

de son père. Elle ne se justifie que par un changement récent, que le receveur de Valangin sentait le besoin d'enregistrer, à la première occasion.

13 30 On ne risquera pas de se tromper beaucoup en posant comme probable que la mort de Jean I<sup>er</sup> est survenue peu de semaines avant le 22 novembre 1330. Et, pour ne pas s'aventurer trop loin sur la voie des hypothèses, on la situera courant 1330.

En résumé:

Jean I<sup>er</sup> d'Arberg est mort en 1330 ou, pour être plus précis, peu avant le 22 novembre de cette année.

Son fils, Gérard, a été seigneur de Valangin de 1330 au 21 juin 1339.

Paul VUILLE.

## MÉLANGE

### Le fromage à la cuisine de Marie de Chalon.

Le fromage était une redevance perçue par certains receveurs qui fournissaient l'hôtel du comte d'une part de leur recette et vendaient ce qu'ils ne livraient pas au château. Dans un billet qu'Othenin de Cléron écrivait, le 18 décembre d'une année qu'il n'indique pas, au châtelain du Vautravers pour le charger de remettre à messire Etienne Bourrelrier un quartier de bon fromage, il ajoutait:

Et vendés tout le demorant le plux ault que vous pourrés, quar l'on les vent maintenant très bien <sup>1</sup>.

1442 Les livraisons les plus nombreuses étaient faites à la cour par le châtelain et receveur du Vautravers. Il fournissait par exemple, le 13 août 1424, « par la main de Jehan Berthot », cinquante-quatre livres de fromage dues par « les Chau d'Estaliere » <sup>2</sup>, et, le 19 août, trente-sept livres <sup>3</sup>, puis, le 18 novembre, seize quartiers quatre livres <sup>4</sup>. Le 9 septembre 1442, on amenait du Vautravers à Vercel d'où on les devait transporter à Champlitte pour la dépense de Monseigneur soixante-

<sup>1</sup> *Comptes*, vol. 209, n° 165.

<sup>2</sup> *Dépenses*, vol. 186, fol. 219.

<sup>3</sup> *Comptes*, vol. 207, n° 357.

<sup>4</sup> *Id.*, vol. 209, n° 699.

deux fromages pesant neuf quartiers et vingt-quatre livres, le quartier comptant trente-deux livres<sup>5</sup>. Le 14 novembre 1443, le receveur fournissait six quartiers de fromage à l'hôtel du comte, à Vercel<sup>6</sup>. Le 17 octobre 1446, il expédiait à Neuchâtel quatre quartiers et dix livres de fromage<sup>7</sup> et, le 15 novembre 1453, trois cent cinquante-cinq livres<sup>8</sup>.

Pour l'usage quotidien de la cuisine du château, on achetait en outre beaucoup de fromage: fromages blancs, fromages durs, fromages de gain, ces derniers faits du lait tiré après la moisson, au temps où les laits sont les plus gras. Entre autres achats de fromage, nous relèverons ici ceux que rapporte Mongin la Corne dans le journal de dépenses qu'il rédigeait à Champlitte en décembre 1440: le 2 décembre, un fromage dur payé 10 engrognes<sup>9</sup>, le 9 décembre, un fromage de gain payé 1 gros et livré aux cuisiniers, deux fromages durs payés 1 gros 4 engrognes pour la « maignie », c'est-à-dire les gens du comte<sup>10</sup>; le 14 décembre, deux fromages, l'un de gain et l'autre dur, payés 22 engrognes<sup>11</sup>; le 25 décembre, six fromages « que grans que moyens tous de gain » payés 6 gros et demi, trois coûtant 5 blancs chacun, deux autres valant ensemble 7 blancs et le sixième 1 gros<sup>12</sup>; le 28 décembre, deux fromages de gain, l'un de 5 et l'autre de 6 blancs<sup>13</sup>; le 29 décembre, un fromage de gain payé 1 gros et demi remis à maître Hugues le cuisinier<sup>14</sup>; le 30 décembre, trois fromages de gain payés 3 gros et quatre fromages blancs payés 4 gros, ces sept fromages tous délivrés aux cuisiniers<sup>15</sup>; le 31 décembre, quatre fromages de gain payés 6 gros, sept fromages « tant durs que blancs » payés 7 gros, deux autres fromages encore payés 2 gros et demi<sup>16</sup>. Quant aux fromages « tirant sur gain », Mongin la Corne les mentionne le 25 avril 1441 en notant avoir acheté, au prix de 2 gros, trois fromages « pour mettre sur table et tirant sur gain »<sup>17</sup>.

Lorsqu'en 1454, le duc de Bourgogne vint à Neuchâtel, on fit pour le recevoir d'abondantes provisions, parmi lesquelles figuraient des fromages que treize hommes amenèrent d'Yverdon<sup>18</sup> et qui probablement venaient de Lausanne ou de Genève où le comte à la même époque achetait parfois des fromages. On sait, en effet, que Richard de Seneveis, maire de Neuchâtel, s'était rendu en 1455 à Lausanne et y avait dépensé 6 livres 13 gros 4 deniers monnaie de Savoie pour quarante fromages

<sup>5</sup> *Comptes*, vol. 207, n° 269. <sup>6</sup> *Id.*, n° 307. <sup>7</sup> *Id.*, n° 873. <sup>8</sup> *Id.*, vol. 209, n° 1073.

<sup>9</sup> *Dépenses*, vol. 190, fol. xvj v°.

<sup>10</sup> *Id.*, fol. xx v°. <sup>11</sup> *Id.*, fol. xxiiij. <sup>12</sup> *Id.*, fol. xxix. <sup>13</sup> *Id.*, fol. xxxj v°. <sup>14</sup> *Id.*, fol. xxxij.

<sup>15</sup> *Id.*, fol. xxxij v°. <sup>16</sup> *Id.*, fol. xxxiiij v°. <sup>17</sup> *Id.*, fol. cxvj.

<sup>18</sup> *Comptes*, vol. 210 (châtelain de Boudry).

à 3 gros 4 deniers l'un, ainsi que 5 gros pour « la voiture » qui avait amené ces fromages à Yverdon<sup>19</sup>. On sait aussi que, l'année suivante, Richard de Seneveys avait acheté à Genève deux douzaines de fromages pour le prix de 66 gros bonne monnaie de Savoie et les avait fait transporter à Neuchâtel par Lausanne et Yverdon<sup>20</sup>.

Les fromages étaient conservés, en 1422 du moins, dans un cellier où on les suspendait à des cordes; le 10 septembre de cette année, le clerc de la dépense avait payé 15 deniers « la façon de deux cordes pour prendre les frommages ou bas selier »<sup>21</sup>. Les comptes de 1434 font allusion à « l'auge pour mestre les fromaige » faites par des chapuis et à « l'arche des fromaige » pour laquelle on fabriquait un couvercle au moyen d'un « laon » coûtant 4 sols<sup>22</sup>.

Le fromage était souvent servi tel quel « sur table ». Nous avons dit plus haut que Mongin la Corne, le 25 avril 1441, avait acheté trois fromages « pour mectre sur tauble et tirant sur gayn »<sup>23</sup>. Le 17 avril précédent, il avait payé 1 gros un fromage dur qu'on devait le lendemain servir « sur table »<sup>24</sup> et, le 18 avril, il écrivait dans son journal:

Pour ung frommaige de gayn ahecté ou marchié duquel on a servy en la petite saule devant Monseigneur et de celui qui fust hier ahecté on a servy en la chambre des dames, j gros j blanc<sup>25</sup>.

Les comptes font allusion à quelques plats au fromage que préparaient les cuisiniers de la cour.

L'un de ces plats ne paraît qu'une fois sous son nom de « cachebrue » dans le journal de dépenses: le 29 juin 1423, on avait acheté pour le prix de 3 sols 9 deniers trois fromages blancs « pour faire cachebrue »<sup>26</sup>.

Les « clavons » ou « claons » sont mentionnés dans le journal de 1428, qui rapporte une dépense de 5 sols lausannois pour quatre fromages destinés à « faire claxon »<sup>27</sup>, et dans le journal de 1432, qui rapporte une dépense de 4 sols « en ouef et fromage pour faire claons »<sup>28</sup>.

Outre l'achat, en 1423, de lait coûtant 6 deniers « pour faire des flans a souper pour Monseigneur »<sup>29</sup>, ce n'est qu'à l'occasion d'achats de fromage que les comptes citent ce plat. En 1426, on achetait du

<sup>19</sup> *Comptes*, vol. 209, n° 761; *Recettes diverses*, vol. 50, fol. xiiij<sup>xx</sup>xiiij.

<sup>20</sup> *Comptes*, vol. 203, n° 12; *Recettes diverses*, vol. 38, fol. lxxv<sup>o</sup>.

<sup>21</sup> *Dépenses*, vol. 186, fol. 59<sup>vo</sup>.

<sup>22</sup> *Recettes diverses*, vol. 43, fol. iiiij<sup>xx</sup>xv.

<sup>23</sup> *Dépenses*, vol. 190, fol. cxvj.

<sup>24</sup> *Id.*, fol. cx<sup>vo</sup>. <sup>25</sup> *Id.*, fol. cxj. <sup>26</sup> *Id.*, vol. 186, fol. 138. <sup>27</sup> *Id.*, vol. 187, fol. viij<sup>xx</sup>iiij<sup>vo</sup>.

<sup>28</sup> *Id.*, vol. 188, fol. iiiij<sup>xx</sup>xvij<sup>vo</sup>. <sup>29</sup> *Id.*, vol. 186, fol. 178.

fromage frais « pour faire flaon »<sup>30</sup>. Le 6 janvier 1440, Mongin la Corne achetait quatre fromages, « l'un de gayn et les autres durs », dont une partie fut employée à faire « flaons au soupper »<sup>31</sup> et, peu après, six fromages « pour faire tartelectes et flaons »<sup>32</sup>. On relève dans le journal de ce clerc une allusion à des « flaons descouvers » lorsqu'en juillet 1441 il notait avoir dépensé 2 blancs « pour la facon de six flaons descouverts et iiij tartelectes de frommaige de gayn »<sup>33</sup>.

Le « loyement » de poires et de fromage était préparé avec du fromage de gain, à ce que nous apprend Mongin la Corne, relatant une dépense de 2 gros 1 blanc pour deux fromages de gain achetés pour faire un loyement de poires et de frommaige » servi au souper le 21 novembre 1440<sup>34</sup>.

C'est aussi Mongin la Corne qui signale « l'œuvre » ou « l'ouvrage de four » parmi les plats au fromage appréciés à la cour. Le 9 décembre 1440 il payait 3 gros pour deux fromages de gain, disant que de l'un on avait « fait de l'ouvraige de four »<sup>35</sup>. Le 25 décembre, il achetait six fromages de gain « que grans que moyens » coûtant 6 gros et demi destinés à « faire euvre de four »<sup>36</sup>. Le 25 avril suivant, il achetait divers fromages, dont cinq « de grant moizon », pour faire « potaiges et euvre de four »<sup>37</sup>.

Notant, en novembre 1440, une dépense de 3 gros pour quatre fromages livrés à la cuisine du comte, Mongin la Corne remarquait que l'un d'eux était « bon pour rotye comme il se monstre, ajoutait-il, sans entamer »<sup>38</sup>. Le 20 février suivant, il achetait six fromages de gain destinés, entre autres, à « faire rosties »<sup>39</sup>.

Le fromage de gain était employé parfois à préparer des « soupes jacobines ». En février 1440, Mongin la Corne avait acheté deux fromages de gain « dont la plus grant partie, écrivait-il, a esté mise en soupes jacobines au digner »<sup>40</sup>.

Faites avec du fromage de gain, les tartelettes ne sont citées que dans le journal de Mongin la Corne, soit qu'on achetât six fromages destinés à des « tartelectes et flaons »<sup>41</sup>, soit qu'on apportât à l'hôtel six fromages de gain « pour faire rosties, tartelectes et autre service »<sup>42</sup>, soit qu'on dépensât 2 blancs « pour la façon de six flaons descouvers et iiij tartelectes de froumaige de gayn »<sup>43</sup>.

Jaqueline LOZERON.

<sup>30</sup> *Dépenses*, vol. 187, fol. xxvj v<sup>o</sup>. <sup>31</sup> *Id.*, vol. 190, fol. xxxviiij. <sup>32</sup> *Id.*, fol. xliiiij.

<sup>33</sup> *Id.*, fol. viij<sup>xx</sup>xj. <sup>34</sup> *Id.*, vol. 190, fol. viij v<sup>o</sup>. <sup>35</sup> *Id.*, fol. xxj. <sup>36</sup> *Id.*, fol. xxix.

<sup>37</sup> *Id.*, fol. cxvj. <sup>38</sup> *Id.*, fol. xj v<sup>o</sup>. <sup>39</sup> *Id.*, fol. lxxiiij. <sup>40</sup> *Id.*, fol. lxx v<sup>o</sup>. <sup>41</sup> *Id.*, fol. xliiiij.

<sup>42</sup> *Id.*, fol. lxxiiij. <sup>43</sup> *Id.*, fol. viij<sup>xx</sup>xj.