
EX LIBRIS
Dr. Georg Freund.

I

L'Art

De Trancher la Viande et
toute Sorte De fruict

A la mode Itallienne et
Nouuellement à la françoise

PAR

Jacques Pontet

Escuyer Tranchant

Audiffret Scripsit

Lugduni. 1669

Au Lecteur

Ce n'est pas sans raison que les plus grands personnages de L'europe se seruent d'ecuyer tranchant veu que par leurs moyens Ils sont releuez de la peine de se seruir et d'auoir ordinairement le Couteau a la main Vn Ecuyer doit etre de bonne naissance, parce qu'il doit tenir vn des premiers rangs entre Les Domestiques de son Mre Doux, Ciuil, amiable, et bien dispos, Il se doit presenter a la table l'epee au cote, le manteau sur les espaules et la seruiette sur le bras gauche, bien que quelques vns la mettent sur la garde de leur epee d'vne facon honnete et agreable.

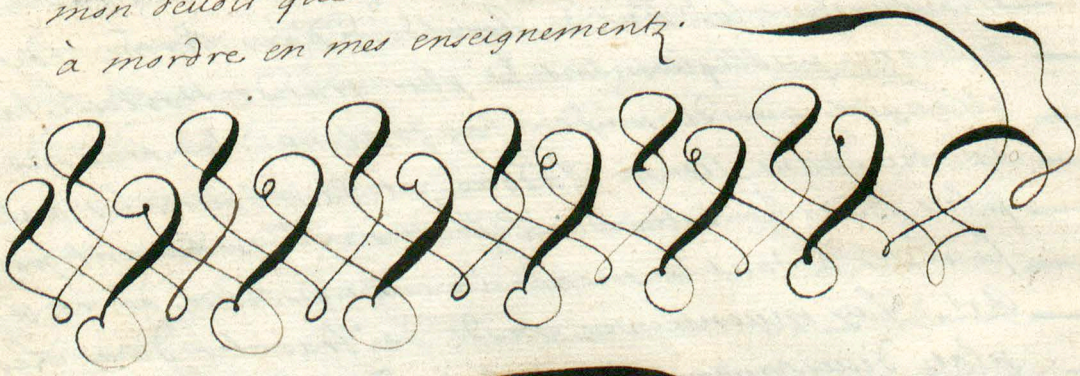
Il faut qu'il fasse la reuerence et en la meme posture s'etant aproche de la table Il coupera les Viandes et les partagera Iudicieusem selon le nombre des Conuiez.

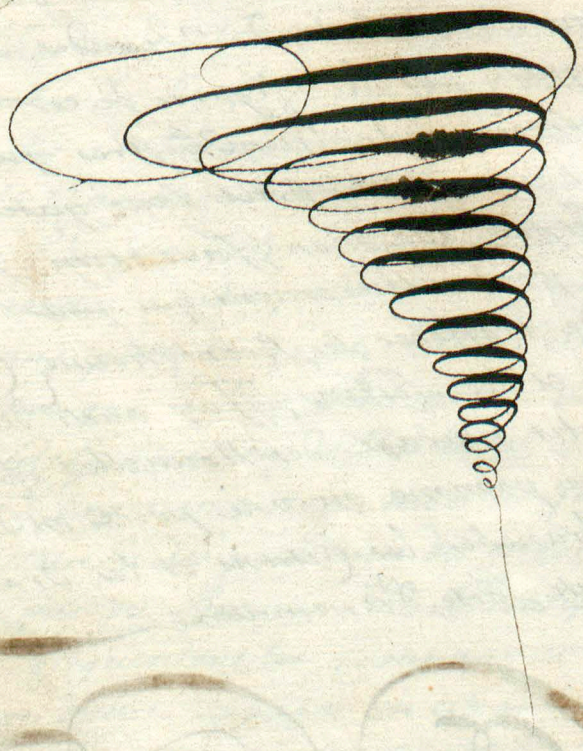
Ordinairement il se doit placer à coté de son m.e
tranchant les Viandes auec des couteaux proportionnez
a sa grandeur.

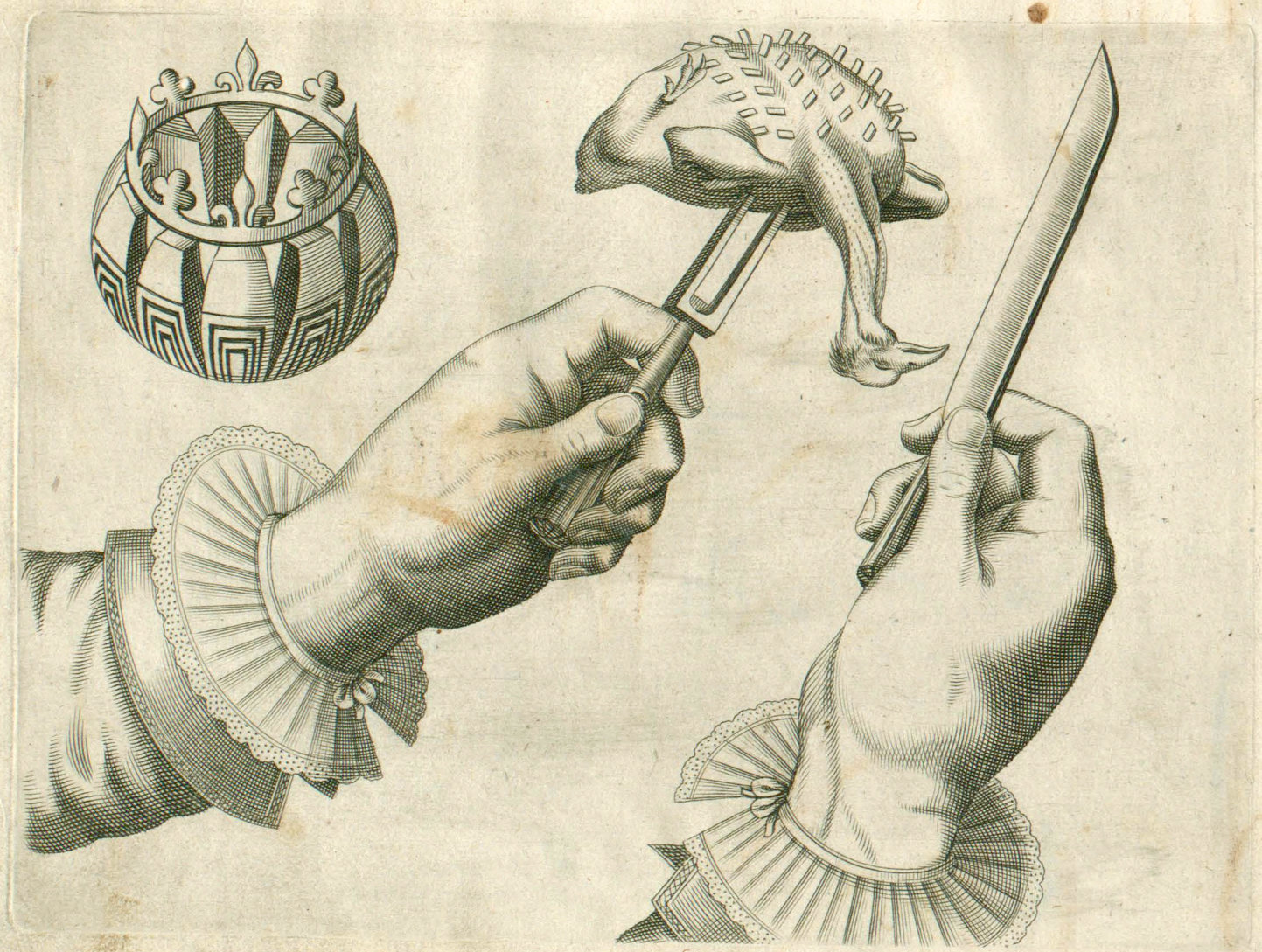
Un Escuyer doit prendre extremement garde de
manquer à la Ciuilité, son maintient sera graue
et Majestueux, sa face Joyeuse, ses yeux serains, la
tete droite et bien peignée, s'abstenant de tout
son pouuoir d'eternuer, baailler, tordre ou ouurir la
bouche, parlant fort peu et discretement sans etre
trop proche ou trop loin de la table les bras doiuent
etre mediocrement estendus et à demy pliez, les
mains fortes agiles et aduenantes et sans aucun
tremblement Il embrochera et tranchera la Viande
auec hardiesse, Veu que la seule Crainte le pourroit
empecher de bien, et parce que l'obiect de l'art est
trancher est toute sorte de Viande, Vous remarquerez
que la Viande est tout ce qui sert de nourriture au
corps humain outre le pain et le Vin, ainsi les
animaux à quatre pieds, toute sorte de vollailles,
poissons patez et fruitz. Et C'est vn grand abus
de croire que le tranchement ne soit necessaire qu'aux
Gentilshommes ou m.es d'hostel des grands, Veu
que l'experiance nous montre que cet art est meme
necessaire à des personnes de Mediocre Condition soit
hommes ou femmes Et Principallement a Ceux
qui frequentent les Compagnies ou sont sujetz a
faire diuers Voyages en estrange pays, Veu que
sans scauoir decouper la Viande on ne scauroit

seruir honnetement ni proprement ni les
amis. Le tranchement se fait ordinairement en l'air
et en la fourchette ainsi que durant le cours de mes
voyages Je l'ay apris examiné et pratiqué tant par
la frequentation des meilleurs écuyers de l'Europe
que par la Lecture des meilleurs Luures, Jay eu le
bon-heur de seruir en Espagne d'Ecuyer à la table de
Monseigneur le Duc de Toralde, Dans Rome iay
enseigné publiquement la plus grande Noblesse tant
étrangere que du pays. Jay continué le mesme
exercice dans Sienne, Padoüe, et dans toutes les autres
plus superbes villes de L'Italie. Maintenant pour
faciliter à tout le monde la connoissance de ce bel
Art, Jay inuenté vne mode de trancher dans les
platz diuersement toutes sortes de Viandes ainsi
que vous remarquerez par les figures de ce Luure
et par le denombrement de leurs Chiffres qui montrent
à Couper et à Choisir son appetit sans gater les
autres pieces Jespere que mon Jnuention sera
agreable à Ceux particulierement qui pour ne
sçauoir L'art de trancher se seront trouuez Confus
dans les banquetz et les festins, Jay aussi decouuert
à la fin de ce petit ouurage des Nouuelles facond
pour decouper vne pomme ou vne poire en diuerses
manieres & de trancher les Citrons et les oranges
representant toute sorte d'animaux

Certainement les figures de mon Liure donnent
vn grand éclairissement en cet art Neantmoins
on ne sauroit assez bien l'aprendre sans la voix et
les preceptes du M.e Je seray gloire de seruir en
ce rencontre ceux qui me feront l'honneur de
m'employer, et prometz de macquitter si bien de
mon deuoir que l'enuie mesme ne trouuera rien
à mordre en mes enseignementz.







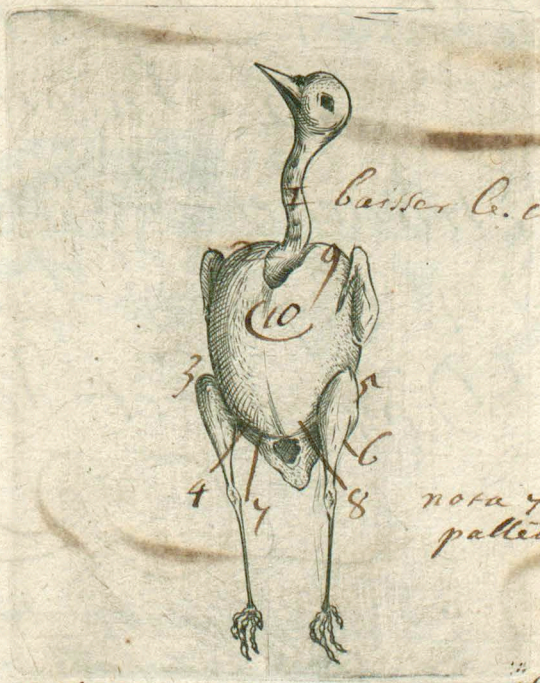
La Maniere de Trancher les allouettes, becquefigs, Ortollans auec toute sorte des autres petis oyseaux et Volailles les presentant entieres.

Ceux qui tiennent le premier rang dans la saueur et qui contentent plus le gout sont les Ortollans bons en toute saison aussi rares que delicats. Les allouettes sont en Vogue depuis le mois doctobre Jusques au mois de Mars, Les Becquefigs depuis la my aoust Jusques à la fin d'octobre en grande Valeur. Ce genre de Gibier est autant necessaire pour seruir d'alliment aux malades que d'entretient aux corps bien sains On se seruira des petits Couteaux et de La fourchette On les decoupera selon leurs Chiffres apres on les presentera sur vne assiette auec le sel et L'orange.

De La Caille Grue et Merle

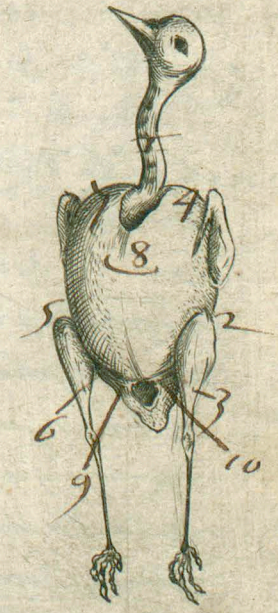
Entre les Oyseaux les plus delicat la Caille ne tient pas le moindre rang, C'est Vn oyseau Champetre Chaud et humide difficille à digerer partant de tres bon gout et de grande saueur, sa saison commence au mois de Juillet et dure Jusques à demy Automne, La Grue est en vogue particulierement durant toute l'Automne de bonne odeur et tres agreable à l'appetit. Le Merle depuis la fin de L'automne Jusqu'à la fin de l'hyuer il paroit dans les tables les mieux coeffées tant pour la Rareté que pour la delicatesse. On les seruira aussi selon les mesmes Chiffres de ces figures soit en lair dans le plat ou a la main

En Cair



Sur Cassiette

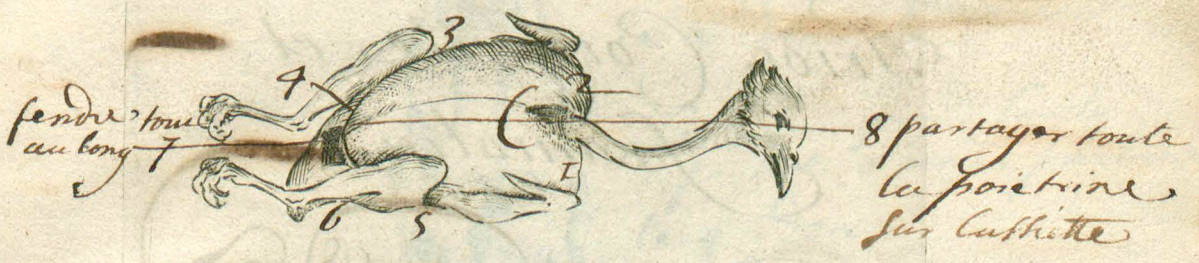
à la main



La Facon de Trancher En 2. 3. 4. 5 En 6. piecea toute sorte D'oyseau et Volailles

Bien souvent dans vn festin pour ne charger pas trop l'assiette des Conuiez, Il est expedient de trancher les Oyseaux et Volailles dont nous auons parlé et toute sorte en 2. 3. 4. 5. et 6. pieces Cest la ou vn écuyer doit temoigner auoir du Jugement et de la discretion. En premier lieu il doit Considerer le nombre des Conuiez et la quantité des Oyseaux apres il doit examiner le merite d'vn Chacun. Lors il commencera à seruir communement par les plus aparents du banquet selon L'ordre de la proportion geometrique et Arithmetique dautant qu'il n'est pas raisonnable que le moindre de la Compagnie soit seruy d'vn si bon morceau que le premier ni en si grande quantité

En deux sur l'assiette vu d'en haut



En trois services

Le premier service comprend la palette cuisse & toute l'aisle au long de la poictrine
le 2 idem
le 3 le restant

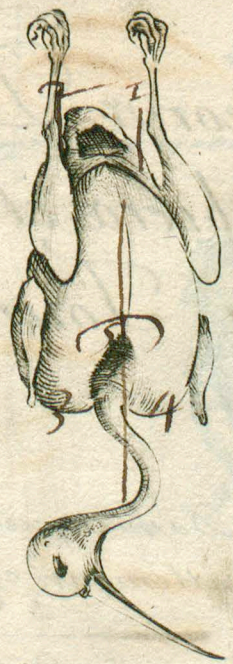
De La Beccasse, Tride Corneille et francolin

La Beccasse est d'une odeur admirable qui depuis le mois de Nouembre Jusques au printemps, sert d'agreable apareil dans Les repas et les festins ordinairement on Les sert les ~~figures~~ Jointures tranchées

La Tride, La Corneille, et le francolin sont d'une saueur singulierement agreable leur saulce releue leur gout. Leur Vogue est depuis decembre Jusques à Pasques

Les figures enseignent la façon de les trancher

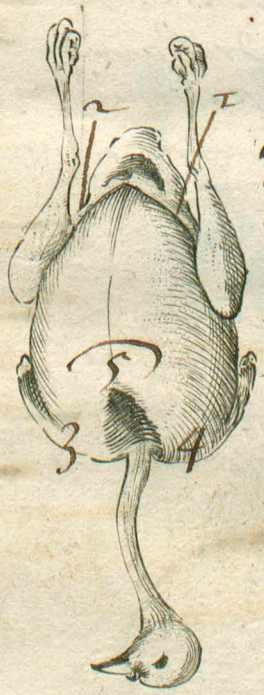
En 4 seruices



le premier seruice
est cuisse & palette
le 2ᵉ idem

le 3ᵉ comprend aisle
espaulette & moitie poictrine
le 4 idem

En 5 seruices



le premier seruice
palette & cuisse
le 2 idem
le 3 aisle tranchée
au long de la poictri
ne
4 idem
5 le restant

En 6 seruices

1 le premier
seruice palle
& cuisse
2 idem
3 aisle espaul
& moitie fur
chette
4 idem
5 toute la
poictrine
6 croppion
estrutle
dos auec
le col
8 partage la
fourchette

Des Pigeons Domestiques Des Colombiers et sauuages Et de la Tourterelle

Les Pigeons Domestiques sont bons en tout temps principallement en mois de Juillet et d'Aoust.

La Vogue des Pigeons de Colombiers est durant tout septembre et Octobre.

Les Pigeons sauuages sont bons en Automne Jusques au commencement du printemps Les vns et les autres sont Chauds humides et bien nourrissants; On se doit Abstenir de seruir les malades Ils sont fort propres pour Les Jeunes Mariez pour les Vieillards & flegmatiques.

La tourterelle est vn oiseau familier & domestique triste et amoureux la chair est grandement agreable particullierement quand elle est Jeune Elle est extremement grace en Este.

En deux sur la Cassette

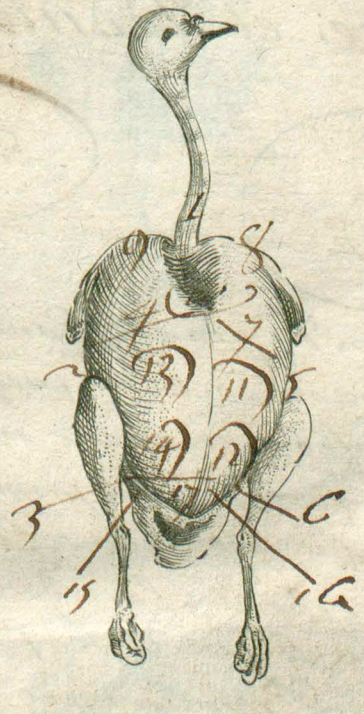
En trois Services

En 4 Services

De La Perdrix Rouge Et Grise

La Perdrix Rouge echauffe et nourrit grandement le Corps Et La Perdrix Grise le tempere et Lentretient delicatement

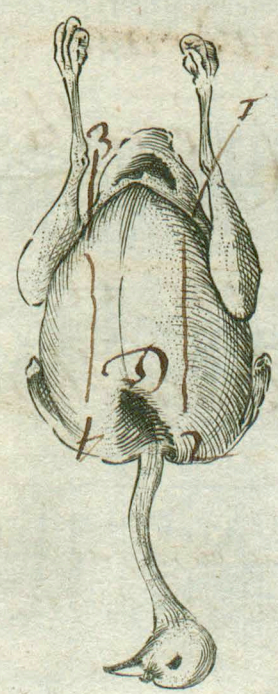
La facon de les trancher est commune aussi bien que leur Saison qui est depuis Le mois d'octobre Jusques au mois de May


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

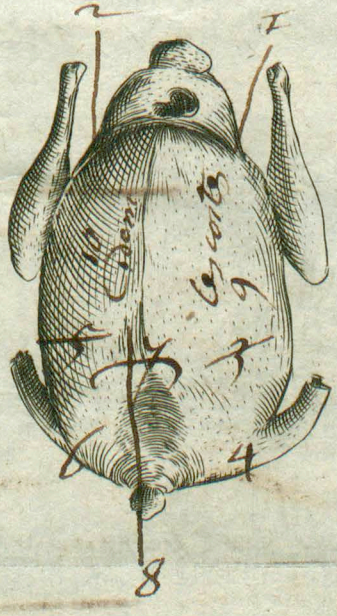
Du Canard Sauuage et Domestique

La saison des grands Canards est depuis le mois d'octobre Jusques a la fin de feburier. Leur meilleure Jautce ce fait de leur propre sang ou du jus qui sort de leur substance La figure montre lart de trancher Quant au seruice il se fait de cette sorte Premierement on sert les deux Cuisses separées, Apres separement les deux pieces de lestomac Chacune auec vne piece du Cropion et enfin les deux aisles Vne auec la fourchette de la poitrine et Lautre auec la troisiesme partie du Cropion

En 5



En 6. Perniceo



Du Canardeau Et de la Cercelle

Des Pigeons et Poulets Bouillis

Le Canardeau bien quil soit aquatique son propre neantmoins est de rejouyr le corps humain, de le rendre joyeux, sain et dispos veu quil detruit la melancolie modiffie le sang conforte le coeur et est de bonne digestion son regne est depuis le mois de may Jusques à la fin d'aoust.

La Cercelle est plus frequente au printemps que dans les autres saisons la chair est tendre suaue et delicieuse on la sert et on la tranche ainsi que le Canardeau.

Quant aux Pigeons soient ils Bouillis, en pates, ou en étuuée sont tousiours friands et delicats vous le tranchere ainsi que toute autre sorte de semblable volaille selon les chiffres de leur figure, Vous les servirez entiers ou bien vous les partagerez en deux ou quatre ou six parties.

En deux alamain

En 3

En 4

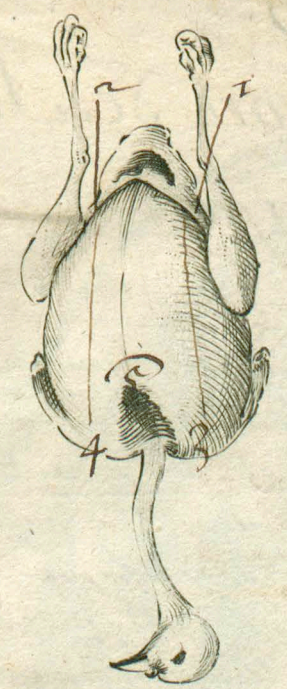
Des Poulets d'Indonneaux et Paonneaux

Le Poulet bien quil soit bon en tout temps neantmoins, il est plus gras et d'une plus agreable saueur depuis le commencement de mais jusques à la fin de Juillet.

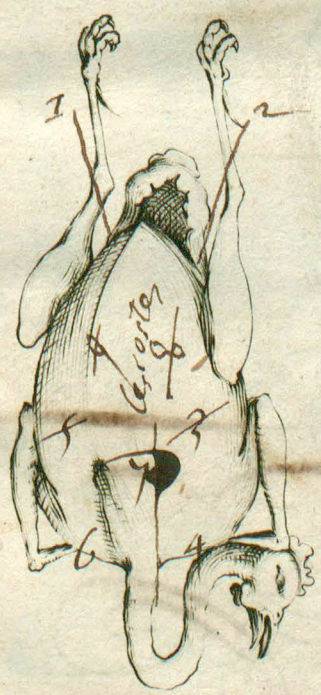
Le d'Indonneau est en valeur depuis le mois de Juin jusques à la fin de septembre. Il est moins tendre que ~~delicat~~ que nourrissant. On le laisse mort dans sa plume enuiron trois iours pour le rendre plus friand.

Le Paon à caute de sa rareté ne se trouue ordinairement que dans la table des grands. La chair est douce et delicate mais difficille à digerer.

Em 5



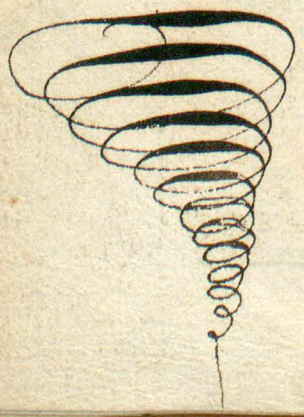
Em 6

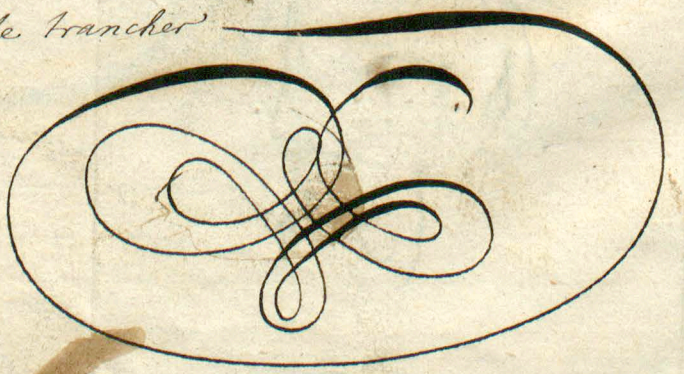


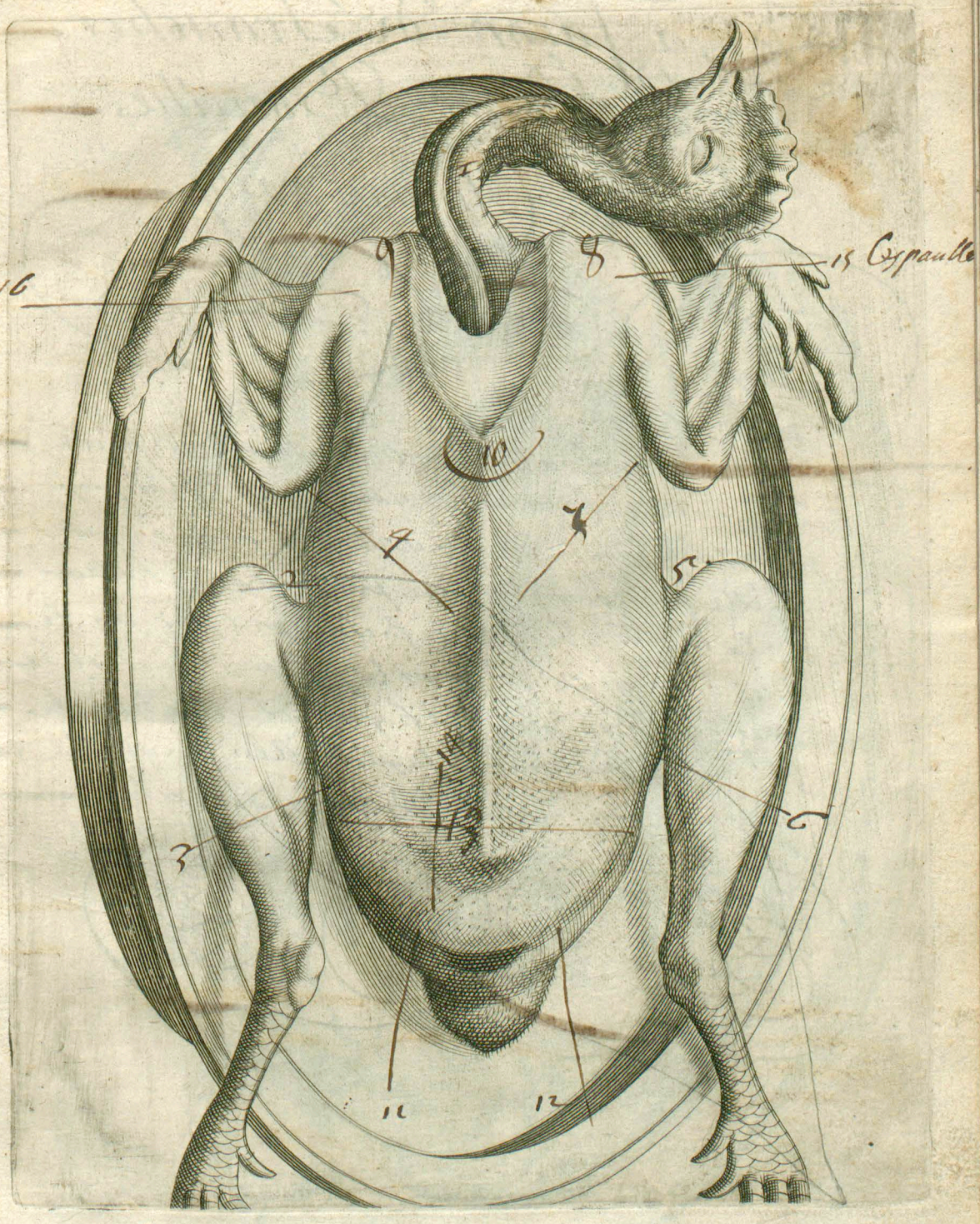
La Facon de Seruir Le Chapon

On presentera aux deux plus apparants les deux aisles que silz sont d'un merite extremement releue on y adioutera a chasque aisle vne piece du croupion et non pas autrement, en suitte on seruira la fourchete de la poitrine auec vn morceau du croupion apres la poitrine entiere luy donnant a chaque côté vn coup de couteau on seruira les deux espaulettes auec l'autre piece du croupion ou auec vne tranche de la poitrine Enfin l'on seruira separement les deux cuisses ainsi d'un chapon on fera sept seruices On peut seruir la carcaste du dos d'vn bon chapon auec vne surcuisse et c'est à la discretion de celluy qui sert prenant garde au merite des personnes.

Ainsi qu'il y a deux sortes de seruir le chapon aussi il y a deux manieres de le trancher

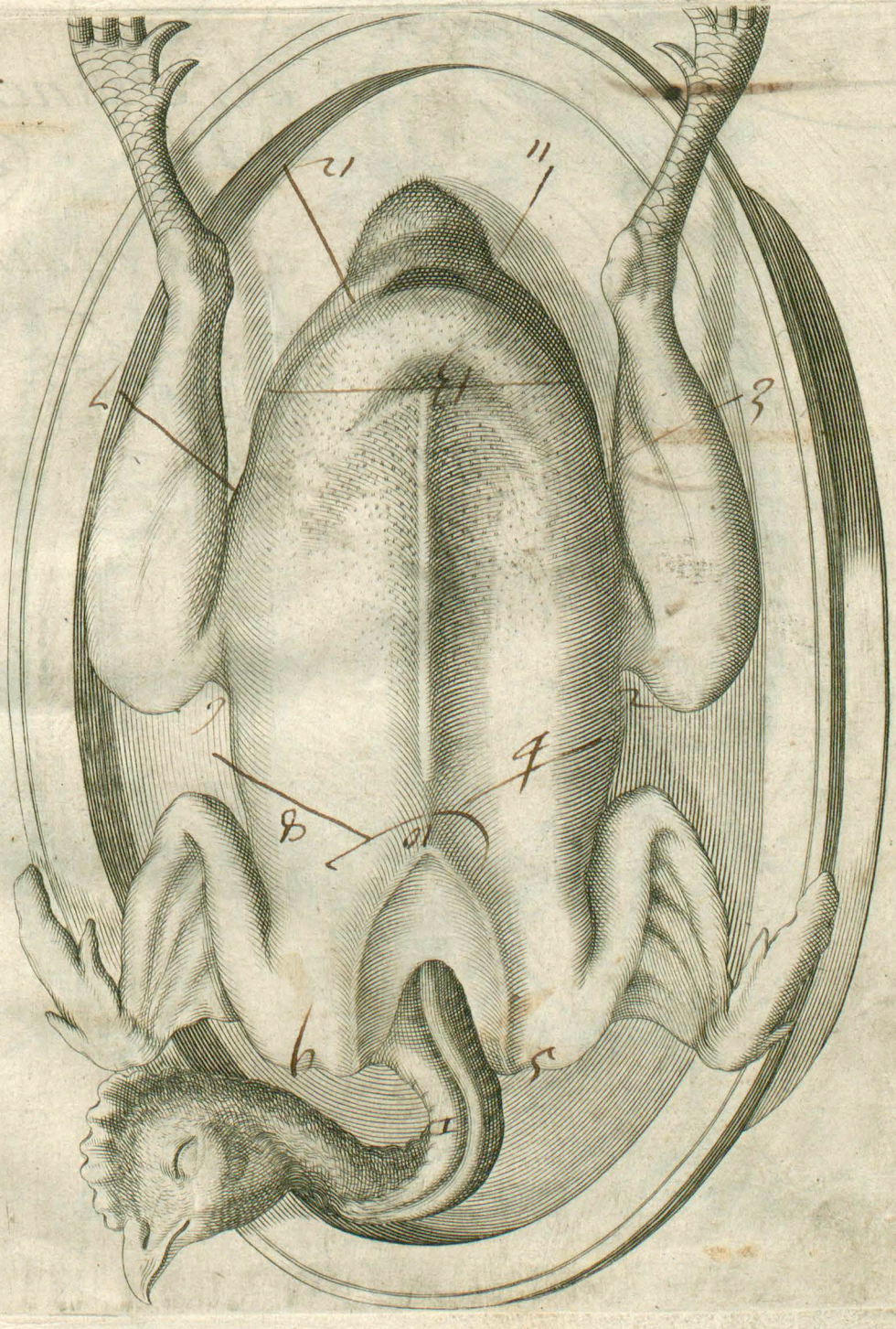




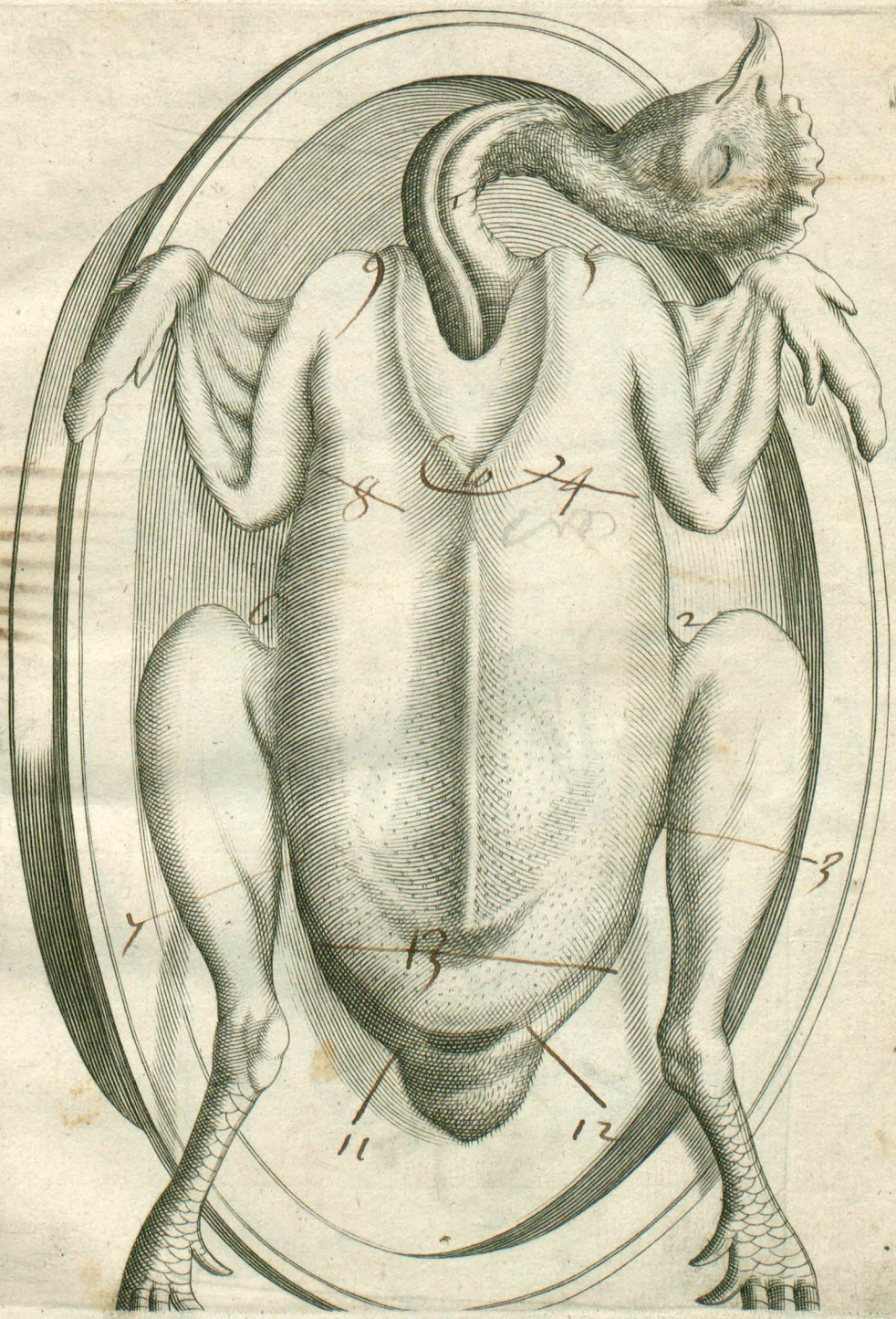

16
9
8
15 Espaulle
10
7
4
2
5
14
13
3
6
11
12

La façon de Trancher La Poule Bouillie ou Chapon rosty

La Poule Bouillie est de tres bonne saueur et de fort bonne nourriture plus propre pour les Jeunes Gens que le Chapon, à cause quelle ne communique pas tant de Chaleur On la tranche de deux facons en l'air ou si elle est trop cuitte dans le plat on la sert de mesme façon que le Chapon et on la tranche selon que montre la figure selon laquelle on peut aussi trancher Vn Chapon rosty

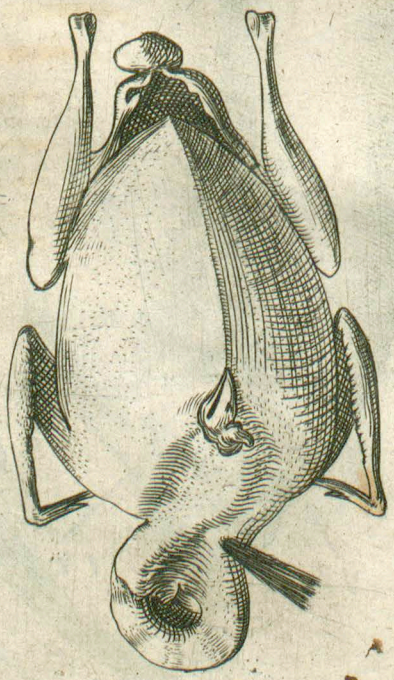

21
11
4
7
3
2
9
8
10
6
5
1

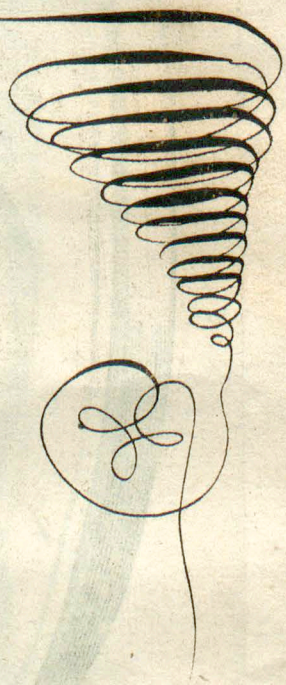
La façon de Trancher & Le Chapon à la main

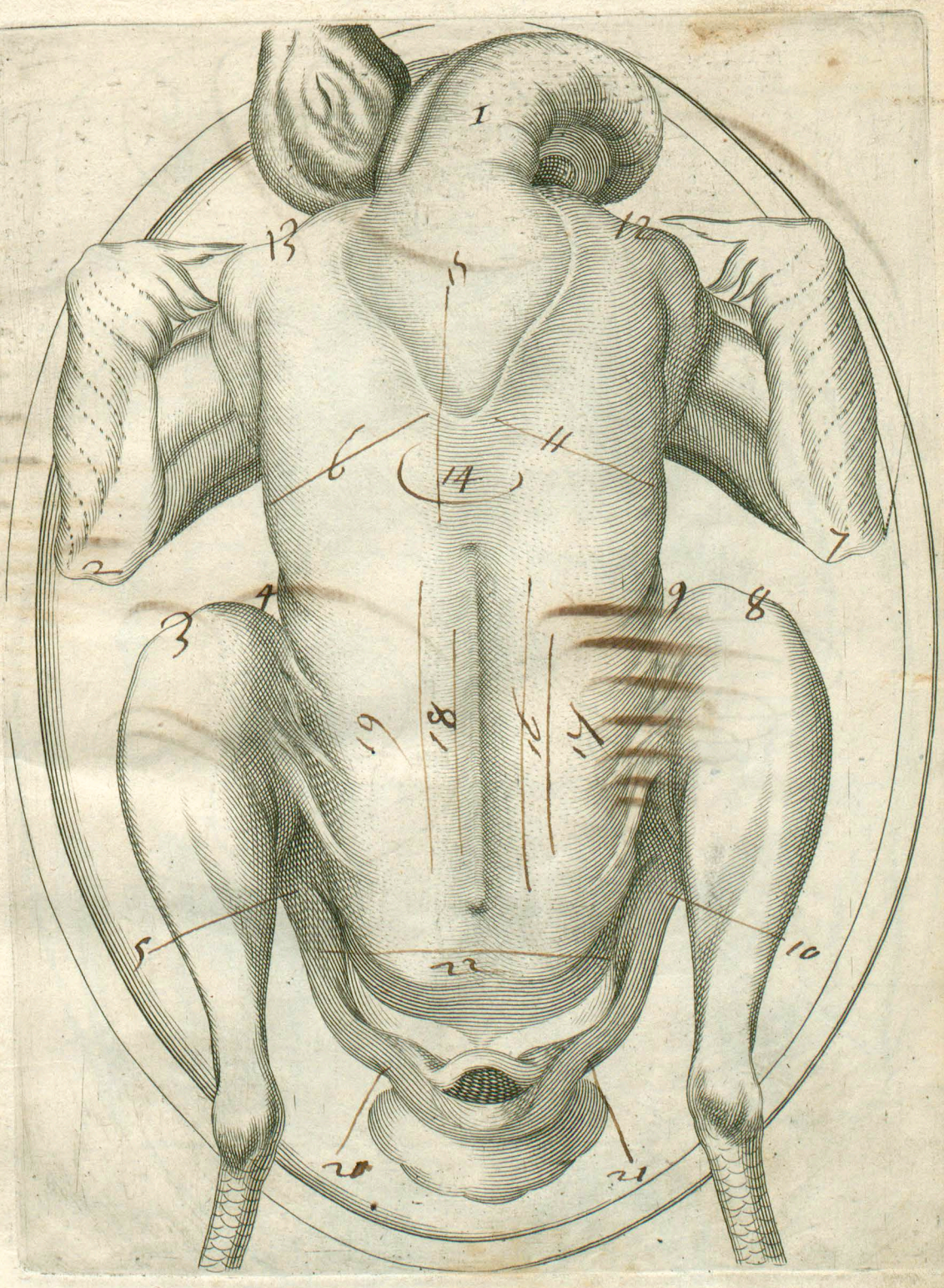

1
9
5
8
4
6
2
3
7
13
11
12

Du Cocq d'Inde, Paon, et Grue.

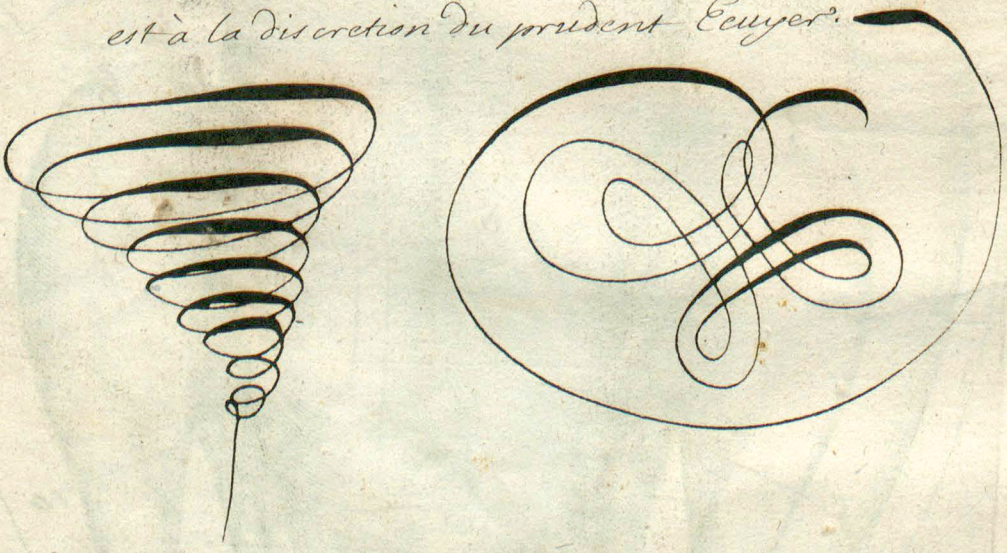
Sa substance est pongieuse et rend melancolique
sa saison est l'hyver aussi bien que celle du Paon et
de la Grue, Le paon est de meilleur gout que Le
cocq d'Inde et paroit plus souvent dans la table des
grands et mesme que la Grue, qui est vn oyseau
sauuage. Pour rendre sa chair tendre on la laisse
morte durant 15. iours Les Cuisiniers par Leurs
sautces tachent de luy donner vn gout plus agreable
le meilleur morceau est la poitrine laquelle se
mange plus froide que Chaude.



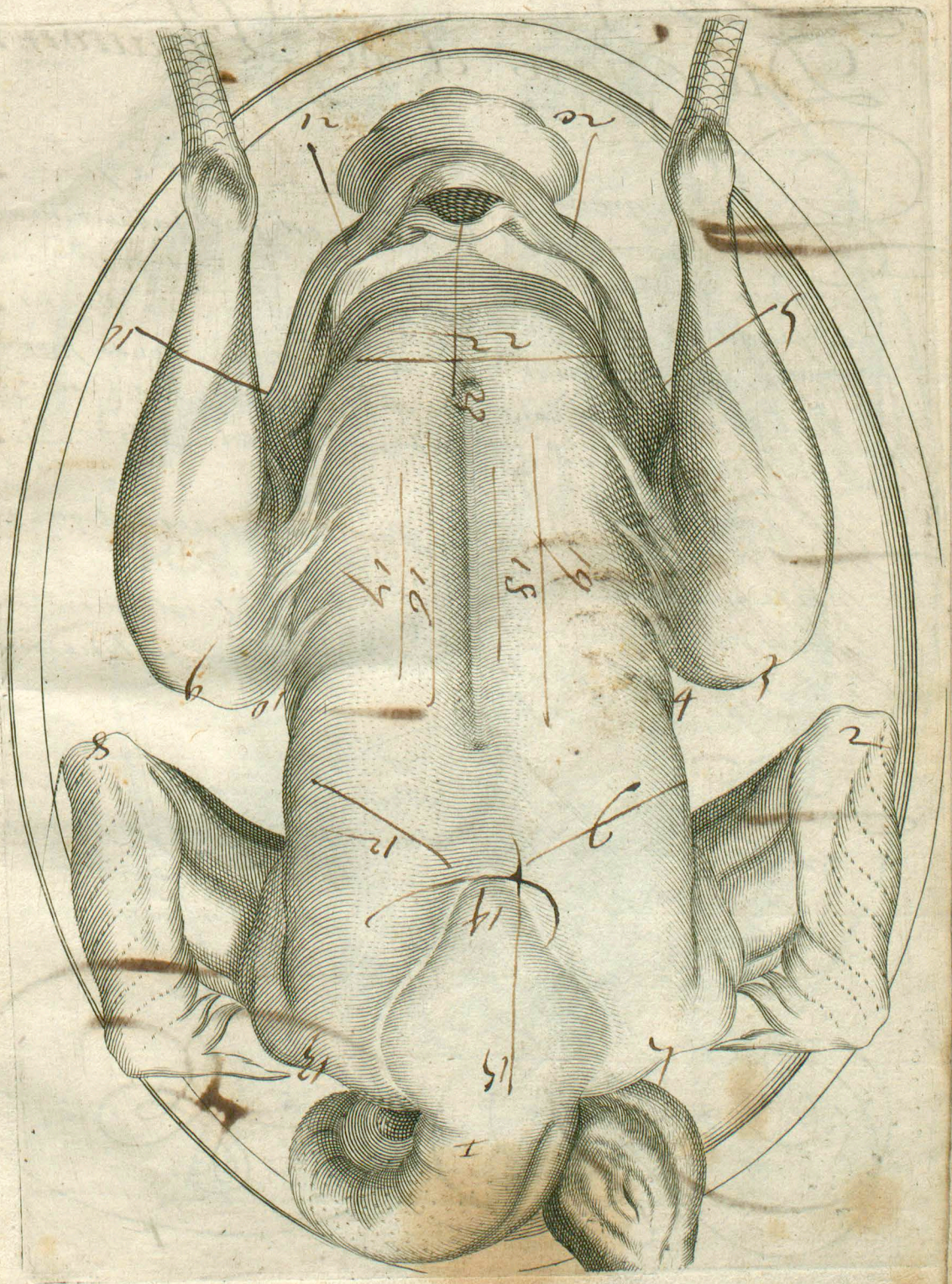



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22

On les sert ordinairement de cette facon
En premier lieu les deux aisles separées apres
les deux tranches de la poitrine separement
auec deux pieces du Cropion en suitte Les
deux cuisses aussi separées le reste du seruice
est à la discretion du prudent Ecuyer.



Dans le plan



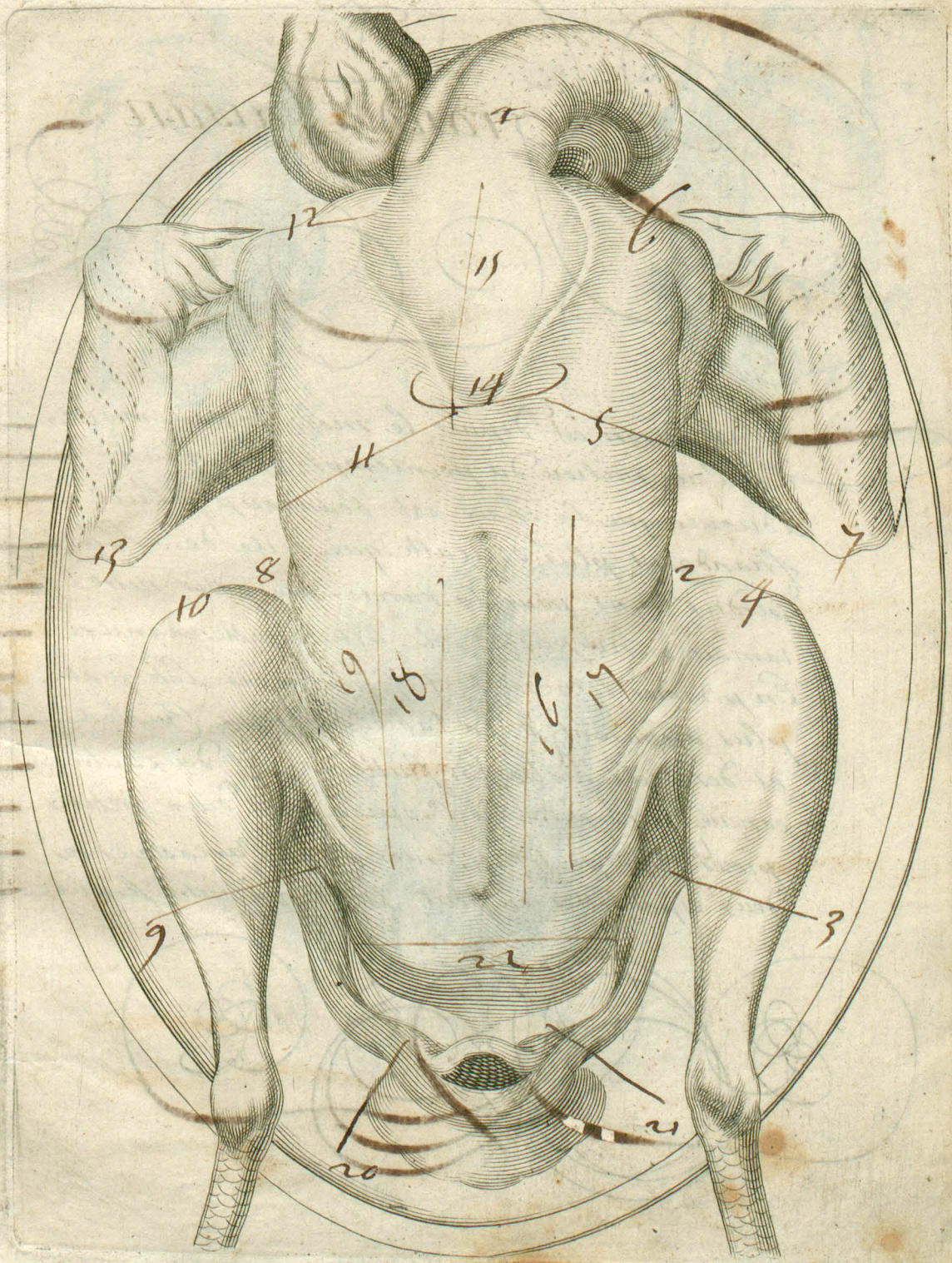
Du Grand Cocq d'Inde
Du Cigne et de L'hairon

Le grand Cocq d'Inde de douze a seize Liures duquel la saison est particullierement en hyuer ce Rend plus tendre en le laissant mort dans la plume 13. a 15. iours, Il le tranche en deux façons en premier lieu ainsi quil a été declaré en la premiere figure ou bien à cause des petits nombre des Connes on le tranche seulement d'un côté en cet ordre.

Le Cigne est vn oyseau sauuage et acquatique triste et melancolique d'vn plumage blanc on dit quil ne chante iamais que quand il est voisin de la mort mais que lors il fredonne tres melodieusem la saison est en hyuer.

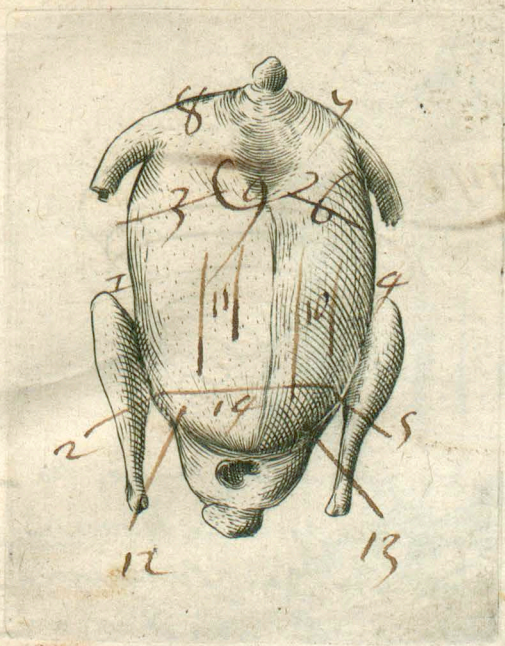
L'hairon entre les Oyseaux sauuages en est vn de plus rude substance, la saison est depuid l'automne jusques au printemps Le meilleur morceau est la poitrine On les sert ainsi que represente cette figure.

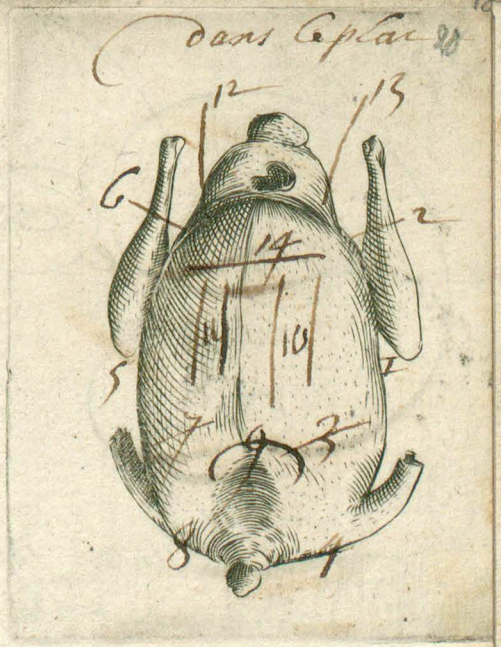
a l'amain

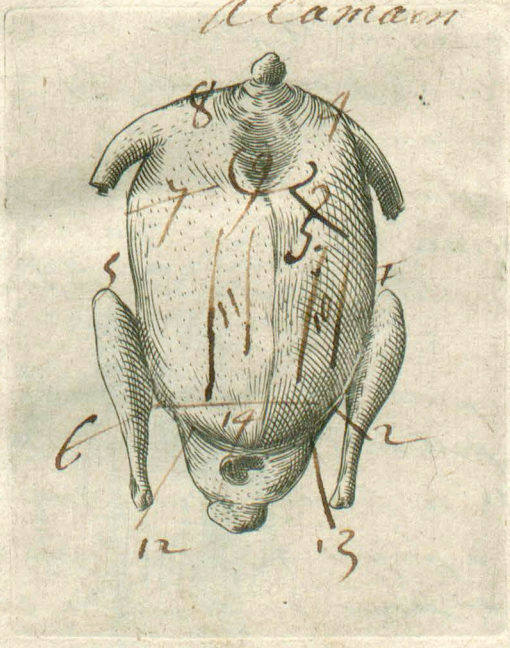


Du grand Faisan

La saison est depuis le mois de Nouembre jusqu'au milieu du printemps. Il faut aduouer que la chair est beaucoup plus friande et plus delicatte que celle de la perdrix tant pour la rareté que pour n'être iamais ennuyeuse, on le sert de cette maniere. En premier lieu on sert separement les quatre plus apparents de la table des deux Cuisses et des deux aisles, En suitte on sert deux autres conuiez d'vne piece du Croupion auec deux petites pieces de la poitrine, Encor de la Carcasse et des deux espaulettes on peut faire vn autre seruice


8
4
3
9
6
7
11
10
1
14
2
5
12
13

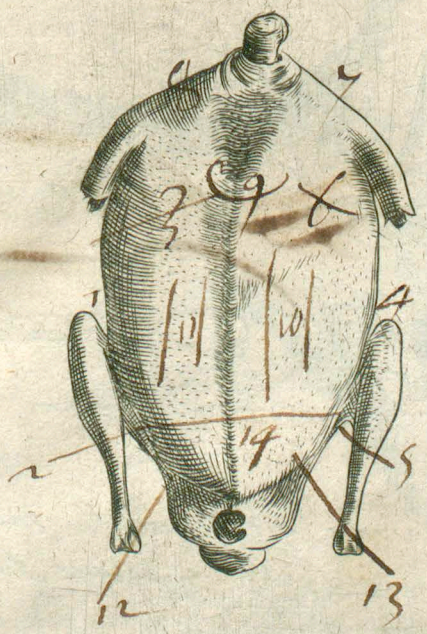

dans le plat
12
13
6
2
14
11
10
5
1
7
9
3
8
4


a la main
8
4
7
9
3
5
1
11
10
14
6
2
12
13

De L'Oye

Elle est sauuage ou elle est domestique la sauuage est vn peu plus delicatte que la domestiq L'vne et L'autre sont d'vne grossiere substance Leur meilleure saison est depuis la fin de Nouembre Jusques à la fin de L'hyuer, Il la faut renger et seruir de la sorte, C'est à sçauoir les deux espaulettes separement auec les deux surcuisses derechef les deux Cuisses aussi separement, vne auec vne piece de la poitrine, et L'autre auec vne des tranches de la poitrine apres la fourchette de La poitrine auec vne piece du croupion, Et enfin L'autre piece du Croupion auec vne tranche de la poitrine, Les aisles, la Carcasse et le reste se seruent ainsi que l'Escuyer le Juge à propos que si l'oye étoit farcie on doit seruir du farcy a chaque seruice

L'oye tranchée dans le plat.

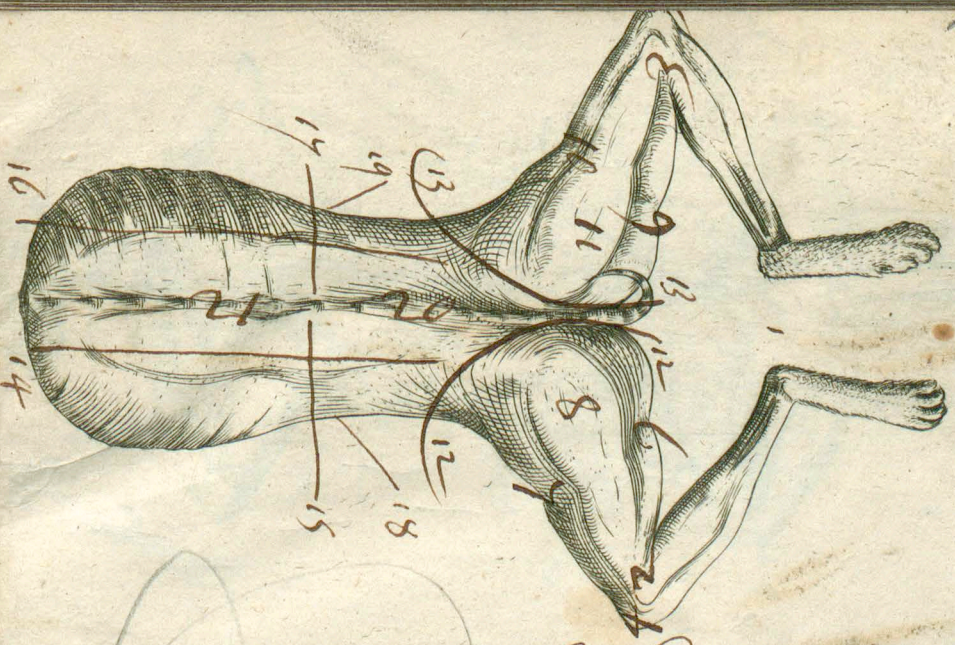

6
7
3
9
8
1
11
10
4
14
2
5
12
13


dans le plan
21
21
7
14
2
3
10
11
1
4
6
8
9

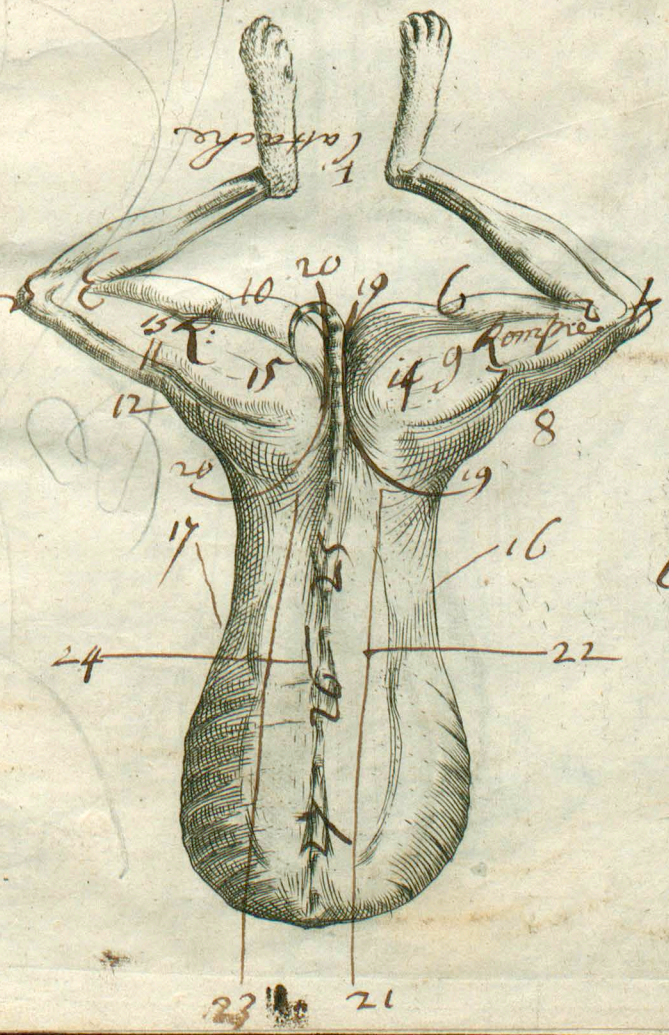
Du Lieure

La saison est depuis le mois de decembre iusques en Mars sa chair étant chaude et seche au second degré engendre la melancolie d'ou vient quelle nest pas bonne pour les Viellards ny trop pour les Jeunes Veu quelle est difficile a digerer et fait emmaigrir.

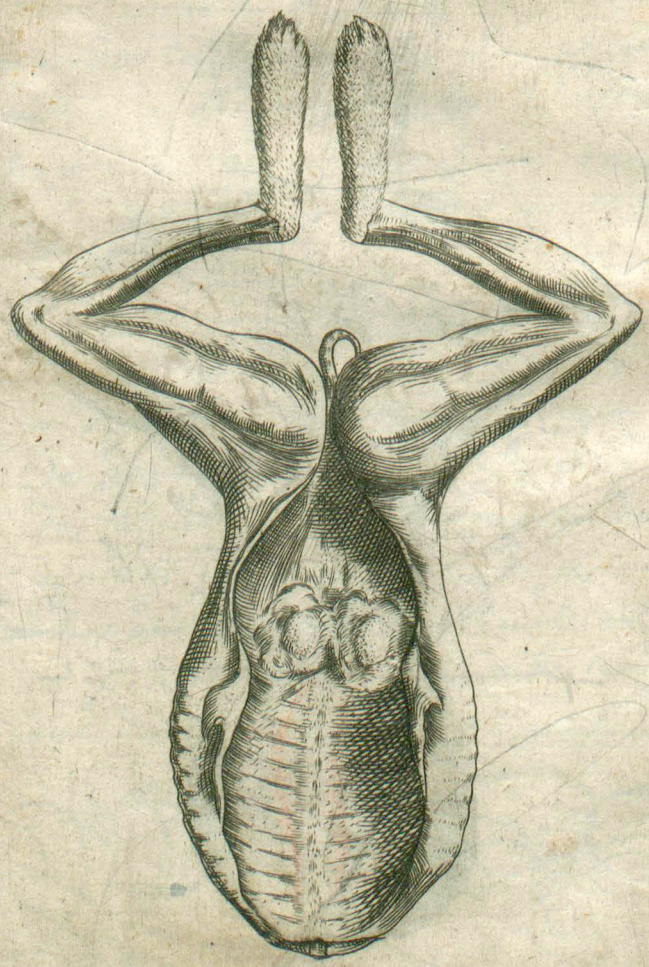
La Mode de le seruir est apres auoir mis les deux cuisses en plusieurs pieces De presenter vne des dy pieces à chacun des Conuiez auec vn peu du Rable dont il est necessaire de seruir vn chacun Quant au reste du Lieure L'Escuyer en seruira auec autant de Vigilance que de Circonspection.

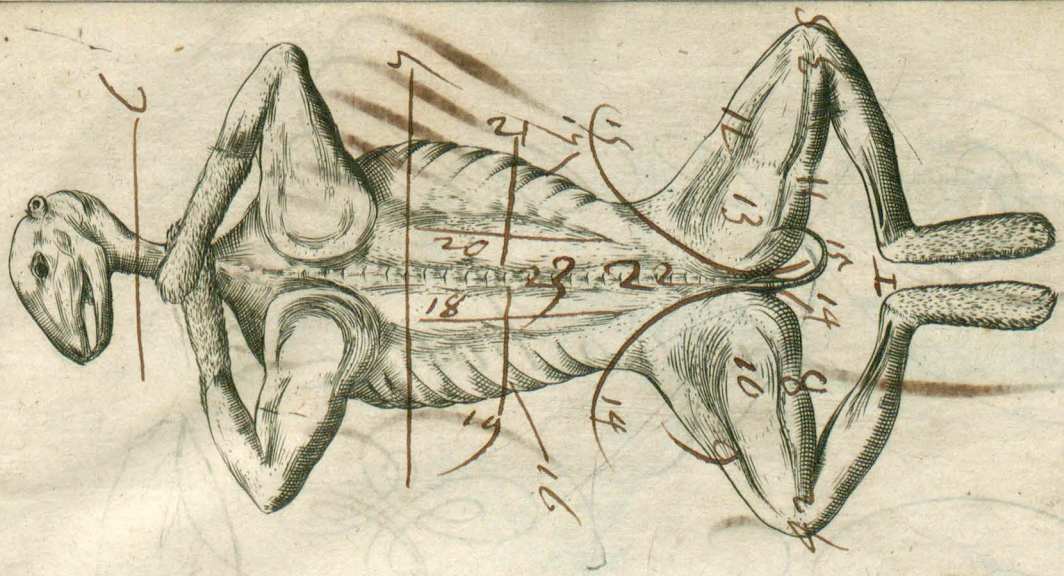


En Lair

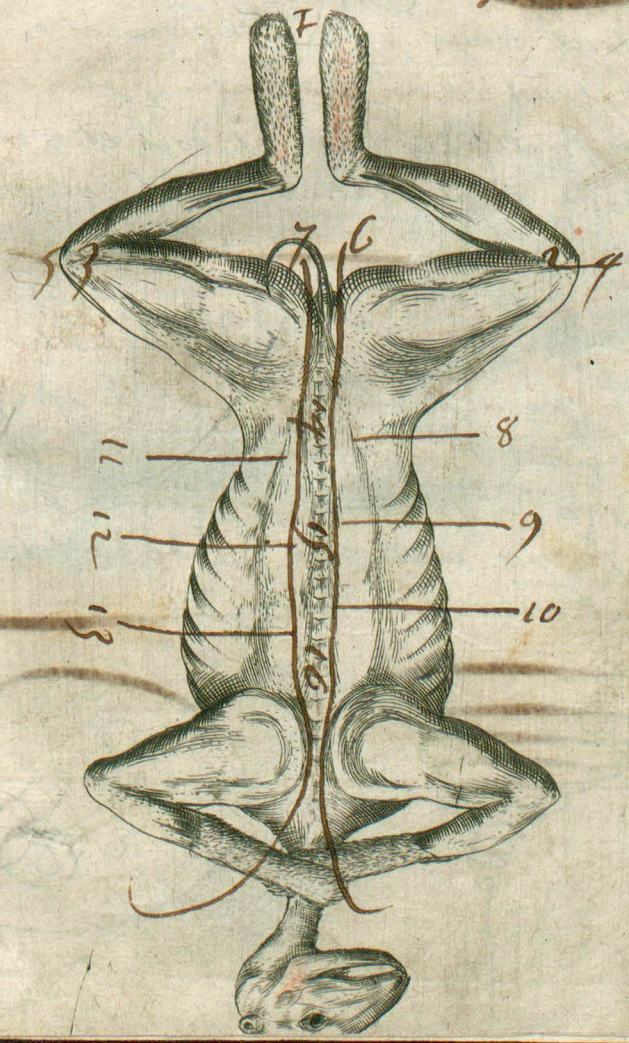


(18) Rognons





a lamas ce dis
dans ce plan



Du Cochon

Le Cochon de Lait est bon en tout temps particullierement en mois d'Aoust et de Septembre, Il est de difficille digestion et doit etre mangé tout chaud autrement il incomode la Santé.

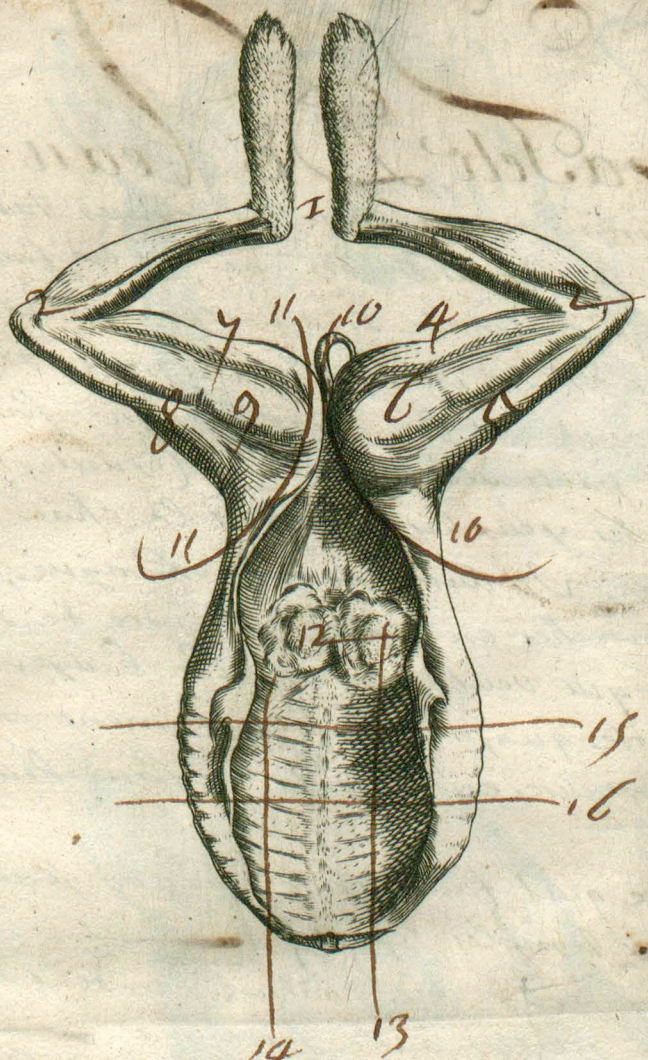
Voicy la facon de le presenter à sçauoir la partie du Col qui est le meilleur morceau, Les Jambes les Cuisses & s'il y à du farcis on en seruira à chaque seruice aussi bien que de la tete apres l'auoir tranchée

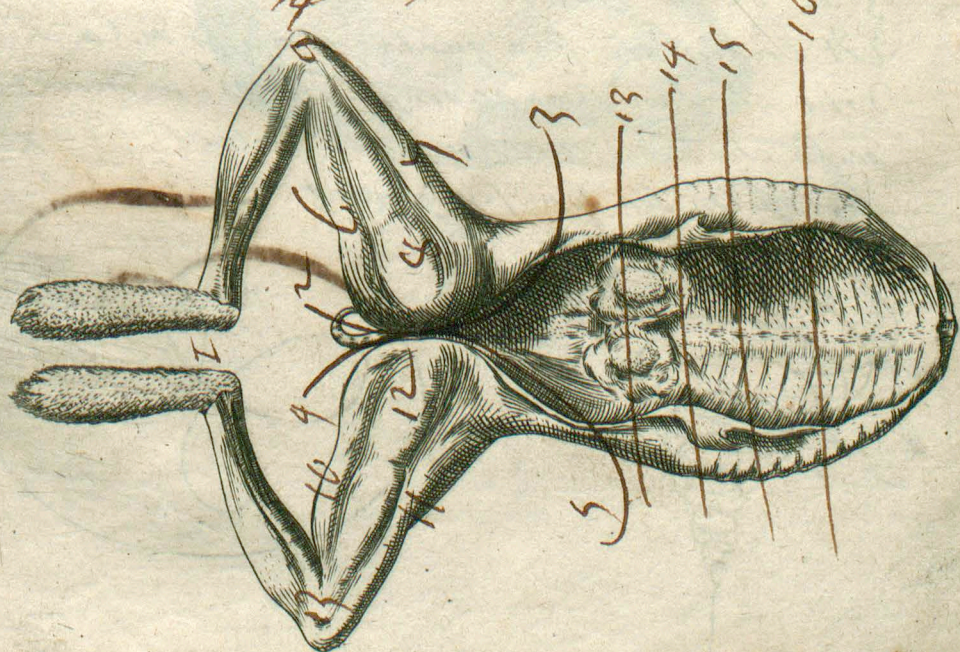
17-18 Deux pieces de la cuisse
15-16 Deux pieces de l'epaule
Gorge
Langue
& machoire
8 après son peau
la machoire qui forme
Jusqu'à l'o

Lämlein, Ritzlein, Zinglein,

Du Cheuraut

Quant aux Cheurauts Ils Sont bons en tout temps et en toute Saison leur Substance est beaucoup moins humide que celle des agneaux de tres bonne nourriture et bien temperé engendre bon Sang et donne autant de soulagement aux flegmatique et quelle est nuisible aux Coleriques


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

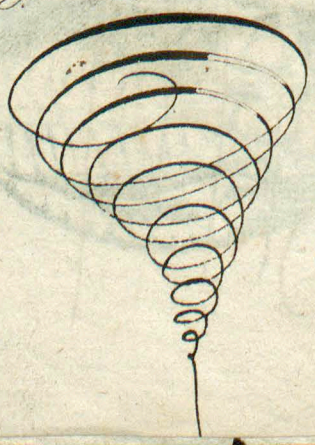
La Tete De Veau

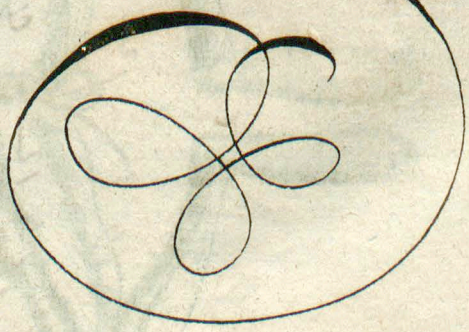
Paroit ordinairement dans les bonnes tables, En Italie on la sert avec son cuir, et en France depouillée, On aprete si diversement les principalles des ses parties quelle peut rassasier quatre personnes de bon apetit. On fait vn ragout particullier pour les Ceruelles, Vn autre pour les yeux les oreilles et la chair des machoires & Vn autre pour la Langue; Il la faut trancher en lair selon lordre de les chiffres et qui veut paroitre bon Ecuyer doit faire en sorte quapres le tranchement La Ceruelle demeure entiere sur la fourchette

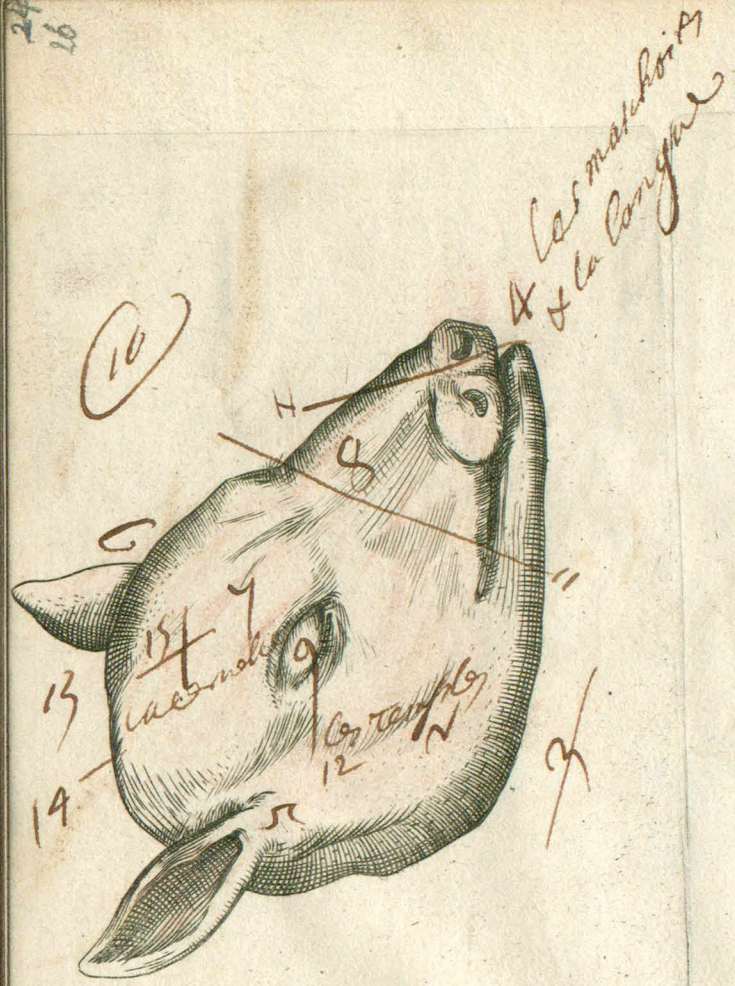
Voicy lordre quil faut tenir pour en servir

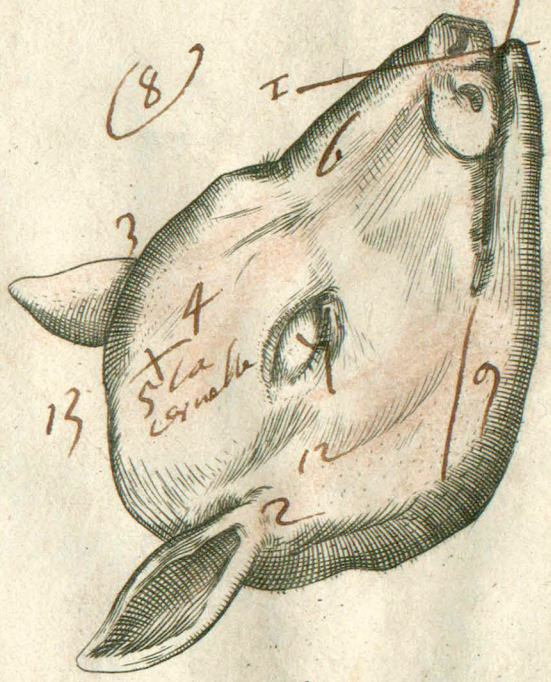
1. Les deux temples separe
2. Les deux yeux avec chacun vne dent de Lacet
3. les deux oreilles aussi separées

Et Enfin on fera quatre services de la Langue dont chacun sera accompagné dun morceau de la chair des machoires, du restant lEcuyer sert selon son bon Jeugement





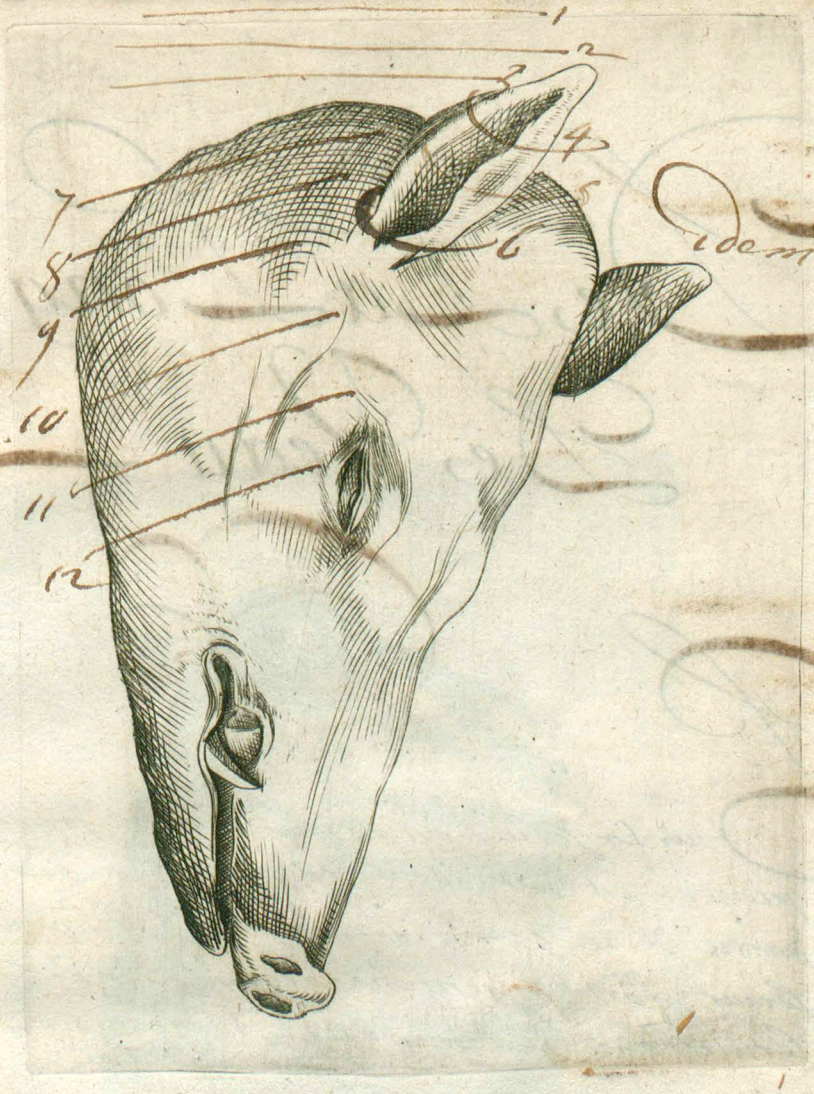

(10)
les machoires
de la langue
H
8
G
11
15
7
13
la cervelle
9
le cervelle
12
14
5
2

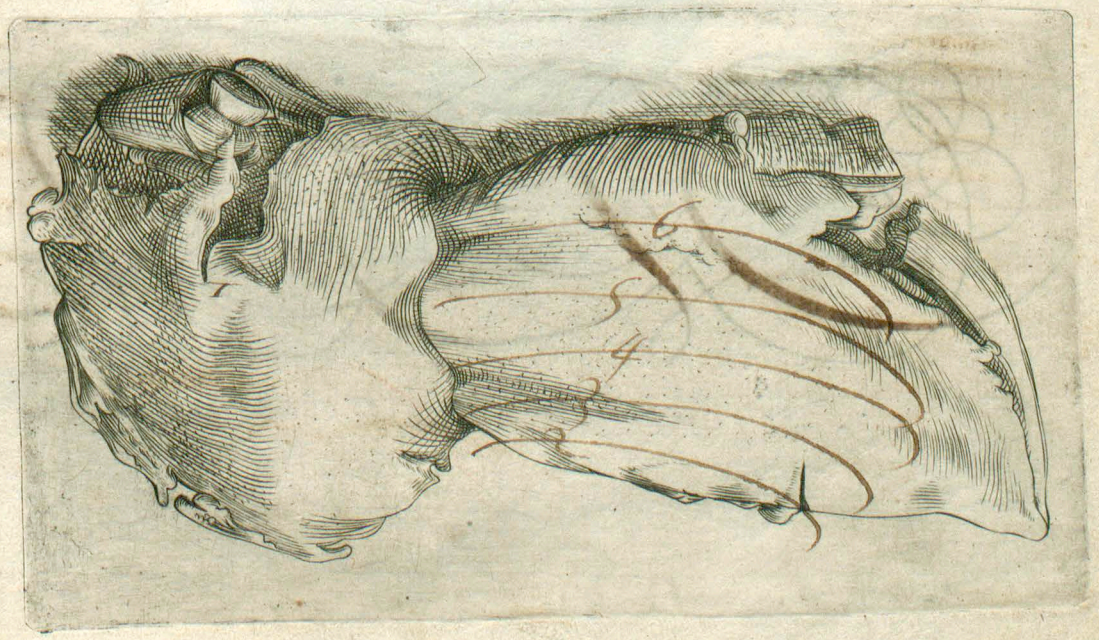

(8)
I
11 machoire
de langue
6
3
4
5 la
cervelle
13
1
9
12
2

De La hure et du Jambon du Porc et du sanglier

L'Ecuyer pour bien trancher la tête leuera son premier Cuir qui est noir apres la coupera sur la machoire du côté droit de laquelle il fera diuerses petites pieces dont il fera autant de fenuices qu'il en sera requis le reste il decoupera selon le denombrement des Chiffres de la figure suiuante.

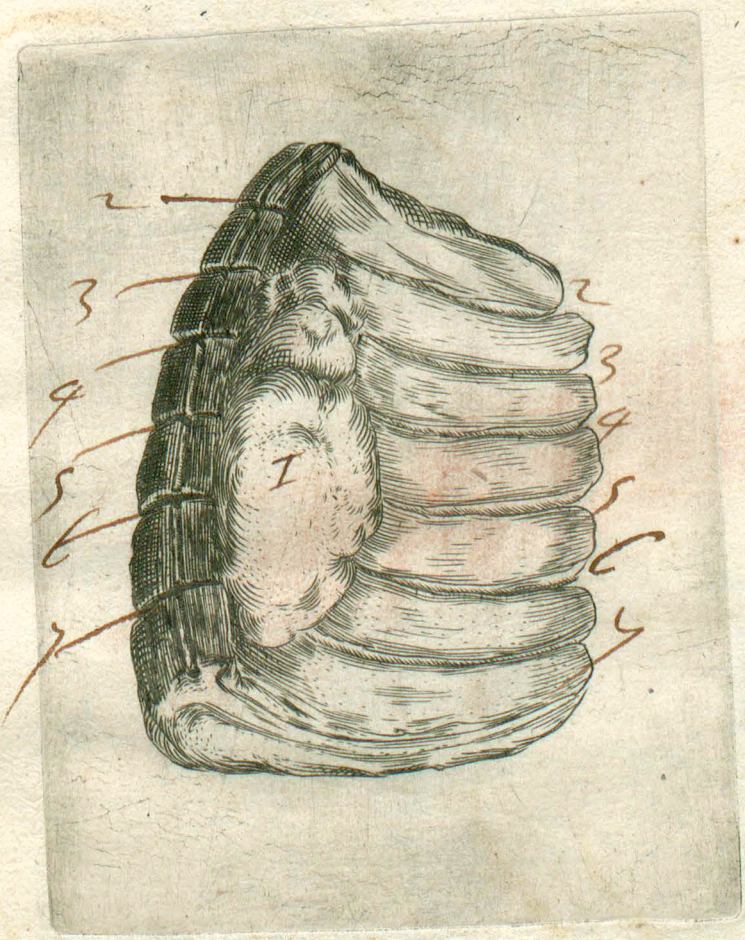
Le Jambon est vne des principales pieces du Porc domestique ou du Sanglier Les bouchers les coupent au dessous du Ventre, les plus mols sont les plus delicats Les Cuisiniers les apretent diuersement, on les tranche aussi en plusieurs manieres. Mais la meilleure est celle que la figure qui suit represente


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
Idem


1
2
3
4
5
6

De La Longe De Veau

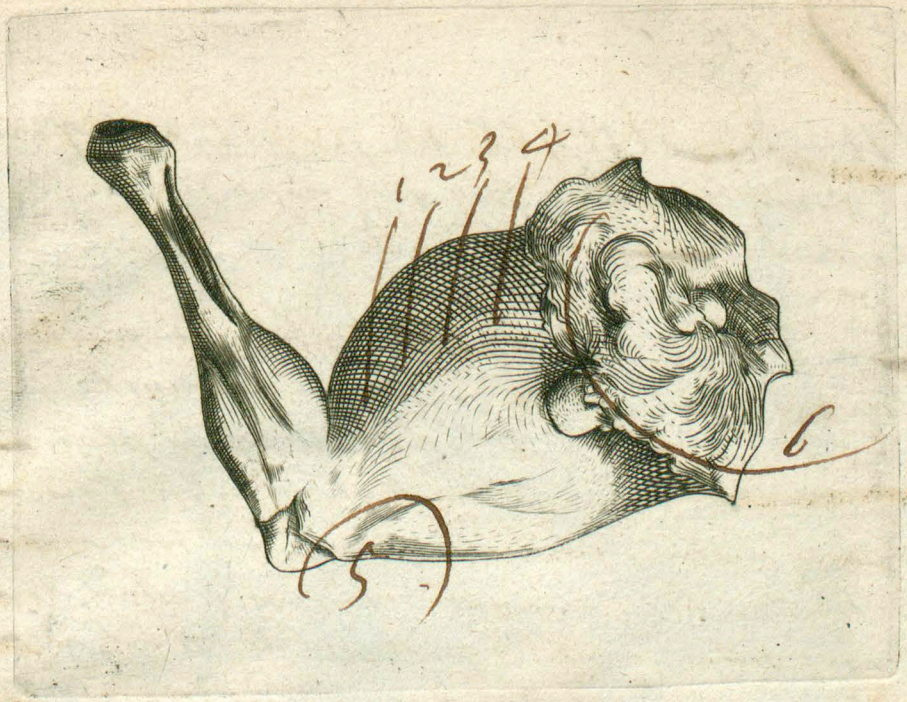
Pour la seruir on commencera par vne piece ou est attaché le Rognon et auec vne partie de ce bon morceau On poursuiura de seruir fort sagement accompagnant chaque seruice d'un peu de graisse du rognon.

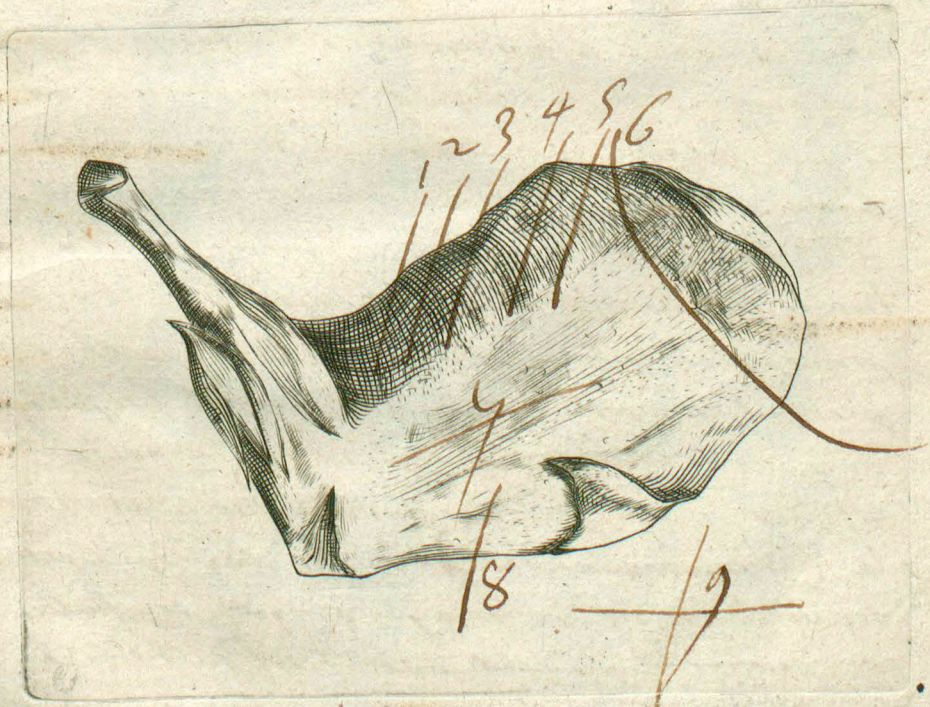

2
3
4
5
6
7
I
2
3
4
5
6
7

Du Gigot ou Eclanche De Mouton et de L'Espaule

Toutes les parties d'vn gigot sont Excellentes principallement vne qu'on appelle l'os de la mere qui se trouue entre les deux Jointures On la Coupe et on La presente sur vne assiette aux plus considerables de la Table & en suitte on les sert des meilleures tranches auec du sel et de L'orange.

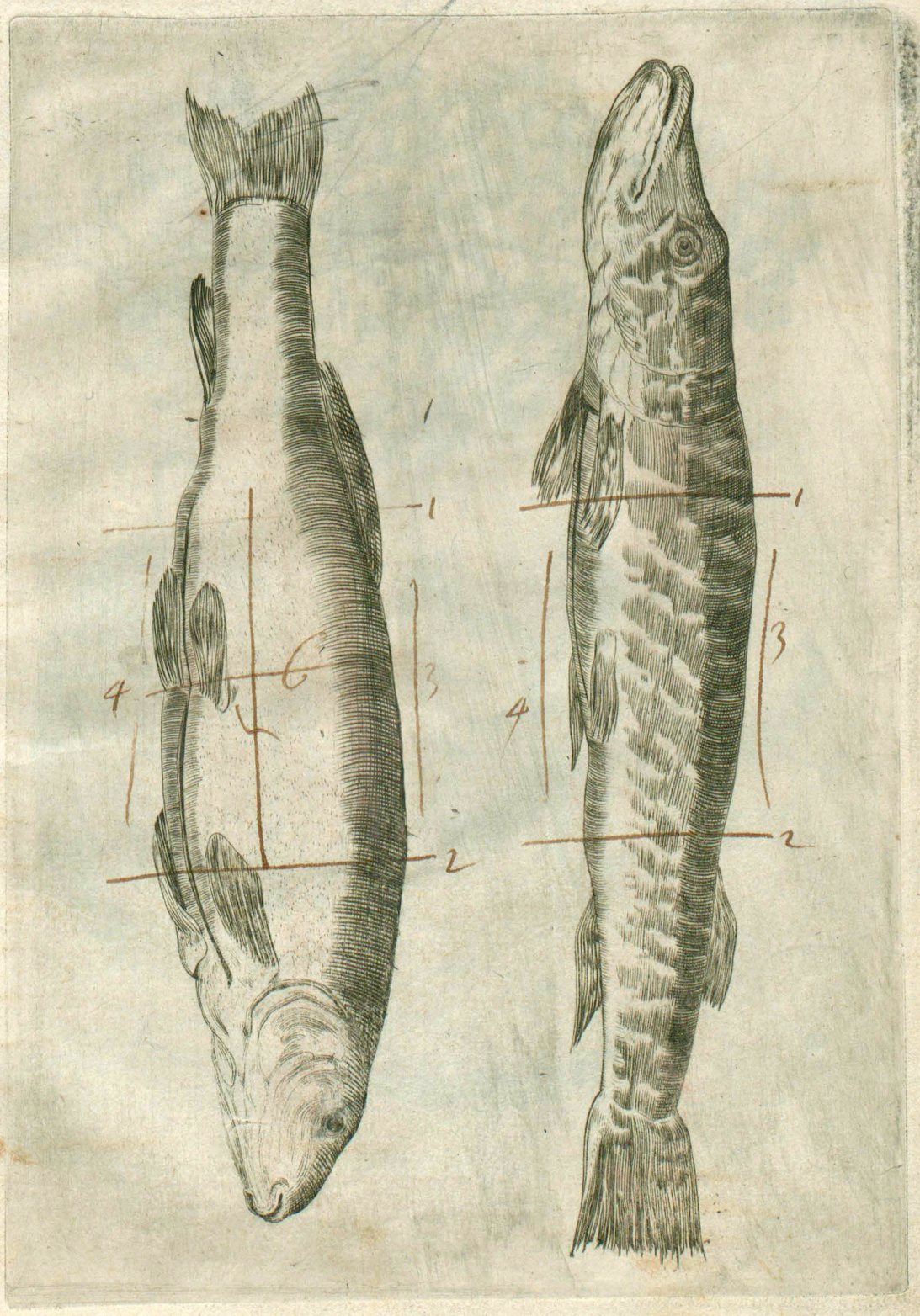
Lors que le mouton est Jeune et tendre L'espaule est vn bon morceau étant mangée au sortir de La Broche pour la trancher toute Chaude dans le plat l'Escuyer doit prendre vne serviette et Enueloper le manche de mesme que du Gigot. On Remarquera que l'espaule a deux os qui ne se peuuent seruir ny trancher.

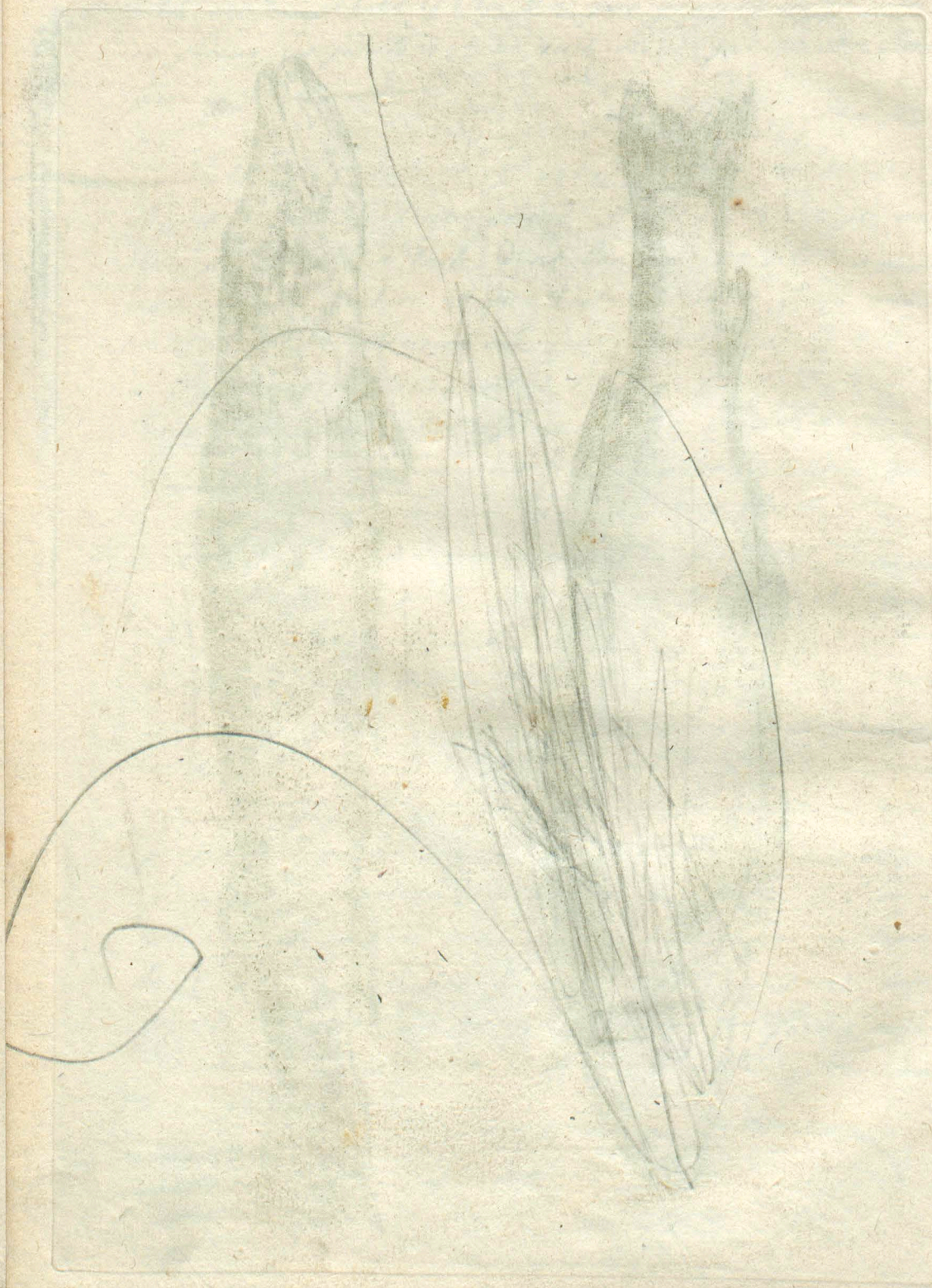

1
2
3
4
5
6

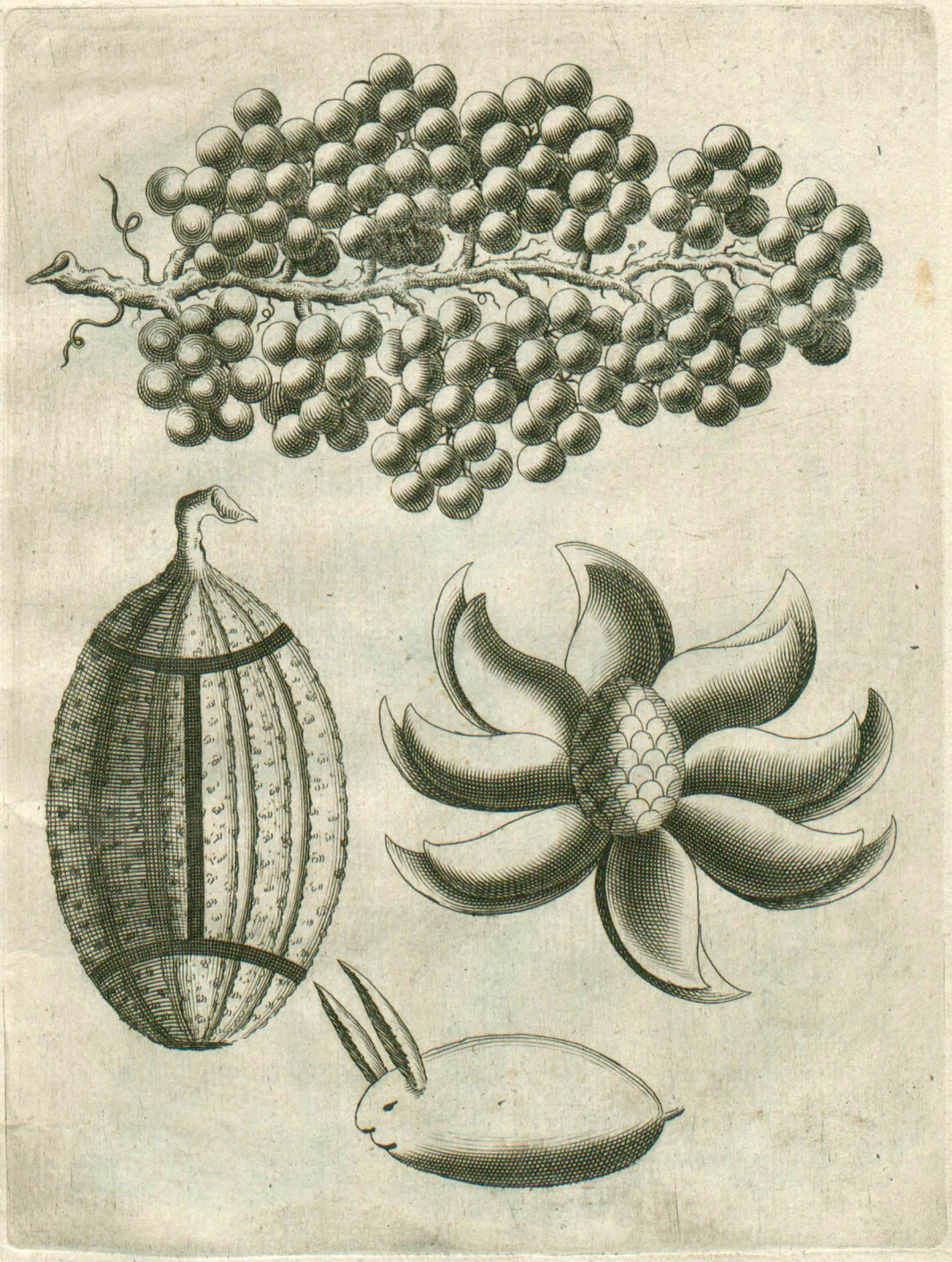

1
2
3
4
5
6
7
8
9

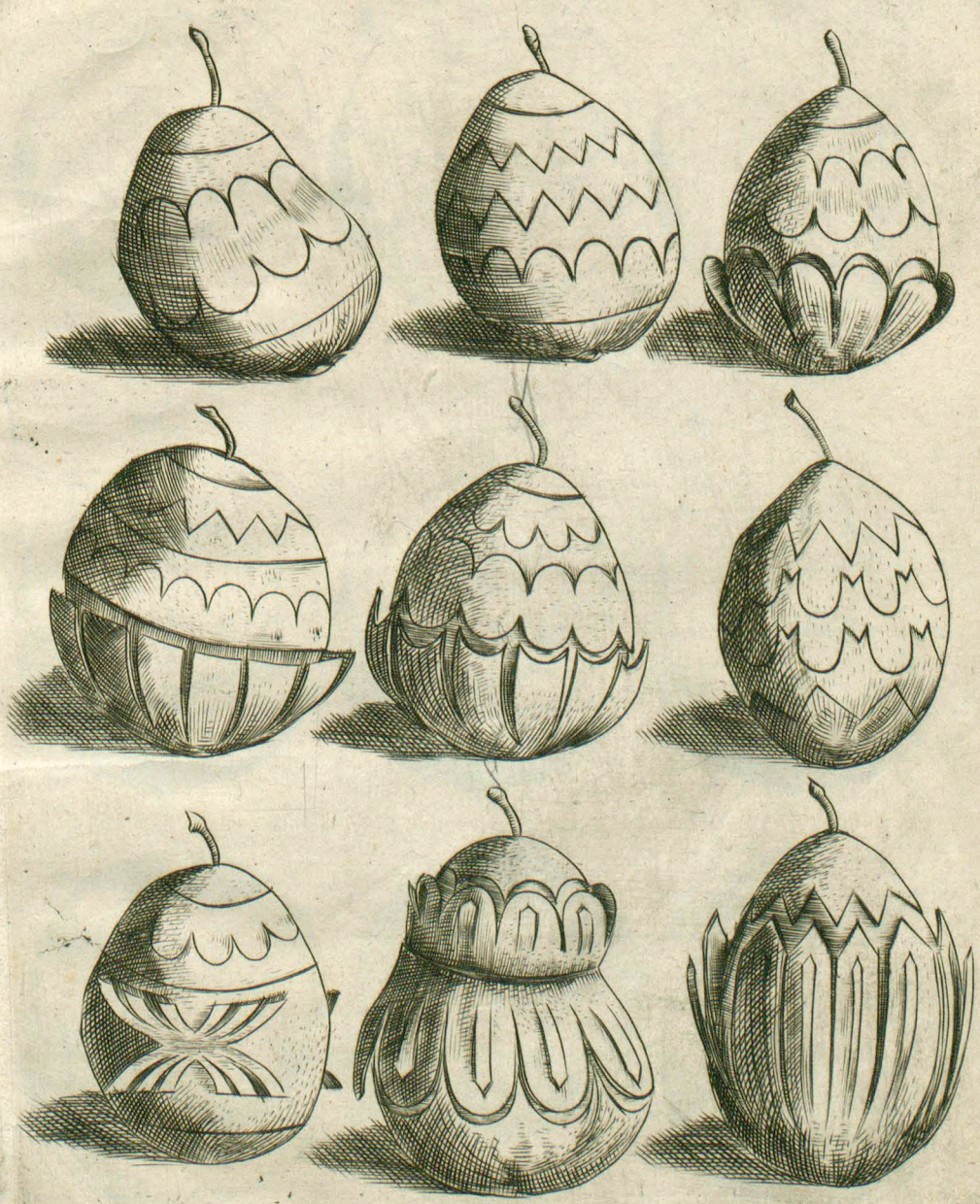
Vn Escuyer n'a pas grande difficulté de seruir les poissons veu qu'ilz n'ont point de pointures.

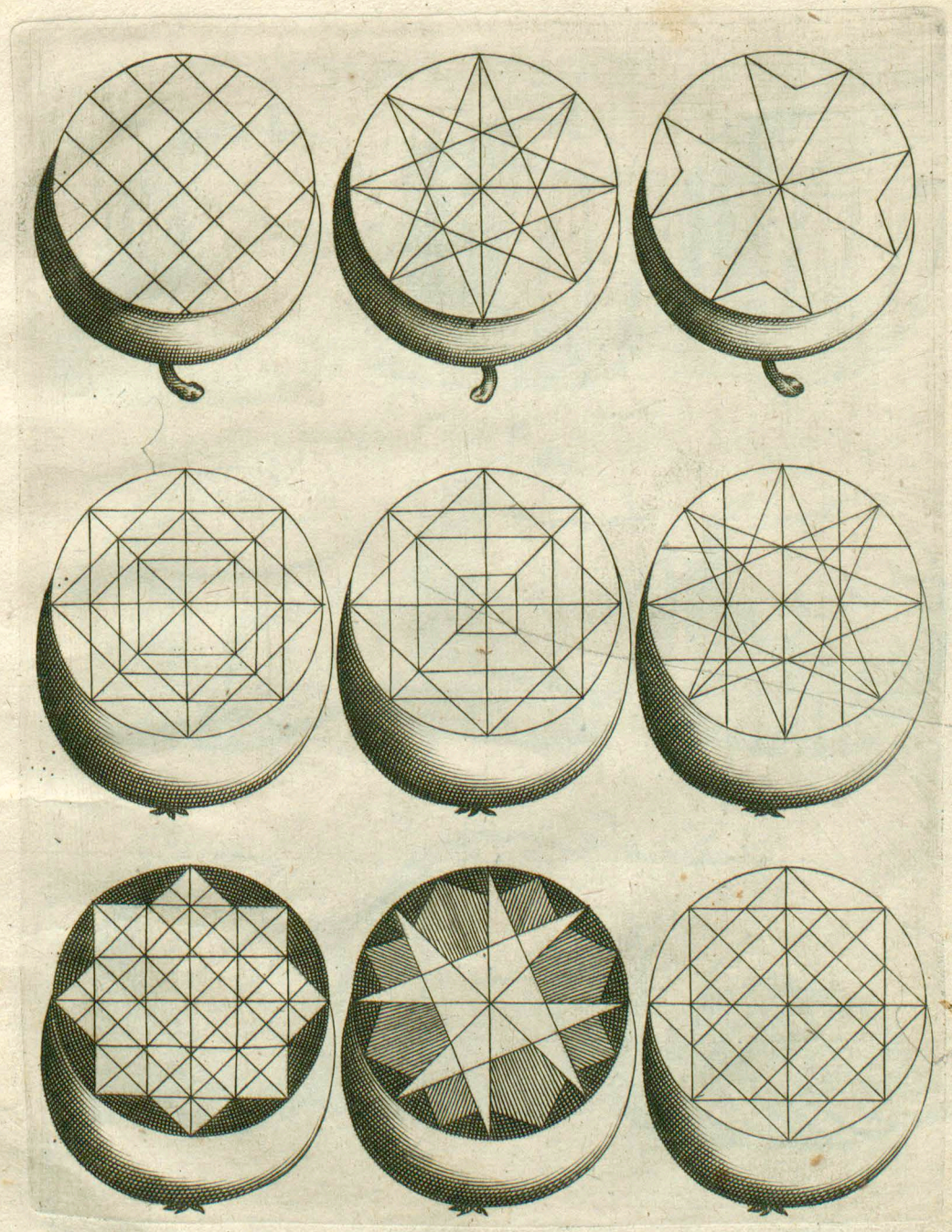
La truitte et le Brochet s'apretent en diuerses façons quand ilz sont grands on les tranche à deux doigtz de la teste dont lon sert les plus aparentz du festin et du Reste l'Escuyer fait trois ou quatre seruices Le tranchant tousiours à trauers et les ouurant des deux Costez leuant proprement l'Espine du dos, si La truitte et le Brochet sont de Mediocre grandeur L'Escuyer apres auoir ouuert les deux Costez donne vn coup à trauers sous la teste & sur la queüe et n'en fait qu'vn seruice de chaque poisson, que s'ils sont de la plus basse grandeur Il en seruira trois ou quatre à la fois, Et Vous remarquerez que la truitte est bonne en tout temps Mais principalement en hyuer, Et le brochet particulierement depuis l'Automne Jusques au mois d'auril. Quant au saulmon Il est d'vn gout tres delicat et nourrissant on le Coupe à grandes tranches sa Vogue est depuis le mois de may Jusques en Juillet Ces poissons se seruent auec des Cuillieres de Leur ragout.

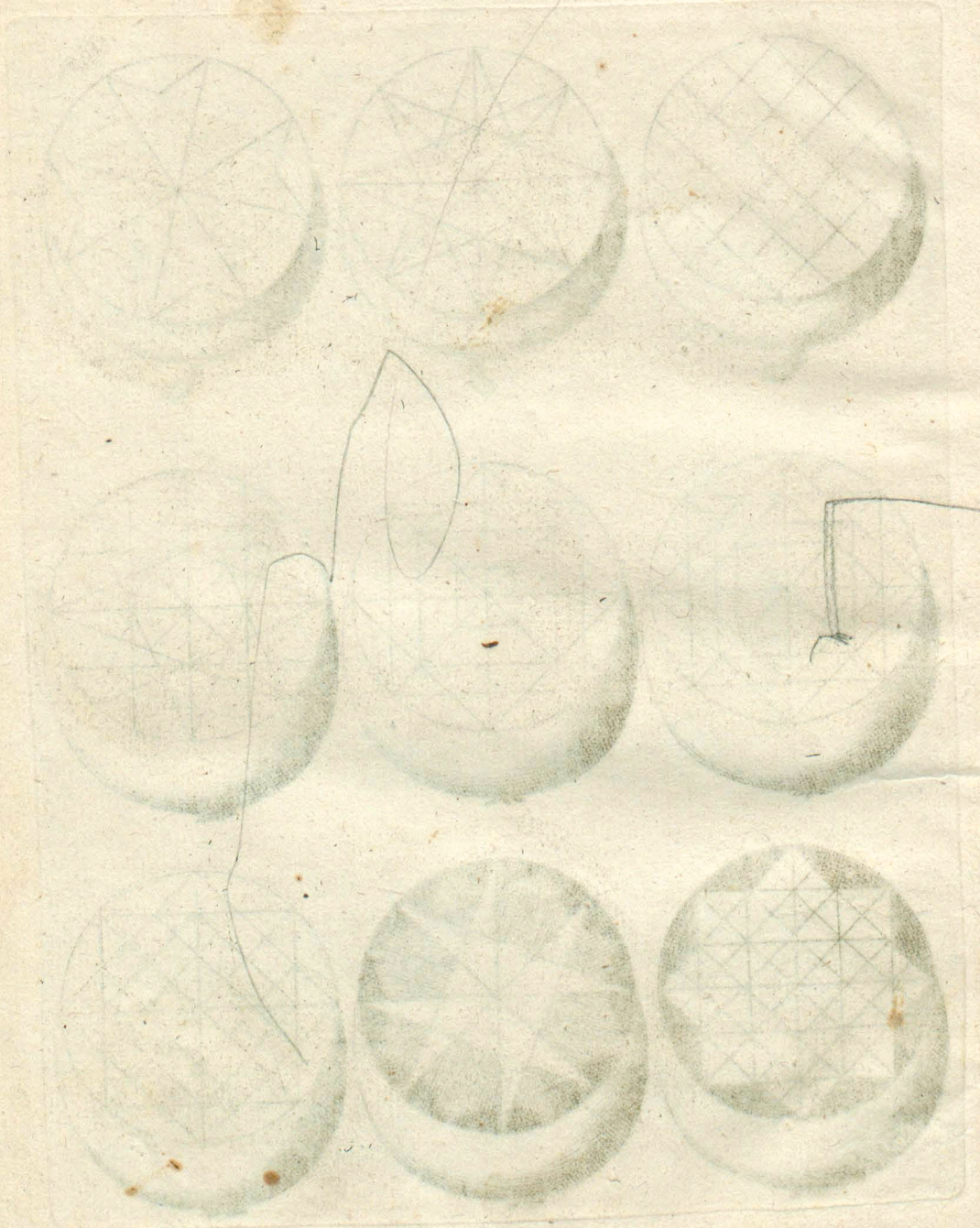

1
1
4
3
2
1
4
3
2

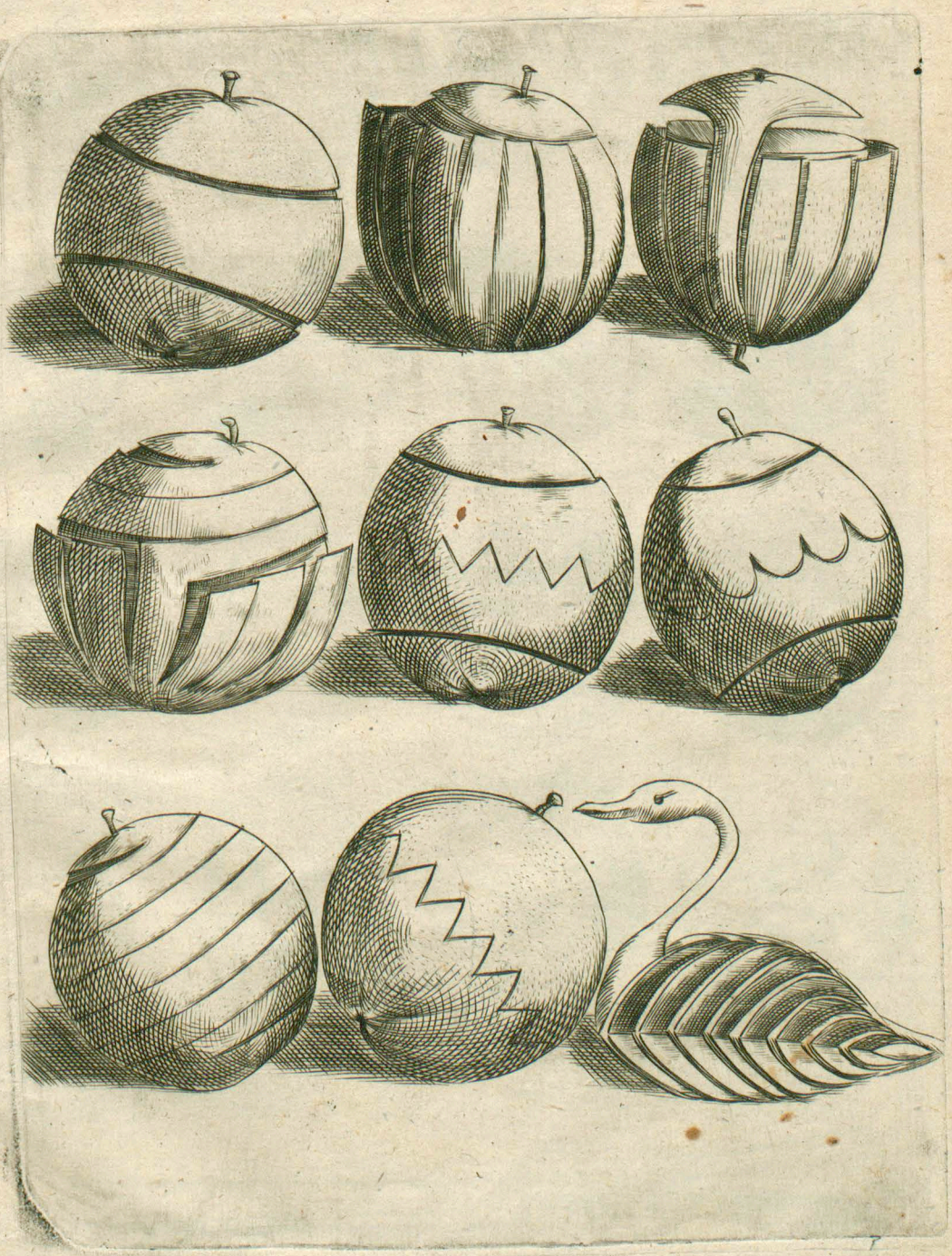


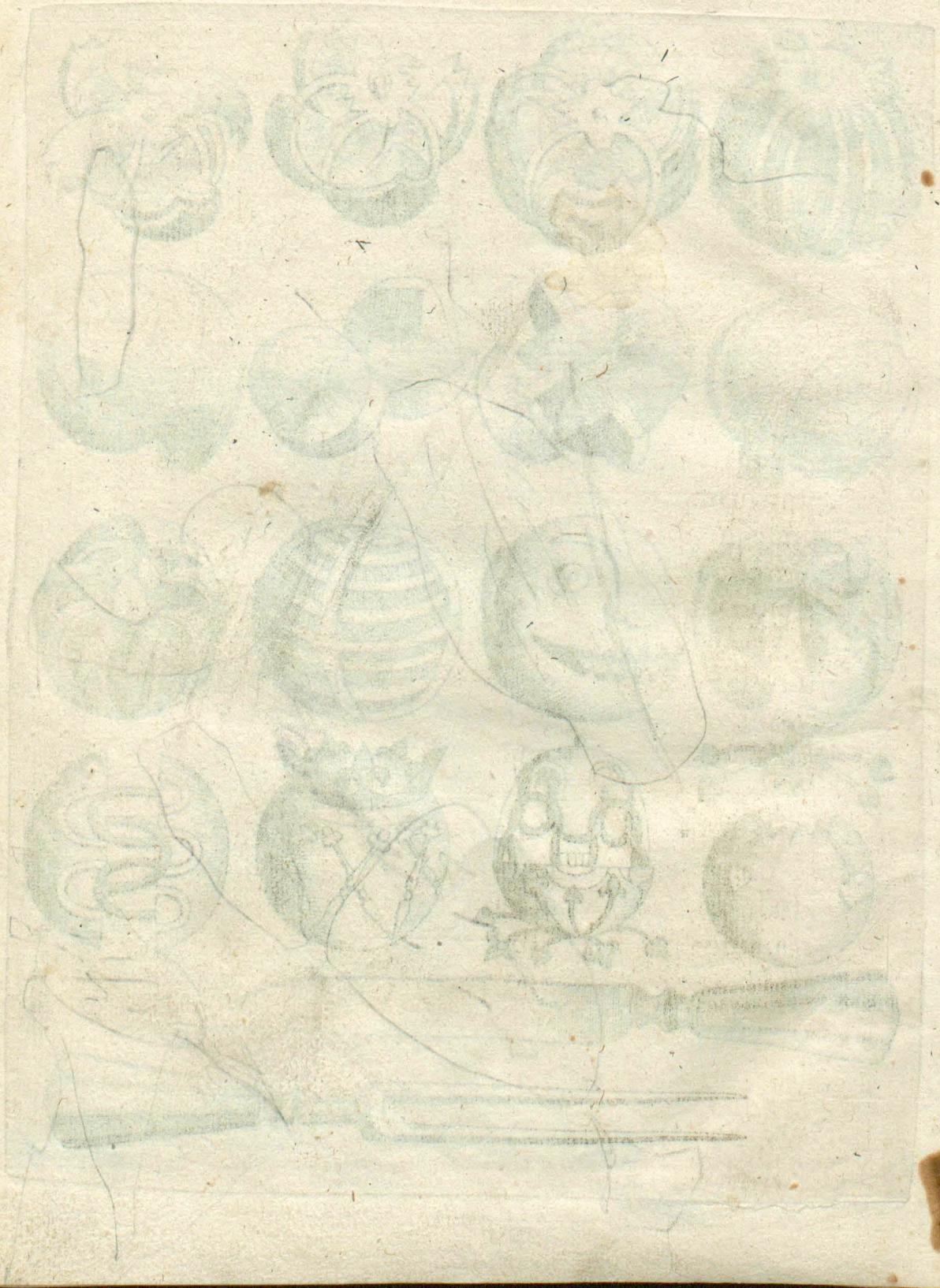


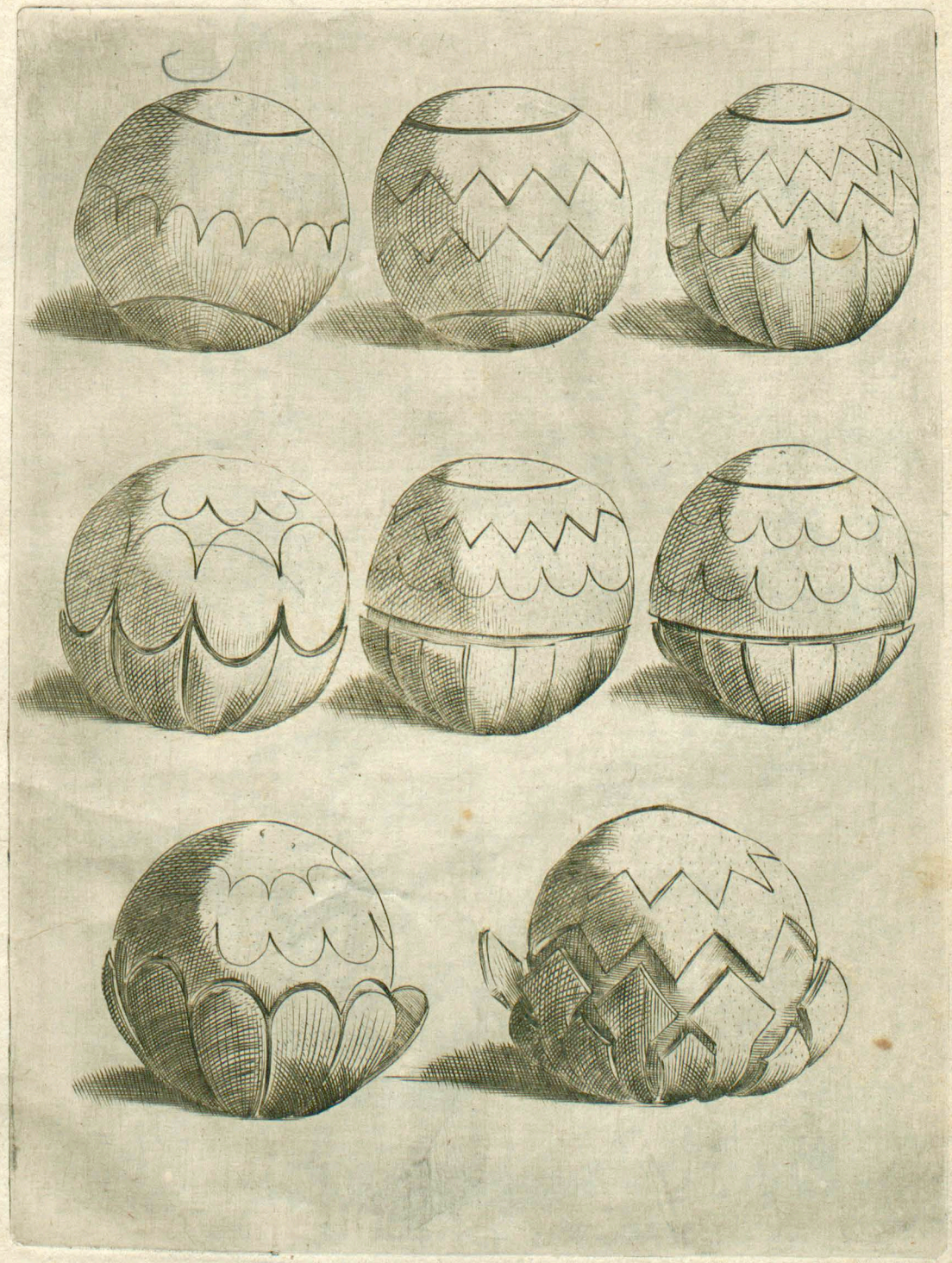




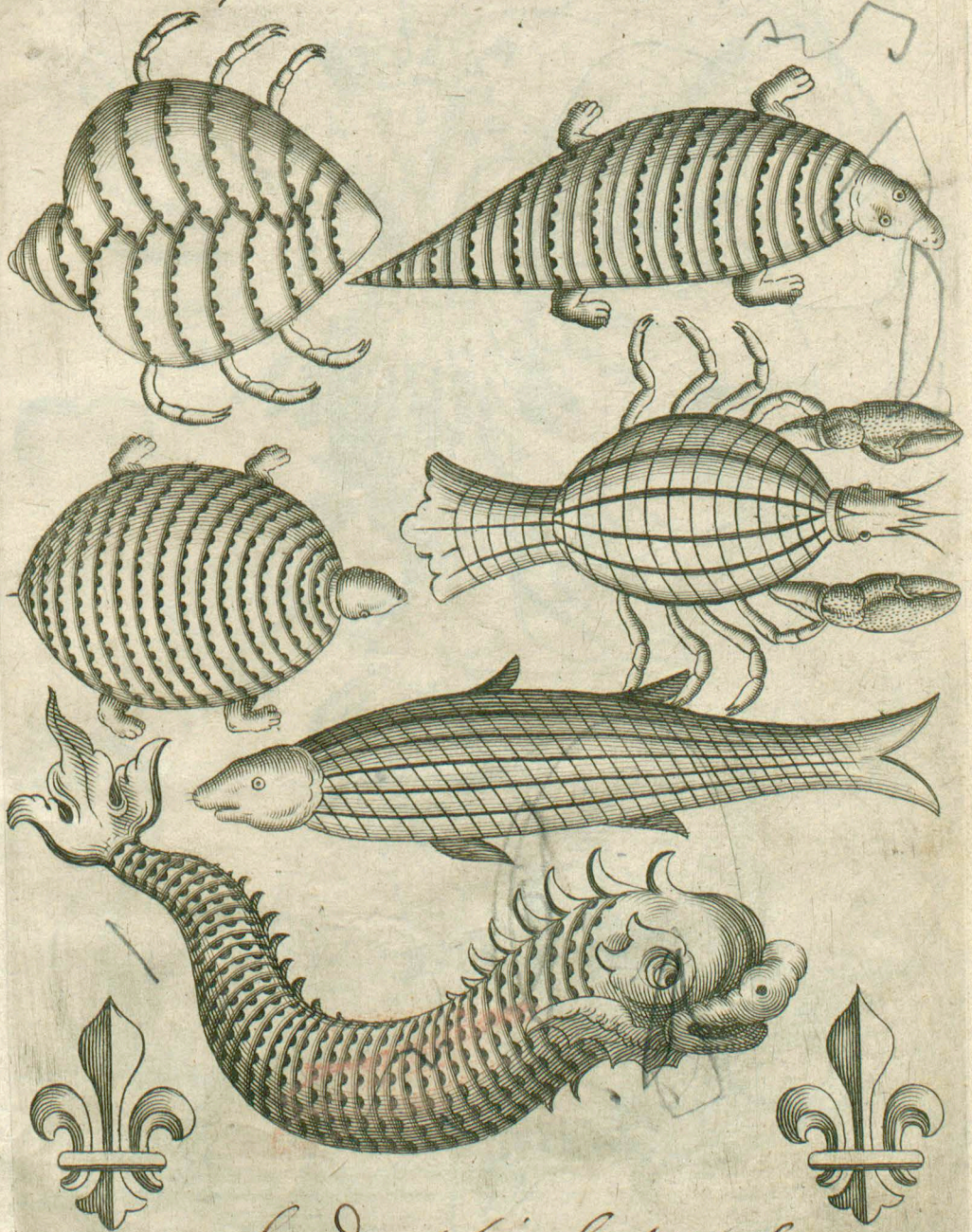




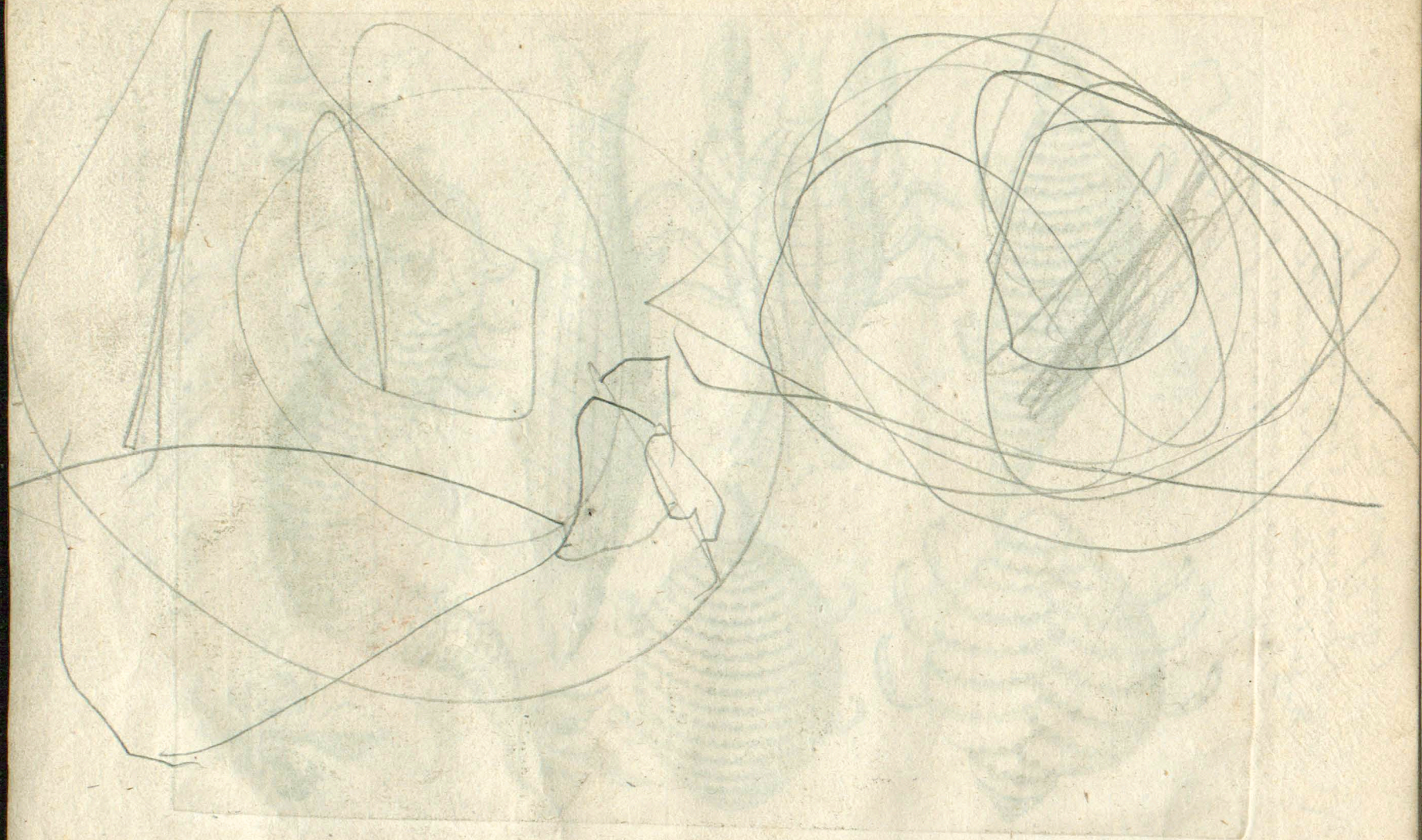


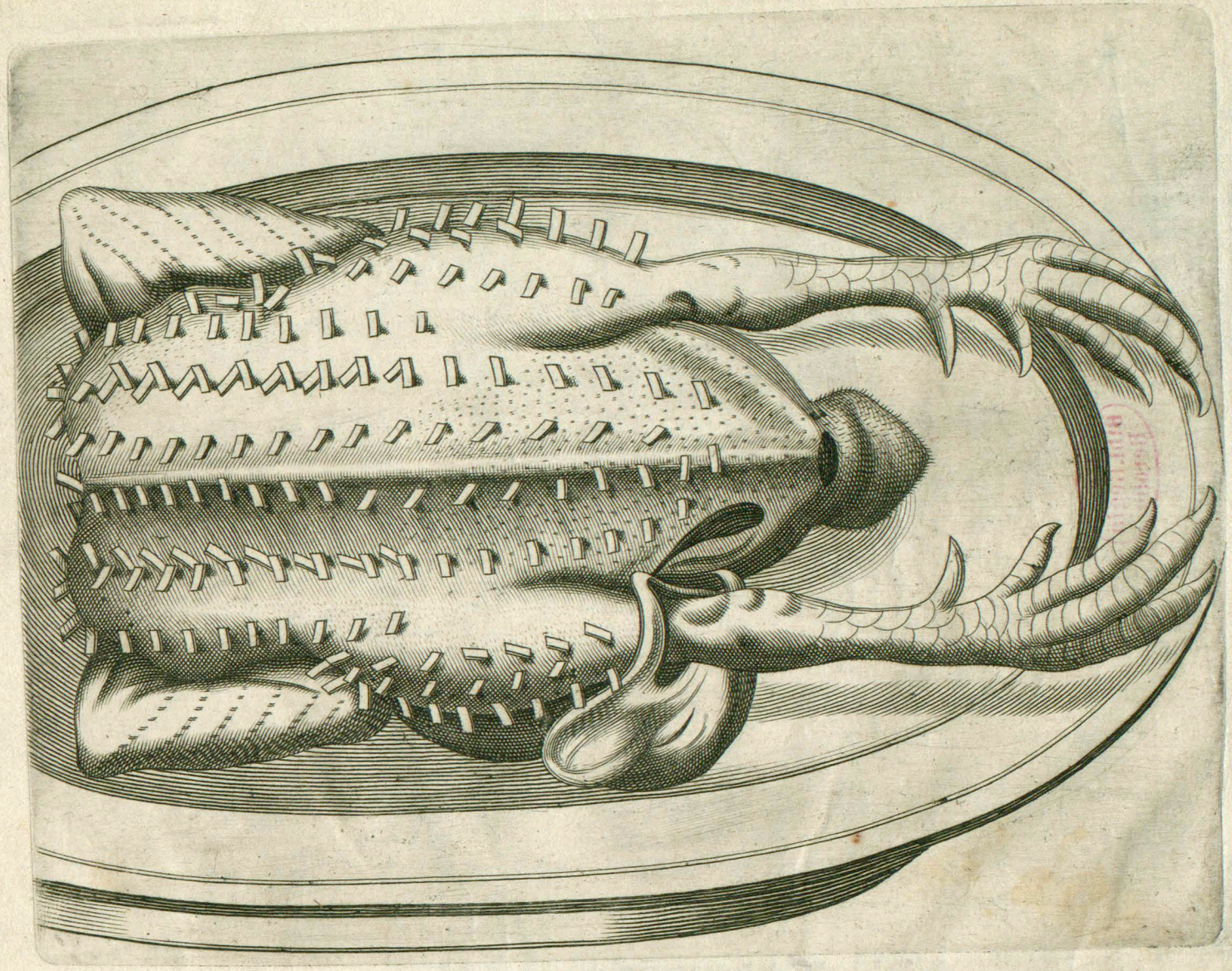


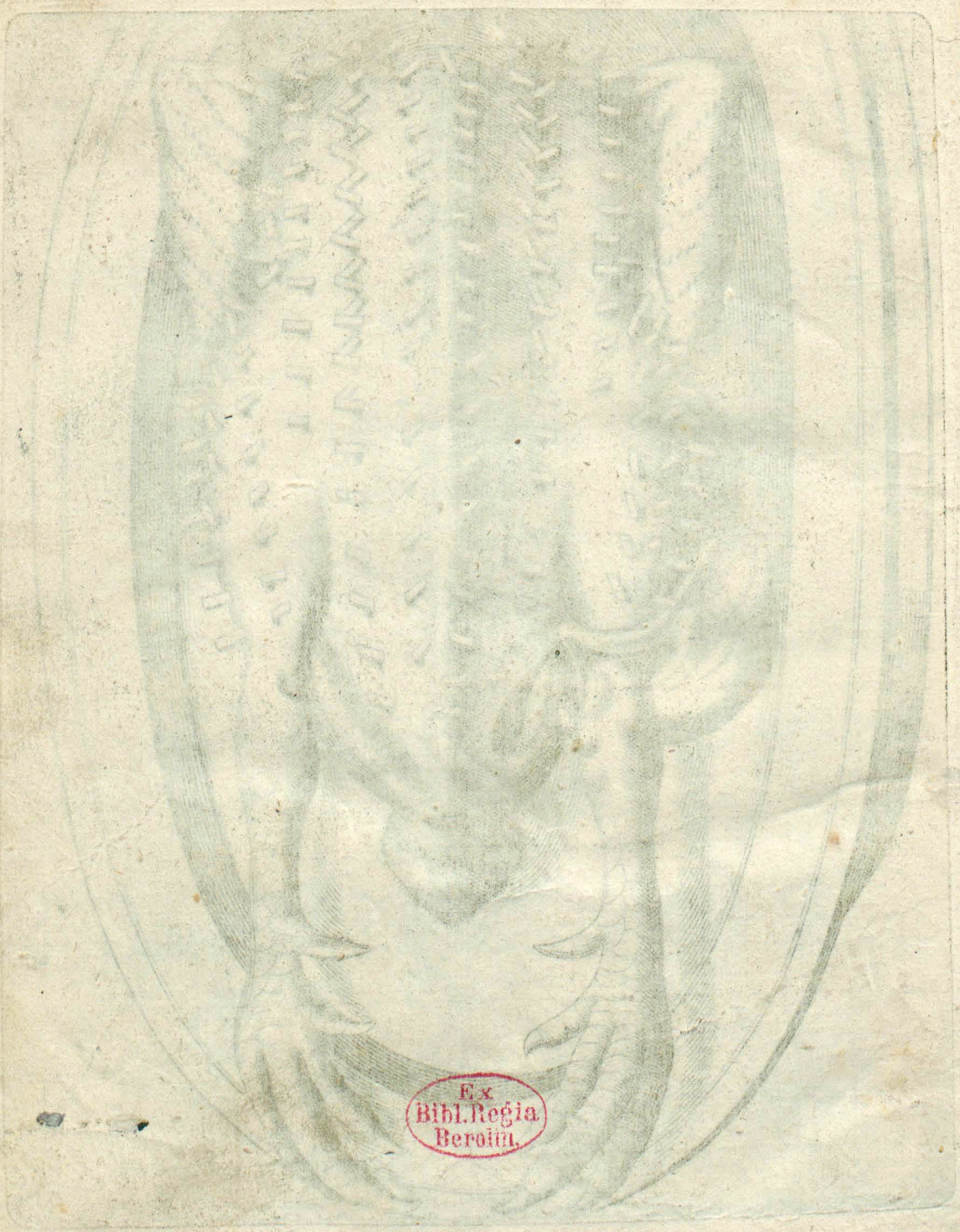
L'araigne de mer les pieds
s'aduancent l'vne d'vn coste l'autre
de l'autre & tout trauaillé
L'escreuisse trauaillé vne piece & l'autre
point & de mesme du restant



Le dauphin les tyrches
le trauaille entierement







Manuscript.

Jacques Voulet. L'art de trancher la Viande et toute sorte de fruit à la mode Italienne et nouvellement à la française par Jacques Voulet écuyer tranchant. Audiffret scripsit Lugduni 1669.

Handschrift mit 58 Pergamentblättern. Dünnpapierspiegel. Verl. Spielen Lederrücken mit Einlassungen. Vicaire p. 870 Picbon Nr. 577.

4°. Ohne Titelblatt

1.

Gesch. Nr. 1444