

T. 20

françoise



GASTRONOMIC
LIBRARY

Katherine Golden Bittung

**:panē nr̄m quodi-
dianū da nobis hodie:**

"Give us this day our daily bread"

*—the universal supplication of
all people in all times and places.*

L A
M A I S O N
R E G L E E
E T

L'ART DE DIRIGER LA MAISON
d'un grand Seigneur & autres, tant à
la Ville qu'à la Campagne, & de devoir
de tous les Officiers, & autres Domestiques
titulés en general.

A V E C

LA VÉRITABLE METHODE
de faire toutes sortes de Biscuits, d'Éaux
& de Lisiviers, sortes de rafraichis-
santes, à la mode d'Italie.

OUVRAGE UTILE ET NECESSAIRE
à toutes sortes de personnes de qualité, Gentils-
hommes de Provinces, Étrangers, Bourgeois,
Officiers de grandes Maisons, Limonadiers
& autres Marchands de Lisiviers.

Dédié à Messieurs les Pasteurs.

1720

A P A R I S,

Chez MICHEL BRUNET, Libraire nouveau
du Palais, au Dauphin.

M D C X C I I
A V E C P R I V I L E G E D U R O I

L A
M A I S O N
R E G L E E ,
E T

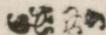
L'ART DE DIRIGER LA MAISON
d'un grand Seigneur & autres, tant à
la Ville qu'à la Campagne, & le devoir
de tous les Officiers, & autres Dome-
stiques en general.

A V E C

LA VÉRITABLE METHODE
*de faire toutes sortes d'Essences, d'Eaux
& de Liqueurs, fortes & rafraîchis-
santes, à la mode d'Italie.*

OUVRAGE UTILE ET NECESSAIRE
à toutes sortes de personnes de qualité, Gentils-
hommes de Provinces, Etrangers, Bourgeois,
Officiers de grandes Maisons, Limonadiers
& autres Marchands de Liqueurs.

Dédié à Monseigneur PHELIPEAUX.



A P A R I S ,
Chez MICHEL BRUNET, Galerie neuve
du Palais, au Dauphin.

M DC XCII.
AVEC PRIVILEGE DV ROY.

André digne *Doy*

L A
M A T S O N
R H G E E

E T
FIRST THE DIRECTOR OF THE MASON
THE GRAND LODGE OF THE STATE OF MASSACHUSETTS
AND THE GRAND LODGE OF THE STATE OF NEW YORK
BY THE OFFICERS OF THE GRAND LODGE OF THE STATE OF MASSACHUSETTS
AND THE GRAND LODGE OF THE STATE OF NEW YORK

A V C
THE GRAND LODGE OF THE STATE OF MASSACHUSETTS
AND THE GRAND LODGE OF THE STATE OF NEW YORK
BY THE OFFICERS OF THE GRAND LODGE OF THE STATE OF MASSACHUSETTS
AND THE GRAND LODGE OF THE STATE OF NEW YORK

A PART 2
THE GRAND LODGE OF THE STATE OF MASSACHUSETTS
AND THE GRAND LODGE OF THE STATE OF NEW YORK
BY THE OFFICERS OF THE GRAND LODGE OF THE STATE OF MASSACHUSETTS
AND THE GRAND LODGE OF THE STATE OF NEW YORK



A

MONSEIGNEUR
MONSEIGNEUR
PHELYPEAUX

Chevalier Conseiller du Roy
en ses Conseils, Maistre des
Requestes ordinaire de son
Hôtel, Intendant de Justice,
Police, Finances, & des Trou-
pes de sa Majesté dans la Gé-
néralité de Paris.



MONSEIGNEUR,

*Quoy que la prévention soit le
vice ordinaire des Auteurs, &c.*

E P I T R E.

*qu'il y en ait peu qui produisè
 quelque chose qui n'y croye des beau-
 tez, que bien souvent le Public n'y
 trouve point ; J'assureray pour-
 tant VOSTRE GRANDEUR, que je n'ay rien
 ressenty de cette foiblesse en ce petit ou-
 vrage, & quoy que c'ait esté une veritable &
 longue experience qui me l'ait di-
 cté, & que j'aye eu l'honneur d'en
 voir aplaudir l'execution par des
 personnes qu'on ne scauroit taxer
 de méchant goût, je n'en ay ja-
 mais osé rien penser d'assez avan-
 tageux pour ne pas trembler pour
 luy, dans l'idée qu'on m'a inspi-
 rée de le mettre au jour, & je ne
 sçay si je m'y serois jamais résolu
 sans esperer une protection pareille
 à celle de VOSTRE GRANDEUR
 à qui je prens la liberté de le pre-*

E P I T R E.

*ſenter ; Pour la preſſer plus forte-
 ment à le ſouffrir paroître ſous ſes
 glorieux auſpices , je n'entrepren-
 dray point de la complimenter ſur
 la ſplendeur & ancienneté de ſa
 nobleſſe , ſur la pénétration , &
 vivacité de ſon eſprit , ſur la force
 & la beauté de ſon genie , ny ſur
 mille autres grandes & ſublimes
 qualitez qui la font admirer de
 tout le monde , & dont on feroit
 un fort gros volume en particulier ;
 de ſi fameux ſujets ſont trop au
 deſſus de la portée de mon eſprit ,
 il n'appartient d'en parler qu'à de
 véritables Orateurs , & non à des
 gens de ma ſorte ; & je ne doute
 point que VOSTRE GRANDEUR
 n'eſtime plus un reſpectueux ſilen-
 ce que quelque longue narration qui
 ne feroit que l'ennuyer , je la ſupli-*

E P I T R E.

ray seulement , de n'avoir pas plus de dédain pour l'hommage que j'ose luy faire , que pour les petits services que j'ay eu autrefois l'avantage de luy rendre en plusieurs rencontres , & qui font partie de la plus grande gloire que ma profession m'ait jamais procuré; c'est toute la grace que je luy demande , & que je la supplie de vouloir bien m'accorder avec la permission de me dire éternellement.

MONSEIGNEUR,

de vostre Grandeur ,

Le tres-humble, tres-soumis
& tres-obeissant serviteur.

AUDIGER.



P R E F A C E .

AYANT été prié plusieurs fois par différentes personnes de considération de les instruire de la manière que se doit faire , & gouverner la maison d'un grand Seigneur, des Officiers & autres domestiques qui luy étoient nécessaires suivant l'état de sa vie, & à quelle dépense cela pouvoit aller par an , tant pour sa table , que pour ses gens , & son écurie ; j'y travaillay par complaisance , & la leur donnay telle que l'expérience me l'avoit pû apprendre dans tous les endroits que j'avois eu l'honneur de diriger , & comme le

P R E F A C E.

Lecteur la trouvera dans la suite de ce Livre: mais voyant par le plaisir que ces mesmes personnes disoient que je leur avois fait, que ces sortes de connoissances-là n'étoient pas si fort à mépriser que je me l'imaginois, & que bien des gens de qualité, ainsi que beaucoup d'Officiers de nouvelle datte ou qui aspiroient de l'estre, ne seroient pas fâchez d'en avoir part, les uns pour sçavoir ce qu'ils peuvent faire & quel train ils peuvent entretenir suivant leur revenu, & les autres pour aprendre leur métier, & se rendre capables de donner les ordres necessaires dans une grande Maison, je conçûs le dessein de leur en faire present,

P R E F A C E.

& pour achever de contenter le Public, d'y ajouter quelques remarques sur d'autres maillons de moindre consequence, avec le devoir de tous les domestiques en général, mesme celuy des Marchands envers leurs garçons de boutiques & apprentifs, & des garçons de boutiques & apprentifs, envers leurs maîtres & maîtresses. Ce petit ouvrage achevé suivant mon idée & la foiblesse de mon genie (car je ne me suis jamais piqué de lettres, & n'ay point dessein pour cela de vouloir passer pour Auteur) j'en leus quelque chose à de mes amis qui me fortifierent dans la pensée que j'avois de le faire imprimer & qui d'abondant me conseillè-

P R E F A C E.

rent, puisqu'il n'y avoit personne de ma famille qui voulût être de ma profession après moy, de ne pas laisser perdre les connoissances que j'y pouvois avoir acquis depuis trente cinq ans que je m'en meslois, & sur celle des Eaux & des Liqueurs tant fortes que rafraîchissantes, dont peu de gens avoient de veritables lumieres. Je les écoutay, mesme leur promis d'y travailler, enfin j'en dressay le petit traitté qui fait une partie de ce volume, que peut-estre ne trouvera-t'on pas mauvais effectivement, puis que c'est ainsi que je l'ay toujours pratiqué pour le Roy, la Reyne & plusieurs autres personnes des premieres de l'Europe,

P R E F A C E.

qui par tout m'ont toujous fait la grace d'en paroître assez contens , & de m'honorer de leurs aplaudissemens. Je pourrois déjà mettre fin à ce discours & peut-estre cela feroit-il plaisir à certains lecteurs qui s'ennuyent d'abord à l'ouverture d'un livre , mais comme un vieux proverbe dit , *que les bons Maistres font les bons valets* , je ne puis m'empescher avant que d'aller plus loin sur le chapitre & devoir de ces derniers , de couler icy quelques mots en passant de ce que les Maîtres & Maistresses doivent à leurs domestiques , & de quelle maniere il faut qu'ils en agissent avec eux pour en estre bien servis. Je dirai donc que si les maî-

P R E F A C E.

tres & maistresses tant grands que petits Seigneurs, ou autres de plus mediocre état, veulent que leurs gens aient de l'amour & de l'affection pour eux, il faut qu'ils les traittent avec douceur & benignité, qu'ils ne se mettent point sur le pied de les chasser d'abord, ou traiter trop rigoureusement pour des bagatelles, & qu'ils les payent ou récompensent bien suivant les conventions faites avec eux, ou à proportion de leurs bons & longs services. Car quoi de plus odieux parmi le monde, que certains maîtres & maistresses qui crient sans cesse, qui pour rien sont toujours dans l'emportement contre leurs domestiques, & qui après avoir

P R E F A C E.

fait passer des huit & dix ans à de pauvres malheureux, leur avoir fait souffrir pendant ce temps tout ce qu'on peut de plus facheux & de plus cruel, ne cherchent qu'à les opprimer pour le reste de leur vie, & à leur faire querelle lors qu'ils sont prests de sortir d'avec eux afin d'avoir sujet de ne leur rien donner, & les frustrer de ce qu'ils leur ont promis, & de la récompense qu'ils pouvoient legitiment esperer de leurs peines & de leurs soins. Au bruit & à la veüe d'une semblable maniere d'agir, quels sentimens peuvent avoir d'autres domestiques pour de semblables maîtres & maîtresses, quels interests peuvent-ils

P R E F A C E.

prendre dans tout ce qui les regarde, & quelles instructions & remontrances pourroient les obliger à servir avec un véritable zele des gens auprès de qui ils ne demeurent que par nécessité, & dont ils n'esperent que de la dureté & du mécontentement? Or il est donc vray, que si les maîtres & maîtresses veulent avoir de bons domestiques il faut qu'ils leur soient bons eux-mesmes, & qu'ils les regardent non comme des esclaves, mais comme leurs enfans adoptifs dont ils doivent prendre soin comme de leurs enfans propres, & leur enseigner ou faire enseigner tout ce qu'il est nécessaire qu'ils sçachent tant pour leur salut & ser-

P R E F A C E.

vice du Seigneur, que pour l'établissement de leur fortune. Je ne dis pourtant pas que par un excès de bonté & de douceur, des maîtres & maîtresses oublient à se faire rendre le respect qui leur est deub & qu'ils leur souffrent rien qui ne se puisse souffrir: tant s'en faut, & il est de leur devoir de leur montrer par tout ce qu'ils sont, & que s'ils en tolèrent quelquefois des bagatelles, ils n'entendent pas en agir de mesme dans les choses de plus grande consequence, & qui marque en eux quelque noirceur d'ame, ou quelque mépris pour ce qu'ils doivent reverer. Je diray d'avantage, pour les rendre plus soigneux & leur ôter cette non-

P R E F A C E.

chalance qui souvent fait le plus grand défaut des domestiques, il est bon que les maîtres & maîtresses leur tiennent bride en main, & leur fassent payer ce qu'ils peuvent gâter par leur peu d'adresse, ou perdre par negligence & faute de soin, ou du moins de leur en donner la peur, afin de les obliger à prendre toujours bien garde à ce qu'ils font, & à ne rien laisser traîner mal à propos. Il seroit mesme encore du bon ordre des maîtres & maîtresses quand ils prennent des domestiques, de les charger par un memoire signé & fait double entre eux de tout ce qu'ils doivent avoir en maniment dans leur maison, car ainsi il n'y au-

P R E F A C E.

roit jamais rien à dire de part ny d'autre , personne ne se pourroit tromper ; & si les uns ne pouvoient pas rien demander davantage , les autres ne pourroient se dispenser de rendre un compte juste & exact de tout ce qui leur auroit esté mis entre les mains. Enfin en bien payant les maîtres & maîtresses doivent se bien faire servir , mais sans cruauté & sans tyrannie , & cela estant ainsi il est impossible que leurs domestiques ne s'attachent sincerement à eux , qu'ils ne les regardent comme leurs veritables peres & meres , & qu'ils ne se sacrifient par tout pour le moindre de leurs interests. Je ne diray point icy quels gages ny quel-

P R E F A C E.

les récompenses les maîtres & maistresses sont obligez de donner à leurs domestiques, cela se fait à discretion, ou suivant leur pouvoir: mais dans l'un & dans l'autre cas, ils doivent tous considerer qu'un vieux domestique qui n'est plus en état d'apprendre métier ny d'aller servir ailleurs, est veritablement digne de compassion, & que c'est alors qu'ils doivent le plus s'efforcer de leur faire quelque bien, & d'imiter en cela défunt Monsieur le Prince de Condé, qui suivant le merite & les services de ses anciens domestiques leur assignoit des pensions, ou leur donnoit des emplois dans ses terres, où ils pouvoient doucement & sans

P R E F A C E.

peine passer le reste de leurs jours ; c'est ainsi qu'il seroit à souhaiter que tous les maistres & maistresses fussent à proportion , & avec d'autant plus de raison , qu'une genereuse charité fut toujourns le partage des plus belles ames , & que rien n'est plus loüable que de mettre un malheureux en état de ne plus songer qu'à faire son salut & à prier le Ciel pour la gloire & prosperité de ceux qui s'en sont rendus les protecteurs.

Quelqu'un s'étonnera peut-estre que je me sois restraint à parler icy , & à ne donner des préceptes que pour la maison d'un grand Seigneur & autres au dessous , & que je n'aye rien dit de celles du Roy & des

P R E F A C E.

Princes , sur lesquelles il y auroit eu mille belles choses à remarquer , tant sur leurs magnificences que sur le devoir de chaque Officier en particulier; mais il sçaura , & je suis bien aise de m'en expliquer , que le respect que j'ay pour elles ne me l'a pas permis , que d'ailleurs cela auroit presque esté inutile , attendu qu'elles ont toujours esté réglées d'elles mêmes depuis qu'elles subsistent ; qu'il n'y a que des Officiers qui n'y sont point traittés de domestiques , mais bien de Commenfaux , & qu'il n'y a personne qui cherche à y entrer en charge , qui ne soit , ou ne doive estre parfaitement instruit de tout ce qu'il est obli-

P R E F A C E.

gé de faire & de sçavoir.

Voilà ce que j'avois à dire au Lecteur touchant un ouvrage assez particulier en son espece, & qui, quoy que très-necessaire à la vie civile, n'est point encore entré dans l'idée de personne, c'est ce qui me fait esperer, qu'on le recevra agréablement & qu'en faveur de son utilité on en excusera le peu de politesse, & les fautes qui s'y pourront rencontrer,





LA
MAISON
REGLE'E
ET

LA MANIERE DE DIRIGER
*une Maison de qualité, pour que tout
s'y fasse avec économie, & sans au-
cun embarras pour le Seigneur ni pour
son Intendant.*

CHAPITRE PREMIER.

LA Maison d'un grand Sei-
gneur doit estre composée
D'un Intendant,
D'un Aumosnier,
D'un Secretaire,
D'un Ecuyer,

A

2 LA MAISON
De deux Valets de Chambre,
D'un Concierge, ou Tapissier,
D'un Maistre d'Hostel,
D'un Officier d'Office,
D'un Cuisinier,
D'un Garçon d'Office,
De deux Garçons de Cuisine,
D'une Servante de Cuisine,
De deux Pages,
De six, ou quatre Laquais,
De deux Cochers,
De deux Postillons,
De deux Garçons de Carosse,
De quatre Palfreniers,
Et d'un Suisse, ou Portier.

Il peut y avoir encore plusieurs autres Domestiques servans aux Officiers cy-dessus, comme
D'un Valet pour l'Intendant,
D'un Valet pour l'Aumosnier,
D'un Valet pour le Secretaire,
D'un Valet pour l'Ecuyer,
Et d'un Valet pour le Maistre d'Hôtel.

Ordinairement on donne dans toutes les Maisons bien réglées, afin que

personne ne se plaigne, & que chacun soit content, une livre & demie de viande de Boucherie, y compris pour faire les boüillons, les jus, coulis & les entrées de grosses viandes pour la Table du Seigneur; ce qui fait par jour pour les trente-six personnes cy-dessus la quantité de cinquante-quatre livres de viande, lesquelles à raison de cinq sous la livre, font la somme de quatorze livres dix sous.

cy 14. l. 10. s.

Quant aux jours maigres, ce qui coute en viande les jours gras, s'employe en légumes & en poisson pour la nourriture des Gens; ce qui revient presque toujourns à la mesme dépense.

On donne aussi par jour à chaque personne pour trois sous de pain, ou une livre & demie; ce qui du fort au foible, fait pour les trente-six cy-dessus, & y compris le pain pour les portages, la somme de cinq livres huit sous.

cy 5. l. 8. s.

Quand on donne le vin à la Maison, les Officiers & les Cochers en

ont trois chopines par jour, & les autres Domestiques une pinte : & quand il se paye en argent, les premiers ont cinq sous par jour, & les autres quatre; ce qui fait du fort au foible pour les trente-six personnes cy-dessus, la somme de sept livres neuf sous. cy 7. l. 9. s.

Pour le bois & charbon pour la Cuisine & pour l'Office, trois livres. cy 3. l.

Pour le sel, le poivre, le clou, la canelle & autres épiceries servant à la Cuisine & à l'Office, vingt sous aussi par jour. cy 20. s.

Pour les herbes, légumes, salades, huiles, vinaigre & verjus, vingt sous. cy 20. s.

Pour la chandelle tant pour la Cuisine, Office, Antichambre, Ecurie, que pour ceux à qui il en est ordonné, vingt-huit sous, qui font quatre livres de chandelle par jour. cy 28. s.

Pour l'entretien & dépense journaliere des ustenciles de Cuisine & d'Office, comme couteaux à hacher,

R E G L E E.

lardoires , couteaux de Cuisine, fi-
celle , papier , étamines , chausses ,
mortiers , pilons , rapps , boëtes à
poivre , salieres , pots de terre , tet-
rines , cruches , bouteilles , verres &
caraphes , dix sous. cy 10. s.

Pour l'entretien des battries de
Cuisine & d'Office , aussi par jour
quinze sous. cy 15. s.

Pour le Porteur d'eau aussi par jour
cinq sous. cy 5. s.

Total de la susdite dépense par cha-
cun an , neuf mil cinq cens trente-
six livres seize sous. cy 9536. l. 16. s.

C H A P I T R E II.

*Table du Seigneur , & à quelle dépen-
se elle peut revénir par an , à la ser-
vir à douze convertes par jour , soir
& matin d'ordinaire.*

POUR le premier service de la-
dite Table à disner , il faut un
grand potage , quatre petits plats , &
deux assietes hors œuvre,

Pour le second service , un grand

plat de ros, deux salades, & deux plats d'entremets.

Et pour le troisiéme service, un grand plat de fruit, avec quatre compotes; & si l'on veut que le service soit plus fort, l'on peut servir un grand plat, deux moyens, & quatre petits.

Le soir, on sert ordinairement le ros & les entremets tout ensemble; cela dépend de la volonté du Seigneur: & le fruit se sert ensuite.

Pour servir cette Table, on prend la grosse piece de viande rostie, sur la grosse viande avec les entrées de la mesme viande pour le soir & le matin.

Pour la viande de rotisserie, il faut tous les jours un chapon, ou une autre volaille pour mettre au pot, deux poulets pour faire une entrée, trois pieces de ros pour le matin, & autant pour le soir. Avec cela la Table est fort bien servie; & cela se monte tous les jours à huit pieces de rotisserie, lesquelles à raison de vingt-cinq

fous chacune piece, font par jour la
somme de dix livres. cy 10. l.

Pour le pain de ladite Table à rai-
son de trois fous par jour pour cha-
que personne, y compris celuy des
potages, fait pour les douze cy-des-
sus trente-six fous. cy 36. s.

A de semblables Tables le vin s'y
regle ordinairement à chopine par
repas pour chaque personne, ce qui
fait pour les douze cy-dessus, six
pintes par repas, & douze pour les
deux ensemble, lesquelles à raison de
dix fous la pinte, font par jour la
somme de six livres. cy 6. l.

Pour les legumes, ragouts & en-
tremets, crêtes, ris de veau, fois-
gras, champignons, morilles, mous-
ferons, truffes, artichaux, cardons,
œufs, farine, beurre, lard, sain doux,
sel, épiceries, sucre, oignons & tou-
tes sortes d'herbes, quatre livres par
jour. cy 4. l.

Pour le fruit & compotes aussi par
jour quatre livres. cy 4. l.

Pour la bougie à raison d'une livre

8 LA MAISON

par jour tant pour la Table que pour
la Chambre trente sous. cy 30. s.

Pour deux flambeaux de poing,
aussi par jour, trois livres. cy 3. l.

Pour le bois, fagots, coterets qu'il
faut en hiver pour la Chambre & An-
tichambre du Seigneur trente sous
par jour. cy 30. s.

Pour le blanchissage de toute la
Maison, sans y comprendre le linge
du corps du Seigneur, mais seule-
ment celuy de tous les Domestiques,
nappes, & serviettes de Table, nap-
pes, tabliers & torchons de Cuisine
& d'Office, quinze sous par jour. cy
15. s.

Total de la susdite dépense, aussi
par chacun an, onze mil huit cens
quatre-vingt livres quinze sous. cy
11880. l. 15. s.



CHAPITRE III.

*De l'Ecurie d'un grand Seigneur, & la
dépense à laquelle elle peut monter
par jour & par an.*

UN grand Seigneur ne peut avoir moins que de quatorze chevaux de carrosse, qui sont deux attelages.

Il faut par jour pour chaque cheval, tant pour le jour que pour la nuit deux bottes de foin, lesquelles à raison de vingt francs le cent vallent huit sous. cy 8. s.

Pour un boisseau d'avoine huit sous. cy 8. s.

Pour de la paille, tant pour l'amuser, que pour luy faire de la litiere, deux sous. cy 2. s.

Pour le Mareschal & l'entretien des fers, deux sous. cy 2. s.

Pour le Bourelier & entretien des harnois, deux sous. cy 2. s.

Ce qui fait par jour pour ledit che-

val vingt-deux sous. cy 22. s.

Pour six, six livres douze sous. cy
6. l. 12. s.

Et pour les quatorze cy - dessus,
quinze livres dix sous. 15. l. 10. s.

Il faut encore pour un semblable
Seigneur au moins seize chevaux de
selle, & ce tant pour luy, que pour
les gens de sa suite.

A deux chevaux de selle ont donne
ordinairement par jour trois bottes
de foin, lesquelles à raison de vingt
francs le cent vallent douze sous.

Pour un boisseau & demi d'avoine
douze sous. cy 12. s.

Pour de la paille deux sous. cy 2. s.

Pour le Mareschal & entretien des
fers, deux sous. cy 2. s.

Pour le Sellier & entretien des sel-
les & autres harnois, deux sous. cy
2. s.

Ce qui fait par jour pour l'entretien
& nourriture desdits deux chevaux
trente sous. cy 30. s.

Et pour seize, comme il est dit cy-
devant, douze livres. cy 12. l.

Pour l'entretien & fourniture journaliere des ustenciles de ladite Ecurie, comme seaux, ballays, fourches de fer, fourches de bois, pelles, estrilles, ciseaux, forces, brosses, épouffettes, vannettes, mesures, & lanternes, dix sous par jour. cy 10. s.

Et pour l'entretien du carrosse de Ville, & celuy de campagne, tant pour le Sellier, que pour le Charon, vingt sous aussi par jour. cy 20. s.

Total de toute la susdite dépense, tant pour les chevaux de carrosse, que de selle, & pour l'entretien des carrosses.

Par jour vingt-neuf livres. cy 29. l.

Et par an la somme de dix mil cinq cens quatre-vingt-cinq livres. cy

10585. l.



 CHAPITRE IV.

Des appointemens des principaux Officiers du Seigneur, & des gages de ses autres Domestiques.

JE ne taxeray rien icy pour l'Intendant, car il pourroit avoir plus ou moins, & cela suivant sa capacité, ou generosité du Seigneur. Quant aux autres Officiers, on leur paye ordinairement par an, sçavoir

A l'Aumosnier, deux cens livres,
cy 200. l.

Au Secretaire, trois cens livres.
cy 300. l.

A l'Ecuyer, quatre cens livres. cy
400. l.

A chaque Valet de chambre, deux cens livres, qui pour les deux fait la somme de quatre cens livres. cy
400. l.

Au Maistre d'Hostel, cinq cens livres.
cy 500. l.

A l'Officier d'office, deux cens li-

vres. cy 200. l.

Au Cuisinier, trois cens livres. cy
300. l.

A chacun des Garçons de cuisine,
soixante & quinze livres, qui pour les
deux font la somme de cent cinquante
livres. cy 150. l.

Au Garçon d'office, soixante &
quinze livres. cy 75. l.

A la servante de cuisine, soixante
& quinze livres. cy 75. l.

A chacun des Cochers, cent francs,
qui pour les deux font la somme de
deux cens livres. cy 200. l.

A chacun des Postillons, soixante
& quinze livres, qui pour les deux
font la somme de cent cinquante li-
vres. cy 150. l.

A chacun des Garçons des Cochers
soixante livres, qui pour les deux font
la somme de cent vingt livres. cy
120. l.

A chacun des Palfreniers, soixante
livres, qui pour les quatre font la
somme de deux cens quarante livres.
cy 240. l.

Au Suisse, cent livres. cy 100. l.

Et à chacun des Laquais, cent francs, qui pour les six font la somme de six cens livres. cy 600. l.

Total de ladite dépense par chacun an, quatre mil dix livres. cy 4010. l.

Quant aux habits des gens de livrées, c'est une dépense particuliere qui se fait toujourns à la discretion & suivant la magnificence du Seigneur.

C'est pourquoy comme n'ayant rien de fixe, je n'en feray aucun détail icy. Je diray seulement encore au sujet des gens de livrées, que souvent on joint l'argent de leur vin avec leurs gages, ce qui va toujourns à la mesme dépense.

Toutes lesquelles dépenses cy-dessus se montent & font par an la somme de trente-huit mil neuf cens soixante & quinze livres. cy 38975. l.

Voilà tout ce qui se peut faire, & toute l'Economie qu'on peut garder dans le gouvernement de la Maison d'un grand Seigneur ; & surquoy

neanmoins on peut augmenter ou diminuer suivant son intention, ou celle de son Intendant, ou de ses Oeconômes.

Et si pour se débarasser de tous les soins perpetuels tant pour la dépense de bouche, que de celle de l'Ecurie, le Seigneur ou son Intendant vouloient en agir d'une autre maniere, ils pourroient en faire marché avec le Maistre d'Hostel, ou telle autre personne qu'ils jugeroient à propos, suivant & aprochant du present état.



CHAPITRE V.

Devoir de tous les Officiers & Domestiques cy-dessus, & ce que chacun d'eux est obligé de sçavoir, & de faire en particulier, pour bien servir & contenter le Seigneur à qui ils appartiennent.

DE L'AUMOSNIER.

LA charge & le devoir d'un Aumosnier regardent principalement le Service Divin, qu'un grand Seigneur fait faire dans sa Maison; & dans cette qualité il a la direction de la Chapelle, & le soin de tous les Ornaments sacerdotaux. Pour bien & dignement remplir cette place, il faut qu'il soit honneste homme, sans reproche, de bon exemple, sçavant pour instruire, grave, sans familiarité, pour imprimer le respect & la veneration qui sont dûs à son caractere; il célèbre la Messe aux

heures préscrites ; fait la Priere soir & matin, où tout le monde de la Maison doit estre appellé, tant le Seigneur, que ses Domestiques ; benit les viandes au commencement des repas, & rend graces à la fin ; il doit aussi catechiser les Domestiques, les instruire charitablement, veiller à leur conduite, prendre garde qu'ils ne manquent point de s'aprocher des Sacremens aux quatre Solemnitez de l'année, les corriger des paroles sales & deshonestes, leur défendre de la part du Seigneur les frequentations dangereuses ; l'avertir de leur bonne ou mauvaise conduite ; & pour le dire en bref, il doit en avoir soin comme leur Curé domestique, & ne leur rien souffrir d'irregulier ni de contraire aux bonnes mœurs.



CHAPITRE VI.

De l'Intendant.

IL faut qu'un Intendant pour se bien acquiter de son Employ, sçache & entende parfaitement les affaires; & outre cela, qu'il soit honneste homme, plein de probité & de conscience, intelligent, vigilant & actif; car de son esprit & de sa bonne conduite dépendent souvent la perte, ou le rétablissement d'une Maison. Sa Charge & fonction concernent generally tous les biens, revenus, & affaires d'un grand Seigneur, desquelles il doit sçavoir de point en point, l'état, la force & le produit, afin que sur cela il gouverne la dépense, & donne ordre aux dettes les plus pressées, dont il doit sur tout prendre une exacte connoissance, afin d'éviter l'embaras & les chicanes qui pourroient arriver à ce sujet. Comme la plûpart des plus

grands biens des Personnes de qualité font à la campagne, & qu'ils ont des Fermiers ou Receveurs en chacune de leurs Terres, l'Intendant en doit avoir soin, & choisir au renouvellement des Baux, les meilleurs & les plus solvables : prendre garde que pendant le temps de leurs Fermes ils ne dissipent point les revenus, qu'ils ne dégradent point les fonds, & qu'ils ne coupent aucuns bois ny arbres que ceux portez par leurs Baux. Il doit aussi avoir soin des Etangs, Bois, Prairies, Métairies, Maisons de Ville, & particulièrement des Droits Seigneuriaux pour qu'ils ne se perdent, ny ne se prescrivent point, faute de les percevoir en temps & lieu, ou d'avoir fait pour cela les diligences nécessaires. Il faut encore qu'il tienne memoire de l'argent qu'il donne au Maistre d'Hostel pour les dépenses ordinaires de la Maison ; voir s'il est employé utilement, & luy en faire rendre compte tous les huit jours, afin que rien n'é-

chappe à sa connoissance ; l'obliger à luy fournir tous les mois un état regulier & general de la dépense qui se fait, ou qui se peut faire, afin qu'il le montre au Seigneur, pour qu'il proportionne toutes choses suivant ses revenus, & ne s'engage point mal à propos en des dépenses superflues & hors de ses forces. Il doit pareillement tenir registre par devers luy de tout l'argent qu'il reçoit, ainsi que de la distribution qu'il en fait, tant au Seigneur, qu'aux Officiers, & autres Domestiques de la Maison, comme aussi aux Marchands, & pour les payemens des pensions, & reparations des biens & maisons tant de la ville que de la campagne, dont il tirera bonnes quittances des uns & des autres, pour justifier valablement de ses emplois lorsqu'il sera obligé d'en rendre compte. Il est encore de son devoir d'éviter la broüillerie & la confusion dans les affaires autant qu'il luy est possible, & de ne point laisser tomber le Seigneur dans des

frais & dépens inutiles; & lorsqu'il se presente quelque affaire nouvelle & difficile, il doit avant que de s'engager dans des procédures prendre bon conseil, & le bien executer. C'est ainsi que des Intendans par leur soin & capacité soutiennent & remettent sur pied des Maisons presque ruinées; au lieu que d'autres par leur faute & négligence abissent, & sont cause de la ruine totale des plus illustres, ainsi que nous avons vingt exemples recens & notables dans les Maisons de plusieurs Princes, & autres grands Seigneurs assez connus parmi le monde. Il faut aussi pour plus grande regularité qu'un Intendant donne au Maistre d'Hostel un état de la maniere qu'il faut que la Maison du Seigneur soit gouvernée; lequel état doit estre le mesme que celuy cy-devant écrit, ou du moins à fort peu de choses près. Enfin il doit prendre connoissance de tous les marchez que le Maistre d'Hostel fait avec les Marchands, comme avec le Boucher,

le Rotisseur, le Boulanger, le Charcutier, l'Epicier, le Chandelier, le Marchand de vin, de bois, de charbon, de foin, de paille & d'avoine, afin qu'il n'ignore de rien, & donne par tout les ordres nécessaires. Ce qui estant bien executé, chacun est content & personne ne se plaint.

CHAPITRE VII.

Du Secretaire.

IL faut, de mesme que l'Intendant, qu'un Secretaire soit bon Praticien, & versé dans le Palais; & au surplus homme de probité, incorruptible, discret & prudent, attendu la déposition du secret dont le Seigneur luy fait confidence. Il doit avec cela sçavoir bien écrire, ortographier, chiffrer & déchiffrer toutes sortes de lettres & caracteres, dont on se sert dans les lettres pour tenir les negociations des affaires de consequence,

secretes & hors de la connoissance du vulgaire. Il est encore de son ministère de sçavoir bien faire & dresser toutes sortes de comptes suivant les choses qui luy sont commises ; ainsi que de donner le bon tour à une lettre sur peu de mots qu'on luy aura dit, ou pour faire réponse à quelque autre, en quoy il doit estre juste & sincere, sans y rien ajoûter ny diminuer qui puisse en alterer le sens, ny paroistre changer en rien la volonté du Seigneur. Enfin il faut qu'il soit vigilant, prompt & actif à faire les expéditions qui luy sont ordonnées, afin que personne ne languisse après, & que le Seigneur soit toujours content de ses soins & de son application.

CHAPITRE VIII.

De l'Ecuyer.

LA charge d'Ecuyer tient encores le haut rang parmy les Do-

mestiques les plus confiderez d'un grand Seigneur. Elle regarde le soin de commander à tous les gens de livrées, & pour cela il doit estre fort diligent & ponctuel à se lever matin pour faire lever les Cochers & Palefreniers, & leur bien faire penser les chevaux, enlever la litiere, nétoyer l'Ecurie, envoyer les chevaux à l'eau, voir luy - mesme si les pieds sont en bon état, & s'il n'y manque rien; donner ordre de leur laisser manger un peu de foin quand ils sont revenus de la riviere, avant que de leur donner l'avoine, laquelle avoine il leur fera donner en sa presence, après avoir esté bien vannée & nétoyée de toutes sortes d'ordures; prendre garde s'ils la mangent bien, & s'il n'y en a point de dégoûtez: ordonner qu'on fasse les crins à ceux qui en ont besoin; voir si le foin est bon, & la paille saine & d'aucune mauvaise odeur. Il faut aussi qu'il ait soin de les faire mettre au fillet deux heures par jour, c'est - à - dire, une heure le matin

matin & l'après-disnée, & qu'il sça-
che leur faire revenir l'appetit lors-
qu'ils sont malades. Il doit pareille-
ment se connoistre en chevaux, les
sçavoir monter, & dresser, & ne pas
manquer de leur faire donner deux
coups d'étrille avant que de les me-
ner à l'eau le soir; ainsi que de visiter
les selles, harnois, houffes, pistolets,
carrosses, pour voir si tout en est bon
& seur. Il doit de mesme visiter le
foin, la paille & l'avoine quand on
en fait les provisions, & voir si tout
en est bon, loyal & marchand. Avoir
soin tous les soirs de faire faire une
bonne litiere aux chevaux, prendre
garde qu'il n'y ait rien qui les dé-
goûte, & leur bien faire laver les
jambes lorsqu'ils reviennent de la
Ville, & faire choix d'un bon Mares-
chal, d'un bon Bourelier, & d'un bon
Charon; car de tout cela dépend la
conservation des chevaux, & c'est à
quoy un bon Ecuyer doit s'appliquer
particulierement. Il est encore de
son ministere de prendre garde que

les Cochers, Postillons & Palfreniers ne soient yrognes, & qu'ils ne vendent le foin ny l'avoine, comme il arrive assez souvent par la faute & négligence de certains Ecuyers; comme aussi qu'ils ne détournent point de harnois, ou licols, & leur faire rendre bon compte de tout ce qui leur est mis entre les mains pour l'utilité & service de l'écurie: leur bien faire laver, écurer & mettre secher les mors de brides, & autres harnois, & leur défendre expressément de ne point boire, ny fumer dans l'écurie de peur que le feu n'y prenne. Si l'Ecuyer a un Sous-Ecuyer, il faut qu'il luy donne ordre de prendre soin de toutes les choses cy-dessus & de luy en rendre compte; s'il n'en a point, il est obligé de le faire luy-mesme. Il faut pareillement que l'Ecuyer ait soin de bien moriginer les Pages & les Laquais, ne point souffrir qu'ils jurent, ny qu'ils disent aucune parole deshonneste; leur faire faire le devoir de Chrétien le matin & le soir, les

faire tenir bien propres & bien peignez pour faire honneur au Seigneur; reprimer leurs insolences, les châtier quand ils y tombent, renvoyer les incorrigibles & les dépravez; En un mot l'Ecuyer est le Précepteur & Gouverneur des gens de livrées. Il répond en propre tant de leurs actions que négligences, non seulement au Seigneur, mais encore à Dieu, puisqu'ils luy ont esté commis à cet effet. Il doit aussi se trouver au lever du Seigneur pour luy rendre compte de ce qui se passe parmi les gens de livrées, & de ceux qu'il a en sa direction, & de l'inspection qu'il a sur les chevaux. Il faut aussi qu'il soit de bon air, qu'il sçache bien parler pour aller complimenter quand cela luy est ordonné, afin de s'en retirer avec honneur. S'il n'y a point de Gentilhomme, il doit recevoir les gens de la suite de ceux qui viennent rendre visite au Seigneur, & leur tenir compagnie en attendant qu'ils sortent.

CHAPITRE IX.

Des Pages.

Lorsqu'il y a des Pages dans la Maison d'un grand Seigneur, comme estans Gentilhommes, ils ne servent qu'à luy faire honneur. On ne les met là que pour apprendre à vivre, & à faire leurs exercices. Il faut parmi cela qu'ils soient sages, honnestes, civils; qu'ils s'attachent à bien faire les commissions que l'on leur donne, qu'ils suivent par tout leur Seigneur & qu'ils ne l'abandonnent point. Il faut aussi pendant qu'ils sont Pages qu'ils obéissent à l'Ecuyer dont ils dépendent & qui a soin de leur conduite, qu'ils visitent souvent les chevaux en son absence; ce faisant ils obligent le Seigneur à les considerer, & souvent par ce moyen ils deviennent Ecuyers à leur tour.

CHAPITRE X.

Du Gentilhomme.

LE devoir & fonction d'un Gentilhomme auprès du Seigneur est de luy tenir compagnie, & faire les honneurs de la Maison; d'entretenir les personnes de qualité qui luy viennent rendre visite; luy donner la main lorsqu'il est malade ou incommodé, & l'accompagner à la chasse & à la promenade. Il faut qu'il soit lettré: & ordinairement quand on prend un Gentilhomme on cherche une personne de science & d'instruction, qui ait toujours quelque chose d'agréable dans sa conversation, & propre à aller complimenter les amis du Seigneur sur tous les sujets qui se peuvent presenter. Quand le Seigneur monte à cheval, il a toujours le meilleur cheval après luy; il mange à sa table, & pour tout dire en un mot, c'est sa compagnie & son favori.

CHAPITRE XI.

Des Valets de Chambre.

IL faut en premier lieu qu'un Valet de Chambre soit fidelle, discret, & que jamais il ne dise rien à personne des affaires particulieres du Seigneur; qu'il ne soit point flatteur, & n'avance jamais rien dont il n'ait une preuve veritable, soit contre les autres Domestiques, ou contre des Etrangers, & plutôt demander son congé & sortir de la Maison que d'~~rien~~ faire d'indecent & de malhonneste dans mille choses où l'on pourroit le vouloir commettre. Il faut aussi qu'il soit adroit & s'applique à bien faire les commissions que l'on luy donne; qu'il sçache écrire, razer, peigner, & mesme coudre en cas de besoin; qu'il ait soin de tenir les habits du Seigneur bien propres & bien nets, & de bien faire son lit & sa chambre. Il faut encore qu'il

ait soin du Cordonnier, du Tailleur, du Peruquier, du Chappellier, du Marchand de bas, du Rubanier & autres, & prendre garde qu'ils ne trompent point dans ce qu'ils font, & fournissent au Seigneur. Il doit de mesme avoir un grand soin de tout ce que d'ailleurs il peut avoir entre ses mains, sur tout des armes du Seigneur, comme épée, pistolets, fusils & autres, & de rendre bon compte de l'argent qu'on luy donne pour la chambre, ainsi que des autres choses dont il est chargé, & avec cela, qu'il ne soit point yvrogne, joueur, ni jureur, afin de donner bon exemple aux autres Domestiques; quoy faisant il est estimé du Seigneur & de tout le monde, & ne peut manquer de parvenir quelque jour à quelque chose de plus considerable.

Lorsqu'il y a un Valet de Garderobe, il s'appelle l'aide d'un Valet de Chambre, & il doit faire toute la grosse besogne qui concerne la Chambre & la Garderobe.

CHAPITRE XII.

*Du Garde-meuble, Tapissier,
ou Concierge.*

IL y a beaucoup de Maisons où une seule personne occupe ces trois Charges; d'autres aussi où elles sont partagées, & où chacune a son Officier: c'est suivant le travail & la commodité du Seigneur. Le devoir de celuy qui les exerce toutes ensemble, consiste en la garde de tous les meubles de la Maison, desquels il est le dépositaire, & dont il doit avoir soin de les tenir bien proprement, de les remuer souvent, & de les changer de place de temps en temps pour empêcher la vermine qui se peut mettre dans les tapisseries, couvertures & autres meubles; & du tout bien ôster lapoussiere de peur qu'elle ne les gaste. Il doit de mesme avoir soin de bien ranger son garde-meuble, afin qu'il sçache & trouve toutes

choses à point lorsque l'on les luy demande & qu'on en a besoin. Il faut encore qu'il fasse rebattre les matelats, racommoder les tapisseries, les chaises, les tables & autres meubles s'il y en avoit de cassez, & qu'il ait soin de bien couvrir les tableaux, tapisseries, matelats, couvertures, lits de plume, traversins, miroirs, & tous autres meubles où il y a de la dorure. Il faut aussi qu'il sçache rentrer les hautes Lisses, & autres choses concernans les Emmeublemens, & qu'il fasse sa principale affaire de tenir le tout en bon état, & d'en rendre bon compte toutefois & quantes qu'il en sera requis, suivant le memoire qu'il en doit avoir pardevers luy. Quant aux appartemens & meubles tendus, il doit aussi en avoir un soin particulier, & les bien ballayer & vergetter tous les jours pour en oster la poudre & empescher que les araignées ne s'y mettent, & prendre garde que les souris ne gastent les tapisseries, & que les vitres des cham-

bres soient toujours bien propres, bien nettes, & bien fermées. Il est encore nécessaire qu'il sçache lire & écrire pour tenir memoire de toutes les dépenses qu'il est obligé de faire, & pour écrire les noms des personnes allants & venants en l'absence du Seigneur. Quoy faisant & sçachant bien monter ou faire monter les lits & houffes de toutes sortes de manieres, on ne luy peut rien demander davantage : & voilà tout ce qui concerne son devoir.

CHAPITRE XIIII.

Du Maistre d'Hostel.

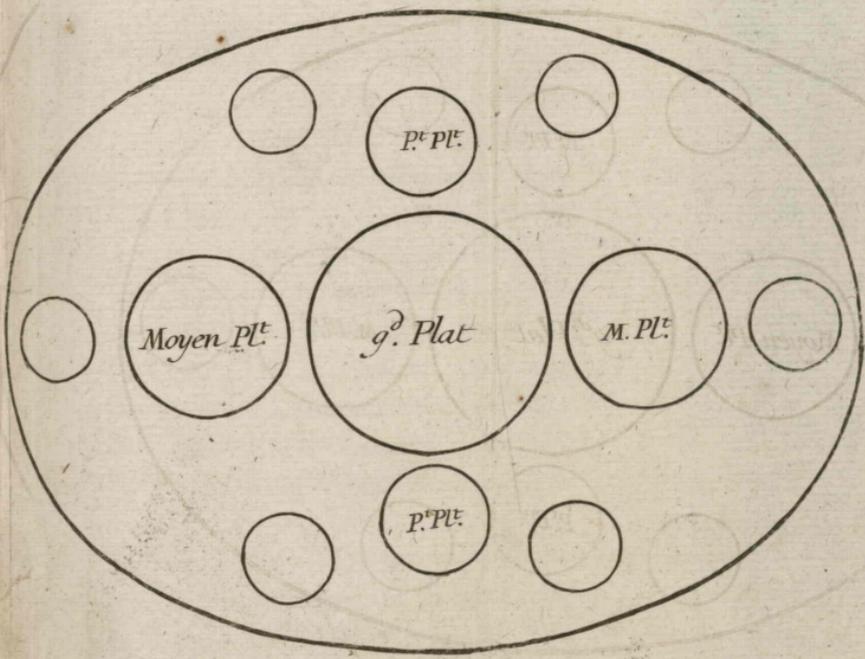
LA Charge de Maistre d'Hostel regarde la dépense generale qui se fait journellement dans une grande Maison, selon l'ordre qui luy en est donné par le Seigneur ou son Intendant. Pour bien s'acquitter de son devoir il doit estre expert & capable d'établir ou maintenir le bon ordre

dans une Maison , & ne point manquer à donner à chacun ce qu'il doit avoir sans augmentation ni diminution. C'est à luy à choisir de bons Officiers tant d'Office que de Cuisine ; & quand ils ne se trouvent pas capables , ou qu'ils ne font pas leur devoir , les changer , ainsi que les Marchands fournisseurs pour la bouche ou autres dont il doit prendre connoissance. C'est à luy à faire marché avec un bon Boulanger , tant du pain de la Table , que de celuy des Domestiques , duquel il doit tous les jours suivant l'état, & le faire mettre à l'Office pour y être distribué par l'Officier. Il faut aussi qu'il se connoisse en vin pour la Table du Seigneur ; comme aussi en toutes sortes de liqueurs , & en vin de suite & commun qu'il achetera en piece, & le mettra és mains de l'Officier pour en faire la distribution , duquel il luy rendra compte suivant l'ordre & l'état qu'il en a reçu. Il doit encore se connoistre en viande & faire marché avec un Bou-

cher, l'obliger par iceluy à luy donner deux issuës par semaine, faire peser la viande devant luy, & en tenir un memoire exact. Il doit pareillement faire marché avec le Rotisseur, & quelquefois aller à la Vallée pour sçavoir le prix courant de toutes choses suivant les temps & saison, & prendre là-dessus les mesures nécessaires pour l'utilité & profit du Seigneur. Il faut qu'il en fasse autant avec un Chaircuitier pour qu'il le fournisse de lard, de saucisses, d'andouilles, & autres choses concernant les entremets, ainsi que du sain-doux & du vieux oing. Il faut aussi qu'il se connoisse en toutes sortes de légumes, d'entremets, de fruits, & de confitures pour en acheter, & en faire servir suivant les temps & les saisons. Il doit encore faire marché avec un Epicier pour le sucre, épiceries, bougie, flambeaux de poing, huiles, & autres marchandises nécessaires à la Maison; & avec un Chandelier pour la chandelle. Il est

aussi de son devoir d'avoir soin du
sel, du poivre, du clou, de la musca-
de, de la canelle, du girofle, dont

Figure de la Table de Six Couverts



cher, l'obliger par iceluy à luy donner deux illuës par semaine, faire peser la
nir un n
lement
seur, &
pour sca
res cho
& pren
cessaire
gneur.
avec u
fourniss
doüille
les entre
& du v
connoit
mes, d
confitu
re servi
sons. I
avec ur
ries, b
huiles,
cessaire
Chand

aussi de son devoir d'avoir soin du sel, du poivre, du clou, de la muscade, de la canelle, du sucre &c. dont il faut incessamment à la Cuisine & à l'Office, pour en donner quand on luy en demande. Il faut encore qu'il ait soin des bateries tant de ladite Office que de la Cuisine, qu'il les fasse racommoder lorsqu'il en est besoin, qu'il en remplace les pieces qui pourroient y manquer; enfin qu'il les fournisse de toutes les ustencilles nécessaires, comme mortiers, pilons, tamis, étamines, chauffes & autres, ainsi que de balays pour la Maison. Il faut de mesme qu'il ait encore soin d'avoir du bois pour la chambre & pour la cuisine, comme fagots, cotterets, buches & charbon, & faire distribuer le tout par son Valet, ou autres gens à sa poste, & prendre garde qu'il ne s'en consume trop à la cuisine. Il doit aussi faire marché pour l'avoine, le foin & la paille, & en faire les provisions nécessaires dans le temps qu'il y en a

la plus grande abondance & que le tout est à meilleur marché. C'est à luy de donner & de fournir aussi pour l'Ecurie toutes les ustencilles nécessaires, comme pelles, fourches, étrilles, épouffettes, sceaux, ballays, mesures, vanettes, chandeliers, lanternes, broffes, peignes, & généralement de tout ce qu'on y peut avoir besoin.

Enfin il faut qu'un Maistre d'Hôtel sçache regler & disposer les services de toutes les différentes Tables dont le Seigneur pourroit vouloir estre servi. Par exemple, à une Table de six couverts, & pour premier service à disner, on sert ordinairement un grand potage & deux entrées.

Pour le second service, un plat de rots, deux salades, ou deux petits plats de ragoûts, ou d'entremets, & quelquefois les quatre ensemble.

Et pour le troisiéme service, un plat de fruit & deux compotes.

Pour le soir à souper, & pour le

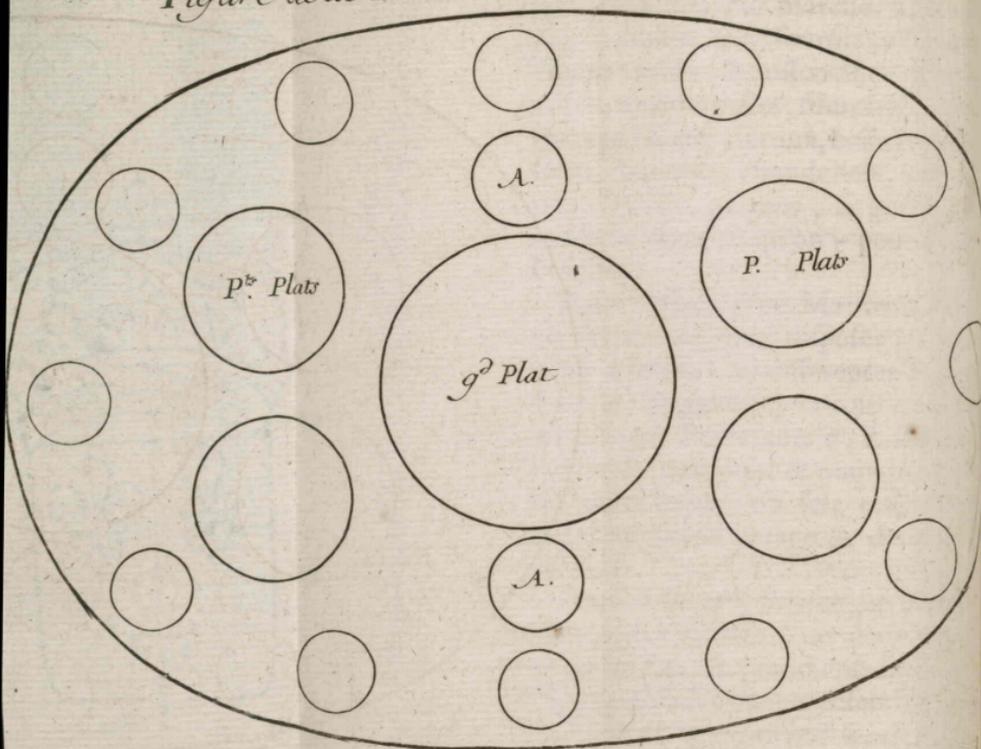
plat de
 alades;
 alades,
 petits
 ts ; &
 ne que
 fruit &

*n ordi-
 lat, de
 iettes.*

grand
 ux af-
 ifons.
 plat de
 , deux
 ux fa-

d plat
 un ou
 res se-
 oivent
 grand
 crud,

Figure de la Table de Douze Couverts



premier service on sert un plat de rots, deux entrées & deux salades; & si l'on veut, on releve les salades, & l'on sert à la place deux petits plats ou assiettes d'entremets; & quant au fruit, c'est de mesme que pour le disner, un plat de fruit & deux compotes.

Table de douze couverts pour un ordinaire, servie d'un grand plat, de quatre petits, & de deux assiettes.

Premier service à disner, un grand potage, quatre entrées, & deux assiettes flanquées suivant les saisons.

Second service, un grand plat de rots, deux petits plats de rots, deux petits plats d'entremets & deux salades.

Troisième service, un grand plat de fruit ou une corbeille; si l'un ou l'autre sont de fruit & confitures seches, les quatre petits plats doivent estre de fruit crud; & si le grand plat ou corbeille sont de fruit crud,

il faut que les quatre petits plats
soient de sec, quant aux deux autres
assiettes, ce sont ordinairement deux
compotes.

*Maniere de servir ladite Table
à souper.*

Premier service, un grand plat de
rots, deux petits plats de rots, deux
petits plats d'entremets, & deux sa-
lades.

Second service, un grand plat de
fruit crud ou sec, & le reste comme
à disner.

*Table de dix-huit couverts, servie
d'un grand plat, deux moyens, six
petits & quatre assiettes.*

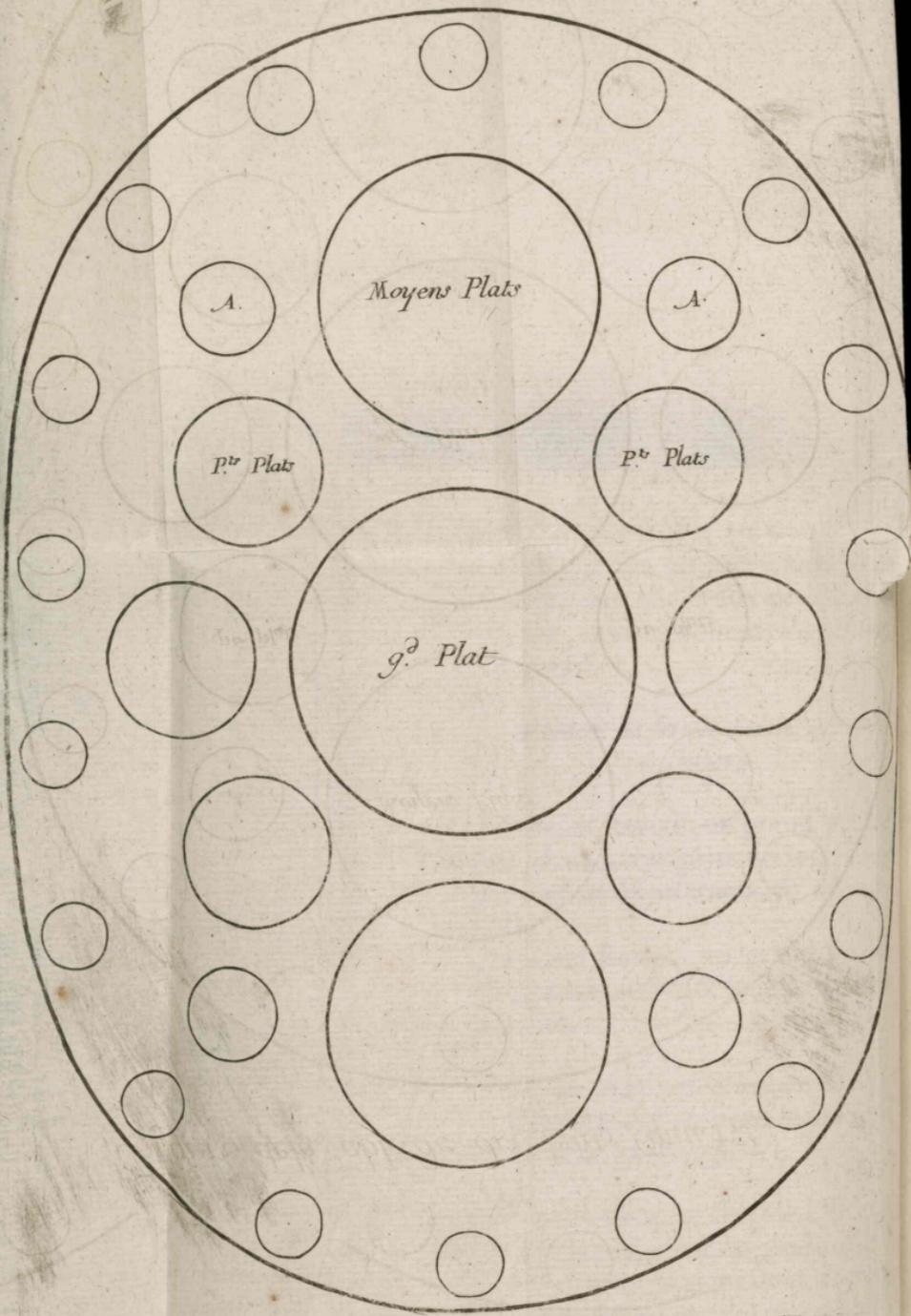
Pour le premier service à disner,
dans le grand plat une grosse entrée,
dans les deux moyens deux potages,
dans les deux petits plats en flancs,
deux petits potages; dans les autres
quatre petits plats, quatre entrées;

e, ce
el ou
& la

ns le
rots;
oyen
lancs,
autres
petits

d'en-
grand
n plat
dans
dans
ns les
es ar-
smes ;
ts, des
dans
ts ra-
truf-
es sui-
Mai-

Figure de la Table de dix huit Couverts



& dans les quatre hors d'œuvre, ce qu'il plaira au Maistre d'Hostel ou Cuisinier, suivant leur science & la saison.

Pour le second service, dans le grand plat, une grosse piece de rots; dans les deux moyens, du moyen rots; dans les deux petits des flancs, du petit rots; dans les quatre autres petits plats, quatre salades ou petits plats d'entremets.

Si l'on veut un service entier d'entremets, on mettra dans le grand plat un pâté ou jambon, ou un plat en assiette d'entremets froid; dans un des moyens, de la gelée, & dans l'autre du blanc mangé; dans les deux petits plats des flancs, des artichaux frits, tourtes ou crespines; dans les autres quatre petits plats, des ragoûts d'entremets chauds, & dans les quatre assiettes, quatre petits ragoûts de morilles, moufferons, truffes ou cardons, ou autres choses suivant la saison, & la fantaisie du Maistre d'Hostel & du Cuisinier.

Et pour le dessert, un grand plat ou corbeille de fruit crud, & les deux moyens de sec, ou le grand plat de sec; & les deux moyens de crud, les deux petits des flancs, de sec, les quatre autres petits plats, de liquides, de fond ou en porcelaine, & les quatre assiettes hors d'œuvre, de fraises, de framboises, de groseilles blanches & rouges grenées, ou bien de fromage, de ramquins, de gauffres, de petit métier, ou de petites tourtes de fruit ou de crême, le tout suivant les saisons, & la fantaisie du Maistre d'Hôtel & des Officiers.

*Maniere de servir ladite Table
à souper.*

Pour le premier service un grand plat de gros rots, ou une grosse entrée, deux moyens de moyens rots; les deux petits des flancs, de petit rots; dans les quatre autres, quatre entrées; & dans les quatre hors d'œuvre, quatre petites salades.

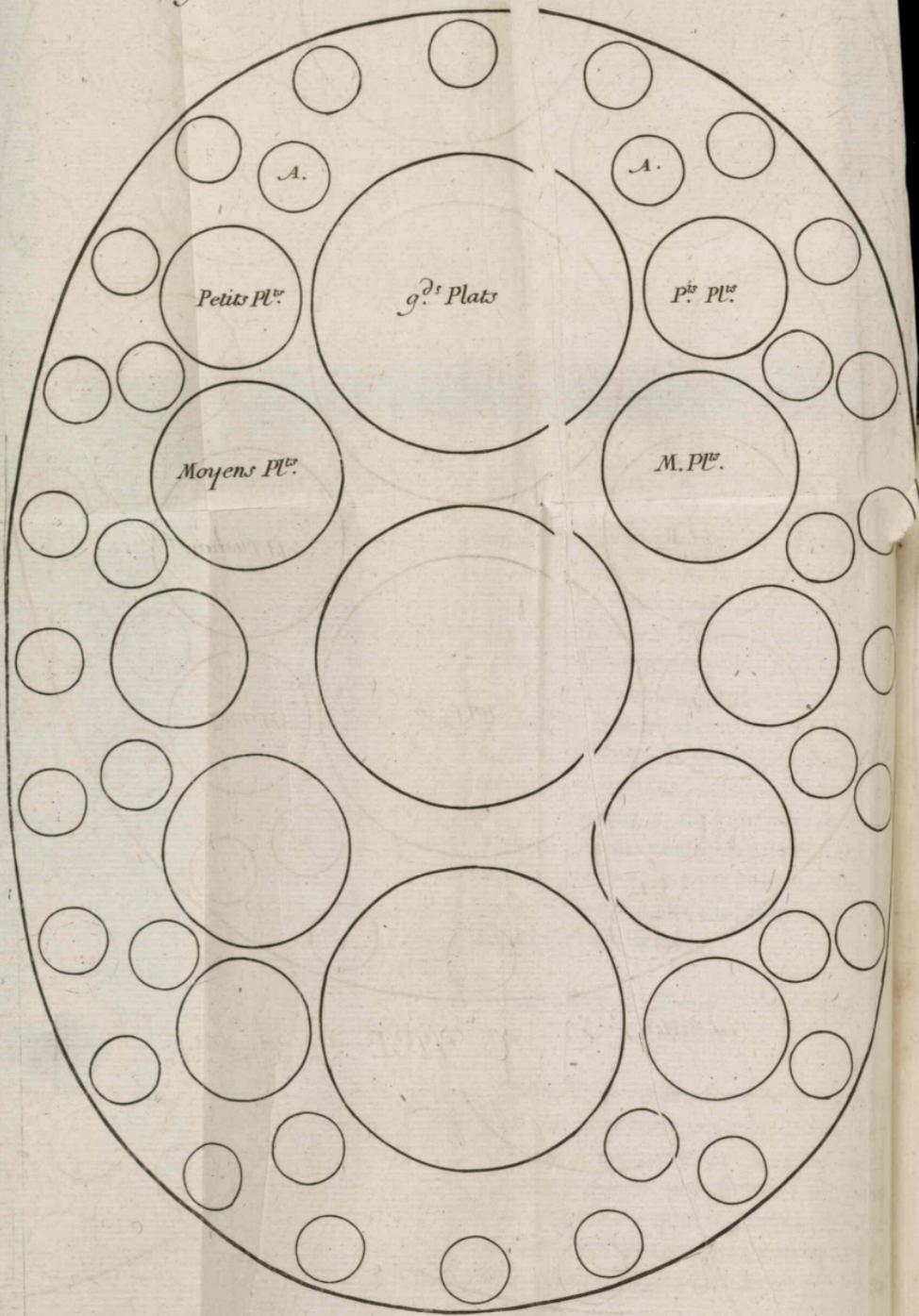
leve
pla-
s; &
mets
fer-

ui est
ervira
iciers
com-
c'est

servie
oyens,

lifner,
ffe en-
quatre
; dans
, deux
s dans
ans les
, bou-
coste-

Fig^e de la Table de 24 Couverts



Pour le second service, on releve les quatre entrées, & on sert à la place quatre petits plats d'entremets; & si l'on veut que le service d'entremets soit complet, on le disposera & servira comme celuy cy-dessus.

Et pour le troisième service qui est le dessert, on le disposera & servira aussi comme à dîner, ou les Officiers le diversifieront & changeront comme il leur plaira; cependant c'est toujours la mesme chose.

Table de vingt-quatre couverts, servie de trois grands plats, quatre moyens, six petits, & douze assiettes.

Pour le premier service, à dîner, deux grands potages, une grosse entrée dans le milieu; dans les quatre moyens plats, quatre entrées; dans les deux petits plats des flancs, deux petits potages; quatre entrées dans les quatre autres plats; & dans les douze assiettes hors d'œuvre, bou-dins, faussices, frecandeaux, coste-

lettres, andouilles, petits pastez, melons, fraises, figues, raves, meures; beure & autres choses suivant les saisons; & souvent à une semblable Table on sert deux de ces sortes d'assiettes là de mesme façon.

Pour le second service, dans le grand plat du milieu du gros rots; dans les deux autres grands plats, autre gros rots; dans les quatre moyens, du moyen rots; dans les deux petits plats des flancs, du petit rots; dans les autres quatre petits plats, quatre salades; & dans les douze assiettes hors d'œuvre, des fausses, des grillades, ou autres choses à la fantaisie du Maistre d'Hostel ou du Cuisinier.

Pour le troisième service, dans le grand plat du milieu, un jambon rosty, ou quelque pasté de venaison; dans les deux autres grands plats en pourcelines ou autrement de l'entremets froid; dans les quatre moyens, gelées, blanc-mangé, ou tourtes; dans les deux petits plats des flancs,

pieds à la Sainte-Menehou, oreilles de cochon en ragouts; artichaux ou cardes & cardons : dans les quatre autres petits plats des nulles ou œufs de plusieurs manieres & artichaux frits; & dans les douze assiettes des petits ragouts chauds, suivant que le Cuisinier ou le Maistre d'Hostel le jugeront à propos.

Et pour le fruit qui est le quatrième service, dans les trois grands plats du fruit crud : dans les quatre moyens, du sec : dans les deux petits des flancs, deux petits plats de liquides ou de petit sec, ou deux soucoupes d'eaux glacées : dans les quatre autres petits plats, quatre compotes : & dans les douze assiettes hors d'œuvre, ce qu'il plaira à l'Officier.

*Maniere de servir ladite Table
à souper.*

Pour le premier service, dans les trois grands plats du gros rots, ou dans celui du milieu une tourte : dans les

quatre moyens plats, quatre entrées, dans les deux petits des flancs, deux salades : dans les quatre autres petits plats, du petit rots : & dans les douze assiettes hors d'œuvre, des petites entrées ou ragoûts.

L'entremets comme à disner, ou comme on le voudra déguiser.

Le dessert aussi comme à disner.

Ces grandes tables se servent souvent en ambigu, principalement le soir ; souvent aussi l'on y sert l'entremets avec le rots & les ragoûts.

Table longue à la Royale de 24. couverts, servie de cinq grands plats, huit moyens, & dix grandes assiettes en forme de petits plats.

Pour le premier service à disner, dans les grands plats, trois grands potages & deux grosses entrées : dans les huit moyens plats, quatre potages & quatre entrées : & dans les dix assiettes cinq entrées de viande, & les cinq autres de melons, de figues, de

lables

rands

oyen:

vant,

uffiet-

lades,

trois

s, &

es ou

oyens

é, &

ds de

d'ar-

urtes,

hant,

d'en-

plats

sec,

es en

oyens

arce-

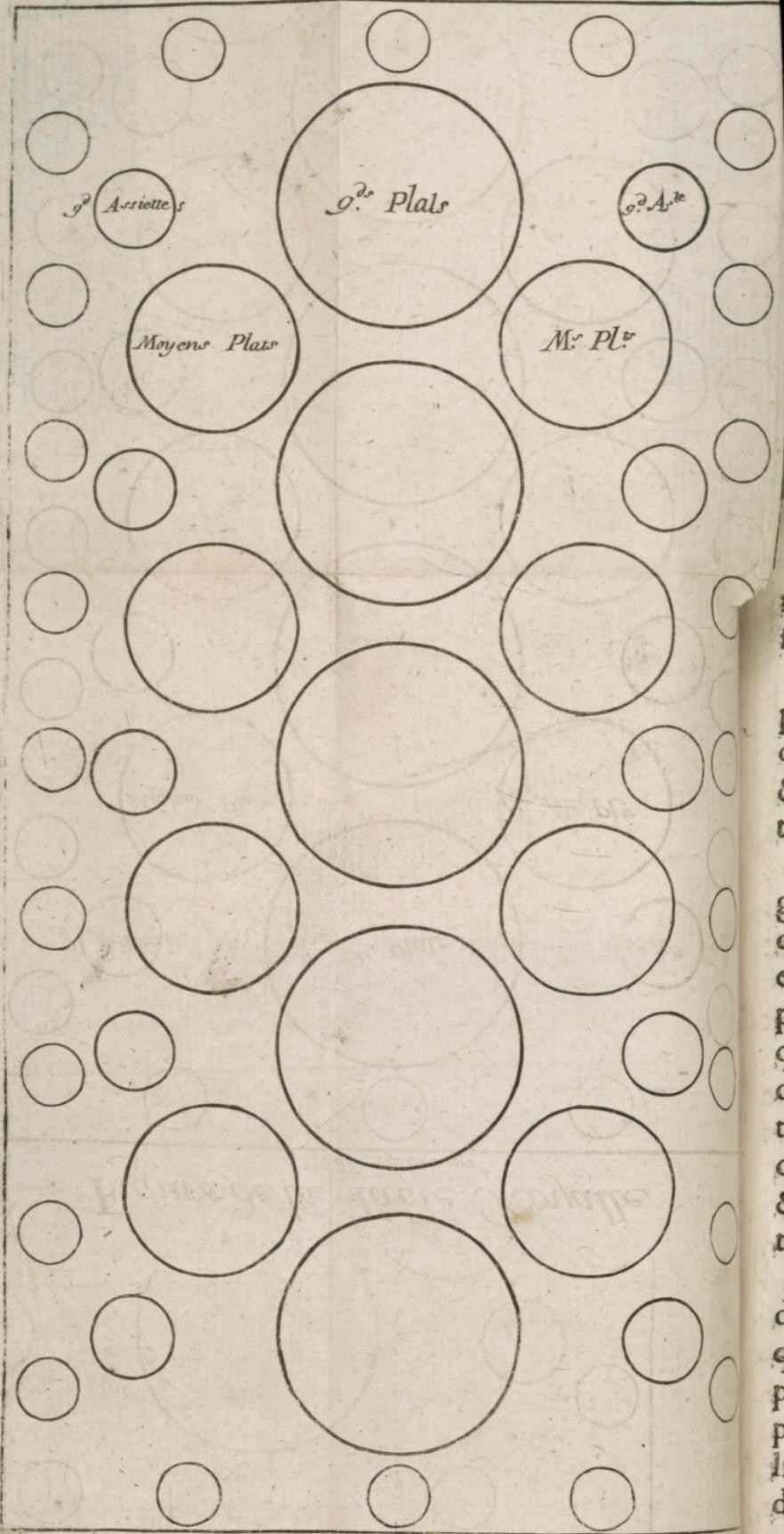
aifon

es six

e fro-

Figure de la Table Royale

de 24 Couverts



ra
fu
l
pl
qu
&
tes

gr
de
en
pla
qu
co
tic
cre
&
tre
E
de
qu
po
pla
lin
de
co

raves, & d'autres choses semblables suivant la saison.

Pour le second service, trois grands plats de gros rost, & deux de moyen: quatre moyens plats de rost suivant, & quatre de petit rost: quatre assiettes de plus petit rost, & six salades.

Pour le troisiéme service, trois grands plats de gros entremets, & deux d'entremets en pourcelines ou en assiettes: dans les huit moyens plats, quatre de blanc-mangé, & quatre d'artichaux frits, de pieds de cochon à la Sainte-Menehou, d'artichaux en fausse ou cardons, tourtes, crespines ou autres choses approchant, & les dix assiettes de ragousts d'entremets chauds.

Et pour le dessert, trois grands plats de gros fruit crud, & deux de sec, quatre moyens plats de confitures en pourcelines, quatre autres moyens plats de petit fruit crud en pourcelines ou de-fond, suivant la saison des fruits: & dans les dix assiettes six compotes, & les quatre autres de fro-

mage, de cerneaux ou d'eaux glacées, le tout suivant la saison.

*Maniere de servir ladite Table
à souper.*

Pour le premier service, trois grands plats de gros rost, & deux grosses entrées: dans les huit moyens plats, quatre moyennes entrées, & quatre de moyen rost: & dans les dix assiettes, quatre de petit rost, & six salades.

L'entremets & le dessert de mesme qu'à dîner, ou comme il plaira aux Officiers de le déguiser.

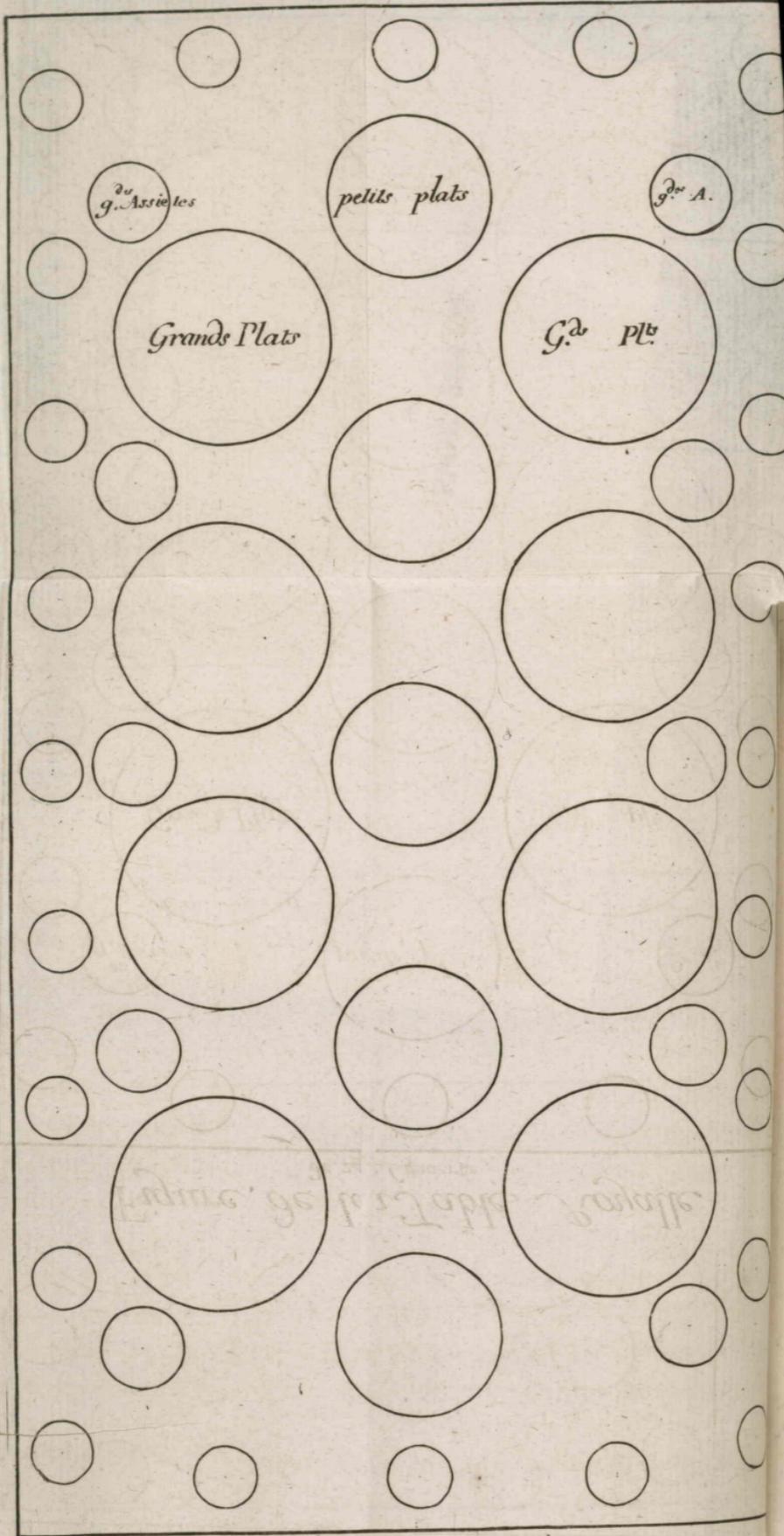
*Autre Table de vingt-quatre couverts
servie d'un filet de cinq petits plats
dans le milieu, de quatre grands
plats de chaque costé, & dix gran-
des assiettes en forme de petits plats*

Pour le premier service à dîner, dans les cinq petits plats du milieu, trois potages & deux entrées: dans les

otages
 dix as-
 quatre
 fines.
 q pe-
 rost;
 e gros
 t; &
 e petit
 s cinq
 gelée
 utres,
 tour-
 s huit
 emets
 & les
 auds,
 petits
 crud,
 fines;
 e fruit
 es dix
 re de
 mboi-

Figure de la Table Royale

de 24 Couverts



les huit grands plats, quatre potages & quatre entrées, & dans les dix assiettes, six petites entrées, & quatre de melons, figues, raves ou fraises.

Pour le second service, les cinq petits plats du milieu, de moyen rost; dans les huit grands, quatre de gros rost, & quatre de rost suivant; & dans les dix assiettes, quatre de petit rost & six salades.

Pour le troisieme service, les cinq petits plats du milieu, trois de gelée & blanc-mangé, & les deux autres, d'artichaux, cardes ou cardons, tourtes, ou œufs, ou crespes: les huit grands plats, quatre d'entremets chauds, & quatre de froids, & les dix assiettes, six de ragoufts chauds, & quatre d'entremets froids.

Et pour le fruit, les cinq petits plats du milieu, trois de fruit crud, & deux de confitures seches & fines; les huit grands plats, quatre de fruit crud, & quatre de sec; & les dix assiettes, six compotes, & quatre de crespes, fromage, fraises, framboi-

ses, groseilles rouges ou cerneaux ; le tout suivant la saison.

*Maniere de servir ladite Table
à souper.*

Pour le premier service , les cinq petits plats du milieu , trois de moyen rost , & deux moyennes entrées ; les huit grands plats , quatre de gros rost , & quatre grosses entrées ; les dix assiettes , quatre de petit rost & six salades.

L'entremets & le deffert de même qu'à disner , ou de quelle autre maniere il plaira aux Officiers de les déguiser.

Souvent ces Tables là se servent aussi en ambigu & principalement le soir.

Toutes lesquelles Tables figurées cy-dessus , se servent les jours maigres comme les jours gras , la friture & les courboüillons s'appellent Rost ; le poisson autrement s'appelle Entrée , & l'entremets se compose de

légumes, d'œufs, & d'autres choses
approchant.

CHAPITRE XIV.

De l'Officier d'Office ou Somelier.

L'Officier d'Office ou Somelier
d'une Maison a la garde de toute
la vaisselle d'or & d'argent qu'on
luy met entre les mains, du linge de
Table, de la baterie d'Office, &
de tous les ustenciles, comme il est
dit au Chapitre du Maistre d'Hostel,
auquel il doit du tout rendre bon
compte. Il a aussi le soin du pain, il le
doit bien recevoir du Boulanger, le
distribuer suivant les ordres du Maî-
tre d'Hostel, & prendre garde qu'il
ne s'en fasse aucun dégast. On luy
donne encore la clef de la cave, a
soin & rend compte de chacune des
pieces de vin dont il a la direction,
& en fait la distribution à ceux à qui
il en est ordonné, ce qui se pratique
ainsi. Par exemple, un muid de vin

doit tenir deux cens quatre - vingts pintes , & par la distribution il ne doit rendre compte que de deux cens soixante pintes , ou de deux cens soixante - cinq tout au plus , à cause qu'il est distribué par petites mesures , & à cause de la lie ; & par là on ne le peut tromper , ny luy en rien faire passer au Maistre d'Hostel. Il doit aussi sçavoir faire toutes sortes de confitures seches & liquides , compotes , cremes , biscuits , massépains , sirops , eaux & liqueurs. C'est à luy à mettre le couvert , à bien rincer ou faire rincer les verres , & de prendre garde à ce que l'eau destinée pour boire soit toujours bonne , bien propre & bien nette. Enfin ayant la charge de la vaisselle d'or & d'argent , il doit la bien faire netoyer soir & matin , la compter tous les jours & la faire serrer ; & s'il en manque quelque piece , il faut qu'il en avertisse aussi - tost , afin d'en faire faire la perquisition nécessaire.

L'Officier ne peut pretendre que

les gages dont il est convenu en entrant avec le Seigneur ou son Maistre d'Hostel. Quant à ses droits & profits, c'est le treiziémé du pain qui luy est dû par le Boulanger qui en fournit la Maison; mais cependant en luy faisant faire son devoir & en tenant la main à ce que le pain soit du poids & de la qualité requise, suivant le marché fait avec luy. Il luy appartient encore les lies & les futaillies du vin consommé & dont il a fait la distribution. Voilà tout ce que, sans faire tort au Seigneur, il peut légitimement prétendre, & ce qu'on ne luy peut aussi légitimement refuser, attendu que c'est mesme en quelque façon l'intérêt du Seigneur, & que cela est attribué à un Officier pour l'aider à subvenir à ses dépenses particulieres, & qui l'oblige, pour peu qu'il soit honneste homme, à faire toutes choses dans l'équité, & à ne songer qu'à bien servir, & à faire le profit du Seigneur.

CHAPITRE V X.

Du Garçon d'office.

LORSQU'IL y a un Garçon d'Office, son devoir & fonction est de tenir la vaisselle d'argent bien propre, de la compter souvent, & en rendre compte à l'Officier ou au Maistre d'Hostel; & s'il y en a quelque piece d'égarée les en avertir, afin qu'ils y donnent ordre. Il doit avoir le mesme soin de tous les autres ustenciles & baterie d'Office. Ne pas manquer en prenant du linge blanc de rapporter le sale, & en l'absence de l'Officier prendre bien garde à tout. Il est obligé de mettre le couvert du Maistre d'Hostel, de ramasser le linge de Table pour qu'il ne s'en perde point, & de bien obéir à son Officier ou à son Maistre d'Hostel, afin de parvenir à estre Maistre après avoir esté Garçon.

CHAPITRE XVI.

De l'Ecuyer de Cuisine.

UN E des principales qualitez d'un Ecuyer de Cuisine est la propreté. Pour cet effet il doit le matin en entrant dans sa Cuisine, voir que tout y soit en bon ordre, & ses tables, & son garde-manger bien propres & bien netoyez; cela fait, il doit mettre son pot au feu, & disposer ses viandes, auxquelles il faut qu'il se connoisse parfaitement bien, ainsi qu'à les sçavoir déguiser au goust du Seigneur. Il est encore de sa charge de sçavoir bien faire la pâtisserie froide & chaude, comme aussi toutes sortes de ragousts & entremets chauds & froids, & de prendre garde à ne point faire de dégast des choses qui luy sont mises entre les mains. Il faut qu'il sache aussi faire les partages pour toutes les Tables & Domestiques de la Maison,

& qu'il ait soin de bien ménager les viandes qui restent du midy pour le soir, & du soir pour le lendemain midy, afin de faire le profit de la Maison, en les employant souvent à faire de petites entrées. Il doit encore sçavoir bien commander & se faire obéir par ses Aydes & Garçons, bien conserver & ménager le bois & le charbon, bien employer le lard, bien déguiser toutes sortes de poisson, œufs & légumes, & avoir soin de tenir toujours son dîner & souper prests aux heures qui luy sont prescrites par le Seigneur, ou son Maistre d'Hostel; & en tout bien executer leurs ordres & rendre bon compte de tout ce qui luy est mis entre les mains. Il ne peut pretendre que les gages dont il est aussi convenu en entrant avec le Seigneur. A l'égard de ses profits legitimes, & qu'il doit avoir, comme cela se pratique par toutes les bonnes Maisons, ce sont les suifs lorsqu'on luy donne les viandes grasses, la graisse qui tom-

be dans les lechefrites , les levûres de lard , pourveu qu'il ne les fasse point trop grasses , les vieilles fritures, & les cendres du feu de la Cuisine. Voilà tout ce qu'il peut esperer & ce qui luy appartient legitime-ment ; & cela luy est adapté pour luy servir à ses menuës dépenses.

CHAPITRE XVII.

Des Aydes ou Garçons de Cuisine.

LE devoir des Aydes ou Garçons de cuisine, c'est d'avoir soin de tout ce qui concerne la Cuisine, de bien faire écurer & nétoyer la baterie, de tenir le garde-manger bien propre & bien net , de mettre le pot au feu aux heures nécessaires, de bien écumer la marmite, de préparer tout ce qu'il faut pour mettre dans les pots suivant les ordres que leur en a donné leur Chef ; de bien épilucher les herbes & autres légumes , tant pour les entremets , que

pour les ragoufts , afin que l'Ecuyer
trouve tout prest lorsqu'il s'en veut
servir. Il faut aussi qu'ils ayent soin
de tenir du bois & du charbon la
quantité nécessaire pour la Cuisine,
& prendre garde de n'en point faire
de dégast , & que les autres Domesti-
ques n'en prennent pour porter dans
leurs chambres ; ce qui arrive assez
souvent à cause de la trop grande fa-
miliarité qu'ils ont les uns avec les
autres. Si par hazard on nourrit &
engraisse de la volaille dans la Mai-
son , il faut qu'ils sçachent & ayent
soin de leur donner à manger à leurs
heures réglées ; & sur tout prendre
garde que personne ne s'approche
des pots ni des ragoufts , pour qu'il
n'y jette quelque chose qui fasse pré-
judice au Seigneur , ou qui marque
que leur Chef a manqué.



CHAPITRE XVIII.

De la Servante de Cuisine.

LE devoir d'une Servante de Cuisine est de commencer le matin à bien nétoyer & balayer la Cuisine, jetter de l'eau par tout, bien ranger & écurer la baterie & autres ustenciles ; bien laver & nétoyer la vaisselle d'argent avec de l'eau de son, & l'écurer quand il en est besoin avec de la cendre de foin, sans se servir de grais ny de sablon ; car la cendre de foin suffit pour l'éclaircir quand on s'en sçait servir. Pour oster les taches qui sont quelquefois dans la vaisselle par le moyen des œufs, faut mouïller la vaisselle & y mettre à l'instant de la cendre bien rouge, la laisser reposer & l'écurer après. Cela oste les taches sans qu'il y paroisse plus. Elle doit aussi balayer tous les jours la salle à manger & la grande montée, bien éplucher les

herbes & autres menuës besognes qui se trouvent à faire, & aller & revenir de tous les endroits où l'on l'envoye.

CHAPITRE XIX.

Du Rotisseur.

LE devoir & fonction d'un Rotisseur domestique d'une grande Maison est d'avoir soin d'aller à la Vallée, & de sçavoir choisir les viandes mortes & vives pour la Table du Seigneur. Il doit aussi sçavoir bien gouverner & engraisser les volailles, tuer & habiller toutes sortes de viandes, sur tout le gibier, bien piquer & déguiser toutes les susdites viandes, & ne point faire de dégast du lard. Il faut encore qu'il ait soin de tenir les viandes en blanc prestes pour les donner au Cuisinier lorsqu'il les luy demande; de rendre compte tous les soirs au Maistre d'Hostel des viandes qu'il a délivrées à la Cuisine,

tant pour bouillir que pour les ragoûts & rotisserie ; & s'il y en a qui perissent , l'en avertir afin de les faire passer les premieres, & conserver toujours les plus fraîches.

CHAPITRE XX.

Du Suisse ou Portier.

LE devoir d'un Suisse ou Portier est de bien executer les ordres qui luy sont donnez par le Seigneur, l'Intendant, l'Ecuyer ou le Maistre d'Hostel ; & faut qu'il s'applique particulièrement à connoistre tous ceux qui ont affaire à eux. Il faut aussi qu'il sache bien lire & bien écrire, pour écrire tous ceux qui viennent rendre visite à la Maison, ou qui envoient demander des nouvelles du Seigneur, & garder le mesme ordre pour les autres gens distinguez de la Maison. Il doit encore recevoir tous les Exploits, Assignations & autres Actes & Ecrits concernant les affai-

res du Seigneur, afin d'empescher & d'éviter les surprises que l'on pourroit faire; & ce sont des ordres que l'Intendant ne doit pas manquer de luy donner. Il faut pareillement qu'il ait soin de tenir la porte fermée quand on dit la Messe ou qu'on fait la priere, & de bien executer ce que l'Ecuyer luy prescrit au sujet des gens de livrée, pour qu'ils ne sortent ny qu'ils entrent aux heures induës, ny qu'ils emportent rien qui appartient à la Maison. Il faut encore qu'il prenne garde à tous ceux qui vont & qui viennent dans le logis; & s'ils emportent quelque chose, sçavoir pourquoy & qui leur a donné; & si ce sont des Ouvriers, il faut qu'ils en rendent compte. Il doit aussi bien executer les ordres du Maistre d'Hôtel, qui sont ordinairement de prendre garde à tout ce qui entre pour la bouche & utilité de la Maison, & de voir si, quand les Porteurs ont apporté quelque chose, ils ne remportent rien dans leurs hottes qui

appartienne, ou qui soit préjudicia-
ble à la Maison. Il est aussi de son
devoir de tenir la porte fermée aux
heures des repas lorsqu'on dîne ou
qu'on soupe, de ne laisser sortir au-
cun Domestique avec de la vais-
selle d'argent ny linge de Table
pour porter au Cabaret ny ailleurs,
pour quelques raisons que ce soit, à
moins qu'ils n'en ayent l'ordre du
Maistre d'Hostel, ou d'autres Offi-
ciers superieurs de la Maison; de
veiller à ce que la nuit ny à quelque
autre heure que ce soit, on ne trans-
porte du bois, du charbon, du foin,
de l'avoine, de la paille, ny autres
choses appartenant à la Maison. Et
lorsque l'on fait les provisions de bois,
fagots, coterets, charbon, foin,
avoine & paille, de tenir un compte
exact des voitures, & le donner au
Maistre d'Hostel par écrit, ou à ceux
qui sont commis pour faire lesdites
provisions, afin qu'ils voyent s'ils
ont leur compte. Il faut encore, &
cela sur toute autre chose, qu'un

Suisse ou Portier ne soit point débauché ni yvrogne, qu'il soit incorruptible, fidele & discret, qu'il fasse la ronde tous les soirs, & visite par tout le logis avant que de fermer la porte, & icelle estant fermée porter les clefs dans la chambre du Maistre d'Hostel ou de l'Ecuyer, suivant les ordres qui luy en sont donnez; & si on les luy confie, il doit estre encore plus régulier à ne laisser entrer ny sortir personne sans permission, & qu'aux heures ordonnées. Enfin il doit prendre garde, & ne point souffrir que les gens de livrée retirent personne qui ne soit pas de la Maison, quoyqu'ils en ayent esté, ni sous prétexte de parens ou d'amis; quoy faisant, & ayant bien soin de balayer la cour & de la tenir bien propre, ainsi que le devant de la porte, on n'a rien à luy dire; & c'est là le véritable devoir d'un Suisse ou Portier.

CHAPITRE XXI.

Du Cocher.

IL faut en premier lieu , & ainsi qu'il est déjà dit ailleurs , qu'un Cocher soit honneste homme, sage & point yvrogne , puisque la vie du Seigneur dépend souvent de sa conduite. Il doit aussi se connoistre un peu en chevaux ; qu'il les sache bien penser ou faire penser soir & matin, tenir ou faire tenir l'Ecurie bien propre : qu'il ait soin de faire ou de faire faire la litiere le soir , & la lever le matin , & ne point laisser fumer dans l'Ecurie peur du feu , & prendre bien garde aux lanternes & chandeliers pour la mesme raison. Il faut encore qu'il ait soin de faire boire les chevaux à leurs heures ordinaires, leur donner l'avoine de mesme , & ne pas manquer à leur bien laver ou faire laver les jambes lorsqu'ils arrivent de la Ville le soir & le matin,

leur visiter tous les jours les pieds
avant que de sortir, les bien faire
ferrer & les entretenir de mesme ;
leur faire les crins de temps en temps,
& les tenir toujours le plus propre
qu'il est possible. Il est pareillement
encore de son devoir de bien netoyer
ou faire netoyer son ou ses carrosses
tant par dedans que par dehors, les
graissier ou faire graissier quand il en
est besoin, prendre garde tous les
jours qu'il n'y manque rien ; & en
cas qu'il y manque quelque chose,
avoir soin d'en avertir l'Écuyer, le
Maistre d'Hostel ou ceux qui en doi-
vent avoir soin ; les avertir de mesme
de ce qui pourroit manquer aux har-
nois, les bien laver, brosser & né-
toyer tous les jours, afin que tout l'é-
quipage soit dans une égale propreté,
& que le Seigneur en ait une entiere
satisfaction.

CHAPITRE XXII.

Du Postillon.

LE devoir & fonction d'un Postillon est de sçavoir bien conduire son devant, d'avoir l'oreille bonne à ce que luy dit son Cocher, soit à la ville, soit aux champs; car souvent par la faute d'un Postillon un Cocher verse le Seigneur dans des précipices: & c'est à quoy il faut bien prendre garde, & pour cet effet fuir la débauche, & sur tout l'excès du vin. Il faut qu'il sçache aussi bien penser les chevaux, & qu'il en ait tout le soin imaginable, qu'il ne manque point tous les jours de bien métayer son Ecurie, de faire la litiere le soir, & de la relever le matin, de bien laver & froter les jambes de ses chevaux lorsqu'il revient de la Ville, prendre garde qu'ils soient toujours bien ferrez, les faire boire & leur donner l'avoine aux heures qu'il est or-

donné, & leur faire les crins dans les temps nécessaires. Il doit aussi tenir toujours ses harnois bien propres & bien netoyez, prendre garde à la selle de son porteur pour qu'elle ne le blesse point, & s'il manque quelque chose tant à la selle qu'aux harnois, en donner aussi-tost avis à l'Ecuyer ou à ceux préposez par le Seigneur pour cela, & ne les point porter au Sellier ou Bourelier sans leur avoir fait voir ce qu'il est besoin d'y faire. C'est ainsi qu'un Postillon se rend agréable à son Ecuyer, & comme dans la suite il peut devenir Cocher.



CHAPITRE XXIII.

Des Palfreniers.

LE devoir des Palfreniers est d'avoir bien soin des chevaux qu'on leur met entre les mains & qu'ils doivent penser, commençant toujours par ceux que monte le Seigneur, & continuer par les autres que montent les gens de sa suite; car le cheval de monture a besoin d'estre particulièrement bien pensé, puisque souvent en dépend la perte ou le bonheur de celuy qui le monte. Il faut donc qu'ils ayent bien soin de les penser soir & matin, de tenir l'Ecurie bien propre & bien nette, de faire la litiere le soir, & de la relever le matin, de les faire boire, & de leur donner l'avoine aux heures qu'ils ont accoûtumé, les mettre au machigadou, bien secouer leur foin avant que de le mettre dans le ratelier, leur bien frotter

les jambes quand ils reviennent de dehors, prendre garde qu'ils soient toujours bien ferrez, leur faire les crins quand ils en ont besoin, les bien couvrir de leur caparasson, bien nétoyer les montures des brides, bien écurer les mords de peur qu'ils ne se rouillent, prendre garde qu'il ne manque rien aux selles, qu'elles ne blessent point les chevaux, & si elles ont besoin de quelques reparations en avertir l'Écuyer, ou ceux dont ils dépendent. Quand un Palfrenier est à quelque personne de moindre qualité, son devoir est toujours le mesme, & cela ne change en rien ce qui luy est prescrit cy-dessus.

CHAPITRE XXIV.

Des Laquais.

LE devoir des Laquais d'un grand Seigneur est d'apprendre & de s'appliquer à le bien ser-

vir, luy estre entierement fideles, & tout voir, & tout entendre sans rien dire qui luy puisse préjudicier. Quoy que leur état soit des plus médiocres, cela n'empesche pas que la vertu ne s'y puisse rencontrer; & mil gens des plus élevez dans les affaires en rendent un assez bon témoignage. Pour donc tâcher d'imiter ceux-là, & d'attrapper quelque chose de leur fortune, il faut qu'un Laquais soit adroit, honneste & civil à tout le monde; qu'il ne soit point jureur, yvrogne ny débauché; flateur, rapporteur ny menteur, qu'il n'abandonne point le Seigneur quelque part où il puisse le mener; qu'il se garde de s'entretenir jamais avec qui que ce soit des affaires secretes dont il pourroit avoir connoissance; qu'il ait bien soin de tous ses interests autant que sa condition le peut permettre, qu'il nétoye bien ses souliers & ses bottes lorsqu'il faut qu'il le fasse, qu'il porte bien le flambeau, & qu'il se fasse un principe de tou-

jours bien obéir à son Ecuyer en tout ce qu'il luy commande pour le service du Seigneur, & d'estre ponctuel aux ordres du Maistre d'Hostel aux heures des repas pour servir à porter les viandes sur Table. Il doit aussi prendre garde & s'appliquer à bien faire les commissions qui luy sont données, s'en acquiter avec adresse & diligence, & en rapporter une réponse exacte & fidele, & sur toutes choses bien garder le secret. C'est par là qu'un Laquais parvient à quelque chose de bien plus considerable, & qu'il oblige le Seigneur à luy servir d'appuy & de patron tout le reste de sa vie.

CHAPITRE XXV.

Du Jardinier.

LE Jardinier est souvent domestique de la Maison d'un grand Seigneur, & souvent il y est aussi sur un autre pied. Quoy - qu'il en soit,
&

& d'une ou d'autre maniere son devoir est d'avoir soin du jardin lorsqu'on luy en a donné la conduite. Il faut pour cet effet qu'il sçache l'agriculture tant pour les arbres que pour les fleurs, & qu'il en sçache orner le jardin suivant les temps & les saisons, & dessein d'iceluy; qu'il se connoisse en toutes sortes de plantes & toutes sortes de fruits; qu'il sçache bien greffer & enter tant en fente qu'en écusson sur les arbres & sauvageons propres à cet effet, comme poiriers & coignaciers; qu'il tienne toujourns ses parterres bien propres, qu'il tonde ses buys dans le temps convenable, qu'il se connoisse bien en graine, en oignons, en cayeux & fleurs rares & étrangères, qu'il les sçache bien semer & planter pour renaistre au printemps. Il faut encore qu'il ait soin & ne soit point paresseux d'aroser son jardin autant qu'il en est besoin dans la grande secheresse, sans quoy les plus belles fleurs font une triste figure, &

se passent sans presque aucun agrément. Il doit aussi sçavoir bien préparer le terreau tant pour les orangers que pour les fleurs tardives, faute dequoy ils meurent tous, & jamais n'arrivent à bien. Il doit pareillement se connoistre en orangers, en bien nétoyer les punaises, empêcher que les fourmis ne les gâtent, prendre garde de ne les point trop mouïller de peur de les faire mouvoir, & les mettre l'hyver dans la serre, & l'été au dehors. Il faut encore qu'il ait soin de bien nétoyer les allées & avenuës du jardin, de tailler les arbres & palissades lorsqu'il en est besoin, ainsi que les treilles & berceaux, labourer les allées pour en ôter les herbes qui y viennent frequemment, & les ressabler de temps en temps, ainsi que les parterres. Il doit aussi avoir soin de fumer le pied des arbres fruitiers de trois ans en trois ans, & en ôter le bois qui les embarrasse trop, & qui empesche que le fruit ne grossisse, & ne trouve sa

place ; comme aussi de bien sarcler les parterres , en oster les méchantes herbes qui étouffent les fleurs, & bien nétoyer & tenir en bon état les bassins , & jets d'eaux , s'il y en a.

Il faut que le Jardinier sçache encore faire un bon potager , semer , planter & faire venir toutes sortes de légumes , faire de bonnes couches pour faire venir des melons , ne point laisser son jardin manquer de rien , avoir des artichaux , cellery & cardons , & toujourns des salades suivant le temps , tenir le tout bien propre & débarrassé de toutes sortes de méchantes herbes , & bien oster les chenilles & limaçons & autres vilenies qui souvent font un tres-grand dommage aux jardins , & font perir ce qu'on y cheri le plus.

Fin de la Maison du grand Seigneur , & du devoir de ses Domestiques.



DE LA MAISON

D'UNE DAME DE QUALITE,

Et des Officiers & Domestiques qui
luy sont nécessaires.

LIVRE SECOND.

CHAPITRE PREMIER.

QUAND un grand Seigneur
se marie, ou qu'il est marié,
sa Maison augmente en équipages;
& voicy comment, & de qui celuy
d'une Dame doit estre composé:
Sçavoir,
D'un Ecuyer,
D'une Demoiselle Suivante,
D'une Femme de Chambre,
D'un Valet de Chambre,
D'un Page,
D'un Maistre d'Hostel,
D'un Cuisinier,

D'un Officier,
 D'une Servante de Cuisine,
 De quatre Laquais,
 D'un Cocher,
 D'un Postillon,
 D'un Garçon de Cocher,
 De sept Chevaux de carosse,
 Et de quatre Chevaux de selle pour
 monter les Officiers.

Quand il y a des Enfans, le nom-
 bre des Officiers & Domestiques
 augmente encore, & l'on ne se peut
 absolument passer

D'une Gouvernante d'Enfans,
 D'une Nourrice,
 D'un Gouverneur ou Precepteur,
 D'un Valet de Chambre,
 D'un ou de deux Laquais,
 Et d'une Servante pour la Nourrice.

Comme une Dame mange souvent
 en particulier & sans une fort gran-
 de ceremonie, on ne prescrit rien icy
 pour sa Table, parce que tout s'y gou-
 verne à sa fantaisie, & selon les diffe-
 rens ordres qu'elle donne à son Maî-
 tre d'Hostel pour la quantité de cou-

verts dont elle veut qu'elle soit composée. En tout cas si elle veut s'y faire servir regulierement, ses Officiers s'y regleront suivant & à proportion de celle du Seigneur, & c'est à peu de chose près, la mesme dépense & la mesme œconomie.

La dépense de bouche pour le Commun se regle aussi comme dans la Maison du Seigneur, à l'exception des femmes qui ont moins de vin que les autres Domestiques:

La dépense de l'Ecurie est aussi la mesme à proportion du nombre des chevaux, & ne faut en tout qu'ajouter ou diminuer.

Tous les autres menus frais & dépenses particulieres se peuvent encore regler de la mesme façon; ainsi il seroit inutile d'en parler davantage; & c'est aux Officiers à prendre leurs mesures sur ce que nous en avons dit cy-devant, ou suivant la dépense précise qu'on veut qu'ils fassent:

Et quant aux gages tant des Offi

eiers, femmes, qu' autres gens & Domestiques de la Maison de la Dame, voicy ce qu'on leur donne ordinairement : sçavoir,

A l'Ecuyer, cent écus. cy 100. l.

A la Demoiselle suivante deux cens francs. cy 200. l.

A la Femme de Chambre, cent livres. cy 100. l.

Au Valet de Chambre, deux cens livres. cy 200. l.

Au Maistre d'Hostel, cent écus. cy 300. l.

A l'Officier d'Office, cinquante écus. cy 150. l.

Au Cuisinier, deux cens francs. cy 200. l.

A la Servante de cuisine, soixante livres. cy 60. l.

Au Cocher, cent francs. cy 100. l.

Au Postillon, vingt écus. cy 60. l.

Au Garçons du Cocher, vingt écus. 60. l.

Aux Laquais, cent francs chacun. cy 100. l.

80 LA MAISON

A la Gouvernante d'Enfans , cent
livres. cy 100. l.

A la Nourrice , eent écus par an , &
récompense la nourriture estant
faite, 300. l.

Au Gouverneur ou Precepteur trois
cens livres. 300. l.

Au Valet de Chambre des Enfans,
cent cinquante livres. cy 150. l.

Aux Laquais , cent francs chacun.
cy 100. l.

Et à la Servante de la Nourrice,
quinze écus.

CHAPITRE II.

*Devoir de tous les Officiers & autres
Domestiques de la Dame , & ce qu'ils
doivent faire , & sçavoir chacun en
particulier pour la bien servir.*

DE L'ECUYER.

LA Charge de l'Ecuyer consis-
te en la direction de l'Equipa-
ge , & Gens de livrée de la Dame.

Il l'accompagne à la Messe, aux visites, à la promenade, & doit toujours estre à ses costez pour recevoir & faire executer ses ordres, pour recevoir les visites qu'on luy vient rendre, pour complimenter de sa part, luy donner la main par tout où elle va, donner la main, conduire & reconduire ceux qui viennent la voir. Il faut aussi qu'il ait soin que ses gens de livrées soient toujours bien propres & lestes, son carosse bien net & bien entretenu, ses chevaux bien pensez, & prendre garde que tous ses gens soient bien disciplinez.

CHAPITRE III.

De la Demoiselle suivante.

UN E Demoiselle suivante n'est auprès d'une Dame que pour luy faire honneur, & l'accompagner à la Messe, aux visites, & par tout où elle va. Il faut qu'elle la sçache

bien coiffer, & l'ajuster suivant la mode, & à l'air de son visage; qu'elle luy soit complaisante & de bonne humeur, & qu'elle évite toujourns de luy causer le moindre chagrin par aucune de ses manieres d'agir, qu'elle soit toujourns bien propre & bien mise, & d'une conversation agréable pour recevoir & entretenir les autres Demoiselles qui viennent avec leurs Dames rendre visite à la siennne. Il faut aussi qu'elle sçache raccommoder les dentelles, & travailler en tapisserie pour s'occuper quand elle n'a rien à faire & empescher l'oïsveté; car la faineantise est l'acheminement à tous les défauts imaginables; & c'est ce qu'une fille bien sage doit sur toutes autres choses éviter. Comme ordinairement elle a l'oreille de la Dame, & que d'elle dépend souvent le repos & la tranquillité des autres Domestiques; il faut qu'elle se sçache ménager à leur égard, qu'elle ne flatte & ne dise rien contre eux qui leur puisse préjudi-

cier, lorsqu'il ne s'agit que de bagatelles, & que l'intérêt de la Dame n'y est mêlé que médiocrement. Et s'il arrive qu'ils ayent quelques différends entr'eux, ou qu'ils soient disgraciez, & qu'ils s'adressent à elle pour avoir leur grace, ou pour vuides & éteindre leurs différends, il faut qu'elle s'y employe charitablement, & leur fasse rendre justice aux uns & aux autres, & ne souffre point que celuy qui a tort, l'emporte sur celuy qui a raison.

CHAPITRE IV.

De la Femme de Chambre.

LE principal devoir d'une Fille ou Femme de chambre, est d'être sage & honneste, & toujours de la dernière propreté tant sur elle & dans ses ajustemens, que dans tout ce qu'elle est obligée de faire. Il faut qu'elle sçache peigner, coëffer, habiller & ajuster une Dame suivant le

bon air & sa qualité. Elle doit avoir en compte le menu linge servant aux personnes du Seigneur & de la Dame, le sçavoir blanchir ou faire blanchir; comme aussi savonner & empezer toutes sortes de linges, gazes & dentelles: on luy donne encore le soin de toutes les hardes, habits, pierreries, colliers, & de tous les ustenciles servant à la toilette & ornemens de la Dame, desquels elle doit tenir un memoire & en rendre bon compte. Il faut aussi qu'elle sçache coudre, racommoder les dentelles, ainsi que toutes les autres affaires concernant les ajustemens des femmes, & mesme faire de la tapisserie pour s'occuper dans les momens où elle se pourroit trouver inutile. Elle doit pareillement sçavoir mettre une toilette, & l'arranger avec toute la propreté possible; bien faire le lit & la chambre de la Dame, & avoir soin que tous les meubles soient toujours netoyez & rangez comme il faut. Son devoir est encore de sça-

voir bien nouer un ruban, chauffer & déchauffer la Dame, faire un remede & le donner avec adresse, faire un bain pour laver les pieds, & des pastes pour dégraisser les mains. Elle doit aussi se connoistre & sçavoir acheter toutes sortes de nippes, comme linge, étoffes, dentelles, essences, eaux, pommades & autres choses nécessaires & utiles pour le service & propreté de la Dame. En un mot, elle ne doit presque ignorer de rien de tout ce qui regarde & concerne l'adresse, la bienféance & les divers ornemens du sexe. Quand la Demoiselle est malade, ou absente de la maison, elle doit accompagner la Dame par tout où elle la veut mener, & recevoir & entretenir les gens de la suite des Dames qui viennent pour la voir. Quoy-que dans cette qualité elle ait aussi l'oreille de la Dame, elle ne doit point s'en prévaloir, ny se rendre contraire ni flatteuse envers les autres Domestiques: bien loin de cela, elle doit toujours

tâcher de l'adoucir lorsqu'elle est irritée contre quelqu'un d'eux, & de trouver quelque temperamment dans ce qu'ils peuvent avoir fait de mal à propos, quand la chose n'est pas de conséquence, & qu'elle ne touche ni à la noirceur d'ame ny à la friponnerie. Ce faisant une Fille de Chambre est aimée & chérie de tout le monde, chacun s'empresse de luy rendre service, & jamais elle ne sort d'une Maison que le Seigneur ou la Dame ne luy fassent quelque bien & ne l'établissent avantageusement pour le reste de sa vie.

CHAPITRE V.

Du Valet de Chambre.

ORdinairement le Valet de Chambre d'une Dame de qualité, est ou Tailleur pour femmes ou Tapissier; s'il est Tailleur, c'est pour avoir soin de faire & racommoder les habits de la Dame, & les

mettre à la mode lorsqu'ils n'y sont pas ; & s'il est Tapissier, c'est pour travailler aux Emmeublemens, & en faire de neufs, ou rétablir les vieux quand il en est besoin. Son devoir est avec cela d'aider à faire le lit & la chambre, d'y préparer du feu quand il en faut, & de resserrer & tenir tous les habits bien proprement. C'est aussi luy qui tient la porte de la chambre quand la Dame se leve ou se couche, afin qu'il n'entre personne sans qu'elle en soit avertie, & qu'elle ne veuille bien les voir & leur parler. Il doit encore avoir soin de tenir des flambeaux prests pour le soir, garnis de bougie pour la chambre, & de chandelle pour l'anti-chambre ; & si l'on jouë, de bien préparer les Tables, les Cartes & les Dez, afin d'en donner quand on en demande. Enfin il faut qu'il soit sage & fidele, & qu'il ait beaucoup de discretion dans ce qu'il peut voir, ou entendre, ainsi que dans les commissions qu'on luy peut donner.

Quant au devoir des Pages, du Maître d'Hostel, Officier, Cuisinier, Servante de Cuisine, Cocher, Postillon, Garçon de Cocher & Laquais de la Dame, c'est le mesme que dans la Maison du Seigneur, & chacun d'eux s'y reglera suivant son employ.

CHAPITRE VI.

Devoir des personnes préposées pour le gouvernement & l'éducation des Enfans d'un semblable Seigneur & Dame, & de leurs Domestiques.

De la Gouvernante d'Enfans.

LE devoir & fonction d'une Gouvernante d'Enfans, est d'avoir bien soin de ceux dont on luy donne la direction dans la Maison d'un grand Seigneur. Elle doit les tenir toûjours bien proprement, avoir beaucoup de douceur & de complaisance pour eux, sans pourtant leur rien

souffrir de bigearre ny de méchant ;
les corriger sans aigreur , & ne leur
donner jamais aucune idée d'une hu-
meur fâcheuse ny cruelle , puisque
c'est ce que les gens de qualité haïssent
le plus , & ce qui généralement
doit estre abhorré de tout le monde.
Elle doit encore , & préférablement à
toute autre chose , prendre garde &
empescher qu'ils ne crient trop la
nuit ou le jour , ni qu'ils fassent des ef-
forts , crainte que cela ne leur fasse
venir des descentes , ou ne leur cause
quelqu'autre incommodité dont ils
se ressentent toute leur vie , & dont
bien souvent on ne sçait pas la veri-
table cause. Elle doit pareillement
leur donner à boire lorsqu'ils en de-
mandent , & qu'elle juge que cela ne
leur peut faire aucun mal , leur don-
ner à manger , & les coucher & lever
à leurs heures réglées & ordinaires ;
prendre garde qu'ils ne s'échauffent
en courant trop le long de la jour-
née , ny qu'ils s'approchent trop près
du feu , de peur qu'ils ne tombent de-

dans, ou qu'ils ne brûlent leurs habits ou autres vestemens. Elle doit aussi leur apprendre à prier Dieu, & à faire le Signe du Chrétien dès leur âge le plus tendre, empescher qu'ils ne se battent, & ne contractent aucune inimitié les uns avec les autres, car c'est un venin qui souvent ne se peut oster, & dont les effets sont tres-dangereux dans la suite; les mener à la Messe les Festes & les Dimanches si-tost qu'ils y peuvent aller, & ne leur donner en tout que de bons & salutaires exemples. Il est encore de son devoir de tenir leurs Chambres bien propres, de bien faire leurs lits, bien nétoyer leurs bas & leurs souliers. Enfin d'avoir bien soin de toutes leurs hardes, linges & habits afin qu'il ne s'en perde rien, & de pouvoir en rendre compte toutes fois & quantes que le Seigneur ou la Dame le souhaitent.

CHAPITRE VII.

De la Nourrice.

LE devoir d'une Nourrice est d'avoir bien soin de son Enfant, le tenir toujours bien propre en linge, & ne luy point donner de couches relavées, ne le point laisser crier ny la nuit ny le jour faute de luy donner à teter, luy faire sa boüillie soir & matin si-tost qu'il est remué, & si-tost qu'il commence à sommeiller le porter coucher. Il faut que la Nourrice pour entretenir son lait, déjeune le matin & goûte l'après-disnée, qu'elle boive peu de vin à ses repas, & qu'elle s'abstienne de voir son mari pendant sa nourriture. Il faut d'ailleurs qu'elle soit toujours gaillarde, joyeuse & de bonne humeur, & qu'elle chante & rie sans cesse pour amuser & divertir l'Enfant. Quand elle le remüe, il faut qu'elle prenne garde aussi qu'il

ne soit trop au large, ny trop ferré, ny que les épingles qui sont autour de luy ne le puissent piquer; & quand elle le couche, que ce soit adroitement, afin qu'il ne coure aucun risque de se blesser, & ne se trouve incommodé d'aucune autre maniere. Voilà à peu près tout ce qui regarde son devoir, & les choses auxquelles il faut qu'elle s'applique, quand elle veut qu'on l'aime, & qu'on dise que c'est une bonne Nourrice. En luy donnant l'enfant, on luy met entre les mains sa layette qui consiste en tout ce dont il peut avoir besoin suivant sa qualité & bassesse de son âge. Quand il est un peu plus grand, on luy donne d'autres hardes & d'autre linge à proportion, & c'est dont la Nourrice doit avoir bien soin pour en rendre bon compte quand on luy demande.

Souvent on luy donne aussi une servante pour bercer l'Enfant, & pour luy aller querir toutes les choses dont elle peut avoir besoin.

CHAPITRE VIII.

*Du Gouverneur ou Precepteur
d'Enfans.*

JE mets ces deux Charges ensemble à cause de leur connexité, & pour éviter les redites superflües. Si l'on doit estre exact à faire un bon choix de chaque Domestique en particulier ; on doit l'estre encore bien plus quand il s'agit de donner un Precepteur ou Gouverneur à des Enfans. Et si le moyen de maintenir ou perdre les Maisons peut proceder & venir, comme nous avons déjà dit, des Intendans & des Secretaires, est de leur bonne ou mauvaise conduite, on peut voir clairement qu'elle arrive quelquefois plus malheureusement par les mauvaises impressions que les Gouverneurs ou Precepteurs peuvent donner aux Enfans. Les bonnes mœurs empeschent la dissipation de leurs biens ; les mauvaises

au contraire les portent à la prodigalité, à la débauche, au crime & à l'impieté. La comparaison des jeunes arbres aux Enfans se trouve juste. Les jeunes arbres entez de mauvais greffes produisent de mauvais fruits; & au contraire un bon greffe sur un sauvageon donne de bon fruit. Les Gouverneurs & Précepteurs sont comme les Agriculteurs des Enfans jeunes sauvageons; quand ils sont bien entez de bons exemples & des maximes de prudence & de probité, ils ne peuvent produire que des actions honnestes. C'est en quoy on remarque de quelle importance il est aux parens d'avoir un homme tel qu'ils souhaiteroient que leurs enfans fussent; & comme il est certain qu'un pere souhaite que ses enfans soient des enfans d'honneur, de sagesse & de probité, il faut qu'un Précepteur les y sçache former: & pour cet effet il doit estre sçavant, grave, prudent & d'un âge avancé pour mieux leur imprimer de la crainte &

du respect. Son principal devoir est de leur apprendre la Loy & les Maximes de la Religion, les faire tenir dans une grande propreté, leur faire concevoir par des exemples touchans la satisfaction qu'il y a de vivre dans la probité & dans la vertu; la grande misere & les malheurs qui suivent le vice, leur apprendre l'Histoire Sainte, & leur faire connoistre & lire les autres bons Livres. Il faut que dans leur bas âge, & lorsqu'ils apprennent à lire & à écrire, qu'il ait soin de leur faire étudier les leçons que les Maîtres leur donnent, afin qu'ils profitent & ne perdent point un temps qui ne peut estre employé qu'à cela; qu'il les fasse prier Dieu soir & matin, & leur apprenne là-dessus tout ce qu'il est nécessaire qu'ils sçachent; qu'il les mène à la Messe & aux autres Offices Divins les Festes & les Dimanches, & qu'il ne les quitte pas d'un moment pour estre toujours témoin de leurs actions. Il doit aussi regler leurs heures pour les repas & pour le dor-

mir. Leur défendre la fréquentation des personnes mal élevées, leur remplir toujours l'idée de quelque nouvelle instruction, ne leur paroistre jamais que dans une grande égalité d'esprit, sans trouble, toujours paisible & grave, ne les accoutumer jamais à aucun mauvais traitement; Et pour le dire en un mot, il doit les tenir toujours dans la plus étroite discipline des bonnes mœurs, jusques à ce que ces jeunes sauvageons ayent fait leurs branches de leurs greffes, c'est-à-dire, jusques à ce qu'ils se soient si bien accoutumés à la vertu qu'ils ne puissent plus vivre où elle n'est pas.



CHAPITRE IX.

Du Valet de Chambre des Enfans, lorsqu'ils sont sous la direction d'un Gouverneur ou Precepteur.

SON devoir est d'avoir bien soin de toutes leurs hardes, comme habits, linge, bas, fouliers, chapeaux & autres qu'il a en sa disposition; les bien netoyer, & les raccommoder lorsqu'il y a quelque chose de rompu. Les coucher le soir & les lever le matin aux heures prescrites, & tenir toujours leurs Chambres bien propres & bien rangées, les peigner, & leur aller querir tout ce qui leur est nécessaire, les suivre par tout où ils vont, prendre garde qu'ils ne tombent, ou ne se fassent aucun autre mal, les empescher de rien faire d'indecent, & dire aucunes choses grossieres ny deshonestes; les mener au College, & les aller requerir, & avertir le Gouverneur de tout ce qu'ils

E

98 LA MAISON
peuvent faire de mal en son absence,
afin qu'il leur en fasse les repriman-
des qu'il jugera à propos, pour les en
corriger.

CHAPITRE X.

*De la Maison ou Château d'un grand
Seigneur à la Campagne, & des
Officiers & autres Domestiques qui
luy sont nécessaires.*

IL faut pour conserver l'ordre
dans un Château ou Maison de
campagne, qu'un grand Seigneur y
ait toujours

Un Capitaine de Château,

Un Concierge,

Un Capitaine des Chasses,

Deux Gardes - Chasse, & un Chaf-
feur,

Un Receveur,

Un Maistre-Valet,

Une Ménagere,

Une Servante de la Ménagere,

Un Berger,

Et un Vacher.

Tous lesquels Officiers & Domestiques se payent suivant les pais & la magnificence du Seigneur. Quant à leur devoir le voici, à les reprendre chacun dans l'ordre cy-dessus.

Du Capitaine de Château,

UN Capitaine de Château chez de certains médiocres Seigneurs est aussi quelquefois Capitaine des Chasses; & chez d'autres plus grands, chaque poste a son Officier. Dans d'autres Maisons, sans parler de la qualité du Maistre, le Concierge prend souvent ces trois qualitez ensemble; & c'est de ce dernier dont je veux icy décrire le devoir plus particulièrement, comme estant celui dont on se sert le plus à present. En premier lieu, comme Capitaine du Château, il doit prendre bien garde que tous les gens qui sont dans la Maison fassent bien ce qu'ils sont obligez de faire chacun en particu-

lier, leur bien donner ses ordres, & les leur faire ponctuellement exécuter. Comme Capitaine des Chasses, il faut qu'il ait soin de la Chasse, & prenne garde que le gibier ne soit point détruit ny effarouché par les Païsans, ny par les Seigneurs & les gens des Châteaux & Terres circonvoisines. En cette mesme qualité il doit aussi empescher que les Forests & autres Bois ne soient dégradés, & prendre garde de mesme aux Etangs & Rivieres dépendants de ladite Terre, afin que personne ne s'ingere d'y pescher sans permission, & avec des harnois prohibez. Et comme Concierge il doit avoir soin de tous les meubles qui luy sont mis entre les mains, & s'appliquer à ce que la Maison soit toujours bien propre, bien entretenüe, & ne manque point des reparations qui luy sont nécessaires; veiller à ce que le Jardinier ait bien soin des parterres, fontaines, bassins, bois, palissades & autres ornemens du parc & des jardins; de

bien fumer, tailler & labourer les arbres fruitiers, & qu'il ne manque point d'envoyer des fruits & des légumes suivant qu'il luy est ordonné au logis où le Seigneur fait sa demeure ordinaire. Souvent cet Employ se donne à un vieux Gentilhomme, Maistre d'Hostel ou Valet de Chambre, pour leur tenir lieu de recompense.

Du Maistre-Valet.

DANS ces Châteaux de campagne souvent il y a aussi un Maistre-Valet pour commander aux autres, & veiller à ce qu'ils s'acquittent tous bien de leur devoir, & que les Chartiers ayent bien soin de panser leurs chevaux. C'est à luy à les employer aux champs, au bois, au labourage, à faire faire & recueillir les moissons dans le temps, faire faire les foins, & avoir soin des prairies, bien faire fumer les terres qui se peuvent fumer avant que de les la-

bouurer, leur donner après toutes les façons nécessaires, bien faire semer les bleds, & que chacun ne manque de rien suivant son espece. Il faut aussi qu'au lieu ou en l'absence du Concierge qu'il ait soin du Colombier, qu'il prenne garde qu'il n'y entre ni rats, ni belettes, ni autres bestes puantes qui mangent les œufs & les pigeonneaux, & épouvantent les pigeons; car c'est souvent ce qui ruine le Colombier. Il faut aussi qu'il ait soin de le bien faire netoyer tous les mois afin que les pigeons s'y plaisent, & qu'ils n'aillent point chercher giste ailleurs. Il doit encore en l'absence du Concierge, avoir soin des vignes, s'il y en a, leur faire donner toutes les façons convenables, & dans les saisons requises, faire faire vandange, entonner & ferrer le vin dans les caves ou autres lieux destinez pour cela. Il doit pareillement prendre soin des foins, pailles & grains qui sont dans la Maison, les faire battre, ferrer & remuer souvent

de peur qu'ils ne se gâtent; distribuer le foin, la paille & l'avoine, & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégast dans les écuries par les Chartiers & autres Domestiques.

Des Gardes-Chasse.

DANS ces sortes de Maisons il y a aussi quelquefois des Gardes-Chasse & Garenniers, dont le devoir est de bien netoyer les Garennes de bestes puantes, & de sçavoir bien composer les appas, & tendre les pieges pour les prendre. Il faut aussi qu'ils ayent bien soin de la Chasse & qu'ils sçachent bien tirer, afin de pouvoir envoyer du gibier quand on leur en demande. Il est encore de leur devoir de prendre garde aux bois & taillis, empescher que personne n'y mene aucun bestiaux pâcager, veiller de mesme aux Etangs & Rivières afin que personne n'y pesche; & s'ils y trouvent quelqu'un, en avertir aussi-tost leur Capitaine, & luy en

faire un fidele rapport, pour qu'ils soient punis par amende ou autrement suivant le délit.

Du Chasseur.

CHEZ ces mesmes personnes de qualité il y a encore quelquefois un Chasseur, dont l'employ & le devoir se connoissent assez, sans qu'il soit besoin de l'expliquer davantage. En un mot, il n'est obligé à rien qu'à bien tirer, & à fournir du gibier à proportion qu'il est nécessaire pour l'ordinaire du Seigneur, ou pour régaler les personnes qui luy viennent rendre visite. Il doit aussi bien sçavoir dresser les chiens tant couchans, courans, qu'autres pour le plaisir du Seigneur ou de ses amis, & conserver toujours le gibier de quelque canton pour les y mener se divertir lorsqu'il leur en prend envie.



*De la Ménagere ou Femme de charge
du Château.*

LE devoir de cette femme est d'apprester à manger, & d'avoir sous la clef tout ce qui concerne la nourriture des Domestiques. Elle a le soin d'envoyer le bled au moulin, de faire du pain, & de leur délivrer le vin ou boisson suivant qu'il est ordonné; comme aussi de prendre garde au linge, vaisselle & batterie servant à la Maison, comme draps, nappes & serviettes pour en donner à ceux à qui il en faut donner. Elle doit aussi faire la lexive & blanchir le linge lorsqu'il en est besoin, afin que les Valets se tiennent proprement. Avoir soin de toute la basse-cour; bien traire les vaches soir & matin, & à midy quand elles ont nouvellement veulé, & qu'elles abondent extraordinairement en lait, prendre garde aux veaux & les bien faire tetter lorsqu'ils en ont besoin, battre le

beure toutes les semaines, afin qu'il soit bon, & que la cresse ne sente point le vieux pour en envoyer au Seigneur du Château; puis du lait écrémé en faire des fromages, les faire sécher & affiner pour en donner aux Valets le long de l'année, & sur tout le Carême, & autres jours maigres, & en envoyer quelquefois au logis. Il faut aussi qu'elle ait bien soin de lever & amasser les œufs des poules, des oyes, des cannes & des poules d'Inde, & ne point manquer à les mettre couvrir en tems & saison, prendre bien garde aux petits en provenans, afin d'en élever une grande quantité pour en envoyer au Seigneur lorsqu'il en demande. Elle doit encore soigneusement donner à boire & à manger aux truyes, afin qu'elles nourrissent bien leurs petits cochons de lait; & quand ils sont grands, & que l'on veut les engraisser, les apâter comme il faut, soit de grain ou de gland, qui pour cet effet doit estre ramassé dans la

Maison : les faire tuer, faller, en con-
server les jambons & ce qu'il faut de
lard pour l'usage de la Maison du
Seigneur, & consommer le reste dans
la nourriture de ses Domestiques de
campagne.

De la Servante du Chasteau.

LE devoir de la Servante du
Château, est d'avoir soin d'ai-
der à apprester à manger aux Valets
lorsqu'ils vont & reviennent des
champs, afin que cela soit toujourns
prest dans les heures nécessaires ; &
qu'ils ne perdent point de temps in-
utilement. Elle doit encore faire les
lits & les chambres, & tenir le tout
bien propre ; & lorsqu'elle n'a plus
rien à faire dans le logis, il faut que
de mesme elle aide à la Ménagere à
faire tout ce qui est de son devoir,
tant dans la basse-court qu'ailleurs.



Du Berger.

IL faut en été que le Berger se leve toujours de grand matin, qu'il mene son Troupeau à la fraîche rosée, & qu'il ait soin de le conduire dans les bons endroits & pâturages; qu'il ait un bon chien pour bien ramener ses moutons lorsqu'ils vont dans les bleds ou dans quelque autre heritage défendu; qu'il soit toujours actif & vigilant, & prenne bien garde au loup dans la rive des bois; qu'il ait soin d'avoir toujours de bons beliers pour couvrir ses brebis, & lorsque quelqu'une veut faire son agneau, il faut qu'il sçache luy aider à agneler, qu'il prenne garde qu'elle ne tuë point son agneau, ou ne luy fasse mal, & qu'il le rapporte au logis lorsqu'il se retire; il doit aussi leur faire ou faire faire de bonne litiere, & les bien affourer de paille, de foin, ou d'autres fourages en temps d'hiver; & pour empêcher & oster le venin

de sa bergerie , enterrer un crapaut tout vif au milieu. S'il y a quelque brebis malade de quelque dangereuse maladie , il doit d'abord l'oster de son Troupeau , de peur qu'elle ne le gaste , & la panser & médicamenter suivant qu'elle en a besoin.

Du Vacher.

IL faut aussi que le Vacher soit toujours matineux, qu'il fasse tirer ses Vaches & les mene ensuite aux champs, avec les cochons, poulains & bouriques, s'il y en a, qu'il prenne bien garde qu'ils ne se fassent mal les uns aux autres, & qu'ils n'aillent dans les bleds ny autres biens & heritages défendus, les ramener le soir dans l'écurie, leur donner à manger lorsqu'ils en ont besoin, leur faire de bonne litiere pour faire du fumier pour amander les terres dépendantes du Château; prendre bien garde aux vaches qui sont pleines & prestes à veſſer, ne leur point donner de coups

qui puissent leur faire mal, les ramener à la Maison lorsqu'il les voit prêtes à mettre bas, & avoir bien soin des veaux, & les faire teter à leurs heures, sur tout avant que de remener les vaches aux champs.

Du Fermier ou Receveur.

Lorsqu'un Receveur ou Fermier se charge du Domaine d'une Terre, il doit s'appliquer particulièrement à connoître de point en point la valeur & le revenu, ainsi que les droits Seigneuriaux y attribuez, afin de ne se point oberer comme beaucoup d'autres qui souvent, faute de conduite & par ignorance, se perdent dans de pareilles receptes au lieu d'y faire quelque profit: il doit donc pour cet effet prendre garde que les Fermiers meublent bien leurs Fermes de chevaux, bœufs, moutons & de toutes sortes de volailles; que les terres soient bien labourées, cultivées & ensemencées de toutes sor-

tes de grains ; prendre garde qu'il n'en demeure en friche, & que l'on en fume tous les ans la quantité portée par le Bail. Il doit de mesme avoir soin que les Etangs, peschoirs, bois & prez soient bien entretenus, faire exploiter les bois en coupe dans les saisons convenables ; empêcher qu'il ne se fasse aucune dégradation; prendre garde que les Garennes soient bien peuplées de hazes, & avoir soin de faire tenir les plaids suivant la coûtume pour le Papier Terrier, afin que chacun apporte & vienne payer les droits qu'il doit par iceluy. Il faut encore qu'il prenne soin d'avoir de bons Valets, Chartiers & Laboureurs, Berger, Vacher & Servantes, & leur montrer à tous à faire leur devoir, afin que dans sa Ferme, il puisse trouver son compte, & que son Maistre & ses gens payez, il luy reste ce qu'il faut pour ses peines & façons.



LIVRE TROISIE' ME.

*MANIERE DE REGLER
d'autres Maisons de moindre confi-
quence, comme pour un homme de
qualité étranger, Gentilhomme de
Province, ou autres gens sans fa-
mille, qui veulent tenir un petit
Train à Paris.*

CHAPITRE PREMIER.

JE passe d'abord à ces sortes de
Maisons là, quoy-qu'il y en ait
beaucoup dont on pourroit encore
parler icy, & qui approchent en quel-
que façon de celles du Seigneur & de
la Dame ci-dessus, comme Presidents,
Maistres des Requestes, Conseillers
d'Etat, Intendants, gros Partisans,
& autres qui font belle figure parmy
le monde; mais comme la moindre

régularité de vivre, revient toujours à celle dont nous venons d'établir les regles; les autres Maîtres & Maîtresses s'en pourront faire un modèle, & regler leurs dépenses à proportion de leurs revenus, & du nombre de gens qu'ils souhaiteront avoir. De la mesme maniere leurs Officiers & autres gens s'instruiront aussi de leur devoir, chacun suivant son état & employ; ainsi nous n'en dirons rien davantage, & nous nous arresterons seulement au Chapitre que nous nous sommes proposez.

L'Equipage d'un homme de qualité étranger, Gentilhomme de Province, ou autre, comme nous avons déjà dit, doit estre composé

D'un Valet de Chambre, qui peut aussi servir de Maître d'Hostel, & d'Officier,

D'une Femme de Charge, en cas que le Valet de Chambre ne se mesle point de la dépense ny de l'Office,

D'un Cuisinier, ou plutôt d'une Cuisiniere,

D'un Cocher,
 De deux Laquais,
 Et de deux chevaux de carrosse;
 Ce qui fait en comptant le Maître,
 la quantité de huit bouches, dont la
 dépense se doit regler ainsi qu'il en-
 fuit, pour peu qu'on aime à paroistre
 sur un pied un peu honneste.

Pour le Maistre & pour chacun de
 ses Domestiques, il faut au moins
 une livre & demie de grosse viande
 par jour, qui font la quantité de neuf
 livres, lesquelles à raison de cinq sous
 la livre font la somme de deux livres
 cinq sous. cy 2. l. 5. s.

De ces grosses viandes le Cuisinier
 ou la Cuisiniere en doit prendre &
 déguiser pour changer & faire tous les
 jours quelque petite entrée. Quant
 à la grosse piece pour souper, il en
 faut changer aussi tous les jours, s'il
 se peut, & donner aujourd'huy une
 éclanche, demain un alloyau, tantost
 une longe de veau, tantost quelque
 autre chose, & le tout suivant le tems
 & la saison; toutes lesquelles vian-

des se servent à la Table du Maistre; & s'il veut manger quelque chose de la rotisserie, il l'ordonne; & pour plus grand ménage on va pour cet effet à la Vallée.

Ce qui coute en viande les jours gras, ne va pas à davantage les jours maigres, pour les légumes & autres denrées, & le tout du fort au foible peut se monter à un écu ou trois livres dix sous par jour. cy 3. l. 10. s.

Il faut aussi pour trois sous de pain à chaque personne, y compris celuy des potages; ce qui fait par jour pour le Maistre & ses cinq Domestiques dix-huit sous. cy 18. s.

Pour le vin des Domestiques il se comprend & se donne ordinairement parmy leurs gages, ainsi il est inutile d'en parler.

Quant à celuy de la Table du Maistre il peut aller à une pinte par jour ou environ, pour laquelle on ne peut moins compter que huit sous. cy 8. s.

Et pour le sel, poivre, muscade, cloux, herbes pour mettre au pot,

salades, racines, & autres légumes, vinaigre, verjus, chandelle, bois de corde, cotterets, fagots, & charbon tant pour la chambre que pour la cuisine, on ne peut moins mettre aussi que quarante sous par jour. cy 40. s.

Voilà où peut aller la dépense de bouche d'une semblable Maison; ce qui fait par jour la somme de six livres seize sous. cy 6. l. 16. s.

Quant à celle du logement, des meubles, batterie de cuisine, linge de table & de cuisine, ces sortes de Messieurs là logent le plus souvent en Maison garnie, où par leur marché on doit les fournir de tout; laquelle dépense, compris leur appartement pour eux & pour leurs gens, cuisine, remise de carosse & écurie, peut aller à quatre-vingt ou quatre-vingt-dix livres par mois; ce qui fait par jour un écu ou environ. cy 3. l.

Pour la nourriture & entretien de deux chevaux de carosse, il faut par jour trois bottes de foin de quinze

Sous , deux bottes de paille de trois
sous , & deux boisseaux d'avoine
de dix-huit sous ; ce qui fait par jour
trente-six sous. cy 1. l. 16. s.

Pour le Mareschal & l'entretien des
fers desdits chevaux , deux sous par
jour pour chaque cheval. cy 2. s.

Pour le Bourelier & l'entretien des
harnois deux sous par jour. cy 2. s.

Pour le Charon & l'entretien des
rouës du carosse , cent francs par an ,
y compris les fournitures desdites
rouës ; ce qui revient à cinq sous par
jour ou environ. cy 5. s.

Et pour le blanchissage de toute la
maison , à raison de sept livres dix
sous par mois , fait par jour cinq sous.

Plus pour les gages & le vin d'un
Valet de Chambre servant de Maî-
tre d'Hostel & d'Officier , cent écus
par an ; & s'il ne sert qu'à la Cham-
bre , deux cens cinquante livres , cy
250. l.

Pour les gages & le vin de la Cui-
sinere quatre - vingt - dix livres aussi
par an. cy 90. l.

Pour les gages & le vin du Cocher,
cent quatre-vingt livres. cy 180. l.

Pour les gages & le vin des deux
Laquais, à raison de cent vingt li-
vres chacun, font par an pour les
deux, deux cens quarante livres, sur
quoy ils doivent s'entretenir de tout,
hormis la casaque. cy 240. l.

Voilà à peu près à quoy se peut
monter toute la susdite dépense; ce
qui fait par mois la somme de qua-
tre cens huit livres, & par an celle de
quatre mil huit cens quatre-vingt-
dix-neuf livres. cy 4899. l.

Quant à l'achat des deux chevaux
& du carosse, cela peut aller une fois
payé : sçavoir,

Pour un petit carosse coupé cinq
cens livres, peu plus ou peu moins. cy
500. l.

Et pour deux moyens chevaux
qu'on appelle à deux mains, six à
sept cens francs. cy 700. l.



CHAPITRE II.

Autre Maniere de vivre pour ceux qui ne veulent avoir aucun embaras de ménage.

PLUSIEURS Messieurs pour s'exempter de tout embaras se mettent en pension, ou vont manger à l'Auberge, donnent l'argent à dépenser à leurs gens, & ne se servent que d'un carosse de remise; laquelle dépense peut aller par an: sçavoir,

Pour un Valet de Chambre à raison de vingt-cinq sous par jour pour sa nourriture, & cinquante écus de gages, font par mois trente-sept livres dix sous, & par an quatre cens cinquante-sept livres dix sous. cy
457. 10. s.

Plus pour la nourriture de deux Laquais, à raison de seize sous chacun par jour, & pour leurs gages de quatre-vingt-dix livres aussi pour chacun par an, cinq cens quatre-vingt-

cing livres douze sous. cy 585. l. 12. s.

Quant au Maistre il peut dépenser tant pour sa chambre garnie, que pour le logement de ses gens, & pour sa pension & nourriture un écu par jour, qui fait par an la somme de mil quatre-vingt-dix-huit livres. cy 2098. l.

Et pour le carosse de remise, à raison de vingt pistoles par mois, fait par an la somme de deux mil quatre cents livres. cy 2400. l.

Ainsi toute la dépense d'une personne qui veut se gouverner de la sorte, peut aller par mois à la somme de quatre cents six livres onze sous huit deniers, & par an à celle de quatre mil huit cents soixante & dix-neuf livres. cy 4879. l.





DEVOIR ET OBLIGATION
des Domestiques servans à de moins
grands Seigneurs, Gens d'affaires,
Bourgeois & autres.

QUOY-QUE nous ayons dit cy-
devant en parlant des Maisons
qui pouvoient approcher de celle du
grand Seigneur, que dans l'œcono-
mie qu'on y doit garder, on n'avoit
qu'à s'y servir des mêmes preceptes, &
que les Domestiques s'y instruïroient
aussi de leur devoir: neanmoins com-
me assez souvent il s'y rencontre une
grande difference entre les emplois
des uns & des autres, j'ay jugé qu'il
ne seroit point inutile icy de dire aussi
quelque chose de leur devoir, ainsi
que de celuy de ceux contenus dans
la suite de ce Livre.



*De l'Intendant, du Maistre d'Hostel,
& du Valet de Chambre.*

APRE'S avoir fait la Maison d'un grand Seigneur, & parlé des gens qui luy sont utiles & nécessaires, nous reviendrons à celles des personnes qui sont bien de mesme qualité, mais qui n'ont pas tant de revenus, & qui par - consequent ne veulent pas avoir tant de monde. Or donc avec ceux-cy, l'Intendant fait souvent & presque toûjours la charge de Secretaire & d'Homme d'affaires; & pour s'en bien acquiter, il faut qu'il observe de point en point les mêmes devoirs, & prenne les mêmes soins qu'il est cy-devant marqué pour ces sortes d'Officiers dans la Maison du grand Seigneur. De même le Valet de Chambre fait aussi la Charge de Maistre d'Hostel, & celle d'Officier; & comme estant ainsi après le Maistre, le Chef de la Maison, il doit commander à tous les autres

Domestiques , & avoir un pouvoir absolu sur toutes les choses generalement quelconques concernant les affaires & interests de la Maison. Il faut pour se bien acquiter de cet employ , qu'il sçache bien regler une Maison , & ordonner à chacun ce qu'il faut pour sa nourriture, suivant ou approchant de ce qu'il en est dit cy-devant dans celle du grand Seigneur. Il faut de mesme qu'il regle le vin à ceux qui en doivent avoir , & s'il n'y a point de vin au logis leur donner en argent , ainsi que cela se pratique en beaucoup d'endroits : il doit aussi veiller à la conduite des gens de livrées , mettre dehors ceux qui ne font pas leur devoir , & lorsqu'ils manquent à quelque chose de moindre consequence , les en châtier par leur retrancher leur vin pendant quelque temps , ou quelque chose sur leurs gages ; car cela leur est plus sensible , & les corrige plutôt , que la main-mise , ny tout ce qu'on leur pourroit faire & dire d'ailleurs. Dans

beaucoup de Maisons souvent le
Maistre d'Hostel fait encore la char-
ge d'Officier, parce qu'on luy donne
sous luy une Femme de Charge qui
a soin du linge & de la vaisselle, de
distribuer aux gens tout ce qui leur
est ordonné, & de fournir au Cuisi-
nier ou à la Cuisiniere tout ce qui leur
est nécessaire pour aprester à man-
ger. Cet homme doit estre honneste,
fidele, craignant Dieu, point yvro-
gne, & cherchant par tout à faire le
profit de son Maistre ou de sa Maî-
tresse. Il faut qu'il tienne bon com-
pte de l'argent qu'on luy met entre
les mains pour la dépense de la Mai-
son, qu'il écrive tout & n'oublie rien,
qu'il fasse un état tous les mois de sa
dépense & des emplois qu'il en a fait
pour d'autres affaires particulieres,
qu'il fasse arrester sa feuille de tous
les jours le soir ou le matin par son
Maistre ou sa Maistresse, ou bien par
l'Intendant, s'il est dans la Maison,
& tous les Samedis faire voir sa se-
maine, afin que tous les mois il en

faſſe un état; ainſi le Maïſtre au bout de l'an voit poſitivement ce qu'il a dépenſé, & ſe regle par là ſuivant ſon revenu. Dans beaucoup de ſemblables Maisons les Maïſtres & Maïtreſſes veulent payer eux-mesmes le Boulanger, le Boucher, le Rotiſſeur, le Chandelier, l'Epicier, le bois, le charbon, le foin, la paille & l'avoine, & tous les Ouvriers ſervans à la Maiſon; enfin des groſſes ſommes ils en font ſouvent leur affaire: cela n'empêche pas que le Maïſtre d'Hoſtel n'écrive tout cela, qu'il n'en doive tenir un état, & ſ'appliquer à ſçavoir bien regler leurs Memoires. Il faut auſſi qu'il ſe connoiſſe bien en viande, & prenne le ſoin d'aller à la Boucherie, à la Rotiſſerie, à la Vallée, & les jours maigres au Marché pour acheter du poiſſon & autres choſes néceſſaires, auſquelles il doit auſſi ſe bien connoiſtre, & avoir ſoin toujours de faire reſſerrer les viandes du diſner & du ſouper qui peuvent ſervir à faire des entrées. Comme ayant

un plein pouvoir sur tous les autres Domestiques, il doit leur commander de bien servir leur Maistre ou Maistresse ; & s'il arrive quelques differends entr'eux, rendre justice à qui il appartient: il faut aussi qu'il leur enjoigne & tienne rigidement la main à ce qu'ils prient bien Dieu soir & matin, qu'ils ne perdent point la Messe les Festes & Dimanches, & ne manquent pas à s'approcher des Sacremens au moins dans les temps que l'Eglise l'ordonne précisément. Il doit encore avoir soin des chevaux & des gens qui servent à l'Ecurie, les faire bien panser & donner l'ordinaire à leurs heures réglées ; ne point souffrir qu'il se fasse aucun dégast du foin ny de l'avoine, & donner le tout en compte au Cocher ou à quelqu'autre, afin de luy en rendre un compte exact, ainsi que de tous les ustenciles servans à l'Ecurie, & avoir toujourns un soin particulier à ce que les harnois & autres équipages soient toujourns bien propres &

bien nets, & qu'il n'y manque rien. Tout cela estant bien executé, le Maistre & la Maistresse ne peuvent manquer d'estre bien servis, & de voir regner par toute leur maison la douceur & la tranquillité. Messieurs les Gens de Robe, comme Presidens, Maistres des Requestes, Conseillers & autres, ont la plûpart chez eux un homme qui leur sert de Secretaire & d'Homme d'affaires, & un autre qui leur sert pareillement de Valet de Chambre, d'Officier & de Maistre d'Hostel. Pour se bien acquiter de leur devoir dans tous ces emplois là, il faut qu'ils sçachent & executent tout ce qui est cy-devant marqué dans chaëun d'iceux en particulier, parce que c'est à peu près la mesme chose & le mesme pouvoir.



*De la Demoiselle suivante, ou Fille
de Chambre.*

DANS la plûpart des Maisons de Noblesse, Gens de Robe, Partisans, & Bourgeois il y a aussi des Demoiselles ou Filles de Chambre qui ont presque tout le Gouvernement. Elles ont en premier lieu soin des hardes de leurs Maistres & Maîtresses, ainsi que de leur linge, qu'elles doivent sçavoir blanchir ou faire blanchir; il faut aussi qu'elles sçachent coëfer, peigner, & habiller leurs Maistresses, coudre & racommoder leurs dentelles: elles doivent encore avoir soin des enfans s'il y en a, & prendre garde à tout le linge de la maison, comme draps, nappes, serviettes, tabliers, torchons, nappes de cuisine & autres, & en faire tous les jours la distribution à ceux à qui il la faut faire, leur donner en compte, & le retirer de mesme; & lorsqu'il y en a de perdu

le dire à leurs Maistres & Maistresses, afin qu'elles en soient déchargées. Quand il n'y a point de Maistre d'Hostel, elles ont ordinairement les clefs des provisions, comme le sel, le poivre, le clou, la muscade, le sucre, la chandelle & autres choses qui s'enferment, pour en faire la distribution suivant les ordres qu'on leur en donne, afin qu'elles en rendent compte, & qu'il ne s'en employe point mal à propos; & quand il n'y a point de femme de Charge, il faut qu'elles sçachent acheter & se connoissent en viande, poisson, légumes & autres choses nécessaires pour la bouche. Il est encore de leur devoir de sçavoir bien faire le lit & la chambre de leurs Maistresses, leur aprester & donner un remede lorsqu'elles en ont besoin, & ne pas manquer de leur rendre compte de tout ce qui se passe dans leurs maisons, sans pourtant chercher à porter aucun préjudice aux autres Domestiques, sans quelque raison particuliere & de conséquence.

De la Femme de Charge.

LE devoir & fonction d'une Femme de Charge est de prendre en compte tout le gros linge de la Maison où on la reçoit en cette qualité : sçavoir, les draps tant pour le Maistre & la Maistresse, que pour le commun, le linge de table, nappes, serviettes, tant fines que grosses, tabliers & torchons, & le donner de mesme aux Hommes & Femmes de Chambre, aux Officiers & Cuisiniers, & en rapportant le sale leur en donner de blanc; & lorsqu'il y en a de perdu elle doit en avertir le Maistre ou la Maistresse, l'Intendant ou le Maistre d'Hostel, leur dire qui c'est qui l'a perdu, & qui ne luy a point rendu le sale, & par là elle en est déchargée. Elle doit aussi aider à la Femme de Chambre à faire le lit & la chambre de la Dame, & avoir soin de ranger & netoyer tous les jours les beaux appartemens; & comme souvent elle

fait la charge de Maistre d'Hostel, elle va à la Halle & au Marché acheter les choses nécessaires pour la dépense de bouche de la maison, & les met entre les mains du Cuisinier ou Cuisiniere pour les préparer. Pour cet effet elle doit sçavoir bien acheter & se connoistre en toutes sortes de denrées. Il y a de certaines Maisons où elle fait encore la fonction d'Officier : en cette qualité on luy donne en compte toute la vaisselle d'argent, la baterie & autres ustenciles appartenans à l'Office ; elle doit sçavoir mettre un couvert, faire des compotes & dresser un plat de fruit : c'est à elle aussi à distribuer le pain & le vin à ceux à qui il en est ordonné, & rendre de tout un bon & fidele compte lorsqu'il en est besoin. Elle doit avoir toutes les clefs d'une maison concernant la dépense qui s'y fait, tant pour la bouche, que pour tout ce qui est nécessaire d'ailleurs, & faire la distribution du bois & du charbon pour la chambre & pour la

cuisine, du sel, du poivre, du clou,
de la muscade, du gingembre, du
sucre, de la chandelle, du lard, du sain-
doux, du beure fondu, de l'huile, du
vinaigre, du verjus, du beure, des
œufs, du papier &c. dont a besoin le
Cuisinier ou Cuisiniere; comme aussi
avoir pour l'Office, ficelle, farine,
ris, sel, poivre, canelle, sucre, œufs,
papier, bois, charbon, huile pour les
salades, oranges, citrons, vieux oing
pour les carosses, eau de vie pour les
chevaux, bougies pour la chambre,
flambeaux de poing & chandelle
pour tous ceux à qui il en est ordon-
né. Voilà tout ce qui doit estre sous
la clef & entre les mains d'une fem-
me de Charge, pour en faire la distri-
bution lorsque l'on luy en demande,
soit par elle en son chef, ou en la
place & absence du Maistre d'Hô-
tel.



De la Cuisiniere.

DA NS ces sortes de Maisons il y a quelquefois un Cuisinier, & souvent il n'y a qu'une Cuisiniere qui doit sçavoir se connoistre en viande, parce que c'est elle qui va à la Vallée, à la Boucherie & à la Rotisserie, ainsi qu'au Marché pour les jours maigres; il faut aussi qu'elle sçache faire une bonne soupe, déguiser toutes sortes de viandes, en faire des ragoûts, ainsi que du poisson & des œufs, & toutes sortes de legumes pour les autres jours; comme aussi ne pas ignorer la maniere de faire quelques compotes & quelques autres bagatelles pour le dessert. Elle doit tenir toujourns sa vaisselle bien propre & bien nette, ainsi que la cuisine, & ne point prodiguer inutilement le bois & le charbon, non plus que les autres choses dont elle a le maniment. Elle doit estre encore bien sage & de bonne conscience

dans les comptes qu'elle rend de sa dépense, n'estre ni querelleuse ni flateuse, s'appliquer uniquement à contenter son Maistre & sa Maistresse, & les servir touÿours ainsi & aux heures qu'ils luy prescrivent. Il est encore de son devoir de balayer la montée & la salle à manger, de tenir le tout bien propre, & de tâcher sur tout à faire le profit de la maison.



*DES VALETS DE BOURGEOIS
ou autres Particuliers.*

PLUSIEURS Bourgeois, Gens d'affaires & autres Particuliers n'ont assés souvent qu'un Valet : Cela estant, il faut en premier lieu qu'il soit fidele, discret, & qu'il ne dise rien à personne des affaires de son Maistre ; qu'il le sçache raser, peigner, habiller, ajuster sa pèruque, & qu'il ait soin de tenir ses habits &

autres hardes bien propres & bien nettes, ainsi que son chapeau, ses bas, & ses souliers: il faut aussi qu'il prenne son linge en compte, qu'il le fasse blanchir & racommoder, & qu'il prenne garde que la Blanchisseuse luy rende toujours le mesme & dans le compte qu'il le luy a donné; il faut encore qu'il sçache lire & écrire afin de connoistre mieux ses affaires, & s'acquiter plus ponctuellement de ses commissions. Il doit aussi sçavoir bien faire le lit & la chambre de son Maistre, estre exact aux heures ordonnées pour son lever, pour son coucher & pour ses repas; & en cas de besoin qu'il sçache encore luy aprester à manger lorsqu'il est en campagne, ou en quelque autre endroit, & qu'il ne soit point yvrogne, flateur, causeur ny joueur, qu'il s'attache seulement à plaire & à bien servir son Maistre, afin que dans la suite il le puisse connoistre, & qu'après un long service il soit obligé de luy faire du bien & de le remercier.



DES SERVANTES DE BOURGEOIS
ou autres Particuliers.

UN E bonne Servante pour sçavoir bien servir son Maistre & sa Maistresse , doit se connoistre en viande , sçavoir bien acheter , bien faire la cuisine suivant les gens qu'elle sert , mettre son pot au feu , faire que sa vaisselle & sa baterie soient toujourns bien propres , estre prompte & diligente en tout ce qu'elle fait , aller promptement par tout où on l'envoye , & revenir de mesme , ne se point amuser , ny caqueter , ny dire ce qui se passe à la maison de ses Maistres ou Maistresses , comme font la plûpart des Servantes , lorsqu'on les envoye acheter quelque chose , la plûpart des gens leur demandent , Ah ah , ma Fille , vous estes donc à present chez Monsieur ou Madame une telle ? Oüi , Madame , répond la Servante. Y a - t'il long - temps que

vous y estes, répond l'autre ? Non, Madame, répond encore la Servante. Vrayment, continuë l'autre, ils en changent souvent. Quels gens sont-ee donc, que font-ils ? comment vivent-ils ? ils sont donc bien difficiles, puisqu'ils changent si souvent. Alors la Servante entre tout-à-fait en matiere, & dit de son Maistre & de sa Maistresse tout ce qu'elle sçait & ce qu'elle ne sçait pas. Pendant qu'une femme de Marchand l'amuse & l'entretient ainsi, le Boucher luy donne la plus méchante viande ; le Boulanger, le pain le plus mal fait & de moindre débit ; l'Epicier, l'huile la plus mauvaise ; le Chandelier, la chandelle la plus coulante, & la Fruitiere, les herbes & légumes les plus vieilles & les plus pourries ; ainsi que des autres choses : & c'est par là que tout se vend & que rien ne reste à Paris. C'est ainsi que font les méchantes Servantes ; voilà ce que produit leur babil à leur Maistre ou Maistresse, & ce qui est cause qu'ils sont

souvent fort mal servis. Cependant reviennent-elles au logis, elles prennent les devants, & querellent les premières, en disant d'abord: Diantre soit des gens, on est toujours quatre heures avant qu'on en puisse avoir ce qu'on demande. Quand elles entrent chez vous, c'est ce qui leur faut expressément défendre; car tout cela est cause que l'on est obligé d'en changer bien plus souvent qu'on ne voudroit, & ce qui fait aussi qu'elles sont des insolentes, que rien n'est fait au logis; & que lorsqu'on leur dit quelque chose, elles crient plus haut que vous, vous mettent d'abord le marché à la main, & ne manquent point de dire qu'elles veulent s'en aller. Il faut aussi que la Servante se charge & prenne en compte tout ce qu'on luy met entre les mains, comme la vaisselle tant d'argent que d'étain, la batterie, le linge de table & de cuisine qui sert actuellement, qu'elle ait soin de le donner en compte à la blanchisseuse & l'en retirer de

mesme. Elle doit aussi sçavoir bien faire les lits & bien nétoyer les chambres ; avoir soin des enfans en cas qu'il y en ait , les lever le matin & les coucher le soir , bien nétoyer leurs habits & autres hardes , & les tenir bien propres , les faire prier Dieu soir & matin , leur donner à déjeuner , les mener ou envoyer aussi-tost à l'Ecole , empescher qu'ils ne crient ni qu'ils se battent , les traiter doucement & ne les point trop rudoyer comme font la plûpart des Servantes , ce qui les rend quelquefois bigearres & de méchante humeur , sans que les peres & meres en sçachent la veritable cause. Pour empêcher qu'ils ne se plaignent elles leur donnent aussi-tost de petites douceurs ainsi que pour les détourner de dire qu'ils voyent souvent les Amoureux des Coquines , qui sous le nom de Cousins ou d'autres parens, les viennent voir , & à qui elles donnent le mot si-tost que les Maîtres ou Maîtresses sont absents , & c'est ce qui fait encore bien souvent les méchantes.

Servantes, car ce commerce les oblige de voler, de ferrer la mule ainsi que le mulet. Lorsqu'elles peuvent sortir, c'est pour les aller trouver, faisant entendre aux Maistres & aux Maistresses qu'elles ont affaire quelques momens pour aller voir quelqu'un de leurs parens ou gens de leur pays qui leur apportent des nouvelles de leurs pere & mere, & restent ainsi quelquefois des demies journées entieres comme si elles avoient veritablement bien des affaires; cela est cause enfin que l'on en est tout-à-fait mal servi, & qu'on a presque toujors sujet d'estre en colere contre ces coquines là. Souvent aussi elles ont d'autres habitudes avec les Garçons ou Valets de la maison où elles demeurent, & pour leur plaire davantage elles font des cadeaux avec eux, leur font manger de bons morceaux, & boire le vin du Maistre en son absence: & voilà ce qui souvent encore fait tout le desordre d'une maison. Ce n'est pas tout, quelquefois les

filles de la maison se coëffent de quel-
qu'un, & se mettent des amourettes
en teste sans le consentement de leurs
pere & mere, & ne manquent point
d'abord, pour mieux jouier leur jeu,
de séduire l'esprit des Servantes, &
de leur faire confiance de leurs fol-
les intrigues, afin de les engager à
les aider à tromper ceux dont elles
dépendent; ce qu'elles executent
quelquefois si bien qu'elles se per-
dent toutes les unes & les autres, &
n'ont plus le respect ni l'honneur en
recommandation; & c'est ce que des
Servantes bien sages doivent éviter
sur toutes autres choses; & loin d'ad-
herer aux volontez de ces extrava-
gantes là, il faut qu'elles en avertis-
sent le pere & la mere, afin qu'ils y
mettent ordre de bonne heure, &
qu'ils ne soient point exposez à des
chagrins dont on ne peut s'empes-
cher de rougir parmy le monde. Ce
faisant elles sont aimées & cheries
de leurs Maistres & Maistresses, tous
les jours elles reçoivent d'eux quel-

ques petites douceurs, souvent mef-
me ils les marient & les mettent à
leur aise ; en un mot ils les appuyent
& considerent toujourns, & s'en ren-
dent les protecteurs dans toutes les
affaires qui leur peuvent arriver.

DES GARÇONS DE CABARET.

LE devoir & fonction d'un Gar-
çon de Cabaret, qu'on appel-
le premier Garçon, est de sçavoir
bien gouverner une cave, connoistre
la qualité de tous les vins, les diffé-
rents prix d'iceux & les indiquer
aux autres Garçons, afin que quand
ils sont plusieurs qui vont à la cave,
quoy - que ce soit luy qui en ait le
gouvernement, ils ne se trompent
point, & ne donnent pas celuy d'un
prix pour un autre. Il faut aussi qu'il
sçache bien préparer toutes choses
pour éclaircir les vins ; qu'il perce
toujourns & fasse debiter les plus
prompts à boire, qu'il ait bien soin de

visiter & remplir tous ses râpez les
soirs, que sa cave, ses futailles, ses
canelles soient toujours bien propres
& bien nétoyées, cela fait que les
vins s'en portent beaucoup mieux &
se conservent bien plus long-temps.
Il doit encore sçavoir bien compter,
mettre toute son application à ne
rien oublier de la dépense qui se fait
chez son Maistre, estre doux, civil
& honneste à tout le monde, tâcher
toujours de les contenter autant que
faire se peut, les servir promptement
& agréablement, prendre garde que
l'eau destinée pour boire soit toujours
bien propre & bien nette, les verres
bien rincez, & ne pas oublier à re-
tirer les serviettes, cueillieres, four-
chettes & couteaux d'argent lorsqu'il
va compter à des tables où l'on en a
donné, & de tout rendre bon compte
à son Maistre ou à sa Maistresse. Il
doit encore s'appliquer à bien me-
surer le vin lorsqu'il est au comptoir,
& avoir soin qu'il y en ait toujours
suivant les prix que l'on y en debite

ordinairement. Il doit aussi déservir ou faire déservir promptement, & bien faire nétoyer les Tables par les Servantes ou les autres Garçons, si tost que les compagnies en sont sorties, leur bien faire ranger les chambres, bien nétoyer & laver les baquets à pissier, balayer l'escalier, la court, la boutique, le devant de la porte & autres endroits dépendans de la maison, afin que les beuveurs y estant proprement cela les attire & les oblige à y revenir une autre fois. Voilà à peu près le devoir d'un bon Garçon de Cabaret. Quant au reste, il faut qu'il soit sage, fidele & point yvrogne, s'il y a moyen. Que les jours où l'on ne donne point à boire & qu'il a le temps de s'aller promener, qu'il ne fasse point comme beaucoup d'autres Garçons qui ont des chambres en Ville où ils font leurs rendez-vous, & où ils portent toûjours nombre de bouteilles du meilleur vin du Maistre, car c'est un commerce qui ne se peut souffrir, & auquel

auquel il ne doit point condescendre, puisqu'autant luy en peut arriver quand il pourra parvenir à la Maistrise & avoir un Cabaret & des Garçons à luy.

Des Servantes d'Auberges.

LE devoir d'une bonne Servante d'Auberge est d'estre toujours bien propre en tout ce qu'elle fait, de bien faire les lits & les chambres des Messieurs qui sont logez chez son Maistre ou sa Maistresse. Si elle trouve des hardes ou quelque autre chose qui leur appartient, il faut qu'elle ait soin de les serrer pour leur rendre si-tost qu'ils sont de retour à la maison. Elle doit aussi prendre bien garde à tout ce qu'elle leur donne pour leurs chambres, afin que tout cela s'écrive & qu'on n'en oublie rien lorsqu'il s'agit de compter avec eux; & si elle s'appercevoit qu'il y en eust quelqu'un qui voulust s'en aller sans payer, comme cela arrive

G

assez souvent en beaucoup d'Auberges, elle doit aussi-tost en avertir son Maistre ou sa Maistresse, afin qu'ils y donnent ordre & empeschent qu'aucunes hardes ny paquets ne sortent de chez eux qu'ils ne soient satisfaits. Il faut encore qu'une Servante soit diligente, & aille promptement par tout où on l'envoye, & ne s'amuse point à causer ny caqueter au lieu de revenir au logis; qu'elle ait soin de tenir sa cuisine bien propre, & de bien écurer sa vaisselle & sa baterie. Quand elle va à la cave ne point boire ny s'enyvrer comme beaucoup d'autres font, ne point donner aux Valets le pain ny le vin de son Maître sans que cela luy soit ordonné. Ne point écouter les fariboles que les Messieurs de l'Auberge ou leurs Domestiques leur peuvent dire, a-voit l'œil à ce que chacun soit bien servi & que personne ne se plaigne; car les Auberges honnestes ne se peuvent payer, & celles qui ne le sont pas sont toujours décriées, aussi n'y

loge-t'il souvent que des canailles, que des coureurs d'Auberges sans denier & sans maille qui affrontent impunément les Hostes & les Hôtes, & qui souvent les obligent à faire banqueroute, ou à tout quitter honteusement. Or dans ces sortes d'Auberges là il n'y demeure pas souvent de fort bonnes Servantes, estant presque toutes de la plus haute effronterie & de la dernière impertinence; mais une plus raisonnable se sçait faire distinguer, & se fait connoistre en faisant bien son devoir. Il faut aussi qu'elle ne soit point flateuse ny raporteuse de caquets, car cela cause souvent de la dissension entre les Messieurs de l'Auberge pour des bagatelles dites sans y penser & sans aucun dessein de se chagriner les uns ny les autres.



*Des Valets d'Auberges ou
d'Hostelleries.*

LE devoir d'un Valet d'Auberge ou d'Hostellerie, est d'estre en premier lieu bien assidu à la maison, afin d'estre toujourns prest de recevoir & prendre les chevaux des Messieurs aussi - tost qu'ils arrivent; de détacher leurs hardes, les porter en leurs chambres, & prendre garde qu'il ne s'en perde rien; les débottier & leur faire apporter ce qu'ils demandent, bien froter les jambes de leurs chevaux, & les bien bouchonner par tout en cas qu'ils ayent chaud, prendre garde à leurs pieds & à leurs harnois, & avertir les Maistres de ce qu'il y a à faire, afin qu'ils y donnent ordre dés le moment de leur arrivée, & ne soient point obligez à aucun retardement, lorsqu'ils sont sur le point de s'en aller; bien panser leurs chevaux, & ne point manquer à leur donner l'ordinaire aux heures néces-

faïres & suivant qu'il leur est ordonné, le tout en bonne conscience & fidelité, quoy - que les Maïstres n'y soient pas, car les pauvres bestes ne peuvent pas parler & par conséquent se plaindre de la mauvaise mesure qu'on leur fait de l'avoine, non plus que du foin qu'on leur oste des ratieliers la nuit, chose qui se pratique en beaucoup d'endroits par les Valets d'écurie, & souvent mesme par les Maïstres, ce qui est pour eux un crime fort grand, puisqu'ils font payer ce qu'ils ne livrent point, & qu'ils font tous les jours perir les chevaux des Messieurs qui frequentent les routes, & qui sont assez malheureux de tomber chez eux quand ils n'ont pas toute l'experience imaginable. Il faut aussi qu'un Valet d'écurie soit prompt & diligent le matin afin de panser & de donner à déjeuner aux chevaux, & les tenir prests aux heures que les Cavaliers veulent partir. Il doit encore tenir bon compte du foin & de l'avoine & de tout ce qu'il

leur donne, & en instruire son Maître & sa Maistresse afin qu'ils prennent leurs mesures là-dessus pour compter avec eux. Il faut aussi qu'il fasse promptement les commissions que les Messieurs luy donnent, & qu'il nétoye bien leurs souliez & leurs botes lorsqu'ils en ont. Quand il n'a plus rien à faire dans l'écurie, il faut qu'il aille à la maison pour soulager les autres Valets & Servantes, sur tout aux heures des repas; car c'est en ces momens là que l'on y est le plus embarrassé & que l'on y a le plus affaire de son monde pour servir. Il faut aussi qu'il soit sage & docile, & qu'il ne s'amuse point à jouer ny à s'enyvrer, afin qu'il soit toujours en état de rendre tel service que l'on souhaite de luy; qu'il tienne aussi toujours son écurie bien propre, & qu'il ne s'attende à personne pour rien faire de ce que son Maître & sa Maistresse luy commandent.

CHAPITRE II.

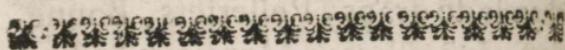
*Regle generale pour les manieres de
vivre & de faire des Marchands
avec leurs Garçons de Boutique &
Apprentifs.*

LORSQU'UN Marchand prend
un Garçon, il doit luy faire
connoistre & luy donner un memoire
de toutes les marchandises qu'il a
chez luy, tant en gros qu'en détail;
luy faire connoistre sa Marque & son
Numero, & luy dire les differens
prix de toutes lesdites marchandi-
ses, afin qu'il luy rende bon compte
de la vente qu'il peut en faire sou-
vent en son absence. Il doit aussi luy
enseigner les Magazins où il se four-
nit lorsqu'il lui manque quelque cho-
se, ainsi qu'à son Apprentif afin de
luy tout apprendre & ne luy rien
cacher concernant son negoce, tant
dans les Pais étrangers, que dans les
Villes & autres lieux des Provinces

de France d'où il tire les marchandises dont il a besoin. Il doit encore sçavoir bien faire rendre un compte de toutes ses marchandises tant par ses Garçons que par son Apprentif; prendre garde & leur faire avoir soin de bien replier & remettre les étoffes ou autres choses en leurs places, & bien veiller aux gens qui en font déplier beaucoup, car bien souvent plusieurs ne viennent point pour acheter, mais bien pour voler: c'est pourquoy il faut qu'un Marchand recommande bien à ses gens d'estre exacts & de ne se point broüiller en pareille occasion, & quand ils voyent beaucoup de monde leur enjoindre de l'appeller luy ou sa femme, & d'ordonner aux Laquais ou Servantes de prendre bien garde à ceux qui vont & qui viennent, & voir par adresse s'ils n'emportent rien. Je parle icy pour tous les Marchands en general, principalement pour ceux des sept Corps, comme Marchands de soye, Mar-

chands de draps, Pelletiers, Bonnetiers, Jouiailliers, Merciers & Epiciers, & tous les autres Marchands ensuite doivent tenir la mesme regle chacun suivant ce dont il se mêle. Enfin bien tenir leurs Garçons & Apprentifs dans leur devoir, & leur donner connoissance de toutes les marchandises tant pour l'aulnage que pour les poids & mesures, afin qu'ils ne se trompent point & que tout le monde soit content. Il faut pareillement leur bien recommander d'estre doux, civils & honnestes, d'attirer agréablement les Marchands & de ne les point brusquer lorsqu'ils se rendent difficiles sur ce qu'ils cherchent, & qu'ils font quelquefois déplier beaucoup de marchandises avant que de se déterminer laquelle ils prendront.





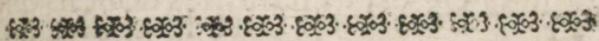
Devoir des Garçons Marchands tant en gros qu'en détail, & comme ils se doivent comporter dans les Magazins & dans les Boutiques.

UN Garçon Marchand doit avoir bien soin de toutes les marchandises qui sont chez le Marchand où il est, & s'appliquer à les connoître toutes, ainsi que les marques & les numeros; il faut aussi qu'il prenne une connoissance exacte de toutes les marchandises qui sont dans les magasins ou dans les boutiques, afin de rendre bon compte de ce qu'il vend & de tout ce qu'on luy met entre les mains. Il doit aussi tenir un registre du debit qui s'en fait tant en gros qu'en détail, afin d'en avertir le Maistre ou la Maistresse, pour que s'il en manque de quelque sorte ils ayent soin de la remplacer, & que la boutique soit toujours bien assortie. Il faut encore qu'un

Garçon sçache bien lire , écrire , chiffrer , compter , calculer tant à la plume qu'aux jettons pour ne se point tromper dans tout ce qu'il fait. Il doit pareillement avoir bien soin de tenir les magasins & la boutique bien propres & bien rangez , afin que lorsqu'on luy demande quelque chose il sçache où elle est & la trouve d'abord : prendre bien garde à ceux qui viennent dans la boutique ou magasin , & voir qu'en marchandant une chose , ils n'en dérobent une autre , comme cela arrive assez souvent faute d'en avoir assez de soin. Il doit encore sçavoir bien aulner , mesurer & peser , bien vendre & bien livrer , afin de bien faire le profit du Marchand : estre actif , prompt & complaisant , & bien servir les personnes qui viennent pour acheter quelque chose , sans leur rien dire de dur ny de fâcheux , lorsqu'ils inésoffrent sur le prix des marchandises , car le plus souvent ce sont ceux qui en agissent ainsi qui achètent , & qui , si d'abord

ils paroissent s'éloigner de vostre compte, ce n'est que dans l'idée qu'on leur surfait de beaucoup, comme cela se pratique chez la plûpart des Marchands; ainsi la raison veut qu'on en use honnestement avec eux afin de les engager doucement à acheter, & à ne point aller chercher ailleurs les marchandises dont ils ont besoin. Il faut encore qu'un Garçon soit consciencieux, sage & fidele, & qu'il ne s'amuse point à friponner son Marchand, car souvent les Garçons par leur peu de bonne foy sont cause de la perte & de la ruine des Marchands. Il doit aussi n'estre point débauché, yvrogne ny joüeur, & ne point découcher les Festes & Dimanches sans demander congé à son Marchand; qu'il ait bien soin de la marchandise qu'il porte en Ville, & s'il est obligé de la donner à credit, l'écrire aussi-tost qu'il est de retour sur le Registre, afin que le Maître s'en souviene, car souvent faute de ce faire, beaucoup de choses s'ou-

blient, & c'est ce qu'il faut tâcher d'éviter autant qu'il est possible. Enfin un Garçon doit en toutes choses s'appliquer à bien faire son devoir & à ne donner que de la satisfaction à son Marchand, le tout ainsi qu'il voudroit qu'on fist à lui-mesme, s'il estoit en sa place.

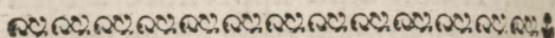


De l'Apprentif Marchand.

LE devoir d'un Apprentif Marchand est d'avoir soin d'ouvrir la boutique le matin, & de la fermer le soir, la bien nétoyer, y mettre les tapis & autres étalages le matin, & les oster le soir, bien balayer devant la porte, aller promptement où le Marchand l'envoye, soit pour porter ou querir des Marchandises chez les Ouvriers ou chez d'autres Marchands; s'étudier à bien connoistre la marque du Marchand, les prix & numeros des marchandises, afin qu'en son absence & des Garçons,

il en puisse vendre à ceux qui viennent pour en acheter, & prendre garde de ne point se tromper sur les qualitez & valeur d'icelles. Il faut aussi qu'il sçache ou apprenne à bien écrire, jetter, compter, calculer tant à la plume qu'aux jettons, afin de pouvoir se tirer sans embarras de toutes sortes d'affaires. Il doit encore apprendre à bien faire le chiffre du Marchand, se faire bien aimer de luy & de sa femme, & avoir par tout bien soin de leurs interests, s'acquiescer pareillement l'amitié des Garçons afin qu'ils ne luy cachent rien, & luy enseignent tout ce qui concerne les marchandises & le negoce dont il se mesle : il faut aussi qu'il soit fidele, civil & honnestes, & s'il voit faire quelque tort à son Marchand luy en donner aussi-tost avis, de peur d'en estre accusé luy-même; prendre bien garde à la boutique lorsque les Garçons sont occupez à vendre, afin que ceux qui viennent pour acheter ne volent rien, comme cela arrive sou-

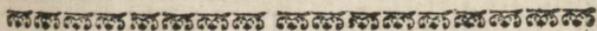
vent. Il doit aussi apprendre à bien aulner, mesurer & peser, bien vendre & bien livrer, & ne se point tromper dans le prix & dans le debit des marchandises, bien obéir à son Marchand, & s'appliquer sérieusement à tout ce qui regarde le commerce qu'il veut apprendre. Ne se point amuser à faire des bassesses, comme de laver la vaisselle, promener & amuser des enfans, nétoyer les souliez & autres vilenies qu'on pourroit luy vouloir faire faire; car on ne le met point en apprentissage pour cela, le Marchand mesme ne le doit point souffrir, s'il est honneste homme, puisqu'il y va de sa conscience, & que souvent ces manieres d'agir rebutent les Apprentifs, ce qui est cause qu'ils se débauchent, & ne veulent point apprendre leur métier. Quand un Apprentif donne de l'argent, il s'engage suivant les Statuts & Reglemens; & quand il n'en donne point, il s'engage pour plus long-temps.



*Des Artisans, & de quelle maniere les
Maistres doivent vivre avec leurs
Compagnons & Apprentifs.*

IL faut en premier lieu que le
Maistre de quelque métier qu'il
soit & se mesle, sçache couper, tail-
ler, distribuer & ordonner de l'ou-
vrage à ses Compagnons, tant à la
tâche qu'à la journée, & ne leur en
point laisser manquer, de peur qu'ils
ne soient oisifs, & qu'il ait l'œil sur eux,
afin que l'ouvrage soit proprement
fait suivant sa volonté, car souvent
faute de soin & d'y prendre garde,
les ouvrages sont defectueux. Il doit
aussi choisir les meilleurs Ouvriers,
les bien payer, nourrir & coucher sui-
vant les ouvrages qu'il fait faire &
les conventions faites avec eux; pren-
dre garde, autant qu'il le peut, qu'ils
ne soient point yvrognes ny débau-
chez, afin que les pratiques soient
bien servies, & que son travail luy

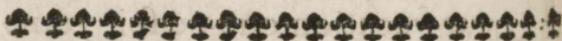
fasse honneur ; & s'il y en a quelqu'un qui soit débauché ne le point garder, de peur qu'il ne gâte & ne corrompe les autres. Voilà le veritable devoir d'un bon Maistre & d'un bon Ouvrier. S'il a quelque Apprentif il doit luy bien faire faire son devoir dans toutes les circonstances du métier dont il se mesle, & ne luy point faire perdre son temps à des choses qui ne sont point de son métier, car plûtoft il sçaura travailler, plûtoft il le foulagera & fera son profit ; & quand on les occupe à d'autres choses, cela les rebute & les rend ignorans.



Devoir des Garçons de Métier.

L Es Garçons de métier de quelque vacation que ce soit, tant à la piece qu'à la tâche, qu'au mois & à la journée, doivent tous bien executer dans leurs ouvrages ce que les Maistres leur ordonnent suivant le métier dont ils se meslent, que le

tout soit fait bien proprement, qu'il
 n'y ait rien de défectueux, afin que
 ceux pour qui c'est, soient bien con-
 tens; ne point gêner mal à propos la
 matiere que l'on leur donne à em-
 ployer, bien faire le profit du Maître
 afin qu'il gagne sa vie, & soit tou-
 jours en état de les bien payer & sa-
 tisfaire, bien nourrir ceux qui ont or-
 dinaire chez luy; ne point faire lan-
 guir les gens après l'ouvrage, travail-
 ler toujours de cœur & d'affection, &
 s'apliquer à bien connoistre & posse-
 der à fond leur métier, afin d'estre un
 jour capables d'estre Maistres à leur
 tour. Ce faisant ils se font estimer &
 rechercher de tout le monde, & sou-
 vent mesme les Maistres en font leurs
 gendres, & les Veuves leurs maris.



*Devoir des Apprentifs dans toutes
 sortes de Métiers.*

EN termes generaux tous les
 Apprentifs doivent, lorsqu'ils

font engagez, bien nétoyer & balayer la boutique & le devant de la porte, bien ramasser tous les outils des Compagnons, & tout ce qui se trouve traîner d'un costé ou d'un autre tant au Maistre qu'aux Compagnons; bien servir les Compagnons & leur donner tout ce qu'il faut pour leur ouvrage, leur aller querir à manger & à boire, si c'est eux qui se nourrissent, les servir promptement & se faire aimer d'eux, car souvent c'est d'eux plus que du Maistre qu'ils apprennent leur métier, & ayant leur amitié ils ne leur cachent rien & les rendent capables en fort peu de tems. Il faut aussi que les Apprentifs se levent tous les jours les premiers & se couchent les derniers, car ce sont eux qui ouvrent & ferment la boutique; ce sont eux aussi qui font les lits des Compagnons, & doivent en tout n'être point paresseux ny desobeissants, car sans cela ils voyent souvent leur temps fini & n'estre encore que des ignorans; & s'ils veulent estre hon-

nestes gens & de bonne inclination, après estre Apprentifs, ils deviennent Compagnons & se rendent habiles en leur art ou métier. Si les Apprentifs donnent de l'argent pour leur apprentissage, ils ne doivent point souffrir qu'on leur fasse rien faire qui ne soit point de leur métier, qui est comme ne point laver la vaisselle, promener ny amuser d'enfans, ny autres choses que les Maitres & Maistresses leur font faire, auxquelles ils ne sont point obligez, attendu que cela n'est point ni dans leur engagement ny dans les Statuts du métier ou de l'art dont ils veulent faire profession; & s'ils ne donnent point d'argent, ils s'engagent pour plus long-temps.





LIVRE QUATRIÈME.

*TRAITE' OU LA VERITABLE
Maniere de faire toutes sortes d'Eaux
& de Liqueurs à la mode d'Italie.*

AVANT PROPOS.

L'OFFICE ayant esté ma première inclination, je m'y adonnay dès mon âge le plus tendre, & je l'appris des meilleurs Officiers de France; cela m'ayant donné occasion de parcourir les principales parties du Royaume, mesme de faire voyage avec plusieurs personnes de qualité en Espagne, en Hollande, en Allemagne; je parvins enfin en Italie où je m'attachay fortement à n'ignorer de rien concernant les Confitures & les Liqueurs, mais encore à sçavoir faire en perfection

toutes sortes d'Eaux tant de fleurs que de fruits, glacées & non glacées, Sorbec, Crêmes, Orgeat, Eau de Pistaches, de Pignon, de Coriandre, d'Anis, de Fenouil & de toutes sortes d'autres grains, & à leur donner le bon goust suivant leurs veritables & meilleures qualitez. J'appris aussi à distiller toutes sortes de fleurs, fruits, grains & autres choses à distiller tant par le chaud que par le froid, & à préparer le Chocolat, le Thé & le Caffé, que peu de gens connoissent encore en France, & je fus un des trois qui commencerent à leur y donner la vogue. Le nommé More fut le premier, & fut envoyé d'Italie à Monsieur le Cardinal Mazarin, par le moyen du sieur Pronty son Maître d'Hostel. André Salvator fut le second, & fut envoyé à Monsieur le Maréchal de Grammont qui estoit fort curieux de ces sortes de choses, & qui vouloit bien en faire la dépense nécessaire. Quant à moy, après avoir connu & frequen-

ré ces deux hommes assez long-tems, & m'estre instruit parfaitement de tout ce qui concernoit leur science, & de tout ce que je desirois sçavoir d'ailleurs, je partis en poste de Rome, après y avoir demeuré quatorze mois, pour m'en revenir en France, & cela au commencement du mois de Janvier de l'année 1660. En passant entre Gennes & Florence ayant vû dans les champs de fort beaux pois en cosse, & approchant de Gennes en ayant encore trouvé d'incomparablement plus beaux, la curiosité me porta à en marchander & à en faire cueillir, si bien que les Païsans à qui c'estoit, m'en apportèrent deux paniers à Gennes, avec quantité de boutons de roses dont tout le tour de leur champ estoit garni. Aussitost je fis préparer une quaiße & les y accommoday avec de certaines herbes que ces Païsans m'avoient aussi apporté pour les tenir plus fraîchement, & avec les roses qui n'étoient pas moins curieuses pour la

faison. Cela fait, je repris la poste, & fis ainsi apporter la quaiſſe avec moy juſques à Paris, où j'arrivay le ſeizième du meſme mois de Janvier, & le Jedy enſuivant qui eſtoit le dix-huit, j'eus l'honneur de la preſenter au Roy par le moyen de Monsieur Bontems, qui pour cet effet me fit la grace de me mener luy - meſme au vieux Louvre à Paris. Sa Majeſté ſe trouva pour lors accompagnée de Monsieur, de Monsieur le Comte de Soiffons, de Monsieur le Duc de Crequy, de Monsieur le Maréchal de Grammont, du Comte de Noailles, du Marquis de Vardes, du Comte de Moret, & de pluſieurs autres grands Seigneurs de la Cour, qui tous d'une commune voix s'écrierent que rien n'eſtoit plus beau & plus nouveau, & que jamais en France on n'avoit rien vû de pareil pour la ſaiſon; Monsieur le Comte de Soiffons prit meſme une poignée de pois qu'il écoſſa en preſence de Sa Majeſté, & qui ſe trouverent auſſi frais que

que si on fust venu de les cueillir. Sa Majesté ayant eu la bonté de m'en témoigner sa satisfaction, m'ordonna de les porter au Sieur Baudouin Controlleur de la bouche, & de luy dire d'en donner pour faire un petit plat pour la Reine Mere, un pour la Reine, un pour Monsieur le Cardinal, & qu'on luy conservast le reste, & que Monsieur en mangeroit avec Elle. En mesme temps Sa Majesté ordonna aussi à Monsieur Bontems de me donner un present en argent, mais je le remerciay, & luy dis que je voulois demander à Sa Majesté le privilege & la permission de faire & faire faire, vendre & debiter toutes sortes de Liqueurs à la mode d'Italie, tant à la Cour, & suite de Sa Majesté, qu'en toute autre Ville du Royaume, avec défenses à tous autres d'en vendre ny debiter à mon préjudice. Monsieur Bontems me dit aussi-tost que cela estoit bon, & qu'il croyoit qu'il ne me seroit pas refusé. Au mois de Mars ensuivant j'en don-

170 AVANT PROPOS.
nay mon Placet au Roy estant à Vincennes qui me renvoya à Monsieur le Tellier pour luy demander si cela se pouvoit ; je le fus trouver, & l'ayant rencontré au bas de l'escalier je luy presentay le Placet que le Roy m'avoit rendu pour qu'il eust à y faire réponse, ainsi que Sa Majesté l'avoit ordonné. Il le vid, & me dit aussitost en riant que Sa Majesté pouvoit m'accorder ce que je luy demandois par iceluy, qu'il ne croyoit pas que personne s'y opposast, attendu qu'il n'y avoit personne en France qui scût la composition de ces Liqueurs là, & qui se meslast d'en faire negoci, & qu'il me serviroit en cela autant qu'il le pourroit. En mesme tems je remontay avec luy chez le Roy, & si-tost que Sa Majesté m'apperceut avec luy, Elle luy dit encore de voir si Elle me pouvoit donner le Privilege que j'avois pris la liberté de luy demander. Monsieur le Tellier luy ayant répondu qu'ouï, Elle luy ordonna aussitost de m'en faire ex-

pedier les Lettres. Peu de temps après, Monsieur le Cardinal estant mort, la Cour alla à Compiègne & ensuite à Fontaine-bleau, où la Reine accoucha de Monseigneur le Dauphin, moy sollicitant toujours mon Brevet, j'y fus aussi trouver Monsieur le Tellier qui me le délivra luy-mesme, en me priant d'apprendre quelque chose à son Officier touchant les Eaux & les Liqueurs; ce que je luy promis. Il me dit après de porter mon Brevet à Monsieur Herval Greffier du Conseil, afin qu'il le rapportast au Conseil, & qu'il auroit la bonté de l'appuyer; ce qui fut fait & accordé ainsi que je le souhaitois. Je le retiray ensuite des mains de Monsieur Herval, & le portay à Monsieur le Chancelier Seguier, qui me dit qu'il falloit attendre pour voir si personne ne s'y opposeroit point. Ce qui l'obligea à me faire cette difficulté, est que Monsieur le Comte de Guiche qui avoit épousé sa petite-fille, & qui n'estoit pas bien avec elle,

avoit parlé pour moy, & cherché les moyens de me rendre service en cette affaire ; ainsi je raportay mes Lettres sans estre scellées, & les mis dans un coffre jusques à quelque autre moment plus favorable. Enfin poursuivant toûjours ma pointe je donnay plusieurs Placets au Roy pour luy faire connoistre que Monsieur le Chancelier n'avoit point voulu sceller mes Lettres, & que cela m'avoit fait perdre bien du temps & dépenser tout mon argent ; & ayant un jour trouvé moyen d'en parler plus commodément à Sa Majesté, Elle me dit qu'elle en estoit fâchée, mais qu'Elle n'y pouvoit que faire, & que je demandasse quelque autre chose qu'Elle me l'accorderoit ; mais n'ayant rien trouvé de propre à luy demander pour le moment, je ne songeay plus qu'à prendre party ailleurs. Enfin quelques mois après étant entré chez Madame la Comtesse de Soissons en qualité de Faiseur de Liçeurs, j'eus l'honneur d'en faire des

le premier jour, dont elle fit boire & manger au Roy, en une espece de collation qu'elle donna le lendemain chez elle à Sa Majesté qui les trouva fort bonnes, ainsi que Monsieur & plusieurs autres Seigneurs & Dames de la Cour qui se trouverent à ce regal. Cela estant fait, & Madame la Comtesse ayant connu par là que je n'ignorois rien sur l'article, m'en témoigna sa satisfaction; mais comme dans la suite je ne me trouvoy pas assez employé je m'en plainis à elle, & luy fis voir une Lettre que la Reine de Pologne, qui estoit pour lors la Princesse Marie, m'avoit fait écrire pour aller la trouver & servir en qualité de Chef d'Office, Confiseur & Faiseur de Liqueurs, moyennant huit cens francs d'appointement, avec permission de prendre des Apprentifs. Madame la Comtesse ayant vû par là que je sçavois aussi l'Office, elle me dit qu'elle feroit aussi-bien ma fortune que la Reine de Pologne, & qu'elle vouloit que je

demeurasse avec elle; & pour me retenir, elle s'informa à Monsieur le Normand Controlleur de sa Maison, quel employ on pourroit m'y donner de plus lucratif & de plus convenable avec les Liqueurs, il luy répondit que c'estoit la distribution du pain & du vin avec le soin de mettre le couvert, & d'avoir le linge & la vaisselle d'argent entre les mains pour en avoir aussi le soin: dès le moment cela fut resolu, & elle luy donna ordre de me mettre en possession; ainsi cela fut separé de la fruiterie, & je demeuray ainsi trois ans dans cet employ, pendant lequel temps j'eus l'honneur de servir plusieurs fois le Roy & les Princes, & toujours avec assez de satisfaction & d'applaudissement pour croire que l'on n'en estoit point mal satisfait. Mais ayant esté au Siege de Marsal, & de là à la visite du Gouvernement de Champagne avec Monsieur le Comte de Soissons, il ne put s'empêcher de dire à son retour que je

m'estois tres - bien acquité de mon devoir, & qu'il estoit fort content de moy; ce qui donna tant de jalousie à tous les autres Officiers que depuis ils ne chercherent qu'à me rendre de mauvais services, & me faire sortir de l'Hostel; ce qui enfin leur réüssit, & l'on me donna mon congé sans presque m'en expliquer aucune raison. Je me retiray ainsi avec beaucoup de chagrin, ce qui m'ayant causé quelques affaires, je me mis dans le Regiment de Rouvray de Cavalerie, où je fis quelques Campagnes; ensuite dequoy on me fit avoir une Lieutenance d'Infanterie dans le Regiment de Lorraine, dans la Compagnie de Joyau, de laquelle je me démis après la Campagne de l'Isle en faveur d'un de mes parens, & revins à Paris où Monsieur le President de Maisons me prit pour son Officier, chez lequel & en son Château de Maisons, j'eus l'honneur de donner la premiere collation que la Reine avec Monseigneur le Dauphin

ayent faite hors des Maisons Royales, où je les servis préféablement aux Officiers du Roy, qui enfin me le cederent pour les bonnes & solides raisons que je leur alleguay, & qui même me prierent tous de leur aller prester la main à Versailles, entr'autres Monsieur de Lazor Chef d'Office ordinaire, à cause que le Roy pendant quinze jours donnoit de grands cadeaux & de grands divertissemens à toute la Cour; j'en demanday la permission à Monsieur de Maisons qui me l'accorda; mais au retour nous estant broüillez, je le quittay & entray chez Monsieur Colbert, où je demeuray l'espace de deux ans; pendant lequel temps Monsieur Colbert donnant à manger au Roy, à la Reine, à Monseigneur, & à toute la Cour en sa Maison de Seaux, j'eus encore l'honneur de les y servir en qualité de Chef d'Office; & comme estant la premiere fois, j'emportay les soucoupes de cristal, verres, & caraffes du Roy, de la Reine, de

Monseigneur le Dauphin, & de Monsieur & de Madame, que Monsieur & Madame Colbert m'accorderent. Quelque temps après Madame Colbert, qui estoit fort changeante, voulut faire Maison nouvelle, & sur des bagatelles j'en eus mon congé, ainsi que ses autres Officiers. Mais comme en ce mesme temps - là on cherchoit un homme pour envoyer en Hollande pour estre Officier de Monsieur de Saint Aignan à present Duc de Beauvilliers, Monsieur Colbert me proposâ luy-mesme ; & la chose ayant esté resoluë, je partis, & à mon retour je m'établis une Boutique de Limonadier dans la Place du Palais Royal, où pendant douze ans je fournis la Maison du Roy de toutes sortes de Liqueurs, ainsi que tous les grands Seigneurs qui se trouvoient en avoir besoin ; & je fus appellé à tous les grands repas & festins qui se firent lorsque le Roy ordonna à tous les Seigneurs de la Cour de régaler Monsieur l'Evesque de Strasbourg. Sa Ma-

jesté ayant commencé, tous les autres suivirent, & Monsieur de Strasbourg voulant régaler à son tour Monseigneur le Dauphin, & ensuite tous les autres Seigneurs, j'eus encore l'honneur d'y estre appelé, & d'y fournir toutes les confitures & Liqueurs nécessaires; ce qu'il continua pendant sa vie toutes les fois qu'il voulut régaler quelqu'un. Monsieur Rossignol à un retour de Fontainebleau régala le Roy & toute la Cour en sa Maison de Juvisy, où j'eus aussi l'honneur avec le nommé Rolland Officier de Madame la Princesse de Carignan, d'y faire le fruit & toutes les Liqueurs, & d'y servir à boire à Sa Majesté, à Monsieur, & à Madame, à qui je fis porter la collation par toutes les allées où ils passioient, ce qui leur fit dire plusieurs fois que le jardin estoit par tout rempli de collations.

Lorsque le Roy fut en Flandres à la Campagne des Broüettes, Monsieur le Duc, qui est aujourd'huy

Monſieur le Prince, m'envoya chercher pour me mener à Chantilly, où il régala pendant huit jours Madame la Princeſſe de Conty, Madame Colbert, & pluſieurs autres Seigneurs & Dames, dont je reçûs beaucoup d'honneſtetez ſur tout ce que je leur avois fait, meſme Monſieur le Prince me pria d'apprendre à ſes Officiers à faire des Liqueurs; ce que je fis parce qu'ils eſtoient tous de mes amis.

L'hyver enſuite ce meſme Prince donna un grand bal à Monſieur le Dauphin, à Madame la Dauphine, & à tous les autres Princes & Princeſſes, Seigneurs & Dames de la Cour, où je fis quantité de Liqueurs, d'Eaux glacées, & autres Eaux à boire; après quoy Monſieur le Prince me fit faire un preſent, en me diſant qu'il eſtoit fort content de moy, & que tout ce que j'avois fait s'eſtoit trouvé admirable.

Monſieur, Frere unique du Roy, lors qu'il traita Sa Majeſté, & toute

la Cour à Saint Cloud, me fit encore la grace de m'envoyer chercher.

Toutes les fois qu'il y régala depuis j'y fus toujourns appellé pour y faire les Liqueurs nécessaires. Lorsqu'il fut à l'armée ce fut toujourns moy qui luy en fournis pour chaque Campagne ; & tous les hyvers il me faisoit faire quantité d'Hipocras blanc & rouge, & souvent des collations lorsqu'il venoit à Paris sans ses Officiers. Tout cela n'alloit point ainsi mal pour moy, & je fournirois peut-estre encore sans un petit differend que j'eus avec Monsieur de Livry au sujet d'un Associé qu'il me voulut donner & que je n'acceptay point. Mais enfin ne fournissant plus, je ne songeay qu'à faire mes affaires d'ailleurs ; & comme je connoissois un Secretaire de Monsieur de Riantz, Procureur du Roy au Chastelet de Paris, je luy fis voir les Lettres du Privilege que le Roy m'avoit donné. Il me dit qu'il falloit les montrer à Monsieur de Riantz, qu'il estoit bon amy de Mon-

seigneur le Chancelier d'Aligre, & qu'il tâcheroit de les faire réussir. Je les luy portay, il me promit qu'il en parleroit; je donnay là dedans, & luy laissay tout entre les mains; mais au lieu d'en parler à mon avantage, il en fit faire une Maistrise, qui est celle qu'on voit aujourd'huy, & cela sans m'en donner le moindre avis. Monsieur le Chevalier de Chatillon qui estoit pour lors Garde du Corps du Roy demanda à Sa Majesté le Privilege qu'Elle m'avoit accordé; mais Elle luy dit qu'Elle me l'avoit donné & qu'Elle ne le pouvoit pas donner à deux personnes, & que s'il croyoit le pouvoir faire réussir il falloit qu'il s'accommodast avec moy. Sur cela il me vint trouver avec Madame sa mere, & me dit, que si je luy voulois ceder mes droits il me donneroit mil pistoles. Alors je fus trouver Monsieur de Riantz pour retirer mes papiers; mais comme il s'estoit mis en teste cette Maistrise afin de recevoir son droit de chacun des Maistres, il

me dit qu'il ne sçavoit où cela estoit, mais qu'il le chercheroit ou le feroit chercher. Enfin lorsque j'y songeois le moins je sceus qu'il y avoit une Maistrise par une Assignation qui me fut donnée portant que j'eusse à me faire recevoir Maistre ; ce qui m'étonna fort. Je fus aussi - tost trouver Monsieur Colbert avec mon Assignation, auquel je contay l'établissement de la Maistrise de Limonadier, & que l'on ne l'avoit pû tirer que sur le Privilege que le Roy m'avoit donné : je luy demanday sa protection là - dessus, & il m'envoya trouver Monsieur des Marests qui me donna un billet pour aller trouver le Par-tisan qui estoit le sieur de la Ville. J'y fus, & cet homme voyant le billet dont j'estois ainsi porteur de la part de Monsieur Colbert, écrivit à Monsieur de Riantz Procureur du Roy, qu'il eust à me recevoir & à me faire donner mes Lettres, attendu que j'avois payé, ce qui pourtant n'estoit pas vray, car jamais je n'en

ay rien donné; & c'est tout ce que j'ay eu pour mon Privilege. Ainsi on a fait une Maistrise de deux cens ignorans ramassez & de la lie du peuple, à cinquante écus chacun pour estre receus; & si j'en avois esté averti j'en aurois fait la plus jolie des Maistrises de Paris, qui auroit esté aimée & considérée de tous les honnestes gens en y joignant le Métier de Confiseur, plutôt que de Vendeur d'eau de vie, qui auroit eu pour titre Marchands de Liqueurs & de Confitures, ce qui n'auroit attiré chez eux que de fort honnestes personnes; au lieu que sur le pied de Vendeurs d'eau de vie il n'y va que de la canaille. D'ailleurs cent Maistres établis, comme je le viens de dire, auroient donné cent mil francs au Roy pour Paris seulement, sans compter ce qu'auroient pû produire les autres Villes du Royaume; & les quatre cens établis autrement n'ont pas donné tous ensemble plus de dix à douze mil francs au Roy, parce que ce sont des

ignorans sans cœur & sans resolution, qui à leur barbe laissent manger leur pain par des Armeniens, & qui par le tourment que leur fait sans cesse Monsieur de la Renye, sont mocquez & méprifez de tout le monde.

On ne trouvera peut - estre pas mauvais que je mette encore icy pour dernier Article, que lorsque le Roy vint à Paris à Nostre-Dame rendre grace à Dieu & à la Vierge de sa guérison, Messieurs de Ville ayant supplié Sa Majesté de vouloir bien les honorer de disner à l'Hostel de Ville, Elle & toute la Cour, Elle l'accepta, & j'eus encore l'honneur d'être choisi pour y servir la Table des Princes qui estoit de trente couverts, en qualité de Maistre d'Hostel, où je receus toute l'approbation imaginable des Princes & Seigneurs qui s'y trouverent. Outre cela je fis toutes les Liqueurs tant pour la Table du Roy, que pour les autres qui furent aussi trouvées fort bonnes. Ensuite le Roy estant parti pour Versailles.

les, il resta Monseigneur le Dauphin, Madame la Dauphine, Monsieur & Madame, & plusieurs autres Princes, Princesses, Seigneurs & Dames pour voir tirer le feu qu'on avoit préparé avec une Chambre magnifique où on leur donna le bal qui dura jusques à deux heures après minuit, où j'eus encore l'honneur d'y servir une collation portative de toutes sortes de fruits & d'eaux tant pour boire, que glacées, dont chacun fut encore fort content, & Messieurs de l'Hôtel de Ville m'en remercièrent quelques jours après avec toute l'honnêteté possible.

Lorsque le Roy fut au Camp d'Archères y faire la revue par plusieurs fois, j'eus aussi l'honneur d'y faire toutes les Liqueurs que l'on luy servit chez Monsieur de Noailles, & d'y donner moy-mesme plusieurs fois à boire à Sa Majesté.

Quelques Lecteurs chagrins regarderont peut-estre ce préambule comme une piece fatigante & inutile, j'en

fuis fâché ; mais je ne leur en feray point pourtant excuse, car il peut arriver que d'autres la verront d'un œil plus favorable, & qu'ils ne seront pas fâchez en prenant la peine de lire le Traité qui suit, & en cherchant à s'en servir comme j'ay pû faire, d'apprendre depuis quel temps je me suis meslé des Liqueurs, & que si on ne m'y avoit pas connu quelque capacité, je n'aurois pas eu l'avantage d'estre choisi pour en faire en tant d'endroits considerables, & pour les premieres personnes du monde.





L A

VERITABLE MANIERE
 DE FAIRE TOUTES SORTES
 D'EAUX ET DE LIQUEURS
 A LA MODE D'ITALIE.

De la Distillation.

POUR distiller au Bain-Marie, il faut avoir un vaisseau qui s'appelle la Poire, autrement dit Matras; il faut mettre ce que vous voulez distiller dedans avec la Liqueur convenable à sa distillation, le couvrir de sa chapelle, autrement dit Cucurby, & le bien luter tout autour avec du gros papier & de la paste que l'on fait avec de la farine, dont vous frotterez le papier comme d'une espee de colle, puis vous mettrez vostre Alam-

188 DE LA DISTILLATION
bic dans un chaudron ou chaudiere
pleine d'eau, selon sa grandeur, que
vous mettez sur un fourneau ou tré-
pier, & le ferez bouillir toûjours d'un
bouillon égal, afin que cela fasse
bouillir cequi est dans vôtre Alambic;
& avant que d'y mettre vostre bou-
teille ou recipiant vous en laisserez
tomber environ un demi verre, qui
est ce qu'on appelle le flegme: après
cela vous y mettez vostre recipiant
que vous luterez & boucherez bien
avec du papier frotté de la susdite
colle, puis vous le laisserez aller, &
aurez soin à mesure que vostre chaû-
dron diminuera de le remplir avec de
l'eau bouillanre; & pour aider à la
distillation vous prendrez un torchon
ou grosse serviette que vous mouille-
rez dans de l'eau fraîche, & après
l'avoir pressée pour en oster la grosse
eau, vous en couvrirez la chapelle de
vostre Alambic; & quand elle sera
chaude à commencer à secher, vous
la remouillerez toûjours de la même
maniere jusques à la fin de vostre

distillation. Si vostre Alambic tient neuf ou dix pintes vous n'y mettez que six pintes de liqueur avec ce que vous voulez distiller, parce que si vous l'emplissiez tout-à-fait cela monteroit & entreroit dans vostre chapelle, c'est à quoy il faut prendre garde, & lorsque vous verrez qu'il commencera à bouïllir vous en moriginerez le feu, afin qu'il bouïlle doucement, & l'entretiendrez toujours de mesme jusqu'à la fin. De six pintes de Liqueur ainsi mises à la distillation vous ne pouvez tirer que trois pintes de bon, c'est-à-dire, que de pinte vous ne pouvez pas esperer plus de chopine tout au plus.

Si c'est en sable que vous vouliez distiller, ou à la cendre, il faut mettre vostre vaisseau dans une terrine ou dans un pot de fer avec du sable ou de la cendre dessous & tout autour, & y faire un feu doux & temperé, parce que la cendre ou le sable s'échauffent de peu de feu; ainsi vous ferez toujours travailler vostre Alam-

bic, & tâcherez de le maintenir dans un mesme degré de chaleur. Pour aider à la distillation vous mettrez, comme il est déjà dit cy-devant, un linge mouillé sur la chapelle, & prendrez garde que la Liqueur ne monte trop, parce que si elle entroit dans la chapelle, elle gasteroit toute vostre distillation. Prenez toujourns bien garde aussi que vos vaisseaux soient bien lutez, & de tirer le flegme avant que d'y mettre vostre Recipient.

*Pour distiller & faire de l'Essence
& Esprit d'Anis.*

IL faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon Anis vert d'Espagne, car c'est le meilleur, que vous mettrez dans vostre Matras de neuf ou de dix pintes comme dessus, avec six pintes de bonne Eau de Vie, vous le mettrez infuser le soir sur de la cendre chaude, & le couvrirez bien, puis le lendemain vous le distillerez sur un fourneau, réchaud ou trépier avec un feu de

charbon doux & égal, prenant toujours bien garde qu'il ne boüille point trop fort, qu'il soit entretenu dans un mesme degré de chaleur, & que la Liqueur n'entre point dans la chappelle. Vous tirerez ainsi de ces six pintes trois pintes ou environ de bonne Essence; & si-tost que vous verrez la goutte blanche en sortir, vous la retirerez du feu, parce qu'elle sentiroit l'empirefme, & cela luy donneroit un méchant gouft.

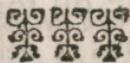
*Pour faire & distiller de l'Eau
& Esprit de Canelle.*

PRENEZ un quarteron & demy de Canelle que vous concassez & pilerez, puis vous la mettrez dans vostre Matras avec six pintes de bonne eau de fontaine ou de riviere, & ferez le tout infuser sur de la cendre chaude du soir au matin; le lendemain vous la distillerez, & de vos six pintes vous en tirerez quatre ou environ de bonne Liqueur.

*Pour distiller & tirer l'Esprit de la
graine de Genevre.*

PRENEZ une livre de graine de Genevre concassée avec six pintes d'eau de vie, si le Matras est plus grand, neuf pintes de vin blanc, c'est à dire l'un ou l'autre, & le faites distiller, comme dessus, avec un feu doux & égal, & vous en tirerez deux pintes & chopine ou trois pintes tout au plus de bonne Liqueur.

Nota, que de tout ce qu'on fait distiller, il faut en laisser aller le flegme, & prendre garde qu'il ne sente l'empiresme, c'est à dire le fond de l'Alambic; lorsque la matiere s'attache au fond, cela luy donne un méchant goust, & c'est ce qu'on appelle Empiresme.



*Pour faire de l'Eau de la Reine
d'Hongrie.*

DANS le temps de la fleur de Romarin, on en cueillera le matin après que le Soleil aura donné dessus, & on en prendra une livre & demie qu'on laissera efforer à l'ombre pendant deux fois vingt-quatre heures en la remuant de temps en temps pour qu'elle se seche également. Si vous n'aviez pas de fleur suffisamment, ou point du tout, vous prendrez des pointes naissantes de Romarin, de Saulge, d'Hysope, de Thim & de Marjolaine, que vous ferez aussi efforer comme la fleur. Vous prendrez ensuite vostre fleur, ou vos boutures, & les mettrez infuser dans vostre vaisseau avec six pintes de bonne Eau de Vie du soir au matin, après lequel temps vous couvrirez le vaisseau de sa chapelle que vous luterez bien, & ferez distiller le tout au Bain-Marie, au sable, à la

cendre, ou feu doux que vous entre-
 tiendrez toûjours égal; le flegme en
 étant osté, vous y mettrez vostre bou-
 teille ou recipiant que vous luterez
 bien, & en tirerez de bonne Eau jus-
 ques à deux pintes & chopine au
 plus. Cela fait, vous retirerez vostre
 vaisseau de dessus le feu, déluterez
 vostre bouteille ou recipiant que vous
 boucherez bien & le laisserez refroi-
 dir, & mettrez l'eau dans des bou-
 teilles, ou la laisserez dans le reci-
 piant.

*Autre maniere de faire de l'Eau de la
 Reine d'Hongrie.*

PRENEZ de la fleur de Romarin
 toute pure essorée comme des-
 sus, la quantité d'une demie livre
 que vous mettrez dans une bouteille
 de verre avec une pinte ou trois cho-
 pines d'Esprit de vin, & la bouche-
 rez bien; vous chercherez ensuite de
 bon fumier de cheval que vous met-
 trez dans une futaille, dans lequel

vous enterrerez vostre bouteille jusques à un doigt près du sommet du goulot, de peur que la vapeur n'entre dedans, quoy - qu'elle soit bien bouchée. Vous la laisserez ainsi dans ledit fumier l'espace de six semaines ou deux mois, puis vous la retirerez, & quand vostre Liqueur sera rouge & claire & le marc tombé au fond, vous la tirerez doucement par inclination. Cette maniere de faire l'Eau de la Reine d'Hongrie ne se peut payer, attendu qu'elle est beaucoup meilleure que toute autre, & qu'elle est merveilleuse pour toutes sortes de foulures, blessures & autres incommoditez.

Pour distiller & tirer l'Esprit du cloud de Geroffle.

PRENEZ un quarteron de cloud de Geroffle que vous concasserez & mettrez infuser dans six pintes d'Eau de Vie, puis le ferez distiller comme dessus.

Pour distiller de la Coriandre.

PRENEZ trois quarterons ou une livre de Coriandre, faites-la infuser dans six pintes d'Eau de Vie, & distiller comme dessus.

Pour distiller à froid toutes sortes de fleurs.

PRENEZ quatre livres de fleurs plus ou moins suivant vostre Alambic ; mettez - y trois ou quatre pintes d'eau avec lesdites fleurs, & le couvrez de sa chapelle que vous luterz bien ; vous mettrez ensuite vostre Alambic dans un sceau ou autre vaisseau suivant la grandeur dont il est , puis vous prendrez de la glace que vous pilerez & reduirez en neige, & que vous fallerez comme si vous vouliez faire glacer des eaux, dont vous entourerez bien le vaisseau, puis vous mettrez le Recipient pour recevoir la distillation que vous

luterez bien, & aurez de l'eau chaude dans laquelle vous mouillerez un linge de temps en temps, dont vous couvrirez la chapelle après en avoir osté la grosse eau, pour attiter la distillation en haut. Voilà comme on distille à froid.

Pour distiller & faire de bon Esprit de vin.

PRENEZ six pintes de bonne Eau de Vie & la distillez, vous en tirerez deux pintes & chopine de bon Esprit de vin. Si vous voulez aller jusques à trois pintes il ne sera pas si bon; cependant il pourra passer, mais n'allez pas plus loin.

Pour faire de l'Esprit de vin double.

QUAND vous aurez distillé votre Eau de Vie, comme il est dit dans le précédent Article, vous prendrez les trois pintes d'Esprit de vin que vous en aurez tiré, & les

198 DE LA DISTILLATION
ferez distiller encore une fois. Des-
dites trois pintes vous en tirerez deux;
c'est ce qu'on appelle de l'Esprit de
vin double & propre à toute épreuve.

Pour faire des Essences.

SI vous voulés faire de l'Essence
de Canelle ou de clou de Gé-
roffle, vous prendrés une demie on-
ce de clou de Geroffle, une once de
Canelle, une pincée de Massie, deux
bastons de Poivre long, une petite
poignée de Coriandre, laquelle Co-
riandre vous mettrés en un petit pa-
quet de toile; le tout estant con-
cassé vous le mettrés dans une bou-
teille de verre avec une chopine de
bon Esprit de vin ou trois demi-se-
ptiers, & la boucherés bien. Si c'est
en esté vous la mettrez dans un pot
de terre ou terrine, entourez d'un
sable bien chaud que vous mettrez
au Soleil le plus chaud & le plus op-
posé pendant l'espace de six semai-
nes ou deux mois, & toutes les nuits

le retirerez & mettrez la terrine dans une étuve avec un réchaud ou une poêle de feu; & si vous n'avez point d'étuve, vous mettrez la terrine où est vostre bouteille sur de la cendre chaude, afin qu'elle s'entretienne dans sa chaleur: Et si c'est en hyver que vous vouliez faire de ladite Essence, vous enterrerez la bouteille cy-dessus dans un tonneau ou bacquet dans du fumier chaud, & l'y laisserez le mesme espace de temps de six semaines ou de deux mois; & si vous voulez faire de l'Essence de Cannelle ou de clou de Gerofle separément, c'est toujourns la mesme chose, en y proportionnant la dose d'Esprit de vin.

*Pour faire de l'Essence de Musc
& d'Ambre.*

PRENEZ un gros d'Ambre & un demi gros de Musc, que vous mettrez dans une bouteille avec une chopine d'Esprit de vin; si vous vou-

lez qu'elle soit plus forte, vous n'y en mettez que demi-septier; mais elle est fort bonne à chopine. La bouteille bien bouchée vous l'exposerez au Soleil, ou la mettez dans du fumier l'espace de six semaines ou de deux mois, comme celle cy-dessus.

Pour faire de l'Essence de toutes sortes de fleurs odoriférantes, pour servir à donner le goust aux Liqueurs.

PRENEZ une livre de fleur de telle sorte que vous voudrez, & la mettez dans un vaisseau de verre, de terre ou de grais, avec trois livres de sucre en poudre, dont vous commencerez à faire un lit dans le vaisseau, puis un lit de fleurs, puis un lit de sucre, & continuerez ainsi jusques à la consommation du tout: cela fait, vous boucherez bien vostre vaisseau & le mettez à la cave au frais l'espace de vingt-quatre heures; vous le mettez ensuite vingt-quatre heures au Soleil ou dedans une étuve, puis

après ce temps-là vous passerez le tout sur une étamine, & la laisserez dégoutter sans presser les fleurs. Vous mettrez après la Liqueur dans une bouteille que vous boucherez bien pour vous en servir à parfumer toutes sortes de Liqueurs.

Pour faire le Rossoly.

IL faut en premier lieu faire bouillir de l'eau pour en oster la corruption, & la laisserez refroidir jusques à ce qu'elle ne soit presque plus que tiède; vous prendrez ensuite toutes sortes de fleurs odoriférantes, chacune en particulier suivant la saison, les éplucherez bien, en sorte qu'il n'y ait que la feuille, & les mettrez infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau, comme cy-dessus, jusques à ce qu'elle soit refroidie, afin qu'elle en puisse tirer l'odeur. Vous en osterez après les fleurs avec une écumoire, & les mettrez égoutter; ensuite vous mettrez l'eau

de chaque fleur dans une cruche fut trois pintes d'icelle vous mettrez une pinte ou trois chopines d'Esprit de vin, ce qui fera quatre pintes & chopine mesure de Paris, sur lesquelles vous mettrez trois chopines de sucre clarifié, qui s'appelle trois livres à la susdite mesure. Vous y mettrez ensuite la moitié d'un demi-septier ou environ d'Essence d'Anis distillé, & autant d'Essence de Canelle. S'il est trop sucré & qu'il se trouve pâteux, vous y ajouterez demy - septier ou chopine d'Esprit de vin plus ou moins suivant qu'il vous plaira mieux, ainsi que de sucre si vous le trouvez trop fort ; & pour empêcher que vostre Essence d'Anis ne blanchisse vostre Rossoly, meslez - la avec l'Esprit de vin avant que de la mettre dans l'eau. Si d'avanture il n'avoit pas assez d'odeur, vous y ajouterez une ou deux cueillerées d'Essence de fleurs, si vous en avez, pour luy donner le goust que vous voulez qu'il ait, avec une pincée ou deux de Musc &

d'Ambre préparé avec du sucre en poudre. Si vous n'aviez point de fleurs, le Musc & l'Ambre préparés en Essence ou en poudre pourroient suffir. Tout cela fait, vous le passerez à la chauffe pour le décrasser, & le mettrez dans des bouteilles que vous boucherez bien. Voilà comme se fait le véritable Rossoly, & qui de cette manière se gardera plus de dix ans sans aucune corruption.

*Pour faire le Rossoly qu'on appelle
de Franchipane.*

CE Rossoly est une composition de fruits, de fleurs & d'odeurs mêlées ensemble, avec les mesmes doses & autres choses cy-dessus. Il faut sur tout prendre garde que rien ne le domine, car c'est l'égalité de goust qui en fait la véritable qualité, & luy donne le nom de Franchipane.

Pour faire du Populo.

LE Populo est un petit Rossoly fort leger & délicat, doux & aisé à boire. Pour le faire il faut prendre trois pintes d'eau, les faire bouillir, & lorsqu'elles seront refroidies, vous y mettrez une pinte d'Esprit de vin, une pinte de sucre clarifié, un demi verre d'Essence d'Anis distillée, autant d'Essence de Canelle, & si peu que rien de Musc & d'Ambre en poudre préparé pour qu'il ne s'y connoisse presque pas. C'est ainsi que se fait le véritable & meilleur Populo, en y observant encore comme pour les autres Rossolys, de ne point trop faire cuire le sucre en le clarifiant, parce qu'il se candit dans le Rossoly & y fait des nuages. On remarquera encore à ce sujet, que le Populo de Marseille est sujet à corruption, parce qu'on le fait avec de l'eau froide, au lieu que quand elle est cuite elle ne se gâte jamais.

Pour faire l'Eau d'Angelique.

PRENEZ demie once d'Angelique, autant de Canelle, un quart d'once de Geroffle, autant de Massie, de Coriandre, & d'Anis vert, & demie once de bois de Cedre, le tout concaffé dans un mortier, vous le mettrez infuser dans un pot d'Eau de Vie; estant infusé du soir au matin dans une Cucurbite ou Alambic de verre, vous le distillerez au Bain-Marie, & de cette Essence vous en mettrez sur un pot d'Eau de Vie depuis demie once jusques à deux onces, ou trois de cette Essence, & y mettrez aussi de l'Ambre & du Musc, & Civette ce qu'il faut.

Pour clarifier le Sucre.

POUR la facilité & perfection de toutes les Liqueurs cy-dessus, j'ay crû qu'il estoit nécessaire d'expliquer icy comment il faut cla-

rifier le Sucre, & c'est ainsi que cela se doit faire, & que je l'ay toujours pratiqué. Dans une poële à confitures mettez une pinte ou trois chopines d'eau avec un blanc d'œuf que vous foïetterez à froid, afin qu'il se mesle bien avec ladite eau. Vous prendrez ensuite six livres de Sucre, ou Castonade, mais plûtoſt le premier que le dernier, parce que plus le Sucre est fin & beau, plus le Rosfoly ou autre Liqueur est bonne & belle: vous le rompréz par morceaux & le mettez dans ladite eau sur le feu, le ferez fondre & bouïllir en passant de fois à autre l'écumoire au fond de la poële jusques à ce qu'il soit fondu, afin qu'il ne s'attache pas; & lorsqu'il voudra monter vous l'éteindrez de temps en temps avec un peu d'eau jusques à la concurrence de trois chopines ou deux pintes que vous consommerez ainsi à diverses fois pour l'éteindre. Cela fait & ayant bouïlli quelques bouïllons, vous l'osterez de dessus le feu, & le

passerez à travers d'une étamine ou d'une serviette mouillée dans une terrine, puis vous vous en servirez, quand vous voudrez, à faire toutes vos Liqueurs; & si vous en voulez clarifier une plus grande quantité, vous y mettrez deux blancs d'œufs, & de l'eau à proportion.

Pour préparer le Musc & l'Ambre avec du Sucre en poudre qui fera plus d'effet dans les Liqueurs que toutes les Essences, dont nous avons parlé cy-devant.

IL faut prendre quatre grains d'Ambre, deux grains de Musc, & gros comme un œuf de Sucre, & bien pulveriser le tout ensemble dans un mortier jusques à ce qu'il soit réduit en farine. Cela fait, vous l'enveloppez dans un papier, & ensuite dans plusieurs autres par dessus de peur qu'il ne s'évente. Vous le garderez ainsi dix ans sans qu'il se gâte, & vous vous en servirez à parfumer

les Rossolis, Hipocras & autres Liqueurs qui ont besoin d'estre ambrées & musquées. La dose est une bonne pincée ou sur la pointe d'un couteau sur quatre ou cinq pintes de Liqueur, & vous l'augmenterez ou diminûrez suivant la grande ou mediocre quantité que vous en voudrez faire.

Pour faire l'Eau de Cete.

PRENEZ trois pintes d'eau boüillië, & la laissez refroidir, puis y mettés la moitié d'un demi-septier d'Essence d'Anis distillée que vous meslerés avec trois chopines d'Esprit de vin, & jetterés le tout dans ladite eau; vous y mettés ensuite une pinte de Sucre clarifié plus ou moins suivant vostre goust. Cette Eau n'a pas besoin d'autre odeur, à moins que ce ne soit pour vostre satisfaction que vous jugiez à propos d'y en mettre. Si vous la voulés plus forte, vous y ajoutérés de l'Esprit de vin.

Pour faire l'Eau de Canelle.

Vous prendrés de même trois pintes d'eau bouïllie, un demi-septier d'Essence de Canelle distillée comme celle d'Anis; si elle n'est pas assés forte de Canelle vous y en augmenterez suivant que vous l'aimez. Vous y mettrés ensuite cinq demi-septiers ou trois chopines d'Esprit de vin que vous meslerés avec l'Eau & l'Essence de Canelle, avec une pinte de Sucre clarifié, puis vous passerez le tout à la chauffe comme cy-dessus.

Pour faire de l'Eau d'Anis forte, ou Eau de Vie anisée.

Si vous la voulés faire comme beaucoup de gens la demandent, prenés un demi-septier de vôtre Essence d'Anis distillée, & le mettrés sur trois pintes d'Eau de Vie de la meilleure, avec une pinte d'eau

boüilli , & meslés bien le tout ensemble. Si vous la voulés sucrée , vous mettrés sur le tout une chopine de Sucre clarifié ; mais beaucoup de personnes l'aiment sans Sucre. Passés le tout à la chausse de mesme que les autres.

Je ne parleray point icy de certaines autres Liqueurs fortes & violentes , qui ne sont faites qu'avec de l'Esprit de vin , un peu de Sucre & quelques Odeurs , commel'Eau d'or, le Pitre, le Sec , & autres qu'on appelle comme on veut , & dont l'usage est tres-pernicieux pour la santé. N'importe pas , voilà de quoy elles se font , & comme on les fait , en fera qui voudra.

*Pour faire de bon Hipocras blanc
& rouge.*

POUR en faire la quantité de deux pintes , il faut prendre deux pintes de bon vin à huit ou dix sols

la pinte blanc ou rouge bien fort & bien vineux, & s'il est rouge bien foncé en couleur sur lesdites deux pintes de vin vous mettrés une livre de Sucre en pierre, deux Citrons à jus, sept ou huit zestes d'Oranges aigres avec le jus d'une d'icelles; si vous avés de l'Orange de Portugal vous y en mettrés le jus d'une avec dix ou douze zestes de la mesme Orange; si vous n'en avez point, il n'en est pas besoin: vous mettrez encore sur lesdites deux pintes de vin un demi gros de Canelle concassé, quatre clous de Geroffle rompus en deux, une feüille ou deux de Massie, autrement dite fleur de Muscade, cinq ou six grains de Poivre blanc concassez, la moitié d'un baston de Poivre long, & une petite poignée de Coriandre aussi concassez, la moitié d'une pomme de Reinette, ou si elle est petite une toute entiere que vous pellerez & couperez par tranches, & un demi-septier de bon lait, puis vous remûrez bien le tout ensemble avec une cueillere

ou un baston , & le passerez ensuite en une chausse bien nette jusques à ce qu'il devienne clair ; & lorsque vous aurez tout mis dans la chausse, vous le passerez peu à peu , afin qu'il clarifie plûtoſt ; & lorsqu'il sera bien clair & bien transparent vous le ferez couler sur une cruche ou autre vaisseau que vous couvrirez d'une étamine , linge ou autre chose que vous enfoncerez dans le milieu de l'embouchure , où vous ferez couler la chausse, puis vous prendrez sur la pointe d'un couteau de la poudre de Musc & d'Ambre préparé que vous jetterez sur l'étamine où coule vostre hipocras , & en passant il le parfume ; il faut prendre garde de n'y en pas trop mettre , car le bon hipocras doit avoir de tout & rien qui le domine. Il se gardera ainsi un an & plus sans prendre aucune corruption.



Pour faire l'Hipocras d'Eau.

PRENEZ trois demi-septiers de bonne eau boüillie & froide avec demi-septier de bon vin blanc, deux jus de Citron, avec cinq ou six zestes, un jus d'Orange aigre sans y mettre les pepins, une demie livre de Sucre, la moitié d'un demi gros de Canelle, deux ou trois clous de Geroffle, une feuille de Massie, une bonne pincée de Coriandre concassée, quatre grains de Poivre blanc concassez, un quartier de pomme de Rénette coupé par tranches, la moitié d'un demi-septier de lait, & une demie Orange de Portugal avec quelques zestes : meslez le tout ensemble, le remuez bien, passez le à la chausse comme cy-dessus, & le parfumez de la mesme maniere à proportion; cependant beaucoup de personnes n'y aiment pas le parfum, vous pouvez y augmenter la Canelle. Au lieu de lait pour le clarifier, vous pouvez

prendre un quarteron d'Amandes douces que vous pilerez bien, sans toutefois les reduire en huile, & les mettez avec toutes les autres choses cy-dessus.

On peut aussi faire de l'Hipocras de vin d'Espagne, de vin Muscat, de vin du Rhin, de l'Hermitage, de vin de Champagne, en mettant sur tous ces vins la mesme dose qu'à celuy cy-dessus, & avoir bien soin sur tout de le bien clarifier.

Pour faire l'Eau Clairette.

IL faut prendre de belles & bonnes Cerises bien meures la quantité de six livres, deux autres livres de bonnes Framboises, & autant de Groseilles rouges aussi bien meures, bien écraser le tout ensemble sur un tamis dans une terrine. Sur une pinte de ce jus vous mettez une pinte d'Eau de Vie, une livre de Sucre ou trois quarterons, sept ou huit clous de Gerosse rompus, sept ou huit grains

de Poivre blanc , deux feuilles de
 Massie ou environ , & une pincée de
 Coriandre concassée ; mettez le tout
 infuser ensemble dans une cruche
 bien bouchée l'espace de deux ou
 trois jours , remüez le de temps en
 temps pour faire fondre le Sucre , &
 passez le à la chauffe jusques à ce
 qu'il soit clair , & le mettez dans des
 bouteilles. Voilà comme se fait la
 bonne & veritable Eau Clairette : si
 l'on y veut donner de l'odeur , cela
 dépend de ceux qui l'aiment & qui
 en font pour eux.

Pour faire du Rataphia rouge.

PRENEZ de belles & bonnes Ce-
 rises bien meures, l'on peut aussi
 y mettre des Merises noires ou des
 Guignes, des Framboises & des Gro-
 seilles : par exemple un quart ou un
 tiers de chacun de ces derniers fruits
 sur les deux tiers ou trois quarts de
 Cerises, bien écraser le tout ensen-
 ble, ou l'un après l'autre, les presser

& passer au travers d'un gros tamis, suivant la quantité qu'on en veut faire. Sur deux pintes de ce jus vous mettez une pinte d'Eau de Vie, sur chaque pinte cinq ou six onces de Sucre, un demi gros de Canelle, trois ou quatre clous de Gerofile, & quatre ou cinq grains de Poivre blanc, le tout concassé. Vous mettez le tout infuser dans un vaisseau de terre ou de grais, & le boucherez bien. Voilà la véritable dose pour une pinte, sur laquelle on se peut regler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulez que des Cerises, c'est toujours la même dose. Beaucoup de gens le font différemment de chaque fruit en particulier, mais c'est toujours la même chose quant aux autres ingrediens.

Pour luy donner le goust de noyau à ceux qui l'aiment, il faut prendre quatre ou cinq livres de noyaux de Cerises, une livre ou deux d'Abricots, bien piler & concasser le tout ensemble, & le jetter dans vostre tonneau,

& à proportion dans vos cruches, suivant la quantité que vous en voulez faire. Vous passerez celuy qui est dans vos cruches à la chauffe ; pour celuy des tonneaux il s'éclairci de luy-mesme. On y peut mettre aussi des fleurs de Coquerico, cela n'est pas méchant & n'y fait point de mal. Voilà en quoy consiste la véritable perfection du Rataphia ; & l'on se souviendra qu'en parlant d'un tonneau, comme il est dit cy-dessus, on entend parler d'un muid, ou demie queuë, & que c'est par leur contenance qu'il faut regler la dose de tous les ingrediens & autres choses concernant ladite Liqueur.

Pour faire du Rataphia blanc, autrement dit Eau de Noyau.

SUR une cruche de douze pintes d'Eau de Vie, il faut mettre infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noyaux de Cerises bien pilez, ou bien une

218 DE LA DISTILLATION
demie livre d'Amandes d'Abricots
pilez avec la peau, avec un gros de
Cannelle, une douzaine de elous de
Geroffle, deux pincées de Coriandre,
trois livres & demie de Sucre, &
quatre pintes d'Eau boüillie après
qu'elle est refroidie, laquelle vous
meslerez lorsque vous voudrez passer
vostre infusion à la chausse, puis après
vous mettrez la Liqueur dans des
bouteilles & les boucherez bien.

Pour faire de l'Eau de fleur d'Orange.

POUR faire deux pintes d'Eau
de fleur d'Orange pour boire
en boisson rafraîchissante, il faut
mettre sur deux pintes d'eau un quar-
teron de fleur d'Orange, avec neuf
ou dix onces de Sucre, parce qu'il
attire toute l'odeur, vous les laisserez
ainsi infuser dans une terrine pen-
dant une heure & demie ou deux
heures; de mesme en ferez-vous de
toutes les autres fleurs à proportion
qu'elles sont legeres; car il n'en faut

pas tant quand elles sont plus pesantes. On peut faire de pareille Eau que celle icy-dessus, de fleur de Violette, de Jonquille, de Giroflée, de Jasmin, de Roses musquées, de Thubereuses, & generalement de toutes les autres fleurs odoriferantes. Si la Liqueur se trouve trop sucrée, vous y mettrez de l'eau; si elle ne l'est pas assez, vous y ajouterez du Sucre. L'infusion faite vous passerez le tout à la chauffe ou dans une étamine, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Pour faire de bonne Limonade.

SUR une pinte d'eau mettez trois jus de Citron, sept ou huit zestes, & si les Citrons sont gros & bien à jus il n'en faut que deux, avec un quarteron de Sucre, ou tout au plus cinq onces; lorsque le Sucre est fondu & le tout bien incorporé, vous le passerez à la chauffe, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Pour faire de l'Orangeat.

L'Orangeat se fait comme la Limonade ; si les Oranges sont bonnes & qu'elles ayent bien du jus, il n'en faut que trois ou quatre avec huit ou dix zestes pour luy donner goust, & y mettre du Sucre comme à la Limonade. Si l'on y aime l'odeur, on y peut mettre un peu de Musc & d'ambre préparé, mais il n'en faut guere, car il ne faut pas qu'il paroisse qu'il y en ait.

Pour faire de l'Eau de Fraises.

IL faut sur une pinte d'Eau mettre une livre de Fraises que vous écraserez dans ladite eau, puis vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre, & vous y presserez après un jus de Citron ; & si le Citron est fort, c'est assez pour deux pintes. Le tout infusé le temps susdit pour la Limonade, vous le passerez à la

chauffe, le ferez rafraîchir & vous le donnerez à boire.

Pour faire de l'Eau de Groseilles.

PRENEZ une pinte d'Eau avec une livre de Groseilles que vous écraserez dans ladite eau, & y mettez un quarteron ou cinq onces de Sucre: vous la passerez ensuite à la chauffe jusques à ce qu'elle soit bien claire, la ferez rafraîchir & la donnerez à boire. Il n'y faut point de Citron, parce qu'elle est aigrette d'elle-mesme.

Pour faire de l'Eau de Framboises.

IL faut prendre la mesme quantité de fruit & l'écraser dans pareille quantité d'eau; cependant si la Framboise est bonne, il suffira de trois quarterons avec cinq onces de Sucre: il n'y faut point de Citron, non plus qu'à l'Eau de groseilles, le tout fondu & incorporé, vous le passerez

222 DE LA DISTILLATION
à la chauffe, le ferez rafraîchir, &
le donnerez à boire.

Pour faire de l'Eau de Cerises.

DANS une pinte d'Eau mettez
& écrasez demie livre ou trois
quarterons de Cerises, suivant qu'el-
les sont bonnes, avec un quarteron
ou cinq onces de Sucre; passez le
tout à la chauffe jusques à ce qu'il soit
bien clair, faites le rafraîchir, & le
donnez à boire.

*Pour faire de l'Eau d'Abricots, de
Pesches, ou de Poires musquées.*

DANS une pinte d'eau mettez
six ou huit Abricots, Pesches
ou Poires musquées, suivant leur
grosseur on en augmente ou l'on en
diminuë; vous les coupperez par
morceaux, leur donnerez un boüil-
lon dans ladite eau pour en tirer le
goust, & le tout refroidi, vous y met-
trez un quarteron ou cinq onces de

Sucre, & iceluy fondu, vous le passerez à la chauffe jusques à ce qu'il soit clair, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Pour faire l'Eau de Grenade.

IL faut prendre une Grenade de moyenne grosseur, la bien éplucher, & l'écraser au plûtoſt dans une pinte d'eau, de peur qu'elle ne noircisse; vous mettrez ensuite dans ladite Eau un quarteron ou cinq onces de Sucre, passerez le tout à la chauffe jusques à ce qu'il soit clair, le referez rafraîchir & le donnerez à boire; & si la Grenade ne donnoit pas assez de couleur à vostre Eau, vous y mettrez une ou deux cueillerées de syrop de Groseilles pour achever de luy donner couleur, ou bien du Tournesol que vous y mettrez tremper & puis le presserez.



Pour faire de l'Eau de Verjus.

DANS une pinte d'eau mettez trois quarterons de Verjus en grain, ou bien une livre s'il n'est pas beau, que vous écraserez auparavant dans un mortier, sans le piler pourtant, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais gouft: vous le jetterez ensuite dans l'eau, le manirez avec les mains, en passerez & osterez le gros marc, & y mettez un quarteron ou cinq onces de Sucre, suivant l'aigreur du Verjus: si-tost que le Sucre sera fondu, vous passerez le tout à la chauffe jusques à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche; le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Pour faire l'Orzat.

PRENEZ une once trébuchante de graine de Melon bien mondée que vous mettez sur une pinte

d'eau; vous y pouvés aussi ajoûter, si vous voulés, deux ou trois Amandes amères pilées & autant de douces, si vous ne voulés pas, cela dépend de vous, cependant cela luy donne bon goust: vous prendrés le tout & le pilerés bien dans un mortier & le réduirés en paste, de peur qu'elle ne s'huile en la pilant, vous l'arrouserés de deux ou trois gouttes d'eau; lorsque vostre graine & vos Amandes seront bien pilées vous y mettrez trois onces ou un quarteron de Sucre ou environ, que vous pilerés bien avec vostre paste; puis après vous mettrez ladite paste dans vostre eau & l'y délayerés bien; vous y mettrés ensuite sept ou huit gouttes d'eau de fleur d'Orange ou approchant d'une demie cueillerée, & passerés le tout sur une étamine ou un linge bien blanc; mais plûtoft l'étamine que le linge, parce qu'il luy donne quelquefois un méchant goust. Cela fait, vous presserés bien le marc, afin qu'il n'y reste rien; puis vous y ajoûterés, si

vous voulés, un poisson de bon lait de vache : mettés le tout rafraîchir dans une bouteille, & la remués bien avant que d'en donner à boire.

Pour faire l'Eau de Pistaches, de Pignon, & de Noizettes.

ELLES se font toutes trois de la mesme maniere que celle cy-dessus, à l'exception du lait & des amandes dont il ne faut point ; au reste mesme dose de chaque chose.

Pour faire l'Eau de Cannelle en boisson rafraichissante comme la Limonade, & autres Eaux cy-dessus.

PRENEZ un coquemard ou une bouteille de verre dépouillée, d'une pinte d'eau que vous ferés bouillir devant le feu ; & lorsqu'elle aura bouilli vous la retirerés du feu, & y mettrés une demie once ou environ de Cannelle en baston avec deux ou trois clous de Geroffle ; vous bou-

cherés bien le coquemard ou la bouteille, & la laisserés ainsi refroidir; ensuite cette eau estant froide vous en prendrés demi-septier que vous mettrés dans deux pintes d'eau; si vous n'en voulés qu'une pinte, vous n'y en mettrés que la moitié de demi-septier ou environ sur chaque pinte, avec un quarteron de Sucre ou environ, suivant qu'on l'aime: le tout fait ainsi, vous le mettrés rafraîchir & le donnerés à boire.

Pour faire l'Eau de Coriandre.

DA NS une pinte d'eau bouïllie & à demi froide mettrés infuser une demie once au plus de Coriandre jusques à ce qu'elle soit refroidie tout-à-fait, puis vous y ajoutérés trois onces ou un quarteron de Sucre, passérés la Liqueur sur une étamine, la ferés rafraîchir, & la donnerés à boire.

*Pour faire de l'Eau de Fenouil vert,
de Pimpernelle, & de Cerfeuil.*

IL faut prendre de l'un ou de l'autre une poignée, & la mettre infuser dans une pinte d'eau à froid l'espace d'une heure ou d'une heure & demie, puis vous y mettrés trois onces ou un quarteron de Sucre, la passerés, la ferés rafraîchir & la donnerés à boire.

Dans toutes les Eaux cy-dessus si l'on y veut du parfum de Musc & d'Ambre préparés, vous y en mettrés, mais si peu, qu'il ne s'y connoisse presque pas, comme il est déjà dit ailleurs.

Et lorsque vous voudrés glacer & mettre en Sorbec toutes lesdites Eaux, vous y redoublerés la dose de Sucre, & mettrés sur une pinte demie livre de Sucre, & augmentérés aussi moitié de fruit, de fleurs ou de graine à proportion de ce que vous voulés faire, parce que sans cela elles n'au-

roient point de goüst, & la glace leur osteroit toute leur qualité, principalement à celle du Citron dite Limonade. Etant ainsi forcé de sucre, de Citron, de Musc & d'Ambre, c'est ce qui luy donne le nom & la qualité de Sorbec de Levant.

Pour faire de la Cresme glacée.

Prenez une chopine de lait, un demy septier de bonne Cresme douce, ou bien trois poissons avec six ou sept onces de sucre, & une demy cueillerée d'Eau de fleur d'Orange, puis la mettez dans un vaisseau de fer blanc, de terre ou autre pour la faire glacer.

Comment il faut faire glacer toutes les susdites Eaux.

LA maniere de glacer toutes lesdites Eaux chacune en particulier, vous en mettez trois, quatre, ou six boites ou autre vaisseau sui-

vant leur grandeur dans un sceau à un doigt de distance les unes des autres, puis vous prendrez de la glace, que vous pilerez bien & la ferez lors qu'elle sera pilée, & en mettrez promptement dans le sceau tout au tour de vos boëtes jusques à ce que le sceau soit plein & qu'elles soient couvertes. Pour un sceau comme cela où il y aura cinq ou six boëtes; pour les faire glacer promptement & que cela se fasse bien, il faut la quantité de deux litrons de sel ou environ. Le tout ainsi disposé vous le laisserez reposer une demie heure ou trois quarts d'heure de temps, en prenant garde que l'eau ne submerge vos boëtes à mesure que la glace se fond, & qu'elle n'entre dans vos Liqueurs, pour éviter quoy, vous faites au bas du sceau un trou où vous mettez un fausset, par lequel vous en tirerez l'eau de temps en temps. Ensuite vous rangerez la glace de dessus vos boëtes & remuez la liqueur avec une cueillere afin qu'

elle se glace en neige, & si elle estoit glacée grosse vous la manierez avec la dite cueillere pour la dissoudre, sans quoy elle n'auroit point de goust, & lors que vous aurez manié toutes vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne soit point entré de glace fallée dedans, vous les recouvrirez de glace & de sel pilé comme dessus, & si vous êtes pressé pour les faire plus promptement glacer, il faut les forcer de sel, & vous n'aurez plus besoin de les remuer que lors que vous les voudrez servir, & ne les dresserés que lors que vous serés prêt de le faire, voila en général comme se font toutes les eaux glacées.



*Pour faire glacer toutes sortes de fleurs
& de fruits pour paroistre dans les
grands repas, & en augmenter l'or-
nement.*

IL faut pour cela faire faire des moules de fer blanc en forme de pyramide carrée, ou en triangle, & y faire mettre au bout de la pointe un rond de fer blanc pour les faire tenir sur icelles, afin de les pouvoir garnir de fleurs ou de fruits depuis le sommet jusques à la base. Ce qui se fait ainsi. Si c'est une pyramide de fleurs il faut les bien arranger, nuancer & diversifier par lits, & si c'est une pyramide de fruits, il faut aussi les ranger & diversifier par lits en mettant toujours les plus petits du costé de la pointe & les plus gros du costé de la base, jusques à ce que le moule soit plein; puis après vous les emplirés d'eau & les boucherés de leurs couvercles & les mettrés dans un sceau, un bacquet, ou autre vais-

seau suivant la quantité avec de la glace pilée & bien fallée dont vous enveloppez & couvrez lescdites pyramides & les ferez bien glacer. Lors qu'elles seront bien glacées & petrifiées & que vous les voudrez servir, vous les tirerez de la glace, & pour les oster plus facilement des moules & empescher qu'elles ne se brisent, vous aurez soin d'avoir de l'eau bouillante toute preste dont vous froterés avec un linge mouillé dedans la surface des moules des pyramides, ce qui détachera lescdites pyramides d'avec lescdits moules. Vous les mettrés ensuite au milieu d'un plat ou soucoupe que vous aurez preparée pour cet effet, & vous les garnirés tout à l'entour de goblets dans lesquels vous mettrés vos eaux glacées, ces sortes d'affaires paroissent beaucoup & sont d'un tresbel effet sur une table de conséquence.

*Pour faire des Sirops à boire &
pour garder.*

IL faut prendre des groseilles rouges, les écraser sur un Tamis dans une Terrine suivant la quantité que vous en voulés faire, puis vous porterez la terrine à la cave & la mettrés sur un tonneau ou sur une planche, enforte qu'elle ne touche pas à terre, vous laisserez ainsi cuver ce jus l'espace de trois ou quatre jours, au bout duquel temps vous le coulerés tout doucement dans une autre terrine par dessus un Tamis, puis vous le passerés dans une chauffe jusques à ce qu'il soit bien clair. Ensuite vous prendrés quatre livres de sucre que vous mettrés dans une poële à confitures que vous arroserés avec de l'eau pour le faire fondre, & le ferez cuire jusques au Caramel, c'est à dire à la plus forte cuisson, en prenant bien garde qu'il ne se brûle, & lors qu'il sera en cet état vous y mettrez deux

pitres de jus de groseilles bien clair en passant l'écumoire par dessous, de peur que le sucre cuit ne s'attache au fond, & le laisserés reposer un moment; cela fait vous le mettrés sur un bon feu & le pousserez à la cuisson, prenant bien garde de ne le pas trop faire cuire & de le bien écumer jusques à ce qu'il soit dans la cuisson. Pour connoistre quand il est cuit, il faut en prendre dans une cueillere trois ou quatre gouttes que vous coulerez l'une après l'autre dans un verre d'eau, & lors qu'elles tomberont au fond du verre à travers l'eau sans se dissoudre que fort peu, vous tirerés vostre sirop & le laisserez refroidir, puis le mettrés dans des bouteilles & il se gardera ainsi tant que vous voudrés.

Les sirops de cerises & de framboises se font de mesme à l'exception qu'il ne faut point les laisser cuver.

Pour faire le Sirop d'Abricots.

IL faut prendre des abricots bien meurs la quantité de six livres & les couper par morceaux, puis y mettre trois ou quatre pintes d'eau, les bien faire boüillir ensemble jusques à ce qu'ils soient presque cuits, les laisser à demy refroidir & puis les passer sur un tamis, cela fait vous en prendrez l'eau que vous passerés à la chauffe & la mettrés dans une poële à confitures avec quatre livres de sucre fondu dans ladite eau, que vous ferez cuire jusques à ce qu'il soit en sirop & que la goutte tombe jusqu'au fond d'un verre d'eau. Il faut avoir soin de le bien écumer en cuisant, & lors qu'il sera fait le laisser refroidir, & le mettre dans des bouteilles pour vous en servir lors que vous en aurés besoin.

Pour faire le Sirop de verjus.

Prenez du verjus en grain, pilés le promptement & le jettés sur un Tamis dans une Terrine, au dessus duquel Tamis vous presserés bien le marc & le passerés au plus viste à la chauffe jusques à ce qu'il soit clair. Vous mettrez ensuite dans une poële à confitures quatre livres de sucre que vous ferez fondre & cuire jusques à la grosse plume, c'est à dire aprochant du Caramel, mais il ne faut pas qu'il aille jusques là; vous prendrés après deux pintes de vostre jus de verjus bien passé, que vous mettrés dans la poële où est le sucre que vous pousserés promptement jusques à la cuisson cy-dessus, de peur qu'il ne jaunisse. Il faut prendre garde que la goutte que vous jetterés dans le verre d'eau de tous les Syrops cy-dessus, ne tombe trop à plomb, & qu'elle ne s'écarte dans le fond du verre, car si la goutte

238 DE LA DISTILLATION
romboit trop à plomb d'estre trop
cuit , il coureroit risque de se can-
dir, c'est à quoy il faut prendre gar-
de.





MANIERE DE FAIRE
des compotes , lors que
l'on veut donner à man-
ger à quelqu'un de confi-
deration & pour les faire
proprement & prompte-
ment.

COMPOTES D'ESTE' DANS
*le temps des fruits nouveaux ,
& premierement des framboises.*

POUR faire une compote de
framboises, il faut prendre une
demie livre de sucre dans une
petite poële à confiture ou poilon,
que vous ferez cuire jusques à ce
qu'il soit à la plume , ce que vous
connoistrez en soufflant doucement
au travers de vostre écumoire & lors
que vous verrez que le sucre s'envo-

lera comme de la plume, vous y jetterez promptement une livre de framboises bien épluchées & bien entieres, & osterez aussi-tost vostre poële de dessus le feu & la laisserez reposer. Peu de temps après vous remurez tout doucement les framboises avec la poële & leur donnerez ensuite un bouillon si vous voulez, puis les laisserez refroidir & les servirez. Ainsi les framboises demeureront toutes entieres, & vostre compote sera fort belle & bonne, & pour en augmenter la perfection, vous n'oublierez pas à les bien écumer avec un papier ou une cueillere.

Pour faire des compotes de groseilles rouges, comme aussi de la gelée.

Quant aux compotes de groseilles rouges elles se font de même que celles de framboises, & si vous voulez faire de la gelée qui soit parfaitement belle, vous prendrez quatre livres de sucre que vous
ferez

ferez cuire à la plume, puis vous prendrez quatre ou cinq livres de groseilles bien épluchées que vous jetterez dans vostre sucre, & les ferez bouïllir à grand feu avec une ou deux douzaines de bouïllons, puis vous les jetterez sur un tamis dans une terrine, & les remettrez après sur le feu bouïllir une vingtaine de bouïllons jusques à ce qu'elle soit en gelée, & les mettrés après dans tels pots qu'il vous plaira.

Pour faire des Compotes de Cerises.

IL faut prendre une livre de Cerises, leur couper la queuë par le milieu ou par la moitié; étant ainsi préparées vous prendrez une poële à confitures, ou un poilon dans lequel vous mettrez une demie livre de sucre ou environ, que vous ferez bouïllir presque en sirop, & jetterez vos cerises dedans, & les ferez bouïllir promptement & à grand feu une douzaine de bouïllons ou environ,

puis les osterez de dessus le feu, les remûrez & avec un papier ou une cueillere vous en tirerez l'écume, Cela fait, vous les laisserez refroidir & les servirez.

*Pour faire des Compotes d'Abricots
verts.*

PRENEZ la valeur d'un litron ou environ d'abricots verts ; ayant cela prest, vous prendrez un chaudron ou une poële à confitures, dans laquelle vous mettez de l'eau à demi ; vous y mettez ensuite deux ou trois bonnes pelletées de cendres de bois neuf, ou bien pour un sou ou deux de gravelée ; & lorsque vous aurez fait cette lexive, & qu'elle aura bouilli sept ou huit bouillons, vous jetterez vos abricots dedans, que vous remûrez tout doucement avec l'écumoire, & verrez en les maniant s'ils quittent leur bourre, & si-tost qu'ils la quitteront vous les prendrez dans vostre écumoire & les jetterez dans de l'eau froide ; ensuite

vous les manîrez avec vos doigts pour les bien nêtoyer, & les rejetterez à mesure dans d'autre eau claire, puis vous mettrez de l'eau boüillir dans une poêle à confitures & les jetterez dedans pour les faire blanchir, ce qui s'appelle cuire, vous tâterez avec une épingle s'ils sont cuits, & si elle y entre facilement sans trop la presser; vous mettrez ensuite un demi-septier ou chopine de sucre clarifié, ou bien du sucre à l'équipolent que vous ferés fondre dans une petite poêle à confitures; & lorsque vostre sucre boüillira, vous prendrés vos abricots que vous aurez fait égouter sur un tamis ou autre chose, & les jetterés dedans, les ferés boüillir deux douzaines de boüillons tout doucement, & lorsque vous verrés qu'ils commenceront à verdir vous les pousserés promptement sept ou huit boüillons, & les osterés de dessus le feu: cela fait, & après les avoir remüez & écumez, vous les laisserés refroidir, & les servirez.

*Autre maniere de Compotes d'Abricots
verts.*

PRENEZ des abricots verts telle quantité dont vous aurez besoin, & pour les faire promptement vous prendrés une poignée ou deux de sel que vous pilerez bien menu, que vous mettrés avec lesdits abricots dans une serviette, & les fasserez bien d'un bout à l'autre en les arrosant d'un peu de vinaigre; après les avoir fasséz & que vous verrés que la bourre en sera ostée, vous les leverés avec vos mains pour en faire tomber le sel autant que vous pourrés, & les jetterés dans de l'eau fraîche pour les laver, puis vous aurez de l'eau bouillante toute preste où vous les jetterés, après les avoir bien fait égouter de l'eau fraîche où ils estoient, & les ferés bouillir jusques à ce qu'ils soient cuits, puis vous les tirerez & les jetterés dans de l'eau fraîche; ensuite vous préparerez du sucre dans une poële, & lorsqu'il

boüillira vous les jetterés dedans, après les avoir fait égouter de la dernière eau, & les menerés à petit feu jusques à ce que vous voyiez qu'ils commencent à verdir, & les acheverés promptement comme les autres. Cette maniere est la plus prompte & la plus aisée; cependant l'une & l'autre sont fort bonnes pour les abricots verts seulement, & non pour les amandes, car elles ne se peuvent pas faire de mesme.

*Pour faire les Compotes d'Amandes
vertes.*

IL faut, de mesme que les abricots, passer les amandes à la lexive de cendre ou de gravelle, & les gouverner tout ainsi que les abricots, car elles se font de la mesme maniere; & si vous vouliez en tirer au sec après qu'elles ont esté au sucre, vous mettrés du sucre clarifié dans une poële & le ferés cuire à la plume, & aussitost vous jetterés vos amandes de-

dans, après les avoir fait égouter sur un tamis : cela fait, vous les remettrez sur le feu, les remûrez bien, & les ferés boüillir, parce qu'elles auront décuit vostre sucre à la plume, puis vous les retirerés de dessus le feu, & les laisserés refroidir à moitié, puis avec une cueillere ou le dos de vostre écumoire vous froterés vostre sucre tout au tour de la poële jusques à ce que vous l'ayiez troublé par tout. Vous les tirerés ensuite avec vostre écumoire, en ferés égouter le sucre & les arrangerés sur un clayon de fil d'archal, ou sur de la paille épluchée, que vous arangerés sur un plat ou terrine ; ainsi vos amandes feront seches en un moment, & vous en pourrez faire telle quantité que vous voudrez de seches ou de liquides. L'on peut tirer les abricots verts de mesme.



*Pour faire des Compotes d'Abricots
lorsqu'ils sont en maturité.*

Vous prendrés une douzaine
d'abricots que vous fendrés
par la moitié, & cassérés les noyaux
pour en avoir les amandes que vous
pelerés & tiendrés prestes pour les jet-
ter après dans la Compote. Vous
mettrés ensuite une demie livre de
sucre dans une poële à confitures que
vous ferez fondre, & après qu'il aura
boüilly vous y arangerés vos moitez
d'abricots, & les ferez boüillir une
trentaine de boüillons, & y jetterés
vos amandes cy-dessus, puis vous les
retirerés de dessus le feu en les re-
muant tout doucement, afin d'a-
masser l'écume que vous osterez avec
du papier: quand les abricots auront
jetté leur eau vous les remettrez sur
le feu boüillir dix ou douze boüil-
lons, & s'il y a encore de l'écume
vous l'osterez, les laisserez refroidir,
& les ferez servir. Si par hazard vos

abricots estoient trop durs, vous pouvez les passer à l'eau, leur y donner un bouillon, & les y faire égouter avant que de les mettre dans le sucre. Si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous, car souvent on les pele, & souvent on ne les pele pas, cela dépend de la fantaisie. Quand ils sont pelez, la Compote est plus belle, mais elle n'a pas tant de goust, parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit qui est ce qui est de plus agréable. L'on se souviendra encore qu'avant de les mettre dans le sucre il faut qu'il soit cuit en sirop, car autrement tout s'en iroit en marmelade.

Les Compotes de Pesches se font de la mesme maniere.



*Pour faire des Compotes de pesches,
d'abricots, ou de prunes grillées.*

VOUS prendrez des Abricots,
des Pesches, ou des Prunes
telle quantité qu'il vous plaira, que
vous ferez griller sur un réchaud de
feu ardent de tous côtez, puis les pele-
rez avec le doigt le plus proprement
que vous pourrez, & les mettrez dans
un plat d'argent ou dans une ter-
rine, ou dans une petite poële à con-
fitures bien nette, & vous y jetterez
une bonne poignée ou deux de Sucre
en poudre avec un demi verre d'eau,
puis les remettrez sur le feu, & leur
donnerez quatre ou cinq bouillons,
afin que le Sucre se fonde. Ensuite
vous les retirerez de dessus le feu, les
laissez refroidir, & lorsque vous se-
rez prests de les servir vous y mettrez
par dessus quelque jus de Citron ou
d'Orange.

*Pour faire des Compotes de prunes
de Perdrigon.*

PRENEZ la valeur de deux livres ou environ de prunes de Perdrigon que vous pelerez bien proprement & les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche. Quand vous les aurez pelées, vous ferez boüillir de l'eau dans une poële à confitures, dans laquelle vous les jetterez après les avoir tirées & bien fait égouter de la susdite eau fraîche, puis vous leur donnerez un boüillon, & prendrez garde qu'elles ne se mettent en marmelade; ensuite vous les retirerez & les ferez égouter sur le cul d'un plat ou d'une assiette: vous prendrés après une demie livre ou trois quarterons au plus de Sucre, que vous mettrés sur vos deux livres de fruit que vous ferez cuire en syrop un peu fort, puis vous y arangerez vos Prunes l'une après l'autre, de peur qu'elles ne se rompent, & les remûrez tout doucement dans la poële.

les remettrez sur le feu, & leur donnerez sept ou huit bouillons, puis vous les tirerez, les écumerez, les laisserez refroidir, & les servirez.

Les Prunes de lit de vert se font de la même façon; si elles ne sont pas meures vous les ferez un peu cuire davantage, ce que vous connoistrez en les maniant en cuisant, & prendrez garde qu'elles ne s'écrasent pas dans l'eau.

*Pour faire des Compotes de Mirabelles,
de Damas violet & noir, prunes
de Sainte Catherine & autres.*

POUR faire des Compotes de toutes les susdites Prunes, vous en prendrez telle quantité que vous voudrés, ou environ deux livres comme cy-dessus, que vous passerez à l'eau bouillante comme les autres, sans que pourtant il soit besoin de les peler principalement les Mirabelles, pour la quantité de Sucre, & degré de cuisson, c'est de mes-

*Pour faire des Compotes de verjus
en grain.*

IL faut prendre une livre ou deux de verjus en grain du plus gros & du plus beau, le fendre par le costé, & avec la pointe d'un petit couteau en oster les pepins, & jeter le verjus dans de l'eau fraîche; ensuite vous ferés bouillir de l'eau & le jetterés dedans après l'avoir tiré & bien fait égouter de la susdite premiere eau, & lorsque vostre eau commencera à bouillir & fremir vous tirerés le tout du feu, & le laisserés refroidir, vous prendrés après une livre de Sucre que vous ferés fondre & mettrés égouter vostre verjus que vous jetterés après dans iceluy, & le laisserés bouillir à petit feu, & lorsque vous verrés qu'il verdira, vous l'acheverés promptement comme les autres Compotes; mais il faut prendre garde que le syrop ne soit point trop cuit.

Pour faire des Compotes de Verjus pelé.

PRENEZ deux livres de verjus bien meur que vous pelerés, & par le bout en tirerés les pepins avec un petit baston que vous ferés exprés, & vous le mettrés dans un plat ou terrine, & lorsque vous l'aurez tout pelé vous prendrés une livre de Sucre clarifié ou sans clarifier que vous ferés boüillir & cuire jusques à la plume, puis vous jetterés vostre verjus épluché dedans, & l'acheverés sur le feu jusques à ce que le syrop soit en état, parce que le fruit diminuera de la cuisson de vostre sucre; prenés garde sur tout de ne point trop faire cuire le syrop, parce que le fruit noirciroit & brûleroit.

Les Compotes de Muscat se font de mesme.

*Pour faire des Compotes de petites
poires de muscat qui sont les
premieres venuës.*

PRENEZ deux livres des susdites
poires, les pelez, leur ratiffiez
la queuë, & en coupez un petit bout,
puis les jetterez dans l'eau fraîche à
mesure; ensuite vous ferez boüillir
de l'eau & les jetterez dedans après
les avoir fait égouter de la premiere,
& les ferez ainsi boüillir jusques à ce
qu'elles soient presque cuites, puis
les retirerez & les jetterez dans de
l'eau fraîche; vous ferez après fon-
dre & boüillir une demie livre de su-
cre ou trois quarterons, & vos poires
estant tirées & bien égoutées de cer-
te derniere eau, vous les mettrez de-
dans & les ferez boüillir jusques à ce
que le sirop soit presque fait; ensuite
vous les retirerez du feu, les remû-
rez & les écumerez bien, & y jette-
rez un demi jus de citron, les laisserez
refroidir & les servirez.

Les Compotes de poires de Rouffelet, de Jargonelle, de Martin-sec & Blanquette, se font de mesme; & comme elles sont plus grosses que les musquées vous les pouvez blanchir; c'est-à-dire faire cuire avant que de les peler; vous pouvez aussi les couper par la moitié, y mettre la mesme dose de sucre, & les acheverez de la mesme façon que celles cy-dessus.

Pour faire des Compotes d'autres poires plus grosses, comme poires de Beuré, de Messire-Jean, de Bergamotte, de Verte-longue, de Bzidery, de Mouille-bouche, d'Amadotes, de Double-fleur, de Bon-Chrétien d'hyver, de Franc-Real, & autres.

DE toutes lesquelles poires vous prendrez de celles qui vous plairont le plus, la quantité que vous voudrez, les ferez bouillir dans l'eau jusques à ce qu'elles soient cuites; ensuite vous les pelerez, en osterz le dedans, & les jetterez dans de l'eau.

fraîche , puis vous ferez fondre du sucre à proportion, les mettrez dedans , & ferez vostre sirop comme aux autres Compotes. Estant hors de dessus le feu , vous les remûrez & écumerez bien , & presserez dessus la moitié d'un citron ; si on les veut chaudes, vous les servirez chaudes.

*Pour faire des Compotes de poires
à la braise.*

TOUTES les grosses poires cy-dessus se peuvent faire cuire à la braise pour mettre en compotes. Il faut seulement prendre garde à leur qualité , parce qu'il y en a de plus dures les unes que les autres , & ne les point trop laisser cuire ; estant tirées du feu, vous les ferés braillier pour les peler plus aisément, & leur donner une plus belle couleur. On peut aussi les couper par la moitié & en oster le dedans, puis vous les jetés dans un petit sirop , ou bien dans du sucre en poudre & un demi

verre d'eau, vous les ferés boiillir,
& prendrés garde de ne les point trop
laisser cuire.

Les Compotes de Coings à la braise
se font de la mesme maniere.

Les Compotes de Coings blancs se
passent à l'eau, de mesme que les poi-
res, & l'on y met du sucre comme
aux autres Compotes.

Si on les veut rouges & les mettre
en gelée, il faut prendre des coings,
les couper par morceaux avec les pe-
lures & les pepins, vous pilerés aussi
les quartiers dont vous voudrés vous
servir pour des Compotes, les met-
trés dans de l'eau fraîche & les pelu-
res à part avec les coings coupez; vous
ferez ensuite bien cuire le tout, le
passerez & presserez dans un linge
ou bien dans une étamine, & en ti-
rerés le jus le plus que vous pourrés
dans une poële à confitures, puis
dans cette eau là vous y ferés blan-
chir vos coings qui sont pelez jus-
ques à ce qu'ils soient cuits; si vos
coings sont fort gros il n'en faut que

cinq ou six, & s'ils sont petits, il en faut huit ou dix, puis après vous y mettez deux livres ou deux livres & demie de sucre, les ferez bouillir avec iceluy & toujours à petit feu, afin qu'ils rougissent; vous pousserez le sirop lorsqu'ils seront bien rouges, puis vous les dresserez & les couvrirez en gelée; si c'est pour les garder, il y faut plus de sucre; & si vous voulez aussi en faire du Cotignac vous mettez plus de coings & de sucre à proportion: de mesme que les coings vous les menerez doucement, & lorsque vous verrez qu'il sera en gelé, vous le verserez dans vos boëtes ou bien dans vos pots, & ne les couvrirez point que le lendemain.

*Pour faire des Compotes de pommes
à la Portugaise.*

IL faut prendre des pommes que vous couperez par la moitié & en osterez le dedans, puis vous les mettrés dans une assiette d'argent ou dans

une tourtiere, où vous mettrez du sucre en poudre dessus & dessous; vous les mettrez ensuite sur du feu & les couvrirez avec un couvercle de tourtiere, sur lequel vous mettrez du feu, & les ferez cuire jusques à ce que le sucre soit bien roux & soit en caramel. Il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas laisser brûler, & vous les servirez les plus chaudes qu'il vous sera possible. Si on les fait dans une tourtiere, on les levera & mettra toutes chaudes sur une assiette d'argent; mais elles sont mieux faites sur une assiette d'argent, à cause de l'étain qui est dans la tourtiere.

*Pour faire des Compotes de pommes
en gelée.*

PRENEZ des pommes de Rénette que vous couperés par quartiers, les pelerés, en osterés le dedans, & les mettrés dans de l'eau fraîche, puis avec les pelures vous pren-

drés encore quatre ou cinq pommes que vous coupperez par morceaux, les ferés bien cuire dans deux pintes d'eau, & les passerés au travers d'une étamine ou d'un linge; ensuite dans cette eau-là vous mettrés une demie livre ou trois quarterons de Sucre, & la mettrez sur le feu, où vous jetterés vos quartiers de pommes pelées, & prendrés garde qu'ils ne cuisent trop, de peur qu'elles ne s'aillent en marmelade, & lorsqu'elles seront cuites, vous les retirerez de dessus le feu, & les tirerez l'une après l'autre & les presserés tout doucement entre deux cueilleres pour en faire sortir le jus, & les arangerés sur une assiette. Cela fait, vous remettez vostre syrop sur le feu, & le ferés cuire jusques à ce qu'il soit en gelée, prenant bien garde de le laisser brûler: étant tiré & un peu refroidi vous le remûrés bien avec une cueillere, & en couvrirés vos pommes, qui se pourront ainsi garder quatre ou cinq jours.

*Pour faire des Compotes de pommes à
la Bouillonne.*

PRENEZ des pommes telle quantité qu'il vous plaira, les coupés par la moitié, & après en avoir osté le dedans, vous les arangerés dans une poêle ou poilon, & dessus huit pommes ou environ, comme il est dit cy-devant, vous mettrés une chopine d'eau, ou bien trois demi-septiers, avec un quarteron ou six onces de Sucre, vous les couvrirés bien avec un plat ou une assiette, les mettez sur le feu, & les ferez boüillir, & les tirerés lorsqu'il n'y aura presque plus de jus; puis vous les dresserés, & les servirés.

Les Compotes de pommes de Calville se font de la mesme maniere.



Comment il faut préparer le Thé.

PRENEZ une pinte d'eau & la faites bouillir, puis vous mettrés un demy gros de Thé ou bien deux pinçees, & le retirerez aussi-tost du feu, car il ne faut pas qu'il bouille : vous le laisserés ainsi reposer & infuser l'espace de deux ou trois *Pater*, puis vous le servirés avec du Sucre en poudre sur une pourceline, afin que l'on y en mette à discretion.

Le Thé vient du Royaume de Siam, & préparé comme cy-dessus, ses propriétés sont d'abaisser les fumées du cerveau, de rafraîchir & de purifier le sang. Il se prend ordinairement le matin pour réveiller les esprits, & donner de l'appetit, & après les repas pour aider à la digestion.



Comment il faut préparer le Chocolat.

POUR faire quatre tasses de Chocolat, il faut prendre quatre tasses d'eau, & les faire bouillir dans une Chocolatiere, puis prendre un quarteron de Chocolat, le couper plus menu que faire se pourra sur un papier; si vous l'aimez sucré, vous prendrez aussi un quarteron de Sucre, & si vous l'aimés moins, vous n'y en mettrés que trois onces, que vous concasserés & meslerés avec le Chocolat; & lorsque vostre eau bouillera, vous jetterés le tout ensemble dans la Chocolatiere, & le remûrez bien avec le baston à Chocolat, vous le mettrés ensuite devant le feu, si vous voulés, & lorsqu'il montera vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par dessus, & le fouëtterés bien avec le baston pour le faire mousser, & à mesure qu'il moussera vous le verserez dans vos tasses l'une après l'autre. Si vous n'en voulés qu'une tasse, il ne

faut qu'une tassée d'eau avec une once de Chocolat.

Et si vous voulés faire du Chocolat au lait, vous prendrés autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme cy-dessus, que vous ferez bouïllir, & prendrés garde qu'il ne soit tourné & qu'il ne s'en aille par-dessus; vous le retirerés après du feu & y mettrés autant de Sucre & de Chocolat comme à l'autre: vous pouvés pourtant diminuer la dose du Sucre si vous l'aimez moins sucré; le tout ainsi mis dans la Chocolatiere, vous le remûrés bien avec le baston pour le faire mousser, & le servirés.

Le Chocolat est une composition de Cacaos d'Espagne, de vanilles, de clous de Geroffle, de Canelle, de Massie & de Sucre; le tout bien préparé on en fait une paste que l'on met par livres, demies livres, & par quarterons; & l'on s'en sert comme il est dit cy-dessus. Ses proprietéz sont d'échauffer & de fortifier l'estomac & la poitrine, & de soustenir & rétablir
la

la chaleur naturelle; il nourrit, dissipe les humeurs, fortifie & entretient la voix, & est encore propre à beaucoup d'autres choses qui seroient trop longues à déduire icy.

Comment il faut préparer le Caffé.

PRENEZ une livre de Caffé en fèves, épluchés - le bien, & le mettez dans une poële à fricasser qui soit bien écurée, ou dans une poële à confitures, ou dans une tertine ou plat d'argent, vous le ferés ensuite bien fricasser sur le feu, & le remûrés souvent afin qu'il se grille également par tout jusques à ce qu'il soit noir & de couleur de fer, & prendrés bien garde qu'il ne soit brûlé ny réduit en charbon. Cela fait, vous le pilerés dans un mortier, & le passerés au travers d'un tamis. Si vous avés un moulin vous l'y ferés moudre; estant moulu & voulant vous en servir, vous ferés bouillir une pinte d'eau dans une

Caffetiere, laquelle boüillant vous la retirerés du feu & y mettrés deux cueillérées de Caffé, c'est-à-dire, un demi quarteron pour pinte, & une once pour chopine, lequel vous mêlerés bien avec l'eau, puis remettrés la Caffetiere auprès du feu, le ferés boüillir, & lorsqu'il voudra monter l'en empescher en le retirant un peu du feu, & faire en sorte qu'il boüille doucement dix ou douze boüillons; ayant ainsi boüilly vous y mettrés un verre d'eau pour faire tomber le marc au fond; cela fait, vous le laisserés reposer, le tirerés au clair & le servirez avec des pourcelines & du Sucre en poudre pour y en mettre suivant qu'on l'aime.

Le Caffé est une graine qui vient de Perse & autres pays du Levant, dont il est la boisson naturelle & la plus ordinaire. Etant préparé, comme nous le venons de dire, ses qualitez sont de rafraîchir le sang, de dissiper, & abaisser les vapeurs & les

fumées du vin, d'aider à la digestion,
de réveiller les esprits, & d'empes-
cher de trop dormir ceux qui ont
beaucoup d'affaires.

FIN.

De l'Imprimerie de LAMB. ROULLANDE
guë S. Jacques aux armes de la Reyne.

DES COMPTES
finies du vin, d'acier, d'acier
de réveiller les esprits, & d'empe-
cher de trop dormir ceux qui ont
beaucoup d'affaires.

F I N

De l'imprimerie de LAURENT ROUSSEAU
rue St. Jacques aux Minimes de la Rochelle

M D



T A B L E

DES CHAPITRES

contenus en ce Livre
de la Maison Replée.

LIVRE PREMIER.

- CHAPI-
TRE I. **L** A maniere de diriger une Mai-
son de qualite , pour que tout
s'y fasse avec economie , &
sans aucun embarras pour le
Seigneur ni pour son Inten-
dant page 1
- CHAP. II. Table du Seigneur , & à quelle
depense elle peut revenir par an , à la ser-
vir à douze couverts par jour , soir &
matin 5
- CHAP. III. De l'Ecurie d'un grand Sci-
gneur , & la depense à laquelle elle peut
monter par jour & par an 9
- CHAP. IV. Des appointemens des princí-
paux Officiers du Seigneur & des gages
de ses autres Domestiques 12

TABLE

CHAP. V. *Devoir de tous les Officiers & Domestiques cy-dessus, & ce que chacun d'eux est obligé de sçavoir & de faire en particulier, pour bien servir & contenter le Seigneur à qui ils appartiennent*

16

CHAP. VI. <i>De l'Intendant</i>	18
CHAP. VII. <i>Du Secretaire</i>	22
CHAP. VIII. <i>De l'Ecuyer</i>	23
CHAP. IX. <i>Des Pages</i>	28
CHAP. X. <i>Du Gentilhomme</i>	29
CHAP. XI. <i>Du Valet de Chambre</i>	30
CHAP. XII. <i>Du Garde-Meuble, Tapissier ou Concierge</i>	32
CHAP. XIII. <i>Du Maistre d'Hostel</i>	34
<i>Table de douze couverts pour un ordinaire, servie d'un grand plat, de quatre petits, & de deux assiettes</i>	39
<i>Maniere de servir ladite Table à souper</i>	40
<i>Table de dix-huit couverts, servie d'un grand plat, de deux moyens, six petits & quatre assiettes,</i>	la mesme
<i>Maniere de servir ladite Table à souper</i>	42
<i>Table de vingt-quatre couverts, servie de trois grands plats, quatre moyens & dou- ze assiettes</i>	43
<i>Maniere de servir ladite Table à souper</i>	45
<i>Table longue à la Royale de 24. couverts, servie de cinq grands plats, huit moyens, & dix grandes assiettes en forme de petits plats.</i>	46

DES CHAPITRES.

Maniere de servir ladite Table à souper
48

Autre Table de vingt-quatre couverts
servie d'un filet de cinq petits plats dans
le milieu, de quatre grands plats de cha-
que costé, & dix grandes assiettes en
forme de petits plats la mesme

Maniere de servir ladite Table à souper
50

CHAP. XIV. *De l'Officier d'Office ou So-*
melier 51

CHAP. XV. *Du Garçon d'Office* 54

CHAP. XVI. *De l'Ecuyer de Cuisine* 55

CHAP. XVII. *Des Aydes ou Garçons de*
Cuisine 57

CHAP. XVIII. *De la Servante de Cuisine*
59

CHAP. XIX. *Du Rotisseur* 60

CHAP. XX. *Du Suisse ou Portier* 61

CHAP. XXI. *Du Cocher* 65

CHAP. XXII. *Du Postillon* 67

CHAP. XXIII. *Des Palfreniers* 69

CHAP. XXIV. *Des Laquais* 70

CHAP. XXV. *Du Jardinier* 72

T A B L E
LIVRE SECOND.

D E la Maison d'une Dame de qua- lité.	
CHAP. I. Des Officiers & Domestiques qui luy sont nécessaires	76
CHAP. II. Devoirs de tous les Officiers & autres Domestiques de la Dame, & ce qu'ils doivent faire & sçavoir chacun en particulier pour le bien servir	
D E L' E C U Y E R	80
CHAP. III. De la Demoiselle suivante	81
CHAP. IV. De la Femme de Chambre	83
CHAP. V. Du Valet de Chambre	86
CHAP. VI. Devoir des personnes préposées pour le gouvernement & l'éducation des enfans d'un semblable Seigneur & Dame, & de leurs Domestiques	
De la Gouvernante d'Enfans	88
CHAP. VII. De la Nourrice	91
CHAP. VIII. Du Gouverneur ou Precepteur d'Enfans	93
CHAP. IX. Du Valet de Chambre des En- fans, lorsqu'ils sont sous la direction d'un Gouverneur ou Precepteur	97
CHAP. X. De la Maison ou Château d'un grand Seigneur à la Campagne, & des Officiers & autres Domestiques qui luy sont nécessaires	98

DES CHAPITRES.

<i>Du Capitaine du Château</i>	99
<i>Du Maistre-Valet</i>	101
<i>Des Gardes Chasse</i>	103
<i>Du Chasseur</i>	104
<i>De la Ménagere ou Femme de charge du Château</i>	105
<i>De la Servante du Château.</i>	107
<i>Du Berger</i>	108
<i>Du Vacher</i>	109
<i>Du Fermier ou Receveur</i>	110

LIVRE TROISIE'ME.

CHAPI- TRE I.	M aniere de regler d'aïstres maisons de moindre conse- quence, comme pour un homme de quali- té étranger, Gentil-homme de Province, ou autres gens sans famille, qui veulent tenir un petit Train à Paris	112
CHAP. II.	Autre maniere de vivre pour ceux qui ne veulent avoir aucun embarras de ménage.	119
	Devoir & obligation des Domestiques ser- vans à de moins grands Seigneurs, Gens d'affaires, Bourgeois & autres	121
	De l'Intendant, du Maistre d'Hostel & du Valet de Chambre	122
	De la Demoiselle Suivante, ou Fille de Chambre	128
	De la Femme de charge	130

TABLE

<i>De la Cuisiniere</i>	133
<i>Des Valets des Bourgeois & autres particuliers</i>	134
<i>Des Servantes des Bourgeois & autres Particuliers.</i>	136
<i>Des Garçons de Cabaret</i>	142
<i>Des Servantes d'Auberges</i>	145
<i>Des Valets d'Auberges ou Hostelliers</i>	148
CHAP. II.	

<i>Regle generale pour les manieres de vivre & de faire des Marchands avec leurs Garçons de Boutique & Apprentifs</i>	151
<i>Devoir des Garçons Marchands, tant en gros qu'en détail, & comme ils se doivent comporter dans les Magasins & dans les Boutiques</i>	154
<i>De l'Apprentif Marchand</i>	157
<i>Des Artisans & de quelle maniere les Maîtres doivent vivre avec leurs Compagnons & Apprentifs</i>	160
<i>Devoir des Garçons de Métier</i>	161
<i>Devoir des Apprentifs dans toutes sortes de Métiers</i>	162

LIVRE QUATRIÈME.

T <i>raité ou la veritable maniere de faire toutes sortes d'Eaux & de Liqueurs à la mode d'Italie</i>	165
<i>Avant-propos.</i>	
<i>De la Distillation</i>	187
<i>Pour distiller & faire de l'Essence & Esprit</i>	

DES CHAPITRES.

<i>d'Anis</i>	190
<i>Pour faire & distiller de l'Eau & Esprit de Canelle</i>	191
<i>Pour distiller & tirer l'Esprit de la graine de Genevre</i>	192
<i>Pour faire de l'Eau de la Reine d'Hongrie</i>	193
<i>Autre maniere pour faire de l'Eau de la Reine d'Hongrie</i>	194
<i>Pour distiller & tirer l'Esprit du Cloud de Geroffle</i>	195
<i>Pour distiller de la Coriandre</i>	196
<i>Pour distiller à froid toutes sortes de fleurs la mesme.</i>	
<i>Pour distiller & faire de bon Esprit de vin</i>	197
<i>Pour faire de l'Esprit de vin double. la même.</i>	
<i>Pour faire des Essences</i>	198
<i>Pour faire de l'Essence de Musc & d'Ambre</i>	199.
<i>Pour faire de l'Essence de toutes sortes de fleurs odoriferantes</i>	200
<i>Pour faire le Rossoly</i>	201
<i>Pour faire le Rossoly qu'on appelle de Fran- chipane</i>	203
<i>Pour faire du Populo</i>	204
<i>Pour faire l'Eau Angelique</i>	205
<i>Pour clarifier le Sucre</i>	205
<i>Pour preparer le Musc & l'Ambre avec du Sucre en poudre, qui fera plus d'effet dans les liqueurs que toutes les Essences, dans</i>	

T A B L E.

vous avons parlé cy-dessus	207
Pour faire l'Eau de Cete	208.
Pour faire l'Eau de Canelle	209
Pour faire de l'Eau d'Anis forte, ou Eau de vie anisée	la mesme.
Pour faire de bon Hipocras blanc & rouge	210
Pour faire l'Hipocras d'Eau	213
Pour faire l'Eau clairette	214
Pour faire du Rataphia rouge	215
Pour faire du Rataphia blanc, autrement dit Eau de Noyau	217
Pour faire de l'Eau de fleur d'Orange	218
Pour faire de bonne Limonade	219
Pour faire de l'Orangeat	220
Pour faire de l'Eau de fraises	la même.
Pour faire de l'Eau de groseilles	221
Pour faire de l'Eau de Framboises	la mesme.
Pour faire de l'Eau de Cerises	222
Pour faire de l'Eau d'Abricots, de Pesches, ou de Poires musquées	la mesme.
Pour faire de l'Eau de Grenade	223
Pour faire de l'Eau de Verjus	224
Pour faire l'Orzat	la mesme.
Pour faire l'Eau de Pistaches, de Pignon & de Noisettes	226
Pour faire l'Eau de Canelle en boisson ra- fraichissante comme la Limonade, & au- tres Eaux cy-dessus	la mesme.

DES CHAPITRES.

- Pour faire l'Eau de Fenouil vert, de Pimpernelle, & de Cerfeuil* 228
- Pour faire de la cressme glacée* 229
- Comment il faut faire glacer toutes les susdites Eaux* la mesme.
- Pour faire glacer toutes sortes de fleurs & de fruits pour paroistre dans les grands repas, & en augmenter l'ornement* 232
- Pour faire des Sirops à boire & pour garder* 234
- Pour faire le Sirop d'Abricots* 236
- Pour faire le Sirop de Verjus* 237
- Maniere de faire des Compotes, lorsque l'on veut donner à manger à quelqu'un de consideration, & pour les faire proprement & promptement.*
- Compotes d'Esté dans le temps des fruits nouveaux, & premierement des Françoises* 239
- Pour faire des Compotes de groseilles rouges, comme aussi de la gelée* 240
- Pour faire des Compotes de Cerises* 241
- Pour faire des Compotes d'Abricots verts.*
- Autre maniere de Compotes d'Abricots verts* 244
- Pour faire les Compotes d'Amandes vertes.* 245
- Pour faire des Compotes d'Abricots lorsqu'ils sont en maturité* 247
- Pour faire des Compotes de Pêches, d'Abri-*

TABLE DES CHAP.

<i>cots, ou de prunes grillées</i>	249
<i>Pour faire des Compotes de prunes de Perdrigon</i>	250
<i>Pour faire des Compotes de Mirabelles, de Damas violet & noir, prunes de Sainte Catherine & autres</i>	251
<i>Pour faire des Compotes de Verjus en grain</i>	252
<i>Pour faire des Compotes de Verjus pelé</i>	253
<i>Pour faire des Compotes de petites poires de Muscat, qui sont les premières venues</i>	254
<i>Pour faire des Compotes d'autres poires plus grosses, comme poires de Beuré, de Messire-Jean, de Bergamotte, de Verte-longue, de Bzidery, de Mouille-bouche, d'Amadotes, de Double-fleur, de bon Chrétien d'hiver, de Franc-Real, & autres.</i>	255
<i>Pour faire des Compotes de poires à la braise</i>	256.
<i>Pour faire des Compotes de pommes à la Portugaise</i>	258
<i>Pour faire des Compotes de pommes en gelée</i>	259
<i>Pour faire des Compotes de pommes à la Bouillonne</i>	261
<i>Comment il faut préparer le Thé</i>	262
<i>Comment il faut préparer le Chocolat</i>	263
<i> ou préparer le Caffé</i>	265

Fin de la Table.



PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU
ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE;
A nos amez & feaux Conseillers les Gens
tenans nos Cours de Parlement, Maistres
des Requestes ordinaires de nostre Hostel,
Grand Conseil, Baillifs, Sénéchaux, Pre-
vofts, Juges, leurs Lieutenans & tous au-
tres nos Officiers & Justiciers qu'il appar-
tiendra : SALUT. Nostre bien amé le
sieur AUDIGER, Nous a tres-humble-
ment fait remonter qu'il a travaillé avec
beaucoup de soin à composer un Livre in-
titulé, *La Maison Reglée*; & comme cét
Ouvrage sera tres-utile à toutes sortes de
personnes de Qualité, Gentilshommes de
Provinces, Etrangers, Bourgeois, Offi-
ciers de Grand-Maisons, Limonadiers,
qu'autres Marchands de Liqueurs, il desi-
reroit le faire imprimer, s'il Nous plaisoit
lui accorder nos Lettres de permission sur ce
nécessaires; A ces causes voulant favorable-
ment traiter ledit Exposant, Nous lui avons
permis & permettons par ces Presentes de
faire imprimer ledit Livre par tels Impri-
meurs qu'il voudra choisir, en un ou plu-

Neurs Volumes , marges & caracteres , & autant de fois que bon luy semblera , pendant le temps de douze années entieres & consecutives , à commencer du jour qu'il sera achevé d'imprimer pour la premiere fois , ceder son droit , le faire vendre & debiter par tout nostre Royaume & Terres de nostre obeïssance . Faisons défenses à tous Libraires , Imprimeurs & autres d'imprimer , faire imprimer , vendre & debiter ledit Livre , sous quelque pretexte que ce soit , mesme d'impression étrangere ou autrement , sans le consentement de l'Exposant , ou de ceux qui auront droit de luy , à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits , trois mil livres d'amende , & de tous dépens , dommages & interests ; à la charge d'en mettre deux Exemplaires en nostre Bibliotheque publique , un en celle du Cabinet des Livres de nostre Chasteau du Louvre , un en celle de nostre tres-cher & feal Chevalier , Commandeur de nos Ordres , le Sieur BOUCHERAT , Chancelier de France , & que l'impression en sera faite sur de bon papier & en beaux caracteres , suivant les Reglemens de la Librairie & Imprimerie , & seront les presentes enregistrées sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris , à peine de nullité du contenu ; desquelles

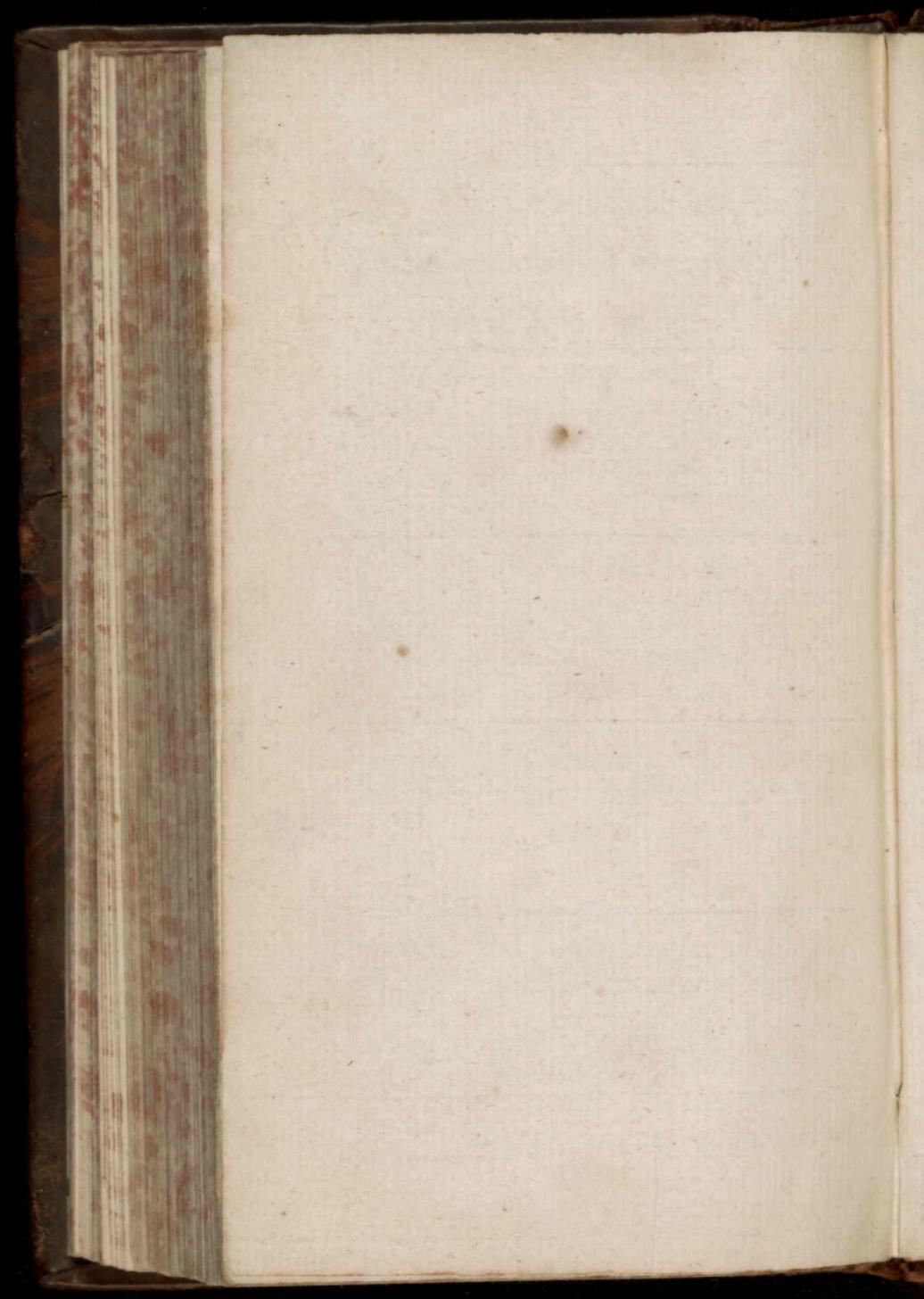
vous mandons faire jouïr l'Expofant pleinement & paisiblement, ou ceux qui auront droit de luy, cessant & faisant cesser tous troubles & empêchemens au contraire. Voulons qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre copie ou extrait des Presentes, elles soient tenuës pour bien & dûëment significées, & qu'aux copies colationnées par un de nos amez & feaux Conseillers Secretaires, foy soit ajoûtée comme à l'original. Commandons au premier nostre Huiffier ou Sergent sur ce requis, faire pour l'executon des Presentes tous Exploits, significations, défenses, saisies & autres actes necessaires, sans pour ce demander autre permission: **CAR** tel est nostre plaisir. **D O N N E'** à Paris le vingt-unième jour de Février l'an de Grace mil six cens quatre-vingt-douze, & de nostre Regne le quarante-neuvième. Signé, par le Roy, en son Conseil, **B O U C H E R.**

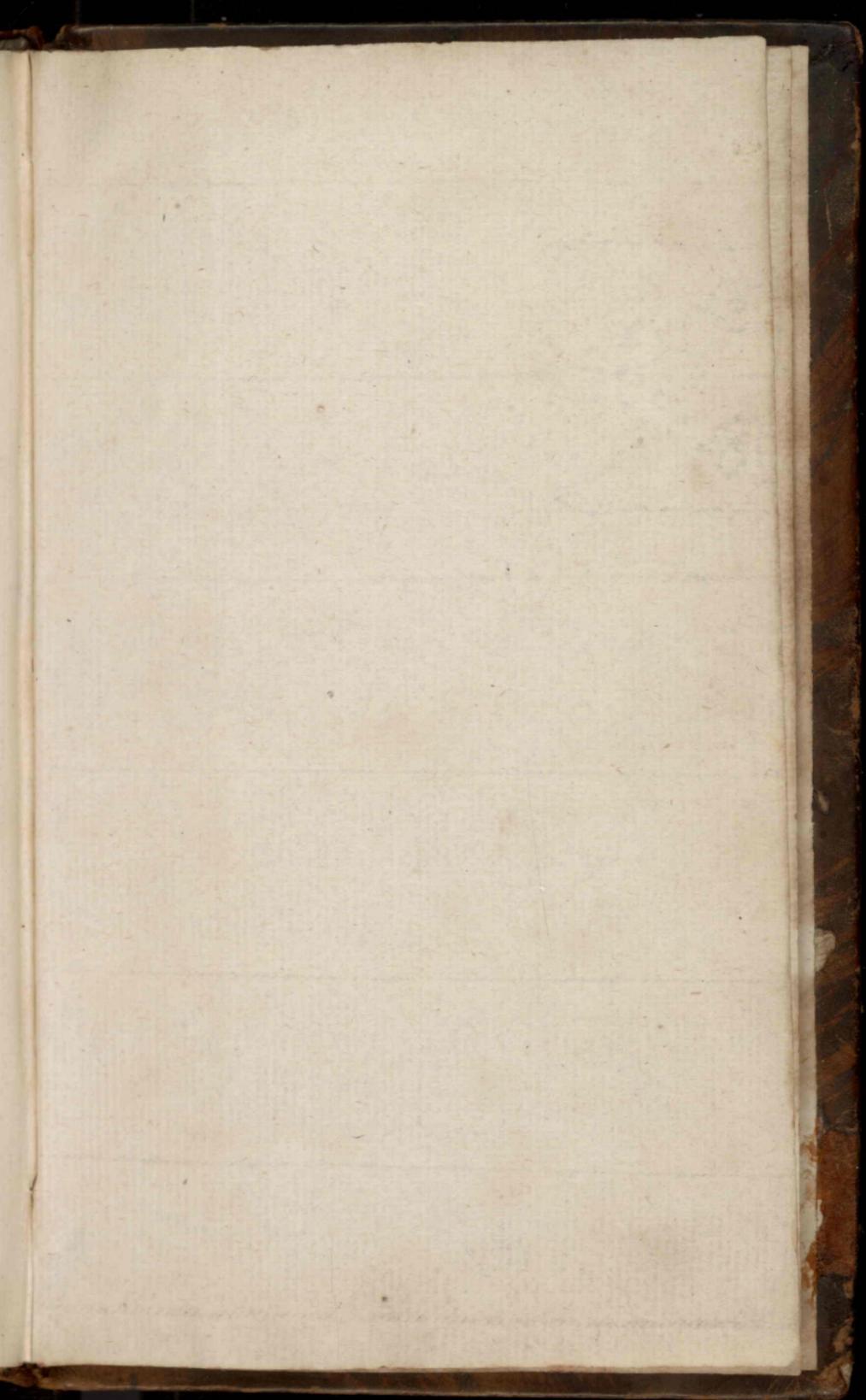
Registré sur le Livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le 23. Février 1692. Signé, AUBOÛYN, Syndic.

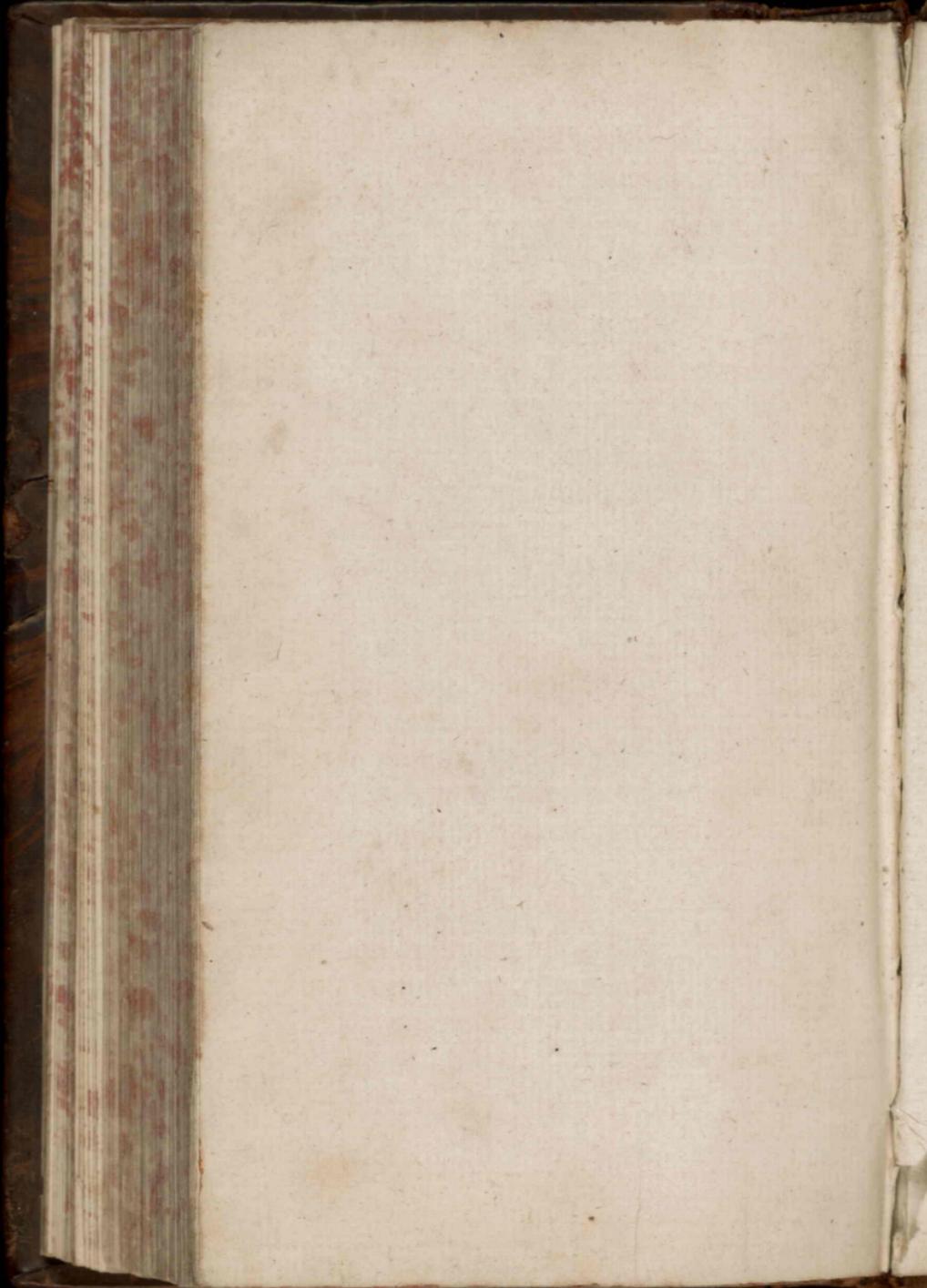
Achevé d'imprimer le 7. May 1692.

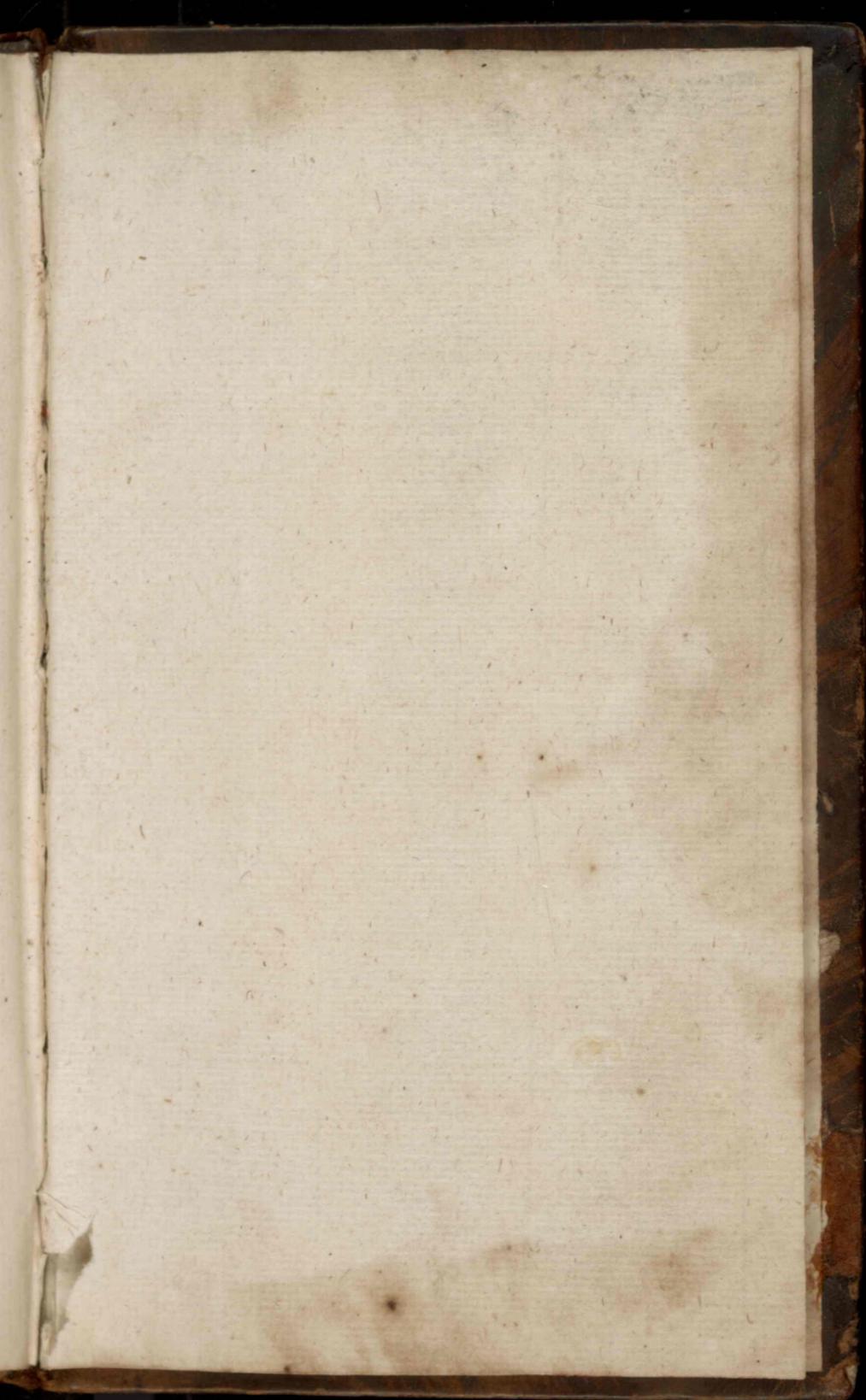
Audiger -
La maison réglée

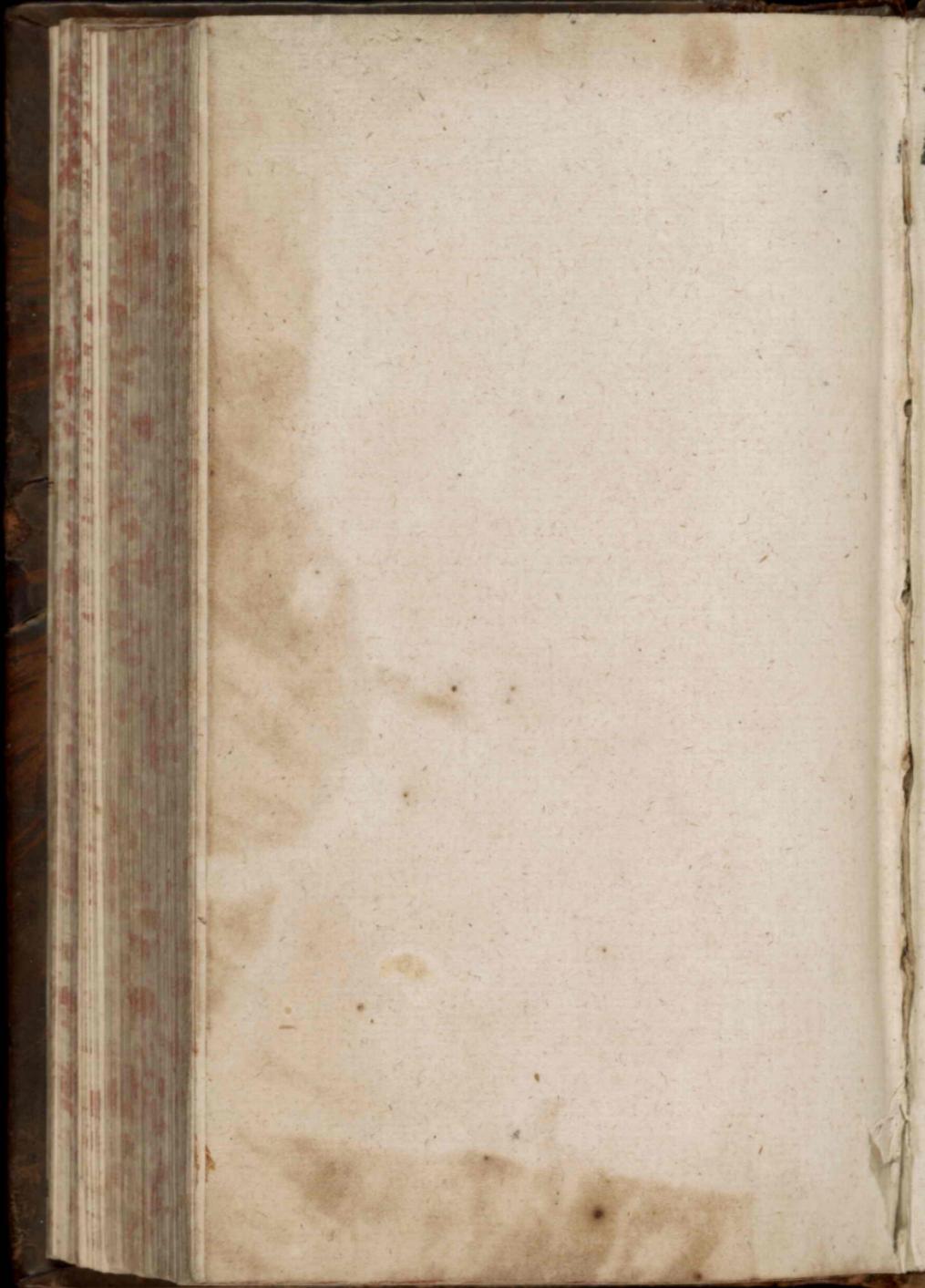
O. M. 2 43











THE KATHERIN GOLDEN BITTING

COLLECTION ON ASTRONOMY

Presented by A. W. Billing

October 6, 1939

[Audiger,
"]

TX707

. A8

1692

Rare

Bb. Coll

