



Mesnagier de Paris

Texte établi par Georgine Elizabeth Brereton et Janet Mackay Ferrier

Paris, Livre de Poche, 1994

Transcription électronique : Base de français médiéval, <http://txm.bfm-corpus.org>

Sous la responsabilité de : Celine Guillot-Barbance, Alexei Lavrentiev et Serge Heiden [bfm\[at\]ens-lyon.fr](mailto:bfm[at]ens-lyon.fr)

Identifiant du texte : menagier

Comment citer ce texte : *Mesnagier de Paris*, édité par Georgine Elizabeth Brereton et Janet Mackay Ferrier, Paris, Livre de Poche, 1994. Publié en ligne par la Base de français médiéval, <http://catalog.bfm-corpus.org/menagier>. Dernière révision le 2019-04-01, <http://catalog.bfm-corpus.org/menagier>

Licence :



Texte et suppléments numériques



[1a]

PROLOGUE

1. Chiere seur, pour ce que vous estans en l'eage de quinze ans et la sepmaine que vous et moy feusmes espousez, me priastes que je espargnasse a vostre jeunesse et a vostre petit et ygnorant service jusques a ce que vous eussiez plus veu et apris; a laquelle appreseure vous me promectiez d'entendre songneusement et mettre 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 aussi, mais vous corrigasse chascune nuit, ou de jour en jour, en nostre chambre et vous ramenteusses les descontentances ou simplesses de la journee ou journees passees et vous chastiasse s'il me plaisoit; et lors vous ne fauldriez point a vous amender selon ma doctrine et correption et feriez tout vostre pouoir selon ma volenté, si comme vous disiez. Si ay tenu a grant bien et vous loe et scay bon gré de ce que vous m'en avez dit, et m'en est depuis souventesfoiz souvenu.

2. Et saichiez sur ce, chiere suer, que tout quanques je scay que vous aiez fait puis que nous feusmes mariez jusques cy, et tout quanques vous ferez en bonne intencion, 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 intencion de faire bien et sans mon desplaisir. Et saichiez que je n'en pren pas desplaisir, mais plaisir, en ce que vous avrez a labourer rosiers, a garder violectes, faire chappeaulx, et aussi en vostre dancier et en vostre chanter, et vueil bien que le continuez entre noz amis et noz pareilz, et n'est que bien et honnesteté de ainsi passer l'eage de vostre adolescence feminine: toutesvoies sans desirer ne vous offrir a repairier en festes ne dances de trop grans seigneurs, car ce ne vous est mie convenable ne afferant a vostre estat ne au mien.

3. Et quant au service que vous dictes que vous me feriez volentiers plus grant que vous ne faictes, que vous le sceussiez faire et que je le vous apreigne: saichiez, chiere seur, qu'il me souffist bien que vous me faictes autel service comme vos bonnes voisines font a leurs mariz [1b] qui sont pareilz a nous et de nostre estat et comme vos parentes font a leurs mariz de pareil estat que nous sommes. Si vous en conseillez presentement a elles, et aprez leur conseil si en faictes ou plus ou moins selon vostre vouloir. Car je ne suis point si outrecuidé, a ce que je sens de vous et de vostre bien, que ce que vous en ferez ne me souffise assez, et de tous autres services aussi, mais qu'il n'y ait barat, mesprisement ou desdaing. Mais de ce vous gracie, car jasoit ce, belle seur, que je congnoisse bien



que vous soiez de greigneur lignaige que je ne suis, toutesvoies ce ne vous garentiroit mie. Car, par Dieu, les femmes de vostre lignaige sont si bonnes que sans moy et par elles mesmes seriez vous asprement corrigee se elles le savoient par moy ou autrement. Mais en vous ne faiz je point de doubte, je suis tout asseuré de vostre bien.

4. Et toutesvoies, jasoit ce, comme j'ay dit, que a moy ne appartient fors que ung petit de service, siouldroie je bien que vous sceussiez du bien et de l'onneur et de service a grant planté et foison et plus que a moy n'appartient, ou pour servir autre mary se vous l'avez aprez moy, ou pour donner plus grant doctrine a voz filles, amies ou autres, se il vous plaist et besoing en ont. Et tant plus savrez, tant plus d'onneur y avrez, et plus louez en seront voz parens, et moy aussi et autres entour qui vous avrez esté norrie. Et pour vostre honneur et amour et non mie pour moy servir (car a moy ne couvient mie service fors le comum, encores sur le moins) ayant piteuse et charitable compassion de vous qui n'avez de long temps a pere ne mere ne ycy aucunes de voz parentes pres de vous ne a qui de voz privees neccessitez vous peussiez avoir conseil et recours, fors a moy seul, pourquoy vous avez esté traicte de vostre parenté et du païs de vostre nativité, ay pensé pluseurs foiz et intervalles se je peusse ou sceusse trouver de moy mesmes aucune generale introduction legiere pour vous aprendre, et par laquelle, sans moy donner charge telle comme dit est dessus, par vous mesmes vous peussiez introduire par my vostre paine et labour. Et a la fin me semble que, se vostre affection y est telle comme vous m'avez monstré le semblant par voz bonnes paroles, il se peut acomplir en ceste maniere: c'estassavoir que une lecçon generale vous sera par moy escripte et a vous baillee sur trois distinctions contenans dixneuf articles principalement.

5. La premiere distinction d'icelles trois est neccessaire pour acquerir l'amour de Dieu et la salvacion de vostre ame, et aussi neccessaire pour acquerir l'amour de vostre mary et donner a vous en ce monde la paix que l'en doit avoir en mariaige. Et pour ce que ces deux choses, c'estassavoir la [2a] salvacion de l'ame et la paix du mary, sont les deux choses plus principalement neccessaires qui soient, pour ce sont elles mises cy premierement; et contient icelle premiere distinction ix articles.

6. La seconde distinction est neccessaire pour le prouffit du mesnaige acroistre, acquerir amis, et sauver le sien, pour secourir soy et aidier contre les males fortunes de la viellesse advenir: et contient vi articles.

7. La troisesme distinction est de jeux et esbatemens aucunement plaisans pour avoir contenance et maniere de parler et tenir compaignie aux gens: et contient trois articles.



8. De la premiere distinction: Le premier article parle de saluer et remercier Nostre Seigneur et sa benoite Mere a vostre esveillier et a vostre lever, et de vous atourner convenablement et vous confesser.
9. Le second article est de vous acompaignier convenablement, aler a l'esglise, eslire place, vous sagement contenir, oyr messe et vous confesser.
10. Le tier article est que vous amez Dieu et sa benoite Mere et continuellement les servez, et vous mettez et tenez en leur grace.
11. Le quart article est que vous gardez continence et vivez chastement a l'exemple Susanne, Lucesse, et autres.
12. Le ve article que vous soiez amoureuse de vostre mary, soit moy ou autre, a l'exemple de Sarre, Rebeque, Rachel.
13. Le vie article que vous soiez a lui humble et obeissant a l'exemple de Grisilidis, de celle qui ne vault rescourre son mary de noier et la mere Dieu qui respondist fiat, etc. , de Lucifer, de du puys, du Bailli de Tournay, des religieux et des mariez, de ma dame d'Andresel, de Chaumont, de la Rommaine.
14. [2b] Le viie que vous soiez curieuse et songneuse de sa personne.
15. Le viiie que vous soiez taisant pour celer ses secretz, a l'exemple de Papire, de celle qui pongnust viii eufz, de celle de Venise, de celle qui revint de Saint Jaques, de l'advocat.
16. Le ixie et derrenier article est que se vostre mary s'essoie de foloier ou foloie, que sans rigueur, mais doucement, saignement et humblement, vous l'en retraiez comme de Melibee, Dame Jehanne la Quentine.
17. La iie Distinction: Le premier article est que vous aiez soing de vostre mesnaige, diligence et perseverance et regard au labour. Mettez peine a y prendre plaisir, et je feray ainsi d'autrepart afin d'avenir au chastel dont il est parlé.
18. Le second article est que au moins vous prenez vostre esbatement et vous sachiez aucun peu congnoistre en curtiliage et jardinaige, enter en la saison et garder roses l'iver.
19. Le tier article est que vous sachiez choisir varlez, portefaiz, aydes ou autres fortes gens pour faire les dures besoingnes qui d'ure en autre se peuvent achever; et aussi laboureurs, etc.; et en oultre cousturiers, corduanniers, boulangiers, pasticiers, etc.; et par especial varletz et



chamberieres d'ostel, etc., embesoingnier en grains tribler et remuer, etc., a robes nectier, eventer et essorer; commender a voz gens de penser des brebis, des chevaulx, etc.; garder et garir vins, etc.

20. Le quart article est que vous, comme souverain maistre de vostre hostel, saichiez ordonner disner, souper, mes et assietes, congnoistre le fait du bouschier, du poulaillier, et savoir congnoistre les espices.

21. Le ve article que vous saichiez commander, ordonner, deviser et faire faire toutes manieres de poutaiges, civez, saulses, et toutes autres viandes. Idem pour malades.

22. [3a] La iiie distinction: Le premier article est tout de demandes d'esbatemens qui par le sort des dez, par rocs et par roys sont averees et respondues par estrange maniere.

23. Le iie article est de savoir nourrir et faire vouler l'esprevier.

24. Le tier article est d'aucunes autres demandes qui regardent compte et nombre et sont soubtiz a trouver ou a deviner.

I. I

1. Le commencement et premier article de la premiere distinction parle de adourer et du lever. Lequel vostre lever doit estre entendu matin, et matin en l'entendement que l'en peut prendre selon la matiere dont nous avons a traictier est dit de matines. Car ainsi comme entre nous gens ruraulx disons *le jour* depuis l'aube du jour jusques a la nuit, ou du soleil levant jusques a soleil couchant, les clerz qui preignent plus soubtilement dient que c'est le jour artificiel; mais le jour naturel qui tousjours a xxiiii heures se commence a la mynuit et fenist a la mynuit ensuivant. Et pour ce j'ay dit que matin est dit de matines. Je l'entendz avoir dit pour ce que adont sonnent les matines pour faire relever les religieux pour dire matines et louenge a Dieu, et non mie pour ce que je vueille dire que vous, belle seur, ne les femmes qui sont mariees, vous doiez lever a celle heure. Mais je le vueil bien avoir dit pour ce que a icelle heure vous oyez sonner matines vous louez adoncq et saluez Nostre Seigneur d'aucun salut ou oroison avant ce que vous vous rendormez; car a ce propos sont cy aprez propres oroisons ou prieres. Car, soit a celle heure de matin ou au matin du jour, j'ay cy escript deux oroisons pour vous a dire a Nostre Seigneur, et deux autres a Nostre Dame, propres a esveillier ou lever.

2. Et premier s'ensuit celle de mynuit par laquelle, en icelle disant, vous regraciez Nostre Seigneur de ce que de sa grace il vous a donné venir jusques a celle heure. Et direz ainsi:



3. Gracias ago tibi, Domine Deus omnipotens, qui es trinus et unus, qui es semper in omnibus, et eras ante omnia, et eris per omnia Deus benedictus per secula, qui me de transacto noctis spacio ad matutinales horas deducere dignatus es. Et nunc queso, Domine, ut donas michi hunc diem per tuam sanctam misericordiam sine peccato transire quatenus ad vesperum. Et semper tibi, Domino Deo meo, reffere valeam actiones graciaram. [3b] Per Christum Dominum nostrum. Amen.

4. C'est a dire en françoiz: Beau Sire Dieu tout puissant, qui es un seul en Trinité, qui estoit, es et seras en toutes choses Dieu benoist par les siecles, je te rens grace de ce que tu m'as daigné trespasser des le commencement de ceste nuit jusques aux heures matinaulx. Et maintenant je te requier que tu me daignes par ta sainte misericorde ce jour trespasser sans pechié, tellement que au vespre je te puisse comme a mon Dieu et a mon Seigneur regracier, adourer et donner salut.

5. Item , s'ensuit l'autre oroison a Nostre Seigneur en disant: Domine sancte, Pater omnipotens, eterne Deus, qui me ad principium huius diei pervenire fecisti, tua me hodie salva virtute ut in hac die ad nullum declinem mortale peccatum, ne ullum incurram periculum; sed semper ad tuam justiciam et voluntatem faciendam omnis mea actio tuo moderamine dirigatur. Per Christum.

6. C'est a dire en françoiz: Beau Sire Dieu tout puissant et Pere pardurable, qui m'as donné parvenir au commencement de ceste journee, par ta sainte vertu garde moy d'encourir aucun peril; si que je ne puisse decliner aucun mortel pechié et que par ton doux atrempement ma pensee soit adrecee a ta sainte justice et voulenté faire.

7. Item , s'ensuivent les deux oroisons a Nostre Dame: Sancta Maria, mater domini nostri Iesu Christi, in manus filii tui et in tuas commendo hodie et omni tempore animam meam, corpus meum, et sensum meum. Custodi me, Domini, a cunctis viciis, a peccatis, et a temptationibus diaboli; et ab eis libera me, Domine Iesu Christe, et adiuva me. Dona michi sanitatem anime et corporis. Dona michi bene agere et in isto seculo recte vivere et bene perseverare, et omnium peccatorum meorum remissionem concede. Salva me, Domine, vigilantem, custodi me dormientem ut dormiam in pace et vigilem in te, Deus meus. Amen.

8. C'est a dire en françoiz: Marie, sainte mere de Jesucrist, es mains de ton benoist filz et de toy commande je huy et tout temps mon ame, mon corps et mon sens. Sire, gardez moy de tous vices, de tous pechiez, et de toute temptation d'ennemi, et me delivre de tous perilz. Sire, doulz Jesucrist, aide moy et me donne santé d'ame et de corps. Donne moy voulenté de bien faire, en ce siecle vivre justement, et bien perseverer. Octroye [4a] moy remission de tous mes pechiez. Sire, sauve moy en veillant, garde moy en dormant, afin que je dorme en paix et veille en toy en la gloire de Paradis.



9. S'ensuit l'autre oroison de Nostre Dame en françoiz: O tres certaine esperance, Dame deffenderesse de tous ceulx qui s'i attendent! Glorieuse vierge Marie, je te prie maintenant que en icelle heure que mes yeulx seront si agravez de l'oscurté de la mort que je ne pourray veoir la clerté de ce siecle, ne ne pourray mouvoir la langue pour toy prier ne pour toy appeller, et que mon chetif cuer qui est si foible tremblera pour la paour des ennemis d'enfer, et sera si angoisseusement esbayz que tous les membres de mon corps deffondront en sueur pour la peine de l'angoisse de la mort, lors, Dame tresdoulce et tresprecieuse, me daignez regarder en pitié et moy aidier, avoir avec toy la compaignie des anges et aussi la chevalerie de Paradis, si que les ennemis troublez et espoventez de ton secours ne puissent avoir aucun regart, presumption ou souspeçon de mal a l'encontre de moy, ne aucune esperance ou puissance de moy traire ou mectre hors de ta compaignie. Mais, tresdebonnaire Dame, te plaise lors a souvenir de la priere que je te faiz orendroit; et reçooy m'ame en ta benoite foy, en ta garde et en ta deffence, et la presente a ton glorieux Filz pour estre vestue de la robe de gloire et acompaignee a la joieuse feste des anges et de tous les sains. O dame des anges! O porte de Paradis! O dame de patriarches, de prophetes, des apostres, des martirs, des confesseurs, des vierges, et de tous les sains et saintes! O estoille de matin, plus resplandissant que le souleil et plus blanche que la noif! Je joing mes mains et eslieve mes yeulx et fleschiz mes genoulx devant toy, Dame tresbonnaire, pour icelle joie que tu euz quant ta sainte ame se party de ton corps sans doubte et sans paour, et fut portee, presens les anges et archanges, en chantant, presentee a ton glorieux Filz, et receue et hebergee en la joie pardurable, je te prie que tu me secoures; et me vien audevant en icelle heure qui tant fait a doubter quant la mort me sera si prez. Dame, soiez a m'ame confort et refuge et entendz curieusement a la garder, si que les ennemis trescrueux d'enfer, qui tant sont orribles a veoir, ne me puissent mectre audevant les pechiez que j'ay faiz. Mais iceulx soient premierement, a ta priere, a moy pardonnez et effaciez par ton benoit enfant et soit mon ame par toy, tresdoulce Dame, presentee a ton benoist Filz, et a ta priere mise a la possession du repos pardurable et de la joie qui jamais ne fault.

10. [4b] Ces oroisons pouez vous dire a matines ou a vostre esveilier du matin, ou a l'un et a l'autre, ou en vous levant et vestant, et aprez vostre vestir, tout est bien, et que ce soit a jeun et avant toute autre besoingne. Mais pour ce que j'ay dit *en vous vestant*, je vueil en cest endroit un petit parler de vestemens. Surquoy, chiere suer, saichiez que se vous voulez ouvrir de mon conseil vous avrez grant regart et grant adviz aux facultez et puissances de vous et de moy, selon l'estat de voz parens et des miens entour quy vous avrez a frequenter et repairier chascun jour. Gardez que vous soiez honnestement vestue sans induire nouvelles devises et sans trop ou peu de beuban. Et avant que



vous partiez de vostre chambre ou hostel, ayez par avant avisé que le colet de vostre chemise, de vostre blanchet, ou de vostre coste ou seurcot 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 levee comme un lion, leurs cheveux saillans hors de leurs coiffes, et les coletz de leurs chemises et coctes l'un sur l'autre; et marchent hommassement et se maintiennent laidement devant la gent sans en avoir honte. Et quant l'en leur en parle, elles s'excusent sur diligence et humillité et dient qu'elles sont si diligens, laboureuses, 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 compaignie d'onneur elles ne vouldroient mie estre moins servies que les saiges leurs pareilles en lignaige, ne avoir moins des salutacions, des inclinacions, des reverences 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 mariz et de leur lignaige a qui elles font vergoigne. Gardez dont, belle seur, que voz cheveux, vostre coiffe, vostre couvrechief et vostre chapperon, et le surplus de voz atours soient bien arengement et simplement ordonnez, et tellement 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 a toutes les autres. Et ce vous doit souffire quant a ce premier article.

I. II Le second article.

1. Le second article dit que a l'aler en ville ou au moustier vous acompaignez convenablement selon vostre estat, et par especial avec preundefemmes, [5a] et fuyez compaignie suspecsonneuse; et jamaiz femme suspecçonneuse ne approuchez, ne ne souffrez en vostre compaignie. Et en alant ayant la teste droite, les paupieres droites basses et arrestees, et la veue droit devant vous quatre toises et bas a terre, sans regarder ou esprendre vostre regard a homme ou femme qui soit a destre ou a senestre, ne regarder hault, ne vostre regard changier en divers lieux muablement, ne rire ne arrester a parler a aucun sur les rues. Et se vous estes venue a l'eglise, eslisez un lieu secret et solitaire devant un bel autel ou bel ymaige et illec prenez place, et vous y arestez sans changier divers lieux ne aler ça ne la; et aiez la teste droite et les boilevres tousjours mouvans en disans oroisons ou prieres. Ayez aussi continuellement vostre regard sur vostre livre ou au visaige de l'imaige, sans regarder homme ne femme, peinture ne autre chose, et sans pepelardie ou fiction. Aiez le cuer au ciel, et aourez de tout vostre cuer, et en faisant ainsi oyez messe chascun jour et vous confessez souvent. Et s'ainsy le faites et perseverez, honneur vous sourdra et tout bien vous



vendra. Et ce que dit est dessus doit souffire quant a ce commencement, car les bonnes preudfemmes entour qui vous repairez, les bons exemples que vous prendrez a elles, tant par leurs faiz comme par leur doctrine, les bons vielz prestres saiges et preudommes a qui vous vous confesserez, et le bon sens naturel que Dieu vous a donné vous attirera et donra le remenant quant a ce second article.

I. III Le tier article.

1. Le tier article dit que vous devez amer Dieu et vous tenir en sa grace. Surquoy je vous conseille que incontinent et toutes euvres laissiees vous vous desistez de boire ou mengier a nuyt ou vespre, se trespetit non, et vous ostenz de toutes pensees terriennes et mondaines, et vous mectez et tenez alant et venant un ung lieu secret, solitaire et loing de gens, et ne pensez a riens fors a demain bien matin oyr vostre messe et aprez ce rendre compte a vostre confesseur de tous voz pechiez par bonne, meure et actrempee confession. Et pour ce que ces deux choses - de oyr messe et confession - sont aucunement differens, nous parlerons premierement de la messe et puis de la confession.
2. Et quant est de la messe, chiere suer, saichez que la messe a pluseurs dignitez en droiz estas ou degrez dont il nous couvient parler et a vous esclarcir. Et premierement aprez ce que le prestre [5b] 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 entree de la messe, ouquel endroit doit lors chascun homs et chascune femme refraindre ses pensees endroit lui, et qu'il ne pense a chose mondaine qu'il ait onques mais veue ou oye. Car quant li hom ou la femme est au moustier pour ouyr le service divin son cuer ne doit mie estre en sa maison, ne es champs, ne es autres choses mondaines; et si ne doit mie penser es choses temporelles, mais a Dieu proprement, seulement et nuement, et a lui prier devotement.
3. Apres l'*introite* chantee ou dicte, l'en dit par ix foiz Kyrieleison, Christeleison en signifiace qu'il y a en Paradis neuf paires d'anges que l'en dit *gerarchies*. Et de chascune paire ou gerarchie viennent a celle messe une quantité; et non mie toute l'ordre, mais de chascune une partie. Si doit chascun prier a ces sains anges qu'ilz prient pour lui a 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 noz pechiez et nous envoie sa grace.»



4. Aprez dit on Gloria in excelsis Deo . Lors doit on louer doucement Nostre Seigneur en disant: «Tresdoulz Dieu glorieux, et honnorez soiez vous, loez soiez vous, benoit soiez vous, adorez soiez vous, etc.»
5. Aprez dit on les oroisons des sains et de Nostre Dame. Si doit on prier a la tresdoulce mere Dieu et aux sains qu'ilz prient pour nous, en disant: «Tresglorieuse Mere Dieu, qui estes moienne entre vostre doulz filz et les pecheurs repentans, priez pour moy a vostre enfant; et vous, benoiz sains de qui on fait memoire, aidiez moy, et priez avec la Dame des anges que Dieu par sa grace me pardoint mes forfaiz et enlumine mon cuer de sa grace.»
6. Apres ce dit on l'epitre, qui est ainsi comme donner remembrance que un messaige vient qui aporte lettres faisans mencion que le Sire de tout le monde viendra prouchainement.
7. Aprez ce chante l'en le gree ou l'allelye, ou le traict en Karesme, et dit on la sequence. C'est demonstrance que ce sont les menestriers qui viennent devant et monstrent que le Seigneur est ja sur le chemin, et qu'ilz cornent pour resjoyr les cuers de ceulx qui actendent et ont esperance en la venue du souverain Seigneur.
8. Aprez lit on l'euvangile. C'est adonc la plus vraie et prouchaine messaigerie, car se sont les bannieres, les panons et l'estendart qui moustrent certainement que adonques le Seigneur est prez. Et lors se doit chascun taire et soy tenir droit, mectre s'entente a ouyr et retenir ce que l'euvangile dit. Car ce sont les propres paroles que [6a] Nostre Seigneur dit de sa bouche, et lesquelles paroles nous enseignent a vivre se nous voulons estre de la mesnie a icelui souverain Seigneur. Et pour ce doit estre chascun curieux et ententif a oyr icelles paroles de l'euvangile et a icelles retenir.
9. Aprez fait on l'offrande, en laquelle on doit offrir en la main du prestre aucune chose en signiffiance que l'en offre son cuer a Dieu, en disant: «Sainte Trinité, recevez mon cuer que je vous offre, si le faites riche de vostre grace.» Et en ce disant doit l'on baillier son offrande.
10. Aprez ce, quant le prestre se retourne de l'autel il dit que l'en prie pour lui; si en doit l'on diligemment prier, car il entre en noz besoignes et fait oroisons pour nous.
11. Aprez ce dit le prestre per omnia secula seculorum , et puis sursum corda : c'est a dire: «Levez voz cuers a Dieu» ; et le clerc et les autres respondent: «Nous les avons a Nostre Seigneur.» Dont doit l'on appareillier et avoir son oeil au prestre.



12. Aprez ce chante l'en la louenge des anges. C'estassavoir 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'on a veoir sa venue, et se doit l'on appareillier ainsi comme bons amoureux subgiez s'appareillent quant le roy entre en sa cité. Et le doit l'on amoureusement et en grant joie de cuer regarder et recevoir, et en le regardant remercier sa venue, et lui donner louenges et salus, et en pensee et basse voix faire ses requestes pour obtenir remissions et pardons des meffaiz passez. Car il vient ça bas pour trois choses: l'une pour tout pardonner se nous en sommes dignes, la iie, pour nous donner sa grace se nous le savons requerir, la iiie, pour nous retraire du chemin d'enfer.
13. Apres est le *pater nostre* qui nous enseigne que nous le devons appeller Pere; et lui prions qu'il nous pardonne noz meffaiz ainsi comme nous pardonnons a noz malfaiteurs les leurs. Et aussi lui prions qu'il ne nous laisse point pechier ne estre temptez, maiz nous delivre de mal, Amen.
14. Aprez on dit *Angnus Dei* par troiz foiz, et prie l'en a Dieu qu'il ait mercy de nous, et qu'il nous donne paix: qui peut estre entendu paix entre le corps et l'ame, que le corps soit obeissant a l'ame, ou paix entre nous et noz adversaires. Et pour ce prent l'en la paix.
15. Aprez chante l'en le *post communion* , et alors on doit dire et deprier Nostre Seigneur qu'il ne se vueille mie retraire de nous, ne nous laisser comme orphelins et sans pere.
16. Apres dit l'en les derrenieres oroisons, et adont se doit on retraire et recommander a la benoite Virge Marie, et a elle requerre qu'elle vueille deprier son benoit chier enfant qu'il vueille demorer avec nous. Et quant tout est dit et achevé et le prestre devestu, adont [6b] doit l'on icellui Seigneur remercier de ce qu'il nous a donné sens et entendement d'avoir ouy sa benoite messe et veu son benoit sacrement, qui donne remembrance de sa benoite nativité et de sa benoite passion et de sa benoite resurrection; et lui requerir qu'en perseverant au surplus il nous doint vraye et parfaite remission. Et adoncques, chiere suer, vous mettez toute seule, les yeulx enclins a la terre, le cuer au ciel; pensez de tout vostre cuer tresententivement et cordialement a tous voz pechiez, pour vous en deschargier et delivrer a celle heure.
17. Mais pour vous adviser des maintenant comme ce sera fait, adont je vous en traicteray un petit selon ce que j'en scay et croy. Chiere suer, vueilliez de par moy sur ce savoir que quiconques, soit homme ou femme, qui vueille a droit ses pechiez confesser au sauvement de l'ame de lui ou d'elle, il doit savoir que trois choses sont necessaires; c'estassavoir: contrition, confession et satisfacion.



18. Et doit il ou elle savoir que contriction requiert douleur de cuer en grans gemissemens et repentences, et couvient que en grant contriction et treshumblement le pecheur requiert pardon et mercy et deprie tres affectueusement nostre Createur et souverain Seigneur qu'il lui vueille pardonner ce en quoy il l'a peu courroucier et offendre. Et sache le pecheur que sans contriction sa priere ne vault riens, puis qu'il ait sa pensee en son cuer ailleurs. Et, chiere suer, vous en pouez prendre exemple par ung a qui l'en promist donner un cheval pour dire une *paternostre*, mais qu'il ne pensast autrepert. Et en disant la *paternostre*, il se pensa se cellui qui lui donnoit le cheval lui laisseroit la selle; et ainsi le maleureux perdit tout. Ainsi est il de cellui qui deprie Nostre Seigneur et ne pense point a sa priere ne a cellui qu'il deprie; et si a ja par aventure fait tel chose dont il a desservy a estre pendu au gibet d'enfer, et si s'endort en ce pechié et n'en tient compte. Et s'il estoit jugié en ce chetif monde par un petit prevost a estre pendu au gibet de fustz ou de pierre, ou a paier une grosse emende, qui est moins, et il cuidoit rachapper pour avoir contriction par plourer et pour prier le prevost ou juge, comment! il le prieroit de bon cuer en grans pleurs, en gemissemens 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 Createur, qui des haultes fenestres de sa pourveance ou il est lassus il voit toute l'affection du cuer d'icellui pecheur. Et si scet bien le pecheur que icellui Seigneur est si piteux et si misericors que pour trespetite priere, mais qu'elle fust de cuer contrict et repentant, il aroit tout pardonné, voire mesmes se la sentence [7a] estoit ja donnee contre le pecheur; et fust ores icellui pecheur condempné a mort, or peut icellui souverain tout rappeler et quictier. Il n'est prevost ne juge par deça qui pour plourer ne pour priere que le condempné sceust faire peust rappeler le jugement qu'il avroit fait contre lui. Or regardez doncques, belle suer, quelle comparaison est cy! Et encores est ce pis que quant un homs est condempné a mort par le souverain juge, puis qu'il ne rappelle sa sentence c'est a entendre que la peine de sa mort est perpetuelle et pardurable. Et quant il est condempné par ung prevost la peine de sa mort ne dure que ung moment. Dont, belle suer, 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 suer, plourer et avoir correction, et adrecier sa priere a cellui qui a puissance souveraine et absolue que a cellui qui n'a puissance fors que ordonnee et sur certaine forme qu'il ne peut passer.

19. Car icellui juge souverain est cellui qui a la fin nous examinera et jugera. Et adonc, belle suer, quel compte lui rendrons nous des biens de fortune et de nature qu'il nous a bailliez en garde, et nous avons tout folement despendu et mis a nostre usaige et a nostre delit, sans en avoir riens baillié ne aumosné a lui ne aux souffrateux 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 responderons nous? Item , de nostre ame sa fille qu'il nous bailla saine et necte, sans tache et sans ordure, laquelle nous avons empoisonnée par les buvraiges du pechié mortel. Se il nous argue de murtre en disant que nous avons tué sa fille que nous avons bailliee en garde, quelle deffiance arons nous? Item , de nostre cuer nostre corps qui est le chastel, dont il nous avoit baillié la garde et nous l'avons livré a son ennemi, c'est le Deable d'enfer, quelle excusacion arons nous? Certes, belle suer, je ne voy mie que, se la benoite Virge Marie sa mere ne nous sequeure comme advocate, que par le bon jugement d'icellui souverain juge nous ne soyons pugnis et enchenez au gibet d'enfer pardurablement comme larrons, comme murtriers et comme traictres, se les chaudes larmes de la contrition de nostre cuer ne chacent l'ennemi hors de nous en nostre presente vie. Mais ce se peut ainsi legierement faire comme l'eau chaude chasse le chien de la cuisine.

20. Aprez la contrition vient la confession, qui a six condicions ou elle ne vault riens. La premiere condicion de confession est que la confession soit faite sagement. C'est adire sagement en deux manieres: qui est a entendre que le pecheur ou pecherresse eslise confesseur saige et proudomme et dont le pecheur doit [7b] avoir exemple et regart, a ce que toute creature malade couvoite sa santé, et pour sa santé recouvrer et avoir desire plus a trouver et avoir meilleur phisicien que le moins bon. Et doit icellui pecheur avoir regard que puis que creature doit desirer la santé du corps, qui est estour lourgable et trespasable, par plus forte raison doit il curer de la noble ame qui est ordonnee a recevoir le bien perpetuel ou le mal pardurable. Et pour ce doit eslire tresbon, tressaige et tresexcellent phisicien pour recouvrer tantost la santé de l'ame qui est blecie et malade. Car s'il en prent un a l'aventure qui ne lui sache donner le remede de sa garison, il s'ensuit mort. Et vous le veez par exemple: car, quant ung aveugle maine l'autre, ce n'est pas de merveille se ilz cheent tous deux en une fosse. Dont doit le pecheur ou pecherresse faire pourveance d'un tressaige et tresclervoyant conseilier qui de tous ses pechiez lui sache donner remede et conseil; et qu'il sache discerner entre l'un pechié et l'autre pour remede donner. Et que icellui confesseur ait toute sa pensee et son entente a oyr et concevoir ce que le pecheur lui dira, et aussi qu'il ait puissance d'asoldre. Et lors doit icellui pecheur estre avisé et avoir pensé par avant longuement et ententivement a tous ses pechiez, comme j'ay devant dit, pour savoir les tous dire et compter par ordre, et par membres et par poins les deviser a son confesseur et conseilier. Et doit avoir douleur au cuer de ce qu'il fist le pechié, et grant paour de la vengeance Nostre Seigneur, grant repentence d'iceulx pechiez, et avoir ferme esperance et volenté certaine de soy amender et de jamaiz au pechié non retourner, mais les haïr comme venin, et avoir desir de volentiers recevoir pour sa



garison et santé recouvrer, et faire joyeusement la penitence que le confesseur lui voudra enchargier.

21. La seconde condicion de confession est que, si tost que l'en est cheu en pechié, que 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 souvent, qui de jour en jour et de heure en heure monstrent leurs plaies aux bonnes gens pour avoir nouvelle aumosne; les blechiez monstrent de jour en jour leurs navreures aux mires pour avoir chascun jour hatif et nouveau remede et garison. Aussi doit le pecheur tantost monstrier et descouvrir son pechié pour avoir nouveau remede et plus pleniere misericorde.

22. La tierce condicion de confession est que on se doit du tout entierement [8a] confesser et tout descouvrir a une foiz, et couvient monstrier et ouvrir au mire toute la plaie. Il couvient tout dire en tresgrant humilité et repentence et n'en riens oublier ne laisser derriere. Et quelque gros mortel pechié qui y soit, il couvient qu'il passe oultre le neu de la gorge. Et se l'orgueilleux cuer du pecheur ne le veult endurer, face le signe de la croix devant sa bouche; afin que l'ennemi qui lui estoupe les conduiz de la parole s'en aille. Et adont l'ort pecheur se contraigne a dire l'ort pechié qui tue son ame. Car s'il actend plus, il l'oubliera par son actente. Car ainsi ne s'en confessera jamais et par ce demourra en tel peril que pour cause de ce pechié, ou il sera demouré et dont il ne lui avra souvenu, il ne fera jamais bien qu'il ne lui soit estaint vers Dieu, s'il n'y met sa grace. Regardez dont quel pardon il pourra jamais empetrer par jeusnes, par aumosnes, ne par travail de pelerinaiges qu'il face quant il n'est confez entierement. Regardez comment il, qui n'est vray confez, comment osera il recevoir son Createur? Et s'il ne le reçoit, comment il se deçoit et en quel peril il se met. Par aventure il scelle a celle foiz icellui pechié, cuidant s'en confesser une autrefois bien brief, et il ne regarde mie qu'il est en la puissance de Dieu de lui tolir la parole quant il lui plaira, ou de le faire morir soudainement quant il lui plaira. Ores, s'ainsi est, il sera dampné par sa negligence, et au jour du jugement il ne sera sur ce que respondre.

23. La quarte condicion de confession est que l'en se doit ordonneement confesser et dire ses pechiez par ordre et selon ce que la theologie les met; et doivent estre mis l'un aprez l'autre sans threhoignier ne entreveschier ne mettre ce derriere devant, sans riens polir ne farder, sans lui deffendre et sans autruy accuser. Et doit le pecheur dire la condicion du pechié: 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 pechié qu'il fist est selon nature



ou s'il est fait contre nature; s'il le fist sachamment ou ygnoramment; et doit icellui pecheur dire tout ce qui par icellui les circonstances et deppendances peut grever son ame.

24. La quinte condicion est que on doit confesser tous ses pechiez a une foiz, et a ung confesseur, et non pas a pluseurs confesseurs. L'en ne doit pas partir ses pechiez en deux parties pour dire l'une partie a ung confesseur et l'autre partie a ung autre; car la confession ainsi malicieusement faicte ne seroit pas vaillable; mais seriez plus grant pecheur en tant comme vous mectriez paine de enginier vostre confesseur qui represente la personne de Nostre Seigneur Jesucrist.

25. La sixieme [8b] condicion est que on se doit confesser devotement et treshumblement, avoir les yeulx vers la terre en signe de honte et vergoingne que l'en a de son pechié, et la pensee et le regard du cuer au ciel. Car vous devez penser que vous parlez a Dieu, et devez adrecier vostre cuer et voz paroles a lui et requerir pardon et misericorde; car c'est cellui qui voit tout le parfonde de la volenté de vostre cuer, ne le prestre n'y a fors que l'oreille.

26. Or avez vous oy, chiere suer, comment on se doit confesser. Mais saichiez qu'il y a cinq choses qui empeschent confession: c'estassavoir honte de confesser le pechié, mauvaise paour de faire grant penitence, esperance de longuement vivre, et desesperance de ce que l'en a si grant plaisir au pechié qu'on ne se peut partir ne repentir; et se pense on que pour riens s'en confesseroit on pour tantost rencheoir, et de ce c'est la mort.

27. Apres la confession vient satisfacion, que on doit faire selon l'arbitrage et le conseil du sage confesseur, qui se fait en trois manieres: c'estassavoir en jenne, en aumosne, ou en oroison, selon ce que vous orrez cy aprez.

28. Je avoie cy devant dit que a vous confesser vous estoient neccessaires trois choses: c'estassavoir contricion, confession et satisfacion. Or vous ay je monstré et enseignié de mon pouoir qui est contricion, et en aprez qu'est confession et comment elle se doit faire, et vous ay un petit touchié des cinq choses qui l'empeschent moult, ausquelles vous avrez regard, et en avrez souvenance s'il vous plaist quant temps et lieu sera. Et au derrain vous ay monstré qu'est satisfacion. Or vous monstreray je pour prendre vostre adviz et en quoy vous pouez avoir pechié; et prendrons premierement les noms et condicions des sept pechiez mortelz qui sont tellement mauvaiz que auques tous les pechiez qui sont s'en deppendent; et les appelle l'on *mortelz* pour la mort a quoy l'ame est traictié quant l'ennemi peut le cuer embesoingnier a l'ouvraige d'iceulx. Et aussi pour vous doresnavant contregarder d'iceulx pechiez, vous moustreray et enseigneray les noms et la puissance des vii vertus qui sont contraires aux sept pechiez dessusdiz. Et sont propres medicines



et remede contre iceulx pechiez quant le pechié est advenu, et si contraires a iceulx pechiez que tantost que la vertu vient, le pechié s'en fuit du tout.

29. Et premierement s'ensuivent les noms des vices, et desquelz vous vous pouez confesser se vous y avez erré. Et les noms des vertus sont aprez, pour icelles vertus continuer pour vous doresenavant: [9a] Orgueil est le pechié, la vertu contraire est Humilité. Envie est le pechié, la vertu contraire est Amitié. Ire est le pechié, la vertu contraire est Debonnairété. Paresce est le pechié, la vertu contraire est Diligence. Avarice est le pechié, la vertu contraire est Largesse. Gloutonnie est le pechié, la vertu contraire est Sobresse. Luxure est le pechié, la vertu contraire est Chasteté.

30. Or avez vous oy cy dessus les noms des sept pechiez mortelz, et aussi des sept vertus qui donnent remede. Or orrez vous la condition d'iceulx pechiez, de l'un apres l'autre. Et premierement des sept pechiez, et a la fin d'iceulx trouverez les vertus que aux pechiez sont contraires, et les condicions d'icelles vertus.

31. Orgueil est la racine et commencement de tous autres pechiez. Le pechié d'orgueil a v branches. C'estassavoir: inobedience, jactence, ypocrisie, discorde, et singularité.

32. Inobedience est la premiere branche, et par celle la personne pert Dieu et laisse ses commandemens, et en desobeissant a Dieu elle fait la voulonté de la char et acomplist ce que son cuer desire contre Dieu et contre raison: et tout ce vient d'orgueil.

33. La seconde branche qui vient d'orgueil est jactence. C'est quant la personne est haulsee et eslevee 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 creature fait vient de Dieu qui est bon, et de sa grace. Et de la mauvaise condicion de creature vient le mal et de sa mauvaise nature pour ce que elle se traie a la condicion de l'ennemi qui est mauvais. Et certes, quant personne fait bien, pour ce qu'il vient de la bonne pourveance 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 haïr l'ennemy qui nous actrait et maine a ce par orgueil.

34. La tierce branche qui vient d'orgueil est ypocrisie. Ypocrisie est quant la personne fait semblant par dehors qu'elle est plaine 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 plesir et vaine gloire. Et vaine gloire est le denier au Deable, dont il achete toutes les belles denrees en la foire de ce monde; et les denrees sont les biens que Dieu adonne a homme et a femme, c'estassavoir les biens de nature, les



biens de fortune, et les biens de grace. Les biens de nature viennent du corps, et sont beauté, [9b], bonté, bon lengaige, bon sens pour entendre, bon engin pour retenir; les biens de fortune sont richesses, haultesses, honneurs et prosperitez; et les biens de grace sont vertus et bonnes euvres. Tous ces biens vend l'orgueilleux au Deable par le faulx denier de vaine gloire. Tous ces biens abat le vent de vaine gloire. Et dois savoir que en ces biens de sa grace, qui sont vertus et bonnes euvres comme dit est, est l'omme ou femme par le Deable tempté en trois manieres: l'une quant la creature s'esjoist des biens qu'elle fait, l'autre quant la creature aime a estre loee de ses euvres, et la tierce quant la creature fait les biens en intencion d'avoir le loz et d'estre tenu pour proudomme. Et telles 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 prisié. Ainsi se cuevrent telz ypocrites qui mectent la bonne couverture de hors en intencion d'acquerir amis pour avoir plus grant bien ou plus grant office qu'ilz n'ont, et dont ilz ne sont dignes, et tel bien que autrui posside que plus en est digne que eulx. Et de ce avient souvent qu'ilz desirent et pourchassent la mort de cellui qui tient l'office a quoy ilz beent. Et ainsi deviennent mauvais murtriers quant il avient qu'ilz vivent longuement en telle esperance et n'en peuent venir a chief. Ains meurent en telle fole bee ou ilz frisent et ardent tous en tel couvoiteux espoir. Ilz cheent tout droit ou font de la puelle ou le Deable fait les fritures d'enfer. Ainsi leur bien fait est perdu, et ne leur vault, pour ce qu'ilz le font en male intencion. Helas! faulse monnoie dont... ceste iiiie branche d'iprocrisie vient d'orgueil.

35. La iiiie branche qui vient d'orgueil si est discorde ou contraction. C'est adire quant une personne ne se veult accorder 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 ou mensonge, et ce que autre et plus saige de lui dira soit de nulle value; et tout ce fait vient d'orgueil.

36. La ve branche qui vient d'orgueil si est singularité. C'est adire quant la personne fait ou dit ce que nul autre ne saroit dire ou faire, et veult surmonter et estre singulier en diz et en faiz excellentement en tout, dont il se fait haïr. Et pour ce dit l'en que orgueilleux ne sera ja sans plait, et non est il. Et tout ce vient d'orgueil, c'est assavoir inobedience, jactence, ypocrisie, discorde et singularité.

37. Et le pecheur ou pecheresse doit commencer sa confession en ceste maniere: Sire, qui estes vicaire et lieutenant de Dieu, je me confesse a Dieu le tout puissant et a la benoite Vierge Marie et a tous les sains de Paradis et a vous, chier pere, de tous mes pechiez lesquels j'ay faiz en moult de manieres.



38. [10a] 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 maniere et exemple de pechier a moult de hommes et de femmes qui me regardoient si orgueilleusement, et quant je veioie que on ne me regardoit, je consideroie la puissance que mes successeurs avoient en leur temps, et aussi ma puissance, ma richesse, mon estat, mes amis et mon lignaige, et comme il me sembloit que nul ne pouoit a moy de toutes ces choses cy devant dictes. Et par ce pechié d'orgueil je suis cheu ou cheue es branches.

39. La premiere branche d'orgueil si est inobedience. Car par orgueil j'ay desobey a Dieu, et ne lui ay pas porté honneur ne reverence comme a mon createur qui m'a fait ou faicte et m'a donné les biens de grace, de nature, et de fortune dont j'ay meserré et mal usé, et les ay mis et despendu en mauvais usaiges comme en vanitez et honneurs du monde, sans lui reconnoistre ou mercier ne pour lui aux povres riens donner. Ains les ay eu en desdaing et en despit, et pour ce qu'ilz me sembloient tous desfigurez et tous puans je ne les laissoie aprouchier de moy, ains me tournoie de l'autrepart afin que je ne les veisse. Je n'ay porté honneur et reverence a mes amis qui sont de mon sang et de ma char, especialment a mes pere et mere et leurs successeurs dont je suis venu, a mes freres et seurs naturelz, a mon mary et autres bien faicteurs et souverains, ne a mes autres freres et suers d'Eve et d'Adam; car je n'ay nul autre prisié fors moy tant seulement. Et quant on m'a voulu monstrier mon bien et corriger de mon mal quant je l'ay eu fait, je ne l'ay voulu souffrir, ains ay eu en indignacion et despit ceulx qui m'ont ce monstré et leur en ay esté pire apres, et plus fel que devant, et leur en ay mis sus blasme et villenie grande en derriere d'eulx. J'ay sur eulx parlé villainement, et tout ce m'est venu d'orgueil et de sa branche de inobedience.

40. Par jactence, qui est la seconde branche d'orgueil, j'ay diligemment escouté le mal dire d'autrui, et si l'ay creu et volentiers reconté ou plus villain entendement. Et aucune foiz pour vengeance ou pour mal ay je dit sur autrui ce dont je ne scavoie rien. Je me suis eslevé ou esleeve et vanté de mes maulx que j'avoie faiz et dis, et y prenoie [10b] grant gloire. Et se on disoit aucune chose de moy qui appartenist a sens, a bon loz, ou beauté, et on le deist en ma presence et a mon ouye et que ce ne fust a moy, je ne me excusoie pas qui ne feust en moy, ains me taisoie pour loy accorder, et m'y delictoie et prenoie grant plaisance. Je me suis esleeve ou eslevé et ay eu orgueil des grans despens que j'ay aucune foiz faiz, ou des grans outragez et superfluitez, comme de viandes grandes et outrageuses, comme a donner grans mengiers et belles chambres, assembler grans compaignies, donner joyaulx aux dames et aux seigneurs et a leurs officiers ou menestrez pour estre alosez d'eulx, et pour dire de moy que je fusses noble et vaillant et large. Certes de povres creatures ne me



chaloit il rien. Certes, sire, j'ay affermé aucunes choses estre vraies de quoy je n'estoie mie certain, et ce faisoie je pour plaire aux gens presens qui devant moy estoient et en parloient. Et tout ce ay je fait pour jactence.

41. Par ypocrisie je me suis fait le saint homme ou sainte femme et montréal grant semblant de l'estre, et mis grant paine d'acquérir le nom devant les gens, et toutesvoies ne me suis je point tenu de pechier et d'en faire assez quant j'ay veu que je l'ay peu faire couvertelement et en repostaille. Et certes aussi ay je fait du bien aux povres et des penitences devant les gens, plus pour en avoir leur nom et leur louenge que pour la grace de Dieu. Et aussi par plusieurs foiz moustroie 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 createur. Et aussi me suis je offert a moult de gens de faire telle chose pour eulx dont je n'avoie nul talent ne nul corage. Et oultre, je tenoie de moy mesmes moult de biens qui n'y estoient mie. Et se aucun peu en y avoit, il ne me souvenoit ne vouloit souvenir qu'il venist de Dieu, si comme j'ay dit devant, ne a Dieu n'en savoie je nul gré; et tout ce faisoie je par ypocrisie avec grant orgueil.

42. J'ay esté ferme en discorde et en contencion, qui est la quarte branche d'orgueil. Car se je commençasse a soustenir aucune chose, ou le fait d'aucune personne, pour soustenir son bien ou pour destruire un autre, ou je me mectoie en grant paine de la deffendre, ou confondre, feust droit ou tort. J'ay en injuriant autruy raconté aucunesfoiz aucunes choses mensongieres, et les ay affermees estre vraies pour faire a aucunes gens leur gré, et leur faire plaisir. J'ay par despit esmeu aucunesfoiz aucunes personnes a ire et a couroux et a discorde, dont moult de mauz venoient [11a] aucunesfoiz depuis, et d'autres ay je fait jurer, perjurer, et fait mentir; et par les discordes que j'ay meues et les mensongieres paroles que j'ay dictes estre vraies et affermees, et fait jurer et affermer, j'en ay plusieurs personnes moult scandalisees et courroucees par ma desordonnance.

43. Quant je me suis aucunesfoiz confessé, en ma confession je me suis excusé, et mettoie mon excusacion premierement, et aprez coulouroie en ma faveur la cause de mon pechié, 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 le me fist faire et je ne m'en donnoie garde », et en celle maniere disoie je pour moy excuser de mes pechiez, lesquels me sembloient trop grief. Et oultre, je laissoie et taisoie les grans et orribles pechiez, et encores des petis et des legiers que je disoie ne disoie je mie les circonstances qui estoient appartenans a iceulx pechiez, si comme les personnes, le temps et le lieu, etc. J'ay longuement demouré en mon pechié, et par longue



demouree je suis cheu es autres mortelz pechiez. A l'un de mes confesseurs ... et a l'autre, qui par aventure me plaisoit mieulx, je disoie les autres plus grans pechiez, en intencion d'estre de lui moins corrigié et avoir maindre penitence pour la familiarité que j'avoie avec lui ou qu'il pouoit avoir en moy.

44. J'ay desiré vaine gloire en querant les honneurs, et estre pareil aux plus grans es vestemens, es autres choses aussi, et ay eu gloire d'estre des haultes personnes honnorees, d'avoir leur grace, estre haultement saluee, et que honneur et grant reverence me fust portee pour ma beauté, pour ma richesse, pour ma noblesse, pour mon lignaige, pour estre joliment assemee, pour moult bien chanter, dancier, et doucement rire, jouer et parler. J'ay voulu et souffert estre la plus honnoree partout.

45. J'ay esté preste a oyr divers instrumens et melodies, enchantemens, et autres jeux qui sont goulardoiz, desordonnez, et lesquelz n'estoient pas de Dieu ne de raison; car je rioie et me tenoie moult orgueilleusement et en grant esbatement.

46. J'ay voulu avoir et user de vengeance et avoir pugnicion de ceulx que j'ay seulement pensé qui m'avoient voulu mal ou mal fait, et en ay voulu avoir haultement et estroitement mon desir acomply, feust tort ou droit, sans les espargnier ne avoir d'eulx aucune mercy.

47. Et ce, chier pere, ay je fait par mon orgueil et m'en repens; si vous en requier pardon et penitence.

48. [11b] Apres s'ensuit le pechié d'envie, le quel descent d'orgueil. En envie a v branches, c'estassavoir: hayne, machinacion, murmuracion, detraction, et estre lye du mal d'autruy et courroucié du bien.

49. Envie est nee du pechié d'orgueil; car quant une personne est orgueilleuse elle ne veult avoir nul pareil semblable a lui. Ains a envie se aucun autre est le plus hault ou aussi hault que lui en aucunes choses, ou en aucuns biens ou graces, ou en sciences, ou qu'elle vaille mieulx que lui. Et pour ce elle l'a en grant hayne, et le het et s'efforce tousjours de impetrer la louenge et le bien d'autruy par sa parole et par son blasme, et est la premiere branche d'envie.

50. La seconde branche d'envie si est machinacion. C'est adire quant une personne porte mauvaises paroles et machinacion d'aucunes personnes par envie, et recorde male de une personne a l'autre par mauvaises acoustumances, en appetissant le bien d'autruy et en accroissant le mal.



51. La iiiie branche est murmuracion, c'est a dire que le cuer murmure de ce que plus grant maistre de lui lui commande, ou que on lui dit ou de ce que on ne lui fait pas ainsi comme aux autres, ou elle n'en ose parler.
52. La iiiie branche d'envie si est detraccion. C'est adire quant une personne dit mal, et parle en derriere, 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 nuyre et grever de cellui de qui il parle. Et quant il oit mal dire de cellui, il aide a son pouoir de le accroistre et exaulser; et de ce parle moult griefment quant il voit son point, pour ce qu'il scet qu'il ne le peut en nulle maniere plus dommaigier, et scet que il ne lui peut restituer sa bonne renommee qu'il lui oste, et ainsi lui mesmes se met à mort.
53. La ve branche si est d'avoir joie du mal d'autrui ou de son empeschement, et destruire a son pouoir le bien quant il scet qu'il doit venir a autrui. Et de ce bien il est triste et dolant.
54. Et de toutes ces choses tu dois dire en ta confession: Sire, en toutes ces choses que j'ay cy devant nommees j'ay moult grandement pechié; car de mon cuer je l'ay pensé et de mon mauvaix ouvraige je l'ay fait, et de ma faulse bouche je l'ay dit et semé ou j'ay peu. E se ay je bien dit de lui ou d'un autre je l'ay dit faintement et par faintise, et toutesvoies m'en suis je loué; 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 converty a mal; et quant je veoie qui mal en disoit, je me mectoie et aloie avec, et me consentoie au mal dire et affermer, a mon pouoir, du cuer, [12a] de la bouche et du corps. Et tout, chier pere, ay je fait par mon envie et m'en repens; si vous en requier pardon.
55. Aprez envie vient le pechié d'ire, qui descent d'envie. Ou pechié d'ire a v branches, c'est assavoir hayne, contencion, presumpcion, indignacion et juracion.
56. Hayne est quant aucune personne ne peut mectre autrui en sa subjection, ou qu'elle ne peut commander et suppediter cellui qu'elle vouldroit bien comme plusgrant 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 premiere branche d'ire.
57. La seconde branche de ire si est quant, en parlant, la personne a le cuer enflé a mal faire et dire, et quant elle parle laidement, desordonnement, par ire contre aucun autre.
58. La iiiie branche de ire si est quant, par parler, meslees et batailles viennent et discensions. Et lors la personne doit penser se aucuns, de son costé ou d'autre, ont esté grevé de chevance ou de corps par ses paroles; car en ce cas seroit la personne cause de tout le mal qui seroit a venir.



59. La iiiie branche de yre si est quant par ton yre tu as esmeu Dieu par jurer.
60. La ve branche si est quant par ton yre tu as esmeu et fait esmouvoir les autres a couroux.
61. Et de tout ce tu dois confesser ainsi: Sire, j'ay le nom de Dieu parjuré par mon yre, et de Dieu mauvairement parlé et de la benoite Vierge Marie sa douce mere, et de tous les sains de Paradis. J'ay eu indignacion contre autres personnes, et par mon ire leur ay veé ma parole. Monseigneur mon pere et madame ma mere ay par mon ire courrouciez et despiteusement a eulx parlé; et par yre les ay par mal regardez et desiré la fin de leurs jours. Aux povres ay moult despiteusement parlé, et par mon ire les ay appelé truans. Sire, j'ay par mon yre esmeu plusieurs a jurer moult villainement et de moult villains sermens. Mes serviteurs et moult d'autres ay je fait esmouvoir a couroux, et les ay esmeu a mal faire. Et ay moult de foiz pensé a moy venger de ceulx que je hayoie, et volentiers les meisse a mal quant je les avoie contre cuer, se je peusse. Grant piece et longtemps ay je esté en hayne, dont je me repens. Et pour ce, chier pere, je vous en requier pardon et penitence.
62. Aprez si est le pechié de paresce, qui est le quart pechié mortel, duquel si naist et descent oysiveté qui est lait blasme et de laide tache en personne qui vueille estre bonne. Car il est dit en l'Euvangile que au jour du Jugement toute personne oyseuse avra a rendre compte du temps qu'elle avra perdu par son oysiveté. Or est grant merveille quelle defense les oyseux avront quant devant Dieu ilz seront accusez. [12b] En un autre lieu en l'Euvangile il est dit que la vie du corps oyseux est ennemi mortel a l'ame. Et Monseigneur saint Gerosme dit ceste auctorité: *Fay toujours aucune chose afin que l'ennemi ne te treuve oyseux; car il est coustumier de ceulx qui sont oyseux mectre en ses euvres et en ses besoingnes* . 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 reciter les dis de tous les saiges hommes qui blasment oysiveté et paresce.
63. Le pechié de paresce a six branches. La premiere branche si est negligence, l'autre rancune, l'autre charnalité, l'autre vanité en cuer, l'autre desesperacion, et l'autre si est presumpcion.
64. Negligence c'est quant l'en ayme et craint si peu Dieu et en souvient si peu, que par ce que on tient ainsi comme nul compte, l'en ne fait nul bien pour lui ne pour son amour; et de ce faire est l'en paresceux et negligent, et l'en n'est mie paresceux de querir son plaisir et ses aises. Certes, c'est grant pechié que d'estre paresceux de bien faire, car il est trouvé en l'Escripture que se une personne n'avoit onques pechié, ne jamais ne pechast, et elle ne feist aucun bien, mais laissast ainsi



passer le temps, elle pourroit aler en enfer. Et ceste premiere branche de negligence naist du pechié de paresce.

65. La seconde branche si est quant une personne a rancune en son cuer contre un autre, et pour la mauvaise volenté qu'elle a a lui s'applique a vengeance, et en ce s'endort et crout et en delaisse a faire ses penitences, ses aumosnes et autres biens; car tousjours ceste personne rancuneuse pense a grever cellui qu'elle het, et de jour et de nuit y met toute sa pensee. Ainsi delaisse a faire le bien qu'elle doit. Et c'est la seconde branche qui est en paresce.

66. La tierce branche de paresce si est charnalité. Charnalité si est quant l'en quiert le desir de la char, comme dormir en bons litz, reposer longuement, gesir grandes matinees; et au matin, quant l'en est bien aise en son lit et l'en ot sonner la messe, l'en n'en tient compte, et se tourne l'en de l'autre costé pour rendormir. Et telles gens laches et vaines ont plus chier perdre iiii messes que une sueur ou ung somme. Et c'est la iiie branche de paresce.

67. La quarte branche de paresce si est vanité. C'est adire quant une personne scet bien qu'elle est en pechié et ellest de si vain cuer qu'elle ne se peut, on ne veult, ou ne daigne, retourner a Dieu par confession et par devocion. Ains pense et promet tousjours a lui mesmes de amender sa vie de jour en autre, et si ne se corrige point. Ains est paresceux et negligent de soy retorner, et aussi ne lui chault de faire aucun bien et les commandemens de Dieu, si comme bonne personne le doit faire et garder. [13a] Et c'est la quarte branche de paresce.

68. La quinte branche si est desesperacion. C'est une maniere de pechié que Dieu het moult, et quiconques est pris en ce pechié, il est dampné si comme Judas qui en desesperance se pendit; car il cuidoit avoit tant fourfait envers Dieu que jamais ne peust impetrer de lui misericorde. Et quiconques meurt en ce pechié et n'a point d'esperance de la misericorde de Dieu, il pesche contre le Saint Esperit et contre la bonté de Dieu. Et pour ce, en nulle maniere on ne doit cheoir en ce pechié de desesperance, ne y demourer. Car se tu chiez, et fayz un tresgrant pechié comme d'ardre maisons et ardre les biens de Sainte Eglise par force, qui est sacrilege, tu faiz pis que tous les sept pechiez mortelz; mais encores dis je que la misericorde de Dieu est plus grande a pardonner. Toutesvoies, se tu veulz confesser et faire penitence et a 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 misericorde. Et c'est la quinte branche de paresce.

69. La sixme branche si est presumpcion. C'est quant une personne si est outrecuidié et si orgueilleux qu'elle croit que pour pechié qu'elle eust fait ne pourroit faire elle ne pourroit estre



dampnee. Et telles gens sont d'opinion telle qu'ilz dient que Dieu ne les a pas faiz pour estre dampnez. Et ilz doivent savoir que Dieu ne seroit pas justes s'il donnoit Paradis aussi bien a ceulx qui ne l'aroient point desservy que a ceulx qui l'arroient desservy. Ce ne seroit pas justement jugié que autant en emportast l'un que l'autre, car s'il estoit ainsi l'en ne feroit jamaiz bien, puis que autel guerdon avroit cellui qui ne serviroit point Nostre Seigneur comme cellui qui le serviroit. Certes, ceulx qui ainsi le croient ilz peschent contre la bonne justice de Dieu, contre sa benignité et sa douceur. Car combien qu'il soit plain de misericorde, si comme j'ay dit devant, si est juste justicier, et chascun si est fait de servir icellui createur et pour faire sa volenté. Et aussi peut l'en avoir et desservir le royaume de paradis, et autrement n'en est qui de son service faire est negligent ou paresceux pechié.

70. Et pour ce tu qui est paresceux te dois confesser des branches de paresce, et dire ainsi: Sire, j'ay aussi erré en toutes les branches de paresce pour ma negligence. Ou service de Dieu ay esté lent, paresceux et negligent en la foy, et curieusement pensé de l'aise de ma charoigne. Et ce que j'ay ouy de l'Escripture je ne l'ay pas retenu et mis a euvre par ma paresce. Apres, je n'ay pas rendu graces a Dieu si comme je deusse des biens esperituelz et temporelz qu'il m'a donnez et envoiez. Et oultre, je n'ay pas servy [13b] Dieu ainsi comme je deusse selon les graces et les vertus qu'il m'a donnees. Je n'ay pas dit ou fait les biens que je puisse bien avoir dit ou fait, et ay esté lent et paresceux ou service de Nostre Seigneur, et ay servy et esté curieux ou service mondain. Et aussi j'ay plus servy a moy et a ma char, et y ay mis plusgrant entente que ou service de mon doulz Createur. J'ay esté moult oyseux longuement, dont moult de maulx et mauvaises pensees et cogitacions me sont venues.

71. Apres, tu dois dire en toy confessant que quant on chantoit la messe ou aucune heure, ou quant tu estoies en devocion, ou en disant tes heures, tu estoies en vaine cogitacion et mauvaises pensees, lesquelles ne te pouoient prouffiter, ains te nuysoient a ton sauvement. Et pour ce tu dois dire ainsi: Sire, et quant je appercevoie ces choses, je ne retournoie pas a Dieu ne ne me rappaisoie a lui si comme je deusse. Et oultre, 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 a l'eglise. Sire, j'ay dormy en l'eglise quant les autres prioient Dieu. Sire, aucunefoiz je ne me suis pas confessé quant ma conscience me remordoit et remantevoit mon mal; et mesmement quant j'avoie lieu et espace et temps couvenable je ne me dispoie pas a ce, ains disoie en mon courage par ma paresce: «tu le feras bien une autre foiz, ou une autre sepmaine, ou une autre journee», et par telles actentes et



negligences je oublyoie moult de pechié. Aprez, par negligence et par paresce ay je oublié a faire mes penitences enjointes.

72. Je n'ay pas moustré bon exemple a mes gens, car par ma deshonneste conversacion, a qui ilz prenoient garde pour ce que j'estoie leur souverain, je les mettoie en cause de pechier. Sire, et quant j'ay ouy mes gens jurer villainnement, je ne les ay pas repris ne corrigiés; ains les ay escoutés, et l'ay laissié passer par ma paresce.

73. Aprez, Sire, quant je venoie a confesse je ne m'estoie point par avant advisee de mes pechiez que je devoie dire, ne n'y avoie point pensé; ains quant je me departoie de ma confession je me trouvoie plus plaine de pechié que devant, et de plus grans, et n'avoie point de diligence de retourner a mon confesseur, ains passois ainsi le temps.

74. Et tout ce me faisoit paresce, en quoy j'ay demouré et m'y suis tenu, dont je me repens. Et pour ce, chier pere, je vous en requier pardon et penitence.

75. Aprez le pechié de paresce est avarice. Avarice est soy estreitement tenir, escharcement despendre, avec volenté desordonnee et ardeur de acquerir les biens de ce monde a tort ou a droit, ne peut chaloir comment. Et toutesvoies la raison de la personne scet bien se l'on fait ou bien ou mal. Certes, avarice a moult d'escouliers comme [14a] executeurs de testamens qui en richissent et retiennent les biens des mors qui telle amour leur monstrerent a leur fin qu'ilz les esleurent comme les plus especiaux pour avoir la cure du remede de leur salut. Et aprez leur mort ilz mordent en la char comme tirans et s'engrassent de leur sang et de leur substance. Telz gens sont escoliers d'avarice. Aussi en sont mauvaiz seigneurs qui par grosses amendes tolent la substance de leurs povres subgetz; hosteliers et marchans qui vendent leurs choses outre le juste pris, et ont faulx pois et faulses mesures; faulx plaideurs qui par plait et par barat font degaster aux gens simples le leur, et les tormentent es cours des grans seigneurs tellement et si longuement qu'ilz ont d'eulx leur desir, comment qu'il soit.

76. Avarice, comme dit est, est nee de paresce; quant une personne est paresceuse et negligente de faire ou ouvrer ce qui est de necessité pour son corps soustenir, et ce qui lui est prouffitable, et par icelle avarice il laisse et pert a acquerir sa substance, et pour refournir sa faculté lui vient convoitise de rapine et volenté 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 necessité aux povres, ou quant tu ne rens ce que tu as de l'autruy, soit par emprunt ou autrement, malheureusement acquis, tu peches en avarice.



77. Avarice a sept branches: la premiere si est larrecin, la seconde rapine, la iiiie fraude, la iiiie decepcion, la ve usure, la vie hazart et la viie symonnie.

78. Larrecin est quant une personne injustement et de nuit prent aucune chose sans le sceu et contre la volenté de celluy a qui la chose est; et c'est la premiere branche d'avarice.

79. 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 a cellui a qui elle doit estre, ains par avarice le retient et recelle por ce qu'elle lui plaist; et s'il l'oit demander par aventure, si ne la veult il enseigner, ains la recelle et la muce que nul ne la puisse trouver.

80. La tierce branche d'avarice si est fraude. C'est quant une personne par decepcion, par barat, ou fraudeusement, en l'achat ou vente d'une chose, dit mensonges a la personne de qui elle veult acheter ou vendre, en lui faisant faulx entendre, et que la chose vaille moins ou plus ou mieulx qu'elle ne fait.

81. La iiiie branche d'avarice si est decepcion. C'estadire quant une personne monstre par dehors a aucun chose de belle apparence, et le mal n'appere mie, et il le laisse et ne le dit mie. Et dit, afferme et jure que la chose est bonne et vraie, et il scet bien qu'il n'est pas ainsi. Et ainsi sont faulx marchans qui mectent le plus bel et le meilleur dessus et le pire dessoubz, et jurent que tout est bon et loial; et ainsi est decepcion, car ilz deçoivent les gens et font faulx seremens.

82. [14b] La quinte branche d'avarice si est usure. C'est a 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 pour ce qu'il donne long terme. Et ainsi de toutes autres marchandises, desquelles je me passe quant a present, car c'est moult longue chose que de usure et moult mauvaise.

83. La vie branche d'avarice si est le hazart. Si est quant on joue aux dez pour gaignier l'argent d'autruy; et y a moult de barat, de couvoitise, et d'avarice et de decepcion: si comme fausement compter et de argent prester pour gaignier, comme prester xiid. pour xiiid. Et en telz jeux sont faiz moult de seremens et de mauvaiz, comme de jurer Dieu et Nostre Dame et tous les sains de Paradis, et sont faiz et diz moult de maulx. Pour ce s'en doit l'on garder.

84. La viie branche d'avarice si est symonnie. C'estadire quant les sacremens de Sainte Eglise sont venduz ou achetez, ou les prebendes des eglises. Et telz pechiez viennent de clercez, de religieux, et viennent aussi de mal paier les dismes, et de penitences mal faictes, et mal garder les commandemens de Sainte Eglise, et de mal distribuer ce qui doit estre donné pour Dieu.



85. Le Deable fait six commandemens a l'avaricieux: le premier, que il garde tresbien le sien; le second, qu'il ne le preste sans acquest, ne n'en face bien devant sa mort; le iiiie, qu'il mengeusse tout seul, ne ne face courtoisie ne aumosne; le quart qu'il restraigne sa mesgnie de boire et de mengier; le quint, qu'il ne face miettes ne relief; le sixme qu'il entende diligemment a acquerir pour ses hoirs.

86. Et de toutes ces choses de quoy ta conscience te juge tu t'en dois confesser, et de tout ce dont tu te scens coupable et qui regarde le pechié d'avarice, et dire l'un aprez l'autre par l'ordonnance que dessus. Et a la fin dois dire: Sire, chier pere, de tout ce que je vous ay dit que j'ay pechié ou pechié d'avarice, je m'en repens tresgrandement, et vous en requier pardon et penitence.

87. Aprez le pechié d'avarice vient le pechié de gloutonnie, qui est parti en deux manieres: l'une est quant l'en prent des viandes trop habondamment, et l'autre de parler trop gouliardeusement et outrageusement.

88. Le pechié de trop boire et de trop mengier est le pechié au Deable. On treuve en l'Euvangile que Dieu donna povoir au Deable d'entrer ou ventre des pourceaulx pour leur gloutonnie; et le Deable y entra, et les mena en la mer et les fist noier. Aussi entre il ou corps de gloutons qui maintient vie deshonneste, et les boute en la mer d'enfer. Dieu commande a jeuner, et la gloute dit: «Mengeray». Dieu commande aler au moustier et lever matin, et la gloute dit: «Il me fault dormir. Je fus hyer yvre. Le moustier n'est pas lievre; il me [15a] actendra bien». Quant elle est a quelque paine levee, savez vous quelles sont ses heures? Ses matines sont: «Ha! de quoy burons nous? Y a il riens d'iersoir?» Aprez dit ses laudes ainsi: «Ha! nous beusmes hier bon vin.» Aprez dit ses oroisons ainsi: «La teste me deult. Je ne seray mais aise jusques j'ay beu.» Certes, telle gloutonnie met femme a honte, car elle en devient ribaude, gouliarde et larronnesse. La taverne si est le moustier au Deable ou ses disciples vont pour le servir et ou il fait ses miracles. Car quant les personnes y vont, ilz vont droiz et bien parlans, saiges et bien actrempez et advisez; et quant ilz reviennent, ilz ne se peuent soustenir, ne ne peuent parler. Ilz sont tous solz et tous enragiez; et reviennent jurant, batant et desmentant l'un l'autre.

89. L'autre partie du pechié de la bouche: folement parler en moult de manieres, dire paroles oyseuses, ventance, louenge, parjuremens, contens, murmuracion, rebellion, blames. Tu ne avras ja dicte si petite parole dont il ne te couviengne rendre compte devant Dieu. Helas! que tu en dis a prime dont il ne te souvient a tierce! Parlers oyseux sont comme les bates du molin qui ne se peuent taire. Les venteres et les pestrins ne parlent que de soy.



90. Ce pechié de glouttonnie qui, comme dit est, est parti en deux parties, a v branches. La premiere branche si est quant une personne mengue avant qu'elle ne doit. C'est a dire trop matin, ou avant qu'elle ait dit ses heures, ou avant qu'elle ait esté au mostier et qu'elle ait oy la parole de Dieu et ses commandemens. Car creature doit avoir sens et discretion qu'elle ne doit pas mengier avant l'heure de tierce, se ce n'est pour cause de maladie ou de foiblesse, ou pour aucune neccessité qui a ce le contraigne.

91. La seconde branche de glouttonnie si est quant une personne mengue plus souvent qu'elle ne doit, et sans neccessité; car si comme l'Escripture dit: «mengier une foiz le jour est vie d'ange, et mengier deux foiz le jour est vie humaine; et troiz foiz ou iiii, ou pluseurs, est vie de beste, et non pas de creature humaine.»

92. La tierce branche de glouttonnie si est quant une personne boit et mengue tant le jour qui lui en est de pis, par quoy ellest yvre et prent une maladie dont il le couvient aler couchier au lit, et est tresgriefve.

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

94. La quinte branche de glouttonnie si est quant une personne est tropt delicieuse tant soit chiere, et se peut bien faire a moins, et soy restraintre pour plus aidier [15b] a un povre ou a deux ou a pluseurs. Et c'est un pechié de quoy nous trouvons en l'Evangile du mauvaiz riche qui estoit vestu de pourpre, le quel riche mengoit chascun jour si largement des viandes, et nul bien n'en vouloit faire au povre ladre. Et de lui trouvons qu'il fust dampné pour ce qu'il vesquut trop dilicieusement, et n'en donna point pour Dieu si comme il devoit.

95. Et de ces choses cy devant dictes tu te dois ainsi confesser: Sire, de toutes ces choses et de moult d'autres manifestement et souventesfoiz j'ay pechié, et fait moult d'autres pechiez et fait faire par ma cause a autres. J'ay maintesfoiz beu sans soif, par quoy mon corps en estoit pis ordonné et mal disposé. Et par ce j'estoie abandonnee a parler plus largement et plus desordonnement, et faisoie les autres pechier qui prenoient par moy et avec moy plus largement des biens qu'ilz ne faisoient se je ne fusse. De viandes aussi ay je mengié sans fain et sans neccessité, et maintesfoiz que je m'en peusse bien passer a moins; et tant en prenoie que mon corps en estoit aucunesfoiz grevé, et nature en estoit en moy plus endormie, plus foible, et plus lasche a bien faire et a bien ouyr. Et tout ce



venoit par le pechié de gloutonnie, ou quel j'ay pechié comme j'ay dit. Et pour ce, chier pere, je m'en repens, et vous en demande pardon et penitence.

96. Aprez est le pechié de luxure, qui est né de gloutonnie. Car quant la meschant personne a bien beu et mengié, et plus qu'elle ne doit, les membres qui sont voisins et prez du ventre sont esmeuz a ce pechié et eschaufez. Et puis viennent desordonnees pensees et cogitacions mauvaises, et puis du pensé vient on au fait.

97. Et ce pechié de luxure si a vi branches: la premiere si est quant un homme pense a une femme ou la femme a l'omme: et la personne a en telle pensee grant plaisance, et s'i delicte grandement et y demeure longuement; et par longue demeure la char s'esmeust a delectation. Non pour tant elle ne pecheroit point quant pour le premier esmouvement qui vient soudainement, se la personne contraignoit son couraige a y obvier et remedier. Mais quant la personne n'y resiste ne ne contracte si tost qu'elle devroit ou pourroit, ne elle n'a pas en volenté ne en pensee de tourner son couraige autrepert, ne de y resister, ains se delicte et demeure, elle pesche mortelment.

98. La seconde branche de luxure si est quant la personne se consent a faire le pechié, et si ne demeure pas en lui, et fait tout son pouoir et quiert le temps et heure et le lieu ou elle le pourra faire. Et lors elle ne le peut faire ne acomplir, et nonpourquant il lui [16a] plaist moult en son cuer, combien que charnellement elle ne fait pas le fait. Dieu dit et L'Escripture: *Ce que tu veuls faire et tu ne peus est reputé pour fait* . Et en autre lieu dit l'Escripture: *La volenté sera reputée pour fait advenu, soit bien ou mal* . Et ceste iie branche et aussi la premiere sont appellees *luxure de cuer* . Car il est deux especes de luxure: c'estassavoir, luxure de fait et luxure de cuer sont les devant dictes et luxure de corps est quant le fait y est.

99. La iiiie branche de luxure si est quant une personne n'a point de femme espousee, ou femme n'a point espousé d'omme, et l'un pesche avec l'autre, comme d'avoir afaire a femme qui n'est en riens lyee, ne a homme qui n'est point lyé. Lors est le pechié appelé *fornicacion* .

100. La iiiie branche de luxure si est quant une personne a femme espousee ou femme a homme espousé, et ilz brisent leurs foiz que ilz doivent et ont promis a garder l'un l'autre; et l'un et l'autre peche et, que pis est, peuvent faire faulx heritiers qui succederoient. Et cel pechié est appelé *avoultire* .

101. La quinte branche de luxure si est quant homme ou femme a affaire charnellement a sa cousine, ou qu'elle soit de son lignaige ou loing ou prez, ou a sa mere, ou a celle qui est du lignaige de sa



femme (ou la femme a afaire a cellui du lignaige de son mary); et a femme de religion benoite, ou non; ou en vigiles de festes, en temps de jennes ou de festes, ou le jour que on doit garder que homme marié ne doit pas aler a sa propre femme ne a autre (car ce seroit moult grief pechié, lesquelz Dieu desfent 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 manieres pechier avec sa femme espousee. Et pour ce dit Ysaac en l'Escripture que qui est desordonneement avec sa femme, c'estadire pour la couvoitise de la char ou pour son seul delit, sans esperance de engendrer lignee, ou en lieu saint, que c'est pechié de fornicacion. Et pour ce estrengla le Deable les vii maris a Sarra.

102. Et la vie branche de luxure si est ung pechié qui est contre nature, comme soy corrompre pour sodomie; duquel pechié nous lisons en l'Escripture que pour cellui pechié Dieu en print telle vengeance que cinq citez en Sodome et en Gomorre furent destruites et arses par pluye de feu et de souffre puant. Duquel pechié il n'est pas bon tenir longues paroles pour l'orreur d'icellui pechié. Car le Deable mesmes qui pourchasse icellui pechié en a honte quant on le fait. Et aussi quant une personne se corrompt par lui tout seul en veillant, et scet bien que c'est contre nature; ou deshonestement en faisant atouchemens [16b] mauvaiz par quoy personne soit esmeue, et en aucunes autres manieres qui ne sont honnestes a dire fors en confession. Car chascun scet bonnement, et doit savoir, que quant ilz font telz pechiez leurs cuers et leurs pensees leur dient bien que c'est contre Dieu et contre nature.

103. Et pour ce, de toutes ces choses la creature pescheresse doit ses pechiez humblement dire a son confesseur, demander pardon et dire: J'ay pechié en ces pechiez et en grant jour de festes, et en vigiles, et peut estre es vigiles de Nostre Dame, es festes, ou en Karesme, ou en lieu saint comme au moustier. Et doit dire une foiz, ou deux, ou pluseurs, et esquelz pechiez plus que les autres. Et a la fin doit dire: Chier pere, j'ay mespris et pechié comme j'ay dit ou pechié de luxure. Et vraiment je m'en repens, si vous en requier pardon et penitance.

104. Humilité est contre orgueil. Car ainsi comme orgueil naist de mauvaiz cuer orgueilleux et despit, et fait despirer, perdre, et mectre a mort le corps et l'ame, aussi humilité naist de cuer piteux, et fait en ce siecle honorer le corps, et l'ame mectre en joye pardurable. Et pour ce est humilité comparee a la Vierge Marie. Ainsi comme orgueil est comparé a folie, en mal respondre, en fourcenerie, en peu souffrir, desloyauté ou foiblesse de bien faire, volenté ou pensee de mal jugier par arrogance contre autruy, et pluseurs autres mauvaises branches que tu peus avoir oy cy



dessus sur le pechié d'orgueil, ainsi actrempance pour tout bien escouter, force de cuer de tout doucement souffrir, justice pour tout le plaisir de Dieu acomplir sans mal faire a autruy ne a ses faiz.

105. Or veez cy iiii pensees pourquoy humilité entre et demeure ou corps d'omme et deffent que orgueil ne s'i mette: premierement tu doiz penser la vilté et l'ordure dont tu es engendree en pechié; secondement, comment tu fus en si grant povreté sans ame, jusques atant que Dieu par sa grace te resveilla; tiercement, comment tu fus en si grant peine nourriz, et coment tu mourras ne scez l'eure; quartement, penses souvent quelle [17a] joie et quel bien tu avras de bien faire, et quelle peine et quel dommaige tu avras du mal faire. Car de bien faire tu aras en ce siecle louenge et honneur, aprez la mort joie perpetuelle sans tristesse, richesse sans povreté, et santé sans langueur. Pour mal faire, a quoy tu mes grant peine et te couste moult a faire, tu seras en ce siecle mesprisiez, en l'autre avras tristesse et peine perilleuse sans joie, povreté sans confort, maladie sans garison. Pense comment tu dois a jour morir ne scez quant, ou t'ame yra. Voy comment la nuit et le jour te gastent le temps, et garde comment tu as ton temps oublié, dont il couviendra que de chascune heure tu rende compte d'ores a ja. Regarde comment tu as le temps gasté en moult de vilz pechiez et de mauvaiz. Regarde que tu n'as fait nul bien, et se par aventure tu en as fait aucun, si l'as tu fait en pechié mortel, et ne te prouffite ne ne prouffitera neant.

106. Amitié est contre le pechié d'envie. Car ainsi comme le pechié 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 doubteux; et pour ce l'appellon *don de paour*. La vertu d'amitié est une douceur, une rousee et ung triacle contre envie. Car ainsi comme envieux est tousjours triste et courroucié du bien d'autrui, aussi le bon cuer plain d'amistié est tousjours lyé des biens de son prosme, et est courroucé 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. Jamaiz tu n'avroies envie du bien de ton bon ami se tu l'amoyes bien.

107. La vertu d'amitié si se moustre en sept manieres ainsi comme on congnoist l'amour des membres du corps en vii manieres. Premierement, l'un des membres contregarde l'autre qu'il ne lui mefface. Ce commendement est escript que tu ne face a autruy ce que tu ne vouldroie qu'il te feist. Apres, l'un membre souffre l'autre doucement, car se l'une des mains fait mal a l'autre, elle ne se revantera pas. A ce appert la grant amour et debonnaireté que les membres du corps ont l'un vers l'autre; car ilz ne se courroucent de riens que l'un face a l'autre, ne ilz ne tiennent pas ne ont envie de riens que l'autre ait ou face. L'un secourt et aide a l'autre a son besoing sans requerre. Tous les



membres aident a leur souverain, c'est assavoir au cuer: c'est parfaite amitié sans envie; c'est droite obeissance et charité. Dont tu dois avoir celle pure amitié a ton prosme qui est ton membre, car nous sommes tous membres de Dieu, et il est le [17b] corps. Dieu en l'Euvangile donne aux povres le ciel et aux amiables et debonnaires la terre. Or regarde dont ou seront les envieux et les felons, fors ou torment d'enfer.

108. Debonnairété est contre ire. La sainte vertu debonnairété ou actemprance veult tousjours paix, equité et justice, sans faire tort a aucun, sans lui courroucer ne avoir hayne a aucun; ne nulluy ne het ne desprise. Ainsi comme ire est le feu qui gaste tous les biens de la maison du cuer felon, aussi debonnairété est le precieux triacle qui met par tout paix et veult equité et justice. Equité a huit degrez moult bons a compter, parquoy le proudomme paisible voit les las ou les engins du Deable, qui nous voit, et nous ne le veons pas, et nous espreuve griefment en plus de mil manieres. Le Deable est philosophe: il scet l'estat et la maniere d'omme et sa complexion, et en quel vice il est plus enclin, ou par nature ou par acoustumance, et d'icelle partie il assault plus fort: le colorique de ire et discorde, le sanguin de joliveté et de luxure, le fleumatique de gloutonnie et de paresce, le melencolieux d'envie et de tristesse. Pour ce doit chascun deffendre de ceste part ou il scet que son chasteau est plus foible, pour soy combatre contre cellui vice que il voit dont il est plus assailly. Le debonnaire met partout paix. Paix vaint toute malice et toute yre. Sans paix nul ne peut avoir victoire. Saint Pol dit que avec paix toutes autres vertus coeurent; mais paix court le mieulx, car elle gagne l'espee. Toutes vertuz se combatent, mais paix a victoire, l'onneur et la couronne. Toutes servent, maiz 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, s'i(l) lui couvient il repentance de cuer, vraye confession de bouche et amende souffisant. Et se l'une de ces trois choses y fault, l'armeure est faulsee et cellui qui la porte est vaincu et desconfit et pert le loyer de Paradis.

109. Prouesse, qui vault autant comme diligence, est une sainte vertu contre le pechié de accide et de paresce. Car ainsi comme le bourgoiz veille pour acquerir richesses a lui et a ses enfans, le chevalier et le noble veille pour acquerre pris et loz ou monde; chascun selon son estat en ce siecle veille pour les choses mondaines acquerre. Helas! qu'il y en a peu qui veillent pour acquerre les biens esperituelz! Les bons sans [18a] vaine gloire, a qui le monde enuye et qui veillent pour venir devant Dieu, sont sages de despirer le monde pour les perilz et pour les paines dont il est plain. C'est une forest plaine de lyons, une montaigne plaine de serpens et de ours, une bataille plaine de ennemis tristres, une valee tenebreuse 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 a qui le monde ennuye tendent droit



leur cuer a Dieu ou ilz pensent a venir, et desprisent tous les biens du monde. Maiz c'est si grant chose que peu y a de ceulx qui facent ceste entreprinse de la perseverance de ceste vertu. Dist Jesucrist: *toutes les autres vertus se combatent: ceste a gaingnié la victoire; toutes labeurent, maiz ceste emporte le loyer au vespre* .

110. Misericorde ou charité est contre avarice. Car misericorde est aussi comme de avoir dueil et compassion du mal, de la neccessité ou de la pouvreté d'autruy, et de lui aidier, conseiller et conforter a son pouoir. Aussi comme le Deable fait ses commandemens a l'aver telz comme tu as oy, aussi le Saint Esperit fait a celui qui a misericorde ou charité en lui ses commandemens: qu'il desprise les biens temporelz, qu'il en face aumosnes, qu'il en veste les nulz, qu'il en donne a boire a ceulx qui ont soif, a mengier a ceulx qui ont fain, qu'il en visite les malades. Aussi comme l'aver est filz du Deable et lui ressemble, aussi la charitable a Dieu son pere. Aussi comme avarice pense de nuytz et de jours a acquester et amasser a tort et a droit, aussi charité et misericorde pensent a acomplir les sept oeuvres de misericorde. Helas! qu'il y fait bon penser et les acomplir de fait, ou de volenté et compassion qui faire le peut! Car nostre grant juge les nous reprouchera en ses grans jours, et c'est la chose qui moult nous doit mouvoir a charité, la paour de la sentence du jour du jugement ou Dieu dira aux avers: «Alez vous avec le Deable vostre pere» ; et aux charitables: «Mes filz, demourez avec moy» . Helas! quant il les partira de sa compaignie com grant douleur!

111. Misericorde a sept branches: la premiere est donner a boire et a mengier aux povres; la seconde est de vestir lez nus; [18b] la tierce est prester aux povres quant ilz en ont besoing et leur pardonner la debte; la quarte, visiter les malades; la quinte, hebergier les povres; la vie, visiter ceulx qui sont en chartre de maladie et la viie, 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 loial acquest lyement, hastivement, secretement, devotement et humblement, sans despirer les povres en pensee ne en fait. Cellui fait bien qui leur donne tost quant ilz lui demandent, mais encores fait il mieulx quant il leur donne sans demander.

112. Sobriété est contre gloutonnie. Car ainsi comme la sainte vertu de sobriété est droite mesure contre le pechié mortel de gloutonnie, aussi est la vertu que le don de sapience donne et plante au cuer du glouton contre oultraige. Sobriété est un arbre moult precieux, car il garde la vie du corps et de l'ame. Car par trop boire et par trop mengier meurt on, et par trop mal parler deult la teste, et fait on tuer corps et ame. Par sobriété vit le corps en ce siegle longuement en paix, et en l'ame la vie pardurable.



113. Ceste vertu doit on garder sur toutes les autres pour les biens qu'elle fait. Premièrement sobriété garde raison, entendement et sens. Sans sens est beste cellui qui est yvre et si remply de vin qu'il en pert raison et entendement; il cuide boire le vin et le vin le boit. La seconde est que sobriété delivre homme glouton de servaige du ventre a qui il est serf. Saint Pol dit que moult s'avile qui pert sa franchise pour estre serf a un seigneur. Mais plus s'avile cellui qui se fait serf a son ventre dont il ne peut yssir que ordure. Sobriété garde l'omme en sa seignourie; car l'esprit et le sens doivent estre seigneurs du corps, et le corps doit pourveoir a l'esperit. Le glouton par son yvresse et gloutonnie pert le sens et l'esprit, si qu'il ne scet gouverner le corps. Le tiers est qu'elle garde bien la porte du chastel a fin que le Deable par pechié mortel n'entre ou corps de l'omme. La bouche est la porte par ou le Deable entre ou chastel pour soy combatre aux bonnes vertus, et y entre par les faulx traitres seigneurs Gloutonnie et Male Langue qui laissent la porte de la bouche ouverte au Deable.

114. Ceste vertu a la seigneurie du corps; car par sobriété on maistrie le corps si comme le cheval par le frain. Sobriété a la premiere bataille de l'ost et garde les autres vertus. Le Deable tempte l'omme par la bouche, si comme il fist Nostre Seigneur, [19a] quant il lui dist qu'il feist de pierre pain, et Adam, quant il lui fist mengier le fruit. Entre les autres creatures l'omme a la bouche plus petite selon le corps; homme a les autres membres doubles - deux oreilles et deux narrines et deux yeulx - mais il n'a pas que une bouche. Et ce nous moustre que l'omme doit sobrement mengier et boire et sobrement parler.

115. Sobriété n'est autre chose que droite mesure qui est moienne entre trop et peu. Sur toutes choses doit avoir l'omme mesure en son cuer et en son sens qui est ainsi comme l'oiseil qui se justice par les yeulx de sobriété. Il s'en vole et chiet souventefoiz es las de l'oiseleur, c'est du Deable, qui souvent chasse a prendre cel oysel.

116. Chasteté est contre luxure; et la sainte vertu de chasteté, c'est a dire la conscience toute pure de mauvaiz pensemens, les membres purs de tous atouchemens. Et aussi les creatures plaines du vil pechié de luxure ont la conscience plaine et trouble de mauvaiz pensement et les membres ors et vilz de mauvaiz atouchemens et sont a Dieu laiz et obscurs comme deables. Aussi les chastes ont le cuer et la conscience clere, necte et luisans et ont clarté et lumiere de Dieu.

117. A chaste couvient, comme tu as oy, necte conscience avoir. A avoir necte conscience couvient trois choses: la premiere est volentiers ouyr parler de Dieu; la seconde lui bien et souvent confesser; la tierce avoir remembrance de la passion Jesucrist; et remembers pourquoy il morut et



que tu mourras que ja n'en seras delivre. Et c'est le premier degré de chasteté. Le second degré de chasteté est que on se garde de villainement parler; car villaines paroles corroussent les bonnes meurs. Le tier degré est de bien garder les v. sens temporelz: les yeulx de folement regarder, les oreilles de folement escouter, les narrines de soy garder en souefves choses trop delicter et oudorer, les mains de folement touchier, les piez de aler en mauvaiz lieux. Ce sont les cinq portes et les cinq fenestres par ou le Deable vient rober la chasteté du chastel de l'ame et du chetif corps. Le quart degré est jeuner et avoir tousjours remembrance de la mort qui te peut soudainement happer et prendre dores a ja se tu ne t'en gardes. Le quint degré est fuyr mauvaise compagnie, comme fist Josep qui s'en fouyst quant la dame le volt faire pechier. le sixme degré est d'estre embesongnié de bonnes euvres; car quant le Deable treuve la personne oyseuse il la mort volentiers en ses besoignes. Le viie degré est de vraye oroison. A oroison sont necessaires trois [19b] choses: bonne foy, esperance d'avoir ce que on requier, devocion de cuer sans penser ailleurs. Oroison sans devocion est messaigier sans lettres. Dieu regarde en priere cuer humble et devost et n'a cure de paremens ne de haulte maniere, comme font ces foles hardies qui vont baudement le col estendu comme serf en lande et regardent de travers comme cheval desréé.

118. Et atant, chiere suer, vous souffise de ceste matiere. Car le sens naturel que Dieu vous a donné, la volenté que vous avez d'estre devote et bonne vers Dieu et l'Eglise, les predicacions et sermons que vous orrez en vostre parroisse et ailleurs, la Bible, la Legende Doree, l'Apocalice, la Vie des Peres et autres pluseurs bons livres en françois que j'ay, dont vous estes maistresse pour en prendre a vostre plaisir, vous donra et atraira parfondement le remenant, au bon plaisir de Dieu qui a ce vous vueille conduire et entalenter.

I. IV

1. Le quart article de la premiere distinction 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 scay que aprez vous et moy ce livre cherra es mains de noz enfans ou autres nos amis, je y mettz volentiers tout ce que je scay, et dy que aussi devez vous endoctriner voz amies, et par especial voz filles; et leur dictes, belle seur, pour tout certain que tous biens sont reculez en fille ou femme en laquelle virginité, continence, ou chasteté desfaillent. Ne richesse, ne beauté, ne sens, ne hault lignaige, ne nul autre bien ne peut jamaiz effacer la renommee du vice contraire, se en femme especialment il est une foiz commis, voire seulement suspeçonné. Et pour ce maintes



preudéfemmes se sont gardees, non mie seulement du fait, mais du souspeçon especialment, pour acquerir le nom de virginité.

2. Pour lequel nom les saintes escriptures de monseigneur saint Augustin et de monseigneur saint Gregoire et moult d'autres dient et tesmoingnent que les preudéfemmes qui ont esté, sont et seront, de quelque estat qu'elles soient ou aient esté, peuvent estre dictes et appellees vierges. Et monseigneur saint Pol le conferme en le xie chappitre de ses Epistres qu'il fait secondement a ceulx de Corinte, ou il dit ainsi: Despondi enim vos , etc. *Je vueil* , dit il, *que vous sachiez que une femme qui est espouse a [20a] un homme, puis qu'elle vive chastement sans penser a avoir affaire a autre homme, peut estre dicte vierge et presentee a Nostre Seigneur Jesucrist* . De chascune bonne preudéfemme Jesucrist ou xiiie chappitre de l'Euvangile saint Mahieu en une parabole dit ainsi: *Simile est regnum celorum thesauro abscondito in agro* , etc. *Le Regne* , dist il, *du Ciel est semblable au tresor qui est repoz dedans un champ de terre. Lequel tresor quant aucun homme qui le laboure et en fouyant le descuevre il le remuce de la grant joie qu'il en a. Il s'en va et vent tout quanque il a et achete le champ* . En ce chappitre mesmes dit Nostre Seigneur ceste parole: *Le Royaulme des Cieulx est semblable a l'omme marchant qui quiert bonnes pierres precieuses, et quant il en a trouvé une bonne et precieuse il va et vent tout quanque il a et l'achate* . Par le tresor trouvé ou champ de terre et par la pierre precieuse nous pouons entendre chascune bonne preudéfemme; car en quelque estat qu'elle soit, pucelle, mariee, ou vesve, elle peut estre comparee au tresor et a la pierre precieuse; car elle est si bonne, si pure, si necte, qu'elle plaist a Dieu; et l'aime comme sainte vierge en quelque estat qu'elle soit, mariee, vesve ou pucelle. Et, pour certain, homme en quelque estat qu'il soit, noble ou non noble, ne peut avoir meilleur tresor que de preude femme et saige. Et ce peut on bien savoir et prouver qui veult regarder aux faiz et aux bonnes meurs et aux bonnes euvres des glorieuses dames qui furent du temps de la Vielle Loy, si comme Sarre, Rebecque, Lye et Rachel qui furent moulliers aux sains patriarches: a Abraham, a Ysaacq et a Jacob qui est appellé Ysrael; qui toutes furent chastes et vesquirent chastement et virginalement.

3. Item , a ce propos nous trouvons escript ou xiiie chappitre ou livre fait de Daniel que aprez la transmigracion de Babiloine (c'est adire aprez ce que Jechonias le roy de Jherusalem et le peuple de Ysrael furent menez en prison et chetiveté en Babiloine et que la cité de Jherusalem fut destruite par le roy Nabugodonosor) qu'il en ot en Babiloine ung juifz preudomme et riche lequel fut nommé Joachin. Et Joachin prist une femme fille d'un autre juif, lequel ot nom Belchias et la pucelle Susane. Laquelle estoit tres belle et cremant Dieu, car son pere et sa mere, qui estoient justes et bonnes gens, l'avoient moult bien aprise doctrinee en chasteté selon la loy Moyses.



4. Ce Joachin mary de Susanne estoit moult riche, et avoit un moult bel jardin plain d'arbres portans fruis. La venoient communement esbatre les juifz, pour ce que le lieu estoit plus honorable de tous les autres. Susanne mesmes aloit souvent esbatre en ce jardin; et advint que deux anciens prestres d'icelle loy furent du peuple establiz juges pour un an; lesquelz [20b] juges virent Susanne tresbelle, et tant qu'ilz furent espriz et alumez de fole amour. Si parlerent ensemble et regarderent comme ilz la pourroient decevoir, et se accorderent qu'ilz la gueteroient ou jardin dessusdit et parleroient a elle s'ilz la trouvoient seule.

5. Un jour advint aprez l'eure de midy ilz se musserent en un anlet de ce jardin. Susanne vint ou dit jardin pour soy laver selon ce que leur loy le donnoit, et mena avecques soy deux de ses pucelles, lesquelles elle renvoya en sa maison pour ly rapporter oelle et oingnemens pour soy enoindre. Et quant les deux viellars la virent seule, ilz coururent a elle et ly dirent coyement: «Seuffre ce que nous voulons faire de toy; et se tu ne le fais nous porterons tesmoingnage encontre toy et dirons que nous t'avons trouvé en advoultaire.» Et quant Susanne vit et sceust la mauvaistié des juges, elle proposa en soy mesmes et dist en ceste maniere « Angustie michi sunt undique . Dieux, dit elle, angoisses sont a moy de toutes pars; car se je fais ceste chose, morte suis comme a Dieu, et se je ne le fay, je ne pourray eschapper de leurs mains que ne soie tormentee et lapidee. Mais mieulx me vault sans mesfaire cheoir en leur dangier que faire pechié devant Dieu.» Lors crya elle a haulte voix. Les deux viellars crierent aussy, tellement que les serviteurs de la maison y acoururent. Et les juges dirent qu'ilz l'avoient trouvee en present mesfait avec ung jouvencel, lequel estoit fort et viguerieux et si leur eschappa, et ne sorent ne ne porent congnoistre qui il estoit. De ce furent les sergens merveilleusement vergongneux et esbahis, car oncques maiz ilz n'avoient oy dire telle parolle de leur dame, ne veu mal en elle.

6. Toutesfois elle fu emprisonnee, et l'endemain que les juges furent assis en jugement, tout le peuple devant eulx assemblé pour veoir la merveille, Susanne fut amenee en jugement. Ses parens et amis la regardoient moult tendrement plorans. Susanne avoit son chief couvert, de honte et de vergoingne qu'elle avoit. Les juges lui firent descouvrir son viaire par grant honte et despit. Adonc elle, plorant, leva ses yeulx au ciel, car elle avoit fiance en Nostre Seigneur et ou bien de son ygnorance. Adonc les deux prestres raconterent devant le peuple comment eulx alans esbatans dedens le jardin avoient veu Susanne entrer en icellui, avec elle deux de ses pucelles lesquelles elle renvoya et serra l'uis apres elles. Et disoient que lors estoit venu ung jenne homme, lequel ilz avoient veu charnellement habiter a elle. Et par ce ilz estoient la couru, et le jeune homme s'en estoit enfouy par l'uis; et n'avoient peu arrester ne prendre fors icelle Susanne, qui n'avoit icellui



jenne homme voulu nommer. «Et de ce mesfait nous deux sommes tesmoings, et pour ce mesfait nous [21a] la jugons a mort.» Suzanne adonc s'escrya, et dist en ceste maniere: «Dieu pardurable, tu es congnoissant des choses repostes et scez toutes choses ains qu'elles soient faictes, et scez bien que contre moy ilz portent faulx tesmoingnaige; souviengne t'en, et aiez mercy de moy.»

7. Apres ce on l'amena a son torment, et en passant par une rue Nostre Seigneur evertua l'esperit d'un jenne et petit enfant appelé Daniel, lequel commença a crier a haulte voiz: «O peuple d'Israel, ceste femme est jugiee faulcement! Retournez au jugement! Retournez! car les jugemens sont faulx.» Adonc le peuple s'escrya, et firent retourner Susanne au lieu ou le jugement avoit esté donné, et amenerent les juges et l'enfant appelé Daniel, lequel dist telz motz: «Separez moy ces juges et les menez l'un ça, l'autre la.» Quant ce fut fait il vint a l'un et lui demanda soubz quel arbre ce avoit esté fait et qu'il avoit bien veu l'omme et Susanne faisans leur pechié; et icellui jugeur respondi: «Soubz ung chesne.» Apres icellui, Daniel vint a l'autre jugeur, et lui demande soubz quel arbre il avoit veu Susanne soubz le jeune homme; et il respondi: «Soubz ung arbre appelé *lentiscus* .» (*Lentiscus* est ung arbre qui rent huile; et la racine est une espice appelée *macis* .) Ainsi fut actainte leur mençonge, et fut Susanne delivree comme pure et necte sans taiche de mauvaiz atouchement; et est bien prouvé qu'elle estoit bien remplie de la vertu de chasteté quant elle dist ceste parolle aux faulx juges: «J'ayme mieulx cheoir en voz mains comme es mains de mes ennemis et mourir sans faire pechié, que faire pechié devant Dieu Nostre Seigneur.»

8. O femme plaine de foy et de grant loyauté, qui cremoit tant Dieu et le pechié de mariaige enfraindre qu'elle vouloit mieulx morir que son corps vilainement atoucher! Et certes il est tout certain que les juifz et les juifves qui sont a present en ce royaulme ont si abhominable ce pechié, et est telle leur loy, que se une femme estoit trouvee en adultere elle seroit lapidee et tourmentee de pierres jusques a la mort, selon leur loy. Mesmes les mauvaiz tiennent ceste loy, et nous la devons bien tenir, car c'est bonne loy.

9. Autre exemple y a sicomme met Cerxes le philosophe en son livre nommé *Des Eschez* ou chappiltre de la royne. Et dist que la royne doit sur toutes choses chasteté garder et endoctriner a ses filles; car, dist il, nous lisons de moult de filles qui pour leur virginité ou pucellaige garder ont esté roynes. Pelistongrafe des Lombars raconte que en Ytalie avoit une duchesse qui avoit nom Raymonde et avoit ung filz et deux filles. Advint que le roy de Hongrye [21b] appelé Cantamus eust debat a icelle Raymonde, et vint devant une sienne ville et y mist le siege. Elle et ses enfans estoient dedens le chastel, et si regarda une foiz ses ennemis qui faisoient une escarmouche contre les gens



de sa ville qui fort se deffendoient, et entre les ennemis vit ung chevalier qui estoit forment bel. Elle fut tant embrasee de s'amour qu'elle lui manda que secretement et parmy son chastel elle luy randroit sa ville, se il la vouloit prendre a femme; et le chevalier dist «Oyl» . Et apres ce elle luy ouvry les portes du chastel et lui et ses gens y entrerent.

10. Quant ilz furent ou chastel ses gens entrerent par la en la ville et prindrent hommes et femmes et tout ce qu'ilz porent. Et les filz d'elle orent si grant honte et douleur de sa traïson qu'ilz la laisserent et s'en alerent. Et depuis furent si bons que l'un d'iceulx enfans, qui avoit nom Grimault, c'est assavoir le plus petit, fut puis duc des Bien venteus et depuis roy de Lombardie.

11. Et les filles, qui ne sceurent fouyr, doubterent estre violees des Hongres; si tuerent pigons et les mucerent dessoubz leurs mamelles, et par l'eschauffement de leurs mamelles la char des pigons puoit. Et quant les Hongres les vouloient approuchier si sentirent la puantise et s'en refroidirent et les laisserent tantost; et disoient l'un a l'autre: «Fy! Que ces Lombardes puent!» Et a la fin icelles filles s'en fouyrent par mer pour garder leur virginité; et toutesvoyes pour ce bien et leurs autres vertus l'une fut depuis royne de France et l'autre fut royne d'Alemaigne.

12. Icellui chevalier print icelle duchesse et jeut avec elle une nuyt pour son serement sauver. L'endemain la fist a tous les Hongres commune. Le jour apres lui fist fichier ung peel des parmy la nature au long du corps jusques a la gorge, disant: «Tel mary doit avoir telle lecheresse qui par sa luxure a trahy sa cité et ses gens baillez es mains de leurs ennemis.» Et aussi ces parolles fist il escrire en plusieurs lieux parmy sa robe. Et toute morte la fist atachier et lier aux barrieres de deshors et devant la porte de sa cité, afin que chascun la veist, et la laissa.

13. Encores met il la ung autre exemple de garder son mariaige et sa chasteté, et dist que saint Augustin ou livre de la *Cité de Dieu* dist, et aussi l'ay je veu en Titus Livius, que a Romme estoit une dame moult bonne et de grant et vertueux couraige appelée Lucesse, qui estoit femme d'un Rommain appellé Collatin, qui convoya et semonny une foyz a disner [22a] avec lui l'empereur Tarquin l'Orgueilleux et Sexte son filz. Et lesquelz y disnerent et furent festiez et apres disner se esbatirent. Et Sexte advisa la contenance de toutes les dames, et entre toutes et par dessus toutes les autres la maniere Lucesse lui pleut et sa beaulté.

14. Par aucune espace de temps apres, les gens d'un chastel qui estoit a quatre lieues d'illec empres Romme firent rebellion a l'empereur qui ala mectre le siege devant, et avec lui fut et ala Sexte son filz, avec lesquelz estoit et de sa compaignie furent plusieurs de jeunes hommes de Romme, entre lesquelz estoit Colatin, le mary Lucesse. Long temps furent illec les Rommains a siege, et ung jour



qu'il faisoit bel et sery estoient assemblez a boire apres disner ensemble Sexte le filz l'empereur et plusieurs d'iceulx jeunes hommes rommains entre lesquelz estoit Colatin; et prindrent complot ensemble de soupper tantost. Et apres alerent hastivement a Romme en l'ostel de chascun d'iceulx jeunes hommes veoir la maniere et contenment de chascune de leurs femmes et leur gouvernement; par tel que cellui duquel sa femme seroit trouvee en meilleur couvine avroit l'onneur de logier Sexte, le filz l'empereur, en son hostel.

15. Ainsi fu accordé, et vindrent a Romme et trouverent les unes devisans, les autres jouans au bric, les autres a qui fery, les autres a pincemerille, les autres jouans aux cartes et aux autres jeux d'esbatement 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 la, toute seule assise, loingnet de ses ouvriers et a part, tenoit son livre devotement. A basse chiere disoit ses heures devotement et moult humblement, et fut trouvé que lors ne autres foiz, toutes foiz que son mary Colatin estoit hors, et en quelque compaignie ou feste qu'elle fust, il n'estoit nul ne nulle qui la veist dancier ne chanter, se ce n'estoit seulement le jour qu'elle avoit lettres de lui ou qu'il retornast la veoir; et lors chantoit et dansoit avec les autres se feste y avoit.

16. Et pour ce Colatin eust l'onneur de la venue et loga en son hostel Sexte le filz l'empereur, lequel fut servy de tous les autres et de leurs femmes et aparentez. Et l'endemain bien matin fut des dames esveillée, vestu, et oyt messe, [22b] et les virent monter et mettre a cheminer. Et a ce voyage fut Sexte moult fort espris de l'amour Lucesse, et tellement qu'il pensa qu'il revenroit devers elle, acompaignié d'autres gens que des amis d'elle ou de son mary.

17. Ainsi fut fait, et vint au soir en l'ostel Lucesse. Laquelle le receut moult honorablement; et quant le temps vint d'aler coucher, l'en ordonna le lit a Sexte comme a filz d'empereur. Et ce mauvaiz filz d'empereur espia ou Lucesse gisoit, et apres ce que tout leens furent couchiez et endormis, Sexte vint a elle, l'une main mise a la poitrine et l'autre a l'espee. Et lui dist: «Lucesse, taiz toy! Je suis Sexte le filz a l'empereur Tarquin. Se tu dis mot, tu es morte.» Et de paour elle se escria. Dont la commença Sexte a prier, rien n'y vault; et apres ce a lui offrir et promettre dons et services, riens n'y vault; et puis a menacier qu'elle se voulsit a lui acorder ou qu'il destruiroit elle et sa lignee, rien n'y vault. Si lui dist ainsi: «Lucesse, se tu ne faiz ma voulanté je te tueray; et si tueray aussy ung de tes varlés, et puis diray que je vous aray tous deux trouvez couchiez ensemble, et pour



vostre ribauldie vous ay tuez.» Et celle qui doubta plus la honte du monde que la mort, si se consenti.

18. Ce jour, et tantost apres que Sexte s'en fu alé, la dame manda par lettres son mary qui estoit en l'ost, et aussi manda son pere, ses freres, et tous ses amis, et ung homme qui avoit nom Brut et nepveu Colatin son mary. Et quant ilz furent venus, elle leur dist moult espoventablement: «Sexte, le filz a l'empereur, entra hier comme hoste en cest hostel; maiz il ne s'en est pas departis comme hoste, mais comme ennemy de toy, Colatin, et saiches qu'il a ton lit deshonoré. Toutesfoiz, se mon corps est deshonoré, ce n'est pas le cueur; et pour tant me absolz je du pechié, maiz non pas de la paine.»

19. Adonc Colatin son mary vit qu'elle estoit toute palle et descoulouree, et sa face blanche et toute esplouree; car la grasse des larmes estoit apparant en son viaire des yeulx jusques aux baulievres, et avoit les yeulx gros et enflez, les paupieres mortes et espesses et dedens vermieux par le descourement des larmes, et regardoit et parloit effroyusement. Si commença a la conforter moult doucement et a lui pardonner, et lui monstra moult de belles raisons que le corps n'avoit pas pechié puis que le cueur n'y avoit donné consentement ne pris delit, et se commença a alleguer exemples et autoritez. Tout ce ne lui pleut. Elle lui rompy sa parolle en disant moult asprement: «Ho! Ho! Nenil, nenil, c'est trop tart. Tout ce ne [23a] vault riens, car je ne suis jamaiz digne de vivre. Et cellui qui m'a ce fait, l'a fait a sa grant mal meschance se vous valez riens. Et pour ce que nulle ribaulde ne regne a l'exemple de Lucesse, qui voudra prendre exemple au pechié et au forfait, si prengne aussi exemple a l'amende.» Et tantost d'une espee qu'elle tenoit soubz sa robe se fery parmy le corps, et morut devant eulx tous.

20. Adont Brut le conseilier et Colatin le mary d'icelle Lucesse, et tous ses amis, plourans et doulans, prindrent celle espee qui estoit sanglante, et sur le sanc jurerent par le sanc Lucesse que jamaiz ne fineroient jusques atant qu'ilz avroient Tarquin et son filz destruit; et le poursuivront a feu et a sanc et a toute sa lignee boutee hors, si que jamaiz nul n'en vendra a dignité.

21. Et tout ce fut tantost fait; car ilz la porterent enmy la ville de Romme et esmeurent tellement le peuple que chascun jura la destruction de l'empereur Tarquin et de son filz, et a feu et a sang. Et adonc fermerent les portes afin que nul n'issist pour aler adviser l'empereur de leur emprise, et s'armerent et yssirent deshors, alant vers l'ost de l'empereur comme tous forcenez. Et quant ilz approcherent de l'empereur et il ouy le bruit et tumulte et vit les gens, pouldres, et fumees des chevaux, avec ce que l'en lui dist, il et son filz s'enfuirent en desertz, chetifz et desconfortez.



22. Sur quoy le *Rommant de la Rose* dist ainsi: N'onc puis Rommains pour ce desroy Ne voudrent faire a Romme roy.

23. Ainsi avez vous deux exemples, l'un de garder honnestement son vesvaige ou sa virginité ou pucellaige, l'autre de garder son mariaige ou chasteté. Et saichiez que richesse, beaulté de corps et de viaire, lignaige et toutes les autres vertus sont peries et anichillees en femme qui a taiche ou souspeçon contre l'une d'icelles vertus. Certes, en ces cas tout est pery et effacié, tout est cheu sans jamais relever, puis que une seule foiz femme est souspeçonnee ou renommee au contraire. Et encore supposé que la renommee soit a tort, si ne peut jamais icelle renommee estre effacee. Et veez en quel peril perpetuel une femme met son honneur et l'onneur du lignaige de son mary et de ses enfans quant elle n'eschieve le parler de tel blasme, ce qui est legier a faire.

24. Et est a noter sur ce, sicomme j'ay oy dire, que puis que les roynes de France sont mariees, elles ne lisent jamais seules lettres closes se elles ne sont escriptes de la propre main de leur mary, sicomme 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 scevent mye bien lire autre lettre ou escripture que de leur mary. Et leur vient de bonne [23b] doctrine et de tresgrant bien, pour oster seulement les parolles et la suppeçon; car du fait n'est il point de doubte. Et puis que si haultes dames et si honnorees le font, les petites qui ont aussi grant besoing de l'amour de leurs maris et de bonne renommee le doivent bien faire.

25. Si vous conseille que lettres amoureuses et secretes de vostre mary vous les recevez en grant joye et reverence, et secretement tout seule les lisez tout apart vous, et toute seule lui rescripez de vostre main se vous savez, ou par la main d'autre bien secrette personne, et lui rescripez bonnes parolles amoureuses et voz joyes et esbattemens; et nulles autres lettres ne recevez ne ne lisiez, ne ne rescripez a autre personne, fors par estrange main, et devant chascun et en publique les faites lire.

26. Item , dit l'en aussi que les roynes depuis qu'elles sont mariees jamais elles ne baiseront homme - ne pere, ne frere, ne parent - fors que le roy, tant comme il vivra. Pour quoy elles s'en abstiennent, ne se c'est vray, je ne scay.

27. Ces choses, chiere suer, souffisent assez a vous baillier pour cest article, et vous sont bailliees plus pour raconte que pour dottrine. Il ne vous en covient ja endoctriner sur ce cas, car, Dieu mercy, de ce peril et souspeçon estes vous bien gardee et serez.



I. V

1. Le ve article de la premiere distinction dit que vous devez estre tresamoureuse et tresprivé de vostre mary par dessus toutes autres creatures vivans, moyennement amoureuse et privee de voz bons et parfaiz prochains parans charnelz et les charnelz de vostre mary, et tresestrangement privee de tous autres hommes; et du tout en tout estrange des outrecuidez et oyseux jeunes hommes et qui sont de trop grant despence selon leur revenue, et qui sans terre ou grans lignages deviennent danceurs; et aussi des gens de court de trop grans seigneurs. En outre, de ceulx et celles qui sont renommez et renommées d'estre de vie jolye, amoureuse, ou dissolue.

2. A ce que j'ay dit tresamoureuse de vostre mary, il est bien voir que tout homme doit amer et cherir sa femme et que toute femme doit amer et cherir son homme: car il est son commencement. Et je le preuve: car il est trouvé ou deuxme chappiltre 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 [24a] et creatures a leur aournement et perfection, il admena a Adam toutes les creatures qui eurent vie, et il nomma chascune ainsi qu'il luy pleust et qu'elles sont encore appellees; mais il n'y ot creature semblable a Adam, ne convenable pour lui faire ayde et compaignie. Et pour ce dist Dieu adonc: Non est bonum hominem esse solum; faciamus ei adiutorium simile ei. «Bonne chose, dist Dieu, n'est pas que l'omme soit seul. Faisons lui ayde qui lui soit semblable.» Dont meist Dieu sommeil en Adam. Adonc osta Dieu une des costes de Adam, et remply le lieu ou il la prist de chair, sicomme dist Moyses ou second chappiltre de *Genesy*. Cellui qui fist *Ystoire sur Bible* dist que Dieu prist de la chair aussi avecques la coste, et aussi dist Josephus. Et Nostre Seigneur ediffia la coste qu'il en avoit ostée en une femme: voire, ce dist l'*Istoire*, il ediffia chair de la char qu'il prist avecques la coste, et os de la coste, et quant il luy a donné vie, il admena a Adam pour ce qu'il luy meist nom. Et quant Adam le regarda il dist ainsi: Hoc nunc os ex ossibus meis, et caro de carne mea. Hec vocabitur virago, quoniam de viro sumpta est. «Cette chose, dist il, est os de mes os et char de ma char. Elle sera appelée virago, c'est adire faite d'omme.» Elle ot nom ainsi premierement, et apres ce qu'ilz orent pechié elle ot nom Eva, qui vault autant que vita: car toutes les creatures humaines qui puis ont eu vie et avront sont venues d'elle. Encores y adjousta Adam, et dist ainsi: Propter hoc relinquet homo, etc. «Pour ceste chose laissera homme son pere et sa mere et se aherdera a sa moullier, et seront deux en une chair.» C'est adire que du sang de deux (voire de l'omme et de la femme) sera faite ung char es enfans qui d'eulz naistront. La fist dont Dieu et estably premierement mariaige, sicomme dit l'*Istorieur*. Car il dist a conjoindre: Crescite et multiplicamini, etc. «Croissez, dist il, et multipliez et remplez la terre.»



3. Je dy 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.

4. Item , on lit en l'onziemesme chappiltre de *Genesy* que ung patriarche appellé Abraham prist a moullier en la cité ou ville de Scaldee une moult bonne et sainte dame appellee Sare. Laquelle fu depuis princesse souveraine et premiere des bonnes et vaillans dames desquelles Moyses fait mencion en ces v livres qui sont les premiers de la Bible. On lit illec que Saire vesqui moult saintement et fut tresloyalle et de bonne foy a son mary Abraham et obeissant a [24b] ses commandemens. Et lit on illecques que quant Abraham fut party de Damas pour la grant famyne qui estoit en icelle terre, et il deust entrer en Egypte, il dist a Saire sa moullier: «Je scay, dist il, que les hommes de ceste terre sont chaulx et luxurieux et tu es moult belle femme. Pourquoi je doubte moult, se ilz scevent que tu soies ma moullier, que ilz ne me occisent pour toy avoir. Et pour ce je te prie que tu vueilles dire que tu es ma suer et non pas ma moullier, et je le diray aussi; pour quoy je y puisse vivre paisiblement entre eulx, et mes gens et ma mesgniee.» A ce conseil et commandement obey Saire, non pas volentiers, maiz pour sauver la vie a son seigneur et a sa gent. Et quant les hommes et le prince d'icelle contree virent Saire tant belle, ilz la prindrent et la menerent au roy Pharaon qui en ot moult grant joye et la retint. Mais oncques, ne lors ne depuis, en quelque heure le roy Pharaon ne peut venir vers elle qu'il ne la trovast tousjours plourant du regret qu'elle avoit a son mary. Et pour ce, quant le roy Pharon la veoit en icellui estat, la voulanté et le desir qu'il avoit d'elle si tresaloit et changoit, et ainsi la laissoit. Et pour ce peut l'en dire que pour sa bonté et sa loyauté que Dieu savoit en elle, laquelle estoit triste et courrouciee de ce que on l'avoit ostee a son mary, il la garda et deffendy par telle maniere que Pharon ne pot habiter a elle, et fut moult tourmenté, et tous ceulx de sa mesgnie, pour Saire qu'ilz avoient ostee a Abraham. L'Istorieur dit sur ce chappiltre que tant que Pharon tint Saire il n'ot pouvoir de habiter a femme, ne tous ses hommes aussi ne pouoyent engendrer. Et pour ce les prestres de sa loy sacrifierent a leurs dieux, et lors leur commanderent pour quoy c'estoit; et il leur fut respondu que c'estoit pour Sarre la moullier a Abraham que le roy Pharon lui avoit tolue. Et quant le roy le sceut, il manda Abraham qui vivoit bien paisiblement en sa terre, et luy dist: «Pour quoy m'as tu deceu et fait grant mal? Tu disoies que Sarre estoit ta suer, et c'est ta femme. Prens la, et l'enmayne hors de ma terre.» Lors commanda il a ses hommes qu'ilz le menassent hors de la terre d'Egypte paisiblement et sans perdre nulle de ses choses.

5. On lit au vie chappiltre de *Genesis* que quant Abraham fut party d'Egypte il ala demourer en la terre de Canaan de coste Betel. Dont regarda Sarre qu'elle estoit brehaigne et ne pouoit avoir



enfant, dont elle estoit moult dolante. Lors s'advisa qu'elle bailleroit Agar sa chamberiere, qu'elle avoit admenee [25a] d'Egypte, Abraham son mary pour savoir c'elle en pourroit avoir enfant: car elle doubtoit qu'il ne morust sans hoir. Et ce dist elle a Abraham qui se consenti a faire sa voulanté, et elle luy bailla Agar sa meschine, laquelle conceut tantost ung filz, dont Sarre ot moult grant joye. Mais quant Agar 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 a Abraham: «Tu faiz malvaisement encontre moy. Je te baillay ma meschine pour ce que je ne puis avoir enfans de toy, et je desiroye que je peusse avoir filz d'elle et de toy, lesquelz je peusse nourrir et garder a la fin que tu ne morusses pas sans laisser lignee 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 sueffres qu'elle me despise».

6. Or veons la grant bonté et la grant loyauté de ceste bonne dame et sainte femme Sarre. Elle amoit si tresloialement Abraham son mary, et bien savoit qu'il estoit si saint homme et vaillant patriarche que il lui sembloit que ce fust douleur et grant dommaige s'il mouroit sans hoir et avoir filz de son sang; et si veoit bien qu'elle estoit brehaigne et ne pouoit concevoir. Et pour la grant desir qu'elle avoit d'avoir filz de son mary lesquelz elle peust nourrir et garder, elle bailla sa meschine et la fist couchier en son propre lit, et s'en volt deporter. Quantes dames ou femmes trouveroit on qui ainsi le feissent? Je croy que bien peu. Et pour ce est Sarre tenue a la plus loyale a son mary qui fust des Adam le premier homme jusques a la loy qui fut donnee a Moyses.

7. Mais Agar sa meschine a tort l'eust en despit quant elle sceust qu'elle eust conceu de Abraham. Mais on dit communement que *Qui essausse son serf il en fait son ennemy*. Mais Abraham le bon patriarche vit bien et sceust que Agar la meschine avoit tort. Et pour ce il dit a Sarre: «Vecy Agar ta meschine. Je la mettz en ta main, si en faiz ta voulenté.» Lors la commença Sarre approuchier, et la tint vile jusques a tant qu'elle mesmes par le commandement de l'ange se humilia, et a sa dame crya mercy. Et Sarre la garda tant qu'elle ot enfanté son filz qui ot nom Ysmael, dont Sarre ot grant joye, et le garda et fist garder moult bien.

8. Aprez ce, Nostre Seigneur visita Sarre; et il s'apparut aussi a Abraham ou val de Mambre devant son tabernacle, et lui dist qu'il avroit un filz de Sarre sa france moullier, et avroit nom Ysac; et ce filz viveroit, et sa lignee il multiplieroit ainsi comme les estoilles [25b] du ciel et la gravelle de la mer ou la pouldre de la terre. Encores dit il a Abraham: «En ta lignee ou semence toutes gens seront beneurez.» Et quant Sarre qui estoit derriere l'uys de leur tabernacle oy qu'elle conceveroit, si



commença a rire, et dist a soy mesmes: «Je suis vielle et ancienne, et Abraham aussi. Comment pourray je avoir enfant?» Et merveilles ne fut pas de ce qu'elle rit et dit ainsi, qu'elle avoit ja plus de iiiix ans, et en Abraham en avoit plus de cent. Et Dieu, qui la vit bien rire, dist a Abraham: «Pourquoy a ris Sarre ta moullier?» Et Sarre, qui ot paour, respondi qu'elle n'avoit pas ris. Et Dieu luy dit: «Je te viz bien rire derriere ton huys. Ne sont pas toutes choses legieres a Dieu quant il les veult faire?» Apres ce, Sarre conceu quant il pleust a Dieu, et enfanta ung filz le quel Abraham appella Ysaac, et le circoncy au jour xxe qu'il fut né. Lors dit Sarra par moult grant joye: «Dieu m'a fait rire, et tous ceulx et celles qui orront dire que j'ay enfanté riront aussi avec moy. Qui creroit, dit elle, Abraham, se il disoit que Sarre alaistat ung enfant qu'elle aroit enfanté en sa vieillesse?» Et pour certain toutes gens qui oyent de ce parler peuent bien croire et penser que Dieu ama moult Abraham et Sarre aussi, quant il leur fist si belle grace. Maiz Abraham estoit si saint et si bon patriarche que Dieu parla a luy par moult de foiz et lui promist que il mesmes se rendroit a sa lignee; et aussi ama il moult Sarre pour sa grant loyaulté et sa grant bonté.

9. Moult bien nourry Sarre son filz Ysaac, et quant il fut si grant qu'elle le sebra et qu'il deust mengier a la table son pere Abraham, elle appella ses amis et fist grant mengier et grant feste pour son filz. Et quant Sarre vit Ysmael le filz Agar l'Egyptienne jouer a Ysaac son filz, elle dit a Abraham: «Chasse hors la meschine et son filz. Le filz de la meschine ne sera pas hoir avec mon filz Ysaac.» Il dit ou *Genesy* ou xxie chappiltre: Ceste parole fut moult dure a Abraham, maiz Dieu luy dit ainsi: «Ne te semble pas aspre chose de bouter hors la meschine et son filz. Oy la parolle de Sarre et fay tout ce qu'elle te dira; car en Ysaac ta semence sera appelée. (C'est a dire que de Ysac devoit venir la lignee que Dieu avoit promise a Abraham.) Et pour ce, dit Dieu, que le filz de la meschine est de ta semence, je le feray croistre en moult grant gent.» Dont se leva Abraham au matin et bailla Agar la meschine du pain et ung bouchel d'eau, et luy mist sur ses espaulles. Puis luy fist prendre Ysmael son filz, si luy commanda qu'elle s'en alast quelle part qu'il luy pleust; et si fist elle.

10. Or pourroient par adventure penser aucunes personnes que Sarre eust par mal et [26a] par envye enchassé Agar sa meschine et Ysmael son filz; mais qui veult bien considerer la cause, il n'ot pas tort. *Histoire sur Bible* dit ainsi: «Sarre vit bien que Ysmael en son jeu faisoit felonnie a Ysaac son filz, et aussi que de par esperit de prophicie elle sceust et apparceust que Ysmael avoit ymagectes faictes de terre ausquelles il aouroit comme Dieu, et les vouloit contraindre a ce que Ysaac les aourast aussi. Encores consideroit elle et savoit assez que se Ysmael demouroit tant avecques eulx que Abraham morust, il vouldroit desheriter Ysaac et avoir sa seignourie par sa force. Et pour ce elle fist moult bien de enchasser la mere et son filz.»



11. Et jasoit ce que j'aye mise l'histoire tout au long, et ne l'ay voulu desmembrer ne descoupler pour ce que la matiere est belle et s'entretient, toutesvoyes par icelle peut estre recueilly a mon propos seulement que Sarre fut tresamoureuse, privee et obeissant a son mary, en tant qu'elle laissa son pays, ses parens et sa terre pour aler seule de sa lignee avec son mary en estrange terre et de different langage. Et avec ce elle delaisa a la priere et pour l'amour son mary le nom de mouillier ou femme, qui est le plus prouchain en affinité, en amour et dilection; et elle qui a la demande de son mary prist le nom de suer. Et en oultre que tant comme elle feust hors d'avecques son mary, toute jour et toute nuyt plouroit pour l'amour de son mary. Et de rechief que pour avoir lignee et representation de son mary apres la mort d'icelluy, elle en laissa son lit et le soulaz de son mary, et luy bailla Agar sa chamberiere et la fist dame, et elle treshumblement devint serviteresse et humble servant; sans les autres debonneretez et humilitez cy dessus escriptes, et lesquelles je laisse pour ce qu'il me semble que ce seroit trop longue recitacion.

12. Item, il est trouvé escript ou xxix^e chappiltre de *Genesy* qui est le premier livre de la Bible, que quant Jacob fut party de Ysac son pere et de Rebecque sa mere de Briseyda leur cité, il ala tant que il vint en Mesopotamie pres de la cité de Aram qui estoit Laban son oncle. La resta il decoste un puis auquel les pasteurs de la terre abreuvoient les bestes, lequel puis estoit couvert d'une grant pierre placte. Ainsi comme les pasteurs furent assemblez en tour le puis, Jacob leur demanda se ilz congnoissoient Laban le filz Bacuel qui fut filz Nactor. Les pasteurs respondirent: «Oyl, moult bien.» Il leur demanda se il estoit sain et en bon point. Ilz dirent: «Oyl. Voiz sa, dirent ilz, Rachel sa fille qui vient abreuvrer ses bestes a ce puys.» Jacob leur dit: «Seigneurs, abreuvez vos bestes, si les ramenez en la pasture; car il est encores grant heure et n'est pas temps encores de mener les bestes aux estables», sicomme il disoit. Ainsi Rachel vint au puys, et Jacob leva la pierre du puys, si [26b] luy fist abreuvrer ses bestes. Lors parla il a elle et la baisa; si luy dist qu'il estoit son cousin germain, filz de Ysac et de Rebecque la seur de Laban son pere. Et quant Rachel l'a entendu, elle s'en courust en son hostel et dist a Laban son pere comment elle ot trouvé Jacob son nepveu, et quant Laban l'oyst il eust moult grant joye, et luy demanda la cause de sa voye et pourquoy il estoit la venu. Et Jacob luy dist que c'estoit pour la paour de Esau son frere, qui le vouloit occire pour ce qu'il avoit receu la benisson son pere; maiz ce luy ot fait faire sa mere Rebecque. Lors respondi Laban: «Tu es os de mes os et char de ma char, et pour ce tu pues demourer avecques moy.»

13. Quant Jacob ot demeuré avec Laban son oncle par l'espace d'un moiz, Laban luy dist: «Comment que tu soyes mon nepveu, ne vueil je pas que tu me serves pour neant. Dy moy que tu voudras avoir pour ton service.» Or avoit Laban deux filles: l'ainsnee 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 dit a Laban: «Je serviray a toy vii ans pour Rachel la plus jeune.» Laban respondi: «Mieulx vault que je la te donne que a ung autre homme. Or demeure doncques avecques moy.» Jacob demoura avecques Laban et le servy vii ans pour avoir sa fille Rachel; et luy sembla que le terme fut moult brief pour la grant amour qu'il avoit a elle.

14. Sur ceste chose dist l'*Ystoire* : «Le terme de sept ans ne luy sembla pas brief por la grant amour, maiz moult long; car quant une personne ayme et desire aucune chose, il luy semble que les termes que il la doit avoir tardent trop merveilleusement. Maiz ce que la Bible dit que les jours semblent briefz a Jacob, on peut entendre en ceste maniere: il amoit tant Rachel, et luy sembloit tant belle, que s'il deust servir encores autant pour l'avoir la comme il l'avoit servy, ne luy sembleroit il pas que il l'eust bien deservye.»

15. A la fin des vii ans il dit a 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 nuyt fu venue il mena a Jacob Lye sa fille l'ainsnee, et luy bailla une meschine qui ot nom Zelphan pour luy servir. Et quant Jacob ot jeu a Lye, et il la regarda a la matinee, il dist a Laban: «Que est ce que tu as voulu faire a moy? N'ay je pas servy a toy vii ans pour Rachel? Pourquoi m'as tu baillé Lye?» Laban respondi: «Nous n'avons pas de coustume en ceste contree de bailler aux nopces la plus jenne devant les ainsnees. Actens tant que la sepmaine des nopces soit passee, et puis je te donray l'autre, que tu me serviras encores sept ans pour elle.» Lors accorda Jacob ce que Laban ot dit. Et quant la [27a] sepmaine fut passee il prist ainsi a moullier Rachel, a laquelle son pere avoit donné une meschine laquelle ot nom Balam.

16. Aucuns veullent dire que puis que Jacob ot prins la fille ainsnee de Laban il servy autres vii ans pour Rachel avant qu'il eust a moullier; maiz ilz dient mal. On treuve en *Histoire* que saint Gerosme dit: «Tantost apres la sepmaine des nopces pour Lye, Jacob prist Rachel. Pour la grant joye qu'il en ot il servy volentiers les vii ans ensuians.»

17. Il est dit en *Genesy* ou xxixe chappiltre que Jacob ama plus Rachel, pour ce que elle estoit plus belle et gracieuse, que Lye qui n'estoit pas si belle. Maiz pour ce que Dieu ne vouloit pas qu'il eust trop en despit, il la fist concevoir ung filz dont elle ot moult grant joye; et l'appella Ruben et dit ainsi: «Dieu a veu mon humilité. Doresnavant m'en aymera mon mary.» De rechief elle conceput et enfanta ung autre filz et l'appella Simeon, en disant ainsi: «Pour ce que Dieu m'a oye, il m'a donné encores ce filz.» Tiercement elle conceput et enfanta ung autre filz, et dit ainsi: «Mon mary



se complaira en moy pour ce que je luy ay enfanté trois filz» , et pour ce elle nomma l'enfant Levy. Quartement conceut et enfanta ung filz, et dist: «Ores en droit je me confesseray a Nostre Seigneur.» Et pour ce l'enfant ot nom Judas: et vault autant a dire que confession. Lors cessa Lye qu'elle n'ot plus d'enfans jusques grant temps apres.

18. Il est escript ou xxxe chappiltre de *Genesy* que Rachel ot grant envye contre Lye sa seur pour ce qu'elle ot enfanté, et elle se trouvoit brehaigne et ne pouoit concevoir. Et pour ce elle dist a Jacob son mary: «Donne moy des enffans, et se tu ne le faiz je mourray.» Jacob, qui yrié estoit, respondi: «Je ne suis pas Dieu, je t'apreisse d'avoir enffans de ton ventre.» Rachel respondi: «J'ay Balan ma meschine; couchez avec elle et a ce qu'elle enfantera et je puisse avoir filz d'elle et de toy.» Jacob fist ce que Rachel vault, et Balan conceut et enfanta ung filz. Lors dit Rachel : «Dieu a jugié pour moy, si a ma voix essaucee et m'a donné ung filz.» Pour ce elle l'appella l'enfant Dan. De rechief Balan ot ung filz, pour lequel Rachel dit: «Nostre Seigneur m'a comparee a Lye» ; et de ce le filz ot nom Neptalim.

19. Or veons grant merveille et signe de grant amour. Rachel avoit si grant desir qu'elle eust enffans de Jacob, pour ce qu'elle vit qu'elle ne pouoit concevoir elle luy bailla sa meschine, et les filz qu'elle en ot elle ama aussi que s'ilz feussent siens propres. Et pour ce que Lye vit qu'elle ne concevoit maiz, elle bailla a Jacob Zelphan sa meschine. Le premier filz qu'elle en ot, Lye le receipt a joye et dit: «Il me vient eureusement» ; et de ce le filz ot nom Gad. Et quant Zelphan ot l'autre filz, Lye dist: «C'est pour ma bonne eureté, et pour ce toutes femmes me diront bonne eureuse» ; et ce filz ot nom Aser.

20. Ou temps de messon Ruben apporta a Lye sa mere mandegoires [27b] que il ot trouvees en leur champ. Et quant Rachel les vit, si les desira moult, et dist a Lye sa seur: «Donnes moy partie de mandegoires.» Lye respondi: «Ne te souffist il pas ce que tu me ostes mon mary, se tu ne me veulx encores oster mes mandegoires?» Rachel dit: «Je veuil qui dorme en ceste nuyt avecques toy pour les mandegoires que ton filz a apporté.» Lye les luy donna, et au soir, quant Jacob revint des champs, elle ala encontre luy et luy dit: «Tu vendras en ceste nuyt coucher avec moy, car je t'ay achetté par les mandegoires que ton filz m'ot donné.»

21. De ces mandagores mect l'*Istoire 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 maniere d'erbe portans fueilles vers, et ont ces rachines figure et façon d'ommes et de femmes, de tous membres et de chevellure. *Catholicon* dist, ce m'est advis, que bien peuent estre herbes et



rachines, et que le fruit vault a femmes brehaignes pour aidier a concevoir, mais que les femmes ne soient pas trop anciennes.

22. Celle nuyt dormit Jacob avecques Lye, et elle conceut ung filz; et quant elle l'ot enfanté elle dit: «Dieu m'a enrichie de ce que j'ay donné a mon mary ma meschine.» Et pour ce elle appella son filz le cinqme Ysacar. Puis ot elle le sixme filz. Quant elle l'ot enfanté elle dit: «Dieu m'a enrichie de bon douaire a ceste foiz, et encores sera mon mary avec moy.» Et pour ce elle appella son filz Zabulon. Encores ot elle une fille, laquelle ot nom Dinam. Apres ce Nostre Seigneur se recorda de Rachel et essauça sa priere; si luy fist concevoir et enfanter ung filz dont elle ot moult grant joye: «Nostre Seigneur a ostee ma reprouche.» Si appella son filz Joseph, et dit: «Dieux m'en doint encores ung autre.»

23. Apres toutes ces choses dessusdites Jacob appella Laban son oncle et luy dit: «Donne moy mes moulliers, pour lesquelles j'ay servy a toy xiiii ans, et mes enffans; si m'en yray en la terre dont je suis nez.» Laban luy respondi; «Je te pryé que tu demeures encores a moy, car je scay bien que par toy Dieu m'a beney et multiplyé mes biens.» Jacob respondi: «Il me couvient pourveoir substance pour moy, pour mes enffans, pour mes femmes et ma famille.»

24. Ores du seurplus de l'istoire je me taiz, car il ne touche point a ma matiere; maiz pour ce que dit est dessus peut estre recueilly la grant bonté des dessusdictes Lye et Rachel, qui toutes deux et en ung mesmes temps et maisnage servoient et servirent Jacob leur mary en bonne paix et en bonne amour, sans jalousie, sans tençon et sans envye. Et en oultre elles avoient laissié leur pays, leur nativité, leur pere, leur mere et leur langage pour icelluy mary, et pour le servir en estrange terre. Et est moult a considerer la grant amour et l'ardeur que [28a] Rachel avoit d'avoir lignee et remenbranche de Jacob, auquel elle bailla Balan sa chamberiere. Quantes dames est il maintenant qui le feissent, ne qui vesqueissent si paisiblement que quant l'une l'aroit, que l'autre n'en rechignast et murmurast? Maiz encores pis, car par Dieu je cuide qu'elles bacteroient l'une l'autre. O Dieu! Quelles bonnes femmes et saintes elles furent! Pour neant n'est pas en la beneisson des espousailles ramenteue ceste parole: Sit amabilis ut Rachel viro, prudens ut Sarra, sapiens ut Rebecqua .

25. Item, notatur Thobie , xo: Raguel et Anne sa femme, quant ilz mirent hors de leur hostel Thobie le jenne et Sarre leur fille qui estoit femme d'icelluy jeune Thobie, ilz baisèrent icelle leur fille et l'admonnesterent qu'elle amast cordialement son mary et honorast ses parens, et si fist elle. Et a ce propos il est trouvé, Machabeorum xio, que quant Alixandre oy dire que le roy d'Egipste qui avoit



espousé sa seur le venoit veoir, il manda par toutes les universitez et a son peuple qu'ilz yssissent de leurs citez et alassent au devant d'icelluy roy d'Egipte pour luy honorer. Et ainsi faisoit honneur a ses parens quant il honoroit le mary de sa seur.

26. Et pour ce que l'en ne dit mye que je ne veuille aussi bien dire des devoirs des hommes comme des femmes, je dy aussi qu'il est escript ad Ephesios , vo, que les mariz doivent amer leurs femmes comme leur propre corps: ce n'est mye a dire par fiction ne par parole, c'est lealment de cuer.

27. Avecques ce que dit est dessus, encores pour monstrier ce que j'ay dit dessus que vous devez estre tresprivee et tresamoureuse de vostre mary, je mettz ung exemple rural que mesmes les oiseaulx ramages et les bestes privees et sauvaiges, voire les bestes ravissables, ont le sens et industrie de ceste pratique. Car les oiseaulx fumelles suivent et se tiennent prouchaines de leurs masles et non d'autres, et les suivent et volent apres eulx et non apres autres. Se les masles se arrestent, aussi font les fumelles et s'assieent pres de leurs masles; quant leurs masles s'en volent, et elles apres, joingnant a joingnant. Et mesmes les oiseaulx sauvaiges qui sont nourriz par personnes qui leur sont estranges au commencement, puis que iceulx oiseaulx ont prins nourriture d'icelles personnes estranges - soient corbeaulx, corneilles, choues, voire les oiseaulx de proye comme espriviers, faucons melles, ostours, et les semblables - si les aiment ilz plus que autres. De mesmes est il des bestes sauvaiges des donmesches, voire des bestes champestrs.

28. Des donmesches vous veez que ung levrier ou mastin ou chiennet, soit en alant par le chemin, ou a table, ou en lit, tousjours se tient il au plus pres de celluy avecques qui il prent sa nourreture, 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 a son maistre; mesmes se son maistre le bat et luy rue pierres apres luy, si le suit il balant la [28b] queue; et en soy couchant devant son maistre le repaise; et par rivieres, par boiz, par larronnières et par batailles le suit.

29. Autre exemple peut estre prins du chien Maquaire qui vit tuer son maistre dedens ung boiz, et depuis qu'il fut mort ne le laissa, maiz couchoit ou boiz empres luy qui estoit mort, et aloit de jour querre son vivre loing et l'apportoit en sa gueulle et illec retournoit sans mengier; maiz couchoit, buvoit et mengoit empres le corps, et gardoit icelluy corps de son maistre au boiz tout mort. Depuis icelluy chien se combati et assailly plusieurs foiz a celluy qui son maistre avoit tué; et toutesfoiz qu'il le trouvoit l'aissailloit et se combatoit, et en la parfin le desconfi ou champ en l'Isle Nostre Dame a Paris; et encores y sont les traces des lices qui furent faictes par le chien et pour le champ.



30. Par Dieu, je vy a Nyort ung chien viel qui gisoit sur la fosse ou son maistre avoit esté enterré, qui avoit esté tué des Angloiz; et y fut mené monseigneur de Berry et grant nombre de chevaliers pour veoir la merveille de la loyaulté et de l'amour du chien qui jour et nuyt ne se partoit de dessus la fosse ou estoit son maistre que les Angloiz avoient tué. Et luy fist monseigneur de Berry bailler x frans, qui furent baillez a ung voisin pour luy querir a menger toute sa vie.

31. Ce mesmes est il des bestes champestres: vous le veez d'un mouton, d'un aignel, qui suivent et sont privez de leurs maistres et maistresses, et les suivent et sont privez d'eulx et non d'autres. Et autel est il des bestes sauvages - comme d'un sanglier, ung cerf, une biche - qui ont nature sauvage, suivent et se tiennent joingnans et apres de leurs maistres et maistresses et laissent tous autres.

32. Item , autel est il des bestes sauvaiges qui sont devourans et ravissables, comme loups, leons, leopars et les semblables, qui sont bestes farouches, fieres, cruelles, devourans et ravissables; si suivent ilz, servent et sont privez de ceulx avecques qui ilz prennent leur nourreture et qui les aiment, et sont estrange des autres.

33. Ores avez vous veu moult de divers et estranges exemples, dont les derrains sont vraiz et visibles a l'ueil. Par lesquelles exemples vous veez que les oiseaulx du ciel et les bestes privees et sauvages, et mesmes les bestes ravissables, ont ce sens de parfaitement amer et estre privees de leurs patrons et bien faisans, et estranges des autres. Doncques par meilleur et plus forte raison les femmes a qui Dieu a donné sens naturel et soin raisonnable, doivent avoir a leurs mariz parfaite et solemnelle amour. Et pour ce je vous pryé que vous soyez tresamoureuse et tresprivee de vostre mary qui sera.

I. VI

[29a]

1. Le vime article de la premiere distinction dit que vous soiez humble et obeissant a celui qui sera vostre mary, lequel article contient en soy quatre membres.

2. Le premier membre dit que vous soiez obeissant: qui est entendu a lui et a ses commandemens quelz qu'ilz soient, supposé que les commandemens soient faiz a certes ou par jeu, ou que les commandemens soient faiz d'aucunes choses estranges a faire, ou que les commandemens soient faiz sur les choses de petit pris ou de grant pris; car toutes choses vous doivent estre de grant pris puis que celui qui sera vostre mary le vous avra commandé.



3. Le iie membre ou particularité est a entendre que se vous avez aucunes besoingnes dont vous n'aiez point parlé a celui 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 besoingne est hastive et qui la couviengne faire avant que celui qui sera vostre mary le sache, se vous avez plaisir de le faire en aucune maniere et vous sentez que celui qui sera vostre mary eust plaisir de la faire en une autre maniere, faictes avant au plaisir de celui qui sera vostre mary que au vostre, car son plaisir doit preceder le vostre.
4. La iiie particularité est actendre que celui qui sera vostre mary vous deffendra, supposé que sa deffense soit faicte a jeu ou a certes, ou que sa deffense soit faicte sur chose de petit pris ou de grant value, gardez que aucunement vous ne faictes contre sa deffense.
5. La iiie particularité est que vous ne soiez arogant ne repliquant contre celui qui sera vostre mary ne contre ses diz, et ne dictes contre sa parole mesmement devant les gens.
6. En reprenant le premier point des quatre particularitez, qui dit que vous soiez humble a vostre mary et a lui obeissant, etc., et l'Escripture le commande, ad Ephesios, vo, ou il dit: *Mulieres viris suis subdite sint sicut domino; quoniam vir caput est mulieris, sicut Christus caput est ecclesie*. C'est adire le commandement de Dieu est que les femmes soient subjectes a leurs maris comme a seigneurs, car le mary est aussi bien chief de la femme comme Nostre Seigneur Jesucrist est chief de l'Eglise. Donques il s'ensuit que ainsi comme l'Eglise est subjecte et obeissant aux commandemens grans et petis de Jesucrist comme a son chief, tout ainsi [29b] les femmes doivent estre subjectes a leurs maris comme a leurs chief, et obeir a eulx et a leur commandemens grans et petiz. Et ainsi le commanda Nostre Seigneur, si comme dit Saint Jherosme; et aussi le dit le Decret xxxiii, Questione quinto, capitulo quinto *Cum caput*. Et pour ce dit l'Appostre quant il rescript aux Hebreux ou xiiie chappitre: *Obedite prepositis vestris et subiacete eis*, etc. C'est adire: «Obeissez a voz souverains et soiez en bonne subjection vers eulx.» Encores vous est il assez moustré que c'est sentence de Nostre Seigneur, pour ce qui dit par avant que femme doit estre subjecte a homme. Car il est dit que quant au commencement Adam fut fait, Nostre Seigneur par sa bouche et parole dist: «Faisons lui 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 qui le prendra avant qu'elle le preigne. Car ainsi comme dit un povre homs romain qui sans son sceu ou pourchaz fut par les Romains esleu a estre empereur, quant l'en vint apporter le fauldesteul et la couronne il fut tout esbahy. L'une de ses premieres paroles fut qu'il dit au peuple: «Prenez vous tous garde que vous faictes ou avez fait. Car s'il est ainsi que vous m'aiez esleu et je soye demouré



empereur, sachez de certain que delà en avant mes paroles seront tranchans comme rasouers de nouvel esmoluz.» C'estoit adire que quiconques n'obeiroit a ses deffenses ou commandemens puis qu'il seroit ou estoit fait empereur, c'estoit sur peine de perdre la teste.

7. Aussi garde soy une femme comment ne a qui elle sera mariee; car quiconques, povre ou petit qu'il ait esté par avant, toutesvoyes pour le temps avenir 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 a la condition que a l'avoir, car vous ne le pourrez aprez changer. Et quant vous l'avrez prins, si le tenez a amour et amez et obeissez humblement, comme fist Sarre dont il est parlé en l'article precedant. Car pluseurs femmes ont gaignié par leur obeissance et sont venues a grant honneur; et autres femmes par leur desobeissance ont esté reculees et desavancees.

8. A ce propos de desobeissance et dont il vient bien a la femme qui est obeissant a son mary, puis je traire ung exemple qui fut ja pieça translaté par maistre François Petrac qui a Romme fut couronné pouete. Lequel histoire dit ainsi: [...]

9. [. 37b, line 12] Chiere suer, ceste histoire fut translatee par maistre Francoiz Petrac, pouete couronné a Romme, non mie pour mouvoir les bonnes dames a avoir pacience es tribulacions que leur font leurs mariz pour l'amour d'iceulx mariz tant seulement. Mais fut translatee pour monstrier que puis que ainsi est que Dieu, l'Eglise et raison veullent qu'elles soient obeissans et que leurs mariz veulent qu'elles aient tant a souffrir, et que pour pis eschever il leur est neccessité de eulx soubzmectre du tout a la volenté de leurs mariz et endurer paciemment ce que leurs mariz veulent, et que encores et neantmoins icelles bonnes dames les doivent celer et taire et non obstant ce les reppaisier et rappeler et elles restraire et raprouchier tousjours joyeusement a la grace et amour d'iceulx mariz qui sont mortelz, par plus forte raison doivent hommes et femmes souffrir paciemment les tribulacions que Dieu, qui est immortel, eternal et pardurable, leur envoie; et non obstant mortalité d'amis, perte d'enfans ne de lignage, desconfiture par ennemis, prises, occisions, pertes, feu, tempestes, orage de temps, ravine d'eaue ou autres tribulacions souldaines, tousjours le doit on souffrir paciemment, et retorner, prendre et rappeler amoureusement et actraiemment a l'amour du souverain, immortel, eternal et pardurable Seigneur, par l'exemple de ceste povre femme, nee en povreté de menues gens sans honneur et science, qui tant souffrit pour son mortel ami.

10. Et je qui seulement pour vous endoctriner l'ay mise cy, non pas pour l'appliquer a vous, ne pour ce que je vueille de vous telle obeissance; car je n'en suis mie digne, et aussi je ne suis mie marquis



ne ne vous ay prise bergiere, ne je ne suis si fol, si outrecuidié, ne si jenne de sens que je ne doye bien savoir que ce n'appartient pas a moy de vous [38a] faire telz assaulz ne essaiz ou semblables. Dieu me gart de vous par ceste maniere ne par autre, soubz couleur de faulses simulacions, vous en essayer; ne autrement en quelque maniere ne vous vueil je point essayer, car a moy souffist bien l'espreuve ja faicte par la bonne renommee de vos predecesseurs et de vous, avecques ce que j'en sens, et voy a l'ueil et congnoiz de vraye experience. Et me excuse se l'istoire parle de trop grant cruaulté, a mon adviz plus que de raison, et croy que ce ne fust onques vray. Mais l'istoire est telle, et ne la doy pas corriger ne faire autre, car plus sage de moy la compila et intitula; et desire bien que puis que autres l'ont veue, que aussi vous la veez et sachez de tout parler comme des autres.

11. Ainsi, chiere suer, comme j'ay dit devant que vous devez estre obeissant a cellui qui sera vostre mary, et que par bonne obeissance une preundefemme acquiert l'amour de son mary et, en la fin, a de lui ce qu'elle desire, aussi puis je dire que par desfault d'obeissance ou par haultesse se vous l'emprenez, vous destruisiez vous et vostre mary et aussi vostre mesnaige. Et j'en tray exemple - un raconte qui dit ainsi: Il advint que deux mariez eurent contention l'un contre l'autre (c'estassavoir la femme contre le mary), car chascun d'eulx se disoit estre le plus sage, et le plus noble de lignee et le plus digne, et allegoient comme folz pluseurs raisons l'un contre l'autre; et si aigrement garda la femme sa rigueur contre le mary, que au commencement par aventure ne l'avoit pas dottrinee doucement, que pour eschever dangereux esclandre il couvint que amis s'en entremisent, et pluseurs assemblees d'amis, et furent faites pluseurs reprouches entergettees, et nul remedde n'y pouoit estre trouvé que la femme par son orgueil ne vouldist avoir ses droiz tous esclarciz par pons, et les obeissances et services que les amis disoient qu'elle devoit faire a son mary lui fussent mis et escripz par articles d'une part, et autant et autel a son mary pour elle d'autre part; et atant devoient demourer ensemble en amour, se nom en amour au moins en paix. Ainsi fut fait et demourerent par aucun temps, et depuis que la femme gardoit et garda estroitement son droit par sa cedula contre son mary, auquel mary pour pis eschever il couvenoit avoir ou faindre pacience en despit qu'il en eust, car il avoit pris trop tart a l'amander.

12. Un jour aloient en pelerinaige, et leur couvint passer un fossé par dessus une estroite planche. Le mary passa le premier, puis se retorna et vit que sa femme estoit paoureuse et n'osoit passer aprez lui. Si doubta [38b] le mary que, s'elle passoit, que la paour mesmes ne la feist cheoir, et retourna charitablement et la print et tint par la main et en l'amenant du long de la planche la tenoit, et en parlant a elle l'asseuroit qu'elle n'eust point paour, et tousjours parloit a elle. Et aloit le bons homs a reculons, si chey en l'eaue qui estoit parfonde et se combatist fort en l'eaue pour



eschever le peril de noyer; si s'arresta et se tint a une vielle planche qui de grant temps passé y estoit cheute et qui la flotoit, et dit a sa femme que a l'aide de son bourdon qu'elle portoit, elle traist la planche au bort de l'eaue pour lui sauver. Elle lui respondist: «Nannil, Nannil, dist elle, je regarderay premierement en ma cedula s'il y est escript que je le doye faire, et s'il y est, je le feray, et autrement non.» Elle y regarda, et pour ce que sa cedula n'en faisoit point mencion elle lui respondy qu'elle n'en feroit rien, et le laissa et s'en ala. Le mary fut en l'eaue long temps, et tant qu'il fust sur le point de morir. Le seigneur du pays et ses gens passoient par illecques, et le virent et le rescouyrent qu'il estoit prez de mort. Ilz le feirent chauffer et aiser, et quant la parole lui fust revenue l'en lui demanda le cas. Il le raconta comme dessus. Le seigneur fist suyr et prendre la femme et la fist ardoir. Or veez quel fin son orgueil lui donna qui par sa grant inobedience vouloit si estroitement garder sa raison contre son mary.

13. Et par Dieu il n'est pas tousjours saison de dire a son souverain: «Je n'en feray rien. Ce n'est pas raison.» Plus de bien vient d'obeir. Et pour ce je tray a l'exemple la parole de la benoite Vierge Marie. Quant l'ange Gabriel lui apporta les nouvelles que Nostre Seigneur s'en umbreroit en elle, elle ne respondy pas: «Ce n'est pas raison. Je suis pucelle et vierge, je n'en souffreray rien; je seroie diffamee.» Mais elle obeissamment respondit: *Fiat michi secundum verbum tuum* , qui vault autant a dire comme: «Ce qui lui plaist soit fait.» Ainsi elle fut vraye, humble, obeissant, et par son humilité et obeissance grant bien nous est venu.

14. Et par inobedience et orgueil grant mal et mauvaise conclusion vient, comme il est dit dessus de celle qui fut arse; et comment on lit en la Bible de Eve, par la desobeissance et orgueil de laquelle elle, et toutes celles qui aprez elle sont venues et vendront, furent et ont esté par la bouche de Dieu maudictes. Car, si comme dit l'Istorieur, pour ce que Eve pescha doublement, elle eust deux maledicions. Premierement quant elle [39a] se leva par orgueil quant elle volt estre semblable a Dieu; pour ce fut elle abassue et humiliee en la premiere maledicion, ou Dieu dist ainsi: *Multiplicabo erumpnas tuas, et sub potestate viri eris et ipse dominabitur tui* . C'est adire: «Je multiplieray tes paines. Tu seras soubz la puissance d'omme, et il avra seignourie sur toy.» L'*Istoire* dit que avant qu'elle peschat elle estoit bien aucunement subjecte a homme, pour ce qu'elle avoit esté faite d'omme et de la coste d'icellui; mais icelle subjection estoit moult doulce et actrempee et naissoit de droite obeissance et fine volenté. Maiz aprez ceste maledicion elle fut du tout en tout subjecte, par neccessité et vouldist ou non, et toutes les autres qui d'elle vindrent et vendront ont eu et avront a souffrir et obeir a ce que les mariz vouldront faire, et seront tenues de enteriner leurs commandemens. La seconde maledicion fut telle: *Multiplicabo conceptus tuos. In dolore paries*



filios tuos . Dist Dieu: «Je multiplieray tes concevemens. (C'est adire: «Tu concevras plusieurs enfans.») En doleur et en travail enfanteras tes filz.» *L'Istoire* dit que la maledicion ne fust pas pour l'enfant, mais de la doleur que femmes ont a l'enfanter.

15. Aussi veez vous la maledicion que Nostre Seigneur volt donner pour la desobeissance quant de celle Lucifer. Car jadis Lucifer fut le plus sollempnel ange et le mieulx amé et le plus prouchain de Dieu qui fut adoncques en Paradis. Et pour ce estoit il de tous appellé Lucifer: c'est quasi Lucem ferens , qui est adire: '*Portant lumiere*'. Car au regart des autres toute clarté et toute joie estoit ou il venoit, pour ce qu'il representoit 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 icellui Lucifer laissa humilité et en orgueil haussa son corage, le mist Nostre Seigneur plus loing de lui; car il le fist trabuchier plus bas que nul autre, c'estassavoir ou plus parfont d'enfer, ou il est plus ort et le pire et le plus meschant des meschans.

16. Et aussi pareillement saichez que vous serez si prouchaine de vostre mary que par tout ou il vendra il portera memoire, souvenance et remembrance de vous. Et vous le veez de tous mariez. Car tantost que l'en voit le mary l'en lui demande: «Comment le fait vostre femme?» Et aussi quant l'en voit la femme l'en lui demande: «Comment le fait vostre mary?» Tant est la femme jointe avecques [39b] le mary.

17. Doncques veez vous, tant par les jugemens de Dieu mesmes que par les exemples dessus alleguez, que se vous n'estes obeissant en toutes choses, grandes et petites, a vostre mary qui sera, vous serez plus blasmee et pugnie de vostre dit mary que un autre qui lui desobeiroit, en tant comme vous estes plus prouchaine de lui. Se vous estiés moins obeissant et vostre chambelliere lui feist par amours et service ou autrement obeissant, tellement que en vous delaissant il convenist a eulx commectre les especiaulx besoingnes qu'il vous devoit commectre, et il ne vous commeist riens et vous laissast derriere, que diroient vos amis, que presumeroit vostre cuer, quant ilz s'en appercevroient? Et puis qu'il avroit trainé son plaisir illecques, comment le pourriez vous depuis retraire? Certes, il n'en seroit mie en vostre puissance. Et pour Dieu gardez vous que ce meschiez n'aviengne que une seule foiz il preigne autruy service que le vostre. Et donques vous soient ses commandemens, mesmement les petis, qui de prime face vous sembleroit estre de nulle valeur ou estranges, tellement atachez au cuer que de voz plaisirs ne vous chaille fors des siens, et gardez que par vostre main et par vous mesmes en vostre personne les siens soient achevez. Et quant a lui ne a ses affaires qui vous appartiendront ne souffrez aucun approuchier; ne nul n'y mette la main que



vous. Et les vostres affaires soient par vous commandez et commis a voz enfans et a voz privees mesgnies qui sont dessoubz vous, a chascun selon son endroit. Et s'ilz ne le font, si les en punissez.

18. Et pour ce que je vous ay dit que vous soiez obeissant a vostre mary qui sera, c'estassavoir plus que a nul autre et par dessus toute autre creature vivant. Et peut ceste parole d'obedience estre entendue et a vous declairee: c'estassavoir que en tous cas, en tous termes, en tous lieux et en toutes saisons vous accomplissez sanz redargucion tous ses commandemens quelxconques. Car saichez que puis qu'il soit homme raisonnable et de bon sens naturel il ne vous commendera riens sans cause, ne ne vous laissera riens faire contre raison.

19. Jasoit ce qu'ilz 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 en devant les gens que autrement, qui est le pis. Car jasoit ce que ne vueille mie dire qu'elles ne doivent tout savoir et que leurs mariz ne leur doivent tout dire, toutesvoies ce doit estre dit et fait apart, et doit venir du vouloir et de la courtoisie du mary, non mie de l'auctorité, maistrise et seignourie de la femme qui le doit [40a] par maniere de dominacion interroguer devant la gent; car devant la gent, pour monstrier son obeissance et pour son honneur garder, n'en doit elle sonner mot, pour ce qu'il sembleroit a la gent qui ce orroient que le mary eust acoustumé a rendre compte de ses vouloirs a sa femme. Ce que femme ne doit pas vouloir que l'en apparçoive; car en tel cas elles se demonstrent comme maistresses et dames, et a elles mesmes feroient grant blasme, et grant vilenie a leurs mariz.

20. De rechief aucunes sont a qui leurs mariz commandent faire aucunes choses qui a elles semblent petites et de petite valeur, et elles n'ont pas regart a l'encontre de celui de qui le commandement vient ne a l'obeissance qu'elles leur doyvent, mais a la valeur de la chose seulement. Laquelle valeur elles jugent selon leur sens, et non mie aucunefoiz selon la verité; car elles ne la scevent pas, puis que l'en leur a dite.

21. Exemple qui peut avenir: Un homme nommé Robert, qui me doit iic 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 iic frans lesquelz j'ay baillié a ma femme qui ne vous congnoist. Mais je lui ay dit qu'elle les baille a celui qui portera son nom par escript de ma main, et veez le cy.» Et atant se part; et tantost qu'il s'est party de moy, sans dire le cas, je le commanday a garder a ma femme, a qui je me fie. Laquelle ma femme le fait lire a un autre, et quant elle voit que c'est le nom d'une femme, elle, en pensant a mal, l'a gecté ou feu, et par courroux me vient dire qu'elle ne daigneroit estre ma maquerelle. Cy a belle obeissance!



22. Item , je lui bailleray un festu ou ung viez clou ou un caillou qui m'ont esté baillez pour aucunes enseignes d'aucuns grans cas, ou un fil ou une vergecte de bois pour mesurer d'aucune grosse besoingne, dont par oubliance ou par autre aventure je ne diray riens a ma femme du cas ne de la matiere, mais je lui bailleray pour garder especialment. Celle n'avra regart fors a la valeur du fil ou de la vergecte, et autre compte ne tendra de mon commandement, en despit de ce que je ne lui avray porté honneur et reverence de lui dire le cas au long.

23. Et comment telles femmes rebelles, haultaines et couvertes, quant pour monstrier leur maistrise elles ont tout honny, elles cuident en elles excusant faire croire a leurs mariz qu'elles cuidoyent que ce fust un neant, et pour ce n'ont point fait leur commandement. Mais se leurs mariz sont saiges, ilz voient bien que c'est par desdaing et despit de ce qu'ilz ne leur avoyent pas porté telle honneur que de leur dire le cas tantost et sans delay, et par aventure ont le [40b] commandement a nonchalance par leur fierté. Ne leur chault en riens du desplaisir de leurs mariz, mais que seulement elles ayent achoison d'elles excuser, de dire: «Ce n'estoit rien, mais se ce eust esté grant chose je l'eusse fait.» Et pour tant, se leur semble, seront excusees. Mais il leur semble mal, car jasoit ce que lors le mary n'en dit rien adonc, toutesvoies elles perdent tousjours le nom de la vertu d'obeissance, et la tache de la desobeissance demeure longtemps aprez dedans le cuer du mary si atachee, qu'a une autres foiz il en souviendra au mary quant la femme cuidera que la paix soit faicte et que le mary l'ait oublié. Or escheve femme ce dangereux peril, et prens garde a ce que dit est, l'Appostre Ad Hebreos , xiiiio: Obedite , etc.

24. Or dist encores cest article que la femme doit obeir a son mary et faire ses commandemens quelxconques, grans et petis et mesmes les trespetis. Ne il ne couvient 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 a lui appartient de la savoir tout seul, et a vous n'appartient pas de lui demander, se ce n'est aprez a vous deux seulement et a privé. Car pardessus son commandement vous ne devez avoir en quelque chose reculement, reffuz, retardement, ou delay, ne pardessus sa deffense rien faire, corrigier, accroistre, appiticier, eslargir, ou estreicier en quelque maniere. Car en tout et par tout, soit bien soit mal que vous aiez fait, vous estes quictes et delivres, «Mon mary le m'a commandé.» Encores se mal vient par vostre courage, si dit l'en d'une femme mariee: «Elle fist bien, puis que son mary lui commanda; car en ce faisant elle fist son devoir.» Et ainsi au pis venir vous en seriez non mie seulement excusee, mais bien louee.



25. Et a ce propos je vous diray une piteuse merveille, et que je plain bien. Je scay une femme de tresgrant nom en bourgeoisie qui est mariee en une bonne personne, et sont deux bonnes creatures, jennes gens paisibles et qui ont de beaux petis enfans. La femme est blasmee 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 ceulx qui heent ce pechié, dient que la femme n'en doit point estre blasmee, car son mary lui commanda. Le cas est tel, qu'ilz demeurent en une des plus grans citez de ce royaume. Son mary et pluseurs autres bourgoiz furent de par le roy emprisonnez [41a] pour une rebellion que le commun avoit faite. Chascun jour l'en en coppoit les testes a iii ou a iiiii d'iceulx. Elle et les autres femmes d'iceulx prisonniers estoient chascun jour devers les seigneurs, plourans et agenoillans et les mains jointes requerans que l'en eust pitié et misericorde, et entendesist l'en a la delivrance de leurs mariz. L'un des seigneurs qui estoit entour le roy, comme non cremant Dieu ne sa justice, mais comme cruel et felon tirant, fist dire a icelle bourgoise que s'elle vouloit faire sa volenté, sans faulte il feroit delivrer son mary. Elle ne respondy riens sur ce, mais dit 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 a lui, et ainsi fut fait. Car elle fut mise en prison avec son mary et toute plourant lui deist ce qu'elle veoit ou pavoit appercevoir des autres, et aussi de l'estat de sa delivrance et la villeinne requeste que l'en lui avoit faicte. Son mary lui commanda que, comment qu'il fust, qu'elle fist 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 plorans. Pluseurs des autres prisonniers bourgoiz furent decapitez, son mary fut delivré. Si l'excuse l'en d'un si grant cas que soupposé ores qu'il soit vray, sy n'y a elle ne pechié ne coulpe, ne ne commist delit ne mauvestié quant son mary lui commanda. Mais fist pour sauver son mary sagement et que bonne femme. Mais toutesvoies je laisse le cas qui est villain a raconter et trop grant (maudit soit le tirant qui ce fist!) et revien a mon propos que l'en doit obeir a son mary, et laisseray les grans cas et prendray les petis cas d'esbatement.

26. Par Dieu, je croy, quant deux bonnes preudegens sont mariez, toutes autres amours sont reculees, anichilees et oublyees fors d'eulx deux; et me semble que quant ilz sont presens et l'un devant l'autre ilz s'entregardent plus que autres, ilz s'entrepinsent, ilz s'entrehurtent et ne font signe ne ne parlent volentiers fors l'un a l'autre. Et quant ilz s'entreloignent si pensent ilz l'un a l'autre, et dient en leur cuer: «Quant je le verray je lui feray ainsi, je lui diray ainsi, je le prieray de tel chose.» Et tous leurs plaisirs especiaux, leurs principaulx desirs et leurs parfaites joyes, c'est de



faire les plaisirs et obeissances l'un de l'autre. Et s'ilz ne s'entraiment il ne leur chault de obeissance ne de reverence fors le commun, qui est trop petits entre pluseurs.

27. Et a ce propos de jeux et esbatemens entre les mariz et les femmes, par Dieu j'ay ouy dire au Bailli de Tournay [41b] qu'il a esté en pluseurs compaignies et disners avecques hommes qui estoient de long temps mariez, et avecques iceulx a fait plusieurs bourgages et gaigeures de paier le disner qu'ilz avroient fait, et pluseurs escos et disners a païé sur condicion que d'ilecques tous les compaignons de l'escot yroient ensemble en l'ostel de tous iceulx mariez, l'un aprez l'autre. Et celui de l'assemblee qui aroit femme si obeissant qui la peust arrangement et sans faillir faire compter jusques a iiii sans arrest, contradicion, mocquerie ou replicacion, seroit quicte de l'escot; et celui ou ceulx de qui les femmes seroient rebelles et reppliqueroient, et mosqueroient ou desdiroient, icellui escot rendroient a chascun autant. Et quant ainsi estoit accordé, l'en aloit adoncques par droit esbatement et par droit jeu en l'ostel Robin, qui appelloit Marie sa femme qui bien faisoit le gorgu; et devant tous le mary lui disoit: «Marie, dictes aprez moy ce que je diray - Volentiers, sire - Marie, dictes: Empreu - Empreu - Et deux - Et deux - Et trois.» Adonc Marie un peu seurement disoit: «Et un, et xii, et xiii Esgar! vous mocquez vous de moy?» Ainsi le mary Maroye pardoit. Aprez ce l'en aloit en l'ostel Jehan, qui appelloit Agnesot sa femme qui bien savoit faire la dame, et lui disoit: «Dictes aprez moy ce que je diray: Empreu.» Agnesot disoit par desdaing: «Et deux.» Adonc perdoit. Tassin disoit a dame Tassine: «Empreu.» Tassine disoit par orgueil en hault: «Cest de nouvel!» ou disoit: «Je ne sui mie enfant pour aprendre a compter,» ou disoit ce: «Ca, de par Dieu, ça! Egar! Estes vous devenu menestrier?» , et les semblables, et ainsi pardoit. Et tous ceulx qui avoient espousees les jennes bien aprinses et bien endoctrinees gaignoient et estoient joyeux.

28. Regardez mesmes que Dieu, qui est sage sur toute sagesse, fist pour ce que Adam, desobeissant et mesprisant le commandement de Dieu ou deffense, menga la pomme, qui estoit peu de chose a lui que une pomme, comment il en fut courroucié. Il ne s'en courrouça pas pour la pomme, mais pour la desobeissance et le petit compte qu'il tenoit de lui. Regardez comment il ama la Vierge Marie pour son obeissance. Regardez des obeissances et faiz d'Abraham dont il est parlé cy dessus a deux fueilletz prez, qui par simple mandement fist si grans et terribles choses sans demander la cause. Regardez de Grisilidis quelz faiz elle supporta et endura en son cuer, sans demander cause pour quoy; et n'y pouoit estre aparceu ne considéré cause aucune ne couleur de cause, pourfit advenir ne necessité du faire, fors que seule volenté [42a] et terrible et espouventable, et si n'en demandoit ne n'en disoit mot; et dont elle acquist telle louenge que maintenant qui sommes vc ans aprez sa mort il est lecture de son bien.



29. Et n'est mie maintenant commencement de faire doctrine de obeissance des femmes envers leurs mariz. Il est trouvé en Genesis , ou xxixe chappitre, que Loth et sa femme se partirent d'une cité. Loth deffendit a sa femme qu'elle ne regardast point derriere ly. Elle se tint une piece, et aprez mesprisa le commandement et y regarda. Incontinent Dieu la converty en une pierre de sel, et la demoura, et encores est telle et sera. C'est propre texte de Bible, et le nous couvient croire par necessité ou autrement nous ne serions pas bons chrestiens.

30. Or veez vous se Dieu essayoit adoncques ses amis et ses serviteurs en bien petites choses; comme pour une pomme l'un, pour regarder derriere lui l'autre, etc. Et aussi n'est ce pas merveille se les mariz, qui par leur bonté ont mis tout leur cuer, toutes leurs joyes et esbatemens en leurs femmes, et arriere mises toutes autres amours, preignent plaisir en leur obeissance et par amoureux esbatemens, et a autruy non nuysibles, les essayer. Et pour ce, en reprenant ce que dessus comment les mariz essaient l'obeissance des femmes, jasoit ce que ce ne soit que jeu, toutesvoyes a tous qui estoient desobeis et qui par ce perdoient, le cuer leur douloit de la moquerie et de la perte, et quelque semblant qu'ilz en feissent, ilz estoient tous honteux et moins amoureux de leurs femmes qui leur estoient peu humblement craintives et obeissans, ce qu'elles ne devoient pas estre en tant soit petite chose. (Toutesvoyes s'il n'y avoit grant cause, laquelle cause elle lui devoit dire en secret et en appert.)

31. Et sont aucunefoiz les jennes et folz mariz si meschans que sans raison que par petites et inutiles achoisons dont les commancemens sont venuz par jeu et de neant, et par continuelles desobeissances de leurs preundefemmes, ilz amassent et amoncellent un secret et couvert couroux en leurs cuers, dont piz vient a tous les deux. Et aucunes foiz se acointent de meschans et deshonestes femmes qui les obeissent en toutes choses et honnorent plus qu'ilz ne sont honnorez de leurs preundefemmes. Adonc iceulx mariez, comme sots, se assovent d'icelles meschans femmes qui scevent garder leur paix et iceulx honorer et obeir a tous propos et faire leurs plaisirs. Car ne doutez: il n'est nul si meschant mary qui ne vueille estre obey et esjoy de sa femme. Et quant les mariz se treuvent mieulx obeis autrepart que devant [42b] n'estoient en leurs hostelz, si laissent comme folz a nonchalance leur espousees pour les haultesses et desobeissances d'icelles, lesquelles en sont depuis courroucees. Et aprez, quant icelles mariees voient que en toutes compaignies elles ne sont mie si honnorees comme celles qui sont acompaigniees de leurs mariz, qui ja comme folz sont fort par le cuer enlaissiez que l'en ne les peut descharner (et l'en ne peut mie si legierement reprendre son oisel quant il eschappe de la cage comme de garder qu'il ne s'en vole) aussi ne peuvent



elles retraire les cuers de leurs mariz quant iceulx mariz ont essayé et trouvé meilleur obeissance ailleurs, et icelles en donnent a leurs mariz la coulpe qui est a elles mesmes.

32. Chiere suer, vous veez que comme il est dit des hommes et femmes l'en peut dire des bestes sauvaiges; et encores non mie seulement des bestes sauvaiges, mais des bestes qui ont acoustumez a ravir et devorer comme hours, loupz et lyons. Car icelles bestes apprivoise l'en et actrait l'en par leur faire leurs plaisirs, et vont aprez 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 obeir a tout ce que le maistre veult. Et aussi par ceste raison vous puis je monstrier que vostre mary vous cherira et aymera et gardera se vous pensez a lui faire le sien plaisir. Et pour ce que j'ay dit (et j'ay dit voir) que les bestes ravissables sont apprivoisees, etc., je dy par le contraire, et vous le trouverez, que non mie seulement voz mariz, voz peres et meres, voz seurs, vous estrangeront se vous leur estes ferrouche et ne leur soiez debonnaire et obeissant. Si savez vous bien que vostre principal manoir, vostre principal labour et amour et vostre principal compaignie c'est de votre mary, pour l'amour et compaignie duquel vous estes riche et honnoree; et se il se desfuit, retrait ou eslonge de vous par vostre inobedience ou autre quelque chose que ce soit, a tort ou a droit, vous demorerez seule et disparee; et si vous en sera donnee la blasme et en serez moins prisee. Et se une seule foiz il ait fait mal de vous, a paine le pourriez jamais rappaisier que la tache du maltalent ne lui demeure en son cuer pourtraicte et escripte, tellement que jasoit ce qu'il n'en monstre rien ne ne dye, elle ne pourra estre de long temps planiee ou effaciee. Et se la seconde desobeissance revient, gardez vous de la vengeance de laquelle [43a] il sera parlé cy apres en ce mesme chappitre et article ou C. *Mais encores*. Et pour ce, je vous prie, aimez, servez et obeissez voz mariz mesmes es trespetites choses d'esbatement, car aucunefoiz essaye l'en es trespetites choses, bien petites, d'esbatement, et qui semblent de nulle valeur, pour ce que la desobeissance d'icelle porte petit dommaige pour essayer. Et par ce scet l'en comment l'en se doit attendre d'estre obey es grans, ou desobey. Voire mesmement es choses bien estranges et sauvaiges doit l'en, et dont vostre mary vous fera commandement soit par jeu ou a certes. Si dy je que vous devez incontinent obeir.

33. Et a ce propos je tray un raconte qui dit: Trois abbez et trois mariez estoient en une compaignie, et entre eulz mut une question en disant lesquelz estoient plus obeissans, ou les femmes a leurs mariz ou les religieux a leur abbé. Et sur ce eurent moult de paroles, d'argumens et exemples racontez d'une part et d'autre. Se les exemples estoient vraiz je ne scay, mais en conclusion ilz demourerent contraires et ordonnerent que une preuve s'en feroit, loyaument et secretement juree entre eulx par foy et par serement. C'estassavoir que chascun des abbez commanderait a chascun



de ses moines que sans le sceu des autres il laissast la nuyt sa chambre ouverte et unes verges soubz son chevet en attendant la discipline que son abbé lui vouldroit donner: et chascun des mariz commanderoit secretement a sa femme a leur couchier, et sans ce que aucun de leur mesgnie en sceussent rien, ne aucun fors eulx deux, qu'elle meist et laissast toute nuyt un balay derriere l'uys de leur chambre; et dedans huit jours rassembleroient illecques les abbez et les mariez, et jurent lors d'avoir executé leur essay et de rapporter justement et loyaument, sans fraude, ce qui en seroit ensuy. Et ceulx, ou des abbez ou des mariez, a qui l'en avroit moins obey, paieroit un escot de dix francs.

34. Ainsi fut accordé et executé. Le rapport de chascun des abbez fut tel que, en l'ame d'eulx, ilz et chascun d'eulx avoient fait le commandement a chascun de leurs moines. Et a mynuit chascun avoit reviseté chascune chambre et avoient trouvé leur commandement acomply.

35. Les mariez firent aprez leurs rapports, l'un aprez l'autre. Le premier dit qu'il fist avant couchier, secretement, le commandement a sa femme, qui lui demanda moult fort a quoy c'estoit bon et que ce vouldroit. Il ne le vult dire. Elle reffusoit adonc a le faire, et il adont fist semblant de soy courroucier. Et pour ce elle lui promist qu'elle le feroit. Le soir ilz se coucherent et envoyerent leurs gens qui emporterent [43b] la clarté. Il fist adonques lever sa femme, et oy bien qu'elle mist le balay. Il lui en sceust bon gré et s'en dormy un petit, et tantost aprez se resveille et sentit bien que sa femme dormoit. Si se leva tout bellement et ala a l'uys, et ne trouva point de balay et se recoucha secretement, et esveilla sa femme et lui demanda se le balay estoit derriere l'uys. Elle lui dist: «Ouyl» . Il dit que non estoit, et qu'il y avoit esté; et lors elle lui dist: «Par Dieu, pour perdre la meilleur robe que j'aye je ne lui eusses laissié. Car quant vous fustes endormy les cheveux me commencerent a herisser et commençay a tressuer, et n'eusses peu dormir tant qu'il eust esté en ceste chambre. Si la gectay en la rue par les fenestres.»

36. L'autre dit que depuis ce qu'ilz estoient couchiez il avoit fait relever sa femme, et en grant desplaisance elle, toute courroucée, avoit mis le balay derriere l'uys. Mais elle s'estoit revestue incontinent, partit de la chambre en disant qu'elle ne coucheroit ja en chambre ou il fut, et que voirement ilz peussent les ennemis d'enfer venir; et ala couchier toute vestue avec sa chambeliere.

37. 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 de nuyt, ne des balaiz, et pour mourir elle ne feroit ne consentiroit, ne jamaiz en l'ostel ne gerroit s'il estoit fait.



38. Ainsi les moines furent obeissans en plus grant chose, et a leur abbé qui est plus estrange; mais c'est raison, car ilz sont hommes. Et les femmes mariees furent moins obeissans, et en meindre chose, et a leurs propres mariz qui leur doivent estre plus especiaulx: car c'est leur nature, car elles sont femmes. Et par elles perdirent leurs mariz x frans et furent dechez de leur oultrageuse vengeance qui se estoient ventez de l'obeissance de leurs femmes. Mais je vous pry, belle seur, ne soiés pas de celles, mais plus obeissant a vostre mary qui sera, et en petites choses et en estranges, soit a certes, par jeu, par esbatement, ou autrement; car tout est bon.

39. Par Dieu, je veys a Melun une chose bien estrange un jour que le sire [de] d'Andresel estoit cappitaine de la ville, car en pluseurs lieux les Anglois estoient logiez a l'environ. Les Naverroiz estoient logiez dedans le chastel, et un aprez disner ledit sire d'Andresel estoit a la porte, et lui annyoit, et se demenoit qu'il ne savoit ou aler esbatre pour passer le jour. Un escuier lui dist: «Sire, voulez vous aler veoir une demoiselle demourant en ceste ville [44a] qui fait quanque son mary lui commande?» Le sire d'Andresel lui respondi que: «Ouy. Alons.» Lors ilz se prirent a aler, et en alant fut moustré au sire d'Andresel un escuier duquel l'en lui dist que c'estoit le mary d'icelle demoiselle. Le sire d'Andresel l'appella et lui demanda se sa femme faisoit ce qui lui commandoit. Et icellui escuier lui dist: «Par Dieu, Sire, oÿ, s'il n'y a villenie grant», et le sire d'Andresel lui dist: «Je mectray a vous, pour un disner, que je vous conseilleray a lui faire faire telle chose ou il n'y avra point de villenie, et si ne la fera pas.» L'escuier respondi: «Certes, Sire, elle le feroit, et gaigneroie. Et par autres pluseurs manieres puis je gaignier plus honorablement avecques vous, et par ceste aray je plus d'onneur a perdre et paier le disner. Si vous pry que vous gaigez qu'elle fera et je gaigeray que non.» Le sire d'Andresel dist: «Je vous commande que vous gaigez ainsi que j'ay dit.» Adonc l'escuier obeyst et accepta la gaigeure.

40. Le sire d'Andresel vouloit estre present, et tous ceulx qui la estoient. L'escuier dit qu'il le vouloit bien. Adoncques le sire d'Andresel, qui tenoit un baston, lui dist: «Je vueil que si tost que nous serons arrivez, et sans dire autre chose que devant nous tous, vous direz a vostre femme qu'elle saille par dessus ce baston devant nous trestous, et que ce soit fait sans froncier, ou guigner, ou faire aucun signe.» Ainsi fut fait, car tous entrerent en l'ostel de l'escuier ensemble, et incontinent la demoiselle leur vint au devant. L'escuier mist et tint a terre le baston et dist: «Demoiselle, saillez par cy dessus.» Elle saillist tantost. Il lui dist: «Ressaillez.» Elle ressallit. «Encores saillez.» Elle sailli trois fois sans dire un seul mot fors que: «Voulientiers.»



41. Le sire d'Andresel fut tout esbay, et dist qu'il devoit et paieroit le disner l'andemain en son hostel d'Andresel. Et tantost se partirent tous pour aler la, 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 fust descendu il, qu'il tenoit encores le baston pardessus lequel la demoiselle avoit sailly a Melum, mist icellui baston a terre et cuida pardessus icellui faire saillir la dame d'Andresel, qui de ce faire fut reffusant. Dont le sire d'Andresel fust parfaitement courroucié - et du surplus je me taiz, et pour cause! Mais tant en puis je bien dire et le scay bien, que s'elle eust acomply le commandement de son mary, lequel il faisoit plus pour jeu et pour essay que pour prouffit, elle eust mieulx gardé son honneur et mieulx lui en eust pris. Mais a aucunes ne vient pas tousjours bien, et a aucunes [44b] si fait.

42. Et encores a ce propos je puis bien dire une chose bien aussi estrange, que une foiz es jours d'esté je venoie de devers Chaumont en Bassigny a Paris, et a une heure de vespres me arrestay pour logier en la ville de Bar sur Aube. Pluseurs des jennes hommes de la ville, mariez en icelle, desquelz aucuns avoient a moy aucune congnoissance, vindrent a moy prier de soupper avecques eulx, si comme ilz disoient, et disoient leur cas estre tel: Ilz estoient pluseurs hommes jennes et assez nouvellement mariez et a jennes femmes, et s'estoient trouvez en une compaignie sans autres gens sages. Si avoient enquis de l'estat l'un de l'autre, et trouverent par les diz d'un chascun que chascun d'eulx cuidoit avoit la meilleur et la plus obeissant femme, de toutes obeissances, commandemens et deffenses, petites ou grans. Si avoient pour ce prins complot, si comme ilz disoient, d'aler tous ensemble en chascun hostel d'un chascun d'eulx; et la le seigneur a sa femme demanderoit une esguille, ou une espingle, ou une forcetes, ou la clef de leur coffre, ou aucune chose semblable. Et se la femme disoit «A quoy faire?» ou «Que ferez vous?» ou «Est ce a certes?» ou «Vous moquez vous de moy?» ou «Je n'en ay point» , ou elle ait une autre replication ou retardement, le mary paieroit ung franc pour le soupper. Et se sans redargution ou delaier elle bailloit tantost a son mary ce qu'il demandoit, le mary estoit tenuz pour bien eureux d'avoir si saige femme et obeissant, et pour sage homme de la maintenir et garder en icelle obeissance; et estoit assiz au plus hault et ne paieroit riens.

43. Et ja soit ce qu'ilz soient aucunes femmes qui a telles menues estranges choses ne se savroient ou daigneroient flechir, mais les desdaigneroient et mespriseroient et tous ceulx et celles qui ainsi en useroient, toutesvoies, belle suer, puez vous bien savoir qu'il est necessité que d'aucune chose nature se resjoyse; mesmes les povres, les impotens, les maladifz, ou enlangourez, et ceulx qui sont au lit de la mort, preignent et quierent plesir et joye, et par plus forte raison les sains. Des uns tout leur desir est de chasser ou vouler, des autres de jouer d'instrumens, des autres noer, dancier,



ou chanter ou jouter; chascun selon sa condicion prent son plaisir; mesmes le vostre querez vous diversement en quelques choses diverses. Donques, se vostre mary qui sera a telle ymaginacion qui vueille prendre son plaisir ou en vostre service, ou en vostre obeissance telle que dessus, si l'en servez et saoulez. Et saichez que Dieu avra fait plus grant grace que vostre mary pregne plaisir plus en vous que en une autre chose. Car se vous estes la clef de son plaisir il vous servira [45a] suyvra et aymera pour ce; et s'il a plaisir a autre chose il la suyvra, et serrez derriere. Si vous conseille et admoneste de faire son plaisir en trespetites choses et tres estranges et en toutes. Et se ainsi le faictes vous, ses enffans et vous mesmes serez son menestrier et ses joyes et plaisirs, et ne prendra pas ses joyes ailleurs, et sera ung grant bien et une grant paix et honneur pour vous.

44. Et s'il advenoit que d'aucune besoigne il n'ait point souvenu a 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 a son plaisir, quelque plaisir que vous ayez autre, et devez laisser vostre plaisir et mettre derriere, et tousjours son plaisir mettre devant. Mais se la besoingne estoit pesant et de telle attendue que vous peussiez lui faire savoir, rescrivez lui comment vous creez que sa volonté soit de faire ainsi, etc., et pour ce vous ayez vouloir de faire a son plaisir. Mais pour ce que en ce faisant tel inconvenient s'en peut ensuir, et telle perte et tel dommaige aussi, et qu'il vous semble qu'il seroit mieulx et plus honorable ainsi et ainsi, etc., laquelle chose vous n'osez faire sans son congié, qu'il lui plaise vous mander son vouloir sur ce, et son mandement vous accomplirez de tresbon cuer de tout vostre pouoir, etc.

45. Toutes ne font pas ainsi, dont il leur mesvient a la fin; et puis, quant elles sont moins prisees, et elle voient les bonnes obeissans qui sont bien eures, acompaignees et aimees de leurs mariz, icelles meschans qui ne font ainsi en queurent sus a Fortune et dient que ce a fait Fortune qui leur a couru sus, et la mauvestié de leurs mariz qui ne se fient mie tant en elles. Mais elles mentent: ce n'a pas fait Fortune, ce a fait leur inobedience et inreverence qu'elles ont envers leurs mariz, que aprez ce qu'ilz ont moult de foiz defailly, vers elles qui leur ont desobey et inreverenciez ne s'i osent plus fier; et ont quis iceulx mariz et trouvé obeissance ailleurs, ou ilz se fient.

46. Et me souvient, par Dieu, que je vis une de voz cousines qui bien aime vous et moy, et si fait son mary, et vint a moy disant ainsi: «Cousin, nous avons telle besoingne a faire, et me semble qu'elle seroit bien faicte ainsi et ainsi, et me plairoit bien. Que vous en semble?» Et je lui dy: «Le premier point est de savoir le conseil de vostre mary et son plaisir. Lui en avez point parlé?» Et elle me respondit: «Par Dieu, cousin, nennil, car par divers moyens et estranges parlers j'ay sentu qu'il



vouldroit ainsi et ainsi, et non pas comme je dy. Et j'aroye trop chier de la faie comme j'ay dit, et vous savez, cousin, qu'il est maindre blasme de faire aucune chose sans le congié de son souverain que aprez sa deffense; car je suis certain qu'il le me deffendroit. Et suis certaine qu'il vous ayme et tient [45b] bonne personne; et se je avoye ainsi comme je di fait par vostre conseil, quelque chose qu'il en advenist, puis que je me excuseroye de vostre conseil, il seroit de legier apaisié, tant vous aime.» Et je luy di: «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 le vostre plaisir au neant.» Et autre chose ne peut avoir, et s'en party toute courouchee de ce que ne luy aidí a achever sa voulenté, qui estoit toute contraire a la voulenté de son mary. Et du courroux de son mary ne luy chaloit, puis qu'elle eust esté oye: «Vous ne le m'avez point autrement commandé, etc. Vostre cousin le me conseilla ainsi a faire.» Or veez son courage, et en voulenté la femme est bien entalentee de faire ung grant plaisir a son mary, et quelle obeissance elle luy donne!

47. Chere suer, aucunes autres femmes sont que quant elles ont desir de faire une chose en une maniere, maiz icelle maniere doubte que son mary ne vueille pas ainsi, si n'endure ou ose et fretille et fromie; et quant elle apperçoit que son mary et elle sont a seul et parlent de leurs besongnes, affaires et esbatemens, et la femme, par aucunes parliers prouchains a aucune matiere, enquiert soubtillement et sent de icelle besongne que son mary entend a faire et poursuivre par autre voye qu'elle ne vouldist, adonc la femme met son mary en autre propos, a fin que d'icelluy il ne luy die mie autrement: «De celle besongne faictes ainsi.» Et cautelement se passe et met son mary en autres termes et concluent sur autre besongne loingtaine a celle. Et tantost que celle femme voit son point, elle fait faire icelle premiere besongne a son plaisir, et ne luy chault du plaisir de son mary, duquel elle ne tient compte, et s'atend a soy excuser pour dire: «Vous ne m'en avez riens dit.» Car a elle ne chault du courroux ne du desplaisir de son mary, maiz que le sien passe et que sa voulenté soit faicte. Et me semble que c'est mal fait d'ainsi barater, decevoir et essaier son mary; maiz plusieurs sont qui telz essaiz et plus autres font, dont c'est mal fait. Car l'en doit toujours tendre a faire le plaisir de son mary quant il est sage et raisonnable; et quant l'en essaye son mary couvertement et cautelement soubz couverture malicieuse et estrange, supposé que ce soit pour mieulx exploictier, si est ce mal fait. Car avec son amy l'en ne doit mye besongner par aguet ou malice, maiz plainnement et rondement cuer a cuer.

48. Maiz encores est ce pis quant la femme a mary preudomme et debonnaire et elle le laisse pour esperance d'avoir pardon ou excusacion [46a] de mal faire. Sicomme il est trouvé ou livre des *Sept Sages de Romme* que en la cité avoit ung sage vefve ancien, de grant aage et moult riche de terre et de



bonne renommee, qui jadiz avoit eu deux femmes espousees qui estoient trespassees. Ses amis luy dirent que encor il prist femme. Il leur dist que ilz la luy queissent, et que il la prendroit volentiers. Ilz la luy quirent belle et jenne et advenant de corps, car a paine verrez vous ja si viel homme qui ne prengne volentiers jenne femme. Il ot espousee la dame, fut avec luy un an que point ne luy feist ce que vous savez.

49. Or avoit icelle dame une mere. Ung jour elle estoit au monstier empres sa mere, si luy dist tout bas qu'elle n'avoit nul soulas de son seigneur, et pour ce elle vouloit amer. «Fille, dist la mere, se tu le faisoies, il t'en prendroit trop asprement; car certes il n'est nulle si grant vengeance que de viel homme. Et pour ce, se tu me croiz, ce ne feras tu mye, car tu ne pourroye jamaiz rapaisier ton mary.» La fille respondi que si feroit. La mere luy disoit: «Quant autrement ne peut estre, je veuil que tu essayes avant ton mary.» - «Volentiers, dist la fille, je l'essayeray ainsi: Il a en son vergier une ante qui est tant belle, et qu'il ayme plus que tous autres arbres. Je la couperay, si verray se je le pourray rapaisier.» A cest accord demourerent, et a tant s'en partirent hors du monstier.

50. La jenne dame s'en vint a son hostel et trouva que son seigneur estoit alez esbatre aux champs, si print une congnee, vient a l'ente et y commence a ferir a dextre et a senestre tant qu'elle la couppa, et la fist tronçonner par ung varlet et apporter au feu.

51. Et ainsi que celluy l'apportoit, le seigneur entra en son hostel, et voit celluy qui apportoit les tronçons de l'ante, et aussi la dame qui aloit devant tenant ung tronçon de l'ante en sa main. Le seigneur demanda: «Dont vient ceste buche?» La dame luy respondi: «Je viens ores en droit du monstier et l'en me dist que vous estiez alez aux champs; et doubtay, por ce qu'il avoit pleu, que vous ne retournissiez mouillé et que vous eussiez froit. Si alay en ce vergier et couppay ceste ante, car ceans n'avoit point de buche.» - «Dame, dist le seigneur, c'est ma bonne ante.» - «Certes, Sire, fait la dame, je ne scay.»

52. Le seigneur s'en vint en son vergier et vit la souche de l'ante qu'il amoit tant. Si fu yriez assez plus qu'il ne moustroit 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 pensee pour luy chauffer. Quant le seigneur feust venuz, si dist telz mottz: «Ores, dame, ce est ma bonne ante que vous avez couppé.» - «Sire, dit la dame, je ne m'en [46b] prins garde, car certes je le fis pour ce que je savoye que vous venriez tout mouillié et tout empluyé; si doubtay que vous n'eussiez froit, et que le froit ne vous fist mal.» - «Dame, dit le seigneur, je lairay ce ester pour ce que vous dictes que le feistes pour moy.»



53. L'endemain la dame revint au monstier et trouva sa mere, a laquelle dist: «J'ay monseigneur essayé et couppé l'ante, maiz il ne me fist nul semblant qu'il fut moult yriez. Et pour ce sachez, mere, que j'aymeray.» - «Non feras, belle fille, dist la mere, laisse ester.» - «Certes, dist la fille, si feray. Je ne m'en pourraye plus tenir.» - «Belle fille, dist la mere, puis qu'ainsi est que tu dis que tu ne t'en pourroye tenir, essaye encores donc ton mary.» Dist la fille: «Voulientiers. Je l'aissaieray encores ainsi: il a une levriere que il ayme a merveilles, ne il n'en prendroit nul denier tant est bonne, ne ne souffroit pas que nul de ses varlez la chassast hors du feu, que nul luy donnast a menger si non luy, et je le tueray devant luy.» Atant s'en departirent.

54. La fille s'en revint en son hostel. Il fut tart et fist froit. Le feu fut beau et cler, et les liz furent bien parez et couvers de belles coustes poinctes et de tappis, et la dame fut vestue d'une plice 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, maiz le seigneur ne le vout pas souffrir, ains les fist oster a ung de ses varlez. Moult s'offry la dame a luy servir; elle court, si luy apporte ung mantel de deux draps, et si luy met sur les espaulles; et appareille une cheere, et met un quarrel dessus, et le fait seoir au feu et luy dit: «Sire, certainement vous estes tout pale de froit; chauffez vous et aisiez tresbien.» Ainsi qu'elle ot ce dit, si se assiet empres et plus bas que luy sur une selle et estandit la robe de sa plice, regardant tousjours son mary.

55. Quant la levriere vit le beau feu, elle vint par sa mesaventure, si se couche tantost sur le pan de la robe et de la pelice de la dame. Et la dame advise empres luy ung varlet qui avoit ung grant coustel, si le sache et en fiert parmy le corps de celle levriere, qui commença illecques a pestiller et morut devant le mary. «Dame, fait il, comment avez vous esté si osee comme de tuer en ma presence ma levriere que j'avoie tant?» - «Sire, fait la dame, ne veez vous chascun jour comment il nous attournent? Il ne sera nulx deux jours qu'il ne couviengne faire buée ceans pour vos chiens. Or regardez de ma pelice que je n'avoie onques maiz vestue, quelle elle est actournee! Cuidiez vous que je n'en soye yree?» L'ancien sage respondi: «Par Dieu, c'est mal fait, et vous en scay gré; maiz maintenant je n'en parleray plus.» La dame dist: «Sire, vous pouez faire [47a] de moy vostre plaisir, car je suis vostre. Et si sachez bien que je me repens de ce, car je scay bien que vous l'aimiez moult, si me poise de ce que je vous ay courroucé.» Quant ot ce dit, si fist moult grant semblant de plourer. Quant le seigneur vit ce, si se laissa ester.

56. Et quant vint a l'andemain qu'elle fut alee au monstier, si trouva sa mere, a laquelle elle dit comment luy estoit advenu, et que vraiment, puis que ainsi luy estoit advenu, et que ainsi bien luy



en escheoit, qu'elle aimeroit. «Haa! belle fille, dist la mere, non feras, tu t'en pourras bien tenir.» - «Certes, dame, non feray.» Alors dist la mere: «Je me suis toute ma vie bien tenue a ton pere; oncques telle folye ne feis, ne n'en euz talent.» - «Ha! dame, respondi la fille, il n'est mye ainsi de moy comme il est de vous. Car vous assemblastes entre vous et mon pere jenne gens, si avez eues voz joyes ensemble, maiz je n'ay du mien joye ne soulaz, se me couvient a pourchasser.» - «Or, belle fille, et se amer te couvient, qui aymeras tu?» - «Mere, dist la fille, j'aymeray le chappellain de ceste ville, car prestres et religieulx craignent honte et sont plus secretz. Je ne voudroye jamaiz amer ung chevalier, car il vanteroit plus tost et gaberoit de moy, et me demanderoit mes gages a engager.» - «Ores, belle fille, fay encores a mon conseil et essaye encores ton seigneur.» Dist la fille: «Essaier tant et tant et encores et encores, ainsi ne fineroye jamaiz.» - «Par mon chief, fait la mere, tu l'aissayeras encores par mon los, car tu ne verras ja si male vengeance ne si cruelle comme de viel homme.» - «Or, dame, fist la fille, volentiers feray vostre commandement et l'aissaiery ainsi: Il sera jeudi le jour de Noel, si tendra monseigneur grant tinel de ses parens et autres amis, car tous vavasseurs de ceste ville y seront. Et je me seray assise ou chief de la table en une cheere. Si tost comme le premier mez sera assiz, je aray mes clefz meslees es franges de la nape; et quant je avray ce fait, je me leveray acoup, et tireray tout a moy et feray tout espandre et verser quanques il y avra sur la table, et puis appaiseray tout ainsi. Si avray essayé monseigneur par troiz foiz de trois grans essaiz et rappaisié legierement. Et a ce savez vous bien que ainsi legierement le rappaiseray je des cas plus obscurs et couvers, et esquelz ne pourra disposer que par souppeçon.» - «Ores, belle fille, dist la mere, Dieu te doint bien faire.» Adonc se partirent.

57. Chascune vint en son hostel. La fille servy cordieusement par semblant et moult atreanment et bien son seigneur et moult bel, tant que le jour de Nouel vint. Les vavasseurs de Ronme et les damoiselles furent venues, les tables furent drecees et les nappes mises, et tous s'assirent. Et la dame fist la gouvernarresse et l'embesongnee et s'assist au chief de la table en une chaiere. Et les serviteurs apporterent le premier mez et [47b] brouez sur table. Ainsi comme les varlés trenchans orent commencié a trancher, la dame entortille ses clefz es franges de la fin de la nappe; et quant elle sceut qu'elles y furent bien entortillees, elle se lieve a ung coup et fait ung grant pas arriere, ainsi comme se elle eust chancellé en levant; si tira 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.

58. Quant le seigneur vit ce, si ot honte et fut moult courroucié, et luy remembra des choses precedens. Aussi tost la dame osta ses clefz qui estoient entortillees en la nappe. «Dame, fist le seigneur, mal avez exploictié.» - «Sire, fait la dame, je n'en puis maiz. Je aloye querre vos cousteaulx



a trenchier qui n'estoient mye sur table, si m'en pesoit.» - «Dame, fist le seigneur, or nous apportez autres nappes.» La dame fist apporter autres nappes, et autres mez reconnentent a venir. Ilz mengierent liement, ne le seigneur n'en fist nul semblant d'ire ne de courroux. Et quant ilz orent assez mengié et le seigneur les ot moult honnorez, si s'en departirent.

59. Le seigneur souffry celle nuyt tant qu'il vint a l'endemain. Lors luy dist: «Dame, vous m'avez fait troiz grans desplaisirs et couroulx. Se je puis, vous ne me ferez mye le quart. Et je scay bien que ce vous a fait faire mauvaiz sanc. Il vous couvient saigner.» Il mande le barbier et fait faire le feu. La dame luy dist: «Sire, que voulez vous faire? Je ne fust onques saignee.» - «Tant vault pis, fait le seigneur, il commancier le vous convient. Les troiz mauvaises enprinses que vous m'avez faictes, ce vous a fait faire mauvaiz sanc.» Lors luy fait eschauffer le bras destre au feu, et quant il fut eschauffé et la fist saigner. Tant saigna que le gros et vermeil sanc vint. Lors la fist le seigneur estancier et puis luy fait l'autre bras traire de la robe. La dame commence a cryer mercy. Riens ne luy vault, car il luy fist eschauffer et saigner de ce second braz, et commença a saigner. Tant la tint qu'elle s'esvanouy et perdi la parole et devint toute de morte couleur. Quant le seigneur vit ce, si la fist estancier et porter en son lit et porter en sa chambre.

60. Quant elle revint de paumaison si commença a crier et plourer, et manda sa mere que tantost vint. Et quant elle fut devant luy, toutes wyderent la chambre et les laisserent ambeduy seul a seul. Quant la dame vit sa mere, si luy dist: «Ha! mere, je suis morte! Monseigneur m'a fait tant seigner que je cuide bien que je n'enjouiray jamaiz de mon corps.» - «Or, fille, je pensoye bien que mauvaiz sanc te mengoit. Or me di, me fille, as tu plus talent d'amer?» - «Certes, dame, nennil.» - «Fille, ne te di je bien que ja ne verroyes si cruel vengeance comme de viel homme?» - «Dame, oyl; maiz pour Dieu aidiez moy a relever et secourir a ma [48a] santé, et par m'ame, mere, je n'aimeray jamaiz.» - «Belle fille, fait la mere, tu feras que sache. 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, mere, je say ores bien que vous me donnastes et donnez bon conseil, et je le croiray d'ores en avant et honoreray mon mary, et jamaiz ne le laisseray ne ne courceray.»

61. Chere seur, assez souffist quant a ce point qui a la volenté de retenir et de bien obeir. Et sur ceste maniere d'obeissance, nous avons cy dessus parlé de ce qui est a faire quant le mary le commanda: petites choses, par jeu, a certes, ou autrement. Et puis de ce qui est a faire quant le mary n'a commandé ne deffendu, pour ce que a luy n'en est souvenu. Et tiercement des exceps que les femmes font pour acomplir leur vouloir outre et pardessus le vouloir de leurs mariz. Et



maintenant a ce derriere nous parlerons que l'en ne face pas contre la deffense d'iceulx, soit en petit cas ou en grant; car du faire c'est trop mal fait. Et je commence es petis cas, esquelz on doit obeir aussi bien; je le monstre mesmes par les jugemens de Dieu; car vous savez, chere seur, que par la desobeissance de Adam, qui pardessus la deffense menga une pomme qui est pou de chose, tout le monde fut mis en servaige. Et pour ce je vous conseille que les trespetites choses et de trespetite valeur, et ne fut fors d'un festu que vostre mary qui sera apres moy vous commandast a garder, que vous, sans enquerre pour quoy ne a quelle fin, puis que la parole sera telle yssue de la bouche de vostre mary qui sera, vous le gardez tressongneusement et trespiligement; car vous ne savez ne ne devez adonc enquerir, si ne le vous dit de son mouvement, qui a ce le meut ou a meu, se il a cause, ou se il le fait pour vous essayer. Car s'il a cause, dont estes vous bien tenue de le garder, et s'il n'y a point de le non garder, maiz le fait pour vous essayer, dont devez vous bien vouloir qu'il vous treuve obeissant et diligent a ses commandemens; et mesmement devez penser que puis que sur ung neant il vous treuve obeissant a son vouloir, et que vous en tenez grant compte, croira il que sur ung gros cas vous trouveroit il encores en cent doubles plus obeissant. Et vous veez que Nostre Seigneur commist a Adam de luy garder pou de chose, c'estassavoir ung seul ponmier, et pouez penser que Nostre Seigneur ne se courrouça pas a Adam pour une ponme, car a si grant seigneur c'est pou de chose de une ponme, maiz luy despleust pour la mesprenture de Adam, qui si pou avoit prisié son conmandement ou deffense quant pour si pou d'avantage luy desobey. Et aussi [48b] veez et considerez que, tant que Adam estoit plus pres de Nostre Seigneur, qui l'avoit fait de sa propre main, et le tenoit son familier et garde de son gardin, de tant fut Nostre Seigneur pour pou de chose plus aigrement meu contre luy, et puis la desobeissance ne le vult sanctifier. Et par semblabe raison et de tant que vous estes plus prouchaine et pres de vostre mary, seroit il contre vous plus tost et pour mendre chose plus aigrement courrouchié, comme Nostre Seigneur se courrouça a Lucifer qui estoit plus prouchain de luy.

62. Maiz aucunes femmes sont qui cuident trop subtilement eschapper. Car quant leur mary leur a deffendu aucune chose a faire, qui leur pleust a faire et vouldissent bien faire, elles delayent et actendent et passent temps jusques a ce que la deffense soit entroubliee par le mary, ou qu'il en soit alé, ou qu'il est chargié d'autre si gros fait que d'icelluy ne luy souvient. Et apres, tantost incontinent et hastivement la femme fait icelle besongne a son plaisir et contre la volenté et deffense du mary. Ou la fait faire par ses gens, disant: «Faictes hardiement, monseigneur ne s'en apparçoivra ja. Il n'en savra riens.» Or veez vous que par ce ceste est, en son courage et volenté pure, rebelle et desobeissant, et son malice et mauvaistié, qui riens ne valent, empirent son cas et



demonstrent plainement son mauvais courage. Et sachiez qu'il n'est riens que a la parfin ne soit sceu. Et quant le mary le savra, et apparcevra que celle separe l'union de leurs vounteiz qui doivent estre tout ung, comme dit est devant, icelluy mary par adventure s'en taira comme fist le sage de Ronme dont il est parlé cy devant en l'article; maiz son cuer en sera si parfondement navré que jamaiz n'en garira, mais toutes foiz qu'il en souviendra naistra nouvelle douleur. Si vous pry, chere seur, que telz essaiz et enreprises a faire a autre mary que a moy, se vous l'avez, vous vous gaictiez et gardez tresespecialement. Maiz vostre courage et le sien soient tout ung, comme vous et moy sommes a present. Et ce souffist quant a cest article.

I. VII

1. Le viie article de la premiere distinction doit demonstrier que vous devez estre curieuse et songneuse de la personne de vostre mary. Sur quoy, belle seur, se vous avez autre mary [49a] apres moy, sachiez que vous devez moult penser de sa personne. Car puis que une femme a perdu son premier mary et mariage communement, a peine treuve elle selon son estat le second a son advenant; ains demeure toute esgaree et desconseillie long temps; et par plus grant raison quant elle pert le second. Et pour ce aymés la personne de vostre mary songneusement. Et vous pry que vous le tenez nectement 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 mariz songner, aler, venir et racourir deça et dela par pluyes, par vens, par neges, par gresles, une foiz moullié, une foiz sec, une foiz suant, autresfoiz tramblant, mal peu, mal hebergié, mal chaussié, mal couchié - et tout ne luy fait de mal pour ce qu'il est resconforté de l'esperance qu'il a aux cures que la femme prendra de luy a son retour, aux aises, aux joyes et aux plaisirs qu'elle luy fera, ou fera faire devant elle: d'estre deschaux a bon feu, d'estre lavé les piez, avoir chausses et soullez fraiz, bien peu, bien abeuvré, bien servy, bien seignoury, bien couché en blans draps et cueuvrechiez blans, bien couvert de bonnes fourrures, et assouvy d'autres joyes et esbatemens, privetez, amours et secretz dont je me taiz. Et l'endemain robes-linges et vestemens nouveaulx.

2. Certes, belle seur, telz services font amer et desirer a homme le retour de son hostel et veoir sa preude femme, et estrange d'autres. Et pour ce je vous conseille a reconforter ainsi vostre autre mary a toutes ses venues, et demourez et y persevererez; et aussi a luy tenir bonne paix; et vous souviengne du proverbe rural que dit que: *Troiz choses sont qui chassent le preudomme hors de sa maison, c'est assavoir: maison descuberte, cheminee fumeuse et femme rioteuse*. Et pour ce, chere seur, je vous pry que pour vous tenir en l'amour et grace de vostre mary, soyez luy douce, amiable et



debonnaire. Faictes luy ce que les bonnes simples femmes de nostre pays dient que l'en a fait a leurs filz, quant ilz sont enamourez autre part et elles n'en peuent chevir. Il est certain que quant les peres ou les meres sont mortes 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 chausser, chemises, ne autres necessitez et affaires, et iceulx enffans treuvent ailleurs aucun bon retrait et conseil d'aucune autre femme qui les requelle avecques elle, et laquelle pense de leur chauffer [49b] a aucun povre tison avec elles, de leur tenir nectement, a faire rappareillier leurs chausses, brayes, chemises et autres vestemens, iceulx enfans les suivent, et desirent leur compagnie et estre couchez et eschauffez entre leurs mamelles, et du tout en tout estrangent de leurs meres ou peres, qui paravant n'en tenoient compte et maintenant les voulsissent retraire et ravoire; maiz ce ne peut estre, car iceulx enffans ont plus cher la compagnie des plus estranges que de eulx pensent et aient soing, que de leurs plus prouchains qui d'eulx ne tiennent compte, et maintenant brayent et crient, et dient que icelles femmes ont leurs enfans ensorcelez, et sont enchantez et ne les peuent laisser, ne ne sont aises si ne sont avecques elles. Maiz quoy que l'en die, ce n'est point ensorcellement, c'est pour les amours et curialitez, les privetez, joyes et plaisirs qu'elles leur font en toutes manieres. Et, par m'ame, il n'est autre ensorcellement; car qui a ung ours, ung lou ou ung 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 parloyent, que icelles qui ainsi seroient aprivoisees seroient ensorcellees. Et, par m'ame, je ne croy mye qu'il soit autrement ensorcellement que de bien faire, ne l'en ne peut mieulx ensorceler ung homme que de luy faire son plaisir.

3. Et pour, ce, chere seur, je vous pry que le mary que vous avez vous le veulliez ainsi ensorceler et rensorceller, et le gardez de maison mau couverte et de cheminee fumeuse, et ne luy soyez rioteuse, maiz douce, amiable et paisible. Gardez en yver qu'il ait bon feu sans fume, et entre voz mamelles bien couchié, bien couvert, et illec l'ensorcelez. Et en esté gardez que en vostre chambre ne en vostre lit n'ait nulles puces: ce que vous pouez faire en six manieres, sicomme j'ay oy dire. Car j'ay entendu par aucuns: qui seme sa chambre des fueilles d'aune, les puces s'i prennent. Item, j'ay oy dire: Qui aroit de nuyt ung ou plusieurs transsouers qui feussent pardessus oins de glus ou de trebentine et mis parmy la chambre, ou millieu de chascun transsouer une chandelle ardant, elles se venroient engluer et prendre. L'autre, que j'ay essayé et est vray: Prenez du drap escru et le estendez parmy vostre chambre et sur vostre lit, et toutes les puces qui se y pourront bouter s'i prendront, tellement que vous les porrez porter avec le drap, et porter ou vous voudrez. Item des peaulx de mouton. Item, j'ay veu mectre des blanchects sur le feurre et sur le lit, et quant les puces,



qui noires estoient, s'i estoient boutees, l'en les trouvoit plus tost parmy le blanc, et les tuoit l'en. Maiz [50a] le plus fort est de soy gaictier de celles qui sont es couvertures et es pennes, es draps des robes dont l'en se cueuvre. Car sachiez que j'ay essayé que quant les couvertures, pennes, ou robes ou il a puces sont enclos et enfermez secretement, comme en male bien lyee estroictement de couroyes, ou en sac bien lyé et pressé, ou autrement mis ou compressé, que icelles puces soient sans jour et sans air et tenues a destroit, et ainsi se periront et mourront sur heure.

4. Item , j'ay veu aucunes foiz en plusieurs chambres que quant l'en estoit couchié l'en se trouvoit tout plain de tincennes qui a la fumee de l'alaine se venoient asseoir sur le visage de ceulx qui dormoient, et les poingnoient si fort qu'il se couvenoit lever et alumer du foing, pour faire fumee pour laquelle il les escouenoit fuir ou mourir. Et aussi le pourroit l'en bien faire de jour, qui s'en doubteroit. Et aussi bien par ung cincenellier, qui l'a, s'en peut l'en garantir.

5. Et se vous avez chambre ou estage, ou il ait tresgrant repaire de mouches, prenés petis bloqueaulx de feuchelle et les liez et affilez comme filopes et les tendez, et toutes les mouches s'i logeront au vespre; puis descendez les filopes et les gectez hors. Item , fermez tresbien vostre chambre au vespre, maiz qu'il y ait seulement ung petit pertuiz ou mur devers orient. Et si tost que l'aube esclarcira, toutes les mouches s'en yront par ce partuiz; puis soit estoupé. Item , prenez une escuelle de lait et l'amer d'un lievre, et meslez l'un parmy l'autre, et puis mettez en deux ou trois escuelles es lieux la ou les mouches repairent, et toutes celles qui en tacteront mourront. Item , autrement, ayez une chausse de toille lyee au fons d'un pot qui ait le cul percié, et mettez icelluy pot ou lieu ou les mouches repairent, et oingnez le pardedens de miel, ou de pommes, ou de poires. Quant il sera bien garny de mouches, mettez ung transsouer sur la gueulle et puis hochez. Item , autrement, prenez des ongnons rouges cruz et les broyez, et espraingnez le jus en une escuelle et le mettés ou les mouches repairent, et toutes celles qui en tasteront mourront. Item , ayez des palectes pour les tuer a la main. Item , ayez des vergectes gluees sur ung bacin d'eaue. Item , ayez vos fenestres closes bien justement de toille ciree ou autre, ou de parchemin ou autre chose, si justement que nulle mouche y puisse entrer. Et les mouches qui seront dedens soient tuees a la palecte ou autrement, comme dessus, et les autres n'y enterront plus. Item , ayez ung cordon pendant [50b] et moullié en miel. Les mouches y vendront asseoir et au soir soient prinses en ung sac. En somme, il me semble que les mouches ne se arresteront point en chambre ou il n'ait tables drecees, fourmes, drecoers, ou autres choses sur quoy ilz se puissent descendre et reposer. Car se ilz ne se peuvent aherdre ou adrecier fors au paraiz qui sont droitz, ilz ne s'i arresteront point, ne



aussi en lieu ombragé et moicte. Et pour ce me semble que se la chambre est bien arrousee et bien close et bien fermee, et qu'il n'y ait riens gisant sur le plat, ja mouche ne s'i arrestera.

6. Et ainsi le garantissiez et gardez de toutes mesaises, et luy donnez toutes les aises que vous pourrez penser, et le servez et faictes servir en vostre hostel. Et vous actendez a luy des choses de dehors, car s'il est bon il en prendra plus de paine et travail que vous ne voudriez. Et par ce faisant que dit est, il avra tousjours son regret et son cuer a vous et a vostre service, et guerpira tous autres hostelz, toutes autres femmes, tous autres services et maisnages; tout ne luy sera que terre au regard de vous, qui bien en penserez conme dit est; et que faire le devez par l'exemple mesmes que vous veez des gens chevauchans parmy le monde, que vous veez que si tost qu'ilz sont en leur hostel revenuz d'aucun voyage, ilz font a leurs chevaulx blanche litiere jusques au ventre. Iceulx chevaulx sont desferrez et mis au bas, ilz sont enmielez, ilz ont foing trié et advoine triblee, et leur fait l'en en leur hostel plus de bien a leur retour que en nul autre lieu. Et par plus forte raison, se les chevaulx sont aisiez, les personnes, mesmement les souverains, a leurs despens le soient a leur retour. Aux chiens qui viennent des boiz et de la chasse fait l'en devant leur maistre, et luy mesmes leur fait, lictiere blanche devant son feu, l'en leur oint de saing doulx leurs piez au feu, l'en leur fait soupes et sont aisiez par pitié de leur travail. Et par semblables, se les femmes font ainsi a leurs mariz que font les gens a leurs chevaulx, chiens, asnes, mulles et autres bestes, certes les autres hostelz ou ilz ont esté serviz ne leur sembleroit que prisons obscures et lieux estranges envers le leur, qui leur sera donc ung paradiz de reppos. Et ainsi sur le chemin les maris avront regard a leurs fenmes. Nulle paine ne leur sera griefve pour esperance et amour qu'ilz avront a leurs femmes, ausquelles reveoir ilz avront aussi grant regret conme les povres hermites, les penanciers et les religieulx abstinens ont de veoir la face Jesucrist. Ne icelz mariz, [51a] ainsi servis, n'avront jamaiz volenté d'autre repaire ne d'autre compagnie, maiz en seront gardez, reculez et retardez. Tout le remenant ne leur semblera que lit de pierres envers leur hostel, maiz que ce soit continué, et de bon cuer sans faintise.

7. Maiz aucunes vieilles, qui sont rusees, et font les sages et faingnent grant amour par demonstrance de grant service de leur cuer, sans autre chose; et sachez, belle seur, que les mariz sont petit sages se ilz ne s'en apparçoivent. Et quant ilz s'en apparçoivent, et le mary et la femme s'en taisent, et dissimulent l'un contre l'autre, c'est mauvaiz commencement, et s'ensuit pire fin.

8. Et aucunes femmes sont qui au commencement font trop bien leur service vers leurs mariz; et leur semble bien que leurs maris, lesquelz elles voient bien adont amoureux d'elles, et vers elles



debonnaires, tellement, se leur semble, que a paines se oseroient ilz couroucer a elles se elles en faisoient moins, si se laschent et essaient petit a petit a moins faire de reverance, de service et d'obeissance. Maiz qui plus est, entreprennent auctorité, commandement et seigneurie, une foiz sur ung petit fait, apres sur ung plus grant, apres ung petit ung jour, ung autre petit en ung autre; ainsi essaient et s'avancent et montent, se leur semble, et cuident que leurs maris, qui par debonnaireté, ou par adventure par aguet, s'en taisent, n'y voyent goute pour ce qu'ilz le seuffrent ainsi. Et certes ce n'est pas bien pensé ne servy; car quant les mariz voyent qu'elles discontinuent leurs services et montent en dominacion, et qu'elles en font trop, et que du souffrir mal en pourroit bien venir, elles sont a ung coup, par la volenté du droit de leurs mariz, tresbucheas comme fut Lucifer qui estoit souverain des anges de Paradiz, et lequel Nostre Seigneur ayma tant qu'il tollera et luy souffry moult de ses volentez, et il s'enorguilly et monta en outrecuidance. Tant fist et entreprist d'autres qu'il en fist trop, et en despleu a Nostre Seigneur qui longuement avoit dissimilé et souffert sans dire mot. Et lors a ung coup tout luy vint a souvenance, si le tresbucha ou plus parfont d'enfer pour ce qu'il ne continua son service, a 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 estre obeissant au commencement, et tousjour parseverer a ceste exemple.

I. VIII

1. Le viiie article de la premiere distinction si dit que vous soiez taisant, ou au moins actremprement parlant, et sage pour garder et celer les secretz de vostre mary. Sur quoy, belle seur, sachiez que toute [51b] personne qui s'eschauffe en sa parole n'est mye bien atrempé en son sens. Et pour ce sachez que savoir mectre frain en sa langue est souveraine vertu. Et moult de perilz sont venuz de trop parler, et par especial quant l'en prend parolles a gens arrogans ou de grant courage ou gens de court ou seigneurs. Et par especial gardez vous en tous vos faiz de prendre paroles a telles gens. Et se par adventure telles gens se adressent a vous, si les eschevez et laissez sagement et courtoisement, et ce sera grant sens a vous. Et sachez que d'ainsi faire vous est pure necessité. Et jasoit ce que le cuer en face mal, toutesvoies le couvient il aucunesfoiz mestrier, et n'est pas sage qui ne le peut faire. Car il est trouvé ung proverbe rural qui dist que: *Aucun n'est digne d'avoir seignourie ou maistrise sur aultruy qui ne peut estre maistre de luy mesmes* .

2. 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 subgette a vostre raison. Et advisez toudiz devant qui et a qui vous parlerez. Et vous prie et admonnestre que soit a compagnie, soit a table, gardez vous de trop habundamment



parler. Car en habondance de paroles ne peut estre qu'il n'en y ait aucunefoiz de mal assises aucunement, et dit l'en aucunefoiz par esbatement et par jeu paroles de revel qui depuis sont prinses et recorderes a part, en grant derision et moqueries de ceulx qui les ont dictes. Et pour ce, regardez devant qui et de quoy vous parlez, ne a quel propos, et ce que vous direz dictes atrait et simplement. Et en parlant pensez que riens ne ysse qui ne doye yssir, et que la bride soit devant les dens pour refraindre le trop.

3. Et soyez bon secretaire et ayez tousjours souvenance de garder les secretz de vostre mary. Premier ses mesfaiz, vices, ou pechiez, se vous en savez aucuns, celez les et couvrez, mesmes sans son sceu, afin qu'il ne s'en hontie; car a peine trouverez vous aucun, que s'il a aucun amy qui apparçoive son pechié, ja puis ne le verra de si bon cuer que devant, et avra honte de luy et l'avra en regard. Et ainsi vous conseille je que ce que vostre mary dira en conseil, que vous ne le revelez point a quelque personne, tant soit privee de vous, et vainquez en ce la nature des femmes qui est telle, sicomme l'en dit, qu'elles ne peuvent riens celer.

4. C'est adire les mauvaises et meschans dont ung philozophe appellé Macrobie raconte, et est trouvé ou livre du *Songe Scipion*, qu'il estoit a Ronme ung enfant, jenne filz, qui avoit nom Papire, qui une foiz avec son pere, qui estoit senateur de Ronme, s'en ala en la chambre des senateurs, en laquelle chambre les senateurs ronmains tenoient leur conseil. Et illec firent serement [52a] que leur conseil nul n'oseroit reveler sur paine de perdre la teste. Et quant ilz orent tenu conseil et l'enfant retourna a l'ostel, sa mere luy demanda dont il venoit, et il respondi: du conseil de senatoire avec son pere. La mere luy demanda quel conseil c'estoit: il dit qu'il ne l'osoit dire sur paine de morir. Adonc fut la mere plus en grant de le savoir, et commença maintenant a flater et en apres a menacier son filz qui luy dist. Et quant l'enfant vit qu'il ne pouoit durer a sa mere, si luy fist premierement promectre qu'elle ne le diroit a nully, et elle luy promist. Apres, il luy dit ceste mençonge: c'estassavoir que les senateurs avoient eu en leur conseil entre eulx, ou que ung mary eust eu deux femmes, ou une femme deux mariz. Quant la mere oy ce, si luy deffendi qu'il ne le dit a nul autre; et puis s'en ala a ses conmeres et leur dit le conseil en secret, et l'autre a l'autre; et ainsi sceurent tous ce conseil en son secret.

5. Si advint ung pou apres que toutes les femmes de Ronme vindrent au senatoire ou les senateurs estoient assemblez. Par moult de foiz crierent a haulte voix qu'elles aimoient mieulx que une femme eust deux mariz que ung homme deux femmes. Les senateurs estoient tous esbahiz, et ne savoient que ce vouloit dire, et se taisoient et regardoient l'un l'autre en demandant dont ce venoit,



jusques a tant que l'enfant Papire leur compta tout le fait. Et quant les senateurs oyrent ce, si en furent tous courroucez, et le firent senateur et establirent que jamaiz doresnavant nul enfant ne fut en leur compagnie.

6. Ainsi appert par ceste exemple que l'enfant masle, qui estoit jenne, sceut celer et taire, et evada; et la femme, qui avoit aage convenable pour avoir sens et discrecion, ne sceut taire ne celer ce qu'elle avoit juré et promis sur son serement, et mesmes le secret qui touchoit l'onneur de son mary et de son filz.

7. Et encore est ce le pis que quant femmes racontent aucune chose l'une a l'autre, tousjours la derreniere y adjouste plus, et acroist la bourde, et y met du sien, et l'autre encores plus. Et a ce propos raconte l'en ung compte rural d'une bonne femme qui avoit acoustumé a soy lever matin. Ung jour ne se leva mye si matin qu'elle avoit acoustumé. Sa commere se doubta qu'elle ne fut malade, si l'ala veoir en son lit et luy demanda moult qu'elle avoit. La bonne dame, qui eust honte d'avoir tant jeu, ne sceut que dire, fors qu'elle estoit moult pesante, et tellement qu'elle ne le sceut dire. La commere luy pria et pressa par amours qu'elle luy dist, et elle luy jura, promist et fiança [52b] que jamaiz ce qu'elle luy diroit ne seroit revelé pour riens de ce monde a nulle creature vivant: pere, mere, seur, frere, mary, ne confesseur, ne autre. Apres celle promesse et serment la bonne dame, qui ne savoit que dire, par adventure luy dist qu'elle avoit ung oeuf ponnu. La commere en fut moult esbahie, et monstra semblant d'en estre bien couroucee, et jura plus fort que devant que jamaiz parole n'en seroit revellee.

8. Assez tost apres, icelle commere se party, et s'en retournant encontra une autre commere, qui luy emprist a dire dont elle venoit; et celle tantost luy dist qu'elle venoit de veoir la bonne dame qui estoit malade et avoit ponnu deux oeufz. Et luy pria, et ainsi 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 oeufz. L'autre encontra une autre et luy dist huit oeufz; et ainsi de plus en plus multiplia le nombre. La bonne dame se leva et fut par toute la ville: l'en disoit qu'elle avoit ponnu une penneree de oeufz. Ainsi s'apparçut comment femmes sont mal secrectes. Et qui pis est, le raconte tousjours empire en droit.

9. Et pour ce, belle seur, sachiez vos secrectz celer a tous, vostre mary exepté, et ce sera grant sens. Car ne creiez pas que une autre personne cele pour vous ce que vous mesmes n'aiez peu ou sceu celer. Et pour ce soyez secrecte et celant a tous, fors a vostre mary. Car a celluy ne devez vous riens celer, maiz tout dire, a luy et vous ensemble. Et il est dit ad Ephesios, vo: Sic viri debent diligere



uxores: Scilicet ut corpora sua. Ideo ibidem dicitur: Viri diligite uxores vestras, etc. Unusquisque uxorem suam diligat sicut seipsum . C'est a dire que l'onme doit amer sa femme comme son propre corps: et pour ce vous deux, c'estassavoir l'onme et la femme, devez estre tout ung, et en tout et par tout l'un de l'autre conseil ouvrer. Et ainsi font et doivent faire les bonnes et sages gens.

10. Et veuil bien que les mariz sachent que aussi doivent ilz celer et couvrir les simpleses ja faictes par leurs fenmes et doucement pourveoir aux simpleses advenir. Et ainsi le vult faire ung bon preudonme de Venise. A Venise furent deux mariez qui orent troiz enfans en mariage. Apres, la femme fut 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 a la parfin luy dist qu'il avroit advis quel conseil il luy donroit, et retourneroit a 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 a elle et luy dist comment il s'estoit conseillié de son cas, et ne veoit mye que Dieu luy donnast santé se elle ne cryoit [53a] mercy a son mary du tort qu'elle luy avoit fait. Elle manda son mary et fist tous voidier hors de la chambre, exepté sa mere et son confesseur qui la mirent et soustindrent dedens son lit a genoulx, et les mains jointes devant son mary luy pria humblement mercy de ce qu'elle avoit pechié en la loy de son mariage et avoit eu l'un de ses enffans d'autre que de luy. Et disoit outre, maiz son mary l'escrya en disant: «Ho! Ho! Ho! N'en dictes plus.» Sur ce la baisa et luy pardonna, en disant: «Jamaiz plus ne le dictes, ne nonnés a moy ne autre lequel c'est de vos enffans; car je les veuil aimer autant l'un comme l'autre, si egalement que en vostre vie ne apres vostre mort vous ne soyez blasmee. Car en vostre blasme aroye je honte, et vos enffans mesmes, et autres par eulx, c'estassavoir noz parens, en recouvrer villain et perpetuel reprouche. Si vous en taisiez; je n'en veuil plus savoir. Afin que l'en ne dye mye que je face tort aux autres deux, qui que cestuy soit je luy donne en pur don desmaintenant a mon vivant ce que le droit de nos successions luy monteroit.»

11. Belle seur, ainsi veez vous que le sage homme fleschi son courage pour saulver l'onneur de sa femme qui redondoit a luy et a ses enffans. Et par ce vous appert que les sages hommes et les sages femmes doivent faire l'un pour l'autre pour sauver son honneur.

12. Et a ce propos peut estre trait autre exemple. Il fut ung grant sage homme que sa femme laissa pour aler avec ung autre homme jenne a Avignon. Lequel, quant il en fut saoul, le laissa comment il est acoustumé que telz jeunes hommes font souvent. Elle fut povre et desconfortee, si se mist au commun pour ce qu'elle ne sceut dont vivre. Son mary le sceu depuis, et en fut moult couroucié, et



mist le remede qui s'ensuit: Il mist a cheval deux des freres de la femme, et leur donna de l'argent, et leur dist qu'ilz alassent querre leur seur qui estoit ainsi comme toute commune en Avignon, et qu'elle feust vestue de housse et chargie de coquilles a l'usage de pelerins venans de Saint Jaques, et montee souffisamment; et quant elle seroit a une journee pres de Paris qu'ilz le luy mandassent. A tant se partirent. Le sage homme publia et dist partout a ung et a autre qu'il estoit bien joyeux de ce que sa femme retournoit en bon point, Dieu mercy, de la ou il l'avoit envoyee. Et quant on luy demandoit ou il avoit envoyee, il disoit qu'il l'avoit pieça envoyee a Saint Jaques en Galice, pour faire pour luy ung pelerinage que son pere a son trespasement luy avoit enchargié. Chascun estoit tout esbahy de ce qu'il disoit, considéré ce [53b] que l'en avoit paravant dit d'icelle. Quant sa femme fut venue a une journee pres de Paris, il fist parer son hostel et mettre du may et de l'erbe vert, et assembla ses amis pour aler au devant de sa femme. Il fut au devant, et s'entrebaisierent; puis commencerent l'une et l'autre a plorer, et puis firent tresgrant joye. Il fist dire a sa femme que a tous elle parlast esbateement, haultement et hardiement, et mesmement devant la gent, et qu'elle, venue a Paris, alast sur toutes ses voisines l'une apres l'autre, et ne fist nul semblant de riens que de joye. Et ainsi le bon homme retourna et garda l'onneur de sa femme.

13. Et par Dieu, se ung 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 blasmee et non sans cause: car ou il est blasmé a tort ou il est blasmé a droit; s'il est blasmé a tort, dont le doit elle aigrement revanchier; s'il est blasmé a droit, dont le doit elle gracieusement couvrir et doucement deffendre. Car il est certain que se le blasme demouroit sans estre affacié, de tant comme avroit plus meschant mary seroit elle reputee pour meschant; et partiroit a son blasme pour ce qu'elle seroit mariee a si meschant. Car tout ainsi comme celluy qui joue aux eschiez tient longuement en sa main son eschet avant qu'il l'assiee, pour l'adviser de le mettre en lieu seur, tout ainsi la femme le doit tenir pour adviser 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 rien taché, elle le doit couvrir et celer de tout son pouvoir; et autel doit faire le mary de sa femme, comme dit est dessus et dit sera apres.

14. Je sceuz ung bien notable advocat en Parlement, lequel advocat avoit eue une fille qu'il avoit engendré en une povre femme qui la mist a nourrisse; et par deffault de paiement, ou de visitacion, ou des courtoisies que les hommes ne scevent pas faire aux nourrices en telz cas, et fu de ce telles paroles que la femme d'icelluy advocat le sceut; et sceut aussi bien que je savoye, et faisoye les paiemens de ceste nourriture et pour couvrir l'onneur du seigneur, a qui j'estoye et suis bien tenu, Dieu le gart! Et pour ce la femme d'icelluy advocat vint a moy et me dist que je faisoye grant pechié



que son seigneur fut esclandry et diffamé, et qu'elle estoit mieulx tenue a souffrir le danger de ceste nourriture que moy, et que je la menasse ou l'enfant estoit. La mist en garde avec une [54a] cousturiere et luy fist aprendre son mestier et puis la maria, que oncques ung mal talent ne ung seul couroux ou laide parole son mary n'en apparceut. Et ainsi font les bonnes femmes vers leurs mariz, et les bons maris vers leurs femmes quant elles faillent.

I. IX

1. Le ix^e article doit monstrier que vous soiez saige a ce que se vostre mary folloye comment jeunes gens ou simple gens font souvent, que doucement et sagement vous le retrayez de ses folyes. Gardez que par bonne pacience et par la douceur de voz 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, neant plus que se il fut mort. Et si luy souviendra depuis tellement de vostre bien, jasoit ce que il n'en die mot devant vous, que vous l'avez du tout atrait a vous. Et se vous ne le pouez desmouvoir qu'il ne vous courrouse, gardez que vous ne vous en plaingniez a vos amis ne autre, dont il se puist apparcevoir; car il en tendroit moins de bien de vous, et luy en souviendrait autresfoiz. Maiz alez en vostre chambre plourer bellement et coyement a basse voix, et vous en plaingniez a Dieu. Et ainsi le font les sages dames. Et s'il est plus estrange, si le refrenez sagement. Et a ce propos est une histoire ou traictié qui dit ainsi: [...]

2. [. 67b, line 15] Belle seur, ainsi pouez vous veoir comment sagement ceste bonne preudefemme Prudence refraingny et couvry 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 ung seul mot pour ce qu'il sembloit, et vray estoit, que Mellibee s'en feust plus desepereement esmeuz que devant. Et ainsi monstroit bien qu'elle l'amoit, et sagement le rappesoit; ne icelle bonne dame ne se demonstroit couroucee estre, fors que par le couroux que son mary prenoit tant seulement; et le sien couroux celloit et tapissoit en son cuer sans en faire quelconque demonstrance. Vous pouez aussi, par ce que dit est en l'histoire, veoir comment sagement et subtilement par bonne meurté elle admonnestoit son mary a tollerer et dissimuler son injure, et luy preschoit pacience sur si grant cas. Et devez considerer les grans et cordialles pensees que luy en couvenoit avoir jour et nuyt a trouver si fors argumens et si vives raisons pour oster la rigueur de l'emprise a quoy son mary tendoit. A ce monstroit elle bien qu'elle l'amoit et pensoit a le retraire de sa fole volenté. Et pouez veoir comment sagement en la parfin elle amollia le courage d'icelluy, et comment la bonne dame sans cesser pourchassa, par divers intervalles, et exploicta tant qu'elle



l'appaisa du tout. Et pour ce je vous dy que ainsi sagement, subtilement, cautelement et doucement doivent les bonnes dames conseiller et retraire leurs mariz des folyes et simplesses dont elles les voyent embrasez et entechez, et non mye cuidier les tourner par maistrise, par hault parler, par crier a leurs [68a] voisins ou par les rues, ou par les blasmer, par elles plaindre a leurs amis et parens, ne par autres voyes de mestrise; car tout ce ne vault fors engainement et renforcement de mal en pis. Car cuer d'onme envis se corrige par dominacion 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 veuille seignourir.

3. Encores ne me veuil je pas taire d'un exemple servant au propos de retraire son mary par debonnaireté; et lequel exemple je oys pieça compter a feu mon pere, dont Dieu ait l'ame, qu'il disoit que il y avoit une bourgoise a Paris appelée dame Jehanne la Quentine, qui estoit femme de Thomas Quentin. Elle sceut que ledit Thomas son mary simplement et nycement folyoit, et repairoit et aucunesfoiz gisoit avec une povre fille qui estoit filleresse de layne au rouet, et longuement, sans en moustrer semblant ou dire ung seul mot, elle le tolera et cela.

4. Icelle dame Jehanne le souffry paciamment, et en la parfin enquist ou icelle povre fille demouroit, et tant enquist qu'elle le sceut, et vint en l'ostel et trouva la povre fille qu'il ne avoit aucune garnison quelzconques, ne de busches, ne de lart, ne de chandelle, ne de huyle, ne de charbon, ne de riens fors ung lit et une couverture, son thouret et ung pou d'autre mesnage. Si luy dist telz moctz: «M'ame, je suis tenue de garder mon mary de blasme, et pour ce que je scay qu'il prent plaisir en vous et vous ayme, et qu'il repaire ceans, je vous pry que de luy vous parliez en compagnie le moins que vous pourrez, pour eschever son blasme, le mien et de nos enfans, et que le celiez de vostre part; et je vous jure que vous et luy serez bien celez de moy. Car puis que ainsi est qu'il vous ayme, mon intencion est de vous aimer, secourir et aidier de ce que vous avrez a faire, et vous l'aparcevrez bien. Maiz je vous pry du cuer que son pechié ne soit revelé ne publyé. Et pour ce que je scay qu'il est de bonnes gens, qu'il a esté tendrement nourry, bien peu, bien pensé, bien chauffé, bien couché et bien couvert a mon pouoir, et que je voy que de luy bien aisier vous avez peu de quoy, j'ay plus cher que vous et moy le gardons en santé que je seule le gardasse malade. Si vous pry que vous l'amez et gardez et servez tellement que par vous il soit refraint et contregardé de villoter ailleurs en divers perilz. Et sans ce qu'il en sache riens, je vous enverray une grant paille pour luy souvent laver les piez, garnison de busche pour le chauffer, ung bon lit, et duvet, draps et couverture selon son estat, cueuvrechiefs, orilliers, chausses et robes-linges nectes. Et quant je vous enverray des nectes, si me envoyez des sales, et que de tout ce qui sera entre vous et moy qu'il



n'en sache rien, qu'il ne se hontoye. Pour Dieu, faictes avecques luy si sagement et secretement [68b] qu'il ne apparcoive de nostre secret.» Ainsi fu promis et juré.

5. Jehanne la Quentine en party, et sagement envoya ce qu'elle avoit promis. Quant Thomas vint au vespre a l'ostel de la jenne fille, il ot ses piez lavez et fut tresbien couché en lit de duvet, en grans draps deliez pendans d'une part et d'autre, tresbien couvert, mieulx qu'il n'avoit acoustumé. Et l'endemain eust robe-linge blanche, chausses nectes et beaulx soullers neufz. Il se donna grant merveille de ceste nouvelleté et fut moult pensif. Et ala oïr messe comme il avoit acoustumé et retourna a la fille et luy mist sus que ces choses venoient de mauvaiz lieu, et moult aigrement l'encusa de mauvaistié afin qu'elle, en sa deffense, luy dist dont ce luy estoit venu. Or savoit il bien que il l'avoit laissee povre deux jours ou trois devant, et que en si pou de temps ne pouoit elle pas estre de tant enrichie.

6. Quant elle se vit ainsi accusee et qu'il la couvint respondre pour soy deffendre, elle sceut bien tant de la conscience d'icelluy Thomas: de ce qu'elle luy diroit, il l'en croiroit. Si n'ot loy de mentir et luy dist la verité de tout ce que dessus est dit. Lors vint ledit Thomas tout honteulx en son hostel et plus pensif que devant; maiz ung seul mot ne dit a ladite Jehanne sa femme, ne elle a luy, maiz le servy tresjoyeusement et tresdoulcement, et dormirent luy et sa femme ceste nuyt ensemble sans en dire l'un a l'autre ung seul mot.

7. L'endemain ledit Thomas de son seul mouvement ala oïr messe, et se confessa de ses pechiez et tantost apres retourna a la fille et luy donna ce qu'elle avoit du scien. Et voua abstinence et de soy abstenir de toutes femmes, exepté de sa femme, tant comme il vivroit. Et ainsi le retrahy sa femme par subtilleté, et moult humblement et cordieusement l'ayma depuis.

8. Et ainsi sagement, non par maistrises ne par haultesses, doivent les bonnes dames conseiller et retrayre leurs mariz par humilité: ce que les mauvaises ne scevent, ne le cuer ne les peut endurer, dont leurs besongnes vont souvent pis que devant. Et jasoit ce que plusieurs autres exemples on y pourroit donner qui seroient longues a escrire, toutesvoyes ce vous doit assez souffire quant a cest article; car de ce dernier cas n'avez vous garde, car aussi en savez vous bien oster le peril.



[69a]

II. I CY COMMENCE LA II^e DISTINCTION

1. Belle seur, saichez que je suis en grant melencolie ou de cy finer mon livre ou d'en faire plus, pour ce que je doubte que je ne vous ennuye. Car je vous pourroye bien tant chargier que vous avriez cause de moy tenir pour outrageux, et que mon conseil vous donroit charge et si grant nombre de faix et si greveux que vous desepereriez de trop grant ferdel, pour ce qu'il vous sembleroit que vous ne le pourriez tout porter ne accomplir; dont je seroye honteux et courroucé. Et pour ceste veuil ycy penser et adviser que je ne vous charge trop et que je ne vous conseille a entreprendre fors les choses tresnecessaires et honorables - et encores sur le moins que je pourray - afin que vous soiez en icelles choses necessaires plus fondee et mieulx faisant, et par consequant plus honnoree en voz dis et en voz faiz. Car je scay que vous ne pouez ne que une autre femme, et pour icelle cause je vueil premierement adviser combien je vous ay chargé, et se c'est du plusgrant necessaire, et se je vous doy plus chargier et de combien; et se plus y a a faire que vous ne pourriez, je vous vueil donner aide. Et sur ce je requeil mes commancements.

2. Premierement je vous ay admonnesté a louer Dieu a vostre esveillier et a vostre lever et aler au moustier, vous contenir illec, ouyr messe, vous confesser, et vous mectre et tenir en l'amour et grace de Dieu. Par m'ame, il est necessaire a vous, ne nul autre que vostre personne n'y peut estre commise. Et aprez ce je vous ay conseillé que vous soiez continent et chaste, amez vostre mary, lui obeir, penser de garder ses secretz, le savoir retraire se il folie ou veult folier. Et certes encores est cecy necessaire et treshonorable pour vous, et a vous seule appartient et n'est point trop chargé. Vous le pouez bien faire moyennant la doctrine dessusdite qui vous fera grant advantaige: les autres femmes ne l'eurent onques tel.

3. Or est il certain aussi que aprez ce que dit est vous avez a penser de vous, voz enfans et vostre chevance. Mais a ces trois choses et a chascune pouez vous bien avoir aide; si vous couvient dire comment vous vous y entendrez, quelles aydes et quelles gens vous prendrez, et comment vous les embesoignerez; car de ce ne vueil je que vous ayez fors le commandement, la visitacion, la diligence de le faire faire [69b] par autres et aux despens de vostre mary.

4. Or veez vous bien, chiere suer, que vous ne vous devez pas plaindre, et que vous n'estes gueres chargie et n'avez charge fors celle qu'autre ne peut 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.



5. Or continuons donques nostre matiere et commençons a ce premier article. Lequel article je faiz savoir a tous qu'il ne vient mie de mon sens, ne ne l'ay mis mie en la fourme qu'il est, ne a moy n'en atribue la louenge; car je n'y ay riens mis du mien ne n'en doy point avoir l'onneur. Mais le doit avoir un bon proudome et soubtil appellé feu Jehan Bruyant, qui jadis fut notaire du roy ou Chastellet a Paris, qui fit le traictié qui s'ensuit (et lequel je mettz cy aprez seulement pour moy aidier de la diligence et parseverance que son livre monstre que un nouvel marié doit avoir). Et pour ce ne vueil je mie son livre estrippeller, ne n'en oster un coippel ne le departir du remenant; et mesmement que tout est bon ensemble, je me aide de tout pour obtenir au point ou article que seulement je desire. Et pour le premier article je prens tout le livre qui en rime dit ainsi: [...] La Voie de Povreté et de Richesse

6. [. 105b, line 3] Chierre seur, par ce que dit est pouez veoir qu'est diligence et qu'est parseverance. Et ainsi, chiere seur, est le premier article demonstré.

II. II

1. [106a] Primo est a noter que tout ce que l'on seme, 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 decours, et doit l'en arrouser le pié et la terre et non la fueille. Item, par l'ardeur du soleil l'en ne doit mie arrouser, mais au soir, et au matin ne copper cholz, perrecin ne autres telles verdures qui regectent. Car la chaleur du soleil cuiroit la copeure et l'ardroit, et ainsi ne regecterait jamaiz par icellui endroit de la copeure. Nota que en temps pluieux fait bon planter, mais non mie semer; car la graine se retient au ratel.

2. Des la Toussains sont feves des maraiz; mais afin que icelles ne gelent, on en plante vers Noel, et en janvier et fevrier et au commencement de mars; et plante l'en ainsi a diverses foiz, afin que se les unes sont gelees, que les autres ne le soient pas. Et quant elles se lievent 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 fueilletz l'en les doit seurfouyr. Et de toutes icelles les premieres venues sont les plus chieres; et doivent estre mengees le jour qu'elles sont escossees, ou autrement elles deviennent noires et aigres.

3. Nota que marjoleine et violectes que l'en veult garder en yver contre la froidure l'en ne les doit mie mettre soudainement de froit a chault ne de moite a froit; car qui longuement les garde l'iver en ung celier moite et soudainement les met au sec, il les pert. Et sic de contrariis similibus.

4. En yver l'en doit oster les branches du sauger qui sont mortes.



5. Encores en janvier et fevrier sauge, lavende, coq, mante, toutebonne soient plantez jusques a juing. Pavoit soit semé large a large. Oysille soit semee ou decours et jusques a mars et plus.
6. Nota que l'iver de decembre et de janvier font mourir les pourees, c'estassavoir ce qui est hors terre. Mais en fevrier les racines regectent nouvelle et tendre poree - c'estassavoir sitost comme la gelee cesse - et quinze jours aprez viennent les espinars.
7. Fevrier. Sariete et marjolaine sont comme d'une saveur a mengier, et sont semees ou decours et ne sont que huit jours en terre. Item , sariete ne dure fors que jusques a la saint Jehan.
8. Item , en decours doit l'on planter arbres ou vignes et semer choz blans et pommes. Et nota que les marquetz cheveluz portent des l'annee qu'ilz sont plantez cheveluz.
9. [106b] Espinars sont en fevrier, et ont longue fueille et crevellet comme fueille de chesne, et croissent par touffetz comme poree; et les convient esverder et bien cuire aprez. Bectes viennent aprez.
10. Nota que framboisiers et aussi framboises sont bonnes a planter a mars; ou decours doit l'en enter; jombarde planter de mars jusques a la saint Jehan.
11. Violecte, girofree semee en mars ou plantee a la saint Remy. Item , soit l'une soit l'autre, quant les gellees approuchent l'en la doit en aucun decours replanter en pos, pour mectre a couvert et garder en cave ou en cellier pour le froit, et de jour mectre a l'air ou au souleil, et arrouser de telle heure que l'eaue soit beue et la terre seche avant que l'en la mecte a couvert; car nullement l'en ne la doit au vespre estuier moullie .
12. Feves planter et rompre le premier tuyau ou herser comme dit est dessus.
13. Nota que le percil qui est semé la veille de Nostre Dame en mars yst de terre a neuf jours.
14. Fenoul et marjolaine plantez ou decours de mars ou en avril. Et nota que marjolaine veult plus grasse terre que violectes, et s'elle a trop ombre elle devient janne. Item , quant elle est bien reprinse adonc la doiz arracher par touffes et replanter a large en potz. Item , les branches coupees fichees en terre et arrousees prennent racines et croissent. Item , terre engrassee par fiens de vasches et brebis est meilleur que fiens de cheval.
15. Violecte de Karesme ne violecte d'Armenie ne veullent ne couver ne mucier. Et nota que violecte d'Armenie ne porte fleur jusques au iie an; maiz les jardiniers qui l'ont eue ung an en terre la vendent et replantent ailleurs, et lors elle porte.



16. Ozeille, bazeillecoq soient semees en janvier et fevrier ou decours et jusques au mars. Et se tu veulz replanter ozeille surannee, il te convient replanter a toute sa terre qui est entour la rachine. Item , a la queillir a maistrise, car l'en doit tousjours queillir les grans fueilles et laisser croistre les petites fueilles qui sont dessus icelles grans; et se tout estoit par adventure cueilly, il convient couper le tuyau rez a rez de terre et il regectera nouvelle ozeille.
17. Percil semé et sarclé et osté les pierrectes; et celluy qui est semé en aoust est le meilleur, car il n'espie point et se tient en vertu toute l'annee.
18. Laictues doivent estre semees. Et nota qu'elles n'arrestent point en terre et reviennent bien drues. Et pour ce les arrache l'en ça et la a toute la racine pour donner espace aux autres et donner espoisseur. Et nota que la semence de laictues de France est noire; [107a] et la semence des laictues d'Avignon est plus blanche, et en fist apporter monseigneur de la Riviere, et sont les laictues trop meilleures et plus tendres assez que celles de France, et ne se queult la semence fors bouton apres autre, ainsi comme chascun bouton s'avance de gecter sa bouree. Nota que laictues ne se plantent point, et mesmement quant l'en les veult menger si arrache l'en racine et tout.
19. Courges. Les pepins sont la semence, et les convient tremper deux jours, puis semer, et sans les moullier laissez croistre jusques a ce qu'elles appaierent dehors; et lors moullier le pié seulement et la terre, sans moullier les fueilles. Et en avril les arrouser courtoisement et les planter d'un lieu en autre ung dour ou demy pié en terre, et a demy pié l'une courge de l'autre. Et moullier le pié continuellement, et pendre a ung eschalat ung pot percié, ung festu et de l'eaue etc., ou une lesche de drap neuf ou pot.
20. Bectes semees en mars, et quant elles sont bonnes a mengier soient coupees pres de la racine, car tousjours regectent et croissent et demeurent porees.
21. Bourraches, arraches, comme dessus.
22. Choux blans et choux cabuz est tout ung, et sont semez en decours de mars; et quant ilz ont v fueilles, adonc l'en les arrache courtoisement et les plante l'en a demy pié loing l'un de l'autre; et les couvient mectre en terre jusques a l'oeil et arrouser le pié; et les mengue nen en juing et en juillet.
23. Pommes de chou sont semees en mars et plantees en may.
24. Choux romains sont de la nature de pommes et de auques pareille semence; car l'une et l'autre semence croist sur ung troncq et de la semence qui vient par le tuyau du millieu et qui est au bout d'enhault croist la pomme, et de la semence qui vient d'embas viennent les choux romains.



25. Minces en Karesme est le regaing du chou, et durent jusques en mars; et lors sont icelles minces en mars de plus fort saveur a mengier. Et pour ce les convient plus parboullir, et en icelluy temps l'en arrache les trouz de terre.
26. Nota que en juillet quant il pleut l'en doit planter des choux.
27. Nota que se fromis habondent en ung jardin et l'en gecte en leur repaire de la cyeure d'aiz de chesne, ilz mourront ou wideront a la premiere pluye qui cherra; car les cyeures retiennent la moicteur.
28. Avril. Nota que en avril et may tout le moiz seme l'en les porees qui sont mengees en juing et en juillet.
29. Les porrees d'esté doivent estre sayees, et laissees les racines en terre. Et apres yver les racines gectent, et lors convient surfourir et lever la terre a l'environ, et illecques semer les nouvelles et cueillir le gecton des vieilles.
30. [107b] Nota que depuis avril jusques a la Magdelaine fait bon semer porees, et les porees de Karesme sont semees en juillet et jusques a la Magdelaine et non plus, et les appelle nen bethes. Item , espinars. Item , icelles bethes quant elles sont levees de terre sont replantees par ordre.
31. Item , en avril et may couvient planter choulx blans et pommes de chou qui furent semez en fevrier et mars. En may trouve l'en feves nouvelles, navectz, raves.
32. Nota que en juing, la vegille saint Jehan, doit l'en semer percil. Et aussi la veille de la myoust.
33. Aoust et myaoust. Ysope semez; choulx pasquerez soient semez ou decours, percil aussi, car celluy n'espie point.
34. Nota que la poree qui est en terre regette nouvelle poree cinq ou six fois comme percil; et la peut nen couper au dessus du trongnon jusques la my septembre; et d'illec en avant non mye couper - car le trongnon pourriroit - mais esbrancher a la main les feuilles d'entour, et non le millieu. En icelluy temps convient esbrancher toutes semences de porees; car les semences ne peuvent meurer pour la froidure du temps. Maiz la semence esbranchee et gectee, le troignon regette nouvelle poree. Item , en ce temps ne convient point couper le percil, maiz effeullier.
35. Apres la septembresse pivoine, serpentine, oignons de liz, rosiers, groseilliers soient plantez.
36. Octobre. Poiz, feves ung doit parfont en terre et loing l'un de l'autre ung dour. Et que ce soient grosses feves, des plus grosses; car quant elles sont nouvelles elles se demonstrent plus grosses que



les petites ne font. Et n'en doit l'en planter que ung petit, et a chascun decours apres ung petit, afin que se l'une partie gelle, que l'autre non. Se tu veulx planter poix percez, seime les par temps sec et bel et non pluyeulx; car se l'eaue de la pluye entroit dedens les pertuiz du poiz, il se fandroit et partiroit en deux et ne germeroit point.

37. Jusques a la Toussains peut l'en tousjours replanter cholz; et quant ilz sont trop mengiez de chenilles qu'il n'y a point de feuilles fors les arrestes, s'ilz sont replantez tout revient minces. Et les convient oster les feuilles d'ambas et les replanter jusques a l'euil de enhault. Les tronqs qui sont tous defeuillés ne convient il plus replanter, maiz laisser en terre, car ilz gectroient minces. Nota que se tu replantes en esté, en temps sec tu doiz gecter de l'eaue en la fosse; en temps moicte, non.

38. Nota que se les chenilles menguent des choulx, quant il plouvera seme de la cendre pardessus les choulx, et les chenilles mourront. [108a] Item , tu peus regarder pardessoubz les fueilles des choulx, et la trouveras grant assemblé de miches blanches en ung tas; saches que ce est dont les chenilles naissent; et pour ce l'en doit couper la place ou est celle graine et gecter loing.

39. Poireaulx soient semez en la saison, puis replanter en octobre et novembre.

40. Se vous voulez avoir raisins sans pepins, prenez en croissant ou temps que l'en plante la vigne (c'estassavoir en fevrier) une plante de vingne avecques la racine, et fendez le cep moicitié par moicitié tout au long jusques a la racine, et ostenz la mouelle d'une part et d'autre. Puis rongez le cep, et fumez de bonne fumeure et liez tout au long de fil noir; et puis le plantez et estoupez le trou d'enhault de terre de la jointure du cep.

41. Se vous voulez enter ung cerisier ou ung prunier suret dedens ung cep de vingne, tailliez la vingne, puis en mars la fendez a iiii doiz pres du bout, et ostenz la mouelle d'une part et d'autre, et la faictes la place de l'amande d'un noyau de cerise, et le mectez et encloez dedens celle faulte, et liez de fil le cep joint comme devant.

42. Se vous voulez enter ung cep de vingne dedens ung cerisier, faictes tailler le cep de vingne qui sera planté et de long temps enraciné empres le cerisier. Et en mars environ Nostre Dame perciez icelluy cerisier d'une tariere du gros d'icelluy cep, et parmy le trou dudit cerisier boutez icelluy cep, qui passe tout oultre ung pié de long. Puis estoupez le trou aux deux costez du cerisier (c'estassavoir de terre glaze, de mousse, et entortillee de drappeaulx) tellement que aucune pluye ne puisse actouchier au pertuiz. Item , le cep de vingne doit estre eschorchié, et l'escorche d'icelluy cep pellee et osté jusques au vert, en tant seulement comme touche ce qui est dedens le corps du



cerisier. Car se ainsi est fait et que l'eschorche soit pellee et ostee, le vif du cep qui joindra au vif du cerisier se consolidera l'un a l'autre: ce qui seroit empeschié par l'escorche du cep se elle y demouroit. Ce fait, laissez les ensemble deux ans, et apres ce fait, coupperez le cep par derriere et au dessoubz de la jointure du cerisier.

43. Item , sur ung tronc et souche de chesne pour y enter x ou xii arbres, c'estassavoir que ou moiz de mars environ la Nostredame vous soiez garniz de tant de greffes et de divers fruiz que vous voudrez avoir pour enter, et ferez syer le chesne ou arbre au travers sur lequel vous voudrez enter, et ayez aguisiez vos greffes d'un costé tant seulement, a maniere d'un coing sicomme il est cy, et tellement que l'escorche d'icelluy greffe soit toute entiere de l'un des costés et sans estre escorchee ou entamee. Puis fichiez vos greffes [108b] entre l'escorche du chesne, et la char ou le vif du greffe devers le boiz ou le vif du chesne; puis estoupez et couvrez de terre glase, de mousse et de drappeaulx, tellement que pluye, nege ou gellee ne y puisse ferir.

44. Se vous voulez garder roses en yver, prenez sur le rosier petiz boutons qui ne soient point espanis, et les laissez leurs queues longues, et entassez en ung petit tonnellet de boiz comme ung tonnellet a composte, et sans eaue. Faictes bien enfoncer le tonnellet, et qu'il soit serrement relyé qu'il ne puisse riens entrer ne yssir. Et aux deux bous d'icelluy tonnelet liez deux grosses pierres pesans, et mettez icelluy tonnelet en une riviere courant.

45. Rommarin. Les gardinners dient que la semence de rommarin ne vient point en la terre de France, maiz qui d'un rommarin arracheroit et demembreroit en devalant aucunes petites branchectes, et les tendroit par le bout et les plantast, ilz revendroient. Et qui les voudroit envoyer loing, il couvendroit icelles branches enveloper en toile ciree, et coudre, et puis oindre pardehors de miel; et puis poudrez de fleur de fourment et l'envoyez ou vous voudrez.

46. J'ay oy dire a monseigneur de Berry que en Auvergne a trop plus grosses cerises que en France, pour ce qu'ilz provingnent leurs cerisiers.

II. III De la Iie Distinction le iiie article qui doit parler de choisir varlectz, aides et chamberieres, etc.

1. Surquoy, chiere seur, ou cas que vous voudriez estre mesnagiere ou introduire une autre vostre amye, sachiez que serviteurs sont de troiz manieres: les ungs qui sont prins comme aides pour certaine heure a ung besoing hastif (comme porteurs a l'enfeutreure, broutiers, lyeurs de fardeaulx et les semblabes) ou pour ung jour ou deux, une sepmaine, ou une saison, en ung cas necessaire ou



penible, ou de fort labour (comme soyeurs, faucheurs, bateurs en granche, ou vendengeurs, hostiers, foulons, tonnellers et les semblables); les autres a temps et pour certain mistere (comme cousturiers, fourreurs, boulangiers, bouchers, cordenniers et les semblables, qui euvrent en la piece ou en tache pour certain euvre); et les autres sont prins pour estre serviteurs domestiques, pour servir a l'annee et demourer a l'ostel. Et de tous les dessusdiz aucun n'est qui volentiers ne quiere besongne et maistre.

2. Quant est des premiers, ilz sont necessaires pour descharger et porter fardeaulx et faire grosses et pesans besongnes; et ceulx sont communement enuieulx, ruddes et de diverses responses, arrogans, haultains, fors a payer, pres de dire injures et reprouches se l'en ne les paye a leur gré quant la besongne est faicte. Si vous pryte, chere seur, que quant en avrez a faire, dictes a maistre Jehan le despensier ou autres de vos gens qu'ilz quierent et choisissent, ou [109a] facent choisir et prendre, les paisibles. Et tousjours faictes marchander a eulx avant ce qu'ilz mectent la main a la besongne, afin qu'il n'y ait debat apres: jasoit ce que le plus souvent ilz ne veullent marchander, maiz se veulent bouter en la besongne sans marchié faire. Et si doucement dient: «Monseigneur, ce n'est riens, il n'y a que faire; vous me payerez bien, et de ce que vous vouldrez je seray content.» Et se ainsi maistre Jehan les prent, quant ce sera fait ilz diront: «Sire, il y avoit plus a faire que je ne cuidoye. Il avoit a faire cecy et cela et d'amount et d'aval»; et ne se voudront paier et criront laides parolles et villaines. Si dictes a maistre Jehan qui ne les embesongne point, ne seuffre embesongner, sans marchander avant. Car ceulx qui ont volenté de gagner sont vos subgettz avant que la besongne soit commencee; et pour le besoing qu'ilz ont de gagner, craignent que ung autre ne l'entreprene pardevant eulx pour doubte de perdre le marchié, et que autre n'ait ce gaing, et pour ce ilz se mectent a plus grant raison. Et se maistre Jehan estoit si credule a eulx, et a leurs douces parolles esquelles il se fias trop, et il advenoit que il souffrist que sans marchander ilz entrassent en la besongne, ilz scevent bien que apres la besongne par eulx encommencee nul autre pour honte n'y mectra pardessus eulx la main; et ainsi seriez en leur subjection apres, et en demanderoient plus. Et se lors ilz ne sont paiez a leur volenté ilz criront et brairont villain blasme et outrageulx; et ne sont honteulx de rien, et publient male renommee qui est le pis. Et pour ce est il meilleur de faire marchander a eulx plainement et entendiblement avant le coup, pour oster toutes paroles de debat. Et tres a certes vous pryte que, se le cas ou la besongne le desire, vous faictes enquerre de quelle condicion sont et ont esté vers autres ceulx que vous vouldrez faire embesongner; et aussi que a gens repliquans, arrogans, haultains, raffardeurs, ou de laides responses ne ayez riens a faire - quel prouffit que vous y veez, ou quelque avantage ne quelque



bon marchié qu'ilz vous facent - maiz gracieusement et paisiblement les eslongnez de vous et de vos besongnes; car se ilz s'i boutent vous n'en eschapperez ja sans esclande ou debat. Et pour ce, faictes par vos gens prendre des serviteurs et aides paisibles et debonnaires et leur donnez plus, car c'est tout repos et paix que de avoir a faire a bonnes gens. Et pour ce est il dit que: *Qui a a faire a bonnes gens il se repose* ; et par semblable peut l'en dire que: *Qui a a faire a hargneulx, doleur luy croist* . Item des autres comme vigneron, bateurs en granche, laboureurs et les semblables, ou autres cousturiers, drappiers, cordenniers, boulangiers, mareschaulx, chandelliers de suif (et nota que qui veult faire chandelle de suif il est neccessaire de faire tresbien sechier son limignon au feu), [109b] espiciers, fevres, charrons, vigneron et les semblables autres. Chere seur, je vous conseille et pryé que vous ayez tousjours en memoire de dire a voz gens qu'ilz aient a besongner a gens paisibles, et marchandent tousjours avant le fait, et comptent et paient souvent sans attendre longue creance sur taille ne sur papier - ja soit ce que encores vault il mieulx taille ou escripture que de soy du tout attendre a sa memoire; car les crediteurs cuident tousjours plus et les debteurs moins, et de ce naissent debas, haynes et laiz reprouches. Et vos bons creanciers faictes paier volentiers et souvent de ce que vous leur devez, et les tenez en amour afin qu'ilz ne vous changent, car l'en ne receuvre mye bien tousjours de bien paisibles.

4. Item , quant aux chamberieres et varlés d'ostel que l'en dit domestiques, chere seur, sachiez que afin qu'elles vous obeissent mieulx et qu'elles vous doubtent et craignent plus a courroucher, je vous laisse la seigneurie et auctorité de les faire choisir par dame Agnes la beguigne (ou autres de vos filles que vous plaira a recevoir en nostre service), de les louer a 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 a part secrectement parler a moy et faire par mon conseil, pour ce que vous estes trop jeune et y pourriez bien estre deceue par vos gens mesmes.

5. Et sachiez que d'icelles chamberieres qui n'ont service, plusieurs sont qui s'offrent et ramentoivent et quierent a grant besoing maistres et maistresses; et de celles ne prenez aucunes que vous ne sachiez avant ou elles ont demouré, et y envoyez de voz gens pour enquerir de leurs condicions: 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 accointances en ville, de quel pays et gens elles sont, combien elles y demourerent et pourquoy elles s'en partirent; et par le service du temps passé enquerez quelle creance ou esperance l'en peut avoir de leur service pour le temps advenir. Et sachiez que communement telles femmes d'estrange pays ont esté blasmees d'aucun vice en leur pays; car c'est la cause qui les amaine a servir hors de leur lieu. Car s'elles feussent sans tache, elles



feussent maistresses et non serviterresses - et dy des hommes autel. Et se vous trouvez par le rapport de leurs maistres ou maistresses, voisins ou autres que ce soit vostre besongne, sachiez par elles - et devant elles faictes par maistre Jehan le despensier enregistrer en son papier de la despense le jour que vous les retendrez - son nom, et de son pere et de sa mere et d'aucuns de ses parens, le lieu de leur demourance, et le lieu de sa nativité, et ses plesges. Car elles en craindront plus a faillir pour ce qu'elles considereront [110a] bien que vous enregistrez ces choses pour ce que se elles se deffuoient de vous sans congíe ou qu'elles feissent aucune offence, que vous en plaindrez ou rescripriez a la justice de leur pays, ou a iceulx leurs amis. Et nonostant tout, ayez en memoire le dit du philozophe lequel s'appelle Bertran le Vieil, qui dist que: *Se vous prenez chamberiere ou varlet de haultes responses fieres, sachiez que au departir, s'elle peut, elle vous fera injure; et se elle n'est mye telle maiz flatresse et use de blandices, ne vous y fiez point, car elle bee en aucune autre partie a vous tricher; maiz se elle rougist et est taisant et vergongneuse quant vous la corrigez, amez come vostre fille .*

6. Apres, chere seur, sachiez que sur elles, apres vostre mary, vous devez estre maistresse de l'ostel, commandeur, visiteur, et gouverneur et souverain administreur; et a vous appartient de les tenir en vostre subjection et obeissance, les endoctriner, corriger et chastier. Et pour ce deffendez leur a faire excez ne gloutonie de vie, tellement qu'elles en vaillent pis. Aussi deffendez les de rioter l'une a l'autre ne a vos voisines. Deffendez leur de mesdire d'aultruy, fors seulement a vous et en secret, et en tant comme le meffait toucheroit vostre prouffit seulement, et pour eschever vostre dommage et non plus. Deffendez leur le mentir, jouer a jeux illicites, de laidement jurer, et de dire parolles qui sentent villenies ne parolles deshonestes ne gouliardes comme aucunes mescheans qui maldient de *males senglentes fievres* , de *male senglente sepmaine* , de *male senglente journee* . Il semble qu'elles sachent bien qu'est senglente journee, senglente sepmaine, etc., et non font; elles ne doivent point savoir qu'est senglente chose. Maiz preudefemmes ne le scevent point: car elles sont toutes abhominables de veoir seulement le sang d'un aignel ou d'un pignon quant on le tue devant elles. Et certes, femmes ne doivent parler de nulle laidure, non mye seulement de con, de cul ne de autres secretz membres de nature, car c'est deshonneste chose a femme d'en parler. Je oy une foiz raconter d'une jeune preudefemme qui estoit assise en une presse de ses autres amis et amyes. Et par adventure elle dist par esbatement aux autres: «Vous me pressés si fort que bien la moictié de mon con me ride.» Et jasoit ce qu'elle l'eust dit par jeu et entre ses amis, cuidant faire la galoise, toutesvoies les autres sages preudefemmes ses parentes l'en blasmerent a part. Item , telles femmes gouliardeuses dient aucunes foiz de femme qu'elle est putain ribaulde, et par ce disant il semble qu'elles sachent qu'est putain ou ribaulde, et preudefemmes 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 pacience, a l'exemple de Mellibee dont il est cy dessus parlé; et vous mesmes, belle seur, soyez telle en toutes choses que par voz faiz elles puissent en vous prendre exemple de tout bien.

7. Or nous convient parler d'embesongner voz gens et serviteurs aux heures propres a besongner, et aux heures convenables leur [110b] donner repos. Sur quoy, chere seur, sachiez que selon les besongnes que vous avez a faire, et que vos gens sont propres plus a une besongne que a l'autre, vous et dame Agnes la beguine (qui avec vous est pour vous aprendre contenance sage et meure et vous servir et endoctriner, et a laquelle principalement je donne la charge de ceste besongne)) la devez diviser et crier, et commander l'une besongne a l'un, et l'autre besongne a l'autre. Et se vous leur commandez maintenant a faire aucune chose et iceulx voz serviteurs respondent: «Il est assez a temps; il sera ja bien fait» , ou: «Il sera fait demain bien matin» , tenez le pour oublyé; c'est a recommancier, c'est tout neant. Et aussi de ce que vous commanderez generalement a tous, sachiez que l'un s'atend a l'autre; c'est comme devant; si soyez advertye, et dictez a dame Agnes la beguine qu'elle voye commencer devant elle ce que vous avrez a cuer estre tost fait. Et premierement qu'elle commande aux chamberieres que bien matin les entrees de vostre hostel (c'estassavoir la salle et les autres lieux par ou les gens entrent et se arrestent en l'ostel pour parler) soient au bien matin balleyez et tenues nectement, et les marchepiez, banquiers, et fourmiers qui illec sont sur les fourmes, despoudrez et escovez. Et subsequemment les autres chambres pareilles nectoyees et ordonnees pour ce jour, et de jour en jour ainsi comme il appartient a nostre estat.

8. Item , que ladicte dame Agnes vous fachiez principalement et songusement et diligemment penser de vos bestes de chambre: comme petis chienectz, oiselectz, de chambre. Et aussi la beguine et vous pensez des autres oiseaulx domesches; car ilz ne peuvent parler, et pour ce vous devez parler et empenser pour eulx se vous en avez. Et aussi di je a dame Agnes la beguine que des autres bestes, quant vous serez au village, elle commande a ceulx a qui il appartient a en penser: comme a Robin le bergier qui pense de ses moutons, brebiz et agneaulx; a Josson le bouvier des beufz et des thoreaulx; a Arnoul le vacher et Jehanneton la laictiere qu'ilz pensent des vaches, genices et veaulx, truyes, cochons, pourceaulx; a Endeline, femme du mectoyer, qu'elle pense des oes, oisons, coqs, gelines, poucins, coulons, pigons; au chartier au mectoyer qu'il pense de noz chevaux, jumens et les semblables. Et doit ladicte beguine, et aussi vous devez, faire semblant devant vos gens qu'il vous en souviengne, que vous y congnoissiez et que vous l'avez a cuer; car par ce en seront ilz plus diligens. Et faites faire, s'il vous en souvient, par voz gens penser du bude



d'icelles bestes et oiseaulx; et y doit ladicte dame Agnes embesongnier ceulx et celles qui y sont propres. Et sur ce est a noter que a vous appartient bien a faire savoir par ladicte dame Agnes, beguine, le conte de voz moutons, brebiz et aigneaulx, et les faire reviseter et enquerir de leur accroissement [111a] et descroissement, ne comment ne par qui elles sont gouvernees; et elle le doit rapporter a vous, et entre vous deux le devez faire enregistrer.

9. Et se vous estes en pays ou il ait repaire de loups, je vous enseigneray maistre Jehan, vostre maistre d'ostel, ou voz bergiers et gens de les tuer sans coup ferir par la recepte qui s'ensuit: *Recepte de pouldre pour tuer loups et regnars*. Recipe la racine de lectoire de cavarade (c'est lectoire qui fait fleur de couleur blanche) et faictes sechier icelle racine meurement et sans souleil, et gecte hors la terre, et adonc face en pouldre en ung mortier. Et avec celle poudre mettez la cinquiesme partie de voirre bien moulu et la iiiie partie de la feuille de liz; et tout soit meslé et pilé ensemble, et tellement qu'il se puisse passer ou tribler. Item ait et miel et sang fres, autant de l'un comme de l'autre, et mesle parmy de la pouldre dessusdicte et face paste qui soit dure et fort, et gros morseaulx rontz du gros d'un oeuf de poule, et queuvre iceulx morseaulx de sang frez et les mette sur les pierres ou tuillettes es lieux qu'il savra que loups et renars repaireront. Et se il veult faire admorse de une vieille beste morte, faire le peut deux ou troiz jours devant. Item, sans faire morceaulx peut il la pouldre gecter sur la charongne.

10. Ainsi vous et la beguine embesongnez les unes de voz gens aux choses et besongnes qui leur sont propres. Et aussi dictes a maistre Jehan le despencier qu'il envoie ou face envoyer les autres reviseter vos greniers, remuer et essorer vos grains et autres garnisons. Et se vos mesgnies vous rapportent que les ras dommagent voz blefz, lars, frommages et autres garnisons, dictes a maistre Jehan qu'il les peut destruire en six manieres: Primo, par avoir garnison de bons chatz; iio., par ratieres et sorcieres; tercio, par engin d'aisselles appuiees sur buchettes que les bons serviteurs font; iiiio., par faire tourtelles de paste de fromage frit ensemble et poudre de riagal, et mettre en leur repaire ou ilz n'aient que boire; quinto, se vous ne les pouez garder qu'ilz ne treuvent a boire, il convient faire de l'espurge par morcellects, et lors, si les avalent, ou plus tost buveront, et plustot enfleront et mourront; sexto, prenez Io de riagal, deux onces fin arcanic, ung quarteron gresse de porc, une livre fleur de farine de fourment et iiiio oeufz; et de ce faictes pain et cuisiez au four et tailliez par lesches et les clouez a ung clou.

11. Or revieg encoures a ma matiere de faire embesongner vos gens, vous et la beguine, en temps convenable par vos femmes essorer, esventer et reviseter voz draps, couvertures, robes et fourrures,



pennes et autres telles choses. Surquoy sachiez et dictes a voz femmes que pour conserver et garder voz pennes et draps, il les convient essorer souvent pour eschever les dommages que les vers y peuvent faire. Et pour ce que telle vermine se congree par remolissement du temps d'amptone et de yver, et naissent sur l'esté, en iceulx temps couvient les pennes et les draps mettre a bon souleil et beau temps et sec; et se il seurvient une nue noire et moicte qui s'assise sur vos robes, et en tel estat [111b] vous les ployez, cest air envelopé et ployé dedens vos robes couvera et engendrera pire vermine que devant, Et pour ce choisissiez bel air qui soit continue et bien sec; et tantost que vous verrez autre gros air seurvenir, avant qu'il soit venu vers vous, faictes mettre vos robbes a couvert, et escourre pour oster la grosse pouldre, puis nectoier a unes verges seches.

12. Et la beguine scet bien, et le vous dira, que se il y a aucune tache d'uile ou autre gresse, le remedde est tel: Ayez pissat, et le chauffez comme tiede, et mettez la tache tremper dedens par deux jours, et puis estraingnez le drap ou est la tache sans le tuerdre; et se la tache ne s'en est alee, si le face dame Agnes la beguine mettre en ung autre pissat et battre ung fiel de beuf avec, et face l'en comme devant. Ou vous faictes ainsi: Faictes prendre de la terre de robes et tremper en leissive, puis mettre sur la tache et laissez secher, et puis froter. Et se la terre ne s'en va legierement, si faictes moullier en laissive et laissez encores secher, et frotez tant qu'elle s'en soit alee. Ou se vous n'avez terre de robes, faictes mettre cendres tremper en lessive et icelles cendres bien trempées mettez sur la tache. Ou vous faictes prendre de bien nectes plumes de poucins, et moulliez en eaue bien chaude pour la laisser la gresse qu'elles avront prinses. Et remoulliez en eaue necte, bien refroctez aussi, et tout s'en ira. S'il y a sur robe de pers aucune tache ou destaincture, faictes prendre une espurge et la moulliez en clere et necte laissive, puis espraingiez et traingnez sur la robe en frotant la tache, et la couleur y revendra. Et se sur quelzconques autres couleurs de drap y a tache de destaincture de couleur, faictes prendre de la laissive bien necte et qui point n'ait coulé sur drappeaulx, et mettre avec la cendre sur la tache et laissez secher; puis faictes froter et la premiere couleur revendra. Pour oster tache de robe de soye, satin, camelot, drap de Damars ou autre: trempez et lavez la tache en vertjus, et la tache s'en yra. Et mesmes se la robe est destaincte se revendra elle en sa couleur (ce que je ne croy pas). (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 mettre en sa couleur, et est tousjours bon, et nouvel et vieil.)

13. Item , et se aucunes de voz pennes ou fourrures ont esté moulliees et se soient endurcies, faictes deffourrer le garnement et arrouser de vin la penne qui est dure, et soit arrousee a la bouche ainsi comme ung cousturier arrouse d'eaue le pan d'une robe qui veult retraire. Et sur icelluy



arrousement faictes gecter de la fleur et laissez sechier ung jour, puis frotez tresbien icelle penne et elle revendra en son premier estat.

14. 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 voz vins et vertjus, vinaigres, veoir les grains, huilles, noiz, poiz, feves et autres garnisons.

15. Et quant aux vins, sachiez que se ilz deviennent malades, il les convient gairir des [112a] maladies par la maniere qui s'ensuit: i. Premièrement, se le vin est pourry, il doit mettre la queue en yver enmy une court sur deulx traicteaulx, afin que la gellee y frappe, et il garira. ii. Item , se le vin est trop vert, il doit prendre plain pennier de morillons bien meurs, et gecte dedens la queue par le bondonnail tous entiers, et il admendra. iii. Item , se le vin sent la sente, il doit prendre Io de seurmontain en pouldre et autant en graine de paradiz en pouldre et mettre chascune desdictes pouldres en ung sachel, et le pertuisiez d'une greffe, et puis pendez tous les deux sachez dedens la queue a cordellectes et estoupez bien le bondonnail. iv. Item , se le vin est gras, prengne xii oeufz et mette boullir en eaue tant qu'ilz soient durs, et puis gectez hors le jaune et laissez le blanc et les coquilles ensemble, et puis frire en paille de fer, et mettre tout chault dedens ung sachel, et pertuise d'une greffe comme dessus, et pendre dedens la queue a une cordellecte. v. Item , prengne ung grant pot neuf et le mettre dessus ung trepié vuit; et quant il sera bien cuit despece le par pieces et le gecte dedens la queue, et il guarira de la gresse. vi. Item , pour desroussir le vin blanc, prengne plain pennier de feuilles de houlx et gecte dedens la queue par le bondonnail. vii. Item , se le vin est aigre, preigne une cruche d'eaue et gecte dedens pour departir le vin de devers la lye, et puis prengne plain plat de fourment, et mettez tremper en eaue, et puis jectez l'eaue, et mettez boullir en autre eaue, et faciez boullir en autre eaue tant qu'il se veuille crever, et puis l'ostez. Et s'il en y a des grains tous crevez, si les gectez, et apres gecte tout chault dedens la queue. Et se pour ce le vin ne veult esclarcir, prengne plain pennier de sablon bien lavé en Seine, et puis gecte dedens la queue par le bondonnail, et il esclarcira. viii. Item , pour faire es vendenges ung vin fort, n'emple pas la queue que il s'en faille deux sextiers de vin, et frote tout entour le bondonnail, et lors il ne pourra gecter et sera plus fort. ix. Item , pour traire une queue sans luy donner vent, face ung petit pertuiz d'un foret empres le bondonnail, et puis ait ung petit plastriau d'estouppes du large d'un blanc, et puis mette dessus, et prengne deus petites buchettes et mettre en croiz dessus ledict plastriau, et mette ung autre plastriau sur lesdictes buchettes. x. Et pour esclarcir vin tourble, se c'est une queue, wyde l'en deux quartes, puis le remue l'en a ung baston ou autrement, tellement que lie et tout soit bien meslé. Puis prengne l'en ung quarteron de oeufz, et soient batuz moult



longuement les moyeulx et les blans tant que tout soit fin cler comme eaue, et tantost gectez apres ung quarteron d'alun batu et incontinent une quarte d'eaue clere, et l'estoupez, ou aultrement ilz se wyderont par le bondonnail.

16. Et apres ce, et avec ce que dit est, belle seur, faictes commander par maistre Jehan le despensier a Richard de la cuisine escurer, laver, nectoier et tout ce que appartient a cuisine; et veez comme dame Agnes la beguine, quant aux femmes, et maistre Jehan le despensier, quant aux hommes, mectront vos gens en oeuvre de toutes pars, l'un amont, l'autre aval; [112b] l'un aux champs, l'autre en la ville; l'un en chambre, l'autre en solier ou en cuisine; et enverront l'un ça l'autre la, ung chascun selon son endroit et science, et tant que iceulx serviteurs gagnent leur salaire chascun et chascune en ce qu'il savra et devra faire. Et s'ilz le font, ilz feront bien; car sachez que paresse et oisiveté engendrent tous maulx.

17. Toutesvoyes, belle seur, aux heures pertinentes faictes les seoir a la table, et les faictes repaistre d'une espece de viandes largement et seulement, et non pas de plusieurs delitables ou delicatives; et leur ordonnez ung seul beuvrage nourrissant et non entestant, soit vin ou autre, et non de plusieurs; et les admonnestés de menger fort et boire bien et largement; car c'est raison qu'ilz mengussent d'une tire, sans seoir a oultrage, et a une alaine, sans reposer sur leur viande ou arrester ou acouster sur la table. Et sitost qu'ilz commenceront a compter des comptes ou des raisons, ou a eulx reposer sur leurs coustes, commandez la beguine que on les face lever et oster leur table. Car les communes gens dient: *Quant varlet presche a table et cheval paist en gué, Il est temps que l'en oste, que assez y a esté*. Deffendez leur yvresse, et personne yvrongne ne vous serve ne approche, car c'est peril. Et apres leur refection prinse a midi, quant temps sera, les laissez par vos gens remectre a besongner. Et apres leur second labour et aux jours de feste aient autre repas. Et apres ce, c'estassavoir au vespre, soient repuz habondamment comme devant et largement. Et se la saison le requiert, soient chauffeuz et aisiez.

18. Et apres ce, soit par maistre Jehan le despensier ou la beguine vostre hostel cloz et fermé: et ait l'un d'eux les clefz pardevers luy afin que nulz sans congié n'y entre ne ysse. Et chascun soir et avant vostre coucher faictes par dame Agnes la beguine ou maistre Jehan le despensier faire reviseter a la clarté de la chandelle les fons de vos vins, vertjus, vinaigre, que nul ne s'en voit; et facent par vostre closier ou fermier savoir par ses gens que vos bestes soient bien affouragees pour la nuyt. Et quant vous avrez sceu par dame Agnes la beguine ou maistre Jehan le despensier que le feu des cheminees sera couvert par tout, donnez a voz gens pour leurs membres temps et espace de repos. Et ayez fait



adviser paravant qu'ilz ayent chascun loing de son lit chandellier a platine pour mectre sa chandelle, et les ayez fait introduire sagement de l'estaindre a la bouche ou a la main avant qu'ilz entrent en leur lit, et non mye a la chemise. Et aussi les ayez fait admonnester et introduire chascun endroit soy de ce qui devra commencer l'endemain, et soy lever l'endemain matin et reconmencier chascun endroit soy service; et de ce soit chascun avisé. Et toutesvoyes de deux choses vous advise: l'une que se vous avez voz filles ou chamberieres de xv a xx ans, pource [113a] que en tel aage elles sont soctes et n'ont gueres veu du siecle, que vous les faciez coucher pres de vous en garderobe ou chambre, scilicet ou il n'ait lucanne ne fenestre basse ne sur rue; et se couchent et lievent a vostre heure, et vous mesmes - qui avant ce temps serez sage, se Dieu plaist - les gardez de pres. L'autre si est que se l'un de vos serviteurs chiet en maladie, toutes choses mises arriere, vous mesmes pensez de luy tresamoureusement et charitablement, et se le revisetez et pensez de luy ou d'elle tresamoureusement en avançant sa garison, et ainsi avrez acomply cest article.

19. Or veuil je en cest endroit vous laisser reposer ou jouer et non plus parler a vous; vous esbaterez ailleurs. Je parleray a maistre Jehan le despencier qui noz biens gouverne, afin que se aucun de noz chevaulx tant de charrue comme a chevauchier est en essoine, ou qu'il couviengne achecter ou eschanger, qu'il s'i congnoisse ung petit.

20. Sachiez donc, maistre Jehan, que cheval doit avoir xvi condicions. C'estassavoir troiz des condicions du renart: c'est courtes oreilles droictes, bon poil et fort, et roide queue bien pelue; du lievre iiii: c'estassavoir maigre teste, bien esveillé, de legier mouvant, viste et tost alant: du beuf quatre; c'estassavoir la harpe large et grosse et ouverte, gros bouel, gros yeulx et saillans hors de la teste, et bas enjointé; de l'asne troiz: bon pié, forte eschine, et soit debonnaire; de la pucelle iiii: beaulx crins, belle poitrine, beaulx rains et grosses fesses.

21. Maistre Jehan, mon amy, qui veult achecter un cheval il le doit premierement veoir a l'estable; car la voit l'en s'il est en main de affecteur ou non et s'il est bien ou mal gardé, s'il a bonne cocte et comment il siet sur le fien. Apres ce, a l'issir de l'estable, s'il a courtes et droictes oreilles, maigre ou grasse teste, bonne veue et saine, et bons yeulx gros, saillans dehors la teste, et puis taster dessoubz gencives qu'il y ait grant entredeux et bonne ouverture et large, et qu'il n'y ait gourme, bube ne malen, et que l'entree du gavion ne soit en riens despecié.

22. Et puis, mon amy maistre Jehan, tu te dois congnoistre a l'aage dont il est. Assavoir est que quant ung cheval a deux ans il a ses dens nouvelles, blanches, deliees et pareilles. Au iiii^e an les trois



dens de devant luy muent, et dedens icelluy iiie an deviennent plus grosses assez et plus bonnes que les autres. Au iiiie an les deux dens qui sont aux deux costés d'icelles troiz dens muees luy muent, et deviennent pareilles aux troiz dont dessus est parlé. Au cinquiesme an les autres muent. Au vie an viennent les crochez dont le fons est creulx, et est le feve ou fons du creulx. Au viie an les bors du creux des crochés si usent, et n'y a maiz point de creux ne de feve, et devient tout plat et tout aonny, et de la en avant on n'y congnoist aage.

23. Apres ce, maistre Jehan, tu doiz adviser se le cheval a bonne encontre et bonne herpe et ouverte, qu'il ne soit courbé ne fuisé (et s'il est durié, c'est bon signe); et par entre les deux jambes de devant regardez [113b] aux deux jambes de derriere qu'il n'y ait espavain ou corbe. Espavain dedens le plat de la cuisse de derriere est, et s'apperçoit mieulx par entre les deux jambes de devant. Courbe est a icelluy endroit que devant, et plus sur le derriere; car elle tient au bout du geret derriere sur le bout de la jointe de la queue en devalant. Et est au commencement une petite bossecte qui agrandist, et est longuete et gist au long et dessoubz le ply du gueret. Et quant on veult gracieusement parler devant marchans on dist ainsi: «Veez cy ung bon cheval, il est long et esgarecté», et lors on entend que c'est adire qu'il est corbeux.

24. Apres ce, maistre Jehan mon amy, tu doiz aler au costé et regarder s'il est point grevé soubz la selle; car en cheval qui ait tendre doz ne vous fiez. Gardez aussi qu'il ne soit blechiez au garet, item, qu'il ait bon bouel, s'il est point batu d'esperons, qu'il n'ait grosses coulles, qu'il ait long corps; car on dist ung cheval plat quant il n'est pas ront ne bien esquartelé. Veez aussi quelle chiere il fait par l'aparence de ses oreilles et de ses yeulx, et par l'esmouvement de sa teste et le remuement de ses piez, et gardez bien qu'il n'ait malandres, molectes, ne suros, ne soit crapeulx, ne s'entretaille de la jambe de l'autre lez; car d'illec le peut l'en bien veoir. Apres ce que dit est, doit l'en adviser que le cheval ait maigres jambes, larges et plates, et qu'il n'ait pas les genoulx couronnez, et que les jointes de dessus les couronnelles ne boutent mye devant. Et regardez s'il a piez gras et combles, piez fenduz, faulx quartiers, piez avalez, crapaudines ou fourme. (Fourme sur couronnelle est quant au travers sur le coup du pié a une subaudeure qui se hausse, et en huit jours est fourmee aussi derriere comme devant. Et durant ce qu'elle est entiere l'en l'appelle fourme, et fait piez avalez; mais quant elle est crevee l'en dit crapaudines, et ne garist l'en puis, et est sur le bout de la couronnelle du pié.)

25. Apres, comme dit est, tu dois aler au costé et regarder s'il est point grevé soubz la selle ne au garret, s'il a bon bouel, s'il est point batu d'esperons, qu'il n'ait grosses coulles, qu'il ait long corps,



quel chiere il fait par l'aparence de ses oreilles et de ses yeulx et par l'esmouvement de sa teste et remuement de ses piez, et gardez bien qu'il n'ait malandres (malandre est dedens le garrez derriere). Gardez aussi qu'il n'ait molectes ne suros, ne ne soit crapeulx ne qu'il s'entretaille de l'autre lez, car illec le peux tu bien veoir.

26. Apres va par derriere et garde qu'il ait les fesses escarteleees et bien secourcees, belle queue et bien pelue et sarrant aux fesses que on ne la puisse sourdre; car c'est bon signe quant le cheval a bon et fort quoyer, saines coulles. Et encores de rechief advise qu'il ne s'entretaille ne ne soit crapeulx ne rongneulx, ne qu'il n'ait javart et rongne, et par entredeux icelles jambes derriere qu'elles ne soient arçonnees parmy le millieu comme i arc, et au dessoubz qu'il n'y ait esparvain, molecte, suros dedens la jambe ou dehors, ou malandre, et qu'il ne [114a] s'entretaille ne n'ait crappe ne rape ne derriere ne devant.

27. Apres le couvient veoir trotter bellement de rechief en sa droicte aleure commune, et adviser adonc s'il lieve ses piez onniement et egaulment d'un hault et d'une legiereté, se il plye bien ses jambes devant et qu'elles ne soient mie roiddes, s'il escout sa teste, s'il souffle du nez et oeuvre ses narines, et s'il est loing en la main; car toutes ces choses sont de bon signe. Apres le doiz faire trocter fort, et prendre garde se il trocte bel, et qu'il ne s'entretaille ne ateigne; puis faire courre et aler les galoz, et lors regarder a certes s'il a grosse alaine, si souffle, et qu'il ait grosse alaine par la bouche, se les flans luy halectent, ou qu'il soit pouciz (et ce peut aussi estre veu dessoubz la queue); puis le veoir l'endemain a froit et savoir en l'estable comment il se tient sur le fien, puis trotter et aler les galoz et reveoir s'il est pouciz (et ce peut estre veu dessus la queue); puis le veoir et savoir de rechief aux champs et ailleurs s'il est bon aux esperons. Nota, maistre Jehan, que, es festes de Flandres, se vous avez barguaigné et sceu le pris d'un cheval et vous demandez a le veoir courre, eo ipso vous vous departez de toutes les autres vices; tellement que s'il est bon a l'esperon et qu'il queure il est vostre, quelque autre tache qu'il ait.

28. Maistre Jehan, s'aucun cheval est que ait passé aage et soit trouvé sans suros, malandre, courbe, entretaille, molectes et similia, c'est adonc a entendre qu'il est affermé, et que puis qu'il a passé sa jeunesse sans tache jamaiz n'en avra aucune.

29. Item, tant est ung cheval plus court, maistre Jehan, tant a plus fort eschine. Item, tant plus dur trocte tant plus est fort. Item, maistre Jehan, s'il est delié sur la poincte d'embas c'est mauvais signe.



30. Maistre Jehan, se vous voulez engressier pour vendre ung de noz chevaulx, primo soit etreillié, lavé et tenu nectement, et fresche lectiere. Item , s'il ne fut pieça seigné, si le faictes saignier des costez (c'est du ventre), car icelle seigniee des costez est propre pour leur donner bon bouel. Puis luy emplissiez son ratellier de tresbon foing d'une part, et de feurre d'avoine d'autre part. Puis prenez iiii boisseaulx de bien necte paille de fourment, deulx boisseaulx de bran, ung boissel de feves menues et ung boissel de avoine; et meslez tout ensemble et luy en donnez iiii foiz le jour avant boire. Item , apres, boive de l'eau de riviere chauffee au soleil ou sur le fumier, ou en yver chauffee sur le feu; et y ait du son dedens une toille, car sans toille le cheval toussirot comme s'il eust mengié plume. Puis mengusse du foing; puis pour prouendre comme dessus; ou se c'est cheval de petit pris, ait [114b] avant boire troiz foiz d'orge boulu et apres boire feves et bran et bien pou de avoine.
31. *Oingnement pour les piez de chevaulx* . Prenez ung iiiion de suif de bouc, ung iiiion de cire, ung iiiion de terbentine, ung iiiion de poiz rasine et boulez tout ensemble, et oingniez les piez des chevaulx. Item, ayez ung drappel moullié en viez oint, et mettez ou font du pié, et de la fiente avec.
32. Pour gairir de rappe, crappe, et rongne et javart, lavez d'uille de chenviz avec eau batue ensemble; et s'il n'en gairist, il le couvient seignier de la poincte du pié.
33. Item, est a noter que quant ung cheval est seigné du col l'en le doit tenir lié hault, et faire petit mengier et hault; car le debatement des mandibules et du col le pourroient faire escrever. Item, le convient abeuvrer le plus loing de la seignee que l'en peut, et lier hault pour ce que le baisser la teste le fait escrever. Item, se le cheval est de grant pris, si soit veillié de nuyt.
34. Malandre veult estre lavec ii foiz le jour de chault pissat ou chaude eau. Item, idem grosses jambes derriere. Et se ainsi l'en ne peut garir, que l'en face restrainctif: c'est assavoir de sanc de dragon, d'aubun de eufz, ou plastre bien sassé et aubun d'eufz, et liez par bendeaulx entour la jambe, puis sechier a ung tison de feu par derriere.
35. Quant cheval pert la veue, faictes mouldre du sain de voirre vieil, et luy gecte l'en dedens l'ueil a ung tuel.
36. Quant cheval a tranchoisons, faictes le mettre par terre, et puis luy faictes mettre a ung cornet ung quarteron de quelque huille dedens le cul, et puis le faictes chevauchier tant qu'il sue, et il garira.



37. Quant cheval a vives, il luy couvient dire ces troiz mocts avec troiz patenostres: + abgla + abgli + alphara + asy + pater noster, etc.

38. Contre farsin te couvient ce couvrir par ix jours, et chascun jour en jenn dire par troiz foiz, et chascune foiz dire trois patenostres et touchier le mal: + In nomine Patris + et Filii + et Spiritus Sancti + Amen. + *je te conjur, mal felon, de par Dieu omnipotent et de par le Pere et de par le Fil et de par le Saint Esperit et de par tous les sains et par tous les anges de Nostre Seigneur Jhesucrist, et par toutes les vertuz que Dieu donna a parolles ne en voix, par les vertuz que Dieu fist de faire le ladre gairir de sa maladie, et que tu, mal felon, ne ailles plus avant; et que ne doubles ne ne enfles n'en fenestres n'en fistulles, neant plus que firent les cinq playes Nostre Seigneur Jhesucrist; et aussi le monde sauva et par ceulx se firent les cinq playes de Nostre Seigneur* . In nomine Patris + et Filii + et Spiritus Sancti + Amen.

39. S'aucun cheval est morfondu, il couvient tantost faire seigner des jambes devant, au plus baz et au hault du plat des cuisses, et recueillir le sanc et [115a] d'icelluy oindre les piez. Puis torcher de faing moullié, et pourmener sans boire et sans menger; et dedens iiii heures ou environ mettre ung restraintsif sur les couronnelles, a fin qu'il ne face piez neufz, et le convient pourmener sans arrest xxxvi heures et luy donner a la main du foing s'il en veult menger; et ne boive point d'un jour naturel. Et apres xxiiii heures depuis la segnee, boive de l'eaue chaude avec du bran; et pendant ledit temps et tantost apres ce qu'il sera seigné, soit couvert de troiz linceulx moulliez, tout a ung foiz; et au bout de xxxvi heures ou plus (c'estassavoir quant il se prendra a menger du bran, et faire bonne chiere, et qu'il avra fienté) luy face l'en bonne lictiere et blanche, et le face l'en reposer, puis pourmener. Et quant il yra de bon cuer, si luy oste l'en ung jour ung drap, l'autre jour l'autre, et le tiers l'autre; et ne luy donne l'en fors brennee a boire et a menger jusques a ce qu'il face bonne chiere. Aucuns leur donnent du beuvrage de pommes a ung cornet; et de tout le mareschal peut avoir franc et demy.

II. III

1. En accomplissant ce que je vous ay promis cy dessus, chiere seur, je met cy apres ce que je say d'espreveterie, afin que en la saison vous vous y esbatiez se vostre plaisir y est. Et sur ce, au commencement, vous devez savoir que l'en tient communement que un bon espreveteur en la saison recroist d'espreveterie ix chiens et troiz 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 sepmaines, que il couvient voler aux cailles. C'est assavoir depuis le moiz de juillet que l'en treuve les volees des premiers perdriaux, jusques en aoust qu'ilz deviennent fors, qu'il convient



voler aux cailles. Et lors se afoiblie le deduit, car depuis que les perdriaux sont failliz et que l'en ne treuve que les peres et les meres qui sont fors, l'en ne les peut prendre fors au voulon - c'est assavoir au fouldre - et de ce sera parlé cy apres quant l'en parlera du voler. Maiz a ce commencement il sera premierement parlé des chiens et apres du cheval, et en oultre de la nourreture et duisson de l'esprevier prins ou ny. Et en oultre sera parlé du branchier et en oultre du muiier.

2. Premierement, qui veult avoir bon deduit de l'esprevier, il est neccessité que assez tost apres Pasques l'espriveteur se garnisse d'espaignoz et qu'il les maine souvent aux champs querir les cailles et les perdriz, et des lors les duise et chastie et tant face que aumoins en juing il en soit pourveu de troiz bons, duiz pour le mestier, qui congnoissent [115b] les oiseaulx, et que deslors il les mette au lien et les garde bien; car en celle saison ceulx qui en sont despourvez les emblent volentiers. Et les doit l'en actachier et faire leurs gistes et leur lit dessoubz ou encoste la perche ou son esprevier sera percié quant il l'avra, afin que lors l'esprevier les voye continuellement et congnoisse, et aussi qu'ilz congnoissent l'esprevier. Et est assavoir que tous espaignolz qui sont bons pour la chasse du lievre ne sont pas bons pour le deduit de l'esprevier; car ceulx qui sont bons pour le lievre queurent apres et le chacent et quant ilz l'ataignent le mordent, arrestent et tuent se a ce sont duiz, et autel pourroient il faire a l'esprevier. Et pour ce ceulx qui scevent bien trouver les perdriz et la caille et ne queurent point apres l'esprevier - ou s'ilz y vont si sont ilz duiz que tantost que ilz voient que l'esprevier a lyee et abatue la perdriz ou autre oisel et la tient soubz luy, s'arrestent et ne s'approuchent point - iceulx espaignolz sont bons et les autres non.

3. Item, ceulx qui sont jennes, fors et roiddes et qu'ilz sont trop hastiz, trop loingtains, ne sont pas bons, pour ce qu'ilz queurent trop devant et trop loing de l'esprevier. Et quant ilz treuvent la perdriz ou autre oisel et ilz la font lever, l'esprevier qui est loing ne peut venir a temps, et se laisse de voler apres, et en la fin n'y peut actaindre et demeure lassé et blasmé; et si n'est point sa faulte - car il a bien volé - maiz est la faulte de l'espreveteur qui n'a par avant mis ses chiens en si grant subjection qu'ilz s'arrestassent a son escry. Et qui pis est, se l'esprevier est ainsi deux fois foulé, il craindra a y plus voler et ne s'ematra plus; car l'esprevier se resjoist et enhardist quant il est tousjours dessus et met a mercy tout ce a qui il vole, et au contraire se effroidist et actardist quant il est foulé ou grevé par les oiseaulx. Et par ce me semble qu'il couvient que l'espreveteur soit sage d'avoir duit ses chiens pour querir pres de luy et de donner le vol a point. Et pour ce je croy que les espaignolz aagez qui queurent ainsi comme deux ou troiz toises devant l'esprevier sont bons. Et puis que ainsi est que l'en ne scet au commencement quelz ilz seront, celluy qui a entencion de les mectre en besongne en la saison d'espreveterie, les doit devant le temps affaictier et tenir liez et en



subjection de verges ou de fouet, afin qu'ilz le craignent et que quant il les menra aux champs et il les escryera ou appellera: *arriere! arriere!* qu'ilz se arrestent et l'actendent, et retournent a leur maistre s'ilz voyent qu'il tourne autre chemin. Et s'ilz sont ainsi duiz, ilz ne feront nul mal a l'oiseil quant l'en les escryera, et seront bons. Item, il est assavoir de la nature des jennes chiens que tant plus les [116a] menrez aux champs souvent de jour en jour et de heure en heure et plus leur donrez de paine et de travail a querir es champs depuis l'aube du jour jusques a la nuyt, et l'endemain et chascun jour commencier, et plus les chastierez, puis qu'ilz seront bien nourriz et ensemble, plus vous craindront et aymeront et suivront volentiers et seront bons. Maiz soiez diligent que si tost que vous serez a l'ostel, que vous mesmes, ou vos gens devant vous, donnez tresbien a menger a voz chiens, puis a boire en une paille de eaue bonne et necte. Et puis soient couchiez sur belle lictiere de feurre en quelque lieu chault, ou au feu se ilz sont moulliez ou croctez, et soient toujours tenuz a la subjection du fouet. Et se ainsi le faictes, ilz ne dorront nul ennuy a la table ne au dressouer ne ne coucheront sur les liz. Et se ainsi ne le faictes, vous pouez savoir que quant ilz ont traveillé et ont fain, pour ce qu'il est neccessité qu'ilz vivent, ilz quierent soubz la table et happent sur le dressouer ou en la cuisine une piece de chair ou viande, et s'entremordent et font des ennuz pour pourchasser leur vie; et en ce faisant se traveillent et ne reposent point, et si demeurent truans et diffamez; et ce est vostre faulte et non la leur. Et pour ce, se vous voulez estre tenu bon esprevetier, pensez premierement a vostre esprevier et de voz chiens et puis de vous. Item, aucuns dient que a chiens qui abeent l'en leur doit donner a menger du poumon de mouton ou de brebis et ilz n'abayeront plus. Ce qu'il en est, je ne scay.

5. Item, il convient estre pourveu et avoir ung cheval basset et aisié pour monter et descendre souvent, qui soit paisible au chevauchier, sans fretillier, ne tournoyer, ne tourner la bride, ne regiber, ne faire autres empeschemens qui doivent empescher a l'esprevier quant il sera reclamé. Et qu'il se teigne tout coy, et tout arresté actende son maistre quant il sera descendu, et aussi se tiengne bien coy et bien paisible au remonter.

6. Et pour ce que je vous ay devant dit qu'il est neccessité d'avoir des premiers espreviers, sachiez que les espreviers commencent a couvrir - c'est assavoir les premiers - a la saint George qui est le xxiiije jour d'avril, et couvent six sepmaines. Et pour ce, des le temps dessus dit jusques au commencement de juing, l'en doit espier les ayres des espreviers; lesquelz l'en peut trouver tant par leurs aires comme par leur charnier, car communement leur charnier est fait sur ung arbre qui a regard a leur aire, et est aussi au trait d'un arc de leur dit aire. Et sur icelluy hault arbre les espreviers descharnent les coulons ramiers et autres oiseaulx qu'ilz ont prins et laissent cheoir les



os a terre, et detrenchent a leur bec et despiecent la chair qu'ilz portent en leur aire a leurs faons qui lors ont le bec trop [116b] tendre. Et par les osselés peut l'en apparcevoir le charnier, et par le charnier peut l'en trouver l'aire. Et est a noter que en la fin du moiz de may ou au commencement du moiz de juing les premiers espreviers d'icelle saison escoent. Si couvient lors entendre de soy pourveoir d'iceulx premiers espreviers, car les premiers espreviers sont plustot avanciez et pres de voler. Et pour ce que chascun desire avoir des premiers espreviers et pour les avoir tous bons espreveteux sont toujours traitres et larrons l'un a l'autre, tellement que l'un frere les voudroit embler a l'autre: pour la quelle chose qui veult avoir des premiers espreviers il doit faire tant enquerir et encerchier qu'il sache aucun aire d'espreviers, et les prendre ou ny avant que nul autre. Et est assavoir que les meilleurs et plus fors espreviers sont ceulx qui se paissent de coulons ramiers ou autres groz oiseaulx, et ceulx font leurs aires sur bas arbres pour ce qu'ilz ne peuvent porter hault si gros oyseaulx.

7. Or convient il donc savoir comment ilz seront nourriz se ilz sont prins si jennes que ilz ne aient que deux jours. Si sachiez sur ce au commencement: il est bon qu'ilz soient nourriz plusieurs espreviers ensemble, ou esprevier et mouchez, ou esprevier et poucins, afin qu'ilz s'entrejoignent et gardent la chaleur naturelle l'un a l'autre. Et ceste chaleur naturelle est leur souveraine nourreture, car se ilz seuffrent tant soit petit de pluye ne de froidure ilz sont en adventure de mourir. Et pour ce est il bon d'en mettre plusieurs ensemble pour ce qu'ilz se joindront et garderont la chaleur naturelle l'un de l'autre. Et si est bon qu'ilz soient en ung petit clotet par maniere de ny, fait de foin delyé bien batu, de plume, de coton, d'estouppes ou de telles moles choses, et mis en une cage a poucins, en une cuve ou en ung cuvier, ou en ung autre vaissel de boiz qui soit long et large tellement qu'ilz puissent esmeutir loing d'eulx. Et se leur ny n'est bien molet, l'en peut mettre soubz eulx ung drap linge bien delyé pour garder leurs ongles. Et especialement soient gardez et maintenez en bonne chaleur naturelle, comme aucune foiz du feu de charbon entour eulx, et soient sur deux tresteaux hault en leur cage, ou aucune foiz au soleil: aucune foiz s'il fait froit de nuyt, soient couvers d'une robe et d'une raiz pour les chaz, et qu'ilz ayent air largement, et soit souvent gardé qu'ilz n'ayent ne trop froit ne trop chault. Et mesmement de nuyt les couvient il ainsi garder.

8. Et de jour les convient il paistre tant de foiz le jour comme ilz avront enduit, et commencer des le bien matin a soleil levant en avant; car les espreviers qui sont bien peux en leur jennesse ne crient point quant ilz sont sur le poing, et les autres si font. Et les convient paistre de bonne chair chaude nouvel tué d'oiselectz eschorchiez - dont la chair sans aucune gresse soit bien menue



haschee jusques [117a] a ce qu'ilz aient le becq fort pour tirer cuer de volaille - des cuers de mouton dont vous recouvrerez aux bouchiers et, qui mieulx ne peut, de pingons (ja soit ce que ce soit trop grosse char et trop orgueilleuse qui peut recouvrer d'autre char). Item le frelet de porcq qui est dedans la cuisse est meilleur que cuer de mouton. Mais l'esprevier qui vole l'en ne lui doit pas donner deux gorges l'une aprez l'autre, pour ce qu'il est trop delié, trop laxatif et trop courant et coulant. Et de quoy que vous pessiez vostre esprevier, gardez que vous ne lui donnez deux gorges l'une sur l'autre: c'est a dire que vous ne lui pessiez mie la seconde foiz jusques a ce qu'il ait enduit la premiere. Et puis soit peu afin qu'il n'ait nulle fain; car autrement, s'il n'est tresbien nourry en sa jennesse, il ne vouldra ja bien, ne sera fort en la saison d'esprevier. Et aussi se vostre esprevier avoit aucunes fains, les bons espreveteurs l'appercevraient a l'arestre des plumes ou il avroit raies de travers; et tant de royes qu'il y avroit et tant de fains jugeroit l'en que l'esprevier avroit eues, si vous en moqueroit l'en de non avoir bien gouverné vostre esprevier.

9. Et nota que a trois choses congnoist l'en en jennesse l'esprevier du mouchet: c'est assavoir que le mouchet a la teste et le becq sur le rond et l'esprevier sur le long; item, le mouchet a la jambecte greslete et plus courte que l'esprevier; item, au cry le congnoissent aucuns. Item, en leur tresgrant jennesse l'en les doit tenir tresnectement et paistre souvent et tressechement de blans drappeletz souvent remuez dessoubz leurs piez et du foing, et changier souvent et laver et seschier leurs drappelletz; et soient en un pennier, et soit ledit pennier couvert de blancs drappeaulx, et soient tenuz chaudement par feu ou par soleil. Et de nuyt soit mis l'esprevier entre deux draps au lit couchié avec une personne pour garder chaleur naturelle, et l'andemain au feu et au soleil. Et ainsi jusques a ce qu'il soit temps de les mectre en la ferme.

10. Item, se vous pouez, faictes que les costez du vaissel ou ferme ou vostre esprevier sera ne soient mie cloz d'aiz, maiz de trailles ou de fils, 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'esforcera il se souldra sur les jointes, et lors quant il s'estera le peut l'en mectre en la ferme qui sera faicte de v piez de long et de trois piez de lé et de trois piez de hault, et a besoing d'une cuve ou d'un cuvier souvent nectoié ou changié couvert d'une rais, ou quel cuvier ou cuve il ait du foing au fondz et un viel drappel linge dessus pour luy garder ses ongles sains comme dessus. Et illec s'enforcera et sera plus fort sur ses piez. Et ainsi comme plus croistra l'en ne le paistra pas si souvent - que quatre foiz le jour. Et [117b] aprez, quant il sera plus fort et qu'il volletera, l'en le doit mectre en la ferme ou cuvier ung petit plot de trois dois de hault, couvert pour ses ongles comme dit est. Et quant il commencera a soy perchier sur icellui blot, l'en lui fera autre travers dedans la ferme deux



perchectes de demi pié de hault. Sur lesquelles perchectes il de sa propre nature vouldra de l'une a l'autre et passera par dessoubz, et sa nature lui enseignera a duyre ses elles et son vol; et lors ne sera peuz que trois foiz le jour. Et est bon que lors et par avant sa ferme soit mise a terre une foiz le jour en une place ou les chiens repairent entour lui, et qu'ilz le voient et congnoissent et lui eulx; et soit peu devant eulx afin que quant il volera et avra prins et tendra sa proie aux champs et ilz surviennent, que il ne se esbaïsse mie pour eulx, ne que eulx ne le descongnoissent.

11. Et deslors en avant couviendra soy prendre garde quant il avra deux mercz frans; car lors le couviendra il mectre es gectz et paistre sur le poing, et puis le perchier et tenir paisiblement sur son poing tant qu'il ait enduit et avalé sa gorgee. Et le doit nen a ce commencement tenir si court que au regect de son debat il ne mefface a son balay. 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, chiere seur, que toutes choses qui sur luy survienngent soudainement, hastivement et tempestivement - soit personne, beste, pierre, estueil, baton ou autre chose - lui font desplaisir et le tormentent fort. Item, chiere suer, saichiez que se vostre esprevier vous lie et estraint fort, saichiez que c'est signe qu'il a fain, et si non, non . Car quant il a fain il estraint, et quant il gorge, non. Et toutesvoyes s'il vous lye ou estraint ne vous courroucez de riens, ne lui aussi; mais le deschargniez tout bellement, sans vous ne lui courroucier, quelque douleur qu'il vous face sentir; car se vous le courroucez une seule foiz ja puis ne vous aimera.

12. Item, il vous couvient continuer a le tenir souvent sur le poing et entre gent tant et si longuement que vous pourrez. Et se tandiz que vos disnerez, dormirez, ou pour autre chose laisserez vostre esprevier, si soit perchié a grant air hors de la moiteur de la pluye et de l'ardeur du souleil, et qu'il ne voye nulz poucins, pingons ne autre volaille, ne ne soit en peril de chatz, et que riens soudain ne puisse venir sur lui. Et saichiez, chiere suer, que s'il est perchié tantost aprez ce qu'il sera peu, il se tiendra bien paisible jusques a ce qu'il ait enduit. Mais aprez ce, se il bat a la perche, c'est signe de fain et qu'il veult estre sur le poing. Et pour ce est bon qu'il ait tousjours gens devant lui afin que, s'il se pendoit ou debatist, qu'il fust tantost secouruz [118a] et relevé.

13. Saichiez aussi que quant il a esté longuement sur le poing et qu'il a tous ses vij mercqs - ja soit ce que j'aye bien veu tel qui avoit viij - et aussi quant le iije noir mercq du balay passe le bout des elles, il est adont tenu pour fourmé. Et doit l'on penser de le baignier, qui le fait avancier, pouroindre, desrouillier, mectre a point ses plumes et mieulx voler. Et de la maniere de baignier sera dit cy aprez. Item, et au bout des longes doit avoir un petit batonnet afin que se l'esprevier



s'entreprendoit, que au bout du batonnet sans mectre la main l'en lui mecte les plumes a point; ou l'en doit remuer et tourner son poing afin qu'il se debate autresfoiz, car au rebat les plumes reviennent a leur point. Et tousjours, tantost qu'il est peu l'en le doit tenir sy souef et en place si propre et si paisible qu'il n'ait cause de soy debatre sur sa gorge (car s'il se debatoit sur sa gorge qu'il avroit lors prinse, il seroit en aventure de la gecter); et qui n'a loisir de le tenir en place paisible, l'en le doit perchier. Et sachiez que en cest endroit les bons espreveteurs dient un tel proverbe: *Au lier et au deslier Te tien saisy de l'esprevier* .

14. Sy pouez maintenant adviser sur le poing et sur la perche se vostre esprevier peut rien valoir. Premièrement, les aucuns espreviers se perchent tout droit et sont moult esveilliez et regardent fierement et espouenteusement quant ilz veillent, et quant ilz dorment si se tiennent ilz 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 espreviers se couchent sur le ventre au travers de la perche ainsi comme un chappon, et ainsi se reposent en dormant et en veillant; et n'est ne trop bon ne trop mauvais signe, car il vient de nature. Et les autres sont tousjours raempliz et endormiz et ont un pié en leur plume, et c'est signe de fetardrye ou de maladie.

15. Item, quant est a congnoistre l'esprevier par son plumage, il est assavoir que les uns espreviers sont de plumage blanc et delyé a travers de petis tendres ou roux assiz en leur poitrine ainsi comme par ordre et a droite ligne et sont bien merlez ou goutelz ou boueil - c'est assavoir entre les cuisses et le ballay - et ont bonnes les plumes qui sont a l'endroit des costelz sur les cuisses. Et iceulx espreviers dit l'en qu'ilz sont bons pour dames; car ilz sont tost reclamez et rendent tost leur proie et viennent volentiers au sifflet et aiment leur maistre et sont paisibles et peu hardiz. Les autres sont de plus gros, plus dur et plus aspre plumage et ont plus grosses mailles; et sont les tuyaulx de leurs plumes plus durs d'autant comme les plumes d'une vielle geline ou d'un viel coq sont plus asprez et plus dures [118b] que d'un jenne chappon, ou comme un laboureur des champs a plus dure coanne que le filz d'un roy, et sont cuerrectés de cuerés entrechangablement assiz ça et la sans ligne et sans ordre, et ont une petite teste et uns gros yeulx estincelans comme un serpent, et sont moult esveilliez. Et ceulx sont aspres, roides et hardiz, et sont plus fors a reclamer, plus gloutz et plus despiz a paistre et plus felons en toutes choses, et mectent leur proie entre leurs elles et la deffendent aux ongles et au bec; et mesmes quant on les paist ilz estraignent et saillent au visaige et mordent (et couvient avoir ung gant en la main destre, dont les doiz du gant soient coupeez, pour doubte des esgratitures) et portent volentiers au couvert. Mais se ilz sont bien nourriz et bien reclamez un bon espriveteur s'en aide mieulx que des devant diz, car ilz sont plus hardiz, plus



sages et plus fors assez. Item, les ungz ont jambes et piez rouges, et dit l'en que ceulx sont de haire de jenne mouchet; et les autres qui ont jambes et piez jaunes, dit l'en qu'ilz sont de aire de vielz mouchet; les aucuns ont jambes rondes et les autres sur le plat, scilicet sur le demi rond, de ceulx ne scay quel signe c'est. Mais en somme l'esprevier de grant courage qui a teste de serpent - c'estassavoir menue teste seche - qui est bien chappé, gros yeulx saillans et esveilliez, gros par les espauls, plumage dur et roide malleté de grosses mailles aspres et dures, qui ait bons serceaulx, bons cousteaulx, bonnes longues plumes, bons venneaulx, bonnes sans, balay a sain, grant ouverture endroit le bouel, courtes jambes grossectes, ses ongles entieres - c'estassavoir du pessouer et du charnier et de la grant et petite sangle - et que le remenant de son corps et de ses piez 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 voudrez nourrir pour vous, au commencement qu'il sera mis sur le poing si lui baillez beaulx gectz sur longes que l'en dit '*petites longes*', '*touret*' et '*grans longes*' et l'acoustumez de petit a petit et de plus loing en loing a voler a vous sur vostre poing querir sa proie pour soy paistre.

16. Or est temps, chere seur, que je vous parle de congnoistre l'esmeut de l'esprevier. Si sachez, chiere seur, que quant l'esprevier si a esmeuty, par l'esmeut on peut jugier s'il est sain ou non. Car s'il esmeut loing et l'esmeut est fin blanc, lyant et bien moulu il est bon; et s'il est pers, vert, ou roux comme lessive ou cler comme l'eaue, ou qu'il ait ung neu noir en l'esmeut, a ce voit l'en que l'esprevier n'est pas sain; et lors le fault curer et donner plume par la maniere que dit sera cy aprez quant l'en parlera du reclamer et affaictier pour vouler. Car jusques a ce que l'en le [119a] reclame sans commande, n'est il ja trop grant besoing de lui donner plume ne trop souvent curer, fors par une foiz la sepmaine.

17. Mais en cest endroit d'espreveterie le convient plus que devant tenir sur le poing, et le porter aux plais et entre les gens, aux eglises et aux autres assemblees et emmy les rues, et tenir jour et nuit le plus continuellement que l'en pourra, et aucunesfoiz le perchier emmy les rues pour veoir gens, chevaux, charrectes, chiens, et toutes choses congnoistre; et soit en l'ombre et qu'il n'y ait nulz pigons, poucins, ne autre volaille qu'il voie, comme dit est. Et aucunefoiz a l'ostel soit perchié sur les chiens, et que les chiens le voient et il eulx. Ce fait, il convient reclamer en un secret lieu, petit a petit et de plus loing en plus loing, tant qu'il revienne du loing de ses longes. Puis le couvient reclamer a la commande ou recrence, et puis en pluseurs lieux et en especial aux champs et es pres a recreance, et puis sans recreance a pié a pluseurs foiz presens les chiens; et puis a cheval le convient il reclamer et de dessus les arbres, tant qu'il congnoisse le cheval.



18. Et adont est neccessité que vous prenez bien garde, comme dit est dessus, a son esmeut qu'il soit nect. Et comme dit est dessus le noir donne enseignement qu'il est hors 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 trempez et bien lavez et en eaue un petit chaudecte et espraint. Et se vous n'avez eaue tyede fors froide, si y trempez vostre char; puis l'espreigniez fort et eschauffez par force d'espraindre entre deux esseules; puis en paissiez vostre esprevier comme dessus, car char lavez l'amaigrist. Et a ce donner ne doit on point son oysel appeller ne reclamer, mais prendre sus la perche sans siffler ou reclamer et paistre sans dire mot. Car la char ne lui est mie bien savoureuse, et pour ce, qui a ce donner le reclameroit, quant l'en le reclameroit aprez et depuis, il cuidroit que ce fut autelle viande comme devant, si seroit plus lant et tardist a y venir. Item, avec ce que dit est quant il sera gorgié souffisamment, l'en lui doit donner en lieu de plume aussi gros de coton comme une feve, enveloppé en char a deux foiz, ou faire tirer les plumes de l'aleron d'une perdris. Et s'il en avale c'est bonne plume, et aussi coton moullié en eaue. Et dit l'en que petite plume est la meilleur, et ne lui doit l'on donner viande par dessus sa plume, car ce que l'en donroit pardessus ne pourroit passer les mailles de l'estomac par la plume qui seroit au devant. Et saichez que quant l'esprevier vole et se paist de son vol, il ne lui couvient point donner d'autre plume, car il en prent assez [119b] des oyseaulx dont il se paist, et la plume de l'aleron de'elle est bonne plume. Et doit l'en, le soir que l'en lui a donné plume, nectoier la place dessoubz l'esprevier pour trouver l'andemain sa plume. Et l'andemain quant vous serez levee, regardez a 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 pres, c'est au contraire. Se son esmeut est fin blanc, pateulx et bien molu, s'est signe qu'il est saing. Se l'esmeut est vert, ou qu'il y ait trop de noir, c'est signe qu'il n'est pas saing. Et aussi gardez s'il a gecté sa plume orde ou necte. Et se vous avez aparceu par deux ou par trois foiz que l'esprevier soit lant de gecter sa plume, si lui donnez avec le coton i ou ii grains de froment, car ce l'avancera de la gecter. Et quant celle sera par lui gectee au matin, si le paisez de bonne viande et chaude. Et au soir lui redonnez plume comme devant, et ainsi de soir en soir jusques a ce qu'il soit nect.

19. Et soiez adverty que depuis ce, comme dit est dessus, que vostre esprevier commencera a voler, item, ainsi le convient deux foiz la sepmaine nectier, et aussi baingnier deux foiz la sepmaine a certain jour entre tierce et midi en un jardin ou preel au soleil et en si large bacin que ses elles ne se batent aux bors, et le tenir a la commande ou recreance afin que sans congié il ne s'en voit essorer. Et au commencement doit l'on rebondir et ressatir l'eaue sur la teste et le col a une vergecte pour le moullier, et puis qu'il sera baingnié le convient il essuyr au soleil de midi. Toutesvoyes aucuns



donnent plume chascun soir et baignent chascun jour quant il a enduit, et en soy baignant ou quant il est baignié le reclament. Et pendant le temps que vous baignerez vostre esprevier se le souleil se convertissoit en pluye, ou se en cheminant il plouvoit sur vostre oysel, il le convient essuyr a tresbon feu ou au soleil sur un trestel. Mais gardez vous bien que jamaiz vous ne le mettez sur perche moulliee, car si tost qu'il a le pié mouillié il devient enrimé et malade; si gardez tousjours qu'il ait le pié sec et chault. Et aprez ce qu'il sera ainsi sechié, il vouldra de tresbonne elle.

20. En cest endroit d'espreveterie devez vous congnoistre et savoir mon 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 lant et pesant. Et sachiez que quant il se tient acremPELLI ou bossu et a les yeulx plus vers et jaunes entour et demoustre chiere pesant et ne se tient droit esveillié sur le poing et a la perche, il est malade. Et c'est parce qu'il est maigre, et le couvient paistre un jour ou ii d'un nomblet de porc pour revenir. Et s'il se tient droit et esveillié et les yeulx lui [120a] saillent, il est sain; mais qu'il ne soit trop gras. Et se vous apercevez qu'il le soit trop pour mettre a raison, il le convient paistre de char lavede ou de beuf.

21. Et quant il est reclamé a pié a la commande et qu'il congnoist les chiens, et il n'est trop maigre ne trop gras, et curez et net, il le convient enoysele et lui baillier a vouler des petiz poucinz aux champs, premierement a pyé et puis a cheval. Et quant il les avra volez, liez et abatuz, si descendez et alez a lui tout bellement, de loing vous agenoilliez, puis doucement aussi comme a iiiii piez petit a petit, et mettez vostre main vers les piez de vostre esprevier, et prenez la proye en souslevant les piez de l'esprevier, et faictes paistre sur sa proye. Et se vous le vulez afaictier pour la pie, si le faictes vouler aux champs a poucins et pingons verez blans et tavelez de noir comme la pie est. Et aucunefoiz quant l'en en peut finer, il convient avoir des jennes piatz et les y faire voler aux champs, et estre garny d'unes petites turquoises propres a ce, afin que si tost que l'esprevier avra lyé le piat l'en lui rompe les jambes et le becq, afin que l'esprevier en soit tousjours au dessus et ait l'avantaige du piat sans estre blechié. Et se l'en ne peut finer de piat, mais seulement de forte pie, il convient que l'en lui oste et rompe le becq et les ongles et deux ou trois des maistres plumes de chascune elle. Et l'esprevier ainsi duyt volera aux piez en la saison. Et toutevoies sa nature l'enseigne plus que estrange doctrine.

22. Item, l'en dit que la personne, les chiens et le cheval qu'il a acointié et acoustumé a veoir ne lui doivent point estre changiez: c'est assavoir que si un esprevier avoit esté gouverné par un homme blanc chevauchant un cheval noir, et l'en le bailloit es mains d'un moine noir chevauchant un cheval blanc, ou d'un escuier, chevalier ou bourgoiz, ou d'une femme ou d'autre personne vestue



d'autre habit, ou en autres mains que es mains de cellui qu'il avroit aprins, l'esprevier qui avroit mescongnoissance d'icellui nouvel maistre ne seroit si reclamé a lui comme a son maistre qu'il congnoissoit et qui l'avoit nourry. Et pour ce, cellui ne le devoit laisser tenir ne paistre a autre fors a lui.

23. Chiere suer, avant que vous commenciez a voler a droit ensient, il vous convient et est neccessité d'avoir cherché et enquis aux compaignons du pays les volees des perdris; et saichez que en pays estranges et ou repaire la souveraine queste que bon espreveteur puisse fere si est d'enquerir aux bergiers et vachiers et autres gens d'aval [120b] les champs s'ilz ont veues aucunes perdris et ou 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 voz oyseaulx (et especialement mastins) ne vous suivent: car vostre esprevier ne vouleroit pas si volentiers ne si hardiement. Et s'il avoit abatu ou lyé un oisel si seroit en aventure d'estre par eulx tué, et moult de foiz en est ainsi advenu.

24. Item, chiere suer, en cest endroit d'espreveterie, aux jours que vous ne voudrez vouler vous couvient acoustumer a paistre vostre esprevier des le bien matin, afin que a celle heure quant vous voudrez il ait tousjours fain, si volera mieulx. Car les bons espreveteurs se lievent des l'aube du jour et des lors vont vouler; 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 maiz, et se mocquera l'en de vous. Item, ne volez pas prez de bois ou de haye ne de vigne, ou de fossez ou autre empeschement d'eaue. Item, ne volez pas aux petis oyseaulx, car ilz sont trop roides et scevent les tours des buissons ou ilz ont acoustumez repairier. Et pour ce l'esprevier fault, si se traveille fort, pource que iceulx menuz et petis oiseaulx sont fors, et si n'emportent mye si grant honneur pour l'espreveteur ne pour l'esprevier comme perdriz qui volent foiblement et sont plus tost prinses. Et aussi quant les menuz oiseaulx se boutent es buissons, l'esprevier qui vole apres se lasse et descourage pour sa hardiesse et faire son devoir, si ront souvent sa queue et ses elles, tellement que en la fin il en demeure tout diffamé et n'en peut maiz.

25. Toutesvoies se vostre esprevier y vole et vous veez que pour ce faire vostre esprevier ait la teste d'aucunes de ses plumes quassees, si la moulliez tantost de vostre salive endroit la quasseure, et quant vous viendrez a l'ostel d'eaue nonmie chaude, mais mains que tieude, et elle se reffermera; si non, elle se rompra. Et s'il a son balay rompuz il n'en vaudra pas pis pour voler aux cailles, a perdriz et aux gros oyseaulx qui volent droit a terre; mais il en est plus lait et si ne suit mie si bien



petis oyseaulx qui se plyent, comme l'aloë qui gauchist comme a esquerre, et si ne peut monter aprez l'aloë. Item, s'il avenoit que vostre esprevier ait l'une des parties de sa quehue [121a] rompue, l'en doit roignier aux forces l'autre partie afin qu'il vole justement. Et ja soit ce que l'esprevier qui a la quehue rompue en soit plus lait, toutesvoies il n'en vault de riens pis pour voler aux gros, mais pour voler aux menuz si fait.

26. L'aloë de gibier c'est l'aloë de cest an qui a courte queue sans blancheur, toute rousse de rousseur cendree, et ne chante point au sourdre et vole droit et se rassiet prez. Et la vielle aloë a longue queue dont aucunes des plumes sont fines blanches, et au sourdre pipe et dit: *Andrieu!* et vole par ondees et plie son vol par esquerre, puis a destre, puis a senestre, et se assiet loing. Celle n'est pas de gibier, ne n'y doit on point voler es mois d'aoust et septembre, mais en septembre quant elle mue, la queue lui chiet, et est de gibier pour ce quell'est foible.

27. Item, il est dit dessus et il est vray, que tout bon espreveteur doit garder qu'il ne vole a menuz oyseaulx roiddes: comme a l'aloë vielle, moissons vielz, et autres qui sont prez des buissons, pource que incontinent qu'ilz voient l'esprevier ilz s'i boutent, et fault l'esprevier a les lier, et ront sa queue et despice ses elles ou buisson; et par ce se lasse et descorage de voler. Mais le pis est que aucunesfoiz l'esprevier qui est ainsi lassé ne revient point a son maistre, mais s'esvole et se repose sur un grant arbre. Et est certain que les espreviers ainsi lassez sont plus tardiz et plus longs a venir dessus ung grant arbre, maison, ou autre hault lieu que dessus ung bas, se grant fain ne les y remuet. Et a ce besoing convient avoir ou poucins ou autre oisel vifz pour faire voleter devant eulx en les reclamant sans moustrer le visaige.

28. Ces choses veues et faites, vous pouez aler voler, et le premier jour que vous volerez soiez garny de poucin ou autre oysel vif, pour y faire voler vostre esprevier se vous ne trouvez autre oysel. Et au premier oysel que vostre esprevier prendra aux champs, si tost qu'il l'avra abatu et le tendra entre ses piez, il convient descendre et aler a lui a loing 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 lieve sa proye et l'oiseil dessus; puis rompe la teste a l'oiseil et du cervel paise son esprevier. Et se l'esprevier vous lye des ongles, si vous descharnez ongle aprez l'autre tout bellement sans tirer ne le courroucier. Item, quant vostre esprevier est gorgé vous le pouez 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 [121b] vous y fiez point; car lors il estraint fort et tant que sang en fait saillir. Et a ce jugent aucuns se l'esprevier est fort ou non; car quant il sentent parmy le gant que l'esprevier estraint fort, ilz jugent qu'il est fort,



si non, non. Item, tenez le adont en place si paisiblement qu'il n'ait cause de soy debatre sur sa gorgee, 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 perchez en lieu paisible ou il voie gens, chiens et chevaux, etc., et ne voie point pigons ne autre poulaille.

29. Et la iie foiz que vous voudrez, laissez vostre esprevier ii volz ou iii le jour et non plus, et le païssez comme dessus; et la iiiie foiz ii ou iii volz et non plus; et puis aux autres jours vole tant comme il pourra a tant d'oiseaulx comme vous trouverez. Item, et se vous apparcevez qu'il porte au couvert, si l'embraellez et laissez pendre ii ou iii foiz et ne le gectez plus sur arbre quant vous le voudrez paistre, et il se chastiera d'illec en avant. Item, commencez a aler voler chascun jour au matin des le bien matin, et volez jusques a tierce. Et lors mectez vostre esprevier en ung pré ou champ, et s'il ne porte au couvert sur ung pré ou arbre, et le reclamez d'illec et païssez, et puis le perchez, et vous reposez, et laissez passer le chault et aprez volez au serain. Car qui ou mois de juillet et deslors vouleroit jusques a la myoust par trop chault, l'esprevier si s'efforceroit hault et loing, et a la premiere riviere ou eaue qu'il viendroit, d'en hault s'en yroit baignier. Puis se ressueroit sur ung arbre, et la se pouroindroit tellement et si a grant loisir qu'il n'avroit plume sur lui qu'il ne remuast au becq l'une aprez l'autre tout a loisir, et sans trop grant diligence ne pourroit estre trouvé. Et s'il estoit retrouvé, si ne pourroit il estre reprins sans trop grant actendue. Mais apres la myoust il ne s'efforcera mie si volentiers.

30. Et toutesvoyes, ainsi comme il est dit dessus, soyez tousjours garny de vif poucin rousset, semblant a perdriz, afin que se vous ne trouvez autres foibles oiseaulx, que vous volez aux champs de ce poucin que vous avrez porté, et lui donnez de la cervelle et du surplus ses droiz et l'en païssez. Puis ostez la gorge et les boyaulx du poucin, si s'en gardera mieulx et l'en pourrez paistre a l'une foiz des elles, l'autre foiz des cuisses, puis au derrenier du charquois. Et se vous n'avez trouvé poucin, si soiez pourveu de pignon; ja soit ce que ce soit chaude viande et trop aigre a l'esprevier qui vole; car la saveur lui en demeure longuement et le soustient sans fain plus que autre viande (et en [122a] reffuse le poing) et tient l'esprevier orgueilleux. Item, vous prenez bien garde que de ce que vous commencerez a voler, deslors vous ne courroucez vostre esprevier, et que rien de l'aprouche soudainement, effondrément, ne tempeteusement - soit personne, chien, cheval ou autre chose. Et mesmement par derriere, car de ce qui lui survient par derriere est il plus tourmenté et effroyé.



31. Item, quant vous serez en queste, si aiez tousjours l'ueil a vostre esprevier et a voz espaignoz, et quant vous verrez qu'ilz moveront la queue a desvuyder une place, si ferez tantost de l'esperon droit a eulx, afin que quant la perdriz saundra vostre esprevier soit prouchain. Et se pluseurs perdriz saillent, dont vostre esprevier suive, lye et abbate l'une, entendez tousjours a vostre oisel et criez a voz compaignons qu'ilz remerquent les autres. Et quant vostre esprevier avra eu son droit du cervel, si vous remectez en queste au remerc, afin que vous ayez tous les autres oyseaulx l'un aprez l'autre. Item, l'en doit querir les perdriz es grans chaumes et yebles et bruyres et environ les gerbes qui sont demourees aux champs; car la se paissent les perdriz et les perdriaulx du grain d'icelles gerbes, et sont volentiers es lieux couvers et nonmie es gauchieres ne autres lieux descouvers, tant pour doubte du chault comme pour doubte que le faulx perdriel et les oyseaulx de proie ne les voyent. Et quant le chault est levé, icelles perdris et aussi les cailles sont en grans genestes et vignes, et es vesses, es poisieres et es blez qui sont sur le pié et qui donnent grant ombre pour estre freschement. Item, en ce temps l'en ne pourroit pas faire queste es vignes, pour ce que l'en y feroit trop de dommaige a ceulx a qui les vignes sont, et aussi les perdriz y avroient trop d'avantaige et l'esprevier trop d'encombrier pour les fueilles et eschallas. Mais les bons espreveteurs qui les remerquent et puis s'i mectent en queste au remerq par les champs ou buissons, et au boulon l'esprevier les prent.

32. Se l'esprevier porte au couvert et son maistre le reclame et siffle, il ne lui doit pas moustrer son visaige. Item, saichiez que depuis que l'esprevier avra commencié a voler il ne doit vivre de nulle char de boucherie, ne d'autre fors que de la proie; car de jour en jour continuellement sans cesser il doit voler sans repos; car qui ung jour le repose, il recule par trois jours.

33. Item, saichiez que le deduit de perdriaulx dure jusques a la myaoust, et adont commence le deduit des cailles, pour ce que alors deviennent fortes et volentiers se tiennent prez des bois et des hayes. En aoust l'en treuve bien des perdriz qui en cest an furent couvees au plus tart, et se adouerent plus tart que les autres, et n'estoient pas assez eagees quant la saison de chauchiee fut, et ne sont pas toutes reparees [122b] ou moiz d'aoust, et ont encores leurs plumes a sain (et ou tuyau a ung neu) et ne sont pas si fortes comme les peres et les meres qui ont esté muees, et ne sont pas les plumes de leurs elles si roiddes comme leurs peres et leurs meres qui ont esté muees, et pour ce sont plus legieres a prendre a l'esprevier que ne sont les peres et les meres, se ce n'est toutesvoyes quant freschement et tantost apres que iceulx peres et meres ont couvé et qu'ilz nourrissent et tiennent encores soubz eulx leurs perdriaulx; car lors sont il devestuz de leurs plumes et sont maigres et foibles et peuent bien estre arrestez par l'esprevier. Maiz quant ilz sont revestuz



de leurs plumes et renforciez il n'y fait nul voler fors au volon, comme dist est, ou apres leur premier vol par remercq, car au second vol sont elles plus lassees qu'ilz ne furent au premier. Et est grant peril de mectre son esprevier en aissay de les prendre en plains champs du premier vol; car se l'esprevier se lasse a tirer apres, ou se il lye la perdrix et elle est si forte qu'elle l'en porte, ou qu'il soit autrement foulez, soit par cet oisel ou par autre, ja puis n'y volera volentiers.

34. En la saison d'aoust l'en peut voler aux faisandeaulx, aux oustardes, aux lapereaulx, aux levractz, aux raales des champs qui sont roux, et aux cailles, ou au moins en la myaoust; et en septembre doit l'en voler tout au long du jour, sans retourner a l'ostel puis qu'il ne face ne trop chault ne trop grant pluye ne trop grant vent, et doit l'en savoir que ou moiz de septembre il ne se essore mye si volentiers comme en aoust.

35. Item, pource que les nuys sont en septembre plus longues, il couvient donner au soir en la fin de septembre plus grosse gorgee et petite au matin; maiz tousjours ayez lors en memoire que c'est mauvaise paisson que de caille et de pigon, car c'est chair de dure digestion et demeure longuement en l'estomac. L'esprevier s'en enorguillist et reffuse le poing comme dit est dessus.

36. Item, en la fin dudit moiz de septembre et apres, quant le voler des cailles et perdrix est failly, et mesmes en l'iver, l'en peut voler comme dit est aux piez, aux choes, cercellees qui sont en riviere ou autres qui sont tavellees et ont longues jambes et sont aux champs et courent a pié parmy le gravier d'eaue, aux merles, aux mauviz, aux goiz, aux videcoqs et aux merles. Et a ce peut l'en aler a pié et avoir l'arc et le boujon, que quant le merle se boute en ung 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 du boujon. Et ainsi de temps en temps peut on avoir deduit de son esprevier. Quant l'en le veult garder pour muer et quant l'en ne treuve plus a le paistre de son voler l'en luy donne congîé. (Et sachiez que des la premiere nuyt qu'il avra jeu dehors il est devenu sauvage se il se paist de luy mesmes. Et pour ce le convient l'endemain recouvrer a l'aube.)

37. Et, belle seur, s'il est ainsi que vous le voulez muer, pour ce que autant couste a muer ung mauvaiz esprevier comme ung bon, ayez [123a] premierement regard 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 painne, car encores seroit il pire apres la mue. Toutesvoies, se muer le voulez, il le couvient paistre de chaude viande comme de gelines, soriz, ratz, et d'autres oiseaulx gaigniez aux filez et a l'arbaleste. Ja soit que c'est le meilleur que l'esprevier vole tant comme l'en trouvera a voler, et par especial tout le Karesme, car a fort et souvent gecte il plus naturellement ses plumes pour muer. Et tousjours le couvient il,



comme dit est, curer et donner plume. Quant a l'esprevier que l'en veult muer, aucuns donnent des estouppes hascees, et aussi dient aucuns que c'est bonne plume que des pastes de lievre et de connins batues d'un bon martel sur ung enclume et ostez les oz. Et tousjours le couvient baignier et tenir sur la perche, et tousjours paistre de bonne viande chaude et vive, qui peut, tresdiligemment, et gardez mieulx que devant et le paistre a tout le moins troiz foiz le jour jusques a la my may, et lors luy couvient 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 moiz de juing); et la couvient arracher ainsi qu'il s'ensuit: c'est assavoir que aucun tiengne l'esprevier entre ses mains, et l'autre luy compressera la chair du bout de la queue, a la quelle char les tuyaulx des plumes de la queue se tiennent. Et quant la char est ainsi tenue pour le sauver, l'en doit arracher les plumes l'une apres l'autre tout en ung jour. Et dist l'en que d'autant que l'esprevier a la queue esrachee devant la saint Jehan, d'autant est il prest plus tost devant le my aoust. Et ja soit ce que aucuns dient qu'il couvient baignier le de l'esprevier en Karesme, donc je ne tiens compte.

38. Et ladicte queue esrachee, le couvient mettre en une mue qui soit de quatre piez de long et iiii piez de large et troiz piez de hault, et soit couvert de bonne toille pour le vent, et y ait fenestre pour avoir air. Et en icelle mue ait une perche, la quelle perche sera de demi pié de hault. Et sera l'une des moictiés feutree, et en l'autre moictié du long avra une chanlate coulant en la quelle l'en luy donra sa viande sans toucher a luy; et le couvient lors tresdiligemment garder de trop chault et de trop froit et mettre et tenir de jour au souleil et garder. Et le garder de courroux, d'effroy et d'aucun autre encombrer, et le paistre de tresbonnes viandes et chaudes et hachees tant qu'il soit remis sus. Et aucunefoiz luy couvient donner et mettre en sa mue ung oisel. Et a luy sont bons ractz et souriz, cuer de mouton chault, nomblet de porc chault. Et sera bien de sept sepmaines a deux moiz avant qu'il soit prest. La chose qui plus tost avance ung 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 [123b] elles sont revenues il souffist; car de son dos ne du seurplus ne peut chaloir. Et lors il seroit plus grant dommage qui le perdrait quant l'en en a eu tant de peine; et pour ce est il le plus bel et le meilleur et le plus seur d'aissaiier sagement et cautamente s'il se tendra paisible sur le poing et le paistre dessus; si non, y remedier sagement et le veillier et mettre au baz. Item, est le plus seur de le reclamer a la commande; car toute chose desire sa franchise et retourne de legier a sa nature, et pour ce se en convient contregarder. Et aussi comme ilz donnent plus de paine, aussi valent ilz mieulx que les autres; car iceulx sont enoiselés et congnoissent leurs oiseaulx, les chiens, chevaulx, et sont plus fors.



39. Puis que je vous ay parlé de la nature des espreviers que l'en dit *nyais* pource qu'ilz furent prins ou ny, a present je veuil parler de ceulx que l'en dit *branchiers*, *ramages* ou *rameges*, qui est tout ung. Et en apres je parleray des muiers d'une ou de pluseurs muez. L'esprevier est dit *branchier* ou *ramage* pour ce que, quant il soit pris, il vole sur les rainceaulx ou sur les branches. Et est certain qu'il couvient que l'esprevier ramage soit enoyselé, que l'en doye esperer qu'il descende a la mucte des pans. Toutedoyes, avant qu'il soit enoyselé, peut l'en appareiller une belle place devant l'aire de l'esprevier, tendre ses pans et mectre en mucte poucin ou pignon ou autre oisel a quoy il doye descendre. Et encores est il bon que pres des guilles ait espreviers et mouchetz qui crient et volent. Et par ce l'esprevier branchier descend plus tost a la mucte, et tantost qu'il est ou filé il couvient, comment qu'il soit, qu'il soit pris bien doucement, et que l'un le tiengne par les esles du corps et l'autre le prent par le bec et le cillera. Et incontinent luy convient mectre ses gectz et sonnetes, et le mectre et tenir sur le poing et remuer et garder qu'il ne dorme point, et luy offrir le vespre prouchain la char lavez en eaue tiede. Et se il se paist sur le poing, c'est le premier bon signe; et s'il ne se paist, il couvient garder qu'il ne dorme et veiller de nuyt; et qui ne le peut toute nuyt veillier, si le perche sur une perche branlant qui sera actachee a deux cordes par les deux boux, et tirera l'en aucune foiz celle perche pour la faire branler afin que l'esprevier ne dorme. Et quant il avra esté veillé une nuyt ou deux et qui sera essuré sur le poing et s'i paistra volentiers, des la iie foiz qu'il sera peu, le convient dessillier et le tenir entre gent et garder qu'il ne dorme fors trespetit. S'il est bien esseuré, l'en le doit du tout essurer et laisser a son aise, puis reclamer et gouverner.

40. Et se l'esprevier qui ainsi est priz aux pans est mué de haye, il couvient qu'il soit mis au baz par veillier et affamé par la maniere que dessus. Ja soit ce qu'il soit plus fort a affaictier et n'est mye de si bon retour comme l'esprevier sor - c'est assavoir celluy d'un an - toutesvoyes est il bien aucuns espreviers qui des l'annee passee ont esté le plus tart couvez et ont esté si tardiz que a paine ont ilz esté fors quant les premiers avoient ja fait leur saison. Et ceulx sont [. 125a = 124a] muez de haye, et toutesvoyes n'ont ilz point pont ne couvé en ceste annee pour ce que leur jennesse leur a tolu, et sont priz aussi apres leur mue. Et ceulx congnoist l'en a ce que souvent advient que encores tiennent ilz du sor - c'est adire de la plume de l'annee precedent. Et en ceulx peut l'en avoir plus d'esperance que en ceulx qui sont plus vielz et ont plus volé ou sont de plusieurs mues, lesquels aucuns congnoissent bien et pour ce les reffusent. Item, il est assavoir que l'esprevier mué garde mieulx sa queue pour ce qu'il n'entre point au buisson apres sa proye, maiz vole pardessus. Et l'esprevier nyais y entre. Item, l'esprevier mué de haye a les yeulx rouges et les piez jaunes.



Aucunefois d'aventure sont prins les espreviers a la glus, et lors les couvient desgluer l'une plume apres l'autre a la main; et que les dois soient moulliez en lait.

41. Or nous couvient parler des muyers qui sont de deux manieres: c'est assavoir les ungs qui sont muez en la ferme et les autres qui sont muez de haye. Les muez en la ferme sont bons a voler, et sont les plus riches. Les muez de haye sont cogneux a ce qu'ilz ont les yeulx plus rouges et les piez plus jannes. C'est assavoir que iceulx muez de haye sont plus douteux a voler; car ja soit ce qu'ilz aient esté bien siliez, bien veilliez et trebien reclamez a commande ou a recreance, qui est tout ung, toutesvoies quant l'en les fait voler, communement ilz se essorent fort, et adonc une bouffee de vent les emporte maulgré eulx; et tantost qu'ilz ont perdu leur maistre, et mesmement si tost que d'eulx mesmes ilz se sont peux une foiz, ilz sont retournez a leur premiere nature, ne puis ne veullent revenir au reclamer.

42. Esprevier hagart est celluy qui est mué 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. Item, le mué a yeulx bien rouges et bien jannes les piez et plus fortes et roides plumes et autrement coulourees. Et voit l'en bien les plumes sorees parmy les autres; car elles sont noires pardessus, et les autres sont mieulx coulourees.

43. Item, de l'esprevier le mouchet est le masle, et du lannieret le lannier est le masle, et d'autres comme l'austour, le faucon, etc., l'en dit le masle *tercelet*. Chiere amye, sachiez que des autres oiseaulx de proye l'en dit *tercelet d'ostour* celluy qui est masle, et est 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; le faucon est la fumelle, et communement l'en l'appelle *faucon gentil*. Item, tercelet d'esmerillon est le masle et l'esmerillon est dit le *fourmé* et est la fumelle, et volent ensemble et sont reclamez au loirre. Item, tercelet de hobé 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.

44. Se ung esprevier a le jannisse comment garira il? Reponse: Ou il n'a point de [. 125b = 124b] maladie il ne couvient point de garison. Et il est certain que la jannisse leur vient d'aise et de santé et pour les bonnes et chaudes viandes qu'ilz menguent. Et pour ce ne sont point malades.

45. Se ung esprevier a rume, monstrez luy rue. Item, faictes luy tenir longuement au feu a vespre. Item, faictes luy tirer de la queue d'un pourcellet ou d'un pourcel ou il n'ait point de chair. Item, ayez boite ou autre vaissel ou il ait encens et du feu, et faictes que la fume luy adresse au becq, et lors il toussira et esternuera et hochera la teste et gectera la rume. Et soit sa perche feutree et luy tenu chaudement. Item, le faictes tirer a l'aleron d'un poussin, et en la main en laquelle vous



tendrez l'aleron, 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 ou feutre bien sec et bien chault soubz le pié; et nuyt et jour soit devant le feu, ou pres du feu, ou en lieu chault. Et ayez tousjours en votre sain penne feutree ou autre chose chaude pour luy changer souvent et luy bailler le chault.

46. Se ung esprevier est malade tellement qu'il regecte sa viande quant il a esté peu, ouvrez luy a deux mains le becq et luy boutez dedens la gorge comme une feve de beurre fraiz. Et une heure ou troiz apres, si le paissiez de bonne chair vive.

47. Item, l'en congnoist espreviers qui sont trop gras a taster par dessoubz l'esle comme une geline. Et aussi quant il a la fourcelle mypartie et pourfillee et il baille. Adonc l'en luy doit donner boire de l'eaue fresche pour refroider dedens le corps et petit paistre pour amaigrir.

48. L'esprevier qui a sourcilz blans est le meilleur par raison. Item, l'esprevier nyais ou ramage ne sont mie si bons comme ceulx qui sont priz a la raiz ou a la crecerelle.

49. Des autres maladies d'esprevier veez en la page ensuivant les remedes des maladies des faucons, et ouvrez selon ce.

50. Des oiseaulx de proye affaictiez l'aigle, le griffon et l'octour volent au chevrel sauvage, aux lievres, aux oustardes, maiz que on ait ung levrier afaittié pour eulx. Le tiercelet d'octour vole aux lievres, aux perdriz, aux connins et aux plouviers. L'en ne paist l'octour que une foiz le jour en yver, en esté deux. Ung cuer de mouton est assez a paistre l'octour une foiz et le tient en estat. Item, d'une rouelle de mouton. Item, d'un pigon, perdriz, etc. Ung cuer de porc engresse, et dit l'en *hausse* ; ung cuer de chievre ou de bouc abaisse, id est amaigrir . Ung 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 riviere et se pouroit et puis vient. Pour ung octour une geline est a troiz jours: l'en le paist ung jour du foye, du jugier et du col atoute 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 troiz ou quatre [. 124a = 125a] moiz avec du foing et de la rame et troiz perches pour le percher. Et le paistre adonc de chaude viande comme turtres, coulons, perdriz, poucins tous vifz. Item, quant ilz sont muez les couvient veillier bien iiii, vi, ou viii nuys, puis reclamer petit a petit a la commande comme au commencement. Nota que le faucon lannier doit estre perchié a ung pié et demy de terre pour le duire a voler a la perdriz, et le gentil si perche hault.



51. Item, nota que ja soit ce que l'esprevier et l'octour soient peuz entre le pouce et le doit demonstratif, toutesvoyes les autres oiseaulx sont peuz a plain poing. La char lavec en eaue tiede est donnee pour abaissier et amaigrir. Quant l'esmeut est blanc et cler et que ung petit de noir est au bout 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 couvient baissier.

52. Le faucon lannier est dit *villain* pource qu'il se paist de toutes chars, comme beuf, mouton, chievre. (Et nota que chievre abaisse.) L'esmeut qui est gecté loing est bon. Ledict lannier est de groz maille et est plus groz que le lanneret qui est de plus delyé maille et vole plus hault et avec les faucons gentilz; et ce ne fait point le lannier. Autres faucons y a qui sont de Flandres et sont diz *faucons sacrez*, et sont d'un petit moins delyé maille et ont les piez jannes, et sont comme entre le gentil et le villain, et sont bons, comme l'en dit communement, reclamez au loirre, ou d'omme quant ilz reviennent bien au loirre. Le faucon gentilz est de plus delyé maille que nul, et a les piez jannes et est peu de cuer de mouton le moins, maiz le plus de pigons et de poulaille. Autres faucons y a que en appelle *harroctes* et viennent de Grennade et sont moult petiz et tresbons pour le heron, la grue et l'oustarde. Et sont icelles haroctes aussi que cerceles qui sont les masles des faucons de pardeça. Faucons pelerins sont ceulx qui sont prins au filé, et se sont peuz et ont volé aux champs et sont *gentilz* nommez.

53. Item, le lannier ne vole fors aux perdriz, et aucunesfoiz au connin et au lievre, et non plus. Et les autres volent a l'oisel de riviere, au heron, a la grue, a l'oustarde, etc. L'octour vole a tout; maiz non pas le tiercelet d'octour. Des faucons villains la fumelle est dit *lannier* ou le *fourmé*, et le masle est dit *tiercelet*. Le faucon gentil est noir et le faucon lannier est le plus tendre. Et le faucon pelerin est le meilleur qui soit, et est le plus gros et le plus fourmé de membres que tous. Et a celluy qui les veult gouverner ne couvient mengier aulx, oingnons, poireaulx.

54. Item, quant aucun oisel de proye baille par troiz foiz de renc et fait mate chiere, c'est signe qu'il est malade d'une maladie que les fauconniers appellent le *filz*, et est ung ver qui les point. Et a les gairir couvient les paistre de chair en laquelle sera envelopé du safran, et les vers en meurent.

55. Et se ung faucon a la pepie, il convient avoir ung des [124b = 125b] brocherons d'une espine blanche et luy passer par troiz jours troiz fois chascun jour dedens la narine, et par troiz jours luy mectre sur la langue de figues vertes prinses sur l'arbre. Item, vous sarez qu'il a la pepie quant il fait mate chiere, et ne se veult ou peut paistre, et aucunesfoiz baille.



56. Se vostre oisel est poulleux, vous le verrez au soleil, car sur toute sa teste verrez vous les poux bougier. Et lors couvient avoir de l'orpiment du meilleur. Et est la fueille meilleur, et soit tresbien broyé et finement et tresdeliéement sassé. Et couvient estre troiz personnes: l'un qui tendra l'oisel, l'autre qui tendra l'orpiment, et l'autre qui l'orpimentera. Et puis couvient gecter de l'eaue dessus, comme ung cousturier fait a la bouche, puis le paistre d'une poulle chaude, puis perchier, et luy oster le gant qui est chargié d'orpiment - car l'orpiment est trop fort - et puis l'endemain voler.

57. Nota que en may le faucon commence a muer, et le couvient paistre de chaude viande. Et sachiez que ractz est propre viande pour luy. Item, l'en le mue bien sur le poing.

II. IV De la deuxiesme Distinction le quart article qui vous doit apprendre que vous, comme souverain maistre de vostre hostel, sachiez commander et diviser a maistre Jehan disners et souppers et deviser mes et assiectes.

1. Et a ce commencement je vous mectray aucuns termes servans aucun pou et qui vous donront commencement, au moins esbatement.

2. Primo, pource qu'il couvient que vous envoyez maistre Jehan es boucheries, cy apres s'ensuivent les noms de toutes boucheries de Paris et leur delivrance de chair. A la Porte de Paris a xix bouchiers qui par estimacion commune vendent pour le sepmaine eulx tous, l'un temps parmy l'autre et la forte saison portant la foible: xix cens moutons, iiiiii cens beufz, iiiiii cens pourceaulx et ii cens veaulx. Sainte Geneviefve: v cens moutons, xvi beufz, xvi pors et vi veaulx. Le Parvis: iiiiii vins moutons, x beufz, x veaulx, viiii porcs. A Saint Germain a xiiii bouchiers: ii cens moutons, xxx beufz, xxx veaulx, l porcs. Le Temple, deux bouchiers: ii cens moutons, xxiiii beufz, xxxii veaulx, xxxii porcs. Saint Martin: ii cens moutons, xxxii beufz, xxxii porcs, xxxii veaulx. Somme des boucheries de Paris pour sepmaine, sans le fait du roy et de la royne et des autres nosseigneurs de France: iii mille iiiiii vins moutons, v cens xiiii beufz, iii cens. vi veaulx, vi cens pors. Et au Vendredi Absolut sont venduz de ii mille a iii mille lars.

3. Pource qu'il a cy devant esté parlé du fait du bouchier et poullaillier, le fait de l'ostel du roy en office de boucherie monte bien pour sepmaine: vi vins moutons, xvi beufz, xvi veaulx, xii pors: et par an: ii cens lars. [. 127a = 126a] Le fait du poullaillier par jour: vi cens poullailles, ii cens paires de pigons, cinquante chevriaux, cinquante oisons. La royne et les enffants: boucherie pour sepmaine: iiiiii vins moutons, xii veaulx, xii beufz, xii porcs; et par an vi vins lars. Le fait du poullaillier pour



jour: iii cens poullailles, xxxvi chevreaux, cent et cinquante paires de pigons; aussi xxxvi oisons. Orleans aussi. Berry aussy. Les gens de Monseigneur de Berry dient que aux dimenches et grans festes il leur couvient troiz beufz, xxx moutons, viii vins douzaines de perdriz, et connins a l'avenant; maiz j'en doubte (Averé depuis. Et est certain que plusieurs grans festes, dimenches et jeudiz; mais le plus commun des autres jours est a deux beufz et xx moutons.) Nota encores que a la court de Monseigneur de Berry on fait livree a paiges et a varlez des joes de beuf, et est le musiau de beuf taillé a travers et les mandibules demeurent pour la livree, comme dit est. Item, l'en fait du col du beuf livree ausdis varlectz. (Item, et ce qui vient apres le col est le meilleur de tout le beuf, car ce d'entre les jambes de devant c'est la poictrine et ce de dessus le noyau.) Bourgoingne de parisiz a tournoiz du roy. Bourbon la moictié du fait de la royne.

4. Item, et sans espandre ou bailler votre argent chascun jour, vous pourrez envoyer maistre Jehan au bouchier et prendre char sur taille considerant ce qui s'ensuit: En la moictié de la poictrine de beuf a iiii pieces, dont la premiere piece a nom le *grumel* ; et toute celle moictié couste x blans ou iii sols. En la longie a vi pieces, et couste vi sols viii deniers ou vi sols; la seulongie, iii sols. Ou giste a viii pieces et est la plus grosse char, maiz elle fait la meilleur eae apres la joe; et couste le giste viii sols. Le quartier de mouton a iiii pieces, ou iii pieces et l'espaule, et couste viii blans ou iii sols: le quartier de veau viii sols. **MA 172 Porc Et nota que ce que l'en dit la *poictrine* d'un beuf, l'en dit le *brichet* d'un mouton. Et quant l'en parle d'un cherf, l'oz d'icelle poictrine est nommé la *hampe* . De la poictrine d'un beuf, la premiere piece qui part d'empres le colet est appelée le *grumel* et est le meilleur. D'un mouton le *flanchet* est ce qui demeure du quartier de devant quant l'espaule en est levee. Item, l'en dit le *couart* d'un cerf. Item, les deitez sont les couillons. La seurlongie, iii sols. [127b = 126b] La longie, vi sols. La char d'un mouton, x sols. Apres ces choses convient dire et parler d'aucuns termes generaulx qui regardent fait de queurie en aucune qualité. Et apres sera moustré a congnoistre et choisir les viandes, desquelles l'en doit ouvrer comme il s'ensuit.

5. Primo que en toutes saulses et potages lyans en quoy on broye espices et pain, l'en doit premierement broyer les espices et oster du mortier. Car le pain que l'en broye apres requeut ce qui des espices est demouré; ainsi on ne pert rien, ce que on perdroit qui feroit autrement.

6. Item, des espices et lyeures mises en potages l'en ne doit riens couler; combien que sausses si fait, afin que les saulses soient plus cleres et aussi plus plaisans.

7. Item, sachiez que pou advient que poiz ou feves ou autres potages s'aoursent se les tisons ardans ne touchent au cul du pot quant il est sur le feu.



8. Item, avant que ton potage s'aourse et afin qu'il ne s'aourse, remue souvent au cul du pot et appuye ta cuillier au fons, afin que le potage ne se prengne la. Et nota que si tost que tu apparecevras que ton potage aoursera si ne le remue point, maiz l'oste tantost dessus le feu et le met en ung autre pot.
9. Item, nota que communement tous potages qui sont sur le feu surondent et s'en vont sur ledit feu jusques a ce que l'en ait mis au pot sel et gresse, et depuis non.
10. Item, nota que le meilleur chaudeau qui soit c'est de la joe de beuf lavee en eaue ii foiz ou iii, puis boullir et bien escumer.
11. Item, scet l'en se ung connin est gras a luy tater ung nerf ou col entre les deux espaulles, car la scet l'en s'il a grosse gresse par le gros nerf; et s'il est tendre, l'en le scet a luy rompre une des jambes de derriere.
12. Item, nota qu'il y a differance entre les queux entre *boutonner* et *larder*, car *boutonner* est de giroffle et *larder* est de lart.
13. Item, des brochetz le laictié vault mieulx que l'ouvé, se ce n'est quant l'en veult faire rissoles, pour ce que des oeuves on fait rissoles ut patet in tabula.
14. Des brochetz l'en dit: lanterel, brochet, quarrel, lux et luceau.
15. Item, aloze franche entre en mars en saison.
16. Item, carpe doit estre trescuite, ou autrement c'est peril de la menger.
17. Item, plais sont doulces a applanier a la main et lymandes au contraire.
18. Item, a Paris les oyers engressent leurs oyes de farine, non mye la fleur ne le sonc, maiz ce que est entre deux que l'en appelle les *gruyaulx* ou *recoppes*; et autant comme ilz prennent de ces gruyaulx ou recoppes autant mectent ilz d'avoine avec, et meslent tout avec ung petit d'eaue, et ce demeure ensemble espaiz comme paste; et ceste [. 126a = 127a] viande mectent en une goultiere sur iiii piez et d'autre part de l'eaue, et lictiere nouvelle chascun jour, et en xv jours sont gras. Et nota que la lictiere leur fait tenir leurs plumes nectes.
19. Item, pour faisander chappons et gelines il les couvient saigner par la geule et incontinent les mectre et faire morir en ung seel d'eaue tresfroide, et il sera faisandé ce jour mesmes comme de deux jours tué.



20. Item, l'en congnoist les jeunes marlars des vielz, quant ilz sont aussi grans les ungs comme les autres, aux tuyaulx des esles qui sont plus tendres des jeunes que des vielz. Item, l'en congnoist ceulx de riviere a ce qu'ilx ont les ongles fins noirs, et aussi ont les piez rouges, et ceulx de paillier les ont jaunes. Item, ont la creste du bec, c'estassavoir le dessus, vert tout au long, et aucunesfoiz les malars ont au travers du col, endroit le hasterel, une tache blanche, et sont d'un plumage tresondoyant.

21. Item, coulons ramiers sont bons en yver, et congnoist l'en les vieulx a ce que les venneaulx de leurs elles sont tous d'une couleur noire; et les jeunes d'un an ont les venneaulx cendrez et le seurplus noir.

22. Item, l'en congnoist l'aage d'un lievre au nombre des pertuiz qui sont dessoubz la queue; car pour tant de pertuiz tant d'ans.

23. Item, les perdriz qui ont les plumes bien serrees et bien jointes a la char, et sont arangement et bien jointes et sont comme les plumes sont sur ung esprevier, sont fresches tuees, et celles dont les plumes se haussent contremont et laissent la char et se desrangent de leur siege et vont sans ordre ça et la sont vieilles tuees. Item, a tirer les plumes du brayer le sent l'en.

24. Item, la carpe qui a l'escaille blanche et non mye janne ne rousse est de bonne eaue; celle qui a groz yeulx et saillans hors de la teste et le palaiz et langue molz et onny est grasse. Et nota, se vous voulez porter une carpe vive par tout ung jour, entortilliez la en foing moullié et la portez le ventre dessus; et la portez sans luy donner air, c'estassavoir en bouges ou en sac.

25. La saison des truites commence en et dure jusques a septembre; les blanches sont bonnes en yver et les vermeilles en esté. Le meilleur de la truite est la queue et de la carpe est la teste.

26. Item, l'anguille qui a menue teste, delié cuir reluisant, ondoyant et estincelant, groz corps et blanc ventre est la franche; l'autre est a grosse teste, sor ventre et cuir groz et brun. Icy apres s'ensuivent aucuns disners et souppers de grans seigneurs et autres.

27. Et noctez sur lesquels vous pourrez choisir, reconqueillir et [. 126b = 127b] aprendre desquelz metz qu'il vous plaira selon la saison et les viandes qui sont ou pays ou vous serez quant vous avrez a donner a disner ou a soupper.

28. *Disner a jour de chair servir de xxxi més a vi assietes.* Premiere assiecte. Garnache et tostes, pastelz de vel, pasteuz de pinparneaulx, boudins et saussisses. Seconde assiete. Civé de lievres et les coustellectes, poiz coulez, saleure et grosse char, une soringue d'anguilles et autre poisson. Tierce



assiete. Rost: connins, perdriz, chappons, etc., lux, braz, carpes et ung potage escartellé. Quarte assiete. Oiseaulx de riviere a la dodine, ris engoulé, bourees a la sausse chaude et anguilles renversees. Quinte assiete. Pastez d'aloës , roissoles, lait lardé, flaonnez succez. Sixiesme assiete. Piores et dragees, neffles et noiz peeles, ypocras et le mestier.

29. *Autre disner de char de xxxiii metz a six assiettes.* Premiere assiette. Pastez de veel menu deshaché a gresse et mouelle de beuf, pastelz de pinparneaulx, boudins, saulsisses, pipefarce et pastez noirroix de quibus . Seconde assiete. Civé de lievre et brouet d'anguille, faves coulees, saleures, grosse char scilicet beuf et mouton. Tiers metz. Rost: chappons, connins, veel et perdriz, poisson d'eaue douce et de mer, aucun tailliz avec doreures. Quart metz. Malars de riviere a la dodine, tanches aux soupes et bourrees a la chaude saulse, pastelz de chappons de haulte gresse a la soupe de la gresse et du percil. Quint metz. Ung bouly lardé, ris engoulé, anguilles reversees, aucun rost de poisson de mer ou d'eaue douce, roissolles, crespes et vielz succe. La vie assiete et derreniere pour yssue. Flanciaulx succez et lait lardé, neffles, noiz peeles, piores cuictes et la dragee, ypocras et le mestier.

30. *Autre disner de char.* Premier metz. Pastelz de beuf et roissolles, poiree noire, lamproyes a froide sauge, ung brouet d'Alemaigne de chair, une sause blanche de poisson et une arbolaste et grosse char de beuf et mouton. Second metz. Rost de char, poissons d'eaue douce, poissons de mer, une cretonnee de char. raviolles , un rosé de lappereaulx et de bourrees a la saulse chaude d'oiseletz, tourtes pisaines, id est de Pise en Lombardie (et dist l'en *tourtes lombardes* , et y a des oiselés parmy la farce, et en plusieurs lieux cy apres dist *tourtes lombardes*). Tiers metz. Tenches aux soupes, blanc mengier parti , lait lardé, croctes, queue de sanglier a la saulse chaude, chappons a la dodine, pastez de bresmes et de saumon, pleiz en l'eaue et leschefrite, et darioles. Quart metz. Fourmentee, venoison, rost de poissons, froide sauge, anguilles [128a] reversees, geles de poisson, pastez de chapon a la soupe courte.

31. *Autre disner de char.* Premier metz. Pastelz norroiz, ung brouet camelin de char, bignes de mouelle de beuf, soringue d'anguilles, loche en eaue et froide sauge, grosse char et poisson de mer. Second metz. Rost le meilleur que on peut et poisson doux, ung bouly lardé, ung tieule de char, pastelz de chappons et crespes, pastelz de bresmes, d'anguilles, et blanc mengier. Tiers metz. Fourmentee, venoison, lamproye a la sause chaude, leschefrites, bresmes, et darioles, esturgon et gellee.



32. *Autre disner de chair.* Premier metz et assiete. Pastez de beuf et de mouelle, civé de lievre, grosse char, ung brouet blanc de connins, chappons et venoison aux soupes, porree blanche, navez, oes salees et eschinees. Second metcz. Rost le meilleur, etc., ung rosé d'aloës, ung blanc mengier, nombrez et queue de sanglier a la saulse chaude, pastelz de chappons gras, frictures et pastelz norroix. Tierce assiete. Fourmentee, venoison, dorures de plusieurs manieres, oes et chappons graz a la dodine, darioles de cresse et leschefrictes sucreees, bourrees a la galentine chaude, gelee de chappons, connins, poucins, lapereaulx et cochons. Quarte assiete. Ypocras et le mestier pour yssue.

33. *Autre disner de char.* Premier metcz. Feves frasees, ung brouet de canelle, ung civé de lievre noir, ung brouet vert, harenc sor, grosse char, navetz, tanches aux soupes, oes et eschinees salees, rissoles de mouelle de beuf et hastelez de beuf ut prima, de porc ut prima. Second metcz. Rost le meilleur que on peut, poisson doulx, poisson de mer, plaiz en l'eaue, bourrees a la saulse chaude ut lemproions, ung gravé de aloez, gig. de fleur de peschier, blanc mengier parti, tourtes lombardes, pastelz de venoison et d'oiseletz, cretonnee d'Espagne, harenc fraiz. Tiers metz. Fourmentee, venoison, dorures, gellees de poisson, chappons gras a la dodine, rost de poisson, leschefrictes et darioles, anguilles renversees, escrevices, crespes et pipefarces.

34. *Autre disner de chair.* Premier mez. Poiree blanche, hastelez de beuf, grosse char, civé de veel, du brouet houssé. [128b] Second metz. Rost de char, poisson de mer et d'eaue douce, raviolles lombardes, une cretonnee d'Espagne. Tiers metcz. Lamproyes a la sausse, ung rosé, lait lardé et croutes de lait, tourtes pisaines, id est lombardes, darioles de cresse. Quart metcz. Fourmentee, venoison, doreures, pastelz de bresmes et de gournaulx, anguilles renversees, chappons gras a la dodine. Yssue est ypocras et le mestier. Boutehors: vin et espices.

35. *Autre disner de char.* Premier metz. Grosse char, pastelz norroiz, bignes de mouelle de beuf, brouet camelin de char, soringue d'anguilles, loches en eaue, poisson de mer et froide sauge. Second metcz. Rost le meilleur que on pourra, ung tieule de char, ung bouli lardé de chevreil, pastelz de chappons, crespes, pastez de bresmes et d'anguilles et blanc mengier. Tiers metz. Fourmentee, venoison, doreures, lemproyes a la saulse chaude, leschefrictes et darioles, bresmes en rost, bouliz au vertjus, esturgon et gelee.

36. *Autre disner de char.* Premier metcz. Poreaulx blancs, pastez de beuf, oyes et eschinees, civé de lievre et de connins, ung genesté d'aloës, grosse chair. Second metz. Queue de sanglier a la sause



chaude, blanc mengier party, dodines d'oes, lait lardé et tourtes, venoison, doreures, gellees, croutes au lait a la dodine, pastelz de chappons, froide sauge, pastez de vache et talemouse.

37. *Autre disner de char.* Premier metz. Poiz coulez, harenc, anguilles salees, civé d'oestres noir, ung brouet d'amandes, tieules, ung bouly de brochetz et d'anguilles, une cretonnee, ung brouet vert d'anguilles, pastelz d'argent. Second metz. Poisson de mer, poisson doux, pastelz de bresme et de saumon, anguilles reversees, une reboularstre brune, tanches a ung bouly lardé, ung blanc mengier, crespes, lectues, losenges, orillectes, et pastelz noirroix, lux et saumons farciz. Tiers metz. Fourmentee, venoison, doreures de pommeaulx et de pes d'Espagne et de chastellier, rost de poisson, gelee, lamproyes, congres, et turboz a la saulse vert, bresmes au vertjus, leschefrites, darioles, et l'entremes.

38. *Autre disner.* Premier metz. Pastelz de beuf et roissoles, poiree noire, ung gravé de lemproyes [129a], ung brouet d'Alemaigne de char, ung brouet georgié de char, une sausse blanche de poisson, une arboulastre. Second metz. Rost de char, poisson de mer, poisson doux, ung cretonnee de char, raviolles, ung rosé de lapereaulx et d'oiselez, bourrees a la saulse chaude, tourtes pisaines. Tiers metz. Tanches aux soupes, blanc mengier party, lait lardé et croutes, queues de sanglier a la saulse chaude, chappons a la dodine, pastelz de bresmes et de saumon, plaiz en l'eaue, leschefrictes et darioles. Quart metz. Fourmentee, venoison, dorures, rost de poisson, froide sauge, anguilles reversees, gelee de poissons, pastelz de chappons.

39. *Autre disner.* Premier metz. Feves frasees, ung brouet de canelle, ung civé de lievre noir ou brouet d'anguilles vert, harens sors, grosse char, navez, tanches aux soupes, oes et eschinees salees, roissoles de mouelle de beuf. Second metz. Rost le meilleur que on peut, poisson d'eaue douce, poisson de mer, plaiz en l'eaue, bourrees a la saulse chaude, ung gravé d'aloes en couleur de fleur de peschier, blanc mengier party, tourtes lombardes, pastelz de venoison et d'oiseletz, cretonnee d'Espagne, harens fraiz. Tiers metz. Fourmentee, venoison, dorures, gellee de poissons, chappons gras a la dodine, rost de poisson, leschefrictes et darioles, anguilles reversees, crespes et pipefarces.

40. *Autre disner de char.* Premier metz. Ung brouet d'Alemaigne, coux cabuz, une soringue d'anguilles, navez, pastez de beuf, grosse char. Second metz. Rost le meilleur que on pourra avoir, oes grasses a la dodine, poisson d'eaue douce, blanc mengier, une arbolaste, pastez noirroix, crespes, lait lardé, tourtes de lait. Tiers metz. Pastelz de chappons a la dodine, ris engoulé, queue



de sanglier a la saulse chaude, leschefrictes et darioles succrees. Quart metz. Fourmentee, venoison, dorures, anguilles reversees, rost de bresmes, la teste de sanglier a l'entremez.

41. Autre disner de char. Premier mez. Poreaulx blans a chappons, oe a l'eschinee et a l'andouille rostie, pieces de beuf et de mouton, ung brouet gorgé de lievres, de veel et de connins. Second mez. Chappons, perdriz, connins, plouviers, cochons farciz, faisans pour les seigneurs, gellee de char et de poisson. L'entremetz lux et carpes, [129b] l'entremetz eslevé; civé, paons, butors, herons, et autres choses. L'issue. Venoison, riz engoulé, pastez de chappons, flaons de cresse, darioles, anguilles renversees, fruit, oublees, estrees et le claré.

42. Autre disner de xxxiii metz a troiz assiettes. Premier metz. Pois coulez, anguilles salees et herens, poireaulx aux amandes, grosse char, ung brouet jaunet, une salemine, poisson de mer, civé d'oictres. Second metz. Rost, poisson doulx, poisson de mer, ung brouet de Savoye, ung brouet lardé d'anguilles renversees. Tiers metz. Rost de bresmes, galentine, civé, chappons pelerins, gellee, blanc mengier party, plaiz en l'eaue, turbos a la soucye, darioles de cresse, lamproions a la sause chaude, dorures, ris engoulé, etc. **43 Souper de char a iiii assiettes.** Premiere assiette. Seymé, poulez aux herbes, brouet de vertjus et de poulaille, une epinbesche de ung bouly lardé, brochereaulx et loche en eaue rouge, et chastelongnes salees. Second metz. Rost le meilleur que on peust de char et poisson et droiz au percil et au vinaigre, poisson a la galentine, une saulse blanche sur poisson et fraze de char. Tiers metz. Pastelz de chappons, becuit de brochetz et d'anguilles, laictues tubesches et une arboulastre, poisson, crespes et pipefarces. Quart metz. Gellee, escrevices, plaiz en l'eaue, ables et froide sauge, nombles a la saulse chaude, pastez de vache et talmous. Potage pour faire yssue appellé *gellee*.

44. Autre souper de chair. Premiere assiette. Chappons aux herbes, une comminee, poix daguenetz, loches au jaunel, venoison aux soupes. Second mez. Rost le meilleur que on peut avoir, gellee, blanc mengier party, flanceaulx de cresse bien succez. Tiers metz. Pastez de chappons, froides sauges, espauls de mouton farcies, brocherons a ung rabouly, venoison a la queue de sanglier, escrevices.

45. Autre souper de char. Premier metz. Troiz manieres de potages: chappons entiers en ung blanc brouet; une chaudumee de beschetz; venoison aux soupes, loches et anguilles tronsonnees dessus. Second metz. Rost: chappons, connins, perdriz, plouviers, mesles, oiseletz, chevriaulx, ung blanc mengier sus, etc., lux, carpres et bars, etc., anguilles [130a] renversees, faisans et cines pour



entremez. Tier metz. Venouison a la fourmentee, pastelz de tourtres et d'alouectes, tartes, escrevices, harens fraiz, fruit, claré, nieulles, neffles, poires, noiz peles.

46. *Autre disner de poisson pour Caresme.* Premiere assiecte. Pommes cuictes, grosses figes de Prouvence rosties et feuilles de lorier pardessus, le cresson et le soret au vinaigre, poiz coulez, anguilles salees, harens blans, gravé sur friture de mer et d'eaue douce. Second metz. Carpres, lux, soles, rougés, saulmon, anguilles renversees a la boe et une arbolaste. Tiers metz. Pinperneaux rostiz, merlans friz, marsouyn pouldré a l'eaue et froumentee, crespes et pastelz norroiz. Yssue. Figes et roisins, ypocras et le mestier comme dessus est dit.

47. *Autre disner de poisson.* Premier mez. Poiz coulez, puree, civé d'oistres, une saulse blanche de brochetz et de perches, poiree de cresson, harens, graspoix, anguilles salees, loches en l'eaue. Second metz. Poisson d'eaue douce et de mer, turbot a la soucie, taillis, ung becuit, anguilles en galantine. Tiers metz. Rost le plus bel et le meilleur que on pourra avoir, blans pastelz, larras, loche au waymel, escrevices, parches au percil et au vinaigre, tanches aux soupes, gelee.

48. *Autre disner de poisson.* Premier metz. Poiz coulez, harens, poiree, anguilles salees, une salaminee de carpes et de brochetz, et oistres. Second metz. Poisson d'eaue douce, une soringue d'anguilles, pastels norroiz et blanc mengier party, une arboulastre, pastelz, bignes. Tiers metz. Rost le meilleur, ris engoulé, tartres, leschefrayes et darioles, pastelz de saumon et de bresme, une chaudumee. Quart metz. Taillis, crespes, pipefarces, escheroiz, dorures, congres et turbos au sucre, tourtes lombardes, anguilles renversees.

49. *Autre disner de poisson.* Premier metz. Pommes cuictes, figes grasses, garnache, cresson et poulez, [130b] poiz coulez, aloze, anguilles salees, harens et craspoiz, brouet blanc sur perches, et seches a ung gravé sur friture. Second metz. Poisson doulz le meilleur que on peut et poisson de mer, anguilles renversees, bourrees a la saulse chaude, tenches aux soupes, escrevices, pastelz de bresmes et plays en l'eaue. Tiers mez. Fourmentee au massouin, pastelz norroiz et maquereaux rostiz, pinperneaux en rost et crespes, oictres, seches frites avec ung bescuis de brochereaux.

50. *Autre disner de poisson.* Premier mez. Poiz coulez, harenc, anguilles salees, civé d'oictres noir, ung brouet d'amandes, tieule, ung bouly de brochetz et d'anguilles, une cretonnee, un brouet vert d'anguilles, pastelz d'argent. Second metz. Poisson de mer, poisson doulx, pastelz de bresmes et de saumon, anguilles renversees, une arboulastre brune, tanches a ung bouly lardé, ung blanc mengier, crespes, laictues, losenges, orillectes et pastelz norroiz, lux et saumons farciz. Tiers metz. Fourmentee au pourpoiz, dorures de pommeaux et de petz de Espagne et de chastellier, rost de



poisson, gelee, lamproyes, congres et turbot a la saulse vert, bresmes au vertjus, leschefroyes, darioles et l'entremetz. Puis desserte, l'yssee et le boutehors.

51. *Primo l'appareil que fist faire monseigneur de Laigny pour ung disner qu'il fist faire a monseigneur de Paris, le president, procureur et advocas du roy et son autre conseil, montans a viii escuelles. Primo, appareil de draps a tendre, vaiselle de sale et de cuisine, may, herbe vert. A mectre sur table: esguieres et hanaps a pié, deux dragouers, salieres d'argent, pain de deux jours chappeller et pour tranchouers. Pour cuisine: deux grans paelles, deux cuviers a eaue et deux balaiz. Nota que monseigneur de Paris a troiz escuiers de ses gens pour luy servir, et fut servy seul et a couvert, et monseigneur le president ung escuier, et fut servy seul et non couvert. Item, par le dit de monseigneur le president, le procureur du roy fut au dessus de l'advocat du roy.*

52. Les assiettes et metz s'ensuivent: garnache, deux quartes (c'est a deux personnes une choppine; maiz c'est sur le trop, car il souffist a troiz une choppine, et que les seconds en ayent); eschaudez chaulx; pommes de rouvel ung quarteron, rosties et dragee blanche dessus; figes grasses rosties, v quarterons; de soret et cresson, rommarin. Potages: c'estassavoir salemine de vi becqués et vi [131a] tanches, porree vert, et harenc blanc, i quarteron, vi anguilles d'eaue douce salees d'un jour devant et troiz meluz trempez d'une nuyt devant. Pour les potages: amandes, vi livres; pouldre de gingembre, demye livre; saffren, demye once; menues espices, ii onces; pouldre de canelle, ung quarteron; dragee, demye livre. Poisson de mer: soles, gournaulx, congres, turbot, saumon; poisson d'eaue douce: luz fandiz, deux carpres de Marne fandisses, bresme. Entremetz: plaiz, lamproye a la boe. Rost (et couvient autres touailles et xvi pommes d'orange): marsouin a sa saulse, maquereaulx, soles, bresmes, aloses a la cameline ou au vertjus, ris et amandes frictes dessus. Succe pour riz et pommes une livre, petites servietes. Pour desserte, composte et dragee blanche et vermeille mise pardessus, rissoles, flaonnés, figes, dates, roisons, avelaines. Ypocras et le mestier font l'yssee, deux quartes (et est le seurplus, comme dit est dessus) de garnache, oublees ii cens et les supplicacions. Et nota, pour chascune escuelle l'en prent viii oublees et iiiii supplicacions et iiiii estriers (et est largement, et coustent viii deniers pour escuelle). Vin et espices font le boutehors. Au laver, graces, et aler en la chambre de parement. Et lors les servans disnent, et assez tost vin et espices et puis congé.

53. *L'ordonnance des nopces que fera maistre Helye en may a ung mardi. 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 trouvees. Et pour ce assiette nulle. Potages: chappons au blanc mengier, grenade et dragee*



vermeille pardessus. Rost: en chascun plat ung quartier de chevrel (quartier de chevrel est meilleur que aignel), ung oison, deux poucins; et saulces a ce: orenge, camelines, vertjus. Et a ce fraiches touailles ou serviectes. Entremetz: Gelee d'escrevisses, de loche, lapereaulx et cochon. Desserte: Fourmentee et venoison. Yssue: Ypocras et le mestier. Boutehors: Vin et especes.

54. *L'ordenance du souper* que fera ce jour est telle, pour x escuelles. Froide sauge de moictié de poucins, de petites oes et vinaigrecte. Et de ce mesmes metz pour icelluy souper, en ung plat, ung pasté de deux lapereaulx et ii flaons (jasoit ce que aucuns dient que a nopces franchises convient darioles), et en l'autre plat, le fraze de chevreaux et les demies testes dorees. Entremetz: Gelee comme dessus. Yssue: Poumes et fromage, sans ypocras, car il est hors de saison. Dancer, chanter, vin et especes et torches a alumer.

55. [131b] *Or couvient la quantité des choses dessusdictes* et leurs appartenances, et le pris d'icelles et qui les payera et marchandera. Au boulenger: x douzaines de pain blanc, pain plat cuit d'un jour devant et ung denier piece. Pain de tranchouers iii douzaines de demy pié d'ample et iiii doye de large, de hault, cuit de iiii jours devant, et sera brun - ou qu'il soit pris es Halles pain de Corbueil. Eschançonnerie: iii paire de vins. Au boucher: demy mouton pour faire la soupe aux compaignons et ung quartier de lart pour larder; le maistre oz d'un trumeau de beuf pour cuire avec les chappons pour avoir le chaudeau a faire le blanc mengier; ung quartier de veel devant pour servir au blanc mengier les seconds; ung trumel de veel derriere ou des piez de veel pour avoir l'eaue pour la gelee; venoison, ung pié en quarrure. A l'aubloyer convient ordonner: primo, pour le service de la pucelle, xiiie et demie de gauffres fourrees, iii sols; douzeine et demye de groz bastons, vi sols; douzeine et demye de portes, xviii deniers; douzeine et demye d'estriers, xviii deniers; ung cent de galectes succrees, viii deniers. Item, fut marchandé a luy pour vint escuelles pour le jour des nopces au disner, et vi escuelles pour les serviteurs, qu'il avra vi deniers pour escuelle; et servira chascune escuelle de viii oubles, iiii supplications et iiii estriers. Au poullaillier: xx chappons, ii sols parisis la piece; v chevreaux, iiii sols parisis; xx oisons, iii sols parisis piece; cinquante poucins, xiii deniers parisis piece (c'estassavoir xl rostiz pour le disner, v pour la gelee, et v au souper pour la froide sauge); cinquante lapereaulx (c'estassavoir xl pour le disner, lesquels seront en rost, et x pour la gelee), et cousteront xx deniers parisis chascun; ung maigre cochon pour la gelee, iiii sols parisis; xii paire de pigons pour le souper, x deniers parisis la paire. A luy couvient enquerir de la venoison. Es Halles: pain pour tranchouers, iii douzeines; pommes grenades pour blanc mengier, iii, qui cousteront; pommes d'orenges, cinquante, qui cousteront; vi frommages nouveaulx et ung vieil et iii cens oeufz (et est assavoir que chascun fromage doit fournir six tartelectes, et aussi pour



chascun frommage couvient troiz eufz); ozeille pour faire vertjus pour les poucins; sauge et percil pour faire la froide sauge; ii cens pommes de blandureau, ii balaiz et une pelle, et du sel. Au saussier: iii choppines de cameline pour disner et une quarte de vertjus d'ozeille. A l'espicier: x livres d'amandes, xiiii deniers la livre; iii livres fourment mondé, viii deniers la livre; une livre pouldre de gingonbre coulombin, xi sols; ung quarteron gingenbre mesche, v sols; demye livre canelle batue, v sols; ii livres ris batu, ii sols; ii livres sucre en pierre, xvi sols; une once de saffren, iii sols; ung quarteron clou et graine entre, vi sols, et demi quarteron poivre long [132a] , iiiiii sols; demy quarteron garingal, v sols; demy quarteron matiz, iiiiii deniers; demy quarteron feuille lorier vert, vi deniers; ii livres bougie grosse et menue, iiiiii deniers la livre (valent vi sols viii deniers); torches de iii livres la piece, vi; flambeaulx de i livre la piece, vi (c'estassavoir: iii sols la livre a l'achat, et la reprise vi deniers moins pour la livre). A luy espices de chambre, c'estassavoir: orenge, i livre, x sols; chitron, i livre, xii sols; anis vermeil, i livre, viii sols; sucre rosat, i livre, x sols; dragee blanche, iii livres, x sols la livre. A luy ypocras, iii quartes, x sols la quarte; et querra tout. (Somme que ceste espicerie a: xii frans, a compter ce qui fut ars des torches, et petit demoura d'espices; ainsi peut estre pris demy franc pour escuelle.) A la Pierre au Lait: ung septier de bon let, non esburré et sans eaue, pour faire la froumentee. En Greve: ung cent de costerez de Bourgongne, xiii sols; ii sacs de charbon, x sols. A la Porte de Paris: may, herbe vert, violecte, chappeaulx, ung quart de sel blanc, ung quart de sel groz; i cent d'escrevices, une chopine de loche, ii pos de terre, l'un d'un sextier pour la gelee, et l'autre de deux quartes pour la cameline.

56. Or avons: primo le service en general, et secondement ou les matieres seront trouvees. Or couvient tiercement trouver sur ce administres et officiers. Primo couvient ung clerc ou varlet qui fera finance d'erbe vert, violecte, chapeaulx, lait, frommages, oeufz, busche, charbon, sel, lait, cuves et cuviers tant pour la sale que pour garde mengiers, vertjus, vinaigre, oizelle, sauge, percil, aulx nouveaulx, ii balaiz, une pelle et telles menues choses. Item, ung queux et ses varletz qui cousteront deux frans de loyer sans les autres droiz; maiz le queux paiera varletz et portages, et dient: *a plus d'escuelles plus de loyer* . Item, deux portechappes, dont l'un chappellera pain et fera tranchouers et salieres de pain, et porteront et le sel et le pain et tranchouers aux tables. Et fineront pour la sale de deux ou troiz couloueres pour gecter le groz relief comme soppes, pain trenché ou brisié, tranchouers, char et telles choses, et deux seaulx pour gecter et recueillir brouet, saules et choses coulans. Item, couvient ung ou deux porteurs d'eaue. Item, sergens grans et fors a garder l'uys. Item, deux escuiers de cuisine et deux aides avec eulx pour le dressouer de cuisine, desquelz l'un ira marchander de l'office de cuisrie, de paticerie, et du linge pour vi tables. Ausquelles



couvient deux grans poz de cuivre pour xx escuelles, deux chaudieres, iiii couloueres, ung mortier et ung pestail, vi grosses nappes pour cuisine, troiz grans potz de terre a vin, ung grant pot de terre pour [132b] potage, iiii gactes et iiii culiers de boiz, une paille de fer, iiii grans paelles a ance, ii tripiers et une culier de fer. Et aussi marchandera de la vaisselle d'estain: c'estassavoir de x douzeines d'escuelles, vi douzeines de petiz platz, deux douzeines et demie de grans platz, viii quartes, ii douzeines de pintes, ii potz a aumosne. Item, que l'ostel. Sur quoy est assavoir que l'ostel de Beauvaiz cousta a Jehan du Chesne iiii frans; tables, tresteaulx, fourmes et similia, v frans; et la chappellerie luy cousta xv frans. Et l'autre escuier de cuisine ou son aide yra avecques le queux vers le boucher, vers le poulaillier, l'espicier, etc., marchander, choisir et faire apporter et paier portages; et avront une huche fermant a la clef ou seront les especes, etc., et tout distribueront par raison et mesure. Et apres ce eulx ou leurs aides retrairont et mectront en garde le seurplus en corbeillons et corbeilles en huche fermant, pour eschever le gast et exces des mesnies. Deux autres escuiers couvient 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 a table, et recouvreront la vaisselle. Deux autres escuiers pour l'eschançonnerie, lesquelz livreront vin pour porter au dressouer, aux tables et ailleurs, et aront ung varlet qui traيرا le vin. Deux des plus honnestes et mieulx savans qui compagneront tousjours le marié et avec luy yront devant les metz. Deux maistres d'ostel pour faire lever et ordener l'assiecte des personnes, ung asseur, et deux serviteurs pour chascune table qui serviront et desserviront, gecteront le relief es corbeilles, les saulses et brouetz es seilles ou cuviers, et retrairont et apporteront la desserte des més aux escuiers de cuisine ou autres qui seront ordonnez a la sauver, et ne porteront riens ailleurs. L'office du maistre d'ostel est de pourveoir des salieres pour la grant table; hanaps iiii douzeines; gobeletz couvers dorez iiii; aiguieres vi, culiers d'argent iiii douzeines; quartes d'argent iiii; potz a aumosne ii; dragouers ii. Item, une chappelliere qui livrera chappeaulx le jour du regard et le jour des nopces. L'office des femmes est de faire provision de tapisserie, de ordonner a les tendre et par especial a la chambre parer et le lit qui sera benoit. Lavendiere pour tressier. Et nota que se le lit est couvert de drap il couvient penne de menuvair, maiz s'il est couvert de sarge, de broderie, ou coustepoincte de cendail, non.

57. *L'ordenance pour les nopces Hantecourt pour xx escuelles ou moiz de septembre.* Assiecte: roisins et pesches ou petiz pastelz. Potages: civé iiii lievres et veau. Ou pour blanc menger vint chappons, ii sols iiii deniers [133a] piece, ou pouletz. Rost: v cochons, xx hetoudeaulx, ii sols iiii deniers piece; xl perdrealx, ii sols iiii deniers piece, mortereul, ou Gellee: x poucins, xii deniers; x lappereaulx, ung



cochon; escrevices, i cent et demy. Froumentee, venoison, poires et noix (nota que pour la fourmentee couvendra iii cens oeufz), tartelectes et autres choses. Ypocras et le mestier. Vin et espices.

58. Souper. Gravé de xii douzeines d'oiselectz ou de x canetz, ou bouly lardé de venoison fresche. Pastelz de xl lappereaulx, xx poucins, xl pigons; xl darioles ou lx tartelectes. Nota que troiz oiseletz en une escuelle c'est assez. Toutesvoyes quant l'en a jugiers de chappons vel similia, l'en met troiz oiseletz et demy jugier avec en l'escuelle.

59. *La quantité des choses dessusdictes.* Au boulengier: ut supra es autres nopces precedens Au pastissier: ut supra. Eschançonnerie: ut supra. Au bouchier: iii quartiers de mouton pour faire les soupees des compaignons, ung quartier de lart pour larder, ung quartier de veau de devant pour le blanc mengier; pour les servans, venoison. A l'oublayer: douzeine et demye de gauffres fourrees (faictes, c'estassavoir, de fleur de farine pectrye aux oeufz, et des lesches de fromage mises dedens) et xviii autres gauffres pectryes aux oeufz et sans fromage. Item, douzeine et demye de gros bastons (c'estassavoir farine pectrie aux oeufz et pouldre de gingembre batue ensemble et mis en la fourme, et aussi gros comme une andouille; et lors mectre entre deux fers sur le feu). Item, douzaine et demye d'autres bastons et autant de portes. Item, couvient audit regard envoyer, oultre le fait dudit oublayer, l pommes de blandureau, les chappeaulx, et les menestriers. Item, audit oublayer le service du jour des nopces, ut supra es nopces precedens. Au poullaillier: les rostz et la vollaille et venoison, ut supra. Es Halles et a la Porte de Paris: les choses appartenans, ut supra. Au saulsier: une quarte de cameline pour le disner et soupper, deux quartes de moustarde. A l'espicier: espices de chambre: dragee, sucre rosat, noisectes confictes, [133b] chitron et manus christi, iiiii livres pour tout. Item, ypocras, espices de cuisine: pouldre blanche, ie livre; pouldre fine, demye livre, pouldre de canelle, demye livre pour blanc mengier; menues espices, ii onces; sucre en pierre, iii livres; iii pommes grenades; dragee blanche et vermeille, demye livre; amandes, vi livres; fleur de riz, une livre; ung quart de fourment mondé. Au cirier furent prises torches et flambeaulx a iii sols la livre, et a ii sols vi deniers de reprinse. Item pour louage de linge, c'estassavoir pour vi tables: iii grans potz de cuivre pour xvi douzeines d'escuelles, ii chaudieres, iiiii couloueres, ung mortier, ung pestail, vi grosses nappes pour cuisine, iii grans potz de terre a vin, ung grant pot de terre pour potage, iiiii jactes et iiiii culliers de boiz, une puelle de fer, iiiii grans puelles a ance, deux trepiers, culier de fer percee, pour ce lvi sols parisis. Vaisselle d'estain: x douzeines d'escuelles, vi douzeines de petiz platz, ii douzeines et demye de grans platz, viii quartes, ii douzeines de pinctes, ii potz a aumosne. Pour tout ce: xvi sols parisis. En Greve, ut supra es autres nopces. Nota que



pource qu'ilz estoient veuves ilz espouserent bien matin en leurs robes noires et puis se vestirent d'autres.

60. Nota des mises extraordinaires pour les nopces Jehan du Chesne. Au queulx, iiii frans et demi, et aides de portages ung franc; pour tout, v frans et demy. Au concierge de Beauvaiz: tresteaulx et similia, v frans; pour tables, iii frans. A la chappellere, xv frans. Eaue, xx sols. Menestrez, viii frans, sans les culiers ne autres courtoisies, et feront le regard et les acrebades. Sergens, ii frans. Herbe vert, viii sols. Flambeaulx et torches, x frans. Vaisselle de cuisine, nappe, touailles et voirres, vii frans, potz d'estain, iiii frans.

II. V Or convient maintenant monstrer des appareilz des viandes dessus nommees.

1. Maiz primo te couvient savoir aucuns termes generaulx, lesquelz tu pourras recueillir plus largement par aucuns addicions qui sont ça et la parmy ce livre. C'est assavoir des lieures des potages, comme de pain, d'oeufz, d'amidon, de fleur, etc., et par tous les potages lyans.
2. Item, pour garder que ton potage ne s'aourse tu le doiz remuer ou fons du pot et regarder que les tisons ne touchent au fons; et s'il est ja commencé a aourser tu doiz tantost rechanger en ung autre pot. Item, de lait garder de tourner. Item, que le pot ne s'en voise de dessus le feu.
3. En potage l'en doit mectre les especes tresbien broyees et non coulees et au plus tart. Es saulses et en gelee secus .
4. Congnoistre especes comme devant le quint article.
5. [134a] Item, pour pors tuer. L'en dit que l'en doit tuer les masles es moiz de novembre et les fumelles en decembre. Et ainsi est leur saison, a l'exemple que l'en dit *gelines de fevrier* .
6. Item, pour faire boudins ayez le sanc du porc recueilly en ung bel bacin ou puelle. Et quant vous avrez entendu a vostre pourcel veoir deffaire, et fait laver tresbien et mis cuire vostre froissure, et tandis qu'elle cuyra, ostez du fons du bacin les coles du sanc et gectez hors. Et apres ayez ongnons pelez et mincez jusques a la montance de la moictié du sang avec la montance de la moictié de la gresse qui est entre les boyaulx, que l'en appelle l'*entrececele* des boyaulx, mincié menue comme dez, ensemble ung petit de sel broyé, et gectez ou sang. Puis ayez gingembre, clou et pou de poivre, et broyez tout ensemble. Puiz ayez les menuz boyaulx bien lavez, renversez, et essangez en riviere courant. Et pour oster la freschumee aiez les mis en une puelle sur le feu et remuez; puis mectez sel



avec, et faictes seconde foiz, et encore iiiie foiz, et puis lavez. Et apres renversez et les lavez, puis mettez essuer sur une touaille et les pousser et estraindre pour seschier. L'en dit l'*entrecerelle*, et sont les gras bouyaulx qui ont gresse dedens que l'en arrache a ung coustel. Apres ce que vous avrez mis et adjousté par egales porcions et quantitez (pour autant moictié d'ongnons, et pour autant de sanc au quart de gresse) et puis, quant vos boudins seront de ce empliz, faictes les cuire en une paille en l'eaue de froissure et piquier d'une espingle quant ilz s'emflent, ou autrement ilz creveroient. Nota que le sang se garde bien deux jours, voire iii, puis que les especes sont dedens. Et aucuns pour especes ont poulieul grant, sarriete, ysope, marjolaine, queulliz quant ilz sont en fleur et et puis sechez, pilez, pour especes. Et quant a la froissure mettez la en ung pot de cuivre pour cuire au feu toute entiere et sans sel, et mettez le long de la gorge dehors le pot, car par la froissure se escumera. Et quant elle sera cuicte si l'ostez, et pour faire le potage le regardez. Pour faire boudins de foye. Prenez deux morceaulx de foye, deux morceaulx de mol, ung morcel de gresse et mettez en ung bouel avec du sang, et au seurplus comme dessus. Nota que l'en fait bien boudins du sang d'une oe, maiz qu'elle soit maigre; car de la maigre les boyaulx sont plus larges que de la grasse. Queritur comment les boyaulx seront renversez pour laver. Responsio: a ung fil de lin et ung fil d'arichat long comme la verge d'un jaugeur.

7. Nota que aucuns pendent en Pasquerés leurs pourceaulx et l'air les jaunist; et pour ce les vault mieulx tenir au salouer comme ilz font en Picardie, combien que la char ne soit pas si ferme, ce semble. Toutesvoyez est ce trop plus bel service du lart qui est bel et blanc que du jaune; car quelque bonté qu'il ait ou jaune, [134b] il est trop reprouchié et donne descouragement quant l'en le voit.

8. Pour faire andouilles. Nota que les andouilles sont faictes du bouyau cullier et autres boyaulx gros, lesquelz sont gros remplis des autres pour faire saulsisses. Et iceulx boyaulx menuz, quant l'en les veult mettre es andouilles, sont fenduz au long en iiiii parties. Item, de la panse qui est fendue par lesches fait l'en andouilles. Item, de la char qui est dessoubz les cotellectes. Item, des fagoes et autres choses qui sont entour la haste menue quant l'en ne veult point retenir celle haste menue entiere. Maiz premierement iceulx boyaulx sont deffreschumez en la paille avec du sel deux ou troiz foiz, comme dessus est dit des bouyaulx pour boudins. Et les autres choses dessus dictes, dont ledit boyau cuilier et autres dont l'en fait andouilles doivent estre rempliz, seront premierement plungez et pouldrez de la pouldre de poivre, demye once, et du fanoul (i sixain de fanoul) broyez avec ung petit de sel broyé et atrempeement mis tout broyé menu avec les especes. Et quant icelles andouilles sont ainsi ensachees et emplies, l'en les porte saler avec le lart et dessus le lart.



9. Costelectes de fresche salure, rosties sur le gril.
10. Eschines et jambons salez de iii jours naturelz, aux poix.
11. Nota que, se ung jambon est salé de longue saleure comme d'un moiz, il couvient des le soir devant le mectre tremper en eaue froide et l'endemain rere et laver en eaue chaude pour mectre cuire et mectre cuire primo en eaue et en vin, et gecter ceste premiere bouture et puis cuire en autre eaue.
12. Cy apres s'ensuient tous les noms particuliers qui sont es yssues d'un porc, qui sont venduz a la triperie vii blans. Primo quant le porc est decoré, le sang et les coles yssent premierement et en fait l'en boudins qui veult. Item, et en la froissure sont et appartiennent: Primo en sain, secundo en haste menue, 30 le chaudun. Le sain est le sain qui est entre les boyaulx et la haste menue; la froissure c'est le foye, le mol, le cuer et la langue; la haste menue c'est la rate, et a icelle tient bien la moictié du foye et les rongnons; et l'autre moictié du foye tient a 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 menuz dont l'en fait boudins et saulcisses, et aussi en est la pance.
13. Es yssues du mouton a la froissure, a laquelle sont la pance et la caillecte, les iiii piez et la teste, et couste tout deux parisis a la triperie.
14. Les yssues du vel coustent a la tripperie deux blans: c'est assavoir la froissure, et y a la teste et la fraze et la pance et les iiii piez. Nota, la fraze c'est la caillecte, la pance et les boyaulx, lesquelz les tripiers vendent tous nectoyez, lavez et appareilliez, trempans en belle eaue necte. Maiz ceulx qui les achectent ne s'atendent pas au trippier de leur appareil, maiz les lavent en ii [135a] ou en iii paires d'eaues chaudes, et les eschaudent de nouvel avec du sel, et puis mectre cuire en eaue sans sel tant que toute icelle soit beue, puis nourrir d'eaue de mouton, et mectre des herbes, de l'eaue et du saffren en ung plat avecques la fraze, et mengier comme tripes au sel et vertjus.
15. Nota cy grant diversité de langage: car ce que l'en dit du porc la fressure, c'est le foye, le mol et le cuer; et ce que l'en dit la fressure de mouton, c'est la teste, la pance, la caillecte et les iiii piez; et ce que l'en dit la fressure d'un veel, c'est la teste, la fraze, la pance, et les iiii piez; et ce que l'en dit la fressure d'un beuf, c'est la pance, le saultier, la franche mule, la rate, le mol et le foye et les quatre piez. Et de venoison autrement et par autres noms. Queritur la cause de ceste diversité sur ce seul mot fressure.



16. Venaison de cerf ou autre, qui la veult saler en esté, la couvient saler en cuvier ou baignoire (groz sel broyé) et apres secher au soulail. Seymer, id est le coyer, qui est salé l'en le doit cuire en la premiere eaue et vin pour le premier boullon pour oster son sel, et puis gecter eaue et vin et mettre parcuire en boullon de char et des navez, et servir par lesches avec de l'eaue en ung plat, et venaison. Item, qui a navés jeunes et petiz, l'en la doit cuire en eaue et sans vin pour le premier boullon, puis gecter l'eaue, et puis parcuire en eaue et vin et des chatengnes dedens (ou, qui n'a chastaignes, de la sauge), puis servir comme dessus.

17. En juing et en juillet beuf et mouton salé par pieces est bien cuit a l'eaue et aux ciboules, salé du matin au vespre ou d'un jour au plus.

18. Les bouchiers de Paris tiennent que en ung beuf, selon leur stille et leur parler, n'a que iiii membres principaulx; c'estassavoir: les deux espaulles et les deux cuisses, et le corps de devant tout au long, et le corps de derriere tout au long. Car les espaulles et les cuisses levees l'en fent le beuf par les deux costelz, et fait l'en du devant une piece et du derriere une autre. Et ainsi est apporté le corps du beuf a l'estal, se le beuf est petit ou moyen; maiz s'il est grant, la piece de devant est fendue depuis en deulx tout au long, et la piece de derriere aussi, pour apporter plus aisiement. Ainsi avons nous maintenant du beuf vi pieces, dont les deux poictrines sont levees au premier, et puis les deux souppiz qui la tiennent, qui sont bien de troiz piez de long et demy pié de large, en venant par embas et non pas par enhault. Et puis coupe l'en le flanchet, et puis si a la surlonge qui n'est mye grantment plus espaiz de iii dois ou de ii Puiz si a la longie, qui est au plus pres de l'eschine, qui est espoisse d'une grosse pongnee. 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 piez des beufz a l'eschorcher, et le vent a ung petit estal qui est au dessus de la Grant Boucherie, et est de petite valeur. [135b] Item, selon ce que les beufz sont grans, l'en fait et vent a la Porte plus de pieces de l'un des membres devisez que de l'autre; si ne scay comment la taille des bourgoiz se peut proporcionner en compte justement avec les bouchiers. Car le bon beuf couste xx livres ou l'autre ne couste que xii. Item, les yssues du beuf coustent a la triperie viii sous : c'estassavoir la fressure, en laquelle sont la pance, le saultier, la franche mule, la rate, le mol, le foye et les iiii piez.

19. Item, a Besiers, depuis la saint Andry qui est devant Noel, l'en sale les moutons par quartiers par bien froter et reffroter et tant et tant, et puis mettre les quartiers l'un sur l'autre viii jours, et puis mettre a la cheminee.



20. Se tu veulx saler char de beuf, mouton en yver, ayes de groz sel et le sesches en la paille tresbien, puis le broyes bien menu et sales. Et nota que en juing et juillet mouton veult estre trempé, puis salé.
21. Langue de beuf salee. En la saison qu'il fait bon saler prenez des langues de beuf une quantité et les parboulez ung petit; puis les reez et pelez; puis les salez l'une sur l'autre et les laissez en sel viii ou ix jours; puis les pendez a la cheminee le remenant de l'iver; puis les pendez en ung lieu sec ung an ou ii ou iii.
22. Oe doit estre salee de iii jours naturelz.
23. Fouques salees de ii jours sont bonnes aux choux. Coulons ramiers aussi; nota que ilz viennent de iii ans en troiz ans.
24. Se ung lievre est pris xv jours ou troiz sepmaines devant Pasques, ou en autre temps que l'en le veuille garder, effondrez le et luy ostez les entrailles; puis luy fendez la pel 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 ung moiz s'il est pendu par oreilles.
25. Nota que ung des meilleurs morceaulx ou pieces de dessus le beuf, soit a rostir ou cuire en l'eau, c'est le noyau du beuf. Et nota que le noyau du beuf est la piece apres le col et les espaulles. Et aussi icelle piece est souveraine bonne tranchee, mise en pasté. Et quant le pasté est cuit, gectez dedens saulse de lamproye.
26. Anguille. Faictes la mourir en sel et la laissez illec iii jours naturelz toute entiere. Puis soit eschaudee, osté le limon, trenchee par tronçons, cuicte en l'eau et aux ciboules. Et se vous la voulez saler du vespre au matin, escumez la et effrondez, puis tranchés par tronçons et salez, et froctez tresbien chascun tronçon en fort sel. Et se vous la voulez plus avancier, broyez du sel et froctés chascune coupure de tronçon et la hochez en sel entre deux escuelles. Cuicte comme dessus et mengee a la moustarde.
27. Harent quaqué soit mis en eau fresche et laissié iii jours et iii nuys tremper en foison d'icelle eau; et au bout de iii jours soit lavé et mis en autre eau fresche ii jours tremper, et chascun jour changier son eau ii foiz. Et toutesvoves 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.
28. [136a] Harenc sor. L'en congnoist bon a ce qu'il est meigre et a le dos espoiz, ront et vert, et l'autre est gras et jaune ou a le doz plat et sec. *Potages communs sans espices et non lyans*



29. Et primo potage de pois vielz. Couvient eslire, et savoir aux gens du lieu la nature des poiz d'icelluy lieu. (Car communement les pois ne cuisent pas d'eaue de puis: et en aucuns lieux ilz cuisent bien d'eaue de fontaine et de eaue de riviere, comme a Paris; et en autres lieux ilz ne cuisent point de eaue de fontaine et d'eaue de riviere, comme a Besiers.) Et ce sceu, il les couvient laver en une paelle avec de l'eaue tiede, puis mettre en ung pot, et de l'eaue tiede avec, au feu, et faire boullir tant qu'ilz soient bayans; puis purer la puree et la mettre a part; puis emplir le pot aux pois d'eaue tiede et mettre au feu, et les repurer secondement qui veult avoir plus largement puree; et puis remettre sans eaue, car ilz en gecteront assez et bouldront en icelle. Et ne couvient point mettre la cuilier dedens le pot puis qu'ilz sont purez; maiz hocher le pot et les poiz ensemble, et petit a petit les paistre de l'eaue tiede ou plus chaude que tiede, et non de la froide; et faire boullir et cuire du tout avant que tu y mettes quelque chose que aue chaude, soit de la char ou autre, ne n'y met sel ne lart ne affaictement quelzconques jusques a ce qu'ilz soient tous cuiz. De l'eaue du lart y peuz tu bien mettre et de l'eaue de la char; maiz l'en n'y doit point mettre de sel, non mye bouter la culier, jusques a ce qu'ilz soient bien cuiz. Toutesvoies l'en les peut bien remuer a tout le pot. A jour de char, apres ce qu'ilz sont purez, paistre de l'eaue du lart et de la char. Et quant ilz seront pres que cuiz l'en peut mettre le lart dedens. Et quant l'en trait le lart d'iceulx poiz, l'en le doit laver de l'eaue de la char afin qu'il en soit plus bel a mettre par lesches sur la char et qu'il n'appaire point crocté de poiz. A jour de poisson, quant les pois sont cuiz, l'en doit avoir ongnons qui ayent autant cuit comme les pois en ung pot, et le lart en autre pot, et que de l'eaue du lart l'en paist et sert les pois. Tout ainsi a jour de poisson, quant l'en a mis ses poiz au feu en ung pot, l'en doit mettre a part ses ongnons mincez en ung autre pot, et de l'eaue des ongnons servir et mettre les pois en paissant; et quant tout ce est cuit, frire les oingnons et en mettre la moictié es poiz et l'autre a la puree, dont il sera parlé cy apres, et lors mettre du sel. Et se a ce ou en Karesme il y a craspoiz, l'en doit faire les craspoiz comme de lart a jour de char.

30. Quant est de pois nouveaulx, aucunesfoiz ils sont cuiz a jour de char et a l'eaue de char, et du percil broyé pour faire potage vert, et c'est a [136b] jour de char; et a jour de poisson l'en les cuit au lait, de gingembre et du saffran dedens; et aucunesfoiz a la cretonnee, dont il sera parlé cy apres.

31. De tous iceulx poiz, soient vielz, soient nouveaulx, l'en en peut faire des coulez en ung bultel, estamine, ou sacs; mais les vielz poiz l'en les doit jaunir de saffran broyé, dont l'eaue soit mise boullir avec les poiz, et le saffran avec la puree.

32. Autres poiz y a qui sont en cosse avec du lart dedens.



33. Item, cretonnee de pois nouveaulx trouverez vous ou chappitre ensuivant.
34. De puree a jour de char l'en ne tient compte. A jour de poisson et en Karesme l'en frit les ongnons dont cy dessus ou chappitre precedent est parlé, et puis l'uille en quoy les ongnons sont friz et iceulx ongnons l'en les met dedens avec chappellures de pain, gingembre, clo et graine broyez et deffait de vinaigre et vin, et y met l'en ung petit de saffran, puis dreschiez soupes en l'escuelle. Item, de puree fait l'en civé a jour de poisson; si ne le remue point et l'oste tantost dessus le feu et le remet en ung autre pot. Item, de puree aliez vostre poree de bectes et sera tresbon potage, maiz que vous n'y mettez point d'autre eaue, et est pour poree de Karesme.
35. Nota que tous potages qui sont sur le feu surondent et s'en vont dessus le feu jusques a ce que ou pot l'en ait mis sel et gresse, et depuis non.
36. Item, nota que le meilleur chaudeau qui soit c'est de la joe de beuf lavee en eaue chaude ii foiz ou troiz, puis boullir et bien escumer.
37. Nota que si tost que tu apparecevras que ton potage se aoursera, si le fay plus cler (car il s'aourse d'estre trop espoiz) et le remue tousjours ou fons du pot qui avra esté aoursé, avant que tu y mettes riens plus. Avant que ton pot s'aourse et afin qu'il ne s'aourse, remue le souvent ou fons du pot et appuie ta culier ou fons, afin que le potage ne se prengne la. Et saches que peu avient que se aoursent pois ou fèves, se les tisons ardans ne touchent au cul du pot quant il est sur le feu.
38. Veez cy comment l'en cuit les ongnons: en l'eaue longuement avant que les pois, et tant que l'eaue soit toute desgastee au cuire; puis y met l'en de la puree pour les parcuire et oster la saveur de l'eaue.
39. Aussi les oictres sont premiers lavees en eaue chaude, puis parbouliz afin que la saveur d'icelles demeure en la puree, et non point escumees. Puis oster les oictres et frire, qui veult, et en mettre une partie es escuelles et [137a] de l'autre partie font més.
40. Fèves vieilles qui sont pour cuire a toute l'escorche doivent estre trempées, et mises au feu en ung pot des le soir devant et toute la nuyt. Puis gecter celle eaue et mettre cuire en une autre eaue; puis les purer comme pois pour oster celle premiere forte saveur; et puis cuire a l'eaue de la char et au lart, comme dit est devant, a l'eaue de pois, ou a jour de poisson a l'eaue douce (et puis apres mettre de l'uille), ou a l'eaue des ongnons et aux ongnons; et qui en veult de coulez, face comme des pois. Item les fèves seront frasees en Pasqueretz en ceste maniere: c'estassavoir qui en vouldra de frasees, il les couvient eslire, laver, et sans tremper mettre les fèves a toute l'escorche en ung pot au



feu en eaue fremiant, et laissez boullir jusques a ce que l'escorche soit ridee et gredelie, et puis tiré arriere du feu et puisié a une culier; et les escorcher et fraser en leur chaleur l'une culeree apres l'autre, et gecter en eaue froide. Apres ce les couvient laver en eaue tiede comme les pois, et puis mectre cuire en eaue froide; et quant elles seront boulyes comme bayennes les purer et gecter la puree, et remplir de boullon de char se c'est a jour de char, ou d'autre eaue se c'est a jour de poisson; a affaictier a l'uile et a l'ongnon bien cuit, puis frit ou affaictié au beurre. Et peuent estre reverdies de feuilles de feves nouvelles broyees, deffaictes d'eaue chaude et coulees; puis faire comme des autres, soit au jour de char au lart ou au jour de poisson.

41. Item, cretonnee de feves nouvelles se fait comme vous trouverez ou chappitre ensuivant.

42. Item, qui veult en tous les moiz de l'an menger feves sentans et ayans saveur de feves nouvelles: ayez et plantez chascun moiz des feves, et de ce qui sera le plus tendre qui croistra dehors terre prenez aussi comme une pongnee, et broyez et mettez en vos feves; et vos feves blanchiront et avront couleur et saveur de feves nouvelles.

43. Item, feves nouvelles doivent premierement estre cuictes jusques a bayennes, puis purer, et apres boullir dedens la puree grosses soupes de deux doyes d'espaiz et de pain brun; puis mectre en ung chascun des feves deux d'icelles soupes et du sel pardessus. Item, quant elles sont bayennes et purees, l'en les peut frire a la gresse de la ribellecte, puis mectre ung petit de pouldre pardessus.

44. L'en congnoist feves de [137b] marais a ce qu'elles sont plactes, et les feves des champs sont rondes. Item, a la dent l'en les treuve doulces, et l'escorche tendre, et les autres au contraire.

45. Item, qui veult frazer feves nouvelles, il les couvient premierement fendre au long au coustel, et quant tout est fendu les peler a la main.

46. Nota, que en aoust commence l'en a mengier feves et poiz coulez a la char salee.

47. Nota que ung jambon de porc doit estre salé de troiz jours naturelz, et lors est fin bon.

48. Nota encores, de feves et de pois, que cretonnee de feves et de pois est ou chappitre des potages lyans.

49. Poree. Troiz manieres de porees sont, selon le dit des queulx qui les nomment: l'une poree blanche, l'autre poiree vert, l'autre poree noire.



50. Poree blanche est dicte ainsi pource qu'elle est faicte du blanc des poreaulx, a l'eschine, a l'andouille et au jambon, es saisons d'amptonne et d'iver a jour de char. Et sachiez que nulle autre gresse que de porc n'y est bonne. Et premierement l'en eslit, mince, lave et esverde les poreaulx - c'est assavoir en esté quant iceulx poreaulx sont jeunes, maiz en yver quant iceulx poreaulx sont plus vielz et plus durs, il les couvient pourboulir en lieu d'esverder. Et se c'est a jour de poisson, apres ce que dit est il les couvient mectre en ung pot avec de l'eaue chaude, et ainsi cuire; et aussi cuire des ongnons mincez, puis frire les ongnons. Et apres, frire iceulx poireaulx avec les ongnons qui ja sont fris, puis mectre tout cuire en un pot, et du lait de vasche se c'est en Charnage. Et a jour de poisson, et se c'est en Karesme, l'en y met lait d'amandes. Et se c'est a jour de char, quant iceulx poreaulx d'esté sont esverdez, ou les poreaulx d'iver pourbouliz, comme dit est, l'en les met en ung pot cuire en l'eaue des salures, ou du porc, et du lart dedens. Nota que aucunement a poreaulx l'en fait lyoison de pain. Item, poree blanche de bectes se fait comme dessus, en eaue de mouton et beuf ensemble, maiz non point de porc; et a jour de poisson au lait, ou d'amandes ou de vasche. Item, cresson en Karesme au lait d'amandes. Prenez vostre cresson et le mectez pourboulir, et une pongnee de bectes avec, hachees, et les friolez en huile; puis la mectez boullir en lait d'amandes, et en Charnage friolez au lart et au beurre tant qu'il soit cuit, puis destrempez en l'eaue de la char au fromage, et drecez tantost, car il roussirot. Toutesvoies, se l'en y met percil, il ne doit point estre esverdé. Une espece de poree que l'en dit *espinars* et ont plus longues feuilles, plus gresles et plus vers, que poree commune. Et aussi l'en appelle *epinoche* et se mengut en Karesme [138a] au commencement. Nouvelle et premiere poree eslizie le, et a eslire ostez les grosses costes comme l'en fait des choulx. Puis les mectez en eaue fremiant sans mincer, et ayez en ung pot eaue clere ou puree, et du sel, et mectez la poree dedans icelluy pot cuire, et puis dreschiez et mectez huile d'olive ou vertjus en l'escuelle, et n'y ait point de percil. Aucunefoiz, et le plus souvent, l'en frit les espinars tous crus et, quant ilz sont bien friz, l'en met de l'eaue ung petit comme l'en fait soupe a l'uille. Autre poree de bectes nouvelles. Soit esverdee en esté quant elle est jeune, ou pourboulye en yver quant elle est droicte poiree vieille, selon la consideracion de sa vieillesse. Poree de bectes qui est lavee, puis mincee et pourboulye, se tient plus vert que celle qui premierement est pourboulye et puis haschee. Maiz encores est plus vert et meilleur celle qui est esleue, puis lavee, et puis mincee bien menu, puis esverdee en eaue froide; puis changer l'eaue et laisser tremper en autre eaue, puis espraindre par peloctes et mectre au pot boullir ou boullon avec le lart et de l'eaue de mouton. Et quant elle a ung petit bouly et l'en le veult drecier, que l'en mecte dedens du percil esleu, lavé et hasché, et ung petit de fanoul jeune, et boullir ung boullon seulement. Tout considéré, la poree moins boullue et non pourboullue est la plus vert, et le percil ne doit point estre boullue, se trepetit



non, car en boulant il pert sa saveur. Poree verte a jour de poisson soit eslite, mincie, puis lavee en eaue froide sans pourboulir, puis cuicte au vertjus et pou d'eaue, et mettre du sel; et soit drecee toute boulant, bien espoisse, sans cler. Puis l'en mettra dedens, ou fons de l'escuelle dessoubz la pourree, du beurre salé ou fraiz, ou fromage ou frommagee, ou vertjus vieil. Poree de minces est en saison des janvier jusques a Pasques et encores apres. Et nota que a faire poree au lait d'amandes, le lait ne doit point estre coulé par l'estamine; en aucuns autres potages ou a boire, si fait.

52. Poree noire est celle qui est faicte a la ribellecte de lart. C'est assavoir que la poree est esleue, lavee, puis mincee, et esverdee en eaue boulant, puis fricte en la gresse des lardons, et puis alayer d'eaue chaude fremiant. Et dient aucuns, qui la laverait d'eaue froide, qu'elle seroit plus laide et noire. Puis couvient mettre sur chascune escuelle deux lardons.

53. Choulx sont de cinq manieres: les meilleurs sont ceulx qui ont esté feruz de la gelee et sont tendres et tost cuiz; et en temps de gelee ne les couvient point pourboulir, et en temps pluyeulx, si. (Et commence a ceulx pource que ce sont de celle annee les premiers cruz, scilicet puis avril; et puis va en descendant vers vendenges, Noel et Pasques.) Choulx blans sont en fin d'aoust. Pommes de chou sur la fin de vendenges. Et quant la pomme d'icelluy chou - laquelle est ou millieu - est ostee, l'en arrache et replante en terre nouvelle le tronc de ce chou, et en yssent larges feuilles qui s'espandent. Et tient ung chou grant place et l'en appelle iceulx choulx nommez *choulx rommains*, et sont mengiez en yver; et des troncs se ilz sont replantez yssent petiz choulx, que l'en appelle *minces*, que l'en mengut avec les herbes [138b] crues en vinaigre. Et quant en a foison ilz sont bons esleuz, lavez en eaue chaude, et tous entiers mis cuire avec ung petit d'eaue. Et puis, quant ilz sont cuiz, mettre du sel et de l'uille, et drecier bien espoiz sans eaue, et mettre de l'uille d'olive dessus en Karesme. Puis y a autres choulx, que l'en appelle *choulx pasquerés* pource que l'en les mengue en Pasquerez, maiz ilz sont semez des aoust. Et quant apres la semence ilz sont parcreuz demy pié de hault, l'en les arrache et plante l'en ailleurs, et sont souvent arrousez. Aussi tous les choulx dessusdiz sont premierement semez, puis quant ilz sont creuz a demy pié de hault sont ostez et replantez. Et premierement des pommes est assavoir que quant icelles pommes sont effeullees, eslites et mincees, il les couvient tresbien pourboulir et longuement, plus que les autres choux. Car les choulx romains se veullent le vert des feuilles dessirer par pesches, et le jaune, c'est assavoir les arrestes ou veines, eschachees ou mortier; puis tout ensemble esverdeer en l'eaue chaude, puis espraindre et mettre en ung pot, et de l'eaue tiede qui n'a assez eaue de char. Et puis servir du plus gras et de l'eaue de la char; et plusieurs y broient du pain. Et sachiez que choulz veullent estre mis



au feu des bien matin, et cuire treslonguement, et plus longuement que nul autre potage, et a bon feu et fort; et doivent tremper en gresse de beuf, et non autre - soient pommes ou choulx, ou quelz qu'ilz soient, exeptez minces. Sachez aussi que eaue grasse de beuf et de mouton y est propre, maiz non mye de porc - celle de porc n'est pas bonne fors pour poreaulx. Apres ce l'en fait choulx a jour de poisson, apres ce qu'ilz sont parbouliz, cuire en eaue tiede et mettre de l'uille et du sel. Item, avec ce aucuns y mectent du grumiau. Item, en lieu d'uille aucuns y mectent beurre. A jour de char l'en y met pigons, saulcisses et lievre, fourques et foison lart.

54. Navaiz sont durs et mal cuisans jusques a ce qu'ilz aient esté au froit et a la gellee. L'en leur oste la teste, la queue et autres barbillons ou racines. Puis sont rez, puis lavez en deux ou en troiz paires d'eaue chaudes (bien chaudes); puis cuire en chaude eaue de char, soit porc, beuf ou mouton. Item, en Beausse, puis qu'ilz sont cuiz, l'en les tronconne et les frit en la paille, et gecte l'en pouldre pardessus.

55. Menuz de piez. Prenez jugiers et foyes et faictes cuire en vin et en eaue, premierement les jugiers et au derrenier les foyes. Puiz les mectez en ung plat et du percil mincé et du vinaigre pardessus. Item, de piez de beuf et de mouton et de chevreil.

56. Gramose est faicte de la char froide du giste qui est demouree du disner, et de l'eaue d'icelle char demouree comme dessus, en la maniere qui s'ensuit: [139a] Primo, il couvient batre iiii ou vi oeufz (c'estassavoir moyeul et blanc) et batre tant qu'ilz soient degoutans comme eaue (car aultrement ilz se tourneroient) et mettre autant de vertjus comme les oeufz montent, et faire boullir avec l'eaue de la char; et d'autre part faire la char par lesches, et mettre ii pieces en l'escuelle et le brouet pardessus.

57. Soupe despourveue. Ayez du percil et frisiez en beurre, puis gectez de l'eaue boullant dessus et faictes boullir, et mettre du sel, et dreciez vos soupes comme en puree. Aliter, se vous avez du beuf froit, si le trenchiez bien menu, et puis si broyez ung pou de pain alayé de vertjus, et coulez par l'estamine mise en ung plat, et pouldre dessus. Chauffez sur le charbon; c'est bon pour troiz personnes. Aliter, a jour de poisson. Prenez de l'eaue et mectez fremier, et des amandes dedens. Puis escorchiez les amandes, et les broyez et alayez d'eaue tiede, coulez, et mectez boullir avec pouldre de gingembre et saffran, et dreciez par escuelles, et en chascune escuelle une piece de poisson frit. Aliter, a jour de char. Prenez du chaudreau de la char et ayez pain trempé ou maigre de l'eaue de la char, puis broyez, et vi oeufz; puiz coulez et mectez en ung pot avec de l'eaue grasse, especes, vertjus, vinaigre, saffran. Faictes boullir ung boullon, puis dreciez 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 especes et faire boullir; puis au dernier filer des oeufz, et drecier. Aliter, a jour de poisson. Broyez du pain et destrempez d'eaue, de vertjus, et du vinaigre, et mettez sur le feu; et quant il fremira mettez jus, et mettez les moyeux dedens. Puis mettez sur le feu, et faictes a petit feu tant chauffer qu'il bouille, et mettez pouldres d'especes, et faictes vostre soupe. Aliter, faictes boullir ou pot un petit de lart. Et quant il sera a moictié cuit, ayez un maquerel fraiz, et decoupez par tronçons et le mettez cuire avec, et puis ostez tout, et mettez du percil hachié boullir une ondee, et dreciez.

58. Pour congnoistre bon frommage. Bon frommage a vi condicions: Non Argus, nec Helena, nec Maria Magdalena, sed Lazarus, et Martinus respondens pontifici: Non mye blanc comme Helayne, Non mye pleurant comme Magdalaine, Non Argus, maiz du tout avueugle, Et aussi pesant comme un bugle. Contre le poulce soit rebelle, Et qu'il ait tigneuse cotelle. Sans yeulx, sans plourer, non pas blanc, Tigneulx, rebelle, bien pesant.

59. En juillet, jambon de porc fraiz cuit a l'eaue jaune et au vertjus [139b] de grain, un petit de gingembre et de pain, a la saulse rapee. Item, au soupper, char salee du matin cuicte a l'eaue et aux ciboules, soit beuf ou mouton.

60. En poiz nouveaulx cuis pour menger a la cosse, l'en doit mettre du lart a jour de char; et a jour de poisson, quant ilz sont cuiz, l'en pure l'eaue, et met l'en dessoubz de beurre salé fondre, et puis hochier. *Autres potages qui sont a especes et non lyans*

61. Primo, nota que toutes especes qui doivent estre mises en potage doivent estre bien broyees et non coulees, exsepté pour gellee. Et en tous potages l'en doit mettre les especes le plus tart que l'en peut, car tant plus perdent de leur saveur comme plus tost sont mises; et doit l'en couler le pain broyé.

62. Potage a jour de poisson, vide pagina proxima precedente. Aliter, prenez amandes eschaudees et broyees, deffaictes d'eaue tiede, faictes boullir avec pouldre fine et saffran, et en chascune escuelle soit mise une moictié de sole fricte et du potage dessus.

63. Courges. Soit pelee l'escorche, car c'est le meilleur. Et toutesvoies, qui voudra mettre ce dedans, soient ostez les grains; ja soit ce que l'escorche seule vault mieulx. Puis couvient trancher l'escorche pelee par morceaulx, puis pourboullir, puis hacher longuement, puis mettre cuire en gresse de beuf; a la parfin jaunir de saffren, ou jecter dessus du saffren par filectz, l'un ça, l'autre la, ce que les queulx dient *frangié de saffran*.



64. Hericot de mouton. Despeciez par petites pieces, puis le mettez pourboulir une onde, puis le frisissez en sain de lart, et frisissez avec des ongnons menuz minciez et cuiz, et deffaictes du boullon de beuf. Et mettez avec matiz, parcil, ysope et sauge, et faictes boullir ensemble.
65. Item, pasté en pot de mouton. Prenez de la cuisse, et gresse ou mouelle de beuf ou de veel hasché menu, et ongnons menuz haschiez, et faictes boullir et cuire, en ung pot bien couvert, a bien petit de boullon de char ou autre eaue. Puis mettez boullir dedens espices, et ung petit de vinaigre pour aguisier, et dreciez en ung plat.
66. Item, qui veult saler mouton en temps chault, il le couvient tremper avant, et puis pouldrer de groz sel broyé.
67. Mouton au Soerre. Despeciez le mouton par pieces, puiz lavez et mettez cuire en eaue; puis broyez foison percil, et pain, et coulez, et mettez ou pot avec espices.
68. 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 saffren, et alayez de vertjus, [140a] de vin, et de vinaigre.
69. Trippes au jaunet. Qui veult cuire tripes, il n'y couvient point mettre de sel au cuire, car ilz noirciroient. Item, les piez, la queue, et la caillecte, qui sont noirs, doivent cuire apart, et la pance et autres choses blanches d'autre part.
70. Trumel de beuf au jaunet soit cuit longuement. Et, qui veult, de la poullaille tuee de deux jours ou d'un jour devant soit boulye longuement avec, et des herbes, et puis mis du saffran dedens.
71. Potage d'une petite oe. Cuisiez tresbien vostre petite oe et frisissez. Puis broyez gingembre, clou, graine et poivre long, du percil, et ung petit de sauge, destrempez de l'eaue de la char ou de la petite oe, et mettez du fromage gratuisié, et servez en chascune escuelle troiz pieces de petite oe.
72. Brouet de chappons. Cuisiez vos chappons en eaue et en vin, puis si les despeciez par membres et frisissez en sain; puis broyez les braons de vos chappons et les foyes, et amendez, et deffaictes de vostre boullon et faictes boullir. Puiz prenez gingembre, canelle, giroffle, garingal, poivre long et graine de paradiz, et deffaictes de vinaigre et faictes boullir; et au dressier mettez vostre grain par escuelles et dressiez le potage sus.
73. Chappons aux herbes, veel aux herbes. En yver chappons tuez, moulliez et puis mis vi jours a la gelee, et en esté mors de deux jours sans soleil, ou estouffiz soubz une couste en esté. Mettez cuire en eaue, et du lart avec pour donner appetit, et mettez percil, sauge, coq et ysope, ung petit de



vertjus pour aguisier, et du gingembre bien petit, et saffran pour donner couleur. C'est potage propre s'il fait froit, maiz s'il fait chault, il ne couvient ne en l'un ne en l'autre fors lart et saffran.

74. Gravé d'oiselectz ou d'autre char. Soient plumez a sec: puis ayez du gras du lart, decoppez comme par morceaulx quarrez, et mettez au fer de la paielle et en trayez la gresse, et la les frisissez, puis mettez cuire ou boullon de la char. Puis prenez pain hallé sur le greil, ou chappeleures de pain trempées ou bouillon de la char, et ung petit de vin. Puiz prenez gingembre, giroffle, graine, et fleur de canelle, et les foyes, et les broyez; et puiz coulez vostre pain et bouillon par l'estamine, et les especes broyez a fin et sans couler, et mettre boullir avec voz oiselectz et ung petit de vertjus. Item, qui n'a bouillon, si mette puree de pois. Item, ne doit point estre trop lyant, maiz claret. (Doncques ne couvient il que le pain ou les foyes pour lyer.)

75. Gravé ou seymé est potage d'iver. Pelez ongnons et les [140b] cuisiez tous hachez, puis les frisissez en ung pot. Or couvient avoir vostre poulaille fendue sur le doz, et hallee sur le greil au feu de charbon, ou se c'est veel, aussi; et qu'ilz soient miz par morceaulx, soit veel, ou par quartiers se c'est poullaille; et les mettez avec les ongnons dedens le pot. Puiz avoir pain blanc harlé sur le gril et trempé ou boullon d'autre char. Et puis broyez gingembre, clo, graine et poivre long, deffaie de vertjus et de vin sans couler, mettre d'une part; puiz broyez le pain et couler par l'estamine et mettre au brouet et tout couler ensemble, et boullir, puiz drechier. Nota que l'en dit *surfrire* pour ce que c'est en ung pot; et se c'estoit en une paelle de fer, l'en diroit *frire*.

76. Gravé d'escrevisses. Mettez boullir vos escrevisses, et quant elles seront cuictes, soient eslites comme qui les vouldroit mengier, et ostez le mauvaiz de dedens. Puiz ayez des amandes peles et broyees, deffaictes de puree de poiz, coulees par l'estamine, et du pain harlé ou des chappellures trempées en puree, broyees et coulees par l'estamine; puis ayez gingembre, canelle, graine et cloz broyez, et tout mis en ung pot et ung petit de vinaigre, et boulu ensemble, puis drelié par escuelles. Et soit mis dedens chascune escuelle les escrevisses frictes en huile et de l'autre poisson frit.

77. Item, qui veult faire tuille d'escrevisses, ainsi se peut il faire; maiz broyez forment les escailles des escrevisses. Et qui au brayer veult trouver grant advantage, face les coquilles des escrevisses sechier en ung four, dedens ung pot ou en une paelle de terre, puiz broyer en ung mortier a espicier, et puis couler a leur plus delyé sasses; puiz de rechief sechier au four, puis broier et sasser, et apres mettre ou potage (et croy que ce serre).

78. Boussac de connins. Premièrement les connins de garenne sont congneuz a ce qu'ilz ont le hasterel (c'est assavoir depuis les oreilles jusques vers les espaulles) de couleur entre tanné et jaune,



et sont tous blans soubz les ventres, et tous les iiii membres pardedens jusques au pié, et ne doivent avoir nulle autre tache blanche parmy le corps. Item, l'en congnoist quant ilz sont dedens leur premier an a ce qu'ilz ont en la joincte des jambes de devant ung petit osselet emprez le pié, et est agu. Et quant ilz sont surannez, la joincte est toute onnye. Et aussi est il des lievres et des chiens. Item, l'en congnoist qu'ilz sont de fresche prinse a ce qu'ilz n'ont pas les yeulx enfoncez, l'en ne leur peut ouvrir les dens, ilz se tiennent droit sur leurs piez. Et quant il est cuit, le ventre luy demeure entier. Et s'il est de vieille prise il a les yeulx enfoncez, l'en luy euvre de legier la gueule, l'en ne le peut [141a] tenir droit, et quant il est cuit, il a le ventre despecié. En yver, connins pris de viii jours sont bons, et en esté de iii jours, maiz qu'ilz ne ayent sentu le soulail. Et quant ilz sont bien choisiz et eschorchiez, puiz les despeciez par pieces quarrees et les mettez parboullir, puis reffaie en eaue froide, puiz en chascune piece troiz lardons, puiz les mettez boullir en eaue, et du vin apres. Adonc broyez gingembre, graine, clo de giroffle et destrempez ou boullon de beuf ou du leur, et d'un petit de vertjus, et mettez dedens le pot et faictes boullir jusques au cuire.

79. Item, ainsi se fait ung seymé, maiz l'en y met ongnons friz, ung petit de pain ou chappellures pour lyer (et doncques est civé).

80. Item, ainsi est fait ung bouly lardé de veau, de chevre, ou cherf.

81. Item...

82. Boussac de lievre. Nota que du lievre freschement pris et tantost mengié la char est plus tendre que de lievre gardé. Item, lievre pris de xv jours vault mieulx, maiz que le soulail ne l'ait atouché. C'estassavoir xv jours ou fort de l'iver, en esté vi jours ou viii au plus, et sans soleil. Item, sachiez que se le lievre est mengié fraiz prins, la char en est plus tendre. Et ne le couvient point laver, maiz harler ou rostir avec son sang.

83. Boussac de lievre ou de connin se fait ainsi: harlez le lievre en la broche ou sur le greil, puis le decoupez par membres et mettez frire en sain ou en lart. Puiz ayez pain brulé ou chappelleures deffaiz de boullon de beuf et de vin, et coulez, et faictes boullir ensemble. Puis prenez gingembre, clo de giroffle, et graine, deffaiz de vertjus, et soit brun noir et non trop lyant. Nota, que les espices doivent estre broyees avant que le pain. De connin se fait il ainsi, sauf tant que le connin soit pourbouly, puis reffaiz en eaue froide, et puis lardé, etc.

84. Rosé de lapereaulx, d'alouectes, de menuz oiseaulx, ou de poucins. Lappereaulx soient eschorchiez, decoupez, pourboulez, reffaiz en eaue froide, et lardez; les poucins soient eschaudez



pour plumer, puis reffaiz, decoupez et lardez; et les alouectes ou oiselectz soient plumez seulement, pour pourboulir en eaue de char. Puis avoir du gras du lart decouppé comme par morceaulx quarrez, et mettez au fer de la paille et en trayant les champs, et laissez la gresse, et la frire vostre grain, ou vostre grain mettre boullir sur le charbon et souvent tourner en ung pot avec du sain. En ce faisant ayez des amandes peelees, et deffaictes du boullon de beuf, et coulez par l'estamine. Puiz ayez gingembre, clo de giroffle, cedre (autrement dit *Alixander*) deffaictes du boullon et coulez, et le graing cuit et trestout soit mis [141b] dedens ung pot, et bouly ensemble, et du sucre largement; puiz dreciez par escuelles, et des especes dorees pardessus. (Cedre vermeil est ung fust que l'en vent sur les espiciers, et est dit *cedre dont l'en fait manches a cousteaulx*.)

85. Venaison de beuf. Pour ce que la char en est plus dure que de bichot ne de chevrel, soit pourboulye, et lardee au long; et au cuire soit mis du vin grant foison; et au parcuire du matis broyé; et soit mengié a la cameline. Item en pasté soit pourboulye, lardee au long, et mengée froide a la cameline. Et qui la veult saler en esté, il couvient mettre gros sel fondre en eaue, puis y tremper la venaison, et apres seicher au souleil.

86. Et se vous voulez faire une piece de beuf sembler venaison de cerf - ou d'ours se vous estes en pays d'ours - prenez du nomblet de beuf ou du giste, puis le pourboulez et lardez, embrochiez et rostissiez; et soit mengié a la queue de sanglier. Soit le beuf pourbouly, puis lardé au long apres 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, pource qu'il est plus tendre que cerf.

87. Beuf comme venaison d'ours. Du giste de beuf fait l'en saulse noire de gingembre, clo de giroffle, poivre long, graine, etc., et met l'en en chascune escuelle deux lesches et le mengut l'en a saveur d'ours.

88. Chevrel sauvage au boussac claret et non lyant soit escorché, puis bouté en eaue boullant et retiré tantost pource 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 broyez en groz, et dreciez vostre grain dedens. Item, chevrel sauvage ainsi comme il est dit de chevrel ou chappictre cy dessus.

89. Sanglier fraiz soit cuit en eaue avec du vin, et mengié au poivre chault. Et le salé cuit comme dessus et mengié a la moustarde: c'est ou fort de l'iver, maiz au commencement il se mengut aux especes et aux soupes.



90. A la Nostre Dame en mars commencent les appareilz des servoisons, et dit l'en a la my may, *My may, my teste*, pource que lors le cerf a boulu la moictié de sa teste, maiz le droit cuer des servoisons commence a la Sainte Croix en may, et de la croist le cerf en venoison jusques a la Magdaleine; et peut estre chacié le cerf jusques a la Sainte Croix en septembre, et lors se passe sa saison. Item, au deffaire l'en luy oste premierement les deux parties; ce sont les [142a] coullons, avec lesquelz sont les neux, le jargeau, le franc boyau etc. Et sont ses deytez pourbouliz, puiz cuiz, mengiez a la saulse chaude. Item, en ung cerf sont les espaulles, la hampe, les cuisses, le foye, les nombles, les lardés, la queue (scilicet le seimer), les deux costelz, et c'est tout. Item, la char par pieces, fresche. Il semble que sans parboulir l'en la doit mectre en eaue boullant, et tantost retirer et larder au long; et est boulye et lardee au long, puis boulye en eaue; et appelle l'en le potage *bouly lardé aux espices et aux souppes*. Item, les nomblets sont rostiz a la chaude saulse. Item, les lardés, c'est ce qui est entre les costes et l'eschine, et sont meilleurs en pasté que autrement. Item, aussi d'un cerf fraiz, l'en le mengue a la sausse chaude quant il est mis en rost. Item, l'en fait present 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. Maiz de mengaille l'en fait present du seymmer, de la hampe, et des deux costés. Item, la queue est dicte le *seymmer*, et qui la veult saler il convient oster tous les oz, ce que l'en peut, car il contient une grant partie du doz. Item, la hampe c'est la poictrine, et est bonne salee; et sale l'en la venoison du cerf tout ainsi comme la char du beuf. Item, toute la brouaille, exepté foye, est pour la cuiree des chiens, et l'appelle l'en le *hu*.

91. En septembre l'en commence a chacier les bestes noires jusques a la Saint Martin d'iver. Item, tous les iiii membres sont appelez *jambons* comme d'un porc. Item, d'un sanglier a la hure, les costelz, l'eschine, les nombles, les iiii jambons; c'est tout. Item, des yssues l'en ne retient fors le foye, qui semble qu'il soit propre pour faire soutil brouet d'Angleterre. Item, la char fresche est cuicte et appareilliee en eaue et aux espices comme le cerf. Du bourbelier, c'est le nomblet, combien que en cest endroit l'en dit bien *nombletz* d'une part et *bourbelier* de l'autre. Item, le sanglier salé se mengut a la fourmentee. La teste se cuit entiere, et moictié vin et moictié eaue. Les joes en sont bonnes par lesches sur le grail.

92. [142b] Bichot sauvage au boussac claret et non lyant soit escorchiez, puis bouliz, ou boutez en eaue boullant et retiré tantost pource qu'il est plus tendre que cerf, et larder au long; puis mis cuire en maigre eaue de char, qui l'a, ou en autre, avec du vin, espices broyees, et dreciez vostre grain dedens. *Autres potages lyans de char*



93. Brouet de fressure de pourcel. Broyez du gingembre, clo, graine, etc., puis deffeictes de vinaigre et vin, et puiz ayez pain rosty et trempé en vinaigre, broyez et coulez et mettre tout ensemble; et ayez vostre fressure cuite coppee par morceaulx et fricte en sain doulx. Puis mettez du chaudeau des boudins, ou du chaudeau du chaudun, en ung pot avecques vostre pain broyé apres voz especes broyees, et faictes boullir. Puis gectez dedens vostre pot les morceaulx de vostre friture, et faictes boullir ung boullon, et dreciez.

94. Feves nouvelles. Faictes les boullir plus que baiennes. Puiz prenez foison percil et petit de sauge et d'isope, et broyez tresbien. Et apres ce broyez du pain, et une pongnee d'icelles mesmes feves qui soient pelees broyez avec pour lyer, puis couler par l'estamine. Puiz friolez le remenant de vos feves en lart, se c'est jour de char, ou en huile ou en beurre, se c'est jour de poisson. Puiz mettez vos feves en eaue de char, se c'est a jour de char, ou en l'eaue des feves, se c'est a jour de poisson.

95. Cretonnee de poiz nouveaulx ou feves nouvelles. Cuisiez les jusques au purer et les purez. Puiz prenez lait de vasche bien fraiz, et dictes a 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, et s'il n'est bien fraiz, ou qu'il y ait eaue, il tournera. Et icelluy lait boulez premierement et avant que vous y mettez rien, car encores tourneroit il. Puiz broyez premierement gingembre pour donner appetit et saffran pour jaunir. Ja soit ce que qui le veult faire lyant de moyeulx de oeufz, filez les dedens; car iceulx moyeulx d'eufz jaunissent assez, et si font lyoison. Maiz le lait se tourne plustot de moyeulx d'oeufz que de lioyson de pain et du saffren pour coulourer. Et pour ce, qui veult lyer de pain, il couvient que ce soit pain non levé et blanc; et sera mis trempé en une escuelle avec du lait ou avec du boullon de la char, puis broyé et coulé par l'estamine. Et quant vostre pain est coulé et vos especes non coulees, mettez tout boullir avec vos poiz. Et quant tout sera cuit, mettez adonc vostre lait et du saffran. Encores pouez vous faire autre lyoison: c'estassavoir des poiz mesmes ou des feves broyees, puiz coulez. Si prenez laquelle lyoison que mieulx vous plaira. Car quant est de lioyson de moyeulx d'oeufz, il les couvient battre, couler par l'estamine, et filer dedens le lait apres ce qu'il a bien [143a] boulu et qu'il est trait arriere du feu avec les poiz nouveaulx ou feves nouvelles et les especes. Le plus seur est que l'en preigne ung petit du lait et destremper les oeufz en l'escuelle, et puis encores autant, et encores, tant que les moyeulx soient bien destrempez a la culier 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 espoiz, allayez loy de l'eaue de la char. Ce fait, il vous couvient avoir poucins escartelez, veel, ou petite oe cuit, puis frit; et en chascune escuelle mis ii ou iii morceaulx, et du potage pardessus.



96. Cretonnee a jour de poisson. Soit la friture faicte de tanches, brochetz, soles ou lymandes frictes.

97. Chaudun de pourceau, scilicet les boyaulx. Doivent estre wydiez a la riviere, puis laver en eaue tiede et par deux foiz, et mectre en une paelle d'arain, et froter tresbien en sel et eaue, puis relaver en eaue tiede (aucuns les lavent en sel et en vinaigre) et quant ilz sont tresbien lavez, soit par vinaigre, ou sans vinaigre qui veult, l'en les trenche par tronçons et sont enbrochiez par hasteletz et rostiz sur le greil et mengiez au vertjus de grain. Et qui en veult faire potage, il le recouvient mectre cuire tout entier en ung pot de terre, et puis mectre esgouter en ung plat, puis decouper par menuz morceaulx et frisiez en sain de lart. Puiz broyez pain premierement, puiz matiz, garingal, saffran, gingembre, clo, graine, canelle, destrempé de boullon et mis d'une part; puiz broyez pain brulé ou chappelleures, et soient alayez du chaudeau et coulez parmy l'estamine, et mis en eaue de char ou de chaudeau de luy mesmes, ou moictié d'un, moictié d'autre, et boulu tout ensemble avec vin vermeil, vertjus et vinaigre. En yver doit estre brun, et drecier comme dessus, et en esté soit plus cler et jaunet, et ayez du vertjus de grain cuit en eaue dedens ung drappel, ou des groseilles. Et quant vous drecerez vos escuelles, mectez vi ou viii morceaulx du chaudun, puis du potage dessus, et pardessus vi ou viii grains de vertjus ou groseilles pardessus en chascune escuelle. Et aucuns font le potage des especes et lait, comme cy dessus est dit de cretonnee. Nota que le sel et vinaigre ostent la freschumee. Et ce que dit est en ceste addicion est du chaudun que l'en mengut en juillet. Et les autres hasteletz qui sont faiz en decembre sont faiz de toutes pieces: comme de foye, de mol, et des autres pieces du chaudun. Et est ce que ces povres cuisent en bacins a laver parmy ces rues.

98. Comminié de poullaille. Mectez le par morceaulx cuire en eaue et ung [143b] petit de vin, puiz le frisiez en sain. Puis prenez ung petit de pain, trempez en vostre boullon. Et primo prenez du gingembre et du commin deffait de vertjus, broyez et coulez et mectez tout ensemble avec du boullon de char ou de poullaille, et puis luy donnez couleur ou de saffren, ou d'eufz, ou de moyeulx, coulez par l'estamine et filez ou potage apres ce qu'il sera trait hors du feu. Item, le meilleur est de la faire de lait tel comme dit est, puis broyer vostre pain apres vos especes; maiz il couvient que le lait soit premierement bouly afin qu'il ne s'aourse. Et apres ce que le potage sera tout fait, le lait soit mis dedens vin (il me semble qu'il n'y sert de rien) et la frisiez. (Pluseurs ne la frisent point, ja soit ce que c'est le plus friant. Pain est lyoison, et il dit apres 'oeufz', qui est autre lyoison; et il doit souffire de l'une, sicomme il est dit ou chappitre de la cretonnee. «Vertjus et vin» : qui veult faire son potage de lait, il n'y couvient ne vin ne vertjus.)



99. Comminee a jour de poisson. Frisiez vostre poisson, puis pelez amandes et broyez, et deffaictes de puree ou de boullon de poisson et faictes lait. Maiz lait de vache est plus appetissant, ja soit ce qu'il n'est mye si sain pour malades. Et au seurplus faictes comme dessus. Item, a jour de char, qui ne treuve lait de vache, se peut faire de lait d'amandes, et la char comme dessus.

100. Hardouil de chappons. Despeciez les par membres ou quartiers, puiz les cuisiez en eaue, puiz friolez en sain de lart, et tandiz broyez gingembre, canelle, giroffle et graine, et deffaictes de vertjus, et ne soit point coulé; maiz sorissiez pain sur le greil, broyez apres les especes, et destrempez de vertjus; puis passez ledit pain par l'estamine et faictes tout boullir. Et au drecier mettez vostre grain par escuelles, et le potage tout chault dessus.

101. Hochepot de volaille soit fait ainsi, et soit non claret. L'en les doit despecier par morceaux. Ainsi fait l'en d'oe quant elle est dure et meigre, car les grasses sont rosties. Idem de vielz coulons. Ainsi fait est rouillee de beuf.

102. Brouet de canelle. Despeciez vostre poulaille ou autre char, puiz la cuisiez en eaue, et mettez du vin avec, et friolez. Puiz prenez des amandes crues et sechez a toute l'escorche et sans peler, et canelle grant foison, et si broyez tresbien et deffaictes de vostre boullon ou de boullon de beuf, et faictes boullir avec vostre grain. Puis broiez gingembre, giroffle et graine, etc. et soit lyant et sor.

103. Brouet georgé Brouet houssié Prenez poulaille despeece par quartiers, veau, ou tel char comme vous vouldrez; despeciez par pieces et faictes boullir avec du lart. Et d'autre part ayez en ung pot avec [144a] du sain, ongnons menuz minciez qui y cuiront et friront. Ayez aussi du pain harlé sur le greil, puis le mettez tremper avec du boullon de vostre char, et du vin dedens. Puiz broyez gingembre, canelle, poivre long, saffran, giroffle et graine, et les foyes; et les broyés si bien qu'il ne couviengne point couler, et destrempez de vertjus, vin et vinaigre. Et quant les especes seront ostees du mortier, broyez vostre pain; et si le deffaictes de ce en quoy il a trempé, et coulez par l'estamine; et mettez especes, et du percil effeullié, qui veult, tout boullir avec le sain et des ongnons; et adonc frisiez vostre grain. Et doit ce potage estre brun de sain et lyant comme soringue. Nota que tousjours l'en doit broyer les especes le premier, et en potages l'en ne coule point les especes, et apres l'en broye et coule le pain. (Je croy qu'il n'y couvient vin ne vinaigre.) Nota que pour le percil seulement si est il dit brouet *houssié*; car ainsi comme l'en dit ailleurs *frangié* de saffren, aussi peut l'en dire *houssié* ce qui est de percil. Et c'est la maniere de parler des queulx.



104. Brouet rousset est fait comme brouet georgé cy dessus, sauf tant que l'en n'y met point de saffren, de vin, ne de vinaigre, et l'en y met plus plantureusement canelle et les ongnons coupez par rouelles.

105. Une vinaigrecte. Prenez la menue haste d'un porc, laquelle soit bien lavede et eschaudee, puis rostie comme a demy sur le greil, puis mincié par morceaulx; puiz les mettez en ung pot de terre, du sain et des ongnons coupez par rouelles; mettez le pot sur le charbon et hoschiez souvent, et quant tout sera bien frit ou cuit, si y mettez du boullon du beuf, et faictes tout boullir. Puis broyez pains halé, gingembre, graine, saffran, etc., et deffaictes de vin et de vinaigre et faictes 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 lyant, car je la treuve ou chappitre des potages lyans cy devant. Et par ces deux raisons je croy qu'il y couvient du pain harlé pour lyer et tenir brune.)

106. Brouet blanc. Prenez chappons, pouletz, ou poucins tuez paravant de temps couvenable, ou tous entiers ou par moictié ou par quartiers, et du vel par pieces, et les cuisiez avec du lart en l'eaue et au vin, et quant ilz seront cuiz, si les trayez. Puiz prenez des amandes, si les pellez et broyez, et deffaictes 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. Puiz prenez gingembre blanc paré ou pelé, avec graine de paradiz alayé comme dessus, et coulez a une bien delyee estamine, et meslez avec le lait [144b] d'amendes. Et si n'est assez espoiz, si coulez de la fleur d'amidon ou ris qui soit boulliz, et luy donnez goust de vertjus, et y mettez du sucre blanc grant foison. Et quant l'en avra drecié, si pouldrez pardessus une espice que l'en appelle *coriande vermeille* et des grains de la pomme de grenade avec dragee, et amandes friolees piquees en chascune escuelle sur le bout. Soit veu cy apres a ce propos de blanc mengier.

107. Blanc mengier de chappons pour malades. Cuisiez le en l'eaue tant qu'il soit bien cuit. Puiz broyez amandes grant foison et du braon du chapon, et soit bien broyé, et deffait de vostre bouillon, et passé parmy l'estamine. Puiz mettez bien boullir tant qu'il soit bien lyant et espaiz. Puiz broyez gingembre blanc paré et les autres especes contenues cy dessus ou brouet blanc.

108. Brouet d'Alemaigne. Prenez char de connins, de poulaille, ou de veel et despeziez par pieces, puiz cuiz en l'eaue comme a moictié, puiz friolez au sain de lart. Puiz ayez de l'ongnon menu mincié en ung pot sur le charbon, et du sain dedens le pot, et hoschiez le pot souvent. Puis broyez gingembre, canelle, graine de paradiz, noiz muguettes, des foyes rostiz en une brochette sur le greil, et du saffran deffait de vertjus; et soit sur le jaune et lyant. Et primo pain sory sur le greil,



broyé et passé par l'estamine; et soit tout, avec des feuilles de percil, mis boullir ensemble oudit pot, et du sucre dedens. Et au drecier mettez iii ou iiii morceaulx de vostre grain en l'escuelle, et du brouet dessus, et du sucre pardessus 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. Et doncques, s'il doit estre jaune, ne doit mie le saffren estre passé parmy l'estamine; maiz doit estre bien broyé et alayé et mis ainsi ou potage, car celluy qui est passé c'est pour donner couleur, celluy qui est mis pardessus est dit *frangié* .)

109. Soubtil brouet d'Angleterre. Prenez chastaignes cuictes peeles, et autant ou plus de moyeux d'oeufz durs, et du foye de porc; broyez ensemble, destrempez d'eaue tiede, puiz coulez par l'estamine. Puiz broyez gingembre, canelle, giroffle, graine, poivre long, garingal, et saffren pour donner couleur, et faictes boullir ensemble.

110. Brouet de Savoye. Prenez chappons ou poules et faictes boullir avec du lart bien meigre et les foyes. Et quant ce sera demy cuit, trayez les, puiz mettez de la mye de pain tremper ou boullon. Puiz broyez gingembre, canelle, saffren, et les osez. Puiz broyez les foyes et du percil foison, [145a] puiz coulez, et apres broyez et coulez le pain. Puis boulez tout ensemble. (Et nota que le saffran fait le brouet jaune et le percil le fait vert. Ainsi semble que ce soit mauvaise couleur; maiz il semble que la couleur seroit plus certaine se le pain estoit noircy, car le pain noircy et saffren font vert, et percil aussi fait vert.)

111. Brouet de vertjus et de poulaille. (C'est en esté.) Mettez cuire par quartiers vostre poulaille, ou d'un veel ou poucins, en boullon ou autre eaue avec du lart, vin et vertjus; et que le goust de vertjus passe. Puiz frisez vostre grain en bon sain doulx, et ayez moyeux de oeufz et pouldre fine batue ensemble, et coulez par l'estamine, puiz filez vous oeufz dedens le pot a vostre boullon et a petit fil, et remuez fort a la culier, et que le pot soit arriere du feu. Puiz ayez percil effeullié et vertjus de grain bouly ou boullon de la char dedens la cuilier (et que le pot soit arriere du feu) ou autrement bouly en ung autre petit pot en eaue clere pour oster la premiere verdeur, puiz osez, et le dreciez et gectez du potage pardessus. Et pardessus tout mettez vostre percil et vertjus de grain bouly.

112. Brouet vergay. Cuisiez tel char comme vous voudrez en eaue ou ung pou de vin ou en boullon de char, vin et lart pour donner goust. Puiz friolez vostre char; puiz broyez gingembre, saffren, percil, et ung petit de sauge, qui veult, et des moyeux d'oeufz filez par une culier pertruisee, tous cruz, pour lyer, ou pain broyé alayé du boullon, et mettre boullir ensemble et du vertjus; et aucuns y mettent du fromage, et c'est raison.



113. Rappé. Mectez vostre char cuire, puiz le friolez en sain. Puiz broyez grainne, gingembre, etc., et deffaictes de vertjus. Puiz ayez pain trempé ou boullon de la char, broyé et passé par l'estamine. Et mectez especes, pain et chaudeau tout boulu ensemble; puiz ayez vertjus de grain ou groseilles qui soient boulyes une onde en la paille percee, ou en autre eaue, ou drappel, estamine, ou autrement, c'estassavoir pour oster la premiere verdeur. Puiz dreciez vostre grain par escuelles et du potage dessus; et pardessus vostre vertjus de grain.

114. Genesté est dit *genesté* pource qu'il est jaune comme fleur de geneste. Et est jauný de moyeulx d'oeufz et de saffran, et se fait en esté en lieu de civé, et est frit comme dit sera cy apres, fors tant qu'il n'y a nulz ongnons.

115. Civé de veel, non lavé, non pourbouly, demy cuit en la broche ou sur le greil. Puiz le despeciez par pieces, et friolez en sain, avec grant quantité d'ongnons paravant cuiz. Puiz prenez pain roussi seulement, ou [145b] chappellures de pain non brulé, pour ce qu'il seroit trop noir pour civé de veel; ja soit ce que icelluy pain roussi seroit bon civé de lievre. Et soit icelluy pain trempé ou boullon de beuf et de ung petit de vin ou de puree de pois. Et en l'estrempant broyez gingembre, canelle, giroffle, graine de paradiz, et du saffran largement pour jaunir et pour luy donner couleur, et destrempez de vertjus, vin et vinaigre. Puiz broyez vostre pain et coulez par l'estamine, et mectez vos especes, le pain coulé, ou chaudeau, et faites tout boullir ensemble, et soit plus sur le jaune que sur le brun, agu de vinaigre et actrempé d'especes. Et nota qu'il y couvient largement saffran. Et eschever a y mettre noiz muguettes ne canelle, pource qu'ilz roussissent.

116. Civé de lievre. Premièrement fendez le lievre par la poitrine, et s'il est de fresche prise, comme d'un ou deux jours, ne le lavez point, maiz le mectez harler sur le greil - id est roidir sur le bon feu de charbon - ou en la broche. Puiz aiez des ongnons cuiz, et du sain en ung pot, et mectez vos ongnons avec le sain, et vostre lievre par morceaulx, et les friolez au feu, en hochant le pot tres souvent, ou le friolez au fer de la paille. Puiz harlez et brulez du pain, et trempez en l'eaue de la char avec vinaigre et vin. Et ayez avant broyé gingembre, graine, giroffle, poivre long, noiz muguettes et canelle, et soient broyez et destrempez de vertjus et vinaigre ou boullon de char. Requeilliez, puiz mectez d'une part. Puiz broyez vostre pain, deffaictes du boullon, et coulez le pain, et non les especes, par l'estamine; et mectez le boullon, les ongnons, et sain, especes, et pain brulé tout cuire ensemble, et le lievre aussi; et gardez que le civé soit brun, aguisé de vinaigre, atrempé de sel et d'especes. Nota que vous congnoistrés l'aage d'un lievre aux trouz qui sont dessolz la queue; car pour tant de pertruiz, tant d'ans.



117. Civé de connin, comme dessus.

118. Tuille de char. Prenez escrevisses cuictes et en ostez la char des queues, et le seurplus - cest assavoir coquilles et charquoiz - broyez treslonguement. Et apres ayez amandes sans peler, et soient eslites, et lavees en eaue chaude comme poiz, et avec l'escorche soient broyees avec ce que dit est; et avec ce broyez mye de pain sory sur le greil. Or devez vous avoir cuit en eaue, en vin et en sel, chappons, poucins et poules despeciez tous crus par quartiers, ou veel despecié par morceaulx; et de l'eaue d'icelle cuiciture devez destremper et deffaire ce que vous avez broyé, puiz coulez parmy l'estamine, puis rebroyez le relaiz et coulez arriere. Puiz gingembre, canelle, clouz et poivre (([146a])) long destrempé de vertjus sans vinaigre, puiz boulez tout ensemble. Or soit vostre grain cuit en sain de porc par morceaulx ou quartiers, et dreciez vostre grain par escuelles et mettez du potage pardessus. Et sur le potage de chascune escuelle iiii ou v queues d'escrevices, et du sucre pardessus pouldré.

119. Houssébarré de char est fait en haste a ung soupper quant gens seurviennent despourveement. Pour x escuelles prenez xx lesches de la char froide de disner et du giste de beuf, et soient les lesches petites comme lesches de lart, et les frisiez en sain au fer de la paille. Item, ayez de vi oeufz les moyeulx et ung petit de vin blanc, et soit tout batu ensemble tant comme a ennuy, puiz mis avec de l'eaue de la char, et du vertjus vieil et non nouvel, car il tourneroit; et tout bouly sans la char et apres drecié par escuelles, et en chascune escuelle ii lesches de char. Aucuns drecent le brouet par escuelles, et en ung plat devant iiii personnes cinq lesches de char, et du brouet avec. Et c'est quant il y a plus de gens et mains de char.

120. Houssébarré de poisson. Ayez des carreletz appareilliez et lavez, puiz sechiez, essuyez entre deux touailles, et fris et mis en ung plat, et deux en ung autre, qui font deux platz. Item, ayez deux onces de coriande et de cercuis non confiz, dont l'une couste ung blanc, et soit broyé et destrempé de vin et vertjus, puiz bouly et gecté sur les deux platz.

121. Potage de Lombars. Quant la char est cuicte, si la trayez, et mettez l'eaue de la char en ung autre pot, maiz gardez bien qu'il n'y coule ne fondrilles ne osseletz. Puiz ayez moyeulx de oeufz batuz longuement avec du vertjus et pouldre, et filez dedens le pot en filant et en remuant. Puis faictes vos soupes. *Autres potages lyans sans char*

122. Brouet vergay d'anguilles. Escorchiez - id est estauvez ou eschaudez - les anguilles, et les mettez cuire en l'eaue avec du vin, par tresbien menuz morceaulx. Puis broyez percil et pain ars, et



coulez par l'estamine; et ayez avant gingembre broyé, paré, et saffran, et faictes tout boullir ensemble; et a la parfin mettez morceaulx de fromage comme dez quarrez.

123. Brouet sarasinoiz. Escorchiez l'anguille, et decoupez par bien menuz tronçons puis pouldrez de sel et frisissez en huile. Puis broyez gingembre, canelle, giroffle, grainne, garingal, poivre long, et saffran pour donner couleur, et de vertjus, et boullir tout ensemble avec les anguilles, qui d'elles mesmes font lyoison.

124. [146b] Brouet vert d'oeufz et de fromage. Prenez percil et ung pou de fromage et de sauge, et bien pou de saffran, pain trempé, et deffaictes de puree de poix ou d'eau boulye; broyez et coulez. Et ayez broyé gingembre deffait de vin, et mettez boullir; puiz mettez du fromage dedens, et des oeufz pochez en eau, et soit vergay. Item, aucuns n'y mettent point de pain, maiz en lieu de pain couvient lart.

125. Brouet d'Alemaigne d'oeufz. Pochez en huile; et puiz prenez amandes et les pelez, broyez et coulez; minciez ongnons par rouelles - et soient cuiz en eau, puiz friz en huile - et faictes tout boullir. Puiz broyez gingembre, canelle, girofle, et ung pou de saffran deffait de vertjus; et au derrain, mettez vos especes ou potage et boullir ung boullon, et soit bien lyant et non trop jaune.

126. Brouet blanc se peut faire de lus, de carpes, et de bars, comme il est dit cy dessus de la poulaille.

127. Soringue d'anguilles. Estauvez ou escorchiez, puiz tronçonnez vos anguilles. Puiz ayez ongnons cuiz par rouelles, et percil effeullié, et mettez tout frire en huile. Puiz broyez gingembre, canelle, girofle, graine et saffran, et deffaictes de vertjus, et ostez du mortier. Puiz ayez pain harlé, broyé et deffait de puree, et coulez par l'estamine; puis mettez dedens la puree et faictes boullir tout ensemble, et l'assavourez de vin, de vertjus et vinaigre, et soit claret.

128. Gravé ou seymé (car c'est tout ung) de loche ou autre poisson froit ou chault, soit perche ou autre de ceste nature. Frisissez sans farine en huile, puiz la tenez devant le feu; maiz avant ce ayez pain harlé, broyé, et deffait d'un petit de vin, d'eau boulye, ou puree; et passez par l'estamine et mettez en ung pot. Puiz affinez gingembre, canelle, giroffle, graine, et saffran pour donner couleur, deffait de vinaigre. Et ayés des ongnons minciez cuiz, et les frisissez en huile. Puiz mettez tout boullir ensemble en ung pot avec la puree ou eau boulye: exepté la loche fricte, de la quelle vous mettrez vi ou viii en l'escuelle, ou plus, et du brouet pardessus. Et ne soit pas jaune, maiz roux.



129. CHaudumee d'un brochet. Primo appareilliez ung brochet: luy couvient tirer les boyaulx par l'oreille, et oste l'en l'amer; et puis reboute l'en les boyaulx dedens. Et apres l'en les rostit sur le greil: se le brochet est petit, soit rosty tout entier; et s'il est plus grandelet, soit encisié en plusieurs lieux au travers, et ainsi rosty. Puiz ayez saffren largement, poivre long, giroffle et graine, et soit tout bien broyé et deffait de vertjus, vin et vinaigre trespetit comme neant, broyé, et osté du mortier. Puiz ayez pain harlé, trempé en puree de pois, ou en eaue de [147a] poisson, ou moictié vin moictié vertjus; et soit broyé, puis coulé par l'estamine, et tout mis ensemble soit bouly, et mis en platz sur le brocherel, et soit jaune. Ainsi se peut faire galentine de poisson froit, sauf tant que l'en n'y met point de puree - car puree ne se garde pas longuement - maiz y met l'en de la gresse du poisson.

130. Civé d'oistres. Eschaudez et lavez tresbien les oictres, les cuisiez puis ung seul boullon, et les mettez esgoucter, et les friolez avec de l'ongnon cuit en l'uille. Puis prenez pain harlé ou chappellures grant foison, et mettez tremper en puree, ou en l'eaue boulye des oictres, et du vin plain, et coulez. Puiz 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 chappellures avec la puree ou eaue des oictres, et aussi les oictres, puiz qu'elles ne seroient assez cuictes.

131. Civé d'oeufz. Poschez oeufz a l'uille. Puis ayez ongnons par rouelles cuiz, et les friolez a l'uille, puis mettez boullir en vin, vertjus et vinaigre, et faictes boullir tout ensemble. Puiz mettez en chascune escuelle iii ou iiii oeufz, et gectez vostre brouet dessus; et soit non lyant.

132. Souppe en moustarde. Prenez de l'uille en quoy vous avez pochez vos oeufz, du vin, de l'eaue, et tout boullir en une paille de fer. Puiz prenez les croustes du pain et le mettez harler sur le gril; puiz en faictes soupes quarrees et mettez boullir. Puiz retrayez vostre souppe, et mettez en ung plat ressuier. Et dedans le boullon mettez de la moustarde, et faictes boullir. Puis faictes vos soupes par escuelles, et versez vostre boullon dessus.

133. Lait de vasche lyé. Soit prins le lait a eslite, comme dit est cy devant ou chappitre des potages, et soit bouly une onde, puiz mis hors du pot. Puiz y filez par l'estamine grant foison de moyeux de oeufz, et ostez la germe. Puiz broyez une cloche de gingembre et saffran, et mettez dedens, et tenez chaudement empres le feu. Puiz ayez des oeufz pochez en eaue, et mettez ii ou iii oeufz pochez en l'escuelle, et le lait dessus.

134. Espinbesche de rougetz. Espaullez, pourboulez et rosticiez voz rougetz. Puis ayez vertjus et pouldre cameline, et percil, tout bouly ensemble, et gectez sus.



135. Potage jaunet ou saulse jaunecte sur poisson froit ou chault. Frisiez en huile sans point de farine loche, perche pelee, ou autre de ceste nature. Puiz broyez amandes et deffaictes le plus de vin et de vertjus, et coulez et mettez au feu. Puiz broyez gingembre, giroffle, graine, et saffran, et deffaictes de vostre boullon. Et quant le potage avra bouly, mettez vos espices; et au [147b] drecier mettez du sucre; et soit lyant.

136. Milet. Lavez le en iii paires d'eaues, et puis le mettez en une paille de fer secher sur le feu, et hoschez bien qu'il ne arde, et puiz mettez en lait de vasche fremiant (n'y mettez point la culier jusques a tant qu'il ait bien bouly) et puis le mettez jus de dessus le feu, et le bactez du doz de la culier tant qu'il soit bien espoiz.

137. La nature du lait est telle que se le lait est trait et mis en ung tresbel et net vaissel de terre, ou de boiz, ou d'estain - et non mye d'arain ne de cuivre - et en iceulx vaisseaulx le tenir en repos sans remuer ou changier en divers vaisseaulx ne transporter ça ne la, il se garde bien jour et demy et ne se tourne point au boullir, maiz que l'en le remue quant il s'esmeut au boullir. Et n'y couvient point mettre de sel jusques au descendre du feu, ou au moins quant l'en y veult mettre les soupes; et y peut on mettre des soupes de pain levé ou autre, que ja ne se tournera, puis que le lait est ainsi gouverné comme dit est. Item, et se le lait n'est fraiz, ou que tu ayes doubte qu'il ne tourne en la paille, s'i met ung petit de fleur et le mouvreras tresbien, et ja ne se tournera. Et se tu en veulx faire boulye, si desmelle primo ta fleur et ton lait et du sel, puiz met boullir et le muef tresbien. Et se tu en veulx faire potage, sy y met pour chascune pincte de lait, les moyeulx de demy iiiion d'oeufz, les germes ostez, tresbien batuz ensemble a par eulx, et puiz rebatuz avec du lait, et puis tout filé en la paille, et puiz tresbien remue le lait qui bout. Puis faire soupes et, qui veult une cloche de gingembre et du saffran, fiat. *Rost de char*

138. Langue de beuf fresche soit pourboulye, pelee, lardee et rostie, et mengée a la cameline. Item, est assavoir que la langue du vieil vault mieulx que la langue du jeune beuf, sicomme aucuns dient; autres dient le contraire. En Gascongne quant il commence a faire froit, ilz achectent des langues, les pourboulissent et pelent, et puiz les salent l'une sur l'autre en ung salouer et laissent viii jours, puiz les pendent a la cheminee tout l'yver, et en esté hault, a sec. Et ainsi se gardent bien x ans, puiz sont cuictes en eaue, et vin qui veult, et mengées a la moustarde. Aliter, langue de beuf vieil soit pourboulye, pelee, et nectoyee, puiz embrochee, boutonnee de cloux de giroffle, rostye et mengée a la cameline.



- 139.** Allouyaux de beuf. Faictes lesches de la char du trumel, et envelopez dedens [148a] mouelle et gresse de beuf; embrochiez, rostissiez et mengiez au sel.
- 140.** Mouton rosty, au sel menu et au vertjus et vinaigre. L'espaule soit premiere enbrochee, et tournee devant le feu jusques a ce qu'elle ait gecté sa gresse. Puis soit lardee de percil, et non plus tost - car qui plus tost la larderoit le percil s'arderoit avant que l'espaule feust rotye.
- 141.** Porc. Eschaudé, roty en la broche, et mettre du sain doulx en la paille, et au bout d'un baston avoir des plumes, et oindre l'escorche ou couanne du porc afin qu'elle ne se arde et endurecisse, ou larder. Et autel couvient il faire a ung cochon, ou le larder, et est mengié au vertjus de grain, ou vertjus vieil, et ciboule.
- 142.** Pourcelet farcy. Le pourcelet tué et acouré par la gorge soit eschaudé en eaue boullant, puis pelé. Puis prenez de la char meigre de porc, et ostez le gras et les yssues du pourcellet, et mettez cuire en l'eaue. Et prenez xx oeufz et les cuisiez durs, et des chastaignes cuictes en l'eaue et peles. Puis prenez les moyeux des oeufz, chastaignes, fin fromage vieil, et char d'un cuissot de porc cuit, et en hachiez, puis broyez avec du saffran et pouldre de gingembre grant foison entremelez parmy la char; et se vostre char revient trop dure, si l'alayez de moyeux de oeufz. Et ne fendez pas vostre cochon parmy le ventre, maiz parmy le costé, le plus petit trou que vous pourrez; puis le mettez en broche, et apres boutez vostre farce dedens et recousez a une grosse aiguille. Et soit mengié, ou au poivre jaunet, se c'est en yver, ou a la cameline, se c'est en esté. Nota que j'ay bien veu pourcellet lardé et est tresbon. Et ainsi le fait l'en maintenant, et des pigons aussi.
- 143.** Connins, pourbouliz, lardez, en rost, a la cameline. L'en scet bien se ung connin est gras a luy taster le nerf qui est entre deux espaulles ou col, car la scet l'en s'il a grosse gresse par le gros nerf; et s'il est tendre, l'en le scet a luy rompre l'une des jambes derriere.
- 144.** Veel rosty soit harlé au feu en la broche sans laver, puis lardé, rosty, et mengié a la cameline. Aucuns le pourboulent, lardent, puis embrochent. Ainsi le souloit l'en faire.
- 145.** Chevreaulx Agneaulx Boutez en eaue boullant et tirez hors tantost et harlez en la broche, puis rostiz et mengiez a la cameline.
- 146.** Bourbelier de sanglier. Primo le couvient mettre en l'eaue boullant, et bien tantost retraire, et boutonner de giroffle, mettre rostir, et baciner [148b] de saulce faicte d'espices - c'est assavoir gingembre, canelle, giroffle, graine, poivre long et noiz muguettes - destrempé de vertjus, vin et



vinaigre, et sans boullir l'en bacinez; et quant il sera rosty, si boulez tout ensemble. Et ceste saulse est appellee *queue de sanglier*, et la trouverez cy apres. (Et la il la fait lyant de pain, et cy non.)

147. Pour contrefaire, d'une piece de beuf, venoison d'ours. Prenez de la piece d'empres le flanchet. Et soit tronçonnee par gros tronçons comme bouly lardé, puis pourbouly, lardé, et rosty. Et puis boulez une queue de sanglier, et mettez vostre grain peu boullir, et gecter saulse et tout en ung plat. Toute venoison fresche, sans baciner, se mengue a la cameline.

148. Oes rosties, a l'aillet blanc en yver, ou a la jance. Et nota que en aoust et septembre, quant les oisons sont aussi grans comme pere et mere, l'en congnoist les jeunes a ce que quant l'en appuie son poulce sur leur becq, font soubz le poulce, et aux autres, non. Item, nota que oisons mis en mue, se ilz sont bien petiz ils engressent jusques au ix^e jour et apres ameigrissent, maiz les oes engressent tousjours, sans defrire. Et soit l'une soit l'autre, il les couvient tenir sechement et garder de moullier leurs piez ne estre sur lictiere moicte, maiz finement seiche, et garder de baigner ne mengier verdure. Et ne voyent point de clarté, et soient peuz de fourment cuit et abeuvez de lait meigre, ou de l'eaue en quoy le fourment avra cuit. Et ne leur couvient donner autre beuvrage, et soient peuz de bonne avoine. A Paris les oyers engressent leurs oisons de farine, non mye la fleur ne le sonc, maiz ce qui est entredeux, que l'en appelle les *gruyaulx* ou les *recoppes*. Autant mettent ilz d'avoine avec, et meslent tout avec ung petit de eaue, et que ce demeure espaiz comme paste; et ceste viande mettent ilz en une goultiere sur iiii piez, et d'autre part de l'eaue, et lictiere nouvelle chascun jour; et en xv jours sont gras. Et nota que la lictiere leur fait tenir leurs plumes nectes.

149. Chappons, gelines, faisandez de ii ou de iii jours, embrochiez, flambez et rostiz. Mettez au vertjus avec leur gresse bouly, a la poitevine, ou a la jance.

150. Poucins gros comme hetoudeaulx en juillet. Tuez ii jours devant, et rostiz, flamblez, mengiez au moust - qui se fait en tout temps de vin, vertjus et foison sucre. Pour les faisander, il les couvient saigner et incontinent les mettre et faire mourir en ung seel d'eaue froide, et tantost remetre en ung autre [149a] seel d'eaue tresfroide; et il sera faisandé ce matin mesmes comme de deux jours tué.

151. Menuz oiseulz. Plumez a sec, et laissez les piez, et embrochiez parmy le corps, et entredeux mettre une piece de lart gras tanve comme une feuille.

152. Malars de riviere. En yver, quant les jeunes sont aussi grans comme les vielz, l'en congnoist les jeunes aux tuyaulx des esles qui sont plus tendres que des vielz. Item, l'en congnoist ceulx de



riviere a ce qu'ilz ont les ongles fins noirs, et aussi les piez rougiz; et ceulx de paillier les ont jaunes. Item, ilz ont la creste du bec, c'est assavoir le dessus, vert tout au long. Et aucunefoiz les masles ont au travers du col, endroit le hasterel, une tache blanche, et sont tous d'un plumage, et ont la plume de dessus la teste tresondoyant. Item, malars de riviere. Plumez a sec, puis mettre sur la flambe, ostez la teste et la gectez, et laissez les piez; puis mettez en broche, et une leschefricte dessoubz pour requueillir la gresse, et mettre des ongnons dedens qui se frisent en la gresse. Et quant l'oysel est cuit, mettez du lart et du parcil en la leschefricte, et boulez tout ensemble, et des tostees dedens, et l'oysel par pieces; ou soit mengié au sel menu. Item, autrement se peut faire. Mettez en la leschefricte des ongnons comme dit est, et quant l'oysel sera cuit, si mettez en la leschefricte un petit de vertjus, et moictié vin moictié vinaigre, et tout bouly ensemble et apres mis la tostee; et ceste derreniere saulse est appellee *saupiquet*.

153. Paon, Faisans, Cigoignes, Heron, Outrades Grues, Gentes, Butor, Cormorant, Soient plumez a sec ou seignees comme le signe, et laissez a ceulx a qui il appartient les testes et queues, et aux autres testes et piez, et du seurplus comme du cigne. Item, au faisant a qui l'en oste la queue, l'en luy reboute ii ou iii plumes quant il est rosty maiz atourné.

154. Coulons ramiers sont bons en yver. Et congnoist l'en les vielz a ce qu'ilz ont les venneaulx des esles tout d'une couleur noire; et les jeunes qui sont d'icelluy an ont le bout des venneaulx cendrez et le seurplus noir comme les autres. Et sont bons en pasté a la cameline froiz, ou tous chaulx a la saulse d'oiseaulx de riviere. Ou rostiz longuement [149b] comme beuf, et mengiez au sel ou a la dodine par pieces en un plat, comme oiseaulx de riviere. Nota que a Besiers l'en vent de deux paires de coulons ramiers: les ungs petis, et ceulx ne sont pas les meilleurs, car les grans sont de meilleur saveur, et menguent le glan au boiz comme font les pourceaulx. Et les mengue l'en au boussac comme un connin, et mis par quartiers; et aucunefoiz a la saulse de halebrans; et en rost, a la dodine. Ou qui en veult garder, soient mis en pasté, lardez. Et sont en saison a la saint Andry jusques en Karesme, et ne viennent fors de iii ans en iii ans.

155. Plouviers et videcoq. Plumer a sec, bruler, et laissez les piez; rostir, et mengier au sel. Et nota que troiz paires d'oiseaulx sont que les aucuns queux rostissent sans effondrer, scilicet : aloes, turtres, et pluviers, pource que leurs boyaulx sont gras et sans ordure: car alloes ne menguent fors pierrectes et sablon, turtres grains de geneuvre et herbes souef flairans, et plouviers vent.

156. Perdриз s'adouent vers la my fevrier et adont s'envolent ii et ii. Et en Pasqueretz se doivent cuire en l'eave avec la char de beuf ung boullon largement, puis les tirer et rostir. Item, les perdриз qui



ont les plumes bien jointes et serrees a la char, et sont arangement et bel jointes comme sont les plumes sur ung esprevier, sont fresches tuees. Item a tirer plumes du brayer le scet l'en. Item perdriz se doivent plumer a sec et copper les ongles et la teste; reffaire en eaue boullant, puis boutonner de venoison, qui en a, ou lart, et mengier au sel menu, ou a l'eaue froide et eaue rose et ung petit de vin, ou en eaue rose les troiz pars, jus de pommes de orenge et le vin le quart.

157. Cingne. Plumés comme ung poicin ou une oe, eschaudez ou reffait, embrochiez, arçonnez en quatre lieux, et rostissiez atout les piez 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 la teste jusques aux espaulles. Item, sont aucunefoiz escorchiez et revestuz.

158. Cingne revestu en sa pel a toute la plume. Prenez et l'enflez par entre les espaulles et le fendez au long du ventre. Puis ostez la [150a] peel a tout le col couppé empres les espaulles, tenant au corps les piez, 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. *Pastez*

159. Poucins soient mis en pasté le doz dessoubz, et la poitrine dessus, et larges lesches de lart sur la poitrine, et puis couvers. Item, a la mode lombarde. Quant les poucins sont plumez et appareilliez ayez oeufz batuz - c'est assavoir moyeux et aubuns - avec vertjus et pouldre, et moulliez vos poucins dedens. Puis mettez en pasté, et des lesches de lart comme dessus.

160. Champignons d'une nuyt sont les meilleurs, et sont petiz, vermeilz dedens, cloz dessus, et les couvient peler, puis laver en eaue chaude et pourboulir. Qui en veult mettre en pasté, si y mette de l'uille, du fromage et de la pouldre. Item, mettez les entre deux plats sur charbons et mettez ung petit de sel, du fromage et de la pouldre. L'en les treuve en la fin de may et en juing.

161. Escheroyz. Lavez en deux ou trois paires d'eaues chaudes, puis les enfarinez et frisiez en huille. Item, apres ce, aucuns les mettent en pasté avec grant foison de ongnons, et tronçons de harenc ou d'anguille, et pouldre.

162. Nota. Pastez doivent estre au large et la viande a large dedens.

163. Pastelz de venoison fresche. Il couvient a venoison pourboulir et escumer, puis larder, a faire pastelz; et ainsi se font pastelz de toute venoison fresche, et se doit tailler a grans loppins comme billes, et pour ce dit l'en *pasté de bouly lardé*.

164. Pastez de beuf. Ayez bon beuf et jeune, et en ostez toute la gresse. Et le meigre soit mis par morceaulx cuire ung boullon, et apres porté sur le pasticier haschier, et la gresse, avec mouelle de



beuf. La char d'une joe de beuf trenchee par lesches et mise en pasté, et puis, quant le pasté est cuit, couvient gecter de la saulse d'un halebran dedens.

165. Pastez de mouton, bien haschiez menuz, avec des ciboules.

166. Pastez de veau. Prenez de la rouelle de la cuisse, et couvient mectre avec pres d'autant de gresse de beuf; et de ce fait l'en vi bons pastez d'assiecte. *Poisson de eaue douce*

167. A cuire poisson couvient premierement [150b] mectre l'eaue fremir, et du sel, et puis mectre les testes boullir ung petit, puis les queues, et boullir ensemble, et puis le remenant. Tout poisson freschement mort est ferme soubz le poulice et dur, et a l'oreille vermeille; et s'il est vieil mort, secus.

168. Bar soit en eaue cuit et mengié a la saulse vert.

169. Barbelet en esté soit cuit en eaue et le tiers vin, foison percil, et ozeille, et cuire longuement, et il sera ferme.

170. Barbillons rostiz au vertjus. Les petiz en yver au potage, ou a la jance friz. Item, en yver au poivre egret ou jaunet, car c'est tout ung.

171. Perche soit sans escharder cuicte en eaue, et puis soit pelee; au vinaigre et au percil. La fricte soit mis au gravé.

172. Tanche, eschaudee et osté le limon comme d'une anguille. Puis soit cuicte en eaue, mengée a la saulse vert. La fricte en potage; la renversee, rostye et pouldree de pouldre de canelle; et puis soit plungee en vinaigre et huile tandis que l'en la rostira, et mengée a la cameline. Et notez que a la renverser, il la couvient fendre au long du dos, teste et tout, puis renverser et mectre une essangle entre les deux couannes, puis lyer le fil et rostir.

173. Bresme soit cuicte en eaue, mengée a la saulse vert; et la rostie, au vertjus.

174. Lus se doit cuire en eaue fremiant et ung petit vin; et mectre la teste premierement, et puis la queue, et faire boullir une onde, puis mectre le remenant. Lus se mengut a la saulse vert quant il est cuit en eaue. Aucunesfoiz l'en en fait potage, et est frit. Aucunesfoiz le frit est mengié a la jance. D'un lus on en peut mengier la moitié cuicte en l'eaue, et l'autre moitié salée d'un jour ou de deux jours, voire de huit jours; maiz en ce cas l'en le doit mectre tremper pour dessaler, puis pourboullir, et apres esgouter; puis frire et mengier a la jance. Quant du lus fraiz est demouré de disner au souper, l'en en fait charpie.



175. Brochet est bon au chaudumé. Des brochetz le laictié vault mieulx que l'ouvé, se ce n'est quant l'en veult faire roissolles; car de l'ouve broyé l'en fait roissolles.

176. Aloze salee cuicte en l'eau et mengée a la moustarde, ou au vin et a la ciboule. La fresche entre en saison en mars; la couvient appareiller par l'oreille, eschauder, cuire en eau, et mengier a la cameline. Et celle qui sera en pasté couvient premier escharder, puis [151a] mettre en pasté, et de la cameline bien clere dedens le pasté quant il est pres que cuit, et icelle saulse faire boullir. Item, aloze appareillie comme dessus sans escharder, puis rostir au four avec percil, et moictié vertjus, l'autre moictié vin et vinaigre; et est en saison depuis fevrier jusques en juing.

177. Fenes, comme alozes.

178. Carpes. Aucuns aiment mieulx la laictié que l'ouvee, et e contrario. Et nota que la brehaigne vault mieulx que nulle des deux autres. La carpe qui a l'escaille blanche, et non mye jaune ne rousse, est de bonne eau. Celle qui a gros yeulx saillans hors de la teste et le palaiz et la langue mol et onny est grasse. Item, se vous voulez porter une carpe vive par tout un jour, entortilliez la en foing moullié et la portez le ventre dessus, en la portant sans luy donner air; c'est assavoir en bouges ou en sac. Item, a l'appareiller ostez luy l'amer qui est droicement ou gouctron de la gorge, et, ce fait, l'en peut mettre cuire la teste toute entiere et elle se cuira tout nectement. Et se l'amer n'y estoit ostee, la teste demorroit tousjours sanglante et amere. 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, ne doit point laver la teste ne autre chose, maiz couvient mettre premierement boullir la teste, et assez tost apres la queue, et puis apres le remenant, et tout a petit feu. La carpe cuicte se mengue a la saulse vert. Et se demourant en y a, l'en en met en galentine. Item, carpe a l'estouffée. Primo mettez des ongnons minciez en un pot cuire avec de l'eau. Et quant les ongnons seront bien cuiz, gectez la teste, et assez tost apres la queue, dedens, et assez tost apres les tronçons, et couvrez fort sans ce qui s'en ysse point d'alaine. Et quant elle sera cuicte, si ayez fait vostre affaictement de gingembre, canelle et saffran, alayé de vin et un petit de vertjus - c'est assavoir le tiers - et faictes tout boullir ensemble et bien couvert, et puis dreciez par escuelles. Nota que les Alemans dient des François qu'ilz se mettent en grant peril de mengier leurs carpes si pou cuictes. Et a l'en veu que se François et Alemans ont un queux François qui leur cuise carpes - icelles cuictes a la guise de France - les Alemans prendront leur part et la feront recuire plus assez que devant, et les François, non.



179. [151b] Truictes. Leur saison commence en may. (Item, leur saison est de mars jusques en septembre.) Les blanches sont bonnes en yver, les vermeilles en esté. Le meilleur de la truicte est la queue, et de la carpe la teste. La truicte qui ou palaiz a ii petites vaines noires est vermeille. Truicte soit cuicte en eaue et foison vin vermeil, doit estre mengée a la cameline, et doit estre mise cuire par tronçons de ii doiz. A jour de char, en pasté, l'en les doit couvrir de larges lardons.

180. Anguilles. Ceste qui a le menue teste, becque, cuir delyé, reluisant, ondoyant et estincelant, petiz yeulx, corps gros et blanc ventre, c'est la franche. L'autre a grosse teste, sor ventre, et cuir gros et brun. Anguillettes fresches. Estauvees et tronçonnees, cuictes en eaue avec foison de percil, puis mettre du fromage lesché. Puis trayez les tronçons et faictes soupes, et en chascune escuelle iiii tronçons. Ou cuire des ongnons, puis cuictes en celle eaue, et ung petit d'espices et saffran, et ongnons, en ung pot; et faire la soupe. Grosse anguille cuicte en l'eaue et au percil se mengue aux aillez blans. Et pasté, du fromage et de la pouldre fine. La grosse, renversee, a la saulse chaude comme une lamproye. Se vous voulez garder anguilles, faictes les mourir en sel et la laisser troiz jours naturelz toute entiere. Puis soit eschaudee, osté le limon, trenchee par tronçons, cuicte 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 et froctez chascune coupure du tronçon, et avec ce la hochiés en sel entre deux escuelles. Anguille renversee. Prenez une grosse anguille et l'estauvez; puis la fendez par le doz au long de l'arestre d'un costé et d'autre, en telle maniere que vous ostiez d'une part l'arestre, queue et teste tout ensemble. Puis lavez et ploiez icelle a l'envers - c'est assavoir la char par dehors - et soit liee loing a loing, et la mettez cuire en vin vermeil. Puis la trayez, et coupez le fil a un coustel ou forcectes, et mettez reffroidier sur une touaille. Puis ayez gingembre, canelle, clo de giroffle, fleur de canelle, grainne, nois muguettes, et broyez et mettez d'une part. Puis ayez pain brulé et broyez tresbien, et ne soit point coulé; mais deffaictes du vin ou l'anguille avra cuit, et boulez tout en une paille de fer, et y mettez du vertjus, du vin et du vinaigre, et gectez sur l'anguille.

181. [152a] Pimperneaulx ont luisant et delyé pel et ne sont point lymonneux comme sont anguilles. L'en les doit eschauder, et rostir sans effondrer - scilicet les fraiz - et les salez, qui sont sechez, rostir et mengier au vertjus.



182. Loche cuicte en eaue, au percil et au bon frommage, mengee a la moustarde. La fricte en potage et a l'aillet vert. La cuicte en l'eaue ou a la moustarde soit mengee; et au frire soit effleuree celle qui sera fricte.

183. Gaymiau cuit en l'eaue, mengié a la moustarde ou, qui veult, a l'aillet vert.

184. Lamproyons rostiz verdeletz, mengiez a la saulse chaude, comme cy dessoubz sera dit a la lamproye. Et se ilz sont cuiz en eaue, soient mengiez a la moustarde; et se ilz sont cuiz en pasté, gectez la saulse chaude dessus les pastez et faictes boullir.

185. Lamproye. Il est assavoir que les aucuns seignent la lamproye avant ce que ilz les estauvent, et aucuns les estauvent avant ce qu'ilz les seignent ne eschaudent. Pour la seigner, premierement lavez tresbien vos mains, puis fendez luy la gueulle parmy le menton - id est joingnant du baulievre - et boutez vostre doit dedens et arrachiez la langue; et faictes la lamproye seigner en ung plat, et luy boutez une petite brochette dedens la gueule pour la faire mieulx saigner. Et se vos doiz ou vos mains sont toulles du sang, si les lavez, et la playe aussi, de vinaigre, et faictes couler dedens le plat; et gardez ce sang, car c'est la gresse. Quant a l'estauver, ayez de l'eaue chauffee sur le feu fremiant, et l'estauvez comme une anguille, et d'un coustel non pointu luy pelez et rastissiez la geule pardedens, et gectez hors les riffleures. Puis l'embrochiez et faictes rostir verdellecte. Et pour faire la boe prenez gingembre, canelle, poivre long, graine et une nois mugueste, et broiez et mettez d'une part. Puis ayez du pain brulé tant qu'il soit noir, et le broyez et deffaictes de vinaigre, et le coulez par l'estamine. Puis mettez boullir le sang, vos especes, et le pain tout ensemble, ung boullon tant seulement. Et se le vinaigre est trop fort, si le actrempez de vin ou de vertjus. Et adonc c'est boue, et est noire, espoisse a point et non pas trop, et le vinaigre ung pou passant, et salé ung petit. Puis versez tout chault sur la lamproye et laissez suer. Item, l'en peut faire autre saulse plus briefve: prenez le sanc et du vinaigre et du sel; et quant la lamproye sera rostie verdelecte, boulez icelle saulse ung boullon seulement, et gectez sur vostre lamproye [152b] et laissez suer entre deux platz. Item, lamproye boulye. Saignez la comme devant est dit, et gardez le sang. Puis la mettez cuire en vinaigre et en vin plain, et ung pou d'eaue; et quant elle sera cuicte verdelecte, si la trayez hors du feu et la mettez refroidier sur une nappe. Puis prenez pain brulé, et deffaictes de votre boullon, et coulez parmy une estamine; et puis mettez boullir le sanc avec, et mouvez bien qu'il n'arde. Et quant il sera bouly, si versez en ung mortier ou en une jacte necte, et mouvez tousjours jusques a tant qu'il soit reffroidié. Puis broyez gingembre, canelle, fleur de canelle, giroffle, graine de paradiz, nois muguetes, et poivre long, et deffaictes de votre boullon, et mettez dedens ung



plat comme dit est devant, et doit estre noir. Item, lamproye a l'estouffee. Ostez le sanc de la lamproye comme dessus; puis l'estauvez en eaue bien chaude. Apres ce, ayez vostre saulse preste de boullir, et soit clere; et mettez vostre lamproye en ung pot et vostre saulse dessus, et faictes tresbien couvrir d'un couvescle bien joingnant et juste, et faictes boullir. Puis retournez une foiz la lamproye ce dessus dessoubz ou pot et faictes cuire verdelecte. Et s'elle ne moulle toute en saulse, il n'y a pas peril, maiz que le pot soit bien couvert. Puiz la mettez toute entiere en ung plat sur la table.

186. Escrevisses, cuictes en l'eaue et en vin, mengees au vinaigre.

187. Ables, cuictes en l'eaue et au percil, mengees a la moustarde.

188. Gardons et rosses. C'est friture, et les couvient effondrer, puis enfleurer, puis frire; mengier a la saulse vert.

189. Vendoises comme dessus, ou rosties sans eschauder et mengier au vertjus d'ozeille. Et est assavoir que vendoisies sont assez plus grans que ables, et sont rondes plus que gardons, car gardons sont plus platz. *Poisson de mer*

190. Ront en yver, et plat en esté. Nota que nulle maree n'est bonne quant elle est chassee par temps pluyeulx ou moicte.

191. Brecte affaictié comme ung rouget, cuicte comme une raye et ainsi pelee, mengée aux aulx camelins. Et est la brecte aussi comme chien de mer, maiz brecte est plus petite, et plus douce et meilleur; et dist l'en que c'est la fumelle du chien, et est brune sur le dos et le chien est roux.

192. Chien de mer comme la brecte. [153a] Et nota que de l'un et de l'autre le foye est bon a mettre en pasté, et de la pouldre fine parmy; et aucuns y mettent du fromage, et est bon.

193. Mulet est dit *munjon* 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 a la saulse vert, et meilleur, a l'orange. Item, il est bon en pasté.

194. Morue n'est point dicte a Tournay s'elle n'est salee, car la fresche est dicte cableaux, et se mengue et est cuicte comme dit sera cy apres de morue. Item, quant icelle morue est prise es marces de la mer et l'en veult icelle garder x ou xii ans, l'en l'effondre et luy oste l'en la teste, et est seichee a l'air et au soleil, et non mye au feu ou a la fumee. Et ce fait, elle est nommee *stofix*. Et quant l'en l'a tant gardee et l'en la veult mengier, il la couvient battre d'un maillet de boiz bien une heure, et puis mettre tremper en eaue tiede bien xii heures ou plus; puis cuire, et escumer tresbien



comme beuf; puis mengier a la moustarde ou menger trempee au beurre. Et se rien en demeure au soir, soit par pieces petites comme charpie frit, et mis pouldre dessus. Aussi de morue fresche s'aucune partie en demeure pour le soir ou pour l'endemain, faictes en de la charpie et le frisiez a pou beurre; et puis ostez de la puelle, et puis vuydez tout le beurre que riens n'y demeure, et la frisiez a sec et filez pardessus des oeufz batuz. Puis mettez en plateaulx ou escuelles, et pouldre fine pardessus. Et s'il n'y a oeufz, si se fait il bien. Morue fresche appareillie et cuicte comme gournault, et du vin blanc au cuire, et mengee a la jance. Et salee, mengee au beurre ou mengee a la moustarde. La salee peu trempee sent trop le sel, et la trop trempee n'est pas bonne. Et pour ce, qui l'achaicte doit essayer a la dent et en mengier ung petit.

195. Maquerel fraiz entre en saison en juing, ja soit ce que l'en en treuve des le moiz de mars. Affaictiez par l'oreille, puis l'essuyez d'un net torchon, et sans laver aucunement soit mis rostir, puis mengié a la cameline ou a sel menu. Et salé, au vin et a l'escaloigne; et si en met on en pasté, et pouldre dessus.

196. Ton est ung poisson qui est trouvé en la mer ou estancs marinaulx des parties de Languedoc, et n'a aucunes arrestes fors l'eschine, et a dure pel; et se doit cuire en eaue, et se mengut au poivre jaunet.

197. Langoustes sont grans escrevisses, et sont bonnes cuictes en l'eaue. Et [153b] leur couvient estouper d'estoupes la queue par ou l'en l'a vuydee, et aussi la geulle et les piez qui sont rompues, et tous les autres lieux par lesquelz aucune liqueur puisse yssir de son corps, et puis cuire en l'eaue ou en four, et mengié au vinaigre. Toutesvoyes, qui la veult rostir ou four, il ne la couvient ja estouper, maiz souffist qu'elle soit mise cuire enverse.

198. Congre. Eschaudez le, et estauvez comme une anguille. Puis mis en la puelle et salé comme le rouget, et le cuisiez longuement comme beuf, et en la parfin mettre boullir avec du percil. Puis le laissez reffaire en son eaue, puis dreciez et mengez a la saulse vert. Aucuns le mettent roussir sur le greil.

199. Tumble Rouget Gournault Grimondin Soient affaictiez par le ventre et lavez tresbien. Puis soient mis en la puelle, et du sel pardessus et puis l'eaue froide. (Et ainsi est il du poisson de mer, ja soit ce que poisson d'eaue douce il couvient premierement que l'eaue soit fremiant.) Puis soient cuiz a petit feu et mis hors de dessus le feu, laissez reffaire en leur eaue, et mengiez a la cameline. Toutesvoyes, les grimondins, en esté, fenduz au long du doz par les espaulles, rostiz sur le gril, et arrousez de beurre, et mengiez au vertjus. Nota que tumble est le plus grant, et sont prises en la



Mer d'Angleterre. Gournault est le plus grant apres, et sont toutes ces ii especes de couleur tannee. Le rouget est plus petit et plus rouge, et le grimondin est le mendre de tous, et est tanné, tavellé et de diverses couleurs. Et tous sont comme d'une nature et d'une saveur. Item, rougetz sont bons au chaudumé de vertjus et de pouldre et de saffran.

200. Saumon fraiz soit baconné, et gardez l'eschine pour rostir. Puis despeciez par dales, cuictes en eaue, et du vin et du sel au cuire. Mengié au poivre jaunet ou a la cameline, et en pasté qui veult, pouldré d'espices. Et se le saumon est salé, soit mengié au vin et a la ciboule par roelles.

201. Aigrefin appareillié comme le rouget, et le couvient ung pou laissier froidir en son eaue; et soit mengé a la jance.

202. Orfin affaictié par l'oreille, cuit en l'eaue, mengié a la cameline. Ou mis par tronçons, et sur les tronçons mettre pouldre fine et huile d'olive.

203. Porc de mer Marsouin Pourpoiz Est tout ung, et le poisson entier doit estre fendu par le ventre comme ung pourcel; et du foye et fressure l'en fait brouet et potage comme d'un porc. [154a] Item, l'en le despiece, et fent l'en comme ung porc par le doz. Et aucunesfois est rosty en la broche a toute sa couanne, et puis mengié a la saulse chaude comme bruliz en yver. Autrement est cuit en eaue, et mis du vin avec, puis de la pouldre et du saffran, et mis en ung plat dedens son eaue comme venoison. Puis broyez gingembre, canelle, giroffle, graine, poivre long et saffran, et deffaictes 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 dreciez comme venoison, et faictes poivre noir; et soit vostre poisson, sans laver, cuit - moictié eaue moictié vin - et mis en platz, et gectez vostre saulse dessus comme galentine, et dreciez. Et quant vous en vouldrez mengier, prenez ung petit de la saulse 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.

204. Merlus doit estre despecié par morceaulx quarrez comme eschiquier, puis tremper une nuyt seulement; puis les oster hors de l'eaue, et apres mettez seicher sur une touaille. Puis mettez vostre huile boullir; puis frisissez a pou d'uille vos pieces de merlus, et mengiez a la moustarde ou a jance d'aulx. Merlus est fait, ce semble, de morue.

205. Esturgon. Eschaudez, ostez le limon, coupez la teste et la fendez en deux. Et premierement le fendez au long par le ventre, comme l'en fait ung pourcel; puis soit wydié, tronçonné, et mis cuire en vin et en eaue; et que le vin passe, et que a la mesure qu'il se esboudra que l'en y mette tousjours



vin. Et congnoist l'en qu'il est cuit quant la couanne se lieve de legier. Et ce que l'en mengue chault, l'en y met de l'eaue du bouly et especes, comme ce feust venoison. Et ce que l'en veult garder doit estre mis reffroidier, et mengier au percil et au vinaigre.

206. Esturgon contrefait de veel. Pour vi escuelles prenez le soir devant ou le bien matin vi testes de veel sans escorchier, et les plumez en eaue chaude comme ung cochon, et les cuisiez en vin, et mettez une choppine de vinaigre et du sel dedens, et faictes boullir tant qu'il soit tout pourry de cuire. Puis laissez les testes refroidier et oster les os, puis prenez ung quartier de bonne grosse toille et mettez tout dedens: c'est assavoir l'une sur l'autre et en la mendre place que vous pourrez. Puis cousez de bon fort fil comme ung oreillier quarré, puis le mettez entre deux belles ais et le chargez tresfort, et laissez la nuyt 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 ii lesches en chascun plat. Item, qui ne trouveroit assez testes, l'en le peut faire d'un veel entrepelé.

207. [154b] Craspoiz. C'est baleine salee, et doit estre par lesches tout cru et cuit en eaue comme lart, et servir avec vos pois.

208. Merlanc salé est bon quant sa noe est entiere et son ventre blanc et entier; et est bon au chaudumé de beurre, de vertjus et de moustarde; et le fraiz frit, a la jance.

209. Vive a troiz lieux perilleux a touchier; c'est assavoir: les arrestes qui sont sur le doz pres de la teste, les ii oreilles. Et a ce ne couvient touchier fors au coustel, et tout ce gecter hors, et tirer la brouaille par l'oreille. Et puis enciser au travers en plusieurs lieux, la rostir, et mengier au vertjus et beurre, ou vertjus et pouldre. Aliter, cuisez la en l'eaue ung petit, puis le frisiez en beurre. Puis boulez de vertjus avec le remenant du beurre, et gecter sus. *Poisson de mer plat*

210. Raye affaictie par endroit le nombril - et gardez le foye - et la despicez par pieces. Puis la mettez cuire comme plaiz, puis la pelez et la mengiez aux aulx camelins. Raye est bonne en septembre et meilleur en octobre, car lors elle mengut les harens fraiz. Celle qui n'a que une queue est notree, et les autres, qui ont plusieurs queues, non. Et encores est il autre poisson pareil a raye, qui a nom *tire* ; maiz il n'a nul aguillon sur le dos et si est plus grant et plus tavellé de noir. Galentine pour roye en esté. Broyez amandes, et deffaictes d'eaue boulye, et coulez parmy l'estamine. Puis broyez gingembre et aulx, et deffaictes d'icelluy lait d'amandes et passer par l'estamine. Et boulez tout ensemble et mettez sur les pieces de la raye qui une foiz a esté cuicte. S'elle est fricte sans farine en huille et mengée chaude a 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



laisier reffroidier. Maiz aucuns la pourboulent en eaue sans sel, puis la tirent, la pellent et nectoient tresbien, et mectent sur beau feurre. Puis mectent en une paille sur le feu de l'eaue et du sel fremier, et puis cuyre la raye a petit feu. Et, qui veult, l'en en frit une partie de celle qui est pourboulye. Et ceste raye se garde bien huit jours.

211. Plays et quarrelet sont aucques d'une nature. La plus grant est nommee *plaiz* et la petite *quarrelet*, et est tavellee de rouge sur le [155a] dos; et sont bons du flo de mars et meilleurs du flo d'avril. Affaictiez par devers le dos au dessoubz de l'oreille, bien lavee, et mise en la paille, et du sel dessus, et cuite en l'eaue comme ung rouget, et mengiez au vin et au sel. Item, quarreletz sont bons fris a la fleur et mengiez a la saulse vert.

212. Lymandes sont tavellees de jaune ou roux par le doz, et ont l'oreille devers le blanc. Soient friz a la fleur et mengiez a la saulse vert, ou friz par moictié et mengiez au civé ou au gravé.

213. Poles Soles sont d'une nature; et sont les poles tavellees par le doz. Il les couvient escharder et affaictier comme la *plaiz*, laver, et mectre en la paille, et du sel dessus, et de l'eaue; puis faire cuire, et a la parfin mectre du sel avec; puis laisser reffaire en leur eaue; et mengier a la saulse 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 grail et du feurre moullié entredeux; et celles ne doivent point estre eschardees, et sont mengees au vertjus d'ozeille. Item, aussi sont eschaudees celles que l'en doit frire; et doivent estre enfleurees, puis frictes, mengees a la saulse vert, et mises au civé et gravé.

214. Turbot est dit *ront* a Besiers. Soit eschardé, appareillé comme dessus, et mengé a la saulse vert, ou mis au sucre; et vault mieulx froit de deux jours.

215. Barbue eschardee, appareillie comme dessus, cuicte et mengee; car tout est d'une saveur et espece, fors tant que la barbue est plus petite, et le turbot greigneur et meilleur.

216. Bresme Barte escharder, cuicte en eaue, mengee a la cameline ou mises en pasté a la pouldre.

217. Tante cuicte en eaue, ou rostie, mengee au vertjus.

218. Doree appareillie par le costé au long, cuicte en eaue ou en rost, mengee au vertjus.

219. Ales rosties en fillopant, mengees a la moustarde; ou pelees, puis cuictes en l'eaue ung trespetit, puis enfarinees, frictes a l'uille, et mengees a la jance ou aux ailletz.



220. Flays. De ce ne couvient faire nul compte, car ilz ne sont en saison fors quant le quarrel font soubz le pié. Ce poisson n'est point tavellé de rouge sur le dos comme sont quarreletz, et si ont le dos bien noir.

221. Hanons. Nota que les hanons qui sont ensemble amoncelz et se [155b] entretiennent a une masse sans esparpillier ou departir, et sont vermeilz et de vive couleur, sont fraiz; et ceulx qui ne s'entretiennent et sont esparpilliez et de fade ou moicte couleur, sont de vielle prise. Soient esleuz, puis lavez tresbien et eschaudez en ii ou iii eaues bien chaudes, et puis reffaiz en eaue froide, puis seichier sur une touaille bien petit au feu; et soient friz en huile avec ongnons cuiz, et apres pouldrez d'espices et mengiez aux ailletz vers clarectz, raverdiz de blé ou d'ozeille, ou de feuille de salemonde ou de barbarin.

222. Moules soient cuictes en grant feu et hastivement en trespetit d'eaue et de vin, sans sel; mengees au vinaigre. Item, quant elles sont cuictes avec vertjus vieil et percil, puis mettez beurre fraiz; c'est tresbon potage. Moules sont les meilleurs au commencement du nouvel temps de mars. Moule de Quayeu est rousse, ronde au travers, et longuete, et la moule de Normandie est noire.

223. Escrevisses. Cuisiez les en eaue, et vin plus que de eaue, et escumez. Puis mettez ung petit de sel, (ja soit ce que aucuns dient que non, pource que le sel noircist.) Escrevisses de mer doivent estre cuictes en four, et dit l'en *langoustes*, et couvient estouper tous les pertuiz a la guise du fournier, et mengier trenchee au vinaigre et a la ciboule.

224. Seiche conree soit pelee, puis despeciee par morceaux. Puis la mettez en une paille sur le feu, et du sel avec, et remuez souvent, et qu'elle soit bien seiche. Puis la mettez en une nappe et l'espraignez bien, et seichés ça et la par la nappe. Puis l'enfarinez en farine et frisissez en foison d'uille, ou a ongnons ou sans ongnons. Puis pouldrez d'espices dessus, et mengiez aux aillets raverdiz de blefz. Item, aucuns, apres ce qu'elle est pellee et mise par morceaux, la tiennent et remuent longuement en la paille pour gecter son humeur et sa liqueur, laquelle l'en doit souvent gecter et purer. Et quant elle ne gecte plus riens, l'en l'essuye comme dessus. Et puis la frit l'en en foison d'uille longuement, tant qu'elle devient gredelie et recroquillee comme chaons de lart. Et adonc est mise en ung plat et de la pouldre fine dessus, et ainsi mengee. Et en la paille ou est demouree l'uille toute chaude sur le feu, laquelle huile a receu la freschumee dont elle vault pis, l'en doit gecter du vin froit qui par fumee fait yssir la freschumee. Et ainsi l'uille demeure bonne pour potages, et meilleur que autres qui ne sont mie cuictes. Item, qui n'avroit autre viande que seiche, et elle fut fricte aux ongnons [156a] comme dessus, puis mise en deux platz, et avoir bonne jance



aux aulx boulye et gectee dessus, ce seroit appetit assez passable. Seche fresche soit lavee tresbien, puis mise en une paelle ou four avec de l'eaue, du vertjus, de l'uille, et des cibouilles nouvelles, et cuicte; maiz primo soient ostenz l'oz et l'amer. *Oeufz de divers appareilz*

225. Une arboulaste ou deux de oeufz. Prenez du coq ii feuilles seulement, et de rue moins la moictié ou neant - car sachiez qu'il est fort et amer - de l'ache, tenoise, mente et sauge, de chascun au regard de quatre feuilles ou moins - car chascun est fort - marjolaine ung petit plus, fenoul plus, et percil encores plus. Mais de poree: bectes, feuilles de violectes, espinars et laictues, orvale, autant de l'un comme de l'autre, tant que de tout vous ayez deux pongnees largement. Eslisiez et lavez en eaue froide, puis les espraingnez et ostenz toute l'eaue. Et broyez deux cloches de gingembre, puis mettez ou mortier a deux ou troiz foiz vos herbes avec ledit gingembre broyé, et broyez l'un avec l'autre. Et puis ayez seize oeufz bien batuz ensemble - moyeux et aubuns - et broyez et meslez ou mortier avec ce que dit est. Puis partez en deux, et faictes deux allumelles espesses qui seront frictes par la maniere qui s'ensuit: premierement vous chaufferez tresbien vostre paelle a huille, beurre, ou autre gresse que vous vouldrez; et quant elle sera bien chaude de toutes pars, et par especial devers la queue, meslez et expandez vos oeufz parmy la paelle, et tournez a une palecte souvent ce dessus dessoubz; puis gectez de bon fromage gratuisé pardessus. Et sachez que ce est ainsi fait pour ce, qui brayeroit le fromage avec les herbes et oeufz, quant l'en cuideroit frire son alumelle, le fromage qui seroit dessoubz se tendroit a la paelle. Et ainsi fait il d'une alemelle de oeufz, qui mesle les oeufz avec le fromage. Et pour ce l'en doit premierement mettre les oeufz en la paelle, et mettre le fromage dessus, et puis couvrir des bors des oeufz; et autrement se prendroient a la paelle. Et quant vos herbes seront frictes en la paelle, si donnez fourme quarree ou ronde a vostre arboulastre, et la mengiez ne trop chaude ne trop froide.

226. Oeufz perdus. Rompez l'escaille, et gectez moyeux et aubuns sur charbons, ou sur brese bien chaude; et apres les nectoyez et mengiez.

227. Oeufz heaumez. Cassez le bout et widiez l'aubun, et le moyeu estant en la quoquille mettez et asseez icelle coquille sur une tuille, le trou de la coquille dessoubz.

228. [156b] Alumecte fricte au sucre. Ostenz tous les aubuns et batez les moyeux; puis mettez du sucre en la paelle et il se fondera; et apres ce, frisiez dedens vos aubuns, puis mettez en ung plat et du sucre dessus.

229. Oeufz perduz. Prenez iiii moyeux d'oeufz et les batez, et du sucre en pierre batu, et en pouldre; et soit tout batu ensemble tresbien; puis coulé en l'estamine; puis frit au fer de la paelle et



apres trenchié par losanges. Puis avecques autres alumelles d'oeufz pochez soient icelles losanges mises ou plat, et fine pouldre pardessus.

230. Pour faire belle alumelle de oeufz. Prenez vii oeufz, et des deux ostez les aubuns et les mettez en une escuelle, et tous les autres cassez sur moyeux, et batez tout ensemble et frisissez; et ilz seront jaunes. Aliter, prenez x ou xii oeufz et ostez les aubuns; et batez les moyeux, puis les frisissez en huile et soient bien espanduz en la paelle et coupez par losenges, et chascune losenge retournee a la palecte ce dessoubz dessus. Puis mettre en ung plat demye alemelle d'oeufz friz communement, et iiii losenges de ces moyeux et du sucre friz communement.

231. Arboulastre en tartre faicte en la paelle. Ayez voz oeufz, et herbes et une cloche de gingembre batues, meslees et broyees comme devant est dit. Puis ayez de la paste pestrie aussi comme pour le fons d'une tartre; et chauffez vostre paelle a huile ou autre gresse. Puis mettez vostre paste pestrie dedens le fons de la paelle, puis mettez la farce de vostre tarte avec fromage gratuisé meslé parmy a souffisant planté. Et pource que le dessoubz - c'est assavoir la paste qui fait le fons de la tartre - seroit cuit avant que le dessus feust gueres eschauffé, il couvient avoir une autre paelle dont le fons soit bien chauffé, torché et nectoyé. Et soit icelle paelle plaine de charbon ardent, et la mettez pardedens l'autre paelle, prez et joingnant de la farce pour icelle eschauffer et cuire a l'essuy et aussi a onny comme la paste.

232. Oeufz a la tenoise. Broyez une petit de gingembre et de la tenoise, et alayez de vinaigre. Coulez, et mettez en ung plat, et des oeufz durs pelez tous entiers.

233. Nota de la nature des oeufz. Mettez les cuire en eaue boullant, et le moyeu ne sera point dur, toutesvoies se vous ne les avez moullié en eaue froide premierement. Maiz se vous les y avez moulliez, et incontinent vous les mettez en potage boullant, ilz durciront bien. [157a] Item, se vous les mettez en eaue fremiant et laissez sur le feu, ilz seront tantost durs. Item, soient molz, soient durs, si tost qu'ilz sont cuiz vous les mettez en eaue froide: ilz seront plus aisiez a peler. *Entremés, fritures, et dorures*

234. Fourmentee. Premierement vous couvient monder vostre fourment ainsi comme l'en fait orge mondé. Puis sachiez que pour x escuelles couvient une livre de fourment mondé, le quel on treuve aucunesfois sur les espiciers tout mondé, pour ung blanc la livre. Eslisiez le, et le cuisiez en eaue des le soir, et le laissez toute nuyt couvert empres le feu en eaue comme tiede. Puis le trayez et esliziez. Puis boulez du lait en une paelle et ne le mouvez point, car il tourneroit. Et incontinent, sans actendre, le mettez en ung pot qu'il ne sente l'arain. Et aussi, quant il est froit, si ostez la



cresme de dessus; afin que icelle cresme ne face tourner la fourmentee. Et de rechief faictes boullir le lait et ung petit de fourment avec, maiz qu'il n'y ait gueres de fourment. Puis prenez moyeux d'oeufz, et les coulez: c'est assavoir pour chascun sextier de lait, ung cent de oeufz. Puis prenez le lait boullant et batre les oeufz avec le lait. Puis reculer le pot, et gecter les oeufs, et reculer. Et se l'en veoit qu'il se voulsist tourner, mettre le pot en plaine paelle de eaue. A jour de poisson l'en prent lait; a jour de char du boullon de la char. Et couvient mettre saffran se les oeufz ne jaunissent assez. Item, demye cloche de gingembre.

235. Faulx grenon. Cuisiez en eaue et en vin des foyes et des jugiers de poulaille, ou de char de veel ou d'une cuisse de porc ou de mouton, puis la haschiez 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 faictes bien boullir ensemble. Aucuns y mettent du saffran, car il doit estre sur jaune couleur. Et aucuns y mettent pain hazé, broyé et coulé; car il doit estre lyant et d'oeufz et de pain, et si doit estre aigre de vertjus. Et au drecier, sur chascune escuelle pouldrez poudre de canelle.

236. Mortereul est fait comme faulx grenon, sauf tant que la char est broyee ou mortier avec espices de canelle; et n'y a point de pain, maiz pouldre de canelle pardessus.

237. [157b] Tailliz a servir comme en Karesme. Prenez fins roisins, lait d'amandes bouly, eschaudez, galletes, et crouctes de pain blanc, et pommes coupees par menuz morceaulx quarrez; et faictes boullir vostre lait, et saffran pour luy donner couleur, et du sucre. Et puis mettez tout ensemble tant qu'il soit bien lyant pour taillier. L'en en sert en Karesme en lieu de riz.

238. Poucins farcis. Il couvient souffler ung poucin quant il est tout vif, et est soufflé par le col. Puiz lyez le col et laissez mourir; puis eschaudé, plumé, effondré, reffait et farcy. Item, autrement, quant il est du tout appareillié pour mettre en broche, parendroit le partuiz la ou l'en l'a effondré l'en luy dessevra au doit la pel de la char. Puis l'en le farcist au bout du doit, et recoust l'en a sourget endroit la pel avec la char, et met l'en en broche. Et nota que la farce est faicte du percil et ung petit de sauge, avec oeufz durs et beurre, tout haschié ensemble; et mettre parmy pouldre fine avec. A chascun poucin couvient troiz oeufz, blanc et tout.

239. Pour engressier poucins. Mettez les en orbe lieu, et leur nectoyez leur auget ou abevrouer ix foiz ou x le jour; et leur donnez a chascune foiz nouvelle paisson et fresche et nouvelle eaue - c'est assavoir pour paisson advoine batue, que l'en doit dire *gruyau d'avoine*, destrempé en lait ou matons de lait i petit - et ayent le pié sec jusques a ix jours.



240. Pour engresser une oe en troiz jours, paissiez la de mye de pain chault, trempé en matons ou lait meigre.

241. Pour faire perdriaux de poucins. Il couvient avoir petites poulectes et les tuer ung jour ou deux jours devant. Puis appareiller et copper les jambes et les cols, oster les charcoiz et gecter hors, rompre la granche et pousser les cuisses pour faire la char plus courte. Puis boutonner et rostir, et mengier au sel comme perdriaux.

242. Poulaille farcee autrement. Prenez vos poules et leur coupez le gavion, puis les eschaudez et plumez - et gardez que au plumer la peau ne soit dessiree - puis les reffaictes en eaue. Puis prenez ung tuel et le boutez entre cuir et char et le soufflez. Puis le fendez entre deux espauls - et n'y faictes pas trop grant trou - et en tirez hors les charcoiz et le laissez a sa peau les cuisses, les esles, le col a tout la teste, et piez. Et pour faire la farce prenez char de mouton, de veel et de porc, et du braon des poules, et haschez tout ensemble tout cru. Puis le broyez en ung mortier et des oeufz crus avec, et de bon frommage de gain, et de bonne pouldre d'espices, et bien pou de saffran, et saler a point. Puis emplez vos poules [158a] et recousez ce trou, et du remenant de vostre farce faictes en pommes ainsi comme pasteaulx de guede et mettez cuire en boullon de beuf ou en belle eaue de beuf boullant, et du saffran grant foison; et qu'il ne boulle pas trop fort qu'ilz ne se despicient. Puis les enhastez en une broche bien delyee, et pour les dorer prenez grant foison de moyeux d'oeufz, et les batez bien en ung pou de saffran broyé avec, et les en dorer. Et qui veult dorer vert, si broye la verdure et puis les moyeux d'oeufz bien batuz, et passez par l'estamine pour la verdure, et en dorer poulaille quant elle sera cuicte, et vos pommes, et dreciez vostre broche ou vaissel ou vostre dorure sera, et gectez tout au long vostre dorure et remectez au feu par ii foiz ou par troiz, afin que vostre doreure se preigne. Et gardez que vostre dorure n'ait pas trop feu, afin qu'elle ne arde.

243. Ris engoulé a jour de mengier char. Esliziez le, et le lavez en ii ou iii paires d'eaues chaudes, et mettez ressuer sur le feu. Puis le mettez en lait de vache fremiant, et mettez du saffran pour le jaunir, deffait de vostre lait. Et puis mettez dedens du gras du boullon de beuf. Aliter, ris. Esliziez le et le lavez en ii ou iii paires d'eaues chaudes, tant que l'eaue revienigne toute clere. Puis le faictes aussi comme demy cuire. Puis le purez et mettez sur tranchouers en platz pour esgouter et seicher devant le feu. Puis cuisiez bien espoiz avec l'eaue de la gresse de la char de beuf, et avec du saffran, se c'est a jour de char. Et se c'est a jour de poisson, n'y mettez pas eaue de char, maiz en ce lieu mettez amandes bien forment broyees et sans couler, puis sucrrer, et sans saffran.



244. Pour faire une froide sauge. Prenez vostre poullaille 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 ung pou de saffran en la verdure pour estre vergay, et les coulez par l'estamine (et aucuns y coulent des moyeux d'oeufz durs) et deffaites de bon vinaigre, et icelles deffaites, mettez sur vostre poullaille. Et avec et pardessus icelle poullaille, mettez des oeufz durs par quartiers, et gettez vostre saulse 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 des oeufz cuire 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 [158b] l'estamine, et coulez les moyeux d'oeufz. Et mettez des oeufz durs par quartiers dessus les poucins, et puis mettez vostre saulse pardessus.

245. Sous de pourcelet se fait ainsi comme d'une froide sauge sans y mettre oeufz et point de sauge ne de pain. Il est fait du groing, des oreilles, de la queue, des jarrectz cours et des iiii trotignons bien cuiz et tresbien plumez, puis mis en saulse de percil broyé, vinaigre et espices.

246. Potage party Faulx grenon Prenez une cuisse de mouton, ou foyes et jugiers de poullailles, et les mettez cuire tresbien en eaue et en vin, et les trenchez comme quarrez. Puis broyez gingembre, canelle, giroffle et ung pou de saffran, et graine de paradis, et deffaites de vin et de vertjus, du boullon de char, de celluy mesmes ou de la char a cuire. Et puis ostez du mortier, puis ayez pain hazé, trempé en vin et vertjus; broyez tresbien, et apres ce le passez par l'estamine et faites tout boullir ensemble. Puis prenez la char et la frisissez au lart, et le gettez dedens; et prenez dedens moyeulx d'oeufz passez par l'estamine, et gettez dedens pour lyer. Et apres dreciez par escuelles, et gettez dessus pouldre de canelle et sucre: c'est assavoir gettez sur la moictié de l'escuelle et non sur l'autre, et l'appelle nen *potage party* .

247. Flaons en Karesme. Affaictiez et estauvez anguilles, cuisiez les apres en si chaude eaue que vous en puissiez oster la char sans les arrestes, et laissez aussi la teste et la queue, et ne prenez que la char. Et broyez du saffran ou mortier, puis broyez dessus de la char de l'anguille; destrempez de vin blanc, et de ce faites vos flaons, et sucrez pardessus. Item, flaons ont saveur de fromage quant l'en les fait de laitances de lus, de carpes, amandes ou amidon broyez, et du saffran destrampé 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.



248. Tarte jacobine. Prenez des anguilles et les eschaudez et tronçonnez par petis tronçons qui n'ayent que demy doit d'espoiz, et prenez de la cloche, du frommage de gain 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 [159a] ung lit, et puis ung lit de colz d'escrevisses et tousjours, tant comme chascun durrera, ung lit d'ung et ung lit d'autre. Et puis boulez du lait; et puis boulez du saffran et du gingembre, graine, giroffle; et puis destrempez du lait; et puis mettez dedens la tartre quant elle ara esté ung pou au four; et mettez du sel dedens le lait; et qu'elle ne soit point couverte, et poignez les piez des escrevisses; et faites ung joly couvescle a par soy pour mettre dessus quant elle sera cuicte.

249. Autre tartre. Nota que de la farcissure d'un cochon peut l'en faire une tartre couverte; et que la farce soit bien faicte.

250. Pour faire une tourte. Prenez iiii pongnees de bectes, ii pongnees de percil, une pongné de cherfeuil, ung brain de fanoul et deux pongnees d'espinoches, et les esliziey, et lavez en eae froide, puis hachiez bien menu. Puis broyez de deux paires de frommage; c'est assavoir du mol et du moyen; et puis mettez des oeufz avec ce - moyeul et aubun - et les broyez parmy le frommage. Puis mettez les herbes dedens le mortier et broyez tout ensemble, et aussi mettez y de la pouldre fine; ou en lieu de ce ayez premierement ou mortier ii cloches de gingembre et sur ce broyez vos frommages, oeufz et herbes. Et puis gectez du vieil frommage de presse ou autre gratuisié dessus celles herbes, et portez au four, et puis faites faire une tarte et la mengiez chaude.

251. Pour faire iiii platz de gellee de char. Prenez ung cochon et iiii piez de veau et faites plumer deux poucins et deux lapereaulx tous meigres, et fault oster la gresse, et seront fenduz tout au long tous crus, excepté le cochon qui est par morceaulx. Et puis mettez en une paille iii quartes de vin blanc ou claret, une pinte de vinaigre, une chopine de vertjus: faites boullir et escumer fort. Puis mettez dedens en ung petit drapellet delié le quart d'une once de saffran pour donner couleur ambrine, et faites boullir char et tout ensemble avec ung pou de sel. Puis prenez x ou xii cloches de gingembre blanc; v ou vi cloches de garingal; demye once de graine de paradiz; iii ou iiii pieces de folium de macis; pour deux blans, citoual; cubebbes, espic, pour iii blans; feuilles de lorier; vi nois muguectes. Puis les escachiez en ung mortier et mettez en ung sachet et mettez boullir avec la char tant qu'elle soit cuicte. Puis la trayez et mettez seicher sur une nape blanche. Puis prenez pour le meilleur plat les piez, le groin et les oreilles, et du remenant aux autres. Puis prenez une belle [159b] touaille sur deux tresteaux et versez tout vostre chaudeau dedens, exepté les especes que vous



osterez, et mettez couler pour potage et ne la remuez point a fin qu'elle reviegne plus clere. Maiz s'il ne couloit bien si faictes feu d'une part et d'autre pour la tenir chaude pour mieulx couler; et la coulez avant ii ou iii foiz qu'elle ne soit bien clere, ou parmy une nappe en troiz doubles. Puis prenez vos platz et dreciez vostre char dedens, et ayez des escrevisses cuictes dont vous metrez dessus vostre char des cuisses et la queue. De vostre gellee, la quelle sera rechauffee, versiez tant dessus la char que la char baigne et soit couverte dedens, car il n'y doit avoir que ung petit de char. Puis mettre une nuyt reffroidier et en la cave, et au matin poingnez dedens cloz de giroffle et feuilles de lorier et fleur de canelle, et semez aniz vermeil. Nota que pour la faire prendre en deux heures il couvient avoir graine de coings, philicon, et gomme de cerisier, et tout ce faire conquasser et mettre en ung sac de toille boullir avec la char. Item. A jour de poisson l'en fait gellee comme dessus de lus, de tanches, de bresmes, d'anguilles, d'escrevisses, de losche. Et quant le poisson est cuit l'en le met essuyer et seicher sur une belle nappe blanche, et le peler et nectoyer tresbien et gecter les pelures ou boullon.

252. Item, pour faire gellee bleue prenez du dit boullon, soit poisson ou char, et mettez en une belle paelle et faictes boullir encores sur le feu. Et prenez sur ung espicier deux onces de tournesot et le mettez boullir avec, tant qu'il ait bonne couleur, puis l'espraignez et ostez, et puis prenez une pinte de loche et le cuisiez autre part. Et eschaudez la loche en vos platz et laissez couler le boullon comme dessus et laissez reffroidir. Item, de ce mesmes se fait ung bleu. Et se vous voulez faire armoirie dessus la gellee, prenez or ou argent, lequel que mieulx vous plaira, et de l'aubun d'un oeuf tracez a une plumecte, et mettez de l'or dessus a une pincecte.

253. Aliter, pour xx platz de gellee couvient x lapereaulx meigres; x poucins meigres; une choppine de loche qui peut valoir iii sols; ung cent d'escrevisses qui ne soient pas de Marne, vi sols; ung cochon meigre, iii sols viii deniers (et combien qu'il soit meigre encores couvient il oster la gresse d'entre la couanne et la char, et faire petiz morceaulx quarrez); iii espaulles de veau, iiii sols; viii quartes de vin pour cuire le veau tout en vin; ii quartes de vinaigre; demye aulne de toille de lin, ii sols. Item, il couvient cuire le veel tout en vin et vinaigre, et escumer, et mettre [160a] du sel dedens, puis traire, et cuire les lapereaulx et poucins, et escumer, et mettre la moictié du lorier, et mettre du saffran en une toille ou sachet pour cuire avec: aussi mettre les espices bien petit moulues ou mortier de pierre, et quant tout est cuit si le faictes couler parmy l'estamine et toille et regecter 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 faictes vos platz chascun de demy lappereau, demy poucin, iv loches et iiii queues d'escrevisses, et les mettez en la cave ou celier; et asseez vos platz bien droiz et gectez



vostre gelee dessus, et l'employez bien. Et le lendemain mettez sur chascun plat violette blanche, grenade et dragee vermeille et quatre feuilles de lorier.

254. Une andouille d'esté. Prenez une fressure d'aignel ou chevrel et ostez la taye, et le remenant cuisiez en eaue et ung petit de sel, et quant elle sera cuicte si la haschez bien menu, ou broyez. Puis ayez vi moyeux d'oeufz, et pouldre fine une cuiller d'argent, et batez tout ensemble en une escuelle. Puis mettez et meslez vostre fressure avec vos moyeux d'oeufz et pouldre. Puis estandez tout sur la coiffe ou taye, et entorteilliez en guise d'andouille. Puis lyez de fil laschement du long, et puis au travers bien dru; et puis rostir sur le greil. Puis oster le fil et servir. Vel sic : faictes en pommectes (c'est assavoir de la taye mesmes) et icelles pommectes frisiez en saing de porc doulx.

255. Pommeaulx. Prenez d'un cuissot de mouton le meigre tout cru, et autant de la cuisse de porc meigre. Soit tout ensemble haschié bien menu, puis broyez ou mortier gingembre, graine, giroffle, et mettez en pouldre sur vostre char haschee, et puis destrampez d'aubun, non pas de moyeu. Puis paumoyez aux mains les espices, de la char toute crue, en luy donnant fourme de pomme; puis, quant la fourme est bien faicte, l'en les met cuire en l'eaue avec du sel. Puis les ostez et ayez de broches de couldre, et les embrochiez et mettez rostir. Et quant ilz se roussiront, ayez percil broyé et passé par l'estamine et de la fleur meslee ensemble, ne trop cler ne trop espoiz, et ostez vos pommeaulx de dessus le feu et mettez ung plat dessoubz, et en tournant la broche sur le plat oingnez voz pommeaulx, puis mettez au feu tant de foiz que les pommeaulx deviennent bien vers.

256. Renouilles. Pour les prendre aiez une lingne et ung ameçon avec esche de char ou d'un drap vermeil. Et icelles renouilles prises, coupez les a travers parmy le corps empres les cuisses et vuydiez ce qu'il y sera empres le cul. Et prenez desdictes renouilles les ii cuisses, coupez les piez [160b] et lesdictes cuisses pelez toutes crues. Puiz ayez eaue froide et les lavez: et se les cuisses demeurent une nuyt en eaue froide, de tant sont elles meilleurs et plus tendres. Et ainsi trempées soient lavees en eaue tiede puis mises et essuiees en une touaille. Lesdictes cuisses ainsi lavees et essuictes soient en farine toullees (id est enfarinees) et puis frictes en huile, sain ou autre liqueur; et soient mises en une escuelle et de la pouldre dessus.

257. Lymassons, que l'en dit *escargolz*, couvient prendre a matin. Prenez les limassons jeunes, petiz, et qui ont coquilles noires, des vignes ou des seurs. Puis les lavez en tant d'eaue qu'ilz ne gectent plus de escume; puis les lavez une foiz en sel et vinaigre et mettez cuire en eaue. Puis il vous couvient traire iceulx limassons de la coquerecte au bout d'une espingle ou aguille; et puis leur devez oster leur queue qui est noire (car c'est leur merde), et puis laver, mettre cuire et boullir en



eaue; et puis les traire et mectre en ung plat ou escuelle a mengier au pain. Et aussi dient aucuns qu'ilz sont meilleurs friz en huille et ongnon ou autre liqueur apres ce qu'ilz sont ainsi cuiz que dit est dessus. Et sont mengiez a la pouldre, et sont pour riches gens.

258. Pastez norroiz sont faiz de foye de morue, et aucunesfoiz du poisson haschié avec. Et fault premierement ung petit parboullir; puis haschiez et mis en petis pastez de iii deniers piece, et la pouldre fine par dessus. Et quant le pasticier les a portez non cuiz ou four, sont friz tous entiers en huille; et c'est a jour de poisson. Et a jour de char l'en les fait de mouelle de beuf qui est reffaite: c'est a dire que l'en met icelle mouelle dedens une cuillier percee, et met l'en icelle cuillier percee avec la mouelle dedens le boullon du pot a la char et l'y laisse l'en autant comme l'en laisseroit ung poucin plumé en l'eaue chaude pour reffaie; et puis le met l'en en eaue froide. Puis coupe l'en la mouelle et arrondist l'en comme gros jabetz ou petites boulectes. Puis porte l'en au pasticier qui les met iiii et iiii ou iii en ung pasté, et de la pouldre fine dessus; et sans cuire ou four sont cuiz en sain. Et qui en veult faire bingnetz de mouelle, couvient la faire en la maniere, puis prendre de la fleur et des moyeux d'oeufz, et faire le pasté. Prendre chascun morcel de mouelle et frire au sain. (Des bingnetz, querez le remenant.) *Autres entremez*

259. Lait lardé. Prenez le lait de vasche ou de brebis, et mectez fremier sur le feu. Et gectez des lardons et du saffran et ayez [161a] oeufz (scilicet blanc et moyeux) bien batuz, et gectez a ung coup sans mouvoir, et faictes boullir tout ensemble. Et apres hostez hors du feu et laissez tourner; ou sans oeufz les fait l'en tourner de vertjus. Et quant il est reffroidié l'en le lye bien fort en une piece de toille ou estamine, et luy donne l'en quelque fourme que l'en veult, ou plate ou longue, et chargié d'une grosse pierre laissez reffroidier sur ung dreçouer toute nuyt. Et l'endemain laiché, et frit au fer de paille (et se frit de luy mesmes sans autre gresse, ou a gresse qui veult) et est mis en platz ou escuelles comme lesche de lart, et lardé de giroffle et de pignolet; et qui le veult faire vert, si prengne du tournesot.

260. Rissolles a jour de poisson. Cuisiez chataignes a petit feu et les pelez et ayez durs oeufz et du fromage pelé et haschié tout bien menu. Puis les arrousez d'aubuns d'oeufz, et meslez parmy pouldre et bien petit de sel delyé, et faictes vos rissolles; puis les frisiez en grant foisson d'uille, et succez. Et nota , en Karesme en lieu d'oeufz et fromage mectez merlus et escheroyz cuiz, bien menu hachez, ou char de brocherés ou d'anguilles, figes et dates haschees. Item , au commun l'en les fait de figes, roisins, pommes hastees et nois pelees pour contrefaire le pignolet, et pouldre



d'espices; et soit la paste tresbien ensafrenee. Puis soient frictes en huile. S'il y couvient lyeure, amidon lye, et ris aussi. Item , char de langouste de mer y est bonne en lieu de char.

261. Roissoles en jour de char sont en saison depuis la saint Remy. Prenez ung cuissot de porc et ostez toute la gresse qu'il n'y demeure point. Puis mettez le meigre cuire en ung pot, et du sel largement; et quant elle sera presque cuite si la trayez; et ayez oeufz durs cuiz et haschez (aubun et moyeu) et d'autre part haschez vostre grain bien menu. Puis meslez oeufz et char tout ensemble et mettez pouldre dessus. Puis mettez en pasté et frisissez au sain de luy mesmes. Et nota que c'est propre farce pour cochon, et aucunesfoiz les queux l'achetent des oubloyers pour farcer cochons; maiz toutesvoyes a farcir cochon il est bon de y mettre bon vieil fromage. Item , a la cour des seigneurs comme monseigneur de Berry, quant l'en y tue ung beuf, de la mouelle on fait rissolles.

262. Crespes. Prenez de la fleur et destrempez d'oeufs (tant moieux comme aubuns, osté le germe) et le deffaictes d'eaue et y mettez du sel et du vin [161b] et batez longuement ensemble. Puis mettez du sain sur le feu en une petite paelle de fer, ou moictié sain ou moictié beurre fraiz, et mettez fremier, et adonc ayez une escuelle percee d'un pertuis gros comme vostre petit doy, et adonc mettez de celle boulye dedens l'escuelle en commençant ou meillu et laissez filer tout autour de la paelle; puis mettez en ung plat et de la pouldre de sucre dessus. Et que la paelle dessusdicte de fer ou d'arain tiengne troiz choppines et ait le bort demy doy de hault. Et soit aussi large ou dessus comme en bas, ne plus ou moins, et pour cause.

263. Crespes a la guise de Tournay. Primo , il vous couvient avoir fait provision d'une paelle d'arain tenant une quarte, dont la gueule ne soit point plus large que le fons, se trespetit non; et soient les bors de haulteur iiii doye ou iii doye et demye largement. Item , couvient estre garny de beurre salé, et fondre, escumer et nectoier, et puis verser en une autre paelle et laisser tout le sel, et de sain fraiz bien net autant de l'un comme de l'autre. Puis prenez des oeufs et les frisissez, et de la moictié d'iceulx ostez les aubuns, et le remenant d'iceulx soit batu avec tous les aubuns et moyeuz. Puis prenez le tiers ou le quart de vin blanc tiede, et meslez tout ensemble. Puis prenez la plus belle fleur de fourment que vous pourrez avoir, et puis batez ensemble tant et tant, comme a l'ennuy d'une ou deux personnes; et ne soit vostre paste ne clere ne espoisse, maiz telle qu'elle se puisse legierement couler parmy ung pertruiz aussi gros comme ung petit doy. Puis mettez vostre beurre et vostre sain sur le feu ensemble, autant d'un comme d'autre tant qu'il boulle. Puis prenez vostre paste et emplez une escuelle ou une grant cuillier de boiz percee, et filez dedens vostre gresse, premierement ou milieu de la paelle, puis en tournyant jusques a 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 paille couvient soubzlever a une brochette ou fuisel et tourner ce dessus dessoubz pour cuire, et oster, mettre en un plat, et commencer a l'autre. Et que l'en ait tousjours meu et batu la paste sans cesser.

264. Pipefarces. Prenez des moyeux d'oeufz et de la fleur et du sel et un pou de vin et batez fort ensemble, et du fromage trenché par lesches. Et puis toulliez les lesches de fromage dedans la paste, et puis la frisissez dedens une paille de fer, et du saing dedens. Aussi en fait l'en de mouelle de beuf.

265. Une arbolaste de char pour iiii personnes. Se vous avez fait tuer [162a] un chevrel, vous pouvez faire assiete de la pance, mulecte ou caillecte, saultier, etc. au jaunet avec du lart et du foye, mol, fressure et autres trippes. Cuisiez les tresbien en eaue. Puis les haschiez a deux cousteaulx, comme porree, et faictes haschier a pasticier tresbien menuz, ou broyez ou mortier avec sauge ou mente, etc., comme dessus. Nota que du chevrel les boyaulx ne sont point laissez avec la fressure comme ilz sont laissez avec la fressure du porc. La raison est: car les boyaulx de porc sont larges et se peuvent laver, retourner et renverser a la riviere, et les boyaulx de chevrel, non. Maiz toutes les autres choses y sont laissez comme au porc, scilicet a la teste, le gosier et le col, le foye, le mol ou poumon (car c'est tout un), la rate menue et le cuer, et tout ensemble est appelée fressure, et autel de porc.

266. Item, quant l'en parle de hasteletz de chaudun de porc que l'en mengut en juillet, qui sont lavez en sel et en vinaigre, ce sont les boyaulx qui sont gras qui sont trenchez par loppins de iiii doys de long et mengiez au vertjus nouvel.

267. Escheroyes. Les plus nouveaulx mis hors de terre et fraiz tirez, cueilliz en janvier, fevrier, etc., sont les meilleurs: et sont les plus fraiz congneuz a ce que au plaier ilz se rompent, et les vielz tirez hors de terre se ploient. Il les couvient rere et oster le mauvaiz au coustel comme on fait les navez. Puis les couvient laver tresbien en eaue tiede, puis pourboulir un petit, puis les mettre essuier sur une touaille, puis enfleurer, puis frire, puis drecier par petiz plateletz arangement, et mettre du sucre dessus. Item qui en veult faire paste, il les couvient faire comme dessus jusques au frire, et lors les mettre en pasté, rompuz en deux les trop longs, et au lieu de sucre dont dessus est parlé, couvient mettre figes par menus morceaulx et des roisins avec.



268. Bingnetz d'oeuve de lus. Il couvient mectre les oeuves en eaue et avec du sel, et bien cuire, laisser reffroidier, puis mectre par morceaulx, et enveloper en paste et oeufz et frire a l'uille.

Saulses non boulyes

269. Moustarde. Se vous voulez faire provision de moustarde pour garder longuement, faictes la en vendenges de moulx doulx. Et aucuns dient que le moulx soit bouly. Item , se vous voulez faire moustarde en ung village a haste, broiez du senevé en ung mortier et deffaictes de vinaigre et coulez par [162b] l'estamine. Et se vous la voulez tantost faire parer, mectez la en ung pot devant le feu. Item , et se vous la voulez faire bonne et a loisir, mectez le senevé tremper par une nuyt en bon vinaigre, puis la faictes bien broyer ou moulin et bien petit a petit destremper de vinaigre. Et se vous avez des especes qui soient de remenant de gelee, de claré, d'ypocras ou de saulses, si soient broyez avec, et apres la laisser parer.

270. Vertjus d'ozeille. Broyez l'ozeille tresbien sans les bastons, et deffaictes de vertjus vieil blanc; et ne coulez point l'ozeille, maiz soit bien broyee. Vel sic : broyez percil et ozeille ou la feuille du blé. Item du bourgon de vingne: c'est assavoir jeune bourgon et tendre, sans point de tuyau.

271. Cameline. Nota que a Tournay pour faire cameline l'en broye gingembre, canelle et safran, et demye nois mugucte, destrempe de vin, puis osté du mortier. Puis ayez mye de blanc pain sans bruler trempé en eaue froide, et broyez ou mortier, destrempez de vin et coulez. Puis boulez tout, et mectez au derrain du sucre roux: et ce est cameline d'yver. Et en esté la font autelle, maiz elle n'est point boulye. Et a verité a mon goust celle d'iver est bonne; maiz en est trop meilleure celle qui s'ensuit: broyez ung pou de gingembre et foison canelle; puis ostez, et ayez pain hazé trempé, ou chapellures foison en vinaigre trempées et coulees.

272. Nota que troiz differances sont entre gingembre de Mesche et gingembre coulombin: car le gingembre de Mesche a l'escorche plus brune, et si est le plus mol a trenchier au coustel, et plus blanc dedens que l'autre. Item meilleur est et toujours plus cher. Le garingal qui est le plus vermeil violet en la taille est le meilleur. Des nois muguctes les plus pesans sont les meilleures, et les plus fermes en la taille. Et aussi le garingal pesant et ferme en la taille, car il y en a de heudry, pourry et legier comme morbois. Celluy n'est pas bon, maiz celluy qui est pesant et ferme contre le coustel comme le noir, celluy est bon.

273. Aulx camelins pour raye. Broyez gingembre, aulx et croustes de pain blanc trempées en vinaigre, ou pain ars, et deffaictes de vinaigre. Et si vous y mectez du foye il en vouldroit mieulx.



- 274.** Saulse d'aulx blanche ou verte pour oisons ou beuf. Broyez une [163a] douce d'aulx et de la mye 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.
- 275.** Aulx moussus a harens fraiz. Broyez les aulx sans peler, et soient pou broyez et deffaiz de moust, et dreciez a toutes les peleures.
- 276.** Saulce vert d'espices. Broyez tresbien gingembre, clo, graine, et ostez du mortier. Puis broyez percil ou salemonde, ozeille, marjolaine, ou l'un ou les deux des quatre, et de la mye de pain blanc trempé en vertjus, et coulez et rebroyez tresbien. Puis recoulez, et mettez tout ensemble, et assavourez de vinaigre. Nota , que c'est bon soutyé, maiz qu'il n'y ait pain. Nota que pour toutes espices plusieurs n'y mettent fors des feuilles de rommarin.
- 277.** Ung soutyé vergay a garder poisson de mer. Prenez percil, sauge, salemonde, vinaigre, et coulez; maiz avant ayez broyé coq, ysopé, ozeille toute, 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 salemonde a toute la racine. Nota que le mot *soutyé* est dit de *soux* , pource qu'il est fait comme soux de pourcel. Pour poisson de eaue douce ainsi se fait chaudumé, fors tant que l'en y met nulles herbes; et en lieu de herbes l'en y met saffran et nois muguectes et vertjus; et doit estre fin jaune et bouly et mis tout chault sur le poisson froit. Au brocher taillez au travers, et rostiz sur le greil.
- 278.** La saulse d'un chappon rosty 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 fort comme ung poucin. Item , en esté la saulse d'un poucin rosty est moictié vinaigre moitié eaue rose, et froissiez etc. Item le jus d'orange y est bon. *Saulses boulyes*
- 279.** Nota que en juillet le vertjus vieil est bien foible et le vertjus nouvel est trop vert. Et puis ce, en vendenges, le vertjus entremellé - moictié vieil moictié nouvel - est le meilleur. Item , en potage l'en deffoiblist de puree, maiz en janvier, fevrier, [163b] etc., le nouvel est meilleur.
- 280.** Cameline a la guise de Tournay querez ou chappictre precedent.
- 281.** Poivre jaunet ou aigret. Prenez gingembre, saffran; puis prengne l'en pain rosty deffaiz d'eaue de char - et encores vault mieulx la meigre aue de chous - puis boullir, et au boullir mettre le vinaigre.



282. Poivre noir. Prenez clou de giroffle et ung pou de poivre, gingembre, et broyez tresbien. Puis broyez pain ars, trempé en meigre aue de char, ou en meigre eaue de chouls qui mieulx vault. Puis soit bouly en une paelle de fer, et au boullir soit mis du vinaigre. Puis mettez en ung pot au feu pour tenir chault. Item, plusieurs y mettent de la canelle.

283. Galentine pour carpe. Broyez saffran, gingembre, giroffle, graine, poivre long et noiz muguectes, et deffaictes de la grasse eaue en quoy la carpe avra cuit, et y mettez vertjus, vin et vinaigre, et soit lyé d'un petit pain hazé tresbien broyé et sans couler (ja soit ce que le pain coulé fait plus belle saulse) et soit tout bouly et gecté sur le poisson cuit, puis mis en platz. Et est bon reschauffé ou plat sur le greil, meilleur que tout froit. Nota qu'elle est belle et bonne sans saffran. Et Nota qu'il souffist que en chascun plat ait deux tronçons de carpe et quatre gougons friz.

284. Le saupiquet pour connin, ou pour oiseau de riviere, ou coulou ramier. Frisiez ongnons et bon sain; ou vous les mincez et mettez cuire en la leschefricte avec eaue de beuf; et n'y mettez vertjus ne vinaigre jusques au boullir, et lors mettez moictié vertjus moictié vin et ung petit de vinaigre, et que les especes passent. Puis prenez moictié vin moictié vertjus et ung petit de vinaigre et mettez tout en la leschefricte dessoubz le connin, coulou ou oisel de riviere. Et quant ilz seront cuiz, si boulez la saulse, et ayez des tostees et mettez dedens avec l'oisel.

285. Calimafree ou saulse paresseuse. Prenez de la moustarde et de la pouldre de gingembre et ung petit de vinaigre et de la gresse de l'eaue de la carpe, et boulez ensemble. Et se vous voulez faire pour ung chapon, ou lieu que l'en met la gresse et l'eaue de la carpe mettez vertjus, vinaigre et la gresse du chapon.

286. Jance de lait de vache. Broyez gingembre, moyeuz d'oeufz sans la germe, et soient cruz, passez par l'estamine avec lait de vache, [164a] (ou pour paour de tourner soient les moyeuz cuiz, puis broyez et passez par l'estamine) deffaictes de lait de vache et faictes bien boullir.

287. Jance a aulx. Broyez gingembre, aux, amandes, et deffaictes de bon vertjus et puis boulez: et aucuns y mettent le tiers de vin blanc.

288. Jance se fait en ceste maniere: prenez amandes, mettez en eaue chaude, peler, broyer, et du gingembre deux cloches aussi (ou y mettez de la pouldre), ung pou d'aulx, et du pain blanc, pou plus que d'amandes, qui ne soit brulé, destrempé de vertjus blanc et le quart de vin blanc. Couler, puis faire tresbien boullir, et drecier par escuelles et en doit l'en plus drecier que d'autre saulse.



289. Une poitevine. Broyez gingembre, giroffle, graine et des foyes, puis ostez du mortier. Puis broyez pain brulé, vin et vertjus et eaue, de chascun le tiers, et faictes boullir, et de la gresse du rost dedens. Puis versez sur vostre rost ou par escuelles.

290. Moust pour hetoudeaulx. Prenez roisins nouveaulx et noirs et les escachez ou mortier et boulez ung boullon. Puis coulez par une estamine et lors gectez dessus vostre pouldre de petit gingembre et plus de canelle, ou de canelle seulement quia melior, et meslez ung petit a une cuillier d'argent, et gectez croustes, ou pain broyé, ou oeufz, ou chastaignes pour lyer, dedens, du succe roux, et dreciez. Item, a ce propos sachiez que arquet est espice qui rent rouge couleur, et est aussi comme garingal, et la couvient tremper en vin et en l'eaue de la char, puis broyer. Item, et qui veult faire ce moust des la saint Jehan et avant que l'en treuve aucuns roisins, faire le couvient de cerises, merises, guines, vin de meures, avec pouldre de canelle sans gingembre se petit non; boullir comme dessus, puis mectre du succe dessus. Item, et apres ce que l'en ne treuve nulz roisins, scilicet en novembre, l'en fait le moust de prunelles de haye. Ostez les noyaux, puis broyez ou escachiez ou mortier, faire boullir avec les escorches, puis passer par l'estamine, mectre la pouldre, et tout comme dessus.

291. Saulse briefve pour chappon. Ayez de belle eaue necte et mectez en la leschefricte dessoubz le chappon quant il rostist, et arrousez toudiz le chappon. Puis broyez une douce d'ail, et destrempez d'icelle eaue, et boulez. Puis dreciez comme jance. Elle est bonne qui mieulx n'a.

292. Sauce a mectre boullir en pastez de halebrans, canetz, lappereaulx ou connins de garenne. Prenez foison de bonne canelle, gingembre, [164b] giroffle, demye nois mugucte, et maciz, garingal, et broyez tresbien et deffaictes de vertjus moictié et vinaigre moictié, et soit la saulse clere. Et quant le pasté sera ainsi comme cuit, soit icelle saulse gectee dedens et remis au four boullir ung seul boullon. Nota que halebrans sont les petis canetz qui ne peuent voler jusques a tant qu'ilz ont eu de la pluye d'aoust. Et nota que en yver l'en y met gingembre plus pour estre plus forte d'espices; car en yver toutes saulses doivent estre plus fortes que en esté.

293. Une queue de sangler. Prenez nombletz de porc, lievres, et oiseaulx de riviere, et les mectez en la broche et une leschefricte dessoubz, et du vin franc et du vinaigre. Et puis prenez graine, gingembre, giroffle, nois muguctes, et du poivre long et canelle, et broyez, et ostez du mortier. Puis broyez pain brulé et trempé en vin franc et le coulez par l'estamine. Et puis coulez tout ce qui est en la leschefricte et les espices et le pain en une paille de fer ou en ung pot, avec eaue de la char, et y mectez le rost de quoy vous le ferez, et l'ayez avant boutonné de cloux de giroffle. Ainsi couvient



faire a ung bourberel de sanglier. Nota que les nois muguectes, macis et garingal font douloir la teste.

294. Saulse rappee. Eschaudez troiz ou quatre grappes de vertjus, puis en broyez une partie, et ostez le marc d'icelluy vertjus; et puis broyez du gingembre et alayez d'icelluy vertjus et mettez en une escuelle. Puis broyez les escorches du vertjus autresfoiz broyé, et destrempez de vertjus, et coulez, et mettez tout en icelle escuelle, et meslez tout ensemble. Puis dreciez et mettez des grains dessus. Nota en juillet, quant le vertjus engrossist, est au jambon ou pié de porc.

295. Saulse pour ung chappon ou poule. Mettez tremper ung trespetit de mye de pain blanc en vertjus, et du saffran. Puis soit broyé, puis la mettez en la leschefricte et les iiii parties de vertjus et la cinquiesme partie de la gresse de la poule ou chappon (et non plus, car le plus seroit trop) et faictes boullir en la leschefricte et drecier par escuelles.

296. Saulce pour oeufz pochez en huile. Ayez des ongnons cuiz et pourbouliz moult longuement comme choulz. Puis les frisiez. Apres, wydiez la paelle ou vous avez frit vos oeufz que riens n'y demeure, et en icelle mettez l'eaue et ongnons et le quart de vinaigre (c'est a dire [165a] que le vinaigre face le quart de tout)) et boulez, et gectez sur vos oeufz. *Buvrages pour malades*

297. Tizane douce. Prenez de l'eaue et faictes boullir. Puis mettez pour chascun sextier d'eaue une escuelle d'orge largement - et ne chault s'elle est a toute l'escorche - et pour deux parisis de reglisse - item , des figes - et soit tant bouly que l'orge creve. Puis soit coulee en deux ou trois toilles, et mis en chascun gobelet grant foison sucre en roche. Puis est bonne icelle orge a donner a menger a la poulaille pour engressier. Nota que la bonne reglisse est la plus nouvelle et est en la taille de vive couleur vergaye, et la vieille est de plus fade et morte et sesche.

298. Bouillon. Pour faire iiii septiers de boullon il couvient avoir la moictié d'un pain brun de denier, de levain levé de troiz jours, item , de son le quart largement d'un boissel, et mettre v septiers d'eaue en une paelle; et quant elle fremira mettre le son en l'eaue et tant boullir que tout s'appetice du ve ou plus; puis oster de dessus le feu et laisser reffroidier jusques a tiede; puis couler par une estamine ou sas, ou destremper le levain en eaue et mettre ou tonnel et laissez ii ou iii jours parer, puis encaver et laisser esclarcir, et puis boire. item , qui le veult faire meilleur, il y couvient mettre une pinte de miel bien bouly et bien escumé.

299. Bochet. Pour faire vi sextiers de bochet prenez vi pintes de miel bien doulx et le mettez en une chaudiere sur le feu. Et le faictes boullir et remuez si longuement qu'il laisse a soy croistre et que



vous veez qu'il gecte boullon aussi comme petites orines qui se creveront, et au crever gecteront ung petit de fumee aussi comme noire. Et lors faictes le mouvoir, et lors mettez vii sextiers d'eaue et le faictes tant boullir qui revienigne a six sextiers, et tousjours mouvoir. Et lors le mettez en ung cuvier pour reffroidier jusques a tant qu'il soit ainsi comme tiede; et lors le coulez en ung sas; et lors le mettez en ung tonnel et y mettez une chopine de leveçon de cherevoise (car c'est ce qui le fait piquant; et qui y mettroit levain de pain, au tant vouldroit pour saveur, maiz la couleur en seroit plus fade) et couvrez bien et chaudement pour parer. Et se vous le voulez faire tresbon, si y mettez une once de gingembre; de poivre long, graine de paradiz et cloux de giroffle, autant de l'un que de l'autre, exepté des cloux de giroffle dont il avra le moins; et les mettez en ung sachet de toille et gectez dedens. Et quant il y [165b] avra esté deux ou troiz jours, et le bochet sentira assez les especes, et il piquera assez, si oster le sachet et l'espraingnez, et les mettez en l'autre baril que vous ferez. Et ainsi vous servira bien icelle pouldre jusques a iii ou iiij foiz. Item , autre bochet de iiij ans de garde, et peut l'en faire une queue ou plus ou moins a une foiz, qui veult. Mettez les troiz pars d'eaue et la iiij de miel, faictes boullir et escumer, tant qu'il dechee du xe, et puis gectez en ung vaissel. Puis remplez vostre chaudiere et faictes comme devant, tant que vous en ayez assez. Puis laissez reffroidier et puis remplez vostre queue. Adonc vostre bochet gectera comme moust qui se paire; si le vous couvient tousjours tenir plain a fin qu'il gecte. Et apres six sepmaines ou vii moiz l'en doit traire tout le bochet jusques a la lye, et mettre en cuve ou en autre vaissel, puis deffoncier le vaissel ou il estoit, oster la lye, eschauder, laver, renfoncer, et remplir de ce qui est demouré, et garder, et ne chault s'il est en wydenge. Et adonc ayez iiij onces et demye de clou de giroffle et une de graine, batuz et mis en ung sachet de toille, et penduz a une cordelecte au bondonnail. Nota que de l'escume qui en est ostee prenez pour chascun pot d'icelle xii pos d'eaue, et boulez ensemble; et ce sera bon boschet pour les mesgnies. Item , d'autre miel que d'escume se fait a autelle porcion.

300. Beuvrage d'eaue rousse d'un chappon. Mettez vostre chappon ou poule en ung pot bien net et qui soit tout neuf plommé et bien couvert que rien n'en puisse yssir; et mettez vostre pot dedens une paille plaine d'eaue, et faictes boullir tant que le chappon ou poule soit cuit dedens le pot. Puis oster le chappon ou poule, et de l'eaue qu'il avra faicte dedens le pot donnez au malade boire.

301. Buvrage de noisectes. Pourboulez et pelez, puis mettez en eaue froide. Puis les broyez et alayez d'eaue boulye, et coulez broyez et coulez deux foiz. Puis mettez reffroidier en la cave; et vault mieulx assez que tizenne.

302. Buvrage de lait d'amandes comme dessus. *Potages pour malades*



303. Chaudeau flament. Mectez ung pou d'eaue boullir. Puis pour chascune escuelle iiii moyeulx d'oeufz batuz avec vin blanc, et versez a fil en vostre eaue et remuez tresbien; et du sel y mectez bien a point; et quant il avra bien boulu tirez le arriere du feu. [166a] Nota , qui n'en fait fors une escuelle pour ung malade, l'en y met cinq moyeuz.

304. Orge mondé ou gruyau d'orge. Mectez l'orge tremper en ung bacin aussi comme demye heure. Puis la purez et mectez en ung mortier de cuivre et pilez d'une pilecte de boiz. Puis la mectez seicher, et quant elle sera seiche si la vennez. Et quant vous en voudrez faire potage, mectez la cuire en ung petit pot avec de l'eaue. Et quant elle sera ainsi commme bayenne, purez la, et la mectez avec du lait d'amandes boullir: et aucuns le coulent. Item , l'en y met du sucre foison.

305. Lait d'amandes. Pourboulez et pelez vos amandes, puis les mectez en eaue froide. Puis les broyez et destrempez de l'eaue ou les ongnons avront cuiz, et coulez par une estamine. Puis frisiez les ongnons, et mectez dedens ung petit de sel, et faictes boullir sur le feu. Puis mectez les soupes. Et se vous faictes lait d'amandes pour malades n'y mectez aucuns ongnons; et ou lieu de l'eaue d'ongnons pour destremper les amandes, et dont dessus est parlé, mectez y et les destrempez de eaue tiede necte, et faictes boullir; et n'y mectez point de sel, maiz sucre foison. Et se vous en voulez faire pour boire, si le coulez a l'estamine ou par deux toilles, et sucre foison au boire.

306. Couliz d'un poulet. Cuisiez le poulet tant qu'il soit tout pourry de cuire, et le broyez et tous les os en ung mortier. Puis deffaictes de son boullon, coulez et mectez boullir et du sucre. Nota que les os doivent estre boulliz les premiers, puis ostez du mortier, coulez, et nectoier le mortier. Puis broyer la char et grant foison sucre.

307. Ung couliz de perche, ou de tanche, ou de sole, ou d'escrevisses. Cuisiez la en eaue et gardez le bouillon. Puis broyez amandes et de la perche avec, et deffaictes de vostre bouillon, et coulez et mectez tout boullir. Puis dreciez vostre perche et mectez du sucre dessus, et soit claret, et foison sucre.

308. Le meilleur couliz qui soit a jour de char ce sont les colz des poulets et poucins, et doit l'en broyer colz, testes et os, puis broyer a fort, et deffaice d'eaue de joe de beuf ou de giste de beuf, et couler.

309. Nota que apres les grans chaleurs de juing potages d'espices viennent en saison, et apres la saint Remy civé de veel, de lyevre, d'oictres, etc.



310. Gruyau. Couvient cuire comme boyen, puis purer et mectre cuire avec le lait d'amandes, comme dit est prouchainement cy dessus d'orge [166b] mondé, et foison sucre.

311. Ris. Esliziez le, et lavez en deux ou troiz paires d'eaues chaudes tant que l'eaue revienigne toute clere. Puis le faictes aussi comme demy cuire. Puis le purez, et mectez sur tranchouers en platz pour esgouter et seicher devant le feu. Puis cuisiez bien espoiz avec l'eaue de la gresse de char de beuf et avec du saffran, se c'est jour de char. Et se c'est jour de poisson, n'y mectez pas eaue de char, maiz en ce lieu mectez amandes bien finement broyees et sans couler, puis sucrer fort, et sans saffran. *Autres menues choses qui ne sont de neccessité*

312. C'est la maniere de faire composte (fault commencer a la saint Jehan). Nota qu'il couvient commencer a la saint Jehan qui est xxiiiie jour de juing. Premièrement vous prendrez v cens de nois nouvelles environ la saint Jehan - et gardez que l'escorche ne le noyau ne soient encores formez, et que l'escorche ne soit encores trop dure ne trop tendre - et les pelez tout entour et puis les perciez en troiz lieux tout outre, ou en croix, et puis les mectez tremper en eaue de Saine ou de fontaine et la changier chascun jour. Et les fault tremper de x a xii jours (et lesquelles deviennent comme noires) et que au macher vous n'y puissiez assavouurer aucun amertume, et puis les mectre boullir une onde en eaue douce par l'espace de dire une miserelle, ou tant comme vous verrez qu'il appartendra a ce qu'elles ne soient trop dures ne trop moles. Apres wydiez l'eaue, et apres les mectez esgouter sur ung sac; et puis fondez du miel ung sextier, ou tant qu'elles puissent toutes tremper, et qu'il soit coulé et escumé. Et quant il sera reffroidié aussi comme tiede, si y mectez vos nois, et les laissez deux ou troiz jours et puis si les mectez esgouter. Et prenez tant de vostre miel qu'elles puissent tremper dedens, et mectez sur le feu le miel, et le faictes tresbien boullir ung boullon seulement et l'escumez et osez de dessus le feu. Et mectez en chascun pertuis de vos nois ung clou de giroffle d'un costé et ung petit de gingembre coupé de l'autre. Et apres les mectez en miel quant il sera tiede, et si les tournez deux ou troiz foiz le jour. Et au bout de iiii jours si les osez, et recuisiez miel, et s'il n'en y a assez si en mectez; et le boulez et escumez et boulez, puis mectez vos noiz dedens; et ainsi chascune sepmaine jusques a ung moiz. Et puis les laissez en ung pot de terre ou en ung poinçon et retournez chascune sepmaine une foiz. Prendrez environ la Toussains des gros navetz et les pelez, et fendez en iiii quartiers, et puis [167a] mectez cuire en eaue. Et quant ilz seront ung petit cuiz, si les osez et mectez en eaue froide pour attendrir. Et puis les mectez esgouter et prenez du miel et fondez ainsi comme celluy des nois; et gardez que vous ne cuisiez trop vos navetz. Item, a la Toussains vous prendrez des garroictes tant que vous y voudrez mectre, et qu'elles soient bien raclees et decoupees par morceaulx, et qu'elles soient cuictes



comme les navetz. (Carroictes sont racines rouges que l'en vent es Halles par pongnees, et chascune pongnee ung blanc.) Item , prenez des poires d'angoisse et les fendez en iiii quartiers et les cuisiez aussi comme les navetz, et ne les pelez point, et les faictes ne plus ne moins comme les navetz. Item , quant les courges sont en saison, si en prenez ne des plus dures ne des plus tendres, et les pelez, et ostez ce dedens, et mettez en quartiers; et faictes tout ainsi comme des navetz. Item , quant les pesches sont en saison, si en prenez des plus dures, et les pelez et fendez. Item , quant les courges sont en saison si en prenez et fendez par iiii quartiers, et ostez le cuer de dedens, et les gouvernez tout ainsi comme les navetz. Item , environ la saint Andry prenez des racines de percil et de fanoul, et les rasez pardessus, et en mettez par petites pieces; et fendez le fanoul parmy et ostez le dureillon de dedens 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 v cens de noiz prenez une livre de senevé et demye livre d'aniz, ung quarteron et demy fanoul, ou quarteron et demy coriande, ung quarteron et demy karvi (c'est assavoir une semence que l'en mengue en dragee) et mettez toutes ces choses en pouldre. Et puis faictes toutes ces choses brayer en ung moulin a moustarde et le destrempez bien espoiz et de tresbon vinaigre et mettez en ung pot de terre. Et puis prenez demye livre de raffle (c'est assavoir une racine que l'en vent sur les herbiers) et la raclez tresbien et la decoupez le plus menuement que vous pourrez et le faictes mouldre a ung moulin a moustarde et le destrempez de vinaigre. Item , prenez demy quarteron de fust de giroffle dit *baston de* [167b] *giroffle* demy quarteron de canelle, demy quarteron de poivre, demy quarteron de Mesche, demy quarteron de noiz muguettes, demy quarteron de graine de paradis, et faictes de toutes ces choses pouldre. Item , prenez demy once de saffran d'Ort seché et batu et une once de cedre vermeille (c'est assavoir ung fust que l'en vent sur les espiciers, et est dit *cedre dont l'en vent manches a cousteaulx*). Et puis prenez une livre de bon miel dur et blanc et le faire 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 couvient couler; si non, le couvient laisser reffroidier. Puis destrempez vostre moustarde de bon vin et vinaigre par moictié et mettez dedens le miel. Puis destrempez vos pouldres de vin et vinaigre et mettez ou miel et en vin chault. Boulez ung petit vos cedres et apres mettez le saffran avec les autres choses et une autre pongnee de sel gros. Item , et apres ces choses prenez deux livres de roisins que l'en dit *roisins de Digne* (c'est assavoir qu'ilz sont petiz et n'ont aucuns noyaulx dedens ne pepins quelzconques) et soient nouveaulx, et les pilez tresbien en ung mortier et les destrempez de bon vinaigre. Puis les coulez parmy une estamine et mettez avec les autres choses. Item , se vous y mettez iiii ou v pintes de moust ou de vin cuit, la saulse en vouldroit mieulx.



313. Pour faire condoignac. Prenez les coings et les pelez. Puis fendez par quartiers et ostez l'ueil et les pepins. Puis les cuisiez en bon vin rouge et puis soient coulez parmy une estamine. Puis prenez du miel et le faictes longuement boullir et escumer, et aprez mettez vos coings dedens et remuez tresbien, et le faictes tant boullir que le miel se revienne a moins la moictié. Puis gectez dedens pouldre d'ypocras et remuez tant qu'il soit tout froit. Puis tailliez par morceaulx et les gardez.

314. Pouldre fine. Prenez gingembre blanc 10. 3, canelle trieé 30, giroffle et graine de chascun demy quart d'once, et de sucre en pierre 30, et faites pouldre.

315. Confiture de noiz. Prenez avant la saint Jehan noiz nouvelles et les pelez et perciez et mettez en eaue fresche tremper par ix jours, et chascun jour renouvellez l'eaue, puis les laissez secher et emplez les pertuiz de cloz de giroffle et gingembre et mettez boullir en miel et illec les laissez en conserve. [168a]

315. Pour faire eaue a laver mains sur table mettez boullir de la sauge, puis coulez l'eaue et faictes reffroidier jusques a plus que tiede. Ou vous mettez comme dessus camomille et marjolaine, ou vous mettez du rommarin, et cuire avec l'escorche d'orengé. Et aussi feuilles de lorier y sont bonnes.

317. Ypocras. Pour faire pouldre d'ypocras prenez ung quarteron de tresfine canelle trieé a la dent, et demy quarteron de fleur de canelle fine, 10 de gingembre de Mesche trié fin blanc, et 10 de graine de paradiz, ung sizain de nois muguectes et de garingal ensemble, et faictes tout battre ensemble. Et quant vous voudrez faire ypocras, prenez demye once largement de ceste pouldre, et deux quarterons de sucre, et les meslez ensemble, et une quarte de vin a la mesure de Paris. Et Nota que la pouldre et le sucre meslez ensemble font pouldre de duc. Pour une quarte ou quarteron d'ypocras a la mesure de Besiers, Carcassonne ou Montpellier, prenez v drames de canelle fine trieé et mondee, gingembre blanc trié et paré, iii drames; de giroffle, graine, matiz, garingal, nois muguectes, espicnardi, de tout ensemble une drame et ung quart, du premier le plus et des autres en devalant moins et moins. Soit faicte pouldre, et avec ce soit mise une livre et demy quarteron au gros pois de sucre en roche, broyé et meslé parmy les autres devant dictes especes et mis; et soit du vin et le sucre mis en ung plat et fondu sur le feu et mis la pouldre, et meslez avec, puis mis en la chausse et coulé tant de foiz qu'il rechee tout cler vermeil. Nota que le sucre et la canelle doivent passer comme maistres.

318. Saugé. Pour faire ung poinçon de saugé, prenez deux livres de sauge et rongnez les bastons; puis mettez les feuilles dedens le poinçon. Item, ayez demye once de giroffle mis en ung sachet de



toille et pendu dedens le poinçon a une cordellecte. Item , l'en peut mectre demy once de lorier dedens. Item , demy quarteron de gingembre de Mesche, demy quarteron de poivre long et demy quarteron de lorier. Et qui veult faire le saugé sur table en yver ait en une aiguiere de l'eau de sauge, et verse sur son vin blanc en ung hanap.

319. Pour faire sur table vin blanc devenir vermeil, prenez en esté des fleurs vermeilles qui croissent en blefz que l'en appelle *perseau* ou [168b] *neelle* ou *passé rose* , et les laissez secher tant qu'elles puissent estre mises en pouldre, et en gectez secretement au voirre avec le vin et il devenra vermeil.

320. Se vous voulez avoir vertjus a Noel sur la treille, quant vous verrez que la grappe a son commencement se descouvrera, et avant qu'elle soit en fleur, coupez la grappe par la queue et la iiiie foiz laissez la revenir jusques a Noel. Maistre Jehan de Hantecourt dit que l'en doit couper le cep au dessoubz de la grappe et l'autre bourgon de dessoubz gecteroit grappe nouvelle.

321. Se vous voulez en novembre et en decembre faire avoir a poires d'angoisse vermeille couleur, mectez du foing au cuire et couvrez le pot tellement qu'il n'en ysse point de fume. Nota qu'il couvient mectre sur les poires de la graine de fanoul qui est boulué en vin nouvel et puis sechee, ou dragee.

322. Pour faire sel blanc, prenez du gros sel une pinte et troiz pintes d'eau, et mectez sur le feu tant que tout soit fondu ensemble, puis coulez parmy une nape, touaille ou estamine. Puis mectez sur le feu et faictes tresbien boullir et escumer et qu'il bouille si longuement qu'il soit ainsi comme tout sec, et que les petis boullons qui avront gecté eau deviennent tous secs. Puis ostez le sel de la paille et estendez sur une nappe au soleil pour secher.

323. Pour escrire sur le papier lettre que nul ne verra se le papier n'est chauffé, prenez sel armoniac ou salemoniac et mectez tremper et fondre avec eau. Puis escripez de ce et laissez seicher, et ce durrera environ huit jours.

324. Pour faire glus, il couvient peler le houx quant il est en sa seve (et est communement ou moiz de may jusques a aoust), et puis boullir l'escorche en eau tant que la taye de dessus se separe, puis peler; et quant la taye sera pellee enveloppez le demourant de feuilles de yebles, de seur, ou autres larges feuilles, et soit mis en lieu froit (comme en cave ou dedens terre ou en fumier froit) par l'espace de ix jours ou plus, tant qu'il soit pourry; et puis la couvient piler comme poree de choux et mectre par tourteaulx comme guede. Et puis aler laver les tourteaulx l'un apres l'autre et despecier comme cire; et ne soit pas trop lavee en la premiere eau ne trop roide eau. Et apres l'en peut tout



ensemble despecier et paumaier en eaue bien courant, et mectre en ung pot et conserver bien couvert. Et qui veult [169a] faire glus pour eaue, il couvient eschauffer ung petit d'uille et la destremper sa glus et puis gluer sa lingne. Item , l'en fait autre glus de fourment.

325. Se vous voulez garder roses vermeilles, prenez des boutons une douzaine et les assemblez aussi comme en une pelote, et puis les envelopez de lin et lyez de fil aussi comme une pelote, et faictes tant comme vous vouldrez garder de roses. Et puis les mectez en une cruche de terre de Beauvaiz (et non mye d'autre terre) et l'employez de vertjus; et a la mesure que le vertjus se degastera, si le remplez; maiz que le vertjus soit tresbien paré. Et quant vous les vouldrez tresbien espanir, si les ostez des estoupes et les mectez en eaue tiede et les laissez ung petit tremper. Item pour garder roses en autre maniere, prenez des boutons comme vous vouldrez et les boutez en une bouteille de terre de Beauvaiz tant il en y pourra entrer. Apres prenez du plus delyé sablon que vous pourrez, et mectez dedens la boutaille tant comme vous y pourrez mectre, et puis l'estoupez tresbien, que rien n'y puisse yssir ne entrer, et mectez la boutaille dedens une eaue courant. Et la se gardera la rose toute l'annee.

326. Pour faire eaue rose sans chappelle, prenez ung bacin a barbier et liez d'une cueuvrechief tout estendu sur la gueule a guise de tabour. Et puis mectez vos roses sur le ceuvrechief, et dessus vos roses asseez le cul d'un autre bacin ou il ait cendres chaudes et du charbon vif. Pour faire eaue rose sans chappelle et sans feu, prenez deux baccins de voirre et en faictes comme dit est au blanc de ceste cedula. Et en lieu de cendres et charbon mectez tout au soulail, et a la chaleur d'icelluy l'eaue se fera.

327. Les roses de Prouvins sont les meilleures a mectre en robes; maiz il les couvient secher, et a la myaoust sasser par ung tribble a fin que les vers cheent parmy les pertuiz du tribble, et apres ce expandre sur les robes.

328. Pour faire eaue rose de Damas, mectez sur les pasteaulx de rose du rosé batu. Vel sic : gectez l'eaue distillee du premier lit sur le second et sur le tiers et sur le quart, et elle, ainsi remise par quatre foiz, devendra rousse.

329. Pour faire eaue rose vermeille, prenez une fiole de voirre et l'employez a moictié de bonne eaue rose, et l'autre moictié employez de roses [169b] vermeilles: c'est assavoir de pampes de jeunes roses dont le bout de la pampe qui est blanc sera coupé, et laissez ix jours ou solail, et les nuys aussi, et puis coulez.



330. Pour faire pondre, couvrir et nourrir oiseaulx en une cage. Nota que en la cage de Hesdin qui est la plus grant de ce royaulme, ne en la cage du roy a Saint Pol, ne en la cage messire Hugues Aubryot ne pourent oncques estre couvez et apres parnourriz petiz oiseaulz, et en la cage Charlot si sont, scilicet pons, couvez, nourriz et parnourriz. Ou premier cas le deffault vient par ce que les petiz oiseaulx sont peux de cheneviz qui est chault et sec, et n'ont que boire. Et ou second cas l'en leur donne mouron ou lasseron, chardons de champs, trempans en eaue souvent renouvellee et tousjours fresche (rafreschie troiz foiz le jour) et en vaisseaulx de plonc qui est fraiz. Et la dedens avec lasseron et le mouron tout vert, tout de chardons des champs dont le pié trempe en eaue bien avant par le pié, du chenevis est escachié et trié et osté les coquilles, mouillé et trempé en eaue. Item que l'en leur mette de la laine gardee et des plumes pour faire leur ny. Et aussi ay je en cages veu nourrir turtres, linoctes, chardonnerelz, pondre et parnourrir. Item , et aussi doit l'en donner des chenilles, veretz, mouchectes, yraignes, sautereaulx, papillons, channevis nouvel en herbes et mouillé et trempé. Item , yraignes, chenilles et telles choses qui sont molles au bec de l'oiselet qui est tendre, et de telles choses nourrissent les paons leurs poucins. Car l'en a bien veu a une geline couvrir les oeufz d'une paonne avec les oeufz d'une geline, et se escloent les oeufz en ung mesmes temps; maiz les petis paons ne pouoient mye vivre longuement pour ce qu'ilz ont le becq trop tendre et la geline ne leur queroit mye choses tendres selon leur nature. Et les poucins vivoient du blé ou paste mole, ce qui n'est pas si propre nourrechon aux paons. Encores veez vous que qui bailleroit a une geline le plus bel fourment et mieulx triblé du monde, si le gacteroit elle pour trouver veretz ou mouchectes. Item , en la fin d'avril couvient aler querir des branchectes fourchees de troiz fourchons, et clouer contre le mur et couvrir d'autre verdure et la, dedens ce fourchon, font leur ny.

331. Pour garir de dens, prenez ung pot de terre a couvercle, ou ung pot sans couvercle qui avra ung tranchouer dessus, et l'emplez d'eaue [170a] et mettez boullir. Puis vous despoulez, couchiez, et soit vostre chief tresbien couvert. Puis ayez le pot a couvercle et soit bien arsillié entour et un trou ou milieu, ou il soit couvert d'un tranchouer percié ou millieu. Et vous adentez geule bee pour aspirer la fumee de l'eaue qui passera par le pertuiz, et soient mises de sauge ou autres herbes dedens et se tenir bien couvert.

332. Pour faire sablon a mettre a alloges, prenez le limon qui se chiet du siage de marbre quant l'en sie ces grans tumbes de marbre noir. Puis le boulez tresbien en vin comme une piece de char et l'escumez, et puis le mettez secher au soleil. Puis le mettez boullir, escumer, et puis seicher par ix foiz, et ainsi sera bon.



333. Poisons pour tuer cerf ou sanglier. Prenez la racine de l'erbe de lectoire qui fait fleur de couleur d'azur, et broyez en ung mortier et mettez en ung sac ou drapel; et l'espraignez pour avoir le jus et mettez icelluy jus en ung bacin au soulail; et la nuyt soit mis a couvert a sec que eaue ne autre liqueur moicte ne l'actouche, et tant la mettez et remettez a la chaleur qu'elle se tiengne conglutinee et prise comme cire gommme, et la mettez en une boiste bien close. Et quant en vouldrez traire si en mettez entre les barbillons et la douille du fer, afin que quand la beste sera ferue cela fiere et actouche a la char. Car qui autrement le feroit (c'est assavoir qui oindroit autrement le fer) quant il entreroit dedens le cuir de la beste, l'oincture demourroit dedens et le cop ne vouldroit.

334. Medecine pour garir de morsure de chien ou autre beste arragee. Prenez une crouste de pain et escripvez ce qui s'ensuit: + bestera + bestie + nay + brigonay + dictera + sagragan + es + domina + fiat + fiat + fiat .

335. Pour faire d'un ver bon sanglier, prenez ung ver de deux ans ou environ, et ou moiz de may ou de juing le faictes chastrer; en la saison de porchoisons le faictes chasser, fouailler, et deffaire comme ung sanglier. Vel sic : prenez d'un porc privé qui soit brulé et le cuisiez en moictié eaue moictié vin, et servez en ung plat d'icelluy chaud de navetz, de chataignes. A la venoison, sic 30 .

336. Nota que chandelle mise en bran se garde souverainement Nota , qui veult faire chandelle l'en doit avant faire secher au feu tresbien le limignon.

337. Pour faire oster eaue de vin mettez eaue et vin en une tasse, et ayez du fil de cocton et plongez l'un bout au fons de la tasse et l'autre [170b] bout soit pendant sur le bort et au dessoubz et dehors de la tasse, et vous verrez que par icelluy bout l'eaue degoutera comme blanche. Et quant l'eaue sera toute degouttee vous verrez le vin vermeil degouter. (Il semble que pareillement d'une queue de vin se peut faire.)

338. Pour faire vin cuit, prenez de la cuve ou tonne la mergoute (soit a dire la flour) du vin, soit blanc ou vermeil, tant comme vous vouldrez, et le mettez en ung vaisseau de terre et le faictes bouillir a petit et actrempé bouillon et a feu de tresseiche buche, et cler feu sans tant soit petit de fume, et ostez l'escume a une palecte de fust percee et non de fer. Et soit tant bouly, se la vendenge est verde pour celle annee, que le vin revienne au tiers; et s'elle est meure, que le vin revienne au quart. Et apres le mettez reffroidier en ung cuvier ou autre net vaisseau de boiz. Et icelluy refroidié le mettez au poinçon, et le tiers ou quart an vouldra mieulx que le premier an. Et gardez en lieu moyen, ne



chault ne froit. Et ayez retenu en ung petit vaissel d'icelluy vin boulu pour remplir tousjours le tonnelet, car vous savez que le vin se veult tousjours tenir plain.

339. A servir de trippes au jaunet. Ou vous en prendrez crues, ou cuictes. Si crues, mettez les cuire en ung pot en eaue et sans sel. Et d'autre part mettez cuire une piece de giste de beuf, ou de la joe, sans sel. Et quant les deux potz bouldront paissiez le pot de trippes de l'eaue du beuf, et faictes plus cuire les trippes que le beuf. Et quant les trippes seront pres cuictes si y mettez du lart, et faictes 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 avra assez jaunuy, trayez les trippes et mettez du sel en l'eaue se vous voulez. Si cuictes, si les mettez plus parcuire en l'eaue du giste et sans sel, et du remenant comme dessus. Qui veult cuire trippes, il n'y couviennt point mettre de sel au cuire, car elles noirciroient. Item, les piez, la queue et la mulecte, qui sont noires, doivent cuire a part, et la pance et autres choses blanches d'autre part.

340. Heriçon soit couppe par la gorge, escorché et effondré, puis reffait comme ung poucin, puis pressié en une touaille et illec bien essuyé. Et apres ce rosty et mengé a la cameline ou en pasté a la saulse de halebran. Nota que se le herichon ne se veult destortiller l'en le doit mettre en eaue chaude et lors il s'estendra.

341. Escurieulx soient escorchiez, effondrez, reffaiz comme connins, rostiz, [171a] ou en pasté: mengiez a la cameline, ou a la saulse de halebrans en pasté.

342. Turtres sont bonnes en rost et en pasté et en septembre sont en saison, voire des aoust. Toutesvoves en rost elles serrent merveilleusement; et qui en a foison et il les veult nourrir et garder il leur couvient tondre ou plumer le cul; car autrement leur fiente les estouperoit et par ce mourroient.

343. Gauffres sont faictes par iiii manieres: L'une que l'en bat des oeufz en une jacte, et puis du sel et du vin, et gecte l'en de la fleur, et destremper l'une avec l'autre. Et puis mettre en deux fers petit a petit a chascune foiz autant de paste comme une lesche de fromage est grande, et estraindre entre deux fers, et cuire d'une part et d'autre. Et se le fer ne se delivre bien de la paste, l'en l'oint avant d'un petit drapelet moullié en huile ou en sain. La deuxiesme maniere si est comme la premiere, maiz l'en y met du fromage: c'est assavoir que l'en estend la paste comme pour faire tartre ou pasté, puis met l'en le fromage par lesches ou millieu, et recevoir l'en les deux bors. Ainsi demeure le fromage entre deux pastes, et ainsi est mis entre deux fers. La tierce si est de gauffres couleisses, et sont dictes *coulisses* pource seulement que la paste est plus clere, et est



comme boulye clere faicte comme dessus. Et gecte l'en avec du fin fromage esmyé a la gratuisie et tout mesler ensemble. La quarte maniere est de fleur pestrye a l'eaue, sel et vin, sans oeufz ne fromage.

344. Item , les gauffriers font ung autre service que l'en dit *gros bastons* , qui sont faiz de farine pestrye aux oeufz et pouldre de gingembre batuz ensemble, et puis aussi gros et ainsi faiz comme andouilles, miz entre deux fers. *Autres menus choses diverses qui ne desirent point de chappictre*

345. Pour dessaler tous potages sans y mettre ne oster, prenez une nappe bien blanche et mettez sur vostre pot et le retournez souvent, et couvient le pot estre loing du feu.

346. Pour oster l'arsure d'un potage, prenez ung pot nouvel et mettez vostre potage dedens. Puis prenez ung pou de levain et le lyez dedens ung drappel blanc et gectez dedens vostre pot, et ne luy laissez gueres demourer.

347. Pour faire liqueur pour seigner linge, prenez camboiz (c'est le lymon noir qui est aux deux boutz de l'essieul de la charrecte) et mettez de [171b] l'arrement et aliez d'uille et de vinaigre et boulez tout ensemble, et puis chauffez vostre merque et moulliez dedens et asseez dessus vostre linge.

348. Se tu veulx faire bonne esche pour alumer du feu au foisil, pren de l'escume de noyer qui sont surannees et puis les met l'en en ung pot plain de lessive bien forte, toute entiere ou par pieces du large de deux doiz, lequel que tu voudras, et la fay tousjours boullir par l'espace de deux jours et une nuyt du moins. Et se tu n'as de lessive, si pren de bonnes cendres et metz avec de l'eaue et fais comme charree. Puis metz ton escume boullir dedens par l'espace dessusdit, et la fourniz tousjours tant comme elle bouldra. Se tu la faiz boullir en laissive, fourniz loy de laissive. Se tu la boulez en la charree, si la fourniz d'eaue. Et toutesvoyes en quoy que tu le boules, se tu pouoies finer de pissat pour la fournir, elle en vouldroit mieulx. Et quant elle sera ainsi boullue si la purez, et puis la lavez en belle eaue necte pour le ressincer. Puis la met au soulail seicher, ou en la cheminee loing du feu qu'elle ne s'arde; car il couvient seicher atrempeement et a loisir. Et quant elle sera seiche et on s'en vouldra aidier, si la fault battre d'un maillet ou d'un baston tant qu'elle devienne aussi comme espurge. Et quant on veult alumer du feu, si en fault prendre aussi comme le gros d'un poiz et mettre sur son caillou, et on a tantost du feu. Si ne fault que des mesches ensouffrees et alumer la chandelle, et la doit l'en garder nectement et seichement.



349. Fouques doivent estre tresbien rosties, et sont meilleures cuictes en potage que en rost, car en rost elles sont trop seiches et veullent estre arrousees de leur gresse et avoir le feu devant. Item , elles sont tresbonnes fresches aux choulx. Item , mettez de l’eau et des ongnons en ung petit pot, et la fouque; puis laissez boullir comme une piece de beuf. Puis broyez des menuz especes et alayez les deux pars vertjus et la iiiie vinaigre, et vous avrez bon potage. Item , fouques salees de deux jours sont bonnes au potage.

350. Nota que le simyer d’un cerf c’est le quoyer et la queue, et quant il est fraiz il est cuit a l’eau et au vin, aux especes et saffran. Et ainsi est il du sanglier fraiz.

351. Pour faire iii pintes d’encre, prenez des galles et de gomme, de chascun iio, couperose iiiio; et soient les galles cassees et mises tremper iii jours, puis mises boullir en troiz quartes d’eau de pluye ou de mare coye. Et quant ils avront assez boulu, et tant que l’eau sera esboulye pres de la moictié (c’est assavoir qu’il n’y a maiz que iii pintes) lors le couvient [172a] oster du feu et mettre la couperose et gomme et remuer tant qu’il soit froit, et lors mettre en lieu froit et moicte. Et nota que quant elle passe iii semaines elle empire.

352. Pour faire orenгат, mettez en cinq quartiers les pellures d’une orange et raclez a ung coustel la mousse qui est dedens. Puis les mettez tremper en bonne eau douce par ix 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 essuyer tresbien. Puis les mettez en ung pot, et du miel, tant qu’ilz soient tous couvers, et faites boullir a petit feu et escumez. Et quant vous croyez que le miel soit cuit, pour essayer s’il est cuit, ayez de l’eau en une escuelle et faites degouter en icelle eau une goutte d’icelluy miel; et s’il s’expand, il n’est pas cuit. Et se icelle goutte de miel se tient en l’eau sans expandre, il est cuit. Et lors devez traire vos pellures d’orange par ordre et d’icelles faites ung lit et gecter pouldre de gingembre dessus; puis ung autre, et gecter, etc. usque in infinitum , et laissez ung mois ou plus, puis menger.

353. Pour faire saulsisses, quant vous avrez tué vostre pourcel. Prenez de la char et des costelectes premierement de l’endroit que l’en appelle le *filet* , apres de l’autre endroit des costelectes, et de la plus belle gresse - autant de l’un comme de l’autre en icelle quantité que vous voudrez faire de saulsisses - et faites tresmenuement mincer et detrencher par ung pasticier. Puis broyez du fanoul et ung petit de sel menu. Et apres ce requillez vostre fanoul broyé et meslez tresbien parmy le quart d’autant de pouldre fine. Puis entremeslez tresbien vostre char, vos especes et vostre fanoul. Et apres emplez les boyaulx (c’est assavoir les menuz). Et sachiez que les boyaulx d’un vielz porc



sont meilleurs a ce que d'un jeune, pource qu'ilz sont plus groz. Et apres ce les mectez quatre jours a la fumee, ou plus. Et quant vous les vouldrez mengier si les mectez en eaue chaude et boullir une onde, et puis mectre sur le greil.

354. Pour dessaler beurre. Mectez le en une escuelle sur le feu pour fondre, et le sel devalera ou fons de l'escuelle (lequel sel devalé est bon ou potage) et le remenant de beurre demeure doulx. Autrement mectez vostre beurre salé en eaue fresche, et le pestrissiez et paumoyez dedens, et le sel demourra en l'eaue. Item, nota que les mouches ne queurent point sus ung cheval qui est oint de beurre ou vielz oint salé.

355. Burbocte est de pareille fourme a ung chavessot, maiz il est plus grant [172b] assez, et est cuicte en eaue (puis pelez comme une perche, puis faire boullir cameline ou galentine et gecter sus) ou rosty et mis en pasté avec de la pouldre.

356. Piores a leur commencement, scilicet en octobre et novembre, et qu'elles sont de nouvel queillies, sont dures et fortes, et lors les doit l'en cuire en l'eaue. Et quant ce sont piores d'angoisse, pour leur faire avoir belle couleur l'en doit mectre du foing dedens le pot ou elles cuisent. Et apres sont rosties; maiz apres ce, quant elles sont plus fennees et ramoicties pour la moicteur du temps, l'en ne les met point cuire en eaue, maiz en la breze seulement, scilicet en fevrier et en mars.

357. Pyes Cornillas Choes l'en les tue aux matelaz qui ont grosse pilecte, et des foibles arbalestres peut l'en traire a iceulx cornillas qui sont sur les branches. Maiz a ceulx qui sont es nys couvient traire de plus fors bastons pour abatre ny et tout. Et il les couvient escorcher et pourboullir avec du lart, puis decoupper par morceaulx et frioler avec des oeufz comme charpie.

358. Teste de mouton soit trescuicte. Puis ostez les oz et hachez le demourant bien menue, et gectez pouldre fine dessus.

359. Se vous voulez faire provision de vinaigre, wydiez le tonnelet de vostre vielz vinaigre. Puis lavez le tonnelet tresbien de tresbon vinaigre, et non mye d'eaue chaude ne froide. Apres, mectez les laveures en ung vaisseau de boiz ou de terre et non mye d'arain ou de fer. Et illec laissez reposer vos rainsures, puis wydiez le cler et le coulez, et mectre de rechief ou tonnelet et l'emplez d'autre bon vinaigre et mectez au solail et au chault, le fons percié en vi lieux, et destoupé de jour. Et de nuyt, et par broullaz, estoupez tout. Et quant le soulail revient, destoupez comme devant.

360. Le riquemenger. Prenez deux pommes aussi grosses que deux oeufz ou pou plus, et les pelez et ostez les pepins. Puis le decoupez par menuz morceaulx, puis les mectez pourboullir en une paille



de fer. Puis purez l'eaue et mettez seicher le riquemenger. Puis mettre beurre pour frioler et en friolant filez deux oeufz dessus en remuant. Et quant tout sera friolé gectez pouldre fine dessus, et soit frangé de saffran, et mengiez au pain ou moiz de septembre.

361. Lyevre rosty. J'ay veu rosty lievre enveloppé en la toille de la fressure d'un porc que l'en dit la *crispine*, et couste iii blans. Et par ce le lievre [173a] n'est autrement lardé. Item, je l'ay veu lardé.

362. La char d'une joe de beuf tranchee par lesches et mise en pasté, et puis, quant elle est cuicte, gecter la saulse d'un halebran dedens.

363. En la haste menue d'un pourcel n'a aucun appareil a faire fors le laver et embrocher et enveloper de sa taye, et cuire longuement.

364. Poules farcies coulourees ou dorees. Elles sont primo soufflees et toute la char dedens ostee, puis remplies d'autre char, puis coulourees ou dorees comme dessus; maiz il y a trop affaire, et ce n'est pas ouvrage pour le queux d'un bourgeois, non mye d'un chevalier simple. Et pour ce, je le laisse.

365. Item des espaulles de mouton, quia nichil est nisi pena et labor .

366. Item les heriçons sont faiz de caillecte de mouton, et est grant fraiz et grant labor et pou d'onneur et de prouffit. Et pour ce, nichil hic .

367. Agmidala rescencia recipe, et ab eis cum gladio remove eciam subtiliter primum corticem, et postea perforetur quodlibet agmidalum uno foramine in medio. Et hiis peractis, dicta agmidala ponantur in aqua dulci, in qua stent per quinque vel sex dies. Sed qualibet die fiat mutacio aque semel en die. Deinde lapsis quinque vel sex diebus, dicta agmidala extrahantur a dicta aqua et ponantur in aliqua aqua ubi stent per unum diem naturalem ad exteandum et removendum vaporem dicte aque. Postea habeatur sufficiens quantitas boni et optimi mellis respectu quantitatis dictarum agmidalarum. Et illud mel buliatur bene et decoquatur sufficienter et decoquendo purgetur, et cum decoctum fuerit et refrigeratum, ponatur in quolibet foramine dicti agmidali unum gariofilum, et respositis omnibus dictis agmidalis in aliquo bono vase terreo, ponatur desuper . Item fiat de nucibus conficiendis, sed ille habent stare in aqua per novem dies qualibet die mutanda, dictum mel bene decoctum et dispositum pro mensura coperiente dicta agmidala, elapsis duobus mensibus postea comedantur .

368. Tetines de vache cuictes avec la char, et menger comme la char. Item, salee a la moustarde. Item, aucunesfoiz tranchee par lesches et rosties sur le greil toute fresche cuicte.



369. Estourneaulx soient plumez a sec, effondrez, puis coupez les colz et les piez, puis reffaiz, mis en pasté et deux lesches de lart au dessus, ou decoupez les membres par morceaulx comme oison et mis a la charpie: c'est a dire que de la cuisse l'en face troiz pieces [173b] et laisse l'en en chascune les os; des esles aussi et du residu semblablement. Et puis frire aux oeufs en la paille comme charpie. Il semble qu'il les couvient primo cuire a demy avant que frire.

370. Allouettes en rost. Plumees a sec, puis coupez les colz, et ne les effondrez pas. Soient reffaictes, et n'ayent point les jambes coupees; et les embrochiez au travers et entre deux tesmoins de lart. Item, en pasté l'en coupe jambes et testes et les effondre l'en, et dedens le trou l'en boute fin fromage; et les mengue l'en au sel.

371. Lievre pourbouly, puis lardé, mis en pasté, et de la pouldre, et mengié a la cameline, et est viande d'esté.

372. Connin en esté.

373. Porc en pasté. Mis en pasté et du vertjus de grain dessus.

374. Oes, poules, chappons, despiecez par pieces et mis en pasté (exepté les chappons de haulte gresse qui ne se despiecent point) et de chascune oe l'en fait troiz pasteiz.

375. Oiseaulx de riviere en pasté, et de la saulse cameline (ou meilleur, mise dedens le pasté quant il est cuit). La teste, les jambes et piez sont hors.

376. Pigons en pasté. Colz et testes et les piez coupez et deux lesches de lart dessus; ou en rost, et soient lardez.

377. Monder orge ou fourment pour faire froumentee. Il couvient eaue treschaude, et mettre le fourment ou orge dedens icelle eaue chaude et laver et paulmoyer tresbien et longuement, puis gecter et purer toute l'eaue et laisser essuyer le froument ou orge, et puis le piler a ung pestail de boiz, puis vanner a ung bacin a laver.

378. Buvrages de avelines. Eschaudez les et pelez, et mettez en eaue froide. Puis soient tresbien broyees et deffaictes d'eaue boulee, puis coulees a l'estamine.

379. Sardines. Effondrez, cuictes en eaue et mengees a la moustarde.

380. Harenc nouvellet commence en avril et dure jusques a la saint Remy que les harens fraiz commencent; et est cuit en eaue. Et apres l'en y fait les bonnes soupes grosses que l'en mengue au



vertjus vieil. Maiz avant, et si tost qu'il est cuit et trait de la paille, l'en le doit mectre en belle eaue et fresche, et le couvient nectoyer et oster les escailles, teste et queue. Hic finit.