mourir, et pour ce est-il bon d'en mettre plusieurs ensemble pour ce qu'ils se joindront et garderont la chaleur naturelle l'un de l'autre. Et si est bon qu'ils soient en un petit clotet<sup>[1431]</sup>, par manière de ny, fait de foin délié bien batu, de plume, de coton, d'estoupes ou de telles molles choses, et mis en une cage à poucins, en une cuve ou en un cuvier ou en un autre vaisseau de bois qui soit long et large tellement qu'ils puissent esmeutir<sup>[1432]</sup> loing d'eulx; et se leur ny n'est bien molet, l'en peut mettre soubs eulx un drap linge<sup>[1433]</sup> bien délié pour garder leurs ongles. Et spécialement soient gardés et maintenus en bonne chaleur naturelle, comme aucunes fois du feu de charbon entour eulx, et soient sur deux tresteaulx hault en leur cage, ou aucune fois au soleil: aucune fois, s'il fait froit de nuit, soient couvers d'une robe, et d'une rais<sup>[1434]</sup> pour les chas, et qu'ils aient air largement. Et soit souvent regardé qu'ils n'aient ne trop froit ne trop chault; et mesmement<sup>[1435]</sup> de nuit les convient-il ainsi garder, et de jour les convient-il paistre tant de fois le jour comme ils auront enduit<sup>[1436]</sup>, et commencer dès le bien matin à souleil levant ou avant, car les espreviers qui sont bien peus en leur jeunesse ne crient point quant ils sont sur le poing, et les autres si font; et les convient paistre de bonne char chaulde, nouvel tuée, d'oiselets escorchés dont la chair, sans aucune gresse, soit bien menue haschée, jusques à ce qu'ils aient le becq fort pour tirer cuers de volaille, des cuers de mouton dont vous recouvrez aux bouchiers, et qui mieulx ne peut, de pigons: jàsoit-ce que ce soit trop grosse char et trop orgueilleuse, qui<sup>[1437]</sup> peut recouvrir d'autre char; *item*, le filet<sup>[1438]</sup> de porc qui est dedens la cuisse est meilleur que cuer de mouton: mais à l'esprevier qui vole, l'en ne doit pas donner deux gorgées<sup>[1439]</sup> l'une après l'autre, pour ce qu'il est trop délié, trop laxatif et trop courant et coulant. Et de quoy que vous paissiez vostre esprevier, gardez que vous ne luy donniez deux gorgées l'une sur l'autre, c'est à dire que vous ne le paissiez mie la seconde fois jusques à ce qu'il ait enduit la première; et puis soit peu afin qu'il n'ait nulle fain, car autrement<sup>[1440]</sup>, s'il

n'est très bien nourry en sa jeunesse, il ne volera jà bien, ne ne sera fort en la saison d'espreveterie. Et aussi se vostre esprevier avoit aucune fain, les bons espreveteurs l'appercevraient à l'arestes des plumes où il auroit raies de travers, et tant de roies qu'il y auroit et tant de fains jugeroit-l'en que l'esprevier auroit eues<sup>[1441]</sup>; si vous en mocqueroit-l'en de non avoir bien gouverné vostre esprevier.

Et *nota* que à trois choses congnoist-l'en en jeunesse l'esprevier du mouschet: *item*, que le mouschet a la teste et le becq sur<sup>[1442]</sup> le rond, et l'esprevier sur le long: *item*, le mouschet a la jambette greslette et plus courte que l'esprevier: *item*, au cry le congnoissent aucuns.

*Item*, en leur très grant jeunesse, l'en les doit tenir très nettement et paistre souvent<sup>[1443]</sup>, et très seichement de blancs drappellez souvent remués dessous leurs piés, et du foing, et changier souvent, et laver et sécher leurs drappellets. Et soient en un pennier, et soit ledit pennier couvert de beaulx drappeaulx; et soient tenus chaudement par feu ou par soleil, et de nuit soit mis l'esprevier<sup>[1444]</sup> entre deux draps au lit, couchié avec une personne pour garder chaleur naturelle, et l'endemain au feu ou au soleil. Et ainsi, jusques à ce qu'il soit temps de les mettre en la ferme<sup>[1445]</sup>.

*Item*, se vous povez, faites que les costés du vaissel ou ferme où vostre esprevier sera, ne soit mie clos d'ais, mais de trailles<sup>[1446]</sup> ou de filé, afin que l'esmeut de l'esprevier saille dehors, car quant l'esmeut demeure dedans le vaissel, il put.

*Item*, tant comme l'esprevier plus s'efforcera<sup>[1447]</sup>, il se soultra<sup>[1448]</sup> sur les jointes<sup>[1449]</sup>; et lors, quant il s'estera<sup>[1450]</sup>, le peut-l'en mettre en la ferme qui sera faite de cinq piés de long et de trois piés de lé<sup>[1451]</sup> et de trois piés de hault. Et a<sup>[1452]</sup> besoin d'une cuve ou d'un cuvier souvent nectoié ou changié, couvert d'une rais, ouquel cuvier ou cuve il ait du foing au fons et un viel drappel linge dessus pour luy garder ses ongles sains comme dessus, et illec s'enforcera et sera plus fort sur ses piés. Et ainsi comme plus croistra, l'en ne le paistra pas si souvent, que quatre fois le jour; et après, quant il sera plus fort et qu'il volletera, l'en lui doit mettre en la ferme ou cuvier un petit bloc<sup>[1453]</sup> de trois dois de hault, couvert pour ses ongles comme dit est. Et quant il commencera à soy perchier sur icelluy bloc, l'en luy fera autre travers dedans la ferme deux perchettes de demi pié de hault<sup>[1454]</sup>, sur lesquelles perchettes il, de sa propre nature, volera de l'une à l'autre et passera par-dessous, et sa nature luy enseignera à duire ses eles et son vol; et lors ne sera peu<sup>[1455]</sup> que trois fois le jour. Et est bon que lors et par avant sa ferme soit mise à terre une fois le jour, en une place où les chiens repairent entour luy, et qu'ils le voient et congnoissent, et luy eulx, et soit peu devant eulx, afin que quant il volera il aura prins et tendra sa proie aux champs et ils surviennent, qu'il ne s'esbâisse mie pour eulx, ne que eulx ne le descongnoissent. Et dès lors en avant convendra soy prendre garde quant il aura deux mercqs<sup>[1456]</sup> frans, car lors le conviendra-il mettre ès gets<sup>[1457]</sup> et paistre sur le poing, et puis le perchier et tenir paisiblement sur son poing tant qu'il ait enduit et avalé sa gorgée. Et le doit-l'en à ce commencement tenir si court que au reget de son débat<sup>[1458]</sup> il ne mefface à son balay<sup>[1459]</sup>.

Et depuis que vostre esprevier sera premier mis sur le poing, gardez que par vous ne par autre il n'ait aucun desplaisir; et sachiez, chière seur, que toutes choses qui vers luy survendroient<sup>[1460]</sup> soudainement, hastivement ou tempestivement<sup>[1461]</sup>, soit personne, beste, pierre, estueil<sup>[1462]</sup>, baston, ou autre chose, lui font desplaisir et le tourmentent fort. *Item*, chière seur, sachiez que se vostre esprevier vous lie et estraint fort, sachiez que c'est signe qu'il a fain, et sinon<sup>[1463]</sup>, car quant il a fain il estraint, et quant il<sup>[1464]</sup> gorge, non. Et toutesvoies s'il vous lie ou estraint, ne vous courrouciez de riens ne lui aussi, mais le descharnez tout bellement, sans vous ne lui courroucier, quelque douleur qu'il vous face sentir, car se vous le courroucez une seule fois, jà puis ne vous aimera.

*Item*, il vous convient continuer à le tenir souvent sur le poing et entre gent tant et si longuement que vous pourrez. Et se tandis que vous disnerez, dormirez ou pour autre chose, laisserez vostre esprevier, si soit perchié à grant air, hors de la moiteur de la pluie et de l'ardeur du soleil, et qu'il ne voie nuls poucins, pigeons ne aultre volaille, ne ne soit en péril de chas, et que rien soudain ne puisse venir sur luy.

Et sachiez, chière seur, que s'il est perchié tantost après ce qu'il sera peu, il se tendra bien paisible jusques à ce qu'il ait enduit, mais après ce, se il bat à la perche, c'est signe qu'il a fain ou qu'il veult estre sur le poing: et pour ce est bon qu'il ait tousjours gens devant luy, afin que s'il se batoit et se pendist<sup>[1465]</sup>, qu'il fust tantost secourus et relevés. Sachiez aussi que quant il a esté longuement sur le poing et qu'il a tous ses sept mercqs (jàsoit-ce que j'aye bien veu tel qui en avoit huit), et aussi quant le troisième noir mercq<sup>[1466]</sup> du balay passe le bout dès eles, il est adonc tenu pour fourmé, et doit-l'en penser de le baignier, qui le fait avancier pour oindre<sup>[1467]</sup>, desrouillier et mettre à point ses plumes, et mieulx voler: et de la manière du baignier sera dit cy-après.

*Item*, et au bout des longues doit avoir un petit bâtonnet, afin que se l'esprevier s'entreprendoit, que au bout du bâtonnet, sans mettre la main, l'en luy mette ses plumes à point: ou l'en doit remuer et tourner son poing, afin qu'il se débatae autre fois, car au rebat<sup>[1468]</sup> les plumes reviennent à leur point. Et tousjours, tantost qu'il est peu, l'en le doit tenir si souef et en place si propre et si paisible qu'il n'ait cause de soy débatae sur sa gorge, car s'il se débatoit sur sa gorge qu'il auroit lors prise, il seroit en adventure de la getter; et qui n'a loisir de le tenir en place paisible, l'en le doit perchier. Et sachiez en cest endroit que les bons espreveteurs dient un tel proverbe:

Si povez maintenant adviser sur le poing et sur la perche se vostre esprevier peut rien valoir. Premièrement, les aucuns espreviens se perchent tout droit et sont moult esveilliés et regardent fièrement et espoventusement<sup>[1469]</sup> quant ils veillent, et quant ils dorment, si se tiennent-ils bien droit sur un pié et ont l'autre en leur plume, et ainsi dorment, et c'est signe de bon esprevier et sain. Les autres espreviens se couchent sur le ventre au travers de la perche, ainsi comme un chapon, et ainsi se reposent en dormant et en veillant: et n'est ne trop bon ne trop mauvais signe, car il leur vient de nature. Et les autres sont tousjours raemplis et endormis et ont un pié en leur plume, et c'est signe de fétardie<sup>[1470]</sup> ou de maladie.

*Item*, quant est à congnoistre l'esprevier par son plumage, il est assavoir que les uns<sup>[1471]</sup> espreviens sont de plumage blanc et délié.....<sup>[1472]</sup>, à travers de péris.....<sup>[1472]</sup>, tendres ou roux assis en leur poitrine ainsi comme par ordre et à droite ligne, et sont bien merlés ou goutés<sup>[1473]</sup> ou brueil<sup>[1474]</sup>, c'est assavoir entre les cuisses et le balay, et ont bonnes<sup>[1475]</sup> les plumes qui sont à l'endroit des costés sur les cuisses. Et iceulx espreviens dit-l'en que ils sont bons pour dames, car ils sont tost réclamés et rendent tost leur proie et viennent volentiers au sifflet et aiment leur maistre, et sont paisibles et peu hardis. Les autres sont de plus gros, plus dur et plus aspre plumage, et ont plus grosses mailles, et sont les tuyaux de leurs plumes plus durs d'autant comme les plumes d'une vieille géline ou d'un viel coq sont plus aspres et plus dures que d'un jeune chapon, ou comme un laboureur des champs a plus dure coanne que le fils d'un roy: et sont cueuretés de cueres<sup>[1476]</sup> entre-changablement<sup>[1477]</sup> assis çà et là, sans ligne et sans ordre, et ont une petite teste et uns gros yeulx estincelans comme un serpent, et sont moult esveilliés; et ceulx sont aspres, roides et hardis, et sont plus fors à réclamer, plus glouts et plus despis à paistre, et plus félons en toutes choses; et mettent leur proie entre leurs eles, et la défendent aux ongles et au becq. Et mesmes, quant on les paist, ils estrainguent et saillent au visage et mordent: et convient avoir un gant en la main destre, dont les dois du gant soient coupés, pour doubte des esgratineures: et portent volentiers au couvert<sup>[1478]</sup>; mais se ils sont bien nourris et bien réclamés, un bon espreveteur s'en aide mieulx que des devant dis, car ils sont plus hardis, plus sages, et plus fors assez.

*Item*, les uns ont jambes et piés rouges, et dit-l'en que ceulx sont de aire de jeune mouchet: et les aultres qui ont jambes et piés jaunes, dit-l'en qu'ils sont de aire de vieilz mouchet. Les aucuns ont jambes rondes et les autres sur le plat, *scilicet* sur le demi ront; de ceulx ne sçay-je quel signe c'est: mais en somme, l'esprevier qui est de grant corsage, qui a teste de serpent, c'est assavoir menue teste sèche, qui est bien chappé<sup>[1479]</sup>, gros yeulx saillans et esveilliés, gros par les espauls, plumage dur et roide, mailleté de grosses mailles aspres et dures: qui ait bons serceaulx, bons cousteaulx, bonnes longues plumes, bons venneaulx<sup>[1480]</sup>, bonnes...<sup>[1481]</sup>, sans balay a sain, grant ouverture endroit le bouel, courtes jambes grossettes, ses ongles entiers, c'est assavoir du pessouer<sup>[1482]</sup> et du charnier et de la grant et petite sangle, et que le remenant de son corps et de ses piés soit tenu entier: qui soit bien esveillié et se perche bel: tel esprevier est d'eslite.

Toutesvoies quel qu'il soit, puis que vous le vouldrez nourrir pour vous, au commencement qui<sup>[1483]</sup> sera mis sur le poing, si luy bailliez beaulx gects, surlonges que l'en dit petites longes, touret<sup>[1484]</sup> et grans longes, et les acoustumez de petit à petit et de plus loing en plus loing à voler à vous, sur vostre poing, quérir sa proie pour soy paistre.

Or est temps, chière seur, que je vous parle de congnoistre l'esmeut de l'esprevier. Si sachiez, chière seur, que quant l'esprevier si a esmeuti, par l'esmeut l'en peut jugier s'il est sain ou non: car s'il esmeut loing, et l'esmeut est fin, blanc, liant et bien moulu, il est bon. Et s'il est pers<sup>[1485]</sup>, vert, ou roulx comme lessive, ou cler comme eaue, ou qu'il ait un neu noir en l'esmeut, à ce voit-l'en que l'esprevier n'est pas sain, et lors le fault curer, et donner plume par la manière que dit sera cy-après quant l'en parlera du réclamer et affaitier pour voler, car jusques à ce que l'en le réclame sans commande<sup>[1486]</sup>, n'est-il jà trop grant besoing de lui donner plume ne trop souvent curer, fors par une fois la sepmaine.

Mais en cest endroit d'espreveterie, le convient plus que devant tenir sur le poing et le porter aux plais<sup>[1487]</sup> et entre les gens aux églises<sup>[1488]</sup> et ès autres assamblées, et emmy les rues, et le tenir jour et nuit le plus continuellement que l'en pourra, et aucune fois le perchier emmi les rues pour veoir gens, chevaux, charettes, chiens, et toutes choses congnoistre; et soit en l'ombre, et qu'il n'y ait nuls pigons, poucins ne autre volaille qu'il voie comme dit est. Et aucunes fois à l'ostel soit perchié sur les chiens, et que les chiens le voient, et il eulx. Ce fait, le convient réclamer en un secret lieu, petit à petit et de plus loing en plus loing, tant qu'il reviegne du long de ses longes; puis le convient réclamer à la commande ou recreance: et puis en plusieurs lieux et en especial aux champs et ès prés à recreance: et puis sans recreance, à pié à plusieurs fois, présens les chiens; et puis à cheval le convient-il réclamer, et de dessus les arbres, tant qu'il congnoisse le cheval. Et adonc est neccessité que vous prenez bien garde, comme dit est dessus, à son esmeut qu'il soit net: et comme dit est dessus, le noir donne enseignement qu'il est ort par dedans. Et s'ainsi est qu'il y ait trop de noir, si lui donnez au vespre char de poucin ou cuer de mouton trempés et bien lavés en eaue un petit chaudette et espraint; et se vous n'avez eaue tiède, fors froide, si y trempez vostre char, puis l'espraingnez fort et eschauffez par force d'espraindre entre deux esseules<sup>[1489]</sup>, puis en paissiez vostre esprevier comme dessus, car char lavée l'amaigrist. Et à ce donner ne doit-on point son oisel appeller ne réclamer, mais prendre sur la perche sans siffler ou réclamer, et paistre sans dire mot, car la char ne luy est mie bien

savoureuse, et pour ce, qui à ce donner le réclamerait, quant l'en le réclamerait après et depuis, il cuideroit que ce fust autele viande comme devant: si seroit plus lent et tardif à y venir.

*Item*, avec ce que dit est, quant il sera gorgié souffisamment, l'en luy doit donner, en lieu de plume, aussi gros de coton comme une fève enveloppé en char, à deux fois: ou faire tirer les plumes de l'aleron d'une perdrix, et s'il en avale, c'est bonne plume<sup>[1490]</sup>; et aussi coton mouillié en eaue: et dit-l'en que petite plume est la meilleur; et ne luy doit-l'en donner viande par-dessus sa plume, car ce que l'en donroit par dessus ne pourroit passer les mailles de l'estomac<sup>[1491]</sup> pour la plume qui seroit au devant. Et sachiez que quant l'esprevier vole et se paist de son vol, il ne luy convient point donner d'autre plume, car il en prend assez des oiseaulx dont il se paist; et la plume de l'aleron de l'ele est bonne plume. Et doit-l'en<sup>[1492]</sup> le soir que l'en luy a donné plume, nettoier la place dessous l'esprevier pour trouver l'endemain sa plume. Et l'endemain, quant vous serez levée, regardez à son esmeut s'il est plus net que devant; et se l'esprevier a esmeuti loing, c'est signe qu'il est fort: s'il a esmeuti près, c'est au contraire; se son esmeut est fin blanc, pâteux et bien molu, c'est signe qu'il est sain: se l'esmeut est vert, ou qu'il y ait trop de noir, c'est signe qu'il n'est pas sain. Et aussi gardez s'il a gecté sa plume orde ou necte. Et se vous avez apparceu par deux ou par trois fois que l'esprevier soit lent de gecter sa plume, si lui donnez avec le coton un ou deux grains de fourment, car ce l'avancera de la gecter; et quant icelle sera par luy gectée au matin, si le paissiez de bonne viande et chaude, et au soir luy redonnez plume comme devant: et ainsi de soir en soir jusques à ce qu'il soit net.

Et soiez adverti que depuis ce, comme dit est dessus, que vostre esprevier commencera à voler, *item* ainsi le convient deux fois la sepmaine nettoyer, et aussi baignier deux fois la sepmaine, à certain jour, entre tierce et midi, en un jardin ou préel<sup>[1493]</sup>, au soleil, et en si large bacin que ses eles ne se batent aux bors, et le tenir à la commande ou recreance, afin que sans congié il ne s'en voit<sup>[1494]</sup> essorer<sup>[1495]</sup>; et au commencement doit-l'en rebondir et ressattir<sup>[1496]</sup> l'eaue sur la teste et le col, à une vergette<sup>[1497]</sup>, pour le moullier: et puis qu'il sera baignié, le convient-il essuyer au soleil de midi. Toutesvoies, aucuns lui donnent plume chascun soir, et baignent chascun jour quant il a enduit, et en soy baignant ou quant il est baignié le réclament: et pendant le temps que vous baignerez vostre esprevier, se le soleil se convertissoit en pluie, ou se en cheminant il pluvoit sur vostre oisel, il le convient essuyer à très bon feu sur un trestel<sup>[1498]</sup> ou au soleil. Mais gardez-vous bien que jamais vous ne le mettez sur perche moulliée, car si tost qu'il a le pié moullié, il devient enrumé et malade: si gardez tousjours qu'il ait le pié sec et chault. Et après ce qu'il sera ainsi séchié, il vouldra de très bonne ele.

En cest endroit d'espreveterie, devez-vous congnoistre savoir-mon<sup>[1499]</sup> s'il est trop maigre ou trop gras: car s'il est trop maigre, il est foible, et s'il est trop gras, il est lent et pesant; et sachiez que quant il se tient acrempli<sup>[1500]</sup> ou bossu, et a les yeulx plus vers et jaunes entour, et démontre chière pesant, et ne se tient droit, esveillé, sur le poing et à la perche, il est malade: et c'est parcequ'il est maigre; et le convient paistre un jour ou deux d'un nomblet de porc pour revenir. Et s'il se tient droit et esveillié, et les yeulx luy saillent, il est sain; mais qu'il ne soit trop gras. Et se vous apparcevez qu'il le soit trop, pour mettre à raison il le convient paistre de char lavée ou de beuf.

Et quant il est réclamé à pié à la commande et qu'il congnoist les chiens et il n'est trop maigre ne trop gras, et curé et net, il le convient enoiseler et luy baillier à vuler des petis poucins aux champs, premièrement à pié, et puis à cheval. Et quant il les aura volés, liés et abatus, si descendez et alez à luy tout bellement, et de loing vous agenoilliez, puis doucement aussi comme à quatre piés<sup>[1501]</sup> petit à petit, et mettez vostre main vers les piés de vostre esprevier et prenez sa proie en souslevant les piés de l'esprevier, et faites paistre sur sa proie. Et se vous le voulez afaictier pour la pie, si le faites voler aux champs à poucins ou pigons vérés<sup>[1502]</sup> blans et tavellés<sup>[1503]</sup> de noir comme la pie est; et aucunes fois, quant l'en en peut finer, il convient avoir des jeunes pias<sup>[1504]</sup>, et les y faire voler aux champs, et estre garny d'unes petites turquoises<sup>[1505]</sup> propres à ce, afin que si tost que l'esprevier aura lié le piat, l'en luy rompe les jambes et le becq afin que l'esprevier en soit tousjours audessus et ait l'avantaige du piat sans estre blécié. Et se l'en ne peut finer de piat, mais seulement de forte pie, il convient que l'en luy coupe ou rompe le becq et les ongles et deux ou trois des maistres plumes de chascune ele; et l'esprevier ainsi duit volera aux pies en la saison, et toutesvoies sa nature l'enseigne plus que estrange doctrine.

*Item*, l'en dit que la personne, les chiens et le cheval qu'il a acointié et acostumé à veoir ne lui doivent point estre changiés, c'est assavoir que se un esprevier avoit esté gouverné par un homme<sup>[1506]</sup> blanc chevauchant un cheval noir, et l'en le bailloit ès mains d'un moine noir chevauchant un cheval blanc, ou d'un escuier, chevalier ou bourgeois, ou d'une femme, ou d'autre personne vestue d'autre habit, ou en autres mains que ès mains de celui qu'il auroit apris, l'esprevier qui auroit mescongnoissance d'icelluy nouvel maistre, ne seroit si réclamé à luy comme à son maistre qu'il congnoissoit et qui l'avoit nourry. Et pour ce, celui ne le devoit laisser tenir ne paistre à autre fors à luy.

Chière seur, avant que vous commenciez à voler à droit essient<sup>[1507]</sup>, il vous convient et est neccessité d'avoir cherchié et enquis aux compaignons du país où sont les volées des perdrix; et sachiez que en país estrange et ou repaire<sup>[1508]</sup>, la souveraine queste que bon espreveteur puisse faire, si est d'enquérir aux bergiers et vachiers et autres gens d'aval les champs, s'ils ont veues aucunes perdrix et où est leur commun repaire, et puis aler celle part. Mais sur toute rien gardez-vous que chiens de bergiers ne autres chiens estranges que vous ne congnoissez et qui ne congnoissent vos oiseaulx, et espécialment mastins, ne vous suivent, car vostre esprevier ne voleroit pas si volentiers ne si hardiement, et s'il avoit abatu ou lié un oisel, si seroit en aventure

d'estre par eulx tué; et moult de fois en est ainsi advenu.

*Item*, chière seur, en cest endroit d'espreveterie, aux jours que vous ne vouldrez voler, vous convient acoustumer à paistre vostre esprevier dès le bien matin, afin que à celle heure quant vous volerez, il ait tousjours fain; si volera mieulx, car les bons espreveteurs se lièvent dès l'aube du jour, et dès lors vont voler, mais toutesvoies que leur esprevier ait gecté sa plume, et aussi qu'il ne pleuve ne face grant vent, car se vous volez par grant vent, le vent emportera vostre esprevier qu'il n'en pourra mais, et se moquera-l'en de vous.

*Item*, ne volez pas près de bois, ne de haie, ne de vigne, ou de fossés ou autre empeschement d'eaves.

*Item*, ne volez pas aux petits oiseaulx, car ils sont trop roides et scevent les tours des buissons où ils ont acoustumé à repaier, et pour ce l'esprevier fault; si se travaille fort pour ce que iceulx menus oiseaulx sont fors, et si n'emportent mie si grant honneur pour l'espreveteur ne pour l'esprevier comme perdris qui volent foiblement et sont plus tost prinses; et aussi quant les menus oiseaulx se boutent ès buissons, l'esprevier qui vole après se lasse et descourage; pour sa hardiesse et faire son devoir se ront souvent sa queue et ses eles tellement que en la fin il en demeure tout diffamé, et n'en peut mais. Toutesvoies, se vostre esprevier y vole, et vous véez que pour ce faire vostre esprevier ait la teste d'aucunes de ses plumes quassées, si la moulliez tantost de vostre salive endroit la quasseure, et quant vous viendrez à l'ostel, d'eave non mie chaude, mais moins que tiède, et elle se raffermira: sinon<sup>[1509]</sup> elle se rompra. Et s'il a son balay rompu, il n'en vaudra pas pis pour voler aux cailles, à perdris et à gros oiseaulx qui volent droit à terre<sup>[1510]</sup>, mais il en est plus lait, et si ne suit mie si bien petis oiseaulx qui se plient, comme l'aloé qui gauchist<sup>[1511]</sup> comme à esquierre, et si ne peut monter après l'aloé.

*Item*, s'il advenoit que vostre esprevier ait l'une des parties de sa queue rompue, l'en doit rongner aux forces<sup>[1512]</sup> l'autre partie, afin qu'il vole justement. Et jàsoit-ce que l'esprevier qui a la queue rompue en soit plus lait, toutesvoies il n'en vault de riens pis pour voler au gros, mais pour voler aux menus, si fait.

L'aloé de gibier, c'est l'aloé de cest an qui a courte queue, sans blancheur, toute rousse de rousseur cendrée, et ne chante point au sourdre<sup>[1513]</sup>, et vole droit et se rassiet près. Et la vieille aloé à longue queue, dont aucunes des pennes sont fines blanches<sup>[1514]</sup> et au sourdre pipe et dit: *Andrieu*, et vole par ondées et plie son vol par esquierres, puis à destre, puis à senestre, et se assiet loing, celle n'est pas de gibier, ne n'y doit-l'en point voler ès mois d'Aoust et de Septembre: mais en Septembre, quant elle mue, la queue luy chiet, et est de gibier pour ce qu'elle est foible.

*Item*, il est dit dessus et il est vray que tout bon espreveteur doit garder qu'il ne vole à menus oyseaulx roides, comme à l'aloé vieille, moissons<sup>[1515]</sup> vielz et autres qui sont près des buissons, pour ce que incontinent qu'ils voient l'esprevier, ils s'y boutent, et fault l'esprevier à les lier, et ront sa queue et despièce ses eles ou buisson, et par ce se lasse et descourage de voler; mais le pis est que aucunes fois l'esprevier qui est ainsi lassé ne revient point à son maistre, mais s'envole et se repose sur un grant arbre. Et est certain que les espreviers ainsi lassés sont plus tardis et plus lens à revenir de dessus un grant arbre, maison ou autre hault lieu que dessus un bas, se grant fain ne les y muet; et à ce besoing convient avoir ou poucins ou autre oisel vif pour voleter devant eulx, en les réclamant sans monstrier le visaige.

Ces choses veues et faites, vous povez aler voler; et le premier jour que vous volerez, soiez garni de poucin ou autre oysel vif pour y faire voler vostre esprevier se vous ne trouvez autre oisel, et au premier oisel que vostre esprevier prendra aux champs, si tost qu'il l'aura abatu et le tendra entre ses piés, il convient descendre et aler à luy à long trait, et se garde-l'en de toute hastiveté, et que l'espreveteur s'agenoille bellement et loing, et bellement estende ses bras, et doucement preigne et liève sa proie et l'oisel dessus, puis rompe la teste à l'oisel et du cervel paise son esprevier<sup>[1516]</sup>. Et se l'esprevier vous lie des ongles, si vous descharnez ongle après l'autre tout bellement, sans tirer ne le courroucier.

*Item*, quant vostre esprevier est gorgé, vous le povez tenir sur la main nue et sans gant, car lors il ne vous estraindra point; mais avant qu'il soit peu, s'il a fain, si ne vous y fiez point, car lors il estraint fort et tant que sang en fait saillir. Et à ce jugent aucuns se l'esprevier est fort ou non, car quant ils sentent parmi le gant que l'esprevier estraint fort, ils jugent qu'il est fort: sinon, non. *Item*, tenez-le adonc en place si paisiblement qu'il n'ait cause de soy débatre sur sa gorgée, car il seroit en aventure de la gecter, ou se vous n'avez loisir de le tenir sur le poing en place convenable et paisible, si le perchiez en lieu paisible où il voie gens, chiens et chevaux etc., et ne voie point pigons ne autre poulaille<sup>[1517]</sup>.

Et la deuxième fois que vous volerez, laissez vostre esprevier<sup>[1518]</sup> deux vols ou trois le jour et non plus, et le paissiez comme dessus: et la troisième fois, deux ou trois vols et non plus; et puis aux autres jours vole tant comme il pourra, à tant d'oiseaulx comme vous trouverez.

*Item*, et se vous apparcevez qu'il porte au couvert, si l'embrallez<sup>[1519]</sup> et laissez prendre<sup>[1520]</sup> deux ou trois fois, et ne le gectez plus sur arbre quant vous le vouldrez paistre, et il se chastiera d'illec en avant.

*Item*, commenciez à aler voler chascun jour au matin dès le bien matin et volez jusques à tierce<sup>[1521]</sup>, et lors mettez vostre esprevier en un pré ou champ, et s'il ne porte au couvert, sur un pré<sup>[1522]</sup> ou arbre, et le réclamez d'illec et paissiez, et puis le perchiez et<sup>[1523]</sup> reposez et laissez passer le chault, et après volez au serain<sup>[1524]</sup>. Car qui ou mois de Juillet et dès lors, voleroit, jusques à la my-Aoust, par trop chault, l'esprevier si s'efforceroit hault et loing, et à la première rivière ou eave qu'il verroit d'en hault, s'en yroit baignier, puis se ressueroit sur un arbre, et là se pouiroit tellement et si à grant loisir qu'il n'auroit plume sur lui qu'il ne

remuast au becq l'une après l'autre, tout à loisir, et sans trop grant diligence ne pourroit estre trouvé; et s'il estoit retrouvé, si ne pourroit-il estre reprins sans trop grant attendue. Mais après la my-Aoust il ne s'efforcera<sup>[1525]</sup> mie si volentiers; et toutesvoies, ainsi comme il est dit dessus, soiez tousjours garni de vif poucin rousset, semblant à perdris, afin que se vous ne trouvez autres foibles oiseaulx, que vous volez aux champs de ce poucin que vous aurez porté, et luy donnez de la cervelle et du surplus ses drois, et l'en paissiez; puis ostez la gorge et les boyaulx du poucin, si s'en gardera mieulx, et l'en pourrez paistre à l'une fois des eles, l'autre fois des cuisses, puis au derrenier du charquois<sup>[1526]</sup>. Et se vous n'avez trouvé poucin, si soiez pourveu de pigeon, jàsoit-ce que ce soit chaude viande et trop aigre à l'esprevier qui vole, car la saveur luy en demeure longuement et le soustient sans fain plus que autre viande; et<sup>[1527]</sup> en reffuse le poing, et<sup>[1528]</sup> tient l'esprevier orgueilleux.

*Item*, vous prenez bien garde que dès ce que vous commencerez à voler, dès lors vous ne courrouciez vostre esprevier, et que rien ne l'approche soudainement, effondréement ne tempesteusement, soit personne, chien, cheval ou autre chose, et mesmement par derrière, car de ce qui luy survient par derrière est-il plus tourmenté et s'effroie plus.

*Item*, quant vous serez en queste, si aiez tousjours l'œil à vostre esprevier et à vos espaignols, et quant vous verrez qu'ils mouveront la queue à desvuidier<sup>[1529]</sup> une place, si férez tantost de l'esperon droit à eulx, afin que quant la perdris sourdra, vostre esprevier soit prouchain. Et se plusieurs perdris saillent, dont vostre esprevier suive, lie et abate l'une, entendez tousjours à vostre oisel, et criez à vos compaignons qu'ils remerquent les autres, et quant vostre esprevier aura eu son droit du cervel, si vous remettez en queste au remerc<sup>[1530]</sup>, afin que vous aiez tous les autres oiseaulx l'un après l'autre.

*Item*, l'en doit quérir les perdris ès grans chaumes et yèbles et bruières, et environ les gerbes qui sont demourées aux champs, car là se paissent les perdris et les perdriaux du grain d'icelles gerbes, et sont volentiers ès lieux couvers et non mie ès jachières<sup>[1531]</sup> ne autres lieux descouvers, tant pour doubte de chault comme pour doubte que le faulx-perdriel<sup>[1532]</sup> et les oiseaulx de proie ne les voient. Et quant le chault est levé, icelles perdris et aussi les cailles sont ès grans genestes, ès vignes et ès vesses, ès poisières<sup>[1533]</sup> et ès blés qui sont sur le pié et qui donnent grant ombre, pour estre freschement.

*Item*, en ce temps l'en ne pourroit pas faire queste ès vignes pour ce que l'en y feroit trop de dommage à ceulx à qui les vignes sont, et aussi les perdris y auroient trop d'avantage et l'esprevier trop d'encombrier pour les feuilles et eschallas, mais les bons espreveteurs qui<sup>[1534]</sup> les remerquent et<sup>[1534]</sup> puis se mettent en queste ou remercq par les champs ou buissons, et au voulon<sup>[1535]</sup> l'esprevier les prent.

Se l'esprevier porte au couvert, et son maistre le réclame et siffle, il ne luy doit pas monstrier son visage<sup>[1536]</sup>.

*Item*, sachiez que depuis que l'esprevier aura commencé à voler, il ne doit vivre de nulle char de boucherie ne d'autres, fors que de sa proie, car de jour en jour, continuellement, sans cesser, il doit voler sans repos, car qui un jour le repose, il le recule pour trois jours.

*Item*, sachiez que le<sup>[1537]</sup> déduit de perdriaux dure jusques à la mi-Aoust, et adonc commence le déduit des cailles pour ce que alors deviennent fortes, et volentiers se tiennent près des bois et des haies. En Aoust l'en treuve bien des perdris qui en cest an furent couvées au plus tart, et se adouèrent<sup>[1538]</sup> plus tart que les autres et n'estoient pas assez aagées quant la saison de chauchier<sup>[1539]</sup> fut, et ne sont pas toutes réparées<sup>[1540]</sup> ou mois d'Aoust et ont encores leurs plumes à saing<sup>[1541]</sup>, et ou tuyau a un neu, et ne sont pas si fortes comme les pères et les mères qui ont esté mués<sup>[1542]</sup>, et pour ce sont plus légères à prendre à l'esprevier que ne sont les pères et les mères, se ce n'est toutesvoies quant freschement et tantost après que iceulx pères et mères ont couvé et qu'ils nourrissent et tiennent encores sous eulx leurs perdriaux, car lors sont-ils dévestus de leurs plumes et sont maigres et foibles et pevent bien estre arrestés par l'esprevier; mais quant ils sont revestus de leurs plumes et renforcées, il n'y fait nul voler fors au voulon, comme dit est, ou<sup>[1543]</sup> après leur premier vol par remercq, car au second vol sont-elles plus lassées qu'ils ne furent au premier. Et est grant péril de mettre son esprevier en essay de les prendre en plains champs du premier vol, car se l'esprevier se lasse à tirer après, ou se il lie la perdris et elle est si forte qu'elle l'emporte, ou qu'il soit autrement foulé soit par cest oisel ou par autre, jà puis n'y volera volentiers.

En la saison d'Aoust, l'en peult voler aux faisandeaulx<sup>[1544]</sup> aux oustardes, aux laperiaux, aux levrats, aux raales des champs<sup>[1545]</sup> qui sont roux, et aux cailles, ou au moins en la my-Aoust; et en Septembre doit-l'en voler tout au long du jour sans retourner à l'ostel puis qu'il ne face ne trop grant chault ne trop grant pluie ne trop grant vent; et doit-l'en savoir que ou mois de Septembre il ne se essore<sup>[1546]</sup> mie si volentiers comme en Aoust.

*Item*, pour ce que les nuis sont en Septembre plus longues, il convient donner au soir, en la fin de Septembre, plus grosse gorgée, et petite au matin; mais tousjours<sup>[1547]</sup> aiez lors en mémoire que c'est mauvaise paisson que de caille et de pigeon, car c'est char de dure digestion et demeure longuement en l'estomac. L'esprevier s'en enorgueillist et reffuse le poing comme dit est dessus.

*Item*, en la fin dudit mois de Septembre et après, quant le voler des cailles et perdris est failli, et mesmes en l'iver, l'en peut voler comme dit est aux pies, aux choés, aux cercelles qui sont en rivière ou autres qui sont tavelées et ont longues jambes et sont aux champs et courent à pié parmi le gravier d'eaue<sup>[1548]</sup>, aux merles, aux mauvis, aux gois<sup>[1549]</sup>, aux videocqs et aux

merles. Et à ce peut-l'en aler à pié et avoir l'arc et le boujon<sup>[1550]</sup>, que<sup>[1551]</sup> quant le merle se boute en un buisson et ne se ose partir pour l'esprevier qui est dessus et l'espie, la dame ou damoiselle qui scet traire, le peut tuer<sup>[1552]</sup> du bougon<sup>[1553]</sup>. (Et ainsi de temps en temps peut-on avoir déduit de son esprevier, quant l'en le veult garder pour muer.) Et quant l'en ne treuve plus à le paistre de son voler, l'en luy donne congé. Et sachiez que dès la première nuit qu'il aura geu dehors, il est devenu sauvage se il se paist de luy mesmes, et pour ce le convient l'endemain recouvrer, à l'aube<sup>[1554]</sup>.

Et, belle seur, s'il est ainsi que vous le voulez muer<sup>[1555]</sup>, pour ce que autant couste à muer un mauvais esprevier comme un bon, aiez premièrement regart se vostre esprevier a esté bel et bon et paisible, car icelluy doit-l'en muer; et s'il a esté autre, ne prenez plus de paine, car encores seroit-il pire après la mue. Toutesvoies, se muer le voulez, il le convient paistre de chaude viande, comme de gélines, soris, rats, et d'autres oiseaulx gagnés aux fillés et à l'arbaleste, jàsoit-ce que c'est le meilleur que l'esprevier vole tant comme l'en trouvera à voler, et par espécial tout le karesme, car à fort et souvent gecte-il plus naturellement ses plumes pour muer: et tousjours le convient-il, comme dit est devant, curer et donner plume.<sup>[1556]</sup> Quant à l'esprevier que l'en veult muer, aucuns donnent des estouppes hachées, et aussi dient aucuns que c'est bonne plume que des pastes de lièvre et de connins batues d'un bon martel sur une enclume et ostés les os. Et tousjours le convient baignier et tenir sur la perche, et tousjours paistre de bonne viande chaude et vive, qui peut, très diligemment, et garder mieulx que devant, et le paistre à tout le moins trois fois le jour jusques à la my-May; et lors luy convient arracher toutes ses plumes de la queue. Aucuns dient que le meilleur est au croissant de May, ou autrement la queue ne revient point (c'est au commencement du mois de Juing); et la convient arrachier ainsi qu'il s'ensuit: c'est assavoir que aucun tiengne l'esprevier entre ses mains, et l'autre luy compressera la char du bout de la queue, à laquelle char les tuyaulx des plumes de la queue se tiennent: et quant la char est ainsi tenue pour le sauver<sup>[1557]</sup>, l'en doit arracher les plumes l'une après l'autre, tout en un jour. Et dit-l'en que d'autant que l'esprevier a la queue arrachée devant la Saint-Jehan, d'autant est-il prest plus tost devant la my-Aoust (et jàsoit-ce que aucuns dient qu'il convient avant baignier le<sup>[1558]</sup>... de l'esprevier en karesme, dont je ne tien compte); et ladicte queue arrachée, le convient mettre en une mue qui soit de quatre piés de long et quatre piés de large, de trois piés de hault, et soit couverte de bonne toile pour le vent, et y ait fenestre pour avoir air. Et en icelle mue ait une perche, laquelle perche sera de demi-pié de hault, et sera l'une des moitiés feutrée, et en l'autre moitié, du long, aura une chanlatte<sup>[1559]</sup> coulant en laquelle l'en luy donra sa viande sans touchier à luy. Et le convient lors très diligemment garder de trop chault et de trop froit, et mettre et tenir de jour au soleil et garder; et le gardez de courroux, d'effroy et d'aucun autre encombrer, et le paistre de très bonnes viandes et chaudes et hachées, tant qu'il soit remis sus; et aucunes fois luy convient donner et mettre en sa mue un oisel, et de ce il mesmes se paist, et ce en lui donne plume<sup>[1560]</sup>; et à luy sont bons rats et souris, cuer de mouton chault, nomblet de porc chault. Et sera bien de sept semaines à deux mois avant qu'il soit prest.

La chose qui plus tost avance un esprevier, c'est ce que en la saison qu'il doit muer, l'en le paise de deux jours en deux jours des glandes du col de mouton. Et toutesvoies dit-l'en que quant les plumes de la queue et des esles sont revenues, il souffist, car de son dos ne du surplus ne peut chaloir. Et lors il seroit plus grant dommage, qui le perdrait, quant l'en a eu tant de peine: et pour ce est-il le plus bel et le meilleur et le plus seur d'essayer sagement et cautelement s'il se tendra paisible sur le poing, et le paistre dessus; sinon y remédier sagement, et le veillier<sup>[1561]</sup> et mettre au bas<sup>[1562]</sup>. *Item*, est le plus seur de le réclamer à la commande, car toute chose désire sa franchise et retourne de légier à sa nature, et pour ce s'en convient contregarder. Et aussi comme ils donnent plus de paine, aussi valent-ils mieulx que les autres, car iceulx sont enoiselés et congnoissent leurs oiseaulx, les chiens, chevaux, et sont plus fors.

Puis que je vous ay parlé de la nature des espreviens que l'en dit nyais pour ce qu'ils furent pris ou ny, à présent je veuil parler de ceulx que l'en dit *branchiers*, *ramages* ou *rameges*, qui est tout un: et en après, je parleray des *muiers*<sup>[1563]</sup> d'une ou de plusieurs mues.

L'esprevier est dit branchier ou ramage<sup>[1564]</sup> pour ce que, quant il soit pris, il vole sur les rainceaux ou sur les branches. Et est certain qu'il convient que l'esprevier ramage soit enoisselé<sup>[1565]</sup> que l'en doie espérer qu'il descende à la muete des pans; toutesvoies, avant qu'il soit enoisselé, peut-l'en appareillier une belle place devant l'aire de l'esprevier, et quant il sera enoisselé tendre ses pans, et mettre en muette poucin ou pigeon ou autre oisel à quoy il doie descendre. Et encores est il bon que près des guilles<sup>[1566]</sup> ait espreviens ou mouchets qui crient et volent, et par ce l'esprevier branchier descent plus tost à la muete. Et tantost qu'il est ou filé, il convient<sup>[1567]</sup> qu'il soit pris bien doucement, et que l'un le tiengne par les esles du corps, et l'autre le prent par le becq et le cillera<sup>[1568]</sup>. Et incontinent lui convient mettre ses gets et sonnettes<sup>[1569]</sup>, et le mettre et tenir sur le poing et remuer et garder qu'il ne dorme point, et luy offrir le vespre prouchain la char lavée en eaue tiède. Et se il se paist sur le poing, c'est le premier bon signe: et s'il ne se paist, il convient garder qu'il ne dorme et le veillier de nuit; et qui ne le peut toute nuit veiller, si le perche sur une perche branlant qui sera attachée à deux cordes par les deux boux, et tirera-l'en aucunes fois celle perche pour la faire branler, afin que l'esprevier ne dorme. Et quant il aura esté veillé une nuit ou deux et qu'il sera asseuré sur le poing et s'y paistra volentiers, dès la deuxième fois qu'il sera peu le convient dessillier et le tenir entre gent, et garder qu'il ne dorme fors très petit. S'il est très bien asseuré, l'en le doit du tout asseurer<sup>[1570]</sup> et laisser à son aise, puis réclamer et gouverner comme dessus.

Et se l'esprevier qui ainsi est pris aux pans est mué de haye<sup>[1571]</sup>, il convient qu'il soit mis au

bas par veiller, et affamé<sup>[1572]</sup> par la manière que dessus, jàsoit ce qu'il soit plus fort à affaitier et n'est mie de si bon retour<sup>[1573]</sup> comme l'esprevier *sor*, c'est assavoir cellui d'un an<sup>[1574]</sup>.

Toutesvoies, est-il bien aucuns espreviens qui dès l'année passée ont esté le plus tart couvés et ont esté si tardis que à paine ont-ils esté fors quant les premiers avoient jà fait leur saison, et ceulx sont *mués de haye*, et toutesvoies n'ont-ils point pont<sup>[1575]</sup> ne couvé en ceste année pour ce que leur jeunesse leur a tolu<sup>[1576]</sup>, et sont pris aussi après leur mue. Et ceulx congnoist-l'en à ce que souvent advient que encores tiennent-ils du *sor*, c'est à dire de la plume de l'année précédent, et en ceulx peut-l'en avoir plus d'espérance que en ceulx qui sont plus vieils et ont plus volé ou sont de pluseurs mues, lesquels aucuns<sup>[1577]</sup> congnoissent bien et pour ce les refusent.

*Item*, il est assavoir que l'esprevier mué garde mieulx sa queue pour ce qu'il n'entre point au buisson après sa proie, mais vole par dessus: et l'esprevier nyais y entre.

*Item*, l'esprevier mué de haye a les yeulx rouges et les piés jaunes.

Aucunefois, d'aventure, sont pris les espreviens à la glus, et lors les convient desgluer l'une plume après l'autre, à la main, et que les<sup>[1578]</sup> dois soient moulliés en lait.

Or nous convient parler des *muiers* qui sont de deux manières, c'est assavoir les uns qui sont mués en la ferme<sup>[1579]</sup> et les autres qui sont mués de haye. Les mués en la ferme sont bons à voler et sont les plus riches<sup>[1580]</sup>. Les mués de haye sont congneus à ce qu'ils ont les yeulx plus rouges et les piés plus jaunes. C'est assavoir que iceulx mués de haye sont plus douteux à voler, car jàsoit ce que ils aient esté bien silliés, bien veilliés et très bien réclamés à commande ou à recreance, qui est tout un, toutesvoies, quant l'en les fait voler, communément ils se essorent fort<sup>[1581]</sup> et adonc une bouffée de vent les emporte maulgré eulx, et tantost qu'ils ont perdu leur maistre, et mesmement si tost que d'eulx mesmes ils se sont peus une fois, ils sont retournés à leur première nature, ne puis ne veulent revenir au réclamer.

Esprevier hagart<sup>[1582]</sup> est celluy qui est de mue de haye: et s'il est d'un an, il tient du *sor* aucunement, car s'il ne tient du *sor* c'est signe qu'il tient de deux mues<sup>[1583]</sup>. *Item*, le mué a yeulx bien rouges, et bien jaunes les piés, et plus fortes et roides plumes et autrement coulourées; et voit l'en bien les plumes sorées<sup>[1584]</sup> parmi les autres, car elles sont noires par dessus, et les autres sont mieulx coulourées.

*Item*, de l'esprevier, le mouchet est le masle: et du lannier le lanneret est le masle; et des autres comme l'austour, le faucon, etc., l'en dit le masle *tiercelet*.

Chièrre amie, sachiez que des autres oiseaulx de proie, l'en dit tiercelet d'ostour celluy qui est masle, et est le plus petit; le ostour est la fumelle et est plus grant. *Item*, tiercelet de faucon est le masle, et est le plus petit, et n'est pas bon pour povre homme, car l'en ne le peut arrester<sup>[1585]</sup>; le faucon est la fumelle, et communément l'en l'appelle *faucon gentil*. *Item*, tiercelet d'esmerillon est le masle, et l'esmerillon est dit le fourme<sup>[1586]</sup> et est la fumelle, et volent ensemble, et sont réclamés au loirre<sup>[1587]</sup>. *Item*, tiercelet de hobe<sup>[1588]</sup> est masle: le fourmé est la fumelle. *Item*, le lanneret est le masle et est plus fort et vault mieulx; le lannier est la fumelle.

*Se un esprevier a la jaunisse, comment garira-il?—Recipe:* Où il n'a point de maladie, il ne convient point de garison: et il est certain que la jaunisse leur vient d'aise et de santé et pour les bonnes et chaudes viandes qu'il mengue, et pour ce ne sont point malades.

Se un esprevier a ruine, monstrez luy rue<sup>[1589]</sup>. *Item*, faites le tenir longuement au feu, à vespre. *Item*, faites luy tirer<sup>[1590]</sup> de la queue d'un pourcelet ou d'un pourcel où il n'ait point de char. *Item*, aiez boiste ou autre vaissel où il ait encens et du feu, et faites que la fumée lui adresse au becq: et lors il toussira et esternuera, et hochera la teste et gettera la rume; et soit sa perche feutrée, et luy tenu chaudement. *Item*, le faites tirer à l'aloron d'un poucin, et en la main en laquelle vous tendrez l'aloron, tenez, avec, une branche de rue, afin qu'il en ait l'oudeur en tirant. Et, soit sur le poing, soit sur la perche, gardez qu'il ait penne<sup>[1591]</sup> ou feutre bien sec et bien chault soubz le pié, et nuit et jour soit devant le feu ou près du feu ou en lieu chault; et aiez tousjours en vostre sein penne ou feutre ou autre chose chaude pour luy changer souvent<sup>[1592]</sup> et lui baillier le chault.

Se un esprevier est malade tellement qu'il regette sa viande quant il a esté peu, ouvrez luy à deux mains le becq et luy boutez dedans la gorge aussi gros comme une fève de beurre frais, et une heure ou deux après si le paissiez de bonne char vive.

*Item*, l'en congnoist espreviens qui sont trop gras à taster par dessous l'esle comme une géline. Et aussi quant il a la fourcelle<sup>[1593]</sup> my-partie et pourfilée et il baille; adonc l'en luy doit donner à boire de l'eaue fresche pour refroider dedans le corps, et petit paistre, pour amaigrir.

L'esprevier qui a sourcils blans est le meilleur par raison.

*Item*, espreviens nyais ou ramages ne sont mie si bons comme ceulx qui sont pris à la rais ou à la crecerelle<sup>[1594]</sup>.

Des autres maladies d'esprevier, véez en la page ensuivant les remèdes des maladies des faucons, et ouvrez selon ce.

Des oyseaulx de proye affaitiés, l'aigle<sup>[1595]</sup>, le griffon et l'ottour<sup>[1596]</sup> volent au chevrel sauvage, aux lièvres, aux oustardes, mais que on ait un levrier affaitié pour eulx.

Le tiercelet d'ostour vole aux lièvres, aux perdris, aux connins, aux malars<sup>[1597]</sup> et aux plouviers.

L'en ne paist l'ottour que une fois le jour en yver: en esté, deux; un cuer de mouton est assez

à paistre l'ottour une fois, et le tient en estat. *Item*, d'une rouelle de mouton; *item*, d'un pigeon, perdis, etc. Un cuer de porc engraisse, et dit-l'en: *hausse*; un cuer de chièvre ou de bouc *abaisse*, *id est* amaigrir; un pié de mouton est pour tirer.

Quant l'en le baigne, l'en luy oste les longes, et il se baigne au bort de la rivière et se pouroit<sup>[1598]</sup> et puis vient.

Pour un ottour, une géline est à trois jours; l'en le paist un jour du foie, du jugier et du col à toute la plume, la teste et le cervel; l'autre jour, d'une esle et puis la cuisse; et l'autre jour autant.

*Item*, en karesme il se mue et est bien trois ou quatre mois avec du foing ou de la rame<sup>[1599]</sup> et trois perches pour percher; et le paistre adonc de chaude viande comme turtres, coulons, perdis, poucins tous vifs. *Item*, quant ils sont mués, les convient veillier bien quatre, six ou huit nuys, puis réclamer petit à petit à la commande comme au commencement<sup>[1600]</sup>.

*Nota* que le faucon lannier doit estre perchié à un pié et demi de terre pour le duire à voler bas à la perdis; et le gentil se perche hault.

*Item. Nota* que jàsoit-ce que l'esprevier et l'ostour soient peus entre le pouce et le doit démonstratif, toutesvoies les autres oiseaulx sont peus à plain poing.

La char lavée en eaue tiède est donnée pour abaissier et amaigrir.

Quant l'esmeut est blanc et cler et que un petit de noir est au bout, *scilicet* premier yssu du ventre, il est bon: autrement, non. Et quant ou millieu de l'esmeut a aucune chose rousse et grosse ou millieu, il signifie que l'oisel soit bas. Si le convient baissier<sup>[1601]</sup>.

Le faucon lannier est dit *villain*<sup>[1602]</sup> pour ce qu'il se paist de toutes chars, comme beuf, mouton, chièvre. Et *nota* que chièvre abaisse<sup>[1603]</sup>.

L'esmeut qui est gecté loing est bon.

Le dit lannier est de gros maillé<sup>[1604]</sup>, et est plus gros que le lanneret qui est de plus déliée maille, et vole plus hault et avec les faucons gentils: et ce ne fait point le lannier.

Autres faucons y a qui sont de Flandres et sont dis faucons *Sacres*, et sont d'un petit moins déliée maille, et ont les piés jaunes<sup>[1605]</sup> et sont comme entre le gentil et le villain, et sont bons, comme l'en dit communément, réclamés au loirre, ou d'omme quant ils reviennent bien au loirre.

Le faucon gentils est de plus déliée maille que nul et a les piés jaunes, et est peu de cuer de mouton le moins, mais le plus de pigeons et de poulaille.

Autres faucons y a que l'en appelle *harrottes*<sup>[1606]</sup> et viennent de Grenade et sont moult petis et très bons pour le héron, la grue et l'oustarde: et sont icelles harrottes ainsi que tercelés qui sont les masles des faucons de pardeçà.

Faucons pèlerins<sup>[1607]</sup> sont ceulx qui sont pris au filé et se sont peus et ont volé aux champs, et sont *gentis* nommés.

*Item*, le lannier ne vole fors aux perdis et aucunes fois au connin et au lièvre, et non plus. Et les autres volent à l'oisel de rivière, au héron, à la grue, à l'oustarde etc.

L'ottour vole à tout, mais non pas le tiercelet d'ottour.

Des faucons villains, la fumelle est dit lannier ou le fourmé, et le masle est dit tiercelet<sup>[1608]</sup>.

Le faucon gentil est noir. Et le faucon lannier est le plus tendre. Et le faucon pèlerin est le meilleur qui soit et est le plus gros et plus formé de membres que tous. Et à celluy qui les veult gouverner ne convient mengier aulx, oignons, poireaux.

*Item*, quant aucun oisel de proye baille par trois fois de renc<sup>[1609]</sup> et fait mate chière<sup>[1610]</sup>, c'est signe qu'il est malade d'une maladie que les fauconniers appellent *le fils*, et est un ver qui les point. Et à les garir convient les paistre de char en laquelle sera enveloppé du saffren, et les vers en meurent.

Et se un faucon a la pépie, il convient avoir un des brocherons d'une espine blanche et lui passer par trois jours, trois fois chascun jour, dedens la narine, et par trois jours lui mettre sur la langue des figues vertes, prises sur l'arbre.—*Item*, vous sarez qu'il a la pépie quant il fait mate chière et ne se veult ou peut paistre et aucunesfois baille.

Se vostre oisel est pouilleux, vous le verrez au soleil, car sur toute sa teste verrez-vous les poux bougier; et lors convient avoir de l'orpiment<sup>[1611]</sup>, du meilleur, et est la fueille meilleur, et soit très bien broyé et finement, et très déliément sassé; et convient estre trois personnes: l'un qui tendra l'oisel, l'autre qui tendra l'orpiment, et l'autre qui l'orpimentera. Et puis convient getter de l'eaue dessus comme un cousturier fait, à la bouche, puis le paistre d'une poulle chaude, puis perchier, et luy oster le gant qui est chargé d'orpiment, car l'orpiment est trop fort: et puis l'endemain voler.

*Nota* que en May le faucon commence à muer, et le convient paistre de chaude viande; et sachiez que rats est propre viande pour luy.

*Item*, l'en le mue bien sur le poing.

FIN.

## TABLE ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES.

*N. B.* La lettre *a* indique le premier volume: la lettre *b* le second.  
**A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, Y, Z**

### A

A (Manuscrit), *a*, liv.

*Abaisser*, expliqué, *b*, 322.  
*Abattis*. V. *Issues*.  
*Abbés et mariés* (Histoire des), *a*, 145.  
*Abbés assistans au parlement*, *b*, 104.  
*Ables*, *b*, 100, 2.  
ABRAHAM, *a*, 78.  
*Abstinence de viande*, *a*, *xlv*.  
ACAROT, *a*, *xlvii*.  
*Accessiones historicæ*, cité *a*, *lxv*.  
*Accide*, *b*, 17.  
*Acouré*, expl., *b*, 178.  
*Acrebades*, *b*, 124.  
*Acrobates*, *b*, 124.  
*Actéa*, *b*, 258.  
ADAM, *a*, 77, 98, 166.  
*Additions faites au livre de cuisine*, *a*, *xxxii* et *b*, 124, 2.  
*Additions et corrections*, *a*, *lxxvii*.  
*Adenter* (S'), *b*, 257.  
*Adouer* (S'), expl. *b*, 308.  
*Adultère*, *a*, 52.  
—(Loi des juifs c. l'), *a*, 67.  
—pardonné, *a*, 182, 183, 237.  
V. *Avocat*.  
*Afeutrement*, expliqué, *b*, 53.  
*Affaires du dehors confiées au mari*, *a*, 168.  
*Affaitement de l'épervier*, *b*, 295.  
AGAR, *a*, 80.  
*Agneau*, *b*, 221.  
—roti, *b*, 179.  
AGNÈS la béguine (Dame), intendante de l'auteur, *b*, 57, 2 et suiv., 70.  
*Aides des écuyers de cuisine*, *b*, 115, 2.  
*Aigles dressés*, *b*, 321.  
AIGNEAUX, *a*, *lxx*.  
*Aigrefin*, *b*, 198.  
*Aiguières*, *b*, 106, 2.  
*Ailes des oiseaux*. De quoi composées, *b*, 89.  
*Aires des éperviers*, *b*, 284.  
*Alause*. V. *Aloze*.  
ALBÉRIC de Trois-Fontaines, *a*, *lxv*, 92; *b*, 124.  
ALBERTAN, *a*, 186.  
ALENÇON (Pierre d'), *a*, *lxxxii*.  
*Ales*, (poisson), *b*, 204.  
*Alixandre*, (espèce de cèdre), *b*, 154, 2.  
*Aljubarota* (Bataille d'), *a*, *lxvi*.  
*Allayer*, expl. *b*, 142.  
*Allemagne* (Brouet d'), *b*, 165, 2, 276.  
—(Oiseaux de proie en), *b*, 323.  
*Allemands*, aiment la carpe très-cuite, *b*, 189.  
*Alloges*, *b*, 257.  
*Aloé*. V. *Alouette*, *Geneste*, *Gravé*, *Rosé*, *Pasté*.  
*Alouettes*, *b*, 101, 2.  
—en pasté, *ib*.  
—en rosé, *b*, 154.  
—en rost, *b*, 270.  
—(Espèces d') *b*, 303.  
—prises à l'estourse, *a*, *xlix*.  
*Aloze*, *b*, 88, 2, 102, 188.  
—à la cameline, *b*, 107.  
*Alumelle* (aumelette), *b*, 207.  
—belle, *b*, 208.  
—frite au sucre, *ib*.  
*Alun*, *b*, 68.  
*Amadou* (Sorte d'), *b*, 263.  
*Amandes*, *b*, 107, 2.  
—(Buvrage d'), *b*, 241.  
—confites, *b*, 269.  
—(Lait d'), 241.  
—leur prix, 110.  
*Ambassadeurs Vénitiens*, cités, *b*, 116.  
*Ambrine* (Couleur), *b*, 218.  
*Amende honorable*, *b*, 119, 2.  
*Amis*. Quels sont les meilleurs, *a*, 199.  
*Amitié*, *a*, 55.  
*Anchois*, *b*, 204.  
*Andouilles*, *b*, 127.

—d'esté, *b*, 221.

ANDRESEL (Aubert d'), *a*, 150.

—Guillaume, *ib*.

—(Jehan, sire d'), *a*, lxxx et suiv., 148 et suiv.

—(Jehanne d'), *a*, 150.

Andresel (Château d'), *a*, 153.

Andrieu, (cri de l'alouette), *b*, 303.

Ane (Conditions de l'), *b*, 72.

—Son dos nécessaire au serviteur, *b*, 23.

Anges (Des), *a*, 17.

Angleterre (Brouet d'), *b*, 157, 2, 276.

—(Mer d'), *b*, 197.

—(Oiseaux de proie en), *b*, 323.

—(Otages en), *a*, lxxx.

Anglois, *a*, 93, 95.

—à Melun, *a*, lxxx, 149.

Anguille, *b*, 190, 2, 217.

—à la boe, *b*, 101.

—aux aillots blancs, *b*, 190.

—Comment la tuer, l'estuver et la cuire, *b*, 134.

—conservée, *b*, 191.

—en galentine, *b*, 102.

—franche, *b*, 90.

—renversée, *b*, 91, 2, etc., et 191.

—salée, *b*, 96, 2, etc., et 107.

—V. *Brouet* et *Soringue*.

Anguillettes fraîches, *b*, 190.

ANGUILLIER (Dame de l'), *a*, 240.

Anis. Son prix, *b*, 112.

ANJOU (Louis duc d'), *a*, xxii, XLI; *b*, 147.

—Sa consommation de fleurs, *b*, 52.

—(Marie d'), *a*, 174.

Anjou (Vin d'), *b*, 38.

Annuaire de la Bibliothèque royale de Belgique. Cité, *a*, lv.

ANSELME (le père), *a*, lxxv, LXX, 149; *b*, 116.

Ante coupée, *a*, 159.

Août (Chasse en), *b*, 305, 2.

APICIUS (Cœlius), ouvrage curieux et peu lu, *a*, xxxvi.

—Détails sur ce livre, *a*, xxxvii.

—(Marcus), *ib*.

Apocalypse, *a*, 62.

Appareil des festins, *b*, 103.

Appendice à l'art. v de la deuxième distinction, *b*, 273.

Appointemens du procureur-général en 1384, *b*, 104.

Aragondis, *b*, 276.

Arbalestre, *b*, 311.

—(Chasse des pies à l'), *b*, 267.

Arboulastre, *b*, 93, 2, etc.

—brune, *b*, 96, 2.

—de char, *b*, 227.

—d'œufs, *b*, 206.

—en tartre, *b*, 209.

Arc (Chasse à l'), *b*, 258 et 311.

Arc-à-jalet, *b*, 311.

Archevêché de Paris (Censive de l'), 254.

Archives de Saint-Lô, *a*, xxxv.

Arcilié, expl., *b*, 257.

Arçonner, expl., *b*, 183.

ARCQ (M. Douët d'), *a*, lxii, 174.

ARCUSSIA (Ch. d') cité, *a*, lxxv, lxxxviii, *b*, 90, 2, 281, 288, 291, 294, 295, 298, 307, 308, 310, 311, 317, 319, 321, 323, 324.

Argent. Sa dépréciation, *a*, xxxi, lxxxii.

—Son prix au XIV<sup>e</sup> siècle, *b*, 86.

Argenterie, *a*, xl, xli.

Arménie, (Violette d'), *b*, 45.

Armoirie sur gelée, *b*, 220.

ARNOULLET (Olivier), *a*, XXXIII.

Arquenot, *b*, 235.

Arquinetta, *b*, 230, 2.

ARRABLAY (Jeanne d'), dame d'Andresel, *a*, 149, 150, 151.

Arras (Prévot de l'église d'), *a*, LXXX.

Arrement, Quid? *b*, 263.

Arroche, *b*, 47.

Arrogans à éviter, *a*, 177.

Arrogante femme, *a*, 97.

*Arroser* (Comment), *b*, 43.  
*Arsenic*, *b*, 64, 2.  
*Arsilié*, expl., *b*, 257.  
*Arsin*, *b*, 198.  
 ARTOIS (Chevalereux comte d'), *a*, LXVII, *b*, 118.  
*Asséur*, expl., *a*, XLII, *b*, 117.  
*Assiettes* creuses pour chaque convive, quand usitées, *b*, 105.  
   —de métal étoient-elles connues? *b*, 115.  
*Assiette* des personnes, *b*, 117.  
   —Les ordonner, *b*, 80.  
   —(Pastés d'), *b*, 186.  
   —synonyme de *service*, *a*, XLI; *b*, 91, 2, 94, 101, 108, 118, 227.  
 AUBIN, *a*, LXXIII.  
 AUBRI DE MONTDIDIER, *a*, 92.  
 AUBRIOT, (Hugues), *b*, 104.  
   —Chanson sur lui, *a*, LXXXVII; *b*, 253  
   —Récit de sa fuite, *a*, XIX.  
   —Rondeaux sur lui, *a*, LXXXVII.  
   —Sa maison, *a*, XXI; *b*, 253.  
   —Ses oiseaux, *b*, 253.  
 AUDIGER, cité, *a*, XLIII.  
*Auffémont*, *b*, 249.  
   V. OFFÉMONT.  
 AUGUSTIN (Saint), cité, *a*, 39, 63, 70.  
*Aulx* camelins, *b*, 230.  
   —moussus, *b*, 231.  
*Aumelette*, *b*, 207, 2.  
   V. *Alumelle*.  
*Aumône*. V. *Corbeille* et *Pot*.  
*Aune* (Feuilles d'), *a*, 171.  
*Auques*, expliqué, *a*, LXXXVII, *b*, 103.  
*Auteur* du *Ménagier*, a pu connoître Tristan du Bos, *a*, LXXX.  
   —a pu consulter un traité de chasse italien, LI.  
   —craint d'ennuyer sa femme, *b*, 1.  
   —Il étoit Parisien, *a*, XXVII.  
   —incrédule sur des recettes qu'il transcrit, *b*, 66.  
   —n'a pas été du parti bourguignon, LVI.  
   —n'a pas terminé la troisième distinction, *a*, XLVII.  
   —obligé par un avocat, *a*, 185.  
   —peu au fait des enfans, *a*, 185.  
   —Pour qui il écrit, *a*, XXIII.  
   —respecte l'ouvrage de Bruyant, *b*, 3.  
   —Sa bibliothèque, *a*, XXVI.  
   —Sa délicatesse, *a*, XXIV.  
   —Sa modestie, XXIV.  
   —Ses emprunts, *a*, xxxi, xxxv.  
   —se sert d'expressions *crues*, *b*, 60.  
   —Ses fenêtres non vitrées, *a*, LXXXII, et 174.  
   —Ses variations, *a*, XLIV.  
   —Son âge, *a*, XXIII.  
   —Son état et sa position, *a*, xxv, xxvi, etc.; *b*, 269.  
   —Son nom inconnu, XXV.  
   —Son père, *a*, 227, 240.  
   —Son style, *a*, XXIX.  
   (V. *Remarques*, et *Femme de l'auteur*.)  
*Auteurs* cités (Liste des), *a*, LXV.  
   —pourquoi donnée, *a*, LXI.  
*Autour*, a trois serceaux, *b*, 90.  
   —A quoi il vole, 310, 321, 322, 324.  
   —Comment nourri, 322.  
   —baigné, *ib*.  
   —mué, *ib*.  
   —pû, *ib*.  
   —réclamé et veillé, *ib*.  
*Autourserie*, *b*, 319.  
*Auvergne*, *b*, 53.  
 AUVERGNE (Le comte-dauphin d'), *a*, LXXXI.  
*Auxerre*, *b*, 296.  
*Avarice*, *a*, 44; *b*, 12.  
*Avelaines* ou *avelines*, *b*, 107.  
   —(Breuvage d'), *b*, 271.  
*Avillon*, *b*, 294.  
*Avignon*, *a*, xxi, lxxxi, 183; *b*, 46.  
   —(Laitues d'), *b*, 46.  
*Avives*, *b*, 78.

*Avocat* notable, adultère *a*, 185.  
—du roi, *b*, 104.  
—Sa place à table, *b*, 106.  
AYALA (Pedro Lopez de), cité, *b*, 323, 2.  
—Détails sur lui, *a*, LXVI.  
*Azincourt* (Regnault d'), *a*, XXIX.

## B

*B* (Manuscrit), *a*, LV.  
*Baciner*, expliqué, *b*, 179.  
*Baconner*, *b*, 198.  
*Baguette* pliée en faisant amende, *b*, 120.  
*Baignoire*, *b*, 129.  
*Baillemens* de l'oiseau, *b*, 325.  
*Bailly* de Tournay, *a*, LXXIX, 139.  
*Bain* de l'autour, *b*, 322.  
—de l'épervier, *b*, 298.  
*Baisers* (Usage de donner des), *a*, LXXVII.  
*Baisser*, expl., *b*, 323.  
*Baitte* (poisson), *b*, 203.  
*Balai*, *b*, 106, 2.  
—derrière une porte, *a*, 146.  
—Effet qu'il produit aux femmes, 147.  
—V. *Balay*.  
BALAM, *a*, 87, 88.  
*Balay* (queue), *b*, 290, 2.  
—A quoi sert, *b*, 302.  
—(Mercqs du), *b*, 291.  
—rompu, *b*, 303.  
V. *Queue*.  
*Balayer* la maison, *b*, 61.  
BALBI (Jean), *a*, 89.  
*Baleine*, *b*, 200.  
BALSAC (Pierre de), *b*, 255.  
*Bancs* des églises, *a*, 15.  
*Banquiers* (housses), *b*, 61.  
*Bar* (poisson), *b*, 91, 2, 187.  
*Bar-sur-Aube*, *a*, 153.  
*Barat* (Description de), *b*, 24.  
*Barbarin*, *b*, 204.  
*Barbelet*, *b*, 187.  
BARBIER (Colin, le), *b*, 119, 2.  
*Barbillons*, *b*, 187.  
*Barbillons* de flèche, *b*, 258.  
*Barbotte*, *b*, 267.  
*Barbue*, *b*, 203.  
*Barguaigné* (Cheval), acheté dans quel cas, *b*, 76.  
BARON (M.), *a*, LXXIV.  
BARROIS (M.), *a*, LII.  
*Barte*, *b*, 203.  
*Bas* (Mettre au), *b*, 314.  
*Baseillecoq*, *b*, 46.  
*Basilic*, *b*, 46.  
BASTIN DE BREBAN, *a*, 237.  
*Bateaux*, expliqué, *a*, 147.  
*Batterie* de cuisine, *a*, XLI; *b*, 115.  
*Batteurs* en grange, *b*, 54, 2.  
BAUX (Guillaume des), *a*, XLI.  
BAUYN, *a*, LXIX.  
*Bavards*, *a*, 178.  
—comparés aux pétrins et aux battes d'un moulin, *a*, 48.  
*Bayens*, expliqué, *b*, 135, 2.  
*Beaucamp*, *a*, LXXX.  
*Beauce*, *b*, 144.  
*Beaune* (Vin de), *b*, 38, 2.  
*Beauté* (Concierge de), *a*, 174.  
*Beauvais* (Hôtel de), où situé, *a*, LXXXV; *b*, 116, 2.  
*Beauvais* (Terre de), *b*, 251, 2.  
*Bécasse*. V. *Videcoq*.  
*Bécuit*, *b*, 102.  
—de brochereaux, *b*, 103.  
—de brochets et d'anguilles, *b*, 190.  
*Béguines* (Sur les), *b*, 57.  
*Beignets*. V. *Bignés* et *Buignets*.

BELLAY (Agnès du), *a*, 151.

BELON, cité, *b*, 194, 2, 197, 198, 200, 203, 204, 205, 206.

*Bénédiction* du lit nuptial, *a*, LXXXVI; *b*, 118.

BENOISTON DE CHATEAUNEUF, cité, *a*, XLVI.

*Berger* de l'auteur (Robin le), *b*, 62.

*Bergers* savent où est le gibier, *b*, 301.

V. *Calendrier*.

BERNARD DE MONTLHÉRY, *b*, 119, 2.

BERRY (le duc de), cité, *a*, lxxxiii, 93, 94, 95; *b*, 46, 2, 254.

—Rissoles faites chez lui, *b*, 226.

—Sa consommation, *a*, XLV, *b*, 85.

—Sa dépense en 1373, *a*, LXV (la duchesse en payoit sa part, *ib.*).

—Sa position à Paris, *a*, LVI.

BERTRAN le vieil (Le philosophe), cité, *b*, 58.

BESCHIR (L'émir). Ses oiseaux, *a*, LI.

*Bésiers*, cité, *b*, 132, 2, 203, 248.

—(Eau de) *b*, 135.

*Besogne* à diviser entre les domestiques, *b*, 61.

*Bêtes* affouragées la nuit, *b*, 71.

—noires, quand chassées, *b*, 157.

V. *Sangliers*.

—sauvages s'apprivoisent, *a*, 95, 144.

*Bettes*, *b*, 44, 2, 137, 140.

*Beurre*. Comment le déssaler, *b*, 266.

—salé chasse les mouches des chevaux, *b*, 266.

*Beuvrage* d'eau rousse d'un chapon, *b*, 240.

V. *Buvrage*.

*Beyrouth*, *a*, LI.

BEZU-LE-LONG (Armes de), *a*, LVIII.

*Bible*. L'auteur l'avoit et la faisoit lire à sa femme, *a*, 62.

*Bibliophiles*. V. *Société*.

*Bibliothèque* de Charles V, *a*, XVIII.

—de l'auteur du *Ménagier*, *a*, XXVI.

*Bibliothèque des théreuticographes*, *a*, LXVI.

—*historique de la France*, *a*, LXV.

—*protypographique*, *a*, LII.

*Bicêtre* (Château de), *a*, 173.

*Bichot*, *b*, 155.

—sauvage, *b*, 158.

*Bierre* (Levure de), *b*, 239.

BIGNE (Gaces de la). V. *Bugne*.

*Bignés*, *b*, 102.

—de mouelle de bœuf, *b*, 93, 2.

*Blanc*, (monnaie), *b*, 69, 2, 128.

*Blanc-mengier*, *b*, 165.

—(Chaudeau à faire le), *b*, 109.

—(Épices pour le), *b*, 122.

—paré, *b*, 93.

—parti, *b*, 95, 2.

—(Veau pour le), *b*, 121.

—(Volaille pour le), *b*, 119.

BLANCHE DE NAVARRE, reine de France, *a*, 148.

BLANCHET (Louis), *a*, LXXXV.

*Blanchets*, *a*, 13, 171.

BLAZE (M. Elzear), *a*, LXXII.

*Blé*, par qui acheté pour le roi, *b*, 114.

—(Prix du), *a*, XXXI.

Vertjus de blé vert, *b*, 229.

*Bloc*, expl., *b*, 289.

*Blois* (Dame de) très-pudique, *a*, LXXVIII.

*Bloqueaux*, *a*, 172.

BOCCACE, *a*, 99.

*Bochet* (tisanne), *b*, 238.

—de quatre ans de garde, *b*, 239.

—pour les domestiques, *b*, 240.

*Bockede*, *a*, LVIII.

*Bœuf*, *b*, 62.

—(Allouyaux de), *b*, 177.

—amenés de Savoie à Paris, *a*, XLVI.

—mangé comme ours, *b*, 155, 2.

—(Conditions du), *b*, 72.

—consommés à Paris, *a*, xliii, xlvi; *b*, 82, 2, 84, 85.

—(Cuir de), *b*, 82.

—(Division du) par les bouchers, *b*, 86, 2, 130, 131, etc.

—(Langues de), *b*, 133, 2.

—(Mouelle de), en pasté, *b*, 223.  
 —(Noyau de), *b*, 133, en pasté, *b*, 186.  
 —(Prix du), *b*, 132.  
 —(Rouillée de), *b*, 163.  
 —salé, *b*, 130, 2.  
 —(Saulce pour le), *b*, 131.  
 —(Trumel de), *b*, 231.  
 BOILEAU, *a*, XXXVIII.  
*Bonbons* (épices de chambre), *b*, 122.  
*Bondonnail*, *b*, 68.  
 BONFONS (Jean). Quand lui et sa veuve imprimèrent, *a*, XXXIII.  
 —Nicolas, *ib*.  
*Bonne-dame*, *b*, 47.  
 BONNEFONS (Nic. de), cité, *b*, 105.  
*Bonnes gens* (Qui a affaire à), il se repose, (proverbe) *b*, 56.  
*Borde-le-Vicomte* (La), *a*, LXXX.  
 BOREL D'HAUTERIVE (M.), *a*, LXIII.  
 BOS (Tristan du), *a*, LXXIX.  
*Bouche*, porte du corps, *a*, 60.  
 —Pourquoi nous n'en avons qu'une, *ib*.  
 BOUCHER d'Argis, *a*, LXXVI.  
*Bouchers*, *a*, 54.  
 —à Paris, *b*, 80.  
 —Ce qu'ils fournissent à un repas de noces, *b*, 109, 2.  
 —Comment défont un bœuf, *b*, 130.  
 —Comment ils exerçoient leur profession, *b*, 82.  
 —Leurs richesses, *b*, 82.  
*Bouchère* (Luxe d'une riche), *b*, 82.  
*Boucheries* de Paris. Remarques sur elles, *a*, XLIV; *b*, 80.  
 —de Saint-Benoît, *a*, XLIV.  
 —de Saint-Éloy, *a*, XLIV et *b*, 84.  
 —du Roi, *b*, 85.  
 (La grande), *a*, XLVI; *b*, 80.  
 BOUCHET (Guill.), *a*, LXVI.  
 —cité, *b*, 307, 2.  
 BOUCICAUT, *a*, 148.  
*Boudins*, *b*, 91, 2, 125, 128.  
 —de foie, 126.  
 —d'oie, *ib*.  
*Boueil*, *b*, 293.  
 V. *Brayer*.  
*Bougie*. Son prix, *b*, 112.  
*Bougon*, expl., *b*, 311.  
*Bouilli lardé*, *b*, 92, 2, etc. et 153.  
 —au verjus, *b*, 96.  
 —aux especes et aux soupes, *b*, 156.  
 —de brochets et d'anguilles, *b*, 96, 2.  
 —de chevrel, *b*, 96.  
 —de venoison fraîche, *b*, 121.  
*Bouillie* (Recette pour la), *b*, 176.  
*Bouillon*. Quel est le meilleur, *b*, 86, 2.  
 —(tisane), *b*, 238.  
 V. *Chaudeau* et *Eau*.  
*Boujon*, *b*, 311.  
*Boulangier*, *b*, 54, 2, 109.  
 —de Montmorency, *a*, 161.  
*Boulogne*, *a*, LXXXI.  
*Boulogne* la Grasse, *a*, 110, 113.  
*Bourbelier* de sanglier, *b*, 157, 2, 236.  
*Bourberel* de sanglier, *b*, 236.  
 BOURBON (Louis duc de). Sa consommation, *b*, 86.  
 V. CHARLES.  
*Bourbotte* (poisson), *b*, 267.  
*Bourgage*, expliqué, *a*, 140.  
*Bourgeois* avoient droit de chasse et chassoient à l'oiseau, *a*, XLVIII et suiv.  
 —de Paris, arrêtés, *a*, 136.  
 —(Queux d'un), *b*, 269.  
*Bourgeoise* de Paris sauve son mari, *a*, 135.  
*Bourgeoisie* parisienne au XIV<sup>e</sup> siècle, *a*, XXV.  
*Bourges*, *a*, 94.  
 BOURGOGNE (Le duc de), *a*, LXVI; *b*, 253, 2.  
 —Sa consommation, *b*, 86.  
 —(Marguerite de), *b*, 254.  
*Bourgogne* (Vin de), *b*, 38.  
*Bourgon* de vigne (Vertjus de), *b*, 229.

*Bourguignon* (Parti) à Paris, *a*, lvi, lvii.  
*Bourrache*, *b*, 47.  
*Bourrée* à la galantine chaude, *b*, 94.  
—à la sausse chaude, *b*, 91, 2, 93, 97, etc.  
—faite avec des lamproies? *b*, 92, 2.  
*Boussac* de connins, *b*, 152, 2.  
—de lièvre, *b*, 153.  
*Boutehors*, *a*, XLIII; *b*, 95, 2, 107, 108.  
*Bouteille* en terre, *b*, 252.  
BOUTELIER (Jehan), *a*, 139.  
*Boutonner*, expliqué, *b*, 88.  
*Bouvier* (Josson le), *b*, 62.  
*Boyaux* de porc. Comment lavés, *b*, 126.  
BRABANT (Le duc de), *b*, 254.  
*Brabant* (Oiseaux en), *b*, 323.  
BRAGELONGNE (Le ch. de), *b*, 83.  
*Bran*, *b*, 76.  
*Branchier* (Épervier), *b*, 314.  
*Braons*, expl., *b*, 149, 2, 213.  
*Brayer*, *b*, 190, 2, 313.  
—(Avantage pour le), *b*, 152.  
*Brayeul*, *b*, 293.  
*Brennée*, *b*, 79.  
*Bresmes*, *b*, 187, 2.  
—au vertjus, *b*, 97.  
—en rost, *b*, 94, 2, etc.  
BRETEZ (L.), *a*, LXXIII.  
*Brette*. Ce que c'est et comment apprêtée, *b*, 194.  
BREUL (J. du), *a*, LXVII; *b*, 80.  
*Breuvage*. V. *Beuvrage* et *Buvrage*.  
*Bric*, (jeu), *a*, 71, 72.  
*Brie* en 1358, *a*, lxxx, 148, 149.  
*Brochereaux*, *b*, 100.  
*Brochets*, *b*, 160, 2.  
—au romarin, *b*, 277.  
—(Chaudumé d'un), *b*, 173.  
—laités et œuvés, *b*, 88, 2.  
*Brochetons* à un rebouly, *b*, 100.  
*Brochier* (brochet?), *b*, 232.  
*Broderie*, *b*, 118.  
BRONGNIART (M. Adolphe), *b*, 258.  
*Brouet* blanc, *b*, 165, 2.  
—blanc de connins, *b*, 95.  
—blanc sur perches, *b*, 103.  
—camelin de chair, *b*, 93, 2.  
—d'Alemagne, *b*, 93, 2, 165, 172, 276.  
—d'amandes, *b*, 96, 2.  
—d'Angleterre, *b*, 157, 2, 276.  
—d'anguilles, *b*, 92.  
—d'anguilles, verd, *b*, 94, 2.  
—de cannelle, *b*, 94, 2, 163.  
—de chapons, *b*, 149.  
—de fleur de pêcher, *b*, 276.  
—de fressure de porc, *b*, 158.  
—de Savoie, *b*, 99, 2.  
—de vertjus et de poulaille, *b*, 100, 2.  
—georgié, *b*, 97, 2, 163, 164.  
—houssié, *b*, 95, 2.  
—jaunet, *b*, 99.  
—larde d'anguilles renversces, *a*, LXXXIV, *b*, 99.  
—rousset, *b*, 165.  
—Sarrasinois, *b*, 172.  
—vergay, *b*, 167.  
—vergay d'anguilles, *b*, 171.  
—vert d'œufs et de fromage, *b*, 172.  
*Brouetiers*, *b*, 53.  
*Brueil*, expl., *b*, 293.  
*Bruges* (Inventaire de), *a*, LIII.  
—(Oiseaux de proie à), *b*, 323.  
*Brulis*, *b*, 198.  
*Brulliau*, *b*, 198.  
BRUN (Anthoine), *a*, 137.  
—(Colin), *ib*.  
BRUNET (M.), cité, *a*, LXXIV et *passim*.  
*Bruxelles* (Inventaire de), *a*, LIII.

BRUYANT (Jean), *b*, 3, 2.  
BRYANT (Jean), *b*, 3, 2.  
*Buche* achetée, *b*, 114.  
BUCHON, *a*, 94.  
BUDÉ (Jean), *a*, LXVIII.  
BUFFON, *b*, 323.  
BUGNE (Gaces de la), *a*, LXIX.  
—cité, *a*, *xlix*, 1; *b*, 186, 2, 284, 296, 309, 321, 324.  
*Buignets* de mouelle, *b*, 224.  
—d'œuvres de lus, *b*, 229.  
*Buissons* dangereux pour l'épervier, *b*, 302.  
*Buletel*, *b*, 136.  
BULLET, cité, *a*, 92.  
BUREAU (Pierre), *a*, 174.  
*Bureaux* de placement, *b*, 58.  
*Burgos*, *a*, LXVI.  
BURON, *a*, LXX.  
*Butors*, *b*, 99.  
—rôtis, *b*, 181.  
*Buvrage* d'avelines, *b*, 271.  
—de lait d'amandes, *b*, 241.  
—de noisettes, *b*, 240.  
—pour malades, *b*, 237.

## C

*C* (Manuscrit), *a*, *lii*, *lvii*.  
*Cabillau*. V. *Cableaux*.  
*Cabinet généalogique*. Ce que c'est, *a*, LXXV.  
*Cableaux*, *b*, 195.  
CABOCHE, *b*, 84.  
CACCON, *a*, 70.  
*Cages* chez diverses personnes, *b*, 253.  
*Cailles* (Chasse aux), *b*, 308, 2.  
—en pasté, *b*, 186.  
—(Vol aux), *b*, 280.  
*Caillette* de mouton, *b*, 128 et 129.  
—de veau, *ib*.  
*Calais*, *a*, 149.  
*Calendrier des bergers*, *a*, *lxvii*, 29; *b*, 223.  
*Calimafrée*, ou saulce paresseuse, *b*, 233.  
*Cambois*, *b*, 263.  
*Cambray* (Traité de), *a*, 139.  
*Camelot*, *b*, 66.  
*Campagne* (Vie à la), *b*, 62.  
*Cameline*, *b*, 175, 2, 178, 179, 180.  
—achetée au saussier, *b*, 111, 2.  
—de Tournay, d'hiver et d'été, *b*, 230.  
V. *Aulx*.  
*Canards*, *b*, 89. V. *Mallars*.  
*Canets*, *b*, 236.  
—en gravé, *b*, 121.  
*Canelle* battue, *b*, 111.  
—triée à la dent, *b*, 248.  
CANGE (Ch. du Fresne, sieur du). Objections à ce grand homme. V. *Coretum*, *Enfeuturure*, *Milion*.  
—cité, *passim*.  
CANTAMUS, roi de Hongrie (ou plutôt des Abares), *a*, 68.  
*Caordes*, *b*, 273.  
*Carcassonne*, *b*, 248.  
*Cardamomon*, *b*, 68, 2.  
*Carpe*, *b*, 88, 2, 99. *b*, 188, 2.  
—à l'estouffée, *b*, 189.  
—Comment l'apprêter, *b*, 189.  
—de Marne, *faudisse*, *b*, 107.  
—en galentine, *b*, 233.  
—plus cuite en Allemagne qu'en France, *b*, 189.  
—portée vive, *b*, 90.  
—Quelle est la bonne, *b*, 90.  
—Sa tête, *b*, 90.  
*Carrelets*, *b*, 171, 2, 204.  
*Carottes*. V. *Garroites*.  
*Cartes* à jouer, *a*, *xxx*, 71, 72.  
*Carvi*, *b*, 245.  
*Cassemuseaux*, *a*, XXXIX.  
CATAFAGO (M.), *a*, LI.

*Catholicon*, a, 89.  
*Caution* (Accusés élargis sous), 233.  
*Cayeux*, b, 205.  
*Cèdre* alixandre ou vermeil, ou dont l'on fait manches à couteaux, b, 154, 2.  
*Cédule*, b, 252.  
*Celle* (La), a, 149.  
*Cendail*, b, 118.  
*Cerceaux* (plumes), b, 90. V. *Serceaux*.  
*Cercelles*, b, 311.  
*Cerf*. Chassé quand, b, 156.  
—(Cimier du), b, 87, 2.  
—Comment défait et mangé, b, 156, 2.  
—(Couart du), b, 87.  
—(Hampe du), b, 87.  
—(Menus droits de), b, 156.  
—(Poison pour le), b, 258.  
—(Quoier du), b, 87.  
—Sa tête et son pied donnés aux seigneurs, b, 157.  
—(Seymier de), b, 264.  
—(Venaison de), b, 154.  
*Cerises*, b, 53.  
—On n'en trouve pas en mai, b, 108.  
*Cerisier* enté sur vigne, b, 51.  
*Cervaisons*. Quand commencent, b, 156.  
*Cervoise* (Leveçon de), (levure de bière), b, 239.  
CERXÈS (Le philosophe), a, 68.  
CESSOLES (J. de), a, 68.  
*Cet an*. Que signifie cette expression, a, XXXIII.  
CHABANNES, a, 151.  
*Chace dou cerf*, citée, b, 157.  
*Chair* (Grosse), (bœuf et mouton), b, 91, 2, 93.  
—lavée, donnée à l'oiseau, b, 297, 2.  
*Chaleur* (Effet de la) sur l'épervier, b, 305.  
*Chamberières*. Les veiller de près, b, 74.  
—Long article sur elles, b, 56.  
—peuvent supplanter la femme, a, 130.  
*Chambre* arrosée, a, 174.  
—balayée, b, 61.  
—(Bêtes de), b, 62.  
—demeublée n'a pas de mouches, a, 174.  
—de parement, b, 107.  
CHAMPAGNE (Armes de), a, LVIII.  
*Champagne*, a, 149.  
CHAMPIER (Bruyère), a, LXVII, b, 206.  
*Champignons*, b, 185.  
CHAMPFLORY (Jeanne de), a, LXXVII.  
CHAMPOLLION (M. Aimé), a, lxvii, lxxxii; b, 254.  
*Champs* (Vol pour), b, 301.  
*Chandelier* à platine, b, 71.  
*Chandeliers* (marchands), b, 56.  
*Chandelle* (Recette pour la), b, 56, 2.  
—Comment l'éteindre, b, 71.  
*Chanlatte*, expl., b, 313.  
*Chansons*, a, xxxix, 72.  
—sur Aubriot, a, LXXXVII; b, 253.  
CHANTEPIE, a, LXX.  
*Chanter*, b, 108.  
*Chaons*, expl., b, 154, 2.  
*Chapeaux* (de fleurs), b, 113, 2, 116, 118, 122.  
*Chapellerie* (fleurs), b, 115.  
*Chapelière* (marchande de fleurs), b, 118, 2.  
*Chaperon*, a, 14, 15.  
*Chapons*, b, 91, 2, 94, etc., 165.  
—à la calimafrée, b, 234.  
—à la dodine, b, 93, 2, etc.  
—à la saulce briefve, b, 235.  
—au blanc manger, b, 108.  
—aux herbes, b, 100, 2.  
—(Brouet de), b, 149.  
—Comment *poussés*, b, 232.  
—Comment tués et attendris, b, 89, 2.  
—(Consommé de), b, 240.  
—de haute graisse, b, 271.  
—entiers en un blanc brouet, b, 101.  
—faisandés, b, 89, 2.

—(Hardouil de), *b*, 162.  
 —(Jugiers de), *b*, 121.  
 —pèlerins, *b*, 99.  
 —(Prix des), *b*, 110, 2.  
 —rosti, *b*, 180;  
 à quelle sauce, *b*, 232.  
 —(Saulce pour un), *b*, 237.  
*Chappé*, expl., *b*, 294.  
*Charbon*, *b*, 114.  
 —Son prix, 113.  
*Charcois*, *b*, 170, 2, 306.  
*Chardonnerels*, *b*, 256.  
 CHARLES V, cité, *a*, lxvi, lxxviii, 148; *b*, 84, 2, 324.  
 —donne un hôtel à Aubriot, *b*, 254.  
 —Remarques sur son règne, *a*, xvii.  
 CHARLES VI, entre à Paris en 1383, *a*, 136.  
 —Son ordonnance sur la chasse, *a*, XLVIII.  
 —son séjour à Rouen, *a*, 135.  
 CHARLES II, roi de Navarre, *a*, LXXIV.  
 CHARLES, cardinal de Bourbon, *b*, 116.  
 CHARLOT (Cage de), *b*, 255.  
*Charnage*, expl., *b*, 140.  
*Charnalité*, *a*, 40.  
*Charnier* des éperviers, *b*, 284.  
*Charnier* (ongle), *b*, 294.  
 CHARNY (Jacqueline de), *a*, 14.  
*Charquois*, expl., *b*, 170, 2, 306.  
*Charrée*, *b*, 263.  
*Charrons*, *b*, 56.  
*Chartiers*, *b*, 57, 2.  
*Chasse* (Ordonnance de 1397 sur la), *a*, XLVIII. V. *Août*, *Arbalestre*, *Arc*, *Cailles*, *Lièvre*, *Perdrix*, *Septembre*.  
*Chasse à l'épervier*. Comment et par qui pratiquée au XIV<sup>e</sup> siècle, *a*, xlvi, xlix, L.  
 —Sa durée, *b*, 280.  
 —en Orient, *a*, LI; *b*, 321.  
 —(Partie de), *a*, L.  
 —(Traité de la), *b*, 279.  
 V. *Esprevier* et *Fauconnerie*.  
*Chastaignes*, *b*, 259.  
 —avec venaison, *b*, 130.  
 —en rissoles, *b*, 225.  
*Chasteau de labour*, *b*, 4, 2.  
*Chastelet* ou *Chastelier* en Brie, *a*, 149.  
*Chastelet* (Place du), *b*, 80.  
 —(Prisons du), *b*, 116.  
 CHASTELLUX (Seigneurs de), *b*, 296.  
*Chastelongnes* salées, *b*, 100.  
*Chasteté*, *a*, 60.  
*Chateingnes*, *b*, 130, 2, 259.  
*Chats*, dangereux pour l'épervier, *b*, 286, 2.  
*Chauchier*, expl. *b*, 308.  
*Chaudreau* flament, *b*, 241. V. *Bouillon*.  
*Chaudières*, *b*, 115, 2.  
*Chaudumée*, *b*, 102, etc.  
 —de beschets, *b*, 101.  
 —d'un brochet, *b*, 173.  
 —(Limats au), *a*, xxxix.  
 —pour poisson d'eau douce, *b*, 232.  
*Chaudun*. Ce que c'est, *b*, 128.  
 —de pourceau, *b*, 160, 2.  
 —vendu dans les rues, *b*, 161.  
*Chaumont-en-Bassigny*, *a*, 153.  
*Chausses*, *a*, 169, 238, 239.  
 CHAUVERON (Audouin), *a*, 136; *b*, 104.  
*Chemin de pauvreté et de richesse*, *b*, 4.  
*Chemin* ferré, *b*, 35.  
*Cheminée* fumeuse équivaut à femme rioteuse, *a*, 169, 171.  
*Chemise*, *a*, 13, 14.  
 —jetée sur la chandelle, *b*, 71.  
*Chêne*. V. *Chesne*.  
*Chenilles*. Comment tuées, *b*, 50.  
*Chère* (apparence), du cheval, *b*, 74.  
*Chervis*, *b*, 228.  
 CHESNE (Jean du), *a*, LXXXV; *b*, 116, 2.  
 —Note sur lui, *b*, 116.

*Chesne*. (Plusieurs arbres entés sur un), *b*, 51.  
*Cheval*, offert pour une patenostre dite sans distraction, *a*, 21.  
—paissant en gué (proverbe), *b*, 70. V. *Chevaux*.  
*Chevalereux* comte d'ARROIS, *a*, LXVII; *b*, 118.  
*Chevalier* de la Tour, *a*, lxxvii, 7, 240; *b*, 60.  
*Chevaliers* peu riches chassent à l'épervier, *a*, XLIX.  
—avec des bourgeois, *L*.  
—Queux des simples chevaliers, *b*, 269.  
*Chevaux*, *b*, 62.  
—(Achat de), *b*, 72.  
—(Age des), *b*, 73.  
—Leurs conditions, *b*, 72.  
—L'épervier s'y habitue, *b*, 300.  
—de l'épaveur, *b*, 280, 2.  
—frottés de graisse salée pour les mouches, *b*, 266.  
—(Maladies des), *b*, 73 et suiv.  
—Soins à eux donnés, *a*, 175.  
*Chevreaux*, *b*, 101, 2, 155, 221, 227.  
—consommés par le roi, etc., *b*, 85.  
—(Fressure de), *b*, 228.  
—Leur prix, *b*, 110.  
—rostis, *b*, 179.  
*Chevrel*. V. *Cheveau*.  
*Chevrel* sauvage (chevreuil), au boussac, *b*, 155.  
—chassé à l'oiseau, *b*, 321.  
*Chien*. Aime son maître, *a*, 92.  
—Comment soigné, *a*, 175.  
—de Niort, *a*, 93.  
—enragé, *b*, 259.  
—étranges, dangereux pour l'oiseau, *b*, 301.  
—petits, *b*, 62.  
*Chiens espagnols* (Choix et éducation des), *b*, 281, 2.  
—L'épervier s'y habitue, *b*, 300.  
—nécessaires à l'épaveur, *b*, 280.  
—L'épervier se perche sur eux, *b*, 296.  
—placés près de l'oiseau, *b*, 289.  
—leur quête, *b*, 306, 2.  
*Chien de mer*, *b*, 195. V. *Brette*.  
—(Foie de) en pâté, *ib*.  
*Chinon*, *a*, 174.  
*Chisay* (Combat de), *a*, 94.  
*Chitron* (citron confit), *b*, 112, 2.  
*Choés*, *b*, 267.  
—(Volaux), *b*, 311.  
*Choses* (Menues), qui ne désirent pas de chapitre, *b*, 262.  
—qui ne sont de nécessité, *b*, 243.  
*Choucas*, *b*, 267.  
*Choulx*, *b*, 44, 2, 50, 142.  
—avec lard, pigeons, etc., *b*, 144.  
—blancs, 48, 143.  
—cabus, 48, 98.  
—Comment cuits, *b*, 144.  
—Maistre René, *a*, XXXIX.  
—Les meilleurs, *b*, 142.  
—pasquerés, *b*, 49, 2.  
—(Plantation des), *b*, 143.  
—(Pommesde), *b*, 48, 2, 143.  
—romains, *b*, 48, 2.  
*Choysne*, *a*, XXXIX.  
CHRISTINE DE PISAN, *a*, lxxvii, lxxxiii, 186; *b*, 147.  
*Chroniques* de Saint-Denis, *a*, lxxvii, lxxxii, 148; *b*, 253.  
*Cidre*. V. *Pommes* (Breuvage de).  
*Cigne*, *a*, LXXXIV; *b*, 99, 2.  
—Comment tué, *b*, 184.  
—revestu, *b*, 184.  
—rosti, 183, 184.  
—servi en entremets, *a*, XLII; *b*, 184.  
*Cigoigne* rostie, *b*, 181.  
CIGONGNE (M. A.), *a*, XXXIX.  
*Ciller*, expliqué, *b*, 315.  
*Cimier* du cerf; *b*, 87, 2, 156, 157, 264.  
*Cincenelles*, *a*, 172.  
*Cincenellier*, *a*, 172.  
*Cine*, *a*, LXXXIV. V. *Cigne*.  
*Cire*. Son prix, *b*, 112, 2.

*Cirier*, *b*, 122.  
*Citroual*, *b*, 112, 2.  
*Citron*, *b*, 112, 2.  
*Civé*, *a*, LXXXIV; *b*, 153.  
—de connins, *b*, 96, 2.  
—de lièvre, *b*, 91, 2, 94. etc., 119, 169.  
—de moules, *b*, 277.  
—de veel, 95, 119, 168.  
—d'oestres (huîtres) noir, *b*, 96, 2.  
—d'œufs, *b*, 174:  
  fris, 277.  
—d'oïttrés, *b*, 99, 2, 174, 277.  
—Saison des civés, *b*, 242.  
*Claré* ou *Clairét*, *b*, 99, 2.  
*Clémence* d'un mari, *a*, 182.  
*Clerc* ou varlet chargé d'acheter certaines choses, *b*, 114.  
—marié, *b*, 119.  
CLERE (Le sire de), *a*, LXXXI.  
CLINCHAMP, *a*, LXX.  
CLISSON (Olivier de), *b*, 321.  
*Clotet*, *b*, 286.  
*Clou* de girofle, *b*, 111.  
*Cochon*, *b*, 62.  
—en tarte, *b*, 217.  
—farci, *b*, 99, 2.  
—maigre, 110, 121.  
—pour la gelée, *b*, 220.  
—Son prix, *b*, 220.  
—rosti, *b*, 178. V. *Porc*.  
*Cœur* (Maîtriser son), *a*, 177.  
—(Proverbe sur le), *b*, 15.  
*Cœurs* dans le plumage de l'épervier, *b*, 293.  
*Coiffes*, *a*, 14, 15.  
*Coin* borgne, *b*, 52.  
*Coings* confits, *b*, 247.  
COLBERT (J. B.), *a*, lxxviii, lxxi.  
*Comin*. V. *Cumin*.  
*Commande*, expl., *b*, 295, 2, 299.  
*Commandemens* du mari à suivre, *a*, 96, 131.  
—sans en demander la cause, 134.  
*Commère* bavarde, *a*, 180.  
*Comminée*, *b*, 100.  
—de poulaille, *b*, 161.  
—de poisson, *b*, 162.  
*Compiègne*, *b*, 249.  
*Compostes*, *b*, 243.  
—avec dragées, *b*, 107.  
COMTE (Aymery), *b*, 119.  
*Concierges* louoient les hôtels, *b*, 116.  
—de l'hôtel de Beauvais, *b*, 123.  
*Condoignac*, *b*, 247.  
*Confession*, *a*, 23, 31.  
*Confiegs*, *b*, 122.  
*Confitures*, *b*, 244, 2.  
—de noix, *b*, 247.  
*Congres*, *b*, 97, 2, 197.  
*Conjuration* contre avives et farcin, *b*, 78.  
—c. la rage, *b*, 259.  
*Connins* (Age des), *b*, 152.  
—(Boussac de), *b*, 152.  
—consommés par le duc de Berry, *b*, 85.  
—Les connoître, *b*, 88, 2.  
—gras et tendres, *b*, 88.  
—rostis, *b*, 91, 2, etc. 179.  
—(Saison des), *b*, 271.  
—(Sauce pour), *b*, 236.  
—(Saupiquet pour), *b*, 233.  
—volés par le lanier, *b*, 324.  
*Conseil* de la boucherie, *b*, 81.  
—de Mellibée, *a*, 189.  
—du Roi, *b*, 104.  
—Quels sont les bons, *a*, 194, 199.  
*Conseillers* des grands seigneurs, *a*, 199.  
*Consummation* individuelle variée, *a*, XLVI.  
—a baissé depuis 1789, *ib.* V. *Paris*.

*Contrition*, a, 21.  
*Convoitise*, b, 21.  
*Coraux*, b, 89.  
*Corbeil* (Pain de), b, 38, 2.  
*Corbeille* de l'aumône, b, 115.  
CORBIE (Arnault de), b, 104.  
*Corbeux* (Cheval). Comment le dire aux marchands, b, 75.  
*Cordon bleu* mis en parallèle avec la camisole rouge, b, 83.  
*Cordonniers*, b, 54, 2.  
*Coretum*, mot cru fautif, dans Du Cange, b, 295.  
*Coriandre* sur des plats, b, 165, 2.  
*Cormorant rosti*, b, 181.  
*Corneilles*, b, 267.  
*Cornillas*, b, 267.  
*Corps* de derrière (du bœuf), b, 131.  
—de devant, *ib.*  
*Corrections et additions*, a, LXXVII.  
CORROZET (G.), a, lxxviii, lxxxv; b, 80, 2.  
*Cost*, b, 44.  
*Costelettes* de porc, b, 127.  
*Coterets* de Bourgogne, b, 113.  
*Cotignac*, b, 247.  
*Coton* donné à l'épervier, b, 297.  
*Cotte*, a, 13, 14.  
*Couart* du cerf, b, 87.  
*Coucher* des domestiques, b, 71.  
COUCY (Le Sire de), a, LXXXI.  
*Couleur*. Comment la faire revenir, b, 66.  
*Coulis* d'écrevisses, perches, etc., b, 242.  
—d'un poulet, b, 242.  
*Coulombin* (Gingembre), b, 230.  
*Coulons* ramiers, b, 89, 2, 182.  
—Comment connaître leur âge et les manger, b, 182.  
—de deux espèces à Béziers, *ib.*  
—(Saupiquet pour), b, 223.  
—vieux en hochepot, b, 163.  
*Couloueres*, a, xli; b, 114, 2, 123.  
*Couper* légumes (Quand), b, 43.  
*Courbes* du cheval, b, 73.  
*Courges*, b, 47.  
—Comment cuites, b, 148.  
—confites, b, 245.  
COURMONT (M. de), a, XXI.  
*Couronné* (Cheval), b, 74.  
*Couronnelles* du cheval, b, 74.  
COURTENAY (Généalogie de), citée, a, 152.  
*Cousin* (insecte), a, 172.  
*Cousine* de la femme de l'auteur, peu obéissante à son mari, a, 156.  
*Cousteaulx* (plumes), b, 89, 2.  
*Couste-pointe*, a, 160; b, 118.  
*Cousturier*, b, 54, 2.  
—arrose le drap, b, 67, 2.  
*Couteaux* (Manches de), en cèdre, b, 154, 2. V. *Cousteaux*.  
COUVEIGNON (Pierre de), a, LXXVII.  
*Couvert* de table au XIV<sup>e</sup> siècle, a, XL.  
*Couvert* (Oiseau qui porte au), b, 294, 2, 308.  
*Couverte* (Vol à la), b, 280.  
*Couvertors*, b, 61.  
*Couvrechef*, a, 14, 15, 169, 238; b, 252.  
*Couvrefeu*, heure du souper, b, 39.  
*Coyer*, b, 129.  
CRAON (J. de), s<sup>r</sup> de la Suze, b, 99.  
*Crapaudine*, b, 74.  
*Crape* du cheval, 75, 77.  
*Crapeux* (Cheval), b, 74.  
*Craspois*, b, 102, 2, 136, 200.  
*Créanciers*, b, 56.  
*Crecerelle* (*quid?*) b, 320.  
*Crédit* (Achats à), b, 25, 2.  
CRESCENS (Pierre de), a, LXVIII; b, 246.  
*Crespes*, b, 92, 2, 226.  
—à la guise de Tournay, b, 226.  
*Crespine* de porc, b, 268.  
*Cresson*, b, 102, 2.  
—au vinaigre, b, 101.

—(Porée de), *b*, 140.  
*Creteil*, *a*, 133.  
*Cretonnée*, à jour de poisson, *b*, 160.  
 —de chair, *b*, 93, 2.  
 —d'Espagne, *b*, 95, 2, etc.  
 —de pois et fèves, *b*, 159.  
*Crime impuni en appelle d'autres*, *a*, 214, 216.  
 —racheté, *a*, 215.  
*Crotet*, *b*, 286.  
*Crottes*, *b*, 93.  
*Croutes au lait à la dodine*, *b*, 96.  
 —de lait, *b*, 95, 2.  
*Cruches en terre de Beauvais*, *b*, 251.  
*Cubèbe*, *b*, 112, 2.  
*Cueres sur l'épervier*, *b*, 293.  
*Cuereté* (Plumage), *b*, 293.  
*Cuevrechief*. V. *Couvrechef*.  
*Cuillers*, *b*, 105.  
 —d'argent, *a*, XL; *b*, 118.  
 —de bois, *b*, 115, 2.  
 —de fer, *b*, 115.  
 —de fer percée, *b*, 123, V. *Mouelle*.  
 —données aux ménestrels, *b*, 123.  
*Cuisine du moyen âge comparée à la cuisine romaine*, *a*, XXXVI.  
 —(Idée erronée de Lister, sur la), XXXVII.  
 —quand simplifiée, *ib*.  
 —modifiée au XVI<sup>e</sup> siècle, *a*, XXXVIII.  
 —(Termes généraux de), *b*, 87, 2.  
 —(Traité de), *b*, 124.  
*Cuisine nétoyée*, *b*, 69.  
 —(Objets nécessaires à la), *b*, 114.  
 —(Richard de la), *b*, 69.  
*Cuisinier*. V. *Queux*.  
*Cuisinier françois*, cité, *a*, XXXVIII.  
*Cuisses de bœuf*, *b*, 131.  
*Cuisson de la carpe*, *b*, 88, 2.  
*Cumin*, *b*, 161. V. *Comminée*.  
*Curée*, *b*, 157.  
*Cures*. V. *Plumes*.  
 CUVELIER, *a*, 94.  
*Cuviers*, *b*, 106.  
*Cygne*. V. *Cigne*.  
*Cyros* (poisson), *b*, 201.

## D

*Daintiers*, *b*, 87. V. *Deytiés*.  
*Damas*, *a*, LI.  
 —(Drap de), *b*, 66.  
 —(Eau rose de), *b*, 252.  
*Dames*. (Éperviers bons pour), *b*, 293.  
 DAMPIERRE (Aubert de), *a*, 136.  
 DANIEL (le prophète), *a*, 64, 66.  
*Danse*, *a*, 2, 72; *b*, 108.  
*Danseurs*, *a*, 77.  
*Darioles*, *b*, 93, 2 etc. 121.  
 —de cresse, *b*, 94, 2.  
 —nécessaires à un repas de noces, *b*, 108.  
*Dattes*, *b*, 107, 2, 225.  
 DAUVERGNE (Famille), *b*, 83.  
*Débat* (Reget du) de l'oiseau, *b*, 290. V. *Rebat*.  
*Débats*, naissent de dettes, *b*, 56.  
*Débiteurs*, croient toujours devoir moins, *b*, 56.  
*Débonnairété*, *a*, 56.  
*Déception*, *a*, 46.  
*Déchaussé* (Mari), au feu, *a*, 168.  
*Décoré*, dans le sens de tuer, *b*, 128, 2.  
*Décours de la lune*, *b*, 43.  
*Défaire*, expliq. *b*, 151.  
*Défenses du mari à suivre*, *a*, 97.  
*Dégaster*, expl. *b*, 251.  
*Délices de la campagne*, cités, *a*, xlii, xliii; *b*, 88, 2, 130.  
*Délié sur la pointe* (Cheval), *b*, 76.  
*Demandes d'ébatement par dés, par rocs et rois*, *a*, 7.  
 —subtiles, *ib*.

*Dentés* (daintiers), *b*, 87, 2.  
*Dent* (Cannelle triée à la), *b*, 248.  
—du cheval, *b*, 73.  
—(Mal de), *b*, 257.  
*Dépense*, à écrire, *b*, 56. V. *Papier*.  
*Dés* (Jeu des). Usures qui s’y faisoient, *a*, 46.  
*Désafeutré*, expliqué, *b*, 54.  
*Désespération*, *a*, 41.  
*Désespoir*, *a*, 41.  
DESMARÈS (Jean), *a*, 136, LXXXIII, LXXXVI, 136; *b*, 105.  
—(Idete), *a*, LXXXII.  
*Désobéissantes* (Femmes), *a*, 156.  
*Despensier* (Maistre Jehan le), *b*, 54, 2, 69, 70, 72, 76, 80, 86.  
DESPIÈS (Louis), *a*, LXXIX.  
DESSALLES (M.), *a*, LXII.  
*Desserte*, *b*, 103, 2, 108.  
—expliqué, *a*, XLII.  
—Par qui serrée, *b*, 117.  
*Dessevrer*, expl. *b*, 212.  
*Destinée*, *b*, 18.  
*Desvuidier*, expl. *b*, 307.  
*Détourné* dans le sens de dressé? *a*, XLII.  
*Détraction*, *a*, 37.  
*Dettes* (Ne pas payer ses), *b*, 26.  
*Deuil* des reines, *b*, 123.  
—des veufs, *b*, 123.  
*Deytiés* du cerf, *b*, 87.  
—Comment mangés, *b*, 156.  
DHEULLAND, *a*, LXXIII.  
*Diable*. Père de l’avare, 58.  
—philosophe, 56.  
—Ses commandements, 47.  
—Ses fritures, *a*, 31.  
—Son Église, 48.  
—Ses miracles, 48.  
*Dialecte* flamand, *a*, LVIII.  
*Digne* (Raisins de), *b*, 246.  
*Diligence*, chemin de richesse, *b*, 17.  
*Diligens* (Comment rendre ses gens), *b*, 62.  
*Diners* (Ordonner), *b*, 80.  
—de grands seigneurs, *b*, 91.  
*Discorde*, *a*, 31, 34.  
*Distinction* première, *a*, 9.  
—deuxième, *b*, 1.  
—troisième, *b*, 279.  
*Dit* des pays, *a*, LXVIII; *b*, 246.  
*Documens* cités, *a*, LXV.  
*Dodine*, *b*, 91, 2.  
—d’oés, *b*, 96.  
*Domestiques*, *b*, 54, 2.  
—Les chauffer, *b*, 70.  
—Leur dîner, *a*, XLIII; *b*, 69, 2.  
—malades, *b*, 71.  
—Organiser leur service, *b*, 60, 2.  
—Leur tenue pendant le repas, *b*, 70. V. *Chamberières, Mesnies, Varlets*.  
*Domination* d’une femme insupportable à un mari, *a*, 236.  
*Dorée* (poisson), *b*, 204.  
*Dorée* verte (Volaille), *b*, 214.  
DORMANS (Miles de), *b*, 116.  
*Dorures*, *b*, 92, 2.  
—(Chap. des), *b*, 210. V. *Pès d’Espagne*.  
*Dos* (Tendre), du cheval dangereux, *b*, 74.  
*Dot* d’une nièce de boucher, *b*, 82.  
DOUBLE (Martin), *b*, 116.  
*Doulce* pour gousse, *b*, 231, 2.  
*Dour*, expliqué, *b*, 47.  
*Dragées*, *b*, 92 (bis), 122.  
—Leur prix, *b*, 112.  
—sur la gelée, *b*, 221.  
—sur les pommes cuites, *b*, 106.  
—vermeilles sur les chapons, *b*, 108.  
*Dragouers*, *b*, 106, 2.  
*Draps* à tendre la salle de festin, *b*, 105.  
—de Damas, *b*, 66.  
—*estou* ou *estru*, *a*, 171.

—Les visiter, *b*, 65.  
*Drapiers*, *b*, 56.  
*Dressoir* de cuisine, *a*, XL; *b*, 115, 2.  
—de salle, *a*, XLI; *b*, 117.  
DROBILLE (Raoul), *a*, LXXXIII; *b*, 119.  
*Drois*, *a*, LXXXIV.  
—au percil et au vinaigre, *b*, 100.  
—menus d'un cerf, *b*, 156.  
DUCHESNE (André), *a*, LXVIII.  
—Jehan, *a*, LXXXV; *b*, 116, 2.  
DUCLOS (M.), *a*, LXIII.  
DUREAU DE LA MALLE (M.), cité, *a*, XLVII.  
*Durié* (cheval), *b*, 73.

## E

*N. B.* Voir à *Es* certains mots écrits aujourd'hui par *E*, comme *escrevices*, *espices*, etc.

*Eau* à laver mains sur table, *b*, 247.  
—bénite d'eau rose, 275.  
—bénite d'oignons, 276.  
—chaude donnée au cheval, 77, 79.  
—cuisant bien les pois, 134.  
—grasse de bœuf, 144.  
—ôtée du vin, 259.  
—Son prix, 123.  
—rose de Damas, 252.  
—rose en sausse, 183, 275.  
—rose faite sans chapelle et sans feu, 252.  
—rose vermeille, 253.  
*Échecs* (Jeu des), *a*, 184.  
*Échevins de la Pierre au lait*. Ce que c'est, *a*, LXXXV.  
*Écorcheurs*, *b*, 81, 2.  
*Ectoire*, *b*, 258.  
—de canarade, *b*, 63.  
*Écussons*, accollés depuis quand, *a*, LVIII.  
EDDAOULEH (Choudjà et Seïf), *a*, LI.  
ÉDOUARD, roi d'Angleterre, *a*, LXXXI et suiv.  
*Effleurer* dans le sens d'enfariner, *b*, 192.  
*Efforcer* (S'), expliqué, *b*, 306.  
*Église* (Bancs d'), *a*, 15.  
—(Éperviers portés à l'), *b*, 296.  
—n'est pas lièvre, *a*, 48.  
—(Tenue d'une femme à l'), *a*, 15, 16.  
*Électoire*. V. *Ectoire*.  
*Élire*, expl., *a*, LXXXVI; *b*, 134.  
*Ellébore* noir, *b*, 258.  
*Empiéter*, expl. *b*, 281.  
*Encre*. Manière de la faire, *b*, 265;  
sans bouillir, *b*, 274.  
—pour papier et parchemin, *b*, 275.  
*Encyclopédie*, citée, *b*, 295.  
*Enfans* abandonnés de leurs marastres s'enamourent ailleurs, *a*, 170.  
—adultérins, *a*, 182, 185.  
—mènent le bateau d'Aubriot, *a*, XXI.  
*Enfant* trouvé seul dans une maison, *a*, 95.  
*Enfentreure*, expliqué, *b*, 53.  
*Enfleurer*, *b*, 192, 2, etc.  
*Engins* à détruire les rats, *a*, LXXXIV; *b*, 64.  
*Engraisser* les oies, *b*, 88.  
—un cheval, *b*, 76, 2.  
*Enhaster* p. *embrocher*, *b*, 214.  
*Ennemis* réconciliés à fuir, *a*, 201.  
*Enseigne* (témoignage), *a*, 133; *b*, 40.  
*Ensorcellement*, *a*, 170, 171.  
*Enter*, quand, *b*, 43, 2.  
*Entes* curieuses, *b*, 50, 2. V. *Ante*.  
*Entrecercle*, *b*, 125, 2.  
*Entrecerelle*, *b*, 125, 2.  
*Entremès*, *a*, XLII; *b*, 99, 2, 107, 108.  
—(Tête de sanglier en), *b*, 98.  
—(Chapitre des), 6, 210, 224.  
—élevé, *a*, XLII; *b*, 99.  
—grand, *b*, 97.  
*Entretaille* (Cheval qui s'), *b*, 74, 2.

*Entretiens de Colbert avec Bouin, a, LXVIII; b, 83.*  
*Entreveschier, a, 26.*  
*Envie, a, 36; b, 10.*  
*Épagueuls, V. Chiens.*  
*Éperons (Essayer le cheval aux), b, 76.*  
*Épervier, V. Esprevier.*  
*Épine-vinette, b, 204.*  
*Épithaphes de Paris, a, LXXIII.*  
*Éponge, b, 64, 2.*  
*Epoux bénis dans leur lit, a, LXXXVI; b, 118.*  
   —peuvent pécher, *b, 15.*  
   —solidaires l'un de l'autre, *a, 184.*  
*Escargols, b, 223. V. Limasson.*  
*Eschalat, b, 47.*  
*Eschaloigne, b, 196.*  
*Eschançonnerie, b, 117.*  
*Escharder (écailler?), b, 187.*  
*Eschaudés, a, XXXIX; b, 106.*  
*Esche pour allumer du feu, b, 263.*  
   —(appât), *b, 222.*  
*Escheroy, b, 102, 2, 225.*  
   —en pasté, 228.  
   —expliqué, *ib.*  
*Eschervis, b, 228.*  
*Eschier (briquet), b, 42.*  
*Eschinées, b, 94, 2.*  
   —salées, 97.  
*Escrevices, b, 95, 2, etc.; 114, 121, 170, 194, 205.*  
   —(Coulis d'), 242.  
   —de mer, 205.  
   —en gravé, 151.  
   —en tarte jacobine, 217  
   —en tuille, 152.  
   —non de Marne, 220.  
   —(Prix des), 220.  
*Escrocs logés à la Pierre au Lait, a, LXXXV.*  
*Escuelles (A plus d'), plus de loyer, (proverbe), b, 114.*  
   —d'oiselets, 121.  
   —d'oublies, 107, 110.  
   —(Esturgon pour six), 200.  
   —louées en grand nombre, 123.  
   —(Quantité d'), *b, 115*: répondant au nombre des convives, 105, 108, 109, 113.  
   —Signification de ce mot douteuse, *b, 105.*  
*Escuiers peu riches, chassent à l'épervier, a, xlix, 1.*  
*Escuier de cuisine, a, xl, xlii; b, 115, 2.*  
   —de l'évêque de Paris, *b, 106.*  
   —devant les mets, 117.  
   —pour la salle et les vins, *a, xli; b, 117.*  
*Escurieux, b, 261.*  
*Esmerillon, b, 318.*  
*Esmeut de l'épervier, b, 288, 2, 297, 298, 323.*  
*Espagne (Oiseaux en), b, 323.*  
*Espagnols (Chiens), b, 281, 2, 283.*  
*Espaignos, b, 281.*  
*Esparvain, b, 73, 2.*  
*Espauls de bœuf, b, 131.*  
   —de mouton, *b, 100, 2, 269.*  
*Espic (nard), b, 219.*  
*Espices, (Abus des), a, xxxvi, xxxviii.*  
   —à mettre ès boudins, *b, 125, 2.*  
   —Comment broyées et coulées, *b, 87.*  
   —Comment mises en potages et sausses, 124, 147, 164.  
   —de chambre, *a, XLIII, b, 112, 2.*  
   —de cuisine, *b, 122.*  
   —Douze francs d'épices dans un repas, *b, 113.*  
   —menues, 122.  
   —(Potages d'), 242.  
   —pour les potages, 107.  
   —(Sauce vert d'), 231.  
   —serrées avec soin, 117,  
   V. Hiver et Mal de tête.  
*Espicier, b, 56, 2.*  
   —Ce qu'il fournit, *b, 111.*  
*Espimbèche de rougets, b, 175.*  
   —d'un bouli lardé, *b, 100.*

*Espinars*, *b*, 44, 2.

—Comment cuits, 141.

*Espinoches*, *b*, 141.

*Espreveteur*. Comment il évite les obstacles, *b*, 308.

—doit penser à son oiseau et à ses chiens avant tout, *b*, 283.

—Il lui faut neuf chiens et trois chevaux, *b*, 280.

—ne doit pas chasser seul, *a*, XLIX.

—refuse les vieux éperviers, *b*, 316.

—s'agenouille pour reprendre son oiseau, 304.

—Ses gants, *b*, 293.

—traître et larron à ses confrères, *b*, 285.

*Esprevier* (Traité de l'). Bien fait, *LI*, *V*. *Chasse*.

—Où placé dans les manuscrits, *a*, XLVII; *b*, 79.

—Seul article de la troisième distinction traité par l'auteur, *a*, XLVII.

*Esprevier*, à sourcils blancs, *b*, 320.

—Combien doit voler, *b*, 305, 2.

—Comment repu, 322.

—couve à la Saint-Georges, 284.

—d'élite, 295.

—devient sauvage dès qu'il s'est pu lui-même, 311.

—Esclavon et Lombard, 310.

—félon, saute au visage, *b*, 293.

—foulé (lassé) se dégoûte, *b*, 281, 2.

—pouilleux, 325.

—pris à la glu, 317.

—Proverbe sur lui, *b*, 292.

—Quel est le plus fort, *b*, 285, 2, 294.

—Quels oiseaux il peut prendre, 310.

—Ses maladies, 319, 320.

—Ses ongles, 294.

—Son aire et charnier, 284.

—Son esmeut, 295.

—trop gras, 320.

—vieux, à refuser, *b*, 316.

*Esprevier branchier ou ramage*, *b*, 314.

—Comment le prendre, *ib*.

—Le dompter et le dresser, 315.

—ne vaut pas le mué, 320.

*Esprevier en mue*, *b*, 311.

—Chairs bonnes pour lui, 312, 313.

—Sa mue ou cage, *b*, 313.

—Soins qu'il exige, 313.

*Esprevier hagart*. *V*. *Esprevier mué de haye*.

*Esprevier mué*, n'entre point au buisson, *b*, 316.

—plus fort que le niais, *b*, 314.

—Quand il peut voler, *b*, 314.

*Esprevier mué de haye*. Ce que c'est, *b*, 316.

—difficile à dresser, 316, 317.

—se laisse emporter, 317.

—Ses yeux et piés, 316, 317.

—Son plumage, 317.

—tient du sor, *ib*.

*Esprevier mué en la ferme* est le meilleur, *b*, 317.

*Esprevier niais*. Bien repu, *b*, 286.

—bon pour les dames, 293.

—Combien de vols il peut faire par jour, 305, 310.

—Comment déniché et nourri, *b*, 285.

—Comment le baigner, 298.

—Comment le faire voler la première fois, 304.

—Comment l'enoiseler, 300.

—Comment vole les vieilles perdrix, 309.

—couché au lit, 288.

—craint la surprise et le bruit, 306.

—craint l'humidité, 299.

—d'élite, 294, 295.

—difficile à réclamer d'un arbre, *b*, 304.

—Effet de la chaleur sur lui, 305.

—entre aux buissons, 316.

—Le repos lui nuit, 308.

—Le traiter avec douceur, 290.

—Le vent l'emporte, *b*, 302.

—mange un poussin en trois fois, 306.

—ne vaut pas le mué, 320.

—Obstacles qu'il craint, 302, 303.

—perché sur les chiens, 296.

—Petits oiseaux, mauvais gibier pour lui, 302, 303.  
—porté en public, 296.  
—pour la pie, 300.  
—Quand le paistre, 301.  
—Quand lui donner chair lavée, *b*, 297.  
—Quel est le bon, 292, 294.  
—qui porte au couvert, 305.  
—Raffermer ses plumes cassées, 302.  
—s'accoutume à l'homme et au cheval, 300.  
—Sa nourriture, 308, 310.  
—serre fort son maître, 304.  
—Ses *faims* marquées sur ses plumes, 287.  
—Ses jambes, 294.  
—Son esmeut, 295, 297, 298.  
—Son plumage, 292,  
—tenu chaudement, 286.  
—touché avec un petit bâton, 291.  
—toujours avec du monde, 291.  
—trop maigre ou trop gras, 299.  
*Esprevier sor*, *b*, 316.  
*Esprit* (Le Saint), Ses commandemens, *a*, 58.  
*Espurge*, *b*, 64, 2, 264.  
*Essais*. N'en pas faire à l'égard de son mari, *a*, 168.  
*Esseules*, *b*, 297.  
*Essorer*. Diverses acceptions de ce mot, *b*, 299, 2, 310, 317.  
*Estain*. V. *Vaisselle*.  
*Estamine*, *b*, 136.  
ESTAMPES (Le comte d'), *a*, LIX.  
*Estans marinaux*, *b*, 196.  
*Estauver*. Ce que c'est, *b*, 171, 2, 191, 192, 193, 194, 197, 216.  
*Esteuf*, *b*, 290.  
ESTIENNE (Charles), *b*, 200.  
—(Henri), cité, *a*, xxxviii, lxxvii, 79; *b*, 11.  
*Estourncaux*, *b*, 270.  
ESTOUTEVILLE (Jacques d'), *b*, 255.  
—(Jean d'), *ib*.  
—(Robert d'), *ib*.  
*Estrade sur la table*, *a*, XLII.  
*Estrées* (pâtisserie). V. *Estriers*.  
*Estriers*, *b*, 99, 2, 110.  
*Estueil*, *b*, 290.  
*Esturgon*, *b*, 94, 2, 199.  
—contrefait de veel, *b*, 200.  
*Esverder*, *b*, 44.  
ESVREUX (Jehan d'), *a*, 94.  
*Etaux*, *b*, 80, 2, 132.  
—(Combien d'), par boucher, *a*, XLIV;  
—des halles, *b*, 200.  
*Evangile*, cité *passim*.  
EVE, *a*, 78, 128.  
*Exagération* des bavards, *a*, 180.  
*Exécuteurs* de testamens, infidèles, *a*, 44.  
*Expressions* crues au XIV<sup>e</sup> siècle, *b*, 60.

## F

FAIL (Noël du), *a*, LXXXV.  
*Faims* de l'épervier marquées sur ses plumes, *b*, 287.  
*Faisan*, *b*, 99, 2.  
—Comment servi sous Louis XIV, *a*, XLII.  
—en entremets, *ib*.  
—rôti, *b*, 181, 2.  
*Faisandeaulx* (Vol aux), *b*, 309.  
*Faisander* (pour mortifier), *b*, 89, 2, 181. etc.  
*Familles* de la boucherie, *b*, 80.  
*Fanoil* (Graine de), sur des poires, *b*, 250.  
—(Racines de) confites, *b*, 245.  
*Farce* achetée toute faite, *b*, 225.  
*Farcin*, *b*, 78.  
*Farine*. V. *Fleur*.  
*Fatalisme* (Contre le), *b*, 18.  
*Faucheurs*, *b*, 54, 2.  
*Faucon* (Divers noms du), *b*, 324.  
—*gentil*, 318, 324, 325.  
—*harrotte*, 324.

- lanier, V. *Lanier*.
- (Maladies du), 325.
- Manière de l'orpimenter, *ib*.
- (Mue du), 326.
- pèlerin*, 324, 325.
- sauvage volant l'outarde, 310.
- tagarote*, 324.
- vilain*, a, **LI**; b, **323**.
- Fauconnerie* au XIV<sup>e</sup> siècle, a, **xlviii**, 1.
- au XIX<sup>e</sup> siècle en Hollande et en Syrie, a, **li**, **lii**.
- (Sur la), b, **182**, 2.
- Fauconnerie* d'Arcussia, a, **LXV**.
- Fauconnier* ne doit point manger d'oignons, b, **325**.
- Faudis*. Mot non expliqué, b, **107**.
- Faulx-Grenon*, b, **211**.
- ou potage parti, b, **216**.
- Faulx-perdriel*, b, **307**.
- Fautes* des plumes de l'épervier, b, **287**.
- Faye-Montjeau*, a, **XXXIX**.
- FÉLIBIEN (D. M.), a, **LXIX**; b, **83**, 2, **254**.
- Femme* abandonnée de son amant, a, **183**.
- adultère demande pardon à son mari, a, **182**.
- brûlée vive, a, **128**.
- d'un procureur général ne sait pas lire, b, **104**.
- faisant élever l'enfant adultérin de son mari, a, **185**.
- indulgente pour son mari, a, **237**.
- laissant noyer son mari, a, **126**.
- obéissant sans répliquer, a, **152**, **154**.
- pendant un œuf, a, **180**.
- pressée, s'exprime grossièrement, b, **60**.
- voulant aimer, a, **158**, **162**.
- Femme de l'auteur*, chargée de surveiller et non de faire elle-même, b, **3**.
- chaste, a, **62**.
- consultoit son mari sur le choix de ses domestiques, b, **57**.
- de bonne et vertueuse famille, a, **3**.
- mariée à quinze ans, a, **1**.
- ne fréquentoit pas les grands seigneurs, a, **2**.
- orpheline, a, **4**.
- savait s'attacher son mari, a, **240**.
- Ses bonnes dispositions, a, **xxiii**, 2.
- Son âge, a, **xxiii**, 1.
- tirée hors de sa parenté et de son pays, a, **4**.
- Femmes* arrêtées par le Prévôt de Paris, b, **116**.
- baisant la bouche de leurs parens, a, **LXXVII**.
- bavardes, a, **178**.
- Beaucoup sont bonnes, a, **194**.
- chassoient à l'oiseau, a, **xlviii**, **xlix**.
- Comment portent leurs armoiries, a, **LVIII**.
- dissimulées, a, **157**, **176**.
- doivent avoir horreur du sang, a, **XXIV**; b, **59**.
- doivent être discrètes, a, **177**;
- parler chastement, b, **59**;
- tout dire à leurs maris, a, **181**,
- et tout savoir, a, **132**.
- effrontées, a, **14**, **61**.
- maîtresses de l'hôtel après leurs maris, b, **59**.
- moins obéissantes que les moines, a, **146**.
- ne font qu'un avec leurs maris, a, **130**.
- Ne pas discuter avec elles, b, **42**.
- orgueilleuses, a, **141**.
- rioteuses équivalent à cheminées fumeuses, a, **169**, **171**.
- sages, comment se conduisent envers leurs maris, a, **185**, **186**.
- Femmes célèbres de l'ancienne France*. Ouvrage de M. de Lincy, b, **62**.
- Fenêtres* dangereuses pour les jeunes chambrières, b, **71**.
- vitrées, a, **lxxxii**, **173**.
- Fenouil*, b, **45**, 2, **250**. V. *Fanoil*.
- FERTÉ-CHAUDERON (Barons de la), b, **296**.
- Fer* de la paëlle (Frire au). Expliqué, b, **150**, 2.
- Fericy*, a, **149**.
- Ferme* (cage), expliqué, b, **288**.
- FERREIRA (Diog. Fern.), a, **LXVI**.
- Fesses* du cheval, b, **72**, 2.
- Festin* de l'abbé de Lagny, b, **103**.
- Feu* couvert le soir, b, **71**.
- Feuilles* d'aune prennent les puces, a, **171**.

*Feurre* dans les maisons, *a*, 171.  
 —mouillé avec le poisson, *b*, 203.  
*Fèves*, *b*, 45, 2.  
 —coulées, *b*, 92, 2.  
 —des champs, *a*, LXXXVI; *b*, 139.  
 —des marais, *a*, LXXXVI; *b*, 43, 2.  
 —frasées, *b*, 94, 2, 138.  
 —nouvelles, 139.  
 —nouvelles en potage, 158.  
 —nouvelles frasées, 139.  
 —(Rectification sur les), *a*, LXXXVI.  
 —vieilles, comment cuites, *b*, 137;  
 comment rendues savoureuses, *b*, 138.  
*Fèvres*, *b*, 56.  
*Figues*, *b*, 101.  
 —de Provence rôties, *b*, 101.  
 —grasses, 102.  
 —grasses rôties, 106.  
*Filet* ou nomblet de bœuf, *b*, 131.  
 —de porc, *b*, 266.  
*Fille* pauvre. Son ménage, *a*, 237.  
 FILLEUL (Jehan), *a*, 136.  
*Filoper*, *b*, 204.  
*Filopes*, *a*, 172.  
*Fils*, maladie d'oiseau, *b*, 325.  
*Firecy*, *a*, 149.  
*Flamand* (Dialecte), *a*, LVIII.  
*Flambeaux* (bougies). Leur prix, *b*, 122, 2.  
 FLAMENT (Jeh. le), *a*, XXVI.  
*Flanchet* de bœuf, *b*, 130, 2.  
 —de mouton, 87.  
*Flanciaux* de cresse bien sucrés, *b*, 100.  
 —sucrés, *b*, 92. V. *Flaonnés et Flaons*.  
 FLANDRE (Marie de), *a*, XXI.  
*Flandres* (Fêtes ou foires de), *b*, 76.  
 —(Retour de) en 1383, *a*, 135.  
*Flaonnés* sucrés, *b*, 92, 2.  
*Flaons*, *b*, 108.  
 —ayant saveur de fromage, 217.  
 —de cresse, 99.  
 —en caresme, 216. V. *Flanciaux et Flaonnés*.  
*Flatteurs* (Domestiques), dangereux, *b*, 59.  
*Flays* (poisson), *b*, 204.  
*Flèches* empoisonnées, *b*, 258.  
*Flet*, *b*, 204.  
*Fleur* (de farine), *b*, 67, 2, etc.  
 —de ris, 122.  
*Fleur des antiquités de Paris*, *a*, LXVIII.  
 —de toute cuisine, *a*, XXXV.  
*Flours* (Usage des), *b*, 52, 2, 253. V. *Chapelière*.  
 FLEURY (Sire Jehan de), *a*, XXVI; *b*, 119, 2.  
*Flo*, expl., *b*, 202.  
*Floqueaux*, *a*, 172.  
*Foie*, *b*, 128, 2, 132, 145, 211, 216.  
*Fol* pense à sa fortune, *b*, 4.  
*Follette*, *b*, 47.  
 FOLLEVILLE (Jehan de), *b*, 119.  
 FONTAINE (Jean de la), cité, *b*, 60.  
 FONTAINES (Maistre Jehan de), *a*, lxxxii, lxxxvi; *b*, 119.  
 FONTAINES-GUÉRIN (Hard. de), *a*, LXXV. V. *Trésor de Vénerie*.  
*Formé* (femelle), *b*, 318, 2.  
*Formes*, *a*, 174; *b*, 61, 2.  
*Fornication*, *a*, 51.  
*Fort-Hu*, *b*, 157.  
*Fortille*, *a*, LXXII.  
*Fortune* ou chevance. Y penser, *b*, 2.  
*Fouace*, *a*, XXXIX.  
*Fouaillier*, *b*, 259.  
*Fougère*, *a*, 172.  
*Fouldre* (Vol au), *b*, 280.  
*Foule* (Mot d'une femme dans la), *b*, 60.  
*Fouleurs*, *b*, 54.  
*Fouques* aux choux, *b*, 144.  
 —en potage et salées, 264.  
 —salées, 133.

*Four* (Hotel du), à Yerre, *b*, 119.  
*Fourcelle*, *b*, 320.  
*Fourme* sur couronelle, *b*, 74.  
*Fourmé* (femelle), *b*, 318, 2.  
*Fourmes*, *a*, 174; *b*, 61, 2.  
*Fourmiers* (housses), *b*, 61.  
*Fourmis*. Comment les détruire, *b*, 48.  
*Fourniers* (Proverbe sur les), *b*, 36.  
*Fourques*. V. *Fouques*.  
*Fourreurs*, *b*, 54.  
*Fourrures* à visiter, *b*, 65.—mouillées, 66.  
*Fraise*. V. *Fraze*.  
*Framboisiers*, *b*, 44.  
*Franç-boyau* du cerf, *b*, 156.  
*Franche-mule*, *b*, 129, 2.  
FRANCHIÈRES, cité, *b*, 323.  
*François*, cuisent peu la carpe, *b*, 189.  
*Frangé* de safran, expl., *b*, 148, 2.  
*Fraude*, *a*, 45.  
*Fraze* de chair, *b*, 100.  
—de chevreaux, *b*, 108.  
FRÉDÉRIC II, *a*, LXIX; cité, *b*, 89, 2, 295, 321.  
*Freschumée*, expl., *b*, 125, 2.  
*Fressure* de chevreau et de porc, *b*, 228.  
—Brouet de fressure de pourcel, 158. V. *Froissure*.  
*Frioul*, *a*, 70.  
*Frيره*, en quoi diffère de seurfrire, *b*, 151.  
*Fritures*, *b*, 94.  
—(Chapitre des), 210.  
*Froide-sauge*, *b*, 215.  
—de moitiés de poucins, 108, 111. V. *Sauge*.  
FROISSART, cité, *a*, xlvi, lxxxi, 94, 148.  
*Froissure*. Ce que c'est, *b*, 128.  
—de chevreau, 228.  
—de mouton, *b*, 128.  
—de porc, comment cuite, *b*, 126, 2, 228.  
—Diverses significations de ce mot, *b*, 129.  
—d'un bœuf, *b*, 129, 2.  
*Fromage* dans les gauffres, *b*, 121, 2.  
—de gain, 213.  
—de presse, 218.  
—mol, moyen, 218.  
—pour *Issue*, 108.  
—pour tartelettes, 110.  
—Quel est le bon, 146.  
*Froment* (Grains de) donnés à l'épervier, *b*, 298.  
—mondé, 111, 122, 210, 271.  
—Son prix, *a*, xxxi; *b*, 109, 2, 238.  
*Fromentée*, *b*, 93, 2, etc., 210, 271.  
—au marsouin, *b*, 103.  
—au pourpois, *ib*.  
—(Lait pour la), *b*, 113.  
—(Trois cents œufs pour la), *b*, 121. V. *Venoison*.  
*Fruit*, *b*, 99, 2.  
*Fuites*, *b*, 188.  
*Fusée* du cheval, *b*, 73.  
*Fuselé* (Cheval), *b*, 73.

## G

*Gage* plié, *b*, 120.  
*Galanga*, *b*, 112. V. *Garingal*.  
*Galentine*, *b*, 99, 2.  
—de poisson froid, 174.  
—pour carpe, 233.  
—pour raye, 202.  
*Gallettes* sucrées, *b*, 110.  
*Galles* pour encre, *b*, 265.  
*Galoise*, expl., *b*, 60.  
*Galop* du cheval, *b*, 75.  
GAND-VILAIN (Charyte de), *a*, LVIII.  
*Gant* de l'espreveteur, *b*, 294.  
*Garde-mangers*, *b*, 114.  
*Gardons*, *b*, 194.  
*Garingal*, *b*, 112.

—Fait mal à la tête, 236.  
 —Quel est le bon, 230.  
*Garnache*, *b*, 91, 2.  
 —Quelle quantité il en falloit, *b*, 106.  
*Garnement*, expl., *b*, 67.  
*Garnison*, expl., *a*, 237; *b*, 64, 2.  
*Garroïttes confites*, *b*, 244.  
 —Leur prix, *b*, 245.  
*Garrot*, *b*, 74.  
*Gascogne*, *b*, 177.  
 —(Vin de), *b*, 38.  
 GASTON-PHÉBUS, comte de Foix, *a*, LXX; *b*, 46.  
*Gauchières*, *b*, 307.  
*Gauffres*. Comment faites, *b*, 261.  
 —couléisses, 262.  
 —fourrées, 109, 121.  
*Gauffriers*, *b*, 262.  
 GAUTIER, marquis de Saluces, *a*, 100.  
*Gaulois*, empoisonnoient leurs flèches, *b*, 258.  
*Gavion* du cheval, *b*, 73.  
*Gaymeau*, *b*, 192.  
*Geais*, *b*, 311.  
*Gelée*, *b*, 94, etc.  
 —bleue, 220.  
 Ce qu'on sème dessus, 219.  
 —Comment la faire, 218.  
 —de chapons, 94.  
 —de char, 218, 220.  
 —d'écrevices, etc., 108.  
 —de poisson, 93, 95, 220.  
 —(potage), 100.  
 —(Poucins, cochon, etc., pour la), 110, 121.  
 —(Veau pour la), 109.  
 —(Violette sur la), 221.  
*Géline* couve des paons, *b*, 256.  
 —de février, *b*, 125.  
 —gratte toujours, 257.  
 —mangée en trois jours par un autour, 322.  
 —rôtie, 180.  
 —V. *Poules*.  
*Geneste*, *b*, 168.  
 —d'aloés, 96.  
*Gente rôtie*, *b*, 181.  
*Georgé* (Brouet), *b*, 97, 2, 163.  
 GÉRARD, abbé de Saint-Germain des Prés, *b*, 84.  
 GÉRAUD (M.), cité, *a*, xlvii, LXXVI, LXXXV; *b*, 113.  
*Gerfaut*, *b*, 318.  
*Gésiers*, *b*, 145.  
 —mal dit pour *gigier*, 211.  
 —V. *Jugiers*.  
*Gets*, expliqué, *b*, 290.  
 GHISTELLES (Jean de), *a*, LVIII.  
 —(Marguerite de), propriétaire de mon manuscrit du *Ménagier*, *a*, LVIII et suivantes; *b*, 272.  
 GIAC (Pierre de), *b*, 254.  
*Giesles*, *b*, 315.  
*Gigier*, mieux dit que *gésier*, *b*, 211.  
*Gingembre blanc*, *b*, 218.  
 —coulombin, 111.  
 —dans les gauffres, 122.  
 —de mesche, 111.  
 —En quoi le *coulombin* diffère du *g. de mesche*, 230.  
 —verd, 230.  
*Giroffle*, *b*, 111. (Baston de), 246.  
*Giroflée*, *b*, 45.  
*Gisors* (Vicomte de), *a*, 152.  
*Gîte* de bœuf, *b*, 86.  
*Glandes* de mouton bonnes à l'épervier, *b*, 313.  
*Gloutonnie*, *a*, 47; *b*, 13.  
*Glu*, *a*, 171, 173.  
 —de froment, *b*, 251.  
 —Manière de la faire, 250.  
 —pour eau, 251.  
*Gobelets couverts*, dorés, *a*, XL; *b*, 118.  
 GODEFROY (Denis), *a*, lxx, 237.  
*Gois*, *b*, 311.

*Gomme de cerisier*, *b*, 219.  
*Goujons*, *b*, 233.  
*Gourdes*, *b*, 273.  
*Gourme du cheval*, *b*, 73.  
*Gournaut*, *b*, 196, 2.  
 GOUSSENCOURT, *a*, LVIII.  
*Goutière* (mangeoire), *b*, 89.  
*Gouttron*, expl., *b*, 189.  
*Grâces* (Dire les), *b*, 107.  
*Grain*, expl., *b*, 150, 2.  
*Graine*, *b*, 151. V. *Gravé*.  
*Graine de paradis*, *b*, 67, 2.  
*Grains*, à remuer, *b*, 64.  
*Graisse*. Son prix, *b*, 82.  
*Gramose*, *b*, 145.  
*Granche* (estomac), *b*, 213.  
*Grand cuisinier*, cité, *a*, xxxiv, xlii; *b*, 171, 2, 211.  
 —(Plats tirés du), 145 (2), 148 (2), 149 (4), 150 (2), 151, 154, 155, 163 (4), 164 (2), 166, 167 (2), 171, 172 (2), 174, 177, 179 (5), 180, 181, 183 (3), 185, 187 (6), 188, 189 (2), 190 (2), 191 (3), 192 (2), 193 (2), 194 (3), 195, 196 (3), 197 (3), 198 (3), 199 (3), 200, 201, 202 (3), 203 (4), 204, 208, 211, 212, 223 (2), 226, 234 (2), 241.  
*Grande-boucherie* (Étal au-dessous de la), *b*, 132. V. *Boucherie*.  
 GRANTPRÉ (Le comte de), *a*, LXXXI.  
*Graspois*, *b*, 102, 2. V. *Craspois*.  
 GRATIEN, *a*, 98.  
*Gratuite* (râpe?), *b*, 262.  
*Gratusié*, expl., *b*, 149, 2.  
*Gravé*, *b*, 151, 2.  
 —d'aloés, couleur de fleur de peschier, *b*, 95, 2, 276.  
 —de canets, 121.  
 —de lamproies, 97.  
 —d'escrevices, 151.  
 —d'oiselets, 121, 150.  
 —sur friture, 101.  
 GRAVILLE (L'amiral de), *b*, 255.  
 —(Anne de), *b*, 255.  
*Grédélié*, expl., *b*, 206.  
*Greffe?* *b*, 68.  
*Greffes* curieuses, *b*, 50, 2. V. *Ente* et *Enter*.  
 GRÉGOIRE (Saint), cité, *a*, 63.  
*Grenache*. V. *Garnache*.  
*Grenade*.  
 —(Pommes de), *b*, 110, 2.  
 —sur chapons, 108.  
 —sur la gelée, 221.  
*Grenade* (Faucon de), *b*, 324.  
*Greniers* à visiter, *b*, 64.  
*Grenouilles*. V. *Renouilles*.  
 GRÉSY (M. Eugène), cité, *a*, lix, lxxx.  
*Grève* (Place de), *b*, 113, 2.  
*Griffon*, *b*, 321.  
 GRILLE (M.), *a*, 151.  
 GRIMAUT (Grimoald), *a*, 69, 70.  
 GRIMOALD, *a*, 69, 70.  
*Grimondin*, *b*, 197.  
 GRINGORE (Pierre), a copié J. Bruyant, *b*, 4.  
 GRISÉLIDIS (Hist. de), *a*, 99, 103 et suiv., 141.  
*Gros-bastons* (oublies), *b*, 109.  
 —(Recette des), 121, 262.  
*Gros-bout* de poitrine, *b*, 86.  
*Groseillers*, *b*, 49.  
*Groseilles* sur des plats, *b*, 161, 2.  
 GROSIA (Martin), *b*, 146.  
*Gruau*. V. *Gruyau*.  
*Grue* rostie, *b*, 181.  
 —(Vol de la), *b*, 324.  
*Grumel* de bœuf, *b*, 86, 2.  
*Gruyau*, *b*, 242.  
 —d'avoine, expl., *b*, 212.  
 —d'orge, 241.  
*Guède* (Pasteaux ou Tourteaux de), *b*, 214, 2.  
*Guedes*, *b*, 315.  
 GUESCLIN (Bertrand du), *a*, 94; *b*, 324.  
*Guides*, *b*, 315.  
*Guilles*, expl., *b*, 315.

## H

- Hacher* à deux couteaux, b, 228.  
*Hadou*, b, 198.  
 HAINAUT (Guillaume comte de), b, 254.  
*Haine*, a, 38.  
*Halebrans*, expliqué, b, 236.  
*Halles* (Les), b, 122.  
   —(Étaux des), 200.  
   —(Pain vendu aux), 109, 110.  
*Hampe* du cerf, b, 131, 2, 157.  
*Hanaps*, b, 106, 2, 118.  
*Hanons* (coquillage), b, 204.  
*Harang*. V. *Harenc*.  
*Hardouil* de chapons, b, 162.  
*Harenc*, b, 200.  
   —blanc, 101.  
   —frais, 95, 98. V. *Aulx moussus*.  
   —nouvellet, 271.  
   —quaque, 134.  
   —sor, 94, 97, 134.  
 HARGICOURT, a, LVIII.  
*Hargneux* (Proverbe sur les), b, 56.  
*Haricot*. V. *Hericot*.  
*Haricots* dits fèves, a, LXXXVI.  
*Harpayes*, b, 307.  
*Harpe* du cheval, b, 72.  
*Hastelets*, b, 161.  
   —de bœuf, 94, 95.  
   —de chaudun de porc, 228.  
*Haste-menue*, (ou rate), b, 128, 2.  
   —de porc, 164.  
*Hasterel*, b, 89.  
*Hausser*, expl., b, 322.  
 HAUTECOURT (Maître Jehan de), b, 118, 2, 382.  
*Haye-du-Puis* (La), a, XXXV.  
*Hazé*, pour brûlé, b, 216.  
*Heilly*, a, LXXX.  
 HELYE, (Maistre), b, 108.  
 HEMERY (Jeanne), a, XXIX.  
*Herbe verte*, b, 106, 2.  
   —dans les maisons, a, 184.  
   —Où achetée, b, 113, 2.  
*Herbolata*, b, 207.  
*Herçons*, b, 261.  
   —factices, b, 269.  
*Hericot* de mouton, b, 148.  
*Héron*, b, 99.  
   —rôti, 181.  
   —(Vol du), 324.  
*Hesdin*, b, 253.  
 HESTOMESNIL, (Jehan de), a, XIX.  
*Hétoudeaux*, b, 180.  
   —(Moust pour), 234.  
   —(Prix des), 120.  
*Histoire de Bourgogne*, citée, a, LIX.  
*Histoire généalogique des grands officiers, etc.*, a, xl, lviii, LXV, 152.  
*Histoire sur Bible*, citée, a, 128, 129.  
*Historieur*, a, 128, 129.  
*Hiver* (Épices plus usitées en), b, 236.  
   —(Fleurs gardées en), 44.  
*Hobe*, b, 319.  
*Hobereau*, b, 318, 2.  
*Hoche-pot* de volaille, b, 163.  
 HOLLANDE (G. duc de), b, 254.  
*Hommage* attaqué faute d'un baiser, a, LXXVIII.  
*Hommes* à fuir, a, 77.  
 HONCOURT (M. Guy de), b, 381.  
*Honneur* d'une femme à garder, a, 184.  
*Horloges*, b, 257.  
*Hôtel* mené par la femme, b, 59. V. *Maison*.  
*Hôtel* d'Aubriot, a, XXI; b, 255, 2.  
   —de Galeran de Montigny, 255.

—des Tournelles, 254.  
 —du *Porc-épic*, 254.  
 —du Prévôt de Paris, 255.  
 —Saint-Paul, 253.  
*Hotellerie* (Potage à faire dans une), *b*, 146.  
*Hotels* loués par les concierges, *b*, 116.  
 HOTIN, cuisinier de M. de Roubais, *a*, lix, lx; *b*, 275.  
*Hotteurs*, *b*, 54.  
*Houpelande*, *a*, 14.  
*Hourdouil* de chapons, *b*, 162.  
*Houssebarre* de chair, *b*, 170.  
 —de poisson, 171.  
*Houssié*, expliqué, *b*, 164, V. *Brouet*.  
*Houx*, *b*, 250.  
*Hu*, expl., *b*, 157.  
 HUBER, cité, *a*, LI; *b*, 280, 2, 307, 309, 319.  
*Huitres*. V. *Oïstres*, *oïttres*, *cive*, etc.  
*Hule* d'un couteau, *b*, 274.  
*Humilité*, *a*, 53.  
 HUZARD (M.), *a*, lii, lxvi, LXVII, LXXIV.  
*Hyères* (L'abbesse d'), *b*, 118.  
*Hypocras*. V. *Ypocras*.  
*Hypocrisie*, *a*, 29, 34.

## I

*ierre*, *b*, 118.  
*Ile Notre-Dame*, ou *Saint-Louis*, à Paris, *a*, 93.  
*Imprimeurs* anciens négligeoient les livres non sérieux, *a*, XXXIV.  
*Improviste* (Souper à l'), *b*, 170. V. *Hotellerie*.  
*Inconvenance* dans les noms de certains mets, *b*, 60.  
*Inobédience*, *a*, 29, 32.  
*Inventaire* de R. Picque, *a*, LXX; *b*, 115.  
*Ire*, *a*, 38; *b*, 10.  
 ISAAC, *a*, 82.  
 ISABEAU DE BAVIÈRE aimoit les animaux, *b*, 62.  
 —Sa dépense de bouche, 85.  
 —Ses enfans, *a*, XXII; *b*, 85.  
 ISEBARRE (Augustin), *b*, 62.  
*Issue* de table, *a*, XLIII; *b*, 92, 2, 95, 99, 100, 101, 103, 108.  
*Issues* de bœuf et leur prix, *b*, 132.  
 —de mouton et leur prix, 128.  
 —de porc, 128.  
 —de sanglier, 157.  
 —de veau et leur prix, 128.  
*Ivresse*, *a*, 49.  
 —Ses inconvéniens, *b*, 14, 2.

## J

*Jabets*, expl., *b*, 224.  
 JACOB, *a*, 85.  
*Jacobins* de Londres, *a*, LXXXI.  
*Jactance*, *a*, 29, 33.  
 JAILLOT, *a*, LXXXV.  
*Jalet*, *b*, 224.  
*Jambes* de l'épervier, *b*, 294.  
 —du cheval, 74.  
 —enflées, 77.  
*Jambons*, *b*, 127, 2.  
 —Comment dessalés, 127.  
 —frais, 147.  
 —salés de trois jours, 139.  
*Jance*, *b*, 234, 2.  
 —à aulx, 234.  
 —de lait de vache, 234.  
*Jardinage*, *b*, 43.  
*Jargeau* du cerf, *b*, 156.  
*Jarrets courts*, *b*, 216.  
 —du cheval, 74.  
 JASSAUD (Hôtel de), *a*, XXI.  
 —(MM, de), *ib*.  
*Jattes*, *b*, 115, 2.  
*Jaunet*, *b*, 149.  
 —V. *Loche*, *Mouton*, *potage*, *sausse*, *tripes*, *trumel*.  
*Jaunisse* de l'épervier, *b*, 319.

*Javart*, *b*, 75, 2.  
*Javel* (Bois de), *a*, 68.  
JEAN (Le roi), *a*, LXXXI.  
JEAN DE BRIE, *a*, XIX.  
*Jean le Blanc* (oiseau), *b*, 307.  
JEAN LE DESPENSIER (Maistre), *b*, 54.  
JEAN SANS PEUR, *b*, 116.  
JEANNE, comtesse de Boulogne et d'Auvergne, *b*, 46.  
JEANNE D'ÉVREUX, *b*, 115.  
JEHANNICOLA, *a*, 103.  
JÉRÔME (Saint), cité, *a*, 39, 62.  
*Jets*, expl., *b*, 290.  
*Jeux*, *a*, xlvii, lxxvii, 7, 71.  
—illicites, *b*, 59.  
*Jeu des échecs moralisé*, *a*, 186.  
*Jombarde*, *b*, 44.  
JOSEPHE (L'historien), *a*, 78.  
*Joubarbe*, *b*, 44.  
*Joue* de bœuf, *b*, 85, 2, 88.  
JOUVENEL (Jehan), *a*, XXVI. V. JUVENAL DES URSINS.  
*Joyaux* d'une riche bouchère, *b*, 82.  
*Jugiers*, *b*, 121. V. *Gésièrs*.  
*Juifs* en France, *a*, XXII.  
—Comment punissent l'adultère, 67.  
—Quand chassés, 68.  
*Juive* assommée, *a*, 68.  
*Jurer*, *a*, 38, 43, 46.  
*Jurés* de la boucherie, *b*, 81.  
*Juridiction* de la grande boucherie, *b*, 81.  
*Justice*, *a*, 57.  
JUVENAL DES URSINS (Jean), *a*, lxx, 173. V. JOUVENEL.

## K

*Karvy*, *b*, 245.

## L

LABAN, *a*, 85.  
LABAT (Gilles). Ce qu'il étoit, *a*, lxxviii, 137; *b*, 104.  
LABORDE (Le comte de), cité, *b*, 106.  
*Labour* (*Château de*), *b*, 4, 2.  
*Laboureur* a la coanne plus dure qu'un prince, 293.  
*Laboureurs*, *b*, 56, 2.  
LACABANE (M. Léon), *a*, LXXV.  
LADEHORS (Oudin de la), *b*, 80.  
—Famille de bouchers, *ib.* et 83.  
*Lagny* (Abbé de), *a*, LXXXIV; *b*, 103, 2, 105.  
*Lait*. Comment l'empêcher de tourner, *b*, 176.  
—de vache, lié, 175.  
—(Jance de), 234.  
—lardé, 92, 93, 95, etc., 224.  
—non écrémé ni mélangé, 113.  
—(Potage de), *b*, 176, 2.  
—souvent mélangé, 159.  
*Lait d'amandes*, *b*, 241.  
*Laitances* de carpes, *b*, 217.  
*Laitière* (Jehanneton la), *b*, 62.  
*Laitues*, *b*, 46, 2.  
LALLEMANT (Nic. et Rich.), *a*, LXVI.  
LAMARRE, cité, *b*, 80, 2.  
*Lamproie*, *b*, 192.  
—à froide sauge, 93.  
—à la boue, 192.  
—à la sauce chaude, *a*, 94.  
—à l'estouffée, 193.  
—bouillie, 193.  
—(Sauce de), 133.  
*Lamproyons*, *b*, 192.  
*Lancerel*, *b*, 88.  
*Lancerons*, *b*, 88.  
*Landal* (Château de), *a*, 149.  
*Laneret*, *b*, 318, 2, 323, 325.  
*Langoustes*, *b*, 196, 2, 225.  
*Langue* à retenir, *a*, 177, 178.  
*Langue* de bœuf, *b*, 177.

—salée et fumée, 133, 177.  
*Languedoc*, *b*, 195, 2.  
*Lanier*, *b*, 318, 2, 325.  
—dit *faucon vilain*, *XLI*, 323.  
—perché bas, 322.  
—Quels oiseaux il prend, 324.  
—vole bas, 322, 323.  
LANNON (Agnès de), *a*, *LVIII*.  
*Lapereaux*, *b*, 110, 2, 236.  
—en rosé, 154.  
—rôtis, 275.  
—(Vol aux), 309.  
*Lapins*. V. *Connins*.  
*Larcin*, *a*, 45.  
*Lard* acheté au boucher, *b*, 121.  
—aux choux, 144.  
—de caresme, 200.  
—jaune, déplaît, 126.  
—Son prix, 85.  
—sur les pois, 135.  
—(Témoins de), 270.  
*Larder*, expliqué, *b*, 88.  
—de percil, 177.  
*Lardés* du cerf, *b*, 156, 2.  
LARIVIÈRE (Armes de), *a*, *LVIII*. V. *Rivière*.  
*Larras*, *b*, 102.  
LASERNA-SANTANDER, *a*, *LXVI*.  
*Lauderburg*, *a*, *LVIII*.  
*Laurier* (Feuilles de), *b*, 101, 2.  
LAVAL (Généalogie de), *a*, *LXVIII*.  
—LOUÉ (Madame de), 240.  
*Lavande*, *b*, 44.  
*Lavandière*. Son emploi le jour des nocés, *b*, 118.  
*Laver* les mains au sortir de table, *a*, *XL*; *b*, 107.  
LAZARUS, *b*, 146.  
LEBARBIER, (Colin), *b*, 119, 2.  
LEBER (M.), *a*, *lxviii*, 174; *b*, 115.  
LEBEUF (Jean), *a*, *lxxi*, *lxxvi*, 133; *b*, 296.  
LEBLOND (M.), *a*, *LXIX*.  
LECZINSKA (Marie), *a*, *LVIII*.  
LEFÈVRE (Guill.), dit VERJUS, *a*, *XL*; *b*, 81.  
LE FLAMENT (Jehan), *a*, *XXVI*.  
*Légende dorée*, *a*, 62.  
LEGOIS, boucher, émeutier, *b*, 84.  
LEGRAND D'AUSSY, cité, *a*, *xxxviii*, *xxxix*, *XLII*, *LXXI*, *LXXV*; *b*, 38, 2, 200, 205.  
LEIBNITZ, *a*, *LXV*.  
LE MAZIER (Henri), *a*, 140.  
*Lendemain pour l'endemain*, *b*, 196, 2.  
*Lengoustes*, *b*, 196, 2, 225.  
*Lentisque*, *a*, 67.  
*Leschefrayes*, *b*, 102, 2.  
*Leschefrites*, *b*, 93, 2, etc.  
—écrit *leschefrayes*, *b*, 102 et 103.  
—sucrées, *b*, 94, 2, etc.  
*Leschefroies*, *b*, 103.  
LESCLAT (Pierre de), *a*, *LXXXIII*.  
*Lettres* des reines, *a*, 75.  
—que nul ne verra, *b*, 250.  
—qu'on doit ou qu'on ne doit pas lire, *a*, 76.  
*Lettues*, *b*, 46, 2.  
*Leurre*, décrit, *b*, 318.  
—(Oiseaux de), *ib*.  
*Leurrer*, expl., *b*, 284, 2.  
*Levain* de pain, *b*, 239.  
*Lève-cul* (Vol à), *b*, 280.  
*Lever* d'une femme, *a*, 9.  
*Levrats* (Vol aux), *b*, 309.  
*Levreaux*. V. *Levrats*.  
*Levrière* tuée, *a*, 161.  
*Liaisons*, *b*, 87.  
*Libre arbitre*, *b*, 19.  
LIE (Lia), *a*, 86.  
*Lier*, expl., *b*, 281.  
*Lieures*. V. *Liaisons*.  
*Lieurs* de fardeaux, *b*, 53.

*Lièvre* (Age d'un), *b*, 90, 2.  
 —aux choux, 144.  
 —(Civé de), 91, 169.  
 —Comment couru par les épagneuls, 281.  
 —(Conditions du), 72.  
 —en boussac, 153.  
 —en civé, 91, 169.  
 —conservé, 133.  
 —pourbouli, 271.  
 —Quand plus tendre, 153.  
 —rôti, 268.  
 —(Vol au), 321, 324.  
 V. *Levrats*.

*Lille*, *a*, LXXIX.

*Limaçons*, *b*, 223.  
 —mangés par les riches et les Lombards, *ib*.  
 V. *Limats*.

*Limandes*, *b*, 88, 2, 202.

*Limats* au chaudumé, *a*, XXXIX.

*Limoges*, *a*, 95.

*Lin* (Toile de). Son prix, *b*, 221.

LINCY (M. de), *a*, XXIX; *b*, 36, 2, 83, 251, 255.

*Linge*. Comment marqué, *b*, 263.  
 —de table, 115. V. *Touailles* et *Serviettes*.  
 —Liqueur pour le marquer, 263.  
 —loué à quel prix, 123.  
 —pour *mince*, 286.  
 —propre donné au mari, *a*, 168.

*Linote* en cage, *b*, 256.  
 —vendue très-cher, *b*, 62.

LIPPOMANO (Jérôme), *b*, 116.

*Liqueur* pour *seigner* (marquer), le linge, *b*, 263.

*Lis*. V. *Lys*.

LISTER, cité, *a*, xxxvi, xxxvii.

*Lit* nuptial (Bénédiction du), *a*, LXXXVI; *b*, 118. V. *Lits*.

*Litière*, à quoi sert aux oies, *b*, 89.

*Lits* au XIV<sup>e</sup> siècle, *a*, 160, 169, 172, 238, 239.

*Livre d'amours*, *a*, LXXXIII.

*Livre* de dépense, *b*, 58.

*Livre des déduits*, *a*, LXIX.

*Livre fort excellent de cuisine*, *a*, XXXIII.

*Livres* anciens non sérieux, mal imprimés, *a*, XXXIV.  
 —de l'auteur, *a*, xxvi, 62. V. *Ouvrages*.

LOBINEAU (Dom G. A.), *a*, LXIX.

*Loche*, *b*, 175, 2, 382.  
 —au jaunel, 100.  
 —au waymel, 102.  
 —en eau, 93, etc.  
 —et anguilles tronçonnées dessus, 101.  
 —frite, 102.  
 —Son prix, 220.  
 —vendue à la mesure, 114, 220.

*Loirre* (leurre), *b*, 318.

*Lombarde* (Mode), en fait de pasté, *b*, 185.

*Lombardie* (Chasse en), *b*, 310.

*Lombards*, mangeurs de limaçons, *b*, 223.  
 —(Potage de), 171.

*Londres*, *a*, LXXXI.

*Longe* (chair), *b*, 86, 2, 130, 132.

*Longes*, *b*, 295, 2.

LONGUEIL (J. de), *b*, 119, 2.

LONGUEVILLE (F. d'Orléans, duc de), *a*, LIX.

*Losenges*, *b*, 96, 2.  
 —d'œufs, 209.

LOTH et sa femme, *a*, 142.

LOTRIAN (Alain), *a*, XXXV.

LOTTIN DE CHARNY (Marie Aimée), *a*, XXI.

LOTTIN (Erreur de), *a*, XXXIV.

*Louens*, *a*, 186.

LOUIS le Jeune, roi de France, *a*, 133.  
 —Louis XIII, *b*, 307.  
 —Louis XIV, 82.  
 —abordé facilement, *a*, LXXII.  
 —Petits pois à lui présentés, *ib*.

*Loups*. Comment les détruire, *b*, 63.

*Lourgable*, a, 24.  
*Loyer* au XIV<sup>e</sup> siècle, a, LXXXIII.  
LUCAS (Cl.), a, LXXXIII.  
*Luceau* (brochet), b, 88.  
LUCIFER (Désobéissance de), a, 129, 177.  
LUCRÈCE (Hist. de), a, 70.  
*Lus* ou *Lux*, b, 88, 2, 96, 99, etc., 187.  
—faudis, 107,  
—(Œufs de), 229.  
LUXEMBOURG (Jacques de), a, LIX.  
*Luxure*, a, 50, b, 14.  
—de cœur, a, 51.  
LUYNES (Le connétable de), a, LXXIV.  
*Lys*, b, 49.  
—(Abbaye du), a, 148.

## M

MACAIRE, a, 92.  
MACÉ (N.), a, XXI.  
*Machault*, a, 149.  
MACHAUT (Perrenelle de), b, 120.  
*Machès*, b, 186.  
*Machination*, a, 37.  
*Macis* ou fleur de muscade, a, 67; b, 112.  
—fait mal à la tête, 237.  
*Mâcon*, a, XXI.  
MACROBE, cité, a, 179.  
*Madre* (Coupes de), b, 82  
*Magasin pittoresque*, cité, a, LXXVII.  
MAGNAC (Aymeri de), b, 104.  
*Mailles* des plumes de l'oiseau, b, 293, 2, 323.  
—de son estomac, 298.  
*Maillotins*, a, xx, lxxxiii, 135.  
*Mains* (Eau à laver les), b, 247.  
*Maire* de la boucherie, b, 81.  
*Maison* bien tenue, b, 61.  
—découverte chasse l'homme, a, 169, 171.  
—fermée au soir, b, 70.  
V. *Hotel*.  
*Maison réglée*, citée, a, xliii, lxxi.  
*Maison rustique*, citée, b, 46, 2, 207, 214.  
MAISONS (N. de Longueil), a, LXXI. V. *Longueil*.  
*Maistre d'hostel* de la Varenne, cité, a, XLII.  
*Maître* (Aimer son), b, 23.  
—doit donner l'exemple, 60.  
—(L'épervier s'habitue à son), b, 301.  
—L'être de soi-même, a, 178.  
*Maître d'hôtel*, a, xl, xlii; b, 67.  
—Ses attributions, b, 117, 2.  
*Maître* de la grande boucherie, b, 81.  
*Mal* de tête causé par les épices, b, 236.  
*Mal* se guérit par le bien, a, 207.  
*Malandre*, b, 74, 2.  
*Malars*, b, 89.  
—dde rivière à la dodine, 92  
*Malen* (mal en?) a, LXXXIV, b, 73. dodine, 92.  
—rôtis, 181.  
V. *Canards*.  
*Mâles* des oiseaux de proie; leurs noms, b, 318.  
MALIGNY (Jeanne de), dame d'Andresel, a, 150.  
*Mallars*, b, 89, 2, 181.  
*Malle*, a, 172.  
*Manche* (Archives de la), a, XXXV.  
*Mandagores*, a, 89.  
*Manger* combien de fois par jour, a, 49.  
—sans mâcher, a, 49.  
MANGEUR (Pierre le), cité, a, 77.  
*Manteaux* de deux draps, a, 161.  
—d'une bouchère, b, 82.  
*Mantes* (Fortifications de), b, 191.  
*Manus-Christi*, b, 122.  
*Manuscrits* du *Ménagier*, a, LII et suivantes.  
*Maquereau*. V. *Maquerel*.  
*Maquerel* en potage, b, 146.

—frais, 196.  
—rôti, 103.  
*Maquerelles*, a, 133; b, 116.  
*Marchander* toujours, b, 54. V. *Barguaigné*, 76.  
*Marchands*, a, 44, 46.  
—d’oiseaux, b, 62, 2.  
MARCHANT (Guiot), a, LXVII.  
*Marchepiés*, b, 61.  
*Marchiau*, a, 149.  
MARC-PAUL, b, 321.  
MARÉCHAL, cité, a, 16.  
*Maréchal* ferrant, b, 56.  
—Son salaire, 79.  
*Marée* mauvaise par temps pluyeux, b, 194.  
MARES (Herlin des), b, 119.  
MARÈS (Jean des). V. DESMARÈS.  
*Mari* clément, a, 182, 183.  
—dérangé, comment le ramener, 185.  
—en voyage, pense au retour, 168.  
—sauvé de l’eau, 128.  
—(Second) difficile à trouver, 168.  
—Soins à lui donner, *ib.*  
—souverain chez lui, 99.  
V. *Maris*.  
*Mariage* (But du), b, 15.  
—en deuil, b, 123.  
MARIE d’Anjou, reine de France. Ses fenêtres, a, 174.  
*Marié* servoit à table, a, XLI; b, 117.  
*Mariés* divisés font un pacte, a, 126.  
*Maris* aiment moins leurs femmes quand elles désobéissent, a, 142.  
—désirent la présence de leurs femmes, 175.  
—doivent tout leur dire, 132.  
—jeunes, prompts à changer, 143.  
—Leur heureuse vie, 139.  
—luxurieux pèchent, 52.  
*Marjolaine*, b, 43, 2, 45.  
MARNEF (Enguilb. de), a, LXVI.  
*Marouette*, b, 311.  
*Marques* des plumes de l’épervier, b, 287. V. *Mercqs*.  
*Marquets* chevelus, b, 44.  
*Marsouin*, b, 198.  
—à sa sauce, 107.  
—poudré à l’eau, 101.  
MARTINUS, b, 146.  
*Massepains*, b, 122.  
*Mastic*, ou encens de Perse, a, 67.  
*Matelas* (flèche), b, 267.  
MATHIEU (Saint), cité, a, 63.  
*Matin*. Ce que c’est, a, 9.  
*Mâtins* tuent les éperviers, b, 301.  
*Matons* de lait, expl., b, 212.  
*Mauvis* (Vol du), b, 311.  
*May* (arbre coupé), a, 184; b, 106, 2, 114.  
MAZIER (Henri le), a, LXXIX.  
*Médecins*, a, 189.  
*Médisance* permise aux chambrières, dans quel cas, b, 59.  
*Melle*, a, 94.  
MELLIBÉE (Histoire de), a, 186; b, 60.  
*Mello*, b, 249.  
*Mellus*, (*merlus?*) b, 107.  
*Melons*, b, 273.  
MELUN (Jehan de), a, LXXX.  
*Melun*, a, lxxxvii, 68.  
—(Siège de), 148.  
—(Vitrail à), LIX.  
*Membres* s’aiment entre eux, a, 55.  
—secrets. Ne pas les nommer, b, 59.  
*Mémoires pour servir à l’histoire de France et de Bourgogne*, cités, a, XL.  
*Mémoriaux de la chambre des comptes* (Note sur les), a, LXXIV.  
*Ménage* (Avoir soin de son), b, 1.  
*Ménager de Paris*. Article de M. le baron de Reiffenberg sur ce livre, a, LV.  
—Comment connu de l’éditeur, LII.  
—Conjectures sur le sort du manuscrit original de ce livre, LVI.  
—écrit de 1392 à 1394, XXII.  
—La partie culinaire importante, XXXV.

—longtemps inconnu, LII.  
 —(Manuscrits du), LII et suiv.  
 —signalé en 1843, LV.  
 —Son orthographe varie, LXI.  
 —Son texte revu soigneusement, LXI.  
 —Système suivi dans l'édition de ce livre, LX et suiv.

*Ménagière*, (Femme de l'auteur), *b*, 53.

*Ménéstrels*, *b*, 123.  
 —Ce qu'ils faisoient aux noces, *ib.* et 124.

MENESTRIER (Le père), *a*, XXX.

*Ménéstriers*, *b*, 122, 2, 124.

MENOT, cité, *a*, LXXVII.

*Mensonge* est utile, *b*, 26.

*Menthe*, *b*, 44.

*Menue-haste*. V. *Haste*.

*Menues choses*, qui ne désirent point de chapitre, *b*, 262.

*Menues espices*, *b*, 122.

*Menus*, *b*, 91.  
 —répétés, *a*, LXXXIV.

*Menus de piés*, *b*, 145.  
 —droits du cerf, *a*, LXXXIV; *b*, 156.

*Menus oiseaulx rôtis*, *b*, 181.

MENA (Gonz. de), *a*, LXVI.

*Mer d'Angleterre*, *b*, 197. V. *Chien*, *Porc*, etc.

*Mercqs* de l'épervier, *b*, 289 et 291, V. *Marques*.

*Mercur de France*, *a*, 174; *b*, 296.

*Mère-goutte*, *b*, 260.

*Merlant*, *b*, 101.  
 —salé, 201.

*Merles*, *b*, 101.  
 —(Chasse aux), 311.

*Merluce*, *b*, 199.

*Merlus*, *b*, 199. V. *Mellus*.

*Mers* ou *Merts*. V. *Mercqs*.

*Mesche* (Gingembre de), *b*, 230, 2.

*Mesches* ensouffrées, *b*, 264.

*Mesnies* (domestiques) abusent des épices, *b*, 117.

*Messe* (Explication des cérémonies de la), *a*, 17.  
 —perdue par paresse, 41.

*Mestier* (oublie), *a*, xxxix, xliii; *b*, 92, 2, etc., 121.

*Métayer*, *b*, 62.  
 —(*Eudeline* femme du), *ib.*

*Mets*. Diverses significations de ce mot, *a*, xli.

—inconvenans, *b*, 60.  
 —pris dans le sens actuel, *b*, 91, 2, 99, (intitulé des menus, I, II, XV).  
 —pris pour service, *b*, 92, 2.  
 —Savoir les ordonner, 80.

*Meute* des pans, *b*, 314.

*Miel* (Boisson au). V. *Bochet*, *b*, 238.

MIGNON (Denisette), *b*, 104.

*Migon*, *b*, 195.

*Milion* (oiseau), *b*, 321.

*Millet*, comment cuit, *b*, 176.

*Minces*. Ce que c'est, *b*, 48, 2.  
 —(Porée de), 143.

*Miserelle*, expl., *b*, 243.

*Miséricorde*, *a*, 58.

*Modus et Ratio*, *a*, xlix, li, LXXII, 29, 48; *b*, 99, 2, 290, 293, 314, 315, 316, 325.

*Modus et Ratio de divine contemplation*, *a*, LXXII.

*Moëlle*. V. *Mouelle*.

MOIGNE (Lucas le), *a*, XXXIX.

*Moine de Saint-Denis*, cité, *a*, 135.

*Moines* plus obéissans que les femmes, *a*, 146.

*Moissonneurs*. V. *Soieurs*, *b*, 54, 2.

*Moissons* (moineaux), *b*, 303.

*Mol* (mou) de porc, etc., *b*, 128, 2, 132.

*Molettes* du cheval, *b*, 74, 2.

*Molissent*, *a*, LXIX.

*Molle*, *b*, 203.

*Mon*, expliqué, *b*, 37, 2.

*Monde*, forêt pleine de lions, etc., *a*, 57.

MONSTRELET, cité, *b*, 115.

MONSTREUL (Tassart de), *a*, 139.

MONTAIGU (Jean de), *b*, 254.

*Montgeron*, *a*, XXVI.

MONTGISON (Marie de), *a*, [XXVI](#).  
 MONTGLAT (M. et M<sup>me</sup> de), *a*, [174](#).  
 MONTIGNY (Galeran de), *b*, [255](#).  
   —(Raoul de), *a*, [150](#).  
 MONTMORENCY (Généalogie de), *a*, [LXVIII](#).  
*Montpellier*, *b*, [248](#).  
 MORAIS (C. de), *a*, [LXXII](#); *b*, [319](#).  
 MORANT (Colin), *b*, [119](#), [2](#).  
*Moret*, *a*, [149](#).  
*Morfondu* (Cheval), *b*, [78](#).  
*Morillon* (raisin), *b*, [67](#).  
 MORIN (Dom Guillaume), *a*, [151](#).  
*Mortereul*, *b*, [211](#).  
*Mortier*, *b*, [115](#), [2](#).  
*Morue* (Détails sur la), *b*, [195](#), [2](#).  
   —Foie de morue en pasté, [223](#).  
   —Manière de l'acheter, la préparer, etc., [195](#).  
*Mouches*. Comment s'en garantir, *a*, [172](#).  
*Mouchet*, *b*, [285](#).  
   —Comment les distinguer, [287](#).  
   —pour attirer les éperviers, [315](#), [318](#).  
*Mouelle* (Buignets de), *b*, [224](#).  
   —en rissoles, [226](#).  
   —(Pastés norrois de), [223](#).  
   —(Pipefarces de), [227](#).  
*Moules*, *b*, [204](#).  
   —en civé, [277](#).  
*Moulin à moutarde*, *b*, [245](#), [2](#).  
*Mourillon*, *b*, [67](#).  
 MOUSSE (Guillaume de la), *a*, [95](#).  
*Moust*. Comment fait, *b*, [181](#).  
   —pour hétoudeaux, [234](#).  
*Moustarde*. Comment faite, *b*, [229](#).  
   —pour un dîner, [122](#).  
   —(Soupe en), [175](#).  
*Moustiquière*, *a*, [172](#).  
*Mouton au jaunet*, *b*, [149](#).  
   —Ausoerre, [148](#).  
   —(Brichet de), [87](#).  
   —(Épaules de), [177](#).  
   —(Ép. farcies de), [269](#).  
   —(Flanchet de), [87](#).  
   —(Glandes de), [313](#).  
   —(Héricot de), [148](#).  
   —(Pasté de), [148](#), [186](#).  
   —(Poulmon de), [284](#).  
   —(Prix du), [86](#), [87](#).  
   —rôti, [177](#).  
   —salé, [132](#), [133](#), [148](#).  
   —(Tête de), [267](#).  
   *V. Issue et Pommeaux*.  
*Moutons*, *b*, [62](#), [2](#).  
   —consommés à Paris, *a*, [XLIII](#); *b*, [82](#), [2](#), [84](#), [85](#).  
*Moyen état* (Gens de). Ce que c'est, *a*, [L](#).  
*Mucé-en-Auxois*, *a*, [XXI](#).  
*Mue* de l'épervier, *b*, [311](#).  
   —ou cage pour l'épervier, *b*, [313](#).  
*Muete* des pans, *b*, [314](#).  
*Muge* ou *Mugeon*, *b*, [195](#).  
*Mulet* (Poisson), *b*, [195](#).  
*Mungon*, *b*, [195](#).  
*Municipalité* parisienne en 1847 très-peu zélée pour l'histoire de Paris, *b*, [254](#).  
*Murmuration*, *a*, [37](#).  
*Muscade*. *V. Noix maguettes*.  
*Massy-la-Fosse*, *a*, [XXI](#).  
*Mystère* de Griselidis, *a*, [99](#).

## N

NANGIS (Guillaume de), *a*, [LXXVI](#).  
*Nappe* (filet), *b*, [314](#).  
*Nappes*, *a*, [XL](#).  
   —à franges, [163](#).  
   —changées pendant le repas, [XLII](#).  
   —de cuisine, *b*, [123](#).

—différentes de touailles, 250.  
—dites indifféremment touailles ou nappes, 219.  
—grosses, 115.  
*Nard*, *b*, 112, 2.  
NASSAU (Comte de), *a*, 139.  
*Navarrois* au château de Melun, *a*, 149.  
*Navets*, *b*, 49, 2, 97. etc.  
—avec venaison, 130.  
—Comment cuits, 144.  
—confits, 244.  
NEELLE (Jean de), *b*, 249.  
*Neelle* fleur, *b*, 249.  
*Neffles*, *b*, 92 (bis), 101.  
*Négligence*, *a*, 40.  
*Neux* du cerf, *b*, 156.  
*Nevers*, *b*, 296.  
NICOT, cité, *b*, 47 et ailleurs.  
*Nid* des oiseaux captifs, comment fait, *b*, 256, 2. V. *Aire*.  
*Nieulles*, *b*, 101.  
*Niort*, *a*, 93, 94.  
*Nobles* s'embrassoient, *a*, LXXVII.  
*Noces* (Devis de), *b*, 108 et suiv.  
*Noe* expliqué, *b*, 201.  
*Noël*, *b*, 43.  
*Noël* du XVI<sup>e</sup> siècle rempli de termes culinaires, *a*, XXXIX.  
*Noisettes* (Buvrage de), *b*, 240.  
—confites, 122. V. *Avelaines*.  
*Noix*, *b*, 121.  
—confites, 243, 247.  
—pelées, *b*, 92, 2.  
*Noix muguettes* font douloir la tête, *b*, 236.  
—Quelles sont les bonnes, 230.  
*Nom* écrit, donné en témoignage de stipulation, *a*, 132.  
*Nomblès* ou *Nomblet*, *b*, 130, 2, 132.  
—à la sauce chaude, 100.  
—de cerf, 156.  
—de porc, 236; donné à l'épervier, 299.  
—de sanglier, 94, 157 (ou bourbelier).  
*Nombres* qui renvoient à d'anciennes tables, *b*, 91.  
*Normandie* (Moule de), *b*, 205.  
*Normands* boivent beaucoup, *b*, 192.  
*Norwége* (Sacres de), *b*, 323.  
*Notre-Dame* de Mars, *b*, 156.  
*Notre-Dame* de Paris, *a*, 16, 133.  
*Nourrices*, *b*, 58.  
*Nourriture* du cheval, *b*, 76.  
*Nouvelliste de la Manche*, cité, *a*, XXXV.  
*Noyau* de bœuf, *b*, 86, 2.  
*Noyer* (Escume de), *b*, 263.

## O

*Obéir* à son mari, *a*, 96.  
—(Bien vient d'), 128.  
—comment, dans les cas douteux, 155.  
*Observations* de l'auteur. V. *Remarques*.  
*Obstacles* au vol de l'épervier, *b*, 302, 2.  
ODINET *de Sens*, *b*, 119.  
*Oé*. V. *Oies*.  
*Œil* du cheval, *b*, 77.  
—d'un fruit, 247.  
—(Proverbe sur l'), 15.  
*Œuf* pondu, *a*, 180.  
*Œufs* (Arboulastre d'), 206.  
—à la ténoisie, 209.  
—(Alumelle d'), 208.  
—(Chapitre des), *b*, 206.  
—(Civé d'), 174, 277.  
—Comment les cuire, durcir, etc., 209.  
—heautés, 208.  
—perdus, 208.  
—pochés en brouet, 172.  
—pour la fromentée, 121.  
—pour la pâtisserie, 110, 111.  
OFFÉMONT, *a*, LII; *b*, 249.

*Officiers* nécessaires à un grand repas, *b*, 114.  
*Offrande*, *a*, 19.  
*Oies*, *b*, 62, 2, 96, 271.  
 —à l'eschinée et à l'andouille rostie, 98.  
 —(Boudin d'), 126.  
 —Comment engraisées, 88; en trois jours, 212.  
 —en potage, 149.  
 —grasses à la dodine, 98.  
 —petites, 160.  
 —(Prix des), 110.  
 —rôties, 180.  
 —salées, 94, 97, 133. V. *Oisons*.  
*Oignons*. Comment cuits, *b*, 136, 2.  
 —Leur odeur odieuse aux faucons, 325.  
 —Tuent les mouches, *a*, 173.  
*Oiseau de paradis*, *b*, 183.  
*Oiseau saint Martin*, *b*, 307.  
*Oiseaux* bons pour l'autour, *b*, 322.  
 —comment servis, 182.  
 —dans la pâte d'une tourte, 93.  
 —de chambre ou en cage, *b*, 62, 2, 256.  
 —(Marchand d'), 62.  
 —petits sont un mauvais gibier pour l'épervier, 302, 303. V. *Oiselets*.  
 —qu'on ne vide pas, 183.  
 —rôtis, 181.  
 —s'aiment et se suivent, *a*, 92.  
*Oiseaux de proie*, *a*, 92.  
 —de leurre ou *rameurs*, de poing ou *voiliers*, *b*, 318, 2.  
 —Leurs droits, 182.  
 —Leurs maladies, 325.  
 —Leurs noms, 318.  
 —(Marchands d'), 323.  
 —Quand ils suivoient les chiens, *a*, LXXVIII; *b*, 318.  
*Oiseaux de rivière* à la dodine, *b*, 91.  
 —en pâté, 271.  
 —(Saupiquet pour), 233.  
 —volés par le lanier, 324.  
*Oiselets*. Combien en une écuelle, *b*, 121.  
 —en gravé, 121, 150.  
 —en rosé, 154. V. *Oiseaux*.  
*Oisons*. Comment connoître leur âge, *b*, 180.  
 —Comment les engraisser, 180.  
 —consommés par le roi, etc., 85.  
 —rôtis, 275.  
 —(Saulce pour), 231. V. *Oies*.  
*Oïtires*, *b*, 102, 2.  
 —(Civé d'), *b*, 174, 2.  
 —Comment cuites, 137.  
*Ongles* de l'épervier, *b*, 294.  
*Onglet* de bœuf, *b*, 131.  
*Oraison*. Qualités qui lui sont nécessaires, *a*, 61. V. *Prières*.  
*Orangers* bien connus en France au XIV<sup>e</sup> siècle, *b*, 110.  
*Oranges*, *b*, 108.  
 —avec du poisson, 195.  
 —de poucins, 276.  
 —(Jus d') sur perdrix, 183, et sur poucin, 232.  
 —(Pommes d'), 107, 110.  
*Ordonnances* de février 1349-50, et 3 mai 1351 sur les épices, *b*, 112.  
 —de février 1350-1, *a*, 169; *b*, 57, 2.  
 —de 1387 et 1388 sur la maison du roi, *a*, xl, 237; *b*, 114.  
*Ordre* donné à tous n'est pas exécuté, *b*, 61.  
*Oreilles* de cheval, *b*, 73.  
 —d'homme tirées pour frapper la mémoire, *b*, 40.  
*Orengat*, *b*, 112, 2.  
*Orengé*. V. *Oranges*.  
*Orfin*, *b*, 198.  
*Orge* en boisson et donnée à la poulaille, *b*, 238.  
 —mondée, 241, 271.  
 ORGEMONT (Pierre d'), *a*, xix, 148.  
*Orgueil*, *a*, 29, 31; *b*, 9.  
*Orillettes*, *b*, 96, 2.  
*Orilliers*, *a*, 238.  
*Orine*, expl., *b*, 238.  
 ORLÉANS (Le duc d'), cité dans le *Ménagier*, *a*, xxii, lxxxi; *b*, 380.  
 —Sa consommation, *b*, 85.

—Ses maisons, 254. V. *Longueville*.  
*Orloges*, b, 257.  
*Orphie*, b, 198.  
*Orpiment*, b, 325.  
*Orte* (Saffran d'), b, 246.  
*Orthographe du Ménagier*, a, LXI.  
*Orvale*, b, 44.  
*Oscille*, b, 44, 2.  
—(Vertjus d'), 111, 229.  
*Otages en Angleterre*, a, lxxxii, 149.  
*Ottour*. V. *Autour*.  
*Oublées*. V. *Oublies*.  
*Oublies*, a, XLIII; b, 99, 2, 109, 110, 121.  
*Oubloier*, b, 121, 2.  
—ce qu'il fournit pour une noce, 109.  
*Ours apprivoisés*, a, 144.  
—(Venaison d') contrefaite, b, 155, 2.  
*Outarde rostie*, b, 181.  
—(Vol à l'), 309, 310, 321, 324.  
*Ouvrages cités*, a, LXV.  
—consultés par l'auteur, a, XXXII et suiv. V. *Livres*.  
*Oyers*, b, 88.  
*Ozeille*. V. *Oseille*.

## P

*PACY* (Jacques de), b, 253.  
*Paelle* à anse, b, 115, 2.  
—à faire les crespes, 226.  
—à faire les fritures d'enfer, a, 31.  
—de cuisine, b, 106.  
—de fer, 115, 123.  
*Pages* du duc de Berry. Leur nourriture, b, 85.  
*Parler* folement, a, 48.  
*Paille* dans les maisons, a, 171.  
*Paillier* (Canards de), b, 89.  
*Pain blanc plat*, b, 109.  
—brun, 236.  
—chapelé, 114.  
—Comment le broyer, 87.  
—cornu (proverbe), 36.  
—de bouche, 38.  
—de chapitre, a, XXXIX.  
—de Corbeil, 38, 109.  
—de tranchoirs, leur dimension, 109, 110.  
—meilleur que froment (proverbe), 21.  
—pour tranchoirs et pour chapelier, 106.  
—(Prix du), 109.  
*Paire d'eaux*, b, 214.  
*Paisibles* (Gens), à rechercher, b, 54, 2.  
*Paissonoir*, b, 294.  
*Paix* (Éloge de la), a, 56.  
*Palettes* pour tuer les mouches, a, 173.  
*Pampes* de rose, b, 253.  
*PAMPHILE*, a, LXXXIII.  
*Panais*, b, 44.  
*Pance* de mouton, porc, veau, etc., b, 128, 2.  
*Panoit*, b, 44.  
*Paons*, b, 99.  
—Comment nourris, b, 256.  
—en entremets, a, XLII.  
—rôtis, b, 181.  
*Papier* (Dépenses écrites sur), b, 56, 2.  
—(Encre pour), 275.  
—huilé aux fenêtres, a, 174.  
*PAPIRIUS* (Histoire de), a, 179.  
*Parchemin* aux fenêtres, a, 173.  
—(Encre pour le), b, 275.  
*Parement* (Chambre de), a, XLIII; b, 107.  
*Parer*, expl., b, 238.  
*Paresse*, a, 39; b, 11, 2.  
*Paris* (Consommation de), a, xliii, xlv, XLVI; b, 80.  
—(Eaux de), b, 134.  
—Évêque de Paris à table, 104, 106.  
—maltraité en 1383, a, 135, 136.

—(Oiseaux de proie vendus à), 323.  
—(Population de), *a*, [xliii](#), [xlvi](#). V. *Bougeries, Épitaphes, Hôtels, Rues*, etc.  
*Paris sous Philippe le Bel*, cité, *a*, [xlvi](#), [xlvi](#), [LXXXV](#).  
PARIS (M. Paulin), cité, *a*, [xix](#), [lxii](#), [LXVIII](#), 186; *b*, 4, 2.  
*Parisis* (monnaie), *b*, 128.  
*Parlement* (Registres du). Leur style, *a*, [XXIX](#). V. *Plaidoeries*.  
*Parler peu*, *a*, 178; *b*, 16.  
*Paroles abondantes ou plaisantes nuisent*, *a*, 178.  
—deshonnêtes à défendre aux domestiques, *b*, 59.  
*Part de Dieu*, *b*, 115.  
*Partie de chasse au XIV<sup>e</sup> siècle*, *a*, L.  
*Parvis* (Boucherie du), *b*, 83, 2.  
*Pasquerés*, expliqué, *b*, 49, 2, 138, 143, 183.  
*Passage Charlemagne*, *b*, 255.  
*Passerose*, *b*, 249.  
*Pasteaux de guède*, *b*, 214.  
*Pastés blancs*, *b*, 102.  
—(Chapitre des), 185.  
—d'aloés, *b*, 92.  
—d'anguilles, 94.  
—d'argent, 96.  
—de bœuf, 93, 94, etc., 133, 186.  
—de bœuf et de mouelle, 94.  
—de bouli lardé, 186.  
—de bresmes et saumon, 93, 94, etc.  
—de chapons, 92, 93, 98.  
—d'escheroy, 185, 228.  
—de gibier, 186.  
—de gornaux, 95.  
—de lapereaux, 108, 121.  
—de maquerel, 196.  
—de mouton, 186.  
—de mulet, 195.  
—de pigons, 271.  
—de pinparneaux, 91, 92.  
—de porc, 271.  
—de potirons, *a*, [xxxix](#).  
—de poucins, *b*, 185.  
—de turtres et d'alouettes, 101.  
—de vache, 96, 100.  
—de veau ou veel, 91, 92, 186.  
—de venoison, 155, et d'oiselets, 95, 97, 185.  
—d'oés, poules, etc., 271.  
—d'oiseaux, 271.  
—en pot, de mouton, 148.  
—norrois, 92, 93, etc., 223.  
—(Petits), 118, 277.  
—(Sauce à mettre en), 236.  
PASTOUREL (Jean), *b*, 105.  
*Patenostre* dite sans distraction, *a*, 21.  
*Pâtisseries*, *a*, [XLIII](#); *b*, 115.  
*Paturon*, *b*, 74.  
PAUL (Saint), cité, *a*, 56, 59, 63.  
PAUL-DIACRE, cité, *a*, 68.  
*Paulmoier* ou *Paumoyer*, expl., *b*, 222, 2.  
*Pauvreté*, *b*, 18.  
*Pavot*, *b*, 44.  
*Pêches*, *b*, 118, 2.  
*Péchés mortels*, *a*, 28.  
*Pele* (poêle), *b*, 111. V. *Paele*.  
*Pénanciers*, *a*, 175.  
*Penne* sous le pied de l'oiseau enrhumé, *b*, 320. V. *Fourrure*.  
*Pépie* des oiseaux, *b*, 325.  
*Perceau*, *b*, 249.  
*Perche* branlant pour éveiller l'oiseau, *b*, 315.  
—de l'épervier, garnie, 313.  
—mouillée, dangereuse, 299.  
*Perche* (mesure), *b*, 47.  
*Perche*, *b*, 175, 2.  
—au percil, 102.  
—(Coulis de), 242.  
*Percil*. V. *Persil*.  
*Perdriaulx*, *b*, 186.  
—à l'eau rose, 275.  
—à l'orange, 276.

—(Chasse aux), *b*, 280, 2.  
 —faits de poucins, 212.  
 —mangés au sel, 213.  
*Perdrix*, *b*, 85, 2, 92, 98, 101.  
 —à l'eau rose, 275.  
 —à l'orange, 276.  
 —(Chasse des), 307.  
 —Comment mangées, 183.  
 —jeunes, bonnes à chasser, 309.  
 —Où les chercher, 301, 307.  
 —Quand adouées, 183.  
 —Quelles sont les fraîches, 90.  
 —vieilles à prendre au voulon, 309.  
 —volées par le lanier, 324.  
 PÉRIERS (Bonavent. des), *b*, 380.  
*Péronne*, *a*, LIX; *b*, 381.  
*Pers* (bleu). (Comment détacher les robes de), *b*, 66.  
*Perse* (Princes de), chassent à l'oiseau, *a*, LI.  
*Persil*, *b*, 45, 2, 49.  
 —Racines de persil confites, 245. V. *Houssié* et *Larder*.  
*Pertes* (village), *a*, 68.  
 PÉRUSE (Comtesse de), *a*, 110, 113, etc.  
*Pès de Chastellier*, *b*, 97, 2.  
 —d'Espagne, *ib*.  
*Pesches*, *b*, 118.  
 —confites, 245.  
*Pessouer*, *b*, 294.  
*Pestail*, *b*, 115, 2, 271.  
 PETIT (Jean), *b*, 115.  
 PÉTRARQUE, *a*, 99, 124.  
 PHARAON, *a*, 79.  
*Philicon* (*quid?*), *b*, 219.  
 PHILIPPE AUGUSTE, *b*, 84.  
 PHILIPPE DE VALOIS, *a*, 139, 149.  
 PHILIPPE LE BEL. Compte de ce prince, *a*, 169.  
*Pias*, *b*, 300.  
*Picard* (Dialecte), *a*, LVII.  
*Picardie*, *b*, 126.  
 PICQUE (Richard), *a*, LXX; *b*, 61, 2.  
*Pieds de bœuf*, *b*, 129, 2, 145.  
 —de cheval, 74, 77.  
 —de chevreau, 145.  
 —de mouton, 129, 132, 145,  
 —lavés, *a*, 169, 238.  
*Pierre-au-lait*, *a*, LXXXV; *b*, 113.  
 —(Échevins de la), *a*, LXXXV.  
 PIERRE (François), dit *La Varenne*, *a*, XXXVIII.  
*Pies* (Dresser l'épervier aux), *b*, 300.  
 —tuées à l'arbalète et mangées, 267.  
 —(Vol aux), 311.  
*Pigeons*, *b*, 62, 2, 121.  
 —à l'orange, 276.  
 —au sucre, 275.  
 —avec choux, 144.  
 —consommés à la cour, 85.  
 —en pasté, 271.  
 —lardés, 178.  
 —mauvaise nourriture pour l'épervier, 287, 306, 311.  
 —sauvegarde singulière, *a*, 69. V. *Coulons*.  
*Pignolat*, *b*, 225.  
 —contrefait, *ib*.  
*Pigons*, V. *Pigeons*.  
*Pilette* (flèche), *b*, 267.  
*Pince-mérille* (jeu), *a*, lxxvii, 71.  
*Pinperneaux* en pâté, 91, 92.  
 —rôtis, *b*, 101, 2, 191.  
*Pintes* (à boire), *b*, 115.  
 —d'étain, 123.  
*Pipefarces*, *b*, 92, 2, etc., 227.  
 PISAN (Chr. de), *a*, LXVII; *b*, 119.  
*Pise*, *b*, 93. V. *Tourtes*.  
*Pivoine*, *b*, 49.  
*Placebo* (Jouer de), (flatter,) *b*, 25.  
*Plaideurs*, *a*, 44.  
*Plaidoeries* du parlement, *a*, LXXII; *b*, 116 et *passim*. V. *Plais* et *Parlement*.

*Plain* (Vin), *b*, 174.  
—expliqué, *b*, 193.  
*Plais* (Épervier porté aux), *b*, 296.  
*Plais*. Voyez *Plies*.  
*Plaisir* du mari le premier suivi, *a*, 97.  
—quel qu'il soit, 155.  
*Plan de tapisserie*, *a*, LXXIII; *b*, 255.  
—de Turgot, *a*, LXXIII; *b*, 80.  
PLANCHER (Dom), *a*, LIX.  
*Planter* (Quand), *b*, 43, 2.  
*Plastreau*, expliqué, *b*, 68.  
*Plat* (Cheval). Ce que c'est, *b*, 74.  
*Plats*. Comment servis, *a*, xli, xlii.  
—couverts, *b*, 106.  
—grands, 115, 123.  
—petits en étain, 115; en grand nombre, 123.  
*Plays*. V. *Plies*.  
*Pleiges* (répondans), des domestiques, *b*, 58. V. *Caution*.  
*Plies*, *b*, 88, 2.  
—en l'eau, 93, 95, 97, etc.  
*Plommé*, expl., *b*, 240.  
*Plouviers*, *b*, 98, 2.  
—mangent du vent, non vidés, 183.  
*Pluie* mauvaise pour l'épervier, *b*, 299.  
*Plumage* de l'épervier, *b*, 292.  
—des canards, 89.  
*Plumer* à sec, *b*, 181.  
*Plumes* cassées, comment les raffermir, *b*, 302.  
—de l'épervier marquées par les *faims*, 287.  
—des ailes des oiseaux, 89.  
—des perdrix, 90.  
—ou cures pour l'épervier, 297, 298, 312.  
*Pluviers*. V. *Plouviers*.  
*Poêle*. V. *Paele*.  
*Poëliers*, *a*, LXXXVII.  
*Poids* (Gros), expl., *b*, 248.  
*Poinçon* (tonneau). Sa contenance, *b*, 244, 2, 260.  
*Poireaux*. V. *Poreaux*.  
*Poirée*. V. *Porée*.  
*Poires*, *b*, 92, 2.  
—confites, 245.  
—cuites, 92, 267.  
—d'angoisse, 267.  
—vermeilles en hiver, 250.  
*Pois*, *b*, 49.  
—au craspois, 136.  
—au lard, 135, 136.  
—coulés, 91, 96, etc., 136.  
—daguenets, 100.  
—Dans quelle eau cuisent, 134.  
—en cosse et au lard, 136.  
—nouveaux, 136.  
—percés, 50.  
—vieils en potage, 134.  
—vieils jaunis, 136.  
*Poisières*, *b*, 307.  
*Poisons* pour cerf ou sanglier, *b*, 258.  
*Poisson* d'eau douce, *b*, 92, 2; (Chapitre du), 187.  
—de mer, 92, 93.  
—de mer, plat (Chapitre du), 201.  
—de mer, rond (Chapitre du), 194.  
—froid au potage jaunet, 175.  
—en galentine, 174.  
*Poitevine* (Sauce), *b*, 234.  
*Poitiers*, *a*, 94.  
*Poitou* (Chevauchée de), *a*, XLV. V. *Niort*.  
POITRINE (Jeh.), *b*, 119, 2.  
*Poitrine* de bœuf, *b*, 86, 2, 131.  
*Poivre* aigret ou jaunet, *b*, 178, 2.  
—long, 112.  
—noir, 233.  
*Poles*, *b*, 203.  
*Pommeaux*, *b*, 97, 2, 222.  
*Pommes* (Breuvage de), *b*, 79.  
—cuites, 101, etc.

- de blandureau, 111, 122.
- de rouvel rôties, 106.
- en riquemenger, 268. V. *Oranges et Grenades*.
- Pommettes* de fressure d'agneau, *b*, 222.
- Pompons*, *b*, 273.
- Ponctuation*, *a*, LXI.
- Pont-sur-Yonne*, *a*, 68.
- Pontife* (Fromage comparé au), *b*, 146, 2.
- PONTONNIER (Jean le), *b*, 82.
- Porcs*, *b*, 62, 2, 268.
  - (Boyaux de) comment lavés, 160, 228.
  - (Chaudun de), 160.
  - consommés à Paris, *a*, XLIII; *b*, 82, 2, 84, 85.
  - en pasté, *b*, 271.
  - en rissole, 225.
  - eschaudés et rostis, 178.
  - (Filet de cuisse de), 287.
  - (Fressure et boyaux de), 158, 228.
  - (Hastelets de chaudun de), 228.
  - (Issues de), 128.
  - jaunis à l'air, 126.
  - mis au saloir en Picardie, 126.
  - (Pieds de), 237.
  - Quand les tuer, 125. V. *Cochon, Pourceau, Pourcel, Pourcelet, Sous, Ver, Vinaigrette*.
- Porc de mer*, *b*, 198.
  - en entremets, *a*, XLII.
- Porc épïc* (Hôtel du), *b*, 254.
- Poreaux*, *b*, 50.
  - à chapons, 98.
  - aux amandes, 99.
  - blancs, 96.
- Porée*, *b*, 44, 2.
  - au lait d'amandes, 142.
  - blanche, 94, 95, 139.
  - blanche de bettes, 140.
  - de bettes, 137, 140.
  - de cresson, 102, au lait d'amandes, 140.
  - de minces, 142.
  - d'été, de caresme, etc., 48, 49.
  - noire, 93, 97, etc., 142.
  - nouvelle, 141.
  - verte, 107, 139, 141, 142.
  - vieille, 141.
- Portages* (ports), des provisions, *b*, 123.
- Porte de Paris*, *b*, 80, 2, 132.
- Portes* (oublies?), *b*, 110, 2.
- Portechappes*, *a*, XLI; *b*, 114.
- Portefaix*. Leur caractère, *b*, 54.
- Porteurs* à l'enfeutrage, *b*, 53.
  - d'eau, 115.
- Portugais* à la cour de Bourgogne, *b*, 273.
- Portugal*, *a*, LXVI.
  - (Jardiniers de), *b*, 273.
- Potage aoursé* (brûlé), *b*, 87, 2, 137, 263.
  - de Lombards, 171.
  - de pois vieils, 134.
  - d'une petite oé, 149.
  - écartelé, 91, 216.
  - jaunet, 175.
  - maigre, 148.
  - parti, ou faux grenon, 216.
  - pour faire issue, appelé *Gelée*, 100.
- Potages* à épices non lians, *b*, 147.
  - communs sans épices, 134.
  - d'épices, leur saison, 242.
  - (Épices pour les), 107.
  - lians, 87.
  - lians de chair, 158.
  - Manière de les dessaler et d'en ôter l'arsure, 262, 263.
  - qui s'en vont sur le feu, 88.
- POTARD (Jean), *b*, 116.
- POTARDE (Perrette), *b*, 116.
- Potirons* (Pâté de), *a*, XXXIX.
- Pots*, à aumône, *b*, 115, 2, 123.
  - Combien loués, 124.

- de cuivre pour la vaisselle, 115, 122.
- de diverses sortes, 115.
- de terre, à vin, 123.
- pour la gelée et la cameline, 114.
- pour potages, 123.
- Poucins*, *b*, 108, 2.
  - à la mode lombarde, 185.
  - à l'eau bénite, 275.
  - à l'eau b. d'oignons, 276.
  - à l'orange, 276.
  - à porter à la chasse, 300, 306.
  - Combien pour un dîner, 110.
  - Comment engraisés, 212.
  - Comment faisandés, 181.
  - en froide sauge, 215.
  - en pasté, 185.
  - en rosé, 154.
  - farcis, 212.
  - mangés en trois fois par l'épervier, 306.
  - nourris avec des éperviers, 285.
  - (Perdreux faits de), 212.
  - (Prix des), 110, 121.
  - rôtis, 180, 232. V. *Poulets*.
- Poudre blanche*, *b*, 122.
  - de canelle, 122.
  - de duc, 248.
  - fine, 122, 247.
  - pour tuer les loups, 63.
- Poulaillies*, *b*, 85.
  - farcées, 213.
- Poulaillier*. Ce qu'il fournit pour un repas de noces, *b*, 110, 2.
  - du roi, etc., 85.
- Poules*, *b*, 62, 2.
  - aux herbes, 100.
  - farcies, 268.
- Poulet*, *b*, 165.
  - (Coulis d'un), 242.
  - Cols de poulets en coulis, *ib*.
- POUPART (Charles), argentier du roi, *a*, XXX.
- Pourceau*, *b*, 62.
  - (Groin de), nécessaire au serviteur, 23.
  - jaunit à l'air, 126. V. *Porc*, *Pourcel*, *Pourcelet*, *Cochon*, etc.
- Pourcel* (Soux de), *b*, 231.
- Pourcelet* farci, *b*, 178.
  - lardé, 178.
  - (Sous de), 215.
- Pourpois*, *a*, LXXXIV; *b*, 103, 2.
- Poux* des oiseaux, *b*, 325.
- Précautions* à prendre avec les hommes de peine, *b*, 54.
- Président* du parlement, *b*, 104.
  - Comment placé et servi à table, 106.
- Présomption*, *a*, 42.
- Presse*. V. *Foule*.
- Prêter* 12 pour 13, *a*, 46.
- Prêtres* discrets, *a*, 162.
- Prévôts* de Paris, *b*, 254, 2.
  - (Hôtel des), 255.
- Prières*, *a*, 10, 11, 12. V. *Oraison*.
- Prime* (Heure de), *a*, 48.
- Prix*, cités dans le *Ménagier*, comment les interpréter, *a*, XXXI.
  - de la bougie, *b*, 112.
  - de la canelle, 111.
  - de la chair, 128, 132.
  - de la cire, 112.
  - de la graisse, 82.
  - de la loche, 220.
  - de l'argent, 86.
  - de la vaisselle, 124.
  - de la volaille, 110, 119, 120, 121.
  - de l'eau, 123.
  - de l'herbe verte, 124.
  - de l'ypocras, 112.
  - des amandes, 111.
  - des bonbons, 112.
  - des carottes, 245.

- des cochons, 120, 220.
- des cuirs de bœuf, 82.
- des écrevisses, 220.
- des épices, 111.
- des flambeaux, 112, 124.
- des fleurs, 116, 123.
- des ménestrels, 123.
- des morceaux de bœuf, 86, 87.
- des moutons, 82.
- des nappes, 124.
- des oublies, 107, 109.
- des perdreaux, 120.
- des pots d'étain, 124.
- des sergens, 124.
- des tables, tréteaux, etc., 116, 123.
- des torches, 112, 124.
- des verres, 124.
- du blé, 109, 111.
- du bois à brûler, 113.
- du charbon, 113.
- du froment mondé, 111.
- du galanga, 112.
- du gingembre, 111.
- du girofle, 111.
- du macis, 112.
- du mouton, 86, 87.
- d'un cuisinier, 114, 123.
- d'un hôtel pour une noce, 116, 123.
- du pain, 109.
- du poivre, 112.
- du ris, 111.
- du safran, 111.
- du sucre, 111.
- du veau, 86, 87, 221.

*Procureur* au chatelet et au parlement, *a*, lxxviii, lxxxv.

*Procureur du roi*, *b*, 104, et note.

—Où placé à table, *b*, 106.

*Procureur général*. Remarques sur ces mots, *a*, lxxviii, lxxix; *b*, 104, 2.

*Prouesse*, *a*, 57.

*Provence* (Figues de), *b*, 101.

*Proverbes*, *a*, lxxxvii, 169, 178; *b*, 4, 2, 21, 37, 56, 70, 114, 125, 156, 292.

*Proverbiale* (Façon de parler), *a*, XLVII.

*Provins* (Roses de), *b*, 252.

*Provisions*, par qui achetées, *b*, 117.

*Prudence*, femme de Mellibée, *a*, 186 et suiv.

*Prunelles* de haie, *b*, 235.

*Prunier* enté sur vigne, *b*, 51.

*Psaultier*, *b*, 129, 2.

*Pucelle* (Conditions de la), *b*, 72.

*Puces*. Comment les chasser, *a*, 171.

*Purée*, *b*, 102.

—expl., *b*, 135, 2.

—A quoi elle sert, 136, 137.

*Purer*, expliqué, *b*, 135.

## Q

*Quadragésimal spirituel*, *a*, LXXIII; *b*, 45.

*Quarrel* fondant sous le pied, *b*, 204.

—ou *Quarreau* (brochet), 88.

*Quarrelet*, *b*, 202.

*Quartes*. Ce que c'est, *b*, 106.

—d'argent, *a*, XL; *b*, 118.

—d'étain, 115, 123.

*Quatre-de-chiffre*, *a*, LXXXIV.

*Quayeu* (Moule de), *b*, 205.

*Quelboe*, *b*, 204.

*Quelrel*, *b*, 204.

QUENTIN (Thomas), *a*, 237.

QUENTINE (Jeanne la), *a*, 237.

*Queue* (tonneau), *b*, 67.

*Queue* de cheval, *b*, 72, 2.

—de l'épervier, *b*, 312.

—de sanglier, 155, 179.

—de sanglier à la sauce chaude, 93, 96.

—Sauce dite *Queue de sanglier*, 179, 236.  
*Queue*. V. *Balay*.  
*Queue-en-Brie* (La), a, LXXXV.  
*Queurie*. V. *Cuisine*.  
*Queux* (Grand), de France, a, XL.  
*Queux* (Aides des), b, 123.  
—(Attributions d'un), a, XL; b, 117.  
—loué, 114.  
—(Salaire d'un), 123.  
—(Terme technique des), 164.  
*Qui féri* (jeu), a, 71.

## R

*Raaes* des champs, b, 310.  
RACHEL, a, 85.  
*Rafan*, b, 246.  
*Raffle* racine, b, 246.  
*Rage* (Conjuration contre la), b, 259.  
*Raie*. V. *Raye*.  
*Raifort*, b, 246.  
*Raisin*. V. *Roisins*.  
*Raison*. Avantages qu'elle procure, b, 29.  
*Ramage* (Épervier), b, 314, 2.  
*Ramiers* (Coulons), b, 89, 2.  
*Ramolles*. V. *Raniolles*.  
*Rancune*, a, 40.  
*Rangs* peu marqués dans les relations sociales, a, L. V. *Bourgeois*.  
*Raniolles*, b, 93, 2.  
—lombardes, b, 95.  
*Rape*, b, 77.  
*Rapine*, a, 45.  
*Rappé*, b, 168.  
*Rate*, b, 132.  
*Ratières*, b, 64.  
*Rats*, bons pour les oiseaux, 312, 313, 326.  
—Comment les détruire, b, 64.  
*Raves*, b, 49.  
*Raye*, b, 201, 2.  
—(Aulx camelins pour), 201, 230.  
—bouclée, lisse, etc., 201.  
—(Galentine pour), 202.  
—notrée, 201.  
RAYMONDE, a, 68.  
*Rebat*, b, 291.  
REBECCA, a, 85.  
*Recettes* dont l'auteur doute. V. *Remarques*.  
—empruntées, a, XXXIV.  
*Réclamer*, expl., b, 284, 2, 297, 299, etc., 314.  
*Recommanderesses*, b, 58.  
*Recoupes*, b, 89.  
*Recréance*, expl., b, 295, 2, 297, 299, etc.  
*Recueil de tous les oiseaux de proie*, etc., a, LXVI.  
*Redefort*, a, LXIX.  
*Regard* (Joli passage sur le), b, 14.  
*Regard* (Jour du), b, 118, 2, 124.  
*Réglisse* (Quelle est la bonne), b, 238.  
REIFFENBERG (M. le baron de), a, LIII.  
—Son article sur le *Ménagier*, LV.  
*Reims*, a, LXX.  
*Reine* (Dépense de la) et de ses enfans, b, 85.  
*Reine* de Navarre, a, 240.  
*Reines* blanches, b, 123.  
—de France ne lisent seules que les lettres autographes des rois, a, 75.  
—n'embrassent que le roi, 76, b, 381.  
*Réjouir* (Tout le monde aime à se), a, 154.  
*Relations des ambassadeurs vénitiens*, citées, a, XLVII.  
*Religieux de Saint-Denis*, cité, a, 135, 136.  
*Remarques* critiques <sup>[1612]</sup> de l'auteur sur des recettes, a, XXXI; b, 66, 2, 93, 106, 129, 153, 158, 161, 164, 166, 167, 179, 190, 235, 236, 269.  
*Remèdes* pour les chevaux, b, 77.  
*Remere*, expl. b, 307.  
*Renart* (Conditions du), b, 72.  
—Recette pour les détruire, 63.  
RENAUD de Louens, a, 186.

*Renodie* (La). V. *Sainte-Aulaire*.  
*Renouilles*, *b*, 222.  
*Renseignemens* à prendre sur les chambrières, *b*, 57.  
*Renverser* une anguille, *b*, 191.  
*Repas des domestiques*, *b*, 70.  
—(Ordre d'un), *a*, XL; *b*, 103 et suiv.  
*Repos* trompe les gens, *b*, 40.  
*Reprise* des torches par l'épicier, *b*, 123.  
*Requêtes* de l'hôtel, *a*, LXXIX.  
*Ressatir*, *b*, 299.  
*Restes* des tables, *b*, 117.  
*Restraining* pour les chevaux, *b*, 77, 2.  
*Retrait* de la reine, *b*, 62.  
*Rets saillant*, *b*, 314.  
*Révolution* a diminué la consommation de la viande, *a*, XLVI.  
*Rhombus*, *b*, 203.  
*Rhume* de l'épervier, *b*, 319, 2.  
*Riagal* (aconit), *b*, 64.  
*Ribaude*. Mauvais mot, *b*, 60.  
*Ribelette*, expl., *b*, 139, 2.  
*Richebourg*, *a*, LIX.  
RICHEMONT (Arthur de), *b*, 254.  
*Riches gens mangent des limaçons*, *b*, 223.  
*Rique-menger*, *b*, 268.  
*Rire* (Comment), *b*, 26.  
*Ris*, *b*, 214.  
—battu, 111.  
—engoulé, 91, 92, 98, etc.; 214, 243.  
—et amandes frites dessus, 107.  
—(Fleur de), 122.  
*Rissoles*, *b*, 88, 2, 93.  
—à jour de poisson, *b*, 225.  
—à jour de chair, *ib*.  
—de brochet, 188.  
—de mouelle de bœuf, 84, 97, etc.; 226.  
—en carême, 225.  
RIVIÈRE (Bureau de la), *a*, LXVI; *b*, 46, 2.  
*Robe*, expl., *b*, 67.  
*Robes* à visiter, *b*, 65.  
—Comment les détacher, nétoyer, etc., *b*, 65 et suiv.  
—d'une bouchère, 82.  
*Robeslinges*, *a*, 169, 238, 239.  
ROCHEFORT (Jean de), *a*, 150.  
*Rochelle* (Vin de la), *b*, 38.  
*Rocs d'échiquier*, *a*, XLVII, 7; *b*, 381.  
RODOALD, *a*, 70.  
*Rogne* du cheval (gale), *b*, 75, 2.  
ROHAN (Viconte de), *b*, 321.  
*Roi* (Consommation du), *b*, 85.  
—(Étaux du), 200.  
*Roi-qui-ne-ment* (Jeu du), *a*, 7.  
*Roi* (*Ne pour*), *ne pour roc*, *a*, XLVII; *b*, 380.  
*Rois*. Étoffe grossière, ou vêtement grossier, *a*, LXXXIII; *b*, 32.  
*Roisins*, *b*, 101, 2.  
—de Digne, sans pepins, 246.  
—sans pepins, 50. V. *Morillon* et *Moust*.  
*Roissoles*. V. *Rissoles*.  
*Romain* (Pauvre) fait empereur, *a*, 98.  
*Romaine* (Histoire de la), *a*, 158.  
*Romaine* (Laitue), *b*, 46.  
*Romainville*, *a*, LXXXV.  
*Roman de la Rose*, cité, *a*, 75.  
*Romarin*, *b*, 53, 2, 231.  
—Manière de l'envoyer loin, 53.  
*Roménie* (Sacres de), *b*, 323.  
ROMILDE, duchesse de Frioul, *a*, 70.  
*Rondeaux* sur Aubriot, *a*, LXXXVII.  
*Rongne*, *b*, 75, 2.  
*Ront* (poisson), *b*, 203.  
ROQUEFORT (J. B. B. de), *a*, LXXI, etc.  
ROQUELAURE (G. J. B. duc de), *b*, 83.  
*Rosé* (plat), *b*, 95.  
—d'alouettes, 94, 97, 154.  
—de lapereaux, 93, 97, 154.  
—de poucins, 154.

—d'oiselets, 154.  
*Rosé*, (*quid?*), *b*, 252.  
*Roses* de Prouvins, *b*, 252.  
 —gardées en hiver, 52, 251, 252. V. *Fleurs*.  
*Rosiers*, *b*, 49.  
*Rosses* (poisson), *b*, 194.  
*Rost* de char (Chapitre du), *b*, 177.  
 —Le meilleur qu'on peut, 93, 95, etc.  
*Rôtisseur*. V. *Oyers*.  
 ROUBAIS (Isabelle de), *a*, LIX.  
 —(Jean de), LVIII.  
 —(Marguerite, dame de), LVIII et suiv.; *b*, 272.  
 —(Pierre de), *a*, lviii, lix, LX; *b*, 275; prend Péronne en 1465, *a*, LIX.  
*Roubais* (Église de), *a*, LIX.  
*Rouen*, *a*, 135.  
*Rouget*, *b*, 100, 2, 197.  
 —(Espimbèche de), 175.  
*Rougir*. Bon signe chez une chambrière, *b*, 59.  
*Rouillée* de bœuf, *b*, 163.  
 ROUSSEAU (Guiot), *a*, 68.  
*Rousset* (Brouet), *b*, 164.  
*Rue* Charlemagne, *b*, 254.  
 —Culture-Ste-Catherine, 254.  
 —d'Avignon, *a*, LXXXV.  
 —de Braque, *b*, 84.  
 —de Galilée, 255.  
 —de Jouy, *a*, XXI; *b*, 254.  
 —de la Heaumerie, 113.  
 —de la Pierre-au-Lait, *a*, LXXXV. V. *Pierre*.  
 —de la Savonnerie, *b*, 113.  
 —de la Verrerie, 116.  
 —de la Vieille-Monnoie, 113.  
 —de Lormerie, *ib*.  
 —des Arcis, 113.  
 —des Billettes, *a*, LXXXV; *b*, 116.  
 —des Écrivains, 113.  
 —des Prêtres-Saint-Paul, 254, 255.  
 —du Mûrier, *a*, LXXXV.  
 —du Petit-Crucifix, *b*, 113.  
 —du Porche-Saint-Jacques, *a*, LXXXV; *b*, 113.  
 —Jean-Lecomte, *a*, LXXXV.  
 —Percée, *a*, XXI; *b*, 254.  
 —Saint-Antoine, *b*, 254, 2.  
 —Saint-Jacques-la-Boucherie, 113.  
 —Simon-le-Franc, 116.  
 —Trognon, *a*, LXXXV. V. *Tenue*.  
*Rue* (Plante), *b*, 319, 2.  
 RUEL (Jeh. de), *b*, 120.  
*Rues* (Éperviers portés dans les), *b*, 296.  
 —Leurs noms constamment changés par la municipalité actuelle de Paris, 254.  
*Rues et églises de Paris*, *a*, LXXIV; *b*, 52.  
*Ruissoles*. V. *Rissoles*.  
 RUMIGNY (M. le marquis de), *a*, LV.  
*Ruses innocentes*, citées, *b*, 314.  
*Russie* (Sacres de), *b*, 323.  
 RUTEBEUF, cité, *b*, 57.  
 RYMER, cité, *a*, LXXX.

## S

*Sablon* pour horloges, *b*, 257.  
*Sacres*, *b*, 318, 2.  
 —employés en Asie, *a*, LI.  
 —ont les pieds bleus, *b*, 324.  
 —originaires de Tartarie et du Turkestan, *a*, LI.  
*Saffran* d'Ort, *b*, 246.  
 —(Prix du), 111.  
 —Remède pour les oiseaux, 325. V. *Frangié*.  
*Sage* et fou. Qui l'est, *b*, 28.  
*Sage* homme laissé par sa femme, *a*, 183.  
*Saïda*, *a*, LI.  
*Saignée* (Détails sur la), *a*, 164.  
 —du cheval, *b*, 76, 2, 79.  
*Sain* de porc, *b*, 128.  
 SAINT-AIGNAN (Le duc de), *a*, LXXI.

*Saint-André-des-Ars* (Église de), *a*, 16.  
*Saint-Benoît* (Boucherie de), *a*, XLIV.  
*Saint-Denis-du-Chastel*, *a*, 95.  
*Saint-Éloi* (Boucherie de), *a*, XLIV; *b*, 84.  
*Saint-Francbourg-de-Senlis*, *a*, LXIX.  
 SAINT-GERMAIN (Guillaume de), *b*, 104.  
*Saint-Germain* (Boucherie de), *b*, 83, 2.  
*Saint-Jacques* (Pèlerins de), *a*, 183.  
*Saint-Jacques-la-Boucherie*, *b*, 113.  
*Saint-Lô* (Archives de), *a*, XXXV.  
*Saint-Maixent*, *a*, 94.  
*Saint-Marcel* (Boucherie de), *a*, XLIV; *b*, 83, 2.  
*Saint-Martin* (Boucherie de), *b*, 84.  
*Saint-Nicolas* (Boucherie de), *b*, 84.  
*Saint-Paul* (Quartier), *a*, XLIV.  
*Saint-Pol* (Cage du roi à l'hôtel), *b*, 253.  
*Saint-Severin* (Église de), *a*, LXXIII.  
*Saint-Thibaut* (Prieur de), *a*, LXXXV.  
*Saint-Victor* (Abbaye de), *a*, LXXIII.  
 SAINT-YON (Guillaume de), *a*, XLVI; *b*, 82, 2.  
 SAINTE-AULAIRE (François de), sieur de La Renodie, *a*, LXXIV.  
   —cité, *b*, 280, 2, 288, 289, 293, 317, 323.  
*Sainte-Geneviève* (Boucherie de), *a*, XLIV; *b*, 83.  
 SAINTE-PALAYE (La Curne de), *b*, 380.  
*Salaminée*. V. *Salemme*.  
*Salemme*, *b*, 99, 2.  
   —de becquets et tanches, *b*, 107.  
*Saleure* (Viande salée), *b*, 91, 2.  
*Salières*, *b*, 118.  
   —d'argent, *a*, XL; *b*, 106.  
   —de pain, *a*, XLI; *b*, 114.  
*Salle à manger*, sa description, *a*, XL; *b*, 105.  
   —où les gens entrent et s'arrêtent, *b*, 61.  
*Saloirs* en Picardie, *b*, 126.  
*Saluces*, *a*, 99.  
*Samois* (Pont de), *a*, 149.  
 SANCERRE (Le comte de), *a*, LXXIX.  
   —(Le maréchal de), *a*, 137.  
*Sandal*, *b*, 118.  
 SANDRAS DE COURTILZ, *a*, LXVIII; *b*, 83.  
*Sang doit faire horreur aux femmes*, *b*, 59.  
*Sanglant*. Mot de malédiction, *a*, LXXXIII; *b*, 59.  
*Sangle* (ongle), *b*, 294, 2.  
*Sanglier* (Bourbelier ou Bourberel de), *b*, 179, 2.  
   —comment cuit, 158.  
   —fait d'un ver, 259.  
   —(Foie de), 157.  
   —frais, comment mangé, 156, 265.  
   —(Membres du), 157.  
   —(Poison pour le), 258.  
   —salé, 158.  
   —(Tête et joues de), 158. V. *Bêtes noires*.  
 SANSONET. Marchand d'oiseaux et voleur, *b*, 62.  
 SARA, *a*, 79.  
*Sarcelles*, *b*, 311.  
*Sardines*, *b*, 271.  
*Sarge* (serge), *b*, 118.  
*Sariette*, *b*, 44.  
*Sas*, *b*, 136.  
*Satin*, *b*, 66.  
*Satisfaction* (De la), *a*, 27.  
*Sauce*. V. *Saulce*.  
*Saucisse*. V. *Saulsisse*.  
*Sauge*, *b*, 44, 2.  
   —dans la venaison, 130.  
   —(Froide), 93, 96, 215.  
 SAUGETE (Jean), *a*, 15.  
*Saulce* à mettre bouillir en pasté de hallebrans, *b*, 236.  
   —blanche de brochets et de perche, 102.  
   —blanche de poisson, 93, 97.  
   —briefve pour chapon, 235.  
   —d'aulx blanche ou verte, 231.  
   —de lamproie, 133.  
   —jaunette, *b*, 175.  
   —paresseuse, 233.

—pour chapon ou poule, 237.  
 —pour œufs pochés, 237.  
 —râpée, 237.  
 —vert d'espices, 231.  
*Saulces* boulies (Chapitre des), *b*, 232.  
 —liantes, 87.  
 —non boulies (Chap. des), 229.  
 —plus fortes en hiver, 236.  
*Saulsisses*, *b*, 91, 2.  
 —Manière de les faire, 266.  
*Saultier*. V. *Psaultier*.  
*Saumons*, *b*, 101.  
 —(Dalles de), 198.  
 —farcis, 96, 103.  
 —frais, 198.  
*Saupiquet*, *a*, LXXXVI; *b*, 181, 2.  
*Saussier*, *b*, 122.  
 —Ce qu'il fournit, *b*, 111.  
*Saut* de l'épervier, *b*, 280.  
 SAUVAL, *a*, lxxiv, lxxviii, LXXXV, 174; *b*, 80, 2, 116, 253, 254, 255.  
*Sauvegarde* singulière pour une femme, *a*, 69.  
*Savoie* (Bœufs de) amenés à Paris en 1422, *a*, XLVI.  
 —(Brouet de), *b*, 166.  
 SAVOIE (Agnès de), *a*, LIX.  
 SCAPPI (Barth.), cité, *b*, 207.  
 SCHEFER (M.), cité, *a*, LI.  
 SCHNEIDER (Jo.-Gott.), *a*, LXIX.  
*Seaulx* pour recueillir les restes, *b*, 114.  
*Sèche* à un gravé, etc., *b*, 103.  
 —conrée, 205.  
 —(Étaux à), 200.  
 —fraîche, 206.  
 —frite, 103.  
 —salée, consolation du carême, 206.  
*Seconds*, *b*, 106, 2.  
 SECOUSSE (D. F.), *a*, LXXIV.  
*Secrets* du mari à garder, *a*, 179.  
*Sedile* (bloc), *b*, 289.  
*Seiche*. V. *Sèche*.  
*Seigneur* abusant d'une bourgeoise, *a*, 139.  
*Seigneurs* à fuir, *a*, 77.  
 —(Gens de cour de) à éviter, 177.  
 —(ou oncles du roi). Rissoles faites chez eux, *b*, 226.  
*Seimier* de cerf, *b*, 87, 2, 156, 157, 264.  
*Seine* (Eau de), *b*, 68, 2.  
*Sel* armoniac, *b*, 250.  
 —blanc, 113, 250.  
 —gros, 113.  
 —noir, 190.  
*Semer* (Quand), *b*, 43.  
*Semier*. V. *Seimier*.  
 SENDABAD, *a*, 158.  
*Senlis*, *a*, LXIX.  
*Sens*, *a*, 68.  
*Septembre* (Chasse en), 310, 311.  
*Septembresse*, (*quid?*), *b*, 49.  
*Sept sages de Rome*, cités, *a*, 158.  
*Serceaux* (plumes), *b*, 89, 2.  
*Serge*, *b*, 118.  
*Sergens* pour garder les portes, *b*, 115, 2.  
*Serpentine*, *b*, 49.  
*Serres* de l'épervier, *b*, 294.  
*Servans*. Leur dîner, *b*, 107.  
*Serviettes*, *b*, 108.  
 —(Petites), *b*, 107.  
*Service* des domestiques à organiser, *b*, 60.  
*Serviteurs*. Comment doivent être pour leurs maîtres, *b*, 22.  
 —de trois espèces, 53.  
*Setier*. V. *Sextier*.  
*Seun* (Feuille de), *b*, 251.  
*Seur* (Feuille de), *b*, 223, 2.  
*Seurfrire*, expl., *b*, 151.  
*Seurmontain*, *b*, 67.  
*Sextier*, expl., *b*, 68, 2.  
*Seymé*, *b*, 100, 2, 173.

*Seymier* de cerf. V. *Seimier*.  
SICILE (Le roi de), duc d'Anjou, a, 174.  
*Siffler* l'oiseau, b, 297, 2.  
*Signes* douteux, b, 247.  
*Siller*, expl., b, 315.  
SILVESTRE (Israël), a, XX.  
*Simonie*, a, 46.  
*Simplicité* de mœurs d'un procureur général en 1383, b, 104.  
*Singes* apprivoisés, a, 144.  
*Singularité*, a, 31.  
*Sizain*, (*quid?*), b, 248.  
*Sobriété*, a, 59.  
*Société de l'histoire de France*, a, LXXVI.  
*Société des bibliophiles*. Sa composition, a, préliminaires; publie le *Ménagier*, a, LIV.  
*Société des bibliophiles de Reims*, a, LXX.  
*Sodomie*, a, 52.  
*Soie* (Robe de), b, 66.  
*Soieurs*, b, 54, 2.  
*Soins d'une femme pour son mari*, a, 169.  
SOISSONS (Comtesse de), a, LXXI.  
*Soles*, b, 101, 2, 203.  
—(Coulis de), 242.  
*Solidarité* de deux époux, a, 184.  
*Sommières*, a, XXI.  
*Son*. Comment donné aux chevaux, b, 77.  
*Songe de peste*. Ce que c'est, a, LXXII; cité, a, 29.  
*Sonnets*, b, 315.  
*Sorcelleries*. Quelles sont les meilleures, a, 170, 171.  
*Sorées* (Plumes), b, 316, 2.  
*Soret*, b, 106.  
—au vinaigre, b, 101.  
*Soringue* d'anguilles, b, 91, 2, etc.; 173.  
—(Potage liant comme), 164.  
SOTTENGHEN (Jehan de), a, 139.  
*Soubtil brouet d'Angleterre*, b, 166.  
*Soubuse*, b, 307.  
*Soucié*, b, 203, 2.  
—Étymologie de ce mot, 231.  
—vergay, à garder poisson de mer, 231.  
SOUDANT (Jean), b, 116.  
*Souliers*, a, 169, 239.  
*Soupe* dans le sens actuel, b, 121.  
—dépourvue, 145, 146.  
—en moustarde, 175.  
*Souper* en juillet, b, 147.  
—fait en hâte, 170.  
—(Heure du), 39.  
*Soupers* (Devis de), b, 100.  
—de noces, 108.  
*Souppis* de bœuf, b, 131.  
*Source* (Vol à la), b, 280.  
*Souricières*, b, 64.  
*Sous* de pourcelet, b, 215, 2.  
*Souterraine* (La), a, 94.  
*Soux*. V. *Sous*.  
STADLER (M. de), a, 68.  
*Statistique* du *Ménagier* peu sûre, a, XLIII et suiv.  
—(Mauvaise) de l'ouvrage intitulé les *Rues et églises de Paris*, XLV.  
*Stipulation* (Objets donnés en témoignage de), a, 132, 133.  
*Stockfisch*, b, 195.  
*Stofix*, b, 195.  
*Style* de l'auteur et du XIV<sup>e</sup> siècle, a, XXIX et XXX.  
*Subtilité* des femmes, a, 167.  
*Sucre* en pierre, b, 122.  
—en roche, 238.  
—(Prix du), 111.  
—rosat, 112, 122, 274.  
—vieil, 92.  
*Sucreries*, a, XLIII.  
*Suffisance* (contentement de peu), b, 21.  
*Supplément aux corrections*, b, 380.  
*Supplications*, b, 107, 2.  
*Sur*, pris pour chez, b, 154, 2, 220, 246.  
*Surcot*, a, 13, 14.  
*Surlonge*, b, 86, 2, 130, 131.

*Surlonges*, *b*, 295.  
*Suros* du cheval, *b*, 74, 2.  
SUSANNE (Histoire de), *a*, 64.  
*Suzerain* qui veut être embrassé, *a*, LXXVIII.

## T

*Table* de ce livre (Remarques sur la), *a*, LXII.  
*Table* (Détails sur le service de), *a*, XL, et suiv.; *b*, 118.  
*Tables* au XIV<sup>e</sup> siècle, *a*, xl, lxxxiii; *b*, 116.  
—louées, *b*, 123.  
*Taches*. Comment les ôter, *b*, 65.  
*Taille* (Créance ou crédit sur), *b*, 56, 2.  
—à la boucherie, 132.  
TAILLEVENT (Guill. Tirel dit), *a*, xix, xxxiii, 237.  
—Édition et manuscrits de son ouvrage, *a*, xxxv, lxxiv.  
—encore réimprimé en 1602, xxxviii.  
—figure à tort dans le P. Anselmé, XL.  
—rappelle l'ouvrage d'Apicius, xxxvii.  
—cité, *b*, 166, 2, 172, 211, 240, 241.  
—Plats analogues à ceux de Taillevent ou copiés, *b*, 148, 2, 163, 166, 173, 176, 183, 211, 212, 213, 214, 234, 242 (2), 262 (2).  
*Taillis*, *b*, 92, 2, etc., 211.  
*Talemouse*, *b*, 96.  
*Taloches*, *b*, 119.  
*Talon* de collier, *b*, 86.  
TANCARVILLE (Comte de), *a*, LXVI.  
*Tanche* de mer, *b*, 203.  
*Tanche* (Coulis de), *b*, 242.  
—de mer, 203.  
—frite, 187.  
—renversée, 187.  
*Tanches*, *b*, 160.  
—à un bouli lardé, 96, 103.  
—aux soupes, 92, 93.  
*Tanné*, *a*, LXXXVII.  
*Tante* (poisson), *b*, 203.  
*Tapisseries*, *b*, 118. V. *Guise*.  
TARDIF (G<sup>me</sup>), cité, *b*, 316, 2.  
*Tartarie*, *a*, LI; *b*, 323.  
*Tarte* de la farcissure d'un cochon, *b*, 217.  
—jacobine, *b*, 217.  
*Tartelettes*, *b*, 111, 2.  
*Tartes*, *b*, 101, 2.  
TASON, *a*, 70.  
*Taverne* est l'église du diable, *a*, 48.  
*Temple* (Boucherie du), *b*, 83, 2.  
*Temps* pluvieux. A quoi bon, *b*, 43.  
*Tenoisie*, *b*, 207.  
—(Œufs à la), *b*, 209.  
*Tenue* d'une femme dans la rue, *a*, 15.  
*Térébentine*, *a*, 171.  
*Termes* de cuisine, *b*, 87, 2.  
*Terre* à foulons, *b*, 65.  
—de Beauvais, 251, 252.  
—de robes, 65.  
*Tesmoings* de lard, *b*, 270.  
*Teste* de mouton, *b*, 267.  
—de sanglier, 98.  
—du cheval, 73.  
*Testes* (Demies), dorées (de chevreaux?), *b*, 108.  
—d'oiseaux, données aux faucons, 182.  
*Tétines* de vaches, *b*, 270.  
THEUX (M. de), *a*, LV.  
THIBERT (Louis), *b*, 82.  
—(Famille), *ib.* et 83.  
THOMAS (Jehan), *a*, LXXXII.  
*Tierce* (Heure de), *a*, 48; *b*, 305.  
*Tiercelet* d'autour et de faucon, etc., *b*, 318, 2, 325.  
*Tiers* (jeu), *a*, 72.  
*Tieule*. V. *Tuile*, *b*, 94.  
*Tinel*, expliqué, *a*, 163.  
*Tire* (poisson), *b*, 201.  
*Tire-d'aile* (Vol à), *b*, 309.  
TIREL (G<sup>me</sup>). V. *Taillevent*.

*Tirer* (Faire) l'oiseau, *b*, 319, 2, 322.  
*Tiron* (Censive de), à Paris, *b*, 253 et 254.  
 TITE-LIVE, cité, *a*, 70.  
*Tizanne* douce, *b*, 237.  
 TOBIE (Le jeune), *a*, 91.  
*Toile cirée* aux fenêtres, *a*, 173.  
*Toise* (Vol à la), *b*, 280.  
*Tombe* (poisson), *b*, 197.  
*Tombes* de marbre noir, *b*, 257.  
*Ton*, *b*, 196.  
*Tonnelet* à compote, *b*, 52, 2, 260.  
*Tonnelliers*, *b*, 54.  
*Torches* à allumer, *b*, 108, 2.  
 —Leur prix, 112, 113, 122.  
*Tostées*, *b*, 91.  
*Touailles* changées, *b*, 107, 2.  
*Tour*, prison d'Aubriot, *a*, XX.  
 TOUR-LANDRY (Geoffroy de là). Son ouvrage, *a*, xxxv, lxxvii, 240.  
*Touret* (rouet), *a*, 237.  
*Touret*, expl., *b*, 295.  
*Tournay*, *b*, 195.  
 —(Bailli de), *a*, lxxix, 139; *b*, 381.  
 —(Cameline de), *b*, 230.  
 —(Crespes à la guise de), 227.  
*Tournesis* (Bailli de). V. *Tournay*.  
*Tournesot*, *b*, 220, 2.  
*Tourny* près Vernon, *b*, 191.  
*Tourte*, *b*, 218.  
 —de lait, 98 (p. e. *Croutes*).  
 —lombardes ou pisaines, 93, 95, etc.  
*Toussaint* (La), *b*, 43.  
*Toutebonne*, *b*, 44.  
*Trailles*, expl., *b*, 288.  
*Tranchées* du cheval, *b*, 78.  
*Tranchoirs*, *a*, xli, lxxxii; *b*, 105, 2.  
 —englués, *a*, 171.  
*Tranchoisons* (tranchées), du cheval, *b*, 78.  
*Trehoigner*, *a*, 26.  
*Trente-six tableaux* (Les), (livre sur les jeux), *a*, LXXVII.  
*Trépiers*, *b*, 115, 2.  
*Trésor* de Dom Villevieille, *a*, LXXIV.  
*Trésor de Santé*. Note sur ce livre, *a*, LXXV.  
 —cité, *a*, XLII; *b*, 108, 2, 203, 211, 219, 228.  
*Trésor de Vénérie*, *a*, LXXV; cité, *b*, 99, 2, 157, 211.  
*Tressier* (mot difficile à expliquer), *b*, 118.  
*Tréteaux* loués, *b*, 116, 2.  
 TRINQUANT, *a*, 151.  
*Triperie*, *b*, 128.  
*Tripes* au jaunet, *b*, 149, 2.  
 —Comment vendues, 129, 161.  
 —de chevreaux, 227.  
 TRIPIER (M. Léon), *a*, LXII.  
*Trois-Fontaines* (Albéric de), *a*, LXV; *b*, 124.  
*Trot* du cheval, *b*, 75.  
*Trotignons*, (*quid?*), *b*, 216.  
*Truans*, *a*, 39.  
 —montrent leurs plaies, *a*, 25.  
*Truites* en pasté, 190.  
 —Leur queue, meilleure partie, 190.  
 —Leur saison, *a*, LXXXIV; *b*, 90, 2.  
 —vermeilles, 190.  
*Trumeau* de bœuf, *b*, 86, 2; au jaunet, 149.  
 —de veau, 109.  
*Trumel*. V. *Trumeau*.  
*Tubesches*, *b*, 100.  
*Tuile* de chair, *b*, 94, 2, etc., 170.  
 —d'écrevisses, 152.  
*Tumbe* (poisson), *b*, 197.  
*Tumbes* de marbre, *b*, 257.  
*Turbos*, *b*, 203.  
 —à la sauce verte, *b*, 97, 2.  
 —à la soucie, *b*, 100, 2.  
 —au soucié, *b*, 102.  
 TURGOT (M. Et.). V. *Plan*.  
*Turkestan*, *a*, LI.

*Turtres*, *b*, 256.

—Comment les garder et les manger, *b*, 261

—non vidées, 183.

## U

*Ueil* (œil), d'un fruit, expl., *b*, 247.

*Université* de Paris. Vers pour elle contre Aubriot, *a*, LXXXVII.

*Usure*, *a*, 46.

UXELLES (Le M<sup>is</sup> d'), gourmet, *a*, XXXVIII.

## V

*Vacher*, *b*, 57.

—(Arnoul le), 62.

*Vachers* savent où est le gibier, *b*, 301.

*Vaches*, *b*, 62.

—(Oreilles de), nécessaires au serviteur, 23.

—(Tétines de), 270.

*Vaine gloire*, *a*, 30.

*Vair* (Menu), *b*, 118.

*Vaisselle* de cuisine, combien louée, *b*, 124.

—de cuisine, d'argent, *a*, XLI.

—d'étain, louée, 115, 123.

—Où placée, *a*, XL.

—Par qui serrée, *b*, 117.

—volée en 1406, 62.

*Vanité*, *a*, 41.

*Vanneaux* (Plumes dites). Ce que c'est, *b*, 89, 2. V. *Couteaux et Serceaux*.

VARENNE (La), *a*, XXXVIII.

*Variétés historiques*, *a*, LXXV; *b*, 80.

*Varlet* pour tirer le vin, *b*, 117.

—prêchant à table (proverbe), 70.

*Varlets* d'hôtel, *b*, 56.

—du duc de Berry. Leur nourriture, 85.

—tranchans, *a*, 163.

*Veau* (ainsi écrit), 186, 221. V. *Veel*.

*Veaux* consommés à Paris, *a*, XLIII; *b*, 82 et suiv.

*Veel*, *b*, 92, 2, 168.

—aux herbes, 150.

—en gravé ou seymé, 151.

—en manière d'esturgon, 200.

—en pasté, 186.

—entrepelé, 200.

—(Fraise et issues de), 128.

—(Prix du), 221.

—rosti, 179.

*Veiller* l'oiseau, *b*, 314, 2; sans se fatiguer trop, 315.

*Venaïson*. V. *Venoïson*.

*Vendangeurs*, *b*, 54.

*Vendoises* (goujons?), *b*, 194.

*Vendredi absolu*, *b*, 85.

*Vénerie* peu convenable aux femmes, *a*, XLIX.

VENETTE (Jean de), *a*, lxxvi, 148; *b*, 380.

*Vengeance* défendue aux domestiques, *b*, 60.

*Venise* (Douceur d'un mari de), *a*, 182.

*Venneaulx* (plumes), *b*, 89, 2.

*Venoïson*, *b*, 93, 2, etc., 121.

—à la queue de sanglier, 100.

—à la froumentée, 101.

—aux soupes, 94.

—Comment apprêtée, 129, 130, 156.

—de cerf, 154.

—d'ours (en bœuf), 155, 179.

—en pasté, 155, 185.

—Par qui vendue, *b*, 109, 2.

—rôtie, 180.

—salée, 155, 157.

—vendue au pied quarré, 109.

*Vent* emporte l'épervier, *b*, 302, 2.

—nourriture du pluvier, 183.

*Ver* (vérat), mangé comme sanglier, *b*, 259.

*Vérés*, expl., *b*, 300.

*Verge* d'un jaugeur, *b*, 126.

*Verjus*. V. *Vertjus*.

VERJUS (G<sup>me</sup> Lefèvre, dit), *a*, XL; *b*, 81.

*Vermandois*, *a*, LXXIX.  
*Vernon*, *a*, 149, 152.  
*Verre* (Bassins de), *b*, 252.  
 —moulu, jeté dans l'œil du cheval, 78.  
 —(Prix du), *a*, lxxxii, 173, 174.  
 VERRIER (Le), de la Conterie, *a*, LXVI.  
*Verrières*. V. *Verre*.  
*Vers*. D'où naissent, *b*, 65.  
*Vertjus*, *b*, 66, 2.  
 —à Noël sur la treille, 249.  
 —à visiter le soir, 71.  
 —Comment mélangé, 232.  
 —(Consommation énorme de), 249.  
 —de blé, 229.  
 —de bourgeon de vigne, 229.  
 —d'oseille, 111, 229.  
 —Grains de vertjus sur un potage, 161.  
 —le meilleur, 232.  
*Vertus* (Les sept), *a*, 28.  
*Vêtemens*, *a*, 13. (Voir les noms de chaque vêtement.)  
*Vétir* (Se bien), *b*, 26.  
*Veufs* mariés en deuil, *b*, 123.  
*Veuve*. Son triste état, *a*, 168.  
*Viande* vendue au morceau, *b*, 132.  
 —vendue par semaine dans un étal, *a*, XLVI.  
 —Comment la choisir, *b*, 87.  
*Viandier*. Ce que c'est, *a*, LXXVI; *b*, 80.  
 —Son importance, *a*, xxxv, xxxix.  
*Viandier* de Saint-Lô, cité, *a*, xxxv, xlii.  
*Vices* de la femme à cacher, *a*, 181.  
 —du mari aussi, 178.  
*Vidcoqs* (bécasses), *b*, 183, 2.  
*Vieil* homme, vindicatif, *a*, 265.  
*Vielz-sucre*, *b*, 92.  
*Vierge* (La sainte). Prière à elle adressée, *a*, 11.  
 —Son obéissance, 128.  
*Vieux* aiment les jeunes femmes, *a*, 158.  
*Vigne* (Bourgeon de), en vertjus, *b*, 229.  
 —entée sur cerisier, 51.  
 —gêne la chasse, 308.  
 —Quand plantée, 44.  
*Vignerons*, *b*, 56.  
 VILAIN (L'abbé), cité, *b*, 113.  
*Village* (Vie au), *b*, 62.  
 VILLARS (M. de), *a*, LXXV.  
*Villedieu*, *a*, LXXXVII; *b*, 251.  
 VILLEOILLE (M. A. de La), cité, *a*, XXXV.  
*Villeneuve-lès-Avignon*, *a*, LXXXI.  
 VILLEVIELLE (Dom), *a*, LXXIV.  
*Vin* aux chevaux (eau), *b*, 38.  
 —à visiter le soir, 71.  
 —blanc devenu vermeil, 249.  
 —capary, *a*, XXXIX.  
 —Comment conservé et servi, *a*, XLI; *b*, 117.  
 —Comment séparé de l'eau, 259.  
 —Comment soigné et guéri, 67.  
 —cuit, 260.  
 —de Beaune, 38, 273.  
 —de divers lieux, 38.  
 —des domestiques, 70.  
 —(Espèces de), 109.  
 —et épices, *a*, XLIII; *b*, 121, etc.  
 —(Fleur du), 260.  
 —franc, 236.  
 —plain, 174, 193.  
 —Pour le faire fort, 68.  
 —Tirer le vin sans lui donner vent, 69.  
*Vinaigre* (Provision de), *b*, 268.  
*Vinaigrette*, *b*, 108, 2.  
*Vincennes*, *a*, 135.  
 VIOLE (Famille), *a*, 151.  
*Violette*, *b*, 43, 2, 113, 114.  
 —mise sur de la gelée, *b*, 221.  
*Virginité*. Son prix, *a*, 75.  
*Visage*. Cacher son visage à l'oiseau, *b*, 308.

—Épervier y sautant, 293.  
*Vitres*. V. *Verre*.  
 VITRY (Michelle de), a, XXVI.  
*Vive* (poisson), b, 201.  
*Vives* (avives), maladie du cheval, b, 78.  
 VIVONNE (Armes de), a, LVIII.  
 —(Hughes de), 95.  
*Voirre*. V. *Verre*.  
*Vol* de l'épervier (Obstacles au), b, 302.  
 —pour champs, a, LXXXVIII.  
 —premier de la perdrix, rapide, b, 309. V. *Faisan*, *Perdrix*, *Tire d'aîle*, *Vols*, *Voulon*, etc.  
*Volaille*, b, 167, 2, 215, 216.  
 —en gravé ou seymé, 151.  
 —(Hocheplot de), 163. V. *Comminée*, *Poulaille*.  
*Voler* pendant combien de temps en septembre, b, 310.  
*Voleurs* de chiens, b, 281.  
 —d'oiseaux, 285.  
*Vols* de l'épervier. Lesquels sont possibles, b, 310. V. *Vol*.  
*Voulon*, expl., b, 280, 2.

## W

*Wertaing*, a, LXXX.  
*Windsore*, a, LXXXII.

## Y

*Yenville* en Beauce, a, 149.  
*Yeux* de l'épervier, b, 293, 2, 299.  
 —du cheval, 73.  
 YOLENT le Pelletier, b, 52.  
*Ypocras*, a, XLIII; b, 92, 2, etc., 107, 121, 122, 273.  
 —hors de saison en hiver, 108.  
 —(Pouldre d'), 248 (*bis*).  
 —(Prix de l'), 112.  
 YSMAEL, a, 83, 84.  
*Ysope*, b, 49.  
*Yssue*. V. *Issue*.  
*Yvresse*. V. *Ivresse*.

## Z

ZELPHAN, a, 86.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

## SUPPLÉMENT AUX CORRECTIONS.

Tome I, p. VI, l. 13, au lieu de *philantrophie*, lisez *philanthropie*.

Tome I, p. XXI, ligne 16 de la note, avant *J'ai appris*, ajoutez:

Dans un mémoire très-curieux sur le meurtre du duc d'Orléans, lu à l'Académie des Inscriptions en 1748 (tome XXI, p. 519), le savant Bonamy a parlé en passant de cette maison et dit qu'on voyoit encore, lorsqu'il écrivoit, un grand corps de logis de l'hôtel d'Aubriot. Il est fâcheux qu'il n'ait pas donné plus de détails sur ce sujet.

Tome I, p. XLVII, note 1, *Ne pour roi, ne pour roc*.

Cette expression se trouve encore dans les contes de Bonaventure des Périers (Conte 125. Des épitaphes de l'Arétin... et de son amie Madelaine)... *Étant du tout enclin à la médisance, il n'épargnoit (comme on dit en commun proverbe), ni roi ni roc*.

Tome I, p. LVI, ligne 4 de la note.

Au lieu de: Après la mort de Charles V, lisez: Au commencement du xv<sup>e</sup> siècle, surtout.

Tome I, p. LXVI, ligne 11, note sur Ayala. L'auteur avoit été en France, ajoutez:

En 1378. Il conclut à Paris, comme plénipotentiaire du roi Jean de Castille, un traité avec la France, le 4 février 1378-9. (*Histoire de du Guesclin*, 1666, in-f<sup>o</sup>, p. 403.) Il est nommé dans cet acte messire Pierre Louppe d'Ayalla, chevalier et banicour (*vexillarius*) du roi de Castille, gouverneur de la province de Guipuscoa (*sui presidis in provincia Guispuque*). Bureau de la Rivière étoit un des plénipotentiaires français.

Tome I, p. LXXVI, l. 3, Venette..., avant M. Géraud, ajoutez:

La Curne de Sainte-Palaye, dans deux mémoires (Acad. des Inscr., VIII, 570 et XIII, 520).

Tome I, ligne 6, au lieu de *semble*, lisez *semblent*.

L'étiquette de la cour était bien changée à l'égard des reines au XVI<sup>e</sup> siècle. L'auteur d'un journal de l'année 1562, qui a été imprimé dans la *Revue rétrospective* (1<sup>re</sup> série, tome V), raconte que le prince de Condé étant sur le point de traiter avec la cour au commencement de juillet 1562, l'amiral de Coligny et son frère d'Andelot demandèrent à se retirer hors de France jusqu'à la majorité du roi. La reine Catherine de Médicis eut, le 5, le 6 ou le 7 juillet, une entrevue avec l'amiral près d'Orléans, dans le but de changer cette détermination. L'auteur du journal, qui fréquentait la cour puisqu'il rapporte en deux endroits les paroles que lui adressèrent directement la reine mère et le roi de Navarre, raconte (p. 178) que l'amiral ayant mis pied à terre pour faire la révérence à la reine, cette princesse *le recueillit humainement et le baisa à la bouche comme les reines de France ont accoutumé de baiser les grands officiers du roi.*

Tome I, p. LXXX, ajoutez à la note sur le bailli de Tournay:

Messire Tristan du Bos fut, suivant Froissart (I, 374) et l'auteur de la chronique M<sup>ss</sup> du Roi 9656 et 10297, chargé de garder le roi de Navarre, Charles le Mauvais, dans la tour d'Arleux, en 1356. L'auteur de cette chronique dit que Tristan, qu'il qualifie de *chevalier de renom*, fut pris à Amiens par la bourgeoisie de la ville (en 1357) et forcé de délivrer Charles le Mauvais. Selon d'autres auteurs cette délivrance eut lieu à force ouverte et à main armée.

Il fut bailli de Troyes et de Meaux en 1360 et 1362 et chargé de prendre possession des forteresses occupées par les Anglois en Champagne, Brie, etc., bailli de Vermandois en 1373, maître des requêtes et réformateur de la province de Reims en juin 1383 (Titres de Clerambaut).

Le même Tristan du Bos est encore cité dans Froissart à l'occasion de la position qu'il occupa à Tournay. Froissart raconte (éd. du Panthéon, II, 223), que le roi se préparant à aller en Flandre, envoya à Tournay, en octobre 1382, les évêques de Beauvais, d'Auxerre et de Laon, messire Guy de Honcourt et *messire Tristan du Bois*, comme commissaires pour traiter avec les Flamands et les empêcher de s'allier aux Anglois. On trouve dans cet historien le texte de la lettre écrite le 16 octobre par les commissaires à Philippe d'Artevelt, et la réponse de celui-ci en date du 20. Il ajoute que cette réponse fut communiquée par messire Tristan du Bois, *gouverneur de Tournay*, aux prévôts et jurés (*voy. t. I, p. 139*), et que les commissaires allèrent ensuite rejoindre la cour à Péronne.

Tristan du Bos fut encore, en 1389, un des trois commissaires chargés d'instruire le procès d'Audoin Chauveron, prévôt de Paris (*Acad. des Inscr., XX, 492*). Il a dû mourir fort âgé, s'il est, comme je pense, le même qui gardoit le roi de Navarre en 1356.

Henri le Masier (*voy. t. I, p. 140*), nommé en 1388 bailli de Tournay, et qui est celui cité dans le *Ménagier*, si ce n'est pas Tristan du Bos, étoit, en 1399, chevalier, sire de Beausart, maître d'hôtel du roi et encore bailli de Tournay (Titres de Clerambaut).

Tome II, p. 118, note sur Jean de Hautecourt, ajoutez:

Je serois porté à croire que ce Hautecourt étoit avocat au parlement et que c'est lui qui est cité (malgré la différence des noms qui peut tenir à une écriture négligée) dans les registres du parlement (Matinées III, 66 v<sup>o</sup>, 4 février 1400-1), comme avocat, et ayant obtenu un congé de huit jours pour aller à Étampes. Son nom y est écrit M<sup>e</sup> Jehan de *Hanucourt*.

Tome II, p. 217, note 1, au lieu de *du gingembre*, lisez:

Peut-être de la cloche de gingembre, peut-être aussi de la loche (poisson).

ACHEVÉ D'IMPRIMER, A PARIS, CHEZ CRAPELET ET LAHURE,  
LE XXVI NOVEMBRE MDCCCXLVII.

## NOTES:

[1] Voir la Notice ci-après, page 1.

[2] La Société des Bibliophiles ne publiant plus de volumes de mélanges dans lesquels les notices nécrologiques de ses membres prenaient naturellement place, a décidé que cette notice sur un de ses membres les plus illustres et les plus regrettés serait imprimée en tête de *Ménagier de Paris*, qui était déjà sous presse à l'époque de la mort de M. le duc de Poix. (*Note de la Société.*)

[3] Il étoit de l'Académie française, et particulièrement occupé de grammaire.

[4] Il prit ce nom après la mort de son père et de son frère aîné, qui l'avaient porté.

[5] Le 12 mai et jours suivants. Elle produisit en cinq vacations 3188 livres sterling 14 sch. 6 d. Le catalogue, contenant 952 numéros et 72 pages, est intitulé: *Catalogue of the splendid library (imported from Paris) of a distinguished collector; which will be sold by auction by Mr. Evans.* 1835, in-8<sup>o</sup>.

[6] La seconde bibliothèque de M. le duc de Poix, formant un ensemble de plus de douze mille volumes, se trouve maintenant à Mouchy le Châtel chez M<sup>me</sup> la vicomtesse de Noailles, M. le duc de Poix ayant disposé par testament de sa bibliothèque en faveur de son petit-fils, possesseur futur de Mouchy le Châtel.

[7] C'est la partie des Chroniques de Saint-Denis qui traite des règnes de Jean II et de Charles V (tome VI de l'édition donnée par M. Paris). Voir, à ce sujet, le mémoire de M. Lacabane, t. II, p. 57 de la

[8] Jean de Brie, natif de Villiers sur Rongnon, près Coulommiers, qui écrivit en 1379 le traité du *bon Bergier, que*, dit-il, *il n'eust voulu bailler et manifester à nul autre qu'au roy* (éd. V<sup>e</sup> Trepperel et J. Janot, s. d. f<sup>o</sup> A 8 v<sup>o</sup>). Il étoit alors au service de Jean de Hestomesnil, conseiller au parlement en 1373 et ensuite maître des requêtes, mort au commencement de mars 1380-1, qui a pu l'aider à écrire ce traité dont le style et les pensées sont remarquables. Au reste, Jean de Brie n'étoit plus berger quand il écrivit son livre.

[9] Voy. ci-après, p. XXXV.

[10] T. I, p. 148.

[11] *Ibid.*, p. 93.

[12] On trouve dans tous les historiens la mention des services qu'Aubriot rendit à la ville de Paris pendant sa prévôté, ainsi que le récit de sa disgrâce. J'aurai cependant occasion de parler de lui avec détail dans mon mémoire sur les Maillotins (voir t. I, p. 136). Je préciserai et j'appuierai de faits inédits les causes de ses malheurs. En attendant, je crois devoir consigner dans cette note l'extrait d'un récit contemporain de sa délivrance, que j'ai rencontré dans mes recherches, et qui donne sur le procès, la fuite et le lieu de la résidence de cet homme éminent des renseignements qui paroissent avoir été inconnus à tous les historiens. Voici ce curieux document: «.....Il a commis hérésie et en fu en procès devant l'évesque et devant le maistre des hérites. Avant la sentence il supplia à l'ecglise qu'il fust réintégrez, et y fu receus et fu absols: et fu déclaré qu'il avoit esté hérites, et pour pénitence on li assigna les prisons de l'évesque de Paris; et pour la grant repentance qu'il avoit, l'évesque et le maistre des hérites le relevèrent de ce qui (*qu'ils*) porent et se li réservèrent la miséricorde de sainte Ecglise, et li ordenèrent pour prison le plus biau lieu de la tour de la maison épiscopal.» (*C'est cette grande tour quarrée, crénelée, qu'on voit dans deux vues de l'église Notre Dame et de l'évêché, gravées par Israël Silvestre, et surtout dans la planche ayant quatre vers au bas: D'un costé, vous voyez, etc.*) «Il ala volontairement en prison pour faire sa pénitence et y demeura l'espace de dix mois. Le jour que les gens de ceste ville (*Paris*) furent esmeus il alèrent en la maison de l'évesque, et par force et violence rompirent les prisons. Et quant le giolier dist à messire Hugues que les gens de la ville l'estoient allé quérir, il dist que ne s'en iroit point, et li demanda une hache que tenoit; et le giolier li dist que ne li en bailleroit point, et que se il faisait semblant de soy mettre à défense, il les feroit tuer. Et finalement les gens de ceste ville le prindrent et mittrent sus un petit cheval et le menèrent en sa maison et disoient que le feroient leur capitaine. Après, il s'en volt retourner en prison, mais il fu conseillé par aucuns de ses amis qu'il s'en alast devers le pape.... Le suer (*soir*) il se parti de son hostel et se fist passer l'eaue par deux enfans», (*il est remarquable de voir secondé dans sa délivrance par deux enfans l'homme qui avoit rendu aux juifs les enfans que leur avoit enlevés le peuple de Paris*), «et à peines qu'il ne fu noiez. Il estoit malades et s'en ala par Bourgoigne, non pas par aucunes de ses maisons, et demoura malades seize jours à Mucé en Auxois» (*Mussy-la-Fosse, anciennement du bailliage de Semur-en-Auxois plutôt que Mussy situé à 7 lieues de Mâcon*), «et de là ala à Mascon, et illec aussin demoura malades et se fit mettre en l'eaue, et ala jusques à Avignon. Il ne pot pas parler ne si tost avoir assès (*accès*) au pape, mais il parla à un cardinal et li dist et exposa tout ce que dit est et se soubmist en l'ordenance du pape. Le pape et le collège li ordenèrent lieu où il seroit et fu bonne pièce à Sommières» (*petite ville entre Montpellier et Nîmes. Il y avoit aussi un lieu ainsi nommé près Saulx en Bourgogne*), «et a tousjours esté et est par l'ordenance du pape et du collège, etc.» Il est bon de savoir que ce récit présente la version d'Hugues Aubriot lui-même, et il semble permis de douter qu'il eût si grande envie de rester dans les prisons de l'évêque.

J'ai parlé avec détail, t. II, p. 254, de la maison qu'Aubriot habita rue de Jouy, et j'ai donné la suite des propriétaires de cette maison (ultérieurement rebâtie) de 1369 à 1573. J'ai appris depuis qu'elle avoit appartenu, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, à M. Nicolas de Jassaud, sieur de Lalande, conseiller d'État, et à Marie de Flandre, sa femme: puis à leur fils, M. Augustin Nicolas de Jassaud, marié en 1697 à Marie-Aimée Lottin de Charny. Une de ses filles, Angélique-Geneviève de Jassaud, la possédoit en 1772, qu'elle épousa M. Macé, secrétaire du roi. Cette dame mourut en 1776, et légua à ses deux nièces cette maison, connue encore dans le quartier sous le nom d'hôtel Jassaud. Elle appartient aujourd'hui à M. de Courmont, conseiller-maître à la cour des comptes, qui a bien voulu me la faire voir en détail. Il existe encore dans une pièce du rez-de-chaussée quelques restes d'ornemens paroissant remonter au règne de Louis XV. Les lettres A. N. D. J. entrelacées (Augustin-Nicolas de Jassaud) se font voir au plafond. Il y a sous la cour deux étages de caves. Cette maison été divisée au XVII<sup>e</sup> ou au XVIII<sup>e</sup> siècle; la partie qui fait le coin de la rue Percée paroît être depuis longtemps une propriété distincte.

[13] T. II, p. 85 et 86.

[14] T. I, p. 135.

[15] Mémoires de la chambre des comptes.

[16] Voir T. I, p. 67.

[17] Charles, duc de Guyenne, né le 6 février 1391 (mort le 11 janvier 1400); Isabelle, depuis reine d'Angleterre, née le 9 novembre 1389, et Jeanne, depuis duchesse de Bretagne, née le 24 janvier 1390. Elle eut encore une autre fille (Marie, religieuse à Poissy) le 24 août 1393.

[18] T. II, p. 142. Voy. ci-après p. XXXII, note 3.

[19] T. I, p. 3 et 4.

[20] *Ibid.*, p. 2.

[21] T. I, p. 3, et t. II, p. 53.

[22] T. II, p. 71, etc.

[23] T. II, p. 61 et suivantes.

[24] T. II, p. 59.

[25] T. I, p. 3.

[26] T. I, p. 125.

[27] T. I, p. 186.

[28] Poules farcies, t. II, p. 269.

[29] J'aurais bien voulu trouver parmi les hommes notables appartenant à la haute bourgeoisie ou à la magistrature un personnage dont la vie reproduisit les circonstances qui nous sont connues dans la vie de l'auteur; plusieurs noms se sont présentés à mon esprit: malheureusement mes espérances soutenues plus d'une fois par la découverte d'une série de similitudes, ont toujours fini par être définitivement déçues. C'est-ainsi qu'après avoir cru longtemps pouvoir présenter une conjecture raisonnable en attribuant la composition du *Ménagier* à Sire Jehan de Fleury dernier prévôt des marchands en 1383 et conseiller au parlement, j'ai été subitement arrêté par la découverte de la date de sa mort arrivée en 1389, avant l'époque où cet ouvrage a sûrement été écrit.—L'intimité dans laquelle le duc de Berry admettoit l'avocat Jean Jouvenel, père de l'historien, m'avoit donné aussi quelques doutes à son égard, mais, Jouvenel étant mort en 1431 ne peut guère s'être trouvé à Melun en 1358, et ce qui rend surtout impossible de lui attribuer le *Ménagier*, c'est que Michelle de Vitry, sa femme, avoit ses parens vivans à Paris en 1393, et n'étoit pas d'ailleurs de meilleure maison que lui.—La position de Jean le Flament, trésorier des guerres en 1371, et des aides pour la guerre de 1388 à 94, présente aussi plusieurs analogies avec celle de l'auteur du *Ménagier*, mais ou j'ignore le nom de sa femme, ou si c'est lui dont il est parlé comme alors décédé, dans les registres du parlement de Poitiers (plaidoy. du 30 juillet et arrêt du 17 août 1425), il avoit épousé Marie de Montgison (Montgiron dans l'arrêt), *damoiselle*. Or Montgison est Montgeron près de Paris, et je n'en vois pas d'autre existant dans le royaume (voir Expilly). Elle étoit donc aussi parisienne; ce qui ne concorde pas avec les paroles de l'auteur (t. I, p. 4).

[30] Il avoit lu tous les ouvrages suivans et en possédoit une grande partie: la Bible, la Légende dorée, saint Jérôme (*la Vie des Pères*), saint Augustin, saint Grégoire, l'Histoire sur Bible (*de Pierre Le Mangeur*), Tite Live, le Roman de la Rose, l'historien Josèphe, le Catholicon, le Décret (*de Gratien*), l'histoire de Grisélidis par Pétrarque, les sept Sages de Rome, le Songe de Scipion (par Cicéron, commenté par Macrobe), le Jeu des échecs moralisé de J. de Cessoles, le Chemin de pauvreté et de richesse de J. Bruyant, Mellibée et Prudence. On trouve encore dans son livre la mention du philosophe Cerxès, de Paul Diacre et du philosophe Bertran le Viel; mais il les cite d'après d'autres auteurs. Le premier de ces ouvrages n'a peut-être jamais existé.

[31] Au moins dans sa famille. Voir t. I, p. 156.

[32] Voir surtout t. II, p. 53.

[33] T. I, p. 75 et 76.

[34] Je l'ai trouvé mentionné avec cette qualité depuis que j'ai fait la note sur lui, t. II, p. 116: Voir les *corrections et additions*.

[35] Dans les registres du conseil surtout, quand la cour compensoit les dépens.

[36] On en verra la preuve dans l'histoire de Jeanne Hemery et de Regnault d'Azincourt, publiée par M. de Lincy dans la bibliothèque de l'École des Chartes (2<sup>e</sup> S., t. III, p. 316). On en peut dire autant de certains accords; tel est celui de Jean de Hautecourt, donné t. II, p. 119.

[37] T. I, p. 135.

[38] T. I, p. 44.

[39] T. I, p. 156.

[40] T. II, p. 54.

[41] Que diroient vos amis, *que présumeroit votre cœur*, quant il s'en apercevrait? (T. I, p. 130).—Avec son mari, l'en ne doit mie besongner par aguét ou malice, mais plainement et rondement, cœur à cœur (*ibid.*, p. 158).

[42] Ce compte, qui n'est plus connu que par la mention qu'en a consignée le père Menestrier, t. II, p. 175 de sa *Bibliothèque instructive*, ne commençoit qu'à février 1392-3. Le témoignage du *Ménagier* composé entre juin 1392 et septembre 1394 (voy. p. xxii), pourroit donc être antérieur de quelques mois, et s'il est postérieur, il l'est de bien peu.

[43] Il faut tenir compte, dans ces prix, non-seulement de la différence considérable de poids qui existoit entre les monnoies de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle et celles du même nom employées depuis (le marc d'argent, qui valoit alors 6 livres, valant aujourd'hui 52 francs), mais encore de la dépréciation de l'argent. Un setier de blé (un hectolitre et demi environ), qui se vend aujourd'hui, dans les années ordinaires, environ 30 francs, coûtant alors moyennement 16 sous, on peut multiplier par 35 ou 40 les chiffres énoncés, pour avoir idée de ce qu'ils représentoient pour les contemporains.

[44] J'aurais pu retrancher les deux derniers de ces épisodes sans nuire beaucoup à l'intérêt du livre, mais j'ai mieux aimé publier le *Ménagier* tel que son auteur l'avoit conçu, et sans être *estrippellé*, comme lui-même aimoit à donner les ouvrages des autres. (Voy. t. II, p. 3.)

[45] On lit (t. II, p. 66), après une recette pour ôter les taches, ces mots que j'ai mis entre parenthèses: *ce que je ne croy pas*.

[46] Voir t. II, p. 124, l'endroit où il est parlé des *additions* faites au livre: p. 129, le passage relatif à la signification du mot *fressure*; même volume, p. 93, sa remarque sur les *tourtes pisaines*, appelées ailleurs *tourtes lombardes*, et aussi les passages en italiques, p. 164, 166, 167, etc.

[47] Un passage où il est parlé des choux, t. II, p. 142, dans lequel il est dit: *et commence à iceulx pour ce que ce sont de CELLE année les premiers crus, scilicet puis avril, et puis VA en descendant vers vendanges, Nouel et Pasques*, pourroit faire penser que l'auteur s'est servi, au moins pour une partie du *Viandier*, de notes faites exprès pour lui et l'année même où le *Ménagier* a été écrit. En effet, le mot *va* prouve que *commence* n'est pas là à la première personne et que l'auteur ne parle pas pour lui. Donc, puisqu'il remarque que le rédacteur primitif de ce passage règle l'ordre de son discours d'après le mois où commençoit l'année actuelle (*celle année*), il en résulte que la note ou l'ouvrage consulté avoit été rédigée cette même année, et alors, à moins de supposer une coincidence fortuite bien moins probable au XIV<sup>e</sup> siècle qu'elle ne pourroit l'être aujourd'hui, on seroit porté à conclure que les élémens de cette partie du travail de l'auteur lui auront été fournis par quelque queux ou écuyer de cuisine profondément instruit des détails de son art.—Je suis toutefois loin de rien affirmer à cet égard, et je remarque même que l'auteur ayant dit dans le *traité de l'Épervier* (p. 303), *l'alouette de cest an*, pour l'alouette de l'année, il se pourroit que *celle année* fût de même employé pour l'année dans le passage qui donne lien à cette note, et qu'Avril eût été désigné de préférence, comme étant le mois le plus

habituellement le premier de l'année, au moins le second, et en tout cas celui où ces choux commencent à croître.

[48] Jean Bonfons imprimoit, en 1566, *le Voyage de Charles IX*, et son fils, Nicolas Bonfons, imprimoit en 1574, les *Nouveaux Comptes moralisés*, à la même adresse que celle où avoient demeuré son père Jean Bonfons et sa mère, veuve de Jean. Lottin s'est trompé quand il fait vivre Jean Bonfons en 1606.

[49] Voir sur Guillaume Tirel dit Taillevent, queux de Charles V en 1361 et écuyer de cuisine de Charles VI en 1386, l'article que j'ai publié dans le *Bulletin* du bibliophile de Techener, n° de juin 1843. M. de la Villegille, qui prépare une édition critique réellement la première de ce curieux ouvrage par la manière dont elle sera exécutée, a bien voulu me prêter pendant toute la durée de mon travail les copies faites par lui des deux manuscrits de Taillevent. Il existe dans les archives de la préfecture de la Manche à Saint-Lô un registre des recettes de la baronnie de la Haye du Puis pour 1454 à la fin duquel est un *Viandier* (voir le *Nouvelliste de la Manche* du 3 février 1847) qui paroît être une leçon de Taillevent. Je n'en ai eu connaissance qu'après l'impression de la partie culinaire du *Ménagier*. Il existe encore sur le même sujet un volume que j'aurais bien voulu consulter, c'est la *Fleur de toute cuisine... revue et corrigée par Pierre Pidoux*. Paris, Al. Lotrian, 1543, in-16 goth., mais je n'ai pu le voir.

[50] Ce seigneur qui florissoit en 1350, a écrit en 1372 pour l'éducation de ses filles un *Traité* assez célèbre dont les deux imprimés sont véritablement introuvables et de plus assez défectueux; je donnerai, soit pour la Société des bibliophiles, soit pour mon propre compte si les autres publications entreprises par la société ne lui permettoient pas de s'occuper de celle-ci, une édition nouvelle de ce livre sur le plan et dans la forme de la présente édition du *Ménagier de Paris*, et j'ai déjà recueilli quelques renseignements sur l'auteur, sa famille et les personnages qu'il cite.

[51] Amsterdam, 1709, in-8°. Il prouve que ce traité ne peut avoir été écrit par *Marcus Apicius*, fameux gourmand vivant sous Tibère et dont a parlé Athénée (ce qui n'a pas empêché plusieurs auteurs modernes d'attribuer à M. Apicius ce traité qu'ils n'ont sûrement pas ouvert); et d'après certaines expressions employées dans l'ouvrage, il pense qu'il doit avoir été écrit par un affranchi africain. Le nom d'Apicius *Cœlius* peut, suivant lui, être un pseudonyme destiné à rappeler *Marcus Apicius*.

[52] Je ne prétends pas dire cependant qu'il n'y ait pas eu au XVI<sup>e</sup> siècle surtout quelques modifications au service, quelques introductions de plats nouveaux. On peut voir sur ce sujet Legrand d'Aussy et un passage de l'apologie pour Hérodote, d'Henri Estienne, non cité par Legrand, t. II, p. 16 de l'édition de 1735. Au reste, Henri Estienne avance bien des choses démenties par le *Ménagier*. (Il dit par exemple qu'on jetoit autrefois les issues du veau et du mouton, et qu'on ne mangeoit pas de perdreaux.)

[53] Boileau dans sa satire III (1665), tourne en ridicule l'usage des épices.

[54] Il avoit été pendant dix ans écuyer de cuisine de Louis Chaalon du Blé, marquis d'Uxelles, tué en 1658 au siège de Gravelines, père du maréchal, et ayant obtenu lui-même un brevet de maréchal de France. Il est dit dans la dédicace de ce livre, adressée à ce seigneur, que sa table avoit été *chérie* à Paris et dans les armées par les princes, les maréchaux, etc.

[55] Il faut au reste remarquer que Taillevent étoit réimprimé en 1602 à Lyon et non à Paris, et il se pourroit que Paris eût été plus *avancé* que Lyon en fait de cuisine.

[56] On comprendroit bien mieux les ouvrages littéraires écrits au moyen âge si l'on pouvoit connoître tous les usages de la vie commune à cette époque, tous les noms techniques des objets qui frappoient journellement les regards des auteurs et de leurs contemporains. Penseroit-on qu'il pût être utile de consulter un *Viandier* pour lire un Noël du XVI<sup>e</sup> siècle? Voici cependant un Noël tiré du recueil de *Lucas Le Moigne, curé de Notre-Dame du Puy la Garde en Poitou* (volume unique appartenant à notre confrère M. Cigongne), dont la lecture est singulièrement éclaircie par celle du *Ménagier*. Ce Noël se chantoit sur l'air de l'hymne: *Conditior alme siderum*.

*Conditior* le jour de Nouel  
Fist ung banquet le noppareil  
Que fut fait passé a longtemp  
Et si le fit à tous venans. Nouel.

Il y avoit perdris, chappons,  
Oyseaulx saulvaiges, des hairons:  
Levraulx, congnilx, aussi faisans,  
Pour toutes manières de gens. Nouel.

Une grant hure de sanglier,  
Ypocras, aussi le mestier,  
Vin Capary et faye Montjeau  
Pour enluminer leur musseau. Nouel.

Biscuyt, pain d'orge et gasteaulx,  
Fouace, choysne, cassemuseaulx,  
pain de chappitre et eschauldez  
Mangerez si le demandez. Nouel.

Aussi y avoit aulx, oignons,  
Et ung pasté de potirons  
Avec les choux-maistre-René  
Et des lymatz au chaudumé. Nouel.

Il y vint ung bon bouteiller  
Qui ne cessa onc de verser,  
Tant que ung barault il aseicha  
*In sempiterna secula.*

*Amen.* Nouel.

[57] Il y a dans les *Mémoires pour servir à l'Histoire de France et de Bourgogne*, Paris, 1729, in-4°, II<sup>e</sup> partie, p. 58, un article curieux sur le queux du duc de Bourgogne qui auroit été supérieur aux

écuyers de cuisine; mais ce queux me paroît être un officier dans le genre du *grand queux de France*, non aussi important toutefois. Dans les ordonnances de 1386-7 et 1388-9 sur l'organisation de la maison du roi, les écuyers de cuisine sont nommés avant les simples queux. (Voir sur les grands queux de France l'*Histoire généalogique des grands officiers de la couronne*, t. VIII, p. 825, où se trouvent aussi des premiers queux et même de simples queux qui n'auroient pas dû y figurer, et entre autres Taillevent et Guillaume Lefèvre, dit Verjus. V. t. II, p. 81 du *Ménagier*.)

[58] Je crois qu'il faut adopter la leçon du manuscrit B, II, 117, n. 4.

[59] Vases contenant une quarte (deux pintes) de vin.

[60] Voir cependant T. II, p. 114, n. 3.

[61] Ici vases à *couler*; à *passer*; *passoires*, comme cela est bien expliqué dans du Cange à *Colum*, 3, et non *entonnoir*, comme cela est dit dans le même ouvrage à *Collum* 3 et à *Coloeria*.

[62] Il y avoit cependant alors un grand luxe d'argenterie. J'ai vu dans les registres du Parlement (*Matinées*, 9 avril 1396-7), que Guillaume des Baux, gentilhomme qui recevoit souvent le duc d'Anjou, avoit *vaisselle de cuisine* d'argent. Sa fortune n'étoit cependant évaluée qu'à 6,000 liv., ce qui, en tenant compte de la diminution du poids et même de la dépréciation de la monnaie, ne peut représenter plus de 240,000 fr. d'aujourd'hui.

[63] V. T. II, p. 114, n. 1.

[64] A cette époque le vin n'étoit pas mis en bouteilles: on prenoit directement au tonneau le vin nécessaire à la consommation journalière.

[65] Ce mot a cependant quelquefois aussi la même signification qu'aujourd'hui (V. T. II, p. 99, n. 6), et il désigne une fois (T. II, p. 137) un mets solide, sec, par opposition à un mets liquide mis dans une écuelle.

[66] Au XVII<sup>e</sup> siècle c'étoit le maître d'hôtel qui remplissoit cet office, le chapeau sur la tête, le manteau sur le dos, la serviette sur l'épaule et l'épée au côté. Voir les *Délices de la campagne*, éd. de 1673, figure de la page 145, et le *Maistre d'hostel* de la Varenne, à la suite de son *Cuisinier français*, éd. d'Amsterdam, Mortier, p. 318.

[67] Placeur, poseur, d'*asseoir*, *poser*.

[68] Ce mot désigne ordinairement dans les récits de festins princiers une espèce de représentation théâtrale. (Voir Legrand d'Aussy, t. III, p. 373, et les *Chroniques de Saint-Denis*, t. VI, p. 387), mais la signification que je lui donne ici résulte des menus X, XIII, XIV, et du chapitre des entremets du *Ménagier*. Dans le Ms. de Saint-Lô (V. p. XXXV, n. 1), il est dit que le *porc de mer* doit être coupé par lesches et *détourné* (*atourné*, dressé?) *par manière d'entremets sur un blanc doublier* (nappe). Enfin la recette donnée dans le *Grand Cuisinier* pour dorer et orner un cigne (voir t. II, p. 184, note), est ainsi intitulée *Entremets d'un cigne doré*. L'usage de servir les paons, faisans, etc., avec cette recherche, paroît s'être prolongé jusque dans le XVII<sup>e</sup> siècle. Le *Thrésor de santé*, imprimé en 1607, mais qui peut, il est vrai, avoir été écrit antérieurement, donne encore une recette de cigne doré. En France, sous la minorité de Louis XIV, le faisan étoit servi avec une aile non plumée, outre la tête et le col qu'on lui laisse encore aujourd'hui.

[69] Je ne puis du moins comprendre autrement l'*entremets élevé* dont il est parlé dans le Menu XIV.

[70] On voit cependant T. II, p. 108, une *desserte* composée de fromentée et de venaison, mais s'il n'y a pas erreur, c'est au moins une exception.

[71] Ce mot se trouve encore dans l'*Instruction pour les festins*, insérée dans les *Délices de la campagne*, et avec la même signification de dessert supplémentaire. Il paroît s'être perdu peu de temps après, car il n'est plus employé dans la *Maison réglée* d'Audiger, imprimée à Paris en 1692, in-12.

[72] V. T. II, p. 99.

[73] Cette consommation a été, en 1846, la population de Paris étant évaluée à un million d'habitans, de 104,329 bœufs, vaches ou taureaux, 84,260 veaux, et 486,445 moutons. La consommation seroit donc à peu près triplée.

[74] Je n'ai vu cette boucherie citée que dans une plaidoierie du Parlement de septembre 1388.

[75] On pourroit cependant répondre qu'il considérait Saint-Marcel comme un faubourg et non comme un quartier de Paris.

[76] La dépense ordinaire de l'hôtel du duc de Berry, sans compter celle de sa garde-robe, des gages et pensions qu'il payoit, et surtout sans celle de ses bâtimens, s'éleva en juin 1373 à 1165 fr.; en juillet à 1431 fr.; en août à 1535 fr.; en septembre à 1542 fr.; en octobre à 1430 fr.; à 2054 fr. en novembre; à 1654 fr. en décembre. Il est dit dans le compte qui me fournit ces chiffres (Arch. du Roy. K. 250-1), que cette dépense comprenoit les gages *des gens de l'ostel qui ne s'étoient pas armés en la chevauchée de Poitou*. Ceux qui avoient fait l'expédition n'y étoient donc pas compris. La duchesse avoit sa maison à part et remboursait au duc six francs par chaque jour qu'elle et ses gens vivoient à ses dépens. Il est probable que la dépense du duc de Berry s'augmenta quand, après la mort de Charles V, il put puiser largement dans le Trésor.

[77] Ce seroit cependant faire tort à l'auteur que d'assimiler ses renseignemens à la ridicule statistique de Paris qui se trouve dans les *Rues et églises de Paris*. On lit dans cet ouvrage, imprimé au commencement du XVI<sup>e</sup> siècle, qu'on comptoit à Paris dès le règne de Charles VI, 872,000 *ménagers* ou chefs de famille, sans les prêtres, écoliers et autres extravagans *qui sont sans nombre*. La consommation de cette multitude est fixée aux chiffres très-insuffisans de 73,000 bœufs, 730,000 moutons, et 365,000 veaux.

[78] Voir sur la diminution, depuis 1789, de la consommation de la viande par chaque individu, les *Recherches de Benoiston de Chasteauneuf*, 1821, in-8<sup>o</sup>, 1<sup>re</sup> partie, p. 67. Cette diminution relative, qui date de 1789, a toujours été en croissant depuis, et c'est là un fait bien remarquable et digne d'être médité.

[79] Il falloit bien au reste que la consommation de Paris fût très-considérable. J'ai vu dans les registres du Parlement la preuve qu'en 1422 on amenoit même de Savoie des bœufs à Paris (14 juillet 1422). Une ville pour laquelle des approvisionnemens arrivent de si loin est nécessairement très-peuplée.

Au reste, il existe d'autres données qui permettent d'établir assez positivement le chiffre de la population parisienne à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle. On peut, si l'on veut, négliger comme trop vague ce que dit Froissart (t. II, p. 259 de l'édition du Panthéon) à l'occasion du retour de Flandres en 1383, de la partie de cette population capable de porter les armes, mais, comme Paris comptait en 1328 61,098 feux que M. Géraud dans son *Paris sous Philippe le Bel* évalue par des calculs très-modérés, peut-être même trop modérés, à 275,000 habitans, comme ce chiffre a dû s'élever pendant le règne de Charles V et les premières années de Charles VI, il semble qu'on ne peut guère évaluer la population de Paris à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle à moins de 3 ou 400,000 habitans. Voir pour plus de détails sur la population de la France au XIV<sup>e</sup> siècle, le mémoire de M. Dureau de La Malle (Acad. des inscr., T. XIV, 2<sup>e</sup> p. p. 36); pour Paris l'excellent travail de M. Géraud, p. 465 de *Paris sous Philippe le Bel*, et pour le XVI<sup>e</sup> siècle les *Relations des ambassadeurs vénitiens*.

[80] T. I, p. 7. Ces demandes d'ébatement ou jeux semblent avoir donné lieu à une manière de parler proverbiale que je trouve consignée dans les plaidoieries civiles du Parlement à la date du 27 juin 1392. *Acarot dit que s'il s'en mesloit plus, qu'il lui trancheroit la teste, et dit que pour roy ne pour roc il ne lairoit que il ne lui couppast la teste.*

[81] L'ordonnance de Charles VI du 10 janvier 1396-7 ne défend la chasse qu'aux non-nobles laboureurs et autres non privilégiés, (les habitans d'un assez grand nombre de villages avoient droit de chasse) et non autorisés par des personnes ayant elles-mêmes droit de chasse. Cette ordonnance reconnoit de la manière la plus formelle le droit de chasse aux *bourgeois vivans de leurs possessions et rentes*.

[82] *Modus*, feuillet 101.

[83] Voir l'article sur lui, p. LXIX.

[84] Ed. Vérard, feuillet X V.

[85] *Ib.*, feuillet X IV.

[86] S'il a été aidé par quelque ouvrage antérieur, peut-être seroit-ce par un traité italien, attendu le nom de *faucon vilain* qu'il donne au lanier, et qui lui étoit encore donné en Italie au XVII<sup>e</sup> siècle. Voy. aussi T. II, p. 310, la note sur le vol du faisan par l'épervier.

[87] La chasse à l'oiseau est encore actuellement pratiquée en Syrie. L'émir Beschir, prince des Druses, avoit des oiseaux dressés qui furent pillés en 1840, lorsque les événemens le contraignirent à quitter le pays, et rachetés depuis par M. Catafago, vice-consul d'Autriche à Saïda (près Beyrouth), qui les possède encore aujourd'hui. A Damas, Choudjà' Eddaouleh et Seïf Eddaouleh, neveux du schah actuel de Perse, retirés en Syrie, chassent aux perdrix avec des sacres (voy. T. II, p. 323). M. Schefer, second drogman du consulat général de Smyrne, a fait avec ces princes une chasse dans laquelle deux sacres prirent en une heure et demie quinze ou vingt perdrix. D'après le récit circonstancié qu'il a bien voulu me faire, ces oiseaux nommés *sacres* dans le pays, originaires de Tartarie ou du Turkestan, certainement les *sacres* de nos anciens fauconniers, et par conséquent oiseaux de haut vol (*rameurs*, selon Huber; voy. T. II, p. 318), sont cependant dressés comme l'étoient autrefois les oiseaux de poing (*voiliers*, selon Huber); ils partent du poing de leur maître quand le gibier se lève, et se perchent sur les buissons quand la perdrix s'y est remise, pour la prendre plus facilement dès qu'elle en sort. C'est bien là la manière de l'autour et de l'épervier, mais l'identité d'origine septentrionale et de nom ne permet pas de douter que ces oiseaux ne soient bien nos sacres.

M. d'Offémont, dont j'ai parlé dans une note de ma *Chace dou cerf*, 1840, in-8<sup>o</sup>, comme ayant créé en 1838 une association destinée à faire renaître la fauconnerie (association dont le siège est en Hollande et qui continue à prospérer), frappé des difficultés qu'il a dû surmonter dans *l'affaitement* des oiseaux, malgré les secours qu'il avoit rencontrés dans les anciens ouvrages de fauconnerie, a l'intention d'écrire sur ce sujet un traité assez détaillé pour suppléer aux omissions des anciens auteurs. Il m'a montré des notes et quelques dessins qui donnent l'idée la plus avantageuse de son travail.

[88] Par suite de mon goût pour les livres de chasse, j'avois eu l'honneur de faire la connoissance de M. Huzard. Il m'a bien souvent admis avec une extrême complaisance dans sa précieuse bibliothèque, mais le hasard a fait qu'il ne m'avoit jamais montré son manuscrit du *Ménagier*. Son catalogue (Paris, 1842) forme 3 vol. in-8<sup>o</sup>. La vente a eu lieu en 1843.

[89] Paris, 1830, in-4<sup>o</sup>. Voici les indications données par cet ouvrage:

1<sup>o</sup> Inventaire de Bruges vers 1467.

N<sup>o</sup> 836. Ung autre livre en parchemin couvert d'ais jaunes, intitulé au dehors: *C'est le Mesnagier de Paris*; comançant au second feuillet, *Salvacion de l'âme*, et au dernier *n'est autrement*. (C'est le manuscrit A, voir ci-après p. LIV.)

N<sup>o</sup> 1202. Ung autre livre de cuir vermeille, appelé *le Mesnagier*, est escript partie en longue luigne et partie par deux coulombes; quemenchant ou second feuillet *Vous moismes* et le dernier feuillet, *a dicta aqua*. (C'est le manuscrit B dans lequel se trouve le *Chemin de povreté* en effet écrit à deux colonnes (coulombes). Voir ci-après p. LV.)

2<sup>o</sup> Inventaire fait à Bruxelles le 15 novembre 1487.

N<sup>o</sup> 1758. Ung autre grant volume couvert de cuir, garni à tout deux cloans de léton, intitulé: *C'est le Mesnagier de Paris*; comenchant ou second feuillet, *Salvacion de l'âme* et finissant ou derrenier, *et oster les entrailles, testes et qhues. Hic finit*. (A)

N<sup>o</sup> 1759. Ung autre grand volume couvert de cuir rouge, à tout deux cloans de léton, intitulé comme le dessus: *Le Mesnagier de Paris et autres choses de dévotion*; comenchant ou second feuillet, *Vous-mesmes vo*, et finissant ou derrenier, *et oster les entrailles, testes et qhues*. (B)

[90] T. I, p. 9.

[91] Les second et dernier feuillets commencent par les mêmes mots que ceux signalés comme initiaux de ces mêmes feuillets dans le manuscrit de Bourgogne. C'est ce même manuscrit qui est indiqué comme manquant ultérieurement dans les inventaires de Bruxelles. (N<sup>o</sup> 2269 de la *Bibliothèque protypographique*.)

[92] Cet article a donc paru peu de mois avant la vente de la première partie de la Bibliothèque Huzard. Il est singulier qu'un livre si longtemps inconnu soit remarqué et étudié, on pourroit dire exhumé, dans la même année, à Bruxelles et à Paris à la fois.

[93] Si l'on entre dans le détail de l'histoire du règne de Charles VI, il semble (autant qu'on puisse en

pareille matière déduire un principe général de faits particuliers même nombreux) qu'une partie notable de la haute bourgeoisie parisienne s'étoit attachée après la mort de Charles V au duc de Berry, prince toujours besogneux, et redoutable par ce motif aux provinces soumises à son autorité, mais affable et de mœurs faciles, qualités appréciées de tout temps et souvent au delà de leur valeur réelle par les classes moyennes et inférieures des villes. On verra encore que même dans les momens où les exigences de la politique amenoient ou forçoient le duc de Berry à se réunir aux Bourguignons, les bourgeois ou parlementaires ses conseillers et partisans, n'en étoient pas mieux vus du duc de Bourgogne à qui ils rendoient probablement les sentimens de défiance et de haine qu'ils lui inspiroient.

[94] Les familles de Larivière en Guyenne, et de Bezu le Long, portent aussi de gueules au chevron d'hermines.

[95] Champagne, Goussencourt, Hargicourt et Vivonne portent également d'hermines au chef de gueules.

[96] Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, au lieu d'avoir ainsi un seul écusson parti (divisé en deux par une ligne verticale) les femmes portent deux écus dont le premier est celui de leurs maris. Les reines de France ont continué longtemps à partir leur écusson, et je crois que Marie Leczinska est la première qui ait porté deux écus accolés.

[97] *L'Histoire généalogique des grands officiers de la couronne*, T. III, p. 726, l'appelle Jean, ce qui est une erreur.

[98] Elle est enterrée dans l'église paroissiale de Roubais, chapelle de Sainte-Croix ou des Sept Douleurs. (Cabinet généalogique.)

[99] Chambellan du roi de France, frère du connétable de Saint-Paul décapité en 1475: il mourut en 1487.

[100] Mon ami M. Eugène Grésy qui s'occupe depuis longtemps de l'histoire et de la topographie de Melun, me signale un vitrail de la chapelle Saint-Antoine en l'église Saint-Aspais de Melun, dans lequel les armes d'Agnès de Savoie, femme, de 1466 à 1508, de François I<sup>er</sup> d'Orléans, duc de Longueville, vicomte de Melun, sont placées dans un écusson parti, avant celles de son mari. Mais, je le répète, de telles erreurs sont très-rares, surtout à mesure qu'on s'éloigne des temps modernes. Si Isabelle de Roubais avoit épousé un Ghistelles en premières noces, je n'aurois pas hésité à voir en elle la propriétaire de mon manuscrit. Au reste, il est bien probable que ce manuscrit lui aura été donné par sa mère, et que les recettes de *Hotin* auront été recueillies pour elle.

[101] C'est lui qui prit par surprise, en 1465, la ville de Péronne et le comte d'Étampes qui s'y étoit renfermé, *Histoire de Bourgogne*, de dom Plancher, T. IV, p. 337.

[102] Voy. T. II, p. 275.

[103] Quand un ouvrage cité en abrégé dans un endroit du livre est indiqué ailleurs avec plus de détail, je ne l'ai pas compris dans cette liste. La table donnera le moyen de retrouver l'endroit où le titre est donné *in extenso*.

[104] Rymer date ces pièces de 1363, mais c'est de 1363 nouveau style, c'est-à-dire en faisant commencer l'année au 1<sup>er</sup> janvier et non à Pâques. En effet, suivant la Chronique de Saint-Denis, dont l'exactitude chronologique est irrécusable, le roi Jean, qui étoit entré à Avignon le 20 novembre 1362, s'embarqua à Boulogne le 3 janvier 1363 (1364 nouveau style) pour retourner en Angleterre, et y mourut le 8 avril suivant.

[105] Il n'y en a que dix-huit.

[106] Le second article relatif à la chasse de l'épervier est le seul qu'on trouve dans les trois manuscrits du *Ménagier*, encore est-il mal placé entre les troisième et quatrième articles de la seconde distinction. Cette circonstance pourroit faire croire que l'auteur n'a pas suivi jusqu'au bout de son livre le plan et la division établis ci-dessus, et qu'il a peut-être omis de traiter le sujet des premier et troisième articles de la troisième distinction.

On comprend de quel genre pouvoient être les ébattemens du troisième article, et on a dans le *Dodechedron de fortune* l'exemple de demandes *avérées et répondues par le sort des dés*. Mais que faut-il entendre par *rocs* et par *rois*? On sait que le Roc a été remplacé par la Tour dans le jeu d'échecs, et n'existe plus que comme pièce héraldique dans les armoiries de quelques familles. Étoit-ce donc à l'aide des rocs et des rois d'échecs que ces demandes d'ébattemens étoient répondues?

Il est parlé dans le *Chevalier de la Tour* (chap. 124 du ms. du roi, 7403) de chevaliers et dames jouant au *roy qui ne ment pour dire vérité du nom de s'amie*. C'est peut-être d'un jeu analogue que l'auteur du *Ménagier* a parlé ou comptoit parler dans cet article.

[107] *Chemise*. Ce mot avoit alors la même signification qu'aujourd'hui. Voir Du Cange au mot *Camisa*.—*Blanchet*, vêtement court, sorte de camisole de drap ou flanelle blanche qu'on mettoit pardessus la chemise. Ce mot est encore cité dans cette acception par le dictionnaire de Trévoux. Blanchet signifioit par extension le drap blanc dont étoit fait le vêtement du même nom.—*Coste*, qui seroit mieux écrit cotte, comme au-dessous, signifie ici robe, voir Du Cange, citation de la Vie des Pères, à *Surcotium*.—*Surcot*, vêtement de dessus, mais en général moins chaud et plus habillé que la houpelande. J'ai vu dans les *Plaidoiries criminelles du parlement* une bourgeoise *venant d'une noce pour laquelle elle avoit vestu un surcot*, à qui une de ses parentes dit *qu'il est tard*, qu'elle dépouille son surcot et que elle lui baillera *une houpelande et un chaperon*. (Avril 1404-5.)

[108] La coiffe enveloppoit toute la tête et étoit placée immédiatement sur les cheveux. Le mot de *cueuvrechief* paroît désigner ici une sorte de bonnet placé sous le chaperon. Les couvrechef et coiffes étoient d'étoffe légère. Un inventaire dressé en 1384 des biens meubles de Jacqueline de Charny, femme de Jehan Saugete, écuyer, mentionne *quinze quevrechiefs de soie et trois de lin pour atour et dix-neuf coiffes de soie jaune, de cendal et de toile ou fil*. (Reg. du P. Jugés XXXII. 94.) Quant au chaperon, dont la forme a varié, celui dont il s'agit ici me paroît devoir être la coiffure que porte la femme dans la planche de la page 9. L'auteur de la plaidoirie citée page 14 parle d'un amant qui coupa un morceau du chaperon de sa maîtresse pour avoir un souvenir d'elle. La forme du chaperon représenté dans la planche fait bien voir comment cela étoit possible.

[109] Il sembleroit par ces mots qu'on n'avoit pas alors de bancs *réservés* dans les églises. La mention la plus ancienne que j'aie vu de cette attribution individuelle des bancs aux paroissiens est dans une délibération du conseil de fabrique de Saint-André-des-Ars, en date du 2 février 1577, qui parle des

bancs affectés aux paroissiens, et de ceux qui d'*ancienneté* ont coutume de s'y mettre. Les églises collégiales n'avoient de bancs qu'autant qu'elles étoient en même temps paroissiales, c'est-à-dire qu'il y avoit des fonts baptismaux, et qu'on y faisoit le prône. (*Traité des Droits honorifiques*, par Maréchal, 1762, tom. I, p. 278 et 284). On m'a affirmé qu'avant la révolution il n'y avoit pas de bancs dans l'église cathédrale de Paris.

[110] Var. B *Gréel*, Graduel.

[111] *Estour*, secours, nourriture du corps, et généralement tout ce qui sert à la vie. (V. Du Cange, au mot *Estorium*); *lourgable*, susceptible d'être consommé, de *lurcare*, dévorer.

[112] Avoir soin.

[113] Je n'ai jamais vu ce mot: seroit-il ici pour *trahaigner*, traîner, tergiverser?

[114] *Reverchier* signifie retourner: je crois qu'*entreveschier* veut dire *intervertir*.

[115] Pour fixer votre idée, pour connoître.

[116] Aussi, également.—Var. B *presque*.

[117] Cette nomenclature des vices et des vertus contraires se retrouve dans plusieurs ouvrages du moyen âge. Elle est avec de grands développemens dans le *Calendrier des Bergers*, et elle a donné lieu à une sorte de roman allégorique curieux et bien écrit dans la suite mystique du *Modus et Ratio*, intitulée *le Songe de Pestilence*, et imprimée sous le titre de *Modus et Ratio de divine contemplation*.

[118] Vif désir.

[119] Brûlent (de frire). V. ci-après *le Viandier*.

[120] Poêle à frire.

[121] Il paraît manquer quelque chose, comme *perte des âmes*.

[122] Vrai.

[123] Procès.

[124] Manque *se comparer*.

[125] ... *d'icelui*.

[126] Mal erré, *male erravi*.

[127] Sous son plus mauvais jour.

[128] Loué.

[129] Je ne me souciois pas.

[130] En secret.

[131] De la gloire auprès d'eux, pour qu'ils parlissent de moi.

[132] Je pensois.

[133] Il paroît manquer quelque chose comme: *Je disois mes péchés les moins grands*.

[134] Parée.

[135] Ce mot n'est que dans B. Faut-il lire à *parties*?

[136] Gourmands et par extension débauchés.

[137] Joyeux.

[138] *Empêcher* vaudroit mieux.

[139] Défendu, refusé.

[140] Croupit?

[141] Sa fortune.

[142] Antecrist fait les miracles en sa maison tout au contraire: sa maison est la taverne, et quant ceux qui voyent bien clair y viennent, ils s'en partent tous aveugles.—*Modus et Racio*, édit. 1839, feuillet 65 v<sup>o</sup>.

[143] Chez les Romains, avant la première guerre punique, les jours se divisoient en quatre parties: 1<sup>o</sup> de 6 heures à 9 heures, c'était l'heure de *prime*; 2<sup>o</sup> de 9 heures à midi, c'est ce qu'on nommoit *tierce*; 3<sup>o</sup> de midi à trois heures, c'étoit l'heure de *sexe*; 4<sup>o</sup> *none* commençoit à 3 heures et finissoit au coucher du soleil. Cette ancienne division du temps fut adoptée par la primitive église et les noms en sont restés aux offices.

[144] Si chère qu'elle soit.

[145] Pourtant, cependant.

[146] De maintenant à un jour.

[147] Thériaque: remède.

[148] Prochain.

[149] Ennui, désœuvrement. V. Du Cange aux mots *Accidia*, *Acedia*.

[150] Manquent quelques mots, comme: *qui y mettent*.

[151] L'avare.

[152] Peut-être manque-t-il quelques mots comme *ils auront*, etc.

[153] Il semble que le sens de la phrase exigeroit *gloutonnie*.

[154] En desroi, égaré.

[155] C'est l'ouvrage de Jacques de Voragine, archevêque de Gênes.

[156] De saint Jérôme.

[157] Donner envie, goût.

[158] C'était Sédécias.

[159] Captivité.

[160] Helcias.

[161] Huile.

[162] Doucement, paisiblement.

[163] Serviteurs, *servientes*.

[164] Visage.

[165] Cachées.

[166] La Vulgate dit *sub prino*, c'est le chêne *ilex*, l'yeuse.

[167] *Sub schino*, c'est le lentisque d'où découle dans l'Archipel et en Perse non le macis, mais le mastic ou encens de Perse, sorte de gomme aromatique avec laquelle les Perses enduisoient leurs outres, suivant Strabon. Le *macis* dont parle ici l'auteur est aussi appelé *fleur de muscade*; c'est la seconde écorce de la noix muscade. Nous verrons le macis employé dans *le Viandier*.

[168] Les juifs furent chassés par ordonnance du 17 septembre 1394, et cette ordonnance fut ponctuellement et promptement exécutée. On en a la preuve dans des lettres de rémission accordées en janvier 1394(5), à un certain Guiot Rousseau de Pertes, près Melun, pour avoir assommé et volé, entre Pont-sur-Yonne et Sens, au bois de Javel, une vieille juive qu'il s'étoit chargé de conduire sur son cheval, de Melun à Sens, *ne croyant autant mesfaire que s'elle eust esté chrestienne et se recordant que par les juifs qui ont demouré ou temps passé à Meleun il avoit esté destruit presque de toute sa chevance*. Il est dit dans ces lettres, qui m'ont été communiquées par M. de Stadler, que cette juive *alloit rejoindre aucuns juifs qui pour certaine ordenance sur ce faicte se partoient hors du royaume*. (J. Reg. 147, 36.) Ce passage prouve bien positivement que *le Ménagier* a été écrit avant septembre 1394.

[169] Philosophe chaldéen qui, suivant Jacques de Cessoles, auteur du *Jeu des échecs moralisé*, auroit inventé le jeu d'échecs. L'auteur du *Ménagier* cite ici l'ouvrage de J. de Cessoles, dans lequel on trouve, au chapitre de la Reine, les histoires de Romilde, de Lucrèce, de Papius, qu'il va raconter aussi, mais en les développant.

[170] Oui.

[171] De Bénévent.

[172] S'en détournèrent, de *desmouvoir*.

[173] Cette duchesse est Romilde, veuve de Gisulfe, duc de Frioul, tué en 611, dans une bataille contre les Abares. Après la mort de son mari dont elle avoit eu quatre fils et quatre filles, elle fut assiégée par le khan des Abares dans Forojulium, aujourd'hui *Civita di Friuli*. Éprise de la figure du khan, elle lui offrit (et non à un de ses chevaliers) la place et sa main; son offre fut acceptée, mais le khan, maître de la place, fit empaler Romilde et emmena ses enfans et les principaux citoyens en captivité. Les quatre princes s'échappèrent sur la route. Les deux aînés, Tason et Caccon, furent ducs de Frioul, de 621 à 635. Le troisième, Rodoald, fut duc de Bénévent, de 642 à 647, et le dernier, Grimoald, fut duc de Bénévent après son frère, et roi des Lombards en 662; il mourut en 671. On a assez peu de renseignemens sur l'origine de plusieurs de nos reines de la première race. Je n'ai pas trouvé qu'aucune d'elles ait été sœur de Grimoald. La même histoire est racontée avec quelques-unes des inexactitudes de l'auteur du *Ménagier*, dans le LVIII<sup>e</sup> chapitre du *Compendion historial*; Paris, Ant. Vérard, 1509.—Elle est tirée de Paul Diacre.

[174] L'auteur du *Jeu des Échecs moralisé*.

[175] Invita, de *semondre*.

[176] Par telle convention.

[177] État, disposition d'esprit.

[178] Les occupations que l'auteur donne ici aux Romaines étoient sans aucun doute celles des femmes de son temps, et ce passage est certainement un des plus curieux de son livre. Le *bric*, qui me paroît la même chose que la *briche* ou *bricque*, est déjà cité au XIII<sup>e</sup> siècle dans les œuvres de Rutebeuf (*de Brichemer*), on y jouoit assis et à l'aide d'un petit bâton.—*Qui féry?* me paroît évidemment notre *main chaude*.—Le jeu de *pince-merille* est écrit *pince-morille* dans les jeux de Gargantua (Rabelais, livre I, chapitre XXII), c'est tout ce que j'en connois.—Le *tiers* étoit une sorte de colin-maillard dont il est parlé dans Rabelais, les Arrêts d'amour et des lettres de rémission de 1391, citées par Du Cange au mot *Tertium*.—La mention des cartes comme *jeu d'ébatement*, dans un ouvrage écrit sûrement en 1393, est fort importante, et nous paroît démontrer la réalité de la distinction établie par M. Duchesne entre les cartes jeux *d'ébatement*, jeux d'enfans, *naibi*, et les cartes devenues quelques années après jeu de hasard. En lisant ce passage du *Ménagier* on comprend que les cartes aient pu être connues en 1369, et ne pas figurer cependant parmi les jeux de hasard défendus cette année par Charles V. (Voy. *Jeux de Cartes tarots*, publiés par la Société des Bibliophiles, 1844, in-folio, p. 4.)

[179] Un peu loin, à une petite distance.

[180] Le visage baissé.

[181] Bleues, violettes.

[182] Poudreux; ou faut-il lire *les gens, pouldres* (poussière) *et fumées*, etc.?

[183] Var. Br. à *peine*.

[184] Evite, esquivé.

[185] Car le fait (l'adultère) n'est pas à craindre. Je n'ai vu ce curieux usage mentionné nulle part ailleurs.

[186] Pierre le Mangeur, chancelier de l'Université de Paris, mort en 1179. Voir les *Mss. françois* de M. Paris, t. II, p. 2.

- [187] L'historien Flavius Josèphe.
- [188] S'attachera, *adhærebit*.
- [189] Prononciation parisienne du mot *mesnie*, suite, famille. Voir H. Estienne, *Précellence du Lang. françois*, p. 179.
- [190] Près, comme *Villers-Coste-Retz*.
- [191] Stérile. Encore employé pour les biches en terme de vénerie.
- [192] Élève.
- [193] Allusion à l'incarnation de N. S. J. C.
- [194] Outre ou petit baril, *boucellus*.
- [195] Bersabée.
- [196] Voyage.
- [197] Couché.
- [198] Voir sur cette plante et sur la *main de gloire* les curieux articles du Dictionnaire de Trévoux.
- [199] Ouvrage qui est à la fois une grammaire, une rhétorique, et un dictionnaire, et qui fut écrit en 1286 par Jehan Balhi de Gênes, religieux dominicain.
- [200] Sauvages.
- [201] Sans doute *choucas*.
- [202] Var. A, *melles*, faute ou nom d'oiseau que je ne connois pas. Tiercelet, pris seul, est le nom du faucon mâle.
- [203] Domestiques.
- [204] Macaire étoit le nom de l'assassin. Aubri de Montdidier étoit le maître du chien. Bulet, dans une intéressante dissertation sur cette histoire (*Mythol. fr.*, p. 64), remarque qu'elle figure pour la première fois dans la chronique romanesque d'Albéric de Trois-Fontaines, auteur du XIII<sup>e</sup> siècle, qui la place à l'année 780. Il pense que cet auteur l'a prise dans quelque ancien roman ou chanson de geste.
- [205] C'est la portion de l'île Saint-Louis qui est entre la rue des Deux Ponts et le pont Louis-Philippe, et qui étoit séparée par un petit bras de la Seine ordinairement à sec en été, de l'autre portion appelée l'île aux Vaches. Quoique le chapitre de Paris eût des droits à la propriété de cette île et en fût en tout cas haut justicier, elle servoit de promenade et de lieu de réjouissance publique. Le 8 mars 1400, le procureur du roi parlant pour les marchands de Paris et les droits de la navigation, contre le chapitre, et faisant peut-être allusion au prétendu combat de Macaire et du chien, disoit que *dès Charlemaine l'île dessus dite fut appliquée à la chose publique* (Reg. du Parl., Plaid. civ.). Les lices qu'y voyoit à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle l'auteur du *Ménagier* pouvoient bien provenir de la grande fête (mystères, tournois d'enfants au-dessous de dix ans, etc.) qui y fut donnée à la Pentecôte de 1313, lorsque Philippe le Bel et ses trois fils, et le roi d'Angleterre prirent la croix (*Chron. métrique* de God. de Paris, 1827, p. 188), ou peut-être aussi de quelque autre solennité plus récente.
- [206] Les ducs de Berry, de Bourgogne et de Bourbon et le connétable du Guesclin conquièrent presque tout le Poitou sur les Anglois, en 1372: ils revinrent à Paris le 11 décembre, et le lendemain le duc de Berry fit hommage au roi son frère du comté de Poitiers (Reg. du Parl., Plaid. civ.).
- Mais Niort et quelques autres places étoient restées au pouvoir des Anglois. Du Guesclin ayant défait à Chisay les garnisons angloises réunies sous le commandement de messire Jehan d'Esvreux, fit, suivant Cuvelier, mettre à ses soldats les cottes d'armes des Anglois, et prit ainsi Niort par surprise.
- Froissart (t. I, p. 665 de l'édition du *Panth. litt.* donnée par M. Buchon) dit que le combat de Chisay eut lieu le 21 mars 1372 (1373, n. st.), et cette date se trouve en effet confirmée par les comptes du duc de Berry dans lesquels on voit figurer, à la date du 30 mars, un messenger envoyé par le duc à la duchesse pour lui annoncer que *messire Jehan d'Esvreux a esté déconfit*. La prise de Niort dut suivre presque immédiatement le combat de Chisay, surtout si le stratagème raconté par Cuvelier fut en effet mis en œuvre par du Guesclin. Niort étoit en tout cas pris au moins dès le 28 avril. Quoique l'occupation de cette ville ait eut lieu presque sans coup férir, c'est bien certainement en cette occasion qu'avoit péri le maître du chien dont parle notre auteur, soit que ce fût un soldat de l'armée française, soit qu'il fût un des hommes de la ville, bons François de cœur suivant tous les historiens.
- Le duc de Berry, qui après l'hommage du comté de Poitiers avoit été en Berry et en Auvergne réunir des hommes et de l'argent (il étoit, le 11 janvier 1372-3, et encore le 22 mars, à Bourges), n'arriva en Poitou que dans les premiers jours d'avril. Il étoit les 28 et 30 mars et le 2 avril à la Souterraine, petite ville de la Marche, sur la route de Clermont à Poitiers, attendant probablement ses troupes, et les 15, 18 et 19 avril, à Poitiers. On voit bien dans ses comptes qu'il envoya un courrier de Niort le 28 avril, mais il partit aussi des courriers ce même jour de Poitiers, de Saint-Maixent et de Melle, et si le duc a été le même jour dans ces quatre villes, il a fait une journée de vingt-cinq lieues, ce qui, sans être impossible, est cependant difficile. Il étoit à Poitiers le 30 avril, et paroît y être resté tout mai, tout juin, et jusqu'au 11 ou 15 juillet, mais il étoit le 18 de ce mois à Niort et y séjourna au moins jusqu'au 23 (il y consumma six setiers de blé; fol. 105 v<sup>o</sup>). Il étoit de retour à Poitiers le 26.
- Il me paroît bien probable que le fait raconté par notre auteur comme témoin oculaire, a dû se passer à Niort pendant le séjour que fit le duc dans cette ville *en juillet 1373*. On pourroit opposer qu'au 18 juillet il y avoit déjà plus de trois mois que Niort étoit pris et le maître du chien mort, mais cet animal pouvoit continuer depuis lors à vivre sur la tombe de son maître, et le fait n'en étoit que plus remarquable et plus digne d'être signalé au duc de Berry. Au reste, si le séjour de ce prince à Niort le 28 avril 1373 n'étoit pas douteux, il vaudroit certainement mieux reporter à cette date l'histoire qui a donné lieu à cette note.
- Guillaume de la Mousse, attaché à la maison du duc de Berry, étoit châtelain de Niort en novembre 1373, et Hugues de Vivonne, chevalier, en étoit capitaine le 25 juillet 1374.
- Le duc de Berry avoit certainement beaucoup de défauts, mais on ne peut lui refuser d'avoir été charitable. Les comptes qui nous restent de lui sont remplis de mentions d'aumônes. J'ai entre autres remarqué, à l'année 1370, beaucoup de dons faits à des chevaliers et écuyers pris par les Anglois à la belle défense de Limoges, et soixante sols donnés en août 1370 à un *povre enfant de village qui fu trouvés tout seul en l'oustel où mondit Sr. se lougha à Saint Denis du Chastel* (Comptes du duc de Berry,

[207] Sérieusement.

[208] Plutôt.

[209] Surtout.

[210] Le Décret de Gratien, bénédictin du XII<sup>e</sup> siècle.

[211] Le trône, fauteuil.

[212] A la fortune.

[213] Écrite d'abord en italien par Boccace, la charmante histoire de Grisélidis fut ensuite paraphrasée et mise en latin par Pétrarque. Elle a été traduite plusieurs fois en françois, et même a fourni le sujet d'un Mystère composé en 1395 probablement par un Parisien, puisque l'auteur y parle du *beau gibet de Montfaucon*. Bibl. roy., Cangé, 7999, 3. Il y a à la Bibl. Roy. plusieurs manuscrits de traductions anciennes de Grisélidis. J'en ai examiné quatre. La version du *Ménagier*, toute différente de celle du n<sup>o</sup> 7387, diffère légèrement de celles des nos 7403 et 7568, mais est tout à fait la même que celle du n<sup>o</sup> 7999.

[214] Le Mont Viso.

[215] Comptoit, prisoit.

[216] Volonté, pouvoir, de *potestas; femme de poste*, femme non libre, serve. V. DU CANGE, à *Posta*.

[217] Pareillement.

[218] Voler; chasser avec l'oiseau.

[219] En grandes troupes.

[220] A leur vouloir, à leurs volontés.

[221] Portant doucement son cavalier, ayant le pas doux.

[222] D'une même manière.

[223] Avec la tête baissée.

[224] Avec attrait.

[225] Sincère, vraie.

[226] Exécuter, accomplir.

[227] Var. Mss. A, *quant est de celle de*.

[228] Que fait.

[229] Par bonne disposition, par zèle.

[230] Transporté, placé.

[231] Cette coutume de donner un objet quelconque en témoignage et comme preuve de stipulation remonte à une haute antiquité. Nos ancêtres l'avoient conservée des Romains. L'abbé Le Beuf raconte, d'après Étienne de Paris, un des plus curieux exemples de cet usage. Le roi Louis le Jeune ayant couché à Creteil qui appartenait au chapitre de Paris, le chapitre lui ferma le lendemain les portes de l'église cathédrale: mais le roi consentit à payer la dépense qu'il avoit faite à Creteil et les portes lui furent ouvertes. Alors, pour marquer son intention par un acte extérieur, le roi mit de sa propre main une baguette sur l'autel, etc. (*Histoire du Diocèse de Paris*, XII, 12.) Voir aussi DU CANGE au mot *Signum*, 11.

[232] Dissimulées.

[233] Ici, *gâté* plutôt que *méprisé*.

[234] Pourvu que.

[235] Il n'y a eu, ni sous la régence, ni sous le règne de Charles V, de révolte dont la punition ait présenté des circonstances semblables à celles qu'on remarque dans ce passage du *Ménagier de Paris*, mais il me paroît au contraire s'appliquer parfaitement aux exécutions qui eurent lieu en 1383, au retour de la campagne de Flandre, et je crois que par *une des plus grans cités de ce royaume* il faut entendre Paris et non pas Rouen qui fut le théâtre de scènes analogues, mais non aussi sanglantes à beaucoup près. Cette expression aura été suggérée à l'auteur par sa prudence, afin de ne pas désigner trop clairement à ses contemporains les personnes dont il parloit.

Suivant le Religieux de Saint-Denis (liv. III, chap. IV), Charles VI (encore presque enfant, et agissant sous l'influence de ses oncles) auroit *appris à Rouen*, où il auroit alors séjourné trois jours, la sédition des *maillotins* de Paris. Il auroit à cette même époque, (qu'il faudroit placer dans les premiers jours de mars 1381-2, puisque la sédition des *maillotins* commença le 1<sup>er</sup> de ce mois), puni de mort les chefs d'une sédition dite *la Harelle* qui auroit eu lieu antérieurement à Rouen. Le Moine de Saint-Denis est dans l'erreur au moins quant à la date et à la durée du séjour de Charles VI dans cette ville. Il résulte de nombre de pièces du registre 120 du Trésor des Chartes, que le roi entra à Rouen pour la première fois depuis son sacre le 29 mars 1381-2 seulement, et qu'il y étoit encore au moins le 4 avril. Il étoit le 1<sup>er</sup> mars à Vincennes. En tous cas ces exécutions paroissent avoir été trop peu nombreuses pour qu'on reconnoisse en elles celles dont parle notre auteur. (Le registre 120 ne contient la mention que de l'exécution d'un valet à Rouen.) Il en est de même des poursuites auxquelles donna lieu la même sédition, onze mois après, en mars 1382-3 qui, suivant Farin (*Histoire de Rouen*, 1668, in-12, I, 527), ne coûtèrent la vie qu'à deux misérables. D'ailleurs le roi n'étoit pas présent, contrairement à ce que me semble indiquer le récit du *Ménagier*. Notre auteur paroît en outre avoir eu peu de relations avec Rouen qu'il ne nomme pas une fois dans son livre, et il résulte de son récit qu'il connoissoit la bourgeoisie dont il parle. Il est donc plus naturel de supposer qu'elle étoit de la même ville que lui, c'est-à-dire de Paris.

La sédition des *maillotins* commença le 1<sup>er</sup> mars 1381-2. Le prévôt de Paris fit bien, peu de temps après, quelques exécutions, mais elles ne portèrent que sur des gens obscurs et furent peu nombreuses. Il n'en est pas de même de la sanglante punition que le roi infligea à la ville de Paris à son retour de Flandre à raison des mêmes événemens.

Vainqueur à Rosebecque, le 27 novembre 1382, le roi entra à Paris le 11 janvier 1382-3. Le 12 et les

jours suivans trois cents riches bourgeois sont arrêtés: huit jours après on en conduit deux au supplice, et les exécutions se succèdent rapidement. On voit dans des lettres de rémission qu'Audouin Chauveron prévôt de Paris et des gens d'armes alloient nuit et jour prendre plusieurs bourgeois *dont des aucuns l'on faisoit hastives exécutions*, et que l'on faisoit justice de jour en jour d'aucuns des habitans de Paris. (Voir ci-après, p. 138. *Chascun jour*.) Le 27 janvier, jour de la publication de l'ordonnance qui abolissoit la prévôté des marchands, douze notables habitans de Paris, parmi lesquels étoit le célèbre Jean Desmares, avocat général, victime innocente de la haine des ducs de Berry et de Bourgogne, périrent encore sur l'échafaud. Cent personnes furent ainsi exécutées du 19 ou 20 au 27 ou 28 janvier: les autres prisonniers furent condamnés à des amendes pécuniaires souvent égales ou supérieures à la valeur de tous leurs biens.

Il me paroît impossible de ne pas reconnoître dans ces événemens ceux auxquels fait allusion l'auteur du *Ménagier*, mais quel est ce seigneur et quelle est cette femme *de très grant nom en bourgeoisie*? Pour découvrir quelque trace de cette mystérieuse histoire, j'ai parcouru les registres 120 à 128 du Trésor des Chartes depuis mars 1381-2 jusqu'en avril 1385-6. Parmi les quarante-sept pièces relatives à ces événemens (sur lesquels je donnerai peut-être un jour un mémoire détaillé), j'ai remarqué trois et surtout deux lettres de rémission qui pourroient s'appliquer au mari dont notre auteur nous a transmis l'histoire.

La première, en date d'août 1383, est accordée à Jehan Filleul, notaire au Châtelet, alors âgé de vingt-six ans, qui avouoit avoir pris part à toutes les délibérations hostiles au rétablissement des impôts, et avoir conseillé à Aubert de Dampierre, riche drapier, l'un des suppliciés, de faire soulever la ville pour empêcher son arrestation.

Il n'est pas dit dans les lettres de rémission qu'il fut emprisonné mais qu'il s'enfuit de Paris. Cependant il est cité dans le Religieux de Saint-Denis (en qualité d'avocat au Châtelet, ce qui est une erreur) parmi les trois cents bourgeois arrêtés depuis le 12 janvier, et si, comme il y a lieu de le croire, cette assertion est exacte, pour qu'il ait pu s'absenter de Paris, il faut qu'il ait été relâché au moins provisoirement. Or, il eut besoin d'une bien forte protection pour échapper ainsi au châtement que lui auroient certainement valu les faits dont il s'avouoit coupable. On mentionne dans la rémission qu'il avoit une *jeune femme*; son nom de famille n'est pas donné, mais la position du mari peut faire supposer qu'elle étoit d'une bonne famille bourgeoise. (R. 123, 83.)

Colin Brun, drapier, étoit *jeunes homs, issu de bonnes gens et de bon lignage, fils d'Anthoine Brun homme ancien de l'aage de quatre-vingt seize ans lequel s'estoit bien porté envers les prédécesseurs du roi qu'il avoit servis en son mestier de draperie*. Il étoit marié depuis deux ans à une jeune femme qui en avril 1383 venoit d'accoucher de son premier enfant. Il avoit été condamné à deux mille francs d'amende et au bannissement. Le roi lui remit le bannissement et la moitié de l'amende. Il n'étoit coupable que d'avoir assisté aux réunions et aux prises d'armes. (R. 122, 217.)

Giles Labat, procureur général au parlement, mari d'une femme de dix-huit ans, et père de deux enfans dont l'aîné n'avoit que trois ans, obtint, en juillet 1383, des lettres de rémission. Il étoit accusé d'avoir cherché dans les maisons, et fait conduire en prison, des hommes d'armes, et fut gracié à la requête du maréchal de Sancerre, mais je n'ai pas vu qu'il eût été emprisonné; il avoit pris la fuite lors du retour de Flandre, et de plus, le caractère du maréchal ne permet guère de lui attribuer cette aventure. (R. 123, 14.)

J'ai bien encore vu des lettres de rémission accordées à des habitans de Paris mariés à de jeunes femmes, mais leur position ne m'a pas paru convenir au mari cité en cet endroit du *Ménagier*, et qui devoit appartenir à la haute bourgeoisie parisienne.

Je suis au reste loin d'affirmer que le mari dont parle notre auteur soit un de trois Parisiens que je viens de nommer: je me borne seulement à signaler les rapports qui existent entre leur position (surtout celle de Jean Filleul) et la sienne.

[236] On sait que cette ville, berceau de notre monarchie, cessa d'appartenir à la France seulement en 1521, qu'elle fut prise par le comte de Nassau général de Charles-Quint. Elle fut définitivement cédée à l'empereur par le traité de Cambray (1529). L'administration et la juridiction de Tournay ont souvent varié. En 1340, le roi Philippe de Valois avoit donné la justice aux prévôts et jurés, magistrats populaires, mais à la charge de ressortir du bailli de Vermandois. En 1370 ils obtinrent le privilège de ressortir directement du parlement de Paris. Il y avoit alors un bailli de Tournesie officier royal, mais sans juridiction sur Tournay et sa banlieue. (Tassart de Monstreul l'étoit en 1371, Jehan de Sottenghien en 1379 et Jehan Boutelier en 1380.) Mais, en 1383, Charles VI institua un bailliage royal à Tournay. Les appels des prévôts et jurés étoient portés devant le bailli qui avoit la haute administration de la ville et du Tournesie. Tournay se soumit avec peine à cet état de choses, et les registres du parlement contiennent un grand nombre de difficultés suscitées au bailli par les prévôts et jurés dans l'exercice de sa juridiction. En 1389, les prévôts et jurés obtinrent de nouveau des lettres du roi portant que les appels de leurs jugemens seroient portés directement au parlement de Paris, mais le procureur du roi s'opposa formellement à l'entérinement de ces lettres qui n'étoient pas encore enregistrées en 1394. Toutefois ils avoient obtenu d'autres lettres du roi pour jouir provisoirement de ce privilège, malgré le défaut d'enregistrement.

Il est assez difficile de savoir qui est le bailli de Tournay dont parle l'auteur du *Ménagier*: je ne pense pas qu'on puisse appliquer cette qualification à un des baillis de *Tournesie*; elle doit désigner un des baillis nommés de 1383 à 1393. Je n'ai trouvé que le nom de Henri Le Mazier qui fut reçu à la chambre des comptes comme bailli de Tournay, en 1388. (Mém. E.—Voir sur le bailliage de Tournay, Reg. du Parl. Plaid. civiles, 25 nov. 1371.—20 nov. 1380.—17 janvier 1390-1.—7 déc. 1394.)

[237] Dom Carpentier explique bourgage par *bienvenue* (V. Gloss. de Du Cange au mot *Bourgagium*). Il sembleroit plutôt qu'on doive entendre par ce mot une partie de plaisir faite avec une somme composée de contributions individuelles, telle qu'une poule, par assimilation à l'impôt du même nom que payoient annuellement les bourgeois de quelques villes.

[238] Glorieuse, qui se rengorge.

[239] En premier, un.

[240] D'esgarder, regarder; *voyons*.

[241] Occasions.

[242] S'engouent, raffolent.

[243] Négligent. *Nonchalance*, indifférence, de *chaloir*, intéresser, soucier.

[244] Ce *qui* s'applique aux maris des femmes désobéissantes et négligées.

[245] Retirer, contraire d'*acharner*.

[246] Voy. ci-après, page 158.

[247] La lumière.

[248] Quand j'aurois dû.

[249] Instrumens que je crois avoir été des petits vases, comme depuis les *gobelets*, dont les *bateleurs* se servoient pour faire leurs tours, et dont ils ont pris leur nom. Voy. Du Cange aux mots *Bastaxius* et *Batus*.

[250] Allusion à l'opinion suivant laquelle les sorcières alloient au sabat sur un balai.

[251] Le château de Melun, et par suite la partie de la ville située du côté du Gâtinois, furent livrés aux Navarrois et Anglois par la reine Blanche le 4 août 1358, quatre jours après la mort d'Est. Marcel et la rentrée du Régent à Paris, mais la partie de la ville située en Brie resta françoise, et messire Jean d'Andresel étoit dès le même mois d'août capitaine pour le Régent (depuis Charles V) de Melun et de Brie (J. Reg. 86, 219.—Secousse, II, 89). Il paroît avoir d'abord partagé la défense de cette partie de la ville avec le premier maréchal Boucicaut qu'on voit (J. Reg. 86, 458) avoir fait abattre des maisons pour fortifier cette portion de Melun en août 1358. Il est probable que M. d'Andresel étoit sous ses ordres à cette époque.

Les circonstances désastreuses où se trouvoit alors la France ne permirent pas au Régent d'assiéger, au moins immédiatement, le château de Melun, quoique sa garnison anglo-navarroise gênât beaucoup l'approvisionnement de Paris. Jean d'Andresel dut se borner à garantir la partie de la ville restée françoise, et autant que possible le reste de la Brie, des attaques de cette garnison. En juin 1359, le régent ayant reçu des États assemblés à Paris les moyens de résister plus efficacement à l'ennemi, se rendit en personne à Melun (*Chron. de Saint-Denis*, CXII), et fit fortifier l'abbaye du Lys. C'est alors que, suivant le carme Jean de Venette continuateur de Nangis, Froissart, Cuvelier et Villani (cité par Secousse, I, 383), Melun auroit été assiégé dans les formes par le Régent. Le silence que garde sur ce *siège* la Chronique de Saint-Denis rédigée pour cette époque par Pierre d'Orgemont avec une admirable précision, donne tout lieu de douter de l'exactitude du récit de Froissart, et surtout de la narration romanesque de Cuvelier. Il paroît bien probable que ce siège ne fut qu'une espèce de blocus levé peu de temps après, le Régent ayant quitté l'armée le 31 juillet par suite des propositions de paix du roi de Navarre, et le traité ayant été signé le 21 août. Au reste, malgré la conclusion de la paix, les Navarrois occupoient encore Melun en septembre 1359. Jean de Venette qui prétend que cette ville fut immédiatement évacuée ne peut balancer à cet égard le témoignage formellement contraire de Pierre d'Orgemont, mais on peut toujours induire de son assertion que cette prolongation d'occupation ne fut pas de longue durée.

D'après ce qui précède, il faut placer la curieuse aventure racontée par l'auteur du *Ménagier*, entre août 1358 et septembre ou octobre 1359. Peut-être même pourroit-on remarquer qu'il est difficile de penser que le sire d'Andresel ait eu avant la cessation des hostilités le loisir ou le désœuvrement qu'on lui attribue dans ce récit, et ait pu sans crainte abandonner son commandement pour aller dîner chez lui à quatre lieues de Melun. Il sembleroit alors qu'on devroit placer cette aventure entre le départ de Charles V et l'évacuation de Melun, c'est-à-dire du 1<sup>er</sup> août 1359 à septembre ou octobre suivant.

[252] Jean sire d'Andresel, chevalier, étoit issu d'une ancienne et illustre maison alliée, au XII<sup>e</sup> siècle, à celle de Garlande. Il étoit fils aîné de Jean d'Andresel, chambellan très-aimé du roi Philippe de Valois, et fut, à cause de cette similitude de prénom, dit *le Jeune*, jusqu'à la mort de son père, arrivée entre mars 1344-5 et février 1346-7<sup>(a)</sup>. Il fut chambellan du Dauphin, puis du roi Jean<sup>(a)</sup>, et ensuite de Charles V. Compris dans la première promotion des chevaliers de l'Etoile<sup>(b)</sup> en janvier 1351-2, il étoit en 1353 capitaine de l'un des châteaux de Vernon, et reçut du roi en 1354 deux mille quatre cents écus d'or comme indemnité de ce qu'il avoit dépensé pour la garde du château de Landal en Bretagne que le roi lui avoit donné à titre d'héritage et lui avoit ensuite repris<sup>(a)</sup>. Il avoit épousé, au moins dès 1346, Jeanne d'Arrablay, fille d'un maître d'hôtel du roi et nièce d'un chancelier de France<sup>(c)</sup>. En août 1358 il étoit capitaine de Melun et de Brie<sup>(d)</sup>, en août 1359 capitaine général de cette dernière province<sup>(e)</sup>. Cette même année le régent lui donna, probablement pour récompense de ses services en Brie, les paroisses du Chastelier (le Châtelet?), Marchiau (Machault?), Firecy (Féricy?), Champagne et la Celle (sous Moret?), situées dans cette province<sup>(f)</sup>, et lui accorda des lettres de rémission dont on n'a conservé qu'une simple mention<sup>(g)</sup> pour tout ce que lui et ses complices (sans doute les gens d'armes sous ses ordres) avoient fait en Brie, dans les châtellenies de Melun et de Moret et au pont de Samoie. Après le traité de Bretigny il fut, avec plusieurs princes du sang et quelques seigneurs des plus illustres de cette époque, au nombre des otages du roi Jean que le roi d'Angleterre emmena avec lui de Calais le 31 octobre 1360<sup>(h)</sup>. Il étoit de retour en France au moins au commencement de 1366, car étant en personne<sup>(i)</sup> à Yenville en Beauce, il y passa le 1<sup>er</sup> avril 1365-6 le contrat d'un nouveau mariage avec Jeanne de Maligny veuve avec enfans de Jean seigneur de Rochefort et du Puiset (elle l'avoit épousé en 1347<sup>(j)</sup>). Il prend dans cet acte les qualités de chambellan du roi et de *premier grand chambellan d'Orléans et de Valois*. Jean d'Andresel mourut au commencement de 1368 laissant une succession obérée, malgré ses nombreuses terres, ses fonctions éminentes et les dons des rois qu'il avoit servis. Le 7 mars 1367-8 Jeanne de Maligny sa veuve se présenta devant le Parlement, et jetant sa ceinture dans le parc (espace qui séparoit les avocats et la cour), déclara renoncer aux meubles et aux dettes de sa succession<sup>(k)</sup>. Elle fut obligée, pour obtenir son douaire (Tournenfuye, etc.), de recourir à la protection de Charles V<sup>(k)</sup> et de plaider contre messire Aubert et Guillaume d'Andresel ses beaux-frères<sup>(l)</sup><sup>(m)</sup>. Elle se remaria ensuite en troisièmes noces à Raoul de Montigny, chevalier. Jean d'Andresel laissa deux filles, Marguerite et Jeanne, *nées de deux mères différentes*<sup>(n)</sup>, et mariées toutes deux dans la maison de Montmorency. Six mois après sa mort, sa seconde fille encore mineure n'avoit pas encore de tuteur, et ses exécuteurs testamentaires n'avoient pas encore accepté la charge qu'il leur avoit laissée<sup>(m)</sup>.

Quoiqu'on ignore la date de la mort de Jeanne d'Arrablay, il faudroit lui attribuer l'aventure qui donne lieu à cette note, s'il étoit certain que Jean d'Andresel n'eût été marié que deux fois. (Nous avons vu en effet qu'il n'épousa Jeanne de Maligny qu'en 1366.) Mais il faut remarquer que dans les nombreuses pièces relatives au douaire de Jeanne de Maligny il n'est dit nulle part que Jeanne d'Andresel, fille encore mineure de Jean en 1368, ait eu cette dame pour mère, et cependant elle est citée (mais non nommée) comme *héritière mineure* de Jean (quorum unus *aut una* adhuc minor ætatis) dans l'arrêt du 21 juillet 1368 rendu au profit de Jeanne de Maligny, et comme fille mineure de Jean dans la plaidoirie du 5 juin 1368. Si elle eût été fille de Jeanne de Maligny n'est-il pas naturel de supposer

qu'on l'aurait mentionné dans la plaidoirie et dans l'arrêt? Faut-il donc croire que le sire d'Andresel eut une seconde femme après Jeanne d'Arrablay et avant Jeanne de Maligny, et que cette seconde femme, mère de Jeanne d'Andresel, a pu être en 1359 dame d'Andresel et héroïne de cette aventure? Dom Guillaume Morin qui a donné dans son *Histoire du Gâtinois*, etc. (Paris, 1630, in-4<sup>o</sup>, 461) une généalogie ridicule de la famille Viole dans laquelle il fait de notre Jean d'Andresel (enté par lui dans cette famille contre toute preuve et toute raison) deux personnages nommés l'un Pierre et l'autre Jean, marie le premier à Agnès de Chabannes et le second à Anne du Bellay. Je me suis demandé à cause de cette assertion si Jean d'Andresel n'aurait pas été marié en secondes noces à une Chabannes ou à une du Bellay, mais on ne voit rien de semblable ni dans la généalogie de Chabannes donnée dans La Chenaye des Bois, ni dans la généalogie manuscrite de du Bellay par Trinquant, appartenant à la bibliothèque publique d'Angers et que M. Grille a bien voulu consulter pour moi exprès sur ce point. Les choses étant ainsi, je crois que jusqu'à ce qu'on ait une preuve ou au moins un indice plus positif d'un mariage intermédiaire de M. d'Andresel, il ne faut pas s'arrêter au silence des plaidoirie et arrêt de 1368, qui est en définitive plutôt une absence de preuve qu'un argument contraire; on peut donc raisonnablement croire que Jean d'Andresel fut marié deux fois seulement, que Jeanne sa seconde fille étoit fille de Jeanne de Maligny, et que Jeanne d'Arrablay est l'héroïne de l'histoire du *Ménagier*. J'ajouterai en passant que les expressions réservées dont se sert notre auteur (*du surplus je me tais et pour cause*) donnent lieu de craindre pour la mémoire de Jean d'Andresel que cette plaisanterie n'ait été l'occasion d'une scène violente, si ce n'est tragique.

Il y a au Cabinet généalogique une lettre de ce seigneur qui me semble présenter tous les caractères d'un autographe. Je crois devoir la donner ici comme propre à faire connaître avantageusement son éducation et son style épistolaire. Elle se rapporte à une avance qui lui fut faite le 1<sup>er</sup> mars 1353-4 par le vicomte de Gisors pour servir à réparer les fortifications de Vernon. La voici:

«Vicomte, cher ami, je vous envoie un mandement du roy de la somme de cent livres par. que vous me baillastes et dont vous avez mes lettres soubz mon scel faisans mention desdites cent livres, car le mandement du roy fait bien mention comment je les ay mises ès réparations de la ville de Vernon et comment vous me rendez ma dicte lettre. Si faites que en ce par vous n'ait deffaut et je vous en prie, et se vous voulez chose que je puisse faire, faites-le moi savoir et je le ferai volentiers et de cuer. Nostre Sire vous gart. Escrit à Paris le mardi au soir VIII<sup>e</sup> jour d'avril (1354).

«J. D'ANDESEL, chambell. le roy.»

Sceau: un lion chargé d'une bande.

{a} Titres originaux du Cabinet généalogique.— {b} Du Cange au mot *Stella*.— {c} Hist. des gr. of. de la Cour. VI, 307-8.— {d} J. Reg. 86, 219.— {e} J. Reg. 90, 326.— {f} Trésor de dom Villeveille.— {g} Table des Mém. de la Ch. des comptes.— {h} Chr. de S. Denis, CXXXIV.— {i} J. 158, nos 25 et 26.— {j} Généalogie de Courtenay, in-fol. Pr. 366.— {k} Reg. du Parl., conseil et plaid. à la date citée.— {l} Duchesne, Montmorency, Pr. 379, 380.— {m} Arrêt du 21 juillet 1368, Jugés, XX, 337.

[253] Des ciseaux.

[254] Nager.

[255] Roman dont le premier auteur est l'Indien Sendabad, et qui fut successivement traduit dans presque toutes les langues. Notre auteur me paroît avoir ajouté au texte qu'il avoit lu bien des détails qui donnent des notions curieuses sur les usages de son temps. On peut s'en assurer en comparant ce passage du *Ménagier* à l'endroit correspondant d'une version française du même ouvrage écrite en vers au XIII<sup>e</sup> siècle, et imprimée assez incorrectement à Tubingen, 1836, in-8<sup>o</sup> (V. p. 97). Cette édition est précédée d'une longue et savante dissertation sur le Roman des Sept Sages.

[256] Jeune arbre fruitier *enté*, greffé.

[257] Être, exister, *stare*, *je laisserai cela*.

[258] Aujourd'hui courte-pointes, couvre-pieds.

[259] Manteau doublé, ou peut-être aussi manteau *parti*, de draps de deux couleurs.—En juillet 1401 l'évêque de Paris réclamant comme clerc un prisonnier que le procureur du roi soutenoit être en habit laïque citoit à l'appui de son dire un arrêt qui avoit reconnu comme clerc un boulanger de Montmorency lequel étoit marié et avoit chaperon à cornette double *de deux divers draps*. (Plaid. criminelles du Parl.) Ces mots indiquent certainement deux couleurs différentes dans les draps du chaperon, mais il semble qu'ici (outre qu'il n'y a pas le mot *divers*), dans l'état où se trouvoit le seigneur rentrant mouillé de la chasse, il est plus naturel de croire qu'il s'agit d'un manteau doublé.

[260] Grande chaise à dossier.

[261] Coussin, *carreau*.

[262] Escabeau.

[263] Var. B. *roe*.

[264] Piétiner, remuer les pattes.

[265] Lessive.

[266] Peut-être faudroit-il *bagues*, effets, bijoux.

[267] Conseil.

[268] Grande salle à manger, et par extension grand festin, cour plénière.

[269] Service.

[270] Var. A. *disposer*.

[271] Bas montant très-haut et s'attachant aux *braies*, sorte de culotte.

[272] Ici, bonnets de nuit.

[273] Sorte de chemise d'homme. On voit dans un compte de la chambre de Philippe le Bel, en 1307, *des toiles pour draps* (de lit) *et robelinges, c'est chemises* (sic). Il est dit dans la grande ordonnance des métiers de Paris, rendue par le roi Jean en février 1350-1, que la façon d'une *robe-linge à homme, d'œuvre commune*, devoit être payée 8 deniers aux couturiers, celle d'une chemise à femme 4 deniers seulement. (Collect. Leber, XIX, 38, 316.)

- [274] Sorte de culotte ou caleçon.
- [275] Il est probable qu'au temps où notre auteur écrivait il y avait peu de gens assez éclairés pour avoir une pareille opinion sur les sorcelleries.
- [276] Morceaux de pain plats, *tartines*, qu'on mettoit au fond des plats et des assiettes de métal pour couper la viande sans les rayer.
- [277] Peut-être hérissé, frotté à rebrousse-poil, *estrusser* signifiant froter.—Var. A et C. *estou*.—Le drap *estru* ou *estou* me paroît devoir désigner en tout cas un drap à longs poils dans lesquels les puces pouvoient s'embarrasser. Les draps étoient d'abord faits à longs poils et ne devenoient ras qu'après avoir passé par les mains des *tondeurs de draps*. C'étoit un métier important et riche au moyen âge.
- [278] Voy. p. 13.
- [279] Paille, et je crois aussi feuillées ou herbes qu'on répandoit dans l'intérieur des maisons.
- [280] Fourrures; nous avons déjà vu p. 169 qu'on en mettoit sur les lits pour servir de couvertures. On portoit aussi beaucoup de vêtemens fourrés.
- [281] Petite mouche, *cousin*, moustique. On disoit aussi *cincenaude*. Var. B. *cincerelles*. Voy. Du CANGE à *Zinzala*.
- [282] Ou *cincenaudier*, *moustiquière*, grand rideau, sorte de cloche d'étoffe claire qui enveloppe exactement un lit et empêche les cousins ou moustiques d'approcher. Var. B. *cincenier*.
- [283] Petites touffes, *flocons* de fougère. Var. A. *bloqueaulx de feuchelle*.
- [284] Fils, ficelles. Var. A. *et afilez*.
- [285] Franges, *effiloques*.
- [286] Le fiel.
- [287] Secouez.
- [288] Petites baguettes.
- [289] Quoique les vitres aient été connues dès le temps de Théodose le Grand, qui mourut en 395, elles furent bien longtemps réservées pour les églises et les palais des rois. Elles étoient ordinairement chargées de peintures. Les fenêtres vitrées que le duc de Berry fit mettre à son château de Bicêtre étoient d'assez haut prix pour que les Parisiens, avant de brûler ce bel édifice, en 1411, aient eu soin de les emporter avec les beaux huis (peut-être au reste étoit-ce des vitraux peints.—Juv. des Ursins, in-fol., 230). On voit ici que l'auteur du *Ménagier*, quoique riche puisqu'il avoit, ainsi que nous le remarquerons plus tard, un train de maison considérable, n'avoit ses fenêtres fermées qu'à l'aide de toile ou de parchemin. J'ignore à quelle époque la fermeture des fenêtres par le moyen de vitres devint d'usage commun. Une dissertation sur ce sujet, insérée dans *le Mercure de France* d'octobre 1738 et réimprimée dans la collection Leber (t. XVI, p. 410), avec notes et addition, ne traite que des vitres des églises et des palais, et ne dit rien de celles des particuliers. Le verre étoit encore d'un très-haut prix au XV<sup>e</sup> siècle. On voit dans un compte de la reine Marie d'Anjou de l'année 1454 la mention de deux mains de papier et d'huile à l'oindre pour estre plus cler, achetés pour garnir six châssis de bois que la reine avoit fait placer dans la chambre où logea le roi de Sicile à Chinon quand il vint l'y voir. (K. reg. 55, fol. 99 et 102, indiqué par M. d'Arcq.) Sauval (III, 417) cite bien un compte du domaine de Paris pour 1474 où l'on remarque deux panneaux de verre blanc neuf pour le comptouer de madame de Montglat (femme de Pierre Bureau, seigneur de Monglat, trésorier de France et concierge de Beauté), mais c'étoit une dépense faite aux frais de l'État et qui pouvoit être assez élevée.
- [290] Siéges sans dossier.
- [291] Sur le plancher.
- [292] Votre mari.
- [293] On leur donne du miel? (dans leur eau?) Je ne sais ce que veut dire ici *mis au bas* (ordinairement *rabaisé*). Il paroîtroit par ce passage qu'on déferroit les chevaux quand ils revenoient de voyage.
- [294] Les maris, souverains (maîtres) de la maison.
- [295] Pénitenciers, ceux qui font pénitence.
- [296] Maîtriser, retenir.
- [297] Plaisanterie.
- [298] A propos? Var. B. *attrait*.
- [299] Premièrement.
- [300] Un mai à sa porte et de l'herbe verte dans les salles de sa maison.
- [301] Joyeusement. Var. B. *esclatéement*. C. *esbaudement*.
- [302] Difficulté.
- [303] Il manque le commencement de la phrase dont le sens devoit être: *Elle prit soin de la fille de son mari, puis quand elle fut en âge,...*
- [304] *L'Histoire de Mélibée et de Prudence*, écrite en latin en 1246, par Albertan, avocat de Brescia, a été traduite au moins trois fois en françois. (Voir les *Manuscrits français* de M. Paris, t. V, p. 58.) La traduction donnée par l'auteur du *Ménagier* est celle de frère Renaud de Louens à qui l'on doit une traduction de Boèce écrite en 1366. Ce passage du *Ménagier* a été collationné sur le manuscrit du roi, 7072<sup>3.3.</sup>, qui donne une bonne leçon de *Mélibée et de Prudence*. J'ai mis entre crochets les passages qui, bien que paroissant devoir faire partie du texte, sont omis dans les trois manuscrits du *Ménagier*, et j'ai noté au bas des pages quelques variantes importantes.—*L'Histoire de Mélibée et de Prudence* a eu un grand succès au moyen âge, et a été imprimée plusieurs fois (voy. le *Manuel du Libraire*, qui l'attribue à tort à Christine de Pisan, au mot *Mélibée*; elle se retrouve aussi à la suite du *Jeu des Échecs moralisés*, Paris, Michel Le Noir, 1505, in-4<sup>o</sup>).
- [305] Se contînt.

[306] Var. M. du R. *selon ce que dit Jhésu-Syrac*. Cette sentence est dans les *Proverbes*, xv, 13, et non dans l'*Ecclésiastique* ni dans Sénèque.

[307] *Ecclesiast.* xxx, 25.

[308] Vers, mites.

[309] Alliés.

[310] Soutenir une partie, un parti, contre son adversaire.

[311] Espions.

[312] Ordinairement *sentinelles*.

[313] Var. *escharnirent*.

[314] Le bon conseil (la bonne décision) manque quand on en a le plus besoin.

[315] D'abord Rabbi Moïse Séphardi, né en 1062, à Huesca en Aragon, se fit chrétien en 1106. Il a composé la *Discipline de clergie*, publiée par la Société des Bibliophiles, en 1824, et à Berlin, en 1827, in-4.

[316] Var. A. B. C. *Jhérémiás*. Cette sentence est en effet dans l'*Ecclésiastique* (xxv, 30), livre de la Bible écrit par Jésus fils de Sirach.

[317] Var. *propos*.

[318] Le M. du Roi ajoute: *à femme que à homme, car il apparut premier*.

[319] Var. *fumière*.

[320] Var. M. du R. *A l'homme en adjutoire, mais en dommage et en nuisement*.

[321] Avis, plan, projet.

[322] Var. A. B. C. *Jhérémiás* (c'est l'*Ecclésque*, xix, 8).

[323] En parlant à ton conseiller.

[324] Var. *Et de laquelle le prince se desjusne matin*. Le reste de cette phrase n'est pas dans le manuscrit 70723.3.

[325] Var. *Lequel conseil je t'ay dit dessus que tu dois eschever et fuir*.

[326] Var. *Tu l'aies essayé*.

[327] *Le sage qui doute eschiève tous maux*.

[328] Guivre, vipère. Variante mauvaise des manuscrits A. B. C. mure (souris).

[329] A force de se défier des autres leur ont montré à les tromper.

[330] Var. *d'eschaffaulx*.

[331] Guérites, tourelles à mettre des sentinelles.

[332] Frais.

[333] C'est le secrétaire d'État de Théodoric, m. vers 562.

[334] Combien.

[335] Var. du M. du R.: *de tes ennemis; de la vengeance se engendrera autre vengeance, hayne, contens, guerre et dégustemens de tes biens*.

[336] Var. (mauvaise) *David*.

[337] Se retirent, se retiennent.

[338] Négligeant de faire; en ne faisant pas.

[339] Faire droit, rendre la justice.

[340] Au moyen âge, quand les criminels n'étoient pas des gens de la basse classe, les juges se bernoient le plus souvent à les condamner à des amendes envers le roi et à des dommages et intérêts envers la partie lésée; mais ces amendes et dommages étoient souvent très-élevés et de nature à ruiner ceux à qui on les infligeoit. On voit dans les registres du Parlement et dans le *Trésor des Chartes* de fréquens exemples de cette coutume, souvenir des anciennes lois barbares où l'on trouve le tarif et la taxe de chaque crime suivant la condition du criminel et celle de la victime.

[341] Var. *ses péchiés lui semblent plus pesans, sa peine lui semble...*

[342] Var. *attrempance*.

[343] Sans doute l'auteur du *Liber de Amore*.

[344] Le pape Innocent III, ou Innocent, moine anglois. L'un des deux est auteur de la *Moralisatio Scaccarii*, voy. Fabricius, 1754, in-4<sup>o</sup>, t. IV, p. 34.

[345] Var. *assez légèrement fiert li glaives maintenant l'un, jà tantost l'autre*.

[346] Transigiez, traitiez.

[347] De longtemps.

[348] Cautions.

[349] Cautions.

[350] C'étoit aussi l'usage le plus fréquent dans la jurisprudence du Parlement de Paris. On voit constamment dans les registres du Criminel, des accusés élargis sous caution, tantôt dans l'enceinte du Palais seulement, tantôt dans celle des bastides (portes) de Paris, à la charge de se représenter à une époque fixée, quelquefois en personne et quelquefois par procureur.

[351] Irritation.

[352] Difficilement.

[353] Voy. ci-devant, p. 99.

[354] Provision en général. Voy. Du Cange aux mots *Garnire*, *Garnisio*. L'ordonnance de l'hôtel du roi, faite au Louvre en janvier 1386-7, défend que personne ne demande aucune chose *sur les garnisons faites pour la dépense de l'hostel, soit blés, avenes, foing, busche*, Taillevent (c'est Guill. Tirel, auteur du *Viandier*, et alors écuyer de cuisine du roi) est chargé par la même ordonnance de *gouverner les garnisons* (Den. Godefroy, H. de Ch., VI, 712, 715). La reine avoit aussi un maître de ses garnisons. Bastin de Breban, revêtu de cet office en 1371, étoit alors poursuivi pour avoir pris, au nom de la reine (en vertu du droit de prise), des vins qu'il avoit payés à vil prix et vendus dans sa taverne à son profit (Plaid. civiles du Parlement, 4 décembre 1371).

[355] Rouet à filer.

[356] D'une bonne famille.

[357] Ce passage, joint à ceux des pages 160 et 169, nous fait bien connoître la manière dont on étoit couché au XIV<sup>e</sup> siècle.

[358] Souliers.

[359] L'histoire de Jeanne la Quentine a été reproduite dans les Nouvelles de la reine de Navarre qui l'attribue à une bourgeoise de Tours (38<sup>e</sup> Nouvelle ou 8<sup>e</sup> de la 4<sup>e</sup> journée). Mais l'auteur du *Ménagier* donnant les noms et disant qu'il la tenoit de son père, on ne peut douter qu'elle ne soit en effet arrivée à Paris. La reine de Navarre a pu entendre raconter cette histoire à quelqu'un qui l'avoit lue dans le *Ménagier*, et en placer la scène à Tours. Elle a donné également (Nouvelle 37<sup>e</sup>), en l'attribuant à une dame de Laval-Loué, et avec quelques variantes, un exemple analogue d'indulgence conjugale rapporté par le chevalier de La Tour comme positivement arrivé à la dame de L'Anguillier sa tante. Le chevalier de La Tour raconte (chap. XVII) que son oncle étoit «à merveilles luxurieux, tant qu'il en avoit tousjours une ou deux à son hostel, et bien souvent se levoit de delez sa femme et aloit à ses foles femmes; et quant il venoit de folie, il trouvoit la chandelle allumée, et l'eau et le touaillon à laver ses mains: et elle lui prioit qu'il lavast ses mains; et il disoit qu'il venoit des chambres.—Et pour tant Monseigneur que vous venez des chambres, avez-vous plus grant besoin de vous laver.» C'est autant d'humilité que la bourgeoise, mais avec une délicatesse qui sent déjà la femme de qualité.

J'avois espéré trouver le nom et par suite la profession de *Thomas Quentin* dans le *Livre de la Taille* en 1313 (Paris, 1827, in-8<sup>o</sup>), car le père de l'auteur du *Ménagier* et Thomas Quentin qu'il connoissoit, ont pu vivre dès cette époque, mais son nom n'y figure pas. Je l'ai aussi cherché inutilement dans les comptes de la prévôté de Paris donnés par Sauval et dans le recueil manuscrit des *Épithètes de Paris*.

[360] Vous ne pouvez en cela être remplacée par personne.

[361] Copeau, morceau.

[362] Séparer du reste.

[363] Var. Bryant.—C'est à l'auteur du *Ménagier* que nous devons de connoître la profession de J. Bruyant, qui n'est indiquée dans aucun des deux manuscrits de son poème qui sont à la Bibliothèque du Roi. Cette édition du *Chemin de Povreté*, outre qu'elle a été collationnée sur les trois manuscrits du *Ménagier*, a été revue sur le manuscrit du Roi, n<sup>o</sup> 7201 (décrit T. VI, p. 240, des Manuscrits françois de M. Paris), qui a donné souvent d'utiles variantes. Il résulte de l'explicit du second manuscrit (S.-Victor, 275), cité par M. Paris, et que je n'ai pas pu voir, que ce poème a été écrit en 1342.

En 1500 le célèbre Pierre Gringore donna sous le titre de *Chasteau de Labour* une imitation *paraphrasée*, mais une imitation très-positive de ce poème. C'est le même plan, ce sont les mêmes personnages allégoriques et souvent les mêmes détails. Le *Chasteau de Labour* vaut sans doute beaucoup mieux que le *Chemin de Povreté*, mais il est fâcheux que Gringore se soit approprié l'idée de Jean Bruyant sans faire part à ses lecteurs de l'obligation qu'il avoit au poète de XIV<sup>e</sup> siècle.

[364] Se garnir, assurer sa subsistance.

[365] Garantir.

[366] Fortune.

[367] Féries, jours de fête.

[368] Mauvais heur, malheur.

[369] Se montra.

[370] Reprirent, de r'avoir.

[371] Tira.

[372] Poussa.

[373] S'attacha? Var. 7201, *destrouça*.

[374] Vite.

[375] Gris de fer. Plus ordinairement employé pour désigner la robe d'un cheval.

[376] Sorcière.

[377] Poitrine.

[378] manier, pétrir?

[379] Tourmenter.

[380] Bûche.

[381] Réjouit.

[382] Sentive, du sens, maladie morale?

[383] Diablerie.

[384] A aucun prix, d'aucune manière.

[385] Attristé, ému.

[386] Qui doit être pendu ne sera pas noyé, il faut subir son sort.

- [387] Aller, marcher.
- [388] Faire mal, agir sottement.—Les richesses sont inutiles quand on les a seulement en sa vieillesse et qu'on n'en peut plus jouir.
- [389] Mauvaise, infâme.
- [390] Supporter.
- [391] Secoué, remué.
- [392] Profit.
- [393] En en recevant une récompense sur laquelle nul ne peut rien fonder de solide.
- [394] Domination.
- [395] Chiens mâtins.
- [396] A ton aide. Ce vers ne rime pas avec le précédent à moins qu'on ne prononce *ayé*.
- [397] Moitié, de son côté.
- [398] Capitaine.
- [399] Cours.
- [400] Il manque ici dans les manuscrits un vers qui cependant n'est pas nécessaire à l'intelligence de la phrase.
- [401] Tolérance.
- [402] Fermeté.
- [403] Retenue.
- [404] Murmure.
- [405] Mauvais vers mis là pour la rime, et dont le sens est *et de soi-même ne se modère*.
- [406] Mot auquel je ne connois pas de sens. Les manuscrits A, B, C, portent *ma seur mesure*, ce qui est un contre-sens; le sens exige *male*, mauvaise.
- [407] Les manuscrits A, B, C, portent *brouet* (sauce). On trouve dans Roquefort, *brouvette*, tombereau dans lequel étoient conduits les criminels au supplice.
- [408] De bon nid, de bonne race, dont on a fait un seul mot, *débonnaire*. Voir Henry Estienne, *Précellence du langage François*, p. 93.
- [409] Fin, rusé.
- [410] Var. B, *en sa fiance est Couardie*.
- [411] Maltraité.
- [412] Pourtant.
- [413] Énergés; on disoit plus souvent *afétardis*.
- [414] Relevé.
- [415] Subtilité.
- [416] Suit.
- [417] Il fait faire mains maux.
- [418] L'éducation.
- [419] Affamé comme un loup.
- [420] Paroît.
- [421] Enchérissement sur la médisance.
- [422] Libertinage.
- [423] Se rebuter.
- [424] Horreur.
- [425] Gros trait d'arbalète.
- [426] Passage, position.
- [427] Var. 7201, *deuvier* (dévier, périr?). En laissant *deviner* il semble qu'on peut entendre ces deux vers ainsi: Regard qui fait rêver les amoureux insensés et dans lequel ils croient follement lire les sentiments qu'ils inspirent.
- [428] Plaît.
- [429] Matin.
- [430] Vraiment.
- [431] C'est la raison qui parle et qui appelle la mesure, la modération, sa sœur.
- [432] Réglée.
- [433] Var. B, *défeuillee*.
- [434] Var. B, C, *plus attrait*.
- [435] En poursuivant, dans la suite.
- [436] Escrime.
- [437] Bouclier.
- [438] Je crois que ce vers doit être écrit ainsi: *En qui veut à parler reprendre*.

- [439] Son.
- [440] Fleur de la farine.
- [441] Ce *qui* se rapporte à *l'adresse*. Les vers entre crochets ne sont que dans 7201.
- [442] Var. A, B, C, *paré*.
- [443] Demeurer.
- [444] S'y soustraire.
- [445] Branche d'arbre tordue avec laquelle on lie les fagots.
- [446] Laiques.
- [447] Défait, en désordre. Var. 7201, *descarré* (dérangé?) et *encarré*, au vers suivant.
- [448] Bourbiers.
- [449] Dedans.
- [450] Peut-être.
- [451] Acte nuisible.
- [452] C'est la raison qui parle.
- [453] Se rapporte à *maintient* au vers précédent. *Il ment celui qui maintient que destinée, etc.*
- [454] Détourné.
- [455] Déconfit.
- [456] Accroupi, retiré.
- [457] Conduit.
- [458] Var. 7201, *clèrement et apparcevoir*.
- [459] Les pans de ta robe.
- [460] Coupée en deux, différente. Var B. et 7201, *impartie*.
- [461] Excite.
- [462] Précipités.
- [463] Matés, lassés.
- [464] Naturels, naïfs.
- [465] En toute situation.
- [466] Critiquer.
- [467] Trouves.
- [468] Le Mes 7201 ajoute:

La fait crainte à lui obéir:  
Tu le pues clèrement véir.

- [469] Moitié, portion.
- [470] Mérite son affection.
- [471] Fiel.
- [472] Aille, quoi qu'il en soit.
- [473] Tromperie.
- [474] Blâme.
- [475] Reproche.
- [476] Difficultueux.
- [477] De même, tu ne dois pas être difficile.
- [478] Si tu penses bien à ce qu'elle t'a dit.
- [479] Intelligence, compréhension.
- [480] Tromperie.
- [481] Chicane.
- [482] Droit, puissance.
- [483] En arrière: de rester.
- [484] Spécial, dévoué.
- [485] Sans dépenser ton avoir qu'il faut tenir serré.
- [486] Autant que tu le pourras.
- [487] Joyeux.
- [488] Tromper.
- [489] Satisfaire.
- [490] Prendre à crédit.
- [491] Compte mal (à ton avantage).
- [492] Assigner.
- [493] Convenablement.

- [494] Agréable.
- [495] Tromperie.
- [496] Observateur.
- [497] Mot dont j'ignore le sens ici.
- [498] Caresser.
- [499] Amasse.
- [500] Var. B. *je ment*.
- [501] Établir.
- [502] Moquerie.
- [503] Cacher.

[504] Il me paroît impossible d'entendre par ces mots, très-distinctement écrits dans tous les manuscrits, *ceux qui habillent les rois*. Je crois que *rois* doit désigner ici quelque étoffe grossière. L'auteur ne termine d'ailleurs que très-rarement deux vers de suite par le même mot pris dans la même acception.

- [505] Exciter, pousser.
- [506] Parvenir.
- [507] Prendre. (Cela n'est utile qu'à ceux dont la robe est déchirée, qui n'ont pas de quoi se vêtir?)
- [508] C'est le titre de l'ouvrage de Gringore; voy. la note 1, § 2, page 4.
- [509] C'est le commencement qui décide de tout l'œuvre. Voir sur ce très-ancien proverbe, *Livre des proverbes français* de M. Le Roux de Lincy, II, 148.
- [510] Vers omis dans 7201 qui ajoute après le suivant: *Et, ne finast-il, détonner*.
- [511] Désireux.
- [512] Expression usitée jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle et dont il est bien difficile de déterminer le sens précis. Si on adopte l'opinion de Nicod, ce mot représente quelquefois le  $\mu\acute{o}\nu$  et d'autres fois le  $\mu\epsilon\nu$  des Grecs; dans le second cas, ce passage signifieroit: *Il n'a certes pas* (ce défaut).
- [513] Var. 7201.

Lors regarday moult volontiers  
De ces ouvriers la contenance.

- [514] C'étoit du gros pain qu'on apportoit de Corbeil à Paris, le plus ordinairement par la Seine. Voy. Le Grand d'Aussy, I, 105. Nous verrons dans le *Vandier* qu'on s'en servoit pour faire des *tranchouers*.
- [515] De l'eau.
- [516] Petit pain fait pour une seule personne. Voy. Le Grand d'Aussy, I, 116.
- [517] Var. B. *de Bourgogne et Angevin*.
- [518] Voir sur ce vin d'Auvergne si estimé au moyen âge, Le Grand d'Aussy, III, 5.
- [519] En passant.
- [520] Var. 7201:

Ne qu'il pourroit sans autre vivre.

- [521] Briquet; *esca, esche* signifiant l'amadou ou au moins une matière inflammable aux étincelles provenant du briquet.
- [522] De la lune.
- [523] Var. A. *Perrecin*.
- [524] Mettre de la terre par-dessus.
- [525] Cost, *costus*.
- [526] autrement *orvale; sclarea, horminum magnum*.
- [527] Panais? Var. B. *Pavot*.
- [528] C'est ce qu'on appelle *faire blanchir* les épinards, les faire bouillir et changer l'eau.
- [529] Joubarbe.
- [530] Resserrer.
- [531] Var. B. *Violiers*.
- [532] La *Violette de caresme* doit être la violette dite de *Mars* dans la *Maison rustique*, etc., et dans le singulier livre intitulé le *Quadragesimal spirituel*, ch. VIII. C'est la violette commune. Quant à celle d'Arménie, je ne la vois citée que dans le *Ménagier*. Ce pourroit être la violette de Parme.
- [533] Basilic.
- [534] Semée l'année précédente.
- [535] Il y a de l'art à la cueillir.
- [536] Il ne monte pas.

[537] C'est le fameux Bureau de La Rivière, favori de Charles V, mort le 16 août 1400, et enterré dans l'abbaye de Saint-Denis. La laitue d'Avignon me paroît être sans doute la même que notre Romaine, seule espèce de laitue à graine blanche qu'on connût encore au XVI<sup>e</sup> siècle (voy. *Maison rustique*, 1570, ch. XIV). C'est donc à Bureau de La Rivière que nous devons cette salade devenue d'un usage si commun.

Bureau de La Rivière a dû aller plusieurs fois à Avignon; mais il y passa notamment en mai 1389 avec Jeanne, comtesse de Boulogne et d'Auvergne, qu'il avoit été demander en mariage pour le duc de Berry à Gaston Phébus, comte de Foix, son tuteur. Cette princesse qui l'avoit prise en amitié, lui sauva la vie en 1392, quand ce grand homme faillit être sacrifié aux haines des oncles du roi. (Voir Froissart à l'année 1392.) Est-ce donc ce voyage de 1389 qui nous a valu la Romaine?

[538] C'est quatre pouces. La perche (mesure de longueur) des environs de Paris étoit de 18 pieds et le *dour* ou quatre pouces. Je sais bien que Nicod donne au *dour* quatre doigts, ou la longueur d'un poing serré, ou enfin le *quart* du pied-de-Roi, et le fait venir du grec δώρον, et que Du Cange l'évalue aussi à *trois pouces*, mais la valeur de *quatre pouces* est constamment attribuée au *dour* dans tous les anciens terriers des environs de Paris. Cette circonstance me semble devoir fixer la longueur du *dour* à quatre pouces. J'ajouterai que ce passage du *Ménagier* me paroît confirmer cette évaluation, puisqu'il est plus naturel que l'auteur fasse varier la profondeur de la plantation de quatre à six pouces que de trois à six, ce qui constitueroit une différence de moitié.

[539] Ou un morceau de drap (au lieu du fétu de paille) afin que l'eau en découle goutte à goutte sur le pied de la plante.

[540] *Arroches*, plante potagère appelée aussi *Follete* ou *Bonne-Dame*.

[541] Aussi.

[542] Du temps de Pâques (à manger à Pâques).

[543] Couper les poirées montées à graine.

[544] La Notre-Dame de septembre?

[545] Var. B. *Dour*.

[546] De la lune.

[547] L'Annonciation, 25 mars.

[548] De la grosseur.

[549] Il semble qu'il faudroit *et*.

[550] A. et C. ajoutent: *qu'elle soit si fort serrée*.

[551] Nos ancêtres faisoient une grande consommation de roses et d'autres fleurs en général. Nous verrons tout à l'heure dans les menus de grands repas, l'acquisition de chapeaux ou couronnes de fleurs pour les convives. On voit dans les comptes du duc d'Anjou pour 1379, un don de dix francs fait par mandement de ce prince, en date du 8 juin, à *Yolent, jadis femme de feu Gillet Le Pelletier; en récompensation de ce que depuis que Monseigneur estoit venus en la ville de Paris* (c'étoit en mai seulement) *elle l'avoit très-bien servi de roses et de flours* (K. 52, 3, fol. 93 v<sup>o</sup> et 101). L'auteur des *Rues et églises de Paris*, qui écrivoit tout au commencement du XVI<sup>e</sup> siècle, estimoit à quinze mille écus la dépense annuelle qui se faisoit à Paris, «en chapeau de fleurs, bouquets et may verds tant pour noces que confrairies, baptêmes, images des églises, audiences de Parlement... le Trésor, Chastelet et aussi pour festins et banquets qui se font en l'Université en faisant les gradués et autrement.»

[552] Ce doit être, sans aucun doute, une pièce de feutre ou un coussin bourré, que les porte-faix mettoient sur leur tête ou sur leur épaule afin que les fardeaux ne les blessassent pas. On disoit aussi *la feutreure*. Voy. Du Cange à *Feutrum*, où ce mot ne semble pas bien expliqué.—Il me paroît de même que dans les exemples cités dans Du Cange au mot *Feltrum*, *afeutrement* signifie le coussin garnissant la selle, et qu'un cheval *désafeutré*, signifie un cheval privé de sa selle plutôt que de housse et de couverture. Il est parlé d'un *porteur d'afeutture* dans le mariage des quatre fils Aymon, t. I, pag. 369 des *Mystères du X<sup>ve</sup> siècle*, de M. Jubinal.

[553] Maître-d'hôtel ou intendant: *Dispensator*; de là les Spencer en Angleterre. Froissart appelle toujours Hugues Spencer, *Hue le Despensier*.

[554] Moqueurs.

[555] Les trois manuscrits ajoutent ici la phrase suivante qui paroît singulièrement placée en cet endroit: *Et nota que qui veult faire chandelle de suif, il est neccessaire de très bien faire sécher son lumignon au feu*.

[556] On trouve dans la grande ordonnance rendue par le roi Jean, en février 1350-1, pour remédier à l'augmentation de prix de toutes choses et surtout de la main-d'œuvre, produite par la peste de 1348 et la disette, le montant des salaires exigibles par quelques domestiques. On y voit que les chambrières des bourgeois de Paris gagnoient 30 sols par an et leurs chausses; un vacher gardant trente vaches, 50 sols; les meilleurs chartiers sept livres; les soyeurs (scieurs, moissonneurs) de grain, 2 sols 1/2 par jour. Les laboureurs ne pouvoient prendre que 24 s. pour la façon d'un arpent à 4 labours, et les faucheurs de prés que 4 s. par arpent, etc. (Le marc d'argent valoit alors 6 fr.: aujourd'hui 52 fr.)

[557] Sorte d'ordre ou association religieuse, tenant le milieu entre la vie laïque et la vie monastique (voy. *Œuvres de Rutebeuf*, t. I, pag. 160). Nous verrons plus loin (p. 61) que cette dame Agnès la béguine, quoique sous les ordres de la jeune femme de l'auteur, étoit cependant pour elle une sorte de duègne ou gouvernante. Il résulte de cet article que l'auteur du *Ménagier* avoit un grand nombre de domestiques.

[558] Livre de dépense.

[559] Ses répondans. Il y avoit dès lors et sans doute antérieurement des *recommanderesses* ou femmes tenant des espèces de *bureaux de placemens*. L'ordonnance de 1351, déjà citée p. 56, leur assigne 18 deniers pour leur salaire d'avoir placé une chambrière, et 2 sols pour une nourrice, à *prendre tant d'une partie comme d'autre*, et leur défend, *sous peine de pilori*, de louer ou recommander la même chambrière ou nourrice plus d'une fois dans la même année.

[560] Se quereller.

[561] L'auteur, se sert, en cet endroit, d'expressions qu'il étoit difficile de reproduire, et manque lui-même au précepte qu'il vient de donner à sa femme quelques lignes plus haut. Néanmoins la délicatesse qu'il témoigne ici, *au moins en intention*, est remarquable pour son époque. On étoit alors si peu scrupuleux que ces expressions étoient employées pour désigner certains mets de figure fort

inconvenante. Voy. Le Grand d'Aussy, t. II, pages 304, 305.

[562] La gentille, la galante. Voir au ch. CXXII du chevalier de La Tour, la curieuse histoire d'une association amoureuse dite des Galois et Galoises.

Par ce point-là je n'entends, quant à moi,  
Tours ni porteaux, mais gentilles Galoises.

LA FONTAINE, *les Rémois*.

[563] Tabourets de toute la longueur des bancs. Les banquiers et les formiers étoient des housses placées sur les bancs et les formes (escabelles). Un *banquier à* (orné de figures d') *oiseaux* est cité dans l'Inventaire de R. Picque, archevêque de Reims (1389) au ch. des *couvertours et tapis*. On voit dans la planche pag. 9 du t. I, l'auteur et sa femme assis sur un *banc* recouvert d'un *banquier*; ils s'appuient sur des *coustes* ou *oreillers*, et la femme a les pieds sur un *marchepié* qui paroît à la droite de l'homme.

[564] On verra dans les comptes d'Isabeau de Bavière pour les années 1408 et 1409 (Archiv. du Roy. K., 268), dont notre collègue M. de Lincy donnera de longs et très-curieux extraits dans son appendice de la première partie des *Femmes célèbres de l'ancienne France*, actuellement sous presse, que cette princesse dépensoit des sommes considérables en *bêtes de chambre*, mais des gens de condition plus modeste mettoient aussi un assez haut prix à de certains oiseaux. En 1406, Augustin Isebarre, changeur de Paris, accusé d'avoir eu des acointances avec un certain Sansonet marchand d'oiseaux qui avoit, avec d'autres, volé pour 4,000 liv. de vaisselle et bijoux dans le *retrait* (cabinet) de la reine, disoit qu'il l'avoit connu parce qu'*un sien varlet lui dit que Sansonet avoit une très bonne linotte, et l'acheta 40 sols*. (La valeur de 2 ou 3 septiers de blé.) Nous verrons plus loin (à la fin du *Viandier*) l'auteur parler encore d'oiseaux, et notamment de ceux d'Hugues Aubriot.

[565] *Recipe*.

[566] Voir l'art. V de cette distinction au chapitre des *Menues choses*.

[567] Graisse. Var. A. *Sang*.

[568] Mettre une bête morte là où il mettra ensuite son poison.

[569] Mettre à l'air, sécher.

[570] Provisions en général, voy. t. I, pag. 237.

[571] Aisselles, petits ais, petites planches.

[572] Aconit, en espagnol *rejagar*. (NICOT.)

[573] L'auteur a voulu parler ici de l'*éponge*, car je ne vois pas que ce qu'il dit de l'*espurge* puisse convenir en rien à l'herbe qui porte ce nom (*Cataputia*.—Voy. Nicot et le *Grant herbier en françois*). Plus loin il emploie encore le mot *espurge* évidemment pour désigner l'éponge.

[574] La plus grande partie de la poussière.

[575] Var. C. *vergettes*.

[576] Sans doute *terre à foulons*, argile dont on se sert encore quelquefois pour enlever les taches de graisse, surtout sur le bois.

[577] De couleur bleue.

[578] Ces mots qui se trouvent dans les trois manuscrits me paroissent être une observation critique, un doute de l'auteur sur une recette qu'il transcrivoit. Nous trouverons encore de semblables remarques dans le cinquième article de cette distinction.

[579] Le vêtement (auquel est joint la fourrure). On appelloit souvent *robe* un habit complet, et *garnement* chaque vêtement composant la *robe*; ainsi, dans ce cas, le surcot, le corset, la cotte, le manteau étoient dits *garnemens*. Voir la collection Le Ber, XIX, 156, 374, 383, etc.

[580] Fleur de farine: nous verrons souvent dans le *Viandier* le mot fleur employé seul dans ce sens.

[581] Suppléez *tant qu'elle revienne*.

[582] Gros tonneau qui contenoit, à la mesure de Paris, 54 setiers de 8 pintes (la pinte 2 livres pesant d'eau, un peu plus qu'une bouteille ordinaire, 93 centilitres) ou 391 litres 76.

[583] Nom parisien du raisin noir. Voir le Dict. de Nicot.—Var. B. *mourillons*.

[584] Var. A. *la sente*.

[585] *Sileos* ou *siler montanum* dans le *Grant herbier*.

[586] *Cardamomon*, employé souvent dans le *Viandier*.

[587] Var. B. *d'un*. Percer d'un greffoir ou d'un petit bâton aiguisé?

[588] Vide.

[589] Le setier contenoit 8 pintes.

[590] Coussinet, emplâtre.—Les blancs frappés sous le règne de Charles VI, avoient 11 à 12 lignes de diamètre.

[591] La quarte ou pot contenoit deux pintes.

[592] Rez-de-chaussée.

[593] Outre le temps convenable: trop longtemps.

[594] S'accouder.

[595] Coudes.

[596] S'en voise, s'en aille, fuie.

[597] Avec un large pied.

[598] Instruire.

- [599] En jetant leur chemise dessus? On sait que nos pères couchoient sans aucun vêtement.
- [600] Suppléez: *et pendant que*.
- [601] En état d'empêchement.
- [602] Il y en a dix-huit. Ces conditions du bon cheval ont été souvent imprimées au XVI<sup>e</sup> siècle.
- [603] Les hanches. On appeloit en termes de vénerie un chien bien harpé celui qui avoit les hanches larges et grosses. Voy. Salnove.
- [604] Ou *coite*, de *quies*? S'il se tient bien en repos?
- [605] Fumier, litière.
- [606] Je n'ai pu trouver la signification de ce mot.
- [607] Uni.
- [608] Qu'il n'ait ni courbes ni fusées.
- [609] S'il a des durillons?
- [610] Il semble que ce doit être garrot.
- [611] Voir ci-après, p. 75, note 1.
- [612] De l'autre côté.
- [613] Le paturon.
- [614] Var. A. *subaudeure*, enflure?
- [615] Les manuscrits A et B, répètent ici textuellement ce qui précède depuis *tu dois aller au costé* jusqu'à *Fourme sur couronnelle*; il n'y a de plus ici que les mots *malandre est*, etc., placés, p. 74, entre crochets.
- [616] Var. A. *stourcées*.
- [617] Sortir.
- [618] Grappe.
- [619] A la même hauteur.
- [620] Marchandé.
- [621] Assuré.
- [622] Son.
- [623] Pour vendre chèrement. Var. B. *prouvende*, ration.
- [624] Phrase obscure qui me paroît signifier que le remède des malandres sert aussi pour l'enflure des jambes de derrière.
- [625] Sorte de résine.
- [626] Blancs d'œufs.
- [627] Tamisé.
- [628] Var. A. *du seing de sain*. J'ignore ce que peut signifier ici le mot *saing*.
- [629] Tuyau, chalumeau.
- [630] Avives, glandes derrière la mâchoire.
- [631] Cacher?

[632] La valeur de deux setiers de blé environ, donnée au maréchal pour le traitement assez compliqué de cette maladie.

Les manuscrits donnent ensuite un Traité de l'épervier que l'auteur avoit annoncé devoir faire le 2<sup>e</sup> article de la 3<sup>e</sup> distinction. J'ai pensé devoir rétablir la division indiquée par l'auteur et suivie jusqu'ici par lui, et j'ai renvoyé à la fin du livre le Traité de la chasse à l'épervier.

[633] 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.

[634] 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 Ladehors tige d'une de ces familles dont il est parlé ci-dessus, parvint à 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<sup>o</sup> 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'aurait 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<sup>o</sup> 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 *maire*, 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<sup>o</sup> d'un procureur (au Châtelet); 4<sup>o</sup> d'un tabellion qui étoit aussi ordinairement procureur au Châtelet. Les quatre jurés nommés annuellement, le vendredi d'après la Saint-Jacques (25 juillet), par quatre électeurs désignés par 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 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 descendans 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> siècles 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 bernoient 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 bénéficoit 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 joyaux, 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<sup>o</sup>). 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 Montlhéry (Lebeuf, X, 260), étoit la plus puissante 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 importans, 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 tingle 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<sup>o</sup> 290 du Cabinet généalogique, dont mon ami M. de Lincy m'a signalé l'existence.)

[635] Var. C. *seize*.

[636] Cette boucherie, située sur la Montagne Sainte-Genève, 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'origine, 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-Genève.

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'aurait 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 1358. (Trés. de Chartres, 90, 131.)

[637] Var. A. *trente-deux*.

[638] Var. A. *trente-deux*.

[639] 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.

[640] Vendredi saint. C'est encore l'époque *de la foire aux jambons*.

[641] Porcs salés. Voy. Du Cange au mot *Lardum*.

[642] Le duc d'Orléans.

[643] Suppléiez: *c'est ainsi*.

[644] Aujourd'hui *talon de collier*, chair levée sur les trois dernières côtes.

[645] C'est-à-dire comme 20 est à 25 ou un cinquième en moins que le Roi. Ce doit 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.

[646] En marquant sur une taille la quantité prise chaque fois, comme cela se fait encore pour le pain.

[647] *Gros bout* de poitrine. Voir sur la longe, etc., p. 130.

[648] Les blancs valoient 10 deniers, mais l'auteur doit entendre ici par ce mot le petit blanc, monnaie 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 (52 fr. de notre monnaie) valoît 6 l. 5 s.

[649] Ou trumeau, partie de la cuisse et aussi de la jambe de devant.

[650] Bouillon.

[651] Ligne laissée en blanc dans les manuscrits.

[652] Je n'ai pas vu ce mot dans les anciens auteurs de vénerie; ce doit être le quoier ou cimier (croupe) du cerf.

[653] Cuisine.

[654] Liaisons.

[655] Passer au tamis.

[656] S'attachent au fond du pot, brûlent.

[657] Les petits sont appelés *lancerons*: les moyens, *brochets*: les plus gros, *quarreaux* (*Délices de la campagne*, ch. XVIII).

[658] Plies.

[659] *Oyeurs*, rôtisseurs.

[660] Petite mangeoire portative.

[661] Canards mâles, et ici canards en général.

[662] D'abord lieu où on resserroit *la paille*, et par extension *basse-cour*.

[663] Var. B. *crouste*.

[664] Nuque.

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

[666] Ventre.

[667] Espace laissé en blanc dans les manuscrits.

[668] Saumonées.

[669] Jaune.

[670] Recueillir.

[671] Vin de Grenache. Voy. Legrand d'Aussy, t. III, p. 48.

[672] 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.

[673] 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.

[674] Sorte d'oublie plus mince que la gaufre, faite de farine, d'eau, de vin blanc et de sucre, et cuite entre deux fers.

[675] *Scilicet*, savoir.

[676] 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.

[677] Ce plat est ainsi écrit dans le Ms. B. Cependant, dans *le Grand cuisinier de toutes cuisines*, il est écrit *ramolle*.

[678] 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*.

[679] Sans doute une *tuile de chair*. Voir à l'art. V.

[680] Les mots qui suivent jusqu'à la fin de ce menu ne sont pas dans le Ms. B.

[681] B. ajoute, après un espace laissé en blanc, *de porc ut p<sup>a</sup> (ut proxima?)*.

[682] Comme.

[683] 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.

[684] Var. B. à *sausse*, ce qui me paroît défectueux, à moins qu'on ne lise à *la sausse chaude*.

[685] D'huîtres.

[686] Croûtes ou crottes au lait, plat sucré.

[687] Var. B. *leschefroies*.

[688] Georgé.

[689] Je ne pense pas que l'auteur parle ici du faisán 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 faisán 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 faisán 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 Vénerie*.

[690] Voir l'Introduction.

[691] Oublies.

[692] Estriers, sortes d'oublies.

[693] Clairret, sorte d'hypocras fait avec du miel au lieu de sucre, et du vin blanc au lieu de rouge.

[694] 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.

[695] Merles.

[696] Pâtisserie légère, et peut-être sorte d'oublies.

[697] N'est que dans B.

[698] Var. A. C. *au sucre*.

[699] Gros poisson salé.

[700] Aussi.

[701] L'abbé de Lagny.

[702] 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<sup>o</sup>), 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, 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.

[703] 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 de 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 cueillièrre qui 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 servît 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.

[704] Dans des plats couverts, servis seulement pour lui, comme c'étoit l'usage pour le roi, les ducs, etc.

[705] La quarte contenoit deux pintes et la pinte deux chopines; il y avoit donc seize convives. Voy. p. 107, note 3.

[706] Mot que je ne comprends pas.

[707] L'abbaye de Lagny avoit droit de pêche dans la Marne.

[708] Une pour chaque convive?

[709] L'auteur veut dire que c'est trop de deux quarts d'hypocras, comme il a dit plus haut que c'étoit trop de deux quarts de vin de Grenache.

[710] Sorte d'oublies.

[711] B. ajoute: *et le vin.*

[712] L'auteur du *Trésor de santé* conseille de n'en user qu'au fort de l'hiver.

[713] S. e. *dire* ou *déclarer.*

[714] Var. A. C. *payera.*

[715] 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 *compagnons*, etc.

[716] C'étoit du gros pain, et probablement bis. Voir ci-dessus, page 38, note 2.

[717] 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 dînoient après les premiers convives.

[718] Nous verrons, pages 110 et 122, que les poulaillers vendoient aussi de la venaison.

[719] Avec du fromage dedans. Voy. p. 121.

[720] Je ne trouve nulle part ce mot qui paroît désigner une espèce d'oublies.

[721] 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.

[722] 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.

[723] 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 mettrait 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.

[724] L'auteur, au chapitre des *Sauces non bouillies*, nous apprend que le *gingembre de mesche* avait 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.

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

[726] 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 on cendrée.

[727] Fleur de muscade, deuxième écorce de la noix muscade ou *muguette*, comme on l'appelloit au temps de l'auteur. Toutes ces épices figurent dans les ordonnances de février 1349(50) 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'espic (nard), le garingal, le citonal, 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).

[728] 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.

[729] Épices, *bonbons*, servis dans le salon ou *chambre de parement*.

[730] Citron confit?

[731] Sucre blanc clarifié et cuit dans de l'eau de rose.

[732] En comptant seulement ce qu'on brûla de cire, le reste étant rendu à l'épicier.

[733] 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*.

[734] 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. Il faudroit en conclure que la rue Saint-Jacques, nommée dans le rôle de la taille de 1292 comme attachant 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*.

[735] La place de Grève.

[736] Voir ci-devant, p. 80.

[737] 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 pouvait 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 viendrait plutôt d'un instrument à chapelier le pain qui auroit été dit *chape* ou *chapple*; *capellare*, *capulare*, signifiant couper.

[738] Les restes solides.

[739] 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 écuelles communes à deux personnes, et nécessairement renouvelées avec chaque mets. Les assiettes *personnelles* de métal étoient-elles donc déjà en usage? (Voy. p. 105, n. 1.)

[740] Var. B. *petueil*, pilon.

[741] 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 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<sup>o</sup>, 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 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.)

[742] Pour *de*?

[743] 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 appartenait 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 était 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 louaient au jour ou au mois pendant les absences de leurs maîtres (*Amb. vénitiens*, 1838, in-4°, II, 609); c'était 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.

[744] Il y avait en 1385 un Jehan Duchesne attaché au Châtelet, peut-être en qualité d'audier, qui, suivant toute apparence, est le même dont l'auteur du *Ménager* 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 avait alors *plusieurs meschans femmes diffamées d'estre maq.....es*, et que le prévôt de Paris avait 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*, passait par la rue Simon-le-Franc. Là étaient Martin Double, avocat du roi au Châtelet, Jehan du Chesne et plusieurs autres, qui affirmèrent à un sergent qu'elle était du métier proscrit par le prévôt. Quelque temps après, elle vint au Châtelet, *en bas en l'auditoire des audierciens*; 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 conduisit dans les prisons du Châtelet, lorsqu'en arrivant au guichet elle cria qu'elle en appelait, mais Martin Double passant là, dit au sergent: *Boutez hardiment puisqu'elle est si près*. Perrette plaidait contre Soudant et le sergent, et les accusait 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.

[745] S. e. *renfermées*.

[746] Passage bien curieux pour l'histoire du service de table. Il y avait, outre le dressoir de salle où était la vaisselle, le vin, etc., un dressoir de cuisine où l'on dressait les plats, et d'où ils étaient 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.

[747] Var. C. *servans*.

[748] Var. B. *laver*.

[749] Pour faire asseoir, pour placer les convives.

[750] Marchande de couronnes de fleurs.

[751] Repas ou fête donnée (quelquefois rendue par les parents des mariés) le lendemain des noces ou quelques jours après. On disait en Normandie *Racroc de noces* (Voy. du Cange au mot *Receptum*) et à Troyes *Regaust*. (Parl. Criminel, XI, 5 déc. 1384.) Voy. sur le *regard*, pages 122 et 123.

[752] On sait qu'autrefois le lit nuptial était 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.

[753] Tresser, natter. Mais que tressait-on, et pourquoi est-ce une lavandière?

[754] Nous verrons plus loin (chapitre des *Menues choses*) ce Hautecourt nommé *maistre Jehan de Hautecourt*. Il me paraît bien que c'est le même qui transigea, le 3 juin 1385, avec l'abbesse d'Hyères, sur un procès que l'abbesse lui avait intenté (elle concluait 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 Montlhéry cité dans *Christine de Pisan*, et Jehan de Longueil, conseiller au parlement, étaient ses amis; il y a donc lieu de croire qu'il était 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 mettait 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 Drobille (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'ostel du Four, tenant nos bastons et espées toutes nues, et je, Jehan de Hautecourt, demandoie où estoient Colin le Barbier et Jehannin Poitrine 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 cerchastes ledit hostel du Four, et frappastes nos espées et cousteaux dedans les liz pour savoir se lesdis Colin le Barbier et Jehan Poitrine y estoient muciés. *Item*, que par la court de céans et jusques à la chambre de vous, Madame, nous chassastes lesdis Colin le Barbier et Jehan Poitrine, en criant après eulx: *A mort! à mort!* Et que ledit Poitrine 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 pouriez, 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 prouffitabile. 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 l'esglise de céans pour vous ne vos gens injurier en fait ne en parole, ne ne vourrions faire en aucune manière, ainçois nous vourrions et avons tousjours voulu faire à nos povoirs 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, ladite Madame respondra teles paroles ou en substance:

«Maistre Jehan, nous avons esté informé des choses dessusdictes souffisamment, 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 substance les paroles dessus dites en tant qu'il touche l'accusation de Madame l'abbesse et du procureur du Roy et aussi son excusation, et puis dira:

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

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

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

[755] Ligne laissée en blanc dans les manuscrits.

[756] Var. B. *joziers*. *Jugier* est meilleur.

[757] 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.

[758] Var. A. *quatre*.

[759] Les deux nouveaux mariés.—Il est si 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*.

[760] Et autres présens qu'on leur faisoit pendant le repas.

[761] 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.

[762] Si ce mot ne désigne 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 histrions, soit farces ou récits plaisans. Voy. Du Cange aux mots *Acroama* et *Acroamata*.

[763] Fleur de farine.

[764] Voir ci-dessus, p. 88.

[765] Au contraire.

[766] Au IV<sup>e</sup> article, ci-dessus, p. 111, mais ce n'est qu'une nomenclature incomplète.

[767] J'écris ainsi ce mot à causé des deux *l*. Peut-être *entre Cercle* est-il le vrai nom.

[768] Échanger le linge c'est le mettre dans l'eau et le tordre avant de le mettre à la lessive.

[769] L'humidité.

[770] Var. B. *estandre*.

[771] Pouliot, herbe odoriférante.

[772] Cueillis.

[773] Boyau.

[774] Oie.

[775] On demande.

[776] Temps de Pâques.

[777] De là le proverbe: *vilain comme lard jaune*.

[778] Ratisser, gratter.

[779] Paré; mais plutôt faute, pour *décolé*.

[780] 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*.

[781] 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.

[782] Cependant l'auteur distingue plus haut la panse de la fraise.

[783] *On demande*, mais l'auteur n'en savoit pas la raison.

[784] Il paroît manquer ici quelque mots comme: *avec de l'eau et...* Cette recette est répétée plus loin (chap. des *potages à espices*). Voir sur ce sujet le *Trésor de Vénérie*, p. 62, et note 56.

[785] Mieux *cimier*, c'est la croupe ou quoier (de queue) du cerf; l'auteur en parle encore plus loin.

[786] 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 renseignements 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), comprenait 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 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 nomblet 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 nomblets 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.

[787] Ce mot n'est que dans le Ms. C, mais est cependant nécessaire au sens.

[788] Var. A et C, *au dessus*.

[789] A la Porte-Paris, à la grande boucherie.

[790] La taille sur laquelle chaque bourgeois faisoit marquer la viande qu'il prenoit, sans la payer chaque jour. Voy. ci-dessus, page 88. 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.

[791] 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.

[792] L'estomac.

[793] Second estomac.

[794] Le poumon.

[795] 30 novembre.

[796] Peau.

[797] 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*.

[798] Les Mss. ajoutent *et d'eaue de fontaine*; peut-être faudroit-il lire *et d'eaue de rivière*.

[799] Bœufs, crevés? Nous verrons plus loin les fèves *bayennes*.

[800] 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.)

[801] Cuis à part, comme le lard aux jours de chair.

[802] Suppléez, *ainsi*.

[803] Coupés par tranches (morceaux minces).

[804] Baleine salée; voir le chapitre des *poissons de mer ronds*.

[805] Bluteau, grand tamis long composé de plusieurs cercles.

[806] Tamis d'étoffe claire.

[807] Sas, tamis de crin.

[808] Dans la purée.

[809] Tartines de pain.

[810] Voy. le *civé d'huitres* au chapitre des *Potages lians sans chair*.

[811] Cette phrase, qui se trouve déjà p. 88, l. 5, paroît placée ici par une erreur commune aux trois manuscrits.

[812] Var. B. *alaiez*, délayez. La purée étoit évidemment très-claire et une sorte de bouillon de légumes.

[813] Les manuscrits répètent ici les §§ 1 et 2, p. 88, et §7, p. 87.

[814] Jusqu'à ce qu'elles soient crevées? (bœufs). Voy. p. 135, n. 1.

[815] Chaque plat?

[816] On voit page 142 que l'auteur appelle ainsi la réunion de plusieurs lardons fondans dans la poêle.

[817] D'épices. Sans doute poudre fine.

[818] Tout le temps de l'année qui n'est pas le carême.

[819] Donné, avec quelques notables différences cependant, sous le titre de *Porée de cresson*, dans le manuscrit de Taillevent conservé à la Bibliothèque Mazarine.

- [820] Supplétez *est*.
- [821] Ces quatre mots pourroient s'appliquer aux épinards. Il faudroit, dans ce cas, supprimer l'alinéa.
- [822] Voy. pages 48 et 143.
- [823] Délayer.
- [824] On sait que l'année commençoit alors à Pâques. Les années 1392, 1393 et 1394, dans lesquelles on peut fixer l'époque de la composition du *Ménagier* (ainsi que je crois l'avoir démontré dans l'Introduction), commencèrent toutes trois en Avril.
- [825] Les trois manuscrits portent *nommés*; je crois qu'il faut lire *pommés* ou *pommes*.
- [826] Temps de Pâques.
- [827] Déchirer par pièces.
- [828] Cotons.
- [829] Écrasés.
- [830] *Et* paroît être de trop.
- [831] Gruau. Var. A, *grumiau*.
- [832] Ces mots ne sont que dans le Ms. C.
- [833] Foulque, oiseau de rivière.
- [834] Gésiers. Var. mauvaise de B. *josiers*.
- [835] On trouve la même recette (*gramouse*), sauf plusieurs mots omis, dans *le Grand cuisinier de toutes cuisines*, Paris, Ve J<sup>n</sup> Bonfons, in-16, s. d., f<sup>o</sup> 28. (Voir l'Introduction.)
- [836] Var. B. *fait*.
- [837] *Gr. Cuis.*, f<sup>o</sup> 28 v<sup>o</sup>, identique.
- [838] Peut-être dans la partie maigre du bouillon, dans *du bouillon dégraissé*, par opposition avec l'eau grasse dont l'auteur va parler.
- [839] A bas, hors du feu.
- [840] Var. A. C. *ondée*. (Jeter un bouillon.)
- [841] 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 de droit à Bologne au XII<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*.)
- [842] Bœuf.
- [843] Cotte, vêtement, ici *enveloppe*, extérieur.
- [844] Supplétez *in*.
- [845] Ainsi, pour le dedans (*ce qui est dedans*). L'auteur, d'après le même principe, dit plus loin (*Jamproie à l'étouffée*): *ce dessus dessous*.
- [846] *G. C.*, 9 v<sup>o</sup>.—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 diffèrent.)
- [847] Supplétez: *de mouton*. *G. C.*, 21.
- [848] A la mode d'Aussoerre (d'Auxerre)? ou faut-il lire *au soerre*, au soir (à souper)?
- [849] *G. C.*, 31 v<sup>o</sup>.
- [850] *G. C.*, *ib.*, quelques différences.
- [851] Morceau de la cuisse.
- [852] *G. C.*, 31 v<sup>o</sup>, quelques différences.
- [853] Râpé.
- [854] *G. C.*, 5.
- [855] L'auteur du *Grand Cuisinier* a remplacé ce mot (article du blanc-manger de chapon, feuillet 9 v<sup>o</sup>) 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 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.
- [856] *Pain* dans le *G. C.* qui donne cette recette (feuillet 1 v<sup>o</sup>); mais *grain* est répété plusieurs fois dans le *Ménagier* pour désigner la partie solide d'un mets composé de solide et de liquide.
- [857] Que ce soit chapon ou veau aux herbes, il n'y faut que lard et safran.
- [858] *G. C.*, 11 v<sup>o</sup>.
- [859] Sans les mettre dans l'eau chaude, comme on faisoit le plus souvent et comme on le fait encore en Orient.
- [860] Dans la poêle encore vide, sans beurre ou autre graisse mise préalablement?
- [861] *G. C.*, 28, dit *graine* d'oyselés. 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 doit plutôt dire un gravé qu'un grave.

[862] On doit prononcer ainsi, car on lit *semée* dans Taillevent imprimé.

[863] Délayées, mouillées.

[864] 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.

[865] Var. de B, que je crois mauvaise, *broyer*. Il me semble que c'est une recette aphrodisiaque.

[866] Nuque.

[867] Couleur feuille-morte.

[868] Du bouillon des lapins.

[869] Observation de l'auteur. Voy. p. 162.

[870] Mot de trop.

[871] Seulement.

[872] *G. C.*, 17 v<sup>o</sup>.—Presque pareil mais abrégé dans Taillevent imprimé, feuille D 4 v<sup>o</sup>.

[873] Voy. ci-devant p. 150, note 4.

[874] La partie du lard qui ne fond pas à la poêle et se grille: les *grésillons*. Var. A, *les champs*.

[875] Partie solide du mets. Voy. 150, n. 1.

[876] Var. B, *sang*.

[877] Cèdre rouge.

[878] Bois. C'est sans doute ce cèdre que l'auteur a appelé ci-dessus *alixandre* et qui donnoit la couleur au *rosé*.

[879] Faon, très-jeune cerf.

[880] Voy. ci-devant, p. 129.

[881] Sausse ainsi nommée.

[882] Faute. Ce doit être deux lèches ou morceaux.

[883] Et ainsi on le mange au goût d'ours. Voy. ci-après, p. 179.

[884] Ce mot paroît être de trop d'après la fin de ce paragraphe.

[885] *G. C.*, 17 v<sup>o</sup>. Voy. p. 158, §4.

[886] Le 25.

[887] On disoit autrefois: *My-Mai, my-teste: my-Juin, my-graisse*.—*A la Magdeleine, venaison pleine*.

[888] 3 mai; c'est de ce jour que tous les anciens auteurs font commencer la saison de chasser le cerf.

[889] Le nom étoit dès lors *daintiers*, et *deytiés* a toujours été une faute.

[890] Chair placée entre le cou et les épaules.

[891] 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.

[892] Voir ci-dessus, p. 131. Les *lardés* sont la longe.

[893] 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<sup>o</sup>, p. 23, et le glossaire, *Modus et ratio*, 1839, in-8<sup>o</sup>, feuillet 22 et suiv.; et le *Tresor de Venerie*, p. 53 et suiv., et note 51.

[894] Var. A, *tardis*.

[895] Même recette que celle du *chevrel*, p. 155.

[896] Jusqu'à ce qu'ils soient écrasés et réduits en pâte à force de cuire.

[897] Otez-les de l'eau. Voy. p. 135, n. 2.

[898] On voit que cet usage n'est pas nouveau.

[899] Versés doucement et de haut, de manière à faire filer la liqueur versée comme on le voit du sirop, etc.

[900] 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 bassins 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.

[901] Cumin, écrit encore *comin* dans le dictionnaire de Nicot. C'est cette plante qui donnoit le nom de *cominée* au plat.

[902] 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.

[903] Des amandes broyées.

[904] Var. B, *hourdouil*.

[905] Griller, sécher, de *sor*.

[906] *G. C.*, 29.

[907] Remplacé par *rouelle de beef* dans le *G. C.*, f. 29, où cette recette se trouve, mais avec des fautes.

[908] *G. C.*, 1 v<sup>o</sup>., fautif.

[909] Écrit Georget dans le *G. C.*, f. 2 (incomplet), et Taillevent imprimé. Taillevent fait deux articles distincts de ces deux brouets.

[910] Gril.

[911] Voir ci-dessus, p. 148. Il est probable que ce potage était sursemé de persil, comme les courges l'étoient de safran.

[912] *G. C.*, 2.

[913] 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.

[914] Voy. p. 149, n. 7. Var. A (ici seulement), *bracon*.

[915] Taillevent manuscrit dit cependant aussi que ce brouet doit être *sur le jaune*, et l'imprimé ordonne le safran pour lui *donner couleur* (a. IV, v<sup>o</sup>).

[916] *G. C.*, f. 2 v<sup>o</sup>, presque identique à Taillevent manuscrit.

[917] Le *G. C.*, qui donne cette recette (f. 2 v<sup>o</sup>), la termine ainsi: *Nota le persil fait le brouet vert et le saffren le fait jaune, par quoy il est de mauvaise couleur.*

[918] A petit jet, à petit filet.

[919] Var. A, *puis ostez et le dréciez et gettez*, etc.

[920] *G. C.*, 3 (fautes).

[921] Le Taillevent, manuscrit (Mazarine), qui donne aussi une recette pour ce brouet, dit de plus de *le passer par la verdure pour estre vergay*. Ce potage devoit donc son nom à sa couleur *verd-gaie*.

[922] Dans un linge.

[923] *Sic* peut-être pour *fait*.

[924] Sup. *pour*.

[925] 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.

[926] Ce qui est *laissé*, ce qui reste dans l'étamine.

[927] Peut-être faudrait-il écrire et prononçoit-on Houssébarré: brouet *houssé* (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 *houssé* que d'un plat sursemé de persil. (Voy p. 164.)

[928] Voy. p. 106.

[929] Une once.

[930] *G. C.*, 5.

[931] *Id est?* c'est-à-dire.

[932] D'après les nombreux passages du *Viandier*, 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 remplace par *échauder* ou *entamer*. *Échauder* remplace également *estauver* dans la recette de la *soringue d'anguilles*, donnée par Taillevent. (Voy ci-après, p. 173.) 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.

[933] *G. C.*, f. 51 v<sup>o</sup>.

[934] Il manque peut-être ici: *et defaites de vin et*. Ces mots sont en cet endroit de la même recette donnée f. 51 v<sup>o</sup> du *G. C.*

[935] Il manque sans doute ici: *Pochez œufs en huile*.

[936] En dernier lieu.

[937] Taillevent manuscrit (Bibl. royale) donne une recette presque identique de ce plat.

[938] Var. B, *refrisiez*.

[939] Le?

[940] Var. A, *purée*.

[941] Var. B, *puis*.

[942] Voy. p. 193, n. 3.

[943] 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<sup>o</sup>), l'intitule *Civé d'œufs pochés à l'huile* et commence par ces mots: *Prens des œufs et les fris en bonne huile*.—Voy ci-après au chapitre des *sauces* bouillies.

[944] Var. B, *eslire*.

[945] *Lians de chair*, p. 159.

[946] Je ne comprends pas ce mot.

- [947] Otez-le du feu.
- [948] 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 tant*, etc.
- [949] S. e. de farine (voir ci-après chap. des *Crêpes*).
- [950] Remue.
- [951] Cette recette s'arrête ici dans le *G. C.*, f. 15.
- [952] Jeune porc.
- [953] 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.
- [954] *G. C.*, 16. Répétition du § 3 de la page 88.
- [955] Avoit coutume, *solebat*.—*G. C.*, 15 v<sup>o</sup>.
- [956] *G. C.*, 15 v<sup>o</sup>.
- [957] Voir ci-devant, p. 158.
- [958] Mariner?
- [959] 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.
- [960] 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.
- [961] Var., Ms. C, *char ou grain*. Voy. p. 150, n. 1.—*G. C.*, 16.
- [962] Diminuer, perdre de leur graisse.
- [963] Ici l'auteur répète dans les mêmes termes ce qu'il a dit page 88, ligne dernière.
- [964] 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*.
- [965] Voy. ci-devant p. 89—*G. C.*, 18.
- [966] Amincie, réduite, comme le cuir se durcit et se condense par l'opération du tannage?
- [967] Répétition dans les mêmes termes du § 2 de la page 89.
- [968] 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 la queue simplement aux oiseaux dont les plumes étoient les plus brillantes et produisoient le meilleur effet sur la table.
- [969] Dressé.
- [970] Voy. ci-dessus, p. 89.
- [971] Deux sortes, deux espèces.
- [972] Je trouve ce même préjugé consigné dans le *Thrésor de santé*, Lyon, 1616, in-8<sup>o</sup>, 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 éventrer.» *G. C.*, 19.—Le premier alinéa est reproduit presque identiquement dans Taillevent manuscrit (Bib. royale).
- [973] Voir ci-dessus, p. 90, lignes 6, 7, 8, 12, 13.
- [974] *G. C.*, 14 v<sup>o</sup>.
- [975] 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*.
- [976] Le *Grand Cuisinier* donne (f. 27 v<sup>o</sup>) 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 faites 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 pates 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 faites une terrasse de paste bise, qui soit espoisse et forte, et qu'elle soit d'un pouce d'épaisseur, faite 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 faites cuire sans bouillir, et la faites peindre en verd comme un pré herbu, et faites dorer vostre cygne de peau d'argent, excepté environ deux doigts près du col, lequel faut dorer, et le bee et les pieds, puis ayez un manteau volant, qui soit de sandal vermeil par dedans, et dessus ledict manteau armoyez de telles armes que vous voudrez, et autour du cygne hait (*ait* ou *huit*?) banières, les bastons de deux pieds et demy de long à banières de sandal, armoyez de telles armes que dessus, et mettez tout en plat de la façon de la terrasse, et le présentez à qui vous voudrez.»

[977] Blancs d'œufs.

[978] *G. C.*, f° 22 v<sup>o</sup>.

[979] 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 *escheroy*s.

[980] Nous avons déjà vu, p. 154, que le cèdre rongé se vendoit *sur* (pour *chez*) les épiciers.

[981] 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 pas taire  
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 machès  
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 dès:  
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 seouré.  
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 fromaige:  
Ou four bien à point chaut 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.

[982] Barbeau, *G. C.*, 56, ainsi que la précédente recette et la suivante.

[983] Écailler?

[984] *G. C.*, 68.

[985] Latte. Var. A, *essaugle*. *G. C.*, 70 (très-fautif).

[986] *G. C.*, 56.

[987] Brochet, Voy. p. 88.

[988] *Franche* (faute?), ci-dessus, p. 88.

[989] *G. C.*, 55 v<sup>o</sup>.

[990] Var. A, *fenes*.

[991] Stérile.

[992] Répétition du § 3 de la p. 90.

[993] C'est l'endroit où cesse le gosier et commence l'œsophage.

[994] Ici seulement commence la recette du *G. C.*, f° 58 v<sup>o</sup>.

[995] De vapeur?

[996] *G. C.*, 58 v<sup>o</sup>.

[997] Répétition de la fin du § 4 de la p. 90.

[998] *G. C.*, 70 (sauf le paragraphe *leur saison* qui est omis).

[999] Répétition du § 5 de la p. 90.

[1000] *G. C.*, f. 52, s'arrête là.

[1001] Retournée, voy. ci-après, p. 191.

[1002] Gros sel gris?

[1003] *G. C.*, 52.

[1004] Ciseaux.

[1005] 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*.

- [1006] *Ib., une pinte.*
- [1007] *Ib., 3 (demie-) pinte.*
- [1008] *G. C., 52 v<sup>o</sup>.*
- [1009] *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 Tourny, près Vernon, et qui paroît être seulement mort d’une indigestion de pimpreneaux. (In quo quidem prandio, pimprenellos male decoctos comederant; et illuc per longum tempus steterant, ac vinum de tanto ac tali ad tantum et tale, et postmodum de potu ad potum, more Normannorum, biberant, etc.)*
- [1010] Ce mot signifie ici poudré de fleur de farine, ailleurs *enfleuré*. Le *G. C.* qui donne cette recette f. 63, remplace ces mots par: *Avant que la frisez, treffeuillez-la de farine.*
- [1011] *G. C., 63.*
- [1012] Boue, sauce épaisse.
- [1013] Dominant.
- [1014] *G. C., 63 v<sup>o</sup>.*
- [1015] Vin *uni (planus)*, doux, (à boire), par opposition à *vin-aigre*?
- [1016] *G. C., 64.*
- [1017] Voy. p. 148, n. 1.
- [1018] *G. C., 64.*
- [1019] Poisson qui tient de la brême et du gardon suivant Belon (p. 319 de la *Nature des poissons*, 1555, in-8<sup>o</sup> obl.).
- [1020] *G. C., 62.*
- [1021] Var. A, *eschauder*.
- [1022] *G. C., 72 v<sup>o</sup>.*
- [1023] Belon, qui cite plusieurs espèces de chiens de mer, ne dit rien de la brette.
- [1024] Var. A, *mungon*. Le *G. C.* qui supprime *en Languedoc*, écrit *mugeon* (66 v<sup>o</sup>). Belon dit qu’on le nomme *muge* à Marseille.
- [1025] 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).
- [1026] Stockfisch (*bâton de poisson* en hollandais.—*Trévoux*).
- [1027] 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*).
- [1028] Suppléez *sans cela*.
- [1029] *G. C., 65 (fautif)*.
- [1030] Échalotte.
- [1031] *G. C., 65 v<sup>o</sup>.*
- [1032] *G. C., 70 v<sup>o</sup>.*
- [1033] Renversée. *G. C., 64 v<sup>o</sup>.*
- [1034] Le Ms. C ajoute: *Refroidier et...*
- [1035] *G. C., 60 (très-fautif)*.
- [1036] Suivant Belon, *tumbe* est le nom rouennais du gournault. Ce dernier est une espèce de rouget, mais il est plus grand, de couleur plus sombre, et a les ailes bleuâtres et non rouges.
- [1037] *G. C., 60 v<sup>o</sup> (très-fautif)*.
- [1038] Couleur de tan, feuille-morte.
- [1039] Tacheté.
- [1040] Fumé. Voy. Du Cange au mot *Baco*.
- [1041] Peut-être faut-il lire *pouldre* en sous-entendant *avec*.
- [1042] *G. C., 69.*
- [1043] *G. C., 72 v<sup>o</sup>.*—Suivant Belon, ce poisson, lorsqu’il étoit salé, s’appeloit du *hadou*, en anglais *hadoch*.
- [1044] *G. C., 72 v<sup>o</sup>, arsin*.—Sans doute l’*orphie*, sorte d’anguille de mer qu’on pêche sur les côtes de Normandie.
- [1045] 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*.
- [1046] On trouve dans Roquefort *brulliau*, sorte de poisson.
- [1047] *G. C., 67 v<sup>o</sup>.*
- [1048] *G. C., 65 v<sup>o</sup>.*—La merluche est au moins de la famille des morues, *aselli* en latin.
- [1049] Var. B, *esbolera*.—Réduira à force de bouillir.
- [1050] *G. C., 61 v<sup>o</sup>.*
- [1051] *G. C., 61 v<sup>o</sup>.*—J’ignore ce que signifie *entrepelé*.

[1052] Il est parlé du *craspois* ou *graspois* dans bien des auteurs du moyen âge, mais il n'y a à ma connaissance que l'auteur du *Ménagier* qui fasse connaître 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 qu'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'esposseur 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 *Trésor de santé* dit que la baleine salée, quoique cuite pendant *vingt-quatre heures*, étoit toujours *fort dure et indigestible*.

[1053] Nageoire.

[1054] *G. C.*, 68 v<sup>o</sup>, 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.

[1055] *G. C.*, 62.

[1056] Plies.

[1057] Presque.

[1058] Flot, *marée* de mars (la grande marée de l'équinoxe vers le 21 mars).

[1059] De farine.

[1060] *G. C.*, 68 (très-fautif).

[1061] Tirant sur le blanc, pâle.

[1062] *G. C.*, 65.

[1063] 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.

[1064] Gril.

[1065] *G. C.*, 66, dit *molles* et *solles*; mais la *molle* est différente de la *pole*. Voir *Trésor de santé*, pages 249 et 250, et surtout Belon.

[1066] Var. A et *G. C.* (70 v<sup>o</sup>), au *succre*. 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*.

[1067] *G. C.*, 56.

[1068] Var. A, *Barte*. Je ne vois rien sur ce poisson dans Belon, qui parle de la *brême de mer*.

[1069] *G. C.*, 58 v<sup>o</sup>.

[1070] Peut-être faut-il lire *tance* pour *tanche* (de mer).

[1071] 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.

[1072] *Flez* ou *flet*, espèce de plie.

[1073] 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.

[1074] Suivant Belon, c'est le nom rouennais du coquillage dit *pétoncle*.

[1075] *G. C.*, 62 v<sup>o</sup>, finit en ajoutant après oseille: *ou d'autre verdure*. La sanemonde est connue; *barbarin* pourroit être synonyme de *berberis*, épine-vinette.

[1076] Var. B, *mooles*.

[1077] 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 *hanons*, sorte de coquillage.

[1078] Var. B, *nourrist*. Si l'on adopte ce mot qui me paroît beaucoup moins bon que *noircit*, il faudroit fermer la parenthèse après *non*.

[1079] Préparée (voy. Du Cange au mot *Conredium*), ce doit être la sèche *confite avec la saulce 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.

[1080] Plissé, froncé, racorni par la chaleur du feu, *grediller* dans Nicot qui le dit synonyme de *grésiller*.

[1081] Voy. p. 154.

[1082] 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*.

[1083] C'est-à-dire moins d'une feuille ou pas du tout.

[1084] Plante dite *Ténaisie* 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>).

[1085] 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*.

[1086] Râpé.

[1087] Suppléez: *que*.

[1088] Broyeroit.

[1089] Var. A., *alumette*.

[1090] *G. C.*, 50 (*aumelette* au lieu d'*allumelle*).

[1091] *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.

[1092] Suppléez *les* (sur les moyeux des deux œufs cassés d'abord).

[1093] En faisant évaporer l'humidité, à l'étouffée?

[1094] Uni, lisse.

[1095] Voy. p. 207.

[1096] Suppléez: *se*.

[1097] Var. A, *Fourmentée*.

[1098] Voy. p. 111, n. 2.

[1099] 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).

[1100] Var. B, *jusièrs*, 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.

[1101] *G. C.*, 30. Même recette que dans Taillevent imprimé et manuscrit.

[1102] Épais à pouvoir le tailler (*à couper au couteau*). *G. C.*, 74. La recette de Taillevent est presque la même.

[1103] Sépare.

[1104] Surjet.

[1105] Obscur.

[1106] Cailles, lait caillé. (*Brique de lait, maton* signifiant proprement brique. Voy. Du Cange à *Matto*.)

[1107] Lait de beurre.

[1108] Les *carcasses*. Voy. p. 170, n. 1.

[1109] Ce doit être l'estomac où est le grain mangé par l'animal: *granea*.

[1110] 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.

[1111] Il faudroit *les* ou *la* (la poule); Taillevent dit: *l'enflez, puis la fendez*.

[1112] Mot qui paroît de trop.

[1113] Ce doit être le *col* comme dans Taillevent.

[1114] *Broyons* dans Taillevent, manuscrit Bibl. Mazarine, et *blancs* dans le manuscrit de la Bibl. Royale.—Foies, intestins. Voy. p. 149, n. 7.

[1115] Je ne sais quel est ce fromage. Le dictionnaire de Trévoux cite bien un fromage dit d'*Anquin*, 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*.

[1116] Ces deux mots ne sont que dans C.

[1117] 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 recousu* jusqu'à *et pour les dorer*, n'est pas dans Taillevent.

[1118] Le manuscrit A ajoute *de bœuf*.

[1119] Ce mot n'est que dans le Ms. C.

[1120] C'est la même recette que celle de Taillevent. (Ms. Bibl. Royale.)

[1121] Var. B, *pour couleur*, au lieu de *y coulent*.

[1122] Le jarret de devant, ou la dernière, la plus courte articulation?

[1123] Extrémité du pied?

[1124] Ce mot n'est pas dans le manuscrit A.

[1125] Var. C. *où la char aura cuit*.

[1126] Ce mot doit être synonyme de *harlé*, hâlé, grillé.

- [1127] Mot qui est de trop, à moins qu'on ne lise *de deus* (deux).
- [1128] 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. 211 un autre *faulx grenon*.
- [1129] Du gingembre.
- [1130] Voy. ci-dessus, p. 213.
- [1131] Sans doute queues.
- [1132] Ce doit être *boulez*, ou plutôt *broyez*.
- [1133] Piquez les pattes d'écrevisses dans la tarte.
- [1134] A part, séparément.
- [1135] Épinards. Voy. p. 141.
- [1136] Pressé?
- [1137] Râpé.
- [1138] Sans doute gingembre de mesche. Voy. p. 230.
- [1139] Racine d'arbre autrement dite *zedoaria*, suivant Jacques de Vitry cité par Du Cange au mot *Zedoaria*.
- [1140] C'est le poivre de cubèbe, employé aujourd'hui seulement dans la pharmacie.
- [1141] Le nard, *spica nardi*, dans le *Trésor de Santé*. Voy. aussi Du Cange à *Spicus*.
- [1142] Var. B, *toile*.
- [1143] Il semble qu'il faudroit *et la couler deux ou trois fois avant qu'elle*, etc.
- [1144] Peut-être ce mot désigne-t-il la *filicule*, plante astringente de l'espèce des fougères.
- [1145] Tournesol. Fruit de l'*heliotropium tricoccum*. Voy. Trévoux.
- [1146] 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.
- [1147] Oter le veau.
- [1148] Il en faudroit cinq pour employer les cent écrevisses dans vingt plats.
- [1149] Ainsi dans les trois manuscrits. Voy. p. 196, n..
- [1150] Frappez, pressez de la paume de la main.—Var. fautive de A, *paronoyez*.
- [1151] Noisetier.
- [1152] Farine.
- [1153] Var. B, *demeurent*.
- [1154] Grenouilles.
- [1155] Appât, *esca*.
- [1156] *G. C.*, 68 v<sup>o</sup> (tronqué).
- [1157] Sureaux, suivant Roquefort. (Voy. plus loin R. de la glux.) Le *G. C.*, qui donne cette recette (f. 73 v<sup>o</sup>), dit *aux vignes et aux jardins*.
- [1158] On trouve à la fin du *Calendrier des Bergiers* (Paris, 1493, in-f<sup>o</sup>, 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 mettront en ung grant plat, Au poyvre noir et aux ongnons*.
- [1159] 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*.
- [1160] Suppléez *que dessus*.
- [1161] Sans doute *la* paste et non *le* pasté.
- [1162] Ce passage confirme l'explication donnée p. 150, n. 5.
- [1163] Pour les repas ordinaires?
- [1164] Liaison.
- [1165] 1<sup>er</sup> octobre.
- [1166] Ce doit être une faute pour *oyers*, rôtisseurs.
- [1167] Var. B, *roissoles*.
- [1168] Ce mot paroît de trop.
- [1169] Var. A, *mettez*.
- [1170] *G. C.*, f. 74, s'arrête-là: un peu abrégé.
- [1171] Fuseau.
- [1172] Rouler, sausser. Var. A, *coulez*.
- [1173] Var. B, *arboulaistre*.
- [1174] Service, mets.
- [1175] Sans doute faute pour *ou*.
- [1176] Voy. p. 129.

- [1177] Voy. p. 161.
- [1178] 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.
- [1179] Enfariner.
- [1180] Œufs.
- [1181] Se préparer, se faire.
- [1182] Peut-être: *en esté*. Var. B, mais résultat d'une correction: *encores*.
- [1183] Rôti.
- [1184] 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*.
- [1185] Voy. p. 112.
- [1186] Gâté.
- [1187] Var. A. C, *noir*. Je ne vois pas qu'il y ait eu du galanga noir.
- [1188] Gousse.
- [1189] B écrit ici: *raoulmarin*.
- [1190] Sans doute *sanemonde*.
- [1191] Toute-bonne? Voir ci-devant, p. 44, n. 2.
- [1192] Nous avons vu ci-dessus (*Menus* 15 et 21) des turbots à la soucie. L'auteur faisant ici 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.
- [1193] Sans doute *pousser*. Nous avons déjà vu, p. 213 (*pour faire perdriaux de poucins*) qu'on *poussoit* les cuisses du poucin *pour faire la char plus courte*.
- [1194] Var. A. C., *puis*.
- [1195] P. 230.
- [1196] Var. B, *le meigre d'eaue*.
- [1197] Voy. p. 223, n. 3.
- [1198] Ce mot n'est que dans C.
- [1199] Rôties.
- [1200] *G. C.*, 74 v<sup>o</sup>.
- [1201] *Ib.*, réuni avec la recette précédente en un seul article et fautif.—Cette recette paroît la même que la précédente, mais améliorée et complétée.
- [1202] Presque identique avec la recette de la *sauce poitevine* dans le Taillevent manuscrit, défigurée dans l'imprimé.
- [1203] Écrasez.
- [1204] Cette épice est sans doute la même que l'*arquinetta* citée dans des lettres du roi Richard II, en faveur de marchands de Gênes (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.
- [1205] Var. B, *roux*, au lieu de *dessus*.
- [1206] Toujours.
- [1207] Gousse.
- [1208] Var. B, *ou*.
- [1209] Véritable (non aigri); comme nous avons vu p. 193, du vin *plain*?
- [1210] Bourbelier. Voy. p. 158 et 179.
- [1211] Var. B, *une*.
- [1212] L'auteur veut sans doute dire qu'alors cette sauce se sert avec du jambon, etc.
- [1213] Sans doute le setier de huit pintes plutôt que celui d'une demi-pinte (ou chopine).
- [1214] Il y avoit une petite monnoie d'argent de ce nom valant un denier un quart.
- [1215] Le manuscrit B fait orge masculin; mais c'est par suite de corrections un peu postérieures au corps du texte.
- [1216] 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.
- [1217] Var. B, *puis*.
- [1218] Se faire.
- [1219] Ordinairement *origine* (*interdum urina*): mais ici, sans doute *globules*.
- [1220] A et B répètent *lors*.
- [1221] Sans doute levure de bière.
- [1222] Domestiques.
- [1223] Dans la même proportion.
- [1224] 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.

[1225] A n'est que dans le manuscrit C.

[1226] Le *G. C.*, qui donne la même recette (f. 28 v<sup>o</sup>) 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.

[1227] En le faisant *filer*. Voy. p. 159, n. 4.

[1228] Voy. p. 271.

[1229] Crevée. Voy. p. 139.

[1230] Le Taillevent manuscrit (Bibl. Roy.) donne cette recette avec cette différence qu'après *couler* on lit: *Mettez boullir, et, qui veult, pouldre de succe 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 succe*.

[1231] Le manuscrit B ajoute à *fort*.

[1232] Même recette que dans le Taillevent manuscrit.

[1233] Bayen, crevé.

[1234] Répétition du dernier paragraphe de la p. 214.

[1235] Les trois manuscrits portent après cet intitulé: *Fault commencer à la Saint Jehan*. Ces mots paroissent une répétition anticipée de ce qui suit.

[1236] La phrase est obscure et probablement défectueuse. Peut-être faut-il lire *lez qu'elles*, en prenant l'adverbe *lez* (*jaxta, secundum, ad*) dans le sens de *jusque*; mais je ne l'ai jamais vu ainsi employé.

[1237] Le psaume *Miserere*, comme l'auteur dit ailleurs, le temps de dire une patenôtre, etc.

[1238] Var. B, *ou*.

[1239] Sans doute *sas*.

[1240] Var. B, *trois ou quatre*.

[1241] Id. *quatre*.

[1242] Suppl. *le* (le miel d'où on a retiré les noix).

[1243] 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.)

[1244] Carottes.

[1245] 30 novembre.

[1246] Ratissez.

[1247] Graine du Carvi (*carvi officinarum* ou *cuminum pratense*), plante originaire de la Carie en Asie Mineure.

[1248] Peut-être est-ce le raifort, *raffanus, rafan*, dans Crescens qui dit qu'on *en use principalement à faire compote de navets*.

[1249] Chez les herboristes.

[1250] Gingembre de mesche. Voy. p. 111.

[1251] Nom de lieu. On lit dans le *Dit des pays* (impr. au XVI<sup>e</sup> siècle): *En Orte est le bon saffran*.

[1252] Voir ci-devant, p. 154.

[1253] Var. A, et C, *une livre*.

[1254] Var. B (mais résultat d'une correction postérieure), *cotignac*: c'est le nom actuel.

[1255] Sans doute le nœud qui est à l'extrémité du fruit, opposé à la queue.

[1256] 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  (un gros ou drachme). Voy. pour la *poudre de duc*, aussi estimée que celle-ci au XIV<sup>e</sup> siècle, p. 248.

[1257] Au lieu de sauge.

[1258] Goûtée, comme cela est dit p. 196, pour la morue?

[1259] Un sixième d'once plutôt que six noix.

[1260] Var. B, *quarton*.

[1261] *Spicus nardi*, nard.

[1262] 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.

[1263] 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 Béziers, prévient ici qu'il reprend les poids en usage à Paris.

[1264] Dominer.

[1265] Voy. p. 244, n. 4.

[1266] Les cotons.

[1267] Var. B, *le* (saugé?)

[1268] 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-Corneille 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 eue Jean de Neelle, très-grand seigneur à la vérité, il seroit difficile de croire à une semblable consommation de verjus.

[1269] Voir la note sur lui, p. 118: et sur deux Hautecourt qui pouvoient être ses descendans vers 1500, Sauval, III, 605.

[1270] Nous avons déjà vu plusieurs fois cet usage de semer des dragées, des grains de Grenade, etc. sur de certains mets.

[1271] Je ne sais quelle est cette feuille; le manuscrit A dit *seur*, mais ce ne peut être la feuille de *sureau* qui est petite.

[1272] Voy. p. 214, n. 1.

[1273] Dure, telle que l'eau de puits.

[1274] Pétrir.

[1275] 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.

[1276] Sera bu par les roses, disparaîtra.

[1277] Bien fait, à point.

[1278] Alambic de plomb.

[1279] Au recto de ce feuillet, *schedula* d'où nous avons fait *cédule*, (billet, petite feuille volante,) signifiait aussi feuillet.

[1280] Teinture rose? Je n'ai rien trouvé sur ce mot.

[1281] Var. A, *rousse*.

[1282] 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.

[1283] 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.

[1284] 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.

[1285] 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 pues chanter en caige,  
Mais bien pues 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 Pacy et ses frères*, mais c'est 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, on 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<sup>o</sup> 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 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 XVI<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 Graille, mais cela est très-probable. On sait en effet que l'amiral de Graille, petit-fils de la fille de Jean de Montaigu, jouit de tous ses biens, et l'on voit en outre dans Sauval (III, 629) que Pierre de Balsac son gendre, et Anne de Graille 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 Graille 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<sup>o</sup> 102, et rue des Prêtres-Saint-Paul, n<sup>o</sup> 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 Graille) sur l'emplacement de l'hôtel du Porc-Épic. On y remarque une charmante tourelle, mais l'ensemble de cette élégante construction est défigurée 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<sup>o</sup> 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.

[1286] C'est sans doute le nom d'un bourgeois de Paris, mais je ne connois rien sur ce nom.

[1287] Var. B, *sont*.

[1288] Dans le cas où les oiseaux ne couvent pas, comme cela étoit pour les volières du Roi et d'Aubriot.

[1289] Nourris.

[1290] Au moins de l'eau trop rarement renouvelée.

[1291] Dans le cas où les oiseaux couvent, etc., comme cela avoit lieu dans la volière de Charlot.

[1292] Var. A et B ajoutent ici *par le pié*, qui est une répétition.

[1293] Tourterelles ou grives (*turdus*).

[1294] Var. B, *chardonnereux*.

[1295] Ce mot nécessaire au sens n'est que dans le manuscrit C.

[1296] Var. A, C, *tendres*.

[1297] Sans doute: *gratteroit*. Var. B, mauvaise et résultant d'une correction: *laisseroit*.

[1298] Je pense que ce mot doit signifier ici bouché, fermé (*arcile*, diminutif d'*arca*, signifie un coffret, voy. Du Cange), et seroit mieux écrit *arcilié* qu'arsilié, ce qui sembleroit le faire dériver d'*arsé*, brûlé.

[1299] Le pot sans couvercle.

[1300] Mettez vos dents.

[1301] 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.

[1302] L'usage d'empoisonner les flèches remonte aux Gaulois. Il en est parlé dans Plinie 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 suffisants.

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'*ectoire de canarade*, cité p. 63 de ce volume, M. Adolphe Brongniart, 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 croît 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 *ectoires* ou *electoires* (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*.

[1303] Tirer à l'arc.

[1304] Les deux barbes ou arêtes du fer qui empêchent la flèche de sortir de la plaie.

[1305] Dans le cuir.

[1306] Var. B. *bestic*.

[1307] Vêrat, porc non coupé.

[1308] 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.

[1309] Passer au feu.

[1310] Var. A et C, *de navets, de chataignes à la venaison*.

[1311] 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 *chataignes*, et comprendre que la venaison véritable s'accommodoit de la même manière, mais alors le 3<sup>e</sup> n'a plus de sens. Avec la ponctuation que j'ai adoptée, venaison signifieroit ici la chair du prétendu sanglier.

[1312] Son.

[1313] Var. B, *limegnon*; C, *lumignon*. Voy. p. 56, note 1.

[1314] Le Ms. B ajoute ici *foulé* 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.

[1315] 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*.

[1316] Si vous les achetez toutes cuites.

[1317] Répétition du § 2 de la p. 149.

[1318] Échauffent; c'est aussi le sens de ce mot, p. 152, ce qui ne contredit pas l'explication donnée en cet endroit du but de la recette.

[1319] Râpe?

[1320] Cette recette et la suivante sont dans le Taillevent manuscrit avec peu de différences.

[1321] Marquer.

[1322] Le mot *arramentum* a dans la basse latinité plusieurs significations (*airain, arrangement*), mais dont aucune ne me paroît convenir au sens de cette phrase.

[1323] Ainsi le linge se marquoit alors à l'aide d'une griffe ou d'un sceau.

[1324] Matière inflammable sous les étincelles du briquet. Voy. p. 42 et Du Cange, au mot *Esca*.

[1325] 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* doigts.

[1326] Var. A, C, *les*.

[1327] Mélange épais d'eau et de cendre qui reste au fond du cuvier quand on a coulé la lessive.

[1328] Égouttes, presses.

[1329] Éponge.

[1330] Oiseau de rivière.

[1331] Var. B, *i (id est)*; le cimier est la croupe du cerf. Voy. p. 129.

[1332] Ce mot et les huit précédens ne sont que dans le manuscrit B.

[1333] 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.

[1334] Le Ms. C ajoute *arrabic*.

[1335] Tranquille, stagnante, *quieta*.

[1336] Ce seroit les premières côtes, les plus proches des hanches, si l'explication que j'ai donnée du filet ou nomblet est bonne.

[1337] On ne trouve dans Belon ni la *bourbotte* ni la *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'écailles et ne pouvoit, par conséquent, se peler comme la perche.

[1338] Corneilles.

[1339] Plutôt choucas (corneille à dos gris) que chouette.

[1340] Trait d'arbalète.

[1341] Var. (que je crois mauvaise) des Mss. A et B, *ont*.

[1342] Traits d'arbalète non aigus, avec lesquels on tiroit aux oiseaux. Voy. une citation de Wats dans Du Cange, au mot *Pilatus*.

[1343] Var. B, *cornillaux*.

[1344] Brouillards, temps humides.

[1345] Voy. p. 166.

[1346] Voy. p. 186, § 2.

[1347] Voy. p. 213.

[1348] Non pas, pas même. Ce passage est un de ceux qui établissent la position que l'auteur occupoit dans la société.

[1349] Ce mot est fautif.

[1350] *Debent*.

[1351] Prenez des amandes nouvelles et ôtez adroitement, 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.

[1352] Sans être mis dans l'eau chaude.

[1353] Vidés.

[1354] Ce sont évidemment des petites hardes de lard.

[1355] En grain.

[1356] Pétrir.

[1357] Pilon.

[1358] 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.

[1359] Battu, écrasé.

[1360] Sucre.

[1361] Une chausse.

[1362] Melons. Je ne sais ce que peut signifier *caordes*, peut-être est-ce *gourdes*, sorte de courge.

[1363] Empans.

[1364] D'un coup, à la fois.

[1365] Rangs.

[1366] Place.

[1367] Ce.

[1368] Jardiniers de Portugal. Il y avoit des Portugais à la cour de Bourgogne. Vasque Made de Villelobe, Portugais, traducteur du *Triomphe des Dames* (imprimé à Paris, chez Pierre Sergent, in-4<sup>o</sup>, gothique), étoit écuyer d'écurie du duc de Bourgogne.

[1369] Déface? arrache.

[1370] Répétition presque textuelle, mais fautive, des §§ 4, 5, 6, 7, 8 de la page 275 ci-après.

[1371] Sucre rosat.

[1372] Et 3.

[1373] Qu'il file entre deux doigts, si on en prend une goutte.

[1374] Avant qu'on mette bouillir.

[1375] Œuf.

[1376] Laisser rasseoir en eau.

[1377] De la fleur.

[1378] Aussi.

[1379] Esteuf, balle.

[1380] Épande, répande?

[1381] Démené, remué?

[1382] Sucre fondu en eau-rose.

[1383] *Hulle* signifie en allemand enveloppe. Est-ce ici la gaine d'un couteau?

[1384] Rayez.

[1385] Une règle?

[1386] Doigts.

[1387] *Rostez-le*. Otez-le hors du bassin?

[1388] Encre.

[1389] Eau de pluie.

[1390] Couperose.

[1391] Et un scrupule?

[1392] 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.

[1393] Les matières qui ont servi à faire l'encre, le marc.

[1394] Poivre.

[1395] Clous de girofle.

[1396] Menues-épices (*species*), moins (que de cannelle et gingembre).

[1397] Teille, vase de terre. Suppl. *avec*.

[1398] Vos poussins ou perdrix.

- [1399] Voy. p. 95.
- [1400] Tournesol. Voy. p. 220.
- [1401] Pêcher. Mettez assez de tournesol pour lui donner la couleur de fleur de pêcher.
- [1402] Œufs.
- [1403] Feu.
- [1404] Brûle.
- [1405] Il semble qu'il faudroit *ou* puisque ce plat se faisoit avec du poisson, ou avec des œufs à défaut de poisson.
- [1406] Œufs?
- [1407] Pochés?
- [1408] Hachez.
- [1409] Sécher.
- [1410] Le seul que contiennent les manuscrits. Voir l'Introduction et T. I, p. 7, note 1; voir aussi T. II, p. 79, n. 1.
- [1411] Augmente sa maison, son train, plutôt que *fatigue, use*. Gaces de La Bugne borne le train de l'épaveur à quatre chiens et deux chevaux (Ed. Verard, X 5).
- [1412] Cette manière de voler semble bien devoir être celle que d'Arcussia (V<sup>e</sup> partie, ch. XVI, et Confér. 30) appelle voler à *la toise* (et aussi Sainte-Aulaire, p. 103) ou *source*, à *lève-cul* ou à *la couverte*. C'est quand on lâchoit l'oiseau de poing tout près de sa proie, au moment où elle s'enlevait, et qu'il l'empieutoit avant qu'elle eût eu le temps de se mettre en aile. Les oiseaux de poing prenoient presque toujours leur gibier de cette manière, soit à son premier départ, soit à *la remise*, c'est-à-dire au second vol. Dans ce dernier cas ils attendoient souvent sur un arbre ou sur une haie que les chiens fissent repartir l'oiseau chassé. Huber, dans ses *Observations sur le vol des oiseaux de proie* (1784, in-4<sup>o</sup>, p. 36), a très-bien expliqué cette manière de voler qu'il appelle *le saut* et qui est propre aux oiseaux de poing. Il dit que le saut résulte d'un élancement qui part de la plante des pieds puis d'une forte et brusque contraction des ailes. Il distingue le saut montant, le saut de niveau (tous deux ne portent que 6 ou 7 toises) et le saut plongeant, qui est le plus puissant.
- [1413] Jaillir, s'élancer. Je ne sais si ce mot s'applique ici à l'épervier ou au brusque départ de l'oiseau chassé. C'est presque la même expression que celle de *vol à la source* employée par d'Arcussia: Le Ms. A porte *fouldre*, mot qui ne seroit pas ici sans signification, car Huber dit que le départ *au saut* est aussi prompt que *l'éclair*.
- [1414] Éducation, de *duire*, dresser.
- [1415] Var. A, *espaingnos*. Chiens d'Espagne dits aujourd'hui *épagneuls*.
- [1416] A côté.
- [1417] Il faudroit *l'en*.
- [1418] Lier, en terme de fauconnerie, c'est quand l'oiseau a enserré sa proie. D'Arcussia veut qu'on réserve ce mot pour les oiseaux de leurre et qu'on dise *empieéter* pour ceux de poing (p. 177).
- [1419] Qui s'éloignent trop.
- [1420] Cri, appel.
- [1421] Lassé, vaincu.
- [1422] Se précipiter avec entraînement, fondre, d'*immittere*.
- [1423] Poêle, poêlon.
- [1424] Var. A, *abéent*.
- [1425] Réclamer l'oiseau c'est le faire revenir sur son poing. On a dit quelquefois par extension un oiseau *réclamé* pour un oiseau *dressé*. Les oiseaux de leurre étoient rappelés à l'aide du leurre: aussi disoit-on pour eux *leurrer* et non *réclamer*.
- [1426] Var. A, *déchairer*.
- [1427] Var. A, *d'espreviers*.
- [1428] *Que* est de trop à moins qu'il ne manque la fin de la phrase comme: *ne l'ait découvert*.
- [1429] Il faudroit: *qu'il*.
- [1430] C'est le mâle de l'épervier, beaucoup plus petit que la femelle, et que l'on employoit beaucoup moins. Gaces de La Bugne dit qu'il servoit aux apprentis fauconniers à faire leur éducation (Ed. Vérard, L v).
- [1431] Enfoncement, creux, de *claustrum*. Var. B, *crotet*, petite grotte, trou, de *crypta*.
- [1432] Fienter.
- [1433] Mince, délicat.
- [1434] Filet.
- [1435] Surtout.
- [1436] Digéré.
- [1437] Pour qui.
- [1438] Var. A, *fielet*.
- [1439] Repas. Sous-entendez *de ce filet de porc*.
- [1440] Var. B, *certainement*.
- [1441] Sainte-Aulaire dit la même chose (p. 45); il ajoute que ces *fautes* ou *marques* placées en

travers des plumes les font rompre facilement aux premiers efforts de l'oiseau.

[1442] Tirant sur le rond, un peu rond.

[1443] Ces trois mots interrompent le sens et seroient mieux placés avant *tenir nettement*.

[1444] Var. B, *le pennier*.

[1445] L'auteur entend par ce mot une cage ou caisse de bois dont il nous donne ci-après les dimensions. Le même mot a été employé par d'Arcussia, mais sans explication, et par Sainte-Aulaire (p. 180 à 186) qui paroît en faire un terme général pour désigner un lieu fermé comme une chambre, etc., et semble dire indifféremment: mettre les oiseaux à la ferme ou à la mue.

[1446] Treillage, grillage.

[1447] Prendre de la force.

[1448] Se soulèvera.

[1449] Jointures, jarrets.

[1450] Se tiendra debout.

[1451] Large.

[1452] Il y a, il est.

[1453] Billot de bois sur lequel on plaçoit l'oiseau. Sainte-Aulaire dit qu'il doit avoir deux pieds de haut. Il est vrai qu'il parle de celui à l'usage des oiseaux parvenus à leur taille (p. 66 et 106). L'empereur Frédéric II conseille de le faire en forme de cône renversé et ferré, de manière qu'on puisse l'enfoncer facilement en terre. Il l'appelle *sedile*. Il dit que le faucon cillé est mieux sur le bloc que sur la perche, et qu'on ne doit mettre sur le bloc qu'un seul faucon (voy. ch. L et LI du second livre).

[1454] Phrase qui paroît défectueuse.

[1455] Repu.

[1456] Var. A, *merts*. Je crois que ce sont ces barres ou marques noires qui traversent les plumes de la queue de l'épervier (Sainte-Aulaire, p. 25), et dont il est aussi parlé sous le nom de *merts de la queue* dans le Modus (feuille 77 v<sup>o</sup>). L'auteur veut donc dire ici qu'il faut pour mettre les jets à l'oiseau, attendre qu'il soit parvenu au moment de sa croissance où sa queue est assez longue pour qu'on y voie déjà deux barres noires. Voir ci-après p. 291.

[1457] Petites lanières de cuir qui s'attachoient aux jambes de l'oiseau et auxquelles on ajoutoit les vervelles, et quand l'oiseau étoit sur la perche, la longe et le touret.

[1458] Quand après s'être débattu, jeté en avant de sa perche il y est retenu et rappelé par sa longe.

[1459] Queue des oiseaux de poing. Le mot de queue étoit réservé aux oiseaux de leurre.

[1460] Var. A, C, *sur luy surviennent*.

[1461] Impétueusement, de *tempête*.

[1462] Depuis *esteuf*, balle de jeu de paume.

[1463] Suppléez *non*.

[1464] Suppléez *a*.

[1465] Si en se débattant il tomboit de la perche et y restoit suspendu par sa longe.

[1466] Ce passage confirme l'explication donnée précédemment, mais je n'ai rien trouvé dans les auteurs qui puisse déterminer où sont placés les sept *merqs* dont parle l'auteur. Je vois sur un épervier qui est sous mes yeux 1<sup>o</sup> 4 barres (ou *merqs*) noires (dont une un peu cachée par les petites plumes du croupion) *sur* le balai, 2<sup>o</sup> 4 id. en dessous; et enfin 6, mais assez mal marquées sur le dessous des grandes plumes de l'aile. Mais on sait combien l'âge change le plumage des oiseaux de proie, et j'ignore si l'oiseau que j'ai sous les yeux cet un *niais* ou un *mué*.

[1467] Graisser, mouiller de sa salive.

[1468] La seconde secousse, le second effort de l'oiseau. Voir d'Arcussia, V<sup>e</sup> partie, ch. IX.

[1469] Var. B, *espoventablement*.

[1470] Paresse.

[1471] Var. A, C, *bas*.

[1472] Espaces laissés vides dans les manuscrits. Peut-être y avoit-il *marqué à travers de petits cœurs brun tendres ou roux*. La différence avec l'autre genre de plumage dont il va être parlé auroit donc consisté dans la dimension et la disposition des marques en forme de cœur; l'auteur du Modus dit également: *Les uns sont de menues plumes traversaines et blanches; autres sont de grosses plumes traversaines et grosses nouées; autres sont de plumes que nous appelons mauvisées* (mal disposées, mal semées).

[1473] Semés.

[1474] Var. A, *boueil*. C'est le brayer, le bas-ventre, dit *brayeul* dans le roi Modus.

[1475] Le manuscrit B ajoute ·S· (*scilicet?*).

[1476] *L'espervier a communément l'estomac blanc émaillé de marques noires faites la plupart en cœur. Le dessus noir ou gris fort obscur esquelles y a certaines mailles ou plumes blanchâtres sur les reins* (Sainte-Aulaire, p. 25). L'auteur a fait le mot *cueureté* pour dire semé de cœurs, comme on dit *fleur-de-lise, étoilé*, etc.

[1477] En changeant d'ordre, muablement.

[1478] Charrient au couvert, dans un buisson, etc., pour s'en paître, l'oiseau qu'ils ont pris.

[1479] Je crois que c'est l'oiseau dont les ailes sont bien disposées; bien jointes au corps et croisant bien sur la queue.

[1480] Voy. sur les vanneaux, couteaux et cerceaux, la note 6 de la page 89.

[1481] Espace laissé vide dans les manuscrits. *Sans* doit être défectueux ainsi que *a*: le balay signifiant la queue. L'auteur a dû écrire quelque chose comme *bonnes penes, puissans balay et sain*, etc.

[1482] Var. B, *paissoir*. Ces différents noms des ongles de l'épervier ne sont à ma connaissance donnés qu'ici. D'Arcussia les désigne simplement sous la dénomination de premier, second, et troisième, en commençant par celui du premier doigt de devant: celui de derrière auroit été dit *avillon*. Ici les *sangles* pourroient être les serres du grand doigt du milieu et du doigt de derrière: le *paissoir*, l'ongle du pouce, et le *charnier* celui du quatrième doigt.

[1483] Qu'il.

[1484] Instrument de cuivre, quelquefois d'argent, destiné à empêcher la longe de s'embarasser. Ce sont deux demi-anneaux en forme d'étriers réunis par une goupille qui traverse les deux côtés plats, lesquels tournent l'un sur l'autre. D'Arcussia l'appelle *tournet* (131), et l'empereur Frédéric II *tornetum* (II, 40). Il est représenté dans les planches de *l'Encyclopédie* (XII, fig. 2). C'est certainement au touret qu'est relatif le passage cité dans Du Cange à *Coretum*, et il faut sans doute y lire *Toretum*.

[1485] Bleu.

[1486] Plus loin *recreance*, filière, longue ficelle attachée aux longes.

[1487] Aux plaidoiries, au palais.

[1488] Gaces de La Bugne conseille également de porter l'épervier

Là ou les gens sont amassés,  
Soit en l'église ou autre part.  
(S v, v<sup>o</sup>, c. 1.)

On voit, d'après ces deux témoignages, qu'il étoit permis à tous les laïques d'entrer dans l'église avec un oiseau sur le poing. Il en résulte donc que quand on a remarqué que les barons de La Ferté-Chauderon et les seigneurs de Chastellux entroient dans le chœur des églises cathédrales de Nevers et d'Auxerre en costume moitié militaire, moitié ecclésiastique, et avec un oiseau sur le poing, ce fait n'étoit (au moins *au commencement du XV<sup>e</sup> siècle*) une particularité qu'à cause de leur costume, de la qualité de chanoines héréditaires de ces églises possédée par ces seigneurs, et peut-être aussi à cause de la place qu'ils occupoient dans le chœur par suite de leur dignité. (Voy. à ce sujet les *Mercur* de juin 1732, p. 1248, de mars et d'avril 1733, p. 472 et 730, et *l'Histoire d'Auxerre* de Lebeuf, T. I, p. 809.) On voit encore, dans une pièce de 1464 citée par l'abbé Lebeuf (T. II, pièce 241), que les trésoriers des églises d'Auxerre et de Nevers avoient le droit d'assister aux offices en habit non ecclésiastique et avec un épervier sur le poing; mais ce droit étoit dès lors contesté ou au moins remarqué. Il faut donc en conclure ou que l'usage avoit dès lors changé, ou qu'il étoit borné aux laïques.

[1489] Petits ais, petites planches, lattes.

[1490] On appeloit *plume*, et plus souvent depuis *cure*, une petite boulette de filasse, de coton, ou de plumes qu'on faisoit avaler à l'oiseau pour faire passer les parties grossières de sa nourriture qui seroient restées dans son estomac.

[1491] Probablement les filamens ou nerfs de cette poche que d'Arcussia appelle la gorge ou sachet supérieur. C'est la partie qui suit immédiatement le gosier, et qu'on dit vulgairement *la gave*. Voir d'Arcussia, chap. 1 de la IV<sup>e</sup> partie, p. 233.

[1492] *L'en* n'est que dans le Ms. C.

[1493] Préau.

[1494] Aille.

[1495] Sécher.

[1496] Faire jaillir, mais j'ignore la racine de ce mot. Var. B, *ressortir*.

[1497] Baguette.

[1498] Tréteau.

[1499] Savoir: *utrum*.

[1500] Retiré, accroupi. Voy. p. 20.

[1501] Sup.: *avancez*. V. p. 394.

[1502] Moucheté, de *varius*, comme la fourrure de *vair* et le *vairé* du blason.

[1503] Tachetés.

[1504] Jeunes pies.

[1505] Tenailles.

[1506] Peut-être faute, pour *moine*.

[1507] Véritablement, sérieusement.—Var. A, *ensient*.

[1508] Dans le lieu de sa demeure?

[1509] Sans cette précaution.

[1510] L'auteur ne donnoit donc pas tout à fait dans l'opinion erronée, et cependant générale, suivant laquelle la queue (ou balai, voy. p. 290, n. 3) seroit de gouvernail à l'oiseau. On a reconnu depuis qu'elle ne lui sert qu'à monter et à descendre. Voy. Huber, *Observ. sur le vol des oiseaux de proie*, p. 13.

[1511] Se détourne, fait des crochets.

[1512] Ciseaux.

[1513] Quand elle part. Voy. p. 280, n. 3.

[1514] Entièrement, vraiment *blanches*, comme l'émeut *fin blanc* ci-dessus, p. 298.

[1515] C'est le moineau suivant Nicot.

[1516] Répétition avec variantes du § 1, p. 300.

[1517] Ce paragraphe, qui paroît hors de propos au milieu des instructions relatives aux premiers vols de l'épervier, est en outre une répétition, mais non textuelle, de ce qu'on a déjà vu page 290.

[1518] Il paroît manquer ici *faire*.

[1519] Embrouillez (ses longes dans les branches du buisson où il aura charrié sa proie).

[1520] Var. B, *pendre*.

[1521] Neuf heures. Voy. t. I, p. 48.

[1522] S. d. faute pour *buisson*.

[1523] A et C ajoutent *vous*.

[1524] Au soir.

[1525] Var. bonne du Ms. B, mais résultat d'une correction postérieure au corps du texte: *s'essorera*. Au reste, *s'efforcer* est bon, quoique je ne l'aie pas vu employé par les autres auteurs dans le sens de s'essorer, prendre, son *essor*, *s'emporter*.

[1526] Corps, carcasse. Voy. p. 170, n. 1, et p. 213.

[1527] S.-e. l'épervier.

[1528] S.-e. la chair du pigeon.

[1529] Dévider. Ce mot exprime très-bien l'action du chien qui suit une trace.

[1530] Au lieu remarqué, où les autres perdrix se sont remisées.

[1531] Var. A, *gauchières*.

[1532] Oiseau de proie ignoble (non susceptible d'être dressé), grand destructeur de perdrix, classé par Huber (p. 16) dans la classe des harpayes, avec la *Soubuse*, le *Jean-le-Blanc* et l'*oiseau Saint-Martin*. Huber semble croire que ces quatre noms désignent le même oiseau (peut-être à différens âges). G. Bouchet (*Recueil des oiseaux de proie*) a consacré au *faux-perdrieu* un article étendu, et on voit dans d'Arcussia (*Fauconnerie du Roi*, p. 399) que Louis XIII voloit cet oiseau avec des faucons dressés à voler la corneille.

[1533] Pièces de terre cultivées en pois. *Pisaria*.

[1534] *Qui* ou *et* sont de trop. Si l'on supprime *et*, il faudroit une virgule après *remarquent*.

[1535] Au saut. Voy. p. 280.

[1536] Voy. p. 304.

[1537] B ajoute *premier*, qui me paroît inutile et peut être une correction de *se l'épervier*, qui est dans le Ms. A et est tout à fait fautif.

[1538] S'accouplèrent. D'Arcussia (1627, p. 209, 220) emploie le même mot, et dit aussi *le temps de l'adouée*; c'est pourquoi j'aime mieux lire *adouèrent* qu'*adonnèrent*, comme l'écrit le Ms. B (*adoñèrent*).

[1539] Pour *cochier* je lis: cochier, cocher.

[1540] En état, à leur taille.

[1541] Tuyaux des plumes pleins de sang comme les jeunes oiseaux.

[1542] Le Ms. B seul ajoute: *et ne sont pas les plumes de leurs eles si roides comme leurs pères et leurs mères qui ont esté muées*. Ces mots paroissent être une bonne variante et non la suite du membre de phrase précédent.

[1543] Il semble qu'il faudroit lire *et*, de manière à restreindre la possibilité de prendre, même au *voulon*, la perdrix ainsi forte, au cas où elle est déjà lassée d'un premier vol. Mais on peut aussi comprendre que l'auteur, en défendant plus bas d'essayer de la prendre, en plein champ, du premier vol, a seulement entendu défendre de la faire voler à *tire-d'aile* (en *tirant après*) par l'épervier. Cette manière de voler (mouvement répété des ailes) est employée par l'oiseau de poing en ligne horizontale ou de haut en bas. Dans le premier cas, il n'entreprend ainsi que le gibier le plus faible, et cette attaque lui réussit bien moins que le *saut* (ou *voulon*), qui est son plus grand moyen. (Voy. Huber, p. 37.)

[1544] Gaces de La Bugne dit aussi (X v) que l'épervier peut prendre le faisan; mais au XVII<sup>e</sup> siècle qu'on peut cependant regarder comme celui où la fauconnerie atteinnt sa plus grande perfection, en France, on ne faisoit plus voler l'épervier aux faisandeaux: c'est du moins ce qui me semble résulter d'un passage de d'Arcussia (V<sup>e</sup> partie, chap. XXV), dans lequel il remarque, comme une chose notable, que cette chasse avoit lieu en Lombardie, où, dit-il, les éperviers sont en plus de réputation qu'en autre pays.

Quant au vol de l'outarde par l'épervier, il est plus étonnant, et on seroit tenté de penser ou qu'il y a erreur dans le nom de l'oiseau chassé ou que l'auteur a entendu parler ici de la chasse de l'outarde faite avec l'autour, oiseau tout à fait semblable de conformation (sauf la grosseur), de mœurs et de vol à l'épervier, puisque tous les auteurs les confondent dans les préceptes qu'ils donnent sur la manière de les dresser. L'autour, beaucoup plus fort que l'épervier, prenoit l'outarde ou du moins la retenoit jusqu'à ce que les chiens vinssent le secourir et la tuer; mais ce fait même étoit regardé avec raison comme surprenant, attendu la faiblesse relative de l'autour (Voy. Gaces de La Bugne, f. X 2 v<sup>o</sup>), et le récit d'une chasse à l'outarde faite par un faucon sauvage dans d'Arcussia (*Fauconnerie*, p. 227 et aussi là même *Convy*, p. 52). L'épervier qui est un assez petit oiseau, pouvoit-il donc égaler l'autour et le faucon dans cette chasse? La même réflexion se présente à l'esprit pour le vol aux lapereaux et aux levrauts, que je n'ai vu indiqué dans aucun autre auteur. Remarquons toutefois qu'il y avoit, suivant d'Arcussia, une espèce d'éperviers venant d'Esclavonie, et tellement courageux qu'ils entreprenoient *tout ce qu'on leur monroit*.

[1545] Auj. de genêt.

[1546] Monter à une hauteur telle qu'il perde son maître.

[1547] Var. B, *toutesvoies*.

- [1548] Peut-être la marouette.
- [1549] Geais.
- [1550] Ou *bougon*, flèche à grosse tête, à bout obtus, *sagitta capitata*, suivant Nicot.
- [1551] Afin que.
- [1552] Var. A, *tirer*.
- [1553] D'Arcussia (Ve partie,, ch. XXV) dit la même chose; seulement il est question, dans son livre, d'un arc à jalet (arbalète lançant des balles de plomb) et non d'un arc.
- [1554] Avant qu'il ait eu le temps de chasser et de se paître.
- [1555] Le garder pendant le temps qu'il est en mue.
- [1556] B ajoute: *laquelle plume*.
- [1557] Pour le garantir, l'empêcher de se débattre.
- [1558] Espace laissé en blanc dans les trois manuscrits: peut-être est-ce le croupion ou le *brayer* (ventre), afin d'attendrir la peau où tiennent les plumes de la queue.
- [1559] Gouttière, petit canal (mangeoire avec coulisse dessous).
- [1560] Voy. p. 297.
- [1561] L'empêcher de dormir.
- [1562] L'abaisser, le dompter en le nourrissant peu.
- [1563] Muées.
- [1564] Les autres auteurs distinguent le *branchier* du *ramage*. Ce dernier nom désignait l'oiseau qui avoit été assez longtemps libre et vivant de sa chasse: il tenoit le milieu entre le *branchier* et le *sor*.
- [1565] S.-e. *avant*. C'est seulement quand il sera assez âgé pour avoir déjà pris des oiseaux qu'il descendra à la *meute des pans*. On appeloit meute un bâton fourchu auquel étoit attaché un oiseau vivant que l'oiseleur faisoit remuer pour attirer dans les *pans*, dans les filets, celui ou ceux qu'il désiroit prendre. (Voy. *Modus*, f. 127.) Plus tard on appela ainsi l'oiseau attaché au piquet fourchu (*Ruses innocentes*, 1695, in-8, p. 144). Le filet dont il est ici question est certainement le *rets-saillant* ou *nappe*.
- [1566] *Giesles*, dans le *Modus*, et plus tard *guide* ou *guede*. Ce sont les bâtons qui terminent les pans du rets-saillant et auxquels s'attachent les cordes qui fixent les extrémités des pans à des piquets enfoncés en terre. La corde que tire l'oiseleur pour faire rabattre les pans est aussi attachée aux deux *guilles* placées de son côté. (Voy. le *Modus* de 1839, f. 126. Les cages représentées dans la figure indiquent bien l'endroit où devoient être placés les mouchets dont parle l'auteur du *Ménagier*.)
- [1567] Les manuscrits ajoutent: *comment qu'il soit*. Ces mots me paroissent une répétition fautive des trois précédens.
- [1568] Passer un fil dans la première paupière des deux yeux de l'oiseau, puis réunir et tordre les deux bouts du fil sur son bec. L'épervier devait être cillé de manière à voir un peu derrière lui. On obtenoit ce résultat en lui perçant la paupière plus près du bec que du milieu de l'œil. (Voy. *Modus*, f. 96, v<sup>o</sup>.)
- [1569] Grelots attachés aux jambes de l'oiseau.
- [1570] Peut-être faut-il lire *aasier*.
- [1571] On verra ci-après l'explication de ce terme. C'est sans doute ce que l'auteur du *Roi Modus* appelle *mué du bois* (f. 95, v<sup>o</sup>).
- [1572] Var. B, *affaitiés*.
- [1573] Il ne revient pas si facilement à son maître.
- [1574] L'oiseau de proie *sor* est celui qui a atteint sa taille, mais n'a pas encore mué. Son nom lui vient de la couleur jaunâtre (ou *sorette*, comme dit Tardif, chap. XV) de ses plumes.
- [1575] Pondu.
- [1576] Les en a empêchés.
- [1577] Le Ms. C ajoute: *bons espreveteurs*.
- [1578] C. ajoute: *plumes et*.
- [1579] V. p. 288, n. 3.
- [1580] Les premiers, les meilleurs.
- [1581] Var. B, *hault*.
- [1582] D'Arcussia (p. 8 et 36) et Sainte-Aulaire (p. 12) disent aussi que le faucon *hagart* (on mué des champs) est celui qui a déjà mué une fois. D'Arcussia fait dériver ce nom du mot hébreu *agar*, signifiant étranger. Il semble qu'il doit plutôt signifier *égaré*, *sauvage*, à moins qu'attendu l'explication qu'en donne ici notre auteur, on ne le fasse venir de *haga*, haie.
- [1583] Qu'il a deux ans.
- [1584] Var. B, *sores*.—Les plumes qui sont restées de son premier plumage, de son plumage *sor*.
- [1585] Peut-être l'auteur veut-il dire que cet oiseau se laissoit emporter par son ardeur et conduisoit le fauconnier à de trop grandes distances; mais cet inconvénient étoit propre à tous les oiseaux de haute volerie ou de leurre.
- [1586] On appelle *formé*, par opposition à *tiercelet* (plus petit d'un tiers), la femelle des oiseaux de proie.
- [1587] Leurre, instrument en osier en forme de fer à cheval allongé qu'on recouvroit des ailes de l'oiseau ou de la peau du quadrupède (lièvre ou lapin), qu'on vouloit accoutumer l'oiseau de proie à voler. (Voy. les planches de l'*Encyclopédie*, pl. 12, fig. 4). On plaçoit la viande destinée à la nourriture de

l'oiseau sur le leurre, et il s'y paissait. Il en résultoit qu'il connoissoit le leurre et qu'il revenoit à son maître dès que celui-ci l'appeloit en tournant cet instrument: c'est ce qu'on appeloit *leurrier*. Les oiseaux, ainsi dressés (le faucon, le gerfaut, le lanier, le sacre, le hobereau et l'émerillon étoient seuls susceptibles d'être dressés au leurre), suivoient les chiens pendant la quête en volant et fondoient sur leur proie aussitôt qu'elle se levait, à la différence des oiseaux de poing (autour et épervier), qui restoient sur le poing de leur maître jusqu'à ce que les chiens eussent fait lever le gibier. Les oiseaux de leurre ou de haute volerie étoient en outre seuls propres à certains vols, tels que ceux du héron, du milan, etc. Huber, dans son excellent ouvrage (malheureusement trop abrégé et sorte de prospectus d'un autre plus étendu qu'il comptoit composer) sur le vol des oiseaux de proie, a décrit d'une manière bien remarquable les différens moyens employés par ces deux espèces d'oiseaux en conséquence de la forme de leurs ailes, et partant de ce principe fondamental que les anciens fauconniers n'ont pas connu, il appelle les premiers *rameurs* et les seconds *voiliers*. L'instruction de ces deux espèces d'oiseaux devoit donc différer, et en effet celle des premiers constituoit l'art de la fauconnerie et celle des autres l'autourserie; les langues de ces deux arts, comme leurs principes eux-mêmes, présentent de notables différences qu'on peut voir dans d'Arcussia, p. 176, et dans *le Veritable Fauconnier* de Morais, p. 9 et 115. Une des principales étoit que les oiseaux de leurre étoient chaperonnés, tandis que ceux de poing ne l'étoient pas. Ces derniers mangeoient sur le poing de leurs maîtres, les premiers sur le leurre, etc.

[1588] Hobereau.

[1589] Plante bien connue, *ruta*.

[1590] Tirailleur, déchirer avec son bec. On donnoit ainsi à *tirer* aux oiseaux des morceaux secs et nerveux, tels que pattes de lièvre ou de lapin et de volailles qu'on appeloit alors *tiroirs*.

[1591] Étoffe ou fourrure. On se servoit ordinairement de peau de lièvre pour cet usage.

[1592] Changer souvent l'étoffe ou feutre que l'oiseau a sous la patte et la remplacer par une autre échauffée dans son sein.

[1593] La poitrine, le poitrail. Les oiseaux gras ont, en effet, la poitrine bombée et séparée au milieu par une petite fente.

[1594] Nom d'un oiseau de proie ignoble (c'est-à-dire non susceptible d'être dressé); mais je n'ai pas vu qu'on se soit servi de cet oiseau comme du duc ou de la chouette pour attirer les oiseaux dans les filets; peut-être est-ce aussi le nom d'un filet ou autre engin, mais je ne le trouve nulle part avec cette signification.

[1595] Il y a eu quelques exemples d'aigles dressés pour la chasse, mais on n'a jamais fait un emploi suivi de ces oiseaux. Gaces de La Bugne parle d'une espèce d'aigle qu'il appelle *milion* (qui paroît être l'aigle fauve à marque blanche sur la tête), qui prenoit la grue et l'oie sauvage (f. X vj). Il dit que cet oiseau étoit rare en France, et le regardant comme une curiosité plutôt que comme un oiseau utile, il s'écrie que *ne desplaise au milion. Il n'est vol ne mès de faulcon* (L. V). L'illustre connétable Olivier de Clisson avoit un *milion* dressé qu'il légua au vicomte de Rohan, son gendre. (Voyez le mot *Milio* dans Du Cange où ce mot est mal traduit par *milan*. Le milan n'a jamais pu être dressé et n'a jamais été redoutable aux faucons comme le dit l'empereur Frédéric II, l. II, ch. LXIX du *Milion*, associé par lui à l'aigle et au vautour.) Tardif qui compila un *Traité de fauconnerie* à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, s'est assez étendu sur le vol de l'aigle, mais on ne sauroit conclure de son ouvrage purement théorique et traduit en partie d'auteurs orientaux que l'aigle fût communément employé de son temps en France par les fauconniers. Guillaume Bouchet, qui écrivoit en 1567, dit que le poids de l'aigle étoit cause que les fauconniers des princes en dressoient rarement, et d'Arcussia (*Convy*, p. 28 et XV<sup>e</sup> *lettre de Philoërax*) raconte des essais faits de son temps pour dresser des aigles. L'aigle n'a donc jamais été employé habituellement dans la fauconnerie. Quant au *griffon*, ce mot désigne sans doute le *gerfaut*, ainsi nommé dans Marc-Paule et le plus gros des oiseaux de leurre; je serois au reste tenté de croire que l'auteur parle ici d'après des récits exagérés ou fabuleux de chasses faites en pays étrangers.

[1596] Tardif est le seul écrivain qui dise que l'autour vole le chevreuil (*il fiert petit chevreuil et l'empesche tant que les chiens le prennent plus faciment*), et je crois qu'il y a tout lieu de douter que cette chasse, qui s'est faite en Asie, ait jamais été pratiquée en France.

[1597] Canards.

[1598] Il graisse ses plumes.

[1599] Petites branches d'arbre.

[1600] Comme on a fait d'abord pour les dresser ou comme ci-dessus p. 296.

[1601] Baisser, abaisser signifient *maigrir*. Voy. p. 322.

[1602] Baisser, abaisser signifient *maigrir*. Voy. p. 322.

[1603] Cette qualification n'est pas donnée au lanier par les anciens fauconniers, et d'Arcussia nous apprend (*Conférence*, p. 7) que de son temps le lanier étoit appelé, seulement en Italie, *faucon vilain*, par opposition au *faucon gentil*. Au temps où Buffon écrivoit, on ne se servoit plus en France ni de laniers ni de sacres, et il n'a pu décrire ces deux espèces. Il est fâcheux qu'il n'ait pas consulté Sainte-Aulaire et d'Arcussia qui donnent de grands détails sur ces oiseaux (p. 16, 20, 28, et d'A. 39, 48). Ces deux auteurs n'ont cependant pas su d'où le sacre étoit originaire. Franchières a dit (Liv. I, VI) qu'il venoit de Russie et de Tartarie, et Pedro Lopez de Ayala qui écrivoit à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle un savant traité de fauconnerie resté inédit, confirme à peu près cette opinion, puisqu'il le dit originaire de Norwège. Il dit qu'il y a aussi des sacres en Roménie. Notre auteur dit que cet oiseau est originaire de Flandre, parce qu'il en voyoit sans doute apporter à Paris par les marchands venant de ce pays. Ayala nous apprend que ces marchands d'oiseaux parcouroient d'abord les cours d'Allemagne, puis venoient à Bruges; de là à Paris, puis en Brabant; de Brabant en Angleterre, et enfin en Espagne.

[1604] Les mailles (Voy. p. 293) dessinées sur son plumage sont larges.

[1605] C'est une erreur. Le sacre (comme le lanier et le gerfaut) a les jambes et les pieds bleus.

[1606] C'est le faucon *tagarote* des Espagnols (voy. d'Arcussia, p. 52) que du Guesclin rapporta d'Espagne à Charles V, comme on le voit dans Gaces de La Bugne (f. X iij). Cet auteur, ainsi qu'Ayala, le dit originaire d'Afrique.

[1607] D'Arcussia s'est élevé le premier contre l'opinion suivant laquelle les différens noms du faucon

(*gentil*, *pèlerin*, *passager*, etc.) constitueroient des espèces différentes. Il dit que le faucon *gentil* est celui qu'on prend du 15 juin au 15 septembre, le *pèlerin* celui qui est pris du 15 septembre au mois de janvier, et que les variétés remarquées dans leur plumage proviennent des différences d'âge, de nourriture, etc. (Voy. p. 7 et 28.) Au reste notre auteur dit aussi que le faucon *pèlerin* est le même que le faucon *gentil*.

[1608] Mais plutôt lanneret. C'est une répétition de ce que nous avons vu ci-dessus, p. 318 et 319.

[1609] De suite.

[1610] Mauvaise mine.

[1611] Minéral qui se trouve dans les mines d'or et de cuivre et dont on tire l'arsenic. Le meilleur est celui qui se lève par écailles ou feuilles comme le talc. L'auteur veut parler de celui-là quand il dit plus bas que la feuille est meilleure, car il ne me paroît pas qu'il veuille désigner ici la plante dite *orpin* ou *anacampseros* vulgò *faba crassa*, suivant Bauhin, et *telephium* ou *crassula major*, dans le dictionnaire de Nicot. L'auteur du *Roi Modus* conseille de ne pas employer l'orpiment, comme trop dangereux (f. 92).

[1612] Je n'ai noté que celles qui me paroissent certaines, mais il y a bien d'autres passages qui peuvent avoir été ajoutés par l'auteur.

---

\*\*\* END OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK LE MÉNAGIER DE PARIS (V. 1 & 2) \*\*\*

Updated editions will replace the previous one—the old editions will be renamed.

Creating the works from print editions not protected by U.S. copyright law means that no one owns a United States copyright in these works, so the Foundation (and you!) can copy and distribute it in the United States without permission and without paying copyright royalties. Special rules, set forth in the General Terms of Use part of this license, apply to copying and distributing Project Gutenberg™ electronic works to protect the PROJECT GUTENBERG™ concept and trademark. Project Gutenberg is a registered trademark, and may not be used if you charge for an eBook, except by following the terms of the trademark license, including paying royalties for use of the Project Gutenberg trademark. If you do not charge anything for copies of this eBook, complying with the trademark license is very easy. You may use this eBook for nearly any purpose such as creation of derivative works, reports, performances and research. Project Gutenberg eBooks may be modified and printed and given away—you may do practically ANYTHING in the United States with eBooks not protected by U.S. copyright law. Redistribution is subject to the trademark license, especially commercial redistribution.

START: FULL LICENSE  
THE FULL PROJECT GUTENBERG LICENSE  
PLEASE READ THIS BEFORE YOU DISTRIBUTE OR USE THIS WORK

To protect the Project Gutenberg™ mission of promoting the free distribution of electronic works, by using or distributing this work (or any other work associated in any way with the phrase “Project Gutenberg”), you agree to comply with all the terms of the Full Project Gutenberg™ License available with this file or online at [www.gutenberg.org/license](http://www.gutenberg.org/license).

**Section 1. General Terms of Use and Redistributing Project Gutenberg™ electronic works**

1.A. By reading or using any part of this Project Gutenberg™ electronic work, you indicate that you have read, understand, agree to and accept all the terms of this license and intellectual property (trademark/copyright) agreement. If you do not agree to abide by all the terms of this agreement, you must cease using and return or destroy all copies of Project Gutenberg™ electronic works in your possession. If you paid a fee for obtaining a copy of or access to a Project Gutenberg™ electronic work and you do not agree to be bound by the terms of this agreement, you may obtain a refund from the person or entity to whom you paid the fee as set forth in paragraph 1.E.8.

1.B. “Project Gutenberg” is a registered trademark. It may only be used on or associated in any way with an electronic work by people who agree to be bound by the terms of this agreement. There are a few things that you can do with most Project Gutenberg™ electronic works even without complying with the full terms of this agreement. See paragraph 1.C below. There are a lot of things you can do with Project Gutenberg™ electronic works if you follow the terms of this agreement and help preserve free future access to Project Gutenberg™ electronic works. See paragraph 1.E below.

1.C. The Project Gutenberg Literary Archive Foundation (“the Foundation” or PGLAF), owns a compilation copyright in the collection of Project Gutenberg™ electronic works. Nearly all the individual works in the collection are in the public domain in the United States. If an individual work is unprotected by copyright law in the United States and you are located in the United States, we do not claim a right to prevent you from copying, distributing, performing, displaying or creating derivative works based on the work as long as all

references to Project Gutenberg are removed. Of course, we hope that you will support the Project Gutenberg™ mission of promoting free access to electronic works by freely sharing Project Gutenberg™ works in compliance with the terms of this agreement for keeping the Project Gutenberg™ name associated with the work. You can easily comply with the terms of this agreement by keeping this work in the same format with its attached full Project Gutenberg™ License when you share it without charge with others.

1.D. The copyright laws of the place where you are located also govern what you can do with this work. Copyright laws in most countries are in a constant state of change. If you are outside the United States, check the laws of your country in addition to the terms of this agreement before downloading, copying, displaying, performing, distributing or creating derivative works based on this work or any other Project Gutenberg™ work. The Foundation makes no representations concerning the copyright status of any work in any country other than the United States.

1.E. Unless you have removed all references to Project Gutenberg:

1.E.1. The following sentence, with active links to, or other immediate access to, the full Project Gutenberg™ License must appear prominently whenever any copy of a Project Gutenberg™ work (any work on which the phrase “Project Gutenberg” appears, or with which the phrase “Project Gutenberg” is associated) is accessed, displayed, performed, viewed, copied or distributed:

This eBook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this eBook or online at [www.gutenberg.org](http://www.gutenberg.org). If you are not located in the United States, you will have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

1.E.2. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is derived from texts not protected by U.S. copyright law (does not contain a notice indicating that it is posted with permission of the copyright holder), the work can be copied and distributed to anyone in the United States without paying any fees or charges. If you are redistributing or providing access to a work with the phrase “Project Gutenberg” associated with or appearing on the work, you must comply either with the requirements of paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 or obtain permission for the use of the work and the Project Gutenberg™ trademark as set forth in paragraphs 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.3. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is posted with the permission of the copyright holder, your use and distribution must comply with both paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 and any additional terms imposed by the copyright holder. Additional terms will be linked to the Project Gutenberg™ License for all works posted with the permission of the copyright holder found at the beginning of this work.

1.E.4. Do not unlink or detach or remove the full Project Gutenberg™ License terms from this work, or any files containing a part of this work or any other work associated with Project Gutenberg™.

1.E.5. Do not copy, display, perform, distribute or redistribute this electronic work, or any part of this electronic work, without prominently displaying the sentence set forth in paragraph 1.E.1 with active links or immediate access to the full terms of the Project Gutenberg™ License.

1.E.6. You may convert to and distribute this work in any binary, compressed, marked up, nonproprietary or proprietary form, including any word processing or hypertext form. However, if you provide access to or distribute copies of a Project Gutenberg™ work in a format other than “Plain Vanilla ASCII” or other format used in the official version posted on the official Project Gutenberg™ website ([www.gutenberg.org](http://www.gutenberg.org)), you must, at no additional cost, fee or expense to the user, provide a copy, a means of exporting a copy, or a means of obtaining a copy upon request, of the work in its original “Plain Vanilla ASCII” or other form. Any alternate format must include the full Project Gutenberg™ License as specified in paragraph 1.E.1.

1.E.7. Do not charge a fee for access to, viewing, displaying, performing, copying or distributing any Project Gutenberg™ works unless you comply with paragraph 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.8. You may charge a reasonable fee for copies of or providing access to or distributing Project Gutenberg™ electronic works provided that:

- You pay a royalty fee of 20% of the gross profits you derive from the use of Project Gutenberg™ works calculated using the method you already use to calculate your applicable taxes. The fee is owed to the owner of the Project Gutenberg™ trademark, but he has agreed to donate royalties under this paragraph to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation. Royalty payments must be paid within 60 days following each date on which you prepare (or are legally required to prepare) your periodic tax returns. Royalty payments

should be clearly marked as such and sent to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation at the address specified in Section 4, "Information about donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation."

- You provide a full refund of any money paid by a user who notifies you in writing (or by e-mail) within 30 days of receipt that s/he does not agree to the terms of the full Project Gutenberg™ License. You must require such a user to return or destroy all copies of the works possessed in a physical medium and discontinue all use of and all access to other copies of Project Gutenberg™ works.
- You provide, in accordance with paragraph 1.F.3, a full refund of any money paid for a work or a replacement copy, if a defect in the electronic work is discovered and reported to you within 90 days of receipt of the work.
- You comply with all other terms of this agreement for free distribution of Project Gutenberg™ works.

1.E.9. If you wish to charge a fee or distribute a Project Gutenberg™ electronic work or group of works on different terms than are set forth in this agreement, you must obtain permission in writing from the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the manager of the Project Gutenberg™ trademark. Contact the Foundation as set forth in Section 3 below.

1.F.

1.F.1. Project Gutenberg volunteers and employees expend considerable effort to identify, do copyright research on, transcribe and proofread works not protected by U.S. copyright law in creating the Project Gutenberg™ collection. Despite these efforts, Project Gutenberg™ electronic works, and the medium on which they may be stored, may contain "Defects," such as, but not limited to, incomplete, inaccurate or corrupt data, transcription errors, a copyright or other intellectual property infringement, a defective or damaged disk or other medium, a computer virus, or computer codes that damage or cannot be read by your equipment.

1.F.2. LIMITED WARRANTY, DISCLAIMER OF DAMAGES - Except for the "Right of Replacement or Refund" described in paragraph 1.F.3, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the owner of the Project Gutenberg™ trademark, and any other party distributing a Project Gutenberg™ electronic work under this agreement, disclaim all liability to you for damages, costs and expenses, including legal fees. YOU AGREE THAT YOU HAVE NO REMEDIES FOR NEGLIGENCE, STRICT LIABILITY, BREACH OF WARRANTY OR BREACH OF CONTRACT EXCEPT THOSE PROVIDED IN PARAGRAPH 1.F.3. YOU AGREE THAT THE FOUNDATION, THE TRADEMARK OWNER, AND ANY DISTRIBUTOR UNDER THIS AGREEMENT WILL NOT BE LIABLE TO YOU FOR ACTUAL, DIRECT, INDIRECT, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR INCIDENTAL DAMAGES EVEN IF YOU GIVE NOTICE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

1.F.3. LIMITED RIGHT OF REPLACEMENT OR REFUND - If you discover a defect in this electronic work within 90 days of receiving it, you can receive a refund of the money (if any) you paid for it by sending a written explanation to the person you received the work from. If you received the work on a physical medium, you must return the medium with your written explanation. The person or entity that provided you with the defective work may elect to provide a replacement copy in lieu of a refund. If you received the work electronically, the person or entity providing it to you may choose to give you a second opportunity to receive the work electronically in lieu of a refund. If the second copy is also defective, you may demand a refund in writing without further opportunities to fix the problem.

1.F.4. Except for the limited right of replacement or refund set forth in paragraph 1.F.3, this work is provided to you 'AS-IS', WITH NO OTHER WARRANTIES OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PURPOSE.

1.F.5. Some states do not allow disclaimers of certain implied warranties or the exclusion or limitation of certain types of damages. If any disclaimer or limitation set forth in this agreement violates the law of the state applicable to this agreement, the agreement shall be interpreted to make the maximum disclaimer or limitation permitted by the applicable state law. The invalidity or unenforceability of any provision of this agreement shall not void the remaining provisions.

1.F.6. INDEMNITY - You agree to indemnify and hold the Foundation, the trademark owner, any agent or employee of the Foundation, anyone providing copies of Project Gutenberg™ electronic works in accordance with this agreement, and any volunteers associated with the production, promotion and distribution of Project Gutenberg™ electronic works, harmless from all liability, costs and expenses, including legal fees, that arise directly or indirectly from any of the following which you do or cause to occur: (a) distribution of this or any Project Gutenberg™ work, (b) alteration, modification, or additions or deletions to any Project Gutenberg™ work, and (c) any Defect you cause.

## **Section 2. Information about the Mission of Project Gutenberg™**

Project Gutenberg™ is synonymous with the free distribution of electronic works in formats readable by the widest variety of computers including obsolete, old, middle-aged and new computers. It exists because of the efforts of hundreds of volunteers and donations from people in all walks of life.

Volunteers and financial support to provide volunteers with the assistance they need are critical to reaching Project Gutenberg™'s goals and ensuring that the Project Gutenberg™ collection will remain freely available for generations to come. In 2001, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation was created to provide a secure and permanent future for Project Gutenberg™ and future generations. To learn more about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation and how your efforts and donations can help, see Sections 3 and 4 and the Foundation information page at [www.gutenberg.org](http://www.gutenberg.org).

## **Section 3. Information about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation**

The Project Gutenberg Literary Archive Foundation is a non-profit 501(c)(3) educational corporation organized under the laws of the state of Mississippi and granted tax exempt status by the Internal Revenue Service. The Foundation's EIN or federal tax identification number is 64-6221541. Contributions to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation are tax deductible to the full extent permitted by U.S. federal laws and your state's laws.

The Foundation's business office is located at 809 North 1500 West, Salt Lake City, UT 84116, (801) 596-1887. Email contact links and up to date contact information can be found at the Foundation's website and official page at [www.gutenberg.org/contact](http://www.gutenberg.org/contact)

## **Section 4. Information about Donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation**

Project Gutenberg™ depends upon and cannot survive without widespread public support and donations to carry out its mission of increasing the number of public domain and licensed works that can be freely distributed in machine-readable form accessible by the widest array of equipment including outdated equipment. Many small donations (\$1 to \$5,000) are particularly important to maintaining tax exempt status with the IRS.

The Foundation is committed to complying with the laws regulating charities and charitable donations in all 50 states of the United States. Compliance requirements are not uniform and it takes a considerable effort, much paperwork and many fees to meet and keep up with these requirements. We do not solicit donations in locations where we have not received written confirmation of compliance. To SEND DONATIONS or determine the status of compliance for any particular state visit [www.gutenberg.org/donate](http://www.gutenberg.org/donate).

While we cannot and do not solicit contributions from states where we have not met the solicitation requirements, we know of no prohibition against accepting unsolicited donations from donors in such states who approach us with offers to donate.

International donations are gratefully accepted, but we cannot make any statements concerning tax treatment of donations received from outside the United States. U.S. laws alone swamp our small staff.

Please check the Project Gutenberg web pages for current donation methods and addresses. Donations are accepted in a number of other ways including checks, online payments and credit card donations. To donate, please visit: [www.gutenberg.org/donate](http://www.gutenberg.org/donate)

## **Section 5. General Information About Project Gutenberg™ electronic works**

Professor Michael S. Hart was the originator of the Project Gutenberg™ concept of a library of electronic works that could be freely shared with anyone. For forty years, he produced and distributed Project Gutenberg™ eBooks with only a loose network of volunteer support.

Project Gutenberg™ eBooks are often created from several printed editions, all of which are confirmed as not protected by copyright in the U.S. unless a copyright notice is included. Thus, we do not necessarily keep eBooks in compliance with any particular paper edition.

Most people start at our website which has the main PG search facility: [www.gutenberg.org](http://www.gutenberg.org).

This website includes information about Project Gutenberg™, including how to make donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, how to help produce our new eBooks, and how to subscribe to our email newsletter to hear about new eBooks.