

Extrait de l'inventaire de succession de Jean Odot, chanoine et prévôt de Void. (13 juillet 1682)

Résumé

Réalisé le 13 juillet 1682, l'inventaire après décès de Jean Odot (résidant au château de Void) débute par la description des biens de la cuisine. La lecture de l'inventaire permet d'obtenir un aperçu du niveau de vie de l'ancien prévôt de Void, également chanoine de l'église du même lieu.

TRANSCRIPTION LITTÉRALE (SANS LES MAJUSCULES)

- 1) inventaire fait par nous Jean Anceau lieutenant
- 2) en la prévosté de Void à l'assistance du greffier ordinaire
- 3) en ladite prévosté, à la requête du sieur procureur
- 4) fiscal des terres et seigneuries du chapitre de l'église
- 5) cathédrale de Toul, de tous les meubles et effects
- 6) de la succession de feu messire Jean Odot vivant prestre et
- 7) chanoine de ladite église et prévost dudit Void
- 8) qui se sont trouvés au chasteau dudit lieu, dans les
- 9) appartements qu'il occupoit audit chasteau, en execution
- 10) de nostre ordonnance de ce jourd'huy, et auquel
- 11) à esté par nous procedé cedit jourd'huy treiziesme
- 12) du mois de juillet mil six cents quatre vingt
- 13) et deux en la présence dudit sieur procureur comme
- 14) ensuit,
- 15) premierement dans la cuisinne qui est à
- 16) main droite à l'entrée de l'appartement ou
- 17) ledit sieur Odot est mort les meubles qui
- 18) suivent ont esté trouvés sçavoir,

- 19) un cramail et une petite cramilliere qui depend de
- 20) la maison avec un chenet de fer fondu,
- 21) une peesle à feu,
- 22) une pincette à feu,
- 23) un moyen pot rond de fer tenant environ trois pintes
- 24) avec son couvercle,
- 25) une petite marmitte aussi de fer tenante environ
- 26) trois chopinnes avec son couvercle,
- 27) trois cuillieres de fer à pots avec une escumoire aussi
- 28) de fer et une fourchette,
- 29) une autre marmitte tenante anviron trois pintes
- 30) sans couvercle,
- 31) une autre grande marmitte de fer tenante environ un
- 32) seau avec son couvercle, trois autres marmittes aussi
- 33) de fer sans couvercles
- 34) deux besches et cinq hoyaux,
- 35) deux grils de fer sçavoir l'un grand et l'autre
- 36) mediocre,
- 37) une grande fourche de fer à foin
- 38) trois peesles sçavoir une grande une moienne et
- 39) une petite,
- 40) deux petits chandeliers de fer,
- 41) quatre peesles à rosts sçavoir trois grandes et une
- 42) petite,
- 43) ~~deux petits chandeliers de fer~~
- 44) une mouraille, et un feu à marquer les brebis,
- 45) cinq broches sçavoir trois grandes et
- 46) une petite,
- 47) un cousteau à couper le pain sur une planche,
- 48) deux contre hastes de fer avec une servante à rôts
- 49) trois hacherots et une sarpe,

- 50) trois peesles d'airain à queues de fer, sçavoir une
 51) grande et deux mediocres,
 52) une petite bassinnoire d'airain,
 53) huict chaudrons d'airain avec leurs ances de fer sçavoir
 54) un grand tenant prez de trois seaux, les sept autres
 55) petits et mediocres,
 56) une chaudiere d'airain tenante environ huict ou neuf
 57) seaux avec un autre chaudron de deux seaux,
 58) une tourtiere, une passoire, et un petit peeslon
 59) le tout d'airain,
 60) un petit bassin de cuivre à queue à puiser de l'eaue
 61) un pot de cuivre mediocre,
 62) un chandelier de cuivre,
 63) une arrousoire d'airain,
 64) une poissonniere d'airain en oval avec son ance de fer
 65) et sa platinne aussi d'airain,

Vocabulaire

[l.6] **Feu** = décédé

[l.7] **Vivant** = dans le sens « de son vivant »

[l.19] **Cramail** = crémaillère (surtout usité en Lorraine)

[l.19] **Cramilliere** = crémaillère

[l.20] **Chenet** = support en métal placé dans une cheminée pour maintenir les bûches

[l.20, l.38, l.41, l.50] **Peesle(s)** = poêle(s)

[l.23, l.29] **Pintes** = la pinte est une mesure de capacité pour le liquide

[l.26] **Chopinnes** = la chopine est une mesure de capacité pour le liquide, moitié d'une pinte

[l.34] **Besches** = outils à manche

[l.34] **Hoyaux** = outils semblables à des houes

[l.35] **Grils** = ustensiles de cuisine pour rôtir la viande

[l.36, l.51, l.55, l.61] **Mediocre(s)** = moyen, de taille intermédiaire

[l.41] **Rosts** = le rôti est une broche à rôtir

[l.48] **Hastes** = broches à rôtir

[l.48] **Rôts** = broches à rôtir

[l.49] **Hacherots** = hacheraux = petites haches

[l.49] **Sarpe** = serpe

[l.56] **Chaudiere** = grand récipient servant à chauffer ou bouillir

[l.58] **Tourtierre** = moule servant à faire des tourtes ou tartes

[l.58] **Peelson** = poêlon

[l.64] **Poissonniere** = récipient destiné à la cuisson du poisson