



RENKLENDİRİLMİŞ FİGÜR. KİTAP SAYFASI. 27X17 CM.

Stok Numarası: 417087



CUISINIER TVRC.

DA s le Serail du grand Seigneur il y a deux cuisines, l'une secrete, qui est pour sa personne, & l'autre publique, qui est pour toute la maison, où sont employez environ cent soixante hommes, tant maistres, qu'a'y des & valets, les maistres travaillent chacun leur jour, & se reposent tout à tour, & les valets travaillent continuellement. Les maistres de la cuisine secrete, ont de dix à quinze apres le jour, & ceux du commun, de sept à huit, & les gargons trois, & sont tant les vns que les autres habillez vne fois l'an. Les cuisiniers de la bouche ont chacun vn fourneau, qui est fait en façon d'un pot de fer, dans lequel ils mettent des charbons, & dessus vn gril à part, où ils font cuire les viandes avec du feu de charbon seulement, craignant qu'elle ne sente la fumée, estant cuite, ils la mettent dans des plats de porcelaine, & la baillent aux Seigners, que nous appellons Escuyers tranchans, ou Gentils-hommes seruaus, & y a encore par dessus tous ces cuisiniers de l'une & de l'autre cuisine, quatre supérieurs. Le premier est appellé Argibassî, qui a la charge sur icelles, & particulièrement de faire payer les officiers, & leur faire departir leurs habillemens tous les ans, & pourvoir à ce qui est de besoin, quand le Prince va à la guerre ou ailleurs. Le second, appellé Emimmutbassî, ou grand argentier, qui ordonne de toute la despense des cuisines & distribution de l'argent. Le troisieme est le Checaya, qui a la mesme charge que les maistres-d'hostel ont icy, à sçavoir de voir tout ce qui entre & sort des cuisines, & mettre en dre à la police de tout ce nombre d'officiers. Le dernier est appellé Muzgaribassî qui tient le compte, & escrit toute la despense qui s'y fait, & ordonne journellement des forces de viandes qu'il faut au grand Seigneur, & à toute sa maison. Quant à la maniere des viandes, elles sont apprêtées fort grossièrement, & sans larder, car il leur est defendu par leur loy d'y verser de pourreau, ils ne font aussi faulces ny déguisemens, mais mangent le plus souvent leurs viandes rosties, non autrement que sur le gril, à la maniere qui a été dite cy dessus. Quant à l'habit des cuisiniers, ils portent vne sorte de foye de Maroquin noir, qui se boutonne par devant, avec de gros boutons d'estain. Ils ont vne large ceinture rayée d'or ou de foye, & de pareille estoffe, vne sorte de seruiette dans laquelle ils mettent la viande quand ils la prennent pour l'accommoder: ils portent à la talle la Zarcola blanche, comme les Janissaires, excepté qu'il n'y a point de cercle d'or à l'entour, ny de tuyau au devant, ny aussi de panache, ny aucune enrichiffure & autre ornement, qu'une sorte de cordon tortillé, quasi comme ceux qui portent quelques-uns de nos François. Leur chaussure est aussi toute pareille à celle des Janissaires.



CVISINIER TVRC.

DA NS le Serrail du grand Seigneur il y a deux cuisines, l'une secrete, qui est pour sa personne, & l'autre publique, qui est pour toute la maison, où sont employez environ cent soixante hommes, tant maîtres, qu'aydes & valets; les maîtres travaillent chacun leur iour, & se reposent tour à tour, & les valets travaillent continuellement. Les maîtres de la cuisine secrete, ont de dix à quinze apres le iour, & ceux du commun, de sept à huit, & les garçons trois, & sont tant les vns que les autres habillez vne fois l'an. Les cuisiniers de la bouche ont chacun vn fourneau, qui est fait en façon d'un pot de fer, dans lequel ils mettent des charbons, & dessus vn gril à part, où ils font cuire les viandes avec du feu de charbon seulement, craignant qu'elle ne sente la fumée, estant cuite, ils la mettent dans des plats de porcelaine, & la baillent aux Seigneurs, que nous appellons Escuyers franchans, ou Gentils-hommes seruaus, & y a encore par dessus tous ces cuisiniers de l'une & de l'autre cuisine, quatre supérieurs. Le premier est appellé Argibassi, qui a la charge sur icelles, & particulièrement de faire payer les officiers, & leur faire departir leurs habillemens tous les ans, & pouruoir à ce qui est de besoin, quand le Prince va à la guerre ou ailleurs. Le second, appellé Emimmutbassi, ou grand argentier, qui ordonne de toute la despense des cuisines & distribution de l'argent. Le troisieme est le Checaya, qui a la mesme charge que les maîtres-d'hostel ont icy, à scauoir de voir tout ce qui entre & sort des cuisines, & mettre ordre à la police de tout ce nombre d'officiers. Le dernier est appellé Muptariabassi qui tient le compte, & escrit toute la despense qui s'y fait, & ordonne iournellement des sortes de viandes qu'il faut au grand Seigneur, & à toute sa maison. Quant à la maniere des viandes, elles sont apprestées fort grossièrement, & sans larder, car il leur est defendu par leur loy d'vser de pourceau, ils ne sont aussi faulces ny déguisemens, mais mangent le plus souuent leurs viandes rosties, non autrement que sur le gril, à la maniere qui a esté dite cy-dessus. Quant à l'habit des cuisiniers, ils portent vne sorte de saye de Maroquin noir, qui se boutonne par deuant, avec de gros boutons d'estain. Ils ont vne large ceinture rayée d'or ou de soye, & de pareille estoffe, vne sorte de seruiette dans laquelle ils mettent la viande quand ils la prennent pour l'accommoder; ils portent à la teste la Zarcola blanche, comme les lanifaires, excepté qu'il n'y a point de cercle d'or à l'entour, ny de tuyau au deuant, ny aussi de panache, ny aucune enrichiffure & autre ornement, qu'une sorte de cordon tortillé, quasi comme ceux que portent quelques-vns de nos François. Leur chauffure est aussi toute pareille à celle des lanifaires.

