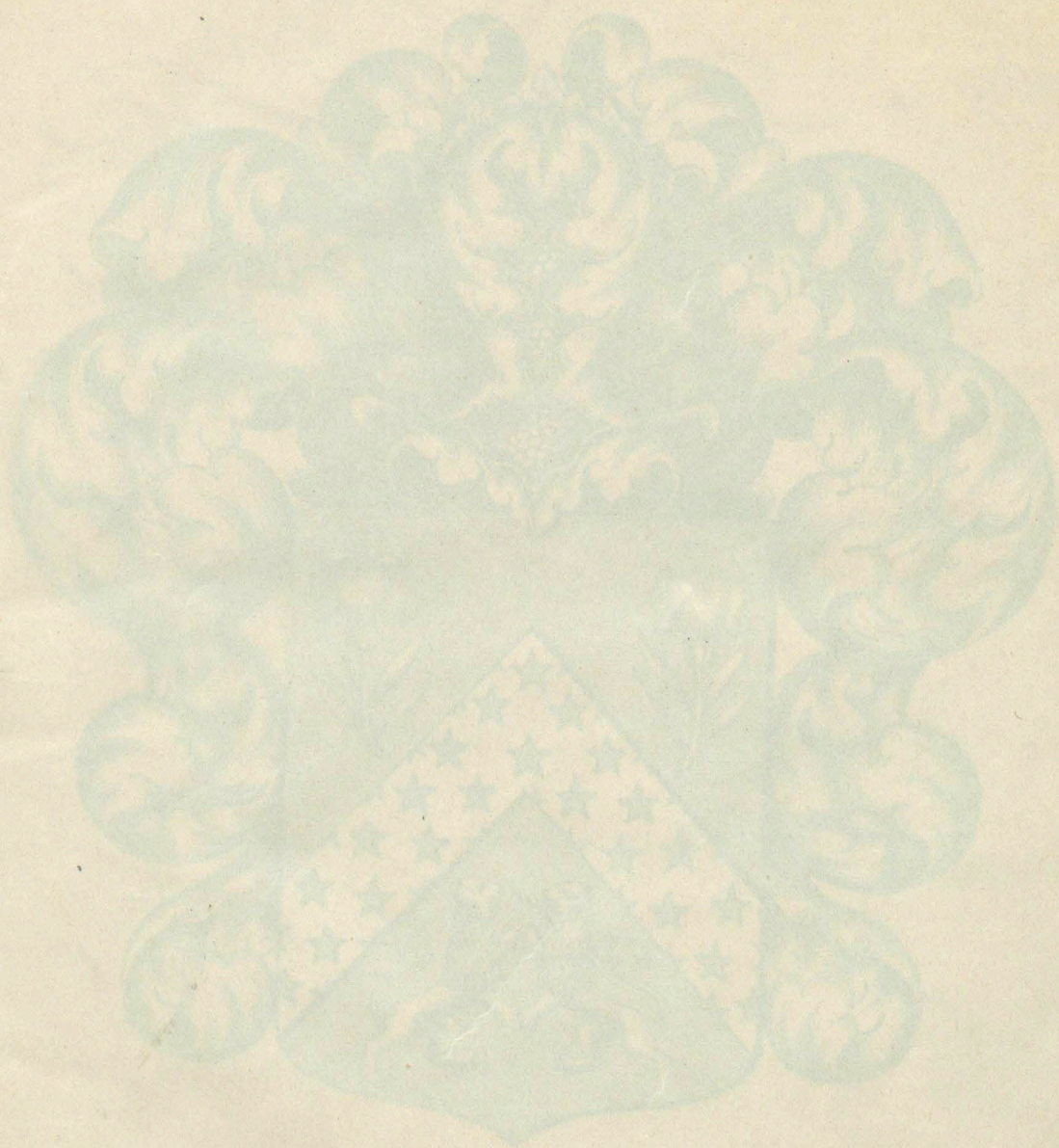


Ms. gall.
Quart. 145



I

1845



6-24 4 14

7-24 4 14

7-24 4 14

acc. ms. 1915. 253.

Ms. Gall. g. H. 145

Fr. 90



933

2

244. 100. 100. 100.

100. 100.

General Richard

of the 1st Regiment

of the 1st Division

of the 1st Army

of the 1st Corps

of the 1st Division

of the 1st Army

of the 1st Corps

of the 1st Division

of the 1st Army

of the 1st Corps



2
L'Art
de
Trancher la viande
de
toute sorte de
fruits
à la mode Italienne
de
Nouvellement à la
Francoise
Par
Jacques Pontet
Escuyer tranchant.

Handwritten text in a cursive script, likely a letter or document, featuring elaborate flourishes and a large, stylized initial 'L' at the top. The text is written on aged, slightly stained paper.

ou au Maistre d'hostel du plus grand du monde, l'Experienc
 nous montre que cet art mesme est necessaire aux
 personnes de mediocre condition tant aux hommes que aux
 femmes, et principalement a Ceux qui frequentent les
 Compagnies, ou sont subjets a diuersa voyages en Etrange
 pays, veu que sans scauoir decouper la viande on ne scauroit
 seruir honnestement ny proprement ny soy ny les autres.

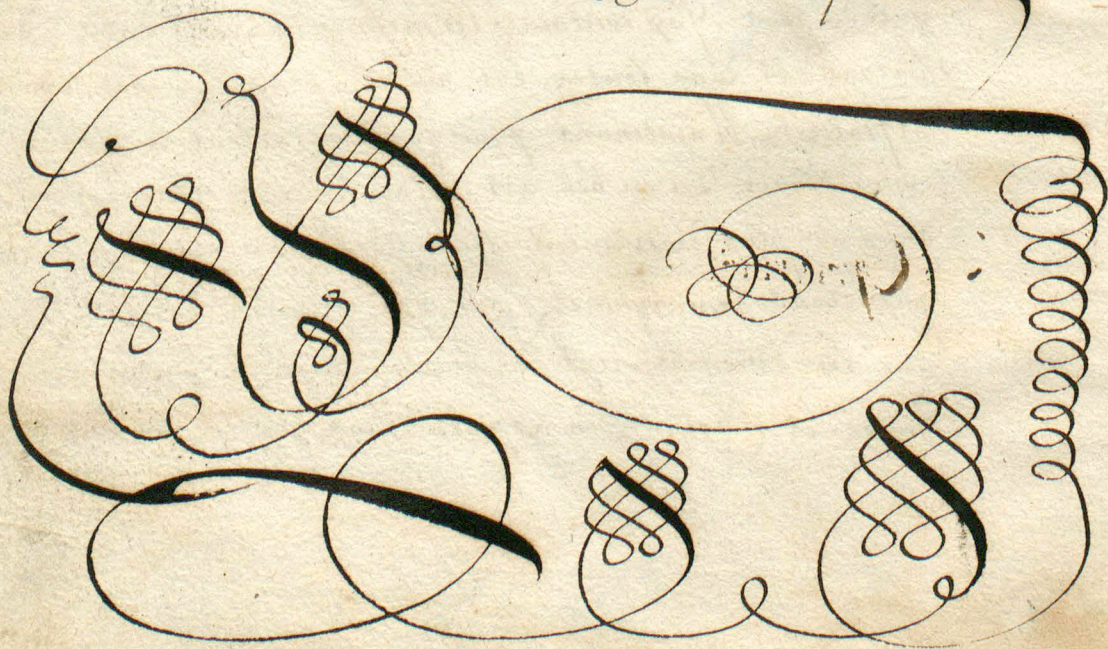
Le tranchement se fait ordinairement.

en l'air et sur la fourchette, ainsi que durant le cours de
 mes voyages, Je l'ay apres examine et pratique tant
 par la frequentation des meilleurs Cuyuers de l'Europe
 que par la lecture des meilleurs livres.

J'ay eu le bonheur de seruir en Espaigne d'Escuyer ala
 table de Monseigneur le Duc de Toralve, dans Rome
 J'ay enseigne publiquement la plus grande Noblesse tant estrangere
 que du pays, J'ay continue le mesme exercice dans Vienne
 Padoue, et dans toutes les autres plus superbes villes
 d'Italie, Maintenant pour faciliter a tout le monde la
 Connoissance de ce bel art, J'ay Inuente une mode de trancher
 dans le plat diuersement toute sorte de viande, ainsi
 que vous remarquerez par les figures de ce Livre, Et
 par le denombrement de leurs Chiffres qui montrent a
 Couper et Choisir son appetit sans gaster les autres pieces

J'espere que mon Invention sera agreable a Ceux qui particuli-
pour ne sçavoir point l'art de Brancher se feront trouuer
Consue dans les Banquetes et dans les festins J'ay decouvert
a la fin de ce petit ouvrage des nouvelles facons pro. Decouper
une pomme et une poire en diuerses manieres, et de
brancher des Citrons et des oranges representant toute sorte
d'animaux. f.

Certainement L'Esriture de mon Livre
donne un grand Elclaircissement en cet art, Neantmoins on ne
peut pas bien apprendre sans la voye et les preceptes du
Maistre, Je feray gloire de servir en ce rencontre Ceux qui
me feront l'honneur de m'employer et Je promets de
m'acquitter si bien de mon deuoir que l'Enuie mesme ne
trouuera rien a mordre a mes Enseignemens. f.



8. 4
Le Lecteur

Ce n'est pas sans raison
que les plus grands personnages d'
Europe se seruent d'Escuyer tranchant
veu que par leur moyen ill sont releués de
la peine de se seruir et d'auoir ordinairement
le couteau en main.

Un Escuyer tranchant doit estre
de bonne naissance parcequ'il doit tenir vn
des premiers rangs entre les domestiques
de son maître, doux civil amiable et bien
dispos Il se doit presenter a la table l'Espee
au Costé le manteau sur les Epaules
et la seruiette sur le bras gauche bien que
quelques vns la mettent sur la garde de leur
Espee d'une façon homette et agreable.

Il fera la reuerence et a la mesme posture s'estant
approché de la table, Il coupera les viandes et les
partagera Iudicieusement selon le nombre des Conuiez.
Ordinairement il se doit placer au Costé de
son Maître, tranchant les viandes avec des Couteaux
proportionnez a leur grandeur.

Un Escuyer doit prendre extrêmement
garde de manquer a la Ciuité. son maintien sera grave
et majestueux sa face Joyeuse, ses yeux seraine, sa teste
droite et bien peignée, s'abstenant de tout son pouuoir
d'esterner, bailler ou tordre et ouvrir la bouche, parlant
fort peu et discrettement, sans estre trop proche ou trop loing
de la Table, ses bras doivent estre mediocreement estendus
et a demy pliez ses mains fort agiles et aduenantes et
sans aucun tremblement. Il embrochera et tranchera la
viande avec hardiesse, veu que la seule Crainte le pourroit
empescher de bien agir, Et par ce que l'objet de l'art de
trancher est toute sorte de viandes, vous remarquerez
que la viande est tout ce qui sert de nourriture au
Corps humain outre le pain et le vin, ainsi les
animaux a quatre pieds, toute sorte de volailles, poisson
pastet et friette. C'est un grand abus de croire que
le tranchement ne soit necessaire qu'aux gentils hommes



La méthode de l'écriture
par la lecture, beaucoup
plus facile que l'écriture
par la lecture, et plus
utile.

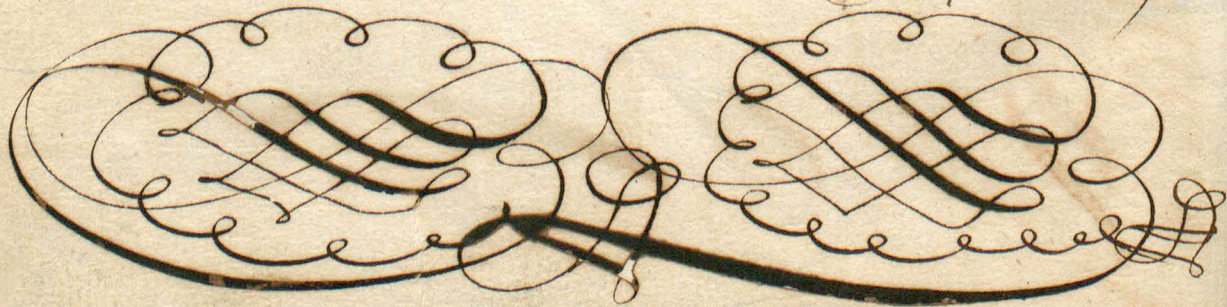
Ich der (man) alle
ortolam, auch tolle
der alomter, pperstie
a melthod, de tranche

[Faint, mostly illegible text in a cursive script, possibly a continuation of the text above or a separate section.]



La methode de trancher
les aloüettes, bequesse
& ortolane, avec tout
Port de ce avec petite

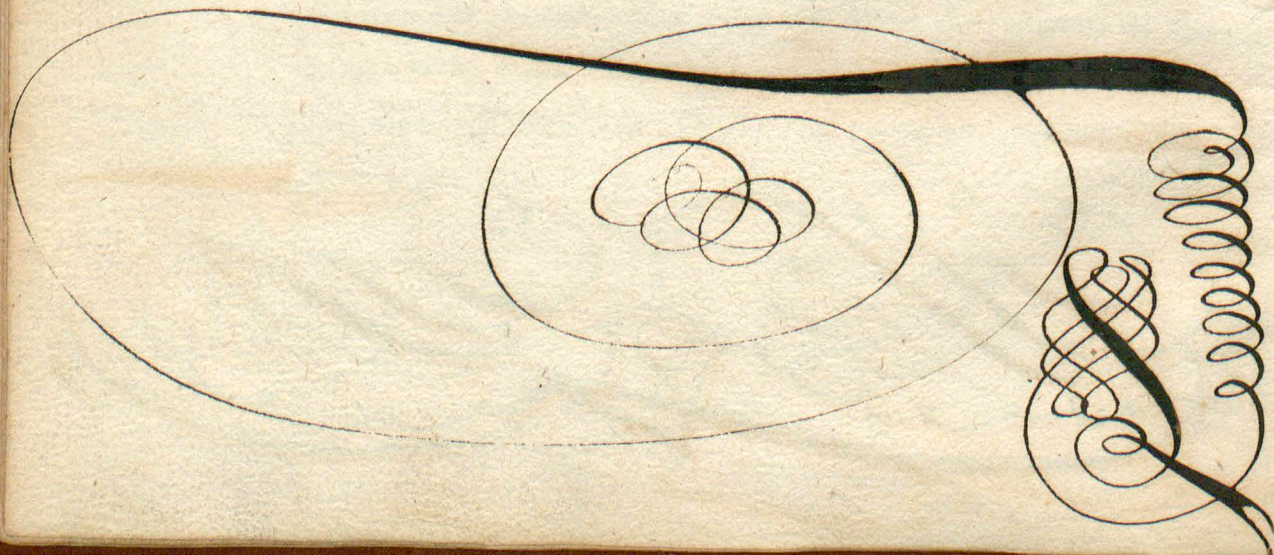
Ces qui tiennent le premier rang dans la saueur
et qui contentent plus le goust, sont les ortolane qui
sont bonne en toute saison, aussi raree que delicata, les
allouettes qui sont en vogue depuis le mois d'Octobre
Jusqu'au mois de Mars, les Becquefigs qui sont depuis
la mi aoust Jusqu'à la fin d'Octobre en grande valeur,
les Nonneaux au mois de Mars, Ce genre de Gibier
est aussi bien necessaire pour servir delicatement aux
malades que d'Entretien aux Corps bien sains, on se
servira dea petites Couteaux et de la fourchette, on les
desoupera selon leurs figures, apres on les presentera
sur ^{une} assiette avec le sel et l'orange .f.





La Caille de La grue, et du merle

Entre les oiseaux les plus délicats la
Caille ne tient pas le moindre rang. C'est
un oiseau champêtre chaud et humide
difficile à digérer pourtant de très bon goût
et de très grande saueur. La saison commence
au mois de Juillet et dure jusqu'à demy
automne, la grue est en vogue particulièrement
durant toute l'automne de bonne odeur et très
agréable à l'appetit, le merle depuis la fin de
l'automne jusqu'à la fin de l'hiver. Il paroît
dans les tables les mieux coiffées tant
pour la rareté que pour la délicatesse, on
servira ces oiseaux selon les chiffres de
cette figure.





Pigeonne domestique des Colombiers et de la Courterelle

Suant aux pigeons domestiques Ils sont bons en tout temps pourtant ils semblent estre meilleurs au mois de Juillet et d'août la roque des pigeons des Colombiers est durant tout sept. et octobre.

Les Pigeons Sauvages sont bons en automne Jusques commencement du printemps Les uns et Les autres sont chaus et humides et bien nourrissances on se doit abstenir d'En servir les malades Ils sont fort propres pour les jeunes mariez pour les vieillards et phlegmatiques.

La Courterelle est un oiseau familier et domestique Agile et amoureux sa chair est grande agreable sur tout quand elle est jeune elle est Extremement grace en Eff.

Tranchez lesdiz oiseaux selon l'ordre des chiffres de cette Figure.



Poulette de d'Indonneaux & paon

Les poulette bien qu'ils soient bons en tout temps, neanmoins ils sont plus grace et d'une plus agreable saveur depuis le commencement du mois de may jusqu'à la fin de juillet.

Le d'Indonneau est en valeur depuis le mois de juin jusqu'à la fin de septembre, Il est moins tendre que nourrissant, on vient que l'on le laisse l'espace d'environ trois jours dans sa plume pour le rendre plus friand.

Le Paon a cause de sa rareté ne se trouve ordinairement que dans la table des grande sa chair est douce et delicate; mais difficile à digerer.



e
a

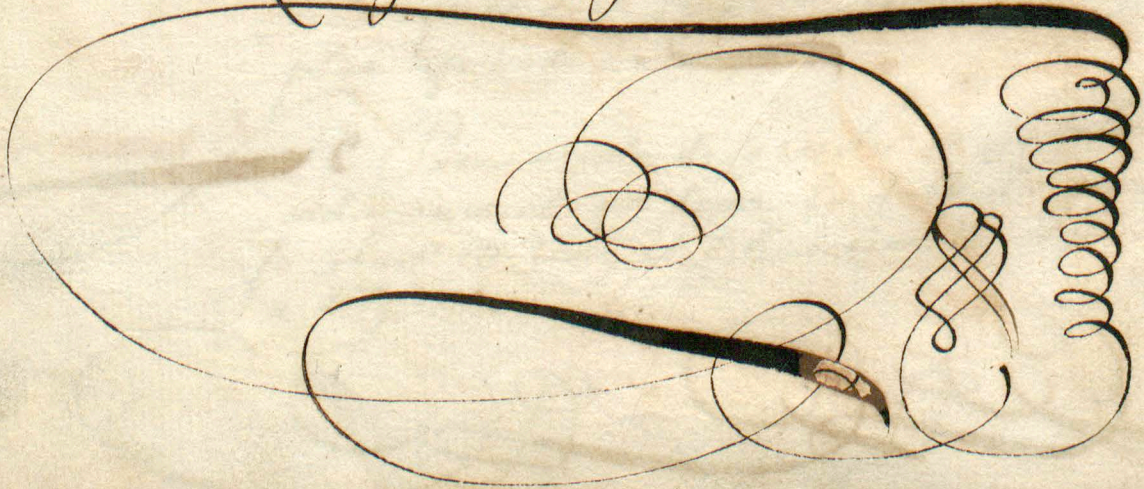
riffant
uron
re

ue
nde
le

La Beccass.
Tride Corneille & A
francoline

La Beccase est d'une odeur admirable —
qui depuis le mois de novembre jusqu'à
printemps sert d'agréable appareil d'une
Repas et festins ordinairement on la sert
dans les festins de ce pointure & tranchés.

La Tride la Corneille & francoline
sont d'une odeur singulièrement agréable
leur sauce relevée leur goût leur roque
est depuis décembre jusqu'à pasquière
la figure Ensigne la façon de les trancher.



Handwritten text in a cursive script, likely a historical document or manuscript. The text is written in brown ink and is partially obscured by the illustration and other markings.



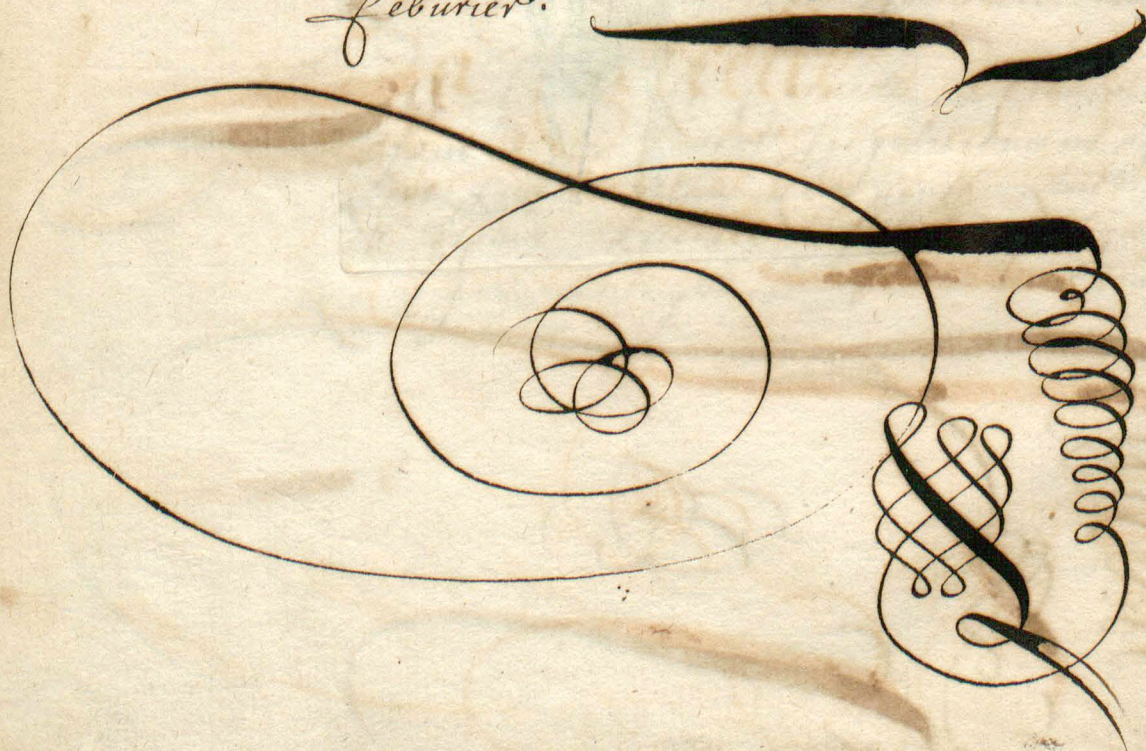
Handwritten text in a cursive script, likely a historical document or manuscript. The text is written in brown ink and is partially obscured by the illustration and other markings.

Handwritten text in a cursive script, likely a historical document or manuscript. The text is written in brown ink and is partially obscured by the illustration and other markings.

La perdrix Rouge et grise

La perdrix Rouge Eschaufe et nourrit
grandement le corps et la perdrix grise le
tempere et l'Entertient delicatement.

La facon de les trancher est commune
aussy bien que leur Saison qui est depuis
le mois d'octobre jusqu'au mois de
feburier.





Le Canardeau et de la Cercelle

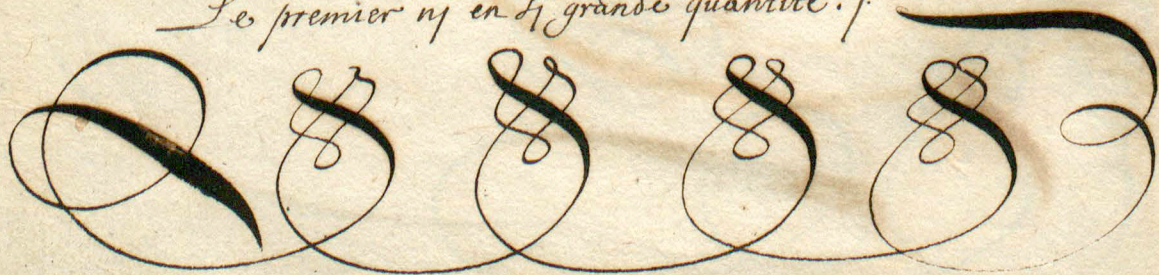
Le Canardeau bien qu'il soit
aquatique son propre neaulmome, est
de Rejoir le Corps humain et de rendre
sain et bien disposé veu qu'il destruit la
malancolie modifie le sang, Confortes le
Cœur et est de bonne digestion son regne
est depuis le mois de May jusqu'à la
fin d'août

La Cercelle est plus frequente
au printemps que d'auce l'ore autice saison
sa chair est tendre et suave et delicate, on
la sert et on la tranche ainsi que le
Canardeau



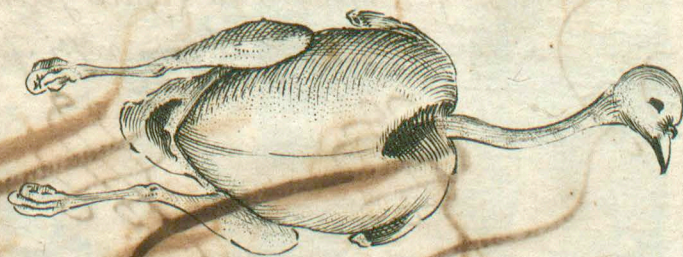
La facon de trancher
et de partager en deux
ou en quatre parties
les precedentes oyseaux
et volailles

Bien souvent dans les festins pour ne charger
pas trop l'estomac des convies, Il est a propos de
trancher les oyseaux et volailles dont nous avons parle aux
Chapitres precedents en deux ou quatre parties, C'est la ou
l'Esuyer doit tesmoigner avoir du Jugement et de la discretion
En premier lieu il doit considerer le nombre des convies et
la quantite des oyseaux. Apres il doit examiner le merite
d'un Chacun, Lors il commencera a servir selon l'ordre par
les plus apparens du banquet et la proportion geometrique
et arithmetique, d'autant qu'il n'est pas raisonnable que le
moindre de la compagnie soit seruy d'un si bon morceau q
le premier ny en si grande quantite. /



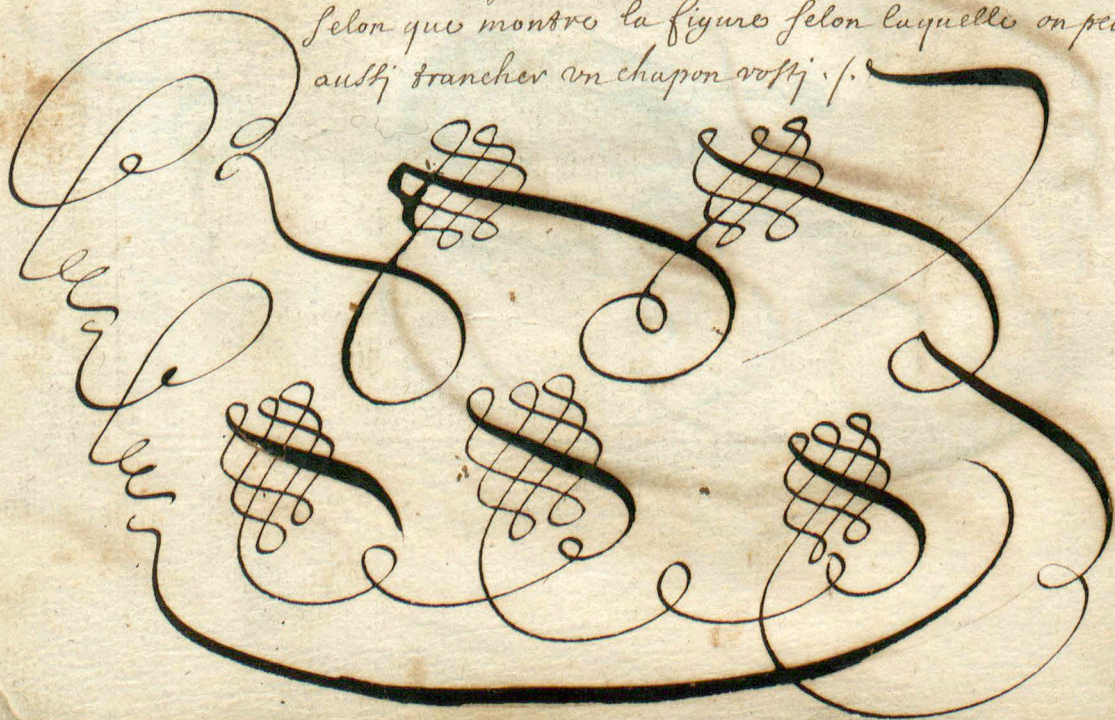


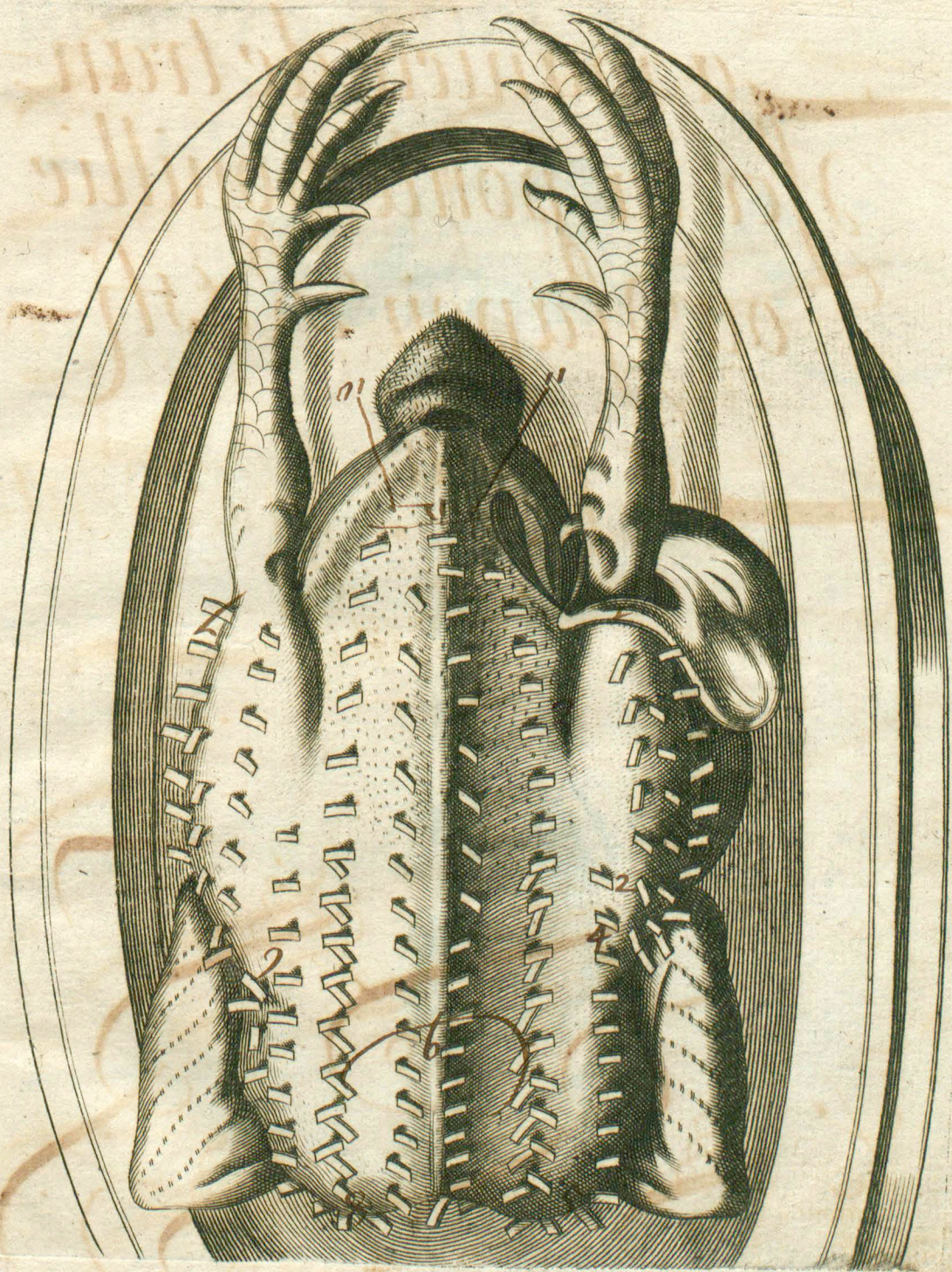
La façon de
partager en cinq
pièces, les précédentes
cibieræ



La maniere de tran- cher la poule bouillie ou Chapon Rostij-

La poule bouillie est de tres bonne
saveur et de fort bonne nourriture plus propre
pour les Jeunes gens que le chapon a cause
qu'elle ne communique point tant de chaleur que
le chapon, on la tranche en deux facons, en l'air
ou si elle est trop cuite dans le plat, on la sert
de mesme facon que le chapon, et on la tranche
selon que montre la figure selon laquelle on peut
aussij trancher un chapon rostij. /







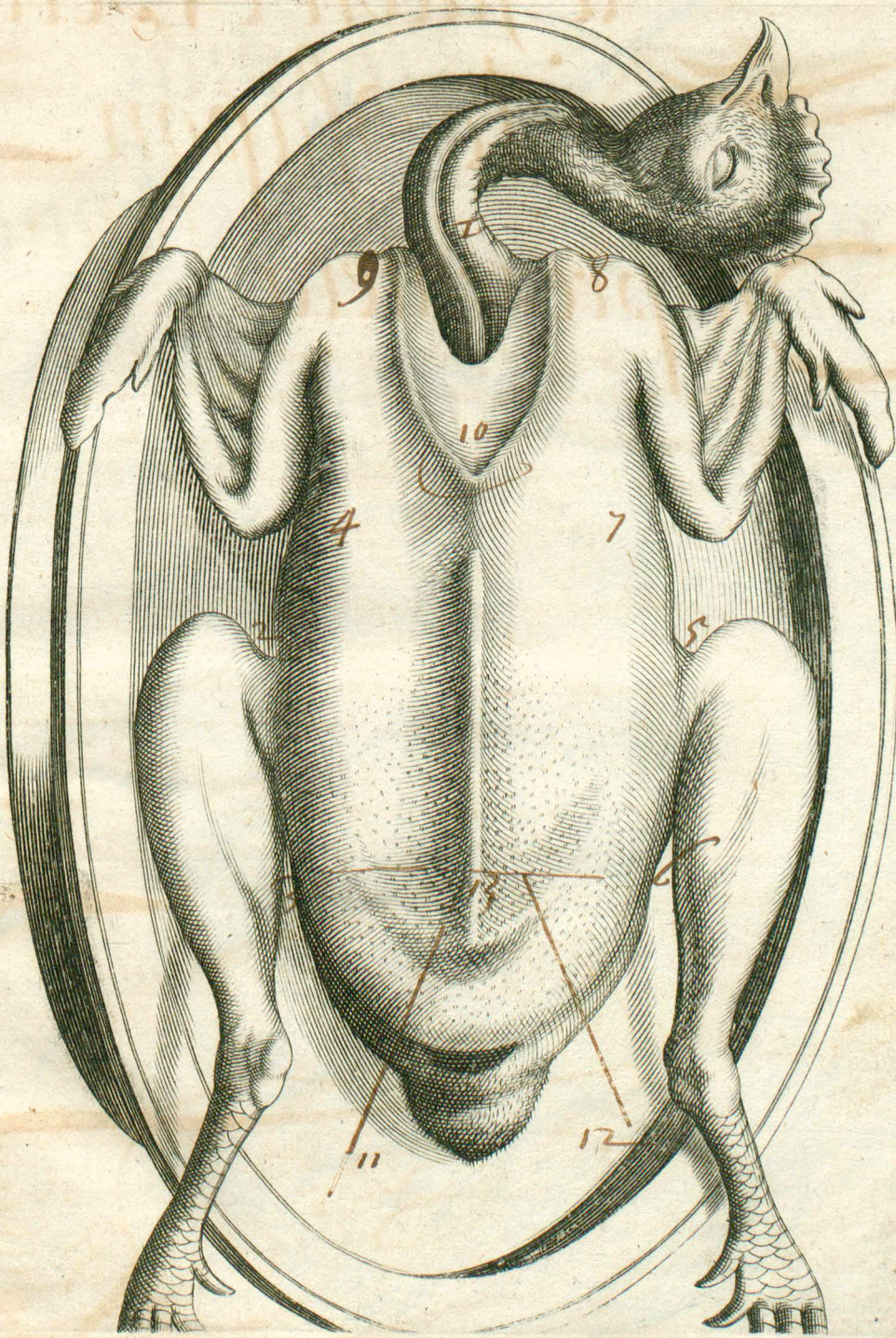


La facon de servir le Yapon

On presentera aux deux plus
apparentes, les deux aisles que syl font d'un
merite extremement releue, on adiouttera a chascun
aisle vne piece du croupion et non pas autrement
Ensuite on servira la fourchette de la poitrine
auec un morceau du croupion apres la poitrine
Entiere luy domant a chascun cote un coup
de couteau on servira les deux espaulles auec
l'autre piece de croupion ou auec vne tranche
de la poitrine; Enfin on servira separement
les deux cuisses ainsi d'un chapon on
fera sept serueces, on peut servir la carcasse
du dore d'un bon chapon auec vne seule cuisse
et cest a la discretion de luy qui port prenant
garde au merite des personnes.

L'insy q^d y a deux sortes de servir le chapon
aussy q^d y a deux manieres de le trancher.





r

93
it
me
re
p
ud
he
nt
le
le
t
bon
s.



31071

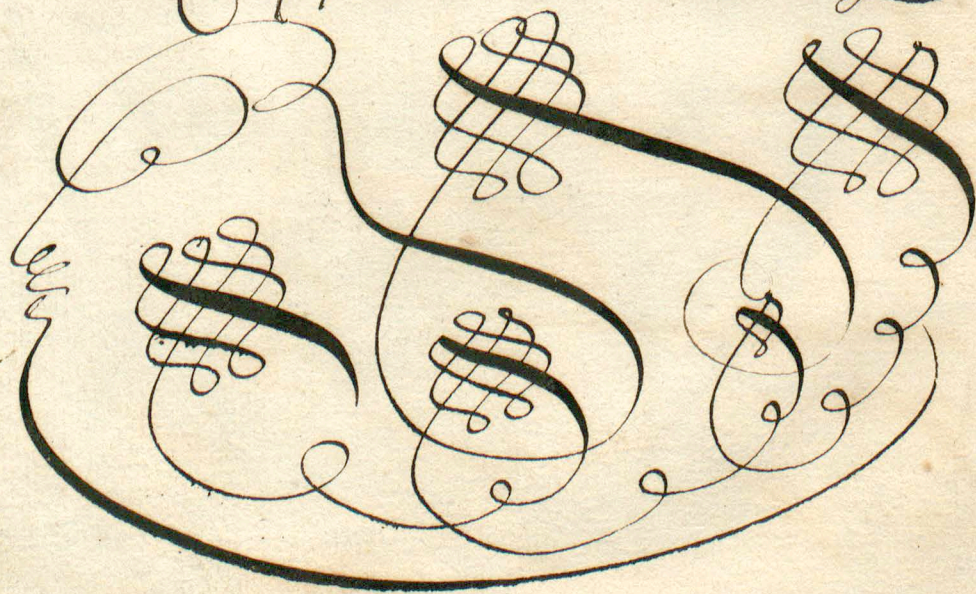
on der pöliche pöliche

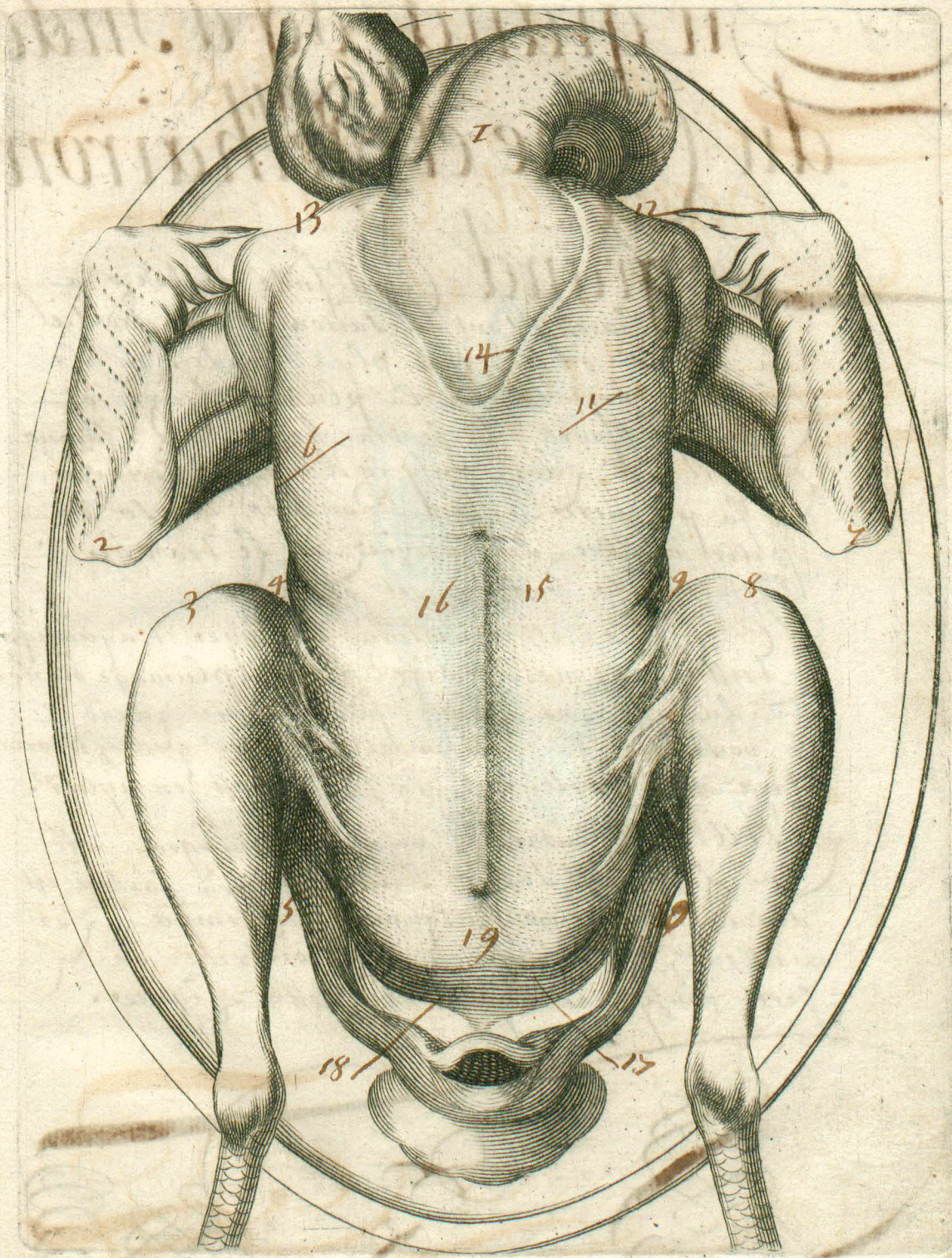
150000

A close-up of a decorative initial 'S' in a cursive script. The letter is rendered in a dark brown ink, with elaborate flourishes extending from its top and bottom. The background is a light blue, textured surface, possibly a book cover or endpaper. The overall style is characteristic of 18th-century calligraphy.

Pigeonne ou de ce poulet & bouillis

Quant aux pigeons soient
ils bouillis ou en pastes ou en Effume
sont tousiours friands et delicats
vous les trancherez ainsi que toute
autre sorte de semblable volaille selon
les chiffres de leurs figures vous
les servirez entieres, ou bien vous
les partagerez en deux ou quatre ou
Cinq parties.





lis

nt
fenne
toe
to
Blon
a
me
ou

3

Du grand Coq d'Inde du Cigne et del'hairon

Le grand Coq d'Inde de douze a
seize sources dont la saison est particuliere
en hyver on se rend plus tendre en le
saillant mort d'une plume treize a
quinze sources Il se tranche en deux facons
En premier lieu ainsi q'il a este declaree
en sa premiere figure ou bien auant du
petit nombre des conies on le tranche
seulement du costé en cet ordre.

Le Cigne est vn oiseau Sauvage et aquatique
triste et melancolique d'un plumage blanc
on dit quil ne chant jamais que quand il
est voisin de sa mort mais que lors quil s'edonne
avec melodiquement la saison est en hyver.

L'hairon entre les oiseaux Sauvages est
une de plus dure substance sa saison est
depuis l'automne jusqu'au printemps le
meilleur morceau est la poitrine on le
sert ainsi que represente cette figure.



de
n

J

nte

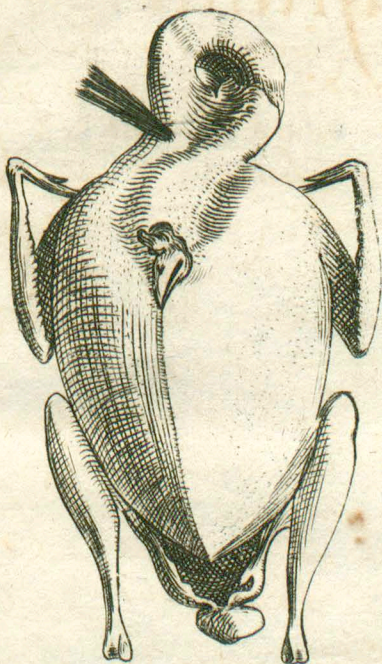
tiqz
anc-

l
dome

q.

est

2

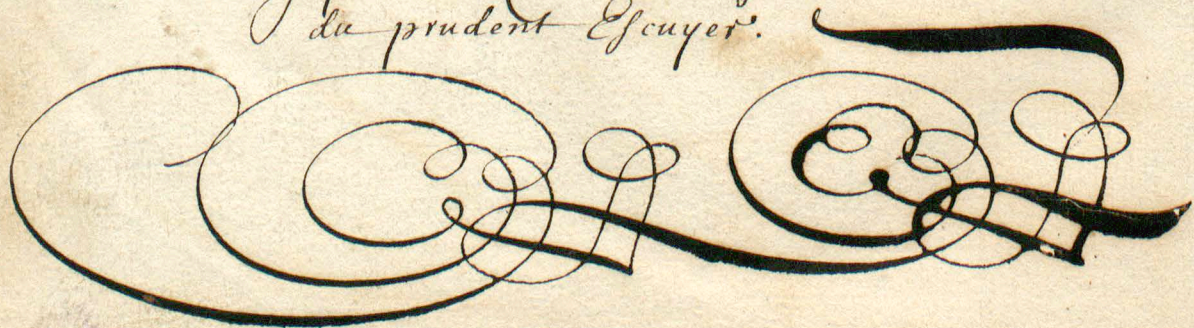


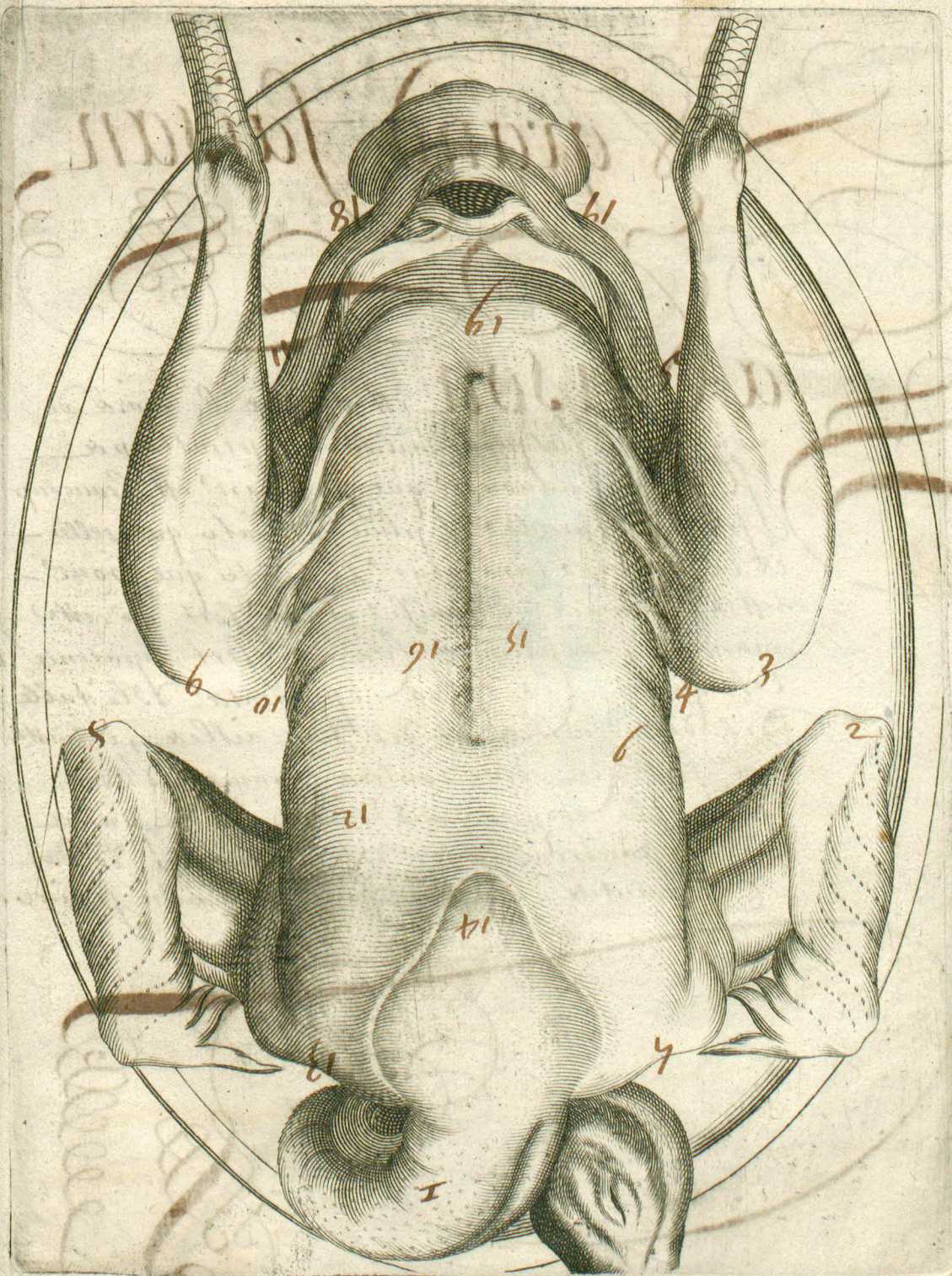
[Faint, illegible handwriting at the top of the page, possibly a title or header.]



Du Coq d'Inde paon et Grue

Sa Saison est En hyuer aussi bien
Celle du paon et de la grue sa substance
est spongieuse et rend Melancolique, Le
paon est d'un meilleur goust que la grue
et paroist plus souvent en la table des grands
et mesme que la grue qui est un oiseau
sauuage pour rendre sa chair tendre on le
laisse mort durant quinze jours Les cuisiniers
pour leur sauce taschent de leur donner un
bon goust et plus agreable le meilleur morceau
est la poitrine laquelle se mange plus
froide que chaude on se sert ordinairement
en cette facon en premier lieu l'on coupe deux
ailes separees apres l'on coupe deux tranches
de la poitrine separement avec deux pieces
du cropion en suite l'on coupe deux cuisses aussi
separees Le reste du service est a la discretion
du prudent Esuyer.

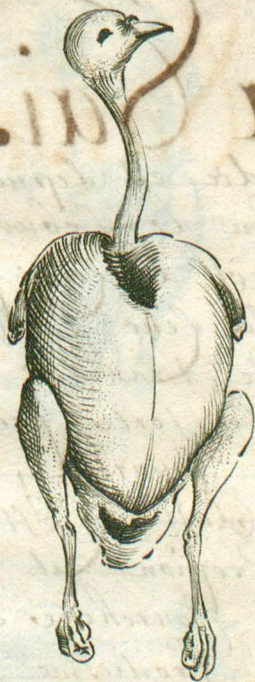




Le grand faisan à la saison

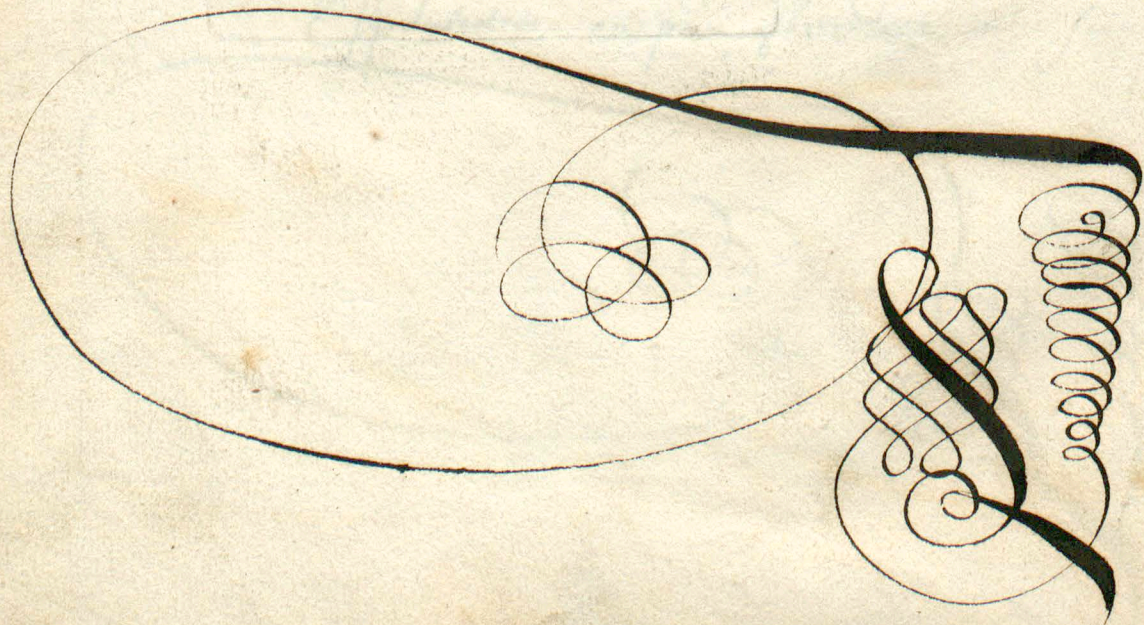
est depuis le mois de
novembre jusqu'au milieu du printemps
Il faut adjoindre que sa chair est beaucoup
plus friande et plus délicate que celle
de la perdrix tant pour la rareté que pour
mettre l'amant enivré et on sert en cette
manière, en premier lieu on sert séparément
les quatre pièces plus apparentes de la table
des deux cuisses et des deux ailes, ensuite
on sert les deux autres coniez d'une
pièce du cropion avec deux petites pièces
de la poitrine encor de la carcasse de deux
épaulettes on peut faire un autre service.

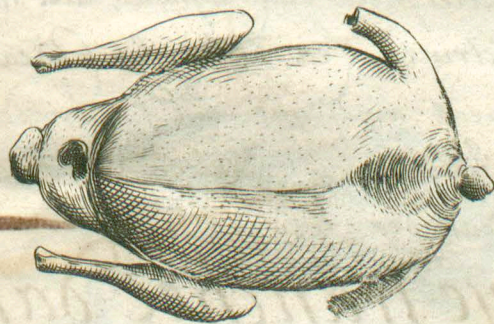
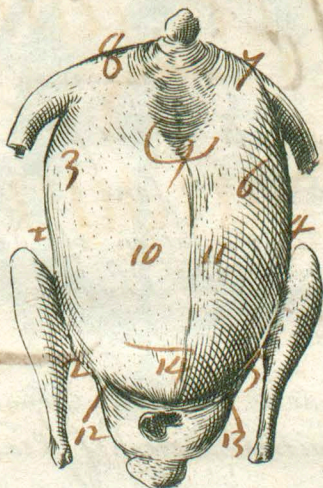
comme le chapon



Canard sauvage et domestique.

La Saison de ce grand
Canard est depuis le mois d'octobre jusqu'à
la fin de february leur meilleur saulce.
se fait de leur propre sang ou du sus qui
sort de leur substance, la figure montre
l'art de trancher quant au service il se fait
de cette sorte premièrement on sert les deux
Cuisses séparées, après les deux surcuisse
séparément. L'estomach avec chacune une pièce
du Croupion et Enfin les deux ailes l'une
avec la fourchette de la poitrine et l'autre
avec la troisième partie du croupion.





Le Loye

Elle est sauvage ou elle est domestique, la
sauvage est un peu plus delicate que la domestique.
L'une et l'autre sont d'une grossiere substance,
leur meilleure saison est depuis la fin de Novembre
jusqu'à la fin de l'hyver, Il la faut trancher et
servir de la sorte. /

Il est a sçavoir les deux Espalles separément avec leurs
deux fureuilles, derechef les deux Cuissees aussi separément.
Une avec une piece de la poitrine, et l'autre avec
deux tranches de la poitrine, et apres la fourchette
de la poitrine, avec une piece du Croupion, et enfin
l'autre piece du Croupion, avec une tranche de la
poitrine, Les ailles la carcasse et le reste se-
servent ainsi que L'Escuyer le juge a propos, que-
si Loye estoit farci, on doit servir du farci a
chacun des services. /

Le Loye tranchee dans le plat



comme le Canard



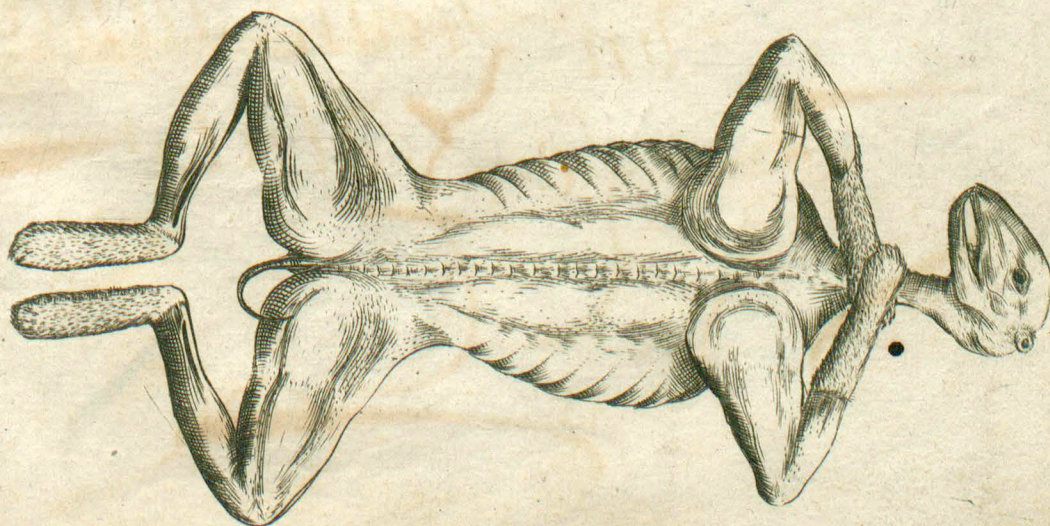
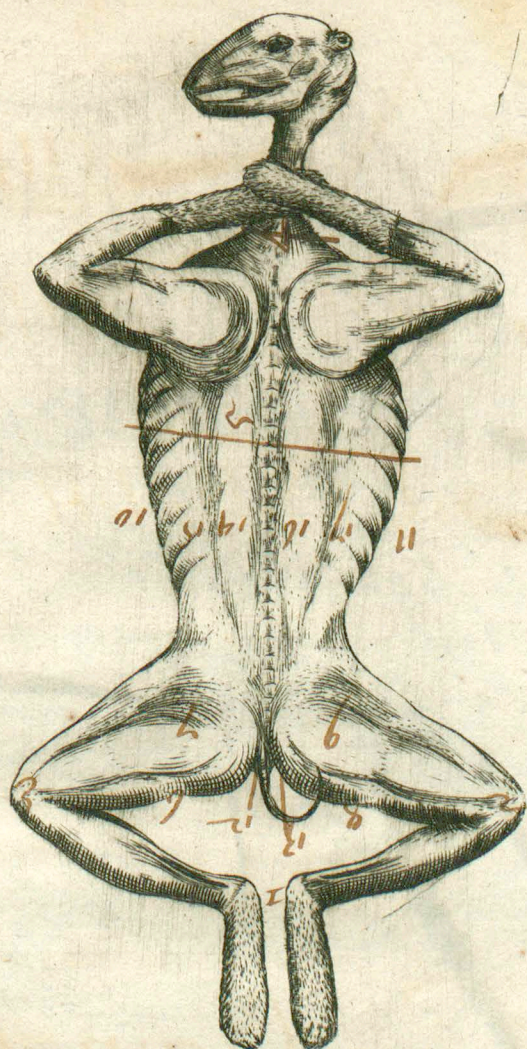
Licure

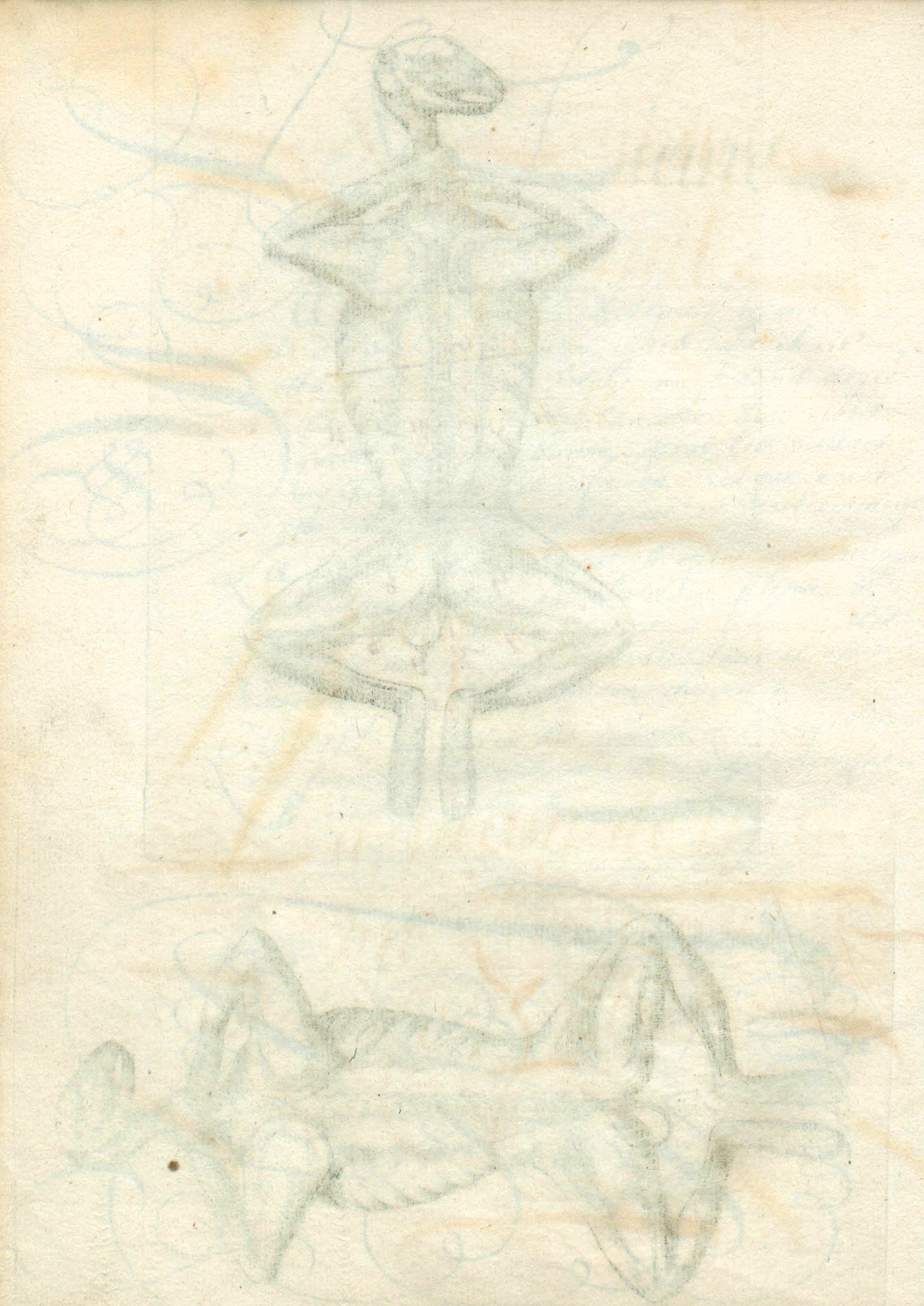
a Saison

est depuis le mois
de decembre jusques en mars la chair
estant chaude et sèche au second degre
elle engendre la melancolie dou vient
quelle n'est pas bonne pour les vieillards
ny trop pour les jeunes veu que encor
elle est difficile a digerer et fait emmaigrir

La mode de se servir est apres avoir mise
les deux cuisses en plusieurs pieces &
presenter une desdites pieces a chacun des
Conviés avec un peu de rable dont il est
necessaire d'en servir un chacun

Quant au restes du Licure Le Royer
en servira avec autant de vigilance que
de circonspection





ochon

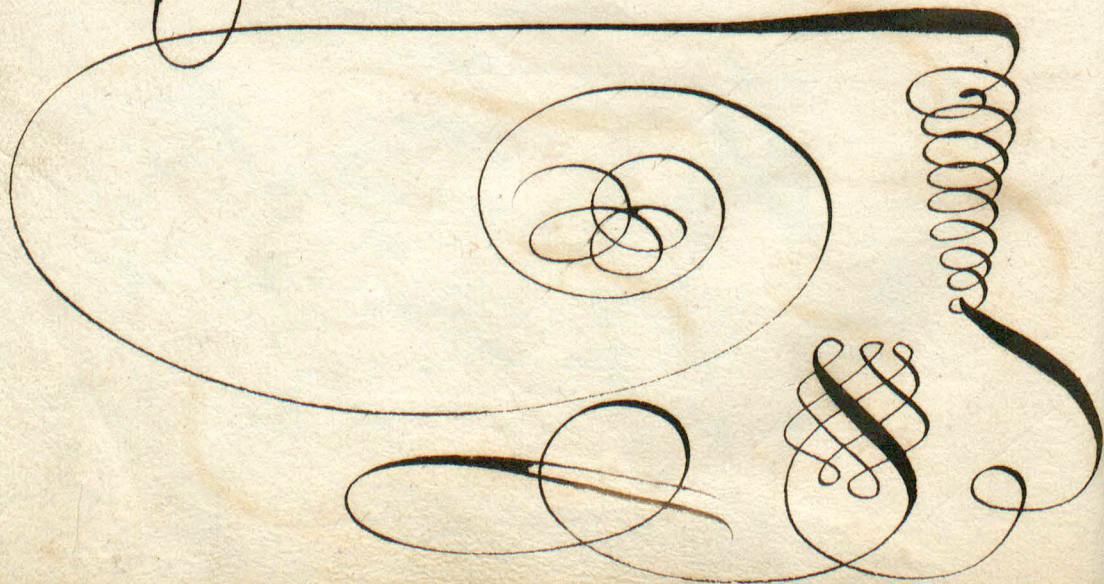
ochon de l'air et de la terre
 et de l'eau et du feu et de l'air
 et de l'eau et du feu et de l'air
 et de l'eau et du feu et de l'air
 et de l'eau et du feu et de l'air

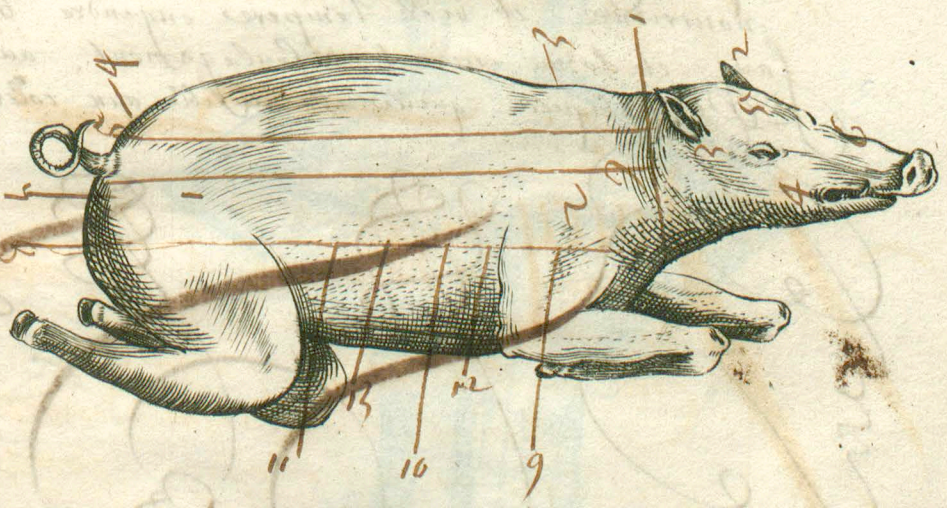
ochon de l'air et de la terre
 et de l'eau et du feu et de l'air
 et de l'eau et du feu et de l'air
 et de l'eau et du feu et de l'air
 et de l'eau et du feu et de l'air

L Cochon

Le Cochon de lait est bon
en tout temps et particulièrement
au mois d'aoust et de septembre Il est
de difficile digestion et doit estre mangé
tout chaud autrement Il incommodé
la sante.

Voicy la facon de le presenter
Scauon est la partie du Col qui est
le meilleur morceau, lece sambec
lece cuisset et si y a du farcil on
en seruira en chaque seruire ausly
bien que la tette apres l'auoir tranche



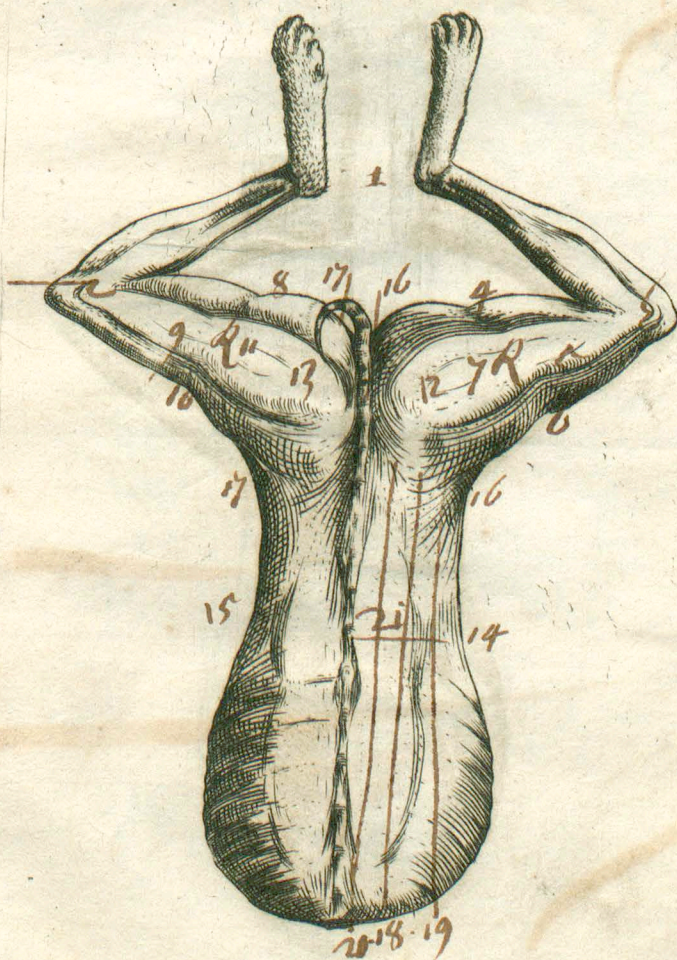


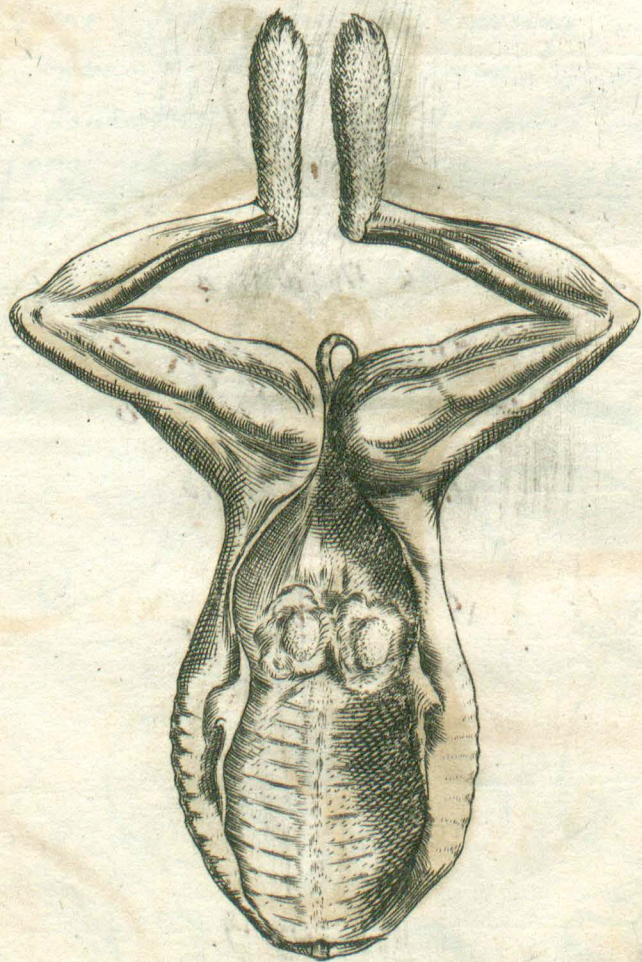
4
11
9^e
on
mully
ranche

Les Chevraulte

Quant aux Chevraulte ils sont
bonne en tout temps et en toute saison
Leur substance est beaucoup moins humide
que celle des agneaux, de tres bonne
nourriture et bien temperee engendre bon
sang et donne autant de soulagement aux
Rhematiquede quelle est nuisible aux colériques







Le 1^{er} jour
du mois

de l'année

Le 1^{er} jour
du mois

de l'année

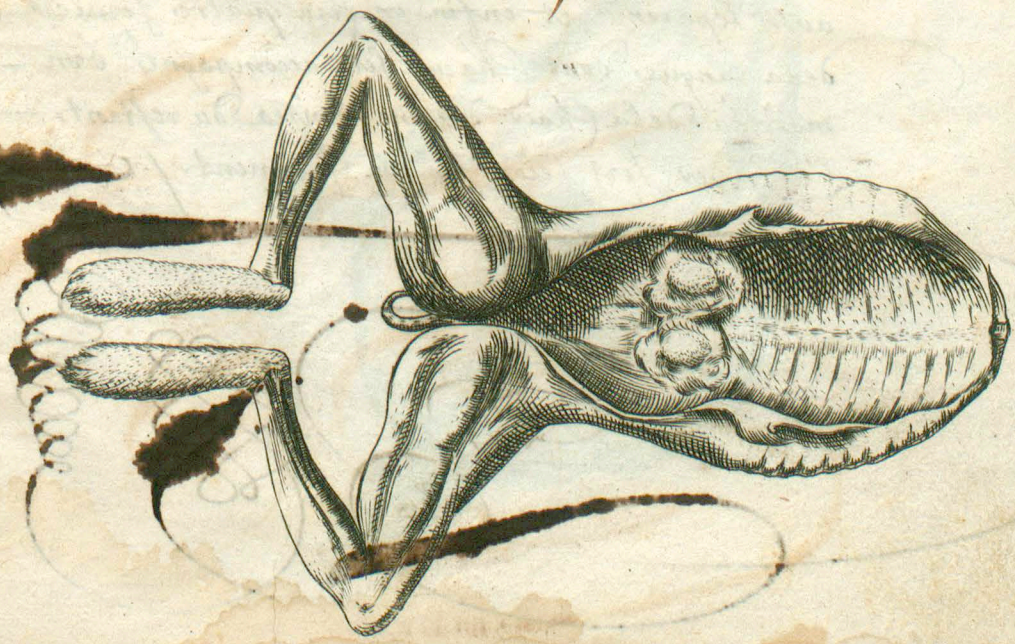
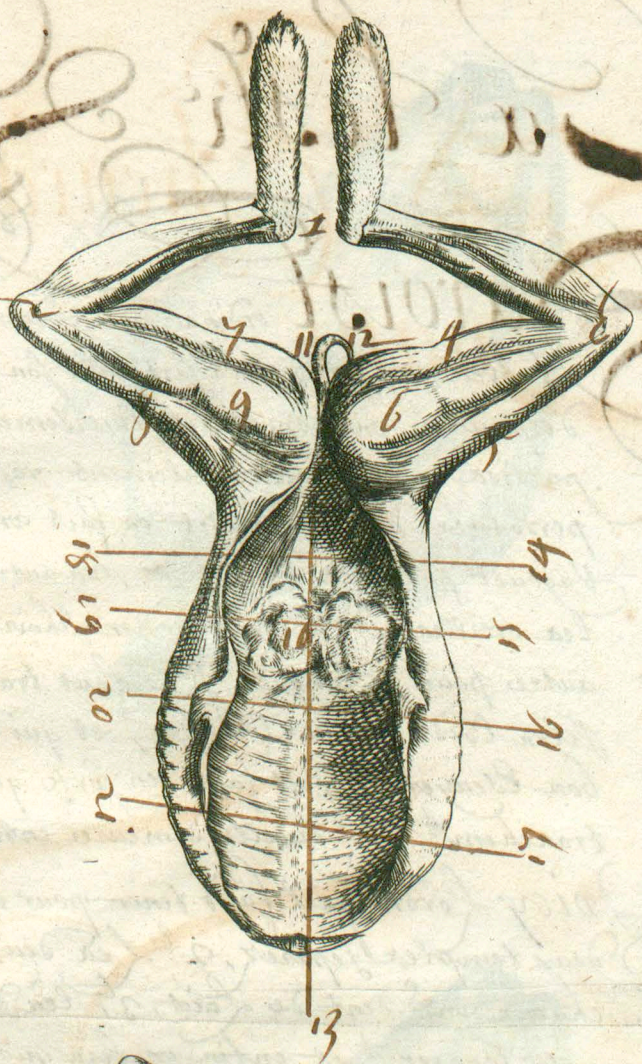
Leuraut du Connil

La Saison

de cea deux gibiera —
bien quilz soient bons en toute saison elle est
principalement au mois de May et de Juin. /

L'ordre de les servir, 1.^t La Cuisse droite, —
2.^t La cuisse gauche, 3.^t vne piece du cropion,
4.^t vne partie du Rable, 5.^t L'autre partie
du rable, et en fin les deux Espauls separément.
offerrea apres la Carcasse, l'Ecuier peut —
servir selon la conduite de son bon Jugement. /

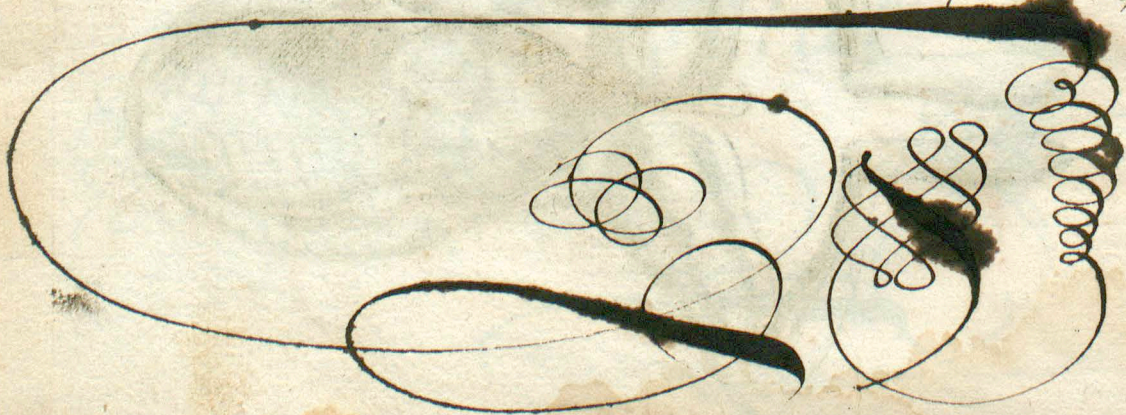
La façon de trancher vn Lieure d'and Le Solat.

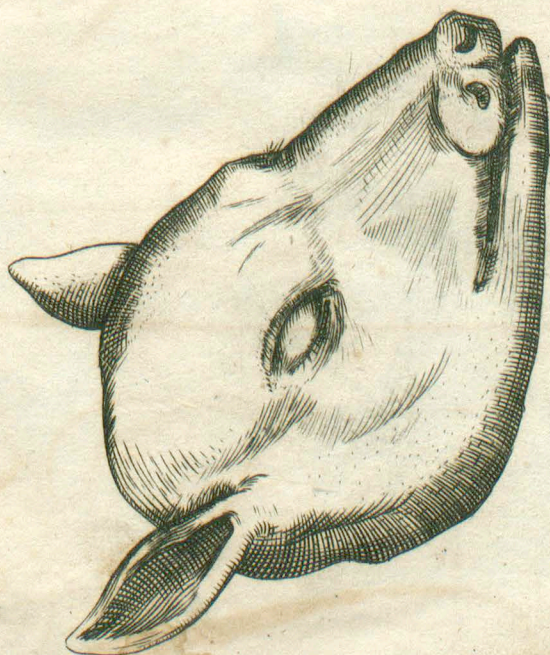
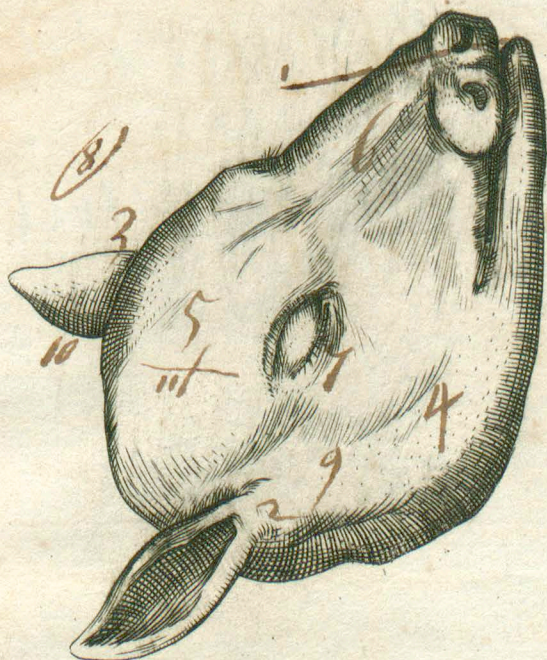


La testr & veau

Paroist ordinairement dans les bonnes
tablees, en Italie on la sert avec son cuir et en franco-
despouillee, on apprête l'y diversement les principales
parties qu'elle peut facilement rassasier quatre
personnes de bon appetit on fait en particulier
l'agoust pour les Ceruelles, un autre pour les yeux
les oreilles et la chair des maschoires et enfin un
autre pour la langue, Il la faut trancher en l'air
selon l'ordre de ces Chiffres, et qui veut paroistre
bon Escuyer Il doit faire en sorte que apres le
tranchement la Ceruelle demeure entiere. /

Voicy l'ordre qu'il faut tenir pour en servir, 1.^e les
deux temples separez, 2.^e Les deux yeux avec
chacun une dent de Laict, 3.^e les deux oreilles
aussy separement et enfin on fera quatre services
de la langue dont Chacun sera accompagne d'un
morceau de la Chair des maschoires du restant,
L'Escuyer sert selon son bon Jugement. /







— a hinc de port
— du dandier —

— scurp. —

— in
— in

— in

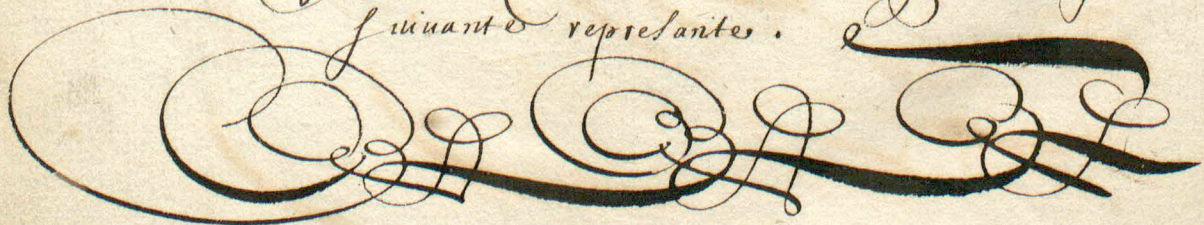
— in

La hure du porc du sanglier

L'Escuyer pour la bien trancher
Levera son premier couteau qui est noir apres
La coupera sur la machoire du costé droit
de laquelle il fera auit le tranchant du
Couteau d'acier piece dont il fera autant
de service q^e en sera requise le reste il decoupera
selon le denombrement des chiffres & la figure
suivante.

Du jambon

L'e jambon Est une des principales
pieces du porc domestique ou du sanglier
Ces bouchers le coupent au doulx de
ventre les plus mols sont les plus delicats
Les cuiliniere les apprestent diversement
on les Aranche en plusieurs manieres
Mais la meilleure est celle q^e la figure
suivante represente.





La Long. du Veau



Pour la servir on commencera par une
pièce ou est attachée le rognon avec une
partie de ce bon morceau on poursuivra
de servir fort sagement et avec grande
considération, accompagnant chaque
service d'un peu de graisse du rognon.



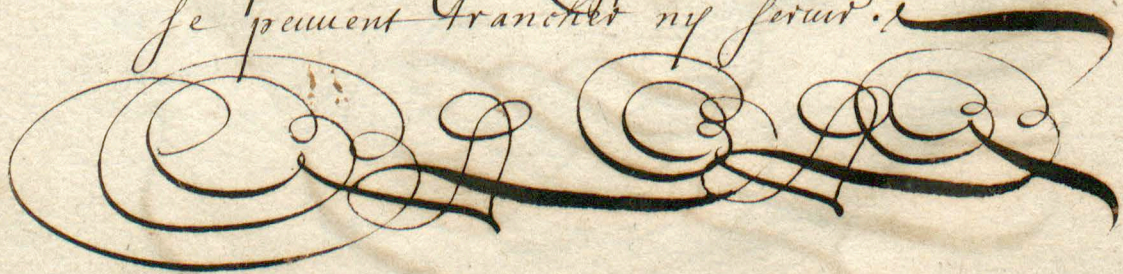


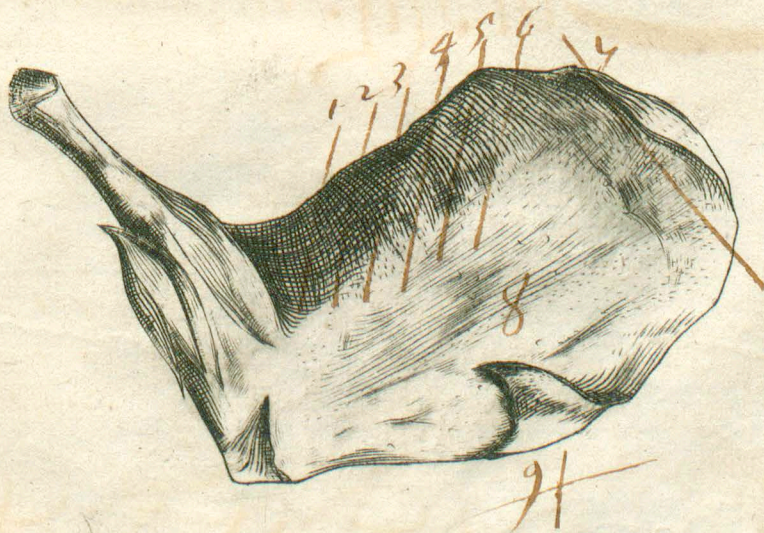
Le gigot ou Esclanche de Mouton,

Soutce les parties du gigot sont
excellentes, mais principalement une que
l'on appelle *le p. de la mere* qui se trouve
entre ces deux jointures, on la coupe et
on la presente sur une assiette aux places
considerables et ensuite on les sert de ce
meilleure tranchee avec du *jeu* et d'*orange*.

L'Espaule de Mouton.

Lors q. le mouton est jeune est fort
tendre l'Espaule est un bon morceau
estant mangé en sortant de la broche pour
trancher la chair de l'Espaule toute
y aude d'avec le plat, l'Ecuyer doit prendre
une seruiette et envelopper le manche de
mesme il doit faire du gigot, on remarquera
en passant que l'Espaule a deux os qui ne
se peuvent trancher ny servir.





La queue ou l'arriere

de l'animal



le queue de l'animal



1790

Wm. L. G.

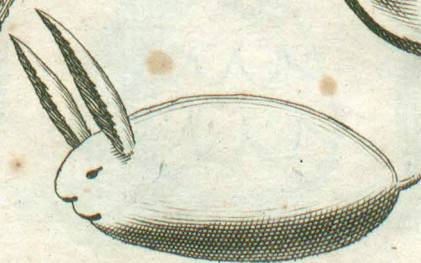
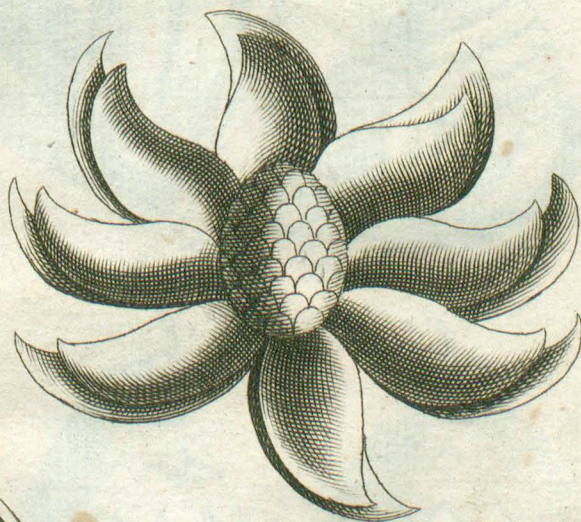
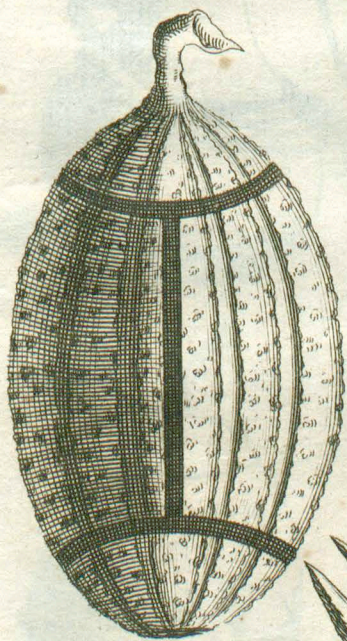
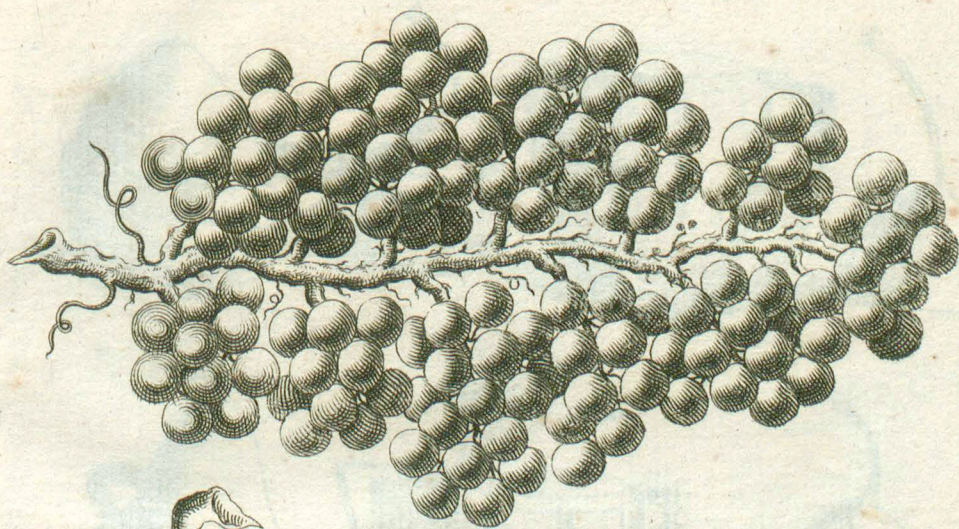
Un Escuyer na pas grande difficulté
de trancher. ~~Le poisson~~ veu qu'il nont
point de joncture.

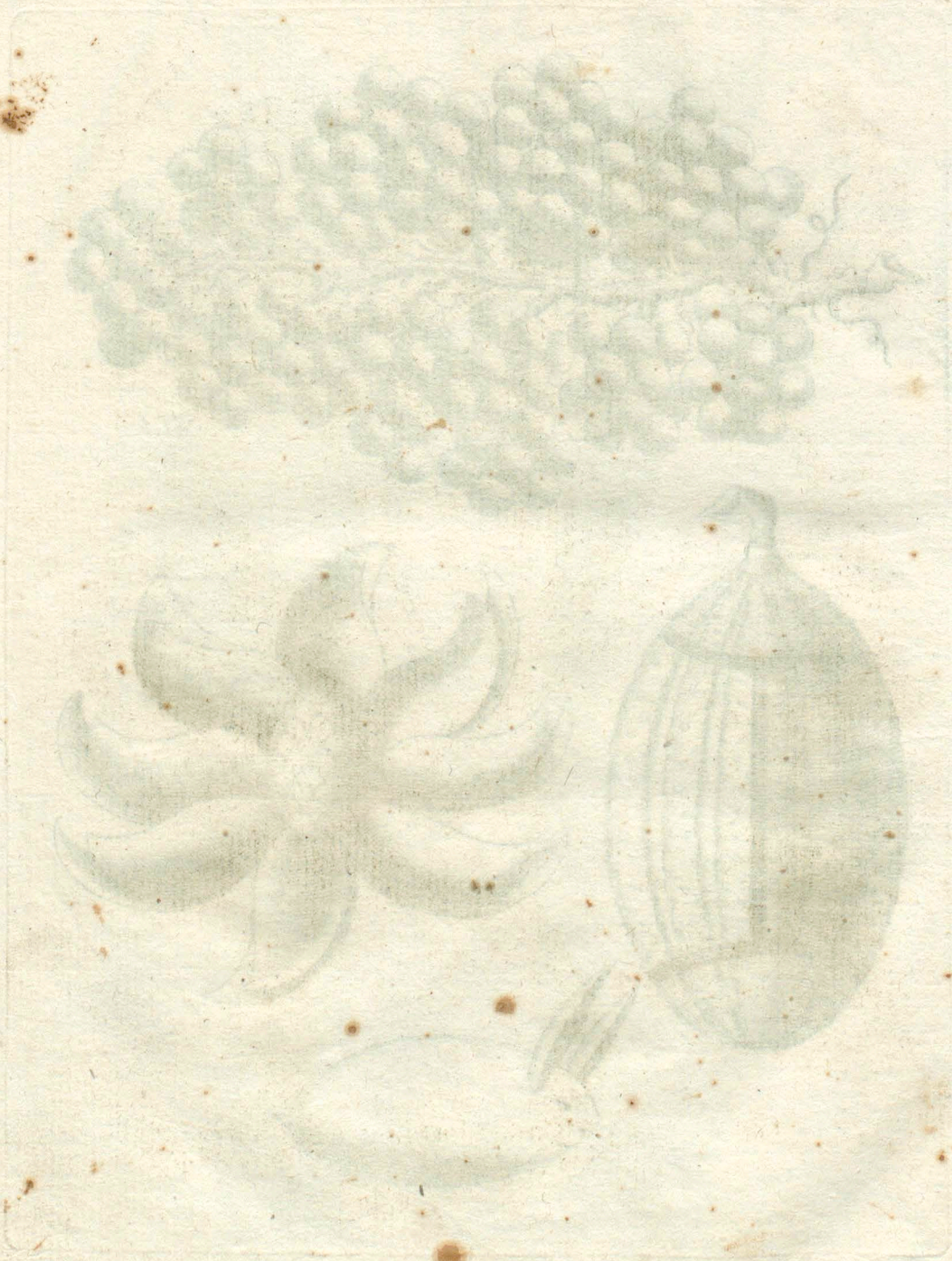
La Truite et le brochet s'apprettent de
diuerse facon, quand ils sont grande
on les tranche a deux doigt de la tette, dont
on sert les plus apparentes du festin et du
Veste. L'Escuyer fait trois a quatre seruiçes
les tranchant toujours a trauers et les ouurant
des deux costez leuant proprement l'Eschine
du dos sy la Truite et le brochet sont
mediocres en grandeur, L'Escuyer apres auoir
ouuert les deux costez donne vn coup a
trauers souby la tette et souby la queue et
ne fait qu'un seruiç de quelque poisson
s'ils sont de la plus grande en seruiç
trois a quatre a la fois et vous remarquerez
que la Truite est bonne en tout temps parti-
culierement depuis l'automne jusqu'au mois
d'auil, quant au Saumon Il est d'un goüst
tres delicat et on les coupent en grande
tranche. La vogue est depuis le mois de
may jusqu'en Juillet. Ces poissons se
seruient aux dees Quillers et leur ragouff.





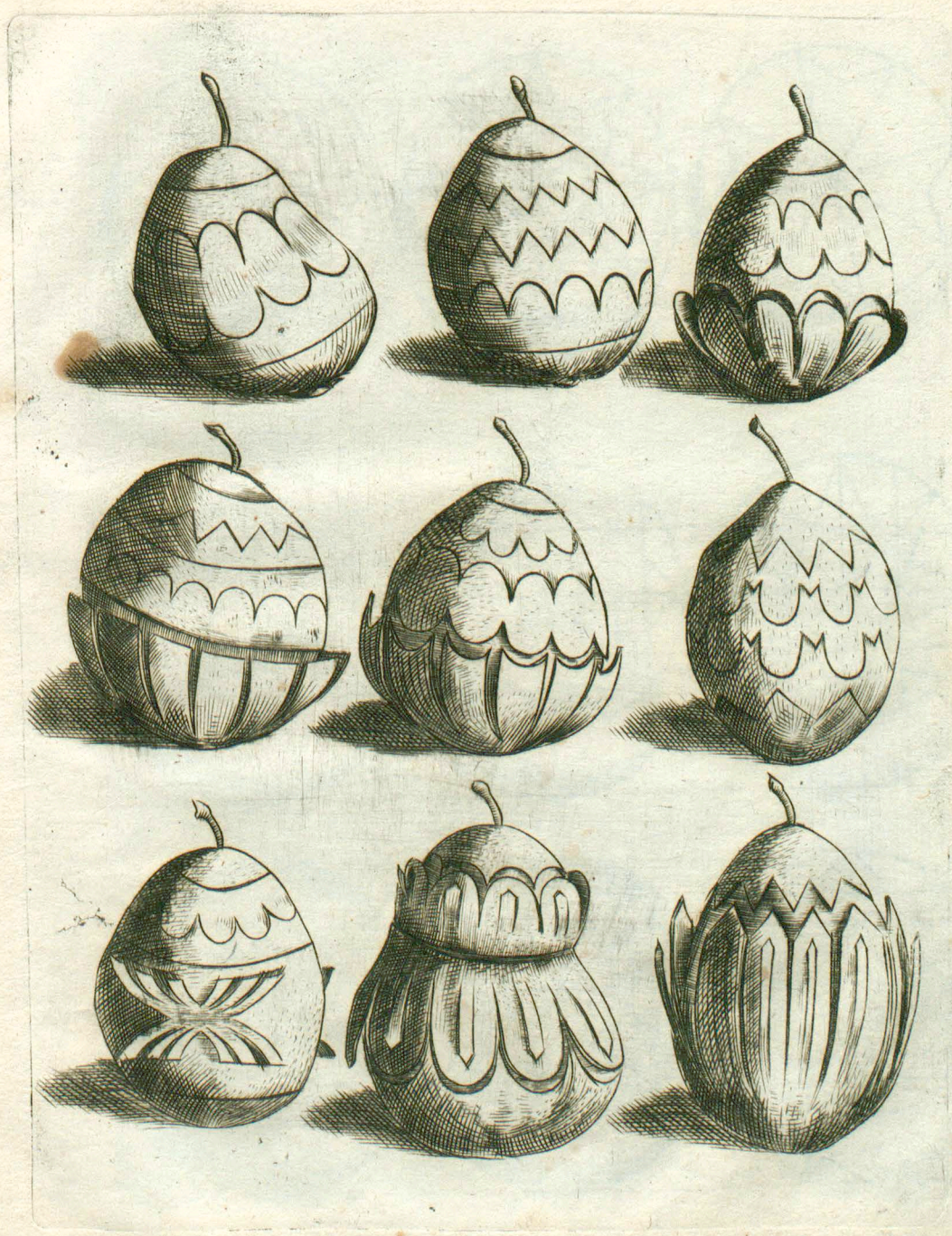
This image shows a blank, aged, cream-colored page, likely an endpaper or flyleaf from an old book. The paper has a slightly textured appearance with some minor discoloration and small brown spots, possibly foxing or water damage. Faint, light blue ink smudges are visible, particularly in the upper right quadrant, suggesting a watermark or a light pencil sketch. The page is set against a dark background, and the right edge shows the binding of the book.

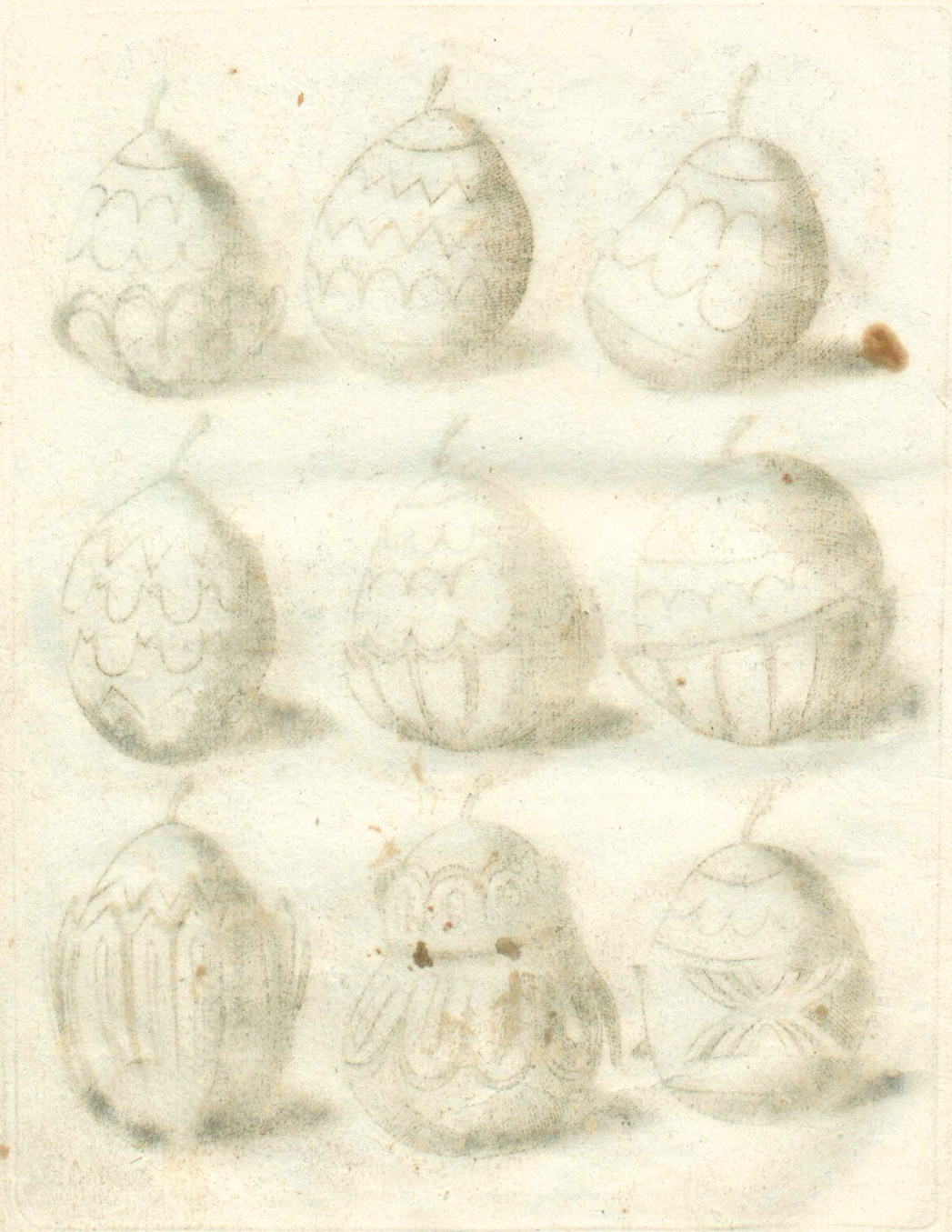


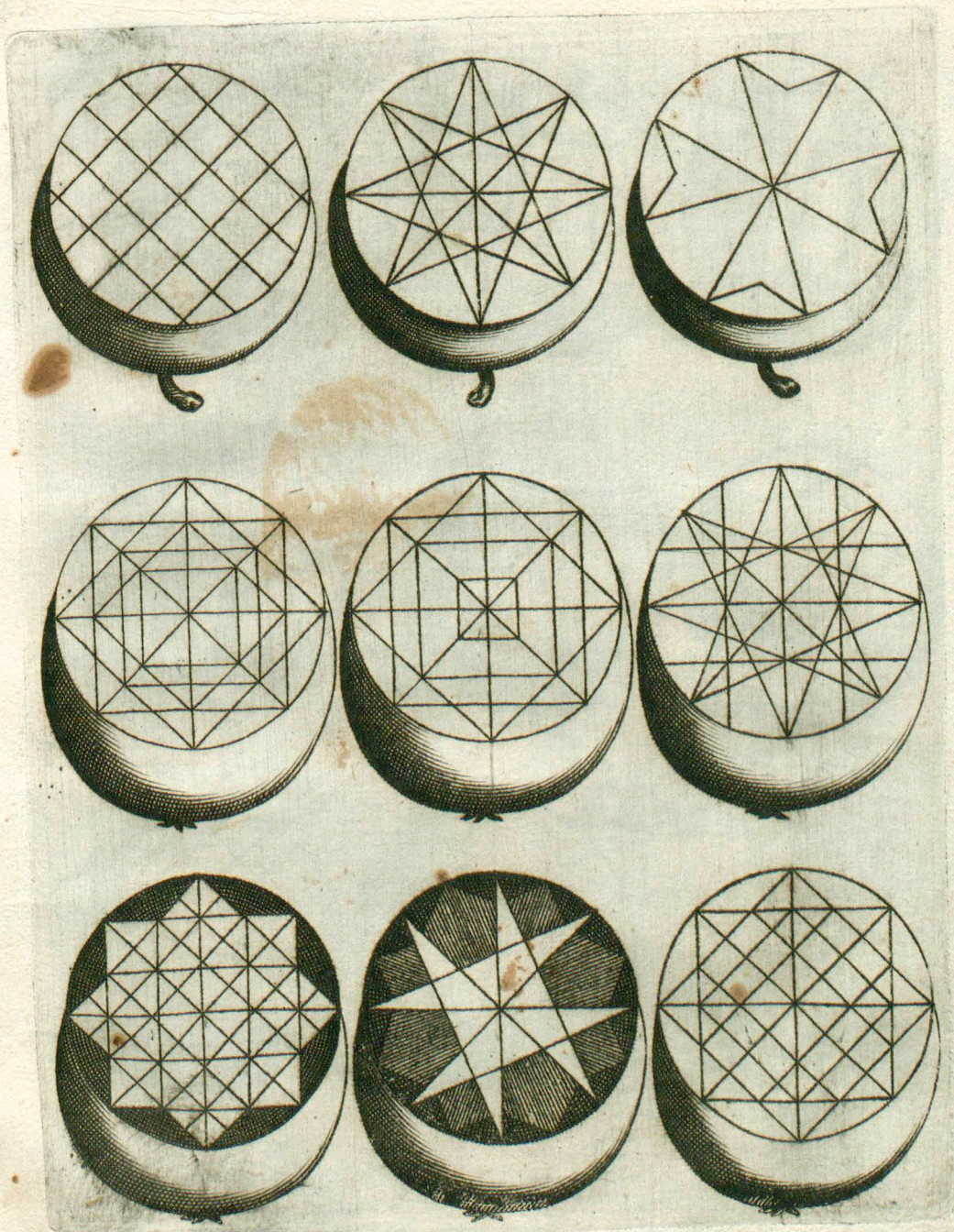


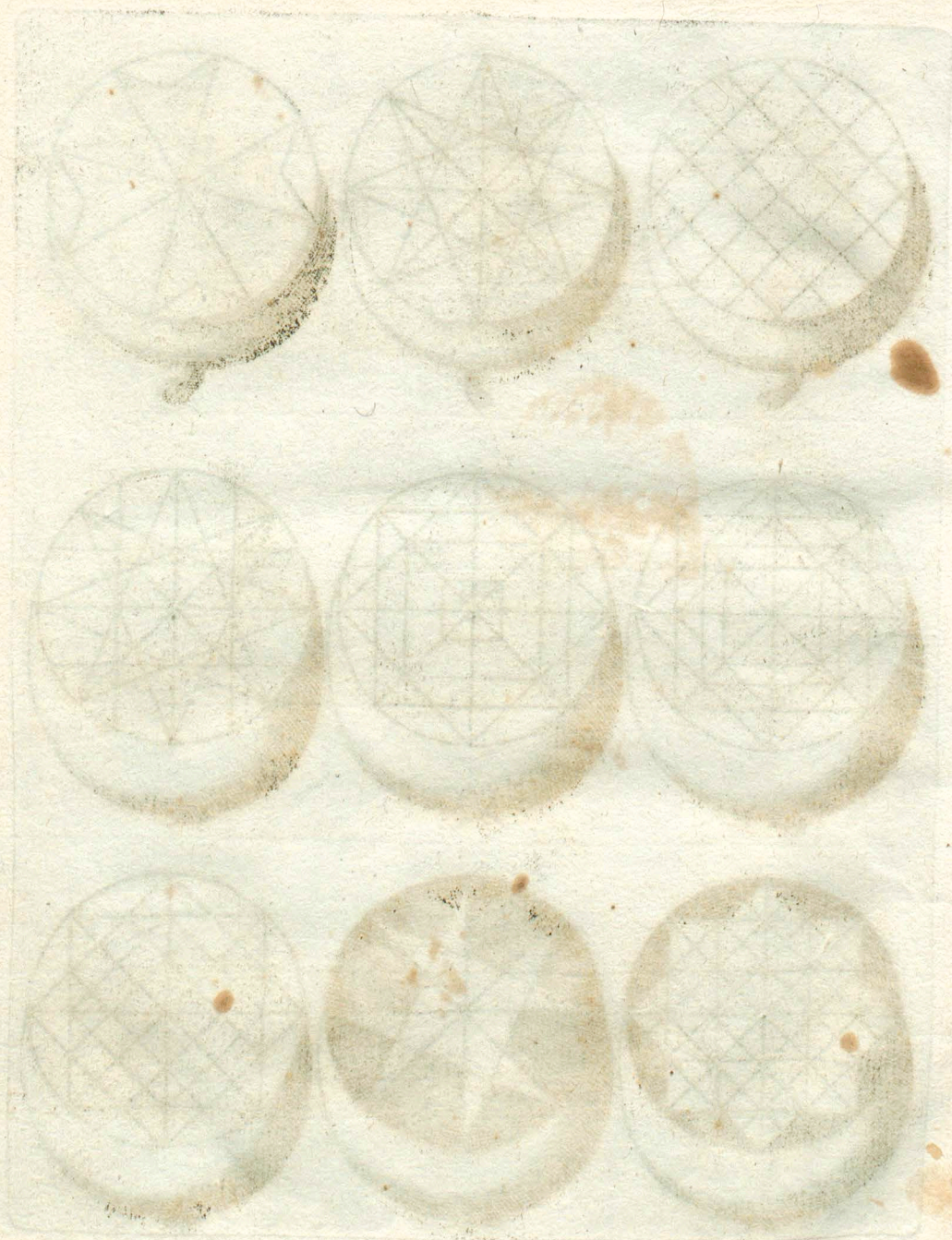


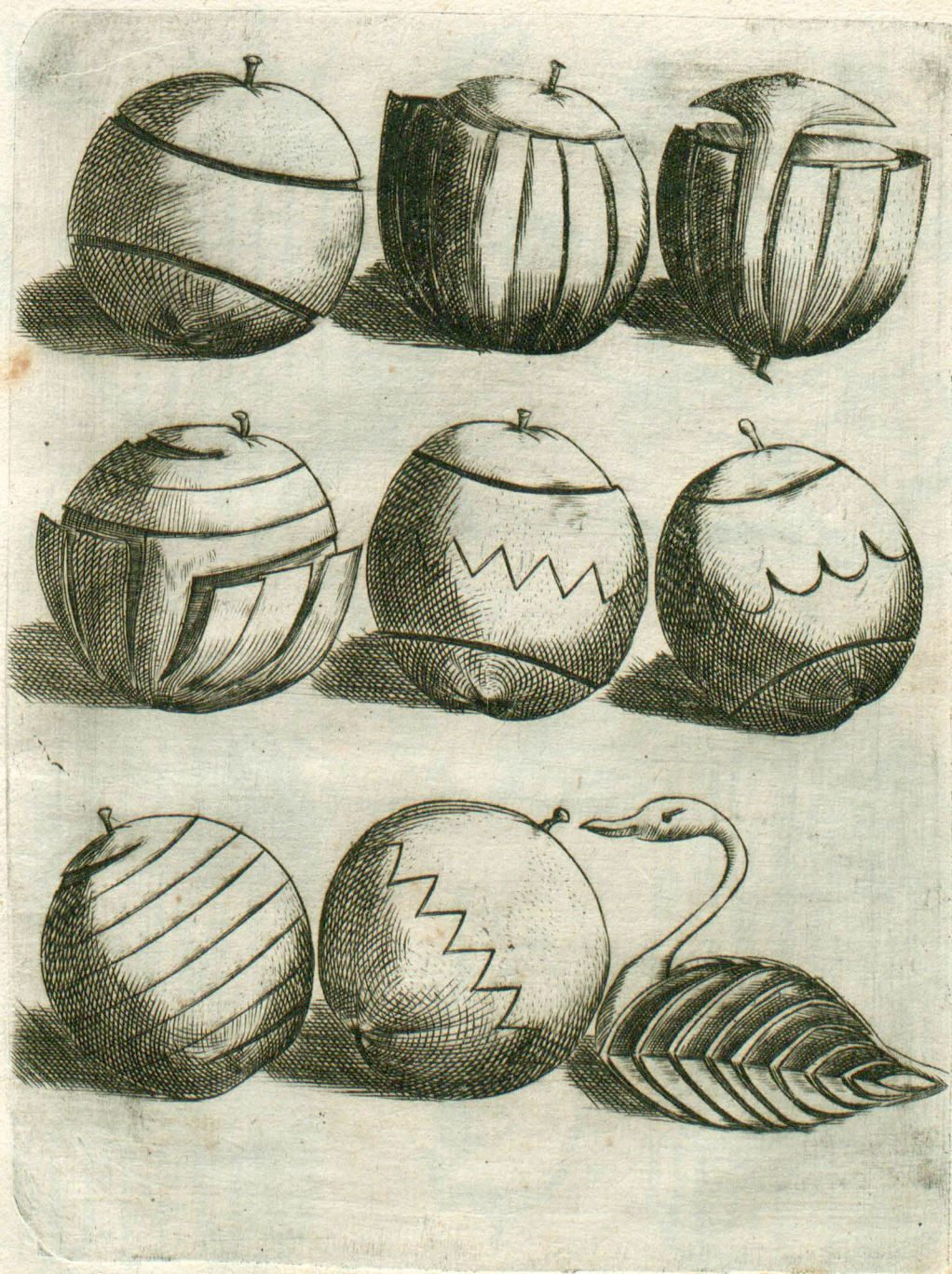




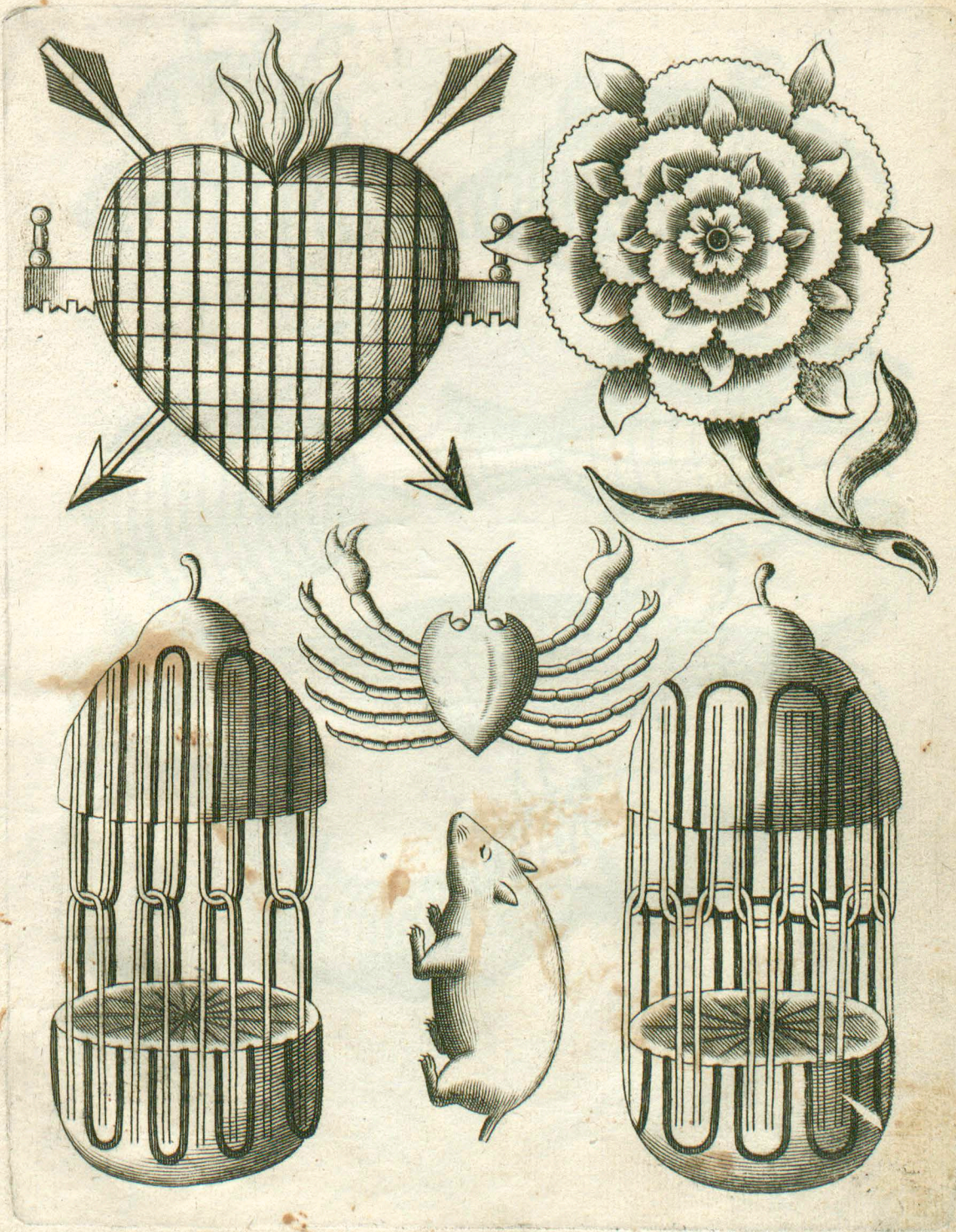


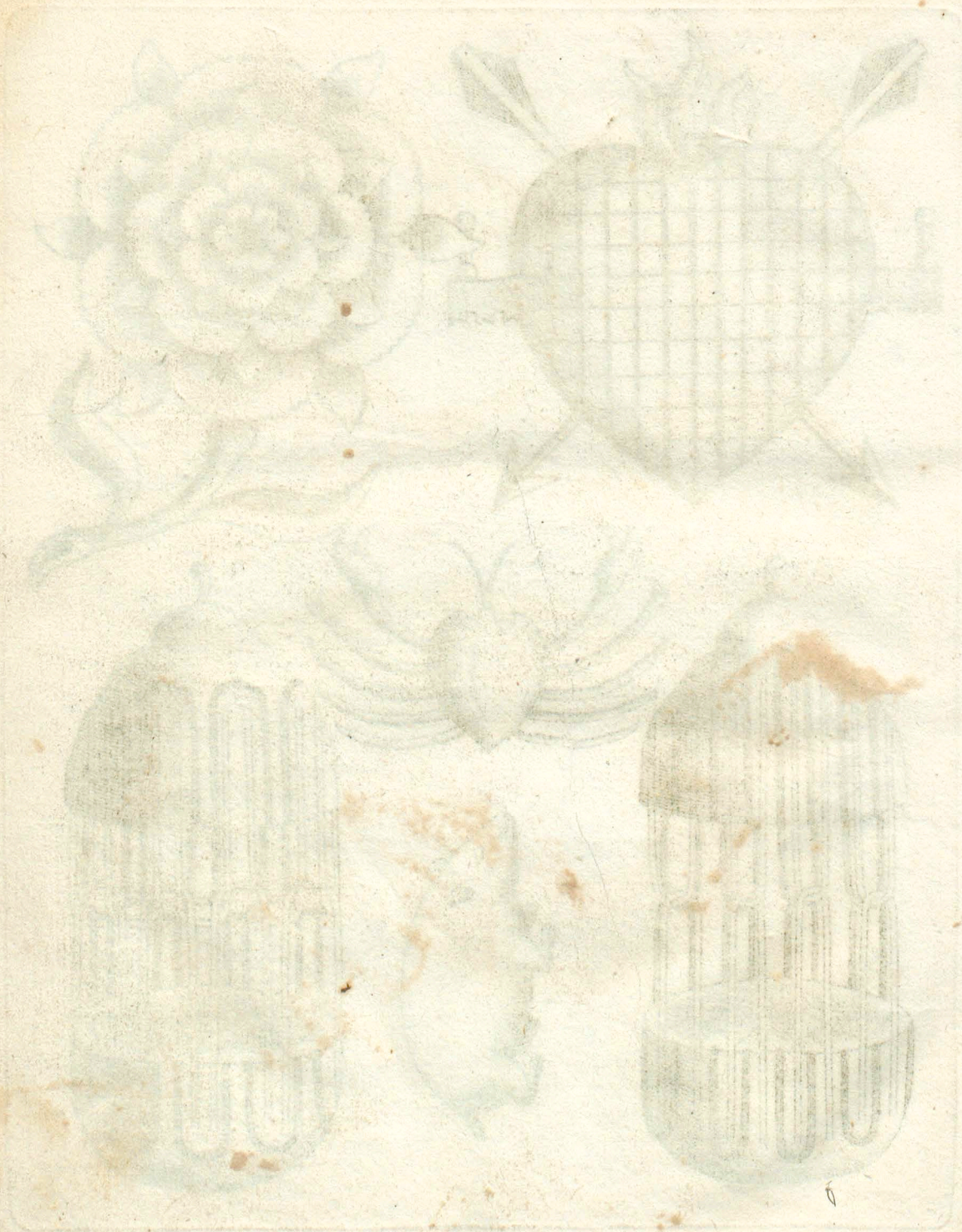


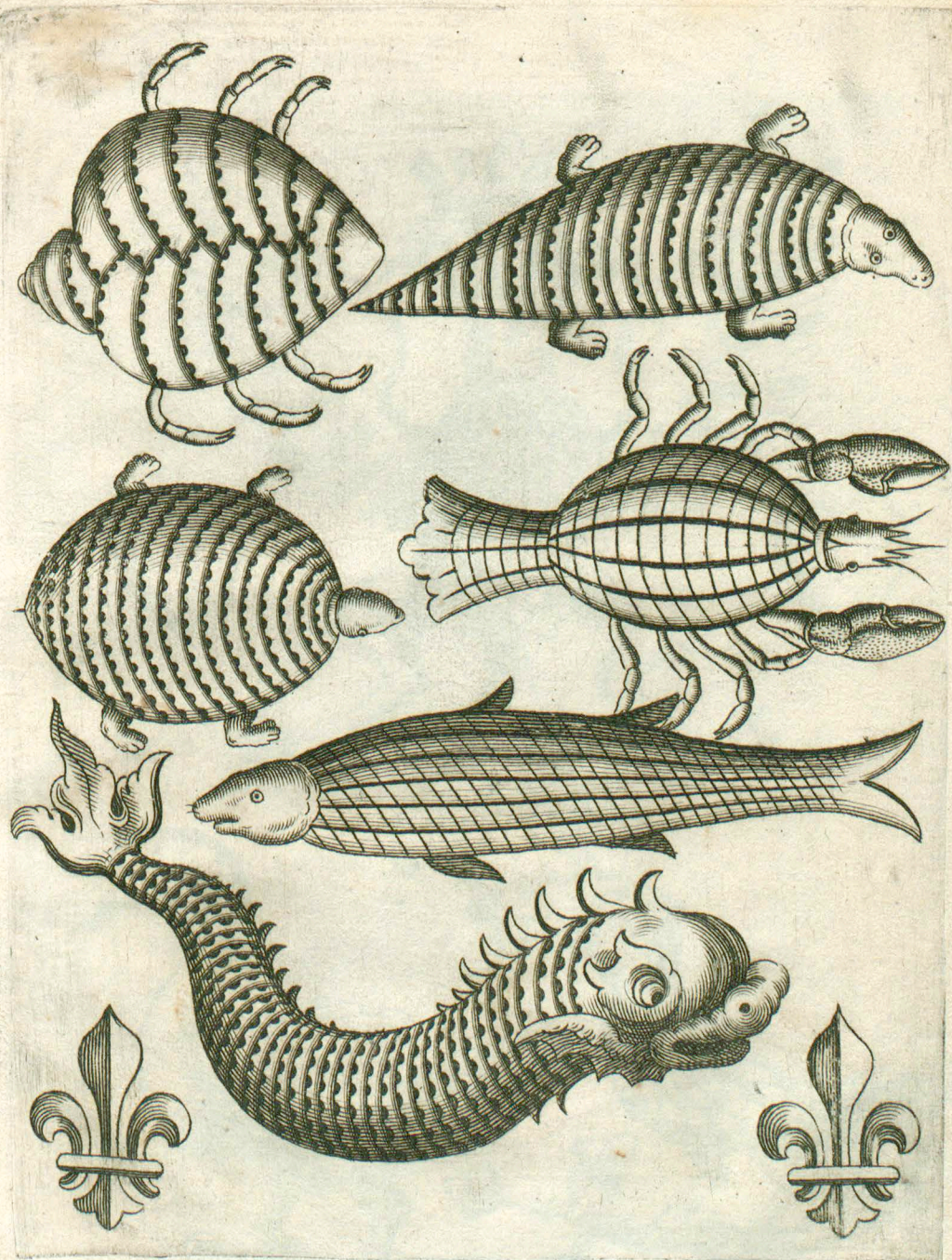






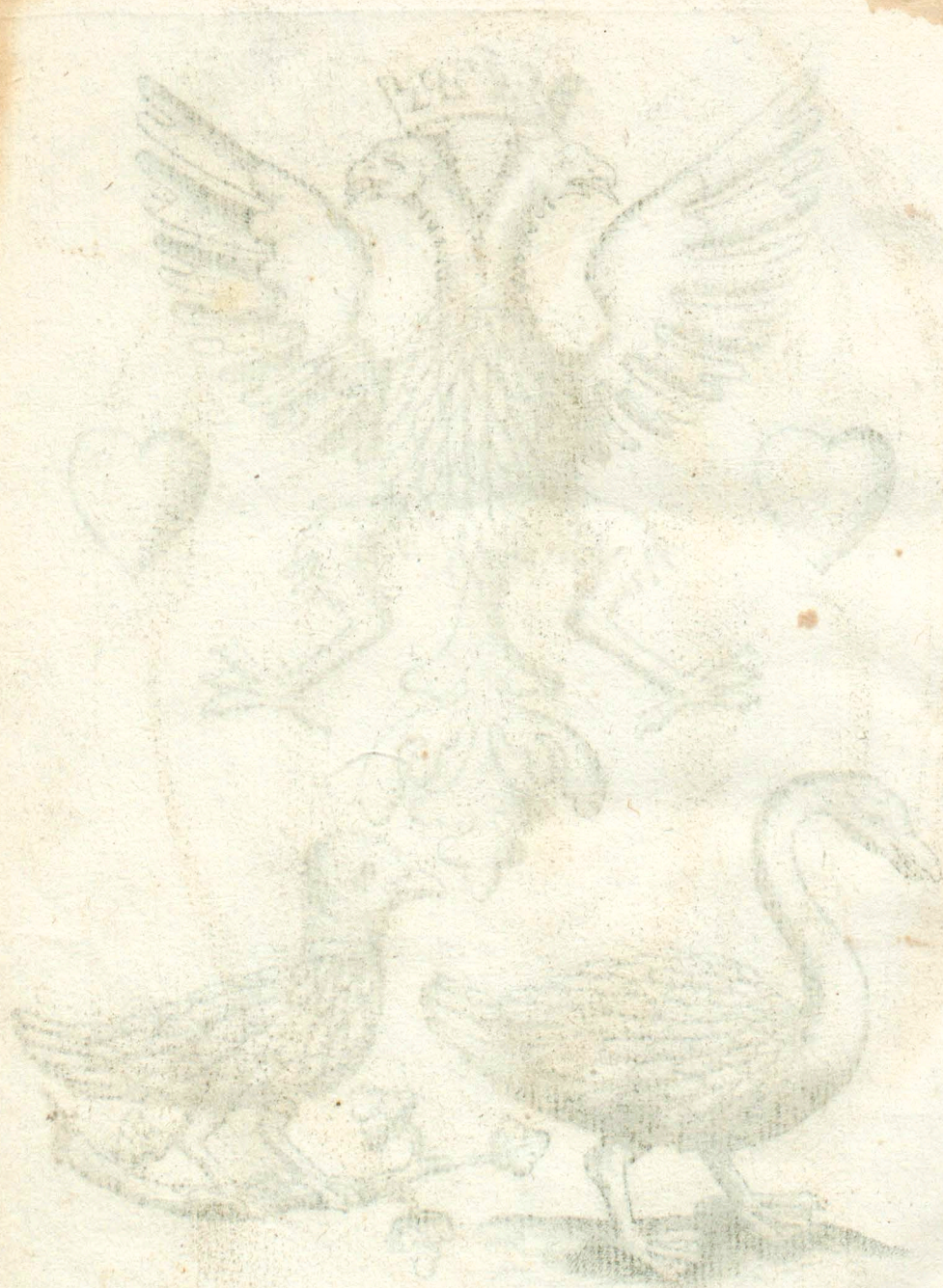


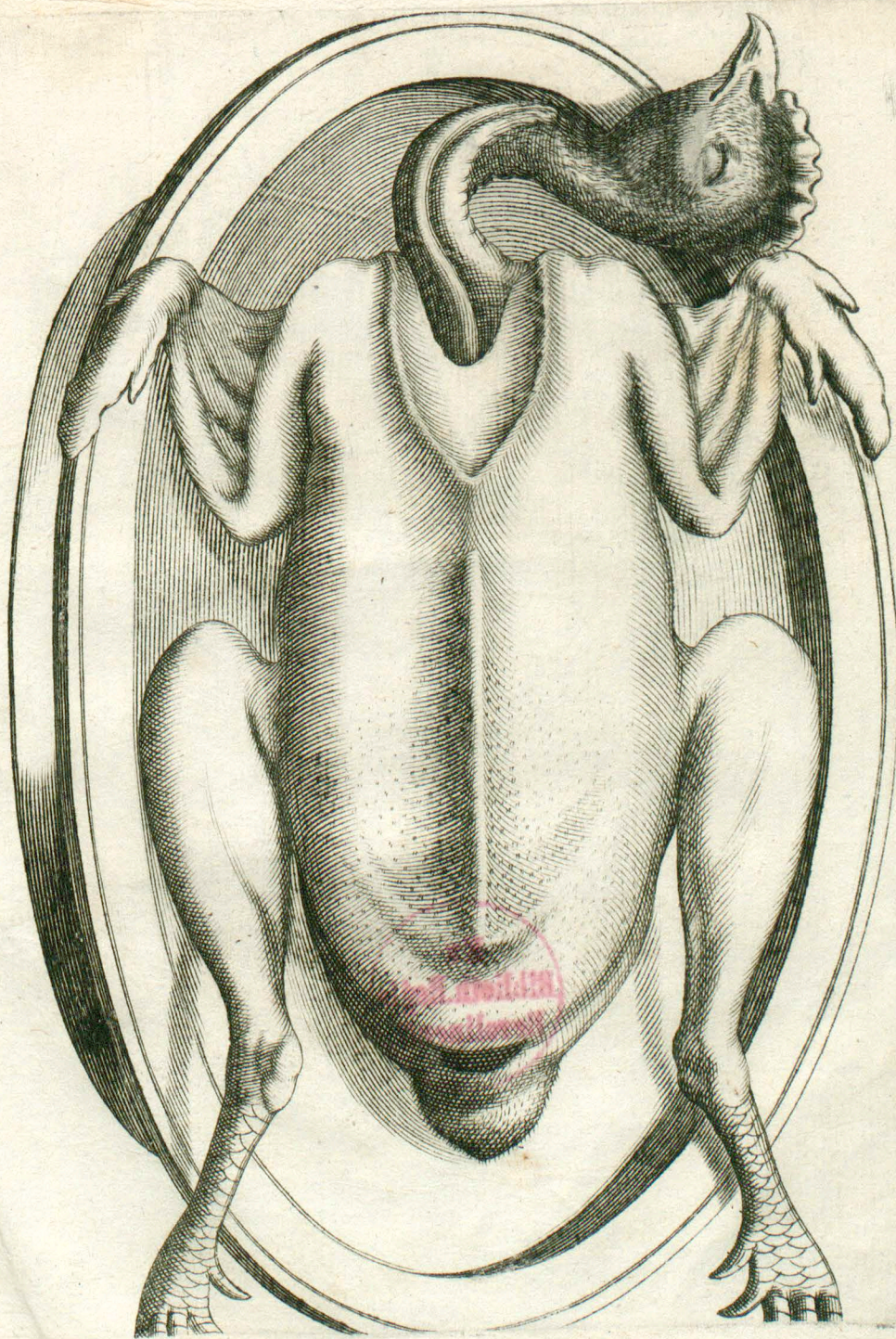


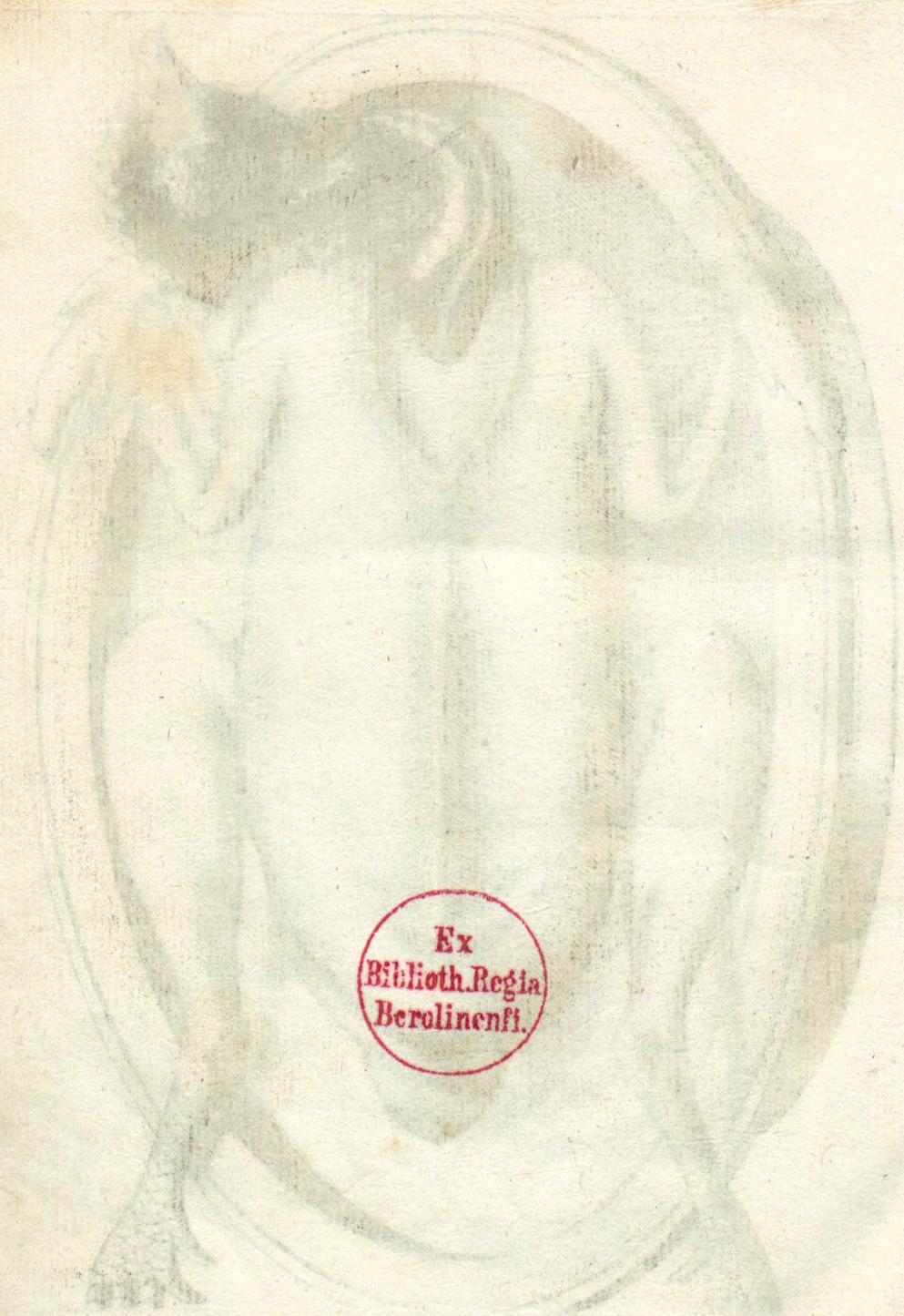






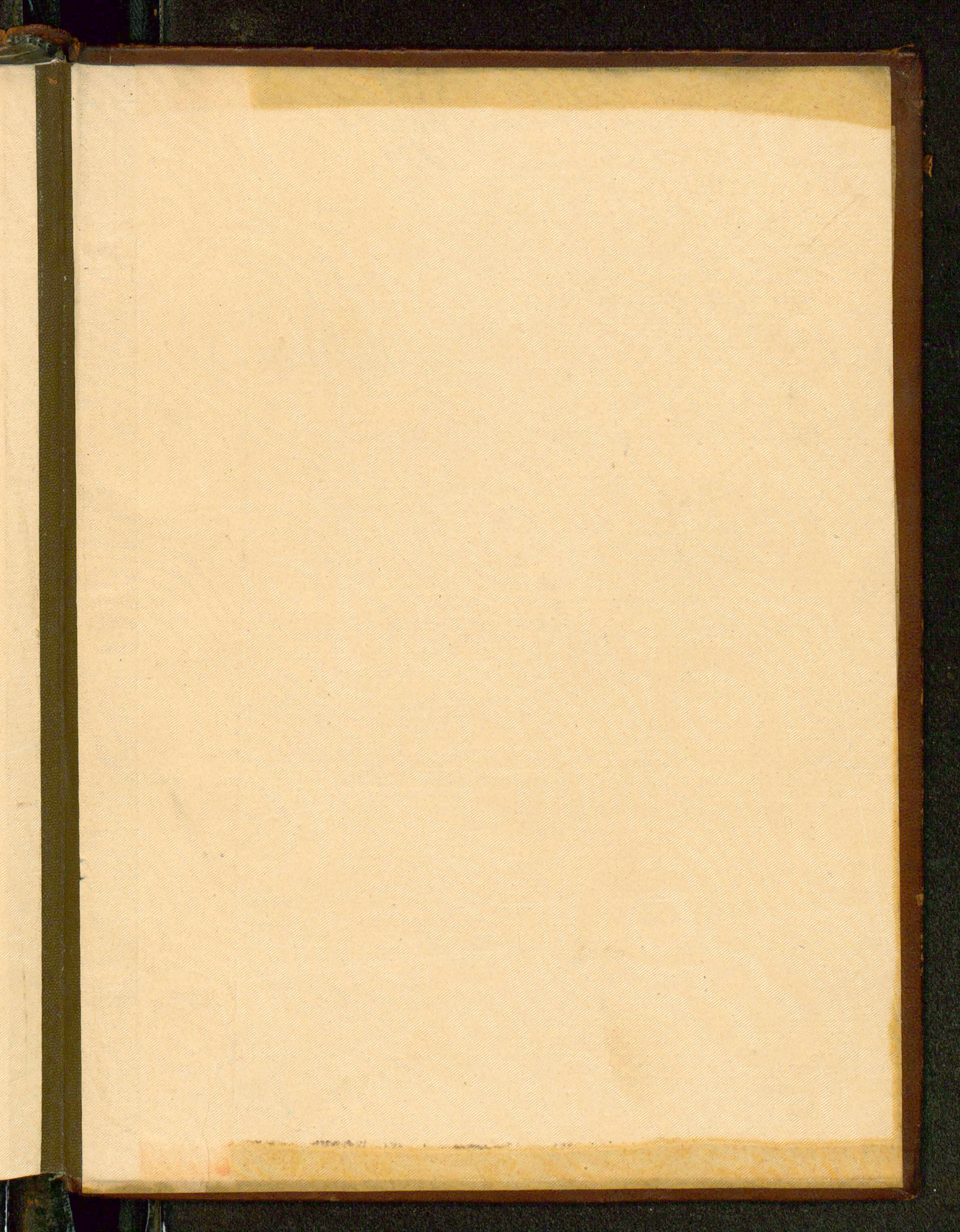






Ex
Biblioth. Regia
Berolinensi.





Ja
la
or

21

4

4

4

4

