

RENKLENDİRİLMİŞ FİGÜR. KİTAP SAYFASI. 27X17 CM.

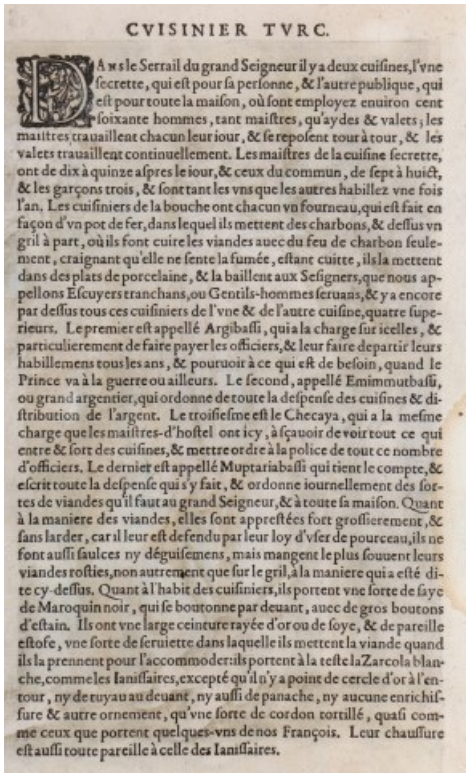
Stok Numarası: 417087



CVISINIER TVRC.

DAns le Serrail du grand Seigneur il y a deux cuisines, l'vne secrette, qui est pour sa personne, & l'autre publique, qui est pour toute la maison, où sont employez enuiron cent soixante hommes, tant maistres, qu'aydes & valets; les maistres trauaillent chacun leur iour, & se repotent tour à tour, & les valets trauaillent continuellement. Les maistres de la cuisine secrette, ont de dix à quinze aspres le iour, & ceux du commun, de sept à huict, & 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'vn pot de fer, dans lequel ils mettent des charbons, & dessus vn gril à part, où ils font cuire les viandes auec du feu de charbon seulement, craignant qu'elle ne sente la fumée, estant cuitte, ils la mettent dans des plats de porcelaine, & la baillent aux Seigners, que nous appellons Escuyers tranchans, ou Gentils-hommes seruans, & y a encore par dessus tous ces cuisiniers de l'vne & de l'autre cuisine, quatre superieurs. Le premier est appellé Argibassi, qui a la charge sur icelles, & particulierement 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 troisiesme est le Checaya, qui a la mesme charge que les maistres-d'hostel ont icy, à sçauoir 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 grossierement, & sans larder, car il leur est defendu par leur loy d'vser de pourceau, ils ne font aussi saulces 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, auec de gros boutons d'estain. Ils ont vne large ceinture rayée d'or ou de soye, & de pareille estofe, 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 Ianissaires, 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 enrichissure & autre ornement, qu'vne sorte de cordon tortillé, quasi comme ceux que portent quelques-vns de nos François. Leur chaussure est aussi toute pareille à celle des Ianissaires.


13
Les Turcomanes
E ij



CVISINIER TVRC.

DAns le Serrail du grand Seigneur il y a deux cuisines, l'vne secrette, qui est pour sa personne, & l'autre publique, qui est pour toute la maison, où sont employez enuiron cent soixante hommes, tant maistres, qu'aydes & valets; les maistres trauaillent chacun leur iour, & se reposent tour à tour, & les valets trauaillent continuellement. Les maistres de la cuisine secrette, ont de dix à quinze aspres le iour, & ceux du commun, de sept à huict, & 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'vn pot de fer, dans lequel ils mettent des charbons, & dessus vn gril à part, où ils font cuire les viandes auec du feu de charbon seulement, craignant qu'elle ne sente la fumée, estant cuitte, ils la mettent dans des plats de porcelaine, & la baillent aux Seigners, que nous appellons Escuyers tranchans, ou Gentils-hommes seruans, & y a encore par dessus tous ces cuisiniers de l'vne & de l'autre cuisine, quatre superieurs. Le premier est appellé Argibassi, qui a la charge sur icelles, & particulierement 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 troisiesme est le Checaya, qui a la mesme charge que les maistres-d'hostel ont icy, à sçauoir 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 grossierement, & sans larder, car il leur est defendu par leur loy d'vser de pourceau, ils ne font aussi saulces 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, auec de gros boutons d'estain. Ils ont vne large ceinture rayée d'or ou de soye, & de pareille estofe, 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 Ianissaires, 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 enrichissure & autre ornement, qu'vne sorte de cordon tortillé, quasi comme ceux que portent quelques-vns de nos François. Leur chaussure est aussi toute pareille à celle des Ianissaires.


18
Les Yurongnes.