

**Les recueils manuscrits des recettes de cuisine
des XVI^e et XVII^e siècles,
conservés dans la collection « berlinoise »
à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie,
comme source du savoir sur la cuisine française
de ladite période.**

**Étude linguistique et culturelle,
accompagnée de l'édition critique de textes**

SARA MOROZ

**Les recueils manuscrits des recettes de cuisine
des XVI^e et XVII^e siècles,
conservés dans la collection « berlinoise »
à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie,
comme source du savoir sur la cuisine française
de ladite période.**

**Etude linguistique et culturelle,
accompagnée de l'édition critique de textes**

BIAŁYSTOK 2018

Recenzenci: Dr hab. **Anna Krzyżanowska**, prof. nadzw.
Prof. dr hab. **Bohdan Krzysztof Bogacki**

Skład, opracowanie graficzne: Ewa Frymus-Dąbrowska



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

Publikacja finansowana ze środków Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach dotacji na prace rozwojowe oraz zadania z nimi związane, służące rozwojowi młodych naukowców oraz uczestników studiów doktoranckich przyznanej Wydziałowi Filologicznemu Uniwersytetu w Białymstoku.

ISBN 978-83-7657-235-2

Copyright by: Sara Moroz, Białystok 2018

Copyright by: Uniwersytet w Białymstoku, Białystok 2018



Mariusz Śliwowski

ul. Hetmańska 42, 15-727 Białystok,

tel. 602 766 304, 881 766 304

e-mail: prymat@biasoft.net, www.prymat.biasoft.net

*Między wszystkimi własnościami ludzkimi
i te mają ludzie z natury atrybuta,
że się w smakach różnych kochają nie tylko z apetytu,
ale też z biegłości, umiejętności i wiadomości.*

Stanisław Czerniecki

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	11
CHAPITRE I	
PRESENTATION DES MANUSCRITS	15
1.1 Présentation du manuscrit Gall. Fol. 220	15
1.2 Présentation du manuscrit Gall. Quart. 143	18
CHAPITRE II	
CUISINE DU MOYEN AGE	23
2.1 Divisions	25
a) noble/travailleur	26
b) clerc/laïc	32
c) homme/femme	33
d) Nord/Sud	34
e) jour gras / jour maigre	37
2.2 Les livres de cuisine	39
a) <i>Les Enseignemenz qui enseignent a appareillier toutes manieres de viandes</i>	39
b) <i>Le Viandier de Taillevent</i>	41
c) <i>Le Ménagier de Paris</i>	44
2.3 Conclusion	46
CHAPITRE III	
CUISINE DE LA RENAISSANCE	47
3.1 Les paysans	52
3.2 Les nobles	55
3.3 Les livres de cuisine	63
a) <i>Le Platine en François</i>	63
b) <i>Livre de cuisine très utile et proufitable</i>	66
c) <i>Le Traité des Fardemens et Confitures</i>	68
3.4 Conclusion	70

CHAPITRE IV

CUISINE DU GRAND SIECLE	71
4.1 Le Roi Soleil et son appétit	72
4.2 Légumes et fruits	73
4.3 Boissons	75
4.4 Arômes	78
4.5 Nouvelle distinction sociale – nouvelle cuisine	80
4.6 Les livres de cuisine	84
a) <i>Le Cuisinier françois</i>	84
b) <i>L'art de bien traiter</i>	86
4.7 Conclusion	88

CHAPITRE V

TERMINOLOGIE CULINAIRE DU XVI^e SIECLE DANS LE RECUEIL GALL. FOL. 220	89
5.1 Fruits avec leurs parties et légumes	90
5.2 Noms de préparations diverses	103
5.3 Viandes avec pièces d'animaux et poissons et fruits demer	123
5.4 Produits divers	140
5.5 Ustensiles	158
5.6 Mesures et quantités	175
5.7 Verbes	184

CHAPITRE VI

TERMINOLOGIE CULINAIRE DU XVII^e SIECLE DANS LA PARTIE CULINAIRE DU RECUEIL GALL. QUART. 143 ..	209
6.1 Fruits et leurs parties	209
6.2 Termes liés à la préparation des confitures	218
6.3 Viandes et d'autres parties d'animaux	223
6.4 Ingrédients et noms de préparations diverses	224
6.5 Ustensiles	232
6.6 Mesures et quantités	241
6.7 Verbes	248

CHAPITRE VII

DEBUTS DU PARFUM	265
7.1 Le Moyen Age	266
7.2 La Renaissance	270
7.3 Le XVII ^e siècle	273

CHAPITRE VIII**TERMINOLOGIE DE LA PARTIE COSMETIQUE**

DU RECUEIL GALL. QUART. 143	277
8.1 Noms de préparations diverses	278
8.2 Ingrédients	283
8.3 Ustensiles	300
8.4 Mesures et quantités	305
8.5 Verbes	309

EDITION DU MS. GALL. FOL. 220	319
--	-----

NOTES CRITIQUES	375
----------------------------------	-----

EDITION DU MS. GALL. QUART. 143	387
--	-----

NOTES CRITIQUES	443
----------------------------------	-----

CONCLUSION GENERALE	447
--------------------------------------	-----

BIBLIOGRAPHIE	453
--------------------------------	-----

STRESZCZENIE	459
-------------------------------	-----

SUMMARY	461
--------------------------	-----

Introduction

Depuis toujours l'homme est lié à la nourriture. Il doit manger pour être en vie, quels que soient son âge, son sexe, son pays, sa religion. Autrefois, l'homme devait cueillir l'aliment ou bien tuer un animal ; aujourd'hui, il suffit d'aller au supermarché et d'acheter des produits divers. Indépendamment de l'époque et des conditions de vie, ce simple besoin de se procurer de la nourriture a permis de développer l'art culinaire qui est devenu une partie de la culture de chaque nation.

De plus, cet acte banal de manger a contribué à la naissance d'un genre paralittéraire : les livres de cuisine. A l'origine, les gens transmettaient les instructions culinaires oralement, donc, à vrai dire, on ne connaît pas les vrais débuts de l'art culinaire. Avec le temps, ils ont commencé à noter les recettes et à les rassembler en recueils. Ces recueils témoignent aujourd'hui de la richesse de la culture culinaire dans le monde entier.

On exploite le côté pratique de la cuisine, mais on voit également son côté culturel. La quête des goûts nouveaux nous amène à la connaissance de nouveaux produits, de nouvelles cultures, de nouveaux pays, de nouveaux peuples, c'est la rencontre de l'autrui. C'est pourquoi l'auteur de cette thèse adore aussi cuisiner. Ce fait est, pour nous, lié à l'élargissement de l'esprit et à l'expérience du monde, car, à travers la bouche, on peut « comprendre » d'autres époques, d'autres cultures, même très lointaines.

Déjà en 1965, Claude Lévi-Strauss aperçoit l'importance de l'étude de l'alimentation. Dans son article¹, il présente le triangle culinaire qui est formé sur le triangle consonantique et il y analyse des relations entre le cru, le cuit et

¹ Claude LEVI-STRAUSS, « Le triangle culinaire », [ds] *L'arc* 26 (1965), pp. 19-29.

le pourri, et entre les différents modes de cuisson qui y correspondent. L'anthropologue veut savoir quel mode de cuisson est plus « naturel » et lequel est plus « culturel ». Enfin, il constate que l'art culinaire se trouve entre la nature et la culture. Il relève des deux et contient les deux dans chacune de ses manifestations.

De plus, comme l'aperçoit Lévi-Strauss, « la cuisine [...] avec le langage constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle »². Selon ce savant, seuls le langage et la cuisine sont propres à chaque peuple et à chaque nation. C'est cette idée qui nous a conduite à nous occuper de ces deux activités humaines et à les lier dans ce livre.

Les deux recueils manuscrits qui constituent l'objet de cette étude nous ont été proposés par notre Directeur de thèse, qui les avait étudiés et décrits brièvement dans le cadre de son projet de recherche mené avec le groupe *Fibula*.³

Ils appartiennent à la collection « berlinoise » conservée à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie. L'un provient du XVI^e siècle (le ms. Gall. Fol. 220) et l'autre – du XVII^e (le ms. Gall. Quart. 143). Il n'est pas possible de déterminer l'identité de leurs auteurs. Grâce aux recherches préalables de M. P. Tylus, nous savions que ces livres de cuisine n'avaient pas encore été explorés par les savants et qu'ils constituaient, d'une certaine façon, un terrain vierge.

Au fur et à mesure de la lecture de ces textes, nous nous sommes rendu compte que nous disposions d'un diamant – des œuvres intéressantes et précieuses dont les auteurs nous avaient fourni des recettes qui constituent aujourd'hui la base de la cuisine française, mais aussi celles qui ont été oubliées. Dans le manuscrit Gall. Fol. 220, nous pouvons découvrir des plats considérés aujourd'hui comme typiquement français, mais aussi ceux qui sont internationaux. Ensuite, dans le manuscrit Gall. Quart. 143, à côté des recettes culinaires, on trouve des instructions pour préparer les parfums et les produits cosmétiques. Le contenu de ces recueils méritait un examen approfondi, car il s'est vite avéré que c'était une source du savoir sur la cuisine française considérée dans la perspective historique.

² *Ibidem*, p. 19.

³ Cf. PIOTR TYLUS, *Manuscrits français de la collection berlinoise disponibles à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie (XVI^e – XIX^e siècles)*, „Fibula II” [Collectio Fibulæ], Kraków 2010, pp. 95-98 et 208-211 ; idem, « Cookery books among the French manuscripts in the Jagiellonian Library Berlin Collection in Kraków », [ds] *Fibula 1* (2009), pp. 43-52 ; et les notices des manuscrits en question sur le site : info.filg.uj.edu.pl/fibula.

Conformément aux propos de Lévi-Strauss, nous nous sommes proposé d'analyser ici le côté culturel des deux manuscrits et leur côté linguistique en même temps. Ce livre est divisé en huit chapitres, accompagnés des éditions critiques des deux textes et des notes critiques relatives aux éditions. Dans le premier chapitre, nous présentons minutieusement le ms. Gall. Fol. 220 et le ms. Gall. Quart. 143 : leur histoire et leurs aspects codicologiques. Puis, nous nous occupons brièvement de l'histoire culinaire de la France médiévale, en y consacrant un chapitre : nous y présentons les débuts de l'art culinaire français et ses traits caractéristiques. Nous y réservons aussi un peu de place aux livres de cuisine de cette époque-là. Nos recueils ne sont pas médiévaux, mais ils sont enracinés dans la tradition culinaire du Moyen Age, ils en constituent une continuation, d'une certaine façon, surtout le ms. Gall. Fol. 220 ; un tel chapitre nous paraissait donc pertinent. Dans le troisième chapitre, nous présentons la cuisine française de la Renaissance, ainsi que les changements qui se produisent à cette période-là. Nous mentionnons également les plus importants livres de cuisine du XVI^e siècle. Dans le chapitre suivant, nous traitons de la cuisine au XVII^e siècle et nous présentons les nouveaux goûts et les nouvelles idées qui entrent dans la cuisine à cette époque-là. Nous nous occupons aussi des livres de cuisine qui voient le jour alors et qui jouent un rôle très important dans l'histoire de la cuisine française. Ces trois chapitres forment le contexte culturel dans lequel se situent nos recueils. Après avoir esquissé les tendances culinaires de ces trois époques, nous nous occupons du côté linguistique des deux recueils. Dans le cinquième chapitre, nous analysons la terminologie culinaire présente dans le ms. Gall. Fol. 220. Nous y faisons l'étude des termes culinaires, divisés en catégories convenables, selon le schéma suivant : l'étymologie, la signification globale et la signification particulière (celle qui est présente dans le recueil), les graphies concurrentes (les variantes) dans l'ancienne langue et dans le recueil, la fréquence d'un terme donné dans le recueil, son contexte. L'étude linguistique contient en même temps les aspects culturels. Dans le chapitre suivant, on fait la même étude qui concerne la terminologie culinaire du ms. Gall. Quart. 143. En outre, comme ce manuscrit-ci contient les instructions pour préparer les parfums, dans le septième chapitre nous nous occupons des débuts des parfums et des produits cosmétiques en France, en y décrivant brièvement leur histoire, dans le but de présenter l'ambiance culturelle de cette partie du recueil. Finalement, dans le dernier chapitre, nous analysons la terminologie de cette partie cosmétique du ms. Gall. Quart. 143 où nous présentons les termes

utilisés dans les instructions pour préparer les produits de l'hygiène, selon le schéma évoqué ci-dessus. A la fin des chapitres successifs, nous introduisons des conclusions partielles.

Comme nous l'avons déjà dit, ce livre est accompagnée de l'édition critique du ms. Gall. Fol. 220 et du ms. Gall. Quart. 143, ainsi que des notes critiques qui sont relatives à celles-ci. Ces éditions comportent également quelques reproductions des manuscrits pour mieux illustrer les données décrites.

A la fin, on trouve la conclusion générale et la bibliographie.

CHAPITRE I

Presentation des manuscrits

1.1 Le ms. Gall. Fol. 220.

Le ms. Gall. Fol. 220 est un recueil de recettes de cuisine appartenant à la collection berlinoise, conservée aujourd'hui dans la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie. Il porte un titre qui lui a été attribué anciennement : *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie*. Ce livre de cuisine n'est pas encore connu largement. Il a seulement été examiné par le groupe de recherche *Fibula* qui a étudié les manuscrits en langues romanes appartenant à la collection berlinoise conservée dans la Bibliothèque Jagellonne, et notamment par M. Piotr Tylus qui en a élaboré une notice¹. Toutes les données qui suivent, relatives à l'aspect codicologique du manuscrit et à son histoire, ont été puisées dans cette notice.

S'il s'agit de l'aspect linguistique, le manuscrit est homogène, il est composé entièrement en français, mais il contient des dialectismes du Nord de la France et des mots étrangers, mais le fait d'écrire en français à cette époque-là n'exclut pas la possibilité d'être créé en dehors de France. Il date du XVI^e siècle, vu les filigranes identifiés par M. P. Tylus : principalement la lettre *P* visible aux feuillets 29, 30, 31, et le type d'écriture caractéristique de ce temps-là.

¹ Cf. P. Tylus, *Manuscrits...*, *op. cit.*, pp. 95-98. Cette notice est également accessible sur le site du groupe *Fibula* : info.filg.uj.edu.pl/fibula.

Le recueil contient 59 feuillets, mais quelques-uns sont restés blancs (1r^o-4v^o, 58v^o-59v^o). Malheureusement, c'est un recueil anonyme. On ne connaît ni le nom du / de la copiste ni le nom du / de la premier(ère) propriétaire (peut-être était-ce la même personne).

Cet exemplaire est en mauvais état, avec beaucoup de traces d'humidité et avec des taches d'encre, mais surtout son écriture est très difficile à lire. De plus, les bords des feuillets sont si endommagés qu'il est impossible de donner les dimensions précises du livre. La foliotation ancienne est exécutée à l'encre noire en chiffres romains. On aperçoit également un manque de deux feuillets, entre le 4^e et 5^e feuillet. Il semble aussi que le dernier feuillet dans le cahier final ait été ajouté. Nous pouvons aussi remarquer une foliotation postérieure faite au crayon, en chiffres arabes, mais elle n'apparaît pas aux quatre feuillets initiaux. La foliotation récente est aussi exécutée au crayon. Le dernier feuillet qui porte le numéro *Liiij* a changé de place et il se trouve aujourd'hui au début du manuscrit en constituant le 1^{er} feuillet. Ce changement a eu lieu relativement tôt, c'est-à-dire avant l'accomplissement du supplément à l'index alphabétique. La dernière page numérotée en chiffres romains porte le numéro *Lijj*, mais elle ne constitue pas la fin du livre. La foliotation originale se termine avec l'index alphabétique (auj. fol. 55v^o), cependant, à partir du feuillet 56, on trouve le supplément à cet index.

La reliure est en assez bon état. C'est une reliure en papier blanc dont les gardes collées sont aussi en papier blanc. Le papier des gardes volantes est plus neuf que le papier du manuscrit, ce qui indique que cette reliure est bien postérieure au manuscrit.

S'il s'agit de l'histoire de ce manuscrit, il y a quelques pistes à suivre. Au dos, on peut trouver deux pièces en maroquin rouge avec les inscriptions : *Recettes* et *Manuscr*, ce qui nous suggère que la reliure a été probablement exécutée en France et le manuscrit se trouvait dans ce pays. En outre, le contre-plat initial contient une brève notice imprimée : 2345. *RECUEIL DE RECETTES POUR LA CUISINE ET LA PATISSERIE, In-fol. vél. (55 fol.) / Manuscrit d'une écriture cursive du XVII^e siècle*. Mais le *XVII^e siècle* y est barré et il est corrigé en *XVI^e* (correction à la main). Cette notice donne vraisemblablement la preuve que le recueil a été exécuté en France. Plus bas sur le contre-plat, on trouve aussi une autre note au crayon : *XV.15.*, ce qui est probablement une datation erronée du manuscrit. De plus, sur le contre-plat final, on aperçoit une autre petite note : *db/-*, mais il est impossible de

l'expliquer aujourd'hui. Au folio 41v°, on trouve une note en néerlandais, apposée au XVII^e ou au XVIII^e siècle. C'est un indice selon lequel le manuscrit s'est déplacé aux Pays-Bas. Puis, le recueil faisait partie de la collection d'un bibliophile allemand qui s'appelait Georg Freund dont l'ex-libris se trouve à la garde collée initiale (écu héraldique divisé en deux compartiments : un lion dans l'un et une fleur de lis dans l'autre). Georg Freund était un médecin qui s'intéressait à l'art culinaire. A la garde volante initiale, il y a la cote ancienne de la collection de Freund – *Fr. 87*. Il faut dire ici que ce bibliophile possédait aussi d'autres livres de cuisine qui ont été intégrés dans le fonds de la Bibliothèque Royale de Berlin et qui sont conservés aujourd'hui à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie. Ils portent tous les cotes de la collection de Freund : *Fr. 88 (Gall. Quart. 143)²*, *Fr. 89 (Gall. Quart. 144)*, *Fr. 90 (Gall. Quart. 145)* et *Fr. 91 (Gall. Quart. 146)*. Cependant, l'histoire de tous ces recueils n'était pas la même avant qu'ils se soient trouvés dans la collection de Freund.³ Le 8 février 1916, le manuscrit Gall. Fol. 220 a été inscrit au registre des acquisitions de la Königlische Bibliothek de Berlin sous le numéro 1915.248. Cette cote est visible aux folios Ir° et 5r°. Sur le plat initial, on voit bien une pièce de cuir rouge avec la cote actuelle estampée en or : *Ms. gall. Fol. 220*. Celle-ci est notée aussi à la garde volante initiale.

Le manuscrit a été copié par trois mains qui changent au cours du texte. La première main occupe la plus grande partie du manuscrit (fol. 5r°-44r°). La deuxième intervient au cours d'une recette, elle copie quelques pages et prépare l'index alphabétique (fol. 44r°-55v°). Enfin, la troisième ne compose que le supplément à l'index alphabétique (fol. 56r°-58v°) avec les renvois aux folios. C'est celle-ci qui a folioté le manuscrit en chiffres romains, pour pouvoir faire lesdits renvois aux folios. M. P. Tylus considère les deux premières mains comme mains d'hommes qui ont probablement été copistes professionnels. Leur écriture était très peu soignée et pose aujourd'hui beaucoup de difficultés.

Le troisième copiste était peut-être une femme qui utilisait certainement ce livre pour préparer les plats chez elle ou bien dans la maison dans laquelle elle était cuisinière. Pour exécuter ses activités avec plus de commodité, elle a numéroté les feuillets, puis, elle a composé une table des matières avec les renvois aux folios convenables. Même si elle s'est donné la peine de préparer cette table, elle ne l'a pas faite d'une façon soignée. Elle n'a pas mentionné tous

² Entre les parenthèses, nous avons mis les cotes actuelles.

³ Sur ces recueils cf. P. Tylus, « Cookery... », art. cit., pp. 43-52.

les plats, mais probablement seulement ceux qu'elle préparait habituellement. Par exemple, au folio 49r°, on trouve une recette pour faire les gaufres, mais dans la liste établie par elle il n'y en a pas, ce qui indique qu'elle n'aimait pas les gaufres soit ses maîtres ne les aimaient pas, on ne le sait pas (elle a bien pu l'omettre aussi par mégarde). Bref, ce supplément est un choix personnel fait par quelqu'un qui utilisait seulement les recettes qui lui convenaient. Il est probable que ce manuscrit a été exécuté dans une même maison, mais à des périodes différentes, peut-être par les membres d'une famille. Les deux premières personnes qui étaient probablement des professionnels, ont composé le recueil, ou bien, elles ont copié et amélioré un recueil déjà existant. Certes, elles ont préparé ce livre de cuisine pour leur usage personnel et non pas pour quelqu'un d'autre, vu l'écriture très peu soignée. Enfin, la troisième personne n'a ajouté qu'une table des matières avec ces plats qu'elle faisait le plus souvent.

Bref, nous pouvons diviser notre recueil en trois parties : recettes (5r°-51r°), index alphabétique (51r°-55v°), supplément à l'index alphabétique (56r°-58r°). Il ne vaut pas la peine de fournir l'incipit et l'explicit du manuscrit parce que le livre en question n'est qu'un choix personnel des recettes et il existe sûrement en un exemplaire. De plus, à cause d'une lacune matérielle au début, il est impossible de donner l'incipit du manuscrit. Bien sûr, il est possible de trouver les recettes pareilles dans d'autres livres de cuisine, mais, certes, dans un contexte différent. On n'a pas trouvé d'autres copies de ce recueil et le manuscrit n'a pas été imprimé non plus. On a affaire, donc, à une œuvre unique et à une édition particulière.

1.2 Le ms. Gall. Quart. 143.

Le deuxième manuscrit, Gall. Quart. 143, c'est aussi un recueil de recettes de cuisine et il appartient également à la collection berlinoise, conservée à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie. Il est intitulé *Pour faire toutes sortes de confitures liquides*, pourtant il contient un autre type de recettes culinaires, même les recettes pour les parfums. Ce fait de juxtaposer les confitures avec les produits d'hygiène ne doit pas nous surprendre, car à cette époque-là, le mot *confiture* possédait un sens bien plus large qu'aujourd'hui, et désignait chaque

produit préparé avec du sucre ou avec du miel.⁴ Même si le terme *confiture* a changé de signification, le verbe *confire*, duquel on avait dérivé le substantif, conserve le sens original : « Conserver (des aliments putrescibles) par des produits appropriés (miel, vinaigre, sel, sucre, graisse) »⁵. Ce manuscrit n'est pas connu largement et il a été examiné seulement par le groupe de recherche *Fibula* et notamment par M. P. Tylus qui en a élaboré une notice⁶. Toutes les données qui suivent, relatives à l'aspect codicologique du manuscrit et à son histoire, ont été puisées dans cette notice.

Du côté linguistique, le manuscrit n'est pas homogène, il est écrit en trois langues : français, flamand et allemand. La section en français constitue la plus grande partie du recueil (3r°-32v°, 43r°-44v°, 63r°-v°, 65r°, 93r°-94v°, 99r°-100r°, 109r°-116r°). La partie suivante est flamande (34r°-35v°, 38r°-39v°, 58r°-59r°, 62r°-v°, 65v°-69v°, 77r°, 78r°-80v°, 84r°-86r°, 91v°-92r°, 97r°, 102r°-v°). Et la partie en allemand n'occupe qu'un feuillet (103r°-v°). Le recueil date du XVII^e siècle et, plus exactement, de l'année 1669, car cette date est apposée par le copiste au fol. 1r°. Il est donc sûr que la plus grande partie a été composée en cette année, pourtant, on y ajoutait les recettes jusqu'à la fin du XVII^e siècle (le texte en allemand en écriture gothique ne dépasse pas cette époque-là). Si nous prenons en compte les langues utilisées dans ce recueil, on constate que ce texte a probablement été composé en Flandre. Les recettes en français et en flamand copiées par la même main constituent la plus grande partie du recueil. Néanmoins, vu plusieurs fautes d'orthographe (p. ex. *la eaue*) ou fautes grammaticales, il semble que la copie n'ait pas été préparée par un(e) francophone. Il est plus probable que le ou la copiste était néerlandophone, il/elle a copié les recettes en français et, puis, il/elle a ajouté les recettes dans sa propre langue.

Le recueil en question contient 130 feuillets parmi lesquels on trouve beaucoup de pages vierges (1v°-2v°, 33r°-v°, 36r°-37v°, 40r°-42v°, 45r°-57v°, 59v°-61v°, 64r°-v°, 70r°-76v°, 77v°, 81r°-83v°, 86v°-91r°, 92v°, 95r°-96v°, 98r°-v°, 100v°-101v°, 104r°-108v°, 114v°-130v°). On voit bien ici, que le/la copiste a laissé de la place pour pouvoir compléter le recueil au cours du temps. C'est donc un bon exemple du livre usuel, préparé pour les propres besoins de ses propriétaires, qui a été utilisé dans la cuisine d'une maison et complété au fil

⁴ *Ibidem*, p. 45.

⁵ *Nouveau Petit Robert de la langue française*, Le Robert, Paris, 2007, p. 503.

⁶ P. Tylus, *Manuscrits...*, *op. cit.*, pp. 208-211.

des années. Son contenu augmentait et le recueil restait toujours vivant, car il était destiné à être enrichi par les successeurs. Malheureusement, dans ce cas-ci, c'est aussi un livre anonyme et nous ne connaissons ni le nom du / de la copiste ni le nom du / de la premier(ère) propriétaire (peut-être était-ce la même personne).

Le livre en question est, en général, en bon état avec quelques traces de mouillures et de moisissures. Voici ses dimensions précises : 280mm x 175mm. Il faut ajouter que les feuillets sont ajustés aux dimensions de la reliure par le couteau du relieur. De temps en temps les lettres sont coupées et le feuillet 101 est renforcé avec une pièce de papier. Chaque page contient de 23 à 36 lignes écrites. Les marges sont parfois pliées et remplies de texte. S'il s'agit de la foliation faite au crayon, elle est postérieure au manuscrit et préparée d'une façon peu soignée. Les deux feuillets du début ont été pris pour gardes volantes et c'est pourquoi on les a numérotés comme *I* et *II*, même si elles font partie du premier cahier. De plus, les feuillets 80 et 81 ont été numérotés comme 80^a et 80. La foliation récente est effectuée au crayon d'une façon correcte. Quelques feuillets manquent : entre les fol. 32 et 33, entre les fol. 119 et 120, entre les fol. 128 et 129.

Le manuscrit est relié en cuir brun marbré (290 x 175mm.). La reliure est aujourd'hui en mauvais état.

Quant à l'histoire du manuscrit, nous avons quelques pistes à suivre. Nous savons déjà que, probablement, il a été exécuté en Flandre et a été utilisé là-bas, peut-être dans une seule famille. On connaît bien son histoire postérieure. Le manuscrit appartenait à la collection d'un bibliophile allemand : Dr. Georg Freund. A la garde collée initiale, on trouve l'ex-libris de celui-ci, avec ses armes : écu héraldique divisé en deux compartiments (un lion dans l'un et une fleur de lis dans l'autre). De plus, au folio 1r° il y a une cote ancienne : *Fr. 88*, écrite par la même main que dans le manuscrit Gall. Fol. 220.

Le 8 février 1916, le manuscrit en question a été inscrit au registre des acquisitions de la Königliche Bibliothek de Berlin sous le numéro 1915.254, comme provenant de la collection de Freund. Cette cote d'acquisition est visible au folio 1r° (*acc. ms. 1915.254*). Au dos, on trouve une pièce en cuir rouge avec la cote actuelle estampée en or : *Ms. Gall. Quart. 143*. De plus, la cote actuelle est écrite aussi au fol. 1r° et l'exemplaire est muni d'estampilles de la Königliche Bibliothek de Berlin aux folios 3r° et 114v°. En outre, le manuscrit possède une pièce de papier (86 x 113mm) avec la cote actuelle, écrite au

crayon, et une brève description en allemand, écrite à l'encre noire. Cette note contient quelques informations de base, c'est-à-dire contenu, date, format ; elle a été créée par un bibliothécaire allemand.

Maintenant, il faut se concentrer sur les copistes. Le manuscrit Gall. Quart. 143 est écrit par trois mains. La première main occupe la plus grande partie du texte (3r°-32v°, 34r°-35v°, 38r°-39v°, 43r°-44v°, 58r°-59r°, 62r°-63v°, 65r°-69r°, 77r°, 78r°-80v°, 84r°-86r°, 91v°-92r°, 93r°-94v°, 97r°-v°, 99r°-100r°, 102r°-v°). Cette personne, probablement une femme néerlandophone, comme nous l'avons déjà dit, a écrit la plus grande partie du recueil concernant la préparation des confitures liquides et sèches, mais aussi les autres plats comme, par exemple, les tartes ou différentes viandes. Il ou elle a utilisé les deux langues pour composer son œuvre : le français et le flamand. La deuxième main qui intervient dans le recueil copie seulement deux pages en allemand (103r°-v°). La troisième main copie encore quelques pages (109r°-114r°) qui constituent une partie intitulée *Receptes des parfums du Duc de Montalte, tirés des meilleurs parfumeurs d'Italie et d'Espagne*, dans laquelle elle nous donne les recettes pour préparer les parfums et les produits hygiéniques. Cette personne écrit seulement en français. Au folio 113v°, on trouve aussi un petit ajout à côté d'une recette, écrit d'une autre main encore (*du conte de Rebenacq*). De plus, à plusieurs endroits l'encre a pâli et une autre main a complété quelques mots postérieurement.

Bref, nous pouvons diviser notre manuscrit en trois parties : les recettes pour les confitures, les recettes diverses, les produits cosmétiques. Il ne vaut pas la peine de fournir l'incipit et l'explicit du manuscrit, car le livre en question est un choix personnel de recettes et il existe sûrement en un seul exemplaire⁷. Certes, on peut trouver les recettes pareilles dans d'autres recueils de cuisine, mais dans un contexte différent. On n'a pas identifié d'autres copies de ce recueil et le manuscrit n'a pas été imprimé non plus⁸. On a affaire, donc, à une œuvre unique et à une édition particulière.

⁷ *Ibidem*, p. 98.

⁸ *Ibidem*.

CHAPITRE II

Cuisine du Moyen Age

Pourquoi commençons-nous notre aventure avec l'histoire de la cuisine française à partir du Moyen Age ? Certains peuvent nous faire une remarque que l'alimentation accompagne l'homme depuis toujours et on ne peut pas négliger les débuts de l'existence humaine sur la terre. D'autres voudraient nous convaincre qu'à cette époque-là, il n'existe qu'une simple cuisine internationale et il n'est pas question de parler encore de la cuisine typiquement française. Certes, nous devrions être partiellement d'accord avec ceux-ci et ceux-là, mais il reste nécessaire d'expliquer pourquoi nous choisissons, pour commencer, les temps médiévaux.

Premièrement, ce qui nous intéresse le plus dans le Moyen Age, c'est le fait que les premiers livres de cuisine datent de cette époque (plus exactement du début du XIV^e siècle), et ils apparaissent presque dans chaque pays de l'Europe¹, ce qui nous suggère une grande importance de cet aspect de vie de l'homme aux yeux des contemporains. Bien sûr, nous ne pouvons pas oublier l'ouvrage d'Apicius où nous lisons les recettes de cuisine de l'Antiquité. On date son *De re coquinaria* du IV^e siècle et on le considère comme « le premier manuel traitant de l'art de cuisiner, c'est-à-dire de cuire (*coquinare*) »². Ce grand espace du temps entre les recueils culinaires doit nous surprendre. Ce fait est remarqué par Marianne Mulon, en 1964 :

¹ Cf. Bruno LAURIOUX, « Les premiers livres de cuisine » [ds] *La cuisine et la table*, Fayard, Paris, 2012, pp. 243-255.

² Jean C. BAUDET, *Histoire de la cuisine*, Editions Jourdan, Paris, 2013, p. 24.

Entre le célèbre *Traité d'Apicius* et le non moins célèbre *Viandier de Taillevent*, un silence de treize siècles. Pourquoi ? La désagrégation de l'Empire romain a entraîné celle de la civilisation antique : c'est là un truisme dont on pourrait se contenter pour affirmer que, dans l'insécurité des grandes invasions, nul ne songeait plus à faire mijoter des sauces.³

L'argument que Mulon évoque est très important. Il est vrai qu'à partir du IV^e siècle il y a eu des invasions barbares intensives et, par conséquent, de grands mouvements migratoires en Europe (c'est à cette époque-là que les Francs, entre autres, sont venus en Gaule). En outre, l'Empire romain en crise s'est divisé en deux parties. Il y a donc eu plusieurs siècles de chaos et d'insécurité. Au temps de guerres entre les peuples qui ne constituent pas encore des nations, personne ne pense à l'art de cuisiner, mais à survivre en mangeant quoi que ce soit. En outre, il ne faut pas oublier que l'Eglise a considéré la *gula*, c'est-à-dire la gourmandise, comme l'un des péchés capitaux. C'est pourquoi les ecclésiastiques demandaient toujours la modération de l'appétit de leurs ouailles. De plus, on peut expliquer cette absence des livres de cuisine autrement. La plupart des gens étaient illettrés, et ceux qui savaient écrire (clergé et nobles) appartenaient à ce groupe des privilégiés qui étaient servis, donc ils ne se préparaient pas leurs repas. En outre, même si on peut imaginer un cuisinier cultivé qui notait ses idées au cours de son travail, les recueils de recettes n'ont pas persisté à nos jours car ils étaient utilisés dans la cuisine, donc dans un lieu où il y a du feu et de l'eau qui pouvaient détruire les livres. C'est pourquoi, aujourd'hui, nous nous occupons d'un sujet peu connu en quelque sorte, vu l'absence de toutes les sources dont une partie a disparu. Les chercheurs ne se basent que sur les données qui ont persisté à nos temps, et il est certain que la grande partie de textes transmettant des recettes de cuisine a été détruite.

Deuxièmement, même si, en quelque sorte, la cuisine médiévale reste internationale et les recettes se ressemblent les unes aux autres dans diverses régions de l'Europe, comme le dit Jean-Robert Pitte⁴, il est nécessaire de dire qu'au Moyen Age le sentiment d'appartenance à une nation devient assez développé et les gens décrivent déjà les différences alimentaires aperçues çà et

³ Marianne MULON, « Recettes médiévales » [ds] *Annales : Économies, Sociétés, Civilisations. Vie matérielle et comportements biologiques*, bulletin n° 13, Armand Colin, Paris, 1964, pp. 933-937.

⁴ Cf. Jean-Robert PITTE, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Fayard, Paris, 1991, p. 44.

là. Bruno Laurioux formule la remarque suivante à propos du *Menagier de Paris*, livre didactique préparé pour une jeune épouse au XIV^e siècle :

Les Allemands disent des Français qu'ils se mettent en grand péril de manger leurs carpes si peu cuites. Et l'on a vu que, si des Français et des Allemands ont un queux français qui leur cuise des carpes à la manière de France, les Allemands prendront leur part et la feront cuire davantage qu'avant...⁵

On voit bien alors que les cuisines et les goûts sont considérés différemment par les consommateurs provenant de différentes régions de l'Europe. Ainsi, il nous semble adéquat de parler aussi de la cuisine française au Moyen Age.

Etant donné tout ce qui précède, le Moyen Age apparaît pour l'historien de l'alimentation comme époque opportune car il peut se nourrir des sources écrites : il travaille sur une période où les livres de cuisine en langues vernaculaires commencent à se multiplier et, ainsi, ils transmettent le savoir direct, dans ce cas-ci, sur la cuisine française.

2.1 Divisions diverses dans la culture de manger

Si l'on veut parler de l'alimentation du Moyen Age, il faut être conscient d'un immense nombre de divisions de la société médiévale, qui déterminent la nourriture de chaque groupe. Comme nous l'explique Eric Birlouez, « le style d'alimentation d'une personne doit être conforme à son statut social »⁶. La société médiévale est une société féodale et, à partir du IX^e siècle, elle est divisée selon un système tripartite. Ce modèle distingue trois groupes : *oratores*, *bellatores*, *laboratores*. Les premiers sont ceux qui prient, c'est-à-dire les prêtres et les moines. Les deuxièmes, ce sont les gens nobles qui combattent, qui font la guerre et protègent les territoires. Les troisièmes, enfin, ce sont tous les autres qui travaillent pour les deux autres classes. L'appartenance à ces trois classes sociales va déterminer la qualité, la quantité et le type de nourriture de chacun de leurs membres. Dans ce sous-chapitre, nous voulons nous occuper de

⁵ Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Age*, Fayard, Paris, 2013, p. 17.

⁶ Eric Birlouez, *A la table du Moyen Age : seigneurs, moines et paysans*, Editions OUEST-France, Rennes, 2013, p. 6.

diverses divisions qui influent sur les choix alimentaires. Nous distinguons cinq divisions : noble/travailleur, clerc/laïc, homme/femme, Nord/Sud, jour gras / jour maigre. Maintenant, nous nous concentrerons sur la première division, la plus importante, qui est formée selon la classe sociale :

a) noble/travailleur

Cette division est, certes, la plus visible car c'est une différence très grande, s'il s'agit de la nourriture, et elle est fondée sur la représentation nommée « la grande chaîne de l'être »⁷. On trouve son schéma dans l'*Histoire de l'alimentation*⁸ :

La « grande chaîne de l'être »

FEU	Salamandre Phénix Animaux mythologiques vivant dans le feu
AIR	Aigles, faucons et oiseaux de haute altitude Petits oiseaux chanteurs Chapons, coqs, poulets Canards, oies et autres volatiles aquatiques Veau Mouton Porc
EAU	Dauphins Baleines Poissons Crevettes, crabes, etc. Moules, huîtres, etc. Eponges
TERRE	Arbres (arbres fruitiers) Arbustes (produisant des fruits) Plantes herbacées (épinard, chou, etc.) Racines (carotte, navet, etc.) Bulbes (oignon, ail, échalote, etc.)

OBJETS INANIMÉS

⁷ Cf. *ibidem*, p. 10.

⁸ Cf. *l'Histoire de l'alimentation*, sous la direction de Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI, Fayard, Paris, 1996, p. 486.

Les gens du Moyen Age sont croyants et, pour eux, la planète est l'œuvre de Dieu, donc c'est Lui qui a organisé le monde d'une manière verticale. On voit bien que ce schéma nous présente quatre éléments de la création qui sont hiérarchisés du haut vers le bas. Tous ces éléments classent les plantes et les animaux réels et mythiques selon leurs lieux d'apparition. Ainsi, au plus haut se trouve le feu qui s'applique à la salamandre et aux autres animaux mythologiques qui peuvent vivre dans le feu. Puis, nous avons l'air et les cieux avec Dieu et les anges, et réunissant presque chaque type d'oiseaux qui sont les plus proches de Dieu et sont les plus précieux, et, après, viennent les oiseaux qui marchent sur terre et qui plongent dans l'eau et, à la fin, on voit les quadrupèdes dont le veau est le plus apprécié. L'élément suivant c'est l'eau à laquelle sont liés tous les poissons, les fruits de mer, mais aussi les dauphins et baleines qui n'étaient pas considérés comme mammifères à cette époque-là. Enfin, nous voyons l'élément de la création le plus éloigné de Dieu, c'est-à-dire la terre qui contient tous les arbres, les plantes, les racines et les bulbes comme les plus grossiers de tous les aliments. De plus, le dernier élément : la terre, contient aussi une hiérarchie intérieure, comme nous le montre B. Laurieux dans un tableau⁹.

Hiérarchie des aliments végétaux et des viandes

VEGETAUX	VIANDES
Arbres fruitiers	Petits oiseaux
Arbustes à fruits et à baies	Chapon
Feuilles poussant sur une tige (= chou, pois, menthe)	Poule
Feuilles partant de la racine (= épinard, salade, carde)	Canard
Racines (carotte, rave)	Oie
Bulbes (= oignon, échalote, poireau, ail)	Veau
	Bœuf
	Mouton
	Porc

S'il s'agit des végétaux, on voit bien que les arbres fruitiers sont les plus proches de Dieu (alors les plus appréciés par les nobles), contrairement aux bulbes qui grandissent au-dessous du sol (qui peuvent être consommés seulement par les pauvres). Quant aux viandes, les petits oiseaux se trouvent le plus haut, devant les chapons et les poules, cependant, à la fin de cette échelle

⁹ B. Laurieux, *Manger...*, *op. cit.*, p. 133.

on aperçoit du mouton et du porc comme les viandes les plus grossières. Ce schéma nous explique bien pourquoi certains produits seront méprisés par les classes élevées et, de cette façon, laissés aux travailleurs.

Le premier trait caractéristique des nobles c'est la quantité de la nourriture¹⁰. Les *bellatores* mangent beaucoup et, si c'est possible, ils mangent plus que les autres pour que ceux-ci voient leur force. Le fait de pouvoir manger plus que les autres est un signe de la grandeur et du pouvoir du maître. Il veut montrer son importance et souligner qu'il peut manger quand il veut (au contraire du paysan qui ne mange pas à chaque fois qu'il a faim). Même à l'intérieur d'une classe sociale, on aperçoit une hiérarchie qui fait changer la quantité du repas selon le statut social, ce que nous montrent les propos d'E. Birlouez :

Lorsque Humbert II, dauphin du Viennois au milieu du XIV^e siècle, passe à table pour dîner, il dispose de deux livres de viande salée tandis que les barons et grands chevaliers qui s'assoient à ses côtés n'en reçoivent que la moitié, que les simples chevaliers n'ont droit qu'au quart de la ration du prince, et que les écuyers, chapelains et clercs de chapelle doivent se contenter de huitième de la quantité servie à leur maître.¹¹

Quoique le noble ne travaille pas physiquement, il consomme beaucoup de nourriture, contrairement à ses serviteurs ou autres travailleurs qui dépensent l'énergie physique et ne mangent que de la seizième partie de sa portion.

On voit bien que le deuxième élément important dans le régime des nobles c'est la consommation de la viande¹². Celle-ci, considérée comme la source des forces physiques, est symbole de la puissance et du pouvoir. Pour les nobles, la viande la plus appréciée est celle des volailles et des oiseaux qui sont les plus proches de Dieu, d'après « la grande chaîne de l'être ». Au Moyen Age, on consomme aussi de grands oiseaux, comme paon, cygne, héron, cormoran, pourtant utilisés plutôt pour marquer la grandeur du maître¹³. De plus, les nobles étaient également passionnés de la chasse, c'est pourquoi ils aimaient beaucoup la venaison¹⁴. S'il s'agit de la façon de la préparation de la viande, les puissants

¹⁰ E. Birlouez, *A la table...*, *op. cit.*, p. 11.

¹¹ *Ibidem*, p. 12.

¹² *Ibidem*, p. 13.

¹³ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 559.

¹⁴ Alain DROUARD, *Les Français et la table*, Ellipses, Paris, 2005, p. 26.

préfèrent « la chair » rôtie pour les raisons suivantes. Premièrement, les grils et les broches en métal sont chers et on peut ainsi montrer sa richesse. Deuxièmement, en rôtissant la viande, on possède un contact direct avec le feu – élément de la création divine le plus noble. Et troisièmement, ils préféraient manger des volailles qui, selon la diététique, sont humides, donc il faut les assécher. Ce qui peut nous surprendre également, c'est la grande consommation de la viande du porc par les nobles. Même si le porc se trouvait le plus bas dans la « grande chaîne de l'être », il était rencontré souvent sur les tables des élites. Pourtant, il faut faire ici une remarque. Les nobles achetaient seulement du porc frais parce qu'ils méprisaient la viande de porc salée, car ce type de viande était le plus accessible aux pauvres.

Enfin, quant à la classe aisée, il ne faut pas oublier de parler des épices. Comme le dit E. Birlouez, « une des particularités majeures de la cuisine médiévale réside dans l'emploi à la fois très abondant, très diversifié et très fréquent des épices »¹⁵. Tout le monde connaît l'engouement médiéval pour les épices (gingembre, cannelle, fleur de cannelle, girofle, graine de paradis « maniguette », poivre long et rond, « espic », safran, noix de muscade, feuilles de laurier, galanga, « mastic », cumin)¹⁶. Nous ne pouvons pas être d'accord avec Alain Drouard qui suggère que le vrai goût pour les épices a commencé après les Croisades¹⁷. Cet assaisonnement a été connu depuis l'Antiquité, ce que prouve l'opinion des auteurs de l'*Histoire de l'alimentation* :

L'ennui est que cet usage est bien antérieur aux croisades (X^e – XIII^e siècles), voire à la construction de l'Empire arabe (VII^e – VIII^e siècles). La grande cuisine romaine telle que nous pouvons la connaître par le traité culinaire d'Apicius était déjà une cuisine épicée : 80% de ses recettes contiennent en effet du poivre¹⁸.

On est conscient aujourd'hui que les épices n'étaient pas utilisées dans la cuisine médiévale pour cacher l'odeur de la viande pourrie. Comme nous lisons dans la célèbre *Histoire de l'alimentation*, « les viandes étaient mangées beaucoup plus fraîches qu'actuellement. [...] les animaux étaient généralement

¹⁵ E. Birlouez, *A la table...*, *op. cit.*, p. 105.

¹⁶ Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Perrin, Paris, 2010, p. 32.

¹⁷ Cf. A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 37.

¹⁸ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 493.

tués non pas trois jours avant la vente de leur viande, ni deux, ni un, mais le jour même »¹⁹. Ainsi l'hypothèse selon laquelle la viande a d'habitude été mal conservée n'est pas vraie. Les épices, à cette époque-là, coûtaient très cher²⁰. Pour les hautes classes sociales, c'était un moyen de se distinguer du reste du peuple. Ces produits exotiques avec leurs dénominations magiques, comme p. ex., graine de paradis, faisaient rêver. Elles donnaient l'occasion pour les consommateurs de goûter du paradis. Egalement les élites adoraient surprendre leurs convives en faisant servir des plats colorés. « Plus indiscutable encore : les couleurs que l'on donnait fréquemment aux mets médiévaux étaient des couleurs artificielles, ne visant qu'au plaisir de l'œil »²¹. Cette appréciation pour les couleurs prend ses racines dans la symbolique médiévale. Les cuisiniers prenaient le safran pour avoir les plats jaunes – la couleur qui symbolise la sagesse et la spiritualité. Ils prenaient le persil, l'oseille et la sauge pour avoir les plats verts – la couleur de la fertilité et de la nature. Ils prenaient le pain blanc, les amandes et le blanc de poulet ou de poisson pour avoir les plats blancs – la couleur de la pureté et de l'innocence. Enfin, ils décoraient leurs plats à la feuille d'or ou d'argent pour avoir les plats dorés ou argentés qui symbolisaient le faste et le luxe.

Quant aux saveurs les plus appréciées en France à l'époque médiévale, il faut en énumérer deux : forte – obtenue des épices, et acide – obtenue du vinaigre, du verjus du jus d'agrumes ou du vin blanc²². Les Français adoraient le goût acide. Ce fait est très visible dans le *Viandier de Taillevent* qui utilise le vinaigre ou le verjus dans plus de 70% des recettes²³. Cependant, en France, le goût doux était totalement méprisé. Le sucre est rarement mentionné dans les livres de cuisine français de Moyen Age car il est encore considéré comme le médicament destiné aux malades. Il en va de même avec le miel ou les dattes, ou bien, les figues. C'est pourquoi dans les sauces médiévales, ajoutées aux viandes et aux poissons chauds et froids, on trouvera toujours du verjus ou du vinaigre accompagnés d'une grande dose des épices. Il est intéressant de dire que les sauces ne comportaient aucune matière grasse, ni de beurre, ni d'huile²⁴.

¹⁹ *Ibidem*, p. 492.

²⁰ A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 37.

²¹ Jean-Louis FLANDRIN, « Pour une histoire du goût » [ds] *La cuisine et la table* sous la responsabilité de Fabrice d'Almeida, Fayard, Paris, 2012, pp. 19-39 (ici p. 29).

²² J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 466.

²³ *Ibidem*.

²⁴ P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 35.

De plus, elles n'étaient pas liées par la farine, mais à l'aide de la mie de pain ou des amandes.

Maintenant, nous allons nous concentrer sur les repas de la classe sociale la plus basse, c'est-à-dire, celle des *laboratores*. Le régime des *laboratores* était fondé sur le modèle de l'Antiquité, qui contenait trois éléments essentiels : pain, vin, huile. Bien sûr, l'huile coûtait cher au Moyen Age, mis à part les territoires du sud, alors elle était remplacée par le *companage*, c'est-à-dire le produit qui accompagne le pain – base de l'alimentation. Le *companage* devient ainsi le troisième élément nécessaire dans le régime des pauvres. Le vin et le pain sont associés aussi à la religion chrétienne et ils constituent les deux « espèces » de l'Eucharistie, c'est le corps et le sang du Christ. Le pain consommé par les pauvres se différencie du pain des riches. Ces derniers apprécient seulement le pain blanc préparé de froment (considéré comme la céréale noble), lorsque les pauvres doivent se contenter du mélange de différentes farines, entre autres, seigle, orge, avoine²⁵. Ces blés ne possèdent pas assez de gluten pour donner le pain blanc, donc ils composent le pain nommé noir. Ensuite, les céréales ne sont pas seulement consommées sous la forme du pain. On prépare diverses galettes et bouillies qui doivent nourrir une famille pauvre.

De quoi le pain a-t-il été accompagné ? Ici, on peut énumérer une grande variété de produits. Premièrement, les travailleurs mangeaient beaucoup de légumes cultivés par les femmes dans les potagers familiaux (choux, raves, poireaux, épinards, navets, oignons, ail, etc.)²⁶. Deuxièmement, on produisait des légumes secs comme fèves, lentilles, pois, et on cueillait des légumes sauvages dans les forêts. Ce qui peut nous surprendre, c'est le fait qu'au Moyen Age les travailleurs consommaient beaucoup de viande : « sur les tables paysannes et ouvrières, la viande n'est pas aussi rare qu'on pourrait le penser »²⁷. Bien sûr, ils ne mangeaient pas de volailles (chez les travailleurs ce type de viande n'était destiné qu'aux malades), ils se contentaient du porc, de la brebis, de la chèvre, du bœuf, méprisés par les élites à cette époque-là. Egalement il faut souligner ici que, statistiquement, les gens du Moyen Age consommaient le plus souvent du bœuf et non pas du porc, car ce sont les classes laborieuses qui étaient les plus nombreuses. Lorsque les vieux animaux cessaient d'être utiles dans les champs, on les tuait et mangeait. De plus, le plus

²⁵ Cf. J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 412.

²⁶ *Ibidem*, p. 416.

²⁷ E. Birlouez, *A la table...*, *op. cit.*, p. 21.

souvent, les pauvres consommaient de la viande bouillie et non pas rôtie. La cause est banale, ils ne pouvaient pas se permettre d'avoir les grils et les broches qui étaient très chers. Plus ils étaient pauvres, plus ils n'avaient accès qu'aux parties inférieures de la viande et, ainsi, ces morceaux ne méritaient pas d'être rôtis ou frits. Quoiqu'on pense souvent qu'au Moyen Age il manquait de la nourriture, surtout parmi les travailleurs, ce n'est pas vrai. Selon les calculs des historiens, les gens consommaient plus de 4000 calories par jour, même jusqu'à 6000 calories²⁸. Ces nombres nous donnent un chiffre deux fois plus grand qu'aujourd'hui ! Pourtant, il faut se rendre compte que les hommes et les femmes de Moyen Age perdaient beaucoup d'énergie dans leur activité physique très intense.

b) *clerc/laïc*

La deuxième division importante est celle entre les clercs et laïcs. Nous savons déjà ce qui était consommé dans les maisons des laïcs, donc il faut nous occuper maintenant des autres. L'appartenance au groupe des *oratores* impliquait aussi un modèle alimentaire différent par rapport au monde « profane » et, de plus, cette appartenance était divisée encore en deux secteurs : le clergé séculier et le clergé régulier.²⁹ Les premiers comme prêtres, curés de paroisse, évêques vivaient en société. Les deuxièmes, c'est-à-dire les religieux, les moines et les moniales, suivaient leur règle et vivaient dans les monastères. Ces deux groupes se caractérisaient par quelques différences alimentaires. Les premiers pouvaient manger de la viande, à l'exception des jours « maigres » pendant lesquels il était interdit aux chrétiens d'en manger. Les deuxièmes ne pouvaient jamais consommer de viande, selon leurs règles. Ils devaient s'en priver, afin de souligner leur rejet des valeurs symboliques de ce produit. Nous avons déjà dit que la viande était liée au pouvoir, mais aussi à la richesse matérielle et à la force. Les moines, en excluant la viande de leur régime, voulaient montrer la rupture avec tous les sens qui conduisent à la luxure. Plus encore, les ermites refusaient de manger chaque produit préparé par l'homme et ne consommaient que des plantes sauvages ou des racines seulement crues pour souligner la séparation du monde civilisé. Pourtant, il faut se rendre compte que, très souvent, les moines provenaient de la noblesse. Cette situation provoquait une ambiguïté car la viande était en quelque sorte un produit très important dans

²⁸ *Ibidem*, p. 23.

²⁹ *Ibidem*, p. 15.

les assiettes de la noblesse. Bien que, en théorie, la table des moines ait dû ressembler à celle des *laboratores*, dans plusieurs cas la viande apparaissait dans les abbayes. De plus, on y mangeait du pain blanc de froment qui était associé au monde aristocratique. En réalité, les raffinements culinaires qui devraient être loin de la vie monastique, n'échappaient pas aux tables des moines. La viande était absente également seulement en théorie, comme nous le montrent les propos d'Eric Birlouez :

au sein des abbayes, la viande n'apparaît pas aussi « taboue » que le réclame la règle. La maladie ou, simplement, un état de faiblesse autorise le moine à consommer cet aliment réputé procurer force et vigueur. Et nombreux sont ceux qui se font « porter pâles » pour en bénéficier...³⁰.

Comme nous le voyons bien, l'idéal de la simplicité, de la pauvreté et de la chasteté était souvent violé, ce qui a été aperçu par Bernard de Clairvaux qui s'est opposé contre « les dizaines de façons de préparer les œufs »³¹.

c) homme/femme

La division suivante est fondée sur le sexe. Au Moyen Age, ce facteur déterminait surtout la quantité des aliments. Les femmes médiévales devaient toujours manger moins que leurs maris ou leurs pères et frères, si celles-là n'étaient pas mariées³². On a respecté cette règle même dans les périodes des famines où il n'y avait pas beaucoup de nourriture. Les femmes devaient également manger moins que leurs conjoints pendant le Carême où, selon la règle, l'homme ne consomme pas beaucoup. Cet ordre était appliqué aussi pour les boissons, notamment pour le vin qu'on coupait de l'eau. Selon la coutume, il fallait éviter que la femme soit ivre parce qu'elle pouvait provoquer les hommes sexuellement. La situation changeait quand la femme devenait enceinte. C'était le seul moment dans sa vie où elle pouvait avoir des envies alimentaires. Dans cet état béni, elle pouvait demander la nourriture qu'elle voulait. Juste après l'accouchement, la jeune mère obtient aussi un repas qui se compose de vin, de volaille et de bouillon. Tous ces produits caractérisent les repas servis pour les

³⁰ *Ibidem*, p. 17.

³¹ *Ibidem*.

³² *Ibidem*, p. 8.

malades parce que, juste après l'accouchement et un peu de temps après, la femme est considérée comme un être fragile et est traitée comme malade.

Quand on parle des femmes et de la nourriture au Moyen Age, il est indispensable de dire quelques mots de celles qui s'en privaient. Souvent, c'étaient les jeunes filles très pieuses qui voulaient fuir le mariage auquel elles étaient destinées, ou simplement, elles ne voulaient pas devenir épouses³³. Nous connaissons l'exemple de sainte Catherine de Sienne qui a été canonisée en 1461. Premièrement, elle a refusé de manger de la viande. Puis, elle a commencé à vivre comme les ermites, en consommant seulement du pain, de l'eau et des légumes crus. Après quelques années, elle a décidé de renoncer aux légumes pour ne recevoir que l'hostie et ne boire que de l'eau. Quand elle avalait un aliment, elle vomissait. Quand on la forçait à manger, elle ressentait une douleur³⁴.

Plusieurs autres femmes de cette époque lui ressemblaient. Mais là, c'est surtout le cas des mystiques de la Chrétienté, donc une tout autre catégorie qui échappe à celle dont il est question ici.

d) nord/sud

La division suivante nous paraît assez logique car c'est une différence géographique. Le régime alimentaire varie selon la région où l'on se trouve. Puisque nous nous occupons de la cuisine française, nous voudrions parler seulement de la France et, ainsi, de la « frontière alimentaire » la plus visible, c'est-à-dire, celle qui divise la France du nord de la France du sud. Il faut être d'accord que la latitude et la longitude ainsi que l'altitude impliquent la production de tel ou tel produit. De plus, la consommation au Moyen Age dépend du climat, s'il s'agit des provisions et du stockage des ressources. Si, dans telle ou telle région, l'hiver est long, cela peut provoquer le manque de la nourriture. Pourtant, dans une autre région, la situation peut être totalement différente et les gens ne doivent pas souffrir la faim.

La division fondée sur le climat conditionne les aliments consommés dans les régions données. Dans le nord de la France médiévale, le climat frais et humide aide la pousse de l'herbe. C'est pourquoi les gens y élevaient les bovins qui avaient beaucoup de nourriture. De cette façon, la production et la

³³ B. Laurieux, *Manger...*, *op. cit.*, p. 175.

³⁴ *Ibidem*, p. 174.

consommation du lait y était élevée, notamment en Bretagne, en Normandie, en Flandre maritime³⁵. Cependant, dans le reste du pays, ce liquide était peu consommé et même méprisé par les nobles qui le considéraient comme aliment « du paysan, du valet et de l'enfant »³⁶. Les médecins ne favorisaient pas non plus ce produit, en l'accusant de ronger les dents ou affaiblir les adultes. Pourtant, pour les hommes du nord, le lait était un élément important du régime. De plus, il est possible d'en produire du beurre qui était largement utilisé dans ces pays qui, grâce à cela, étaient appelés « laitiers » ou « beurriers ». Il ne faut pas oublier que le beurre était une matière grasse animale, comme le lard ou le saindoux et les graisses animales étaient interdites pendant les jours maigres. Les gens, que devaient-ils utiliser lors du Carême quand l'huile faisait défaut ? Certains se contentaient de l'huile de noix ou de lin, ou bien, d'œillette et de navette, mais c'était la minorité³⁷. C'est pourquoi, au XV^e siècle, les autorités religieuses de Rouen autorisaient la consommation du beurre pendant les jours maigres parce que les gens pauvres n'avaient aucune autre matière grasse car l'huile y coûtait très cher³⁸. Le dernier élément qui distingue les pays du nord de ceux du sud, ce sont les boissons alcoolisées. Pour des causes climatiques, dans le nord, il n'y avait pas beaucoup de vignobles qui auraient produit du vin – le breuvage précieux et demandé. Donc, les peuples du nord, que buvaient-ils ? Ils voulaient boire du vin, c'était un élément important dans la culture chrétienne (Jésus a bu du vin pendant la Cène, le vin est également la seconde « espèce » de l'Eucharistie), alors ils installaient les vignobles pour pouvoir consommer cette boisson appréciée. Mais le climat n'y était pas favorable pour la vigne. Alors, on produisait d'autres breuvages. Premièrement, dès l'Antiquité, on consommait la cervoise, une espèce de bière et d'*ale* anglaise – c'était une boisson d'orge ou d'avoine, facile à préparer à la maison et pas coûteuse³⁹. Deuxièmement, on connaissait le cidre – une boisson à la base de pommes qui est devenue très populaire dans le nord, ce que nous montrent les propos d'E. Birlouez : « Le cidre enregistre ainsi une forte expansion sur les côtes de l'Atlantique et de la Manche lorsque les producteurs de Galice et du Pays basque se mettent à diffuser vers la France de nouvelles variétés de pommes et

³⁵ E. Birlouez, *A la table...*, *op. cit.*, p. 65.

³⁶ *Ibidem*, p. 67.

³⁷ A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 29.

³⁸ E. Birlouez, *A la table...*, *op. cit.*, p. 71.

³⁹ *Ibidem*, p. 79.

des méthodes de culture plus productives »⁴⁰. On voit bien alors que la production du cidre se développe au cours des temps. La troisième boisson, introduite à la fin du Moyen Age, c'est la bière proprement dite avec houblon, connue bien dans les pays germaniques, elle détrône la cervoise et gagne le palais des amateurs. Elle se distingue de la cervoise par la réunion de l'orge, du froment ou de l'avoine avec du houblon, ce qui permet de la conserver plus longtemps⁴¹.

De l'autre côté, nous avons les régions du sud de la France qui se caractérisent par les produits différents. Premièrement, les peuples de la partie méridionale de la France, à cause de leur climat chaud et sec où les herbes sont maigres et peu nutritives, n'avaient pas de possibilités d'élever les bovins. Ils devaient choisir les animaux peu exigeants, comme les chèvres ou les brebis. Et puisque les étés y sont chauds, il fallait conserver le lait qui provenait de ces animaux. De cette façon, on le transformait en fromages de différentes sortes, pour pouvoir consommer du lait pendant toute l'année. Cette transformation était connue également dans le nord, mais elle était utilisée seulement durant l'hiver quand les vaches ne donnaient pas assez de lait. Deuxièmement, les gens des régions du sud, faute de vaches, n'avaient pas l'accès au beurre qui y était considéré comme un produit de luxe. Cependant, les gens cultivaient les arbres oliviers qui leur donnaient l'huile d'olive, très populaire dans le sud. Dans cette région de l'Europe, les nobles importaient du beurre pour se distinguer du peuple qui utilisait l'huile de façon abondante. Le dernier élément qui distingue le sud du nord de la France, c'est la consommation du vin (la viticulture était implantée en Gaule par les Grecs et par les Romains). Chaque homme médiéval, quel que soit son statut social, boit beaucoup de vin, surtout dans les régions où l'on en produit, c'est-à-dire dans les régions méridionales (climat, sol, exposition et pente les plus favorables pour cette culture). Pour donner les statistiques, on pense que l'homme médiéval buvait en moyenne un litre et demi de vin par jour. Bien sûr, le vin n'était pas si alcoolisé qu'aujourd'hui. On estime que c'était de sept à dix degrés. De plus, il faut se rendre compte qu'au Moyen Age, on appréciait les vins blancs qui étaient plus légers que les vins rouges. Ces derniers ne commençaient à être populaires qu'à la fin de cette époque-là.

⁴⁰ *Ibidem.*

⁴¹ *Ibidem*, p. 80.

e) jour gras / maigre

La dernière division qui s'impose ici a un caractère un peu différent. Ce n'est pas une division de la société médiévale, mais c'est, en quelque sorte, la marque de cette époque-là. Il s'agit ici de la division dans le calendrier liturgique en jours gras pendant lesquels on peut manger de la viande et en jours maigres pendant lesquels on pratique le jeûne et surtout on ne mange pas de viande. Ces jours varient au Moyen Age selon les régions, les habitudes locales et les jours des fêtes locales. De plus, cette structure se reflètera dans les livres de cuisine qui posséderont les plats différents pour les jours maigres et gras.

Le jeûne c'est la prohibition de la consommation à quelques moments de l'année liturgique. Il constitue alors une façon de pénitence pour chaque chrétien et a pour but de « réprimer la convoitise des plaisirs du toucher qui ont pour objet la nourriture et la volupté »⁴². C'est une sorte de purification de l'âme.

A l'origine, le jeûne consistait à se priver de nourriture jusqu'au coucher du soleil⁴³. A partir de l'époque carolingienne, la privation de la nourriture durait jusqu'à la none, c'est-à-dire, jusqu'à trois heures de l'après-midi. La consommation de tous les produits humides a été prohibée (viande, poisson, œufs, laitage, vin, huile)⁴⁴. Puisque cette rigueur a commencé à être peu pratiquée, dès le début du Moyen Age, on a autorisé la consommation du poisson qui s'est transformé en symbole du jeûne. En outre, on a considéré le poisson comme un aliment humide et froid, c'est-à-dire la nourriture excellente pour ne pas « échauffer les sens » et conduire à la luxure.

Maintenant, il faut tenir compte du nombre des jours maigres dans le calendrier. Comme nous l'avons déjà dit, ce nombre varie selon la région où l'on se trouve, mais en général il existait beaucoup de jours de jeûne. Selon Bruno Laurioux, le chrétien médiéval doit jeûner en moyenne cent jours dans l'année et ce chiffre peut augmenter jusqu'à deux cents, si l'on est très pieux⁴⁵.

Concentrons-nous sur les aliments permis à la consommation durant les jours maigres. Souvent, on remplaçait la viande par les œufs ou par le fromage

⁴² Saint THOMAS D'AQUIN, *Somme théologique*, cité d'après Carole LAMBERT, « La nourriture comme signe de distinction religieuse et sociale de Thomas d'Aquin à Erasme » [ds] *Heresis* 26-27 (1996), pp. 101-102.

⁴³ B. Laurioux, *Manger...*, *op. cit.*, p. 105.

⁴⁴ *Ibidem*.

⁴⁵ Cf. *ibidem*, p. 109.

cuit ou cru. Mais sauf ceux-ci, pendant le jeûne, on choisissait le poisson. A partir du XII^e siècle, les poissons de mer sont devenus plus populaires que les nombreux types de poissons de l'eau douce. Cette croissance a entraîné la nécessité de conserver cet aliment assez fragile. Donc, pour pouvoir transporter les poissons de mer, les gens les séchaient au soleil, les fumaient ou conservaient dans le sel. Le hareng était le poisson le plus populaire au Moyen Age car il habitait dans les mers froides. Il était vendu salé ou fumé de chêne ou de hêtre, ce qui donnait la possibilité de le conserver plusieurs mois. Dès le XIV^e siècle, un pêcheur hollandais a inventé une autre façon de conservation – les harengs « caqués », ce qui permettait de les maintenir en bon état pendant un an. Cette innovation consiste à préparer les poissons aux bords des bateaux et, plus précisément, à les vider et puis tasser dans les tonneaux avec les couches de sel. Le deuxième poisson demandé c'est la morue, mais elle était plutôt séchée que fumée. Après le séchage, elle est nommée *stockfish* et elle devient très dure⁴⁶. En Bretagne, on capturait aussi les merlus au printemps. Après avoir été séché, ce poisson était connu même dans le sud de la France. Cette dernière région exportait cependant les espèces comme le thon, l'anchois ou les sardines. Quand nous parlons des poissons, il ne faut pas oublier la baleine considérée alors comme l'un d'entre eux. Puisqu'elle était très nombreuse dans les eaux de Gascogne, on la consommait souvent. La capture de la baleine fournissait non seulement des tonnes de viande, mais aussi de graisse et de lard nommé « craspois »⁴⁷. Il est nécessaire d'ajouter à cette liste de produits de jours maigres les aliments dits ambigus⁴⁸. D'abord, pendant le jeûne, les chrétiens médiévaux mangeaient du castor. Cet animal était lié aux poissons grâce à sa queue qui se trouve le plus souvent dans l'eau. La viande de castor devenait un élément nécessaire dans le régime de certaines abbayes et était considérée comme très bonne. Le deuxième aliment ambigu, connu et consommé chez les peuples du nord, notamment sur les côtes d'Irlande, d'Allemagne, mais aussi de Flandres, c'est la bernache ou bernacle qui n'était pas prise pour un véritable oiseau à cause de la façon de reproduction. On croyait qu'elle ne se reproduisait pas à partir des œufs, mais par génération spontanée qui aurait consisté à former les coquillages sur le bois qui flotte dans l'eau. En vérité, elle construit son nid sur des îlots éloignés où elle couve ses œufs comme chaque oiseau.

⁴⁶ E. Birlouez, *A la table...*, *op. cit.*, p. 63.

⁴⁷ *Ibidem*, p. 65.

⁴⁸ Cf. B. Lauriou, *Manger...*, *op. cit.*, p. 115.

2.2 Livres de cuisine

Après avoir esquissé la réalité alimentaire au Moyen Age, nous voudrions passer aux sources qui alimentent notre savoir, c'est-à-dire, aux livres de cuisine médiévaux. Quant à la définition de ce terme, on peut adopter celle de Bruno Laurieux : « livre de cuisine [est] tout recueil de recettes culinaires [...], c'est-à-dire, un groupe, organisé ou non, de recettes dévolues à la préparation des aliments en vue de leur consommation par les hommes »⁴⁹. Alors, nous considérons chaque recueil de recettes comme un livre de cuisine, même s'il se trouve dans un livre traitant d'un autre sujet, p. ex. dans un manuel d'hôtel, dans un livre médical, ou bien dans un livre mixte⁵⁰.

Nous avons déjà dit que les plus anciens livres de cuisine en France datent du début du XIV^e. Dans ce sous-chapitre, nous voudrions présenter chronologiquement ceux qui nous paraissent les plus importants.

a) *Les Enseignemenz qui enseignent a appareillier toutes manieres de viandes*

Les *Enseignemenz* sont l'un des livres de cuisine français les plus anciens. Les chercheurs les datent du vrai début du XIV^e siècle. A nos jours, on conserve seulement deux manuscrits transmettant ce texte. Le premier se trouve à la Bibliothèque nationale de France sous la cote lat. 7131. Le deuxième manuscrit qui nous transmet les recettes des *Enseignemenz* est une traduction latine découverte par Bruno Laurieux à la Bibliothèque du Vatican, sous la cote Cpl 1179⁵¹.

Le premier recueil est divisé en trois parties. La première constitue l'ouvrage d'Henri de Mondeville, d'origine normande, médecin et chirurgien des rois de France. Cette partie porte le titre de *Chirurgie*. La deuxième partie s'occupe de la cuisine et de l'agronomie. Enfin, la troisième partie concerne seulement les sujets chirurgicaux-médicaux. Selon Bruno Laurieux⁵², ce recueil

⁴⁹ Bruno LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, Typologie des sources du Moyen Age Occidental, Brepols, Turnhout, 1997, p. 13.

⁵⁰ Ce terme provient de la classification des livres de cuisine élaborée par Bruno Laurieux. Par cette expression il comprend chaque recueil qui contient les recettes culinaires, mais qui dépasse la notion de cuisine. L'auteur d'un tel recueil élargit son sujet et amalgame les autres techniques, p. ex. celles concernant la diététique. Cf. *ibidem*, pp. 18-23.

⁵¹ Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Publications de la Sorbonne, Paris, 1997, pp. 23-37.

⁵² *Ibidem*, p. 24.

a été composé entre 1308 et 1314. Vu le contenu, le propriétaire du recueil entier devait être chirurgien, probablement c'est aussi son auteur, Henri de Mondeville lui-même. En outre, il faut souligner qu'à cette époque-là, Mondeville travaillait à Paris et il pouvait y recueillir tous les éléments de ce texte et ainsi introduire les informations culinaires intéressantes pour lui.

Le deuxième manuscrit, conservé aujourd'hui à la Vaticane, a été composé vers 1360. Il a été préparé par le médecin allemand Reimbotus de Castro, médecin de l'empereur Charles IV. Il a fait ses études à Paris et il a aussi copié la traduction des *Enseignemenz* en latin, c'est pourquoi cette édition porte le titre de *Doctrine preparacionis ciborum*. En 1623, le recueil a été offert par l'empereur Ferdinand II au pape Grégoire XV.

Bien que le deuxième manuscrit soit postérieur au premier, la version des *Doctrine* n'était pas traduite du texte contenu dans le premier manuscrit. La personne qui a effectué cette traduction n'était pas assez compétente et elle a laissé les termes français qu'elle n'a pas pu traduire. De petites traces nous montrent qu'elle a eu affaire à une version en dialecte de l'Ile-de-France et non pas en dialecte normand. Tout cela nous suggère que le noyau des *Enseignemenz* a été composé en Ile-de-France dans « une période bien plus ancienne que le début du XIV^e siècle »⁵³ et que les deux compilateurs (celui de l'édition normande et celui de la traduction) ont utilisé une même version qui a servi à Reimbotus de Castro. Les deux manuscrits diffèrent l'un de l'autre. Le premier contient 99 recettes et dans le deuxième on en compte seulement 65. Egalement, dans les passages où le copiste des *Doctrine* introduit le vin, le copiste des *Enseignemenz* choisit le cidre. Vu ce fait, on peut supposer que le manuscrit du Vatican a été copié à partir des *Enseignemenz* dits primitifs et que cette version primitive contenait aussi 65 recettes⁵⁴.

Patrick Rambourg montre les traits caractéristiques des *Enseignemenz*. Il écrit que ce manuscrit « donne des recettes, souvent brèves, voire simples notices qui énumèrent une liste d'ingrédients et énoncent leur mode de cuisson, mais sans mentionner les proportions ni le temps de cuisson »⁵⁵. A vrai dire, dans la plupart des cas, les recettes sont très courtes pour que l'on puisse les mémoriser facilement. On compte quatre schémas des recettes. Le type A se compose de 1) produit de base + 2) *est bon* + 3) mode de cuisson + 4)

⁵³ *Ibidem*, p. 36.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 33.

⁵⁵ P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 26.

accompagnement, mais les éléments 3 et 4 manquent de temps en temps. Le type B contient 1) produit de base + 2) *doit être* + 3) *cuit* ou *mangé*, etc. + 4) accompagnement. Cette formule est souvent utilisée dans les *Doctrines*. Le type C se compose d'une expression comme *e qui en veut* ou bien *e se vous en volez* et introduit les variantes d'une recette mais elles sont peu nombreuses dans le texte. Enfin, le type D qui commence par les mots *se vos volez faire* ou *pour faire*. Ce type de recettes introduit les formules les plus longues et les plus développées.

Les *Enseignemenz* nous présentent la cuisine de l'époque. Le texte est divisé en deux parties selon le calendrier liturgique, c'est-à-dire, en jours maigres et gras. Nous y trouvons les recettes pour préparer des viandes et des poissons, p. ex. porc, bœuf, agneau, volatiles, venaison, poissons de mer et d'eau douce. S'il s'agit du type de préparation, nous avons affaire seulement aux rôtis, bouillis ou pâtés. On y trouve les recettes assez populaires à l'époque, comme p. ex. blanc manger, galantine, lait de Provence, potages, mais le style de ce recueil paraît assez primitif et concis, notamment quand on le compare avec celui du *Viandier* (cf. plus loin).

On peut supposer que le texte a été composé pour les professionnels pour leur servir d'aide-mémoire. Nous trouvons les traces suivantes dans le recueil, qui nous fournissent le profil des destinataires : *Quiconques veut servir en bon ostel, il doit tout ceu qui est en cest roulle escrit en son cuer ou en escrit sus soi. E qui ne l'a, il ne puet bien servir au grei de son mestre*⁵⁶. Ces mots prouvent que les lecteurs des *Enseignemenz* c'étaient les cuisiniers ou les maîtres d'hôtels qui devaient servir bien à leurs seigneurs et c'est pourquoi ils étaient obligés d'apprendre par cœur les formules incluses dans le recueil.

b) Le Viandier de Taillevent

Le *Viander de Taillevent* est un livre de cuisine le plus important de l'époque médiévale et, en même temps, le plus connu. Il est vraiment un best-seller du Moyen Age et, de plus, l'un des livres de cuisine les plus anciens⁵⁷. Marie-Josèphe Moncorgé nous montre également qu'il est très populaire, au cours des siècles : « le *Viandier de Taillevent* est le premier livre de cuisine imprimé à Paris vers 1485 ou 1486, chez l'imprimeur Caillot. Il va connaître un

⁵⁶ Cité d'après B. Lauriou. *Le règne...*, op. cit., p. 36.

⁵⁷ Cf. *ibidem*, p. 53.

vrai succès de librairie et sera réimprimé jusqu'en 1615 »⁵⁸. Alain Girard précise :

Le *Viandier dit de Taillevent* est édité une quinzaine de fois à Lyon et à Paris, entre 1490 et 1520 le plus fréquemment (une dizaine de réimpressions). Venu en droite ligne du XIV^e siècle, ce texte, à partir de 1540 est supplanté par quelques livres, plus neufs de titre que de contenu : *Grand cuisinier de toute cuisine...*, *La fleur de toute cuisine...* etc., dont la moitié des éditions connues datent de 1540–1560. Abandonnés par les éditeurs parisiens et lyonnais certains de ces manuels sont sporadiquement réédités, à Rouen par exemple, jusque vers 1610. Puis l'édition culinaire française disparaît à peu près totalement jusqu'en 1650⁵⁹.

Tous ces propos nous prouvent une grande importance de ce traité de cuisine en France, qui était célèbre pendant environ trois siècles.

Mais commençons par son auteur. Le grand spécialiste dans le domaine du *Viandier* c'est Bruno Laurioux qui a présenté ses recherches dans l'ouvrage déjà cité – *Le règne de Taillevent*. Pour pouvoir parler du *Viandier*, il est nécessaire de décrire d'abord la personne de Taillevent. Jusqu'en 1953, on a pensé que Guillaume Tirel, cuisinier royal, était l'auteur du *Viandier*. Pourtant, en 1953, les considérations précédentes sur l'auteur du *Viandier* ont été rejetées grâce à l'article de Paul Aebischer⁶⁰. Ce médiéviste a découvert la plus ancienne version du *Viandier* dans la Bibliothèque cantonale du Valais. Il l'a datée de la deuxième moitié du XIII^e siècle, ou, au plus tard, du début du XIV^e siècle. En se rendant compte que Guillaume Tirel est né vers 1310 ou 1315, il a pu constater que celui-ci n'avait pas pu être l'auteur du recueil. Cependant, il est sûr qu'il connaissait ce livre de cuisine à l'époque de son âge adulte. On suppose que ce célèbre cuisinier est intervenu dans le texte, a ajouté de nouvelles techniques culinaires aux recettes déjà connues, pour réactualiser le recueil. Par conséquent, il l'a ennobli grâce à sa position.

⁵⁸ Marie-Josèphe MONCORGE, *Lyon 1555, capitale de la culture gourmande au XVI^e siècle*, Editions Lyonnaises d'Art et d'Histoire, Lyon, 2008, p. 94.

⁵⁹ Alain GIRARD, « Du manuscrit à l'imprimé : le livre de cuisine en Europe aux XV^e et XVI^e siècles » [ds] *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du Colloque de Tours 1979*, sous la direction de Jean-Claude Margolin et Robert Sauzet, Paris, 1982, p. 111.

⁶⁰ Cf. Paul AEBISCHER, « Un manuscrit valaisan du *Viandier* attribué à Taillevent » [ds] *Vallesia* 8 (1953), pp. 73-100.

Présentons les manuscrits du *Viandier* qui ont persisté à nos temps, laissant de côté leur histoire complexe. D'abord, nous disposons du manuscrit de Sion, découvert par P. Aebischer, composé entre la deuxième moitié du XIII^e siècle et les premières années du XIV^e siècle, contenant 133 recettes. Laurioux suppose que, puisque toutes les recettes de Sion sont présentes dans les autres témoins, nous y avons affaire au « noyau dur » du *Viandier*⁶¹. Ensuite, nous disposons de la version du *Viandier* qui se trouve à la Bibliothèque nationale de France, composée de 145 recettes, entre 1373 et 1381. La version suivante, c'est-à-dire le manuscrit d'Orléans, a été détruite dans un incendie en 1940. Elle contenait seulement 28 recettes et elle a été composée à la fin du XIV^e siècle. Puis, nous pouvons énumérer le manuscrit de Kassel qui se trouve à la Murhardsche Bibliothek der Stadt en Allemagne. Ce livre a été exécuté sûrement dans le Nord de la France, durant les années 1420-1440. Ce recueil contient 73 recettes, pourtant seulement 22 proviennent du *Viandier*. Le manuscrit suivant est conservé à la Bibliothèque Mazarine et se présente comme peu soigné. Nous pouvons le dater du milieu du XV^e siècle et, plus précisément, des années 1440. Le manuscrit contient 144 recettes assez développées. La dernière version du *Viandier* se trouve à la Bibliothèque du Vatican. Elle a été copiée durant les années 1450-1460. Cette version est la plus développée des autres et elle compte 199 recettes, pourtant seulement 156 d'entre elles proviennent du *Viandier*. A tous ces témoins que l'on peut dater avec précision, il est nécessaire d'ajouter deux qui ont été détruits pendant la Seconde Guerre Mondiale et également quelques témoins attestés dans les bibliothèques anciennes, mais qui sont difficiles à dater⁶².

Quant au contenu, le *Viandier* se compose des plats de la cuisine aristocratique qui sont organisés selon deux schémas. D'abord, les recettes pour les jours gras s'opposent à celles pour les jours maigres. Ensuite, nous voyons ici la division logique des repas des nobles, c'est-à-dire, en potages, rôts et entremets⁶³. Nous pouvons y trouver les recettes de diverses viandes (quadrupèdes et volailles) et de poissons, mais ce qui distingue le *Viandier* parmi d'autres livres c'est la préparation des brouets, des sauces et des mets pour les malades, mais également son attachement aux couleurs des plats. S'il s'agit des sauces, encore élaborées sans aucune matière grasse et avec du

⁶¹ B. Laurioux, *Le règne...*, *op. cit.*, p. 61.

⁶² *Ibidem*, pp. 53-85.

⁶³ P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 27.

vinaigre en abondance, le *Viandier*, contrairement aux autres recueils, leur consacre les recettes en entier. Il faut aussi ajouter qu'au cours des siècles, le *Viandier* a subi plusieurs remaniements : on a augmenté le nombre de recettes, les techniques et les ingrédients changeaient également⁶⁴.

Selon les analyses de tous les témoins datés, menées par Bruno Laurioux, nous avons affaire à un texte qui est une compilation de textes de différentes provenances. Le chercheur nous montre le *stemma* du *Viandier*⁶⁵ dans lequel il nous présente les sources et les provenances de tous les manuscrits connus. Aujourd'hui nous ne disposons pas de « *Viandier* primitif » qui pouvait avoir une histoire plus longue que nous supposons.

c) *Le Menagier de Paris*

L'exemple suivant est fourni par un recueil qui n'est pas un livre de cuisine à proprement parler, car on y trouve aussi d'autres conseils qu'alimentaires. Nous y avons affaire à une compilation contenant presque quatre cents recettes dont 148 sont empruntées au *Viandier* lui-même. Comme nous lisons dans *l'Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises* : « cet ouvrage a été rédigé vers 1393 par un riche bourgeois parisien à l'intention de sa toute jeune épouse »⁶⁶. Ce pédagogue, probablement un magistrat âgé, veut enseigner sa femme et lui donner toutes les informations pratiques pour s'occuper de la maison (approvisionnement, qualités et prix des produits, etc.), mais aussi les instructions religieuses et morales. Il lui fournit un vrai manuel dont deux parties sont consacrées à la nourriture. De plus, il veut transmettre les savoirs sur l'économie domestique – une qualité très importante pour les bourgeois, c'est pourquoi il délaisse ces recettes du *Viandier* qui lui paraissent trop luxueuses ou superflues et modifie les autres selon son gré. Bien sûr, nous avons ici affaire à une grande compilation. Nous savons déjà que l'auteur a utilisé le *Viandier* pour composer sa partie culinaire. Pourtant il possédait d'autres sources, souvent orales. On trouve des recettes régionales de Languedoc, provenant peut-être de ses amis⁶⁷. Vu les termes précis sur la boucherie ou sur la cuisine en général, on suppose que l'auteur a acquis cette

⁶⁴ B. Laurioux, *Le règne...*, *op. cit.*, pp. 99-103.

⁶⁵ *Ibidem*, p. 91.

⁶⁶ P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 27.

⁶⁷ Cf. Bruno Laurioux, *Le règne...*, *op. cit.* p. 125.

connaissance des professionnels⁶⁸. Selon Brereton et Ferrier, le *Menagier de Paris* est un ouvrage inachevé. Probablement le travail a été interrompu à cause de la mort de l'auteur, vu son âge assez avancé. Quant à l'auteur, selon Bruno Laurioux et selon d'autres savants, il avait au moins 50 ans au moment de la composition de son texte et sa femme en avait 15⁶⁹. Il appartenait à la haute bourgeoisie, si l'on considère sa fortune. De nos jours, on ne connaît pas le nom de cet auteur ; les savants ont proposé les meilleurs candidats, mais aucun ne correspond à tous les critères mentionnés⁷⁰.

A présent, on connaît trois témoins de ce texte⁷¹. Le premier se trouve à la Bibliothèque nationale de France et le deuxième à la Bibliothèque Royale de Bruxelles. Ils proviennent tous les deux du plein XV^e siècle, de la bibliothèque des ducs de Bourgogne et se présentent comme exemplaires luxueux. Le troisième témoin est conservé à la Bibliothèque nationale de France, mais ce n'est pas un manuscrit de marque. Il vient de la fin du XV^e siècle, son format est plus petit et on aperçoit plusieurs corrections. Il est sûr que parmi ces témoins il n'y a pas de *Menagier* original. De plus, on peut supposer qu'il changeait au cours du temps. Bruno Laurioux suggère aussi que le titre de *Menagier* a été attribué à cet ouvrage postérieurement⁷².

Finalement, il faut répondre à une question intéressante, c'est-à-dire : à qui ces livres étaient destinés ? La réponse se trouve dans l'article de Bruno Laurioux⁷³. D'abord, les cuisiniers cultivés ont pris la plume pour transmettre un certain savoir qu'ils considéraient comme précieux. Leur but était de systématiser les pratiques culinaires pour leurs successeurs afin de satisfaire leurs maîtres. On peut dire qu'ils s'adressaient à leurs collègues professionnels. Auparavant, l'apprentissage se passait à l'aide de la tradition orale, par les gestes et les paroles mémorisés par les cuisiniers. C'est pourquoi les livres de cuisine médiévale ne s'occupent que des ingrédients et des compositions et ils ignorent les techniques, les proportions ou les durées de cuisson – les éléments déjà connus des professionnels. De l'autre côté, nous trouvons aussi des recueils luxueux, bellement enluminés : des codices peu utilisables dans une cuisine. Ce sont des exemplaires préparés à la demande des nobles pour alimenter leurs

⁶⁸ *Ibidem*.

⁶⁹ *Ibidem*, p. 132.

⁷⁰ Cf. *ibidem*, pp. 132-148.

⁷¹ *Ibidem*, p. 118.

⁷² *Ibidem*, p. 121.

⁷³ B. Laurioux, « Les premiers... », art. cit., pp. 243-255.

rêves. Les proportions et les techniques sont peu importantes, ce qui compte ce sont les descriptions des épices et de plats de différentes couleurs qui excitent l'imagination. En outre, les mets de grands festins, présentés par les auteurs, pouvaient contribuer à la gloire du maître qui les organisait. Parfois, les livres ont un but différent, c'est le cas du *Menagier de Paris*. Ici, l'auteur s'adresse à sa jeune femme pour l'instruire comment gérer la maison. Il choisit les recettes de cuisine qui sont très pratiques et facilement réalisables. Il lui donne les bilans et les menus adéquats à telle ou telle occasion. Il veut l'enseigner et lui transmettre les valeurs d'économie.

2.3 Conclusion

Pour conclure, il faut dire que la cuisine de l'époque médiévale était très riche et diversifiée. Les régimes alimentaires étaient fondés sur plusieurs facteurs, comme, p. ex., statut social, sexe, conditions géographiques. A tout cela il faut ajouter la division entre les clercs et laïcs, et entre les jours gras et maigres. Tous ces éléments influaient sur ce qu'on mangeait. En général, on peut dire qu'au Moyen Age, les élites restaient suralimentées, tandis que les travailleurs – sous-alimentés. S'il s'agit du goût, c'est Mulon qui a aperçu, déjà en 1964, les traits caractéristiques du Moyen Age. Premièrement, c'est l'abus des épices, deuxièmement, c'est le mélange des saveurs dans les proportions indéterminées et, troisièmement, c'est la technique médiévale de bouillir des viandes avant de les frire⁷⁴.

Selon J. C. Baudet, la cuisine médiévale en France était « la synthèse entre une culture gréco-latine qui exalte pain et l'agriculture et une culture barbaro-germanique qui célèbre la forêt et la viande »⁷⁵. Il faut être d'accord avec cette constatation qui nous montre bien que l'alimentation au Moyen Age a été l'union de la culture des agriculteurs et de celle des cueilleurs-chasseurs.

⁷⁴ M. Mulon, « Recettes... », art. cit., p. 937.

⁷⁵ J. C. Baudet, *Histoire...*, op. cit., p. 49.

CHAPITRE III

Cuisine de la Renaissance

Dans l'histoire du monde et, surtout, dans l'histoire de l'Europe, la nouvelle époque, c'est-à-dire la Renaissance, apporte plusieurs changements, qui seront déterminants dans la vie des sociétés européennes et influenceront profondément sur la culture générale. Ils joueront aussi un grand rôle pour la cuisine. Nous voudrions rappeler ici ces faits significatifs qui contribuent à la naissance de la nouvelle ère dans l'histoire de la civilisation. Cela nous paraît très important parce que ces faits exercent leur influence directement ou indirectement sur les choix alimentaires des gens.

Premièrement, il faut commencer par la naissance du nouveau mouvement intellectuel et artistique en Italie qui veut révolutionner la façon de percevoir l'homme dans l'univers. Les philosophes et les artistes désirent faire *re-naître*, découvrir à nouveau la culture et les ouvrages de l'Antiquité. Dès ce moment-là, les Français apprécient la culture italienne qui « est en honneur à la cour de France, et ne se limite pas à l'art et à la littérature »¹. Les nobles commencent à s'intéresser aussi à l'art culinaire venu de l'Italie où, au XV^e siècle, naissent le raffinement alimentaire et le culte de « bien manger ». Egalement à cette époque déjà, les officiers de bouche échangent leurs expériences. Les cuisiniers français apprennent les nouvelles techniques des cuisiniers italiens qui transmettent leur savoir-faire rayonnant sur toute l'Europe². Quand nous parlons de l'influence italienne en France, il ne faut pas oublier le personnage de Catherine de

¹ P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 94.

² *Ibidem*, p. 95.

Médicis, épouse d'Henri II. Jadis, on ce qui concerne l'histoire de l'alimentation, les historiens attachaient une très grande importance à l'arrivée de Catherine en France, en 1533. Lorsqu'elle y serait arrivée, elle aurait demandé à ses cuisiniers, qu'elle avait ramenés avec elle d'Italie, de préparer ses plats préférés³. Ces délices ont tellement plu aux nobles français, que, dès ce moment-là, ils ont quitté leurs anciennes habitudes alimentaires et, immédiatement, ont introduit la nouvelle cuisine toscane. Pourtant, aujourd'hui, il faut laisser cette anecdote à ceux qui aiment se contenter des anecdotes historiques, et nous orienter vers les faits. D'abord, quand Catherine vient à Paris, elle a à peine quatorze ans. Elle est donc trop jeune pour briller parmi les puissants et, de plus, elle parle peu français. En outre, les contacts entre les nobles français et les intellectuels et artistes italiens commencent avant l'arrivée de Catherine. En 1516, François I^{er} invite Léonard de Vinci et puis, en 1531 et 1532, le roi accueille les peintres, comme Rosso et Primatice qui deviennent ses premiers peintres⁴. De plus, plusieurs familles de riches français qui sont éblouies par la culture italienne, profitent déjà des services de précepteurs venus d'Italie, pour pouvoir connaître les nouveautés culturelles et aussi éduquer leurs enfants.

Deuxièmement, il est nécessaire d'évoquer un événement très important dans le contexte alimentaire. Il s'agit bien sûr de la découverte de l'Amérique, le 12 octobre 1492, par Christophe Colomb qui débarque dans l'île de San Salvador. Le *Nouveau Monde* fournit beaucoup de nouveaux aliments inconnus sur le Vieux Continent, comme, p. ex., pomme de terre, tomate, piment, poivron, maïs, haricot, chocolat, dinde⁵. D'un côté, ces nouveautés seront introduites sur le sol européen, pourtant elles ne seront pas populaires immédiatement, comme le dit Eric Birlouez : « Mais, à quelques exceptions près, ces nouveautés issues d'outre-Atlantique ne rencontreront dans un premier temps aucun succès sur notre territoire : il faudra ainsi attendre trois siècles pour que pomme de terre et tomates commencent à garnir les assiettes des mangeurs français ! »⁶. De l'autre côté, certains produits, venus d'Amérique, seront implantés aussi en Afrique et en Asie. Ce sont les cas du manioc et de la patate douce, qui occupent actuellement la place essentielle dans le régime des peuples

³ Eric BIRLOUEZ, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, Editions Ouest-France, Rennes, 2011, p. 16.

⁴ *Ibidem*, p. 18.

⁵ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, pp. 555-560.

⁶ E. Birlouez, *Festins...*, p. 8.

de ces continents⁷. En revanche, le transport des produits nouveaux ne s'effectue pas seulement de l'Amérique vers les autres continents, mais aussi dans l'autre sens. Les Européens, mais également les Africains et les Asiatiques introduisent en Amérique beaucoup d'animaux et de plantes, parmi lesquels : bovins, ovins, chevaux, blé, seigle, orge, riz, soja, vigne, bananes⁸.

Troisièmement, nous devons nous rappeler le fait vraiment significatif, cette fois-ci, de l'histoire de l'Eglise, qui révolutionne l'ancien ordre : la Réforme protestante exerce son influence directement sur les choix alimentaires des gens. Or, Luther touche le problème gastronomique en quelque sorte. Ce problème concerne « les jours maigres » introduits par l'Eglise catholique. Ces jours donnent l'occasion aux riches de goûter les poissons chers qui sont préparés d'une façon très raffinée, pendant que les autres doivent consommer le peu qu'ils possèdent. La Réforme protestante abolit le jeûne et les interdits alimentaires présents dans l'Eglise catholique. Pourtant, Luther et d'autres réformateurs prônent la modération alimentaire permanente et trouvent que c'est l'excès qui aboutit au péché⁹. En outre, comme nous lisons dans l'*Histoire de l'alimentation* : « la Réforme protestante, destructrice d'une réglementation ecclésiastique qui a constitué un puissant facteur d'unité de l'alimentation occidentale au Moyen Age ; la Réforme, donc, encourage une diversification des cuisines nationales »¹⁰. L'Eglise catholique unissait le monde chrétien dans le domaine alimentaire. Dans chaque pays chrétien, elle fixait les mêmes obligations (respecter les jours maigres et le Carême, ne pas consommer de viande). Ainsi, la Réforme, en abolissant ces restrictions, donne l'opportunité de diversifier le régime alimentaire dans les régions réformées. Nous pouvons donner ici l'exemple d'Angleterre, où, après avoir rompu avec l'autorité du Pape, les gens mangeaient de moins en moins de poissons et, ainsi, la consommation de poissons a baissé considérablement dans ce pays¹¹. Ensuite, la Réforme protestante apporte un grand changement dans les régions dites « beurrières », car les protestants peuvent enfin y consommer des laitages tous les jours. Dans ce cas-ci, il s'agit surtout des territoires du nord où la consommation du beurre et du lait est la base de l'alimentation quotidienne.

⁷ *Ibidem*, p. 114.

⁸ *Ibidem*.

⁹ J.R. Pitte, *Gastronomie...*, *op. cit.*, p. 74.

¹⁰ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 549.

¹¹ Cf. E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, p. 44.

Face à ces changements, l'Église catholique se décide enfin à modérer les obligations concernant les produits laitiers et les graisses animales.

Finalement, quand nous parlons des changements de la Renaissance, il n'est pas possible d'oublier l'invention de Gutenberg. Cet Allemand crée l'imprimerie, donc une méthode qui permet de produire les livres à grande échelle et, ainsi, de les mettre à disposition d'un vaste public. Cette nouveauté contribue aussi au développement de l'art culinaire. Dès ce moment, les recueils de recettes sont plus accessibles à chaque personne qui est intéressée par la cuisine. Par la suite, l'imprimerie donne une excellente possibilité d'apprendre et de lancer les nouveautés culinaires et les goûts différents.

Tous ces faits, que nous avons énumérés ci-dessus, ont une grande influence sur le changement et le développement de la cuisine française à la Renaissance, mais il faut souligner que c'est une évolution étendue au cours du XVI^e siècle. Cependant, on ne peut pas passer sous silence que, en gros, les fondements de l'alimentation à la Renaissance restent toujours médiévaux.

Les produits caractéristiques de la classe sociale élevée, que nous avons présentés dans le chapitre précédent, ne changent pas en un jour. Comme le dit E. Birlouez, « les membres de classes dominantes continuent de consommer de grandes quantités de viande »¹². Alors, nous voyons bien que les nobles croient toujours que la viande est le meilleur produit à consommer par les riches et les puissants de France. Ils aiment encore la venaison et les grands volatiles, que nous considérons aujourd'hui comme immangeables, comme p. ex. paons, hérons, cygnes, quoique, au cours du XVI^e siècle, leur consommation diminue. Il faut aussi mentionner les épices, élément-clé pour se distinguer des autres. Nous lisons dans l'*Histoire de l'alimentation* : « Les épices restent employées dans une proportion des recettes presque aussi grande qu'au Moyen Âge : de 60 à 70% »¹³. Elles sont donc toujours fortement utilisées. Néanmoins, dans la publication citée ci-dessus on apprend que deux changements s'opèrent à cette époque-là. D'abord, le nombre des épices qui sont à la mode diminue. Les unes, comme : graine de paradis, galanga, macis, nard, cardamome, anis, cumin, mastic, poivre long ne sont plus visibles dans les livres de recettes. Les autres, comme : gingembre, cannelle, safran jouent le rôle principal exceptionnellement. Pourtant, les cuisiniers prennent presque régulièrement les épices comme : poivre, clou de girofle, noix de muscade. Ensuite, il est clair que les quantités de

¹² *Ibidem*, p. 12.

¹³ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 667.

ces substances aromatiques, prises pour chaque plat, sont plus petites qu'auparavant. Il est très difficile de le prouver à cause des mesures imprécises dans les recettes, mais cela est visible dans les témoignages des voyageurs français qui, en dehors de leur pays natal, se plaignent de plats si épicés qu'ils ne peuvent pas en consommer. En outre, s'il s'agit des goûts de la Renaissance, les nobles apprécient toujours l'association du sucré et du salé, et aussi de l'acide et du sucré. La saveur acide règne toujours, surtout dans la matière des sauces¹⁴.

Il existe même des savants, comme Jean-François Revel, qui considèrent la Renaissance comme un prolongement du Moyen Age et pensent que, durant cette époque, il n'y a aucune évolution dans le domaine culinaire. Dans son livre *Un festin en paroles*, il dit : « La cuisine française n'évolue pas à partir du milieu du XVI^e siècle, mais seulement à partir du milieu du XVII^e siècle, c'est-à-dire un siècle plus tard, et encore bien timidement »¹⁵. Selon lui, la cuisine française ne change donc pas à l'époque de la Renaissance, mais plus tard et au XVI^e siècle elle reste pratiquement au Moyen Age. On ne peut pas être d'accord avec ces considérations. Au XVI^e siècle, il existe déjà de nouveaux livres de cuisine comme, p. ex., un ouvrage anonyme intitulé le *Petit traité auquel verrez la maniere de faire cuisine*, paru en 1530, qui « présente cent trente-trois recettes inédites, c'est-à-dire, que l'on ne trouvait pas dans les traités médiévaux »¹⁶. Nous apercevons alors de nouvelles recettes, mais aussi de nouvelles tendances culinaires. Bref, nous ne pouvons pas dire que la nouvelle époque et les éditions culinaires n'apportent pas de nouveaux éléments qui changent l'essentiel de la cuisine médiévale. Tout le monde sait que la révolution, même s'il s'agit de la cuisine, ne se passe pas en un jour. Comme le précise P. Rambourg : « la cuisine de l'époque ne rompt pas avec les préceptes du passé, il s'agit plutôt d'une cuisine de *transition*¹⁷ qui garde ses bases traditionnelles »¹⁸. La cuisine française renaissante, c'est le *début* visible de grands changements.

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ Jean-François REVEL, *Un festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique, de l'Antiquité à nos jours*, Editions Surger, Paris, 1985, p. 145.

¹⁶ Philip et Mary HYMAN, « Les livres de cuisine et le commerce des recettes en France aux XV^e et XVI^e siècles » [ds] *Du manuscrit à la table*, *op. cit.*, cité d'après P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 97.

¹⁷ C'est S. M. qui souligne.

¹⁸ P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 97.

Nous voudrions maintenant montrer ces changements dans la cuisine de la Renaissance et les analyser en détail, en les divisant en deux groupes : ceux qui concernent les paysans et ceux qui concernent les nobles¹⁹. Cela nous permettra de voir les débuts de l'évolution alimentaire à deux niveaux.

3.1 Paysans

Nous commençons par présenter le régime des paysans car ceux-ci constituent de 80 à 90% de toute la population²⁰. En gros, le régime de « petites gens » reste encore médiéval et dépend de plusieurs facteurs (p. ex. géographiques), que nous avons examinés dans le chapitre précédent et nous savons déjà que les paysans mangeaient du pain, de la viande, des légumes secs et frais, des laitages. Néanmoins, les changements, que nous y analyserons, ont l'impact direct aussi sur la nourriture paysanne au XVI^e siècle non seulement en France, mais aussi dans les autres régions de l'Europe. Nous voudrions nous concentrer seulement sur les nouveautés dans le régime paysan.

Premièrement, il faut parler de l'essor démographique qui était arrêté par la Peste noire au XIV^e siècle, mais qui recommence à devenir fort à la fin du XV^e siècle et ne cesse pas d'augmenter jusqu'à la fin du XIX^e siècle²¹. Cette augmentation du nombre des habitants et le développement des villes entraînent les défrichements des forêts et l'élargissement des terres destinées aux céréales. Selon les auteurs de *l'Histoire de l'alimentation*, ce changement « s'est réalisé au détriment des espaces voués à l'élevage, à la chasse et à la cueillette, c'est-à-dire qu'il a entraîné une augmentation de la part des grains dans l'alimentation populaire aux dépens de la variété du régime et de la part de la viande »²². La conséquence de cette croissance est bien évidente. Les gens pauvres, qui deviennent de plus en plus nombreux, cherchent un produit qui sera le plus accessible et, en même temps, le plus nutritif. Dans ce cas, c'est le pain, la base de la nourriture. Le calcul est donc très simple et il est présenté ainsi par E. Birlouez :

¹⁹ La bourgeoisie essayait d'imiter dans une certaine mesure les goûts des nobles.

²⁰ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 596.

²¹ *Ibidem*, p. 550.

²² *Ibidem*, p. 551.

Sur une surface d'un hectare, il vaut mieux en effet cultiver du blé pour nourrir les hommes que de l'herbe destinée aux animaux : même avec un rendement moyen très faible (5 quintaux, soit quinze fois moins qu'aujourd'hui), l'hectare de blé fournissait malgré tout quatre à cinq fois plus de calories que celles qu'aurait procurées un bovin nourri avec l'herbe cultivée sur ce même hectare²³.

Comme nous le voyons, les paysans consomment de plus en plus de céréales et de blés divers, car ce sont ceux qui donnent 80% des calories pour la ration d'un jour. Les gens mangent des blés sous des formes variées. Ils en forment du pain, mais ils préparent aussi les galettes ou les bouillies, car, pour eux, il est trop cher de fabriquer le pain chaque jour. C'est pourquoi les pauvres mangent souvent du pain rassis, trempé dans un bouillon. Cependant les nouvelles céréales, originaires d'autres endroits du monde, sont introduites en France. Le sarrasin, appelé blé noir, gagne vite beaucoup de consommateurs. Il vient de Sibérie et, après une acclimatation en Europe orientale, il est adapté au sol français, à la fin du Moyen Age²⁴. Bien sûr, il n'a rien en commun avec les blés car c'est une plante de la famille des Polygonacées, qualifiée comme pseudo-céréale. Il ne possède pas de gluten, donc on ne peut pas en préparer du pain, il doit être consommé sous forme de galette ou de bouillie. Il est cultivé dans les régions pauvres (Bretagne, Alpes, Limousin, Auvergne) parce qu'il est peu exigeant et produit les grains même sur le sol pauvre²⁵.

En revanche, à la Renaissance, les paysans mangent de moins en moins de viande. Les statistiques narbonnaises de l'année 1583 montrent que les ouvriers agricoles y travaillant, reçoivent environ 20 kilos de viande par année, tandis qu'en 1533, ils en avaient 40 kilos²⁶. La différence est très grande. Il y a de moins en moins de pâturages, donc le nombre des bovins, des ovins, des chèvres diminue aussi. En même temps, il y a plus de gens à nourrir. En fin de compte, les pauvres mangent moins de bœuf, de veau, de mouton qu'à l'époque précédente et ils doivent se contenter du porc, le plus souvent salé ou fumé, qui n'est pourtant pas présent chaque jour sur la table paysanne.

Cependant, il ne faut pas oublier des produits nouveaux, venus d'Amérique, qui gagnent les palais des gens pauvres. D'abord, nous avons

²³ E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, p. 89.

²⁴ *Ibidem*, p. 93.

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ *Ibidem*, p. 89.

affaire à une plante qui remporte le succès très vite sur le sol européen. C'est le cas de maïs que les paysans appelleront « gros millet » ou « millet d'Espagne ». Comme le dit Alain Drouard : « Le maïs est la seule céréale d'origine américaine »²⁷ sur le vieux continent. On propose diverses dates de son introduction en Europe. Selon, p. ex., Jean C. Baudet, cette céréale y vient avec Christophe Colomb, après sa deuxième expédition, en 1496²⁸. Quelques décennies plus tard, en 1523, le maïs est introduit en France (dans la région de Bayonne), mais il ne remplace pas les autres blés²⁹. Au début, le maïs est destiné à nourrir des animaux. Peu à peu, les paysans le cultivent, mais seulement dans leurs potagers, pour éviter de payer les dîmes aux seigneurs. En revanche, dans le sud-ouest de la France, le maïs se met à la place des blés qui poussent mal aux sols pauvres et il est cultivé dans les champs.

Un autre aliment nouveau s'appelle *haricot*. Cette plante possède le nom qui est déjà connu dans la cuisine. Il s'agit du ragoût médiéval de mouton et de navets, appelé « haricot de mouton », du verbe *harigoter/haligoter* « couper en morceaux », mais certains linguistes pensent que le *haricot* comme légume provient du terme aztèque *ayacotl*³⁰. Au début, ces légumineuses sont nommées par les Européens « fèves », car ces deux espèces sont bien semblables. Cela explique aussi le phénomène de l'entrée assez rapide des haricots sur les tables des Français. Ceux-ci voient les haricots pour la première fois lorsque Catherine de Médicis vient à Marseille³¹. Dans sa dot, elle possède également les paquets des haricots. Ces derniers font vite une carrière, surtout en Provence et en Languedoc où ils deviennent l'ingrédient principal du cassoulet.

Comme nous le voyons, la situation des pauvres est moins avantageuse qu'à l'époque précédente. On peut dire ici que cet état de choses est plus supportable pour ceux qui habitent dans les montagnes. Leur régime est plus varié que celui des habitants des plaines car, même s'ils ne disposent pas de territoires très productifs et ils ne mangent pas à leur faim, ils consomment des produits plus équilibrés comme : toutes sortes de laitages, plantes sauvages provenant de la cueillette ou produits de la chasse, pendant que les habitants des plaines mangent à chaque fois principalement toutes sortes de céréales.

²⁷ A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 41.

²⁸ J. C. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 56.

²⁹ E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, p. 118.

³⁰ J. C. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 63.

³¹ A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 45.

3.2 Nobles

Maintenant, nous voudrions présenter les changements dans l'alimentation de la classe sociale élevée, qui sont, en quelque sorte, conditionnés par les changements sur le plan alimentaire des pauvres.

En premier lieu, il faut parler des viandes de boucherie. Les paysans ont de moins en moins d'opportunité de manger du bœuf. La baisse de consommation de ce type de viande chez les pauvres permet aux nobles de se distinguer encore plus et entraîne chez eux l'augmentation des plats avec du bœuf, du veau, du mouton, du chevreau et de l'agneau³². Cependant, les riches méprisent toujours la viande du porc dont ils n'utilisent que le lard et le jambon. Dans le domaine de la viande, il y a aussi une autre redécouverte. Les cuisiniers s'intéressent de plus en plus aux abats qui deviennent très populaires. Selon Madeleine Ferrières : « La tripe a connu un âge d'or épanoui de la Renaissance au milieu du XIX^e siècle »³³. L'image des abats, dégradée au Moyen Age, est découverte à nouveau par les cuisiniers du XVI^e siècle qui cherchent leur inspiration dans l'Antiquité où les riches adoraient les abats divers comme, p. ex. oreilles, pieds, rognons, cervelle, estomac, foie gras, et, même, testicules de coq³⁴. Dès ce moment-là, dans les livres de cuisine, on aperçoit de plus en plus de noms de pièces de viande ou d'abats divers. Egalement, une autre transformation dans le domaine des viandes a lieu. Les élites, peu à peu, abandonnent la consommation des grands oiseaux qui étaient présents pendant les festins médiévaux. Ce changement commence à la fin du Moyen Age et concerne les espèces comme : cormoran, cigogne, cygne, grue, butor, spatule, héron, paon³⁵. A cette liste, nous pouvons ajouter les mammifères marins comme : baleines ainsi que marsouins et phoques. En effet, les états d'esprit se transforment lentement et ces aliments très spectaculaires, qui permettaient de se distinguer des autres, seront remplacés par d'autres produits (comme p. ex. le sucre).

Un autre changement, très important aussi, concerne la consommation des légumes dans les maisons des riches. A la Renaissance, les Français veulent imiter les Italiens et, en Italie, les légumes deviennent à la mode, c'est pourquoi ces premiers les privilégient et les introduisent plus souvent dans leurs plats. Selon les statistiques données présentées dans l'*Histoire de l'alimentation*, les

³² E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, p. 37.

³³ Madeleine FERRIERES, *Nourritures canailles*, Editions du Seuil, Paris, 2007, p. 125.

³⁴ E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, p. 37.

³⁵ Cf. J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 661.

légumes constituaient 6% des plats dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Age, et presque 11% en 1545³⁶. De plus, le nombre des espèces augmente également, de 24 à l'époque médiévale à 29 à la Renaissance³⁷. D'abord, on mange de nouveaux légumes qui viennent d'Italie et sont à la mode là-bas. Il s'agit ici des artichauts, des cardons et des asperges (les plus appréciées). Il faut y ajouter les choux-fleurs, mais, en vérité, ces derniers viennent sur le sol français seulement à la fin du XVI^e siècle. Au même moment, les nobles commencent à apprécier les légumes déjà connus en France, mais qui ne sont consommés depuis longtemps que par les pauvres. D'après Eric Birlouez : « les nobles se mettent ainsi à manger carottes, panais, salsifis, raves, épinards, laitues, pourpier, cresson, chicorée, endives, blettes, concombres, cornichons »³⁸. Selon la célèbre étude de J.-L. Flandrin et de M. Montanari, l'utilisation des légumes verts dans les livres de cuisine est deux fois plus grande en 1543 qu'à la fin du Moyen Age³⁹. A cette liste, il faut ajouter les champignons dont la consommation progresse très rapidement, surtout dans la deuxième moitié du XVI^e siècle. En revanche, quand les élites commencent à manger des légumes, de plus en plus souvent ils abandonnent les féculents. Les légumineuses et les céréales sont choisies de moins en moins souvent. Dans le diagramme présenté dans *l'Histoire de l'alimentation*, la différence est incroyable. Selon cette statistique, leur nombre est réduit de plus que la moitié, à partir de la fin du Moyen Age jusqu'au milieu du XVI^e siècle⁴⁰. Nous voyons donc que les nobles tournent le dos aux aliments végétaux les plus nourrissants, en faveur des légumes qui, en vérité, apportent moins de valeurs nutritives. Peut-être les riches ne se soucient-ils plus de se nourrir, mais ils veulent diversifier les plats et agrandir leur appétit.

En outre, les fruits deviennent plus à la mode qu'à l'époque précédente. Les Français, imitant les Italiens qui développaient l'arboriculture au XIV^e siècle, veulent manger des fruits divers, surtout des oranges, des citrons ou des melons, très populaires à cette époque-là⁴¹. Egalement, ces produits de terre commencent à être cuits. Les livres de recettes présentent diverses façons de faire les compotes, les confitures liquides et les confitures sèches. Pourtant, cet

³⁶ Cf. *ibidem*, p. 658.

³⁷ *Ibidem*.

³⁸ E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, p. 27.

³⁹ Cf. J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 659.

⁴⁰ Cf. *ibidem*, p. 660.

⁴¹ E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, p. 30.

essor est lié à un autre changement dont nous reparlerons dans le paragraphe suivant où nous développerons le sujet des confitures.

Maintenant, nous voudrions passer à un autre changement qui est lié un peu au précédent. Il s'agit ici du sucre, produit très important, même aujourd'hui, dont l'histoire paraît intéressante. Jean-Louis Flandrin dit, dans son article concernant le sucre : « On sait d'ailleurs par les documents commerciaux, qu'au fil des siècles et jusqu'à nos jours, la consommation de sucre n'a cessé de croître, en France comme dans les autres pays occidentaux »⁴². Regardons comment il fait sa carrière en France. Au début, c'est-à-dire, au Moyen Age, le sucre est très rare et, par conséquent, très cher. On l'utilise seulement dans les maisons des riches et on le considère comme un remède, donc on ne le sert qu'aux personnes malades ou convalescentes⁴³. La situation change au XVI^e siècle, quand les yeux des nobles sont tournés vers l'Italie où, depuis longtemps, le sucre est à la mode. D'où vient-il ? La canne à sucre, qui provient de Nouvelle-Guinée, y est cultivée depuis longtemps⁴⁴ ; encore dans les temps préhistoriques, elle s'est répandue dans d'autres îles du Pacifique et en Asie. Vers 510 avant J.-C., les Perses la découvrent et implantent chez eux⁴⁵. Les Arabes qui rencontrent le sucre en Perse, l'introduisent au IX^e siècle en Andalousie et dans les îles méditerranéennes : Chypre, Crète, Sicile⁴⁶. La canne à sucre est donc bien cultivée sur ces sols depuis sept siècles. Le commerce entre les Vénitiens et les Arabes est très développé, donc ceux-là ont accès à ce produit qu'ils utilisent pour la préparation des confiseries délicieuses. Dès la fin du XV^e siècle, les Français suivent cette mode et utilisent souvent du sucre dans leurs plats. Selon les statistiques présentées dans l'*Histoire de l'alimentation*, cet essor de l'utilisation dudit édulcorant dans les livres de cuisine atteint le sommet en 1542 où, dans 31% de recettes, on en ajoute aux mets⁴⁷. La demande de sucre croît rapidement, c'est pourquoi on développe la culture de la canne à sucre : les plantations en Valence, dans les îles Canaries, les Açores, la Madère, et puis aux Antilles et en Amérique du Sud⁴⁸. Le changement est provoqué aussi

⁴² Jean-Louis FLANDRIN, « Le sucré dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e siècle » [ds] *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 35/1 (1988), p. 220.

⁴³ *Ibidem*, p. 216.

⁴⁴ NOSTRADAMUS, *Traité des Confitures*, Adapté en français moderne et présenté par Jean-François Kosta-Théfaïne, Editions Imago, Paris, 2013, l'introduction p. 12.

⁴⁵ *Ibidem*.

⁴⁶ E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, p. 48.

⁴⁷ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 670.

⁴⁸ E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, p. 48.

dans les produits auxquels on ajoute du sucre. A l'époque médiévale, selon l'analyse des livres de cuisine, les cuisiniers utilisent ces produits seulement pour les plats avec la viande, la volaille et le poisson, mais cette tendance diminue continuellement à partir du XVI^e siècle et les plats carnés cessent d'être sucrés⁴⁹. En revanche, les maîtres queux prennent du sucre, de plus en plus souvent, pour préparer les œufs ou les laitages et cette transformation accroît proportionnellement dès le XV^e siècle. Cependant, pourquoi voit-on la baisse de l'utilisation du sucre dans les livres de cuisine à partir du milieu du XVI^e siècle, si la popularité du sucre est toujours en hausse ? Il faut expliquer ici un fait très important. Puisque le sucre et toutes sortes de sucreries deviennent de plus en plus populaires, les livres commencent à se spécialiser et le nouveau genre naît. Il s'agit des livres de confitures dont le premier est publié à Paris en 1545 par Jehan de Longis et porte le titre suivant : *Petit traité contenant la maniere pour faire toutes confitures, compostes, vins saulges, muscadetz & autres breuvages, [...] parfuntz savons, muscadz pouldres, moutardes, & plusieurs autres bonnes recettes*⁵⁰. A travers ce titre nous voyons que les livres de confitures ne contiennent pas seulement de recettes de confitures au sucre ou au miel, mais aussi des recettes de produits confits au vinaigre ou au sel, ou bien, celles de dragées, de parfums, de savons. Patrick Rambourg explique les raisons pour lesquelles on trouve les parfums à côté des confitures : « Cette juxtaposition de recettes alimentaires et de produits d'hygiène et de beauté surprend au premier abord, mais s'inscrit dans le statut du sucre qui a longtemps été considéré comme un médicament favorisant la digestion, et donc la beauté extérieure du corps »⁵¹. Le sucre, donc, est lié logiquement à l'hygiène, car il se trouve toujours, en quelque sorte, dans le domaine médicinal. Alors, la réponse à la question précédente est assez facile. Le sucre disparaît des livres de cuisine non pas parce qu'il cesse d'être utilisé, mais parce que son utilisation passe aux livres de confitures où il joue un rôle essentiel⁵².

L'essor de la consommation du sucre contribue aussi au développement de la pâtisserie. Dès que les Français imitent les Italiens, les aristocrates de France commencent à goûter des douceurs diverses : macarons, sorbets, glaces, pâtes de fruits, fruits confits, nougats, frangipane, etc.⁵³ Certains produits proviennent

⁴⁹ Cf. J.-L. Flandrin, « Le sucré... », art. cit., p. 221.

⁵⁰ P. Rambourg, *Histoire...*, op. cit., p. 99.

⁵¹ *Ibidem*.

⁵² J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, op. cit., p. 670.

⁵³ Cf. E. Birlouez, *Festins...*, op. cit., p. 52.

de l'Antiquité, mais ils étaient oubliés pendant le Moyen Age. C'est le cas des dragées qui étaient distribuées par les Romains durant des fêtes et cérémonies. Cependant d'autres sont d'invention purement italienne, comme les pastilles, créées par Giovanni Pastilla, aux couleurs et arômes divers⁵⁴. C'est également le cas des macarons (« pâtisserie fine, gâteau sec, ovale ou rond, à base de pâte d'amandes, de blanc d'œuf et de sucre »)⁵⁵ venus d'Italie, dont le nom français apparaît pour la première fois en 1552 chez Rabelais. De plus, le sucre devient un additif important des sorbets, des sirops et des liqueurs très appréciés à l'époque par les Italiens qui ont connu la méthode de les préparer grâce aux Arabes. Pourtant, il est possible que ces derniers aient vu les façons de fabriquer des sorbets et des sirops chez les Romains et ils auraient seulement remplacé le miel par le sucre⁵⁶. En outre, après la découverte de la distillation par les Arabes et les Perses, le monde a connu le goût de l'alcool fort, nommé aussi « eau-de-vie ». Cette boisson était, d'abord, considérée comme remède vendu chez les apothicaires. Néanmoins, au XV^e siècle, elle devient un produit de consommation courante et certains fabricants commencent à y ajouter du sucre, en obtenant des liqueurs diverses. L'importance du sucre exerce son influence sur le nouveau phénomène présenté par Eric Birlouez : « le sucre devient un nouveau signe de distinction sociale, permettant d'afficher son rang de seigneur et sa prospérité »⁵⁷. Bref, les élites sociales de la Renaissance, après avoir abandonné l'utilisation immense des épices (qui étaient les attributs de richesse au Moyen Age), commencent à consommer des produits sucrés pour montrer aux autres leur position et leur puissance.

Le changement suivant concerne une matière grasse assez dépréciée au Moyen Age, mais qui sera encore plus importante au XVII^e siècle. Il s'agit, bien sûr, du beurre dont l'utilisation change au XVI^e siècle et sera fondamentale plus tard, comme nous lisons dans l'*Histoire de l'alimentation* : « Plus généralement, l'essor du beurre dans les livres de cuisine est une des transformations majeures de l'époque moderne »⁵⁸. Nous savons déjà qu'à l'époque médiévale les nobles ne mangent point de beurre et celui-ci est destiné aux pauvres, surtout dans les régions du nord de la France. Les riches n'aiment pas les laitages et les considèrent comme grossiers. C'est pourquoi, dans les livres de cuisine du XIV^e

⁵⁴ *Ibidem*, p. 53.

⁵⁵ Cf. Le *Grand Robert de la langue française*.

⁵⁶ Cf. E. Birlouez, *Festins...*, *op. cit.*, p. 55.

⁵⁷ *Ibidem*, p. 58.

⁵⁸ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 669.

siècle, le beurre n'est utilisé que pour 1,4% à 3% de recettes⁵⁹. Les élites se contentent du lard ou du saindoux pendant les jours gras, et de l'huile d'olive pendant les jours maigres. Cependant, la situation change et le beurre conquiert les bouches des nobles à partir de la Renaissance. Les statistiques le prouvent également : « En France, dès la fin du XV^e siècle, le *Viandier de Taillevent* en utilise déjà dans 7,5% de ses recettes ; et le *Livre fort excellent de cuisine*, vers le milieu du XVI^e siècle, dans 33% des siennes »⁶⁰. Les nobles commencent à apprécier le beurre, qui, dans l'avenir, sera un élément essentiel de la grande cuisine française. Le goût des riches évolue aussi, ils cessent d'estimer les saveurs acides et épicées, c'est-à-dire artificielles, et ils mettent en valeur les produits délicats, comme le beurre. Les historiens supposent que cette attitude des nobles envers le beurre est entraînée par la Réforme protestante qui abandonne l'interdiction de l'Eglise Catholique de consommer du beurre en Carême. De plus, l'Eglise augmente le nombre des dispenses dans les régions où il n'y a pas d'huile d'olive et où elle est chère⁶¹. Certes, ce grand bouleversement contribue à l'essor de la consommation de cette matière grasse animale.

Passons maintenant au dernier changement dans les régimes de la Renaissance, c'est-à-dire aux nouveaux produits venus d'Amérique. Il faut souligner ici que cette introduction n'est pas très facile ni naturelle pour les gens nobles. En général, ils se méfient de ces nouveautés dont ils n'ont jamais entendu parler. De plus, les riches se demandent si ces nouveautés exotiques peuvent être consommées sans risque, ou bien, si elles ne sont convenables qu'aux ventres des « sauvages ». Bref, ils ont peur. Cependant, il y a quelques exemples de la Renaissance qui montrent que certains produits sont si similaires à ceux que les gens connaissent déjà, qu'ils peuvent les apprivoiser tout de suite. Il faut dire quelques mots à propos de ces produits qui remportent le succès immédiat, après avoir été introduits en Europe. Le succès le plus rapide concerne un type de viande – il s'agit de la dinde. Les élites commencent à l'estimer juste après son entrée en France. E. Birlouez élucide ainsi ce phénomène : « On peut l'expliquer en remarquant que ce gros volatile, une fois plumé, ressemble au paon et qu'il entre aisément dans la catégorie mentale des

⁵⁹ Jean-Louis FLANDRIN, « Et le beurre conquiert la France » [ds] *La cuisine et la table*, Fayard, Paris, 2012, pp. 193-205 (ici p. 193).

⁶⁰ *Ibidem*, p. 195.

⁶¹ *Ibidem*, p. 204.

aliments considérés, à l'époque, comme 'bons à penser' »⁶². Nous savons que cet oiseau ressemblait pour les riches à d'autres grands oiseaux, comme le cygne, le héron ou le paon, reconnus dans le monde aristocratique. Pour ces raisons, la dinde convient aux palais des nobles, gagne rapidement les enthousiastes et elle est considérée comme beaucoup plus savoureuse et délicate que le paon. Cet exemple montre bien que l'entrée des nouveaux produits se passe souvent selon la règle de la ressemblance avec un aliment connu, dans ce cas-ci grâce à l'aspect extérieur de l'oiseau.

Pourtant, l'introduction rapide d'un autre produit n'est pas fondée sur la ressemblance extérieure, mais sur la ressemblance du goût. C'est le cas du piment, découvert en 1493 par Christophe Colomb qui aperçoit une plante piquante qu'il décrit comme « plus forte que notre poivre »⁶³. L'appellation de cette nouveauté américaine se construit à la base d'un mot espagnol déjà existant. Les Espagnols disent *pimienta* pour « poivre » et, ainsi, nomment cette épice *pimiento*, ce qui donne le mot français *piment*⁶⁴, mais sa variété douce s'appelle justement *poivron*. Ce nouveau produit gagne les palais européens, comme nous lisons dans *l'Histoire de l'alimentation* : « En Europe, le piment enregistra un rapide succès en Espagne, à la fois comme plante ornementale et comme concurrent du poivre dans la cuisine, car on le jugeait alors plus 'chaud', plus savoureux et beaucoup moins cher que ce dernier »⁶⁵. On voit clairement que les qualités de cette nouveauté sont associées à celles du poivre et c'est grâce à ce dernier que le piment ne fait pas peur aux nobles. Il devient de plus en plus populaire et, grâce à son prix, il remplace le poivre.

A la fin des considérations générales sur l'époque renaissante, nous devons présenter également d'autres produits qui sont venus d'Amérique à la Renaissance, mais il fallait attendre leur appréciation. C'est, d'abord, le cas de la tomate, découverte par Fernando Cortez, en 1519, pendant ses pérégrinations au Mexique⁶⁶. Il aperçoit que les Aztèques en cultivent et en consomment, c'est pourquoi il l'introduit en Espagne. Sa carrière est présentée ainsi dans célèbre *Histoire de l'alimentation* : « la tomate aurait séduit les Italiens, les Espagnols, les Provençaux et les Languedociens dès le XVI^e ou le XVII^e siècle, mais elle

⁶² E. Birlouez, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 116.

⁶³ Cf. J. C. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 55.

⁶⁴ *Ibidem*.

⁶⁵ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 559.

⁶⁶ J. C. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 58.

ne se répand pas en Europe avant la fin du XVIII^e ou le début du XIX^e siècle »⁶⁷. Ces paroles nous montrent que dans les régions où, aujourd'hui, la tomate (appelée aussi 'pomme d'or' par les botanistes italiens) constitue la base de cuisine, les gens apprécient plus rapidement ce produit dont le reste du continent a peur jusqu'au XIX^e siècle. La cause de cette méfiance est assez triviale. Les gens, en associant la tomate aux plantes toxiques de même famille, telles que belladone, mandragore, datura, la trouvent toxique et l'utilisent seulement comme ornement dans leurs jardins durant presque deux siècles. La même histoire concerne la pomme de terre qui appartient à la même famille que la tomate. Les Européens ont alors peur de ce nouveau produit de terre qui, selon eux, peut être toxique. Il est introduit pour la première fois en Espagne, en 1534, portant le nom de *patata*, puis en France, en 1540⁶⁸. Il s'implante bien en Europe, mais d'abord sans succès parmi les consommateurs. Selon les sources, la pomme de terre n'est consommée que dans le sud de l'Espagne, en Italie et aux Pays-Bas. Dans le reste du continent, elle sert à nourrir les cochons (c'est pourquoi elle est longtemps considérée comme aliment destiné aux animaux ou, seulement pour les périodes de famine, aux gens). A la fin du XVI^e siècle, un agronome français, Olivier de Serres, qui s'installe à la campagne pour acclimater en France les nouveautés américaines⁶⁹, décrit la pomme de terre, mais il utilise l'appellation dérivée de l'allemand « cartoufle », donc il l'associe aux truffes⁷⁰ et aperçoit sa culture dans les différents lieux dans les Alpes.

On ne peut pas oublier non plus l'histoire du chocolat sur le sol européen. Ce nouveau produit est bu pour la première fois par Cortés, en 1519, pendant le festin du roi Moctezuma, au Mexique, et il le trouve peu appétissant⁷¹. Il faut expliquer ici que les Américains le préparent alors différemment qu'aujourd'hui. Ils broient le cacao et le mélangent avec du piment, puis ils le font bouillir avec de l'eau (bien sûr sans édulcorant), toujours en remuant et en le faisant mousser. Le goût obtenu par cette technique est très amer et piquant, ce qui empêche Cortés de l'apprécier. C'est aussi ce goût qui ne plaît pas à Charles Quint, en

⁶⁷ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 558.

⁶⁸ J. C. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 69.

⁶⁹ E. Birlouez, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 111.

⁷⁰ Il fait cette description dans son ouvrage intitulé *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs, où l'on voit avec clarté et précision l'art de bien employer et cultiver la terre, en tout ce qui la concerne, suivant des différentes qualités et climats divers, tant d'après la doctrine des anciens que par l'expérience.*

⁷¹ E. Birlouez, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 119.

1527, lorsqu'il déguste ce breuvage à la cour espagnole⁷². Ces exemples montrent bien qu'au début le chocolat n'est pas apprécié par les élites européennes et elles vont l'ignorer pendant presque six décennies. La situation change quand certaines religieuses, mises à Oaxaca, décident d'adoucir le chocolat chaud en y ajoutant du sucre et en éliminant le piment. Dès ce moment, la boisson noire commence à être estimée, au début chez les Espagnols. Cette nouveauté américaine vient en France plus tard qu'en Espagne. Ensuite, selon J. C. Baudet, sa route s'est faite ainsi : « le breuvage va arriver en France, puis dans le reste de l'Europe, avec les juifs fuyant les persécutions en Espagne »⁷³. Les Français découvrent alors ce goût nouveau grâce aux juifs. Pourtant, ce qui est sûr, c'est que le chocolat est populaire en France dès le début du XVII^e siècle (Anne d'Autriche, épouse de Louis XIII, l'adore) et, d'année en année, ce breuvage gagne de plus en plus d'enthousiastes. Comme le précisent les auteurs de *l'Histoire de l'alimentation*, la consommation de cette boisson devient le signe de distinction sociale et reste purement aristocratique sous le règne du Roi Soleil⁷⁴.

3.3 Livres de cuisine

Après avoir rappelé les changements essentiels dans le monde de la cuisine française à la Renaissance, nous voudrions présenter maintenant les livres de cuisine les plus importants qui voient le jour à cette époque-là, qui jouent un rôle considérable dans l'histoire de la cuisine française et qui pouvaient exercer leur influence sur nos livres de cuisine, étudiés et édités ici.

a) *Le Platine en François*

Nous savons déjà que la culture italienne est à la mode à la cour de France au XVI^e siècle. Il ne faut donc pas être surpris que la première œuvre, qui paraît et s'avère très importante, est rédigée par un Italien ayant le surnom *Il Platina*. Patrick Rambourg dit là-dessus : « Les ouvrages de cuisine y sont appréciés au moins dès le tout début du XVI^e siècle, en particulier *Le Platine en François*, publié à Lyon en 1505, traduction du *De honesta voluptate et valetudine* de

⁷² J. C. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 61.

⁷³ *Ibidem*, p. 62.

⁷⁴ Cf. J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 633.

Bartolomeo Sacchi (dit Platina) »⁷⁵. Toutes les données que nous présentons ci-dessous sont puisées de l'introduction au *Platine en François*, préparée par Silvano Serventi et Jean-Louis Flandrin⁷⁶.

Bartolomeo Sacchi écrit le *De honesta voluptate* entre 1465 et 1468 en latin car c'est la langue des gens lettrés et éduqués dans toute l'Europe de l'époque. Le livre paraît en Italie entre 1473 et 1475, il devient ainsi le premier livre de cuisine imprimé en Europe et connaît un succès rapide. D'abord, son auteur est reconnu dans le monde entier comme excellent philosophe, ensuite, son ouvrage se différencie d'autres livres de ce type, car il répond à une question très importante : comment peut-on mener la vie saine ? C'est un manuel sur l'art de vie qui présente la théorie et la pratique de l'alimentation efficace. Dans l'introduction à l'édition contemporaine, on lit :

Mêlant habilement préceptes diététiques et enseignements culinaires, description des produits et recettes, identification des propriétés médicales des aliments et réflexions sur leurs qualités gustatives, le *De honesta voluptate et valetudine* proposait une approche théorique et pratique de la matière alimentaire⁷⁷.

On voit donc que ce traité contient cinq éléments qui constituent le savoir sur la vie saine. Bartolomeo présente un scénario alimentaire pour chaque humain afin qu'il puisse trouver l'équilibre du corps et de l'esprit. Pour atteindre son but, l'auteur puise dans la théorie des humeurs (le caractère et la condition de l'homme dépendent de la domination de l'une des quatre humeurs : la bile noire, la bile jaune, le flegme, le sang ; et la santé est conditionnée par l'équilibre de ces éléments), développée par les Arabes et par l'École de Salerne. Alors, selon Bartolomeo, pour choisir la nourriture, il faut prendre en compte les humeurs, mais aussi l'âge de la personne, son statut social, le climat et la saison de l'année à laquelle on est. En outre, Sacchi commence à apprendre lui-même à cuisiner, pour pouvoir mettre en pratique les savoirs qu'il acquiert, et pour pouvoir les enseigner aux autres. Il devient l'ami de l'un des cuisiniers très reconnus à l'époque – maître Martino qui est chef de cuisine du patriarche d'Aquilée. Sacchi aide Martino à rédiger ses recettes de cuisine et, après, il les intègre en totalité au *De honesta...*, mais il y ajoute aussi les remarques sur la

⁷⁵ P. Rambourg, *Histoire...*, op. cit., p. 94.

⁷⁶ Bartolomeo SACCHI, *Le Platine en François*, Préface par Silvano Serventi et Jean-Louis Flandrin, Editions Manucius, Paris, 2003, pp. I-XII.

⁷⁷ *Ibidem*, p. IX.

qualité et la sélection des produits, sur le lieu de leur provenance, sur l'ordre de leur apparition sur la table et il décrit les effets qu'ils donnent pour la santé humaine.

Le De honesta voluptate est imprimé dans plusieurs pays de l'Europe et y possède une vingtaine d'éditions jusqu'à l'année 1538. S'il s'agit de la France, le livre en latin est très apprécié par les médecins et les gens éduqués. Dès 1487, les versions en langues vernaculaires se multiplient. La première est, certes, la version italienne et, ensuite, les versions française et allemande.

Nous voudrions nous occuper maintenant de la version française qui paraît en 1505 chez l'éditeur François Fradin à Lyon et, dans les années 1505-1588, atteint environ vingt éditions. L'éditeur change le titre en *Le Platine en François* pour se garantir la vente, en utilisant la notoriété de Sacchi. Comme nous lisons dans cette introduction rédigée par Jean-Louis Flandrin et Silvano Serventi, *Le Platine en François* remporte un si grand succès en France, comme le best-seller de l'époque de la Renaissance, que les Français oublient presque que c'est un livre d'origine italienne. Qu'y-a-t-il donc de particulier dans la version française ? Lorsqu'on publie une œuvre en langue vernaculaire, on la destine au plus grand public qui est intéressé plutôt par son côté pratique que théorique. C'est pourquoi cette partie du texte original est agrandie par les traducteurs. A vrai dire, le cercle des traducteurs éduqués qui collaborent avec Desdier Chrispol, un moine dans le monastère Saint-Maurice à Montpellier, fait un grand travail. Les traducteurs ajoutent au texte de Sacchi les discours tirés non seulement des textes classiques, mais aussi du monde arabe et même du Moyen Age (p. ex. *Le livre de Physique* d'Aldebrandin de Sienne). De cette façon, ils vérifient les savoirs de Sacchi. Desdier Chrispol et ses collaborateurs développent également les descriptions des produits. Ils triplent les fragments sur melons, concombres, miel. Au parmesan, présenté comme le meilleur fromage d'Italie, ils ajoutent d'autres fromages reconnus en France, p. ex. ceux de Chauny, de Brehemont. Ils développent considérablement le chapitre sur les sauces et les condiments. Ce fait nous montre la différence entre ces deux cuisines, italienne et française, à cette époque-là. La première qui consacre peu de place aux sauces et la deuxième qui ne peut pas se passer de sauce considérée comme indispensable pour accompagner les mets. Philip et Mary Hyman aperçoivent que les traducteurs ajoutent surtout les goûts du sud de la France : « Ce sont particulièrement les goûts de la France méridionale qui

ressortent d'une lecture attentive de ces adjonctions »⁷⁸. Pourtant, les traducteurs ne suppriment pas beaucoup de texte. Ils ignorent notamment la saucisse typiquement italienne ou le potage aux boulettes de chapelure.

Pour conclure, il faut dire que la cuisine présentée dans *Le Platine en François* paraît comme nouvelle et différente pour les Français du XVI^e siècle, surtout par rapport aux recettes de cuisine provenant du *Viandier de Taillevent*, toujours populaire et réédité en France à cette époque-là. De plus, dans le livre italien, les légumes sont fortement utilisés, ce qui est une nouveauté spectaculaire sur le sol français. Les plats sont faits d'une façon plus simple, moins compliquée que dans la cuisine française. Cet aspect nouveau est expliqué clairement dans l'introduction à l'édition contemporaine : « La nouveauté de la cuisine de Martino résidait en somme dans sa simplicité savoureuse et dans la clarté de son exposition »⁷⁹. Nous devons dire que cette simplicité sera, à l'époque suivante, l'élément-clé de la cuisine française et c'est pourquoi cet ouvrage est si important pour l'histoire de la cuisine française.

b) Livre de cuisine très utile et profitable

Dans ce sous-chapitre, nous présentons un livre de cuisine assez énigmatique à l'époque de la Renaissance, mais plutôt, comme le suggère Marie-Josèphe Moncorgé, il s'agit ici d'une série de livres qui contiennent une partie de recettes anciennes auxquelles sont ajoutées celles qui sont nouvelles⁸⁰. Ces recueils peuvent être consultés aujourd'hui seulement par des chercheurs dans les fonds anciens des bibliothèques et leur histoire se laisse découvrir grâce aux études menées principalement par Mary et Philip Hyman. C'est dans leurs écrits que l'on trouve beaucoup d'informations que nous présentons d'après *l'Histoire de l'alimentation*⁸¹. En 1536, un éditeur parisien, Pierre Sargent, imprime d'abord le *Petit traicté auquel verrez la manière de faire cuisine*, qui paraît comme anonyme et contient 133 recettes. Selon Patrick Rambourg, les recettes présentées dans ce recueil ne se trouvent dans aucun livre de cuisine de Moyen Age⁸². Quatre ans après, ce livre est réimprimé encore une fois à Paris chez Pierre Sargent, mais cette fois-ci, il porte un titre différent : *Livre de cuisine tres utile et profitable contenant en soy la manière d'habiller toutes*

⁷⁸ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 645.

⁷⁹ La préface par S. Serventi et J.-L. Flandrin, *Le Platine...*, *op. cit.*, p. XII.

⁸⁰ M. Moncorgé, *Lyon 1555...*, *op. cit.*, p. 115.

⁸¹ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, pp. 643-655.

⁸² P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 97.

viandes. Dans cet ouvrage-ci, à ces 133 recettes on ajoute encore 217 recettes nouvelles. A peu près à la même période, en 1542 et 1555, à Lyon, Olivier Anroullet publie sa composition faite à la base de la précédente, intitulée : *Livre fort excellent de cuisine tres utile e proffitable, contenant en soy la manière d'habiller toutes viandes avec la manière de servir ès banquetz et festins*. Cette édition possède 273 recettes sur 72 pages et appartient aujourd'hui aux fonds du musée Condé à Chantilly. Dans le catalogue de ce musée, ce livre est attribué à Taillevent, ce qui, bien sûr, n'est pas correct. La nouveauté qui caractérise ce recueil, c'est l'index des recettes qui, en partie, sont regroupées par ordre alphabétique. A la fin, on trouve des menus pour les banquets. Pourtant, ce n'est pas la fin de l'histoire de cette compilation très intéressante. En 1542 ou 1543, Pierre Sargent réédite encore ce texte, cette fois-ci comme *Fleur de toute cuisine* où on a 478 recettes. Cet ouvrage est encore remanié par le Sargent Jean Bonfons, en 1543 ou 1544, comme *Le grand cuisinier* avec ses 446 recettes sur 90 feuillets. Selon Mary et Philip Hyman, ce livre est augmenté de 16 recettes provenant du *Platine en François* et de 109 recettes provenant du *Menagier de Paris*. Nous avons donc affaire à une œuvre où les recettes très à la mode à la Renaissance se joignent aux autres, connues déjà dès l'époque médiévale. Pourtant, ce sont celles de la Renaissance qui dominent dans ce recueil (presque les deux tiers des recettes sont inconnues au Moyen Age). Cette situation montre, alors, que la cuisine française est déjà dans la période d'un certain changement, par rapport aux plats proposés dans le *Viandier de Taillevent*, toujours réédité au XVI^e siècle. S'il s'agit de l'auteur de ces livres, on trouve dans le texte un passage qui dit explicitement que le recueil est composé par plusieurs cuisiniers experts. La version du *Grand cuisinier* de 1576 précise également ses destinataires :

specialement pour satisfaire aux Seigneurs, riches, Bourgeois, et autres d'inferieur moyen et qualité, lesquelz aucunesfois pour entretenement d'amitié et alliances, ou bien poussez d'une gayeté de cueur et joyeuse affection, mesme en jour recreatifz ou autrement, sont contraints faire festin et banquet à leurs parens amys et alliez⁸³.

On voit bien que le public est très vaste. Il ne s'agit plus uniquement des nobles et riches. En somme, tous ces livres, appartenant à la même famille,

⁸³ Cité d'après J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 647.

seront très à la mode, ce que prouvent les rééditions constantes qui vont jusqu'en 1620.

c) *Le Traité des Fardements et Confitures*⁸⁴

Maintenant, nous voudrions présenter un exemple de livres spécialisés qui commencent à voir le jour à la Renaissance et qui ne sont pas livres de cuisine à proprement parler, mais traitent d'un domaine particulier, à savoir des confitures.

Le Traité des Fardements et Confitures est un ouvrage peu connu, contrairement à son auteur, Michel de Notredame, toujours fameux pour ses *Centuries* qui alimentent, même aujourd'hui, l'imagination des gens. Quant à notre sujet, on ne peut pas ignorer ce traité culinaire qui est l'un des premiers représentants de livres spécialisés, paru en 1555 à Lyon.

D'abord, rappelons un peu le personnage de Nostradamus, avant tout pour comprendre les raisons qui le poussent à écrire ce type de livre⁸⁵. Pourtant, il ne faut pas oublier qu'aujourd'hui on connaît peu d'informations sûres concernant sa vie.

Michel de Notredame vient au monde le 14 décembre 1503 à Saint-Rémy-de-Provence. En 1521, il finit ses études à Avignon avec le titre de Maître ès Arts. Puis, il s'installe à Montpellier et commence sa formation à la faculté de médecine où il étudie trois ans. A la fin de ses études, la peste touche cette ville, Michel quitte l'éducation et aide les autres médecins à lutter contre la maladie. Il voyage à travers la France, comme apothicaire et soigne les gens atteints de la peste. En 1529, Nostradamus finit les études avec succès, en obtenant son diplôme de médecin. S'il s'agit de sa carrière, il débute comme médecin itinérant, en se déplaçant sans cesse dans la région du Sud-ouest de la France, probablement pour soigner les gens atteints de la peste. Pendant huit ans (1536-1544), il visite les villes de France et surtout celles d'Italie : Savone, Gênes, ou

⁸⁴ Le titre entier est assez long : *Excellent et moult utile Opusculé à tous nécessaire, qui desirent auoir cognoissance de plusieurs exquisés Receptes, diuisé en deux parties. La première traicte de diuerses façons de Fardemens et Senteurs pour illustrer et embellir la face. La seconde nous monstre la façon et maniere, de faire confitures de plusieurs sortes, tant en miel, que sucre, et vin cuict, le tout mis par chapitres, comme est fait ample mention en la Table. Nouuellement composé par maistre Michel de Nostredame docteur en Medicine de la ville de Salon de Craux en Prouence, et de noueueu mis en lumiere.*

⁸⁵ Les informations biographiques et bibliographiques viennent de l'introduction du livre : Nostradamus, *Traité...*, op. cit., pp. 7-31 ; et du livre de Kazimierz CHODKIEWICZ, *Michał Nostradamus. Jego życie, dzieła i przepowiednie*, Total, Warszawa 1995.

bien, Milan, où il travaille dur contre les épidémies. Il devient une sorte de spécialiste célèbre dans ce domaine (probablement grâce à son remède contre la peste) et c'est pourquoi il est engagé à Aix-en-Provence pour soigner les malades pendant l'épidémie en 1546. Au cours des années, sa renommée se développe constamment, et, comme nous l'apprend Jean-François Kosta-Théfaine, Nostradamus est invité à la cour par le roi Henri II, en 1555, ensuite Catherine de Médicis et le roi Charles IX lui rendent visite en 1564⁸⁶. Il est si reconnu par Charles IX que ce dernier le nomme son médecin et conseiller. Le 2 juillet 1566, Nostradamus meurt à Salon-de-Provence, comme une personne très célèbre.

Passons maintenant audit livre de confitures et répondons à cette question qui nous occupe : pourquoi a-t-il composé un recueil de recettes de cuisine ? La réponse est très évidente, si nous considérons les paroles de Marie-Josèphe Moncorgé : « Les confitures commencent par être des médicaments avant de devenir une gourmandise »⁸⁷. Auparavant le sucre, qui est un ingrédient nécessaire de confiture, est considéré comme médicament et destiné aux personnes malades. De cette façon, les préparations avec du sucre entrent naturellement dans la gamme des activités de Nostradamus. De plus, il ne faut pas oublier que, dès la Renaissance, le sucre et les fruits deviennent, de plus en plus, à la mode, donc le sujet élaboré par notre médecin s'inscrit dans les intérêts des gens. C'est pourquoi, dès la première édition chez Antoine Volant, ce livre remporte un immense succès et il est réédité encore huit fois à Lyon, à Paris, à Anvers et à Poitiers. La dernière édition paraît à Lyon, en 1572 chez Benoist Rigaud qui imprime aussi d'autres livres concernant la cuisine. Revenons quand même à l'origine de ce livre. La première édition paraît en 1555, mais il faut ajouter que le 1^{er} avril 1552, Nostradamus imprime confidentiellement, chez Jean Pullon de Trin, la version de *Traité de fardements* destinée exclusivement à ses proches⁸⁸. Malheureusement, aucun exemplaire de cette édition de l'année 1552 ne reste à nos jours. L'édition de 1555 est assez petite. Elle est imprimée sur une colonne ; le texte en romain et les titres en italique, ce qui peut prouver que ce traité fait partie des écrits plus scientifiques que les livres de cuisine déjà connus⁸⁹. S'il s'agit du contenu, Nostradamus

⁸⁶ L'introduction au *Traité...*, *op. cit.*, p. 12

⁸⁷ M. Moncorgé, *Lyon 1555...*, *op. cit.*, p. 175.

⁸⁸ Cf. www.oldcook.com/medieval-texte_nostradamus (date de la dernière consultation : le 1^{er} avril 2015).

⁸⁹ Cf. J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 648.

compose trente et un chapitres où il présente plusieurs recettes de confitures sèches et liquides (pas toujours de fruits, mais aussi de laitue), de gelées, de dragées et même une recette pour la tarte de massepain (nouveau venu d'Italie). Pour ces compositions, il utilise du sucre, du miel ou bien du *defrutum* – une sorte de vin cuit qui peut remplacer le sucre. L'auteur y ajoute parfois des épices, p. ex. le gingembre, la cannelle ou le clou de girofle. Il faut se rendre compte que ce livre est divisé en deux parties : l'une qui traite de la cosmétologie et l'autre qui présente les confitures. Les produits d'hygiène entrent étroitement, selon la logique de l'époque, dans le domaine des confitures. Ils sont, en quelque sorte, des médicaments extérieurs, de même que les confitures sont des médicaments intérieurs. Ce qui est très intéressant également, c'est le fait que l'auteur décrit avec précision les ustensiles qui seront nécessaires pour préparer les confitures : cuillère en argent, écumoire, plat en étain, pot de verre ou en terre. Le fait de présenter les outils était très rare dans les livres de cuisine au Moyen Age. En outre, Nostradamus enrichit ses recettes par les conseils : soit économiques (il souligne que le *defrutum* est moins cher que le sucre) soit esthétiques (il propose de graver des devises sur le fond des pots). Enfin, il fait des recommandations médicinales. Il donne des recettes du sirop laxatif de roses rouges, de la confiture de courges qui tempère la chaleur du cœur ou du foie, ou bien, pour une composition des écorces de buglosse qui doit préserver la jeunesse. Nous avons donc affaire aux médicaments qui sont, en même temps, de bonnes confiseries que chaque malade a envie de consommer.

3.4 Conclusion

Pour conclure ce chapitre, il faut dire que l'époque de la Renaissance apporte beaucoup de changements dans le domaine culinaire. La situation des pauvres s'aggrave, ils mangent de moins en moins de viande et de plus en plus de céréales. Les riches renoncent lentement à utiliser abondamment les épices et se tournent vers le sucre, le beurre, les viandes diverses. Il ne faut pas oublier de nouveaux produits venus d'Amérique qui sont reçus soit très vite avec enthousiasme, soit très lentement avec une méfiance. Bref, au XVI^e siècle, on aperçoit plusieurs éléments qui seront essentiels au cours du siècle suivant. Et de nouveaux livres de cuisine apparaissent.

CHAPITRE IV

Cuisine du Grand Siècle

Le XVII^e siècle est, en France, une période très importante non seulement dans l'histoire de la cuisine, mais aussi, et, peut-être surtout, dans l'histoire générale de la nation française qui commence à rayonner dans toute l'Europe. Selon J. C. Baudet : « Le siècle dix-septième ne connaîtra que trois rois en France, Henri IV, Louis XIII et Louis XIV, qui s'entoureront de poètes, d'hommes de théâtre, de musiciens, d'architectes, de jardiniers, de peintres, de sculpteurs. *Et de cuisiniers* »¹. Ainsi, le palais de Versailles devient le centre culturel, admiré par tout le monde. Chaque homme bien éduqué veut parler français, afin d'accéder à la littérature française florissante et à chaque nouveauté qui est liée au français. Le développement des arts contribue également à l'évolution essentielle dans le domaine de la cuisine.

Nous lisons bien dans la préface à *l'Art de la cuisine française au XVII^e siècle* : « Les historiens nous l'ont démontré, les cuisiniers le savent depuis longtemps : la haute cuisine française est née au XVII^e siècle »². Grâce aux nombreux facteurs (entre autres : le rôle du Roi Soleil, le développement de l'économie et de l'agriculture, les changements alimentaires de la Renaissance, les nouvelles techniques culinaires et l'apparition des cuisiniers talentueux), la cuisine française devient indépendante des autres influences et, surtout, fameuse dans le monde entier³. Donc, au XVII^e siècle, nous avons affaire à des

¹ J. C. Baudet, *Histoire...*, op. cit., p. 79. Souligné par S. M.

² *L'art de la cuisine française au XVII^e siècle*, Textes édités et préfacés par Gilles et Laurence LAURENDON, Editions Payot, Paris, 1995, p. VII.

³ *Ibidem*.

phénomènes culinaires qui caractérisent la grande cuisine et donnent les bases des repas de qualité, qui sont si appréciées aujourd'hui.

Presque tous les changements culinaires ont commencé à l'époque de la Renaissance (nous les avons présentés dans le chapitre précédent) et, au XVII^e siècle, ils se sont juste développés pour atteindre leur apogée. Nous savons déjà que les épices ont été délaissées, le beurre et les abats ont séduit les palais aristocratiques, les légumes sont devenus à la mode, les nouveaux produits sont venus d'Amérique et le sucre avec les confitures ont remplacé les épices, comme un élément de la distinction sociale. C'est pourquoi, dans ce chapitre, pour ne pas faire des redites, nous allons nous concentrer seulement sur les faits propres au Grand Siècle.

4.1 Le Roi Soleil et son appétit

Tous les historiens s'accordent que Louis XIV adorait manger et Jean-Robert Pitte ose même dire que « dès l'enfance, Louis XIV est un glouton ; il sera vite un glouton éclairé »⁴. Il veut manger bien, souvent et beaucoup. Nous disposons de maints témoignages qui présentent l'appétit du roi. L'un d'entre eux provient de Madame Palatine, belle-sœur de Louis XIV :

J'ai vu le Roi manger, et cela très souvent quatre assiettes de différentes soupes, un faisan tout entier, une perdrix, une grande assiette pleine de salade, du mouton coupé dans son jus avec de l'ail, deux bons morceaux de jambon, une assiette pleine de pâtisseries et des fruits et des confitures⁵.

A travers ces propos, nous voyons clairement l'appétit extraordinaire du Roi Soleil à qui il ne manque jamais. Cependant, Louis XIV est le premier monarque à se rendre compte que la cuisine, et la culture en général, peut l'aider à réaliser sa politique plus efficacement. Aucun monarque ne fait autant de choses pour la cuisine que ce roi. Les rituels des repas, l'étiquette à sa cour, les grands festins montrent bien la grandeur et la puissance du maître⁶. Il en va de même pour de beaux palais ou des jardins dont s'entoure Louis le Grand. En

⁴ J. Pitte, *Gastronomie...*, *op. cit.*, p. 126.

⁵ Cité d'après J. Pitte, *Gastronomie...*, *op. cit.*, pp. 127-128.

⁶ Cf. L'introduction par Gilles et Laurence Laurendon, *L'art de la cuisine...*, *op. cit.*, p. VIII.

assurant les distractions et en offrant les plats délicieux, il peut contrôler l'aristocratie, la garder auprès de lui-même et éviter les problèmes. Et... se faire admirer !

Les attentes gastronomiques du roi entraînent également plusieurs innovations dans le domaine culinaire. Il veut goûter des asperges en décembre ou les fraises en avril. C'est pourquoi il engage Jean-Baptiste de La Quintinie afin de développer les cultures des légumes et des fruits ainsi que pour installer le jardin-potager à Versailles. En 1670, La Quintinie est nommé Intendant général des jardins fruitiers et potagers de toutes les maisons royales⁷. Il devient responsable de la création du jardin et des serres chaudes, pour contenter le roi. Les travaux commencent en 1678 et se terminent avec succès en 1685, mais coûtent environ un million de livres, car l'entreprise est assez difficile⁸. Pour y réussir, La Quintinie doit faire assécher le marécage, faire produire le sol artificiel, faire élever des murs pour espaliers et faire construire des serres chaudes. Néanmoins, aujourd'hui, on prend cet ancien avocat pour le premier homme qui fonde l'étude scientifique des fruits et des arbres fruitiers, le domaine développé au XVIII^e siècle⁹. Heureusement, les jardiniers à Versailles réussissent à répondre aux demandes royales et, dès ce moment-là, les fruits et légumes hors de saison, obtenus suite à un grand effort à cette époque-là, sont très appréciés à la cour. Pour y parvenir, les plus célèbres agronomes doivent faire des expérimentations dans la production et la conservation des fruits et des légumes.

4.2 Légumes et fruits

Nous savons déjà que les légumes, laissés aux pauvres au Moyen Age, deviennent de plus en plus importants à la Renaissance. Ils finissent par être si appréciés qu'au XVII^e siècle on en cultive également de nouvelles variétés et leur consommation augmente incroyablement. On introduit les brocolis d'Italie juste à la fin du XVI^e siècle. Les asperges, cultivées depuis 1608, deviennent des légumes favoris du roi. Les cardons et les champignons, ces derniers adorés par Louis XIII, sont consommés au-dessus de la moyenne, presque trois ou

⁷ Cf. A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 58.

⁸ *Ibidem*.

⁹ Cf. J. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 94.

quatre fois plus qu'au XVI^e siècle, selon les études des auteurs de l'*Histoire de l'alimentation*¹⁰. Dès le XVII^e siècle, la truffe est nommée « le roi des champignons ». C'est alors que l'on goûte pour la première fois, en France, des scorsonères qui viennent d'Espagne. Le petit pois, venu d'Italie vers 1660, mais qui y avait été importé de Hollande en 1600, règne sur tous les autres légumes. Il est apprécié par tout le monde. Madame de Sévigné décrit cette mode ainsi :

Le chapitre des pois dure toujours, l'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé et la joie d'en manger encore sont les trois points que nos princes traitent depuis quatre jours. Il y a des dames qui après avoir soupé avec le roi et bien soupé trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher au risque d'une indigestion. C'est une mode, une fureur et l'une suit l'autre¹¹.

Ces paroles montrent bien que le petit pois possède plusieurs enthousiastes parmi les aristocrates et remporte un vrai succès. Grâce à La Quintinie, les salades accompagnent les bons repas et on commence à considérer qu'elles « humectent, rafraîchissent, rendent le ventre libre, concilient le dormir, ouvrent l'appétit, tempèrent les ardeurs de Vénus et apaisent la soif »¹². Comme nous le voyons bien, les plats des légumes sont de plus en plus nombreux. Au XVII^e siècle, ils constituent 24% des plats présents dans les livres de cuisine, selon l'étude de Flandrin et de Montanari¹³. De plus, les espèces de légumes citées dans ces livres augmentent également, de 29, en 1545, à 51, en 1651¹⁴. Donc, il est évident que la mode des légumes est vraiment appréciée par les nobles au Grand Siècle.

Quant aux fruits, leur culture devient plus technique et plus raisonnable, grâce aux travaux d'Olivier de Serres, de Nicolas Bonnefons, d'Arnaud d'Andilly, et, bien sûr, de La Quintinie qui donne également des formes décoratives aux arbres fruitiers. En effet, ce qui nous surprend au XVII^e siècle dans ce domaine, c'est le nombre des variétés de fruits, cultivées en France. On consomme beaucoup de pommes dont on connaît 25 espèces, mais seulement sept d'entre elles sont vraiment appréciées. Les poires deviennent les plus

¹⁰ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 659.

¹¹ A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 59.

¹² Cité d'après Alfred GOTTSCHALK, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Editions Hippocrate, Paris, 1948, p. 101.

¹³ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 658.

¹⁴ *Ibidem*.

populaires et on compte environ 300 variétés de ces fruits¹⁵. Grâce à la technique des espaliers, il est possible de cultiver presque toutes les espèces dans les environs de Paris, il ne faut pas les importer d'autres régions de France. On mange aussi des prunes, des pêches et des abricots dont les nobles apprécient quelques variétés, p. ex. mirabelles, prunes de Sainte Catherine ou de Damas, pêches appelées la Violette. Les cerises et les coings sont toujours consommés en confitures et en cotignac. Pourtant, Louis XIV apprécie le plus quatre sortes de fruits : fraises, figues, raisins et melons¹⁶. Les fraises, aimées le plus par le roi, se divisent en quatre variétés : les rouges, les blanches, des bois, les caprons. Les figues, connues dans la région parisienne encore à l'époque de l'empereur Julien, sont implantées par La Quintinie en caisses et en espaliers. A l'époque, la culture des oranges suscite la plus grande folie. Henri IV fait construire une orangerie des Tuileries où on plante des mûriers. En revanche, Louis XIV, séduit par ce magnifique fruit, demande de bâtir une orangerie de Versailles à Jules Hardouin Mansart. Les arbres sont plantés en caisses, pour passer l'hiver, mais au printemps, ils sont disposés en allées¹⁷. Le Roi Soleil adore regarder ces plantes, il les met même dans son château et dans ses appartements à partir du printemps. Le fait d'avoir les arbres toujours fleuris est le plus important pour le roi, donc tous les jardiniers, dirigés par La Quintinie, s'efforcent à retarder la floraison des orangers, en usant les artifices. De cette façon, les arbres donnent le parfum des oranges, si apprécié par le roi pendant ses promenades. Toutefois, les oranges de l'orangerie de Versailles sont consommées très rarement. Sur les tables, on préfère les oranges de l'étranger, surtout du Portugal. Ces fruits ne sont pas estimés seulement par le roi, Anne d'Autriche ou le cardinal Mazarin en raffolent également.

4.3 Boissons

Ce qui fait distinguer le Grande Siècle des autres époques, c'est sûrement l'apparition de nouvelles boissons : café, thé, vin de Champagne. A la Renaissance, nous avons déjà vu le chocolat que l'on buvait, venu d'Amérique, mais le siècle suivant nous apporte des nouveautés.

¹⁵ A. Gottschalk, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 103.

¹⁶ A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 60.

¹⁷ A. Gottschalk, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 107.

Commençons par le café. Comme nous lisons dans l'*Histoire de l'alimentation*, il provient d'Éthiopie où, d'abord, il est consommé sous forme de pâte avec du beurre¹⁸. Cet arbuste de montagnes, nommé en latin *Coffea arabica*, est introduit au Yémen à partir du V^e siècle. Assez vite, on consomme les fruits du caféier sous forme de boisson en Arabie du Sud, battus dans le mortier et préparés avec de l'eau chaude. Au début, le café est bu par les soufis qui doivent prier durant toute la nuit. Puis, le café cesse d'être propre au domaine religieux et commence à être consommé pour le plaisir. Les premiers cafés, lieux où l'on boit du café, se multiplient dès la fin du XV^e siècle et le Caire devient le centre de la consommation de ce breuvage. On ouvre les cafés aussi au Proche-Orient et surtout à Constantinople en 1554. Le café entre en Europe grâce aux Vénitiens qui ont des contacts commerciaux avec l'Orient. La vraie utilisation du café en Italie a lieu au début du XVII^e siècle, mais les Vénitiens inventent la nouvelle technique de sa préparation. Ils font cette boisson en « arrosant de la poudre à l'eau bouillante au-dessus d'un filtre »¹⁹. Avec cette nouvelle technique, le café remporte un grand succès en Italie. S'il s'agit de la France, le café y pénètre en 1644, d'abord à Marseille. Puis, cette boisson se répand et elle est connue à Paris. Selon A. Drouard, en 1669, l'ambassadeur ottoman Soliman Mustapha Raca, qui est envoyé du Mehmet IV, présente le café à Louis XIV et à sa cour²⁰. Dès ce moment, le café commence à être très populaire en France, il est importé et vendu dans les rues par des marchands itinérants. En 1670, un Arménien, déguisé en Turc, crée un café à Paris, mais il ne remporte pas de succès et s'installe en Angleterre. En revanche, deux ans après, un Sicilien appelé Procope aménage un lieu où l'on peut boire du café, à côté de la Comédie-Française²¹. Cet établissement devient tout de suite à la mode, surtout parmi les artistes et les écrivains. Ainsi, nous avons affaire à la création du premier café à Paris, un endroit où l'on peut rencontrer les amis et, en même temps, goûter du café. Également, dès 1693, on peut vendre du café librement, car le privilège royal pour la vente, donné à un bourgeois parisien un an avant, est supprimé. Il ne faut que payer le montant de 10 sous à la douane, au port de Marseille.

La deuxième boisson nouvelle est le thé. Selon les auteurs de l'*Histoire de l'alimentation* : « On peut considérer que dans la grande révolution des

¹⁸ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, pp. 634-635.

¹⁹ *Ibidem*, p. 635.

²⁰ A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 63.

²¹ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 635.

boissons, le thé est le dernier arrivé en Occident »²². Le thé se présente donc comme la dernière nouveauté venue d'Orient quoiqu'il soit connu par les Chinois depuis des siècles. Selon l'étude de ce savant, les Chinois utilisent les feuilles de l'arbuste, nommé en latin *Thea sinensis*, venu du sud de la Chine dès 2737 avant J.-C. D'abord, cette boisson est préparée pendant les fêtes religieuses pour stimuler le corps et l'esprit. En revanche, le thé trouve de plus en plus d'enthousiastes dans la cour des Tang qui règnent de 618 à 907. A cette époque-là, on ouvre plusieurs « maisons de thé » qui deviennent très populaires. Assez vite, les nations voisines sont séduites par ce breuvage, les Coréens en goûtent dès le VII^e siècle et les Japonais déjà en 729. Grâce aux peuples d'Asie centrale, les Mongols, les Tibétains et les Turcs connaissent le goût du thé. Au XIII^e siècle, Marco Polo observe les Chinois qui boivent de grandes quantités de thé, ce qui surprend le voyageur. S'il s'agit de l'histoire européenne du thé, les premiers buveurs dégustent cette boisson au Portugal, probablement à Lisbonne, au XVI^e siècle. Ensuite, en 1606, le thé est importé à Amsterdam par la Compagnie des Indes orientales²³. Dès 1637, la consommation y est assez populaire. Quant à la France, même si le thé y vient sous le règne de Louis XIII, on peut constater qu'en 1674 il est encore peu connu et rarement consommé, de plus, vendu pour des prix énormes²⁴. Quand même, les ouvrages sur la consommation de ce breuvage se multiplient sur le sol français. Un lyonnais, Théophile Sylvestre Dufour, écrit, en 1685, un *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat* et, en 1687, Nicolas de Blegny publie son ouvrage intitulé *Le bon usage du café, du thé et du chocolat pour la préservation et la guérison des maladies*²⁵. Dans ces deux livres, les auteurs présentent les effets et les avantages de la consommation de cette nouveauté venue de Chine. Pourtant, il ne faut pas oublier que le thé séduit le plus les Anglais au milieu du XVII^e siècle et, un siècle après, sa consommation y est si populaire que dans les *coffee houses* on boit plus de thé que de café.

Enfin, la dernière boisson, qui va être décrite ici, ne vient pas de loin, mais elle devient vite célèbre dans le monde entier. De plus, cette nouveauté prend son origine en France et conquiert les autres pays. Il s'agit, bien sûr, du vin de Champagne – la fameuse marque contemporaine de fête. Nous savons bien que, dans la région de Champagne, on produisait du vin depuis longtemps. Pourtant,

²² *Ibidem*, p. 637.

²³ A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 62

²⁴ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 638.

²⁵ A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, pp. 62-63.

Pierre Pérignon, dit dom Pérignon, change radicalement son goût et ouvre la nouvelle histoire de ce vin au XVII^e siècle. Selon J. C. Baudet, ce moine bénédictin, né à Sainte-Menehould en 1639, s'installe dans le monastère de Hautvillers où il est responsable des vignes²⁶. Les moines s'occupent de la production du vin pour pouvoir survivre et ils le font très soigneusement, en obtenant un très bon breuvage. Néanmoins, le père Pérignon, moine habile et créatif, décide de préparer le meilleur vin de France et, en réalité, il obtient le meilleur vin du monde. D'abord, il commence à choisir les meilleurs cépages et les meilleurs mélanges des raisins. Vers 1670, il crée le bouchon de liège de l'écorce et cesse d'utiliser les chevilles en bois qui sont très hermétiques. Ainsi, ce moine réussit à avoir la « prise en mousse » en bouteilles. Malgré ce succès, les historiens contestent que le père Pérignon ait été l'inventeur de cette méthode. Selon eux, il l'a vue dans l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire en Languedoc où les moines faisaient, dès le XVI^e siècle, du vin mousseux, nommé « blanquette de Limoux ». Mais on ne peut pas nier que le père Pérignon améliore essentiellement la méthode qui fait naître un vin effervescent. L'utilisation du vin de Champagne devient de plus en plus fréquente au XVII^e siècle, même dans la préparation des sauces, et sa consommation augmentera au siècle des Lumières²⁷. Pour souligner l'importance de ce vin, citons encore J. C Baudet : « Et c'est ainsi que le plus grand siècle de l'histoire de France donna le plus grand vin du monde »²⁸.

4.4 Arômes

Au XVII^e siècle, le choix des arômes et de l'assaisonnement change définitivement et caractérise la cuisine de ces temps. Nous savons déjà que les épices, si appréciées au Moyen Age en Europe, jouent un rôle de moins en moins important dès la Renaissance. Les cuisiniers cessent d'utiliser certaines d'entre elles, p. ex. le safran, le galanga, le poivre long, la graine de paradis, le macis, le cubèbe, etc. Cette voie est continuée par leurs successeurs au Grand Siècle, et ainsi les gens ne veulent plus manger des plats trop assaisonnés. A cette époque, on peut parler même d'horreur d'épices. On dispose de plusieurs

²⁶ J. C. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 90.

²⁷ P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 124.

²⁸ J. C. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 91.

témoignages où les Français se plaignent des repas pleins d'épices, goûtés à l'étranger. En 1648, pendant son voyage en Pologne et en Allemagne, Jean Le Laboureur, accompagnant la princesse Marie de Gonzague, dit que tous les Français ne peuvent rien manger à cause des mets si assaisonnés et pleins de safran²⁹. La même situation a lieu en 1691, en Espagne, où la comtesse d'Aulnoy souffre de faim car tous les plats, présents lors de banquets, sont également trop épicés pour elle³⁰. Tous ces exemples nous montrent clairement que le goût des Français change au XVII^e siècle, et nous avons affaire à une cuisine peu épicée.

Pourtant, les statistiques présentées par les auteurs de la préface du *Cuisinier françois* ne marquent pas nettement cette évolution. Après une analyse des plats épicés dans les livres de cuisine aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles, on voit que l'on a de 70 à 75% de ce type de plats. Néanmoins, dans les livres du XVII^e et du XVIII^e s., ce pourcentage n'est pas si petit qu'on pourrait le croire. Dans le *Cuisinier françois*, on compte 60% des mets assaisonnés et dans *L'art de bien traiter* – 71%³¹. Comment, donc, expliquer ce mépris envers les plats épicés, exprimé par des gens de France ? L'essentiel de ce phénomène se cache ailleurs.

Premièrement, certaines épices sont toujours utilisées, mais dans les quantités limitées. Les cuisiniers du Grand Siècle ajoutent des épices à leurs plats, mais d'une façon équilibrée et modérée, afin de ne pas perdre le goût des aliments, mais pour l'intensifier. Deuxièmement, il faut se rendre compte du choix des épices. On abandonne certaines d'entre elles, cependant d'autres font une grande carrière. Pour ce qui est de ces dernières, ce sont le poivre, le clou de girofle, la noix muscade³². Egalement, la cannelle et le gingembre, très utilisés au Moyen Age, changent seulement de catégorie et ne sont rencontrés que dans la pâtisserie³³. Troisièmement, ce qui constitue un vrai changement de ce siècle, ce sont les aromates indigènes. Bien sûr, au Moyen Age et à la Renaissance, les cuisiniers connaissent toutes sortes d'herbes et, parfois, ils utilisent l'ail, l'oignon, le persil, la menthe, l'hysope, l'oseille, le romarin (très

²⁹ Cf. LA VARENNE, *Le Cuisinier françois*, Textes présentés par Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman, Bibliothèque bleue, collection dirigée par Daniel Roche, Paris : Montalba, 1983, p. 15.

³⁰ *Ibidem*.

³¹ Cf. *ibidem*.

³² A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 70.

³³ L'introduction par J.-L. Flandrin, P. et M. Hyman, *Le Cuisinier...*, *op. cit.*, p. 17.

populaire au XVI^e siècle)³⁴. En revanche, ils en ajoutent très rarement car les épices exotiques sont plus estimées à cette époque-là. Cet état de choses change au Grand Siècle : quand on délaisse l'assaisonnement oriental, on se tourne vers les aromates indigènes. Certes, la liste médiévale s'allonge et se diversifie. Les cuisiniers abandonnent la menthe et l'hysope, mais ils commencent à utiliser le persil et les herbes nommées modernes, comme, p. ex. le cerfeuil, l'estragon, le basilic, le thym, le laurier et la ciboulette (ces trois dernières sont les plus importantes à l'époque)³⁵. Les bulbes, comme l'ail ou l'oignon, laissés pour le peuple dans les temps médiévaux, pour certains cuisiniers du Grand Siècle restent toujours trop grossiers (l'exemple de L. S. R.³⁶), pourtant, d'autres professionnels en ajoutent assez souvent et font agrandir cette liste de la rocambole ou de l'échalote. Encore au XVII^e siècle, l'utilisation des fleurs, afin de préparer des salades ou d'autres plats, augmente considérablement³⁷. Ainsi, ces professionnels veulent enrichir le goût et l'apparence des mets. Egalement, l'emploi des eaux odorantes, comme, p. ex., eau de rose ou de fleur d'oranger, croît surtout dans la production des pâtisseries³⁸. Toutes ces méthodes étaient connues auparavant, pourtant elles deviennent de plus en plus importantes au XVII^e siècle. Finalement, ce qui est une vraie nouveauté, c'est la présence, dans la grande cuisine du XVII^e siècle, des truffes et d'autres champignons pour la préparation des coulis, des ragoûts, des farces et des garnitures, ce qui n'est pas possible dans la cuisine médiévale. De même, au lieu des épices exotiques, on commence également à utiliser les câpres et les anchois, afin d'épicier des plats et les rendre plus piquants³⁹. Jusqu'au XVI^e siècle, ces deux produits sont considérés comme typiques de la cuisine provençale et, après cette date, on peut les trouver dans les recettes de la grande cuisine française.

4.5 Nouvelle distinction sociale – nouvelle cuisine

Nous savons déjà que l'aristocratie abandonne l'utilisation de nombreuses épices. Celles-ci deviennent trop accessibles pour la bourgeoisie, grâce à la

³⁴ *Ibidem.*

³⁵ A. Drouard, *Les Français...*, *op. cit.*, p. 70.

³⁶ Il s'agit de l'auteur mystérieux de *L'art de bien traiter* dont nous nous occupons ci-dessous.

³⁷ Cf. l'introduction par J.-L. Flandrin, P. et M. Hyman, *Le Cuisinier...*, *op. cit.*, p. 18.

³⁸ *Ibidem.*

³⁹ *Ibidem.*

politique et au commerce des Portugais et des Hollandais⁴⁰. De plus, les nobles se rendent compte que, dès le XVII^e siècle, le centre du monde se trouve en Europe et non pas en Orient, d'où viennent les épices. Donc, il faut quitter cet artifice oriental dans le domaine alimentaire et commencer à utiliser ce qui est propre à leur territoire. Alors, ils se tournent vers les herbes et les arômes indigènes qui sont, en même temps, connus du peuple. Pourtant, il ne faut pas oublier que les nobles veulent toujours se distinguer des autres par les mœurs, par la culture, par la cuisine. Dans ce sous-chapitre, nous allons donc présenter tous les nouveaux traits de la distinction sociale et les traces de la nouvelle cuisine.

D'abord, ce qui sépare les pauvres des riches, sur le plan alimentaire, d'après Jean-Louis Flandrin, c'est « la recherche du naturel. Contrairement à celui des cuisiniers médiévaux, qui était l'artifice, le mot d'ordre des cuisiniers les plus représentatifs de la nouvelle sensibilité est le respect du goût propre des aliments »⁴¹. Les gens ont l'envie de connaître le goût de chaque produit tel qu'il est, sans l'assaisonnement superflu. Dans les *Délices de la campagne* nous voyons l'explication de ce phénomène. L'auteur de cet ouvrage, Nicolas de Bonnefons, postule clairement : « un potage aux choux doit sentir 'entièrement le chou', celui aux poireaux, le poireau, celui aux navets, le navet »⁴². Ainsi, le postulat du « naturel » devient-il la maxime du Grand Siècle parmi les élites et leurs cuisiniers.

Egalement, comme l'aperçoit P. Rambourg, « la tendance est nettement dans la volonté de préserver le goût naturel des aliments »⁴³. Il ne suffit pas de renoncer à des épices, mais il faut aussi essayer de conserver le goût naturel le plus longtemps possible. De cette façon, dans les livres de cuisine, apparaissent de nouvelles méthodes de cuisson. L. S. R. affirme que, pour préparer les asperges, il faut les cuire pendant « cinq ou six bouillons », car elles doivent croquer « sous la dent » et être toujours vertes, sinon « ce n'est que de la filasse quand, par une cuisson [...] mal concertée, elles sont réduites en bouillie, [...] ce qui est incommode, & très rebutant pour le goût »⁴⁴. Pour les pois verts, ce même auteur recommande d'utiliser « fort peu de sel et d'épices pour ne point

⁴⁰ Cf. *ibidem*, p. 19.

⁴¹ J.-L. Flandrin, « Pour une histoire... », art. cit., p. 21.

⁴² P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 120.

⁴³ *Ibidem*, p. 121.

⁴⁴ L. S. R., *L'art de bien traiter*, Paris, 1674, p. 65 ; cité d'après P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 121.

détruire leur goût naturel », ce qui va de pair avec les tendances de l'époque. La situation semblable concerne aussi les viandes. L. S. R. décrit ainsi sa méthode pour le rôti : « la meilleure façon, & la plus saine de manger le rôti, tel qu'il puisse être, c'est de le dévorer tout sortant de la broche dans son jus naturel, & pas tout à fait cuit... »⁴⁵. De même, François Massialot, auteur de *Cuisinier royal et bourgeois* (1705), recommande de consommer les canards et les sarcelles « tout sanglants »⁴⁶. Tous ces témoignages de l'époque, nous montrent bien que les cuisiniers du Grand Siècle préfèrent le traitement thermique très court et, tout cela, pour pouvoir mettre toujours en valeur le goût naturel de chaque aliment. Selon Patrick Rambourg, cette tendance marque le début « d'un respect certain de l'aliment et d'une rationalisation des procédés culinaires, elle-même favorisée par la modernisation de l'espace réservé aux cuisines »⁴⁷. Les cuisiniers commencent enfin à respecter les produits, en inventant les méthodes de préparation propres à chacun d'eux. Néanmoins, on peut dire que cette « recherche du naturel » est une construction rhétorique assez artificielle. A partir du moment où l'on pèle, ou bien, où l'on coupe un aliment, ou quand on le fait cuire, cet aliment cesse d'être le produit qu'il était dans la nature. Jean-Louis Flandrin formule les remarques suivantes à propos de la recherche du naturel, à cette période-là :

Ce qui importe, c'est que le naturel était une des valeurs gastronomiques proclamées par les mangeurs et les auteurs de livres de cuisine ; et que la recherche du naturel peut rendre compte d'un certain nombre d'innovations de l'art culinaire français au XVII^e siècle⁴⁸.

Ainsi, la recherche du naturel prônée par les cuisiniers et les mangeurs aboutit à un développement de l'art culinaire et à un changement du goût des gens.

De plus, au XVII^e siècle, les élites créent un autre élément de distinction sociale, qui les différencie d'autres mangeurs : c'est la délicatesse et le raffinement des plats. Ils veulent manger des mets délicats et préparés d'une façon raffinée. C'est pourquoi « en France, les assaisonnements de 'haut goût', c'est-à-dire acides et épicés, à la mode au Moyen Age, cèdent la place à des

⁴⁵ Cité d'après P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 121.

⁴⁶ *Ibidem*, p. 120.

⁴⁷ *Ibidem*, p. 122.

⁴⁸ J.-L. Flandrin, « Pour une histoire... », *art. cit.*, p. 22.

assaisonnements gras ou sucrés – plus riches en lipides et en glucides d'absorption rapide, si l'on adopte le point de vue des nutritionnistes contemporains –, mais qui se prétendent alors 'délicats' et plus respectueux de la saveur propre des aliments »⁴⁹.

Alors, les gens abandonnent le « haut goût » médiéval qui est lié aux acides, et cherchent des choses délicates qui sont souvent liées au beurre. Ce changement est le plus visible sur l'exemple des sauces. Celles-ci, au Moyen Age, sont toujours acides et maigres, sans aucune matière grasse, mais avec des épices orientales et du vinaigre ou verjus. En revanche, au XVII^e siècle, c'est le beurre qui devient l'élément-clé pour la préparation des sauces. Elles accompagnent les poissons et les viandes et donnent l'impression de délicatesse et de subtilité. Ce n'est pas par hasard que la plus populaire sauce dans l'histoire de la cuisine française naît au Grand Siècle. Il est question, bien sûr, de la *béchamelle* ou bien *béchamel*⁵⁰. Cette sauce est inventée par François Pierre de La Varenne qui la décrit dans *Le Cuisinier françois*, en 1651. L'auteur décide de dédier cette émulsion à Louis de Béchameil, marquis de Nointel, qui est amateur de la bonne cuisine à cette époque-là, et ainsi, la sauce doit son nom au futur maître d'hôtel de Louis XIV⁵¹. C'est une préparation très simple et, en même temps, très onctueuse et délicate, faite à l'aide du beurre, de la farine et du lait, réchauffée dans une poêle. Nous voyons donc bien que cette sauce respecte les tendances du naturel et de la délicatesse, très populaires à cette époque-là.

Dans cette nouvelle ère culinaire, les cuisiniers inventent également de nouvelles techniques de cuisson, afin de répondre aux attentes des élites. Pour les sauces, ils commencent à les lier soit au lait d'amande, soit aux jaunes d'œufs, soit au beurre. Mais ce qui révolutionne vraiment la liaison médiévale au pain, c'est l'emploi du roux, c'est-à-dire, de la « farine frite », dans la préparation des coulis, des ragoûts et, bien sûr, des sauces⁵². Cette technique garantit une émulsion lisse et délicate, et devient une innovation très appréciée par les nobles. Quant aux viandes, nous savons déjà qu'à la Renaissance on utilise de plus en plus des morceaux divers de viande de boucherie. C'est le palais de bœuf, la langue de bœuf ou de porc, le ris de veau, etc. Au XVII^e siècle, on les choisit avec encore plus de soin. Les cuisiniers se préoccupent

⁴⁹ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 563.

⁵⁰ On trouve les deux formes dans les dictionnaires généraux contemporains.

⁵¹ Cf. J. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, pp. 84-85.

⁵² Cf. J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 667.

toujours de préparer ces parties de viande qui sont les meilleures, selon eux. Certes, elles ne sont pas celles qu'on juge les meilleures aujourd'hui. A cette époque-là, le meilleur morceau de bœuf, c'est le palais⁵³. Ensuite, au Grand Siècle, les cuisiniers se rendent compte que ces différents morceaux impliquent différents types de préparation. Certains morceaux de viande sont meilleurs pour les faire rôtir et d'autres pour les faire bouillir⁵⁴. De plus, les professionnels commencent à tirer des jus et des coulis de bœuf et, souvent, ils servent divers morceaux de bœuf rôtis dans leur propre jus. On évite également de « parbouillir » en eau des viandes, avant de les mettre en broche – une technique très populaire à l'époque du *Viandier de Taillevent*.

4.6 Livres de cuisine

Après avoir présenté les changements essentiels dans le monde de la cuisine française du Grand Siècle, nous voudrions nous occuper maintenant des livres de cuisine qui voient le jour à cette époque-là, qui jouent un rôle très important dans l'histoire de la cuisine française et qui peuvent exercer leur influence sur l'un de nos livres de cuisine (celui du XVII^e siècle).

a) *Le Cuisinier français*⁵⁵

Le Cuisinier français est le premier livre, après une longue absence des livres de cuisine à proprement parler, qui présente une nouvelle cuisine française et respecte les tendances de l'époque. Il est publié en 1651 chez Pierre David, à Paris, et remporte un succès si rapide qu'en un demi-siècle il est imprimé quarante et une fois (quatorze fois pendant les premiers dix ans)⁵⁶. Son auteur, François Pierre de La Varenne, né à Dijon en 1618 et mort en 1678, travaille pendant dix ans comme cuisinier de Louis Chalon du Bled, marquis d'Uxelles et gouverneur de Chalon-sur-Saône où il apprend « le secret d'apprêter délicatement les viandes »⁵⁷. Il est également auteur d'autres ouvrages culinaires dont nous reparlerons dans la suite. Le livre de La Varenne

⁵³ Cf. J. L. Flandrin, « Pour une histoire... », art. cit., p. 24.

⁵⁴ Cf. *ibidem*, p. 21.

⁵⁵ Le titre complet : *Le cuisinier français, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, legumes & patisseries en perfection*.

⁵⁶ Cf. P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, pp. 109-110 ; J. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 82.

⁵⁷ Cf. J. Baudet, *Histoire*, *op. cit.*, p. 83.

fait une carrière immédiate grâce à la disposition des recettes. Il se compose de deux grandes parties – l’une pour les « jours de viandes », l’autre pour les « jours maigres ». Dans chaque partie, nous trouvons les diverses catégories du menu de l’époque, c’est-à-dire une division en potages, entrées, second service, entremets, où se trouvent des recettes. De plus, au début de plusieurs chapitres, l’auteur introduit les propos pédagogiques où il présente divers conseils⁵⁸. Cette classification des recettes facilite la lecture, elle aide les professionnels à trouver une recette particulière, et gagne les simples gourmands et les organisateurs de festins.

Ce premier livre de cuisine de la nouvelle ère présente beaucoup de nouveautés, inventées par La Varenne, qui sont présentées par Jean C. Baudet⁵⁹. Or, probablement, c’est lui qui crée p. ex. la première recette du millefeuille – une pâtisserie faite d’une couche de pâte feuilletée et d’une couche de crème pâtissière. Certainement, c’est lui qui invente la duxelles (le nom vient, certes, du marquis d’Uxelles, chez qui il travaille), c’est-à-dire un hachis d’échalotes, de champignons, d’oignons, utilisé comme farce. La Varenne utilise comme le premier une sorte de « bouquet garni » fait de thym et de laurier liés à l’aide d’une ficelle, afin d’enlever facilement le bouquet. On suppose également qu’il est le premier à utiliser les expressions comme « œufs à la neige » ou « bœuf à la mode » – un plat qui sera très populaire surtout au XVIII^e siècle, préparé de viande, d’ail, d’oignon et de carottes. Encore, ce cuisinier, comme le premier, préconise plutôt l’emploi du beurre que du saindoux. Ainsi, nous voyons bien que le *Cuisinier français* entre, en quelque sorte, dans une nouvelle ère culinaire, en abandonnant les recettes médiévales et en montrant le nouveau goût – élégant et raffiné.

En revanche, nous ne pouvons pas passer sous silence des traits archaïques, présents dans l’ouvrage de La Varenne, qui sont analysés par Jean-Louis Flandrin et par Mary et Philip Hyman⁶⁰. Premièrement, cet auteur ne rompt pas avec la liaison du sucré et du salé, méprisée au XVII^e siècle. Il recommande l’emploi de la sauce douce avec les sarcelles, les alouettes (il y ajoute une demi-livre de sucre !), le levraut rôti, la langue de bœuf, etc., ce qui ne correspond pas aux tendances de cette époque-là⁶¹. Pourtant, d’autres auteurs de livres de

⁵⁸ P. Rambourg, *Histoire...*, op. cit., p. 110.

⁵⁹ J. Baudet, *Histoire...*, op. cit., pp. 82-83.

⁶⁰ L’introduction à l’édition contemporaine de La Varenne préparée par J.-L. Flandrin et M. P. Hyman, *Le Cuisinier...*, op. cit., pp. 36-99.

⁶¹ Cf. *ibidem*, p. 36.

cuisine, bien postérieurs à La Varenne, donnent également une recette pour la viande avec la sauce douce. De plus, tous les auteurs du Grand Siècle utilisent du sucre avec des tourtes de moelle⁶². Deuxièmement, on trouve chez La Varenne une proposition plus surprenante. Il s'agit ici de l'utilisation du safran, mais tous les passages nous montrent que l'auteur laisse le choix aux cuisiniers : « si vous voulez, mettez-y du safran », ou bien, il propose une alternative dans cet assaisonnement⁶³. Troisièmement, dans le *Cuisinier français*, il est toujours possible de rencontrer les viandes rôties avec les sauces maigres et acides, comme au Moyen Âge, même si La Varenne connaît et utilise les sauces grasses, mais le plus souvent pour les poissons⁶⁴. Ensuite, il préfère lier les sauces à l'aide du pain grillé, ce qui est un héritage purement médiéval. Ainsi, il est le seul auteur du XVII^e siècle à présenter cette technique de liaison. Finalement, La Varenne ne s'oppose jamais à la viande trop cuite, ou bien, à une cuisson trop longue, ce qui est souvent proposé par d'autres auteurs de cette époque. Il ne dit jamais comment il faut consommer un produit : p. ex. chaud ou saignant.

Quoiqu'on trouve des traits archaïques dans le *Cuisinier français*, il faut souligner que La Varenne compose le premier livre de cuisine du XVII^e siècle qui présente une cuisine inventive, et celle-ci nous conduit, pas à pas, vers la haute cuisine française des siècles suivants.

b) *L'art de bien traiter*⁶⁵

L'art de bien traiter est le livre de cuisine le plus classique parmi d'autres livres de son époque. Il est publié en 1674, par Jean Du Puis, à Paris⁶⁶. Cet ouvrage est composé de 413 pages et devient un livre-modèle du XVII^e siècle. Son auteur reste toujours anonyme et on ne connaît que ses initiales – L. S. R. Les historiens essaient de les déchiffrer. Certains trouvent que c'est « Le Sieur Robert », mais d'autres pensent plutôt que c'est « Le Sieur Rolland »⁶⁷. A vrai dire, cela n'est pas le plus important. Ce qui est sûr, c'est que nous avons affaire au plus grand cuisinier du Grand Siècle qui travaille au château de

⁶² Cf. *ibidem*, p. 38.

⁶³ *Ibidem*.

⁶⁴ *Ibidem*, p. 40.

⁶⁵ Le titre complet : *L'art de bien traiter divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux & fort galant*.

⁶⁶ J. Baudet, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 92.

⁶⁷ *Ibidem*.

Fontainebleau, à Saint-Cloud ou à Vaux-le-Vicomte⁶⁸. Certains chercheurs, comme Patrick Rambourg, supposent que L. S. R. ait pu être maître d'hôtel ou intendant des maisons des nobles, car il sait « ordonner les services de la salle et de la cuisine », il décrit les lieux où l'on mange, où l'on cuisine, et il présente aussi la disposition des plats sur les tables⁶⁹. Dans son livre, il respecte toutes les tendances culinaires de l'époque et nous pouvons l'inscrire parmi les réformateurs de la cuisine. Dans la préface, il explique son programme où il déclare qu'il veut donner le « choix exquis des viandes, la finesse de leur assaisonnement, la politesse et la propreté de leur service, leur quantité proportionnée au nombre des gens, et enfin l'ordonnance générale des choses qui contribuent essentiellement à la bonté et à l'ornement d'un repas »⁷⁰.

Quel est le centre d'intérêt de L. S. R. ? Il essaie toujours de choisir les meilleurs produits, les assaisonner avec finesse, les servir poliment, abandonner les « montagnes de rôts » en respectant la quantité nécessaire à chacun. De plus, il s'occupe de la façon d'ordonner tous les repas sur la table et également il se soucie du choix d'un lieu agréable à manger. Comme nous lisons dans la préface à *L'art de la cuisine française au XVII^e siècle* : « Son livre est un hymne à la beauté et aux plaisirs des sens. Bien traiter ses convives est un art »⁷¹. Pour L. S. R., ce n'est pas seulement la cuisine qui est la plus importante, mais aussi tout ce qui est lié à elle. En outre, il devient le premier cuisinier qui s'intéresse à l'hygiène dans la cuisine, ce qui constitue une sorte de nouveauté au XVII^e siècle. En général, dans sa cuisine, il veut obtenir les plats simples, classiques, pas compliqués, pas épicés : « il utilise les anchois, les oranges, les citrons, l'huile d'olive de Nice ou de Provence, le poivre, le girofle, les fines herbes séchées, du vinaigre de rose »⁷². Encore, on trouve aujourd'hui que le livre de L. S. R. est un exemple de démocratisation de la grande cuisine française, car l'auteur dit explicitement qu'il veut être « utile à toutes personnes et conditions »⁷³. Voyons ce qu'il impute à La Varenne dans sa préface :

Je croy même qu'on ne verra point icy les absurdités, & les dégoutantes leçons que le Sieur de Varenne ose donner, & soutenir dont il a depuis si long-temps

⁶⁸ Cf. l'introduction préparée par Gilles et Laurence Laurendon, *L'art de la cuisine...*, *op. cit.*, p. XII.

⁶⁹ P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 112.

⁷⁰ Cité d'après P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 112.

⁷¹ L'introduction par Gilles et Laurence Laurendon, *L'art de la cuisine...*, *op. cit.*, p. XIII.

⁷² *Ibidem*, pp. XIII-XIV.

⁷³ Cité d'après P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 112.

leüré, & endormy la sotte & ignorante populace, en luy faisant passer ses productions, comme autant d'infailibles verités, & la doctrine du monde la plus approuvée au fait de la cuisine, je sçay qu'il a jusques à present emporté la gloire d'en avoir donné les regles, & la methode, je sçay que la plebe, & des gens même assés éclairés ont donné dans cette lecture, comme dans quelque chose de sublime, d'entendu, & de parfait ; la raison de cet aveuglement est qu'il ne s'est jamais trouvé personne pour en combattre les erreurs⁷⁴.

L. S. R. aperçoit le côté archaïque du *Cuisinier françois*, ce dont nous avons déjà parlé, et il le critique vivement dans son œuvre. De plus, il l'accuse d'avoir promu seulement la cuisine aristocratique qui n'est populaire que dans les grandes maisons. Il faut ajouter que cet auteur est un vrai écrivain. Il possède un style vif, un ton libre et, encore, il est ironique en attaquant La Varenne, ce qui apparaît rarement au XVII^e siècle, dans les livres de cuisine⁷⁵.

4.7 Conclusion

Pour conclure, il faut souligner que la cuisine du XVII^e siècle reste vraiment nouvelle par rapport aux époques précédentes. Grâce au Roi Soleil, on développe l'agronomie et la culture de nouveaux produits. Cela aboutit à l'augmentation de la consommation des légumes et à la naissance de nouveaux plats. En Europe, on trouve de nouvelles boissons qui deviennent de plus en plus populaires. Les élites abandonnent les épices exotiques au profit des herbes indigènes. Grâce à tout cela, nous sommes témoins de la naissance d'un nouveau goût français qui respecte la nature des produits, et nous apercevons une nouvelle distinction sociale, très bien décrite par Jean-Louis Flandrin et par Philip et Mary Hyman : « désormais, ce qui distingue l'aristocratie, sur le plan de l'alimentation, ce n'est plus seulement l'abondance et la richesse des mets présentés, mais leur délicatesse, la rigueur de leur ordonnancement, le bon goût du maître de maison et de son cuisinier, autrement dit le style à la mode »⁷⁶.

⁷⁴ Cité d'après P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 113.

⁷⁵ Cf. l'introduction par Gilles et Laurence Lauredon, *L'art de la cuisine...*, *op. cit.*, p. XIV.

⁷⁶ L'introduction à l'édition contemporaine de La Varenne préparée par J.-L. Flandrin et M. P. Hyman, *Le Cuisinier*, *op. cit.*, p. 19.

CHAPITRE V

Terminologie culinaire du XVI^e siècle dans le recueil Gall. Fol. 220

Note préliminaire

Dans ce chapitre, nous allons étudier la terminologie culinaire propre au XVI^e siècle, mais dont l'origine est très souvent dans les siècles passés, présente dans le manuscrit conservé sous la cote Gall. Fol. 220. En somme, dans ce recueil, on compte 392 termes et expressions culinaires. Pour les analyser en détail, nous les avons divisés en sept catégories : fruits avec leurs parties et légumes (quarante termes), noms de préparations diverses (quarante-huit termes), viandes avec parties d'animaux, poissons et fruits de mer (soixante-trois termes), produits divers (cinquante-six termes), ustensiles (cinquante-trois termes), mesures et quantités (trente-six termes) et verbes (quatre-vingt-dix-huit termes). Certains mots, qui possèdent le caractère général et sont largement connus, sont analysés sans définition ni étymologie et nous ne présentons que leur fréquence dans le recueil. L'orthographe de tous ces termes est originale.

Pour faciliter notre travail, nous allons utiliser les sigles pour chaque dictionnaire :

CNRTL = *Dictionnaire du Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales*, www.cnrtl.fr/definition/ (date de la dernière consultation : l'été 2016).

DELP = Antenor Nascentes, *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, Livraria Academica, Rio de Janeiro, 1955.

DG = Félix Gaffiot, *Dictionnaire latin-français*, Hachette, Paris, 1934.

FEW = Walther von Wartburg, *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, R.G. Zbinden, Basel, 1922-1967.

GD = *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle* par Frédéric Godefroy, 9 vol., F. Vieweg, Libraire-Editeur, Paris, 1891-1902.

GR = *Grand Robert de la langue française* – version électronique, 2001.

L = *Dictionnaire de la langue française par Emile Littré*, Hachette, Paris, 1863-1872.

M = *Dictionnaire du Moyen Français*, www.cnrtl.fr/definition/dmf/ (date de la dernière consultation : l'été 2016).

REW = Wilhelm Meyer-Lübke, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Carl Winter, Heidelberg, 1911.

5.1 Fruits avec leurs parties et légumes

Dans ce sous-chapitre, nous étudierons tous les termes appartenant à la catégorie des fruits et des légumes. En somme, on y compte quarante termes : vingt-cinq noms de fruits et de leurs parties, et quinze noms de légumes. Dans ce recueil, nous avons affaire aux termes suivants : *amande, caourde, cerise, châtaigne, citron, coing, cousine, craecquebesse, datte, écorce (de citron), grenade, groseille, limon, melon, noix, orange, pellure, pepin, pierre, poire, pomme, prune, queue, raisin, tuyau*. S'il s'agit des légumes, on trouve *ail, biete, cabusette, cherfoeuil, chou, cran, épinard, fenouil, laitue, navet, oignon, pois, pompon, pourcelaine, rafain*.

La présence de dix-neuf noms de fruits nous suggère que le manuscrit aurait été préparé par/pour des personnes riches, appartenant à la haute classe sociale. Nous savons déjà qu'au Moyen Age, les nobles apprécient les fruits, car ils proviennent, en quelque sorte, de l'air, selon la grande chaîne de l'être. A la Renaissance, ce goût pour les fruits se renforce encore, ce qui est visible dans notre cas. Sauf les pommes, poires, coings, cerises, on rencontre melons, citrons, oranges – les trois produits très à la mode, à cette époque-là. On voit bien que l'auteur suit cette mode, donne des recettes pour les pâtisseries, les confitures et les marmelades où il faut utiliser les fruits. Ces derniers servent

également à préparer les sauces, les plats de viandes et de poissons, ce qui reste un trait médiéval (mélange de sucré et de salé). De plus, étant donné que, dans le recueil, le début manque, on peut supposer que le texte ait contenu plus de fruits et de préparations avec les fruits, car les premières recettes concernent les confitures et les marmelades.

En outre, le fait que les légumes sont aussi présents dans ce recueil confirme l'hypothèse selon laquelle l'ouvrage aurait été préparé pour les riches. C'est vrai que le nombre de légumes n'est pas impressionnant, seulement quinze termes. Pourtant, il faut souligner que ces produits, méprisés à l'époque médiévale, gagnent des enthousiastes au XVI^e siècle et constituent un trait important ici. Dans le recueil, l'auteur utilise les légumes pour diverses préparations et ainsi il suit la mode. On y trouve des exemples de ces produits issus de terre qui sont les plus prisés par les nobles : épinard, laitue, pourpier, bette, pompon. Les légumes accompagnent les sauces, les viandes, les poissons, mais aussi ils constituent le produit principal des plats, comme tarte, soupe ou ravioli.

En voici la présentation des noms des fruits :

amande – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XII^e siècle (CNRTL). Le français ancien connaît aussi d'autres graphies : *alemande*, *almande*, *alemandre*, *alemandle*, *armande*, *amengde* (GD I, 215 ; VIII, 96). Ce terme provient du bas latin *amandula* qui est une altération de la forme latine *amygdāla* « fruit de l'amandier » (CNRTL). Suite à l'analyse des autres formes romanes, on peut supposer que ce mot est venu d'Italie du Nord en France du Nord, par la forme (*a*)*mandole* de l'ancien dauphinois (CNRTL). Dans le recueil, on trouve le substantif *amande*, utilisé trente et une fois. Les amandes sont employées dans toutes sortes de pâtisseries (tarte, massepain, gaufrettes), dans les sauces et dans les raviolis, p. ex. « y mettez de la bonne gresse et six œufs et demy quartron d'amandes pellées et estampées » (fol. 39r^o).

caourde, cavourde – substantif féminin désignant « courge » (GD IX, 223). La forme du moyen français *caourde* est attestée en 1380 et utilisée dans ce sens. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cougourde*, *couhourde*, *courbte*, *cocorde*, *courde*, *cocourde*, *course*, *cohourges*, *coordes* (GD IX, 223). La graphie *cavourde* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Les deux formes viennent de la forme latine *cucurbīta* « citrouille » (FEW II, 1458). Dans le recueil, la graphie *caourde* est utilisée

seulement une fois et la graphie concurrente *cavourde* apparaît cinq fois. Ces fruits servent à préparer les tourtes, p. ex. « Prenez des cavourdes et bien nettoyez de la semence et puis mettés boullir en eaue avec vinaigre » (fol. 34r°).

cerise, cherise – le terme a été attesté pour la première fois en 1190 (CNRTL). On note, dans l'ancienne langue, les graphies suivantes : *serize*, *celises*, *cereses* (GD IX, 20). Le terme vient soit du latin vulgaire *cerēsīa* (neutre pluriel, mais considéré comme féminin singulier), soit du bas latin *ceresium* (variation apophonique *cerasium*), emprunté au grec κεράσιον « cerise » (CNRTL). Dans le manuscrit, le substantif *cerise* est employé onze fois et on trouve également la forme dialectale (picarde) *cherise* qui est utilisée deux fois. Dans le recueil, les cerises sont employées dans les tartes et elles sont conservées pour s'en servir pendant toute l'année. Voici un exemple de l'emploi du terme *cerise* : « Prenez de cerises ou prounes et leur ostez la queue et les faictes boullir à pot à feu » (fol. 29v°).

chastaigne – aujourd'hui *châtaigne*. Le terme a été attesté pour la première fois en 1180 (CNRTL). On note les graphies suivantes dans l'ancienne langue : *chastagne*, *castaigne*, *castengne* (M). Le substantif vient de la forme latine *castanĕa* qui désigne le fruit et aussi l'arbre de châtaigner. Le terme latin est emprunté au grec κάστανον (CNRTL). Le terme *chastaigne* est employé trois fois. Les *chastaignes* servent à préparer l'olla-podrida ; elles sont employées aussi dans la tourte : « Prenez une livre de chastaignes et les boulez » (fol. 27v°).

citron – le terme a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *chitron*, *cistron* (GD IX, 102). Le substantif vient soit du bas latin *cĭtrum*, qui désigne « fruit du cédratier », soit du latin médiéval *citrus*. La dérivation à l'aide du suffixe *-on* provient soit de l'adaptation de *citrum*, soit du croisement avec *limon* (CNRTL). Dans le recueil, on trouve seulement la forme *citron*, utilisée deux fois. Ce fruit accompagne le chapon : « Et après ostés le chapon et le mettez estuver avec le mesme bouillon et herbes. Et mettez-y du gingembre coppé et citrons coppez par tranches rondes » (fol. 17r°).

coing, quoin – substantif attesté au XI^e siècle comme *codoin* (CNRTL). Le terme est emprunté soit au latin impérial *cotōneum* désignant « coing » (CNRTL), soit à la forme latine *cydōneum*, utilisée dans le même sens (FEW II, 1605). Dans l'ancienne langue, on connaît les graphies suivantes : *coin*, *cooin*, *couin*, *cuyn*, *cong* (GD IX, 121 ; M), pourtant la graphie *quoin*, présente dans

le recueil, n'est pas relevée dans les dictionnaires. Dans le manuscrit, la graphie *coing* est utilisée trois fois et la graphie concurrente *quoing* – également trois fois. Ces fruits servent à préparer la moutarde, les tartes et les confitures. Voici l'emploi de la graphie *quoing* : « Il fault prendre les poires de quoings entieres comme elles viennent de l'arbre et les boullir dans l'eaue dans un chaudron net » (fol. 5r^o).

cousine – substantif féminin désignant «myrtille», si l'on prend en compte le contexte : « Pour faire une tarte de cousine, ce qu'ils appellent de craecquebesse » (fol. 45v^o). Vu le contexte, le substantif *cousine* possède la valeur d'un terme flamand : *krakebeze*, écrit à la française dans le recueil : *craecquebesse* (v. ci-dessous). Pourtant, ce mot, dans le sens de « myrtille », n'est relevé dans aucun dictionnaire. Dans le manuscrit, le substantif apparaît quatre fois, employé dans la recette pour la préparation d'une tarte.

craecquebesse – graphie à la française du terme flamand *krakebeze* « myrtille »¹ qui n'est relevée dans aucun dictionnaire français. Il s'agit ici d'un genre de cette plante : soit *Vaccinium myrtillus* soit *Vaccinium vitis-idaea*. Le substantif *craecquebesse* est utilisé, dans le recueil, seulement une fois, dans le titre d'une recette « Pour faire une tarte de cousine, ce qu'ils appellent de craecquebesse » (fol. 45r^o) et, comme c'est visible dans la recette, ce fruit sert à préparer une tarte.

dade – aujourd'hui *datte*. Le terme a été attesté pour la première fois en 1180 (CNRTL). On en connaît les variantes suivantes dans l'ancienne langue : *date*, *dathe*, *datte*, *dabte*, *dadde*, *dacte* (GD IX, 269). La forme contemporaine vient plutôt de l'ancien provençal *datil* que de l'italien *dattero*, si l'on considère le côté phonétique. Les deux formes proviennent du latin *dāctylus* qui est emprunté au grec δάκτυλος désignant « doigt » (inspiré par la forme allongée du fruit) (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *dade* est utilisé deux fois. Ce fruit sert à préparer une tourte : « Prennez trois livres de dades et deux livres de raisin beau et ostez bien les queues et les mettez temprer en eaue de roses et malvesye » (fol. 22r^o).

escorce (de citron), escorche – aujourd'hui *écorce*. Le terme a été attesté pour la première fois en 1176 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *acorce*, *ascorce*, *eschorche*, *escorche*, *xhource*, *escheorce*, *escosse*, *xhorce*, *xhorge* (GD IX, 518). Le terme vient du latin impérial *scortea* qui désigne « manteau de peau », issu du substantif féminin *scortēus* « de cuir,

¹ Cf. Egide PÂQUE, *De vlaamsche volksnamen der planten*, Namen, 1896, p. 215.

de peau » (CNRTL). La graphie *escorce* apparaît une fois dans le recueil – cette *escorce* est ajoutée au plat du chapon : « Et sy vous n’avez ung limon ou ne le pouvez avoir, prendrez une escorce de citron seche » (fol. 17r°), et sa graphie concurrente *escorche* – également une fois.

grenade – la première forme attestée *pume grenate* vient de l’an 1165 (CNRTL). On note également les graphies suivantes dans l’ancienne langue : *grenette*, *garnate*, *gharnate*, *guarnate*, *guernate*, *gernate* (GD IV, 347), toujours accompagnées du substantif *pomme*. On suppose que le terme ait été emprunté aux dialectes de l’Italie du Nord, p. ex. au piémontais *pum graná*, où *pum* remplaçait *melo* « pomme » dans l’expression *melo granato* « grenade », provenant de la forme latine *mālum grānātum* « pomme à grains » (CNRTL). Le terme latin *granum* signifie « grain » dont on trouve un grand nombre dans chaque grenade. Dans le recueil, on ne trouve que la forme *grenade*, utilisée une fois. Ce fruit accompagne le chapon : « Quand vous aurez de grenades, vous en pourrez mettre des grains sur le chapon » (fol. 17v°).

grouseille – le substantif *grosele* a été utilisé pour la première fois au XIII^e siècle, mais les dictionnaires notent aussi d’autres graphies : *grozelle*, *groiselle*, *groyselle*, *groselle* (GD IX, 730). Le mot vient de l’ancien bas francique **krusil* « grouseille », dérivé de *kroes* « crépu » et formé à l’aide du suffixe *-el(l)e*, puis *-eille*, sous l’influence de *groseillier* (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *grouseille* est utilisé quatre fois. Ce fruit sert à préparer les pieds de mouton et il accompagne les tourtes, p. ex. « Prennez de grouseilles bien meures et les faictes frire en burre freche, mais les laissez bien peller et y mettez en paste en forme de tourte » (fol. 22r°).

limon – le mot a été attesté pour la première fois en 1314 (FEW XIX, 108), dont on connaît aussi la graphie *lymon* dans l’ancienne langue (M). Ce substantif a été emprunté à l’italien *limone* « sorte de citron très acide », celui-ci a été emprunté au persan *limun*, par l’intermédiaire de l’arabe *laimun*. On sait communément que la culture de ce fruit, très populaire dans le monde arabe, a été introduite par les Arabes dans le Bassin méditerranéen et importée en Italie, aux temps des Croisades (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *limon* est employé sept fois. Ce fruit est présent dans toutes sortes de pâtisseries, dans les tartes, mais aussi dans les plats de viande (chapon, mouton) et de poisson, p. ex. « Et après mettez vostre poisson en ung beau pot blanche, tout par couches et entre deux, des foeuilles de laurier, oregene et limons par pieches » (fol. 12r°).

melon – le terme désignant ce fruit a été attesté pour la première fois en 1256, dont on connaît aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *mellon*, *mielon*, *moelon*, *molon* (GD V, 225). Le mot vient du bas latin *melōnem* qui est accusatif de *mēlo* « fruit d'une sorte de cucurbitacée ». Cette dernière forme est une abréviation du latin classique *mēlōpēpo* provenant du grec *μηλοπέπων* qui se compose de *μηλον* « pomme » et de *πέπων* « cuit par le soleil, mûr » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *melon* apparaît deux fois et est employé dans la recette pour préparer une tourte : « Prennez deux livres de blanc et fresche fromaige de Gilmont ou d'aulture qui à ce est pré, des pommes, des melons et cavourdes et les estampez » (fol. 33v^o).

noix – ce terme peut désigner, au XVI^e siècle, « fruit du noisetier », « graine du fruit du muscadier », « noix muscade », « fruit de l'amandier », « fruit du pin pignon », « fruit du cocotier » (M). On connaît différentes graphies dans l'ancienne langue : *nois*, *noiz*, *noyz*, *nuiiz* (GD X, 206 ; M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1155, dans le sens de « fruit du noyer » (FEW VII, 254) et vient du latin *nux* « tout fruit à écale et à amande ». Dans le recueil, le substantif *noix* est utilisé vingt-sept fois dont dix-sept occurrences désignent *noix muscade*. Les noix sont employées p. ex. dans la recette pour préparer la confiture de noix : « Et aprez prenez pour trois cent de noix, trois bonnes pintes de bon miel et deux pintes et demy d'eau » (fol. 5v^o). S'il s'agit des noix muscades, elles accompagnent les tripes, les pâtisseries, les saucisses, les plats de viande et de poisson, les soupes et la moutarde.

orange – le terme a été attesté pour la première fois comme *pume orange* et désignait l'orange amère en 1200, puis par ellipse comme *orenge* en 1393 (CNRTL). On note également, dans l'ancienne langue, d'autres graphies : *orenge*, *aurange*, *ozange* (GD X, 237). On suppose que l'appellation de l'ancien français *pome (d') orange* vient de l'ancien italien *melarancio* (XIV^e siècle), qui est composé de deux mots : *mela* « pomme » et *arancio* « orange ». Le deuxième élément a été emprunté avec déglutination à l'arabe *narang(a)*, qui vient du terme persan *narang*. Le *o* initial en français moderne s'explique par le nom de la ville d'Orange. Il faut ajouter également qu'au Moyen Âge, on connaissait seulement l'orange amère transférée par les Perses aux Arabes et importée en Sicile (CNRTL). Les Portugais ont importé de Chine l'orange douce au XVI^e siècle, qui a hérité le nom de l'orange amère (CNRTL). Dans le recueil, on trouve la graphie *orange* utilisée quatre fois et sa graphie concurrente *pomme d'orenge*, utilisée une fois. L'orange sert à préparer les tartes, la soupe, le

chapon, le poisson et la moutarde. Voici l'emploi du terme dans la recette pour la moutarde : « Et puis prenez de la susdite conserve et incorporerez-la avec l'autre, y adjoustant aussy du jus d'oranges » (fol. 38v°).

pellure, pelure – le terme a été attesté en 1270 (FEW VIII, 484). On note également la graphie *peleure* dans l'ancienne langue (GD X, 309). Le substantif est dérivé du verbe *peler*, à l'aide du suffixe *-ure*, qui vient du bas latin *pilāre* « arracher les poils, épiler » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *pellure* est utilisée une fois et sa graphie concurrente *pelure* – une fois aussi. La graphie *pellure* apparaît dans la recette pour la tourte de prunes : « Prennez une livre de prounes et les boulez en vin, bien mellés. Aprez prennés trois ou quatre pommes cuites avec la pellure et les passez par une estamine avec les prounes et du vin » (fol. 33r°) ; et sa graphie concurrente *pelure* se trouve dans la recette pour la confiture de coings : « Et après en oster la pelure et le tuyau, faisant ung trou par dessoulz à la poire, ou bien, les copperez en deux pieces » (fol. 5r°). Dans le premier cas, la pelure est employée comme l'un des produits nécessaires à la composition du plat.

pepin – le terme a été attesté pour la première fois en 1175 (CNRTL). Le substantif est probablement dérivé du radical **pep-* qui exprimait la petitesse (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *pepin* est utilisé deux fois. Cette partie des fruits est mentionnée à propos des poires et des coings : « Prennez au mois d'octobre de poires, de coings et les pellés, puis les mettez en quatre pieces et leur oster les pepins » (fol. 38v°), et aussi à propos des pommes.

piere, pierre – substantif désignant « pierre, noyau d'un fruit » (M). Le mot a été attesté, dans ce sens, en 1480, selon le M, et en 1690, selon le FEW (VIII, 320). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pyere, pere, petre, pire* (GD VI, 151 ; X, 336). Le terme vient du latin *pētra* « roche, roc », attesté également en latin médiéval dans le sens de « pierre de construction », emprunté au grec *πέτρα* « roche, roc » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *piere* est employée deux fois et sa graphie concurrente *pierre* – aussi deux fois. On trouve ce terme dans deux recettes pour confire des cerises : « Il fault prendre les ceryses et leur oster les queues et pieres (ou bien, se l'on veult, on y peult laisser les pieres) » (fol. 6r°).

poire – le mot a été attesté pour la première fois en 1165 (CNRTL). On connaît aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *peire, paire, pooire, peurre* (GD X, 306). Le substantif vient du latin populaire *pira* (neutre pluriel), mais considéré comme forme féminine, au singulier, du mot latin classique

pīrum (CNRTL). Le substantif *poire* apparaît, dans le recueil, quinze fois. Les poires servent à préparer les marmelades, les confitures, les tartes et la moutarde. Voici une citation avec l'emploi de ce terme : « Prenez au mois d'octobre de poires, de coings et les pellés, puis les mettez en quatre pieces et leur ostez les pepins » (fol. 38v°).

pomme – le mot a été attesté pour la première fois en 1100, comme *pume* (CNRTL), mais on connaît aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pome*, *ponme* (GD X, 373). Le terme vient du latin *poma* qui était pluriel et neutre, mais il a été pris comme substantif féminin singulier de *pōmum* « fruit d'un arbre, fruit à pépins ou à noyau ». En latin tardif, la forme *pōmum* prend le sens de « pomme ». Dans le recueil, le substantif *pomme* est utilisé trente et une fois. Ces fruits servent à préparer toutes sortes de pâtisseries, les tartes de viande, ils accompagnent les poissons et les œufs, p. ex. « Puis prenez de pommes, coppez par tranchez et les mettez boullir avec du beurre, du vin et saffrain, sucre, gingembre, canelle et fouille. Laissez le tout boullir tant que les pommes soyent tendres assez et puis les jectez sur voz œufs en un plat » (fol. 15v°).

proune – il s'agit de *prune*. Le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XII^e siècle (CNRTL), sous la forme *prune* (FEW IX, 493) et la forme *proune* a été attestée en 1212 (GD X, 441). On note aussi une autre graphie dans l'ancienne langue : *pronne* (GD X, 441, M). Le mot vient du latin *pruna* qui était pluriel neutre de *prūnum* « prune, prunelle », mais employé comme substantif féminin en latin populaire (CNRTL). Dans le recueil, on trouve le terme *proune* utilisé huit fois. La prune accompagne les viandes, elle est employée dans les tartes et elle est conservée pour s'en servir toute l'année. Voici un exemple de l'emploi du terme *proune* : « Prenez de cerises ou prounes et leur ostez la queue et les faictes boullir à pot à feu » (fol. 29v°).

queue – substantif désignant « pédoncule d'une fleur, d'un fruit » (CNRTL). Le terme a été attesté, dans ce sens, en 1225 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cue*, *cowe*, *keuve*, *choe*, *couve*, *keue*, *cueuhe*, *coe*, *coue*, *coes*, *queulx* (GD X, 458). Le substantif vient du latin *cōda*, une autre forme de *cauda* « queue » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *queue* est utilisé six fois, à propos de cerises, de dattes, de prunes, p. ex. « Prenez de cerises ou prounes et leur ostez la queue et les faictes bouillir » (fol. 29v°).

quoin – cf. coing.

raisin, roisin – le terme a été attesté pour la première fois entre 1121 et 1134. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *roizin*, *resin*, *raiczin*, *razin*, *rexin* (GD X, 476 ; M). La graphie *raisin* apparaît à la fin du XIV^e siècle (M). Le mot vient du latin populaire *racīmus* qui descend du latin classique *racēmus* « grappe de raisin ». Cette forme a éliminé, du gallo-roman, le terme du latin classique *uva* « raisin », qui a laissé les traces seulement en ancien provençal, en italien, en espagnol et en portugais (CNRTL). Dans le recueil, on trouve la graphie *roisin*, utilisée cinq fois et aussi la graphie concurrente *raisin*, utilisée une fois. Ces fruits sont ajoutés aux plats de viande et de poisson, et aussi à la soupe, p. ex. « Prennez les entrailles de la carpe avec le sang et le mettez en vin et burre. Et y adjousteriez cloux, gingembre, saffrain, corintes et roisins » (fol. 37r^o).

tuyau, tuyaulx, tuyeau – substantif masculin désignant « tige d'une plante » (M), ou bien, si l'on prend en compte le contexte du recueil : « Prennez des pommes doulces aultant que bon vous semblera et les pellés et leur ostez bien dedans qu'on appelle les tuyaulx » (fol. 30v^o), il s'agit de « noyau, partie centrale d'un fruit ». Le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle, dans le sens de « tige creuse du blé et de certaines plantes » (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *tuiel*, *tuyel*, *tuel*, *tuial*, *tueaul*, *tuez*, *tuau*, *tuhaulx*, *tuaulx* (GD X, 818 ; M). Le substantif est dérivé à l'aide du suffixe *-eau*, d'un mot non attesté, provenant de l'ancien bas francique **thūta* « tuyau » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *tuyau* est utilisée trois fois, sa graphie concurrente *tuyaulx* – une fois, et la forme *tuyeau* – une fois. Ce terme apparaît dans les recettes pour confire les coings, pour la tourte de crème, la tourte de pommes et de coings, la tarte de pommes. Le substantif concerne toujours les fruits : « Prennez les coings et les pellés et coppez par petites pieches et leur ostez les tuyaux » (fol. 36r^o).

Voici la présentation des légumes :

aulx – substantif masculin, singulier *ail*. Le terme a été attesté pour la première fois entre 1165 et 1170, sous la forme *alz* (CNRTL). On note diverses graphies dans l'ancienne langue : *aus*, *ails*, *auz*, *alz*, *aulz* (GD VIII, 58). Le substantif vient du latin *allium* « ail » (CNRTL). Il faut remarquer que le mot possède deux formes au pluriel : *ails* et *aulx* – la première forme utilisée en botanique et la deuxième – dans le sens de plante potagère (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *aulx* est utilisé deux fois. Ce légume est employé pour

préparer une sauce. Il est ajouté aussi à un mets de veau : « Et apprez mettez ladicte chair dedans un pot de terre ou une taille. Et la remplisez de bon vinaigre avec de l'oregene en raisonnable quantité et quatre ou cincq pieches d'aulx, qui veult » (fol. 24v°).

biète – aujourd'hui *bette*. Le terme a été attesté pour la première fois en 1120, sous la forme *bete* (CNRTL). Sauf la graphie *biète*, on note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bette*, *bete* (GD VIII, 320). Le substantif est emprunté au latin *bēta* « bête » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *biète* apparaît sept fois. Ce légume sert à préparer différentes tourtes, sans et avec de la viande. Voici une citation avec l'emploi du terme *biète* : « Prenez foeuilles de biète nouvellement cueillies, bien lavées » (fol. 26v°).

cabuette – substantif féminin qui n'est pas relevé dans les dictionnaires. En prenant en compte le contexte : « Pour remplir des laictues ou cabuettes. Prenez des laictues appellées cabuettes et hostez les foeuilles de hors » (fol. 31v°), il s'agirait d'une sorte de laitue qu'il faut remplir de farce. De l'autre côté, logiquement, il est difficile de remplir la laitue, donc, probablement, il s'agit ici d'un « petit cabus », c'est-à-dire, « chou cabus », ce qui est « une variété de chou pommé à grosse tête, à feuilles lisses » (CNRTL). Le substantif *cabus* est attesté pour la première fois au XIII^e siècle, dans le sens de « tête de chou » et, en 1393, comme *chou cabus* (CNRTL). Le terme est emprunté à l'ancien provençal *cabus* et dérivé, avec le suffixe *-uceu*, de la forme latine *cāput* « tête ». On ne sait pas si la forme de l'ancien provençal vient directement du latin, ou bien par l'intermédiaire des dialectes de l'Italie du Nord (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *cabuette* est utilisé deux fois. Ce légume est rempli de farce composée de viande et d'épices.

cherfoeuil – il s'agit de *cerfeuil*. Le terme a été attesté pour la première fois au XII^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cierfuel*, *serfueil*, *cerfeul*, *cherfeult*, *cierfieus*, *cerfoiz* (GD IX, 20). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif vient du latin classique *chaerēphyllum*, *caerēfōlĭum* « cerfeuil », emprunté probablement au grec *χαϊρέφυλλον (non attesté), composé de χαίρω « se réjouir » et de φύλλον « feuille » en grec ancien (CNRTL). Dans le recueil, le terme *cherfoeuil* est employé cinq fois. Ce légume sert à préparer toutes sortes de tourtes. Voici une citation avec l'emploi de ce terme : « Prenez cherfoeuil et espinas et les tenez bien menu » (fol. 21r°).

choux – dans le recueil, c'est le singulier et le pluriel en même temps. Le terme a été attesté pour la première fois en 1175, sous la forme *chous*. On note d'autres graphies dans l'ancienne langue : *chol*, *col*, *cous*, *chous*, *chos*, *choz*, *chox* (GD IX, 84). Le terme vient du latin classique *caulis* qui désigne « tige des plantes, chou » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *choux* est utilisé quatre fois. Les choux servent à préparer l'olla-podrida. Ils sont aussi remplis d'une farce : « Prennez de choux et faictes en hault un trou » (fol. 31r^o).

cran – substantif masculin désignant ici « raifort sauvage ». Cette plante crucifère (en latin *cochlearia armoracia*) est aussi appelée *cran de Bretagne* dans le GR. De plus, le contexte nous indique également qu'il s'agit bien du raifort : « Pour accoustrer ung chapon ou cran ou rafains » (fol. 17v^o) – *rafain* = « raifort ». Dans le recueil, le substantif *cran* est utilisé trois fois, seulement à propos du chapon.

espinas – aujourd'hui *épinard*. Le mot a été attesté pour la première fois en 1256, sous la forme *espinaces* (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *spinoche*, *espinoiche*, *espinoce*, *espinache*, *espinage*, *spinache* (GD III, 532). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires, mais on trouve la forme *espinnas*, issue de Nice et *epinas*, attestée en 1565 (FEW XIX, 11). Le substantif est emprunté, par l'intermédiaire du latin médiéval *spinarchia* et probablement par l'intermédiaire de l'ancien provençal *spinarch* (attesté en 1150), à l'arabe d'Espagne *isbināḥ* provenant du persan *aspanāḥ* (CNRTL). Dans le recueil, le terme *espinas* est utilisé six fois. Ce légume sert à préparer les raviolis. Il est également ajouté aux tourtes : « Et apprez prenez de la biete, des espinas verd, margelaine et basilicum et les trenchés ou haischez bien menu et desmeslés le tout ensemble » (fol. 21r^o).

fenoille – substantif féminin, aujourd'hui masculin. La forme féminine *fenouille* est utilisée en ancien et en moyen français, du XIII^e au XVI^e siècle (M). On note d'autres graphies dans l'ancienne langue : *fenille*, *feneulle*, *feneule*, *fanol*, *fanuil*, *fenoul*, *faneul*, *fenol*, *fanoil*, *fenoil*, *fanuel*, *fanueil*, *fenuel* (GD III, 751 ; IX, 609). Le terme a été attesté pour la première fois en 1176, sous la forme *fenoil* (CNRTL). Le mot provient du bas latin *fenuculum*, dans le sens de « fenouil », en latin classique *f(a)enīcŭlum* (CNRTL). Dans le recueil, on trouve les deux formes : masculine et féminine : *fenoil* apparaît trois fois et *fenoille* – deux fois. Ce légume sert à préparer les viandes, les poissons, les tourtes. Egalement, il est ajouté en partie à une soupe : « Aprez les jecté sur la

soupe, l'on y met, qui veult, aussy de l'oignon et semence de fenoi » (fol. 32v^o).

laictue – aujourd'hui *laitue*. Le terme a été attesté pour la première fois entre 1121 et 1124 (M) ; on connaît aussi d'autres graphies de ce terme, dans l'ancienne langue : *letue*, *lestue* (GD X, 60 ; M). Le mot vient du latin *lactūca* (FEW V, 124), qui est dérivé de *lac* « lait », ce qui est dû aux observations des sucs de cette plante (GR). Dans le recueil, le substantif *laictue* est utilisé trois fois, seulement dans une recette, pour remplir lesdites laitues : « Prennez des laictues appellées cabusettes et hostez les foeuilles de hors » (fol. 31r^o).

navel / naveau – il s'agit de *navet*. Le substantif *navet* a été attesté pour la première fois à la fin du XII^e siècle, mais on note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *nauyau*, *naviaus* (M). La forme *naveau* a été attestée en 1532 (GD V, 477). Le mot *navet* est dérivé, à l'aide du suffixe *-et*, de l'ancien français *nef* « navet », qui vient du latin *nāpus* « navet » (CNRTL). En ancien français *navel* aboutit à *naveau*. Aujourd'hui, les formes *naveau* et *naviau* sont des variations régionales du Centre et du Canada (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est toujours au pluriel *naveaux* et il est utilisé huit fois. Ces légumes servent à préparer la perdrix, l'olla-podrida, la tourte, les soupes. Ils sont aussi employés dans un potage : « Prennez des naveaux et pellés et puis les coppez par pieces et laissez boullir, qu'ilz soient bien tendres » (fol. 36v^o).

oignon – la forme *unniun* dans le sens d'« oignon » a été attestée pour la première fois en 1190, *oinun* au XIII^e siècle, sans que la date exacte soit connue, et *oingnun* en 1265 (CNRTL). On connaît aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *hunion*, *ognon*, *ougnon*, *oingnon* (GD X, 226). Le terme vient du latin *uniōnem*, qui est accusatif de *ūniō* « sorte d'oignon qui n'a pas de caïeux » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *oignon* est utilisé dix-huit fois. Ce légume accompagne les poissons, les tripes, les tourtes, les soupes, l'olla-podrida. Il est aussi ajouté au hochepot : « Et quand il sera bien estuvé, y mettez deux ou trois oignons coppez bien petit » (fol. 26r^o).

pois – le mot a été attesté pour la première fois en 1160 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *peis*, *pous*, *poids*, *poys*, *poix* (GD X, 307 ; M). Le substantif vient du latin *pīsum* « pois » (CNRTL). Dans le recueil, on trouve deux graphies : *pois*, utilisée deux fois, et la graphie concurrente *poix*, utilisée une fois, mais le *x* pour le *s* en position finale est courant dans l'ancienne langue, on ne peut donc même pas le considérer comme variante. Ce légume sert à préparer les soupes et une tourte. Voici un exemple

de l'emploi de ce terme : « Prennez du pois verde et les mettez hors de l'escorche » (fol. 21v°).

pompon – substantif masculin désignant « pépon, fruit de la famille des Cucurbitacées (courge, melons...) » (M), forme du moyen français pour *pépon*, dont on note aussi les graphies suivantes : *pepon*, *popon*, *poupon*, *ponpon* (GD VI, 90). Le terme a été attesté pour la première fois en 1393 (FEW VIII, 210) et a été emprunté au latin *pepo*, *pepōnis* qui signifiait « pastèque », puis « melon », lui-même emprunté au grec *πέπων* « cuit, mûr » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *pompon* est utilisé deux fois, dans la recette pour la tourte : « Vous prendrez de pompons et les copperez par pieches et aprez les boullerez » (fol. 27v°).

pourcelaine – substantif féminin désignant « pourpier, plante herbacée, annuelle, dont il existe plusieurs espèces, l'une d'elles (*pourpier doré*) à tige couchée, aux feuilles épaisses et charnues étant le plus souvent cultivée comme plante potagère, une autre aux tiges rouges, aux fleurs très larges de différentes couleurs (rouge, jaune, orangé, violet) » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois, dans ce sens, au XII^e siècle (FEW IX, 266). Sauf la graphie du recueil, on note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *porcelaine*, *porcelayne*, *porchelaïne* (GD VI, 283). Le terme vient du latin *portūlāca* « pourpier » (FEW IX, 266). Ce substantif est utilisé, dans le recueil, quatre fois et on le trouve dans la recette pour préparer la soupe : « Prennez de la pourcelaine et la bouillez » (fol. 37r°).

rafain – substantif masculin désignant « rave, raifort, *rafanum sativum* » (GD VI, 552). C'est un mot savant. Dans le recueil, ce terme signifie, certes, « raifort », en prenant en compte le contexte : « Pour accoustrer ung chappon ou cran ou rafains » (fol. 17v°) (cf. *cran* ci-dessus). La graphie *rafain* n'est pas relevée dans les dictionnaires, même si on connaît d'autres graphies dans l'ancienne langue : *rafane*, *rafanne*, *raffane*, *rafan*, *raphane* (GD VI, 552 : M). Le mot vient du latin *raphānus* « raifort » (M). On peut supposer que, pour l'auteur de ce recueil, le substantif *rafain* est un synonyme de *cran* et il n'est présent que dans le titre de la recette évoquée. Le terme *rafain* est donc utilisé seulement une fois, pour préparer le chapon, tandis que le substantif *cran* apparaît trois fois.

Conclusion partielle

Pour conclure, il faut mettre ici en évidence que, parmi quarante termes différents de fruits et de légumes, on trouve neuf termes ou simplement des graphies concurrentes des termes existants, qui ne sont pas relevés dans les dictionnaires de l'ancienne langue. Il s'agit de *cabusette*, *cavourde*, *quoin*, *cousine*, *craecquebesse*, *cran*, *rafain*, *espinas*, *cherfoeuil*. Presque tous ces mots constituent des graphies concurrentes pour des termes déjà existants. Seulement les termes *cabusette*, *craecquebesse*, *cousine* sont des exceptions. La *cabusette* est un diminutif formé à base de *cabus*, c'est-à-dire *chou cabus*. La *cousine* est empruntée à la catégorie liée à la famille et aux proches, pour nommer le fruit. Finalement, le substantif *craecquebesse* est un terme d'origine flamande, écrit à la française.

5.2 Noms de préparations diverses

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons les noms de préparations diverses, présents dans le recueil Gall. Fol. 220. En somme, on y compte quarante-huit noms dans cette catégorie : *andouille*, *blanc manger*, *boucque*, *bouillon*, *brouet*, *chaudeau*, *colis*, *dorées*, *flan*, *fusillade*, *gateau*, *gauffre*, *gauffrette*, *hattelle*, *hostie*, *hussepot*, *louche*, *manger real*, *marmelade*, *marsepin*, *matton*, *maymon*, *moutarde*, *mustachois*, *natte*, *neige*, *oreillur*, *oublie*, *oyelle podride*, *painade*, *papin*, *pasté*, *pottaige*, *printes*, *rafiolle*, *ratton*, *rosquille*, *saulce*, *saulcisse*, *soupe*, *souris*, *spritsen*, *struynen*, *tarte*, *tendue*, *tripe*, *vaulte*, *vers*.

Bien sûr, ce nombre de noms de préparations n'est pas impressionnant, pourtant, il faut rappeler qu'en général le titre de la recette ne contient pas de nom, mais le produit de base, p. ex. : « Pour faire ung jambon tendre » (fol. 14r^o), « Pour confire cerises » (fol. 6r^o), « Pour estuver huitres » (fol. 11r^o), donc la liste des noms de plats n'est pas très grande, car la majorité des mets ne contiennent pas leurs noms particuliers.

Nous y avons affaire à trente-deux mots qui viennent du domaine de la pâtisserie et de la confiserie ou qui servent à nommer une sorte de desserts et douceurs. On trouve beaucoup de tartes, tourtes, confitures, gâteaux, marmelades, massapains et toutes sortes de bouillis contenant du sucre. Ce fait montre que, probablement, les propriétaires du recueil étaient aristocrates ou riches bourgeois qui suivaient la mode. Nous savons déjà que l'art culinaire à

base du sucre se développe très rapidement à la Renaissance. Les douceurs deviennent des marques du statut social d'une personne, donc elles sont présentes sur les tables nobles et nanties. De plus, on y trouve une boisson sucrée, à base du vin et de la cervoise, donc une composition également très appréciée au XVI^e siècle.

S'il s'agit d'autres noms de préparations et de plats, d'un côté, on trouve beaucoup d'influences étrangères. On voit que l'auteur s'intéresse à la cuisine d'autres pays, il propose les plats faits à la façon espagnole, anglaise, bolonaise, allemande. Il présente même les recettes pour les plats étrangers : *oyelle podride, manger real, spritsen, rafirole*. De l'autre côté, nous avons affaire à des compositions médiévales, connues depuis des siècles : *bouillon, colis, pottaige, soupe*. Néanmoins, le fait que, à la Renaissance, les deux influences culinaires coexistent, n'est pas surprenant. La cuisine du XVI^e siècle est une cuisine de transition où l'on trouve des préparations médiévales à côté de la nouvelle cuisine.

En voici la présentation de ces termes :

andouille – le terme a été attesté pour la première fois en 1178, dans le sens de « boyau de porc farci » (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *andoille, andulle, aundulye, endoille, andouille, andougle* (GD VIII, 119). Le terme vient probablement du bas latin **inductilia* pris au sens de « choses prêtes à être introduites dans », dérivé de *inducere* au sens d'« introduire, faire entrer dans », ou bien, ce qui est moins probable, il vient du terme *inductilla*, mais pris au sens de ce « que l'on peut étendre », dérivé de *inducere* au sens d'« étendre, enduire, appliquer », comme allusion faite au boyau qui entoure l'andouille (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *andouille* est employé trois fois. Il est présent dans une recette intitulée « Pour faire une andouille » (fol. 14r^o) et aussi comme ingrédient d'olla-podrida. Pour préparer l'andouille, l'auteur utilise l'estomac d'un porc, la viande de porc, les épices, les œufs. Après, il faut couper les ingrédients bien menu, remplir l'estomac de cette composition et bouillir le tout avec du mouton. L'auteur propose également une autre variante : « Et qui vouldroit, pourroit, au lieu d'ung estomach de pourceau, prendre plus larges boyaux » (fol. 14r^o).

blanc manger – substantif masculin désignant « préparation culinaire à base de viande ou de poisson et d'amandes pilées » (M). Le terme a été attesté pour la première fois dans ce sens entre 1275 et 1300 (CNTRL). Il est composé

de l'adjectif *blanc*, venu du germanique **blank* « blanc » (FEW XV, 138) et du verbe *manger*, venu du latin *manducāre* de *mandūcus* « personnage de comédie, caractérisé par sa gloutonnerie » qui est dérivé de *mandĕre* « mâcher », ensuite « dévorer, manger » (CNRTL). Dans le texte, l'auteur utilise la graphie *blanc manger* six fois et sa graphie concurrente – *blan manger* – trois fois. Dans le recueil, on trouve trois recettes pour préparer ce plat : « Pour faire blanc manger » (fol. 50r^o) ; « Pour faire blanc manger subitement ou en haste » (fol. 50v^o) et « Pour faire blan manger en Caresme » (fol. 50v^o) ; et deux recettes qui le contiennent : « Pour faire tourte de blanc manger » (fol. 28r^o), « Pour faire petits pastés de blanc manger » (fol. 43r^o). Du point de vue culinaire, dans le manuscrit, on aperçoit trois variations de ce plat. L'une est préparée à l'aide de viande (une géline), la deuxième – à l'aide de poisson (un brochet) et la troisième – à base d'amandes (sans viande ni poisson). Ce plat, probablement d'origine arabe, désignant soit « un apprêt de poisson au vin blanc, au gingembre, au verjus, et au sucre », soit « une sorte de gelée d'amandes »², était assez populaire, dès le Moyen Age. Toutes ces variations étaient connues dès l'époque médiévale et elles sont présentes p. ex. dans le *Viandier de Taillevent*.

boucques – substantif au pluriel, forme picarde (*bouque*) du substantif *bouche*. En prenant en compte le contexte : « Vous pourrez aussy de ceste paste faire bonnes et belles louchez, si vous voulez. Et pour ce faire, accommodez la paste en forme platte, si qu'on faict les boucques ou tendues, et puis la mettez dessoulz un linge et draps pour la faire lever » (fol. 6v^o), il s'agit d'une sorte de pâtisserie. Peut-être, cette pâtisserie doit être en forme d'une *bouche*, p. ex. des gâteaux en forme de bouche. Le terme vient du latin classique *bŭcca* « joue » (CNRTL) qui a changé de sens en français et en d'autres langues romanes (occit., esp., cat., port., gal.). Dans le recueil, le substantif *boucques* est utilisé seulement une fois, dans la recette intitulée « Pour faire une tourte excellente appellé tendue » (fol. 6v^o).

bouillon – le terme a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (CNRTL). On connaît d'autres graphies dans l'ancienne langue : *boullon*, *boulon*, *boillon* (M). Le substantif est dérivé du verbe *bouillir*, avec le suffixe *-on*, qui vient du verbe latin *bullĭre* « bouillonner » (CNRTL). Dans le recueil, le

² Claudine BRE COURT-VILLARS, *Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie*, La Table Ronde, Paris, 2009, p. 72.

terme *bouillon* est utilisé cinquante et une fois, donc il est bien fréquent. On y trouve différents bouillons : de chapon, de bœuf, de veau. Les bouillons sont employés aussi dans d'autres préparations, p. ex. dans les sauces, ou bien ils servent à étuver les viandes. Voici un exemple de l'emploi de ce terme : « Prenez du bon bouillon et de la gresse de rot et du vin doux un peu et une orangue coppée en rondelles » (fol. 19r°).

brouet – substantif désignant « bouillon épicé, cuisiné (surtout de viande ou de poisson), viandes servies avec leur bouillon » (M). Le mot a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle, dans le sens d'« aliment liquide, bouillon » (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bruet*, *browel*, *broez* (GD VIII, 384). Le substantif est dérivé à l'aide du suffixe *-et*, de l'ancien français *breu* « bouillon » qui vient du germanique **brod* « bouillon, jus » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *brouet* est utilisé six fois. Ce liquide sert à conserver le poisson, mais aussi on l'ajoute aux pâtés, pour qu'ils soient humides, p. ex. « on lessera un trou en la couverture de paste qu'on descouvrira, pour y jecter ledit brouet » (fol. 41r°).

chaudeau – substantif masculin désignant « boisson réconfortante, lait chaud bouilli avec du sucre, des jaunes d'œufs, et de la cannelle », mais aussi « vin chaud », attesté comme *chaudiau* (FEW II, 90). Le terme a été attesté pour la première fois au XII^e siècle, dans le premier sens (FEW II, 90). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *chaldel*, *chaudel*, *caudel*, *chauldeau*, *chadel*, *caueau* (GD IX, 28 ; M). Le substantif est composé de l'adjectif *chaud*, issu du latin *calidus* « chaud », et du suffixe *-eau*. Dans le recueil, le terme *chaudeau* est utilisé une fois dans le titre d'une recette : « Pour faire un chaudeau d'amandes » (fol. 46v°). On y trouve une variante de cette boisson. Le *chaudeau* est préparé à base d'amandes, de vin, de cervoise, de sucre et de cannelle, bouillis ensemble. Nous avons affaire, donc, à l'une des boissons sucrées, si populaires au XVI^e siècle.

colis – aujourd'hui *coulis*. Le substantif désigne un « mets concentré obtenu par une cuisson lente d'aliments (légumes, poissons, viandes), qui sont ensuite pilés et finement passés, coulis » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1256, dans le sens culinaire (CNRTL). On note d'autres graphies dans l'ancienne langue : *couliz*, *couleis* (M, CNRTL). Le substantif est dérivé du radical *couler*, venu du latin *colāre* « passer, filtrer, épurer » et du suffixe *-is* (CNRTL). Dans le recueil, le terme *colis* est utilisé deux fois et ce type de plat sert à préparer un mets à base du poulet ou de la perdrix : « Prenez

ung poulet ou une perdris et la laissez boullir en eaue, si bien qu'elle soit bien tendre. [...] Et pour faire le colis, y mettez deux ou trois culieres de vin et un peu de sel et le mettez auprès du feu, sans le laisser boullir » (fol. 24v^o). On trouve le coulis d'un poulet dans le *Menagier de Paris*, déjà à la fin du XIV^e siècle.

dorées, dorés – substantif féminin, issu de l'adjectif *doré* « qui a une couleur d'or, un aspect brillant, dû à la cuisson et/ou à un enrobage d'œuf battu » (CNRTL). S'il s'agit de ce substantif, on trouve la définition suivante : « tranche de pain fort mince, sur laquelle on a étendu une légère couche de beurre ou de confitures » (L), pourtant, dans le recueil, il s'agit d'une sorte de pâtisserie, remplie de fromage mêlé avec des œufs et du beurre fondu, cuite au four et enrobée d'œuf battu. Néanmoins, ce sens n'est pas relevé dans les dictionnaires. Le terme a été attesté pour la première fois en 1130, comme adjectif (CNRTL). Le substantif est dérivé du bas latin *deaurare* « dorer », dérivé de *de* et du bas latin *aurare* « dorer », dérivé de *aurum* « or ». Dans le texte, la graphie *dorées* est utilisée une fois et la graphie *dorés* – aussi une fois, dans le titre d'une recette : « Pour faire des dorés » (fol. 44v^o).

flan – substantif désignant « tarte ou pâte molle, faite avec de la crème, de la farine et des œufs » (M). Le terme a été attesté pour la première fois, comme culinaire, en 1180 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *flaan*, *flaor*, *flavon*, *flavan*, *flaon*, *flaoun*, *flon* (GD IX, 625). Le substantif vient de l'ancien haut allemand *flado* « gâteau, galette, crêpe » (CNRTL). On peut ajouter que *flado* a été attesté en bas latin au VI^e siècle, également dans le sens culinaire (CNRTL). Dans le recueil, le terme *flan* est utilisé huit fois, toujours au pluriel. On trouve trois variations de ce plat : « Pour faire flans » (fol. 47v^o), préparé à base de lait, d'œufs, de farine et de sucre ; « Autre façon à faire flans » (fol. 48r^o) où, au lieu du lait, on ajoute de la crème ; « Pour faire des flans brun » (fol. 48r^o) où l'on ajoute des pommes, de la cannelle et des clous de girofle. A chaque fois, le *flan* sert à remplir une tarte, donc, en général, c'est une sorte de pâtisserie.

fusillade – probablement substantif féminin ; dans le recueil, c'est le nom d'une tourte : « Pour faire tourte appellee fusillade » (fol. 22v^o). C'est une sorte de pâtisserie faite à base de farine, d'eau, de beurre et d'huile où l'on ajoute du beurre fondu, de l'eau de roses, du sucre et de la cannelle. En prenant en compte le contexte, il s'agit d'une sorte de pâte feuilletée : « En ferez ou mettez quinze ou seize foeuilles, l'une sur l'autre, et entre chacune foeuilles : du burre fresche

fondu, de l’eau de roses, sucre et force canelle » (fol. 22v°). Pourtant, ce sens n’est pas relevé dans les dictionnaires. De plus, c’est probablement la première attestation du mot *fusillade*, car dans les dictionnaires on trouve l’information selon laquelle il aurait été attesté pour la première fois en 1711, dans le sens de « décharge simultanée de fusils, d’armes à feu individuelles » (CNRTL). Le terme est peut-être dérivé du substantif *fusil*, issu du latin vulgaire **focilis* « qui produit le feu », dérivé du latin classique *fōcus* « foyer, feu du foyer » (CNRTL), ou bien, il est composé à base du substantif *fusion* (il s’agirait du mélange des ingrédients) qui vient du latin *fusio*, dérivé de *fundo/fundere* « fondre » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *fusillade* est utilisé seulement une fois.

gateau – le terme a été attesté pour la première fois en 1140 (CNRTL). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *gastel*, *gastean*, *watez*, *waitelz*, *wastieux*, *wastiaux*, *wasteaux* (GD IX, 688). Le terme vient, peut-être, de l’ancien bas francique **wastil*, dont on peut voir l’origine en ancien saxon *wist* « nourriture », dérivé de **wahs* « cire » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *gateau* est utilisé seulement une fois, dans le titre d’une recette : « Pour faire gateau » (fol. 6v°). Ce gâteau est préparé de farine, d’œufs, de beurre, de levure de bière, mêlés ensemble et laissés lever et cuire au four.

gauffre, gaufre – le terme a été attesté pour la première fois en 1185. On note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *goffre*, *wouffre*, *walfre*, *waufre* (GD IX, 689). Probablement, le substantif vient de l’ancien bas francique **wafra*, plutôt que du moyen néerlandais *wafele*, car celui-ci a été attesté à la fin du XIII^e siècle. On suppose que le mot francique ait aussi désigné « gaufre » et « rayon de miel » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *gauffre* est utilisée quatre fois, p. ex. : « Et le mettre au costé de la cheminée, le couvrant d’un plat, ou linge double, ou drap, à fin que la composition se leve plus facilement et que les gauffres en soyent de tant plus legeres » (fol. 49r°) ; et la graphie *gaufre* – une fois.

gauffrette – substantif désignant « petite gaufre » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois au XIV^e siècle (CNRTL). Il est dérivé, à l’aide du suffixe *-ette*, du substantif *gaufre* – cf. *gauffre* ci-dessus. Dans le recueil, le terme *gauffrette* est utilisé quatre fois et il désigne de petites gaufres, préparées avec du vin, du gingembre et du sucre, et, dans la deuxième recette, les amandes pelées sont la base de gaufres, où l’on ajoute de la farine de riz et de l’eau de rose : « Et y adjoustés cinq ou six œufs et un peu de fleur de rys et de l’eau de rose, sucre et un peu du beur fresche et en faictes gauffrettes » (fol. 49v°).

hattelle – substantif féminin qui n'est pas relevé dans les dictionnaires. Le terme est un diminutif de *hâte* désignant « petite broche à rôtir » et par métonymie – « morceau de viande à rôtir » (CNRTL). Le substantif *hâte* a été attesté pour la première fois entre 1175 et 1180, dans le sens de « broche à rôtir » (CNRTL). On note une autre graphie de *haste* dans l'ancienne langue : *aste* (GD IV, 432). Le substantif est emprunté au latin *hasta* « poteau, bâton, broche pour les cheveux » avec l'influence phonétique et sémantique de l'ancien bas francique **harst* « gril » (CNRTL). Dans le FEW, on trouve le terme *hâtelle* « grande aiguille » (IV, 390). Dans le recueil, le substantif *hattelle* est utilisé une fois. Il est employé dans le titre d'une recette : « Pour faire de hattelle » (fol. 39r^o). Ce plat est préparé à base de viande de veau, hachée avec de la graisse et des herbes, puis, rôtie dans la broche.

hostie – substantif désignant dans le recueil « pâtisserie en forme d'hostie » (FEW IV, 499). Le terme a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle, dans le sens de « pain mince, sans levain, destiné au sacrifice de la messe » et, dans le sens présent dans le recueil, en 1368 (FEW IV, 499). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ostie*, *hoistie* (M ; GD IV, 769). Le substantif est emprunté au latin *hostia* « victime, victime expiatoire » à l'époque classique et, puis, « offrande [du] Corps [du Christ] (martyre) ; victime eucharistique, hostie » à l'époque chrétienne (CNRTL). Dans le recueil, le terme *hostie* est utilisé six fois, toujours au pluriel. Les hosties servent comme un des éléments nécessaires à préparer les *massepains* et les *oreillurs* (cf. ci-dessous) : « Qu'on fait, mectés la composition sur des hosties et les coupés comme un oreiller » (fol. 45v^o) et, ainsi, elles deviennent une couche de ces pâtisseries.

hussepot – hochepot, substantif masculin désignant « ragoût de bœuf, d'oie, de canard, de navets, de marrons, cuit sans eau » (M), ou bien « plat régional (Flandres), composé de viandes et de légumes divers cuits à l'étouffée » (CNRTL). Dans le manuscrit, nous avons affaire au deuxième sens. Le mot a été attesté pour la première fois en 1220, sous la forme *hochepot*. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *hoichepoult*, *hossepots*, *hospots*, *hocepos* (GD IX, 761). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif est composé de la forme verbale *hoche*, du verbe *hocher*, et de *pot*. Le verbe *hocher* vient de l'ancien bas francique **hottisôn* « secouer », dérivé en *-isôn* de **hotton* « faire balancer, branler » (CNRTL). Dans le recueil, on trouve le terme *hussepot* six fois, p. ex. « et après laissez fort bien estuver et aurez ung hussepot merveilleusement bon » (fol. 26v^o). L'auteur

fait préparer ce plat au mouton (qu'il faut mettre à l'étouffée avec de l'oignon, du vin, du sucre et de la noix de muscade, à la façon espagnole) et aussi au poisson (plus précisément, au cabillaud avec du beurre, de l'huile, de l'origan et du gingembre).

louche – substantif désignant en général « ustensile de cuisine et de table à cuilleron demi-sphérique et à long manche utilisé en particulier pour servir le potage », ou bien « contenu d'une louche », ou « main » (CNRTL). Pourtant, en prenant en compte le contexte : « Vous pourrez aussy de ceste paste faire bonnes et belles louchez, si vous voulez » (fol. 7r^o), ce terme semble désigner « pâtisserie en forme de louche », mais ce sens n'est pas relevé dans les dictionnaires. Le terme a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle, dans le sens de « grande cuiller » et, en 1455, dans le sens de « main ». On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *louce*, *lousse*, *locque* (GD V, 38). Le substantif est du dialecte normand-picard *louce* / *loce*, qui vient de l'ancien bas francique **lôtja* « grande cuillère » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *louche*, utilisé dans le sens de « pâtisserie », est employé deux fois, toujours à propos de cette pâtisserie qu'il faut préparer à l'aide de la pâte en forme plate, qu'il est nécessaire de laisser lever, puis, cuire et, ensuite, beurrer.

manger real – le terme n'est pas relevé dans les dictionnaires. Ce plat est seulement mentionné dans *l'Histoire universelle, depuis le commencement du monde*, à propos d'un festin fait par Asaf Khan à l'ambassadeur anglais Thomas Roe :

Il y avoit entre autres un mets délicieux fait de chair de poulet, étuvé avec de la fleur de riz & des amandes, hachée fort menu, & ensuite reduite en pâte si fine, qu'on ne pouvoit rien distinguer, tout étant mêlé ensemble, & assaisonné d'eau de rose & sucre candi & parfumé d'ambre gris. Les Portugais appellent ce mets *Manger real*, un plat pour un Roi³.

Alors, ce plat était probablement populaire dans l'Empire Mongol, même avant ce festin. L'adjectif portugais et espagnol *real* vient de l'adjectif latin *regalis*, issu du substantif *rex/regis* « roi, souverain » (DG). Dans le recueil, ce nom est employé seulement une fois, dans le titre d'une recette, et il sert à désigner un plat qui diffère de celui donné à l'Ambassadeur. Le *manger real* du

³ *Histoire universelle, depuis le commencement du monde, jusqu'à present : – L' Histoire de Timûr Bek ou Tamerlan [et] de ses Successeurs ; ... de l'Hindûstan ou de l'Empire Du Grand-Mogol*, vol. 18, Arkstée et Merkus, Amsterdam, 1762, p. 444.

manuscrit est préparé à base de lait, de fromage, de sucre, d'eau de senteur, de cannelle, de clou de girofle, de safran, mêlés et bouillis ensemble, puis parsemés de sucre et de cannelle. Probablement, c'est l'une des variantes de ce plat des Mongols.

marmelade – le mot a été attesté pour la première fois en 1573, dans le sens de « confiture de coings » (FEW VI, 663). On note aussi une autre graphie dans l'ancienne langue : *mermelade* (GD V, 179). Le substantif est emprunté au portugais *marmelada* « confiture de coings », dérivé de *marmelo* « coing » qui est issu du latin *melimēlum* « sorte de pomme douce » et aussi « coings imprégnés de miel, confiture de coings », par l'intermédiaire du latin vulgaire *malimellus* « pomme douce, coing ». Ce dernier terme vient du grec μελίμηλον « sorte de pomme douce » (CNRTL). Le substantif *marmelade* est utilisé deux fois et il concerne seulement une recette : « Pour faire de la marmelade blanche » (fol. 5r^o). Pourtant, selon le contexte : « Vous ferez tout ainsy que cy dessus avons dict de la rouge » (fol. 5r^o), on suppose qu'une autre recette pour faire de la marmelade rouge se trouvait au début du recueil qui manque. Ici, nous avons affaire à la marmelade blanche et celle qui manque aurait été rouge. L'auteur prépare la marmelade blanche à base de poires.

marsepin – aujourd'hui *massepain*. Le terme a été attesté pour la première fois en 1544, pourtant, on note aussi, au XIV^e siècle, la forme de l'ancien provençal *massapan*, dans le sens de « boîte de luxe pour confiserie ». On connaît également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *marsepain*, *marcepains*, *massepans*, *marzapans*, *maschepans*, *marsepans* (GD X, 130). Le substantif est emprunté à l'italien *marzapane* « pâtisserie à base d'amandes, de sucre et de blanc d'œuf » et aussi « boîte ou panier de la capacité d'un dixième de boisseau », avec l'influence de *masse* (CNRTL). L'origine de ce mot reste incertaine, il vient probablement de l'arabe du Yémen *mautaban* « celui qui ne quitte pas son siège », dérivé de *ataba* « être assis » (CNRTL), mais il manque une explication complète. Dans le recueil, le substantif est utilisé neuf fois et il concerne seulement une recette : « Pour faire marsepin » (fol. 7r^o). Cette pâtisserie est préparée, selon l'auteur du manuscrit, à base d'amandes pilées, de sucre et d'eau de rose, mêlés ensemble, jetés sur les hosties (cf. *hostie* ci-dessus) et cuits au four. Il faut souligner qu'au XVI^e siècle, le massepain était une vraie nouveauté venue d'Italie, très à la mode, à cette époque-là.

matton – substantif masculin désignant « lait caillé, fromage mou ; et aussi grumeaux formés soit par le lait, soit par les œufs, soit par tout autre espèce

d'aliments » (GD V, 203). Le terme a été attesté pour la première fois, au pluriel, à la fin du XI^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *maton*, *mathon* (GD V, 203). Le substantif est dérivé de *matte* « lait caillé », issu du latin *mattus* « humide, mou » (FEW VI, 525) et il est un régionalisme venu de l'est de la France (CNRTL). Dans le recueil, le terme *matton* est utilisé huit fois, p. ex. « et mettez les mattons avec le burre en une belle telle et les batterez ensamble avec une cuilliere de bois » (fol. 16r^o). L'auteur présente une recette pour faire le maton. On prépare ce plat à base de lait doux et bouilli, de lait beurré, d'œufs. L'auteur enseigne que, quand le lait ne se tourne pas en maton, il faut y ajouter un peu de vinaigre.

maymon – le terme n'est pas relevé dans les dictionnaires français et il est employé seulement une fois. En prenant en compte qu'une grande partie de la Flandre, au XVI^e siècle, était strictement liée à la couronne espagnole, le mot *maymon* peut être une variante pour *maimón* qui désigne une sorte de pâtisserie espagnole nommée *bollo maimón*. Dans notre recueil, il s'agit d'une variation de la recette pour cette douceur. Il semble que ce soit une sorte de dessert, préparé à base de *maton* (cf. *matton* ci-dessus) : « Vous prendrez un pot et demy de laict lequel mettez boullir. Et quand il boullira, y jecterez une douzaine d'œufs avec le blanc bien battuz dedans et ung voerre de vin de Rhin avec un peu de vinaigre. Et laisserez le laict venir à mattons, mais ne le fault remuer » (fol. 16r^o). Puis, il faut le faire écouler et ajouter du beurre, du sucre et de l'eau de rose.

moutarde, moustarde – substantif désignant « moutarde, condiment préparé avec de la graine de moutarde broyée, délayée dans du verjus, du vinaigre ou du moût, additionnée de sel, d'épices, d'aromates ou de fruits » (CNRTL), pourtant, dans le recueil, on prépare de la moutarde sans grains de la moutarde broyée. Dans le recueil nous avons affaire à la moutarde italienne : « Pour faire moustarde de Venisse » (fol. 38v^o), qui est une préparation totalement différente de la moutarde ordinaire. Ce type de moutarde « est un condiment conservé, typique du Nord de l'Italie, à base de fruits confits »⁴. S'il s'agit de la moutarde de Venise, elle est préparée « à base de pommes, coings ou poires cuits comme une confiture ou passés au moulin à légume avec souvent des écorces d'agrumes »⁵. Le terme a été attesté, pour la première fois

⁴ <http://www.undejeunerdesoleil.com/2014/02/la-mostarda-italienne-origines-recettes.html> (date de la dernière consultation : le 11 avril 2016).

⁵ *Ibidem*.

au XII^e siècle, dans ce sens (FEW VI, 272). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *mostarde*, *mortardre*, *moitarde* (GD X, 178). Le terme est dérivé de *moût*, car la moutarde était, d'abord, fabriquée avec du moût, qui vient du latin *mustum* « jus de raisin destiné à la fabrication du vin et qui n'a pas encore subi la fermentation alcoolique » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *moutarde* est employée deux fois et sa graphie concurrente *moustarde* – une fois. L'auteur prépare cette sorte de confiture à base de : poires, coings, sucre, épices (cannelle, clou de girofle, noix de muscade) et jus d'orange.

mustachois – le terme n'est pas relevé dans les dictionnaires et il est employé seulement deux fois à propos d'une recette : « Pour faire mustachois » (fol. 8r^o). Il s'agit probablement d'une sorte de pâtisserie, faite à base d'épices (cannelle, feuille de laurier, gingembre, clou de girofle), de sucre, d'eau de rose, de farine, de beurre, qu'il faut faire sous forme de moustache : « Et puis faictes mustachois longs ou ronds, selon la forme qu'aurez » (fol. 8r^o).

natte – le terme semble être utilisé pour « objet tressé en forme de natte » (FEW VI, 505) dans la recette intitulée « Pour faire nattes » (fol. 47r^o) et aussi pour *matte* « lait caillé », dans la recette « Pour faire une tourte de nattes » (fol. 28v^o) (CNRTL). Pourtant, le sens de « lait caillé » n'est pas relevé dans les dictionnaires pour le mot *natte*. Le substantif *natte* a été attesté dans le sens d'« objet tressé en forme de natte » en 1525 (FEW VI, 505). Il vient du latin *matta* « natte de joncs » (CNRTL ; DG). D'ailleurs, le terme de *matte* a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du XV^e siècle, dans le sens de « lait caillé » (CNRTL). Le substantif vient de l'adjectif *mat* « compact », issu probablement du latin *matus* « ivre, qui a le vin triste », qui est une forme dialectale de **maditus*, participe passé de *madēre* « être mouillé, imprégné ; être ivre » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est employé sept fois. On y trouve seulement deux recettes (mentionnées ci-dessus) qui contiennent le terme *natte*. On prépare ce mets, en faisant bouillir du lait. De plus, dans la recette pour une tourte, on y ajoute de la crème, des œufs, du sucre, de la cannelle.

neige – substantif désignant « crème battue » (FEW VII, 154). Le terme a été attesté pour la première fois en 1532, dans ce sens (FEW VII, 154). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *nege*, *naige*, *nive*, *nyege*, *neisge* (GD X, 193). Le substantif est un déverbal du verbe *neiger*, issu du latin vulgaire **nivicare*, une forme fréquentative du bas latin *nivēre*, attesté comme impersonnel *nīvit* « il neige », dérivé de *nix*, *nīvis* « neige » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *neige* est utilisé cinq fois. Une fois, ce terme sert à la

description de l'état des œufs battus : « Et les battez ensemble et ce deviendra comme neige » (fol. 22r^o) ; puis il est employé dans une recette : « Pour faire neige » (fol. 49r^o). Cette composition est préparée à l'aide de crème, d'eau de rose, battus ensemble et, probablement, on y ajoute des herbes. On la sert avec du pain et du romarin ou des feuilles de laurier.

oreillur – substantif masculin qui n'est pas relevé dans les dictionnaires. On pourrait penser qu'il s'agit d'une variante d'*oreiller*. Pourtant, ce n'est pas une pièce de literie (CNRTL). Cela pourrait faire penser à une préparation sophistiquée de Brillat-Savarin, inventée par lui et nommée *oreiller de la Belle-Aurore*⁶, mais là il s'agit d'une invention du XX^e siècle. C'est pourquoi dans le CNRTL, on trouve ce sens de « pâté en croûte de forme carrée ». Le mot a été attesté en 1140, dans le sens de « pièce de literie » (CNRTL) et, selon la date de la composition du recueil, au XVI^e siècle, dans le sens culinaire. Le substantif est dérivé d'*oreille*. Le terme vient du latin médiéval *auriculare* qui est un substantif neutre de l'adjectif *auriculāris* (CNRTL). Dans le recueil, le terme *oreillur* est utilisé seulement une fois, dans le titre d'une recette : « Pour faire des oreillurs » et il sert à désigner cette sorte de pâtisserie, probablement en forme d'un oreiller, parce que nous lisons dans la suite : « Prennés des amandes et les estampés avecq de l'eau de rose et du sucre bien menu. Qu'on fait, mectés la composition sur des hosties et les coupés comme un oreiller » (fol. 45v^o). Après, il faut les dorer à l'aide d'un œuf avec du safran et de la farine, et cuire, à la fin.

oublie – substantif féminin désignant « sorte de gaufre, oublie » (M). Le terme a été attesté pour la première fois au XII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ublee, oubleie, oblie, ouvlee, ouvelee, oullee, uvlee, oewblee, ovlie* (GD V, 663). Le substantif vient du bas latin ecclésiastique *oblata* « *hostia*, offrande, pain offert pour l'Eucharistie », qui est un substantif féminin de *oblātus* « offert », participe passé de *offerre* « offrir » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *oublie* est employé seulement une fois, dans la recette « pour les gauffrettes ou oublies » (fol. 49v^o). Cf. *gauffrettes* ci-dessus.

oyelle podride – substantif féminin désignant « plat espagnol consistant en un ragoût de viande et de légumes lentement cuits ensemble, *olla podrida* », synonyme de pot-pourri (CNRTL). Selon les dictionnaires, le terme a été attesté en français pour la première fois en 1590, dans le sens de « sorte de ragoût »,

⁶ C. Brécourt-Villars, *Mots de table...*, op. cit., p. 299.

mais, en espagnol, il désignait ce plat dès le début du XVI^e siècle. Sa présence dans notre manuscrit prouve que ce plat a été connu en France avant l'an 1590. Le terme est composé de l'esp. *olla* « pot », venu du latin *olla* « pot », et de *podrida*, participe passé féminin de *podrir*, venu du latin vulg. **putrire*, et celui de *putrēre* « pourrir » (CNRTL). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Dans le texte, l'appellation *oyelle podride* est utilisée deux fois, dans une seule recette qui la concerne. Notre auteur fait prendre plusieurs types de viande : « Vous prendrez une pieche de chair de bœuf et une pieche de mouton lesquelles mettez boullir en ung grand pot. Quand elles auront bouilly un pair d'heures, y mettez un chappon, une pouille, une perdris, ung pingeon, des oyselles, des piedz et oureilles de pourceau, du lard, des saulcisses, une andouille » (fol. 26r^o). Ils sont cuits avec des légumes : « des choulx, des naveaux, oignons et des chastaignes pellées » (fol. 26r^o). De plus, on y ajoute des épices : « mettre du poivre, gingembre, cloux de gerouffle, foille et un peu de saffrain, qui l'aime, et du sel » (fol. 26r^o). Ce plat apparaît comme très riche, préparé, cette fois-ci, à base d'un nombre énorme de viandes.

painade – substantif désignant « bouillie, composée de pain, de beurre et d'eau longuement mitonnée, additionnée souvent de lait ou de crème et de jaune d'œuf, panade » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1548 (CNRTL). On note les graphies suivantes dans l'ancienne langue : *panade*, *panée*, *pènade* (FEW VII, 546). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif est emprunté au provençal *panado* « soupe faite avec du pain », dérivé du *pan* « pain » qui vient du latin *panis* (CNRTL, FEW VII, 546). Dans le recueil, le terme *painade* n'est utilisé qu'une fois, dans le titre d'une recette : « Pour faire painade » (fol. 46v^o). Ce plat est préparé, de la façon que l'on voit dans la définition citée ci-dessus, mais on y ajoute aussi un peu d'eau de rose.

papin, pappin – substantif masculin désignant « bouillie de farine et de lait ; colle », attesté dans ce sens comme terme de Flandre (FEW VII, 583). Le mot a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle, dans le sens de « bouillie pour les enfants » (FEW VII, 583) et, dans le sens de « farine délayée à chaud dans l'eau pour former une colle », en 1468 (M). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *papyn*, *papain*, *papine* (FEW VII, 583). Le substantif vient du latin *pappāre* « manger » (FEW VII, 582). Dans le recueil, la graphie *papin* est utilisée seize fois et sa graphie concurrente *pappin* – deux fois. Les deux formes désignent, dans le manuscrit, plusieurs compositions de

ce type qui accompagnent différents plats, entre autres les tourtes et les tartes qui contiennent un *papin*, p. ex. « Prenez cherfoeuil et espinas et les tranchez bien menu. Et aprez prenez du laict et fleur de fourment et en faictes un pappin espez et y mettez lesdites herbes et cinc ou six œufs et un peu de burre et meslez bien le tout ensemble. Et puis le mettez en paste en forme de tourtes » (fol. 21r^o). De plus, ce terme est employé souvent comme une comparaison : « Prenez un quarteron de fleur de rys avec un pottefin de laict et le bouillez tant qu'il soit espez comme papin » (fol. 24v^o) et, ainsi, il sert à décrire la consistance nécessaire d'un plat. Encore, on trouve une recette qui est consacrée seulement au *papin* : « Pour faire un papin bon comme papin d'Espagne » (fol. 48v^o). On le prépare à l'aide de farine de riz, de crème ou de lait doux, d'eau de rose, bouillis ensemble.

pasté – aujourd'hui *pâté*. Le terme a été attesté pour la première fois en 1165 (FEW VII, 745). Le substantif est dérivé de *pâte*, à l'aide du suffixe *-é*. Pour le reste : cf. *paste*. Dans le recueil, le terme *pasté* est utilisé huit fois dans six recettes différentes, p. ex. « Et jecterez ledict brouet dans le pasté tout plain et le remettez au four une heure et demie » (fol. 41r^o). On trouve les descriptions pour faire du pâté de venaison, de bœuf, de veau, de pieds de veau, de blanc manger, de brochet.

pottaige – il s'agit de « potage ». Le terme a été attesté pour la première fois en 1240. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *potaige*, *poutage*, *postage* (GD VI, 338). Le substantif est composé de *pot*, venu probablement d'un préceltique **pott-* « pot » introduit par les Francs en Gaule qui ont dû emprunter le terme quand ils s'étaient installés à Trèves, et du suffixe *-age* (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé quatre fois, dans trois recettes : « Pottaige de mouelle de bœuf » (fol. 31r^o) ; « Pour faire pottaige » (fol. 36v^o) ; « Pottaige de naveaux » (fol. 31r^o). Le premier potage est préparé de pain blanc, d'œufs, de moelle de bœuf, d'herbes, de bouillon et de verjus. Le deuxième – de bouillon du mouton ou du bœuf, d'œufs, de pain, d'épices et de verjus. Le troisième – de navets, de beurre, de farine, de lait et d'épices.

printes – substantif, sorte de pâtisserie qui doit être semblable aux gaufres, en prenant en compte le contexte du recueil : « que la composition soit un peu plus clere que celle des gauffres » (fol. 45v^o). Il s'agit sans doute de *preintes* « empreinte ». Le terme a été attesté pour la première fois en 1317 (FEW IX, 356). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *preinte*, *prainte*, *priente* (GD VI, 377). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les

dictionnaires. Le terme vient du latin *premere* « presser » (FEW IX, 357 ; DG). Dans le recueil, le substantif est utilisé une fois à propos d'une recette « Pour cuire des printes » (fol. 45v°), qu'on prépare à base de lait, d'œufs, de farine, mêlés ensemble et cuits dans une poêle.

rafiolle – aujourd'hui *ravioli*. Le mot a été attesté pour la première fois au début du XIV^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *raviole*, *raviolle*, pourtant la graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires (GD VI, 629). Le terme est d'abord emprunté, sous la forme francisée, à l'italien du Nord *ravioli*, *raviuoli*, d'origine incertaine (CNRTL). Dans le FEW, on trouve une explication selon laquelle les *raviolis* auraient été faits, d'abord, à base de raves, donc le terme aurait été un dérivé de l'italien du Nord *rava*, pourtant cette hypothèse n'est confirmée ni par les plus anciennes attestations françaises, ni par les plus anciens livres de cuisine italiens. Dans les dictionnaires italiens on trouve des informations selon lesquelles l'étymologie de ce terme reste incertaine. Dans le recueil, le substantif *rafiolle* est utilisé dix-sept fois, p. ex. « Vous pourez faire rafiolles de toute sorte de poisson à la façon qu'on fait celles d'un brochet » (fol. 16v°). On y trouve dix recettes pour différents types de ravioli : de brochet, de toute sorte de poissons, de veau, de chapon, de foie de veau, de moelle de bœuf, de pommes, d'épinard, d'œufs. Le nombre de variantes de ce plat prouve qu'il était très populaire et préparé souvent.

ratton – substantif masculin désignant une « sorte de pâtisserie, soit avec du lait et des œufs, soit avec une sorte de fromage » (GD VI, 614) et, plus précisément, « petite tarte à base de fromage blanc » (CNRTL). Le mot a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *raston*, *raton*, *reston* (GD VI, 614). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif est dérivé du verbe **raster* « racler » et du suffixe *-on*, créé par allusion à la pâte qui s'attache et qu'il faut racler (CNRTL). Dans le recueil, le terme *ratton* est utilisé trois fois, p. ex. « et quant le ratton sera assés cuit, l'osterés et copperés ou plustost l'ouvirrés d'un fillet et y mectrés force bure et sucre dessus » (fol. 46v°). On trouve deux types de ce plat. Le premier est préparé à base de pain râpé, de farine, de lait, d'œufs, de beurre fondu et de levain (de plus, on peut y ajouter du sucre et de l'eau de rose). Après, il faut le faire lever et cuire dans une tourtière beurrée. La deuxième variante de ce plat se compose de lait ou de crème, d'œufs, de farine et, à la fin, on ajoute du sucre.

rosquille – substantif féminin désignant « biscuit en forme ronde (de huit ou de couronne), spécialité de la Catalogne et du Roussillon »⁷ que l'on prépare à l'aide de farine, d'œufs, d'huile et d'anis. On connaît également la graphie *rousquille*. Le terme est dérivé de l'esp. *rosquilla* qui vient de l'espagnol et du catalan *rosca* « couronne (au sens de bretzel) » (*Diccionari de la Llengua Catalana*⁸). Le REW (553–554) cite aussi le mot esp./port. *rosca* « vis, hélice ; spirale » et tire son origine du lat. vulg. **rosicare* « ronger » issu du gaul. *rusca* « écorce, liège » (v. aussi DELP, 448). Dans le recueil, le substantif *rosquille* est utilisé seulement une fois, dans le titre d'une recette : « Pour faire rosquilles » (fol. 8r°). Pourtant les *rosquilles* sont préparées différemment, selon le texte du manuscrit. D'abord, elles sont faites à base d'amandes broyées avec du sucre. Puis, il faut former la « paste en forme de lettres V G A B C etc. » (fol. 8r°) et les faire cuire au four.

saulce – le terme a été attesté pour la première fois en 1165 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *salse*, *sause*, *sausse*, *sauce*, *saulse*, *sauxes* (GD X, 618). Le substantif vient du latin populaire *salsa* « chose salée », employé comme substantif féminin singulier, ou bien neutre pluriel, venu du latin *salsus* « salé » – participe passé du verbe *sallere* « saler » (CNRTL). Le terme *saulce* est utilisé, dans le recueil, dix-neuf fois et il est présent dans treize recettes différentes pour faire la sauce qui doit accompagner toutes sortes de viandes et de poissons, p. ex. « Pour faire une saulce sur tous poissons » (fol. 11v°). Ce qui est très important ici, c'est le fait que, parmi treize recettes pour les sauces, quatre sont préparées à base de beurre et six – à base de vin, ou bien à base de vinaigre ou verjus. C'est un changement révolutionnaire dans l'histoire de cuisine. On sait bien qu'au Moyen Age, toutes les sauces étaient préparées à l'aide du vinaigre ou du verjus et on ignorait le beurre, comme ingrédient de la sauce. L'emploi de cette matière grasse, chez les nobles, a commencé à la Renaissance et c'est bien visible également dans le recueil Gall. Fol. 220 où l'auteur, certes, suit les modes culinaires.

saucisse, saucisse – le terme a été attesté pour la première fois en 1260. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *salsice*, *saucistre*, *saussiche*, *sauleice*, *saucice*, *saussice*, *saulsisse*, *sauciche* (GD X, 618 ; M). Le substantif vient du latin impérial *salsicia* « saucisse » qui est un substantif

⁷ <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/dgal/produits/26-rousquilles> (date de la dernière consultation : le 11 avril 2016).

⁸ <http://www.grec.cat/cgi-bin/mlt00.pgm> (date de la dernière consultation : le 11 avril 2016).

féminin du latin *salsĭcius* « salé », dérivé de *salsus* « salé » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *saucisse* est utilisée quatre fois et sa graphie concurrente *saucisse* – deux fois. On trouve trois recettes pour faire saucisses : « Pour faire saucisses à la façon de Boloigne » (fol. 13v^o) ; « Pour faire saucisses à la mode d'Allemaigne » (fol. 13r^o) ; et « Aultre moien pour faire [saucisses] » (fol. 13r^o). Un type de saucisses est préparé avec du bœuf, un autre – avec du porc, où l'on ajoute de la graisse et des épices. L'auteur informe également qu'on peut les fumer, bouillir, sécher, mais non pas les faire rôtir. Les saucisses entrent aussi dans l'olla-podrida comme l'un des ingrédients.

soupe, soupe – substantif désignant en général « bouillon de légumes, de viandes, etc., généralement non passé et accompagné de pain ou de pâtes », mais aussi « tranche de pain arrosée de bouillon chaud ou parfois de lait, de vin » (CNRTL). Les deux significations sont présentes dans le recueil. Le terme a été attesté pour la première fois en 1200, dans le sens de « tranche de pain que l'on arrose de bouillon de lait » et, entre 1310 et 1340, dans le sens de « potage, bouillon » (CNRTL). On note également la graphie *sope* dans l'ancienne langue (GD X, 696). Le substantif vient du germanique occidental **suppa* « tranche de pain sur laquelle on verse le bouillon » (CNRTL). Dans le recueil la graphie *soupe* est utilisée vingt-sept fois et la graphie *soupe* – cinq fois. Le terme est employé onze fois dans le sens de « tranche de pain », p. ex. « Aprez les jecté sur la soupe, l'on y met, qui veult, aussy de l'oignon et semence de fenoi » (fol. 32v^o) ; et vingt et une fois – dans le sens de « bouillon », p. ex. « Pour faire une soupe d'Espaigne » (fol. 32r^o). Dans le texte, on trouve quinze recettes pour les différentes soupes, p. ex. : de moules, de lait, de carpe, d'oignons, de pourpier, de persil, de foie, de navets, d'*Espaigne*, à l'*englese*.

souris – substantif féminin ; bien sûr, il ne s'agit pas d'un « petit mammifère rongeur omnivore », comme le définit le CNRTL, mais certainement d'une sorte de pâtisserie en forme de souris ; pourtant, ce sens n'est pas relevé dans les dictionnaires. Le terme a été attesté pour la première fois en 1175, dans le sens de petit mammifère (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *souriz*, *soriz*, *suriz*, *sueris* (GD X, 699). Le substantif vient du latin populaire **soricem*, un accusatif de **sōrix*, une altération du latin classique *sōrex*, *sorĭcis* « souris » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *souris* est utilisé une fois dans le titre d'une recette : « Pour faire des souris à queue » (fol. 46r^o). On prépare ce plat à base de farine, d'eau, d'œufs, de sauge, de feuilles de laurier qu'on mêle et qu'on fait frire dans la poêle.

spritsen – substantif, une forme pour le terme néerlandais *sprits* (apparenté au verbe allemand *spritzen* ‘injecter’), désignant une sorte de petits gâteaux néerlandais faits avec du beurre, de la farine de gruau et du sucre (d’habitude, on injecte la pâte à l’aide d’une poche à douilles). Le terme n’est pas relevé dans les dictionnaires français. Dans le recueil, on trouve ce substantif seulement une fois, dans le titre d’une recette : « Pour faire spritsen » (fol. 49v^o). L’auteur propose de préparer cette sorte de pâtisserie à base de lait, de farine, d’œufs. Après, il faut estamper ou pétrir la pâte et la faire cuire « au finals ou payelle quy doit estre bien chaude » (fol. 50r^o). Alors, on voit que c’est seulement une variation de cette recette.

struynen – substantif dont la forme semble germanique, certainement issu du verbe néerlandais *struinen* « fureter, fouiner »⁹ ; en prenant en compte les recettes qui le précèdent (gaufres) et qui le suivent (*spritsen*), il s’agit d’une sorte de pâtisserie, ou bien de crêpe ou d’omelette. Peut-être s’agit-il du *strudel* ? Le terme n’est pas relevé dans les dictionnaires français. Le substantif est utilisé, dans le recueil, deux fois, dans les titres de deux recettes : « Pour faire struynen » (fol. 49v^o) ; « Pour faire struynen de ris » (fol. 49v^o). Dans le premier cas, il s’agit d’une préparation à base de farine, d’œufs, d’eau. Après, il faut les « frire sur le feu avecq du beur en une payelle à faire voutes, le faisant couvrir tout à l’entour de la payelle » (fol. 49v^o). Dans le deuxième cas, c’est une préparation avec du riz bouilli, du lait, des œufs, du beurre, de la farine. Puis, il faut les cuire « en la payelle comme dessus et y mectés du sucre, sy bon vous semble » (fol. 49v^o).

tarte, tourte – les deux formes ont été attestés pour la première fois au XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *tairte, tartre* (GD X, 744). S’il s’agit de *tourte*, on souligne que c’est une « tarte de forme ronde (au fromage, à la viande, au poisson...) ; pain ou tarte de forme ronde » (M). L’origine de *tarte* est incertaine, probablement la forme est une variation de *tourte* (en latin médiéval *torta, tarta, turta, tourta*, attestée au IX^e siècle comme « pain rond, tarte ») (CNRTL). Dans le recueil, l’auteur souligne la différence entre la tarte et la tourte : « aprez le couvrirez de paste mise en forme de traille comme l’on est accoustummé de faire aux tourtes, à la difference des tartes » (fol. 27r^o). Alors, la tourte est une tarte couverte d’une couche de pâte. L’appellation de *tourte* est employée quatre-vingt-dix fois et

⁹ <http://www.vandale.nl/opzoeken?pattern=struinen&lang=nf> (date de la dernière consultation : le 3 octobre 2016).

tarte apparaît cinq fois. Dans ce manuscrit, ces plats apparaissent fréquemment et on en trouve plusieurs variantes : de fromage, de cerises, de pommes, de carpe, d'herbes, d'épinards, de navet, de pois, de veau, de pigeons, etc.

tendue – substantif féminin désignant une sorte de pâtisserie, pourtant, cette signification n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif est un participe passé féminin du verbe *tendre* qui vient du latin *tendēre* « tendre » (CNRTL), selon la même règle que la *fondue* vient de *fondre*. Dans le recueil, ce terme est utilisé deux fois à propos d'une recette : « Pour faire une tourte excellente appellé tendue » (fol. 6v^o). Dans cette recette, l'auteur n'énumère pas d'ingrédients. Il informe seulement qu'il faut préparer la pâte en forme plate et la laisser lever. Puis, on la fait cuire dans une tourtière. A la fin, il faut l'ouvrir et beurrer.

tripe, trippe, trype – le terme a été attesté pour la première fois en 1260, dans le sens de « boyau d'animal » et en 1270 comme un des mets (CNRTL). Il vient probablement du latin vulgaire **trippa* « intestin » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *tripe* est utilisée cinq fois, *trippe* – cinq fois aussi et *trype* – une fois. Toutes ces formes apparaissent au pluriel. Dans le manuscrit, on trouve quelques types de tripes : « Pour faire trippes de chair » (fol. 9r^o), « Pour faire trippes de foy de pourceau » (fol. 10r^o), « Pour faire trippes jaunes qu'on appelle trippes saffrain » (fol. 10r^o), « Pour faire tripes de pourceau » (fol. 9r^o). En somme, on note six recettes différentes pour préparer les tripes, qui, à la Renaissance, deviennent de plus en plus populaires parmi les riches.

vaulte, vaute – substantif féminin désignant « crêpe, omelette » (M). Le terme a été attesté pour la première fois dans ce sens en 1356 (GD VIII, 299). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *volte*, *voste*, *vouste*, *voîte* (GD VIII, 299). Le mot vient du latin *volvēre* « rouler ». Dans le recueil, la graphie *vaulte* est employée cinq fois et sa graphie concurrente *vaute* – deux fois. Le terme de *vaute* sert non seulement à nommer un plat, mais aussi, dans le recueil, il est employé pour faire une comparaison dans la façon de tourner une chose : « tournerés gentiment comme une vaute » (fol. 49v^o) ; et pour décrire l'ustensile qu'il faut utiliser : « en une payelle à faire vaultes » (fol. 49v^o). Le substantif *vaulte* apparaît dans les recettes pour ce type de plat. On le prépare, dans la première recette, à base de lait, d'œufs, de sucre, de cannelle, de safran. On le frit dans la poêle avec du beurre. Dans la deuxième recette, on trouve du lard, du poivre, du sel, des œufs, de la crème.

vers – substantif désignant, dans le recueil, une sorte de dessert, pourtant, cette signification n'est pas relevée dans les dictionnaires. Il vient probablement du latin *vermis* « ver » (CNRTL), mais, selon le contexte du recueil, il s'agit des gâteaux en forme des vers. Dans le manuscrit, le terme est utilisé seulement une fois, dans le titre d'une recette : « Pour faire vers » (fol. 47r^o). Ce dessert est préparé à l'aide d'œufs, de lait et d'eau de rose qu'il faut bouillir et égoutter, puis, on y ajoute du beurre et du sucre. A la fin, il faut passer ladite préparation à travers une *taillette* pour qu'elle soit en forme de vers.

Conclusion partielle

Pour conclure, dans la catégorie des noms de plats du recueil Gall. Fol. 220, vingt termes méritent d'être soulignés et mis en évidence : *dorées*, *fusillade*, *spritsen*, *struynen*, *tendue*, *painade*, *ratton*, *louche*, *maymon*, *mustachois*, *natte*, *oreillur*, *manger real*, *printes*, *souris*, *rafiolle*, *oyelle podride*, *hussepot*, *hattelle*, *vers*. Parmi eux, quelques mots présentent une nouvelle graphie pour les termes déjà connus : *painade*, *ratton*, *rafiolle*, *oyelle podride*, *hussepot*, *printes*. Ces graphies ne sont pas relevées dans les dictionnaires de l'ancienne langue. Sept autres termes constituent un groupe à part : ils sont les termes déjà existants, mais reçoivent un sens nouveau, qui n'est pas relevé dans les dictionnaires : *dorées*, *tendue*, *louche*, *natte*, *oreillur*, *souris*, *vers*. Parmi ces substantifs, on trouve aussi ceux qui changent de catégorie, c'est-à-dire subissent la nominalisation : *dorées*, *tendue*. Finalement, on aperçoit également des termes totalement nouveaux, qui n'existaient pas en français, dans le sens employé dans le recueil, au XVI^e siècle : *fusillade*, *spritsen*, *struynen*, *manger real*, *mustachois*, *maymon*, *hatelle*. Les substantifs *spritsen* et *stuynen* sont probablement empruntés au flamand. L'appellation *manger real* est probablement empruntée au portugais ou à l'espagnol, vu l'adjectif *real*. Le mot *hattelle* est formé à base du substantif connu *hâte*, et *fusillade* – à base de *fusil* ou bien à base de *fusion*. Le mot *mustachois* est totalement inconnu et ne se trouve pas dans les dictionnaires français. Finalement, le terme *maymon* n'est pas relevé dans les dictionnaires français, pourtant c'est une variante pour le mot espagnol *maimón* et il désigne une sorte de pâtisserie espagnole.

5.3 Viandes avec parties d'animaux, poissons et fruits de mer

Dans ce sous-chapitre, nous étudierons les termes qui concernent les viandes, en prenant en compte certaines pièces d'animaux, les poissons et les fruits de mer. En somme, on compte soixante-trois unités lexicales, dont quarante-neuf liées à la viande et à d'autres pièces d'animaux¹⁰ : *agneau*, *begasse*, *bœuf*, *boudin*, *boyau*, *cannart*, *chair*, *chapon*, *cochon*, *coste*, *cuisot*, *cur*, *entrailles*, *estomach*, *fillet*, *foy*, *geline*, *gigot*, *gresse*, *jambon*, *langue*, *lard*, *lievre*, *logne*, *mouelle*, *mouton*, *oing*, *os*, *ourelle*, *oyselle*, *oyson*, *perdris*, *pie*, *pingeon*, *pis*, *porc*, *pordin*, *poitrine*, *pouille*, *poulet*, *pourceau*, *rognon*, *sang*, *sieu*, *tettin*, *toye*, *veau*, *venoison*, *ventre* ; et quatorze qui sont liées aux poissons et aux fruits de mer : *brochet*, *cabilleau*, *carpe*, *esclefin*, *esturgeon*, *helst*, *huitre*, *lamproie*, *leschune*, *moulle*, *pricque*, *schelvis*, *seulle*, *stocqvis*.

Le recueil Gall. Fol. 220 fournit beaucoup de termes concernant la viande, ce qui suggère qu'elle est présente souvent sur la table des premiers propriétaires du manuscrit. Comme nous le savons déjà, les gens pauvres n'en consomment pas souvent à cette époque-là, donc, encore une fois, on peut lancer l'hypothèse selon laquelle le manuscrit a été adressé aux nobles et aux riches.

En outre, dans le recueil, nous y trouvons quatorze types de poissons et de fruits de mer. Ce fait suggère que, probablement, les propriétaires sont plutôt des catholiques que des huguenots et, pendant les « jours maigres », ne consomment pas de viande. Nous noterons de plus que dans le texte se trouve une recette pour le Carême : c'est une instruction à préparer le blanc manger d'un brochet.

Voici les termes concernant les viandes et d'autres parties d'animaux :

agneau – le substantif a été attesté pour la première fois au début du XII^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *agnel*, *anel*, *aignel*, *aignel*, *ainel*, *engniel*, *aignials*, *agneals*, *anneaux*, *haineaulz* (GD VIII, 47). Le mot est emprunté au latin *agnellus* « petit agneau », qui est un diminutif du latin *agnus* « agneau » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé deux fois, dans la recette pour préparer le foie d'agneau :

¹⁰ Les noms des animaux désignent la viande de ces animaux.

« Prenez le foy d'un agneau et le haischez bien menu avec du lard et des bonnes herbes, un peu d'oignon » (fol. 25r^o).

begasse – substantif désignant « bécasse, oiseau migrateur de la famille des échassiers, caractérisé par son long bec, d'une taille comparable à celle de la perdrix, et constituant un gibier estimé » (CNRTL). Le terme a été attesté au début du XIII^e siècle, dans le sens d'« oiseau migrateur » (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *becace*, *biecace*, *becquasse*, *beccasse*, *begache* (GD VIII, 310). Le substantif est dérivé de *bec*, venu du latin *beccus* « bec d'oiseau », à l'aide du suffixe *-asse* (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé trois fois, dans les recettes pour la sauce pour les bécasses et dans celle pour la soupe jacobine. Le substantif apparaît dans le contexte suivant : « Et mettez par-dessus des pieces de chair, soit de chapon, de poulet, perdris, begasse ou d'aulture volaille » (fol. 38r).

bœuf – le substantif a été attesté pour la première fois au début du XII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *buef*, *boef*, *beuff*, *beufs*, *bues*, *bofs* (GD VIII, 392 ; M). Le mot vient du latin *bōs*, *bōvis* « bœuf mâle » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé quarante-trois fois. L'auteur emploie diverses parties de cet animal : graisse, moelle, chair, filet, langue. A l'aide de ces parties on prépare : saucisses, tourtes, chapon, œufs, perdrix, olla-podrida, potages, choux, raviolis, pâtés. Voici un exemple de l'emploi de ce terme dans la recette pour le pâté : « Prenez une livre de chair de bœuf et la laissez boullir une heure » (fol. 41r).

boudin – substantif désignant « intestins » (FEW I, 420). Le terme a été attesté pour la première fois entre 1268 et 1271 (CNRTL). On note également les graphies *bodin*, *boudan*, *beudin* dans l'ancienne langue (FEW I, 420). L'hypothèse selon laquelle ce substantif vient d'un étymon latin **botellinus*, issu de *bōtellus*, en latin classique *botūlus* « boyau », est contestée par Bruch qui prend en compte la difficulté du passage phonétique de **bodelin* à **boledin* (CNRTL). Probablement, ce terme vient du radical onomatopéique *bod-* (FEW I, 423). Dans le recueil, le terme est utilisé seulement une fois, au pluriel, dans la recette pour les tripes : « Et s'il vous semble qu'il soit trop espez, y fault mettre encor du laict, et aprez remplir les boudins et les lier en quatre ou cinq endroitz un fillet blanc ou gris » (fol. 9v^o).

boyau – substantif masculin qui a été attesté pour la première fois en 1100, comme forme féminine, dans le sens d'« entrailles » et en 1160 comme forme masculine (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue :

boel, boiel, boial, bouyau, boiau, bouel, bueaus (GD VIII, 335). Le mot vient du latin *bōtellus*, qui est un diminutif de *botūlus*, d'abord attesté en latin classique au sens de « petite saucisse » et puis comme « boyau » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé trois fois, toujours au pluriel. Ces boyaux sont employés pour préparer les saucisses et les andouilles. Voici comment on prépare les andouilles à l'aide des boyaux : « Et puis emplisez les boyaux et seront saucisses que mettez pendre au plancher » (fol. 13r^o).

canart, cannart – le substantif a été attesté au XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *quanart, canard* (GD VIII, 418). Le terme est probablement dérivé du même radical onomatopéique que le verbe de l'ancien français *caner* « caqueter », à l'aide du suffixe *-art*, retrouvé dans *malart* – la plus ancienne désignation du canard mâle (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *canart* est utilisée une fois et la graphie *cannart* – trois fois. Ces termes apparaissent seulement dans les recettes pour les sauces préparées pour accompagner les plats de ces oiseaux, p. ex. « Aultre saulce pour un chapon ou cannart » (fol. 18v^o).

chair – substantif féminin désignant dans le recueil « viande destinée à la consommation » (M). Le terme a été attesté pour la première fois au milieu du XI^e siècle, dans le sens d'« ensemble des muscles du corps humain » et, en même temps, comme « ensemble des muscles du corps des animaux, considéré comme aliment ». On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *car, charn, char* (GD IX, 26). Le mot vient du latin classique *cāro, carnis* « chair » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est très fréquent, utilisé soixante-dix fois. Il y est question de divers types de *chair* : de veau, de mouton, de bœuf, de chapon, de géline, de pigeon, de porceau. Le substantif apparaît, par exemple, dans le contexte suivant : « Prenez de la chair de tout le mileur d'ung porceau et de la gresse, selon que vous aurez du maigre et mettez vostre chair temprer en vin blanc » (fol. 13r^o).

chapon – le substantif a été attesté pour la première fois avant 1150 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *chiapon, capun, chapun, capoen, chapon, capon, chaipon* (GD IX, 45). Le mot vient du bas latin **cappō* « chapon », variation du latin *capō, -ōnis* « chapon ». Ce terme est probablement dérivé d'une racine indo-européenne **(s)kap-* « couper avec un instrument tranchant, fendre » (CNRTL). Dans le recueil le terme est utilisé trente-huit fois. Sauf les diverses façon de préparer ce type de viande, elle constitue la base pour les préparations de : sauces, bouillon, tourtes, raviolis.

Voici un exemple de l'emploi de ce terme dans la recette pour les raviolis : « Prennez un chapon et le boulez en eau qu'il soit bien tendre » (fol. 39v°).

cochon, couchon – le substantif a été attesté pour la première fois en 1091 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *coyschon*, *conchon* (GD IX, 117 ; M). L'origine de ce terme est obscure, il est dérivé probablement de l'onomatopée *koš-koš* (qui exprime le grognement du porc), à l'aide du suffixe *-on* (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *cochon* est utilisée une fois et sa graphie concurrente *couchon* – une fois. Ces termes apparaissent dans les titres de deux recettes : « Saulce sur ung cochon rosty » (fol. 23v°), « Pour accoustrer le foy d'un couchon » (fol. 25r°).

coste – le terme a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). Le substantif vient du latin vulgaire **costātum* qui est dérivé du latin classique *costa* « flanc, côté » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *coste*, dans ce sens, est utilisé seulement une fois, dans la recette pour les tripes « Prennés le coste ou ventre du pourceau, pour ce qu'il est plus grand que l'aultre, et le haischés ou faictes haischer bien menu » (fol. 9v°). Notons qu'il est accompagné de l'article masculin *le*, tandis qu'en français moderne c'est *la* côte ; d'ailleurs, logiquement il doit s'agir ici de tout le côté de l'animal.

cuisot – le substantif a été attesté en 1393, dans le sens de « cuisse de porc » (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cuissot*, *cuyssot*, *cuissos* (GD IX, 264). Le terme est dérivé de *cuisse*, issu du latin impérial *coxa* « os de la hanche ; cuisse », à l'aide du suffixe *-ot* (CNRTL). Dans le recueil, le terme *cuisot* est utilisé deux fois, dans la recette intitulée : « Pour accoustrer un cuisot ou gigot » (fol. 20r°).

cœur, cur – le substantif a été attesté pour la première fois en 1050 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cuer*, *cueur*, *cour*, *queur*, *cœur*, *quors*, *quers*, *coers* (GD IX, 260). Le terme vient du latin classique *cōr*, probablement par l'intermédiaire de **cōre* « cœur » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *cœur* est utilisée une fois et sa graphie concurrente *cur* – une fois aussi. La première apparaît dans la recette pour les pigeons, pourtant, la deuxième ne désigne pas l'organe de circulation, mais la partie centrale de laitue, dans la recette pour remplir les laitues : « Prennez des laictues appellées cabusettes et hostez les foeuilles de hors. Et puis coppez gentiment le cœur hors » (fol. 31r°).

entrailles – le substantif a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans

l'ancienne langue : *antrailles*, *estrailles*, *entreilles*, *entralhes* (GD IX, 485). Le terme vient du latin vulgaire *intraalia*, issu du substantif pluriel neutre *interanea* « les intestins », venu de l'adjectif *interānēus* « intérieur, intestinal », dérivé de *inter* « au milieu de » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé quatre fois, toujours au pluriel. Ces divers organes apparaissent dans les recettes pour la soupe de carpe et les préparations des brochets. Deux fois, il s'agit de prendre les entrailles pour pouvoir préparer un mets, p. ex. « Prennez les entrailles et le sang de la carpe et les haischez bien petit » (fol. 32v^o) ; et deux fois, il s'agit de les ôter, p. ex. « Prennez un brochet et ostez tous les entrailles » (fol. 43v^o).

estomach – le substantif a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle, sous la forme *estomaq(u)e* (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *stomaques*, *stomeques*, *esthomas*, *estomac*, *estomacque* (GD IX, 563). Le substantif est emprunté au latin classique *stomachus*, issu du grec *στόμαχος* « œsophage, estomac ; goût ; humeur, irritation » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé deux fois, dans la recette pour faire l'andouille, à propos du porceau : « Prennez l'estomach d'un porceau » (fol. 14r^o).

filet, fillet – le substantif a été attesté en 1393, comme pièce de viande (CNRTL). On note les graphies suivantes dans l'ancienne langue : *filet*, *fillet*, *filiet* (GD IX, 620). Le terme est dérivé de *fil*, issu du latin classique *filum* « fil, filament », à l'aide du suffixe *-et* (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *filet* est utilisée une fois et la graphie *fillet* – trois fois. Deux fois, il s'agit du filet de bœuf et, deux fois, de celui de géline. Voici une citation avec l'emploi de ce terme dans la recette pour faire le blanc manger : « Et sy vous trouvés trop de difficulté à l'esplucher ainsy en fillets, vous polrés estamper la chair en un mortier » (fol. 50r^o).

foy – il s'agit de « foie ». Le substantif a été attesté pour la première fois entre le VIII^e et le IX^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *fuiie*, *fie*, *fiege*, *fege*, *foye*, *foies*, *fies*, *feies*, *fees* (GD IX, 632). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le terme vient du bas latin *ficātum* « foie gras », puis, en général, « foie ». Il est formé sur *fīcus* « figue » comme calque issu du grec *συκωτόν* « foie gras (d'animal nourri de figues) » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé dix-sept fois. On y a affaire aux différents types de foie : de veau, de porc, d'agneau, de cochon, de chapon. L'auteur le propose pour préparer : tripes et soupes. On

trouve aussi des mets où le foie constitue l'ingrédient principal, p. ex. « Pour accoustrer un foy de veau » (fol. 25r°).

geline – le substantif féminin désignant « poule » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1140 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *gelline*, *jeline*, *gueline*, *guelline*, *guellinne*, *gheline*, *galline*, *ghaline*, *jaline*, *giline*, *glaine*, *gline*, *genille*, *gennille*, *ginille* (GD IV, 253). Le substantif vient du latin vulgaire *galina*, issu du latin classique *gallina*, dérivé de *gallus* « coq » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé quatre fois. Cette viande est nécessaire pour préparer la tarte et différents types de blanc manger. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « Vous prendrés une geline et la boulerés fort bien » (fol. 50r°).

gigot – le substantif a été attesté pour la première fois au XV^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *jigot*, *gigos*, *gigois* (GD IX, 699 ; M). Le *gigot* est dérivé de l'ancien français *gigue* « instrument de musique » (sa forme ressemble à une cuisse), lui-même emprunté à l'ancien haut allemand *gîga* « instrument à cordes » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé six fois, dans trois recettes, p. ex. dans celle intitulée « Pour estuver un gigot de mouton » (fol. 19v°). On y trouve trois façons de préparer le gigot de mouton.

gresse – le substantif a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle, sous la forme *craisse* (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *creisse*, *graixe*, *crasse*, *gresse* (GD IX, 715). Le mot vient du bas latin **crassia*, substantif abstrait, issu de l'adjectif *crassus* « gras » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé dix-sept fois. On y a affaire à la graisse de porc, de veau, de bœuf, ou bien le type de graisse n'est pas précisé. Cette matière grasse constitue la base de préparations de : tripes, saucisses, tourtes, chapon, foie, choux, laitues, soupes, *hattelles*, raviolis. Voici un exemple de l'emploi de ce terme dans la recette pour les raviolis : « Et puis la passez par une estamine en une belle taille et y mettez de la bonne gresse et six œufs » (fol. 39r°).

jambon – le substantif a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du XIII^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cambon*, *gambon* (GD X, 37). Le mot est dérivé de *jambe*, venu du bas latin *gamba* « paturon du cheval (et en général des quadrupèdes) », emprunté comme mot vétérinaire au grec *καμπή* « articulation du pied du cheval », à l'aide du suffixe *-on* (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé

cinq fois, dans deux recettes : pour un jambon tendre et celui de Mayence. Le jambon de Mayence est une spécialité régionale, mais connue également en Westphalie, dans le Sud-Ouest de la France et le Nord d'Italie. Ce type de viande, en général, devrait être cru, salé et séché, pourtant dans le recueil le jambon est fumé : « Et ce fait, les fault oster du sel et prendre en quelque lieu, là faudra faire feu de genevre par-dessus, affin qu'ils soient tousjours frappé de la fummee bien six semaines » (fol. 14v^o).

langue, lange – le substantif a été attesté pour la première fois au X^e siècle (FEW V, 358). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *lingua, langhe, langueit, lingues* (GD X, 62). Le terme vient du latin *lingua* « organe de la parole » (CNRTL). Dans le recueil, la forme *langue* est utilisée quatre fois et sa forme concurrente *lange* – une fois. Elles apparaissent dans deux recettes intitulées « Pour accoustrer une lange de bœuf » (fol. 25v^o) et « Saulce sur une langue rostie » (fol. 23v^o).

lard – le substantif a été attesté pour la première fois entre 1180 et 1190 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *lart, lars* (GD IV, 722). Le terme vient du latin *lardum*, d'abord *laridum* « lard » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé dix-sept fois. Il apparaît dans les recettes pour : *vaulte*, perdrix, pigeons, poitrine de veau, sauce, filet de bœuf, foie d'agneau, olla-podrida, laitues, soupe, pâtés, brochet. Cette matière grasse sert à frire, ou bien à larder les mets, p. ex. : « Vous prendrez du lard tant pré à larder et le copperez en forme de dés assez petites » (fol. 15v^o).

lievre – le substantif a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *levre, luievre, livre, lyvre, lieuvre, leure* (GD X, 82). Le terme vient du latin *lepūs, lepōris* « lièvre » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé seulement une fois dans la recette intitulée : « Saulce pour un lievre ou aultre venaison » (fol. 24r^o).

logne – substantif féminin désignant « longe, moitié de l'échine de veau ou de chevreuil depuis le bas de l'épaule jusqu'à la queue » (CNRTL), ou bien « muscle attaché à la colonne vertébrale » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1165 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *loigne, loingne, luingne, luine, longe, lonze, lunze* (GD V, 19). Le mot vient du latin populaire **lumbea*, substantif féminin de **lumbeus* « des reins, qui concerne les reins », dérivé du latin classique *lumbus* (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé seulement une fois, dans la recette pour le gigot de mouton. Pourtant, le terme est employé pour présenter une façon de

couper la viande : « Vous prendrez ung gigot de mouton et le copperez comme une logne de veau » (fol. 20r°).

mouelle, moulle (de bœuf) – il s’agit de *moelle*. Le terme a été attesté pour la première fois entre 1121 et 1134 (CNRTL). On note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *meole, moule, moele* (GD X, 162). Le terme vient du latin *mēdulla* « moelle de l’os » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *mouelle* est utilisée vingt-neuf fois et sa graphie concurrente *moulle* – une fois. L’auteur ajoute cette substance à : œufs, chapons, bouillon, perdrix, diverses tourtes, langue de bœuf, potage, pâté, raviolis. Voici un exemple de l’emploi du terme : « Prennez de pommes et les haischez avec de la mouelle de bœuf » (fol. 39v°).

mouton – le substantif a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle (CNRTL). On note aussi la graphie *moton* dans l’ancienne langue (M). Le terme vient du gaulois **multo* « mâle châtré », même si, en latin, le mot correspondant est *ovis* « mouton (terme générique) » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé vingt-cinq fois. Ce type de viande entre dans les préparations suivantes : andouille, chapon, perdrix, gigot, poitrine de veau, pieds, olla-podrida, hochepot, tourtes, laitues, soupes, potage, pâtés, raviolis. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « Au lieu de chair de veau, l’on pourroit bien prendre chair de chapon ou poullet et chair de mouton » (fol. 39r°).

oing – substantif masculin désignant « graisse, graisse de porc » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1260 (CNRTL). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *oint, oinct, oins, oinz* (GD X, 227). Le terme vient du latin *unctum* « huile pour frictionner, onguent » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé six fois. Cette matière grasse apparaît dans les recettes pour différentes tripes et pour une soupe à l’anglaise, p. ex. « ces pieces ferez fricasser en de l’oing de porcheau ou beurre, mais l’oing est mellieur » (fol. 32v°).

os – le substantif a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *ous, ols, ostz* (GD X, 245). Le terme vient du latin *ossum*, variation populaire du latin *os, ossis* « os, ossement ; fond de l’être humain » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé trois fois, dans les recettes pour chapon et coulis. Les os sont rompus ou estampés dans le mortier, p. ex. « Et puis l’estampez en un mortier avec les os » (fol. 24v°) ; « Ne prenez que le plus gras d’icelluy et rompez les os à mouelle » (fol. 18r°).

oureille – aujourd'hui *oreille*. Le substantif a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *orelle, orelge, aroille, aureille, orille, oraylis, ouroilles, orailles, ourelies* (GD X, 240). Le terme vient du latin populaire *auricŭla* « oreille ; ouïe ; anse de cruche », diminutif issu du latin classique *auris* « oreille » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé seulement une fois, dans la recette pour olla-podrida. Il s'agit des oreilles de pourceau : « Quand elles auront bouilly un pair d'heures, y mettez un chapon, une pouille, une perdris, ung pigeon, des oyselles, des piedz et oureilles de pourceau, du lard, des saulcisses, une andouille » (fol. 26r^o).

oyselle – substantif féminin désignant, en général, dans les dictionnaires « oiselle, femelle d'oiseau » (CNRTL, M, FEW XXV, 784) ; pourtant, dans le recueil, il s'agit peut-être d'une espèce particulière d'oiseau : « femelle d'oison (jeune oie) » (GD V, 679) : « y mettez un chapon, une pouille, une perdris, ung pigeon, des oyselles, des piedz et oureilles de pourceau, du lard, des saulcisses, une andouille, qui en a des choux, des naveaux, oignons et des chastaignes pelliées » (fol. 26r^o). Le terme a été attesté pour la première fois en 1211, dans le sens de « femelle d'oiseau » (CNRTL). C'est un substantif féminin venu de l'ancien français *oisel* « oiseau », issu du bas latin *aucellus* « oiseau » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé seulement une fois, dans la recette pour olla-podrida.

oyson – le terme a été attesté pour la première fois en 1230 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *oison, ouyson, osson, oasons, oissons* (GD X, 229). Le mot vient du bas latin **aucio, -onem*, dérivé de *auca* « oie » (CNRTL). Dans le recueil, il est utilisé une fois, dans la recette intitulée : « Saulce pour ung oyson rosty » (fol. 23v^o).

perdris – le substantif a été attesté pour la première fois en 1170, sous la forme *perdriz*. On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *perdriz, padrix, pietris, pertris, pitris, petris, pertrisses, perdriz* (GD X, 316). Le terme vient du latin *perdicem*, qui est accusatif de *perdix*, issu du grec *πέρδιξ, -ικος* de même sens (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé sept fois. Sauf les préparations où la perdrix constitue l'ingrédient principal, cet oiseau est ajouté à : coulis, olla-podrida, soupe jacobine. Voici une citation avec l'emploi de ce terme, provenant de la recette pour la soupe jacobine : « Et mettez par-dessus des pieces de chair, soit de chapon, de poulet, perdris, begasse ou d'autre volaille » (fol. 38r^o).

piéd – le substantif a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du X^e siècle (FEW VIII, 293). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *piez, pez, peiez* (GD X, 335). Le terme vient du latin *pedem* qui est l'accusatif de *pēs, pēdis* (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé cinq fois, dans les recettes pour pieds, olla-podrida et pâté, p. ex. « Faictez une paste blanche et haischez les piedz de veau, dont vouldrez faire paste, bien delys » (fol. 42v^o). Il s'agit des pieds de mouton, de veau, de pourceau.

pigeon, pingeon – le substantif a été attesté pour la première fois au début du XIII^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pinjon, peingon, pyjouns, penjons, pijons, pinjons, pigons, pingons, pyons, pyjons, piggons, picions* (GD X, 337). Le terme vient du bas latin *pīpiōnem*, qui est un accusatif de *pīpiō* « pigeonneau », dérivé de verbes d'origine onomatopéique *pīpiare* « pousser des vagissements » et *pīpīre* « piauler » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *pigeon* est utilisée quatre fois et sa graphie concurrente *pingeon* – neuf fois. Sauf les préparations où les pigeons constituent l'ingrédient principal, ces oiseaux sont employés dans olla-podrida, tourte et pâte. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « Vous prendrez voz pigeons et les pourboullerez fort bien et aprez les mettrez en paste » (fol. 40v^o).

pis – dans le sens de « mamelle de la femelle d'un mammifère » le terme a été attesté en 1180 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pet, pec, pit, pys, pix, peiz, pez, piz*, (GD VI, 176). Le mot vient de *pectus* « poitrine, cœur » et le sens rural « mamelle de bête laitière » s'est développé dans plusieurs parlers gallo-romans (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé deux fois, dans la recette suivante : « Pour faire une tettine ou pis vache » (fol. 25r^o).

porc – le terme a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *porch, porcq, poarc, poorcq, porcques, porgs, pors* (GD X, 377). Le mot est emprunté au latin *porcus* « porc, cochon, pourceau » (CNRTL). Dans le recueil, il est utilisé cinq fois, dans les recettes pour : andouille, saucisses, tripes, p. ex. : « Prennez de la chair de porc et la haischer bien menue » (fol. 9r^o).

pordin – substantif qui n'est pas relevé dans les dictionnaires. On y trouve seulement l'adjectif *porcin* « de porc » (GD VI, 288). Selon le contexte : « Et aprez remplisez les pordins dont voulez faire saucisses et les pendez en la fumee » (fol. 13v^o), il semble qu'il s'agisse de l'intestin, du boyau de porc,

pourtant ce sens n'est pas noté dans les dictionnaires. Dans le recueil, le substantif n'est utilisé qu'une fois, dans la recette pour les saucisses.

poitrine, postrine – le substantif a été attesté pour la première fois à propos d'un animal, en 1160 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *poitrine*, *petrine*, *peitrine* (GD VI, 261). Le terme vient de l'adjectif du latin vulgaire *pectorinus*, employé substantivement et dérivé de *pectus* « poitrine » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *poitrine* est utilisée trois fois et sa graphie concurrente *postrine* – une fois. A trois reprises, on mentionne la poitrine de veau et une fois – poitrine de géline. Cette partie de viande est préparée de différentes manières et elle apparaît dans la recette pour le blanc manger : « Et après osterés la chair de la poitrine et la froterés en un beau linge et l'esplucherés bien dely » (fol. 50r°).

pouille – aujourd'hui *poule*. Le substantif a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *poule*, *polle*, *pouille* (GD X, 390 ; M). Le terme vient du latin *pulla* qui est une forme féminine de l'adjectif *pullus* « tout petit », employé substantivement « petit d'un animal » (CNRTL). L'adjectif *pullus* est aussi attesté au sens de « jeune coq, poulet » et, également, « jeune poule », ainsi, le terme de *poule* a remplacé celui qui avait été populaire en ancien français – *geline* (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé deux fois, dans deux recettes : pour olla-podrida et soupe. Voici une citation avec l'emploi de ce terme : « Prennez le foy de deux ou trois chappons ou pouilles, ung peu pourboully et les estamperés » (fol. 32r°).

poulet, poulet – le substantif a été attesté pour la première fois en 1228 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pollet*, *polet* (GD X, 390 ; M). Le terme est dérivé de *poule*, à l'aide du suffixe *-et* (CNRTL). Cf. aussi *pouille* ci-dessus. Dans le recueil, la graphie *poulet* est utilisée deux fois et sa graphie concurrente *poulet* – aussi deux fois. Ce type de viande apparaît dans les recettes pour : coulis, raviolis et soupes. Voici un exemple de l'emploi du terme : « Puis les passez avec du bouillon de chapon ou poulet et faictes les boullir ensamble » (fol. 32r°).

pourceau, porcheau – le terme a été attesté pour la première fois entre 1121 et 1134 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *porcel*, *porciel*, *porchiel*, *porcial*, *pourchiel*, *purcel porchias*, *porchias* (GD X, 378 ; FEW IX, 185). Le terme vient du latin *porcellus* qui est un diminutif de *porcus* « porc » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *pourceau* est

utilisée quatorze fois et sa graphie concurrente *porcheau* – une fois. Il est à noter qu'en picard moderne, on a la forme *porchiot* « cochon »¹¹. On mentionne ce type de viande dans les recettes pour : tourtes, tripes, andouille, foie, olla-podrida. S'il s'agit des parties de cet animal, on y trouve : oing, ventre, foie, estomac, boyaux, pieds et oreilles. Voici un exemple de l'emploi de ce terme dans la recette pour olla-podrida : « Quand elles auront bouilly un pair d'heures, y mettez un chapon, une pouille, une perdris, ung pigeon, des oyselles, des piedz et oureilles de pourceau » (fol. 26r°).

rognon, roignon – le substantif a été attesté entre 1205 et 1250 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *renons*, *reignon*, *regon*, *reinon*, *rougnon*, *rignon*, *rongnons* (GD X, 585). Le terme vient du latin populaire **rēniōnem*, qui est un accusatif de **rēniō*, dérivé de *rēn* « rein » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *rognon* est utilisée trois fois et sa graphie concurrente *roignon* – une fois. On trouve seulement une recette pour préparer les rognons, tandis que les autres emplois de ce terme dans le texte concernent le découpage du mouton, p. ex. « Vous prendrez ung gigot de mouton et le copperez comme une logne de veau et luy tirez le sieu de hors et les rognons et peaux. Puis haischerez ledict sieu sans les rognons » (fol. 20r°).

sang – le substantif a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *scant*, *senc*, *sainc*, *saungk*, *saunk*, *sans* (GD X, 623). Le terme vient du latin *sanguem* qui est l'accusatif issu du latin classique *sanguīs*, *sanguīnis* « sang qui coule » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé cinq fois, dans les recettes pour tripes, jambon, soupe de carpe, p. ex. « Prennez les entrailles et le sang de la carpe et les haischez bien petit » (fol. 32v°).

sieu, suyf – aujourd'hui *suif*. Le substantif masculin désignant « graisse fondue de certains ruminants (bœuf, mouton, chèvre, etc.) employée surtout pour faire des chandelles » (GD X, 673), mais utilisée également pour des préparations culinaires. Le terme a été attesté pour la première fois en 1170 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *siu*, *xeu*, *syp*, *cuyf*, *sief*, *cyeu*, *cif*, *sub*, *xuīt*, *sieuf*, *su*, *siey*, *supt*, *scieuf*, *seieus* (GD X, 673 ; M). Le mot vient du latin *sēbum* « suif » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *sieu* est utilisée cinq fois et sa graphie concurrente *suyf* – une fois. On y mentionne seulement le *sieu* de mouton et on l'emploie dans les préparations

¹¹ <http://www.chti.org/cti/glossaire/index.php?Page=38&Total=2395&Text=&Language=Fran&Records=50> (date de la dernière consultation : le 5 mai 2017).

pour poitrine de veau, gigot de mouton, tourte, pâté. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « Et pour deux livres de chair, prenez trois livres de sieu de mouton » (fol. 42v^o).

tettin, tettine – aujourd'hui *tétine*. Le substantif a été attesté pour la première fois en 1200, dans le sens de « sein, mamelle » (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *tetin, tetine* (GD X, 761). Le terme est dérivé du substantif *tette*, issu du germanique occidental **titta* « sein de femme », à l'aide du suffixe *-ine, -in* (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *tettin* est utilisée deux fois et sa forme féminine – également deux fois, et elles sont employées alternativement, dans deux recettes : « Pour faire une tettine ou pis vache » (fol. 25v^o), « Pour faire une tourte de tettin de vache » (fol. 27v^o).

toye – substantif féminin, « enveloppe d'un organe, des viscères » (M). Le terme a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (FEW XIII, 301). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *taie, toie, taye* (M). Le terme vient du latin *thēca* « étui ; boîte » (CNRTL). Dans le recueil le mot est utilisé cinq fois, p. ex. dans la recette pour préparer le foie : « Prenez persin copé, margelaine tout ensamble haischez bien menu avec de la gresse de boeuf et coppé le foy ouvert et le remplisez avec ces herbes. Et le mettez dedans une toye de pourceau et le rostissez » (fol. 25r^o).

veau – le substantif a été attesté pour la première fois en 1120 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *veel, vael, veal, viaul, viel, vaiel, vedels, vees, viaus, veaulx* (GD X, 833). Le terme vient du latin classique **vītellus* « petit veau », moins usuel que *vītūlus* « veau » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé quarante et une fois, dans diverses recettes : dans celles qui traitent cette viande comme l'ingrédient principal : « Pour mettre chair de veau ou aulcune aultre en adoube » (fol. 24v^o), ou bien dans d'autres préparations : saucisses, chapons, gigot, tourtes, soupes, *hattelles*, raviolis, pâtés.

venaison, venoison – le substantif a été attesté pour la première fois en 1140 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *veneisun, venoisun, venison, veneson* (GD X 836). Le terme est emprunté au latin *venātio, -ōnis* « chasse ; produit de la chasse, gibier » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *venaison* est utilisée une fois et sa graphie concurrente *venoison* – quatre fois. Ce type de viande apparaît dans la recette pour le pâté et, également, on trouve l'instruction pour une sauce pour la venaison : « Saulce pour un lievre ou aultre venaison » (fol. 24r^o).

ventre – le substantif a été attesté au XII^e siècle (FEW XIV, 248). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *vaintre*, *vantre* (GD X, 842). Le terme vient du latin *ventĕr*, *ventris* « ventre », « sein de la mère », « intestins », « renflement, flancs d'un objet » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé cinq fois, dans les recettes pour tripes, pigeons, tourtes. Voici une citation avec l'emploi de ce terme dans la recette pour la tourte : « Prennez une livre de fromaige fresche et blanc et le blanc de douze œufs ou davantaige, bien battu et une demie livre de chair de pourceau pris du ventre d'icelluy et la haichez ou estampez bien menue » (fol. 34v^o). Il s'agit des ventres de pourceaux et de pigeons.

Voici les termes concernant les poissons et les fruits de mer :

brochet – le substantif a été attesté pour la première fois entre 1268 et 1271 (CNRTL). On note également une autre graphie dans l'ancienne langue : *broches* (GD VIII, 381). Le terme est dérivé de *broche*, venu du latin vulgaire *brocca*, forme féminine prise substantivement de l'adjectif *brōcchus*, *brōccus* « proéminent, saillant », à l'aide du suffixe *-et* (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé vingt fois. Sauf les différentes façons de préparer ce poisson, il est employé également dans les plats tels que les raviolis et les pâtés. Le terme apparaît p. ex. dans le contexte suivant : « Vous prendrés un brochet et le couperés en pieces et le mectés en paste avecq du beur » (fol. 44r^o).

cabilleau – le substantif a été attesté pour la première fois en 1250 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cabillau*, *cabellau*, *cabillaud*, *cableaux* (GD I, 764 ; VIII, 402). Le terme est emprunté au moyen néerlandais *cab(b)eliau*, en néerlandais *kabeljauw*, attesté dans un document flamand sous la forme *cabellauwus*, en 1163 (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé deux fois, dans la recette pour un hochepot préparé de ce poisson : « Vous prendrez vostre cabilleau et le copperez par pieches » (fol. 41v^o).

carpe – le substantif a été attesté pour la première fois entre 1268 et 1271 (CNRTL). On note aussi la graphie *quarpe* dans l'ancienne langue (GD VIII, 431). Le terme vient du bas latin *carpa* « sorte de poisson du Danube » (CNRTL). Probablement, ce mot est emprunté à une langue de l'Europe orientale, par l'intermédiaire du gotique (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé dix-neuf fois. Sauf les diverses façons de préparer ce type de poisson, il sert aussi à faire les plats comme soupes, pâtés, tourtes. Voici un exemple de

l'emploi de ce terme : « Prennez une carpe et la descaillez fort bien et taillez l'arrecq de hors » (fol. 11r^o).

esclefin – aujourd'hui *églefin*. Le substantif masculin désignant « églefin, poisson de mer de couleur grisâtre, voisin de la morue mais plus petit, dont la chair est blanche et savoureuse » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1300, sous la forme *egreffin* (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *aigrefin*, *escrafin*, *esgrefin*, *eclefin*, *aiglefin*, *eglefin*, *egrefin* (GD VIII, 54). Le mot est emprunté au moyen néerlandais *schelvisch* « églefin » avec altération de la syllabe finale sous l'influence de *fin* (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé deux fois, dans la recette pour rôtir ledit poisson : « Vous prendrez vostre esclefin et le mettez rostir sur le greil » (fol. 41v^o).

esturgeon, estorgon – le substantif a été attesté pour la première fois en 1059, sous la forme *sturgeon* (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *sturgun*, *esturgon*, *atorjon*, *estourjon*, *estorjoun*, *estrurgeon*, *estrurgon*, *estorjon*, *sturgon*, *stugion*, *slurjon* (GD IX, 569). Les deux graphies du recueil ne sont pas relevées dans les dictionnaires. Le terme vient de l'ancien bas francique **sturjo* « esturgeon » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *esturgeon* est utilisée trois fois et sa graphie concurrente *estorgon* – une fois. Ce type de poisson est mentionné dans deux recettes, p. ex. : « Et puis le mettez sur vostre esturgeon au plat » (fol. 11v^o).

helst – substantif masculin, terme qui n'est pas relevé dans les dictionnaires français ; il se trouve seulement dans le titre d'une recette : « Pour accoustrer ou plustoit bien assaulcer ung helst rosty » (fol. 43r^o). En prenant en compte le contexte, il s'agit d'une sorte de poisson : « Vous prendrez des pommes d'oreage et les laisserez temprrer un jour ou deux en eae. Puis les passez parmy une estamine avec du vin. Et y mettez sucre et canelle à discretion et laissez le tout un peu boullir. Et puis versez sur vostre poisson » (fol. 43r^o). Le mot est utilisé seulement une fois, dans le titre de la recette ; il vient probablement du flamand. La forme de ce terme ressemble au néerlandais *elft* « grande alose », poisson d'eau de mer, de la famille des harengs.

huître – le substantif a été attesté pour la première fois à la fin du XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *oistre*, *huystre*, *ouystre*, *hoistes*, *ytes*, *ostres*, *oustes*, *oystres* (GD IX, 774). Le terme vient du latin *ostrĕa* « huître », issu du grec *ὄστρεον* « huître » (CNRTL).

Dans le recueil, le mot est utilisé une fois, dans une recette intitulée : « Pour estuver huitres » (fol. 11r°).

lamproie, lamproye – substantif désignant « poisson de mer et de rivière de la classe des Agnathes, dont les branchies présentent sept ouvertures, voisin de l’anguille par sa forme, par sa peau lisse et gluante et sa chair estimée, et dont la bouche munie de pointes cornées se fixe à des pierres ou aux poissons dont il vit en parasite » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1178 (CNRTL). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *lanproies*, *lamproyees*, *lemprois* (GD X, 61 ; M). Le terme vient du bas latin *lamprēda* « lamproie » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *lamproie* est utilisée deux fois et sa graphie concurrente *lamproye* – une fois. Le terme apparaît seulement dans une recette intitulée : « Pour accoustrer une lamproie ou pricque » (fol. 43r°).

leschune – substantif féminin désignant une sorte de poisson sec, d’après le contexte : « Comment l’on doibt user de ladite leschune ou temprer le poisson secq » (fol. 44v°). Le mot n’est pas relevé dans les dictionnaires français. Probablement, il s’agit du diminutif de la *loche* qui est un terme bien large pour désigner les poissons, ou bien le nom vient de l’allemand *lachse* « saumon ». Dans le manuscrit le mot est utilisé deux fois dans ladite recette.

moule, moulle – le substantif a été attesté pour la première fois entre 1240 et 1280 (CNRTL). On note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *mourle*, *moskes*, *muscles*, *moucles* (GD V, 420 ; X, 181). Le terme vient du latin *musculus* « petite souris », issu de *mus* « souris ». Dans le recueil, la graphie *moule* est utilisée une fois et sa graphie concurrente *moulle* – trois fois. Ces fruits de mer constituent la base de soupe et ils sont bouillis en vinaigre : « Vous serretz et puis nettoyer moules, les laissant serrées. Et puis le mettez bouillir avec de l’eau et un peu de vinaigre » (fol. 11r°).

pricque – substantif féminin, « lamproie ». Le terme vient du néerlandais *prikken* « lamproie » et n’est pas relevé dans les dictionnaires français. Dans le recueil, le mot est utilisé deux fois dans la recette intitulée : « Pour accoustrer une lamproie ou pricque » (fol. 43r°). L’auteur du recueil y présente deux formes de ce mot en deux langues, pour les raisons que l’on sait.

schelvis – substantif masculin, forme néerlandaise pour « églefin, aiglefin ». Le terme n’est pas relevé dans les dictionnaires français. Dans le recueil, le mot est utilisé une fois, dans une recette : « Pour rostir un schelvis ou escléfin » (fol.

41v^o). L'auteur du recueil y présente deux formes de ce mot en deux langues, pour les raisons que l'on sait.

seulle – il s'agit de « sole ». Le substantif a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *solle, sole, suelle, suele, seule, soille, soelle, soeulle* (GD VII, 453). Le terme vient du latin populaire **sola* qui est une réfection du latin impérial *sōlēa* « sandale, garniture de sabot, pressoir, sorte de plancher ; sole (poisson) ». Ce poisson est nommé ainsi pour sa forme plate (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé deux fois, dans la recette intitulée : « Pour estuver des seuelles » (fol. 41v^o).

stocqvis – substantif masculin désignant « stockfisch, morue salée et séchée à l'air » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1387, dans ce sens (CNRTL). On note aussi les graphies suivantes dans l'ancienne langue : *stockfisch, stocvisch, stockefisse, stockfisse, stocvis, stocqwis, stoquefices, stocfix* (GD X, 714). Le terme est emprunté au néerlandais *stocvisch* (aujourd'hui *stokvis*), influencé par la graphie allemande *stockfisch* (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé trois fois, dans deux recettes : « Pour faire un pasté de stocqvis » (fol. 44r^o), « Comment l'on doit user de ladite leschune ou temprer le poisson secq » (fol. 44v^o).

Conclusion partielle

Dans ce sous-chapitre, il faut souligner neuf termes : *foy, pordin, porcheau, estorgon, estorgeon, helst, leschune, pricque, schelvis*. Parmi ces mots, trois présentent la graphie qui n'est pas relevée dans les dictionnaires de l'ancienne langue : *foy, estorgon, estorgeon*. On trouve aussi une forme picarde – *porcheau*. Le terme *pordin* change de catégorie grammaticale, il passe de l'adjectif au substantif (*porcin*) et, dans le recueil, change de sens en celui qui n'est pas relevé dans les dictionnaires. Deux termes : *picque, schelvis* sont empruntés au néerlandais par notre auteur flamandophone. Les termes *leschune* et *helst* ont une origine incertaine.

Egalement, il faut parler des changements dans l'art culinaire, à l'époque de la Renaissance, visibles dans le recueil. Les riches ne mangent plus seulement des volatiles et de la venaison, mais ils commencent à apprécier d'autres types de viande : veau, mouton, bœuf, agneau. Après notre analyse de la fréquence de ces types particuliers, nous constatons que l'auteur du manuscrit mentionne le plus souvent la viande de bœuf, de veau et de chapon. Ainsi, on

voit bien que les goûts évoluent, les gens consomment toujours des volatiles (dans le recueil, on trouve différents exemples de cette viande, p. ex. poule, poulet, bécasse, canard), pourtant ils s'ouvrent également à d'autres possibilités. Encore, les abats gagnent les enthousiastes parmi les nobles, ce qui est visible aussi dans le manuscrit. On y trouve les plats tels que : tripes, cœur, rognons, etc. De plus, ce qui est très important du point de vue de l'art culinaire, c'est le fait que l'auteur mentionne les parties précises de la viande préparée, p. ex. poitrine de veau. Au Moyen Age, les auteurs ne précisent pas quelle partie de la viande ils utilisent, ils disent seulement « chair de ... ». Cette précision montre le développement de l'art culinaire déjà à l'époque de la Renaissance.

5.4 Produits divers

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons les termes désignant les produits divers, qui ne rentrent pas dans les catégories précédentes. En somme, on compte cinquante-six termes différents appartenant à ce groupe : *aigret, amidon, baflicum, beure, blanc, canelle, cervoise, clou, conserve, coriandre, corinte, cresse, eau, especerie, farine, fleur, foille, fromaige, gingembre, gist, glace, graine, herbe, huile, jus, laict, laurier, malvesye, margelaine, mastelle, miel, mieul, muscade, œuf, oregene, overgerste, pain, parmesain, paste, persin, poivlleu, poivre, purré, ris, rosmarin, rostie, saffrain, saulge, sel, soille, sucre, syrop, tourny sol, verjus, vin, vinaigre.*

Cette catégorie regroupe, en premier lieu, une grande partie d'épices et d'herbes qui servent à assaisonner les plats. Nous savons bien que les épices jouaient un rôle essentiel dans la cuisine médiévale. A la Renaissance, elles ne disparaissent pas des tables de nobles, pourtant leur quantité est en train de diminuer. En outre, dans le recueil, nous apercevons un nouveau changement. Les herbes et les plantes indigènes se mettent au jour, et commencent à devenir, de plus en plus, des ingrédients nécessaires.

Puis, l'apparition et la fréquence du beurre marquent une nouvelle position de laitages – le trait caractéristique de la Renaissance. Cette matière grasse, si méprisée par les riches au Moyen Age, gagne, pas à pas, les palais de ces gens. Grâce au beurre, une autre branche de l'art culinaire – la pâtisserie – se développe, ce qui est visible dans le cas du recueil Gall. Fol. 220. Parmi plusieurs confectons pâtisseries, on y trouve aussi d'autres termes liés à ce

domaine, comme : lait, farine, œufs, eau. Quant à la farine, nous avons affaire à la farine de froment, c'est-à-dire, au type de la farine le plus prisé parmi les gens aisés.

En parlant de la pâtisserie, nous ne pouvons pas oublier de mentionner le sucre. Le terme *sucre* apparaît 164 fois dans le manuscrit. Ce fait prouve que ce produit est véritablement en vogue, vu toutes les préparations qui le contiennent.

Dans ce sous-chapitre, il est important de parler aussi du pain. Dans le recueil, on utilise le plus souvent le pain blanc. A cette époque-là, ce type de pain est employé, en général, dans les cuisines de gens riches, des aristocrates. Les pauvres devaient se contenter d'un autre pain, nommé pain noir. Bien sûr, ce pain n'était pas noir, mais il contenait une quantité de farine de froment plus petite que le pain des riches.

Voici les termes relatifs aux produits divers, qui ne rentrent pas dans les catégories précédentes :

aigret – substantif masculin désignant « verjus, raisin vert » (GD I, 184). Le mot a été attesté pour la première fois entre 1200 et 1210, dans ce sens (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *aygret*, *agret*, *aigrest*, *egrest*, *agret*, *agrat*, *agrait*, *aigrat*, *aygrat*, *eigrat* (GD I, 184). Le terme est composé de l'adjectif *aigre*, venu du latin *acer*, *acris* « aigu, pointu » et du suffixe diminutif *-et* (CNRTL). Dans le recueil, ce substantif est utilisé seulement une fois, à propos de la tourte de mouton. C'est l'un de ses ingrédients : « Et puis prenez un peu de cresse et un peu de mouelle de bœuf, gingembre, foille et sucre et de l'aigret ou grouseillez et le mettez ainsy en paste » (fol. 34v°).

amidon – le mot a été attesté pour la première fois en 1302 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *amigdum*, *amydum* (GD VIII, 105). Le substantif vient du latin classique *amylum* « amidon », venu du grec ἀμυλον, qui est devenu *amidum* en latin médiéval (FEW XXIV, 511). Dans le recueil le terme *amidon* n'est utilisé qu'une fois, à propos d'une recette pour le blanc manger. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « prenés farine d'amidon - une livre, du sucre blan - dix onces » (fol. 50v°), donc il s'agit ici de l'amidon réduit en poudre qui sert aux préparations culinaires.

baflicum, baselic, basilicum, baseïc – le terme a été attesté pour la première fois en 1393 (CNRTL). On note aussi les graphies suivantes dans

l'ancienne langue : *basilique*, *basilisque*, *basilicon* (GD VIII, 298), pourtant les graphies *baflicum*, *baseic* ne sont pas relevées dans les dictionnaires. Le substantif est emprunté au bas latin *basilicum*, qui était emprunté au grec βασιλικόν « plante royale » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *baseic* et toutes ses graphies concurrentes sont utilisées seulement une fois, cette plante apparaît quatre fois dans le manuscrit. La graphie *baflicum* est employée dans la recette pour la préparation des huîtres : « Et qui y mesleroit un peu de baflicum et de la margelaine haichées » (fol. 11r^o). La graphie *baselic* est présente dans la recette concernant une sauce pour le chapon : « Prennez ung peu de rosmarin, du pouilleu, du baselic et la margelaine. Et puis l'estampés tout ensemble » (fol. 18v^o). La graphie *basilicum* est utilisée dans une recette pour la préparation de la tourte d'herbes : « Et apprez prenez de la biete, des espinas verds, margelaine et basilicum et les trenchés ou haischez bien menu et desmeslés le tout ensemble » (fol. 21r^o). Et la graphie *baseic* se trouve dans une recette pour les hattelles : « Et y mettez de la margelaine, saulge, baseic, persin, rosemarin et les haischez ainsy ensamble » (fol. 39r^o). On voit bien que cette herbe est toujours accompagnée d'autres herbes de ce type.

beure, beurre, bure, burre – le terme a été attesté pour la première fois au début du XII^e siècle (CNRTL). On note aussi la graphie *bores* dans l'ancienne langue (GD VIII, 321). Le substantif vient du latin *būtyrum* « beurre », emprunté au grec βούτυρον (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *beure* est utilisée une fois, *beurre* – treize fois, *bure* – deux fois et *burre* – quatre-vingt-treize fois. Ce produit est employé dans les préparations de toutes sortes de pâtisseries, de poissons, de fruits de mer, d'œufs, de sauces, de soupes, de raviolis et de pâtés.

blanc (d'un œuf) – le mot a été attesté pour la première fois en 1265 (CNRTL). On note aussi une autre graphie dans l'ancienne langue : *blans* (GD VIII, 328). Le substantif vient de l'adjectif germanique **blank* « blanc » (FEW XV, 138). Dans le recueil, *blanc* est utilisé seize fois, dans le sens du blanc d'œuf, p. ex. « Prennez quatre cuilleres de fleur et quatre œufs avec le blanc et demy pinte de cresse » (fol. 16v^o). Cette partie de l'œuf est nécessaire à préparer les pâtisseries (gaufres, flans, tartes, tourtes, *dorés*, *maymons*) et les raviolis.

canelle, cannelle – le terme a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle (FEW II, 202). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *canele*, *caniele*, *chanele*, *quanelle*, *kanielle* (GD VIII, 420). Le terme est dérivé de *canne* « roseau, conduit » et du suffixe *-elle*. Même

si le mot existe dans la plupart des langues romanes, il est difficile de déterminer son évolution. Le latin médiéval *cannella* n'est pas attesté, dans ce sens, avant le XII^e siècle (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *canelle* est employée soixante-seize fois et sa graphie concurrente *cannelle* – quatre fois. Cette épice est ajoutée à diverses préparations : sauces, soupes, pâtisseries, raviolis, pâtés, plats de viandes et de poissons, p. ex. : « Et y mettez sucre et canelle à discretion et laissez le tout un peu boullir. Et puis versez sur vostre poisson » (fol. 43r^o).

cervoise – substantif désignant « boisson alcoolisée obtenue par fermentation d'orge ou de blé, sans addition de houblon, qui se buvait chez les Anciens, les Gaulois et jusqu'au Moyen Âge, au nord de l'Europe » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois avant 1175 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ciervoisse*, *cerveise*, *chervose*, *chervoise*, *servoise* (GD IX, 22 ; M). Le mot vient du latin impérial *cervēsia* « cervoise » (FEW II, 613). Ce terme est d'origine gauloise et vient probablement de la même racine que le mot grec Κόμμα. (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *cervoise* apparaît deux fois à propos de deux recettes. Cette boisson est ajoutée au plat à base de pommes et constitue une sorte de *papin* : « Prennés de la fleur de fourment et y mectés un peu de cervoise, si que la fleur soit seulement moullée et puis du vin. Et battés le tout qu'il soit comme du papin » (fol. 46r^o). On trouve la cervoise dans la recette pour le *chaudeau* – une sorte de boisson avec du vin et des amandes.

clou (de gerouffles) – substantif désignant dans le recueil « bouton du giroflier cueilli avant le développement de la fleur » (M). Le mot a été attesté pour la première fois dans ce sens entre 1225 et 1230 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *clau*, *cleu*, *clo*, *claus*, *clos*, *cloz*, *clouz*, *clax*, *clox* (GD IX, 114). Le terme vient du latin classique *clāvus* « clou » et est attribué à cette épice par analogie visuelle à un clou. Dans le recueil, le substantif *clou* est employé trente-cinq fois. Cette épice est ajoutée aux plats tels que : confitures, *mustachois*, tripes, saucisses, andouille, tourtes, moutarde et aussi dans toutes sortes de poissons et de viandes. Voici un exemple de l'emploi du terme : « Et quand il sera rosty, prenez de la gresse qui est dedans la payelle et ung peu de poivre, cloux, de sucre et les boulez en bouillon » (fol. 25r^o).

consERVE – substantif désignant « produit alimentaire ayant subi une préparation pour assurer sa conservation » (M) et également « fruits confits au sucre » (FEW II, 1065). Le terme a été attesté pour la première fois en 1359. Le

mot est un déverbal de *conserver*, emprunté au latin classique *conservāre* « conserver » (CNRTL). Dans le manuscrit, le terme *conserve* est utilisé deux fois dans la recette pour faire moutarde : « les osterez et les mettez en un pot de terre et cecy s'appelle conserve de moutarde » (fol. 38v°).

coriandre – le terme a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (FEW II, 1184). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *coliadre*, *coriande* (GD IX, 201). Le substantif est emprunté au latin classique *cōriāndrium*, emprunté au grec κορίανδρον (CNRTL). Dans le recueil, le terme *coriandre* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour les saucisses. De plus, son emploi dans la préparation reste facultatif : « Puis prenez du poivre entier (de la coriandre qui veult) et aultres especes » (fol. 13v°).

corinte – substantif masculin désignant « raisin sec de Corinthe » (M). Le terme a été attesté pour la première fois entre 1450 et 1500 (M). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *corinthe*, *corinke* (FEW II, 1184). Le substantif vient du nom latin de ville grecque *Corīnthus* (FEW II, 1185). Dans le recueil, le terme *corinte* est utilisé vingt-quatre fois, toujours au pluriel. Ces raisins sont ajoutés aux plats, comme des épices. Ils accompagnent plusieurs préparations : poissons, œufs, raviolis, mouton, veau, tourtes, langue de bœuf, soupe, chapon, pâtés, pommes. Voici une citation avec l'emploi de ce terme : « Après y mectés du pain raspé, du sucre, canelle, corintes ; desmellés le tout ensemble » (fol. 46r°).

creme – le terme a été attesté pour la première fois en 1190, sous la forme *craime* (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *creme*, *cremme*, *chresme* (GD IX 245). Le substantif vient du bas latin *crama* « crème » d'origine gauloise (CNRTL). Dans le recueil, le mot *creme* est utilisé quarante-quatre fois. Cette matière grasse accompagne plusieurs préparations : *vaulte*, diverses tartes et tourtes, raviolis, pigeons, gigot de mouton, soupes, *rattons*, flans, fromage, sorte de desserts, p. ex. les gaufres. Elle est également la base de la recette suivante : « Pour faire creme boulie » (fol. 51r°).

eau, eaue – le terme a été attesté pour la première fois en 1050 (CNRTL). On note plusieurs autres graphies dans l'ancienne langue : *aigue*, *aighe*, *aige*, *aighue*, *aegue*, *aeghe*, *aege*, *eage*, *egue*, *ege*, *esgue*, *ague*, *augue*, *auge*, *iaugue*, *iauge*, *eve*, *ewe*, *esve*, *eive*, *aive*, *hayve*, *euve*, *euwe*, *yeuve*, *yeuwe*, *ave*, *awe*, *hawe*, *iave*, *iauve*, *hyauwe*, *eave*, *eaue*, *ive*, *iwe*, *eyave*, *ayawe*, *ayeuwe*, *aiuwe*, *iau*, *iaul*, *ial*, *ia*, *é* (GD I, 186). Le substantif vient du latin classique *aqua* (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *eau* est utilisée huit fois et sa graphie

concurrente – *eaue* – 116 fois. On voit bien que l'eau est employée dans plusieurs préparations. Souvent, il ne s'agit pas d'eau ordinaire, vingt-neuf fois le terme *eaue* est suivi de *de roses*. L'eau de roses est nécessaire dans les recettes pour : massepains, *mustachois*, *maymons*, tourtes, blanc manger. Donc, en général, elle accompagne les pâtisseries sucrées, p. ex. « Et, sy voulés, y polrés mectre sucre et un peu d'eau rose » (fol. 46v^o).

especerie – substantif désignant « toutes sortes d'épices » (GD IX, 543). Le terme a été attesté pour la première fois en 1248 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *espieserie*, *espeserie*, *especherye*, *epicerie*, *espisserie* (GD IX, 544). Le mot est dérivé du radical d'*épicier*, à l'aide du suffixe *-erie*, emprunté au latin *spēcies* « espèce », signifiant en bas latin « denrée ; épice, drogue » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé trois fois, toujours au pluriel. Dans une recette, le terme joue le rôle d'un conseil : « le tout à discretion et tant que vous semble qu'ilz ont assez le goust des especeries » (fol. 9v^o).

farine – le mot a été attesté pour la première fois en 1160 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ferine*, *frine* (GD IX, 601). Le terme vient du latin classique *farīna* « farine » (FEW III, 421). Dans le recueil, le mot *farine* est utilisé six fois. Une fois, on trouve la farine de froment, une fois – farine de riz et une fois – farine d'amidon. Les autres cas ne précisent pas le type de farine. Ce substantif apparaît dans les recettes pour : *mustachois*, flans, blanc manger et gaufres. Voici l'emploi de ce terme dans la recette pour les gaufres : « Et y mectrés après une livre du beur et, desmellant le tout avecq le laict, y adjoüsterés peu à peu une mesure de farine » (fol. 49r^o).

fleur – substantif désignant « poudre, farine » (M) dans le recueil. Le terme a été attesté pour la première fois entre 1121 et 1134, dans ce sens (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *flour*, *flor*, *fluer* (GD IX, 628). Le substantif vient du latin *flos*, *floris*. Dans le recueil, le mot *fleur* est utilisé cinquante-quatre fois. Dans la majorité des cas, il s'agit de la fleur de froment, cinq fois – de la fleur de riz et une fois – de la fleur de *soille*, c'est-à-dire, de seigle, dans la recette pour le pâté. La fleur de riz est employée dans les recettes pour : tourte, *papin*, gaufres, blanc manger et sauce pour le chapon. Quinze fois, l'auteur ne précise pas le type de fleur, p. ex. « Prennez quatre cuilleres de fleur et quatre œufs avec le blanc et demy pinte de cresse » (fol. 16v^o).

feuille, foeuille, foille – substantif désignant soit feuille de laurier, soit feuille d'une plante ou d'une herbe difficile à déterminer. Le terme a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *fueille*, *fuelle*, *fioille*, *feule*, *fuile*, *foieille*, *fualle* (GD IX, 671). La graphie *foeuille* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le mot vient du bas latin *folia* qui est pluriel collectif du substantif neutre classique *fōlĭum* « feuille d'arbre, de plante ; de papier » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *feuille* est utilisée deux fois, *foeuille* – trois fois et *foille* – vingt fois. Dans quelques cas, ce terme est suivi de *de laurier*. Dans les autres cas, il est sans attributs. En général, ce mot se trouve parmi d'autres épices ou d'autres herbes, p. ex. « Et prenez aussy des bonnes herbes, si comme rosmarin, margelaine, pouillieu, persin et foille et versez du bouillon de chair et un peu de verjus » fol. 31r^o ; « Et les mettés estuver en un pot, y mettant du burre et un peu d'huile, un peu de vin, un peu de gingembre, cloux de gerouffle, foille, de l'oregene et un peu de vinaigre » (fol. 41v^o). Comme on le voit, il est difficile de constater s'il s'agit à chaque fois de feuille de laurier. Dans le recueil, cette plante entre aussi bien dans les préparations sucrées que salées : « Prenez six onces de cannelle bien pulverisé, demie once de foille estampée, demie once gingembre, demye once de cloux de gerouffles, deux livres de sucre blanc, le tout bien estampé » (fol. 8r^o) ; « Et quand il est prez bouilly, mettez-y un peu de burre, de la foille, gingembre et un peu de saulge et persin haischez et, si vous voulez, deux ou trois oignons » (fol. 43v^o), donc il est possible qu'il s'agisse d'une autre plante qu'il est difficile d'identifier.

fromage, fromaige – le terme a été attesté pour la première fois en 1135. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *froumaje*, *frommage*, *fromache*, *frotmage*, *froumage* (GD IX, 667). Le mot vient du bas latin *formāticus* [caseus] « [fromage] moulé dans une forme », qui est un dérivé du latin *forma* « moule, forme à fromage » (CNRTL) par métathèse. Dans le recueil, la graphie *fromage* est utilisée huit fois et sa graphie concurrente *fromaige* – vingt-huit fois. Le fromage apparaît dans diverses préparations : de pigeons, de veau, plusieurs tourtes, soupes, raviolis, *dorés*, *manger real*. De plus, on trouve une recette pour faire le fromage même : « Prenés un lot de lait beuré et laissés escouler en un linge net une nuict. Et quand la mieuche est bien dehors, mectés-le en une taille et y mectés trois ou quatre mieux d'œufs et, sy voulés, un peu de cresse et sucre » (fol. 48r^o). En outre, l'auteur caractérise trois types de fromages – « fromaige de Gilmond » (fol. 21r^o), « fromaige de

Nivelle » (fol. 47v^o) et « Anot fromaige » (fol. 44v^o). Le premier vient probablement de Gilmonde (Portugal), le deuxième – de Nivelles (Belgique) et le troisième d’Annot (France).

gingembre – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle, comme un mot judéo-français *jenjevre* (CNRTL). On note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *gengibre, gingibre, gengivre, gigimbire, gingivere, gingivre, gengibre, gingimbire, gengembre, gingenbre, gyngembre, zinzembre* (GD IX, 699). Le mot vient du latin *zingībēri, -ēris* et *zingībēr*, emprunté au grec ζγγίβερις « gingembre », peut-être d’origine orientale (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *gingembre* est employé quatre-vingt-une fois, p. ex. « Et mettez-y du gingembre coppé et citrons coppez par tranches rondes » (fol. 17r^o). Cette épice sert à assaisonner toutes sortes de préparations – sucrées et salés, ce qui suggère un attachement à la cuisine médiévale, encore au XVI^e siècle.

gist, ghis – substantif masculin désignant « levure de bière » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1360, dans ce sens (FEW XVI, 34). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *giet, giest, ghist* (GD IV, 277). La graphie *ghis* n’est pas relevée dans les dictionnaires. Le terme vient du moyen néerlandais *gest* « levure » (FEW XVI, 34) et était utilisé au nord de la France. Dans le recueil, la graphie *gist* est utilisée deux fois et sa graphie concurrente *ghis* – une fois. On trouve ce terme dans la préparation d’un gâteau, du *ratton* et des gaufres. Voici un exemple de l’emploi de ce terme, dans la recette pour les gaufres : « Et y mectés une cuilliere de ghis appelé overgerste » (fol. 49r^o).

glace – le terme a été attesté pour la première fois en 1160. On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *glage, glaice, glache* (GD IX, 700). Le substantif vient du bas latin *glacia*, venu du latin classique *glācīēs* « glace, glaçon ; dureté, rigidité » (CNRTL). Dans le recueil, le mot *glace* est employé seulement une fois, dans la recette pour les massepains, comme terme de comparaison : « Et notez qu’il sera cuit sitost qu’il sera un peu couloré, et que ce dict sucre y sera pardessus, comme glace » (fol. 8v^o).

graine – substantif féminin désignant une épice exotique – maniguette africaine, nommée communément graine de paradis, venue d’Afrique, très populaire au Moyen Age. Le terme est confondu faussement avec le cardamome, dans les dictionnaires de la langue française (GD, M, FEW) ; J.-F. Flandrin

et M. Montanari ont découvert la différence entre les deux¹². Le mot avait été attesté au XIII^e siècle, dans le sens de « graine de Paradis » (FEW IV, 228). Il vient du latin populaire *grana* qui est pluriel et neutre de *granum* « grain », qui est devenu féminin et singulier. Dans le recueil, le terme *graine* n'est utilisé qu'une fois, à propos d'une recette pour les saucisses de Bologne, comme l'une des épices : « Puis prenez du poivre entier (de la coriandre qui veult) et aultres especes, si comme gingembre et graine estampé en quantité raisonnable et à vostre goust » (fol. 13v^o).

herbe – substantif désignant dans le recueil soit « plante herbacée (ayant une application médicinale, pharmaceutique, aromatique...) » soit « plante potagère » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1100, dans le sens de « plante à tige non ligneuse » et, en 1160, dans le sens de « plante qui a des propriétés médicinales » (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *erbe*, *ierbes*, *yerbes* (GD IX, 753). Le mot vient du latin classique *herba* « herbe ; mauvaises herbes ; jeune pousse, en particulier, en parlant des céréales ; plante en général » (CNRTL). Dans le recueil, il est utilisé douze fois et désigne toutes sortes d'herbes. De temps en temps, l'auteur les précise : romarin, feuille de laurier, épinard, cerfeuil, persil, marjolaine, *poivrete*, p. ex. « Et prenez aussy des bonnes herbes, si comme rosmarin, margelaine, pouillieu, persin et foille et versez du bouillon de chair » (fol. 31r^o). Les herbes apparaissent dans les recettes pour : tripes, chapon, pigeons, veau, tourte, foie, potage, soupe.

huile, huille (d'olive) – substantif féminin, mais aussi masculin dès le Moyen Age. Le terme a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ueile*, *ulie*, *ole*, *oelle*, *vuile*, *eule*, *oille*, *yeule*, *euille*, *oelie*, *wyle*, *olie*, *oerule*, *hoisle*, *vuille*, *uelle*, *oyle*, *euille*, *oles* (GD IX, 772). Le terme vient du latin *ōlĕum* « huile d'olive, huile », venu de *olea* « olivier, olive » emprunté au grec *ἐλαία* « olive », *ἐλαιον* « olivier » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *huile* est employée une fois et sa graphie concurrente *huille* – quatorze fois. Six fois le substantif est suivi de *d'olive*. Cette substance est nécessaire pour la préparation de : huîtres, poissons, tourte, soupe, raviolis, pigeons. Voici une citation avec l'emploi du terme *huille* : « Et y mettez de la plus douce huille que pourrez trouver » (fol. 40v^o).

¹² J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 465.

jus – le terme a été attesté pour la première fois en 1165 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *just*, *jeust*, *juz* (GD X, 55 ; M). Le substantif vient du latin *jus*, *juris* « jus, sauce, brouet » (CNRTL, DG 874). Dans le recueil, le mot *jus* est utilisé cinq fois. L'auteur mentionne deux types de jus : d'orange et de limon. Le jus apparaît dans la préparation de : *mustachois*, chapon, tourte, soupe et on le trouve dans la recette pour la moutarde : « Et puis prenez de la susdite conserve et incorporerez-la avec l'autre, y adjoustant aussy du jus d'oranges » (fol. 38v^o).

laict, lait – le mot a été attesté pour la première fois en 1120 (FEW V, 110). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *let*, *layt* (M). Le substantif vient du latin populaire *lactem*, accusatif du latin neutre *lac*, *lactis* « lait, suc laiteux des plantes » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *laict* est utilisée soixante-neuf fois et sa graphie concurrente *lait* – deux fois, p. ex. « Prenés un lot de lait beuré et laissés escouler en un linge net une nuit » (fol. 48r^o). Le lait, comme produit de base, apparaît dans plusieurs recettes, p. ex. pour : tourtes, fromage, tripes, *vaute*, *maymons*, sauces, soupes, *manger real*, *printes*, *ratton*, riz, *nattes*, fromage, *mattons*, *papin*, *sprintsen*, blanc manger, crème bouillie. En majorité, il s'agit des pâtisseries et des desserts.

laurier (foeuille de) – le terme a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On note aussi une autre graphie dans l'ancienne langue : *lorier* / *lorier* (M). Le substantif est dérivé à l'aide du suffixe *-ier* de l'ancien français *lor*, venu du latin *laurus* « laurier » (CNRTL). Dans le recueil, le mot *laurier* est utilisé quatre fois, et trois fois il est précédé de *foeuille de*. Il apparaît dans les recettes pour : poisson, chapon, gigot et neige, p. ex. « Et après, quant vous vous en voudrés servir, prendrés quelque grande de rosmarin ou de laurier, ou d'autre verdure qu'attacherez dans un pain blanc » (fol. 49r^o).

malvesye – substantif masculin ou féminin désignant « malvoisie, vin doux et liquoreux de Grèce » (M). Le terme est attesté pour la première fois en 1393, dans ce sens (FEW VI, 94). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *malvoisie*, *malvesy*, *mallevesie*, *mervoise*, *merveisie*, *malvaisie*, *mallevisées*, *malvonsies* (GD X, 114). Le mot vient de Malvoisie, nom du village grec, situé sur la Péloponnèse. Le terme n'est utilisé qu'une fois à propos de la recette de tourte de dattes : « Prennez trois livres de dades et deux livres de raisin beau et ostenz bien les queues et les mettez temprer en eue de roses et malvesye une nuit » (fol. 22r^o).

margelaine – le mot a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle, sous la forme *marjorane* « *origanum majorana* » (FEW XXIV, 384). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *marjolaine*, *marjorane*, *majoraine*, *margoline*, *mezolaine* (GD X, 125). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. L'origine de ce terme n'est pas certaine : soit il est une altération de l'ancien français *majorane* « marjolaine », emprunté au latin médiéval *maiorana* d'origine obscure (CNRTL) ; soit il vient du latin *amārācus*, issu du grec ἀμάρακον, ἀμάρακος (FEW XXIV, 385), mais ces liens ne sont pas clairs. Dans le recueil, le substantif *margelaine* est utilisé huit fois et il est toujours accompagné d'autres herbes. On le trouve dans les recettes pour préparer : huîtres, chapon, tourte, foie, potage, laitue, *hattelles*, carpe, p. ex. « et y mettez par-dessus un peu de rosmarin, margelaine, gingembre et un peu du beurre » (fol. 42r^o).

mastelle – substantif désignant « méteil, mélange de froment et de seigle semés et récoltés ensemble » (M) et, par métonymie, « grain récolté, farine qu'on en tire » (CNRTL). Le mot a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle, sous la forme *mestilun* (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *mesteil*, *mestueil*, *mestau*, *metaul*, *mestil*, *metaille*, *mestal*, *metaux* (GD X, 147). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le terme vient du latin vulgaire **mistilium* « mélange », dérivé de *mixtus*, qui est un participe passé du verbe *miscēre* « mélanger » qui est devenu *mistus* (CNRTL). Dans le recueil, il est utilisé seulement une fois, au pluriel, dans la recette pour une soupe : « Prennez du vin blanc, du burre, sucre, canelle et une orange pellée et trenchée en rondeaux. Laissez le tout boullir ensamble et puis prenez du pain blanc ou des mastelles en un plat et les laissez bien temprer avec laditte mixtion » (fol. 32v^o).

miel – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *mel*, *mier*, *mié*, *meel*, *myel*, *mieux*, *miaux* (GD X, 152). Le substantif vient du latin *mel* « miel » (FEW VI, 652). Dans le recueil, il est utilisé cinq fois. On le trouve dans trois recettes : pour confire des noix, des cerises et pour préparer un poisson. Voici un exemple de l'emploi de ce terme, dans la recette pour préparer le poisson : « deux ou trois cueilleres du mesme huile d'olive, dans lequel aurez fry vostre poisson et une culiere du miel » (fol. 12r^o).

mieul (d'œuf) – substantif masculin désignant « partie centrale de l'œuf, jaune d'œuf » (GD V, 360 ; M). Le mot a été attesté au XIII^e siècle, comme

« jaune d'œuf » (FEW VI, 616). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *moieul*, *moyeul*, *mihuel*, *muoul*, *mouiuel*, *mioel* (GD V, 360). Le substantif vient du latin *mediolum* « jaune de l'œuf », issu de *mēdīus* « qui est au milieu » (FEW VI, 616 ; DG 959). Dans le recueil, le terme *mieul* est utilisé vingt fois (dix-neuf fois au pluriel). Le jaune d'œuf est la base à préparer : *mustachois*, diverses tourtes et tartes, saucisses, œufs, bouillon, pigeons, laitues, soupes et flans. Il est un produit nécessaire dans la pâtisserie et reste un accessoire dans les soupes : « Aprez prenez pour un plat six mieulx d'eufs et du bouillon de mouton » (fol. 32v^o).

muscade (noix) – le terme a été attesté pour la première fois en 1165 sous la forme *nois muscade* (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *muschade*, *musquate*, *moskades*, *mugades*, *mouscadez*, *muscaudez* (GD X, 186). Le substantif est emprunté à l'ancien provençal (*notz*) *muscada*, dérivé de *musc* (CNRTL). Dans le recueil, l'appellation *noix muscade* apparaît dix-neuf fois, mais une fois le terme *muscade* n'est pas précédé de *noix*. Cette noix est employée comme épice dans les préparations suivantes : *mustachois*, diverses tripes, saucisses, gigot de mouton, hochepot, tourte de chapon, soupe, moutarde, pâtés, carpe, brochet, lamproie. L'appellation est toujours accompagnée d'autres épices, p. ex. « Et pour deux livres de chair, prenez trois livres de sieu de mouton, une livre de prounes, demy livre de corintes, poivre, noix muscade, gingembre, sel et le mettez en paste avec un peu verjus, du sucre, des limons et un bon morceau de burre » (fol. 42v^o).

œuf, euf – le mot a été attesté pour la première fois entre 1120 et 1134 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *uef*, *of*, *ueus*, *hues*, *oes*, *oelfs*, *eulfs*, *ouefs*, *wez* (GD X, 821). Le substantif vient du latin populaire **ovum* « œuf » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *œuf* est utilisée 119 fois et sa graphie concurrente *euf* – treize fois. Ce produit est très populaire dans le manuscrit, car il constitue la base de plusieurs préparations : desserts, pâtisseries, pâtés, chapon, raviolis. Voici un exemple de l'emploi de ce terme dans la recette pour les raviolis : « Prennez de mouelle de bœuf, le jeusne d'eufs durs, du pain blanc raspé, du sucre » (fol. 39v^o).

oregene – substantif féminin (*origan* – substantif masculin). Le terme a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (FEW VII, 414). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *origane*, *auriganne* (GD V, 637). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le terme vient du latin *orīgānum*, emprunté au grec *ορίγανov* « origan », proprement « qui se plaît

sur la montagne » (CNRTL). Dans le manuscrit, le substantif *oregene* est utilisé cinq fois. Il apparaît dans les recettes pour : esturgeon, poisson, viande de veau, soles, hoche-pot de cabillaud. On voit bien qu'en général cette herbe est employée dans les plats de poissons : « Vous prendrez vostre cabilleau et le copperez par pieches. Et le mettez estuver en un beau pot et y mettez du burre et oregene » (fol. 41v°).

overgerste – substantif néerlandais désignant « levure de bière », utilisé pour *ghis*, *giet*, en prenant en compte le contexte : « Et y mettés une cuiliere de ghis appelé overgerste » (fol. 49r°). Le terme est employé seulement une fois, dans la recette pour les gaufres.

pain (blanc) – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pan*, *pein* (GD X, 256). Le substantif vient du latin *panis* « pain », « nourriture, moyens de subsistance » (CNRTL). Dans le recueil, il est utilisé soixante-dix-huit fois. Ce produit de base est employé dans les préparations de : tripes, tourtes, sauces, œufs, raviolis, bouillon, pigeon, foie, potage, soupes, brochet, *ratton*, *painade*, *papin*, neige. Le pain doit être souvent râpé : « Prennés du lard haisché et pain raspé, deux œufs, corintes, gingembre et un peu du sucre et sel et en remplisez la poitrine et la laissez après estuver » (fol. 20v°). Parfois, il est rôti : « Et devant la servir, y mettez un peu de verjus et mettez du pain rosty au plat » (fol. 20v°). Quarante-huit fois, l'auteur mentionne le pain blanc – produit accessible seulement aux gens riches. D'autres fois, il ne précise pas le type de pain.

parmesain, parmesan – le terme a été attesté pour la première fois en 1414. On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *permigean*, *parmesin* (GD X, 279). La graphie *parmesain* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif est emprunté à l'italien *parmigiano* « de Parme », également dans le sens de fromage : *formaggio parmigiano* « fromage parmesan » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *parmesain* est utilisée neuf fois et sa graphie concurrente *parmesan* – une fois. Ce produit italien apparaît dans les recettes pour toutes sortes de raviolis et de tourtes, et aussi pour la poitrine de veau. Sept fois, il s'agit du parmesan râpé : « y raspant aussy du parmesain dessus » (fol. 34v°).

paste – substantif féminin désignant « pâte, préparation à base de farine » (M), ou bien « farine détremée et pétrie » (FEW VII, 744). Le terme a été attesté pour la première fois entre 1174 et 1178 dans le deuxième sens, et dans

le premier sens – au XIV^e siècle (CNRTL, M). Le mot vient du latin tardif *pasta* « pâte (de farine) », emprunté au grec *τάπαστά* « mets constitué à partir d'un mélange de céréale et fromage » qui est substantif neutre de l'adjectif *παστός* « saupoudré » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé 118 fois, p. ex. « Prenez de la fleur de fourment et en faictes paste avec de l'eau » (fol. 22v^o). On le trouve dans plusieurs recettes concernant la pâtisserie, car la pâte constitue la base de ces préparations.

persil, persin – le terme a été attesté pour la première fois au XII^e siècle. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *peresin, pierrecin, presin, perresil, perresill, perrecil, perecil* (GD X, 332, VI, 108). Le terme est une altération du latin *petrosinu*, emprunté au grec *πετροσέλινον*, qui est devenu populairement **petrosinu*, d'où vient l'ancien français *persin*, encore utilisé dans les patois du Nord, de l'Est et en normand (CNRTL). Dans le recueil, la forme *persil* est utilisée une fois et sa forme concurrente *persin* – douze fois. On trouve cette herbe dans les préparations de : raviolis, œufs, sauce, foie, potage, laitue, soupes, tourtes, *hattelles*, brochet. En général, elle est accompagnée d'autres herbes, p. ex. « Et y mettez de la margelaine, saulge, baseic, persin, rosemarin et les haischez ainsy ensamble » (fol. 39r^o).

pouilleu, pouillieu – substantif masculin ; il s'agit du « pouliot, plante aromatique du genre des menthes, utilisée en infusion comme stimulant et antispasmodique » (CNRTL). Dans une recette du recueil, on prend les feuilles du pouliot, que l'on hache : « haischez bien menue et de la margelaine, persin, pouillieu, rosmarin, un peu de lard et oignons et haischerez bien le tout ensamble » (fol. 31v^o). Les deux graphies ne sont pas relevées dans les dictionnaires. De plus, dans le GD on trouve le terme *poulieul* au sens de « thym, pouliot » avec les graphies suivantes : *poullieul, pouliol, polieul, polioli, puliot* (GD VI, 262). Dans le recueil, la graphie *pouilleu* est utilisée une fois et sa graphie concurrente *pouillieu* – aussi une fois. On trouve ce mot dans deux recettes : pour remplir laitues et pour la sauce sur chapon.

poivre – le terme a été attesté pour la première fois en 1140. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *peivre, peivere, pouvre, povre, poevre, poibure, poyvre* (GD X, 307). Le substantif vient du latin *pīpēr*, *-ēris*, emprunté au grec *πέπερι*, lui-même étant un emprunt oriental, au sanskrit (CNRTL ; FEW VIII, 554). Dans le recueil, le terme *poivre* est utilisé soixante fois. On voit bien que cette épice est très populaire et entre dans plusieurs préparations, p. ex. tripes, sauces, tourtes, plats de viande et de poisson, raviolis,

etc. En général, cette épice est accompagnée d'autres : « Et prendrez poivre, gingembre, cloux, muscade quelque peu et y mettez plus de poivre que d'aulcunes aultres espices et autant de sel que d'espices » (fol. 40v°).

puré – le mot a été attesté pour la première fois en 1220 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *puree*, *pures* (GD X, 449). Le terme est dérivé de l'ancien français *purere* « curer, nettoyer », issu du bas latin *purare* « purifier », dérivé de *purus*, d'où provient le sens particulier de « presser des fruits, des légumes pour en extirper la pulpe » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *puré* est utilisé deux fois. A chaque fois, il s'agit de la purée de pois qui est mentionnée dans deux recettes : « Pour faire paste au pot de carpe » (fol. 43r°) et « Pour faire ung soupe de carpe » (fol. 32v°).

ris, rys – le terme a été attesté pour la première fois en 1270 (CNRTL). On note également une autre graphie dans l'ancienne langue : *riz* (GD X, 579), comme aujourd'hui. Le substantif est emprunté à l'italien *riso* « riz », attesté depuis le XIV^e siècle, mais probablement ce mot est plus ancien (vu le latin médiéval *risus*), emprunté au grec byzantin ῥίζι « riz ». Le *z* final a été établi d'après le latin *oryza* (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *rys* est utilisée neuf fois et sa graphie concurrente *ris* – six fois. Sept fois, il s'agit de la farine de riz qui est nécessaire pour faire *mustachois*, sauce, tourtes, *papin*, gaufrettes et blanc manger. On trouve aussi une recette pour faire du riz et une autre pour faire *struynen*, à l'aide du riz : « Prenés du ris bouly et y mectés un peu de laict tiede, des œufs et beur en bonne quantité et un peu de fleur de fourment. Et puis les cuisés en la payelle comme dessus et y mectés du sucre, sy bon vous semble » (fol. 49v°).

rosmarin – le terme a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (FEW X, 488). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *roumarin*, *rommarin* (GD X, 587). Le substantif est emprunté au latin *rosmarīnus* « rosée de mer » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *rosmarin* est utilisé sept fois. Cette herbe est employée pour préparer : chapon, sauce, potage, laitues, carpe, brochet, neige. Elle est toujours accompagnée d'autres herbes, p. ex. « Aprez coppez une soupe de pain blanc en un plat et y mettez par-dessus un peu de rosmarin, margelaine, gingembre et un peu du beurre » (fol. 42r°).

rostie – substantif féminin désignant « tranche de pain grillée » (M). Le mot a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XIII^e siècle (CNRTL), dans ce sens. On note aussi d'autres graphies : *rotie*, *routie* (GD X, 593). Le terme est un participe passé féminin du verbe *rôtir*, venu du

germanique **raustjan* « rôtir » (FEW XVI, 685). Dans le recueil, le substantif *rostie* est utilisé quatre fois. Ces pièces de pain constituent une sorte d'accessoire et elles accompagnent : sauces, soupe de lait et brochet. Voici une citation avec l'emploi du terme *rostie*, dans la recette pour le brochet : « Et quand vous le voulez servir à table, mettez de petites rosties de pain au plat et vostre brochet par-dessus » (fol. 43v^o).

saffrain, saffran – le terme a été attesté pour la première fois en 1150 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *safran*, *seffrein*, *zafaran*, *zafran*, *seffren*, *saffren* (GD X, 608). La graphie *saffrain* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le terme est emprunté au latin médiéval *safranum* qui vient de l'arabe *zafarān* « safran » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *saffrain* est utilisée vingt-huit fois et sa graphie concurrente *saffran* – trois fois. Cette épice apparaît souvent dans le manuscrit et elle sert à préparer : différentes tripes, diverses sauces, œufs, *vaulte*, chapon, bouillon, pigeons, gigot de mouton, poitrine de veau, pieds de mouton, foie, olla-podrida, tourtes, potages, plusieurs soupes, raviolis, carpe, pâte, *oreillurs*, *manger real*, riz. Elle est souvent accompagnée d'autres épices, p. ex. « Et y mettez un peu de gingembre, saffrain, cannelle, sucre, du burre » (fol. 11v^o), mais elle sert aussi à donner de la couleur aux plats : « Pour faire trippes jaunes qu'on appelle trippes saffrain » (fol. 10v^o).

saulge – le mot a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *salge*, *salvje*, *sauge* (GD X, 616). Le terme vient du latin *salvia* « sauge », dérivé de *salvus* « l'herbe bienfaisante » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *saulge* est utilisé trois fois. Cette herbe est ajoutée à trois préparations : *hattelles*, brochet, *souris*. Elle est toujours accompagnée d'autres herbes : « Et quand il est prez bouilly, mettez-y un peu de burre, de la foille, gingembre et un peu de saulge et persin haischez et, si vous voulez, deux ou trois oignons » (fol. 43v^o).

sel – le mot a été attesté pour la première fois en 1120 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *salle*, *saul*, *ser*, *sau*, *sal*, *seus* (GD X, 657). Le terme vient du latin *sal*, *salis* « sel, esprit piquant » étant masculin ou neutre, pourtant « devenu féminin dans la péninsule ibérique et au Sud de la ligne allant de l'embouchure de la Loire au Sud des Vosges » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *sel* est utilisé trente-six fois. Le sel sert à assaisonner plusieurs plats : tripes, esturgeon et autres poissons, saucisses, andouille, jambon, *vaulte*, raviolis, chapon, sauces, pigeon, poitrine de veau,

olla-podrida, tourtes, choux, pâtés, carpes, riz. Dans deux recettes (pour faire *maymons* et tourte d'amandes) l'auteur mentionne un type de beurre sans sel : « Aprez prenez une livre de burre sans sel » (fol. 16r°), « Puis estampez bien menuiez et prennés douze mieulx d'œufs et une pinte de cresse et un quarteron de burre sans sel, du sucre et canelle » (fol. 28r°).

soille – aujourd'hui *seigle*. Le terme a été attesté pour la première fois entre 1176 et 1181, sous la forme *soigle* (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *soile*, *segle*, *seicle*, *seygle*, *sueigle* (GD X 653). Le substantif vient du latin *secale* « seigle » ou est emprunté à l'ancien provençal *segle* (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé seulement une fois, dans la recette pour le pâté de viande de boeuf et désigne la farine de seigle : « Prennez une livre de chair de bœuf et la laissez boullir une heure. Aprez la lardez avec une livre de lard et, puis, la mettez trois heures en vinaigre. Aprez prenez pour deux soulz, de la fleur de soille et en dressez une paste » (fol. 41r°).

sucre – le terme a été attesté pour la première fois entre 1176 et 1181 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *zuchre*, *çucere*, *çuquere*, *sukere*, *chucere* (GD X, 723). Le substantif est emprunté à l'italien *zucchero* « sucre », qui est emprunté à l'arabe *sukkar* d'origine indienne skr. *sárkarā*. Dans le recueil, le terme est utilisé 164 fois. Cette substance est la base de plusieurs préparations de pâtisserie, p. ex. « Pour faire mustachois. Prenez six onces de canelle bien pulvérisée, demie once de foille estampée, demie once gingembre, demye once de cloux de gerouffles, deux livres de sucre blanc, le tout bien estampé » (fol. 8r°). Elle sert aussi comme condiment dans les plats de viande et de poisson, p. ex. « Pour faire un pasté de chair de bœuf [...] Et puis le laisserez un peu boullir, en y mettant du sucre, noix muscade, gingembre, poivre » (fol. 41r°) ; « Pour estuver une carpe. Prennez de l'eau, du sel, deux ou trois trenches d'oignon, du burre et vinaigre et le laisserez boullir. Puis y mettez pouldre de cloux gingembre, saffrain, sucre et la laisserez bien estuver » (fol. 41v°). Le sucre est aussi employé comme une sorte de décoration : « Pour faire tourte de rys [...] Et puis les mettez cuire en tourtiere, en les servant à table, y rasperez ung peu du sucre par-dessus » (fol. 27r°).

sirop, syrop – le mot est attesté pour la première fois entre 1174 et 1180, dans le sens de « solution de sucre dans de l'eau, du jus de fruit, etc. » (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cirop*, *serop*, *sirope*, *chirope*, *siros*, *ysserops* (GD X, 678 ; M). Le substantif est

emprunté au latin médiéval *siroppus*, *siruppus*, *syrop(p)us* qui vient de l'arabe *šarāb* « boisson ; sirop » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *sirop* est utilisée une fois et sa graphie concurrente – quatre fois. Chaque fois cette substance est préparée à base de fruits : noix, pommes, cerises. Voici un exemple de l'emploi de ce terme, dans la recette pour confire les cerises : « Et lors que vous verrez de leur syrop sur un trenchoir estain refroidir et puis attouché ledict syrop de vostre doigt... » (fol. 6r^o).

tourny sol – il s'agit des grains de « tournesol ». Le terme a été attesté en 1501, comme « héliotrope » (FEW XIII, 75). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *tournesol*, *tornissot*, *torne sol*, *tournesoc*, *tornesautz* (GD X, 790 ; M). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif est emprunté à l'italien *tornasole*, composé de *torna*, venu du verbe latin *tornāre* « tourner » et de *sole* « soleil » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé seulement une fois dans la recette pour une sauce pour les poissons : « Prennez du pain blanc rosty, passé avec du vin, mais qu'il ne soit plus espez qu'un chaudron. Et y mettez un peu de gingembre, saffrain, cannelle, sucre, du burre. Et si vous la voulez avoir rouge, mettez y du tourny sol et remuez bien icelle composition » (fol. 11v^o).

verjus – le terme a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *verjust*, *vertjus*, *vergus* (GD X, 850). Le substantif est composé de l'adjectif *vert*, venu du latin *vīrīdis* « vert », « frais, vigoureux » et « jeune », et du substantif *jus* venu du latin *jus*, *juris* « jus, sauce, brouet » (CNRTL, DG 874). Dans le recueil, le mot est utilisé dix-neuf fois. Ce produit est ajouté pour préparer : huîtres, sauces, œufs, chapon, perdrix, pigeons, gigot de mouton, poitrine de veau, foie, potages, laitue, soupes, pâtés. Dans la recette pour les œufs, le verjus peut être remplacé par le vinaigre : « Et pour faire les œufs plus tendre, quy y metteroit un peu de vinaigre ou verjus, il ne feroit que bien » (fol. 15r^o).

vin – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle. Il vient du latin *vinum* « vin » (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *vin* est utilisé soixante-trois fois. Cette boisson est employée comme produit nécessaire pour préparer : viandes, poissons, saucisses, tourtes, pommes, *chaudeau*, gaufres, gaufrettes. Parfois, elle sert à macérer les viandes : « Prenez de la chair de tout le mileur d'ung porceau et de la gresse, selon que vous aurez du maigre et mettez vostre chair temprer en vin blanc, une nuie » (fol. 13r^o), pour les attendrir.

vinaigre – le terme a été attesté pour la première fois en 1200 (CNRTL). On note également la graphie *vinnaignre* dans l'ancienne langue (GD X, 859). Le substantif est composé du substantif *vin*, venu du latin *vinum* et de l'adjectif *aigre*, venu du latin *acer*, *acris* (CNRTL). Dans le recueil, le terme *vinaigre* est utilisé trente fois. Ce liquide sert à assaisonner : moules, plusieurs poissons, œufs, gigot, diverses sauces, veau, bœuf, rognon, tourte, soupe, pâtés. Dans deux recettes, il est employé pour faire coaguler le lait : « Et puis le jecterés avecq le laict buré dans ledit laict doux et en cas que le laict ne volt se tourner en mattons, prendrés une cuilliere d'argent de vinaigre et le mectés dedans. Et lors sans faute le laict se tournera en mattons » (fol. 48v°).

Conclusion partielle

Pour conclure, il faut dire que, parmi cinquante-six termes de produits divers, quatorze méritent d'être soulignés : *baflicum*, *baseïc*, *foeuille*, *fromaige*, *ghis*, *margelaine*, *mastelle*, *oregene*, *overgerste*, *parmesain*, *pouilleu*, *pouillieu*, *saffrain*, *ourny sol*. Un substantif – *overgerste* – est une forme néerlandaise, utilisée pour donner une alternative à la forme française. Si on parle du terme *fromaige*, il est très intéressant que l'auteur présente le lieu de provenance de ce produit : Gilmonde et Nivelles, et ainsi, le type de fromage. Finalement, douze autres termes possèdent les graphies inconnues de dictionnaires dans le cas des termes déjà existants : *baflicum*, *baseïc*, *foeuille*, *ghis*, *margelaine*, *mastelle*, *oregene*, *parmesain*, *pouilleu*, *pouillieu*, *saffrain*, *ourny sol*.

Finalement, dans cette catégorie, nous trouvons également trois termes toponymiques : *parmesan*, *corinte*, *malvesye* qui marquent leur lieu de production.

5.5 Ustensiles

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons les termes appartenant à la catégorie d'ustensiles. En somme, on compte cinquante-trois termes différents : *aisselle*, *baston*, *boitte*, *broche*, *brouchette*, *cane*, *chaudiere*, *chaudron*, *cousteau*, *cuie*, *cuilliere*, *drap*, *escuelle*, *escumoir*, *esperon*, *estamine*, *estampoïr*, *fillet*, *finals*, *fourme*, *greil*, *linge*, *lot*, *louche*, *mortier*, *nappe*, *palonne*, *panier*, *papier*, *payelle*, *pinceau*, *plat*, *plume*, *poinçon*, *pot*, *pottefin*,

raspoir, rastroir, rolle, rolloir, sauceron, servitte, table, taille, taillette, tamis, tasche, terfu, tourtiere, trenchoir, vesseau, voerre, voillet.

Dans le recueil, le vocabulaire concernant les ustensiles est déjà très développé. Par rapport au *Viandier de Taillevent* de la fin du Moyen Age, dans lequel on trouve dix-huit termes de la catégorie d'ustensiles, le manuscrit Gall. Fol. 220 en contient trente-cinq de plus. Ce fait prouve que l'art de cuisine s'est bien développé au cours du XVI^e siècle et, par-là, les nouveaux ustensiles sont mis à jour. De plus, cela suggère que les recettes, au cours de cette époque-là, ont commencé à être de plus en plus précises et elles étaient construites d'une façon plus soignée qu'autrefois. L'auteur explique précisément non seulement quels instruments sont nécessaires à préparer un plat, mais aussi il ajoute ceux qu'il faut prendre afin de garder ou servir les plats.

Voici ces termes :

aisselle – substantif désignant « toute sorte de planche » (M). Le mot a été attesté en 1220, dans le sens de « sorte d'ais » (FEW XXV, 1296). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *aisselle, asaile, aisielle, essaille, exelle, axelle, esseles, eixeles, airselles* (GD VIII, 64). Le substantif vient du latin vulgaire **axëlla* « aisselle », en latin tardif *axilla*, peu attesté sous cette forme (CNRTL). Dans le recueil, le terme *aisselle* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour le masepain : « Et lors y mettez un peu d'eaue rose, en le meslant bien ensambles, aprez quoy prenez une aisselle ou table bien nette sur laquelle mettez une foueille ou deux de papier blanc. Et dessus le papier des hosties grandes, en telle quantité et largeur que voulez avoir vos marsepins » (fol. 7r^o).

baston (rond) – dans le recueil, le *baston* sert à remuer ou séparer les produits, vu le contexte : « Aprez prendre voz amandes accomodées comme dessus et les mettez dans le cercle, en les espartant bien onnyment avec un baston rond ou plustoit une cuilliere » (fol. 7r^o) ; « Et cependant qu'ilz bouillent, il les fault tousjours remuer avec un baston » (fol. 38v^o). Le terme a été attesté pour la première fois en 1100, dans le sens de « long morceau de bois servant à frapper, à se déplacer » (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bastun, baton* (GD VIII, 302). Le mot vient du latin vulgaire **basto*, dérivé du bas latin *bastun* « bâton », qui était probablement un substantif déverbal du bas latin **bastare* « porter » (CNRTL). Dans le recueil, le mot *baston* est utilisé trois fois dans les recettes pour faire masepains, moutarde et

« Pour faire petits pastés de blanc manger » (fol. 42v°). Ce dernier exemple constitue un cas à part et, probablement, il s'agit ici d'un morceau de veau en forme de bâton : « Faictes voz croustrez comme pour petits bastons de veau, mais plus bas » (fol. 42v°).

boitte – le terme a été attesté pour la première fois en 1150 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *boiste, buiste, boueste, boeste, bouecte, bouiecte, boicte, boete, boeste, bouete, bouette* (GD VIII, 336). La graphie *boitte* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le mot vient du latin vulgaire **buxita* qui était une forme gallo-romaine de *buxida* (IV^e-V^e siècles), issue par substitution du suffixe de l'accusatif de *buxis*, *-idis*, peut-être d'après le latin *buxus* « buis », venu du latin classique *pyxis*, *-idis* « coffret (utilisé spécialement pour le rangement des médicaments et des cosmétiques) » qui était emprunté au grec *πυξίς*, de même sens (CNRTL). Dans le recueil, le terme *boitte* n'est utilisé qu'une fois, au pluriel, dans la recette pour confire les cerises : « Et quand elles seront assez cuites, les fault mettre en boittes ou pots de terre » (fol. 6r°). Ce récipient sert, donc, à garder les confitures.

broche – le terme a été attesté pour la première fois en 1121 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *broucque, broque, brocques* (GD VIII, 380). Le substantif vient du latin vulgaire **brocca*, l'adjectif féminin pris substantivement de l'adjectif *brocchus*, *broccus* « proéminent, saillant (en parlant des dents) » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé deux fois, dans la recette pour le gigot de mouton et pour les *hattelles*. Voici l'emploi de ce terme, dans la recette pour les *hattelles* : « Et coppez des piechettes bien tendres du veau et les rollez là dedans et les mettez rostir en la broche » (fol. 39r°).

brouchette – substantif féminin désignant « petite broche » (M), « éperon » (GD I, 737). Pourtant, en prenant en compte le contexte du recueil, il s'agit d'une sorte de plume ou baguette : « Ensuite, de ce que dessus est dict, il fault tromiser ce peu de sucre parmy un voillet, tamy bien subtil. Et l'ayant tamisé, y meselerez un peu d'eaue de roses, le faisant si espés que papin. Et puis prendrez une plume ou brouchette qu'aurez à ce propre que bouterez dans ce papin » (fol. 7v°). Le terme a été attesté pour la première fois en 1180, dans le sens de « pointe acérée » (CNRTL). On note également d'autres graphies : *brochete, brocquettes, broquettes* (GD I, 737). Le terme est dérivé de *broche* (cf. *broche* ci-dessus), à l'aide du suffixe *-ette*. Dans le recueil, le mot

brouchette est utilisé seulement une fois, dans la recette pour faire massépains. Cet ustensile sert à mettre un peu de *papin* sur les massépains.

cane, quenne – substantif féminin désignant « gros vase de forme allongée d'une capacité convenue, cruche, broc, pot » (GD II, 52). Le terme a été attesté pour la première fois en 1150, dans le sens de « cruche de forme allongée » (FEW II, 204). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *chane*, *channe*, *kane*, *canne*, *kane*, *kanne*, *chainne*, *quesne* (GD II, 52). Le mot vient du latin *canna* « roseau », emprunté au grec *kávva* « roseau », dont on connaît plusieurs significations, entre autres une « sorte de récipient » (peut-être *canna* désignait, à l'origine, « le bec verseur », d'où vient la dénomination de ce récipient) (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *cane* est utilisée une fois et la graphie concurrente *quenne* – deux fois. Les deux formes apparaissent dans la recette pour la crème bouillie : « Quoy fait, mectrés vostre laict ainsy accomodé en une belle quenne de grès au costé de la cheminée, en la couvrant. Mais gardés de ne la point mectre trop près du feu, qu'elle ne vienne à boullir ou trop s'eschauffer, ains la mectrés sy bien que recevant aucunement la chaleur, elle se prenne. Et estant prise, la mectrés en la cane avecq la mesme quenne » (fol. 51r^o).

chaudiere, chaudire – le terme a été attesté pour la première fois avant 1105 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *chaldiere*, *kaudiere*, *chaudieire*, *choudiere*, *caudieres*, *chalderes*, *caudires* (GD IX, 29). La graphie *chaudire* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif vient du bas latin *cal(i)dāria* « chaudron » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *chaudiere* est utilisée deux fois et sa graphie concurrente *chaudire* – une fois. Ce récipient sert à préparer les confitures de cerises et de noix, p. ex. « Et lors ferez mettre sur le feu une grande chaudiere et la jecterez peu à peu sur les noix » (fol. 5v^o).

chaudron – le terme a été attesté pour la première fois au milieu du XII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *chalderon*, *chauderon*, *chaderon*, *cauderon*, *caudron*, *chadiron*, *chauldron* (GD IX, 28). Le substantif est dérivé du radical de *chaudière* (cf. *chaudière* ci-dessus), à l'aide du suffixe *-eron* (CNRTL). Dans le recueil, le terme *chaudron* est utilisé huit fois. On le trouve dans les recettes pour : confiture de coings, sauce, poisson, conserve de cerises et de prunes, moutarde, brochet, poisson sec, *nattes*. Le terme apparaît p. ex. dans le contexte suivant : « Vous prendrés vingt pots de laict et les mectrés boullir en un chaudron bien net » (fol. 47r^o).

cousteau – on note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *coutel*, *cotel*, *costal*, *cutel*, *coltel*, *outeau*, *coutiel*, *colteus*, *culteals*, *colteaus*, *couteaux*, *coutiaux* (GD IX, 233). Le terme vient du latin classique *cultellus* « petit couteau », diminutif de *cultĕr* (CNRTL). Dans le recueil, le substantif est utilisé seulement une fois, dans la recette pour les massepains : « Puis passerez vostre cousteau pardedans le cercle tout allentour, separant les amandes du cercle » (fol. 7r°).

cuie – substantif féminin qui n'est pas relevé dans les dictionnaires. Il s'agit d'un récipient utilisé à cuire. Le terme vient probablement du verbe *cuire*. Dans le recueil, le terme est utilisé deux fois, dans la recette : « Comment l'on doibt user de ladite leschune ou temprer le poisson secq » (fol. 44v°) et, selon le contexte, on a affaire à un récipient : « Vous prendrés ledit poisson et luy osterez la peau à deux costes. Puis le mecterés en une cuie plaine d'eau clere, le laissant là dedans deux ou trois heures. Après la laverés bien net, le mectant en la cuie et y jectant dessus de ladite leschune » (fol. 44v°).

cuilliere, cuillere – substantif masculin et féminin. Le terme a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du XI^e siècle, comme substantif masculin et, entre 1160 et 1174, comme substantif féminin (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cuiller*, *coller*, *quilliers*, *culhier* (GD IX, 261). Le substantif vient du latin impérial *cochleārium* « cuiller », dérivé de *cochleār(e)* (plur. *cochlearia*) « instrument pointu servant à manger les escargots », dérivé de *cochlĕa* « escargot ». Le genre féminin vient probablement du latin médiéval *cochlearis* – forme féminine (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *cuilliere* est utilisée onze fois et sa graphie concurrente *cuillere* – deux fois. La cuillère sert à mesurer une substance, p. ex. « Prenez quatre cuilleres de fleur et quatre œufs » (fol. 16v°); à transporter une substance, p. ex. « Et ayant le tout bien meslé, mectés en sur la paste avecq une cuillere et la couvrirés aussy d'icelle paste » (fol. 46v°); à séparer deux produits, p. ex. « Aprez prendrez voz amandes accommodées comme dessus et les mettez dans le cercle, en les espardant bien onnyment avec un baston rond ou plustoit une cuilliere » (fol. 7r°); et à rompre un produit cuit, p. ex. « Prenez de poires et les pellez et mettez cuire sur le feu, tant qu'elles soient tendres. Aprez les rompez fort bien avec une cuilliere de bois » (fol. 28v°).

drap – le terme a été attesté pour la première fois en 1050 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *dras*, *draip*, *drapt* (GD IX, 414). Le substantif vient du bas latin *drappus* « morceau d'étoffe »,

probablement d'origine gauloise (CNRTL). Dans le recueil, le terme *drap* est utilisé six fois. Cette pièce d'étoffe sert, trois fois, à couvrir la pâte pour la faire lever : « l'accomoderez en forme de gatteau et mettez le dessoulz quelques draps et laissez bien lever et puis le mettez au four » (fol. 6v^o) ; une fois, à couvrir la pâte pour la faire sécher : « les mettez incontinentement entre des draps et les laisserez en bien couvert jusques à ce qu'elles soient bien seches » (fol. 9v^o) ; et deux fois, à nettoyer le poisson : « Prennez vostre lamproie ou pricque et ostez toute l'ordure avec un drap » (fol. 43r^o).

escuelle – le terme a été attesté pour la première fois en 1119 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *escuele*, *esquiele*, *acuelle*, *escuielle*, *accuelle*, *escauelle*, *esquyeiles*, *escuales* (GD IX, 524). Le substantif vient du latin vulgaire *scūtēlla* « petite coupe », sous l'influence de *scūtum* « écu » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *escuelle* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour tremper le poisson : « Prennés un vesseau et y mettés des cendres communes et une escuelle pleine de chaudx. Et remplissez le mesme vesseau, plain d'eau la bien purifiante, des charbons que lesdites cendres y polrovent apporter. Et la remuerés fort bien et apres laisserés enfonser lesdites cendres. Puis en polerés prendre, quant vous vouldrés tremper aucun poisson secq » (fol. 44v^o).

escumoir – substantif masculin, puis, féminin. Le terme a été attesté pour la première fois en 1333, comme forme masculine et, en 1372, comme forme féminine. Dans le recueil, on note seulement la forme masculine. On connaît aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *escumoire*, *escumoeres* (GD IX, 525). Le mot est dérivé du substantif *écume*, issu du germanique occidental **skum* « écume, bave », à l'aide du suffixe *-oire* (CNRTL, FEW XVII, 139). Dans le recueil, le mot *escumoir* est utilisé deux fois dans les recettes pour neige et tourte. Une fois, cet ustensile sert à enlever l'écume : « et batterés icelle cresse tant qu'elle escume. Et ostant icelle cresse avecq un escumoir... » (fol. 49r^o) et une fois, il est employé pour retirer la tourte de la tourtière : « Et puis prendrés hors la tourtiere avec un grand escumoir et la mettez en un plat sur un trenchoir de bois ou d'estain, joignant les pieches ensamble, y jecterez du sucre et de la canelle par-dessus » (fol. 23r^o).

esperon – substantif masculin désignant « pointe de métal adaptée au talon avec laquelle le cavalier pique sa monture pour la faire avancer » (M), pourtant, dans le recueil, il s'agit plutôt d'une sorte de couteau, utilisé à trancher la pâte, mais ce sens n'est pas relevé dans les dictionnaires. Le terme a été attesté pour

la première fois en 1100 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *espurun*, *speron*, *sporonc*, *espourons*, *esperuns*, *esperouns*, *esporons* (GD IX, 542). Le substantif vient de l'ancien bas francique **sporo* qui s'applique au premier sens (CNRTL). Dans le recueil, le terme *esperon* est utilisé une fois, dans la recette pour la soupe à l'anglaise. Cet outil sert à trancher la pâte : « Prenez de la fleur de fourment la plus blanche que pourrez trouver, un euf, du burre et vin, faictes un peu de paste. Puis la rollez avec un rolloir bien fort et ayez un petit esperon propre à trencher paste. Et faictes de ladite paste de petites pieces, si grandes qu'une petite carte » (fol. 32v°).

estamine – dans le sens d'« étoffe peu serrée dont on se sert pour tamiser » le terme a été attesté en 1393 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *estamin*, *étamine*, *stamine*, *tamine*, *ataminnes* (GD IX, 557). Le substantif est emprunté, par substitution du suffixe, au latin médiéval *staminea* (> *stamina*) « chemise en laine portée par les moines », qui était substantif féminin de l'adjectif *stamīneus* « garni de fil », dérivé de *stamen*, venu du grec στῆμων (CNRTL). Dans le recueil, le terme *estamine* est utilisé vingt et une fois. Ce tissu sert à passer les substances pour les faire filtrer : « Apres passerez le bouillon par une estamine et y mettrez ladite chair de veau » (fol. 17r°) ; et pour les écraser : « Prenez de poires et les mettez cuire au four en une taille. Apres les passez par une estamine et puis prenez six œufs » (fol. 28v°).

estampoïr – substantif masculin désignant dans le recueil « pilon pour écraser les amandes avec du sucre ». On ne trouve pas ce sens dans les dictionnaires. Dans le FEW, on a la forme *entampoïr* « pilon pour écraser les légumes cuits » (FEW XVII, 216) et ce sens nous paraît le plus proche du nôtre. Le terme a été attesté pour la première fois en 1551, dans le sens d'« outil à estamper le métal » (FEW XVII, 216). Le substantif est dérivé du radical du verbe *estamper*, venu de l'ancien bas francique **stampôn* « fouler, piler », à l'aide du suffixe *-oir* (CNRTL). Dans le recueil, le terme *estampoïr* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour les massepains : « les ayant aulcunement estampé, si qu'ilz soient du tout rompuz, y adjousterez peu à peu aultant de sucre du plus blanc que pourrez trouver, estampant le tout si long temps que les amandes commencent à devenir gras, si bien qu'ilz tiennent à l'estampoïr » (fol. 7r°).

fillet – le terme a été attesté pour la première fois en 1180 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *filet*, *filiet*, *fuillet*, *filletz*

(GD IX, 619). Le substantif est dérivé de *fil*, venu du latin classique *filum* « fil, filament », à l'aide du suffixe *-et*. Dans le recueil, le terme *fillet* est utilisé trois fois, dans les recettes pour les tripes, les saucisses et le ratton. Voici un exemple de l'emploi de ce terme : « aprez remplir les boudins et les lier en quatre ou cinq endroitz un fillet blanc ou gris » (fol. 9v^o).

finals – ce terme n'est pas relevé dans les dictionnaires. En prenant en considération le contexte, il s'agit d'une sorte d'ustensile de cuisine, d'une sorte de poêle qui sert à cuire les pâtisseries : « Et voyés qu'il n'y ayt aucun trou aux hosties, car sy le finals y entroit (en quiz les cuiras), ils ne s'esleveroient point » (fol. 45v^o) ; « et les boutés dedans la compositon et de là au finals ou payelle et les frirés » (fol. 46r^o). Dans le recueil, le mot est utilisé sept fois, dans les recettes pour : *oreillurs*, *printes*, *souris*, pommes en poêle, *ratton*, *spritsen*.

forme, fourme – dans le recueil, cet ustensile donne spécialement la forme aux gâteaux et à plusieurs sortes de pâtisseries. Le terme est attesté en 1392 (M). On note également la graphie *furme* dans l'ancienne langue (GD IX, 640). Le substantif est emprunté au latin *forma* (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *forme* est utilisée six fois et sa graphie concurrente *fourme* – deux fois. Cet ustensile sert à donner la forme aux pâtisseries telles que *mustachois*, *printes*, *tourtes*. Voici un exemple de l'emploi du terme *forme* : « Et puis faictes mustachois longs ou ronds, selon la forme qu'aurez » (fol. 8r^o).

greil – le terme a été attesté pour la première fois au XI^e siècle, sous la forme judéo-française *gradil*. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *gril*, *grill*, *gerill*, *grail*, *gridil*, *greilg*, *grayl*, *grieus*, *grius*, *greitz*, *gredilz*, *graiiz* (GD IX, 725 ; IV, 345). Le substantif vient du latin *craticulum* (parallèle à *craticula*, mais moins populaire) (CNRTL). Dans le recueil, le terme *greil* est utilisé seulement une fois, dans la recette « Pour rostir un schelvis ou esclefin » : « Vous prendrez vostre esclefin et le mettez rostir sur le greil » (fol. 41v^o).

linge – substantif désignant « étoffe, toile de lin ; pièce de lin, pièce de toile employée à différents usages » (M). Le terme a été attesté pour la première fois au premier quart du XII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *lingne*, *ligne*, *linguez* (GD IV, 790). Le mot vient de la substantivation de l'adjectif de l'ancien français *linge* « de lin, de toile », issu du latin *līnēus* « de lin, de toile » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *linge* est utilisé dix fois. Cet ustensile possède quatre fonctions différentes. Or, il sert à frotter les produits : « Et après osterés la chair de la poitrine et la frotterés en un

beau linge » (fol. 50r°) ; à faire écouler les substances : « Vous prendrés de la cresse comme elle est pour burer, mais qu'elle soit douche, et la mectés escouler parmy un beau linge » (fol. 50v°) ; à couvrir la pâte pour la faire lever : « le couvrant d'un plat, ou linge double, ou drap, à fin que la composition se leve plus facilement » (fol. 49r°) ; à passer la substance : « et passerez ledict miel par un linge en une payelle » (fol. 5v°).

lot – substantif masculin désignant une « sorte de mesure pour les liquides. Dans l'Ile de France, la Picardie, l'Artois et la Flandre, le *lot* valait quatre pintes. A Douai, le *lot* à la bière contient 128 pouces cubes ; le *lot* au vin 107 » (GD V, 37). Le terme a été attesté pour la première fois au XII^e siècle, dans ce sens. On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *loth*, *lod* (GD V, 37). Le mot continue l'ancien francique *lot* (FEW XVI, 481). Dans le recueil, il est utilisé deux fois, à propos du lait : « Prennés trois lots de laict doux, ainsy qu'il vient de la vache » (fol. 51r°).

louche – substantif désignant en général « ustensile de cuisine et de table à cuilleron demi-sphérique et à long manche utilisé en particulier pour servir le potage », ou bien « contenu d'une louche », ou « main » (CNRTL). Pour l'origine, cf. *louche* ci-dessus, parmi les *Noms de préparations diverses*. Dans le recueil, ce mot est utilisé seulement une fois dans le premier sens, dans la recette pour confire les cerises : « et les espautrer tres bien des mains et les mettre sur le feu et bien et continuellement remuer au froid et aux coustez d'une longue louche, afin qu'elles en bruslent » (fol. 6r°). Cet ustensile sert à remuer les confitures.

mortier – le terme a été attesté en 1170 (CNRTL). On note aussi la graphie *mourtier* dans l'ancienne langue (M). Le substantif vient du latin *mortārium* et possède le sens de « vase à piler, mortier ; auge à mortier ; drogue, potion ; mortier, ciment » à l'époque classique, et à l'époque médiévale : « coiffe de tissu garnissant le heaume » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *mortier* est utilisé cinq fois, dans les recettes pour : coulis, *vers*, *spritsen*, blanc manger. Il apparaît p. ex. dans le contexte suivant : « Prenés une livre d'amandes, sy les pellés. Et puis les pillés en un mortier avecq de l'eau de roses tant et jusques à ce qu'il devienne cler comme laict » (fol. 50v°).

nappe – le terme a été attesté dans le sens d'« essuie-mains », en 1175 (FEW VI, 301). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *napes*, *mape* (GD X, 190). Le substantif vient du latin *mappa* « serviette, serviette de table » (CNRTL). Dans le recueil, le mot *nappe* est utilisé seulement

une fois dans la recette pour préparer le jambon. La *nappe* sert à essuyer le jambon pour que l'eau sorte de dedans : « Mais cependant que sont ainsy à terre, il fault de deux jours en deux jours ou de trois, torcher avec une nappe ou servitte l'eau de jambons, qu'il en sortira » (fol. 14v^o).

palonne – substantif masculin désignant « pot de terre » (GD V, 711). Ce terme est relevé seulement dans le dictionnaire de Godefroy et vient de l'an 1417, sous la forme *palon*. L'origine de ce mot est inconnue. Dans le recueil, le terme *palonne* est utilisé seulement une fois dans la recette suivante : « Pour faire une souppe de palonne » (fol. 32r^o) et il n'apparaît que dans le titre de cette recette.

panier – le terme a été attesté pour la première fois en 1170 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *paner*, *penier*, *pagnier*, *pannier*, *pennyer penniers* (GD X, 265). Le substantif vient du latin de l'époque impériale *pānārīum* « corbeille à pain », dérivé de *panis* « pain » (CNRTL). Dans le recueil, le mot *panier* est utilisé une fois, dans la recette pour confire des noix : « Et lors ferez mettre sur le feu une grande chaudiere et la jecterez peu à peu sur les noix qu'aurez fait mettre en un petit panier bien net » (fol. 5v^o).

papier – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XIII^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *papire*, *pauppier*, *pappier*, *paupier*, *papieres* (GD X 268). Le substantif vient du latin *papyrus* « papyrus, roseau d'Egypte » (CNRTL). Dans le recueil, le mot *papier* est utilisé deux fois, dans la recette pour faire les massepains. Le papier est employé lors de la préparation de ces pâtisseries : « Et lors y metterez un peu d'eau rose, en le meslant bien ensables, aprez quoy prendrez une aisselle ou table bien nette sur laquelle metterez une foueille ou deux de papier blanc. Et dessus le papier des hosties grandes » (fol. 7r^o).

paelle, paille, payelle – poêle, le terme a été attesté pour la première fois en 1150 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *paielle*, *paele*, *palle*, *poualle*, *pouaille*, *poasle*, *poeille*, *poire* (GD V, 684 ; X, 253). Le substantif vient du latin classique *patēlla* « patelle, petit plat servant aux sacrifices », qui était diminutif de *patēra* « coupe évasée pour les sacrifices » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *paelle* est utilisée une fois, *paille* – une fois et *payelle* – vingt-huit fois. Cet ustensile sert à frire divers produits : cerises, noix, brochet, esturgeon, œufs, *vaulte*, foie, soupe, brochet, *printes*, *souris*, pommes, *ratton*, flans, *struynen*, *spritsen*. De plus, dans le manuscrit, la poêle sert à cuire la tourte : « Et puis frottés la payelle ou tourtiere de burre

fresche et la semez d'un peu de fleur. Puis y mettez la paste et sur icelle la composition susdite. Et quand la tourte sera cuite, y mettez un peu d'eau rose dessus et de la canelle » (fol. 35v°).

pinceau – le terme a été attesté pour la première fois en 1165 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pinzel*, *pinziel* (GD X, 340). Le substantif vient du latin vulgaire **penicellus*, issu par substitution du suffixe de *penicillus*, dérivé de *pēnīcūlus* « brosse, pinceau », qui est un diminutif de *penis* « queue des quadrupèdes ; brosse à peindre » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *pinceau* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour les *mustachois* : « Et pour les dorer comme canditz, fault du jus du limon meslé avec sucre fin, dont l'on usera avec le pinceau » (fol. 8v°). Cet instrument sert à mettre le jus mêlé avec du sucre sur les gâteaux, pour les faire dorer.

plat – le terme a été attesté pour la première fois en 1119 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *plait*, *plast*, *plate*, *plas*, *plattes*, *plaz* (GD X, 353 ; VI, 206). Le substantif est une substantivation de l'adjectif *plat* et vient du latin populaire **plattus*, emprunté au grec πλατύς « large et plat » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *plat* est utilisé cinquante-quatre fois. En général, cet ustensile sert à servir toutes sortes de mets, p. ex. « Et puis le jetez sur le chapon ou canart ou le servez en plat à part » (fol. 18v°).

plume – le terme a été attesté pour la première fois en 1140 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pleume*, *plueme* (M ; GD X, 359). Le substantif vient du latin *plūma*, proprement « duvet », puis « plume » et il a éliminé *penna* (*penne*) dans presque chaque langue gallo-romaine. Dans le recueil, le terme *plume* est utilisé deux fois, dans les recettes pour les massapains et *dorés*. Dans le premier cas, la plume sert à mettre le *papin* sur les massapains : « Et puis prendrez une plume ou brouchette qu'avez à ce propre que bouterez dans ce papin. Et puis le passerez deux, trois ou quatre fois à discretion dessus le marsepin » (fol. 7v°). Dans le deuxième cas, il s'agit de mettre un œuf battu sur les *dorés* : « Et sitost qu'elles se commenceront à prendre du feu, le froterés y dessus avecq une plume d'œufs bastuz » (fol. 45r°).

poinçon, poingon – le terme a été attesté pour la première fois en 1200 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ponçon*, *poençon*, *poinchon*, *poinson*, *pinçon*, *penchons*, *ponchons* (GD X, 366). La

graphie *poingon* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif vient du latin populaire **punctiare* « piquer », qui était formé sur le supin *punctum* du latin classique *pungēre* de même sens (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *poinçon* est utilisée deux fois et sa graphie concurrente *poingon* – une fois. Le terme apparaît dans les recettes pour préparer la lamproie et la confiture de noix. Cet instrument sert à percer le poisson pour le vider de son sang : « Et la picquez avec un poingon à ce que le sang sorte » (fol. 43r^o) ; et à percer les noix, entre autres pour y mettre un clou de girofle : « les perchez tout oultre deux ou troys fois avec un poinçon bien dely. Puis les lavez fort bien et les mettez en assez bonne quantité d'eau », « qui voudroit, pourroit mettre les cloux entieres dedans les trous des noix, qu'auz fait avec le poinçon susdit » (fol. 5v^o).

pot – cf. *pot* dans la catégorie des mesures et des quantités ci-dessous. Dans le recueil, le terme *pot* est utilisé quarante-cinq fois ; quatre fois à propos du pot de terre. Cet ustensile sert à préparer les plats, mais aussi à les conserver, p. ex. « Et puis le mettre cuire dans un pot qui boulle et ce seulement une heure » (fol. 9v^o), « Et quand elles seront assez cuites, les fault mettre en boittes ou pots de terre » (fol. 6r^o).

pottefin – substantif masculin désignant « petit pot » (FEW XVI, 649). Le terme a été attesté pour la première fois en 1467, dans ce sens (FEW XVI, 649). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pottequin*, *potequin*, *potkin*, *poetkin*, *potdequin*, *potlequin* (GD VI, 340). Le terme a encore été en usage au XVIII^e siècle, dans les textes provenant du Nord (GD VI, 340). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le mot vient du moyen néerlandais *potkijn* (FEW XVI, 649). Dans le recueil, il est utilisé quatre fois, dans les recettes pour différentes tourtes et pour les gaufres. Cet ustensile sert à prendre des liquides tels que lait, crème ou eau, p. ex. « Prennés un pottefin avecq de l'eau chaude » (fol. 49r^o).

raspoir – substantif féminin (dans notre recueil apparaît l'article *un* comme caractéristique picarde) désignant « râpe, ustensile de ménage hérissé d'aspérités correspondant à de petits trous, avec lequel on réduit par frottement certaines substances en poudre, pulpe ou petits morceaux » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1260, dans le sens de « grosse lime d'acier à entailles profondes, servant à user une matière », sous la forme *raspe* (CNRTL), pourtant, la forme *râpoire*, comme « râpe de cuisine » est attestée en 1501 (FEW XVI, 670). On note également d'autres graphies dans l'ancienne

langue : *raspe*, *rape*, *rappe* (GD X, 485). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif vient, selon le FEW, du germanique occidental *raspôn* « rassembler en raclant » (FEW XVI, 669) et, selon CNRTL, du bas latin **raspare*. Dans le recueil, le terme *raspoir* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour les tripes : « Prennez le foy du pourceau et le raspez d'un raspoir » (fol. 10r°).

rastoir – substantif masculin désignant « instrument de bois plat destiné à enlever le trop-plein des mesures de grain ou de sel » (M). Le terme a été attesté pour la première fois, comme forme féminine *rastoire*, au XIII^e siècle, dans le sens de « baguette qu'on passe sur une mesure quand elle est trop pleine » (FEW X, 89). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ratoire*, *ratore*, *ratoere*, *ratouere*, *radouire*, *radouere*, *radoire*, *ratoyra*, *rasdoira* (FEW X, 89). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le mot vient du latin populaire *rasitoria* (CNRTL, FEW X, 125). Dans le recueil, le terme *rastoir* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour faire les souris à queue : « Et les servant à table, y mectrés un peu du sucre par-dessus avecq un rastoir » (fol. 46r°).

rolle – substantif masculin désignant une sorte de couteau, pourtant ce sens n'est pas relevé dans les dictionnaires. Ce terme est utilisé seulement une fois, dans la recette pour cuire les pommes en poêle : « Et le coupés à l'entour avecq un rolle » (fol. 46v°).

rolloir – substantif désignant « rouleau, cylindre généralement de bois, monté sur un axe prolongé par des poignées, que l'on roule sur la pâte » (CNRTL), ou bien « instrument qui sert à rouler » (FEW X, 503). Le terme a été attesté en 1444, dans le sens de l'instrument de cuisine (FEW X, 503). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *roloir*, *roolloir*, *roilloir*, *roulloir* (GD VII, 299). Le mot vient de *rōtella* « petite roue » (FEW X, 505). Dans le recueil, le terme *rolloir* est utilisé trois fois, dans les recettes pour tourtes et soupe. Dans tous ces cas, cet ustensile sert à roller la pâte : « puis ferez de la paste commune pour une tarte que rollerez d'un rolloir » (fol. 30r°).

sauceron – substantif masculin désignant « pot servant à mettre la sauce ou le vinaigre, écuelle à sauce » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1334 (GD VII, 329). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *sausseron*, *sauseron*, *sasiron*, *saiseron* (GD VII, 329). Le mot est dérivé du substantif *sauce*, venu du latin populaire *salsa* « chose salée », à l'aide du suffixe *-ron* (CNRTL). Dans le recueil, le terme *sauceron* est utilisé une fois,

dans la recette pour le brochet et cet ustensile sert à servir le vinaigre : «Et le servant à table, faites l'accompagner d'un autre petit plat ou sauceron remply du vinaigre, ayant du poivre et gingembre sur le bord.» (fol. 44r°).

serviette, servitte – le terme a été attesté pour la première fois en 1361. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *serviete*, *servyette* (M ; GD X, 669). Le substantif est dérivé du verbe *servir*, venu du latin *servīre* « être esclave, vivre dans la servitude », issu du latin *servus*, à l'aide du suffixe *-iette* (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *serviette* est utilisée deux fois et sa graphie concurrente *servitte* – une fois. Les serviettes apparaissent dans les recettes pour : *maymons*, crème, jambon. Dans le manuscrit elles servent à essuyer l'eau des jambons : « torcher avec une nappe ou servitte l'eau de jambons, qu'il en sortira » (fol. 14v°), ainsi qu'à faire écouler l'eau : « Et quand tout sera matonné, le jecterez en une serviette, en le faisant escouler, si bien qu'il n'y demeure aulcune eau » (fol. 16r°).

table – le terme a été attesté pour la première fois en 1050 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *taule*, *tauble*, *tauveles* (GD X, 736). Le substantif vient du latin *tābŭla* « planche » (CNRTL). Pourtant, dans le recueil, on trouve l'emploi de ce mot dans deux sens : celui de meuble («Et puis en servant à table, y jecterés force sucre dessus » (fol. 46v°) ; et celui d'une sorte de planche : « prenez une aisselle ou table bien nette sur laquelle mettez une foueille ou deux de papier blanc » (fol. 7r°). Le terme est utilisé vingt-quatre fois.

taille, telle – substantif féminin désignant probablement « telle, récipient évasé, plus large que profond » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1332, sous la forme *telle* (M). On note également la graphie *tele* dans l'ancienne langue (GD VII, 662). Le mot vient du latin *tēgŭla* « tuile » (FEW XIII, 153). Dans le recueil, la graphie *taille* est utilisée sept fois et sa graphie concurrente *telle* – une fois. Ce récipient sert à préparer certains aliments : « Et apprez mettez ladicte chair dedans un pot de terre ou une taille. Et la remplisez de bon vinaigre » (fol. 24v°) ; et à les cuire « Prenez de poires et les mettez cuire au four en une taille » (fol. 28v°).

taillette – variante pour *tellette*. En Flandre, ce terme signifiait « vase en terre cuite avec de petites oreilles » (GD VII, 663). Il a été attesté pour la première fois en 1432 dans ce sens (GD VII, 663). On note aussi une autre graphie : *tailleite* (GD VII, 627). Le terme est dérivé de *taille*, à l'aide du suffixe *-ette*, qui vient du latin *tēgŭla* « tuile » (FEW XIII, 153). Le substantif

taillette est utilisé trois fois, dans les recettes pour faire *vers*, fromage, *mattons*. Cet ustensile sert à dégoutter les substances, p. ex. « Et quand les mattons seront bien tournez, les mectés à degouster en taillettes trouvées à ce propres ou en un linge net et ou tamy. Et ceste quantité dite sera pour deux plats » (fol. 48v°).

tamis, tamy – le terme a été attesté pour la première fois en 1197 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *temmy*, *tamich*, *thamis* (GD X, 741 ; M). La graphie *tamy* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif vient probablement du latin populaire **tamisium* « tamis, crible » qui est d'origine gauloise (FEW XIII, 75). Dans le recueil, la graphie *tamis* est utilisée quatre fois et sa graphie concurrente *tamy* – cinq fois. Cet ustensile sert à égoutter une substance : « Et ostant icelle cresse avecq un escumoir, la mectés degouter en un tamy, laquelle escume est dite neige » (fol. 49r°) ; et à tamiser une chose pour qu'elle soit plus fine : « Ensuite, de ce que dessus est dict, il fault tromiser ce peu de sucre parmy un voillet, tamy bien subtil » (fol. 7v°).

tasche – substantif féminin désignant « plaque de pierre ou de métal » (GD VII, 620). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *tache*, *taiche*, *teiche*, *toiche*, *teche*, *tesche*, *tacque*, *taque*, *teke*, *teque*, *tecce*, *tece*, *thece*, *theche*, *deche*, *dege*, *doiche* (GD VII, 620). Le mot peut avoir la même origine que la *taque* issue du bas allemand *tak* « plaque de cheminée » (CNRTL). Pourtant, il est plus probable de trouver son étymon dans l'histoire de la tasse, mot parvenu en français par l'intermédiaire du provençal et/ou de l'italien (prov. *tassa*, ital. *tazza*, esp. *taza*), étant emprunté à l'arabe *ṭāsa*, *ṭassa* « coupe, tasse, écuelle », lui-même empr. au persan *tašt* « tasse, soucoupe » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé seulement une fois, dans la recette pour faire les *vers*. Cet ustensile est destiné à servir un plat : « Et l'estampés ainsy ensemble et le frottés parmy une taillette trouvée et le servés en tasches ou plats » (fol. 47v°).

terfu – substantif masculin, forme concurrente de *trefeu*, désignant « chenet, trépied » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1360, dans ce sens (M). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *treffeu*, *treffu* (GD VIII, 35). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif est composé de l'adjectif numéral *tres* « trois » et du substantif latin *focus* « foyer » (FEW III, 656). Dans le recueil, le terme *terfu* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour la soupe d'oignons. Cet ustensile

sert à disposer le chaudron sur le feu : « Prennez de l’eau chaude et la passez avec terfu » (fol. 37r^o).

tourtiere, tournire – le terme a été attesté pour la première fois en 1573 (CNRTL). Le substantif est dérivé du substantif *tourte*, à l’aide du suffixe *-ière* (CNRTL). Pour l’origine, cf. *tarte* ci-dessus. Dans le recueil, la graphie *tourtiere* est utilisée quarante-trois fois et sa graphie concurrente *tournire* – une fois. Cet ustensile est largement employé pour cuire les tartes, les tourtes et toutes sortes de pâtisseries, comme p. ex. les massepains : « Quoy faict, prenez la couverture d’une tourtiere et la mettez dessus ladic marsepin, sans le bouger et sur icelle couverture, un peu de feu, la levant à chacune fois de peur que le marsepin ne brusle ou ne cuisse trop » (fol. 7v^o).

trenchoir – substantif désignant « planchette, plateau sur lequel on découpe (à table ou à la cuisine), plateau sur lequel on présente la viande découpée » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1206, dans le sens de « support, tablette sur lesquels on tranche, on coupe » (CNRTL). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *tranchoir*, *tranchouoirs*, *trencoirs*, *tranchouers* (GD VIII, 13 ; X, 799). Le mot est dérivé du verbe *trancher*, venu, peut-être, du latin vulgaire **trīnicare* « couper en trois parts », à l’aide du suffixe *-oir* (CNRTL). Dans le recueil, le terme *trenchoir* est utilisé cinq fois, toujours à la fin des recettes pour : confire les cerises, faire des tourtes et des *nattes*. Cet ustensile est destiné à servir des plats : « Et puis prendrés hors la tourtiere avec un grand escumoir et la mettez en un plat sur un trenchoir de bois ou d’estain, joignant les pieches ensamble, y jecterez du sucre et de la canelle par-dessus » (fol. 23r^o) ; ou bien à vérifier l’état des confitures : « Et lors que vous verrez de leur syrop sur un trenchoir estain refroidir et puis attouché ledict syrop de vostre doigt et en cas que le syrop fille, elle sera essez cuit » (fol. 6r^o).

vesseau – substantif masculin désignant « récipient quelconque » (M). Le terme a été attesté en 1150, dans ce sens (CNRTL). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *vaissel*, *vaisseau*, *vaissiaux*, *vesseaus* (GD X, 827). Le mot vient du bas latin et du latin médiéval *vascellum* « urne cinéraire ; sarcophage ; petit vase ; ruche ; vaisselle », qui est une variation du latin classique *vascūlum* « petit vase », diminutif de *vas* « vase, vaisseau, pot, vaisselle ; équipement, bagages des soldats » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *vesseau* est utilisé trois fois, dans les recettes pour le poisson sec. Cet ustensile sert à préparer le poisson : « Prennés un vesseau et y mettés des

cendres communes et une escuelle pleine de chaudx. Et remplissez le mesme vesseau, plain d'eau la bien purifiante, des charbons que lesdites cendres y polrovent apporter. Et la remuerés fort bien et aprez laisserés enfonser lesdites cendres. Puis en polerés prendre, quant vous voudrés tremper aucun poisson secq » (fol. 44v°).

voerre – dans le sens de « contenu d'un verre » le terme a été attesté en 1636, pourtant, en prenant en compte la datation du recueil, cet emploi paraît antérieur (cf. FEW XIV, 565 ; CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *varres*, *voyrre*, *warre*, *voyarre*, *voarre*, *voire*, *verre* (GD X, 848). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif vient du latin *vitrum* « verre » (CNRTL). Dans le manuscrit, le terme *voerre* est utilisé trois fois, dans les recettes pour les *maymons* et la tourte. Cet ustensile sert à désigner la quantité d'un liquide : « Et les fault battre avec un bon voerre d'eaue de roses » (fol. 16r°).

voillet – substantif masculin désignant « petit voile » (GD VIII, 283). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *volet*, *vollet*, *voulet*, *voilet*, *vollets* (GD VIII, 283). Le terme vient du latin *velum* « voile, toile, tenture, rideau » (CNRTL). Dans le recueil, le mot *voillet* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour les massepains. Cet ustensile sert à tamiser le sucre : « il fault tromiser ce peu de sucre parmy un voillet, tamy bien subtil » (fol. 7v°).

Conclusion partielle

Pour conclure, il faut souligner l'importance de dix-sept substantifs présents dans le recueil, parmi cinquante-trois autres termes, appartenant à la catégorie d'ustensiles : *boitte*, *brouchette*, *chaudire*, *cuie*, *esperon*, *estampoïr*, *finals*, *palonne*, *poïngon*, *pottefin*, *raspoïr*, *rastoir*, *rolle*, *tamy*, *terfu*, *voerre*. Dix mots présentent des graphies qui ne sont pas relevées dans les dictionnaires : *boitte*, *chaudire*, *palonne*, *poïngon*, *pottefin*, *raspoïr*, *rastoir*, *tamy*, *terfu*, *voerre*. En outre, l'emploi du terme *voerre*, dans le sens de « contenu d'un verre » est probablement relevé, pour la première fois, dans le recueil Gall. Fol. 220. Trois substantifs, même s'ils existent dans les dictionnaires, sont utilisés, dans le recueil, dans un sens différent que celui déjà connu : *brouchette*, *esperon*, *estampoïr*. De plus, trois termes constituent des mots nouveaux qui restaient inconnus jusqu'aujourd'hui : *rolle*, comme une sorte de couteau ; *finals*, comme une sorte de poêle ; *cuie*, comme un récipient.

5.6 Mesures et quantités

Dans ce sous-chapitre, nous avons affaire aux différentes mesures et quantités, employées dans le recueil. En somme, on y compte trente-quatre termes : *annee*, *autant*, *demy*, *discretion*, *espace*, *fois*, *goblet*, *grandeur*, *heure*, *jour*, *landemain*, *livre*, *longtemps*, *miserere*, *mois*, *morceaux*, *nuict*, *once*, *paire*, *pattart*, *petit*, *peu*, *piece*, *piechette*, *pinte*, *poignee*, *pot*, *quantité*, *quard*, *quarteron*, *quartier*, *sepmain*, *tranche*, *trenchette*.

Ce nombre, pour ce qui est de la terminologie culinaire du XVI^e siècle, est assez grand. On peut dire que l'auteur sait utiliser ces termes et il le fait volontiers. Pourtant, parmi ces « termes de précisions », règnent des mots imprécis, comme *peu*, employé 226 fois. Bien sûr, on trouve également des termes précis, comme : *goblet*, *heure*, *sepmain*, *once*, *livre*, mais ils ne sont utilisés qu'une quarantaine de fois.

Voici la présentation de ces termes :

annee – mesure générale du temps. Dans le recueil, le terme apparaît deux fois et il concerne la préparation des fruits qu'on peut utiliser pendant toute l'année : « Et durera ceste composition toute l'annee, pour en faire tourtes aux occassions, lesquelles tourtes on accommode, comme celles de cresse » (fol. 29v^o).

aultant, autant (de) – dans le recueil, il s'agit d'une quantité égale de deux produits (comme le définit le CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1170, comme relation d'égalité (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *altant*, *outant*, *autent*, *ottant* (GD VIII, 89). Le mot est emprunté au latin vulgaire **aliud tantum*, altéré en **ali tantu*, **al tantu*, issu du latin classique *alterum tantum* « une autre fois autant » (CNRTL). Dans le recueil, on trouve la graphie *aultant* utilisée trois fois et sa graphie concurrente *autant*, employée également trois fois. L'expression *autant de* indique, dans le texte, la quantité exacte qu'il faut prendre pour la préparation d'un plat. Il s'agit d'ajouter la même quantité qu'on a prise pour le produit précédent, p. ex. « Vous prendrez aultant d'amandes que sucre et laisserez detemprer » (fol. 7r^o), « Et y mettez vostre chair dedans et sur icelle pour solz de noix muscade, aultant de poivre, aultant de gingembre » (fol. 41r^o). Ce ne sont pas les données précises, pourtant, elles désignent les portions égales, nécessaires pour réussir la préparation d'un plat.

demi, demie, demy, demye – l'adjectif a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *dimi, demee, demeie, dimei, dymee, dimee, demis* (GD IX, 300). Cet adjectif vient du latin vulgaire **dīmēdius*, issu du latin classique *dīmidius, -a, -um* « demi » (CNRTL). Dans le recueil, on trouve la graphie *demi*, utilisée une fois, *demie* – deux fois, *demy* – vingt et une fois et *demye* – six fois. Le terme indique la moitié d'un produit : « Et mectrés dessus un demye pomme d'orange » (fol. 44v°), ou d'une mesure : « une demie livre de sucre » (fol. 8r°), « demie once de foille estampée, demie once gingembre » (fol. 8r°).

discretion (à) – expression désignant « comme on veut, autant qu'on veut » (CNRTL) ; on connaît aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *discrecion, discreption, discrepcion* (GD IX, 388). Le terme a été attesté pour la première fois en 1165, dans le sens de « discernement, sagesse » et, dans le sens de « à volonté », en 1536 (CNRTL). Le substantif est emprunté au bas latin *discrētio, -ōnis* « division, séparation ». Le terme est employé dans le texte vingt-deux fois. L'expression « à discretion » est utilisée, dans le recueil, pour marquer la quantité volontaire d'un produit, qu'il faut prendre ou ajouter, p. ex. « Prenés de la fleur de fourment et des œufs à discretion » (fol. 49v°).

espace (de temps) – substantif masculin et féminin désignant dans le recueil « la durée (située sur une échelle de durée) d'une unité de temps » (M). On connaît aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *spaze, aspace, espoice, apace, espasse* (GD IX, 536). Le terme a été attesté pour la première fois, dans le sens de « laps de temps, durée », entre 1160 et 1174 (CNRTL). Le substantif vient du latin classique *spātium* « champ de course, arène, étendue, durée » (CNRTL). Dans le recueil, ce terme est utilisé cinq fois, toujours avec une indication du laps de temps, p. ex. « Et quand il aura ainsy estuvé longue espace » (fol. 17r°) ; « Puis serrez vostre paste et le mettez au four l'espace de cincq heures » (fol. 41r°).

fois – terme qui exprime la fréquence des actions nécessaires pour préparer un plat. Dans le recueil, le substantif est utilisé quatorze fois, p. ex. « Prenez des noix verdes qui soient moyenant grossez et les perchez tout oultre deux ou troys fois avec un poinçon » (fol. 5v°).

goblet – substantif masculin dont on note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *gobellet, goubelet, goubelles, goubelletz, gobelez* (M). Le terme a été attesté pour la première fois, comme *gubulet*, au XIII^e siècle (FEW IV, 181). La graphie *goblet* a été attestée dans la région d'Argonne (FEW IV,

181). Le mot est dérivé de l'ancien provençal *gobel*, avec le suffixe *-et*, qui vient du radical gallo-romain **gobbo* (FEW IV, 177). Dans le recueil, le terme est employé trois fois, toujours à propos du vin : « Prennez un goblet de vin » (fol. 23v^o).

heure (une, quart) – le mot a été attesté pour la première fois en 1050. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *eure, hore, ore, oire, oure, ure* (GD IV, 470). Le substantif vient du latin *hora*. Dans le recueil, le terme est utilisé vingt et une fois et sert à donner la durée précise, pendant laquelle il faut cuire ou bouillir un produit. Voici un exemple de l'emploi de ce substantif : « ferez bouillir avec la chair de mouton, trois heures entieres » (fol. 14r^o).

jour – le mot a été attesté pour la première fois au X^e siècle. On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *jour* (GD IV, 661), *jorn, jur, jurz* (CNRTL). Le terme vient du substantif latin *dīurnum* (issu de l'adjectif *dīurnus*), synonyme de *dies* « jour » à basse époque, attesté au I^{er} siècle, dans le sens de « ration, salaire journaliers » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé douze fois. Le plus souvent, il sert à marquer le temps pendant lequel il faut préparer quelque chose : « la laisserés temprer un demy jour en eaue de rose » (fol. 50r^o), « les laisser quinze jours ou trois semaines, à ce qu'ils commencent un peu à sentir mal » (fol. 14v^o).

lendemain, landemain – le mot a été attesté pour la première fois avant l'agglutination de l'article (*endemain*), au XII^e siècle et, après l'agglutination, au XIV^e siècle (*lendemain*) (FEW III, 37). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *endemain, ondemain, andemain* (GD III, 128). Le terme est issu, par agglutination, de l'article défini *le* avec le mot composé : *endemain* « le jour suivant » ; celui-ci est composé de la préposition *en* et de *demain*, qui vient de l'expression latine *de mane*, signifiant « au matin » et attestée pour la première fois dans la Vulgate, dans le sens de « de bon matin » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *lendemain* est utilisée deux fois et sa graphie concurrente – une fois. Dans le texte, ces formes marquent le moment dans lequel il faut faire quelque chose, p. ex. « le salant bien d'ung costé seulement et le landemain le retourneres et le sallerez de l'aultre costé » (fol. 14r^o) ; « Et le lendemain oste la chair hors du vin » (fol. 13r^o).

livre – substantif féminin désignant « ancienne unité de poids, divisée en onces, variant selon les provinces de 380 à 552 grammes » (CNRTL). Le mot a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle (CNRTL). On note

également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *libres*, *liuvres*, *libures*, *livras* (GD X, 89). Le substantif vient du latin *libra* « livre romaine (poids) ». Dans le recueil, le terme *livre* est utilisé quarante-huit fois. Il indique la mesure précise d'un produit qu'il faut prendre, p. ex. « Prennez une livre ou davantaige de chair de porc, quatre livres de chair de veau » (fol. 13r°).

longtemps, long temps (si / sy ... que) – cet adverbe a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle. On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *lonx tiemps*, *lonch tans*, *loingtans*, *lonc tans*, *loing temps* (GD X, 93). Le terme est composé de l'adjectif *long* et du substantif *temps*, venus du latin classique *longus* « long » et *tempus* « temps ». Dans le recueil, la graphie *longtemps* est utilisée quatre fois, *long temps* – deux fois. Les deux indiquent soit combien de temps on peut conserver un produit : « Et ainsy le garderez longtemps bon » (fol. 12r°), soit un temps imprécis pendant lequel il faut faire quelque chose : « Premierement il faut bien laver le ris en eaue froide sy longtemps que l'eaue demeure clere » (fol. 47r°).

miserere (l'espace d'ung) – substantif masculin désignant « prière tirée du psaume cinquantième qui commence par les mots *miserere mei, Deus*, dite pour le repos de l'âme d'un défunt » (M). Le mot a été attesté pour la première fois, dans ce sens, au XII^e siècle, pourtant sous la forme du substantif féminin. Cependant, le terme est utilisé, dans le recueil, dans le sens d'« espace de temps qu'il faut pour dire un miserere », mais, d'après les dictionnaires cet emploi apparaît à peine en 1662 (CNRTL). Donc, dans le recueil Gall. Fol. 220, au milieu du XVI^e siècle, atteste-t-on l'emploi de ce sens pour la première fois ? Le mot vient de la deuxième personne du singulier de l'impératif présent de *miserēri* « avoir compassion, pitié de » : « aie pitié ». Dans le recueil, ce terme est utilisé seulement une fois, pour marquer le temps nécessaire pour faire bouillir les œufs : « mettez y voz œufs et après qu'ils y auroient esté l'espace d'ung miserere, ostez les et les servez incontinent » (fol. 14v°).

mois – ce substantif a été attesté pour la première fois en 1100. On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *meis*, *moys* (M). Le terme vient du latin *mensis* « mois » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé une fois. Il sert à indiquer la durée du temps, pendant laquelle on peut garder un mets : « Et se pourra garder ainsy deux mois » (fol. 12v°).

morceaux, morcheaux – le mot a été attesté pour la première fois en 1120 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *morsel*, *morseu*, *morcel*, *morsiaus* (GD X, 175). Le substantif est composé du

substantif *mors*, à l'aide du suffixe *-eau*, qui vient du latin *morsus* « morsure » – substantif déverbal de *mordēre* « mordre ». Dans le recueil, on trouve la graphie *morceau* utilisée deux fois et sa graphie concurrente *morcheau*, employée trois fois. Celle-ci possède un trait du dialecte picard. Les deux formes indiquent la quantité imprécise de produits qu'il faut prendre, p. ex. « Et prenez deux morcheaux de chair de bœuf » (fol. 35r^o), « sept ou huit morceaux de beur » (fol. 45r^o).

nuict, nuiel – aujourd'hui *nuit* ; le mot a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *noit, nuit, noist, nuie, neut, nut, nuis, nus, neux, nuyctz, nuiz, noiz, neulz* (GD X, 215). La graphie *nuiel* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif vient du latin *noctem* qui est l'accusatif de *nox* « nuit » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *nuict* est utilisée cinq fois et sa graphie concurrente *nuiel* – une fois. Ce terme marque le temps qui est nécessaire pour faire quelque chose, p. ex. « et mettez vostre chair temper en vin blanc, une nuiel » (fol. 13r^o).

once – substantif désignant « unité de poids utilisée par un certain nombre de pays, dont la valeur est comprise entre vingt-quatre et trente-trois grammes ; douzième partie de la livre romaine (soit vingt-sept, vingt-huit grammes) » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois au XII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *onche, unce, honche* (GD X, 231). Le terme vient du latin *uncīa* « la douzième partie d'un tout ». Dans le recueil, le mot est utilisé dix-huit fois et il sert à donner la quantité précise d'un produit. Voici l'exemple de l'emploi de ce terme : « Prenez six onces de cannelle bien pulverisé » (fol. 8r^o).

ongle (grandeur de vostre ongle) – mesure primitive. Dans le recueil, cette expression est utilisée une fois, pour indiquer les dimensions des pièces d'un produit : « Prenez le sang et là dedans de l'oing du pourceau taillé par pieches assez menues, si comme de la grandeur de vostre ongle » (fol. 9r^o).

paire / pair – substantif féminin, mais dans le recueil utilisé une fois comme masculin (*pair*). Le terme a été attesté pour la première fois en 1160. On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *peres, pares, pearez* (GD X, 257). Le mot vient du latin populaire *paria*, issu du pluriel neutre *par* « pair » (en parlant de nombres) (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé comme nombre « deux » et il apparaît trois fois : deux fois – *paire*, une fois – *pair*. Ce substantif indique le temps : « Quand elles auront bouilly un pair

d'heures » (fol. 26r°) ; et le nombre de produits : « Aprez prenez une paire de mieulx d'eufs » (fol. 37r°).

pattart – substantif masculin désignant en général « monnaie (de cuivre) frappée en Flandres par le duc de Bourgogne Philippe le Bon » (CNRTL), ou bien « une somme dérisoire » (M), ou encore, dans les Ardennes, en Bastogne, au Luxembourg « tranche, rouelle » (FEW XXII, 283). Dans le recueil, il s'agit de la troisième définition : « Prenés un pot de laict doux et pour un peu demy pattart de pain blanc » (fol. 48v°). Pourtant, ce sens est daté du XVIII^e siècle, donc, probablement, dans le recueil, on le trouve pour la première fois, deux siècles plus tôt. Le terme a été attesté pour la première fois en 1346, comme *patar*, dans le sens de « pièce de monnaie des papes d'Avignon, en usage en Dauphiné, Provence, Languedoc » et, en 1460, comme *patars*, dans le sens de « monnaie de billon de faible valeur, frappée aux Pays-Bas » (FEW XXII, 282). On note diverses graphies dans l'ancienne langue : *patard*, *patart*, *pastar* (GD VI, 37). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le mot est composé par substitution du suffixe *-ard* à la finale *-ac* du substantif *patac*, qui est emprunté soit à l'ancien provençal *patac* « pièce de monnaie provençale » soit à l'italien *patacca* (CNRTL). Dans le recueil, le terme *pattart* est utilisé seulement une fois, dans le contexte du pain, cité ci-dessus.

petit – mesure imprécise. Dans le recueil, cet adjectif est utilisé trente-huit fois et il concerne la grandeur d'une chose, souvent, en parlant des mesures et des quantités, p. ex. « Et faictes de ladite paste de petites pieces, si grandes qu'une petite carte » (fol. 32v°).

peu – cet adverbe a été attesté pour la première fois en 1050, comme une notion de temps et, au début du XII^e siècle, comme une notion de quantité (CNRTL). On connaît également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pou*, *poi*, *pol*, *poc*, *poue* (GD X, 388). L'adverbe vient du latin vulgaire *paucum*, adverbe neutre tiré du latin classique *paucus* « peu nombreux », employé en général au pluriel. Cet adverbe a éliminé les adverbes classiques *parum* « peu » et *paulum* « un peu ». Dans le recueil, le terme *peu* est utilisé 222 fois, ce qui nous indique que les mesures, au XVI^e, sont encore, dans la majorité des cas, très imprécises, p. ex. « Et ce faict, la cuisez en vin avec un peu de burre » (fol. 11r°). Ce mot constitue aussi l'élément de l'expression *peu à peu*, employée six fois et qui indique la façon d'ajouter un produit. Voici l'exemple de l'emploi de cette expression : « les battez bien fort et les jetez peu à peu audict bouillon » (fol. 17r°).

piece, pieche – le terme a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pece, peice, peece, paice, piesse, pesse, pisce* (GD X, 334). Le substantif vient du gaulois **pettia*, ce qui peut être restitué d'après le gallo *peth* et le breton *pez*. Dans le recueil, on trouve la graphie *piece* utilisée douze fois et sa graphie concurrente *pieche*, qui porte un trait du dialecte picard, employée vingt-sept fois. Dans le texte, le terme désigne la quantité d'un produit qu'il faut prendre, p. ex. « Vous prendrez une pieche de chair de bœuf et une pieche de mouton » (fol. 26r°), ou bien il montre la façon de couper un produit, p. ex. « Prennés des pommes et les pellés, puis les coupés par pieches » (fol. 45r°).

piechette – substantif féminin, diminutif de *pièce* ; cf. *piece* ci-dessus. Dans le recueil, le terme, qui possède un trait du dialecte picard, est utilisé douze fois. Ce mot sert à désigner la quantité d'un produit, p. ex. « Et sy vous voulez, mettez-y aussy deux ou trois piechettes de laditte chair de bœuf » (fol. 17r°).

pinte – substantif féminin désignant « mesure de capacité pour les liquides et les solides (environ 0,9 l.) » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1200 et désignait le contenu de cette mesure, et, en 1249, dans le sens de « mesure pour les liquides » (CNRTL). Il vient du bas latin *pincta* qui est un participe passé féminin de *pingere* « peindre », qualifiant, à l'origine, un substantif féminin (*peinte*) qui désigne une mesure de capacité étalonnée, p. ex. *canna, hemina, quarta* (FEW VIII, 525). Dans le recueil, le mot est utilisé vingt-six fois. Il sert à indiquer toujours la quantité précise d'un liquide, p. ex. « Prenés une pinte de laict doux » (fol. 49v°).

poignee – le mot a été attesté pour la première fois en 1170, dans ce sens (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pugnie, puygnye, poingnye, puinnis* (GD X, 365). Le terme est dérivé de *poing*, à l'aide du suffixe *-ée* et vient du latin *pugnus* « poing ». Dans le recueil, on trouve ce substantif employé trois fois. Le mot désigne la quantité imprécise d'une chose, p. ex. « prenez une poignee ou deux de pain blanc raspé » (fol. 15r°).

pot¹³ – substantif désignant « le contenu d'un pot » (M). Le terme a été attesté en 1475, dans ce sens (M). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *poez, pos, poz* (GD X, 386 ; M). On trouve le même terme en bas allemand et en néerlandais. Ce mot en français vient probablement d'un mot préceltique **pott-* « pot », qui était introduit en Gaule par les Francs quand

¹³ Le terme se trouve également dans la catégorie d'ustensiles et, dans ce sens, il est utilisé quarante-cinq fois (cf. supra).

ils s'étaient établis à Trèves (CNRTL). Dans le recueil, le substantif *pot*, comme mesure, est utilisé dix fois. Il y concerne toujours les liquides : « Vous prendrés vingt pots de laict et les mectrés boullir » (fol. 47r°).

quantité (en bonne ...) – le terme a été attesté pour la première fois au XII^e siècle (FEW II, 1418). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *quantiteit*, *cantité*, *quantitey*, *cantitet*, *cantitez* (GD X, 454). Le mot vient du latin de l'époque impériale *quantitās* « quantité, somme, étendue », ce qui est dérivé de *quantus* « combien grand », sur le modèle *qualitās* – « qualité » (CNRTL). Dans le recueil, on trouve ce substantif dix-huit fois. Il sert à désigner la quantité imprécise d'une chose, p. ex. « j'y voudrois aussy mettre en petite quantité du sel et poivre » (fol. 13r°) ; « de la mouelle de bœuf en assez bonne quantité » (fol. 21r°).

quard, quart – dans le sens de « quatrième partie d'un tout » le terme a été attesté en 1170 (CNRTL). On connaît aussi la graphie *cart* dans l'ancienne langue (GD X, 454). La graphie *quard* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le mot vient du latin classique *quartus* « quatrième » (CNRTL). Dans le recueil, on trouve la graphie *quart* utilisée quatre fois et sa graphie concurrente *quard* – une fois. Le terme désigne la quantité précise d'une chose, p. ex. « Prennez bure et demie de cannelle, le quart d'une once de foille » (fol. 8v°) et également le temps nécessaire à la préparation, p. ex. « le boullé ensemble un quart d'heure » (fol. 15r°).

quarteron, quarttron – substantif masculin désignant « la quatrième partie d'une livre dans les choses qui se vendent au poids, la quatrième partie d'un cent dans les choses qui se vendent par compte » (GD VI, 486). Le terme a été attesté pour la première fois en 1244, comme unité de poids (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *quartron*, *quartrun*, *kartron*, *carteron*, *carteyron*, *quatteron*, *quarton* (GD VI, 486). La graphie *quarttron* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif est dérivé de *quartier*, à l'aide du suffixe *-on* ; *quartier* vient du latin *quartus* « quatrième » (FEW II, 1424). Dans le recueil, la graphie *quarteron* est utilisée six fois et sa graphie concurrente – une fois. Le terme indique la quantité précise d'une chose, p. ex. « Prennez quatre cuilleres de fleur et quatre œufs avec le blanc et demy pinte de cresse et un quarttron de bure fondu » (fol. 16v°).

quartier – le terme a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). Il est dérivé de *quart*, à l'aide du suffixe *-ier*, et vient du latin *quartus* « quatrième » (CNRTL). Dans le recueil, le mot *quartier* est utilisé deux fois, p.

ex. dans la recette pour un gâteau : « Prenez un demy quartier ou davantaige de fleur de forment » (fol. 6v^o).

sepmain, semaine – ce mot a été attesté pour la première fois en 1050 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *semeigne, seymayne, sesmaine, sebmaigne, syman, seupmaine, sempmaine, semmaine* (GD X, 658 ; M). La graphie du recueil *sepmain* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif vient du latin ecclésiastique *septimāna* qui est obtenu par substantivation de l'adjectif *septimānus* « relatif au nombre sept », dérivé de *septem* « sept » (FEW XI, 483, CNRTL). Dans le recueil, la graphie *semaine* est utilisée trois fois et sa graphie concurrente *sepmain* – une fois. Ces termes servent à indiquer le temps exact pendant lequel il faut faire quelque chose, p. ex. « affin qu'ils soient tousjours frappé de la fummee bien six semaines » (fol. 14v^o).

tranche, trenche – le mot a été attesté pour la première fois en 1213 (CNRTL). Ce substantif est obtenu du verbe *trancher*, dont l'origine est incertaine, probablement il vient du verbe gallo-romain **trinicare* « couper » (FEW XIII, 284). Dans le recueil, on trouve la graphie *tranche* utilisée deux fois et sa graphie concurrente – six fois. Le terme désigne un morceau coupé d'un produit, p. ex. « Prennez du burre fondu et du vin et sucre canelle et deux ou trois trenches de pain rosty » (fol. 23v^o) ; « mettez-y du gingembre coppé et citrons coppez par tranches rondes » (fol. 17r^o).

trenchette – substantif féminin désignant « petite tranche », diminutif de *tranche*. Ce mot a été attesté pour la première fois en 1588, dans ce sens (FEW XIII, 281). Le terme est dérivé, à l'aide du suffixe *-ette*, du substantif *trenche*. Pour l'origine, cf. *tranche* ci-dessus. Dans le recueil, le mot *trenchette* est utilisé deux fois. Ce substantif sert à désigner les tranches très petites d'un produit : « Et mectrés dessus un demye pomme d'orange couppee en trenchettes bien petites » (fol. 45r^o).

Conclusion partielle

Pour faire une conclusion de ce sous-chapitre, il faut souligner que le vocabulaire concernant les mesures et les quantités est assez développé, si nous parlons du XVI^e siècle. Parmi les trente-quatre termes, il faut en souligner neuf : *morcheaux, nuïel, pattart, peu, pieche, quard, quarttron, sepmain*. La forme de deux d'entre eux a des traits caractéristiques du dialecte picard : *morcheaux, pieche*. Les graphies suivantes : *nuïel, pattart, quard, quarttron, sepmain* ne

sont pas relevées dans les dictionnaires. Le mot *pattart* mérite une attention particulière, car, selon les dictionnaires, son emploi, dans le sens que l'on a dans le recueil, date de 1666, donc, ici, ce serait sa première attestation. Il faut aussi souligner l'importance de l'adverbe *peu* qui est employé, dans le recueil, 222 fois. Cela prouve que, dans la majorité des cas, les quantités des produits restaient très imprécises, au XVI^e siècle.

5.7 Verbes

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons les verbes relatifs à la cuisine, présents dans le recueil Gall. Fol. 220. En somme, on compte quatre-vingt-dix-huit verbes : *accomoder, accoustrer, adjouster, adouber, affermir, aisseisonner, assaulcer, battre, beurer, bouillir, bouter, brancher, brusler, chauffer, confire, copper, couvrir, cuire, defaire, degouter, demesler, descailler, descouvrir, desromper, detemprer, dorer, dresser, entretailler, espesser, eschaffer, escouler, escourer, escumer, esgouter, eslever, esliser, espandre, espautrer, esplucher, esprasser, estamper, estramper, estricher, estuver, faire, falloir, filler, fondre, fricasser, frire, frotter, garder, glisser, haischer, hocher, incorporer, jecter, joigner, larder, laver, lever, lier, mattonner, mesler, mettre, mouiller, nettoyer, orler, oster, parcuire, passer, peller, petrir, picquer, piller, pourbouller, prendre, preparer, presser, rasper, rebouller, rechauffer, refroidir, remuer, roller, rompre, rostir, saller, semer, servir, sursemer, tailler, tamiser, temprer, torcher, touiller, verser, vuidier.*

En premier lieu, dans le recueil Gall. Fol. 220, on trouve un nombre considérable de verbes liés à l'art culinaire. Par rapport à l'imprimé du *Viandier de Taillevent*, de l'an 1545, conservé à la Bibliothèque nationale de France, sous la cote RES-V-2615, dans le manuscrit de Cracovie nous avons vingt et un verbes supplémentaires ; dans cette édition du *Viandier*, on en compte soixante-dix-sept. Cet état des choses, que nous apporte-t-il ? D'abord, il faut constater qu'à cette époque-là, l'art culinaire, ainsi que la terminologie culinaire, sont en train de se développer. Ensuite, même si la version du *Viandier* est toujours réimprimée à la Renaissance et enrichie à chaque fois, du point de vue textuel, elle reste, en quelque sorte, médiévale et ne suit pas le développement de ce domaine de la vie. Enfin, il faut apercevoir que le ms. Gall. Fol. 220 nous présente une terminologie de la catégorie des verbes assez avancée et très

développée. Il est visible, donc, que l'auteur est au courant des nouveautés et il les utilise dans sa cuisine.

Bien sûr, dans notre exemple du discours culinaire, l'auteur profite toujours de l'héritage médiéval de ce type de recueils. Il emploie, comme les auteurs des livres culinaires au Moyen Age, le plus couramment trois verbes : *prendre* – 358 fois, *mettre* – 345 fois et *faire* – 257 fois. Nous considérons ces trois verbes comme culinaires car ils constituent et constituaient la base d'ordres culinaires, et ils apparaissent, dans les livres de cuisine, avec une grande fréquence. Au début du développement de l'art culinaire, les recettes sont transmises oralement. L'utilisation des trois verbes de base aide à fixer celles-là dans la mémoire, donc les auteurs les emploient également dans les recettes écrites et, à cette époque-là, ils les traitent comme verbes culinaires, nécessaires pour pouvoir transmettre ce savoir. Pourtant, comme nous l'avons déjà dit, à la Renaissance, l'art culinaire est à une étape avancée du développement, par conséquent, on trouve de plus en plus de verbes spécialisés, liés à la cuisine, p. ex. *assaulcer*, *descailler*, *fricasser*. Même s'ils sont employés seulement une ou deux fois dans le texte, leur apparition témoigne du développement technique et linguistique de ce domaine de la vie, de sa spécialisation et de sa précision. En outre, il faut parler d'un verbe, ou bien, plus précisément, d'une construction impersonnelle, à savoir *il faut*, qui est également importante dans le langage culinaire parce qu'elle introduit aussi les activités liées à la cuisine. Ainsi, nous prenons en compte le verbe *falloir* dans la catégorie des verbes culinaires.

Voici ces verbes :

accomoder, accommoder – verbe transitif signifiant « accommoder, apprêter des aliments pour un repas selon des recettes appropriées » (CNRTL). Dans le sens d'« apprêter », le verbe a été attesté en 1608 (FEW XXIV, 81). En conséquence, son emploi dans notre manuscrit est antérieur à cette datation. On note également une autre graphie dans l'ancienne langue : *acomoder* (M). Le verbe est emprunté au latin *accommodāre* « adapter, ajuster » (CNRTL, DG 19). Dans le recueil, la graphie *accomoder* apparaît treize fois et sa graphie concurrente *accomoder* – deux fois. Voici une citation avec l'emploi de ce verbe : « Vous pourrez aussy de ceste paste faire bonnes et belles louchez, si vous voulez. Et pour ce faire, accommodez la paste en forme platte » (fol. 6v^o).

accoustrer – verbe transitif signifiant « accoutrer, préparer [à manger] » (M). Il a été attesté en 1525 comme « préparer, accommoder (des aliments) »

(CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *acoutrer*, *acoustrer* (GD VIII, 29). Le verbe vient du latin vulgaire **ac-cons(u)turāre* « rapprocher en cousant, raccommoier », dérivé de **consutura* (CNRTL). Dans le recueil, le verbe *accoustrer* apparaît dix-huit fois, dans divers titres des recettes : « Pour accoustrer une lamproie ou pricque » (fol. 43r°).

adjouster – il s'agit d'« ajouter ». Le verbe a été attesté pour la première fois en 1119 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ajoster*, *ajouster*, *ajoler*, *ajouter*, *ajuster*, *ajuster*, *adjoster* (GD I, 206). Le verbe est dérivé de l'ancien français *joster* « réunir » ; il est composé du verbe *jouter*, issu du latin vulgaire **juxtare* « être attenant, toucher à » et du préfixe *a-* (CNRTL). Dans le recueil, le verbe *adjouster* apparaît vingt fois, p. ex. dans la recette pour les massépains : « y adjousterez peu à peu aultant de sucre du plus blanc que pourrez trouver » (fol. 7r°).

adouer – verbe transitif signifiant « préparer (un mets) » (M). Il a été attesté en 1170, dans le sens de « préparer, arranger » (FEW XV, 77). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *adober*, *aduber*, *adubber*, *adoubber*, *adobber*, *adoubler*, *addouber* (GD I, 110). Le verbe vient probablement de l'ancien bas francique **dubban*, déduit de l'ancien frison *dubba* « frapper » (CNRTL). Dans le recueil, ce verbe apparaît deux fois, dans la recette intitulée « Pour mettre toute sorte de poisson en adoube » : « Et pourrez adouber de la façon toute sorte de poisson, soit de douce eue ou de mer, mais le poisson de mer est meilleur » (fol. 12v°).

s'affermir – le verbe a été attesté pour la première fois en 1372 (CNRTL). Le terme est dérivé de l'adjectif *ferme*, issu du latin classique *firmus* « solide, sûr, résistant, inébranlable » et du préfixe *a-* (CNRTL). Dans le recueil, le verbe apparaît seulement une fois, dans la recette pour la tarte : « Quand elle sera cuite, de là couvrirez derechief de la couverte de la tourtiere toute chaude et ledict ouvrage s'affermira » (fol. 22r°).

aisseisonner – il s'agit de « assaisonner ». Le verbe a été attesté au XIII^e siècle, dans le sens d'« apprêter (un mets) » (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *assaisonner*, *asaisonner*, *assessonner*, *assaysonner*, *assaissonner*, *asaizonner*, *asaisonner*, *assessonner* (GD I, 423 ; VIII, 196). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le verbe est dérivé du substantif *saison*, issu du latin classique *satiōnem*, qui est un accusatif de *satiō* « action de semer, de planter, semailles, saison favorable pour faire quelque chose » et du préfixe *a-* (CNRTL). Dans le recueil, le mot apparaît

seulement une fois, en tant que participe passé, dans la recette pour un hochepot : « Et quand il sera assez aisseisonné, le dresserez en un plat, en forme d'hussepot. » (fol. 41v^o).

assaulcer – verbe transitif signifiant « accommoder avec une sauce » (M). Il a été attesté pour la première fois au XV^e siècle dans ce sens et a été utilisé du XV^e jusqu'au début du XVII^e siècle (FEW XI, 111). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *assauser*, *assaulser* (GD I, 424 ; M). Le verbe est composé du substantif *sauce*, issu du latin populaire *salsa* « chose salée » et du préfixe *a-*. Dans le recueil, ce verbe apparaît seulement une fois, dans le titre d'une recette : « Pour accoustrer ou plustoit bien assaulcer ung helst rosty » (fol. 43r^o).

battre, battre – le verbe a été attesté pour la première fois au milieu du XI^e siècle (CNRTL). On note aussi une autre graphie : *bactre* (GD VIII, 306). Ce verbe est emprunté au latin populaire *battĕre*, issu du verbe *battuĕre* « battre » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *battre* apparaît quarante fois et sa graphie concurrente *batre* – deux fois. Ce verbe concerne le plus souvent les œufs, p. ex. « puis prendrez des œufs et les batters comme il fault pour vaultes » (fol. 15v^o).

beurer, beurrer, burer – le verbe a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (CNRTL). Il est dérivé du substantif *beurre*, issu du latin *būtyrum* « beurre », emprunté au grec βούτυρον, à l'aide du suffixe *-er* (CNRTL). Dans le recueil, chacune des graphies de ce verbe apparaît une fois, dans quelques recettes, p. ex. pour les pâtisseries : « Et après qu'elles seront cuites, le faut fort bien beurer » (fol. 45r^o).

bouillir, boullir, boullir – le verbe a été attesté pour la première fois en 1080 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bullir*, *buillir* (GD VIII, 352). Il vient du latin *bullire* – verbe intransitif « bouillonner » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *boullir* apparaît quatre-vingt-six fois, *bouillir* – onze fois et *boullir* – vingt-deux fois. Voici un exemple de son emploi : « Et puis prenez de la canelle et gingembre et le laissez bouillir » (fol. 19r^o).

bouter, butter – verbe transitif signifiant, dans notre recueil, probablement « placer, mettre (de manière violente), ficher » (CNRTL). Il a été attesté pour la première fois en 1100, dans le sens de « pousser » et, en 1144, dans le sens du recueil (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *boter*, *bauter*, *boiter*, *boster* (GD I, 711). Le verbe vient de l'ancien bas francique **bōtan* « pousser, frapper » (CNRTL). Dans le recueil, la

graphie *bouter* apparaît trois fois et sa graphie concurrente *boutter* – une fois, p. ex. dans la recette pour les *printes* : « Et puis y boutés voz fourmes dedans et de là au finals ou payelle à cuire » (fol. 45v°).

brancher – verbe transitif dont il est difficile de donner la signification (peut-être s’agit-il du verbe *broncher*) ; dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour la marmelade : « y mettez un bien peu d’eau, de celle en laquelle les poires quoy ont esté boullues, car oultrement en y mettant de l’eau en aucune quantité, vous feriez la marmelade rouge, la pensant avoir branché car d’autant plus qu’il y a d’eau, de tant plus longtemps fault qu’il bouille » (fol. 5r°).

brusler, bruler – le verbe a été attesté pour la première fois en 1120 (CNRTL). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *bruller, bruiller, brouller, broller, broiller* (GD VIII, 391). La deuxième partie de cette forme vient de l’ancien français *uiller, usler* « brûler » et elle est issue du latin *ustūlare* « brûler ». L’origine de *br-* est toujours discutée (CNRTL). La forme française est probablement composée d’*usler* et de l’ancien français *bruir* « brûler », d’origine francique (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *brusler* apparaît six fois et sa graphie concurrente *bruler* – une fois, dans quelques recettes, p. ex. à propos des cerises et des prunes : « aprez les fault boullir bien fort, en les remuant tousjours, afin qu’ilz ne bruslent » (fol. 29v°).

chauffer – le verbe a été attesté pour la première fois au milieu du XII^e siècle, comme verbe intransitif (CNRTL). On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *chaufer, chafer, chaulfar* (GD IX, 62 ; M). Il vient du latin vulgaire **calefare*, qui est une altération de *calefacere* « rendre chaud (de l’eau) » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît deux fois, p. ex. dans la recette pour cuire les pommes : « Prennés du laict et le chauffés et, puis, le mectés en une payelle ou plat de bois et y mectés de la fleur de fourment » (fol. 46r°).

confire – verbe transitif signifiant « préparer (une denrée, un mets...) dans un liquide, en vue de le conserver par imprégnation » (M), ou bien, selon le contexte du recueil, « préparer des fruits en les faisant séjourner dans une liqueur qui les pénètre et les conserve » (GD IX, 152). Ce verbe a été attesté pour la première fois en 1176, dans le sens de « préparer, confectionner » (CNRTL). On note aussi la graphie *confir* dans l’ancienne langue (GD IX, 152). Il vient du latin classique *conficere* « faire entièrement, achever », puis « réaliser, façonner, élaborer », composé de *cum* et *facere* (CNRTL). Dans le

recueil, il apparaît quatre fois, dans les titres de recettes, p. ex. « Pour confire noix » (fol. 5v^o).

copper, couper, coupper – le verbe a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *kouper, cauper, cosper, choper, cousper, coppecher, coper* (GD IX, 221 ; M). Il est dérivé de *coup*, issu du bas latin *colpus* qui est une forme syncopée du latin classique *colāphus*, venue du grec κόλαφος « soufflet », à l'aide du suffixe *-er* (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *copper* apparaît trente et une fois, *couper* – cinq fois et *coupper* – deux fois. Le verbe apparaît p. ex. dans le contexte suivant : « Et après en oster la pelure et le tuyau, faisant ung trou par dessoulz à la poire, ou bien, les copperez en deux pieces pour ainsy plus facilement oster le tuyau » (fol. 5r^o).

couvrir – le verbe a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du X^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cuprir, cuevrir, covrir, cuvrir, quovrir, cuverrir* (GD IX, 236). Le verbe vient du latin classique *cooperire* « couvrir entièrement » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît trente et une fois, p. ex. dans la recette pour la tourte : « Et puis la couvrez avec la mesme paste et la faictes cuire au four ou en la tourtiere » (fol. 29r^o).

cuire – le verbe a été attesté en 1165 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *quire, quiere, keure, quistre* (GD IX, 262). Il vient du bas latin **cocere*, issu du latin classique *coquere* « cuire », « brûler, fondre (chaux, métal) » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît cinquante-neuf fois, p. ex. « Et puis avec ce miel fault mettre les noix sur le feu et les laisser cuire à petit feu » (fol. 5v^o).

defaire – verbe transitif signifiant « délayer de, par, macérer dans » (M). Il a été attesté au XIV^e siècle, dans ce sens (CNRTL, M). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *desfaire, deffaire* (GD II, 582). Il est dérivé, à l'aide du préfixe *de-*, du verbe *faire*, issu du latin classique *facere* (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour le chapon : « Aprez defaictes vostre chapon et le mettez rechauffer audict bouillon » (fol. 19r^o).

dégouter – aujourd'hui *dégoutter*. Le verbe intransitif signifiant « couler, tomber goutte à goutte » (M). Il a été attesté pour la première fois en 1120, dans ce sens (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *degoter, deguter, degoster* (GD IX, 291). Il est composé, à l'aide du

préfixe *de-/dé-* et du suffixe *-er*, du substantif *goutte*, issu du latin *gutta* (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît une fois, dans la recette pour faire la neige : « Et ostant icelle cresse avecq un escumoir, la mectés degouter en un tamy, laquelle escume est ditte neige » (fol. 49r°).

desmeller, desmesler, desmeler, demesler – verbe transitif signifiant « mêler, remuer plusieurs choses ensemble (pour les mélanger) » où le préfixe *des-/de-/dé-*, issu du latin *de-*, possède une valeur intensive (M). Il a été attesté dans ce sens au XIV^e siècle (M). Le verbe est composé, à l'aide du préfixe *de-*, du verbe *mêler*, issu du latin populaire *misculare* qui est un élargissement du latin classique *miscēre* « mêler, mélanger ; troubler, bouleverser » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *desmeller* apparaît trente-quatre fois, *desmesler* – quatre fois, *desmeler* – une fois et *demesler* – aussi une fois. Voici une citation avec l'emploi de ce verbe : « Et aprez prendrez cincq ou six œufs sans le blanc et les batterez fort bien et y jecterez un peu de cresse dedans et le desmelerez tout ensemble » (fol. 20r°).

descailler – verbe transitif signifiant « rendre liquide le sang caillé » (FEW II, 816). Il a été attesté pour la première fois au XVI^e siècle, dans ce sens (FEW II, 816). On note aussi la graphie *decailler* dans l'ancienne langue (GD IX, 318). Le verbe est composé, à l'aide du préfixe *de-*, du verbe *cailler*, issu du latin classique *coagulāre* « se coaguler » (CNRTL). Dans le recueil, le verbe apparaît deux fois, à propos du poisson : « Prennez une carpe et l'ayant descaillé, ne luy ostez que le fic » (fol. 42r°).

descouvrir – verbe transitif signifiant « faire que quelque chose ne soit plus couvert » (M). Il a été attesté pour la première fois au début du XII^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *descovrir*, *descuevrir*, *discoverrir*, *descovevir*, *decouvrir*, *descoeuvrir* (GD IX, 327). Il vient du bas latin *discooperīre* « découvrir, mettre à découvert » (CNRTL). Dans le recueil, le verbe *descouvrir* apparaît seulement une fois, dans la recette pour le pâté : « et on lessera un trou en la couverture de paste qu'on descouvrira, pour y jecter ledit brouet » (fol. 41r°).

desrompre, desromper – verbe transitif signifiant « rompre, briser, mettre en pièces, abîmer quelque chose » (M). Il a été attesté pour la première fois au XII^e siècle, dans ce sens (FEW X, 567). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *derompre*, *derumpre*, *deronpre*, *derombre*, *derrompre* (GD II, 525). Le verbe est composé, à l'aide du préfixe *de-*, du verbe latin *rumpēre* « briser, casser avec force » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie

desrompre apparaît trois fois et sa graphie concurrente *desromper* – une fois. On trouve ce verbe p. ex. dans la recette pour la tourte de châtaignes : « Et quand elles seront bien cuites, pellerez et desromperez avec force burre fondu et force sucre » (fol. 27v°).

destremper, detemprer – verbe transitif signifiant « mouiller, détremper ; amollir en imprégnant de liquide ou d’humidité » (M, CNRTL). Il a été attesté pour la première fois en 1155, dans ce sens (CNRTL). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *destemprer, destramper, distremper* (GD II, 671). Le verbe vient du latin impérial *distemperāre* « mélanger, délayer » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *detemprer* apparaît neuf fois et sa graphie concurrente *destremper* – une fois. Voici une citation avec l’emploi du verbe *detemprer* : « Prennez du lait avec pain blanc, y detempez et y mettez de l’oing de pourceau coppé, ainsy que ci devant est dict » (fol. 10r°).

dorer – verbe transitif signifiant « enduire de couleur jaune d’or », ou bien « faire prendre une teinte dorée (à un aliment) en (le) soumettant à l’action du feu » (M, CNRTL). Il a été attesté pour la première fois en 1130 (CNRTL). Il vient du bas latin *deaurare* « dorer », dérivé, à l’aide du préfixe *de-*, du bas latin *aurāre* « dorer », dérivé de *aurum* « or » (CNRTL). Dans le recueil, le verbe *dorer* apparaît deux fois, dans les recettes pour les massepains et les mustachois : « Et pour les dorer comme canditz, fault du jus du limon meslé avec sucre fin, dont l’on usera avec le pinceau » (fol. 8v°).

dresser – verbe transitif signifiant « présenter, disposer un mets pour le servir » et aussi « préparer (une substance) » (M). Il a été attesté en 1200, dans le sens de « disposer comme il le faut ; installer » (CNRTL). On note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *drecier, drecer, drechier, drescher, derichier, droisser, drescer* (GD IX, 415). Le verbe vient du bas latin **directiare* « redresser, mettre droit », dérivé de *dīrectus* « droit » (CNRTL). Dans le recueil, le verbe *dresser* apparaît trois fois, p. ex. dans la recette pour le pâté : « Aprez prenez pour deux soulz, de la fleur de soille et en dressez une paste » (fol. 41r°).

entretailier – verbe transitif signifiant « tailler, sculpter, graver » (M). Dans le recueil, nous avons affaire au participe passé de ce verbe, possédant le sens de « rogné » (FEW XIII, 49). Le verbe a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle, dans le sens de « se blesser en se heurtant les jambes » (CNRTL) et, dans le sens de « rogner », en 1550 (FEW XIII, 49). On note également la graphie *entretailier* dans l’ancienne langue (GD III, 302). Ce

verbe est composé de la préposition *entre* et du verbe *tailler*, issu du latin tardif *taliare*, probablement dérivé du latin classique *tālĕa* « bouture, scion » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois sous la forme participiale, dans la recette pour une tarte : « Sur les cerises jecterés du burre et canelle. Et après couvrirés la tarte de paste joliment entretailée » (fol. 45r^o).

s'eschauffer, s'eschaffer – le verbe a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle, dans le sens d'« échauffer, enflammer » et, entre 1121 et 1134, comme verbe pronominal (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *eschauer*, *eschafeir*, *exafier*, *eschauer*, *eschialfer*, *eschalfer*, *eschaffer*, *enchaffer*, *achauer*, *enchafeir* (GD IX, 513). La graphie *eschaffer* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le verbe vient du latin vulgaire **excalefare*, issu du latin impérial *excalfacĕre* « chauffer, échauffer » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *eschaffer* apparaît une fois et sa graphie concurrente *eschaffer* – également une fois. En voici l'emploi de ce verbe dans la recette pour les tripes : « Et puis prenez du laict doulx ung pot ou selon qu'en voulez faire plus ou moins et mettez le laict auprez du feu, afin qu'il s'eschaffe sans boullir » (fol. 9v^o).

escouler, escoullir – verbe transitif signifiant « faire passer un liquide d'un endroit à un autre » (M). Il a été attesté en 1245, dans le sens de « couler (en parlant du sang) » (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *escoler*, *escoller*, *ecouler* (GD IX, 520). La deuxième graphie de notre manuscrit n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le verbe est dérivé, à l'aide du préfixe *e-/ex-*, du verbe *couler*, issu du latin *colāre* « passer, filtrer, épurer » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *escouler* apparaît dix fois et sa graphie concurrente *escoullir* – une fois. En voici l'un des emplois de ce verbe : « Et quand les cavourdes seront bien molles, faictes bien escoullir toute l'eaue » (fol. 34r^o).

escourer – verbe transitif signifiant « s'écouler, passer » (M). Il a été attesté pour la première fois en 1325, dans ce sens (GD III, 427). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *escorrer*, *escourrer* (GD III, 426). Le verbe vient du latin *excurrĕre* « courir hors » (FEW III, 284). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour les raviolis : « Prennez des espinas et les pourboullez, puis escourez bien l'eaue » (fol. 40r^o).

escumer – verbe transitif signifiant « débarrasser de l'écume » (M). Il a été attesté en 1200, dans ce sens (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ecumer*, *acumer* (GD IX, 525). Le verbe est dérivé, à l'aide

du suffixe *-er*, du substantif *écume*, issu du germanique occidental **skum* « écume, bave » (CNRTL, FEW XVII, 139). Dans le recueil, il apparaît quatre fois, dans diverses recettes, p. ex. « Et ce fait, les mettre ainsy entieres au pot de terre ou de cuivre, prenant premierement pour chacune livre de poires, une livre de sucre et un pot d’eau et le bien escumer » (fol. 5r^o).

esgouter – le verbe a été attesté en 1393, dans le sens de « débarrasser une chose du liquide qu’elle contient ou dont elle est recouverte, en le faisant écouler goutte à goutte » (CNRTL). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *egouter*, *esgoutter*, *agouter* (GD IX, 529). Le verbe est dérivé, à l’aide du préfixe *e-/ex-* et du suffixe *-er*, du substantif *goutte*, issu du latin *gutta* « goutte d’un liquide » (CNRTL). Dans le recueil, le verbe *esgouter* apparaît deux fois, seulement dans la recette pour les *vers* : « Et lors y mettés de l’eau rose et puis les mettés esgouter en un linge. Et le laissés escouler ou esgouter ainsy une nuit » (fol. 47r^o).

s’eslever – le verbe a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle. On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *ellever*, *esliever*, *elliver*, *elever* (GD III, 481 ; IX, 531). Le verbe est dérivé, à l’aide du préfixe *e-/ex-*, du verbe *lever*, issu du latin *levāre* (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît trois fois, dans les recettes pour les *mattons* et les *oreillurs*. Voici une citation avec son emploi, dans la recette pour les *oreillurs* : « Et voyés qu’il n’y ayt aucun trou aux hosties, car sy le finals y entroit (en quiz les cuiras), ils ne s’esleveroient point. Et quant ils ne s’eslevent, ils ne vaillent rien » (fol. 45v^o).

esliser – verbe transitif ; probablement une variante pour *elicer*, signifiant « extraire, tirer » (M, GD III, 22). Il vient du latin *elicĕre* « tirer de, faire sortir » (DG, 581). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour faire du riz : « Premierement il faut bien laver le ris en eau froide sy longtemps que l’eau demeure clere. Puis eslisés le ris dehors » (fol. 47r^o).

espartre – verbe transitif signifiant « disperser, éparpiller, répandre » (M). Il a été attesté pour la première fois au XII^e siècle, sous la forme *esparger* (FEW XII, 133). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *epardre*, *esperdre*, *spardre* (GD III, 509). Le verbe vient du latin *spargĕre* « répandre, éparpiller » (FEW XII, 133). Dans le recueil, il apparaît deux fois dans les recettes pour les massedains et une tourte, p. ex. : « Aprez prendrez voz amandes accommodées comme dessus et les mettez dans le cercle, en les espartant » (fol. 7r^o).

espautrer – verbe transitif signifiant « briser, casser, fracasser, écraser (une partie du corps, un objet) » (M). Il a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle, dans ce sens (FEW XVII, 162). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *espiautrer*, *espaultrer*, *espeaultrer*, *espalreir*, *espateir* (GD III, 516). Le verbe vient probablement de l'ancien francique **spalturoian* « fissionner » (FEW XVII, 162). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour confire les cerises : « Et puis prendre une paille ou chaudire de cuivre à ce propre pour les cuire, et les espautrer tres bien des mains » (fol. 6r^o).

espesser, espessir – il s'agit du verbe « épaissir ». Il a été attesté pour la première fois en 1180 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *spessir*, *epaissir*, *epessir*, *espeisser* (GD IX, 543 ; M). La graphie du recueil est datée entre 1425 et 1450 (M). Le verbe est composé, à l'aide du suffixe *-ir/-er*, de l'adjectif *épais*, issu du latin classique *spissus* « épais, dense, compact » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *espesser* apparaît une fois et sa graphie concurrente *espessir* – également une fois, dans la recette pour faire le blanc manger : « Et après le mectés en un grand plat et refroidir et espesser » (fol. 50v^o).

esplucher – verbe transitif signifiant « dépouiller, plumer quelque chose » (M) ; dans le cas du recueil il s'agit d'une géline ; ou bien « nettoyer, en ôtant les parties inutiles » (GD IX, 540). Il a été attesté pour la première fois entre 1194 et 1197, dans le deuxième sens (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *espeluchier*, *espelukier*, *espelucier*, *espluquier*, *esplucquier* (GD IX, 540). Il est dérivé, à l'aide du préfixe *e(s)/-ex-*, de l'ancien français *peluchier* « nettoyer », venu du bas latin **piluccare*, dérivé du latin tardif *pilāre* « épiler » (CNRTL). Dans le recueil, le verbe apparaît quatre fois, dans les recettes pour faire le blanc manger : « Vous prendrés une geline et la boulerés fort bien. Et après osterés la chair de la poitrine et la froterés en un beau linge et l'esplucherés bien dely en filets » (fol. 50r^o).

espresser – verbe transitif signifiant « faire sortir (un liquide) en pressant » (M). Il a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle, dans le sens de « presser, serrer » (FEW IX, 361). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *expresser*, *expriesser* (GD III, 550). Le verbe est dérivé, à l'aide du préfixe *es-/ex-*, du verbe *presser*, venu du latin *pressāre* « presser, serrer de près, harceler » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît seulement une

fois, dans la recette pour une tourte : « Et prenez demie pinte de cresse, qui soit espressé » (fol. 22v^o).

estamper – verbe transitif signifiant « broyer, écraser quelque chose » (M). Il a été attesté pour la première fois entre 1225 et 1229, dans ce sens (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *estanper*, *stamper* (GD III, 596). Le verbe vient de l'ancien bas francique *stampôn* « fouler, piler » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît quarante-deux fois, p. ex. dans la recette pour le chapon : « Et puis passerez le bouillon par une estamine et estamperez du cran, le tenant en ung pot à part avec le bouillon » (fol. 17v^o).

estramer – verbe transitif signifiant « mélanger » (FEW XIII, 173). Il a été attesté pour la première fois au XV^e siècle, dans ce sens (FEW XIII, 173). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *estranper*, *estremper* (GD III, 641). Il vient du latin *temperāre* « disposer convenablement les éléments d'un tout, combiner, allier, mélanger » (FEW XIII, 173 ; DG 1551). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour les tripes : « Et y mettez du pain blanc dedans à estramer et puis bouillir » (fol. 9v^o).

estricher – verbe transitif, probablement une variante pour *estriquer*, signifiant « frotter » (M). La forme *estriquier* a été attestée pour la première fois au XIII^e siècle, dans le sens de « passer la main sur quelque chose » (FEW XVII, 257) et la forme *estriquer*, dans le sens de « frotter », entre 1400 et 1500 dans le Nord de la France (M ; FEW XVII, 257). Le verbe vient de l'ancien francique **strikan* (FEW XVII, 257). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour la tourte : « Et quand la tourte sera prez cuite, l'estricherez avec de l'eau de rose et jecterez du sucre par-dessus » (fol. 30v^o).

estuver – verbe transitif signifiant « (faire) prendre un bain chaud ou un bain de vapeur », ou bien « cuire à l'étouffée » (M ; FEW XIII, 457). Il a été attesté pour la première fois entre 1181 et 1190, dans le sens de « baigner à l'eau chaude » et, dans le deuxième sens, en 1393 (CNRTL, FEW XIII, 457). On note aussi la graphie *esteuver* dans l'ancienne langue (GD IX, 569). Le verbe est dérivé du substantif *estuve*, venu du latin vulgaire **extupa* « pièce pour bains de vapeur », dérivé de **extupare*, issu d'un **tupare*, venu du gr. τύφειν « fumer » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît soixante-huit fois, dans plusieurs recettes, p. ex. dans celle pour un chapon : « Et apres ostés le chapon et le mettez estuver avec le mesne bouillon et herbes » (fol. 17r^o).

faire – dans le recueil, ce verbe est l'un des plus fréquents : il apparaît 257 fois, dans diverses recettes.

falloir – dans l’ancienne langue on note également d’autres formes : *faillir*, *fallir*, *falir*, *falyr*, *faalyr* (GD III, 700). Dans le recueil, ce verbe apparaît quarante-cinq fois.

filler – verbe intransitif, variante de *filer* que l’on note aussi dans l’ancienne langue (GD IX, 619), signifiant « couler » (M). Le verbe a été attesté pour la première fois en 1165 (CNRTL). Il vient du bas latin *filare* « étirer en fil ; faire couler en fil » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour confire les cerises : « et puis attouché ledict syrop de vostre doigt et en cas que le syrop fille, elle sera essez cuit. » (fol. 6r°).

fondre – le verbe a été attesté en 1190 (CNRTL). On note également la graphie *fundre* dans l’ancienne langue (GD IX, 636). Il vient du latin *fundere* « verser, répandre ; fondre (un métal, une statue) ; disperser, renverser, abattre » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît trois fois, p. ex. dans la recette pour le brochet : « Prennés du lard et le coupés en des petites pieches quarrées, sy grandes qu’un des. Et le mectés en une petite payelle et mectés fondre sur le feu » (fol. 44r°).

fricasser – verbe transitif signifiant « faire cuire en fricassée », ou bien, plus précisément, « faire cuire dans leur jus, à la poêle ou à la casserole, des aliments coupés en morceaux » (M ; CNRTL). Il a été attesté pour la première fois au XV^e siècle, dans le premier sens (CNRTL). On note aussi la graphie *friquasser* dans l’ancienne langue (GD IX, 664). Il est probablement composé du verbe *frire*, issu du latin classique *frīgēre* « faire griller, rôtir ; frire » et de *casser* (CNRTL) ou, selon le FEW, de **coactiare* (FEW III, 796). Dans le recueil, le verbe apparaît seulement une fois, dans la recette pour une soupe à l’anglaise : « Et faictes de ladite paste de petites pieces, si grandes qu’une petite carte et ces pieces ferez fricasser en de l’oing de porcheau ou beurre, mais l’oing est mellieur » (fol. 32v°).

frire, frier – le verbe a été attesté pour la première fois en 1180 (CNRTL). Il vient du latin classique *frīgēre* « faire griller, rôtir ; frire » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *frire* apparaît dix fois et sa graphie concurrente *frier* – douze fois, dans diverses recettes. Le verbe est utilisé p. ex. dans le contexte suivant : « Prenez de la biete et un peu de persin, avec un oignon, et les trenchés bien menu. Puis faictes le tout frire avec du burre et de l’huile » (fol. 36v°).

frotter – le verbe a été attesté entre 1205 et 1250, dans le sens d’« enduire, imprégner par frottement » (CNRTL). On note aussi la graphie *froter* dans l’ancienne langue (GD IX, 669). L’origine de ce verbe est incertaine, probablement

il est issu du latin *frīctare*, venu de *fricāre* « froter, polir, étriller » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît onze fois et il concerne le plus souvent le beurre ou l'eau de rose : « Et quand la tourte sera assez cuite, la frottez avec l'eau de roses et burre » (fol. 16v°).

garder – le verbe a été attesté en 1265 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *guarder*, *garger* (GD IV, 224). Le verbe vient du germanique occidental **wardôn* « regarder vers » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît neuf fois, dans les recettes pour les plats qu'on peut conserver, p. ex. « Et quy ne veult garder le poisson si long temps, ains le manger deux ou trois jours, après il sera mieulx de jeter le susdit brouet tout chaud dessus le poisson mis par couches comme dessus » (fol. 12v°).

glisser, grisser – le verbe a été attesté pour la première fois à la fin du XII^e siècle, dans le sens de « se déplacer d'un mouvement continu, volontaire ou non, sur une surface lisse ou le long d'un autre corps, par une impulsion donnée » et, en 1320, dans le sens de « pousser quelqu'un ou quelque chose » (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *glicier*, *glicher*, *glicer*, *glinger*, *glicher* (GD IX, 702). La graphie *grisser* n'est pas relevée dans les dictionnaires, mais il est intéressant de la voir ici, vu que ce type de rhotacisme apparaît le plus souvent dans les langues romanes dans le Sud (occitan, portugais, roumain). Le verbe vient du croisement de l'ancien français *gliier* « glisser », issu de l'ancien bas francique **glīdan* « glisser », et de l'ancien français *glacier*, issu de *glacer* au sens de « glisser », du latin *glaciāre* « changer en glace ; glacer d'effroi ; durcir, solidifier » (CNRTL). Dans le recueil, chacune des graphies apparaît une fois, à propos de tourtes : « Et ce à raison que sy on y mettoit beaucoup de sucre, la tourte neouldroit grisser hors de la tourtiere » (fol. 22v°).

haischer, houscher – le verbe a été attesté pour la première fois en 1225 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *hachier*, *hagier*, *hacher*, *hecquier* (GD IX, 741). Les graphies du recueil ne sont pas relevées dans les dictionnaires. Ce verbe vient, par fausse régression, du verbe *dehachier* « découper », qui est dérivé, à l'aide du préfixe *de-*, du substantif *hache*, issu de l'ancien haut allemand *happja* provenant du domaine francique *happia*, *happa*, *heppa* « hache de bûcheron » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *haischer* apparaît quarante-trois fois et sa graphie concurrente *houscher* – une fois. Voici un exemple de l'emploi de ce verbe : « Après laissez le

chapon au pot pres du feu, afin qu'il demeure chaud et prenez la pieche de chair de veau et la houschez bien deslie » (fol. 18r°).

hocher – verbe transitif signifiant « secouer, remuer » (CNRTL). Le verbe a été attesté pour la première fois en 1155 dans ce sens (CNRTL). On note également d'autres graphies : *hochier*, *hochcier*, *houchier*, *hocquier*, *hoissier* (GD IV, 482). Le verbe vient de l'ancien bas francique **hottisôn* « secouer » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour confire les cerises : « y mettez une livre de sucre et les remuez en hochant ladite payelle par plusieurs fois » (fol. 6r°).

incorporer – le verbe a été attesté en 1411 (CNRTL). Il est emprunté au bas latin *incorporāre* « revêtir d'un corps ; faire entrer dans un corps, adjoindre » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît deux fois, dans la recette pour la moutarde : « Et l'incorporerez avec du nouveau sucre melis, y adjoustant pouldre de canelle, de cloux de gerouffle, noix muscade, telle quantité qu'il vous plaira » (fol. 38v°).

jecter – le verbe a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du X^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *geter*, *getter*, *jeter*, *jetter*, *getier*, *gecter*, *gester*, *gieter*, *gister*, *giter*, *gilier* (GD IV, 270). Il vient du latin vulgaire *jectāre*, issu du latin classique *jactāre*, une forme fréquentative de *jacēre* « jeter » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît soixante-six fois. Voici un exemple de l'emploi de ce verbe, dans la recette pour les œufs : « Laissez le tout boullir tant que les pommes soyent tendres assez et puis les jectez sur voz œufs en un plat » (fol. 15v°).

joigner, joindre – le verbe a été attesté en 1160 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *juindre*, *jondre* (GD IV, 648). Ce verbe vient du latin classique *jungēre* « lier, unir, assembler, attacher » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *joindre* apparaît trois fois et sa graphie concurrente *joigner* – une fois, p. ex. dans la recette pour les *vaultes* : « Et les ayant battu, prendre un peu de cresse douce et le joindrés avec les œufs » (fol. 15v°).

larder – verbe transitif signifiant « introduire un morceau de lard (dans une viande) » (M), ou bien « frotter de lard » (GD X, 64). Il a été attesté pour la première fois en 1155 (CNRTL). Il est dérivé, à l'aide du suffixe *-er*, du substantif *lard*. Cf. *lard* ci-dessus. Dans le recueil, il apparaît quatre fois, p. ex. dans la recette pour le filet de bœuf : « Prenez le fillet de bœuf et le lardez bien et le mettez en vinaigre » (fol. 25r°).

laver – le verbe a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle (CNRTL). Il vient du latin *lavāre* qui a le même sens (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît neuf fois, p. ex. dans la recette pour confire les noix : « Puis les lavez fort bien et les mettez en assez bonne quantité d'eau et les y laissez jusques au troisieme jour » (fol. 5v^o).

lever – verbe intransitif signifiant « fermenter, gonfler », quand son complément désigne une pâte (CNRTL). Il a été attesté en 1200, comme un terme du domaine de boulangerie (CNRTL). Il vient du latin *levāre* « alléger, soulager ; soulever, élever en l'air » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît six fois, dans les recettes pour les pâtisseries, p. ex. « Prennés du pain blanc raspé, de la fleur et du laict, des œufs, beur fondu et un peu de gist ou levan. Detemprés le tout comme un papin et le laissés lever » (fol. 46v^o).

lier – le verbe a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du X^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *loyer, leier, loier* (GD X, 81). Il vient du latin *ligāre* « attacher, lier, assembler, bander ; entourer, encercler ; fixer, maintenir ; unir, joindre » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît quatre fois, p. ex. dans la recette pour les tripes : « Et s'il vous semble qu'il soit trop espez, y fault mettre encor du laict, et aprez remplir les boudins et les lier en quatre ou cinq endroictz un fillet blanc ou gris » (fol. 9v^o).

se mattonner – verbe pronominal signifiant « coaguler, cailler » (M). Il a été attesté pour la première fois en 1365, comme participe passé (M). Le verbe est dérivé, à l'aide du suffixe *-er*, de *matte* « lait caillé », venu du latin *mattus* « humide, mou » (FEW VI, 525). Dans le recueil, le verbe *se mattonner* apparaît seulement une fois, dans la recette d'une soupe : « Aprez prenez une paire de mieulx d'eufs et un peu d'eaue où a bouilly la pourcelaine et les battés fort bien, afin qu'il ne se mattonne » (fol. 37r^o).

meller, mesler, mesller – le verbe a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *mescler, mascler, mecler, merler, meiller, mausler* (GD V, 288). La graphie *mesller* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Ce verbe vient du latin populaire *misculare* qui est un élargissement du latin classique *miscēre* « mêler, mélanger ; troubler, bouleverser » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *meller* apparaît une fois, *mesler* – trente-six fois et *mesller* – deux fois. Voici une citation avec l'emploi de ce verbe : « Et mesllerés le tout ensemble avecq la

chair et la mectés boullir tant qu'il soit espés presque pour le couper » (fol. 50v°).

mettre – le verbe a été attesté pour la première fois au X^e siècle (FEW VI, 185). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *metre*, *mattre*, *matre*, *moitre*, *moctre*, *mepetre*, *medre* (GD X, 150). Il vient du latin *mittēre* « envoyer ; jeter, lancer (dans un mouvement rapide) » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît 345 fois. Ainsi, il devient l'un des verbes les plus employés dans le manuscrit.

mouiller, mouller – verbe transitif signifiant « imbiber, imprégner d'eau, rendre humide, mouiller » (M) ; pourtant, dans le recueil, dans le cas d'un emploi, il s'agit plutôt d'une tourtière qu'il faut « imprégner de beurre, beurrer », dans la recette pour faire le *ratton* : « Laquelle composition ainsy accommodée, jecterés en une tourtiere mouillée de beur, la serrant fort bien » (fol. 46v°). Néanmoins, ce sens n'est pas relevé dans les dictionnaires. Le verbe a été attesté pour la première fois en 1050, dans le sens d'« imbiber, humecter » (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *moillier*, *moiler*, *mueillier*, *mollier*, *moullier*, (GD X, 162 ; M). Il vient du latin vulgaire **molliare* « attendrir le pain en le trempant », puis « mouiller », dérivé du latin *mollia* « mie de pain », issu de l'adjectif *mollis* « mou, tendre » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *mouller* apparaît une fois et sa graphie concurrente *mouiller* – également une fois.

nettoyer – le verbe a été attesté au XIII^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *netteier*, *nestoier*, *notoer*, *nethoyer*, *naitoier*, *necteyer*, *naitiier*, *nectoyer*, *nattayer* (GD X, 201). Il vient du latin vulgaire **nitidiāre*, dérivé de *nītīdus* « luisant, brillant, resplendissant ; pur, limpide » et il est composé suite à une réfection du verbe de l'ancien français *noier* « débarrasser, délivrer », d'après l'adjectif *net* (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît neuf fois, dans diverses recettes. Voici une citation avec l'emploi de ce verbe : « Vous prendrez le rys et le laverez et nettoyez fort bien » (fol. 27r°).

orler – verbe transitif signifiant « border » (M). Il a été attesté pour la première fois en 1260, dans le sens de « garnir d'un ourlet » (FEW VII, 423). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *oller*, *ourler* (GD V, 640 ; M). Il vient du latin vulgaire **orulāre* « border » (FEW VII, 423). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour les massapains : « Et puis ostant le cercle, orlerez le marsepin avec les doibts » (fol. 7v°).

oster – le verbe a été attesté pour la première fois en 1119 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *hoster*, *houster*, *opter*, *ouster* (GD X, 247 ; M). Il vient du verbe latin qui était intransitif, à l'époque classique *obstāre* « se tenir devant, faire obstacle », devenu transitif en bas latin, signifiant « empêcher quelqu'un de » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît cinquante et une fois, dans diverses recettes, p. ex. pour confire les coings : « Et après en oster la pelure et le tuyau, faisant ung trou par dessoulz à la poire, ou bien, les copperez en deux pieces pour ainsy plus facilement oster le tuyau » (fol. 5r^o).

parcuire – verbe intransitif signifiant « achever de cuire, cuire entièrement » (M ; FEW II, 1164). Il a été attesté pour la première fois au XV^e siècle (FEW II, 1164). Ce verbe est dérivé, à l'aide du préfixe intensif *par*, du verbe *cuire* – cf. *cuire* ci-dessus. *Parcuire* signifie donc « cuire au plus haut point ». Dans le recueil, il apparaît deux fois, dans la recette pour une tourte et pour les massepains. Il apparaît p. ex. dans le contexte suivant : « et, ce faict, laisserez le marsepin parcuire » (fol. 7v^o).

passer – verbe transitif signifiant, entre autres, « faire aller quelque chose à travers un filtre, un tamis, tamiser, filtrer quelque chose » (M). Il a été attesté en 1392, dans ce sens (M). Il vient du latin vulgaire *passāre* « traverser », dérivé de *passus* « pas » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît quarante-cinq fois, p. ex. dans la recette pour le chapon : « Aprez passerez le bouillon par une estamine et y mettez ladite chair de veau » (fol. 17r^o).

PELLER – le verbe a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *peler*, *poller*, *poiller*, *poiler* (GD VI, 67). Il vient du bas latin *pīlare*, issu de *pīlus* « poil », au sens d'« arracher les poils, épiler » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît vingt-trois fois et il concerne les fruits et les légumes, p. ex. « Prennez de naveaux et les pellés et puis les mettez boullir » (fol. 21v^o).

petrir, petryr – le verbe a été attesté pour la première fois entre 1176 et 1181 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pestrir*, *prestir*, *piestrir*, *pretir*, *pistrir*, *poystir*, *paistrir* (GD X 328). Il vient du bas latin *pistrīre* « pétrir », dérivé de *pistrīx* « celle qui pétrit » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *petrir* apparaît cinq fois et sa graphie concurrente *petryr* – une fois. On trouve ce verbe p. ex. dans les recettes pour les pâtisseries : « Et puis petrisant bien le tout, en faites paste » (fol. 48r^o).

picquer – il s’agit de « piquer ». Le verbe a été attesté en 1306 (CNRTL). On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *piquer, piker, piquier, picquier, pikier* (GD VI, 173). Il vient soit du latin populaire **pikkare* « piquer, frapper », soit il est dérivé, à l’aide du suffixe *-er*, du substantif *pic*, issu du latin populaire **piccus* « pic » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît une fois, dans la recette pour la lamproie : « Prennez vostre lamproie ou pricque et ostez toute l’ordure avec un drap. Et la picquez avec un poingon à ce que le sang sorte » (fol. 43r°).

pillier – le verbe a été attesté pour la première fois en 1170 (CNRTL). On en note aussi d’autres graphies : *piler, pillier* (GD X, 338 ; M). Il vient du bas latin *pilāre* « enfoncer comme un pilier, planter, empiler », dérivé de *pila* « pile, pilier » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour le blanc manger : « Prenés une livre d’amandes, sy les pellés. Et puis les pillés en un mortier avecq de l’eaue de roses » (fol. 50v°).

pourbouller – verbe transitif signifiant « faire bouillir » (M), ou bien « bouillir entièrement » (FEW I, 622). Il a été attesté, probablement, dès le XIV^e siècle (M). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *pourbouillier, pourbouilier, pourbouillir, pourbouillyr, pourbouilir* (GD VI, 353). La graphie du recueil n’est pas relevée dans les dictionnaires. Le verbe est dérivé, à l’aide de la préposition *pour* qui prend la valeur du préfixe intensif *par*, du verbe *bouillir*, issu du latin *bullire* « bouillonner » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *pourbouller* apparaît trois fois, dans les recettes pour les raviolis et les pâtés. Voici une citation avec l’emploi de ce verbe : « Vous pourboullerez vostre venoison et le lardez fort bien » (fol. 40v°).

prendre – dans le recueil, le verbe apparaît 358 fois, dans diverses recettes, donc il est l’un des verbes les plus employés dans le manuscrit.

preparer – le verbe a été attesté pour la première fois en 1314, dans le sens d’« apprêter quelque chose » (CNRTL). Il est emprunté au latin *praeparare* « ménager d’avance, apprêter d’avance », dérivé à l’aide du préfixe *prae-*, du verbe *parāre* « apprêter, arranger » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît deux fois, dans les recettes pour les soupes, p. ex. : « Et ainsy le jecterez sur la soupe au pain qu’aurez à ce préparé et y mettez sucre et canelle par-dessus » (fol. 32r°).

presser – le verbe signifiant dans le recueil 1) « approcher une chose d’une autre, serrer », 2) « serrer de manière à extraire un liquide, un suc » (CNRTL). Il a été attesté en 1538 dans le premier sens et, en 1200, dans le deuxième sens

(FEW IX, 361 ; CNRTL). Il vient du latin *pressāre*, qui est un intensif de *premēre* « presser, serrer de près, harceler » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît cinq fois : trois fois dans le premier sens, p. ex. dans la recette pour les *mustachois* : « faictes paste et la pressez des formes à ce propres » (fol. 8r^o) ; et deux fois dans le deuxième sens, p. ex. dans la recette pour la tourte de navet : « Prennez de naveaux et les pellés et puis les mettez boullir. Et puis après les escoulez ou pressez si bien que l’eau en sorte » (fol. 21v^o).

rasper – le verbe a été attesté en 1568, dans le sens de « réduire en pulpe ou en poudre avec la râpe » (CNRTL, FEW XVI, 669). On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *raper*, *rappier* (GD X, 485). Pour l’origine, cf. *raspoir* ci-dessus. Dans le recueil, le verbe apparaît douze fois, dans diverses recettes, p. ex. pour le *papin* : « Prenés un pot de laict doux et pour un peu demy pattart de pain blanc, que rasperés bien menu » (fol. 48v^o).

reboullir – verbe transitif signifiant « recuire, exposer de nouveau à l’action du feu » (M). Il a été attesté pour la première fois au XIV^e siècle (FEW I, 622). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *rebouillir*, *reboullir*, *reboullir* (GD X, 494). La graphie du recueil n’est pas relevée dans les dictionnaires. Le verbe est dérivé, à l’aide du préfixe *re-*, du verbe *bouillir* – cf. *bouillir* ci-dessus. Dans le recueil, il apparaît deux fois, dans les recettes pour une tourte et la *painade*. Voici un exemple de son emploi : « Prennez du laict duquel aurez fait de nattes et le reboulez et en faictes une natte » (fol. 28v^o).

rechauffer – le verbe a été attesté pour la première fois en 1170 (CNRTL). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *reschalfer*, *recauffer*, *rescafer*, *reschauffer*, *reschauffer* (GD X, 554). Il est dérivé, à l’aide du préfixe *re-*, du verbe *chauffer*. Pour l’origine, cf. *chauffer* ci-dessus. Dans le recueil, le verbe apparaît deux fois, dans une recette pour le chapon : « Pour rechauffer ou estuver un chapon rosty qui est froid » (fol. 19r^o).

refroidir – le verbe a été attesté pour la première fois en 1160 (CNRTL). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *refreidir*, *resfredir*, *reffroidir* (GD X, 518 ; M). Il est dérivé, à l’aide du préfixe *re-* et du suffixe *-er*, de l’adjectif *froid*, issu du latin classique *frīgīdus* « froid, glacé » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît dix fois, dans diverses recettes, p. ex. pour une tourte : « Et quand il sera prez frit, l’osterez du feu et le laissez refroidir » (fol. 36v^o).

remuer – le verbe a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *remuier*, *remuier*,

remuyer (GD VII, 15). Il est dérivé, à l'aide du préfixe *re-*, du verbe *muer*, issu du latin *mutāre* « déplacer, changer, modifier » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît seize fois, dans diverses recettes, p. ex. pour la moutarde : « Et cependant qu'ilz bouillent, il les fault tousjours remuer avec un baston » (fol. 38v°).

roller – aujourd'hui *rouler*. Le verbe transitif signifiant, entre autres 1) « tourner quelque chose autour d'un axe (concret ou imaginaire) ; mettre quelque chose en rouleau » (GR) ; 2) « aplatir, passer quelque chose au rouleau » (GR). Il a été attesté dans le premier sens, en 1553 (GR) et, dans le deuxième sens, en 1680 (GR ; FEW X, 501), mais il paraît que cet emploi-ci soit antérieur, vu la datation du recueil. On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *roeler*, *roueler*, *roueller*, *roouler*, *rueler*, *reouler*, *reueler*, *reueller* (GD VII, 219). Le verbe est dérivé, à l'aide du suffixe *-er*, de l'ancien français *ruele*, *roele* « petite roue », issu du latin tardif *rōtella* « petite roue » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît cinq fois. Dans le premier sens, il est utilisé deux fois, p. ex. dans la recette pour les *hattelles* : « Et coppez des piechettes bien tendres du veau et les rollez là dedans et les mettez rostir en la broche » (fol. 39r°). Dans le deuxième sens, il est employé trois fois, p. ex. dans la recette pour une tourte : « Et ayant ainsy pettry la paste, la rollerez d'un rolloir » (fol. 29r°).

rompre – verbe transitif signifiant « briser, mettre en pièces, mettre en morceaux » (M) ; pourtant, dans le recueil, on trouve également le sens de « mêler avec », mais celui-ci n'est pas relevé dans les dictionnaires. Le verbe a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle, dans le sens de « mettre en pièces, briser » (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *rumpre*, *ronpre*, *rouptre* (GD X, 587 ; M). Pour l'origine, cf. *desromper* ci-dessus. Dans le recueil, il apparaît neuf fois dans le sens de « briser, mettre en pièces, mettre en morceaux » et trois fois dans le sens de « mêler avec ». En voici un emploi : « Prenez vinaigre de vin et, s'il est trop fort, rompez-le avec du vin » (fol. 12r°).

rostir – le verbe a été attesté pour la première fois en 1155 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *roistir*, *rutir*, *ruestir*, *rotir* (GD X, 593 ; M). Il vient du germanique **raustjan* « rôtir » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît quatorze fois, dans diverses recettes, p. ex. « Vous prendrez vostre esclefin et le mettez rostir sur le greil » (fol. 41v°).

saler, saller – le verbe a été attesté pour la première fois en 1150 (CNRTL). On trouve, dans les dictionnaires, les deux graphies : *saler* et *saller* (GD X, 614). Le verbe vient du latin **salare*, issu du latin *salīre* « saler », dérivé de *sal* « sel » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *saler* apparaît une fois et sa graphie concurrente *saller* – sept fois. On trouve ce verbe dans quelques recettes, p. ex. dans celle pour les tripes : « Et n’oubliez pas à les saller » (fol. 10r^o).

semer – verbe transitif signifiant « parsemer » (GD X, 659). Il a été attesté au XIII^e siècle, dans le sens de « répandre çà et là en dispersant » (CNRTL, M). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *sepmer*, *sumer*, *saimer* (GD X, 659). Il vient du latin *semīnāre* « produire ; procréer, enfanter ; semer » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît quatre fois et il concerne les épices, le sucre et la farine. Voici une citation avec son emploi : « Et puis frottés la payelle ou tourtiere de burre fresche et la semez d’un peu de fleur » (fol. 35v^o).

servir, server – le verbe a été attesté en 1165, dans le sens d’« apporter le repas » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *servir* apparaît trente-neuf fois et sa graphie concurrente *server* – une fois. Voici un emploi de celle-ci : « Et la serverez au fruict » (fol. 16v^o).

sursemer – verbe transitif signifiant « parsemer, joncher » (M). Il a été attesté pour la première fois au XIII^e siècle (GR). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *soursemer*, *seursemer*, *soursaimer* (M). Pour l’origine, cf. *semer* ci-dessus. Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour une tourte : « Et aprez le mettez en paste comme dessus, frottant premierement la tourtiere de burre fresche et la sursemant d’un peu de fleur de fourment » (fol. 35v^o).

tailler – le verbe a été attesté pour la première fois, dans la deuxième moitié du X^e siècle (CNRTL). On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *taillier*, *talier* (GD X, 740). Il vient du latin tardif *taliare*, dérivé probablement du latin classique *tālĕa* « bouture, scion » (CNRTL). Dans le recueil, ce verbe apparaît deux fois, dans les recettes pour une tourte et un brochet. Il est utilisé p. ex. dans le contexte suivant : « Et quand il est prez cuit, prenez du pain et taillez ce pain en forme de des » (fol. 43v^o).

tamiser, tromiser – le verbe a été attesté pour la première fois en 1166 (CNRTL). On en note aussi la graphie *thamiser* dans l’ancienne langue (M). Dans le recueil, on a également la graphie *tromiser* employée dans ce sens,

pourtant, elle n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le verbe est dérivé, à l'aide du suffixe *-er*, du substantif *tamis*. Pour l'origine, cf. *tamis* ci-dessus. Dans le recueil, la graphie *tamiser* apparaît trois fois et sa graphie concurrente – une fois. On trouve celle-ci dans la recette pour les massepains : « il fault tromiser ce peu de sucre parmy un voillet, tamy bien subtil. Et l'ayant tamisé, y meselerez un peu d'eau de roses » (fol. 7v°).

temprer, tremper – le verbe a été attesté pour la première fois au troisième quart du XIV^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *temper*, *trampeir* (GD VII, 668). Il vient du latin *temperāre* « combiner dans de justes proportions », « disposer convenablement les éléments d'un tout », « organiser, régler », « modérer, tempérer, équilibrer, régulariser » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *temprer* apparaît seize fois et sa graphie concurrente *tremper* – une fois. Le verbe apparaît p. ex. dans le contexte suivant : « Puis en polerés prendre quant vous voudrés tremper aucun poisson secq » (fol. 44v°).

torcher – le verbe a été attesté pour la première fois en 1160, dans le sens d'« essayer, frotter, enlever la saleté » (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *torchier*, *tourchier*, *teurcher*, *torkier* (GD X, 778). Il est dérivé, à l'aide du suffixe *-er*, du substantif *torche*, issu du latin populaire **torca*, qui est une altération du latin classique *torqua* – variation de *torques* « collier, guirlande », dérivé de *torquēre* « tordre ». Dans le recueil, le verbe apparaît seulement une fois, dans la recette pour le jambon qu'il faut essayer : « Il fault prendre les jambons de plusieurs porceaux et les faut mettre en quelque lieu net, sur la terre et les laisser quinze jours ou trois semaines, à ce qu'ils commencent un peu à sentir mal. Mais cependant que sont ainsy à terre, il fault de deux jours en deux jours ou de trois, torcher avec une nappe ou servitte l'eau de jambons, qu'il en sortira » (fol. 14v°).

touiller – le verbe a été attesté en 1200, dans le sens de « remuer » (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *tooillier*, *tooullier*, *tooullier*, *toeuiller*, *toeuillier*, *touellier*, *touoillier*, *touaillier*, *touwelier*, *touwellier*, *toullier*, *toullier*, *touillier*, *toillier*, *tuillier* (GD VII, 745). Il vient du latin *tudiculare* « broyer, triturer », dérivé de *tūdīcūla*, *-ae* « machine à écraser les olives », issu de *tundēre* « écraser, piler » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît trois fois, dans les recettes pour les raviolis et les pommes. Voici un exemple de son emploi : « Après prennés des pommes et les pellés et coppés en rondelles et les touillés audit papin » (fol. 46r°).

verser – le verbe a été attesté au XII^e siècle (FEW XIV, 308). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *verseir*, *vercer*, *vorser*, *vienser* (GD VIII, 206). Il vient du latin *versāre* « tourner souvent » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît sept fois, dans diverses recettes et le plus souvent il concerne les liquides, p. ex. « Et puis verserez le bouillon susdit là dessus » (fol. 12r^o).

vuidier – le verbe a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *vuidier*, *vuyder*, *wuidier*, *veudier*, *voidier*, *voisdier*, *voydier*, *voyder*, *vidier*, *vider*, *widier*, *wiedier*, *wider*, *veder* (GD VIII, 313). Il vient du bas latin **vociāre*, dérivé de **vōcītus* « vide » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour faire les pommes, où il prend le sens de « tirer les pépins » : « Après pellés des pommes et coppés le dessus et les vuidés » (fol. 46r^o).

Conclusion partielle

Pour conclure ce sous-chapitre, il faut dire que, parmi quatre-vingt-dix-huit verbes présents dans le recueil, quinze verbes méritent d'être mis en valeur : *aisseisonner*, *eschaffer*, *escoilir*, *esliser*, *estricher*, *grisser*, *haischer*, *houscher*, *lardir*, *mouiller*, *pourbouller*, *rebouller*, *roller*, *rompre*, *tromiser*. Parmi eux, onze verbes présentent les graphies qui ne sont pas relevées dans les dictionnaires de l'ancienne langue française : *aisseisonner*, *eschaffer*, *escoilir*, *estricher*, *grisser*, *haischer*, *houscher*, *lardir*, *pourbouller*, *rebouller*, *tromiser*. De plus, trois verbes sont employés dans un sens nouveau, un sens particulier qui n'apparaît que dans ce texte : *esliser*, *mouiller*, *rompre*. Dans le manuscrit, le verbe *roller* prend le sens d'« aplatir, passer quelque chose au rouleau » qui, dans les dictionnaires, n'est daté que de l'an 1680. Vu la datation du recueil, nous y avons affaire à la première apparition de cette signification.

CHAPITRE VI

Terminologie culinaire du XVII^e siècle

dans la partie culinaire du recueil Gall. Quart. 143

Note préliminaire

Dans ce chapitre, nous allons étudier la terminologie de cuisine du XVII^e siècle, présente dans la partie culinaire du recueil Gall. Quart. 143. Nous noterons que ce manuscrit contient deux parties : l'une – culinaire et l'autre – relative aux parfums. En somme, dans cette partie culinaire, on compte 239 termes et expressions. Pour les analyser en détail, nous les avons divisés en sept catégories : fruits et leurs parties (trente et un termes), termes liés à la préparation des confitures (seize termes), viandes et d'autres parties d'animaux (cinq termes), ingrédients et noms de préparations diverses (trente et une termes), ustensiles (trente-sept termes), mesures et quantités (trente-huit termes) et verbes (quatre-vingt-un termes). Certains mots, qui possèdent le caractère général et sont largement connus, apparaissent ici sans définition ni étymologie et nous ne présentons que leur fréquence dans le recueil.

Nous allons utiliser les sigles pour chaque dictionnaire, que nous avons présentés au début du chapitre précédent.

6.1 Fruits et leurs parties

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons les fruits présents dans la partie culinaire du recueil Gall. Quart. 143. Comme nous le savons, ce recueil est un

traité des confitures. On y compte, en somme, trente et un termes concernant les fruits et leurs parties : *abricot, barbarisse, bouton, bremcappers, cerise, chair, citron, cœur, coing, corneille, dureté, écorce, épine-vinette, framboise, groselle, meure, morelle, muscat, nèfle, noix, noyau, œillet, peau, pêche, pelure, pépin, pierre, prune, queue, raisin, suson*.

Nous savons que les fruits et les préparations à la base de fruits sont très à la mode au XVII^e siècle. De même, les traités de confitures se multiplient et nous y avons affaire à l'un d'eux. Le nombre de fruits dans le recueil n'est pas considérable. C'est le coing (mentionné cinquante-quatre fois) qui y est le plus populaire, puis – l'abricot (quarante et une fois), la pêche (trente fois) et la prune (vingt-quatre fois). Tous ces fruits arboricoles possèdent beaucoup d'enthousiastes à cette époque-là. Pourtant, il est bizarre qu'on ne trouve pas de pommes ni de poires, également très populaires parmi les fruits. De plus, on ne rencontre pas, dans cette partie du recueil (en français), les fruits typiquement aristocrates, p. ex. les agrumes dont l'orange reste très appréciée, ou bien les fraises aimées par le Roi Soleil. Dans le manuscrit, on n'aperçoit que le citron, comme un agrume, et la framboise, comme le fruit de la famille de rosacées. Pourtant, il faut ajouter que, dans quelques recettes en flamand, présentes dans le recueil, on trouve les fruits très à la mode, à cette époque-là, c'est-à-dire, l'orange et la poire. Ces fruits sont utilisés pour préparer les gâteaux à l'orange, la tarte d'orange ou le jus de poire. L'auteur recommande donc ce type de fruits, mais il les mentionne seulement dans les recettes dans sa langue maternelle.

Voici l'analyse de ces termes :

abricot – le terme a été attesté pour la première fois entre 1512 et 1525 (FEW IX, 284). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *aubercot, aubricot, ambricot, albricot, auricot, arbricos* (FEW IX, 284). Le substantif est emprunté au portugais *albricoque*, ou bien à l'espagnol *aubercot*, ou au catalan *albercoc*. Toutes ces formes proviennent de l'arabe *al barkuk* « fruit précoce » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé quarante et une fois. On y trouve les recettes pour préparer les confitures d'abricots jaunes et verts, la gelée et la pâte. Voici un exemple de l'emploi de ce terme : « Il faut prendre des abricots bien jaunes et pour trois livres de fruit, 2 ¹/₂ de sucre de pain bien pilé » (fol. 27r^o).

barbarisse – substantif masculin désignant « épine-vinette » (FEW XIX, 22). Le terme a été attesté pour la première fois en 1548, sous la forme *berbérís*

(FEW XIX, 22). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *berberi*, *berberin*, *berbelin*, *barbaris* (FEW XIX, 22). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le mot vient de l'arabe *barbaris* (FEW XIX, 22). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé seulement une fois, dans la recette pour confire les nèfles, où l'auteur explique comment il faut mettre ces fruits dans les pots : « Puis, en bien couper l'oeillet qui est en bas et tous crus comme cela vous les mettez par lict dans des pots de confitures, comme on fait les barbarisses » (fol. 15^v°).

bouton – le terme a été attesté pour la première fois entre 1160 et 1185 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *boton*, *butun*, *botun* (GD VIII, 349). Le substantif est dérivé, à l'aide du suffixe *-on*, du verbe *bouter*, issu de l'ancien bas francique **bōtan* « pousser, frapper » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé deux fois et il concerne la rose et la *suson* (cf. *suson* ci-dessous). Les boutons apparaissent dans deux recettes : « Pour confir des boutons de rose sauvages » (fol. 14^v°) et « Pour conserver des boutons de suson nommé en flammand 'flier' dont on se sert aussi en salade » (fol. 100^r°).

bremcappers – substantif flamand, utilisé seulement une fois dans le recueil, dans la recette intitulée : « Pour saler des nommés en flammand Bremcappers pour s'en servir en salade » (fol. 99^v°). L'auteur a commis une lacune dans le texte, donc on ne connaît pas le nom français de ce fruit. Probablement, il s'agit des fleurs ou des fruits de la plante nommée *genêt à balais* qui s'appelle en néerlandais *brem*, ou bien des câpres qui constituent les bourgeons fermés, appelés en néerlandais *bloemknopjes*.

cerise – v. *cerise* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *cerise* est utilisé vingt-trois fois. Ces fruits sont la base de trois recettes : « Pour confir des cerises rouges » (fol. 11^v°), « Pour faire des cerises sèches » (fol. 44^r°), « Pour faire des cerises sèches en bouquet » (fol. 44^v°). Ce terme apparaît également quand il est question des techniques de confire dans le cas des autres recettes, p. ex. « On fait tout de même qu'avec les cerises rouges, à savoir la même quantité de sucre et d'eau » (fol. 13^v°).

chair (de peches) – substantif désignant « partie comestible de certains végétaux (fruits, champignons, etc.) dont la contexture rappelle celle de la substance animale » (CNRTL). Le terme a été attesté en 1636, dans le sens de « pulpe de certains fruits et de quelques plantes qui servent d'aliment » (FEW II, 384). Pour l'origine et d'autres graphies, v. *chair* au chapitre V. Dans cette

partie culinaire du recueil, le substantif *chair* est utilisé une fois et il désigne la pulpe de pêches : « Puis, les faut peler le plus délicatement qu'il sera possible afin que l'on oste le moins qu'on peut de la chair, puis les peser » (fol. 8r°).

citron – v. *citron* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *citron* est utilisé douze fois. On emploie ce fruit dans les préparations de : noix, cotignac, gelée de coing, tarte. Voici l'emploi de ce terme dans la recette pour la tarte : « Il faut deux citrons et en raper le dessus, c'est-à-dire le jaune et, puis, presser les citrons et mêler le jus parmi le jaune » (fol. 65r°). On en utilise : écorce, pelure, jus ou citron en entier.

cœur (de coing) – substantif désignant dans le recueil « partie plus ou moins arrondie et centrale d'une fleur, d'un fruit, d'un légume, rappelant la forme et la position du cœur » (CNRTL). Le terme a été attesté au XII^e siècle, comme « partie centrale » (CNRTL). Pour d'autres informations, v. *cœur* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *cœur* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour le cotignac rouge : « Lors vous prendrez un pot d'eau courante en quoi vous ferez bouillir les pelures et le coeur que vous avez coupé des coings mais il en faut ôter les pépins » (fol. 32r°).

coing – v. *coing* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *coing* est utilisé cinquante-quatre fois. Ces fruits servent à préparer : confitures, gelées, cotignac, et aussi ils sont conservés en sel dans la recette intitulée : « Pour saler des coings qu'on s'en peut servir toute une année » (fol. 99r°).

corneille – substantif féminin désignant « cornouille, fruit du cornouiller, oblong, de la forme et de la taille d'une olive ; fruit comestible du cornouiller commun (dit « mâle »), rougeâtre, à saveur aigrette » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois entre 1229 et 1252, dans ce sens (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cornelle*, *cornolle*, *cornoylle*, *cornouailles*, *cornoilles* (GD IX, 204 ; M). Le mot est dérivé en *-ÿlla* du latin *cornus* « cornouille » (FEW II, 1205). Dans cette partie culinaire du recueil, le terme *corneille* est utilisé deux fois, dans deux recettes : pour la confiture et pour la gelée. Voici une citation avec l'emploi de ce mot : « Pour les meures, on peut prendre poudre de sucre, si on veut, et les corneilles lors qu'elles cuisent dans le sirop » (fol. 30v°).

dureté – selon le contexte, il s'agit de « parties dures des fruits qu'il faut couper ». Le terme a été attesté pour la première fois en 1200 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *durté*, *durertei* (GD IX,

420). Le substantif est dérivé, à l'aide du suffixe *-eté*, de l'adjectif *dur*, issu du latin classique *durus* « dur » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le terme *dureté* est utilisé sept fois et il concerne seulement les coings, p. ex. « Prennez des plus beaux coings qui soient bien meurs que vous pelerez et couperez par quartiers, ôtez-en bien les pépins et les duretés qui sont autour » (fol. 32r^o).

écorce, écorse (de citron) – v. *escorce* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *écorce* est utilisée quatre fois et sa graphie concurrente *écorse* – deux fois. Cette partie du citron sert à préparer du cotignac, des confitures des noix et particulièrement celles des écorces de citron. Voici un exemple de l'emploi du terme *écorce* : « les ferez bouillir qu'ils soient épais, après que ce sirop sera versé par-dessus vos écorces qu'elles en sont toutes couvertes » (fol. 43v^o).

épine-vinette, épinette – substantifs désignant « fruit de l'épine-vinette », c'est-à-dire « arbuste buissonnant épineux, aux feuilles dentées en scie, aux fleurs jaunes, aux fruits rouges, charnus, allongés et acides groupés en grappes pendantes » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois au XV^e siècle, sous la forme *espinete vinete* (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *espine vinette*, *spinette vinette*, *vignette* (CNRTL, FEW XIV, 479). La graphie *épine-vinette* est utilisée dès 1636 (FEW XIV, 479). Le mot est composé du substantif *épinette*, *épine*, issu du latin *spina* « épine, arbuste ou plante épineuse ; piquant d'animaux, épine dorsale » et de l'ancien français *vinette* « oseille, épine-vinette », dérivé de *vin*, issu du latin *vinum* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *épine-vinette* est utilisée trois fois et sa forme concurrente *épinette* – une fois. Ces fruits sont confits et préparés sous la forme de gelée. En voici un exemple de l'emploi de ce terme : « On fait cueillir l'épine-vinette en un temps sec et avec un ganif » (fol. 14v^o).

framboise – le terme a été attesté pour la première fois en 1175 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *framboyse*, *framboize*, *franboise* (GD IX, 654 ; M). Probablement, le substantif vient de l'ancien bas francique **brambasi* « mûre de ronce » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé sept fois. Ces fruits sont confits et préparés sous la forme de gelée : « On peut aussi faire, si l'on veut, de la gelée des groselles de St. Jean et de framboises mêlées ensemble lesquelles donnent un fort bon goust » (fol. 30r^o).

groselle – v. *grouseille* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *groselle* est utilisé onze fois. Ces fruits sont confits et préparés sous la forme de gelée. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « Puis, on mettra ledit sucre dans le poislon et on versera dessus le quart et demy d'un pot d'eau de pluie ou, en place de l'eau, du jus de cerise, ou du jus de framboise melé avec du jus de groselle » (fol. 11v^o).

meure – il s'agit de la « mûre ». Le terme a été attesté pour la première fois en 1165 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *moure*, *mores* (GD X, 181 ; M). La forme de l'ancien français *meure* vient du latin *mora*, forme plurielle collective, devenue singulière et féminine, du substantif neutre *morum* « fruit du mûrier, la mûre sauvage, le fruit du sycomore » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le terme *meure* est utilisé trois fois. Ce fruit sert à préparer la gelée et la confiture, p. ex. « Pour confir des meures et des corneilles » (fol. 13v^o).

morelle – le terme a été attesté pour la première fois au milieu du XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *morele*, *morele* (GD X, 174). Le substantif vient du latin médiéval *maurella* « morelle », dérivé soit du latin *Maurus* « habitant de la Mauritanie », soit de *more*, qui est une variation de *maure*, à l'aide du suffixe *-elle* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé seulement une fois, dans le titre d'une recette : « Pour confir des morelles » (fol. 13r^o).

muscat – le terme a été attesté en 1611, dans le sens de « raisin muscat » (CNRTL). On note aussi la graphie *musquat* dans l'ancienne langue (GD X, 186). Le substantif est emprunté au provençal *muscat*, dérivé de *musc*, issu du persan *musk*, venu soit du sanskrit *muṣkā-* « testicule », soit du persan **muska* « testicule » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé seulement une fois, dans la recette pour confire les raisins : « il faut prendre de muscats blancs qui soient aussi verts et tous durs, et on laisse les grappes entières ou on en tire les raisins comme on veut, mais il est mieux de les en tirer » (fol. 10v^o).

nèfle – substantif désignant « fruit du néflier comportant cinq noyaux, à la peau grisâtre ou rousse, qui se récolte au début de l'hiver » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle, sous la forme *nesples* (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *nesple*, *merle*, *medle*, *neple*, *nesple*, *naple*, *mesles*, *neippes*, *meeles*, *melles* (GD X, 199). Le mot vient du latin *mespla* « épine-blanche », « nèfle », « néflier », emprunté

au grec *μεσπίλη* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé deux fois, dans la recette pour confire ces fruits : « On prend des nèfles qui soient encore toutes dures mais pas si fort dures qu'elles ne commencent à se meurir déjà un peu comme farineuses » (fol. 15v^o).

noix – v. *noix* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *noix* est utilisé huit fois, dans la recette pour confire ces fruits et dans un conseil concernant la conservation des confitures. Le terme apparaît p. ex. dans le contexte suivant : « Sur les pêches et sur les noix on met des ardoises, sur les raisins on met un papier double » (fol. 31r^o).

noyau, noyau – le terme a été attesté pour la première fois au début du XIII^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *noiel, nouel, noyel, noel, noiaus, noals, noias* (GD X, 205). Le substantif vient d'un adjectif du latin de basse époque *nucālis* « de la grosseur d'une noix, semblable à une noix », pris comme substantif en latin populaire, dans le sens de « noyau », dérivé de *nux* « noix » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *noyau* est utilisée huit fois et sa graphie concurrente *noyau* – également huit fois. Le terme est employé à propos de l'épine-vinette, des abricots, des pêches, des prunes et des cerises. Voici un exemple de son emploi dans le contexte des cerises : « On les prend venantes toutes fraîches de l'arbre et on en tire avec la queue les noyaux » (fol. 44r^o).

oeillet – substantif masculin. En prenant en compte le contexte du recueil, il s'agit probablement d'un petit trou, d'une partie d'en bas d'une nèfle, qu'il faut couper. Pourtant, ce sens n'est pas relevé dans les dictionnaires. Le terme a été attesté pour la première fois entre 1121 et 1134, dans le sens de « petit œil » (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *oeuillez, euletz, heuilletz, oueillets* (GD X, 224). Le mot est dérivé, à l'aide du suffixe *-et*, du substantif *œil*, issu du latin classique *ocūlus* « œil » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé une fois, dans la recette pour confire des nèfles : « Puis, en bien couper l'oeillet qui est en bas et tous cruds comme cela vous les mettez par lict dans des pots de confitures » (fol. 15v^o).

peau – substantif désignant, entre autres, « ce qui forme une enveloppe ou une pellicule épaisse autour de quelque chose ou à la surface de quelque chose, écorce » (CNRTL) et aussi « pellicule qui se forme à la surface d'un liquide, et particulièrement du lait bouilli » (CNRTL). Le terme a été attesté en 1538 dans le premier sens et, en 1690, dans le deuxième sens (CNRTL). On en note aussi

d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pel*, *peaulx*, *pels*, *piaus*, *peels* (GD X, 308). Le mot vient du latin classique *pellis* « peau d'animal, fourrure, peau tannée, cuir, parchemin, enveloppe extérieure » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé cinq fois : une fois dans le premier sens : « Vous prendrez des plus beaux citrons que vous couperez en quatre et ôterez le jus et fort délicatement la première peau du jaune » (fol. 43r°) ; et quatre fois dans le deuxième, p. ex. « lors vous laisserez cettedite gelée dans les terrines jusqu'à ce qu'elle soit presque tiède, la remuant parfois tout doucement afin qu'il ne s'y fasse pas de peau » (fol. 21v°).

pêche, pesche – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *piesques*, *percez* (GD X, 302). Le mot vient du bas latin *persica* « pêche » qui est un substantif neutre pluriel pris comme un féminin singulier de *persicum*, issu de *malum persicum* « fruit de Perse », nommé ainsi, car le fruit provient de Perse (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *pêche* est utilisée vingt-six fois et sa graphie concurrente *pesche* – quatre fois. Ces fruits servent à préparer : confitures, gelées, pâtes. Le terme est également employé dans la recette pour la pâte d'abricots, où l'on applique la façon de préparer les pêches à la recette pour les abricots : « Il faut faire tout de même chose comme on fait avec les pêches, c'est-à-dire de pâte de pêches » (fol. 27r°).

pelure, pellure – v. *pellure* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *pelure* est utilisée quatorze fois et sa graphie concurrente *pellure* – deux fois. Cette partie du fruit est mentionnée à propos de : abricots, coings, pêches, prunes, cotignac. Voici l'emploi de ce terme dans la recette pour le cotignac : « Lors vous prendrez un pot d'eau courante en quoi vous ferez bouillir les pelures et le coeur que vous avez coupé des coings » (fol. 32r°).

pépin – v. *pepin* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *pépin* est utilisé quinze fois. Cette partie de fruits est mentionnée seulement à propos des coings, p. ex. « On prend des coings qui soient bien meurs et tous jaunes et on les coupe par le milieu et on ôte les pépins et la dureté de la queue laquelle il faut bien ôter qu'il n'en reste rien » (fol. 16v°).

pierre – v. *piere* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *pierre* est utilisé quatre fois dans le sens de « noyau », à propos de : cerise, épine-vinette, groseille, pêche, p. ex. « Il faut prendre des pêches qu'elles ne soient demy meures et les couper par le milieu et si elles quittent

difficilement la pierre... » (fol. 8r^o) ; et deux fois dans le sens de « matière minérale solide plus ou moins dure qu'on rencontre en masses compactes à la surface et à l'intérieur du sol » (CNRTL). On trouve ce terme dans la recette pour saler les coings : « Puis, vous prendrez une grande ardoise de la forme qu'elle puisse entrer dans le tonneau, sur laquelle vous mettrez une pierre comme ci devant dit au regard des coings » (fol. 100r^o).

prune – v. *proune* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *prune* est utilisé vingt-quatre fois. Ces fruits servent à préparer : confitures, gelées, pâtés. Voici une citation avec l'emploi de ce terme : « On prend des prunes blanches, on les pèle et coupe par le milieu et après en avoir ôté tous les noyaux... » (fol. 28r^o).

queue – v. *queue* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *queue* est utilisé treize fois, à propos des abricots, des cerises, des morelles, des framboises, des groseilles, de l'épine-vinette, des coings. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « On prend des coings qui soient bien meurs et tous jaunes et on les coupe par le milieu et on ôte les pépins et la dureté de la queue laquelle il faut bien ôter qu'il n'en reste rien » (fol. 16v^o).

raisin – v. *raisin* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *raisin* est utilisé neuf fois. Ces fruits sont mentionnés à propos de la confiture de raisins et de leur conservation. Voici un exemple de l'emploi de ce terme en ce qui concerne la conservation des raisins dans les pots : « sur les raisins on met un papier double dessus le pot et un simple coupé tout rond que l'on met dessus les raisins, lequel on change tous les mois » (fol. 31r^o).

suson – substantif féminin, probablement variante pour *suzon* « sureau » (M), c'est-à-dire, « plante dicotylédone de la famille des Caprifoliacées dont il existe plusieurs variétés réparties dans toutes les zones tempérées ou chaudes du globe » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1360, sous la forme *suraut* (CNRTL). La graphie *suzon* vient du XV^e siècle (M). Le FEW note la graphie *suson*, dans le sens de « sambucus nigra » (c'est-à-dire sureau noir), venant de l'an 1792, de Bouillon (FEW XI, 8). Le CNRTL note aussi la graphie *suzeau*. Le mot est issu du latin *sabūcus* qui est une variation de *sambūcus* « sureau » (CNRTL). L'auteur du recueil ajoute que *suson* en flamand est nommé *flier*. Aujourd'hui c'est *vlier* en néerlandais. Dans cette partie culinaire du recueil, le terme *suson* est utilisé une fois, dans une recette inachevée : « Pour conserver des boutons de suson nommé en flammand 'flier' dont on se sert aussi en salade » (fol. 100r^o).

Conclusion partielle

Pour conclure ce sous-chapitre, il faut dire que, parmi trente et un différents termes concernant les fruits et leurs parties, il est nécessaire de souligner : *barbarisse* et *æillet*. Le premier terme présente la graphie qui n'est pas relevée dans les dictionnaires et elle restait inconnue jusqu'aujourd'hui. Le deuxième terme est employé dans un sens nouveau qui n'est pas noté dans les dictionnaires.

6.2 Termes liés à la préparation des confitures

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons les termes liés strictement à la préparation des confitures : celles-ci constituent la partie essentielle de notre manuscrit. En somme, on y trouve seize termes : *blanc*, *codignac*, *confiture*, *cuivre*, *eau*, *gelée*, *huile*, *jus*, *paste*, *poudre*, *saumure*, *sel*, *sirop*, *sucre*, *vin*, *vinaigre*.

Comme on le voit bien, dans ce sous-chapitre, nous rassemblons tous les termes qui sont importants du point de vue de la spécialisation du recueil étudié. Nous y trouvons les ingrédients nécessaires à la préparation des confitures, p. ex. *sucre*, mais aussi les noms désignant les effets de ce type de préparations, comme p. ex. *codignac* ou *gelée*. Tous les ingrédients, peut-être sauf l'huile et le cuivre, sont obligatoires pour pouvoir faire la confiture. Les deux derniers sont seulement ajoutés à ce type d'aliment pour lui donner la couleur rouge ou verte. Dans cette catégorie, on trouve également les termes tels que *saumure*, *sel*, *vinaigre*, ce qui peut surprendre, mais, au XVII^e siècle, chaque chose conservée au sucre, au sel ou bien au vinaigre, s'appelle *confiture*. Alors, dans ce sous-chapitre, nous appliquons la logique du XVII^e siècle et nous considérons les termes tels que *saumure*, *sel*, *vinaigre*, comme ceux qui sont liés aux confitures.

Dans cette catégorie, le mot le plus utilisé c'est *sucre* (117 fois), puis *gelée* (soixante-dix-neuf fois), *eau* (soixante-huit fois) et *confiture* (soixante-quatre fois). Tous ces termes sont liés strictement à la préparation des confitures : on ajoute du sucre aux fruits, la gelée se produit pendant la cuisson, l'eau y est aussi ajoutée et la confiture elle-même constitue l'effet de ces actions. Comme il a été dit, on a affaire au livre concernant proprement les confitures.

Voici la présentation de ces termes :

blanc (d'œuf) – v. *blanc* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, cette appellation est utilisée quinze fois, car le blanc d'œuf est nécessaire pour clarifier le sucre – élément de base dans la préparation des confitures : « En le mettant sur le feu, on clarifie le sucre avec le blanc d'un œuf et après qu'il sera bien escumé et bien cuit, jusqu'à ce qu'il commence à se lier ensemble... » (fol. 8v^o).

codignac – substantif désignant « confiture ou gelée épaisse faite avec des coings » (M). Le terme a été attesté pour la première fois entre 1379 et 1391, sous la forme *coudougnac* (M), mais, selon CNRTL, en 1530. La graphie du recueil a été attestée en 1559 (FEW II, 1606). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *condoignac*, *codrignac*, *condignat*, *cotoniât*, *colignac* (GD IX, 212). Le mot est probablement emprunté au provençal *quodonat*, dérivé de *codonh* « coing ». Pour d'autres informations concernant l'origine de ce terme, v. *coing* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé quinze fois et on y trouve deux types de cette préparation : rouge – « Pour faire du codignac rouge » (fol. 23v^o) ; et blanc – « Pour faire du codignac blanc d'une autre fasson » (fol. 23v^o).

confiture – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *confecture*, *conficture* (GD IX, 153). Le substantif est dérivé, à l'aide du suffixe *-ure*, du participe passé *confit*, du verbe *confire*, issu du latin classique *conficĕre* « faire entièrement, achever » (CNRTL). Il faut ajouter ici, qu'au XVII^e siècle, la confiture ne concernait pas seulement les fruits. A l'aide du mot *confiture* on désignait chaque chose (entre autres : fruits, fleurs, racines, herbes) assaisonnée ou cuite en sucre, trempée dans du vinaigre, ou bien dans du sel¹. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *confiture* est utilisée soixante-quatre fois.

cuivre (rouge) – le morceau de cuivre rouge, selon les recettes du recueil, est ajouté aux confitures, pour obtenir la couleur verte de celles-ci : « il les faut cuire en un poislon de cuivre rouge ou si vous n'en pouvez avoir, il faut prendre 4 ou 5 morceaux de cuivre rouge que l'on tient exprès pour cela, chacun grand comme un liard, lequel on jette dans le poislon, lors que les confitures commencent à cuire et qu'on ne retire que lors que vous retirerez les confitures.

¹ Cf. p. 12.

C'est une invention de laquelle on se sert pour toutes les confitures que l'on veut avoir vertes » (fol. 7v°). Le terme a été attesté pour la première fois au début du XII^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *quevre*, *keuvre*, *quivere*, *quivre*, *cuevre*, *queuvre*, *couivre*, *couevre*, *coyvre*, *cupre*, *coivre*, *cowre*, *queuvre*, *qoeuvres* (GD IX, 264). Le substantif vient du latin impérial *cypruim*, *cuprĕum* (*aes*) « bronze de Chypre » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé dix fois – six fois pour désigner la matière du poêle, p. ex. « mettez votre sucre en la dite quantité d'eau dans le poislon de cuivre rouge » (fol. 12v°) et quatre fois, à propos des morceaux dont il vient d'être question.

eau – v. *eau* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé soixante-huit fois et cette substance sert à faire bouillir et à laver les fruits, ce qui va de soi.

gelée – le terme a été attesté au XVI^e siècle (L). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *gelede*, *jellee*, *galee*, *gielee*, *jallee*, *geeslee*, *gellee*, *jaleis*, *giellees* (GD IX, 691). Le substantif vient du latin tardif *gelata*, qui est un participe passé féminin substantivé, dérivé du verbe *gelāre* « geler » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé soixante-dix-neuf fois, dans les recettes diverses, p. ex. : « Et de cette façon, on fait passer autant de gelée par cette dite toile de soie blanche jusqu'à ce que les abricots en soient couverts » (fol. 5r°).

huile, huille – v. *huile* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *huile* est utilisée trois fois et sa graphie concurrente *huille* – deux fois. Ce produit est ajouté aux confitures pour les rendre rouges. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « Pendant que les confitures bouillent, quatre ou cinq gouttes de cette huile qu'on met en toutes les confitures que l'on veut avoir d'un beau rouge » (fol. 16r°).

jus – v. *jus* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé vingt fois. Ce produit est un ingrédient de plusieurs confitures et il est tiré de divers fruits, p. ex. « on versera dessus le quart et demy d'un pot d'eau de pluie ou, en place de l'eau, du jus de cerise, ou du jus de framboise melé avec du jus de groselle » (fol. 11v°).

paste, pâte – substantif désignant ici « gelée (de coings etc.) » (FEW VII, 744). Le terme a été attesté pour la première fois en 1600, dans ce sens (FEW VII, 744). Pour le reste, v. *paste* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *pâte* est utilisée douze fois et sa graphie concurrente *paste* –

deux fois. On mentionne les pâtes de divers fruits : pêches, abricots, prunes. Voici une citation avec l'emploi de ce terme dans le titre d'une recette : « Pour faire de la pâte de prunes pour mettre dans des boetes » (fol. 28r^o).

poudre (de sucre) – le terme a été attesté entre 1180 et 1190 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *poldre, puldre, podre, porre, pourre, polre, poure, pudre, pouldre, pure* (GD X, 371). Le substantif vient du latin *pulverem*, qui est un accusatif de *pulvis, pulvĕris* « poussière » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé trois fois, dans les recettes pour les prunes, pêches et mûres, et il apparaît dans le contexte suivant : « Pour les meures, on peut prendre poudre de sucre » (fol. 30v^o).

saumure – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle, dans le sens de « liquide salé dans lequel on conserve les viandes » (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *salmuire, saumuyre, sammuire, saumeure, saulmeurre* (GD X, 617). Le substantif vient du latin tardif *salimuria* « saumure », composé de *sal, salis* « sel » et *mŭrĭa* « eau salée » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé quatre fois. On le trouve p. ex. dans la recette pour conserver les *bremcappers* : « et verserez dessus de la saumure nommé en flammand 'Peckel' que vous ferez d'eau de pluie et de sel » (fol. 100r^o) ; ce qui était une sorte de confiture au XVII^e siècle. Ce terme apparaît aussi dans la recette pour la viande : « et mettez la viande dedans, en sorte que la saumure la surnage d'un doit » (fol. 94v^o).

sel – v. *sel* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé neuf fois, dans les recettes pour : écorces de citron, tarte de citron, biscuit, viande et *bremcappers*. Voici une citation avec l'emploi de ce terme dans la recette pour confire les écorces de citron : « En suite, vous les ferez un peu bouillir dans de l'eau que vous salerez un peu dont vous les retirerez et les ferez encore bouillir dans de l'eau fraîche sans sel. Et après les avoir retiré de cette eau, les remettrez dans d'autres, les faisant encore bouillir, afin d'en bien retirer tout le sel » (fol. 43r^o). En général, cette substance sert à conserver les aliments.

sirop, syrop – v. *syrop* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *sirop* est utilisée quarante-huit fois et sa graphie concurrente *syrop* – deux fois. Ce produit est l'une des étapes dans le processus de la préparation des confitures : « Pendant qu'on les retire, on laissera encore cuire le sirop jusqu'à ce qu'on voit, sur l'assiette où on fait l'essai, qu'il est épais et se laisse couper » (fol. 8v^o).

sucre – v. *sucre* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé 117 fois. Ce produit est la base dans la production des confitures, car il conserve les fruits. Dans le manuscrit, on utilise le pain de sucre qui est le meilleur, selon l’auteur : « Puis, les pesez et prenez pour deux livres de fruits et 2 livres de sucre de meilleur qui s’appelle sucre de pain » (fol. 3r^o) ; « On peut prendre sucre de poudre ou sucre de pain, selon qu’on le désire, mais prennant celui de pain les confitures seront bien plus belles » (fol. 10r^o). Ce type de sucre, qui s’appelait pain de sucre, était populaire à cette époque-là. Dans le *Dictionnaire de la langue française ancienne et moderne*, on trouve sa description : « C’est du sucre formé en manière de pyramide, qui contient trois, quatre, cinq, six, sept, huit, neuf, dix ou douze livres de sucre tout au plus et qu’on vend à Paris chez tous les Epiciers »².

vin – v. *vin* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé deux fois, dans les recettes pour la confiture d’abricots et la tarte de citron. Dans la première, il s’agit du vin de France qui est employé pour faire pâlir la préparation : « l’on y met une des grandes cueillères, qui servent pour les confitures, pleine de vin de France qui est l’invention pour les faire paslir et rendre d’un jaune pasle » (fol. 5r^o).

vinaigre – v. *vinaigre* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé deux fois. Une fois, on le trouve dans la recette pour saler les *bremcappers* : « vous n’y laisserez cette saumure que quinze jours au bout desquels vous l’ôterez et mettez du vinaigre en place, vous userez de cette manière » (fol. 100r^o) – ce qui était une sorte de confiture au XVII^e siècle. Ce terme apparaît aussi dans la recette pour la viande : « Lors que cela est refroidi, ajoutez y six ou sept peau de vinaigre de bierre et mettez la viande dedans » (fol. 94v^o).

Conclusion partielle

Pour conclure ce sous-chapitre, parmi dix-sept termes appartenant à cette catégorie, nous mettons en relief trois unités lexicales : *huile*, *cuivre* et *vin*. Du point de vue culinaire, il est intéressant de noter *huile*, *cuivre* et *vin*, car ces substances ne sont ajoutées aux confitures qu’afin de leur donner de la couleur.

² *Dictionnaire de la langue française ancienne et moderne* par Pierre Richelet, Jean Brandmuller, Paris, 1735, t. 3, p. 6.

6.3 Viandes et d'autres parties d'animaux

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons le vocabulaire concernant les viandes et d'autres parties d'animaux. Etant donné que nous avons affaire à un traité des confitures, il ne faut pas s'attendre à un nombre considérable de ce type de termes. En somme, on en compte cinq : *collet*, *os*, *poule*, *poulet*, *verrat*.

Toutes ces unités se trouvent dans deux recettes seulement, parmi celles qui concernent les confitures : « Pour faire bouillon à prendre le matin à jeun environ une demie heure après qu'on est hors du lit » (fol. 93v^o), « Pour faire une excellente viande que les Anglois appellent Braiene » (fol. 94r^o). Nous y trouvons peu de recettes concernant la viande, car elles sont seulement ajoutées à celles qui traitent de confitures – le sujet principal du recueil. De plus, vu les informations concernant l'élevage du verrat (cf. fol. 94r^o) qui précèdent la description de la préparation de viande, ces exemples montrent, probablement, que le recueil a été préparé dans une maison assez modeste où les gens savaient s'occuper de tout et préparaient les produits à leur usage, ou bien dans une maison de riches où ces instructions étaient adressées aux gens de service.

Voici l'analyse de ces termes :

collet (de veau) – le terme a été attesté comme celui de boucherie en 1393, dans le sens de « partie comprise entre la tête et les épaules » (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *coles*, *collés*, *coulez* (GD IX, 124 ; M). Le substantif est dérivé, à l'aide du suffixe *-et*, de *col*, issu du latin classique *collum* « cou », ou bien il est emprunté à l'espagnol *colleto* « petit manteau » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour faire le bouillon : « Il faut prendre un demi collet de veau ou autant d'un autre endroit sans graisse et la moitié d'une poule ou d'un poulet, les mettre dans un pot de médiocre grandeur afin qu'il ne soit pas du tout plein » (fol. 93v^o).

os – v. *os* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé une fois, dans la recette pour préparer la viande. Le terme est mentionné à propos d'un verrat, qu'il faut élever et tuer, et dont il faut ôter les os : « Après étant bien gras, vous le chasserez devant sa mort et le tuerez. Puis, ôtez les os et le divisez en deux » (fol. 94r^o).

poule – v. *pouille* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé une fois, dans la recette pour le bouillon. Dans cette

préparation, il faut ajouter une moitié de poule, ou bien de poulet : « Il faut prendre un demi collet de veau ou autant d'un autre endroit sans graisse et la moitié d'une poule ou d'un poulet » (fol. 93v°).

poulet – v. *poulet* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé seulement une fois, dans la recette citée ci-dessus.

verrat – le terme a été attesté pour la première fois en 1334 (FEW XIV, 304). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *verat*, *veret*, *verres*, *verras* (GD X, 848 ; M). Le substantif est dérivé, à l'aide du suffixe *-at*, de l'ancien français *ver* « verrat, sanglier », venant du latin *verres* « verrat » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour la viande de verrat. Celui-ci est élevé dans les conditions bien décrites : « Il faut chercher au mois de septembre un verrat âgé de deux ans et lui faire une maisonnette de bois et de plancher deux ou trois pieds haute de terre, si grande qu'il se puisse coucher là dedans mais pas si large qu'il se puisse tourner ni d'un côté ni d'autre. Vous y ferez un trou par où il puisse mettre la teste dehors et prendre son manger. Ne mettez point de paille dedans. Vous lui donnerez seulement à manger tant qu'il voudra, trois mois durant, des feuves principalement et de semblable nourriture. Après étant bien gras, vous le chasserez devant sa mort et le tuerez. Puis, ôtez les os et le divisez en deux. Vous diviserez ces deux parties en 5, 6 ou 8 autres et ainsi vous le roulerez par rouelles et les lierez avec des joncs secs ou petites cordez et le mettrez dans un chaudron avec de l'eau, des feuilles de laurier et rosmarin avec quantité de sel. » (fol. 94r°).

Conclusion partielle

Pour conclure ce petit sous-chapitre, il faut dire que dans cette catégorie il n'y a pas de termes nouveaux qui présenteraient un sens nouveau. La seule chose qu'on puisse souligner ici, c'est la description exacte de l'élevage d'une bête, dans une recette alimentaire : comment il faut élever le verrat, où il doit se trouver, ce qu'il doit manger. Tous ces conseils précèdent la recette.

6.4 Ingrédients et noms de préparations diverses

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons le vocabulaire concernant les ingrédients et les noms de préparations diverses, utilisés dans le recueil. En

somme, on compte trente et une termes : *anis, beurre, bierre, biscuit, bouillon, canelle, clou, coriandre, croûte, épicerie, farine, fleur, graisse, herbe, jaune, lait, laitue, laurier, levain, miette, muscade, œuf, orge, oseille, pain, percil, pourpier, racine, rosmarin, salade, surette*.

Dans cette catégorie on ne trouve pas assez de mots. A vrai dire, beaucoup de termes présents ici proviennent de cinq recettes (pour faire biscuit, tarte, bouillon, viande et pour user le lait de chèvre) seulement ajoutées à celles qui traitent des confitures (p. ex. *bière, beurre, levain, racine*, etc.). C'est pourquoi ils ne sont employés que quelques fois et ne constituent pas la grande partie du texte. Bref, il est difficile d'avoir une image complète de la cuisine française, en se basant sur cinq préparations, autres que les confitures.

De plus, comme on le voit bien, les épices et les herbes appartiennent à cette catégorie, mais leur nombre n'est pas grand. Ce fait peut être expliqué par la spécialisation du recueil, traitant des confitures auxquelles souvent on n'ajoute pas d'épices. Dans ce manuscrit, les épices n'apparaissent que dans les préparations des biscuits, du bouillon, de la viande. En outre, il est visible que ces termes d'assaisonnement ne constituent pas la base de la préparation et ils sont utilisés avec modération, ce qui caractérise la cuisine du XVII^e siècle, contrairement à la situation présente dans la cuisine médiévale.

La partie du texte en flamand, qui compte trente-trois recettes, s'inscrit bien dans le sujet des recettes sucrées et ne contient que trois recettes pour les plats de viandes³. En général, les recettes en flamand présentent diverses préparations sucrées : beaucoup de tartes et de gâteaux aux fruits, les biscuits, les jus de fruits, les desserts (blanc manger ou bouillie brûlée) et, bien sûr, les confitures. En outre, on peut aussi apercevoir des inspirations internationales : pudding anglais ou pancakes. Bref, en ce qui concerne la partie flamande, nous avons affaire à un recueil qui traite des confitures, des pâtisseries, donc des plats sucrés.

Voici l'analyse de termes divers qui apparaissent dans la partie française :

anis – le terme a été attesté pour la première fois en 1236 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *anois, henis, annis, anys*

³ Les titres de deux recettes pour les plats de viande en flamand (*Om fricassé te macken, Om poulle farcie te maecken*) suggèrent que, probablement, on a copié ces recettes à partir d'un livre en français, en les traduisant en flamand, vu la présence des termes en français. La troisième recette concernant la viande est intitulée *Om vlees geley maecken* [Pour faire de la gelée de la viande].

(GD VIII, 125 ; M). Le substantif vient du latin *anīsum* « anis », emprunté au grec *άνισον* « anis, plante et graine » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, ce mot est utilisé deux fois, dans la recette pour les biscuits, où l'on emploie ses grains : « Vous prendrez trois livres de fleur de froment de la plus fine, douze jaunes d'oeuf, le blanc de quatre, une once et demye de grains d'anis, autant de coriandre, une demie livre de beure frais sans sel, un demy pot de lait doux ou selon la discrétion » (fol. 63r°).

beure, beurree – v. *beure* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *beure* est utilisée une fois et sa graphie concurrente *beurree* – deux fois. Cette matière grasse sert à préparer les biscuits et la tarte. Voici une citation avec l'emploi de ce terme dans la recette pour le biscuit : « Puis, le beurre que vous ferez fondre et, pour le dernier, le levain que vous paîtrirez de la main comme on fait le pain blanc » (fol. 63r°).

bierre – le terme a été attesté pour la première fois en 1429 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *biere*, *bire*, *bier*, *biarre* (FEW XV, 104). Le substantif est d'origine germanique et il vient soit du moyen haut allemand *bier* (CNRTL), soit du moyen néerlandais *bier* (FEW XV, 104). Le mot a remplacé *cervoise* d'origine gauloise et ce changement est lié à l'apparition de la nouvelle technique de production : la bière avec houblon, la cervoise sans houblon (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *bierre* est utilisé deux fois, pourtant, il ne s'agit pas de boisson. Le terme concerne le vinaigre de bière : « ajoutez y six ou sept peau de vinaigre de bierre et mettez la viande dedans, en sorte que la saumure la surnage d'un doit » (fol. 94v°) et le verre à bière : « Au commencement, il en faut prendre fort peu et, petit à petit, augmenter selon qu'on s'y accoutume, car quand on y est accoutumé, un verre à bierre n'est pas trop » (fol. 93r°).

biscuit – le terme a été attesté pour la première fois en 1538, dans le sens de « pain cuit plusieurs fois, en forme de mince galette », tandis qu'en 1660, dans le sens de « pâtisserie légère faite avec des œufs, de la farine et du sucre » (FEW II, 1164). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bescuit*, *becuit*, *besquit*, *becuiz*, *becquit* (GD VIII, 318). Le substantif est composé à l'aide du préfixe *bis-* désignant « répété la 2^e fois » et du participe passé *cuit*, du verbe *cuire*. (pour l'origine, v. *cuire* au chapitre V). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé trois fois et il désigne la pâtisserie cuite deux fois au four. De plus, on a affaire à un biscuit spécial : « Pour faire biscuit de Spa » (fol. 63r°). C'est un type de pâtisserie wallonne très populaire

en Belgique et à l'étranger, à cette époque-là, qu'on recommandait aux malades pendant leur traitement à Spa⁴.

bouillon – v. *bouillon* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé deux fois dans la recette intitulée : « Pour faire bouillon à prendre le matin à jeun environ une demie heure après qu'on est hors du lict » (fol. 93v^o).

canelle – v. *canelle* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé seulement une fois, dans la recette pour la confiture de noix. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « dans les trous vous mettez un clou de girouffle, dans l'autre – un morceau de canelle de la grandeur dudit cloux » (fol. 10r^o).

clou (de girouffle) – v. *clou* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé cinq fois, dans les recettes pour préparer la confiture de noix, le cognac et la viande. Voici une citation avec l'emploi de ce terme dans la recette pour la viande : « Le lendemain, vous ferez de la saumure avec de l'eau, sel, rosmarin, feuilles de laurier, fleurs de muscade et cloux de girouffle bien cuits ensemble » (fol. 94v^o).

coriandre – v. *coriandre* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé deux fois. On le trouve seulement dans la recette pour les biscuits : « Vous prendrez trois livres de fleur de froment de la plus fine, douze jaunes d'oeuf, le blanc de quatre, une once et demye de grains d'anis, autant de coriandre » (fol. 63r^o).

croûte – substantif désignant « pâte cuite au four entourant certaines préparations culinaires », ou bien « couche durcie et consistante qui se forme ou s'attache à la surface d'un corps » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois au XI^e siècle, dans le sens de « partie extérieure du pain durcie et rendue croquante par la cuisson » (FEW II, 1371). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *croste*, *crouste*, *cruste*, *crusle*, *croittes* (GD IX, 259). Le mot vient du latin classique *crusta* « ce qui enveloppe ou recouvre ; notamment en parlant du pain, d'une plaie » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé deux fois. Une fois, on le trouve dans la recette pour la tarte de citron, employé dans le premier sens : « Puis, il y faut

⁴ Cf. Albin MARINUS, *Le folklore belge*, Editions historiques, Bruxelles, 1937–51.
<http://la-vraie-gastronomie-belge-wallonne-picarde-gaumaise.skynetblogs.be/archive/2014/11/26/14-patisserie-patisserie-biscuits-di-spa-biscuits-de-spa-8333880.html>,
<http://www.sparealites.be/les-biscuits-de-spa-un-don-tres-apprecie-du-prince> (date de la dernière consultation : le 5 août 2016).

mettre du sucre autant que l'on jugera à propos et broyer tout cela ensemble et, après, mettre le tout dans la croûte sans couverte et la faire cuire doucement » (fol. 65r°) et une autre fois dans la recette pour les biscuits, employé dans le deuxième sens : « Cela étant, vous le mettrez avec le pain blanc au four et l'en retirez en même temps ou le laisserez un peu davantage, selon que vous verrez qu'il sera cuit. Puis, vous le mettrez dans la cave ou en quelque lieu où vous êtes accoutumé de mettre votre pain. Vous l'y laisserez quatre ou cinq jours ou autant que vous verrez que la croûte soit assez dure pour le couper par tranches » (fol. 63r°).

épiceries – v. *especeries* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé une fois, dans la recette pour le bouillon. L'auteur évite les épices dans sa préparation : « Le moins de sel qu'on y mettra ne sera que le meilleur, il n'y faut mettre nulle sorte d'épiceries » (fol. 93v°).

farine – v. *farine* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé une fois, dans la recette pour les biscuits. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « il faut mettre toute la farine en un morceau et y mêler vos œufs » (fol. 63r°).

fleur (de froment) – v. *fleur* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé une fois, dans la recette pour les biscuits. Voici une citation avec son emploi : « Vous prendrez trois livres de fleur de froment de la plus fine, douze jaunes d'œuf » (fol. 63r°).

graisse – v. *gresse* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé une fois, dans la recette pour le bouillon où il est question d'un morceau de viande sans graisse : « Il faut prendre un demi collet de veau ou autant d'un autre endroit sans graisse et la moitié d'une poule ou d'un poulet » (fol. 93v°).

herbe – v. *herbe* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé seulement une fois, dans la recette pour le bouillon : « En hiver, il y faut mettre des racines de persil et aux autres saisons, lorsqu'on en peut avoir des herbes comme oseille ou surette, laitues, pourpier et autres rafraichissantes » (fol. 93v°).

jaune (d'œuf) – le terme a été attesté en 1538, dans le sens de « partie intérieure centrale de l'œuf » (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *jalne*, *gausne*, *ganne*, *gaune*, *gaugne*, *geaune*, *jaulne*, *ghaune*, *jone*, *joeune*, *jeune*, *jenne*, *jaulne* (GD X, 36 ; M). Le substantif vient du latin *galbīnus* « vert pâle » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil,

l'appellation *jaune d'œuf* est utilisée une fois, dans la recette pour le biscuit : « Vous prendrez trois livres de fleur de froment de la plus fine, douze jaunes d'œuf » (fol. 63r^o).

lait – v. *lait* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé quatre fois. On le trouve dans la recette pour le biscuit : « Vous prendrez trois livres de fleur de froment de la plus fine, douze jaunes d'œuf, le blanc de quatre, une once et demye de grains d'anis, autant de coriandre, une demie livre de beurre frais sans sel, un demy pot de lait doux ou selon la discrétion » (fol. 63r^o) et dans la recette pour user le lait de chèvre : « On tire le lait sur l'étamine afin qu'il n'y puisse tomber nulle ordure. Au commencement, il en faut prendre fort peu et, petit à petit, augmenter selon qu'on s'y accoutume, car quand on y est accoutumé, un verre à bière n'est pas trop » (fol. 93r^o). De plus, dans cette recette, l'auteur donne des conseils comment il faut se préparer à traire la chèvre : « Il faut premièrement s'y préparer en se faisant purger et soigner. Puis, il faut faire venir la bête qu'on aura soin de bien faire nourrir jusques tout contre votre lit » (fol. 93r^o). Ces conseils précèdent la recette et nous informent que, probablement, ce recueil ne provient pas d'une maison aristocratique, car il serait impossible qu'un homme riche traie une chèvre, ou bien ce sont seulement les instructions pour le personnel domestique.

laitue – v. *laictue* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé une fois, dans la recette pour le bouillon. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « En hiver, il y faut mettre des racines de percil et aux autres saisons, lorsqu'on en peut avoir des herbes comme oseille ou surette, laitues, pourpier et autres rafraichissantes » (fol. 93v^o).

laurier – v. *laurier* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé deux fois, dans les recettes pour préparer de la viande. Selon le contexte, il s'agit de feuilles de laurier : « le mettez dans un chaudron avec de l'eau, des feuilles de laurier et rosmarin avec quantité de sel » (fol. 94r^o).

levain – le terme a été attesté pour la première fois entre 1176 et 1181, dans le sens de « morceau de pâte qui fait lever la pâte à pain » (CNRTL). Le substantif vient du bas latin **levāmen* « levain », attesté également en latin classique, dans le sens de « soulagement » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé deux fois, seulement dans la recette pour le biscuit : « En suite, le lait qu'il faut un peu chauffer sur le feu. Puis, le beurre que vous

ferez fondre et, pour le dernier, le levain que vous paîtrirez de la main » (fol. 63r°).

miette – le terme a été attesté pour la première fois au XII^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *miates*, *mietes*, *myete* (GD X, 152). Le mot est dérivé, à l'aide du suffixe *-ette*, du substantif *mie*, issu du latin *mica* « parcelle, miette » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé seulement une fois, dans la recette pour le biscuit : « Vous l'y laisserez quatre ou cinq jours ou autant que vous verrez que la croûte soit assez dure pour le couper par tranches, sans qu'il tombe en miettes » (fol. 63r°).

muscade – v. *muscade* au chapitre V. Pourtant, dans le manuscrit il ne s'agit pas de noix de muscade, mais des fleurs de muscadier. Le terme y est utilisé une fois, dans la recette pour la viande : « Le lendemain, vous ferez de la saumure avec de l'eau, sel, rosmarin, feuilles de laurier, fleurs de muscade et cloux de giroufle bien cuits ensemble » (fol. 94v°).

œuf – v. *œuf* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé vingt et une fois, dans les recettes pour les confitures ainsi que pour le biscuit et la tarte. Voici un exemple de l'emploi de ce terme dans la recette pour la tarte : « Puis, il faut raper un pain blanc de deux liards et cinq œufs – de trois, il en faut ôter le blanc et aux autres deux il le faut laisser » (fol. 65r°).

orge – le terme a été attesté pour la première fois entre 1121 et 1134 (CNRTL). Le substantif vient du latin *hordĕum* « orge » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé une fois, dans la recette pour le bouillon : « Quand on y a mis l'eau, y mettre environ douze ou quinze grains d'orge qu'on aura bien lavé auparavant et faire bouillir doucement le tout » (fol. 93v°).

ozeille – aujourd'hui *oseille*. Le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle, comme terme judéo-français *oiseles* « *rumex acetosa* » (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *oseille*, *osile*, *osille*, *ozaille* (GD X, 246). La forme *ozeille* apparaît en 1393 (CNRTL). Le substantif vient du latin populaire *acidula*, adjectif féminin substantivé de *ăcidŭlus* « aigrelet » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour le bouillon où l'oseille est ajoutée à la fin de la préparation : « En hiver, il y faut mettre des racines de percil et aux autres saisons, lorsqu'on en peut avoir des herbes comme ozeille ou surette, laitues, pourpier et autres rafraichissantes » (fol. 93v°).

pain – v. *pain* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé vingt-quatre fois : six fois, ce produit entre dans les préparations telles que le biscuit et la tarte ; pourtant, dix-huit fois, le terme désigne une forme de sucre (pain de sucre). Voici une citation avec l'emploi de ce terme : « Puis, vous prendrez pour deux livres de ces coings, une demie livre de sucre de pain pilé » (fol. 24r^o).

percil – v. *persin* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé seulement une fois, dans la recette pour le bouillon où il s'agit des racines de cette plante : « En hiver, il y faut mettre des racines de percil et aux autres saisons, lorsqu'on en peut avoir des herbes comme ozeille ou surette, laitues, pourpier et autres rafraichissantes » (fol. 93v^o).

pourpier – substantif désignant « plante herbacée, annuelle, dont il existe plusieurs espèces, l'une d'elles (*pourpier doré*) à tige couchée, aux feuilles épaisses et charnues étant le plus souvent cultivée comme plante potagère, une autre aux tiges rouges, aux fleurs très larges de différentes couleurs (rouge, jaune, orangé, violet) » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle, sous la forme *polpier* (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *porpié*, *pourpié*, *pourpied* (GD X, 392). Le mot vient du latin populaire **pullipedem*, accusatif de **pullipēs* « pourpier », traduit littéralement « pied de poulet », dérivé de *pullus* « poulet » et *pes* « pied » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé une fois, dans la recette pour le bouillon. On ajoute cette plante à la fin de la cuisson : « En hiver, il y faut mettre des racines de percil et aux autres saisons, lorsqu'on en peut avoir des herbes comme ozeille ou surette, laitues, pourpier et autres rafraichissantes » (fol. 93v^o).

racine – le terme a été attesté en 1155 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *rascine*, *raissygne*, *rachine*, *rachignes*, *raicines* (GD X, 470). Le mot vient du bas latin *rādīcīna* « racine » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé une fois, dans la recette pour le bouillon et il désigne cette partie du persil : « En hiver, il y faut mettre des racines de percil » (fol. 93v^o).

rosmarin – v. *rosmarin* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé deux fois, dans la recette pour la viande qu'on fait bouillir après l'avoir mise en saumure, avec d'autres herbes et épices : « vous ferez de la saumure avec de l'eau, sel, rosmarin, feuilles de laurier, fleurs de muscade et cloux de giroufle bien cuits ensemble » (fol. 94v^o).

salade – le terme a été attesté pour la première fois en 1414 (CNRTL). Le substantif est emprunté à l’italien du Nord *salada, salata, insalata*, qui sont des participes passés du latin *salāre, insalāre* « saler », dérivé de *sal, salis* « sel » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé deux fois, dans les titres des recettes : « Pour saler des ... nommés en flammand Bremcappers pour s’en servir en salade » (fol. 99v°), « Pour conserver des boutons de suson nommé en flammand ‘flier’ dont on se sert aussi en salade » (fol. 100r°).

surette – substantif féminin, forme régionale de Normandie, désignant « *rumex acetosella* », c’est-à-dire, « oseille » (FEW XVII, 289 ; CNRTL). Le terme *surelle* a été attesté au XII^e siècle, dans ce sens (CNRTL). Le mot *surette* apparaît en 1630, comme odeur de surette (CNRTL). On note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *surele, suroelle, surrelle* (GD X, 730 ; M). Le substantif est dérivé, à l’aide du suffixe *-ette*, de l’adjectif *sur*, issu de l’ancien bas francique *sûr* « acide, aigre » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé une fois, dans la recette pour le bouillon : « En hiver, il y faut mettre des racines de percil et aux autres saisons, lorsqu’on en peut avoir des herbes comme ozeille ou surette, laitues, pourpier et autres rafraichissantes » (fol. 93v°).

Conclusion partielle

Parmi trente-deux termes appartenant à cette catégorie, il faut en mettre en évidence *biscuit*. Ce terme est intéressant du point de vue culturel, car il s’agit du biscuit de Spa – pâtisserie belge, wallonne, très populaire à cette époque-là.

6.5 Ustensiles

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons le vocabulaire concernant les ustensiles. En somme, on y compte trente-sept termes : *ardoise, assiette, balance, boîte, brochette, chaudron, corde, couteau, cueillièrre, drap, écuelle, écumoir, égoutoir, éguille, étamine, fer, ganif, gase, jonc, linge, mortier, papier, pilon, planche, plat, plume, poislon, pot, sac, seau, ciseau, table, terrine, toile, tonneau, vase, verre*.

Premièrement, il faut dire que le nombre de ces unités lexicales est très petit, si on prend en compte le fait que le recueil date du XVII^e siècle. Dans le

ms. Gall. Quart. 143, on trouve moins de termes de la catégorie d'ustensiles que dans le recueil Gall. Fol. 220, provenant du XVI^e siècle. Il est évident qu'on n'a pas besoin d'autant d'ustensiles, lors de la préparation de confitures, que dans le cas précédent.

Dans cette catégorie, le substantif le plus populaire est *pot* – utilisée quatre-vingt-six fois, indispensable dans la préparation et pour la conservation des confitures. Puis, on trouve le terme *poislon* (poêlon) – employé quarante-trois fois, nécessaire pendant la cuisson des fruits. Enfin, on aperçoit le mot *cueilliere* (cuillère) – utilisé trente-six fois, car à son aide on peut remuer les confitures. Ainsi, ces trois outils deviennent essentiels dans la production des aliments, dans le recueil analysé.

Voici l'analyse de ces termes :

ardoise – le terme a été attesté, pour la première fois, à la fin du XII^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *adoise, adoize, erdoice, ardayse* (GD VIII, 173). Le substantif vient du latin vulgaire **ardesia*, dérivé probablement du gaulois **ard(u)-* « haut, élevé », présent dans *Ardu-enna* « Ardennes » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé treize fois. Cet outil sert à couvrir les confitures dans des pots, p. ex. « on prend une ardoise, que l'on fait couper de la mesme grandeur à ce qu'elle puisse entrer dans le dit pot, pour joindre justement sur les confitures, chose qui conserve toutes les confitures qui sont dans des pots » (fol. 7v^o).

assiette – le terme a été attesté en 1507 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *assiete, assiecte, essiette* (GD VIII, 213). Le substantif vient probablement du latin *assēdita*, participe passé féminin substantivé de *adsēdere*, fait sur *sedeo, sedēre* « être assis » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé dix-sept fois. Cet ustensile sert le plus souvent à vérifier la texture du sirop : « Quand on croit qu'elles sont bientost assez cuites, alors, on laisse tomber sur une assiette une goutte ou deux de syrope et on le met à l'air. Puis, on le touche avec la pointe d'un couteau et s'il y demeure attaché et se tire comme un gros filet, alors le fruit est assez cuit » (fol. 4r^o).

balance – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XIII^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *balance, blanche, bellance, balence, ballance* (GD I, 560 ; VIII, 277). Le

substantif est emprunté au latin populaire **bilancia* « balance à deux plateaux », issu du latin vulgaire *bilanx*, composé de *bis* « deux fois » et *lanx* « plateau de balance » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour confire les abricots : « Si on les veut faire sans les dites pelures, il faut prendre garde que la balance où on les pèsent, soit bien nette » (fol. 4r°).

boete, boite – v. *boitte* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *boete* est utilisée dix-sept fois et sa graphie concurrente *boite* – une fois. Cet ustensile sert à garder les préparations, p. ex. « vous le mettrez dans des boetes que vous laisserez ainsi ouvertes deux jours. Et dans ces dites boetes il deviendra encore tous les jours plus ferme » (fol. 24r°).

brochette – v. *brouchette* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé une fois, dans la recette pour confire les noix. Cet ustensile sert à les percer : « Puis vous les prendrez et percerez chaque noix de deux ou trois trous, ce que vous ferez avec une petite brochette de bois bien pointue » (fol. 10r°).

chaudron – v. *chaudron* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé trois fois, dans les recettes pour la viande et pour les coings salés. Cet ustensile sert à faire bouillir diverses substances. Voici une citation avec l'emploi de ce terme dans la recette pour saler les coings : « Et quand le dernier y sera mis, il faut incontinent retirer votre chaudron et le bien couvrir » (fol. 99r°).

ciseau – le terme a été attesté pour la première fois entre 1155 et 1160 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cisel*, *cissel*, *cisiel*, *chisel*, *sireauz*, *sireaulx*, *cisauz*, *ciseaulx*, *ciraulx* (GD IX, 100). Le substantif vient du latin vulgaire **cisellum* qui est une altération de *caedere* « trancher, couper », issu de **caesellum*, dérivé du radical *caes-*, de *caedēre*. Ce radical est issu d'un participe passé, ou bien d'un fréquentatif **caesare* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour confire des morelles. Cet ustensile sert à couper la queue des fruits : « on les laisse en ceux-ci et on coupe la queue avec un ciseau jusqu'à la moitié » (fol. 13r°).

corde – le terme a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du X^e siècle (CNRTL). On en note aussi la graphie *courde* dans l'ancienne langue (GD IX, 198). Le mot est emprunté au latin *chorda* « boyau ; corde d'instrument de musique », puis, à l'époque classique, « corde en général »

(CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé une fois, dans la recette pour la viande. Cet objet sert à lier et former les parties de viande : « Vous diviserez ces deux parties en 5, 6 ou 8 autres et ainsi vous le roulerez par rouelles et les lierez avec des joncs secs ou petites cordez et le mettrez dans un chaudron avec de l'eau » (fol. 94r°).

couteau – v. *cousteau* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé treize fois. Sauf l'action de couper, cet ustensile sert à vérifier la texture des confitures, p. ex. « on laisse encore cuire la gelée mettant à toutes les fois un peu sur une assiette qu'on fait raffroidir à l'air et qu'on essaye avec le couteau pour voir si elle est ferme » (fol. 4v°).

cueillère, cuillère – v. *cueilliere* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *cueillère* est utilisée trente-quatre fois et sa graphie concurrente *cuillère* – deux fois. Cet ustensile sert à remuer, à tirer les confitures, ou bien à indiquer la quantité nécessaire d'une substance. Voici l'exemple de l'emploi de ce terme : « mettez au-dessus encore 3 ou 4 cueillères dudit sirop » (fol. 7v°).

drap – v. *drap* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé une fois, dans la recette pour saler les *bremcappers*. Cet ustensile sert à couvrir les fruits : « vous les mettrez sur une table toutes séparées l'un de l'autre et les couvrirez d'un drap et les laisserez une nuit de cette sorte afin d'en faire sortir les petits vers dont elles sont d'ordinaire entourés » (fol. 99v°).

écuelle – v. *escuelle* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé trois fois, dans les recettes pour confire les abricots, pour la tarte de citron et pour le bouillon. Cet ustensile sert à y mettre les confitures et le bouillon, mais aussi à mesurer la quantité liquide, p. ex. « il le faut laisser, cinq ou six cueillères de vin et une demie écuelle de beurre fondu » (fol. 65r°).

écumoir – v. *escumoir* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé trente fois. Cet objet sert à remuer ou à tirer les fruits des confitures, p. ex. « Cela estant tout fait, comme surdit, vous les en retirerez avec l'écumoir » (fol. 9v°).

égouttoir – le terme a été attesté en 1564 (FEW IV, 347). On note également la graphie *esgouttoir* dans l'ancienne langue (GD IX, 529). Le substantif est dérivé, à l'aide du suffixe *-oir*, du radical du verbe *égoutter* (CNRTL). Pour l'origine, v. *esgouter* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé quinze fois. Cet ustensile sert à égoutter divers

fruits, p. ex. « Cela estant tout fait, comme surdit, vous les en retirerez avec l'écumoir et les mettez en un égoutoir » (fol. 9v°).

éguille – variante pour *aiguille*, désignant, vu le contexte du recueil, « épingle à cheveux » (CNRTL) : « retirerez lesdites cerises et les mettez dans un plat verni dont vous les retirerez une à une avec une éguille de teste » (fol. 44r°). Le terme a été attesté pour la première fois en 1177, dans le sens de « petite verge de métal dont une extrémité est pointue et l'autre percée d'un trou pour y passer un fil à coudre » (CNRTL) et, en 1636, dans le sens de « grande aiguille dont les femmes se servent pour arranger leurs cheveux » (FEW XXIV, 118). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *agoille*, *agoile*, *auguille*, *aguille*, *aiguille*, *acuille*, *aguelle*, *aghuille*, *agueulles*, *esgules*, *ewilles* (GD VIII, 55). Le substantif vient du latin *acūcula*, qui est une réfection du bas latin, un diminutif de *ācūs* « aiguille » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé deux fois, dans la recette pour les cerises séchées où cet ustensile sert à les retirer.

étamine, estamine – v. *estamine* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *étamine* est utilisée quinze fois et sa graphie concurrente *estamine* – une fois. Cet ustensile sert à presser le jus de fruits : « Puis, les laisserez en une étamine ou gase laquelle vous torderez jusqu'à ce que vous en aurez tiré tout le jus » (fol. 19r°).

fer (blanc) – le terme de *fer* a été attesté pour la première fois en 1317 (CNRTL). Il est issu du latin classique *ferrum* « fer ; épée, objet en fer ; chaînes » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, l'appellation *fer blanc* est utilisée deux fois, dans la recette pour le biscuit. Sur cet ustensile on cuit ce biscuit : « Vous les mettez sur un fer blanc que vous ferez faire exprès et les couvrirez d'un papier et les remettrez de cette sorte au four où vous les laisserez jusqu'à ce que vous voyez qu'ils durcissent » (fol. 63v°). La boîte, où l'on garde cet aliment, doit être faite de fer blanc : « vous les mettez en des boetes de fer blanc en quelque lieu pour les conserver en quelque lieu sec » (fol. 63v°).

ganif – aujourd'hui *canif*. Le terme a été attesté pour la première fois en 1441 sous la forme *quenif* et, en 1614, sous la forme *ganif* (FEW XVI, 337). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *canivet*, *cannivet*, *quanivet*, *kanivet*, *quenivet*, *quenyvet*, *kenivet*, *cnivet*, *ganivet*, *guenivet* (GD I, 776). Le substantif vient de l'ancien francique **knif* « couteau » (FEW XVI, 337). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé deux fois, dans les

recettes pour confire les boutons de rose et les épines-vinettes. Cet ustensile sert à couper les fruits. Voici une citation avec l'emploi de ce terme : « on les fend avec un ganif par le milieu, à sçavoir à la longueur » (fol. 14r°).

gase – aujourd'hui *gaze*. Le terme a été attesté pour la première fois en 1461 (CNRTL) et, selon le FEW, en 1554. L'origine du mot reste incertaine. Probablement, le substantif est emprunté à l'arabe *qazz* « bourre de soie », qui est emprunté au persan (CNRTL). Il paraît peu probable que ce terme vienne du nom de la ville palestinienne Gaza (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé quatre fois, dans les préparations des coings et des groseilles. En général, cet ustensile sert à presser le jus, p. ex. « Puis, les laisserez en une étamine ou gase laquelle vous torderez jusqu'à ce que vous en aurez tiré tout le jus » (fol. 19r°).

jonc – substantif désignant « plante herbacée, à tige longue et flexible qui croît dans les lieux humides » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois entre 1165 et 1170 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *gons*, *joins* (GD X, 48). Le mot vient du latin *juncus* « jonc, tige semblable à un jonc » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé une fois, dans la recette pour la viande. Cette plante sert à lier les morceaux de viande et ainsi le jonc devient une sorte d'ustensile : « diviserez ces deux parties en 5, 6 ou 8 autres et ainsi vous le roulerez par rouelles et les lierez avec des joncs secs ou petites cordez » (fol. 94r°).

linge – v. *linge* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé quinze fois. Cet ustensile sert à essuyer les produits, mais aussi, grâce à lui, on peut éviter que le verre se casse : « Puis, on prend des petites écuellen de verre bien lavées et bien écurées qu'il n'y reste nulle humidité et en y voulant mettre les confitures, il les faut passer devant le feu à ce que le dedans en sente la chaleur et mettez un linge mouillé en votre main sur lequel poserez le dit verre qui est pour empêcher que le verre ne se casse si facilement » (fol. 4r°).

mortier – v. *mortier* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé douze fois. Cet ustensile sert le plus souvent à piler le sucre, p. ex. « Puis, prenez le sucre qui aura esté pilé en un mortier de marbre avec un pilon de bois » (fol. 8r°).

papier – v. *papier* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé vingt-neuf fois. Ce produit sert à couvrir les confitures qui sont gardées dans des pots. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « Il faut

aussi prendre des papiers simples et non doubles que l'on coupe de la grandeur qu'ils puissent entrer dans le pot et on les met au-dessus des confitures qu'ils posent dessus, lequel papier on rafraichira toutes les quatre semaines, ce qui conserve lesdites confitures » (fol. 6r°).

pilon – le terme a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du XIII^e siècle (CNRTL). On note également la graphie *pillon* dans l'ancienne langue (GD X, 339). Le substantif est dérivé, à l'aide du suffixe *-on*, du verbe *piler*. Pour l'origine, v. *piller* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé deux fois et cet ustensile sert à piler le sucre, p. ex. « Puis, prenez le sucre qui aura été pilé en un mortier de marbre avec un pilon de bois » (fol. 8r°).

planche – le terme a été attesté entre 1160 et 1174 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *plaunche*, *plankes*, *planques*, *plainches* (GD X, 349 ; M). Le substantif vient du bas latin *planca*, qui est une forme syncopée de **palanca* « palanche », probablement issue de *planus* « de surface plane, plat » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé six fois. Cet ustensile sert à y mettre les produits pour les refroidir ainsi qu'à couvrir les coings salés. Voici une citation avec l'emploi de ce terme dans la recette pour saler les coings : « vous mettrez sur cette planche une pierre de la pesanteur que la planche puisse faire tenir les coings justements sous l'eau » (fol. 99v°).

plat – v. *plat* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé trente et une fois. Cet ustensile sert à y mettre les confitures pour les refroidir ainsi qu'à couvrir quelque chose, p. ex. un poêlon : « il faut couvrir le poislon de quelque couverture ou de plat et le laisser comme cela tout doucement cuire » (fol. 17v°).

plume – v. *plume* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé une fois, dans la recette pour la confiture des abricots. Ce produit sert à ôter l'écume : « il faut prendre une plume bien nette qui ait été bien lavée et reséchée, avec laquelle on pourra oster toute l'escume qui reste et pour conserver le fruit entier » (fol. 3v°).

poislon – aujourd'hui *poêlon*. Le terme a été attesté pour la première fois en 1329, dans le sens de « petite poêle profonde pour cuire la bouillie, etc. » (FEW VIII, 3). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *paelon*, *paalon*, *paellon*, *peslon*, *poillon*, *palon* (GD X, 254 ; M). La graphie du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif est dérivé, à l'aide

du suffixe *-on*, du substantif *poêle* (CNRTL). Pour l'origine, v. *payelle* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé quarante-trois fois. Cet ustensile est très important dans la préparation des confitures. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « Le principal pour les avoir vertes, c'est d'observer qu'on les cuise en des poisons de cuivre rouge » (fol. 9r°).

pot – v. *pot* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé quatre-vingt-six fois. Dans cet ustensile on garde les confitures. Voici un exemple de l'emploi de ce terme : « ceux qu'on fait ordinairement, on les met dans des pots et quand toutes les abricots sont tirées hors du poison avec l'écumoir et qu'elles sont mises dans des pots » (fol. 7r°).

sac (de linge) – le terme a été attesté entre 1160 et 1174 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *sache*, *sach*, *saks*, *sas*, *sacqs* (GD X, 606 ; M). Le substantif vient du latin *saccus* « sac, besace », « vêtement de crin grossier », emprunté au grec *σάκκος* « étoffe grossière de poil de chèvre » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé seulement une fois, dans la recette pour saler les *bremcappers*. Ce produit sert à y mettre lesdits *bremcappers* pour les faire conserver : « Quand elles sont bien nettoyées de cette sorte, vous les mettrez en des petits sacs de linge que vous mettrez en un petit tonneau et verserez dessus de la saumure nommé en flammand 'Peckel' » (fol. 100r°).

seau – le terme a été attesté pour la première fois au XII^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *seel*, *sayel*, *seyel*, *ceau*, *sayau* (GD X, 650). Le substantif a été employé avant tout dans le nord de la France. Il vient du latin populaire **sitellus*, issu du latin classique *sītella* « urne », une variation de *sītūla* « seau » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé six fois, p. ex. dans le contexte suivant : « il faut qu'il y ait encore un seau d'eau de preste avec de l'eau toute chaude et vous reprendrez lesdites noix avec l'écumoir hors du seau où elles estoient et les remettrez dans l'autre » (fol. 9r°).

table – v. *table* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé quatre fois.

terrine – le terme a été attesté pour la première fois en 1412 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *therine*, *thierine* (GD X, 758). Le substantif est issu de l'adjectif de l'ancien français *terrīn* « de terre », venu du latin populaire **terrīnus*, en latin classique *terrēnus* « formé de terre, de terre » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé

quatorze fois. Ce récipient sert à y mettre les fruits et les confitures, p. ex. « Etant pesés, vous les remettrez dans ladite terrine où vous les broyerez avec une cueillère de bois » (fol. 23r°).

toile – le terme a été attesté pour la première fois en 1140 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *teile, teille, telle, tele, toille, toyle* (GD X, 747 ; M). Le substantif vient du latin *tela* « toile » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé quinze fois. Cet objet possède plusieurs applications dans la cuisine, p. ex. il sert à tamiser le sucre : « Puis, vous prenez du meilleur sucre pilé fort petit, passé par une toile de soye » (fol. 63v°) ; et à filtrer la gelée : « Quand vous voulez mettre la gelée dessus les abricots, vous la laissez passer par une toile de soie » (fol. 30v°).

tonneau – le terme a été attesté pour la première fois en 1150 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *tonnel, tonial, tonel, tunel, thonel, tonneaulx, tonniaux* (GD X, 776 ; M). Le substantif est dérivé, à l'aide du suffixe *-eau*, du substantif *tonne*, issu du latin tardif *tunna, tonna* « vaisseau pour garder l'huile, le blé ; jarre, tonneau » (CNRTL). On suppose également que le mot puisse venir de l'ancien irlandais *tonn* « peau », puis « sac en cuir, outre pour le vin » et ensuite « tonneau » (FEW XIII, 417). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé deux fois, seulement dans la recette pour saler des coings. Cet ustensile sert à y garder les coings : « Et quand l'eau en sera coulée qu'elles sont toutes sèches, vous prendrez un tonneau selon la quantité des coings ou bien des pots de terre où vous mettrez lesdits coings » (fol. 99r°).

vase – le terme a été attesté en 1539 (CNRTL). On note aussi la graphie *vas* dans l'ancienne langue (GD X, 830). Le substantif est emprunté au latin *vas, vasis* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé deux fois, dans la recette pour la confiture des abricots. Ce récipient sert à y laisser les fruits pour la nuit : « Il y a bien quelques-uns qui, pour confir des abricots, quand elles sont pelées les mettent ensemble avec le sucre en quelque vase de terre, couvertes avec quelques autres terrines dans lesquelles ils les laissent toute une nuict jusqu'au lendemain » (fol. 5r°).

verre – v. *voerre* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé neuf fois. Ce récipient sert à y mettre des confitures : « Quand il arrive que vous n'avez pas assez de verres pour les abricots, on prend des grandes terrines de terre exprès pour cela où vous mettez vos abricots

et observez la mesme chose que l'on fait quand on les met dans des verres » (fol. 6r^o).

Conclusion partielle

Parmi trente-sept termes appartenant à la catégorie des ustensiles, il en faut souligner seulement un : *poislon*. Il présente une graphie qui n'est pas relevée dans les dictionnaires.

6.6 Mesures et quantités

Dans ce sous-chapitre, nous étudierons le vocabulaire concernant les mesures et quantités. En somme, on y compte trente-huit unités : *année, autant, bouquet, demi, discrétion, espace, fois, goutte, grain, grand, grandeur, grappe, grosseur, heure, jour, lendemain, liard, livre, longtemps, mois, morceau, nuit, once, partie, peau, pesanteur, peu, pièce, poignée, pot, quantité, quart, quarteron, quartier, rouelle, semaine, tas, tranche*.

Peut-être le nombre d'unités lexicales de cette catégorie n'est-il pas considérable pour le XVII^e siècle, néanmoins, il est un peu plus grand que dans le recueil Gall. Fol. 220, composé au siècle précédent, dans lequel on compte trente-sept termes. Pourtant, on y aperçoit un grand changement : dans le recueil Gall. Quart 143, le terme *livre*, employé quatre-vingt-sept fois, devient le plus fréquent parmi d'autres, tandis que dans le recueil Gall. Fol. 220 c'est le terme imprécis *peu* qui règne. Cette situation indique qu'au XVII^e siècle, l'art culinaire commence à se diriger vers la précision et les auteurs utilisent, de plus en plus, les mesures et les quantités exactes, même s'ils ne quittent pas totalement les mots imprécis comme *pièce, morceau, peu*.

Voici l'analyse de ces termes :

année – mesure générale du temps. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *année* est utilisé trois fois.

autant – v. *autant* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé quatorze fois. Le plus souvent ce mot sert à comparer la quantité, p. ex. « Pour chaque livre de sucre, il faut prendre autant d'eau comme pour les abricots jaunes » (fol. 6v^o).

bouquet – le terme a été attesté pour la première fois en 1408 (FEW XV, 199). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bocquet*, *bouquet*, *bouques* (GD VIII, 355). Probablement, le substantif est d'origine germanique et vient de **bōsk-* « buisson » (FEW XV, 192). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé cinq fois, dans la recette pour les cerises où il s'agit du bouquet de ces fruits : « Il faut prendre les cerises toutes fraîches comme elles viennent de l'arbre et on les lie par bouquets de sept ou huit cerises » (fol. 44v°).

demi, demy – v. *demy* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *demi* est utilisée treize fois et sa graphie concurrente *demy* – également treize fois. Le terme concerne le temps, p. ex. « Puis, y mettez vos noix en les y laissant cuire une grande demie heure » (fol. 10r°) ; et les mesures de masse, p. ex. « prenez pour chaque livre de sucre de l'eau à la pesanteur d'une demie livre » (fol. 11r°).

discretion (selon) – v. *discretion* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, l'expression est utilisée seulement une fois, dans la recette pour les biscuits : « un demy pot de lait doux ou selon la discretion » (fol. 63r°).

espace (de) – v. *espace* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé deux fois, dans deux recettes. Ce substantif concerne le temps pendant lequel il faut laisser un produit dans l'eau : « vous laisserez ces dits quartiers en de l'eau fraîche l'espace de huit jours, les rafraichissant tous les jours d'eau » (fol. 43r°).

fois – v. *fois* au chapitre V ; dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé quarante-quatre fois. Il sert à indiquer la fréquence d'une action : « il faut que l'eau dans laquelle elles sont bouillies, ne soit plus trouble ni noirâtre, c'est pourquoi, après les avoir changés huit ou neuf fois et que l'eau en fust encore brune... » (fol. 9v°).

goutte – le terme a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *gutas*, *gote*, *goute*, *gouste* (GD IX, 712). Le substantif vient du latin *gutta* « goutte d'un liquide » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé huit fois, il concerne soit le sirop, soit l'huile. Voici un exemple de l'emploi de ce terme : « Pendant que les confitures bouillent, quatre ou cinq gouttes de cette huile qu'on met en toutes les confitures que l'on veut avoir d'un beau rouge » (fol. 16r°).

grain – v. *grain* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé trois fois. Il s'agit des grains d'anis, d'orge et de ceux qui sont dans les raisins, p. ex. « Puis, on les fend d'un costé le plus délicatement qu'on peut avec la pointe d'un couteau et on tire les petits grains qui sont au dedans » (fol. 10v^o).

grand – le terme a été attesté pour la première fois en 881 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *granz*, *grans*, *grant* (GD IX, 717). Dans cette partie culinaire du recueil, l'adjectif *grand* est utilisé trente-quatre fois pour désigner la grandeur d'une chose : « Quand il arrive que vous n'avez pas assez de verres pour les abricots, on prend des grandes terrines de terre exprès pour cela où vous mettez vos abricots » (fol. 6r^o).

grandeur – v. *grandeur* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé sept fois, pour préciser le volume d'un produit, p. ex. « un morceau de canelle de la grandeur dudit cloux » (fol. 10r^o).

grappe – le terme a été attesté pour la première fois entre 1121 et 1134, dans le sens de « grappe de raisin » (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *grape*, *crape*, *grebbe*, *crappe*, *crape* (GD IX, 718). Le substantif vient du germanique **krappa* « crochet » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé seulement une fois et désigne une grappe de muscats : « il faut prendre de muscats blancs qui soient aussi verts et tous durs, et on laisse les grappes entières ou on en tire les raisins comme on veut » (fol. 10v^o).

grosueur – le terme a été attesté pour la première fois au début du XII^e siècle (CNRTL). On note également la graphie *groisseur* dans l'ancienne langue (GD IV, 368). Le substantif est dérivé, à l'aide du suffixe *-eur*, de l'adjectif *gros*, issu du bas latin *grossus* « gros, épais », terme populaire correspondant au latin classique *crassus* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé seulement une fois, dans la recette pour le cognac : « Lors vous tailladerez cesdites tranches en six ou sept pièces en long et en croisé autant par dessus afin que cela soit mis en petites pièces de la grosueur comme la teste d'une grosse épingle » (fol. 23r^o).

heure – v. *heure* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *heure* est utilisé onze fois et il indique avec précision la durée d'une action, p. ex. « vous les remettrez dans de l'eau fraiche et froide dans laquelle vous les laisserez le temps d'un quard'heure » (fol. 6v^o).

jour – v. *jour* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé trente-cinq fois et il indique la durée pendant laquelle il faut faire quelque chose, p. ex. « Il les faut laisser deux ou trois jours sans les couvrir d’aucune chose » (fol. 12r°).

lendemain – v. *landemain* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé trois fois et il désigne avec précision le moment où il faut faire quelque chose, p. ex. « Le lendemain, vous ferez de la saumure avec de l’eau, sel, rosmarin, feuilles de laurier, fleurs de muscade et cloux de giroufle bien cuits ensemble » (fol. 94r°).

liard – substantif masculin désignant « petite monnaie de bronze valant le quart d’un sou, qui a eu cours en France du XIV^e au XVIII^e siècle » (CNRTL). On y trouve également le sens d’« une très petite quantité de » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1383 (CNRTL). On note aussi la graphie *liart* dans l’ancienne langue (GD X, 77). L’origine de ce mot reste incertaine. Probablement, il est issu d’une substantivation de l’adjectif de l’ancien français *liart* « de couleur grisâtre », car cette couleur aurait pu désigner cette monnaie (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé trois fois et il désigne une grandeur, p. ex. « il faut prendre 4 ou 5 morceaux de cuivre rouge que l’on tient exprès pour cela, chacun grand comme un liard » (fol. 7v°).

livre – v. *livre* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif est utilisé quatre-vingt-sept fois et il désigne avec précision la quantité qu’il faut prendre, p. ex. « Pour chaque livre de sucre, il faut prendre la pesanteur d’une livre d’eau et mettre le sucre et l’eau dans le poislon ensemble » (fol. 3r°). Ce terme est le plus employé dans cette catégorie.

longtemps (si que) – v. *longtemps* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, cette expression est utilisée une fois, dans la recette pour confire les pêches : « si elles quittent difficilement la pierre, il les faut prendre et tondre si longtemps qu’elles la quittent » (fol. 8r°).

mois – v. *mois* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé dix fois et il indique le temps durant lequel il faut changer de papier sur les confitures, p. ex. « on mettra des papiers sur les pots qui poseront sur lesdites confitures, qu’on rafraichira tous les mois » (fol. 16v°).

morceau – v. *morceaux* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé treize fois et il désigne la quantité d’un produit : « dans les trous vous mettez un clou de giroufle, dans l’autre – un morceau de

canelle de la grandeur dudit cloux et dans le troisième – un morceau d'écorce de citron de la mesme grandeur dudit clou » (fol. 10r^o).

nuît, nuict – v. *nuict* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *nuît* est utilisée quatre fois et sa graphie concurrente – une fois. Elles indiquent la durée d'une action, p. ex. « les couvrirez d'un drap et les laisserez une nuit de cette sorte » (fol. 100r^o), ou bien le moment exact, p. ex. « il faut les mettre à l'air, et cela s'entend que ce soit de jour et non pas nuit » (fol. 21v^o).

once – v. *once* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé trois fois et il désigne avec précision la quantité d'un produit, p. ex. « S'il arrivoit que les pêches fussent un peu sèches, alors vous pouvez prendre quatre ou cinq onces de cette eau dans laquelle vous les avez cuites » (fol. 26r^o).

partie – le terme a été attesté pour la première fois en 1119 (CNRTL). Ce mot est issu, par substantivation, du participe passé féminin du verbe *partir*, venu du latin *partīre* « diviser en parties ; partager, répartir, distribuer » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé quatre fois. Le mot apparaît p. ex. dans le contexte de la viande : « Vous diviserez ces deux parties en 5, 6 ou 8 autres » (fol. 94r^o).

peau – substantif désignant probablement « peau de bouc (ou d'autre animal) cousue en forme de sac, servant à conserver les liquides » (M). Le terme a été employé, dans ce sens, au XV^e siècle (M). Pour son origine, v. *peau* ci-dessus. Dans cette partie culinaire du recueil, ce mot est utilisé une fois, dans la recette pour la viande : « Lors que cela est refroidi, ajoutez y six ou sept peau de vinaigre de bierre et mettez la viande dedans, en sorte que la saumure la surnage d'un doit » (fol. 94v^o).

pesanteur – le terme a été attesté pour la première fois en 1175 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pesenteur*, *pesandeur*, *poissanteur*, *pesantur*, *pesantor*, *poisanteur* (GD X, 326). Le substantif est dérivé, à l'aide du suffixe *-eur*, de *pesant*, participe présent du verbe *peser*, issu du latin *pē(n)sāre* « peser » et « apprécier » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le mot est utilisé six fois et il introduit les quantités exactes de poids, p. ex. « Pour chaque livre de sucre vous prendrez la pesanteur d'une livre d'eau » (fol. 17r^o).

peu – v. *peu* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le terme est utilisé six fois pour indiquer une quantité imprécise, p. ex. « En suite, vous les ferez un peu bouillir dans de l'eau que vous salerez un peu » (fol. 43r^o).

pièce – v. *piece* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *pièce* est utilisé dix-huit fois et il désigne les quantités d'une chose, p. ex. « en défaut de cela, d'y mettre six ou sept pièces dudit cuivre rouge de la grandeur d'un liard » (fol. 9r°).

poignée – v. *poignee* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé deux fois et il désigne une quantité mais seulement dans le contexte de pelures : « lors vous prendrez une poignée ou deux des pelures desdites pêches » (fol. 25r°).

pot – v. *pot* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *pot* dans le sens de « contenu d'un pot » est utilisé deux fois : « un demy pot de lait doux ou selon la discrétion » (fol. 63r°), « Après qu'ils seront pilés bien petits, vous les presserez par une étamine pour en faire sortir les jus et lors que vous aurez un pot de ce jus, vous y mettrez votre sucre » (fol. 32r°).

quantité – v. *quantité* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé dix fois, pour désigner une quantité imprécise d'une chose, p. ex. « vous y mettrez une bonne quantité de pelures de coing » (fol. 99r°) ; « il les faut confir tout de la même façon qu'on fait les cerises et y mettrez la même quantité du sucre » (fol. 13v°).

quart, quard – v. *quard* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *quart* est utilisée cinq fois et sa graphie concurrente *quard* – une fois. Le terme introduit une quantité, p. ex. « on versera dessus le quart et demy d'un pot d'eau de pluie » (fol. 11v°).

quarteron – v. *quarteron* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé sept fois et il désigne la quantité précise d'une chose. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « il faut prendre trois quarterons d'eau » (fol. 21r°).

quartier – v. *quartier* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé quatre fois. On y coupe en quartiers seulement les coings et les citrons. Voici l'exemple de l'emploi de ce terme dans le contexte de coings : « Prenez des coings tous frais de l'arbre qu'ils soient bien meurs et tous jaunes, les peler ou ne les peler pas est à essayer de deux fassons, les coupant en quatre quartiers et en oster les pépins et duretés de queue » (fol. 19r°) ; et dans celui de citrons : « Vous prendrez des plus beaux citrons que vous couperez en quatre et ôterez le jus et fort délicatement la première peau du jaune qui est tout au-dessus mais il faut bien prendre garde qu'il soit coupé bien mince afin de ne

pas trop prendre du goust, vous laisserez ces dits quartiers en de l'eau fraiche l'espace de huit jours » (fol. 43r^o).

rouelle – substantif désignant « tranche ronde de certains légumes, de viandes », ou bien, dans notre manuscrit, c'est une variante pour *rouleau*. Le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XI^e siècle, dans le sens de « tranches minces coupées en rond » (CNRTL) et il n'a jamais été relevé dans le sens de « rouleau ». On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *roele, rouele, rouale, ruele* (GD VII, 218). Le mot vient du latin tardif *rōtella* « petite roue », dérivé de *rota* « roue » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il est utilisé deux fois, dans la recette pour une viande et il semble qu'il s'agisse de « rouleau » : « Vous diviserez ces deux parties en 5, 6 ou 8 autres et ainsi vous le roulerez par rouelles et les lierez » (fol. 94r^o).

semaine – v. *sepmain* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le substantif *semaine* est utilisé trois fois et il désigne la durée, p. ex. : « Trois semaines après ils sont bons pour manger » (fol. 15v^o).

tas (à) – locution adverbiale désignant « dans la multitude ; groupé en grande quantité » (CNRTL). Le terme de *tas* a été attesté en 1174, dans la locution en question, dans le sens d'« en grande quantité » (CNRTL). Son origine reste incertaine. Dans le FEW, on trouve l'explication selon laquelle il provient de l'ancien bas francique **tas* « amas », qui correspond au moyen néerlandais *tas* « amas, foule » (FEW XVII, 320). Pourtant, H. Meier n'accepte pas cette hypothèse et pense que le terme aurait pu venir du verbe latin *stare* « se tenir debout » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, l'expression *à tas* est utilisée seulement une fois et elle désigne la quantité imprécise d'une chose : « Puis, à tas prenez la même quantité de sucre que ci devant dit » (fol. 15r^o).

tranche – v. *tranche* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce substantif est utilisé quatre fois et il concerne les citrons et les biscuits. Voici une citation avec l'emploi de ce terme dans la recette pour le biscuit : « Vous l'y laisserez quatre ou cinq jours ou autant que vous verrez que la croûte soit assez dure pour le couper par tranches » (fol. 63r^o).

Conclusion partielle

Parmi trente-huit termes appartenant à cette catégorie, il faut en mettre en relief *rouelle*. Le mot présente un sens qui n'est pas relevé dans les dictionnaires et est une variante pour « rouleau ».

6.7 Verbes

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons les verbes présents dans la partie culinaire du recueil Gall. Quart. 143. En somme, on y compte quatre-vingt-un unités : *accommoder, arranger, battre, boire, bouillir, broyer, bruler, candaliser, casser, chauffer, clarifier, confir, conserver, couper, couvrir, crever, cueillir, cuire, déguster, diviser, durcir, écouler, écumer, élever, épaissir, éprouver, essuyer, faire, falloir, fendre, fondre, frotter, garder, gâter, jeter, joindre, laver, lever, lier, manger, mêler, mettre, ôter, paitrir, passer, peler, penetrer, peser, piler, poser, prendre, presser, racler, rafraichir, raffroidir, ranger, raper, rebouiller, recouper, relaver, remettre, remuer, repandre, repeser, reprendre, réserver, rompre, rotir, rouler, saler, séchir, secouer, servir, surnager, taillader, tenir, tordre, tuer, user, vaner, verser.*

Premièrement, il faut dire que, dans la partie culinaire du recueil Gall. Quart. 143, le nombre des unités verbales est considérable, si on prend en compte que l'on analyse un recueil spécifique qui traite principalement des confitures. D'ailleurs, la partie culinaire du manuscrit Gall. Quart. 143 est plus petite que celle qui est contenue dans le Gall. Fol. 220, par conséquent on y trouve moins de verbes : dans le ms. Gall. Fol. 220 on en compte quatre-vingt-dix-huit. Nous ne pouvons pas dire que le vocabulaire n'est pas en train de se développer, car nous avons affaire à de nouvelles techniques et à de nouveaux verbes qui y correspondent, p. ex. les verbes *candaliser, clarifier*. Etant donné que nous analysons un traité de confitures, nous y trouvons des verbes liés aux fruits : *cueillir, durcir*, etc. Les exemples cités nous montrent que l'auteur veut expliquer en détail le processus de la préparation des confitures, en commençant dès le vrai début, c'est-à-dire, dès la cueillette. Souvent, il indique également le temps exact quand il faut la commencer : « Il les faut cueillir à la St. Jean » (fol. 9r°).

Bien sûr, l'auteur puise dans l'héritage médiéval et il utilise les verbes qui constituent la base d'ordres employés dans la cuisine. Il s'agit ici des verbes les plus utilisés dans ce type de textes : *mettre, faire, prendre*, lesquels, dans le recueil Gall. Quart. 143, sont toujours les plus populaires, utilisés respectivement : 248, 209, 182 fois. Pourtant, parmi ces trois unités, on aperçoit aussi un autre phénomène. C'est l'utilisation de l'expression impersonnelle *il faut* qui les accompagne, employée 224 fois, donc très souvent. Un siècle avant, dans le recueil Gall. Fol. 220, cette formule apparaît seulement quarante-cinq fois. Que

s'est-il donc passé pendant environ cent ans, que les auteurs quittent les formes impératives des verbes *mettre, faire, prendre*, en faveur de l'expression *il faut* ? Selon Trude Ehlert, nous avons affaire à l'économie de la langue, la concrétisation de la narration, mais aussi à la démocratisation des relations humaines. Elles deviennent plus égales et ne rappellent plus les ordres militaires, en conséquence les formes lexicales deviennent plus familières⁵. Au Moyen Age et à la Renaissance, la société est encore féodale, très structurée. Les formes impératives dans les textes culinaires transmettent, ainsi, les vraies relations entre le chef de la cuisine et ses employés. La situation change quelque peu au XVII^e siècle.

Voici l'analyse de ces verbes :

accommoder – v. *acomoder* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît une fois, dans la recette pour préparer les abricots : « Cela estant fait, il faut voir si votre sirop, que vous aurez mis cependant que vous avez accommodé les abricots, soit en estant d'y mettre vos abricots » (fol. 6v^o).

arranger – le verbe a été attesté pour la première fois en 1160 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *arengier, arrancher, arancher, arrenghier, aranger, arangier, arrencher* (GD VIII, 174 ; M). Ce verbe est dérivé, à l'aide du préfixe *a-*, du verbe *ranger*, dérivé du substantif *rang*, issu de l'ancien bas francique **hring* « cercle, anneau » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît seulement une fois, dans la recette pour confire les coings : « Et aussi prendre garde de ne les pas tant seulement arranger mais de mettre tous les creux où les pépins ont esté en haut » (fol. 21r^o). V. aussi *ranger* ci-dessous.

battre – v. *battre* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît onze fois, dans diverses recettes. Voici un exemple de l'emploi de ce verbe : « Vous prendrez bien garde qu'en les retirant il n'y demeure pas attaché la gelée et pour cet effect quand vous l'aurez dessus l'écumoir, battez bien ledit écumoir contre le poilon » (fol. 22r^o).

boire – le verbe a été attesté pour la première fois au X^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *beivre, bevre, bouvre, boivere, boivre, baivre* (GD VIII, 312). Il vient du latin *bibĕre* « boire »

⁵ D'après : Waldemar ŻARSKI, *Książka kucharska jako tekst*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław, 2008, p. 174.

(CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît deux fois à propos du lait de chèvre : « Il faut tenir le verre prest dans quoi vous le ferez tirer et ou vous le boirez car le plus chaud qu'il se peut boire est le mieux » (fol. 93r^o).

bouillir – v. *bouillir* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît trente-huit fois, dans diverses recettes, p. ex. « Puis, les laisserez bouillir, faisant vitement jeter l'eau de l'autre seau » (fol. 9v^o).

broier, broyer – le verbe a été attesté entre 1180 et 1200 (CNRTL). On note aussi la graphie *broier* dans l'ancienne langue (GD VIII, 382). Ce verbe vient probablement de l'ancien bas francique **brëkan* « casser, briser » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *broier* apparaît quatorze fois et sa graphie concurrente *broyer* – cinq fois, dans les recettes pour le cognac et pour les pâtes des fruits. Voici une citation avec l'emploi de ce verbe dans la recette pour le cognac : « Cela étant fait, vous le mêlerez avec vos coings et le broierez si long temps avec une cueillère de bois jusqu'à ce qu'ils deviennent tous fermes » (fol. 23v^o).

se brûler – v. *brusler* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît sept fois, dans le contexte des confitures, p. ex. « il faut prendre quelques fois le poilon et le bien secouer en les tournant quelques fois dans le poilon, afin qu'elles ne se brûlent pas » (fol. 44v^o).

candaliser – il s'agit probablement de *candir* – verbe intransitif signifiant « se cristalliser » (CNRTL). Le verbe a été attesté pour la première fois en 1600, dans le sens de « se cristalliser par morceaux (du sucre) » (FEW XIX, 83). La forme du recueil n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le verbe *candir* est dérivé, à l'aide du suffixe *-ir*, de l'adjectif *candi*, emprunté à l'arabe *qandī*, adjectif de *qand*, *qanda* « sucre de canne » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît une fois à propos de pêches qui peuvent se candir dans les boîtes : « Il faut laisser les boetes deux jours ouvertes sans les couvrir d'aucune chose, autrement elles perdent leur belle couleur, ou bien, candalisent au-dessus » (fol. 26r^o).

se casser – le verbe a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *quasser*, *quassier*, *kaisser*, *quesser*, *quassier*, *quaisier*, *quaxheir* (GD VI, 488). Il vient du bas latin *quassāre* « agiter fortement », une forme fréquentative de *quatēre* « secouer » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît deux fois à propos des verres qui peuvent se casser, quand on y met des

confitures, p. ex. « Il sera bon, dans le temps que vous le mettrez, de tenir un linge mouillé au-dessous, car alors ils ne se cassent pas si tost » (fol. 19r^o).

chauffer – v. *chauffer* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît cinq fois, dans diverses recettes, p. ex. dans celle pour le biscuit : « En suite, le lait qu’il faut un peu chauffer sur le feu » (fol. 63r^o).

clarifier – verbe transitif signifiant « épurer, rendre clair (des sirops, de l’eau) » (FEW II, 744). Il a été attesté au XVI^e siècle, dans le sens d’« épurer » (FEW II, 744). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *clarefier*, *clerifier*, *clariffier* (GD IX, 105 ; M). Ce verbe est dérivé, à l’aide du suffixe *-ifier*, de l’adjectif *clair*, issu du latin classique *clarus* « clair, brillant [du ciel, de la lumière], sonore [de la voix] » (CNRTL). Il apparaît vingt et une fois à propos du sucre qu’il faut clarifier pour obtenir le sirop, p. ex. « En le mettant sur le feu, on clarifie le sucre avec le blanc d’un oeuf et après qu’il sera bien escumé et bien cuit... » (fol. 8v^o).

confir, confire – v. *confire* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *confir* apparaît trente-six fois et sa graphie concurrente *confire* – une fois. On trouve ce verbe dans diverses recettes, p. ex. dans celle pour confire les abricots : « Il vaut mieux les confire estant jaunes ou encore verts avec la pelure, mais cela dépend de la volonté de chacun » (fol. 4r^o).

conserver – ce verbe a été attesté en 1530 (CNRTL). Il est emprunté au latin classique *conservāre* « conserver, maintenir, observer », composé du verbe *servāre* « préserver, garder » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît huit fois, dans diverses recettes, p. ex. à propos des biscuits : « vous les mettrez en des boetes de fer blanc en quelque lieu pour les conserver en quelque lieu sec » (fol. 63v^o).

couper – v. *copper* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît quarante-sept fois, dans diverses recettes. Voici un exemple avec son emploi : « Pour faire ledit jus de coing, il faut prendre des coings tous cruds que vous couperez en deux » (fol. 17r^o).

couvrir – v. *couvrir* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît trente-neuf fois, dans diverses recettes, p. ex. « Il les faut laisser trois ou quatre jours, sans les couvrir d’aucune chose et au bout de ceux-là mettre au-dessus une ardoise, comme il est mentionné pour faire à d’autres confitures et de mesme couvrirez les pots de papier » (fol. 10v^o).

crever – verbe transitif ; dans le recueil, il est utilisé dans le sens particulier de « casser un verre ». Il a été attesté pour la première fois dans la

deuxième moitié du X^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *criever*, *crefer* (GD IX, 248). Ce verbe vient du latin classique *crepāre* « rendre un son sec, éclater » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît une fois à propos de verres : « Si vous craignez qu'elle soit encore trop chaude et qu'elle ne fasse crever le verre, lors mettez dessus vos mains une toile mouillée » (fol. 5r^o).

cueillir – dans le sens de « récolter » le verbe a été attesté dans la première moitié du XII^e siècle (CNRTL). Il vient du latin classique *colligĕre* « recueillir, rassembler » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît treize fois, p. ex. « Il les faut cueillir à la St. Jean et il faut qu'elles soient cueillies avec la main, autrement elles se meurissent incontinent que vous les aurez » (fol. 9r^o).

cuire – v. *cuire* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît 116 fois, dans diverses recettes, p. ex dans celle pour confire les abricots : « il le faut laisser cuire jusqu'à ce qu'il vienne épais et que vous voyez qu'en retirant la cueillère, ce qui en dégoûte, soit grosses gouttes épaisses » (fol. 6v^o).

dégouter – v. *degouter* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît six fois et il concerne toujours la gelée, p. ex. « vous en laisserez bien dégouter la gelée » (fol. 18v^o).

diviser – le verbe a été attesté pour la première fois au XII^e siècle (FEW III, 109). Il vient du latin *dividĕre* « diviser, partager, répartir » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît deux fois, dans la recette pour la viande et il concerne une carcasse de verrat : « Puis, ôtez les os et le divisez en deux. Vous diviserez ces deux parties en 5, 6 ou 8 autres » (fol. 94r^o).

durcir – le verbe a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XIII^e siècle (CNRTL). On note également la graphie *durzir* dans l'ancienne langue (GD IX, 420). Il est issu du latin *durus* « dur » (FEW III, 193). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît deux fois, dans les recettes pour les biscuits et pour confire des abricots. L'auteur instruit que les fruits peuvent devenir durs : « Il faut bien prendre garde que les abricots soient bien couverts de la gelée, autrement elles séchissent avec le temps et durcissent » (fol. 5r^o).

écouler – v. *escouler* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît onze fois. Il concerne toujours l'eau : « Lors vous les en retirerez et les mettez en un égoutoir et en ferez bien écouler l'eau » (fol. 25v^o).

écumer – v. *escumer* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît douze fois, dans diverses recettes. Voici une citation avec son emploi : « il le faut bien écumer et lors que vous verrez que le sirop commence à se bien épaissir et se lier fort... » (fol. 21r^o).

s'élever – v. *eslever* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît une fois et concerne les cerises bouillies : « lors vous y mettez tout bellement les cerises et les laisserez une ou deux fois bien vite ment bouillir qu'ils s'elèvent fort haut » (fol. 12r^o).

s'épaissir, s'éppassir – v. *espesser* au chapitre V. La graphie *éppassir* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Dans cette partie culinaire du recueil, la forme *épaissir* apparaît deux fois et sa graphie concurrente *éppassir* – une fois. Le verbe concerne le sirop qui doit devenir plus épais : « Et quand vous verrez que votre sirop qui est dessus le feu commence à s'épaissir, que quand vous en retirerez la cueillère il en tombe à grosses gouttes épaisses » (fol. 13r^o).

éprouver – le verbe a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *esprover, esprouver, espruver* (GD IX, 550). Il est dérivé, à l'aide du préfixe *é-*, du verbe *prouver*, issu du latin *probāre* « éprouver, vérifier ; rendre croyable, démontrer, prouver » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît une fois et il concerne la vérification de la consistance du sirop : « qu'il est bien épais et se lie comme une gelée, il est assez, mais, pour voir cela, il faut que ce que vous éprouvez sur une assiette ait esté un moment à l'air » (fol. 11r^o).

essuyer – le verbe a été attesté pour la première fois en 1135 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *essuier, esxuer, eschuer, ensuer, essuer, exuer, essuger, assuyer, xuer* (GD IX, 555). Il vient du bas latin *exsuccāre* « tirer le suc de » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît huit fois. On essuie les fruits, mais aussi les pots où l'on met les confitures. Voici une citation avec l'emploi de ce verbe, où l'on essuie les pêches : « Prennez des pêches toutes fraîches de l'arbre, les plus vertes qu'il soit possible de trouver mais n'étant moins meures, et les essuyerez bien avec un linge net » (fol. 25r^o).

faire – dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît 209 fois et, ainsi, il devient l'un des plus utilisés dans le manuscrit.

falloir – dans cette partie culinaire du recueil, la construction impersonnelle *il faut* est utilisée 224 fois. Ainsi, le verbe *falloir* devient l'un des plus utilisés dans ce manuscrit.

fendre – le verbe a été attesté en 1378. Il vient du latin *findēre* « fendre, séparer, diviser » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît trois fois à propos des raisins, des boutons de rose et de l'épine-vinette. Voici un exemple de l'emploi de ce verbe dans la recette pour l'épine-vinette : « On fait cueillir l'épine-vinette en un temps sec et avec un ganif. On les fend au long le plus subtilement qu'on peut » (fol. 14v^o).

fondre – v. *fondre* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît trois fois à propos du sucre et du beurre. Voici un exemple de l'emploi de ce verbe dans le contexte du beurre : « Puis, le beurre que vous ferez fondre et, pour le dernier, le levain... » (fol. 63r^o).

frotter – v. *frotter* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît une fois, dans la recette pour confire les noix : « il les faut si bien essuyer ou frotter jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien de noir » (fol. 10r^o).

garder – v. *garder* au chapitre V ; dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît deux fois, dans les recettes pour les pêches et pour les abricots. Il est utilisé dans le contexte suivant : « On le peut aussi essayer d'une autre façon, à sçavoir pour ceux qui se doivent garder dans les pots » (fol. 7r^o).

se gâter, se gâtter – le verbe a été attesté en 1200 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *gaster, guasteder* (GD IX, 688). Il vient du latin classique *vastare* « rendre désert, dépeupler ; ravager, dévaster, ruiner », sous l'influence du verbe germanique **wōstjan* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *gâter* apparaît deux fois et sa graphie concurrente *gâtter* – une fois. Ce verbe est employé dans une sorte de conseils, p. ex. « ne pas être obligé de les repeser quand vous en voulez faire des pastes, car cela gâte les confitures de les peser si souvent » (fol. 20v^o) ; « Ce n'est pas de même que les autres confitures qui se gâtteroient, si on les y mettoient avant les trois jours passés » (fol. 15v^o).

jeter, jetter – v. *jeter* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *jeter* apparaît une fois et sa graphie concurrente *jetter* – six fois. Ce verbe apparaît toujours dans le contexte de l'eau : « Puis, les laisserez bouillir, faisant vitement jeter l'eau de l'autre seau où elles ont esté » (fol. 9v^o).

joindre – v. *joigner* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît deux fois à propos d'une ardoise : « on prend une ardoise, que l'on fait couper de la mesme grandeur à ce qu'elle puisse entrer dans le dit pot, pour joindre justement sur les confitures » (fol. 7v^o).

laver – v. *laver* au chapitre V ; dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît cinq fois dans diverses recettes, p. ex. dans celle pour les abricots : « Puis, on les jettera de l'eau de fontaine ou de puit, toute froide et nette dans laquelle eau vous laverez vos abricots » (fol. 6r^o).

lever – v. *lever* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît trois fois – une fois il s'agit de faire lever la pâte pour le biscuit : « selon la discrétion, car il faut qu'il soit mêlé, comme on mêle le pain blanc, une bonne cueillère de levain nommé en flammand 'gess' afin de bien faire lever le biscuit » (fol. 63r^o).

(se) **lier** – v. *lier* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît dix-neuf fois – onze fois comme verbe pronominal, dans le contexte suivant : « on fait encore cuire le sirop jusqu'à ce qu'il soit fort épais et se lie comme gelée » (fol. 7r^o), et huit fois comme verbe transitif, à propos du papier : « les changerez tous les mois et lierez par dessus un double papier » (fol. 18v^o).

manger – le verbe a été attesté pour la première fois à la fin du X^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *mangier, menger, manjer, menjer, maingier, megner, mainjer, mincher, megnier, maingnier, mignier* (GD X, 116). Il vient du latin *manducāre*, issu de *mandūcus* « un personnage de comédie, caractérisé par sa gloutonnerie », dérivé de *mandere* « mâcher, dévorer, manger » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît quatre fois.

(se) **mêler** – v. *mesler* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît neuf fois – huit fois comme verbe transitif et une fois comme verbe pronominal. Voici une citation avec son emploi dans la recette pour confire des raisins : « mettez vos raisins tout doucement avec l'écumoir, les séparerez qu'ils se mêlent bien avec le sirop » (fol. 11r^o).

mettre – dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît 248 fois. Ainsi, il devient le verbe le plus utilisé dans le manuscrit.

oster, ôter – v. *oster* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *oster* apparaît neuf fois et sa graphie concurrente *ôter* – vingt-cinq fois. Ce verbe concerne les parties de fruits qu'il faut retirer, p. ex. « on les coupe par le milieu et on ôte les pépins et la dureté de la queue laquelle il faut bien ôter qu'il n'en reste rien » (fol. 16v^o).

paitrir – v. *petrir* au chapitre V. La graphie du recueil vient de l'an 1680 (FEW VIII, 603). Ce verbe apparaît une fois, dans la recette pour le biscuit :

« Puis, le beurre que vous ferez fondre et, pour le dernier, le levain que vous paîtrerez de la main comme on fait le pain blanc et le faites en platte forme » (fol. 63r^o).

passer – v. *passer* au chapitre V ; dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît vingt-neuf fois, dans diverses recettes, p. ex. dans celle pour les abricots : « Et de cette façon, on fait passer autant de gelée par cette dite toile de soie blanche jusqu'à ce que les abricots en soient couverts » (fol. 5r^o).

peler – v. *peller* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît quinze fois et il concerne les fruits : « Puis, les faut peler le plus délicatement qu'il sera possible afin que l'on oste le moins qu'on peut de la chair, puis les peser » (fol. 8r^o).

penetrer – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1314 (CNRTL). Il est emprunté au latin *penetrāre* « faire entrer, porter à l'intérieur », « entrer dans, pénétrer », dérivé de *pēnītūs* « qui se trouve au fond, intérieur », lui-même dérivé de *penus*, *-ōris* « provisions de bouche », « garde-manger », au début « partie intérieure de la maison (où ces provisions étaient cachées) » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît trois fois, à propos de la chaleur, pendant la préparation des confitures : « on laisse cuire dans de l'eau bien nette jusqu'à ce que la chaleur en ait bien penetré » (fol. 20v^o).

peser – ce verbe a été attesté en 1188 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *poiser*, *poesser*, *peseir*, *poyser* (GD X, 327). Il vient du latin *pē(n)sāre* « peser » et « apprécier », qui est un dénominatif de *pensum*, supin de *pendere* de même sens (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît trente-quatre fois et il concerne les fruits, p. ex. « Puis, quand le noyau en sera tiré, vous les peserez » (fol. 11v^o). V. aussi *pesanteur* ci-dessus.

piler, piller – v. *piller* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *piler* apparaît trente fois et sa graphie concurrente *piller* – une fois. En général, ce verbe concerne le sucre, p. ex. « On pile ledit sucre dans un mortier de marbre » (fol. 16r^o).

poser – ce verbe a été attesté en 1188 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pouzer*, *pouser*, *pauser* (GD X, 383). Il vient du latin populaire *pausāre* « cesser, s'arrêter ». Il a commencé à être employé dans le sens de « poser » en langue orale, pendant la basse époque, en prenant le sens de *ponere* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît huit fois et il concerne les couvertures des confitures : « vous mettrez

un papier qui pose sur lesdites confitures, lequel vous rafraichirez tous les mois » (fol. 14r^o).

prendre – dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît 182 fois. Il est l'un des plus utilisés.

presser – v. *presser* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît trois fois et concerne les fruits dont il faut extraire le jus : « Après qu'ils seront pilés bien petits, vous les presserez par une étamine pour en faire sortir les jus » (fol. 32r^o).

racler – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1377 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *rescler*, *rascler* (GD X, 470). Il est emprunté au provençal *rasclar* « passer la racloire sur une mesure de grains pour faire tomber ce qui s'élève au-dessus du bord » et « enlever avec un instrument quelques parties de la surface d'un corps », provenant du latin populaire **rasclare*, issu par syncope de **rasicūlare*, dérivé du latin *rasus*, participe passé de *radēre* « raser » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît deux fois, dans la recette pour le cotignac. Il s'agit d'enlever les duretés : « Cela étant fait, vous les raclerez légèrement jusqu'au dur qui est autour des pépins » (fol. 23r^o).

rafraichir, rafraichir – ce verbe a été attesté pour la première fois entre 1176 et 1184 (CNRTL, FEW XV, 176). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *rafreschir*, *rafrescir*, *raffresquir*, *rafreskir*, *rafressir*, *raffreschyr*, *reffreschir*, *refreschir*, *refraiscir*, *refrecir*, *reffressir*, *refroichir* (GD X, 474 ; VI, 724). Ces formes sont dérivées à l'aide des préfixes *ra-* et *re-*, du verbe *fraîchir*, dérivé de l'adjectif *frais*, issu du germanique occidental **frisk* « récent, inaltéré, frais » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *refraichir* apparaît trois fois et sa graphie concurrente *rafraichir* – une fois. Dans le manuscrit, il s'agit de changer de papier, employé pour couvrir les confitures : « Après qu'elles auront été faites trois ou quatre jours, vous mettrez un papier qui passe sur lesdites confitures, lequel vous rafraichirez tous les mois » (fol. 13r^o).

raffroidir, rafroidir – v. *refroidir* au chapitre V. La graphie *raffroidir* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Dans cette partie culinaire du recueil, la graphie *raffroidir* apparaît quinze fois et sa graphie concurrente *rafroidir* – une fois. Ce verbe est employé dans diverses recettes, p. ex. « il les faut un peu laisser raffroidir dans le poilon avant que de les mettre dans les boetes » (fol.

26r°) ; « on les mettra rafraîchir sur une planche qui soit bien égale, sans les couvrir d'aucune chose » (fol. 5r°).

ranger – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1165 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *rengier*, *reguier*, *renguer*, *renger* (GD X, 542). Il est dérivé, à l'aide du suffixe *-er*, du substantif *rang*, issu de l'ancien bas francique **hring* « cercle, anneau », « assemblée militaire disposée en cercle » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît deux fois et il concerne les fruits, p. ex. les épines-vinettes : « Puis, on prend un grand pot à confitures où on les range tout par lict bien près l'un de l'autre jusqu'à ce que ledit pot soit plein à un quard près » (fol. 15r°).

raper – v. *rasper* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît six fois et il concerne les fruits : « vous pelerez les coings les laissant tous entiers. Puis, vous les raperez jusqu'à ce que vous veniez sur les duretés » (fol. 19r°), et le pain : « Puis, il faut raper un pain blanc de deux liards » (fol. 65r°).

rebouiller – v. *rebouller* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît une fois, dans la recette pour faire la pâte de pêches : « vous verserez cette dite eau par une étamine dans un autre pot bien net, mais il faut premièrement l'avoir laissé bien chauffer auprès du feu que la chaleur ait bien pénétrée, afin que, quand vous y mettrez cette dite eau que vous y laisserez couler par l'étamine, elle commence à rebouiller tant plus promptement » (fol. 25v°).

recouper – ce verbe a été attesté pour la première fois au milieu du XII^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *recoupeir*, *recoupper*, *recoper*, *recopeir*, *recoppeir*, *recolper*, *recauper* (GD VI, 685). Il est dérivé, à l'aide du préfixe *re-*, du verbe *couper* (CNRTL). Pour l'origine, v. *couper* ci-dessus. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît une fois, dans la recette pour la gelée de coings : « Ensuite, les recouper en petits morceaux quarés et les piler en un mortier de marbre » (fol. 19r°).

relaver – ce verbe a été attesté pour la première fois au premier quart du XIII^e siècle (CNRTL). On note aussi la graphie *relever* dans l'ancienne langue (GD X, 530). Il est dérivé, à l'aide du préfixe *re-*, du verbe *laver* (CNRTL). Pour l'origine, v. *laver* ci-dessus. Dans cette partie culinaire du recueil, le verbe apparaît deux fois, dans la recette pour les abricots. Voici une citation avec l'emploi de ce verbe : « vous les relaverez encore une fois dans d'autre eau fraîche sans y mettre de linge avec de la cendre » (fol. 6r°).

remettre – ce verbe a été attesté pour la première fois au début du XII^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *remetre*, *remectre*, *rematre* (GD VII, 4). Il est dérivé, à l'aide du préfixe *re-*, de *mettre* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît seize fois, dans diverses recettes. Il est utilisé p. ex. dans le contexte suivant : « Et puis, les retirerez et les mettrez en un égoutoir et quand l'eau en sera bien écoulée, vous les remettrez dans de l'eau fraîche et froide » (fol. 6v^o).

remuer – v. *remuer* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît onze fois et il concerne l'action de remuer les confitures pendant qu'elles bouillent, p. ex. « Il le faut en bouillant fort peu remuer si ce n'est qu'on craint que d'un ou d'autre costé il se pourroit attacher au poilon et brûler » (fol. 3v^o).

repandre – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1165 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *respandre*, *rapandre*, *respendre* (GD X, 559). Il est dérivé, à l'aide du préfixe *re-*, du verbe *épandre*, emprunté au latin impérial *expandere* « étendre, déployer, étaler » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît trois fois, dans les recettes pour les cerises sèches. Voici un exemple de l'emploi de ce verbe : « Puis, vous mettez vos dits bouquets dans le poilon et prenez ledit sucre et le repandez par-dessus lesdites cerises et les laisserez cuire » (fol. 44v^o).

repeser – ce verbe a été attesté pour la première fois au début du XV^e siècle (M). Il est dérivé, à l'aide du préfixe *re-*, du verbe *peser* (CNRTL) – v. ci-dessus. Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît une fois, dans la recette pour le cognac rouge : « ne pas être obligé de les repeser quand vous en voulez faire des pastes, car cela gâte les confitures de les peser si souvent » (fol. 20v^o).

reprendre – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1119 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *reprandre*, *repanre* (GD X, 550). Il vient du latin *reprehendere*, qui est une forme contractée de *reprehendere* « saisir et empêcher d'avancer, retenir, arrêter », « reprendre, blâmer, critiquer », dérivé de *prehendere* « prendre », obtenu à l'aide du préfixe *re-* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît deux fois, dans les recettes pour faire les cerises sèches et pour confire les noix. Voici une citation avec son emploi dans la recette pour préparer les noix : « vous reprendrez lesdites noix avec l'écumoir hors du seau où elles estoient » (fol. 9v^o).

reserver – verbe utilisé dans le sens de « garder, conserver », vu le contexte du recueil. Il a été attesté à la fin du XIV^e siècle, dans le sens de « garder à part » (CNRTL). Il est emprunté au latin *reservāre* « mettre de côté, garder en vue de quelque chose, conserver, sauver » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît quatre fois et il concerne les fruits *réservés* dans les pots : « Vous prendrez les coings que vous aurez reservé dans des pots » (fol. 19v^o).

rompre – v. *rompre* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît vingt-neuf fois et il concerne, en général, les fruits : « Il les faut continuellement escumer, mais tout cela doucement afin que les fruits ne se rompent » (fol. 3v^o) ; et le sucre : « Puis, prenez le sucre qui aura été pilé en un mortier de marbre avec un pilon de bois, ou bien on peut aussi essayer s'il est meilleur de n'estre pas pilé, mais de le rompre seulement en morceaux » (fol. 8r^o).

rotir – v. *rostir* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît deux fois à propos des coings qu'il faut rôtir, pour préparer le cotignac : « On prend des coings qui ne soient pas tout à fait jaunes et on les enveloppe pièce par pièce dans des papiers gris et on les fait rotir dans le feu » (fol. 22v^o).

rouler – v. *roller* au chapitre V ; dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît une fois et il concerne la préparation de la viande : « Vous diviserez ces deux parties en 5, 6 ou 8 autres et ainsi vous le roulerez par rouelles et les lierez avec des joncs » (fol. 94v^o).

saler – v. *saller* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît trois fois et il concerne les citrons, les coings et les *bremcappers*. On sale ces fruits pour les conserver et obtenir ainsi une sorte de confiture (v. *confiture* ci-dessus) : « Pour saler des ... nommés en flammand Bremcappers pour s'en servir en salade » (fol. 99v^o).

séchir – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1150 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *secher, socher, secquier, soicher, seccher, seker, chequier, sacher, seicher* (GD X, 646). Il vient du latin *siccāre* « rendre sec, faire sécher » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît une fois, dans la recette pour confire les abricots : « Il faut bien prendre garde que les abricots soient bien couverts de la gelée, autrement elles séchissent avec le temps et durcissent » (fol. 5r^o).

secouer – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1538 (FEW XII, 385). On note également la graphie *sescouer* dans l'ancienne langue (GD X, 646). Il vient du latin *succutēre* « agiter, ébranler » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît deux fois, à propos du poëlon : « Quand on craint qu'ils se brûlent ou qu'ils s'attachent au poïslon, en place de les remuer avec l'écumoir on prend le poïslon et au-dessus du feu on le secoue » (fol. 11r°).

servir – v. *servir* au chapitre V. Pourtant, dans le manuscrit, on trouve d'autres significations que celle d'« apporter le repas ». Ce verbe apparaît comme transitif, utilisé dans le sens d'« être bon, utile à ; être d'un usage approprié » et aussi comme pronominal, dans le sens d'« utiliser quelque chose » (CNRTL). Il a été attesté pour la première fois, dans le premier sens, en 1500, et, dans le deuxième sens, en 1538 (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît dans le premier sens six fois, p. ex. « on le met aussi dans le poïslon lequel sert pour clarifier le sucre » (fol. 3v°) et dans le deuxième sens – aussi six fois, p. ex. « Pour saler des coings qu'on s'en peut servir toute une année » (fol. 99r°).

surnaver – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1380 (CNRTL). Il est dérivé, à l'aide du préfixe *sur-*, du verbe *nager*, issu du latin *navigāre* « naviguer, voyager sur mer » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît une fois, à propos de la saumure : « Lors que cela est refroidi, ajoutez y six ou sept peau de vinaigre de bierre et mettez la viande dedans, en sorte que la saumure la surnage d'un doit » (fol. 94v°).

taillader – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1538, dans le sens de « faire des entailles dans les chairs, sur la peau » (CNRTL). Il est dérivé, à l'aide du suffixe *-er*, du substantif *taillade*, emprunté à l'italien *tagliata* « entaille ». Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît seulement une fois, à propos du citron : « Lors vous tailladerez cesdites tranches en six ou sept pièces en long et en croisé autant par-dessus afin que cela soit mis en petites pièces de la grosseur comme la teste d'une grosse épingle » (fol. 23r°).

tenir – ce verbe a été attesté pour la première fois dans la deuxième moitié du X^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *tener*, *tenre*, *tinre*, *tiendre*, *quiendre*, *tindre*, *teindre* (FEW XIII, 209). Il vient du latin populaire *tenire*, issu du latin classique *tenēre* (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît dix-huit fois, dans diverses recettes. Voici une citation avec son emploi : « Si vous la mettez dans des verres, il est

bon de tenir un linge mouillé au-dessous du verre pendant que vous y mettez votre gelée » (fol. 22v°).

tordre – ce verbe a été attesté en 1140 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *tortre*, *tourtre*, *teurtre*, *tortir*, *turdre* (FEW XIII, 84). Il vient du latin populaire **torcere*, issu du latin classique *torquēre* « tordre, tourner » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît six fois, à propos d'ustensiles, p. ex. étamine ou gaze : « Puis, les laisserez en une étamine ou gase laquelle vous tordrez jusqu'à ce que vous en aurez tiré tout le jus » (fol. 19r°), mais aussi, à propos de pêches qui ne sont pas mûres : « si elles quittent difficilement la pierre, il les faut prendre et tordre si longtemps qu'elles la quittent » (fol. 8r°).

tuer – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1140 (CNRTL). On note aussi la graphie *tuher* dans l'ancienne langue (GD X, 817). Il vient du latin populaire **tutare*, issu du latin classique *tutari* « protéger, garantir de », probablement devenu synonyme de *extinguēre* « éteindre » et « tuer » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît une fois, dans la recette pour la viande et il concerne le verrat qu'il faut tuer : « Après étant bien gras, vous le chasserez devant sa mort et le tuerez » (fol. 94v°). C'est l'un des exemples dans lesquelles l'auteur commence la préparation d'un plat dès le vrai début : pour faire une sorte de viande à l'anglaise, il faut, premièrement, chasser, puis, élever, et, finalement, tuer un verrat.

user – ce verbe a été attesté pour la première fois en 1100 et, en 1135, dans le sens de « se servir » (CNRTL) qui est celui de notre manuscrit. On note également la graphie *usser* dans l'ancienne langue (GD X, 824). Il vient du latin populaire *ūsare*, dérivé de *ūsus*, participe passé de *ūter*, *uti* « faire usage de, se servir, employer » (CNRTL). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît sept fois, dans diverses recettes, p. ex. dans celle pour confire des raisins : « Puis, vous osterez le poison du feu et en userez de mesme comme de toutes les confitures qu'on met avec la gelée » (fol. 11r°).

vaner – verbe transitif signifiant « débarrasser les céréales des impuretés qui les accompagnent en les secouant dans un van ou dans tout ustensile en tenant lieu » (CNRTL). Il a été attesté pour la première fois au XI^e siècle, comme terme judéo-français, dans le sens de « secouer le grain dans un van pour en enlever les impuretés » (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *vanner*, *vainer* (GD X, 826). Le verbe vient du latin populaire **vannare* qui correspond au latin classique *vannēre*

« vanner » (CNRTL, DG). Dans cette partie culinaire du recueil, il apparaît une fois et il concerne les *bremcappers* : « Le matin, vous les vanerez, qu'on appelle en flammand 'wennen' et ôtez tous ceux où il pourroit avoir quelque jaune » (fol. 99v^o).

verser – v. *verser* au chapitre V. Dans cette partie culinaire du recueil, ce verbe apparaît vingt-sept fois et il concerne soit l'eau : « vous verserez cette dite eau par une étamine » (fol. 25v^o), soit les confitures : « la gelée soit bien unie et quand il sera un peu raffroidie, c'est-à-dire que cette grande chaleur en soit passée sans qu'elle soit tout à fait tiède, alors, on la prend avec une cueillère hors les dits plats de terre et on les verse dessus une forme » (fol. 4v^o).

Conclusion partielle

Il faut dire que, parmi quatre-vingt-un verbes, trois méritent d'être soulignés : *candaliser*, *crever*, *épassir*. Deux d'entre eux présentent une graphie qui n'est pas relevée dans les dictionnaires et elle a été inconnue jusqu'aujourd'hui : *candaliser*, *épassir*. De plus, le verbe *crever* est employé dans un sens particulier qui n'est pas attesté dans les dictionnaires.

CHAPITRE VII

Débuts du parfum

Le ms. Gall. Quart. 143 forme aussi un recueil concernant la préparation de parfums et nous devons y consacrer de la place.

Pour pouvoir présenter brièvement l'histoire des parfums en France, il faut, d'abord, esquisser ce qui se cache sous ce terme. La définition est claire, il s'agit soit d'une « odeur agréable et pénétrante »¹, soit d'une « substance aromatique, solide ou liquide ; mélange industriel de corps odorants naturels ou artificiels »². Pourtant, aujourd'hui, en général, quand les gens parlent des parfums, ils pensent aux substances liquides de luxe, enfermées dans les flacons, qui s'appellent : eau de parfum, eau de toilette, eau fraîche, etc. Néanmoins, il est nécessaire de souligner que le parfum c'est chaque substance ou composition utilisée et/ou préparée par l'homme pour donner une odeur agréable à son corps, à ses vêtements ou à son environnement. On ne présentera pas ici seulement l'histoire des parfums liquides, mais aussi celle des substances solides qui possèdent des valeurs aromatiques.

Les odeurs et les senteurs accompagnent l'homme depuis toujours. L'envie de changer l'odeur de son propre corps est aussi ancienne que l'histoire de l'humanité. Avec le temps, ce sont les savants, les alchimistes, les prêtres qui se préoccupent des odeurs et de leur mise en pratique. Selon certains anthropologues, comme p. ex. Constance Classen, David Howes, Anthony Synnott, le développement de la parfumerie, en tant que telle, commence au

¹ *Le Grand Robert de la langue française*, Le Robert, 2005.

² *Ibidem*.

moment de l'invention du feu par l'homme³. On peut supposer aujourd'hui que cet homme préhistorique aperçoit que, pendant la combustion des branches et des écorces des arbres, elles exhalent de bonnes et fortes odeurs.

Comme nous le voyons bien, l'histoire des parfums commence très tôt. Les premières pistes de l'utilisation des parfums se trouvent en Mésopotamie et au Levant, à l'âge du bronze⁴. Les artefacts nous indiquent l'histoire des parfums assez avancée qui aurait pu avoir son origine dans les sociétés du néolithique. On trouve des formes de contenants pour les parfums, en pierre et en céramique, en Iran, qui datent du quatrième millénaire avant J.-C.⁵. Pourtant, il faut se rendre compte qu'à cette époque-là, toutes sortes de parfums sont destinées aux rois et, comme l'offrande – aux dieux, les parfums sont donc liés au pouvoir et au monde du sacré.

Après cette introduction, nous pouvons nous occuper de l'histoire des parfums en Europe, plus précisément en France, dès le Moyen Age jusqu'au XVII^e siècle – période à laquelle notre recueil a vu le jour.

7.1 Le Moyen Age

Au début, il faut souligner que le Moyen Age n'est pas une époque homogène quant aux parfums et aux éléments de vie qui y sont liés : la toilette, l'hygiène, les produits cosmétiques. Nous devons la diviser en deux périodes : jusqu'au XI^e siècle et dès la fin du XI^e siècle.

D'abord, le royaume des Francs hérite les traditions du monde romain et, comme l'explique Al-Hassael, la disparition de l'Empire Romain « n'a pas signifié l'abandon brutal des pratiques antiques, notamment dans le domaine de la toilette »⁶. Ainsi, les gens n'abandonnent pas, en un instant, la tradition des bains collectifs. Pourtant, avec la montée du christianisme, ces derniers sont déconseillés par l'Eglise qui est contre la nudité du corps. Selon les autorités religieuses, il faut diriger toutes ses attentions à Dieu et ne pas s'occuper de son

³ Cf. Beata HOFFMANN, *Perfumy. Uwarunkowania kulturowo-społeczne*, Impuls, Kraków, 2013, p. 186.

⁴ Elisabeth de FEYDEAU, *Les Parfums. Histoire, Anthologie, Dictionnaire*, Robert Laffont, Paris, 2011, p. 13.

⁵ *Ibidem*.

⁶ M. M. Al-Hassael, *Parfums, cosmétiques, modes et luxe de l'Antiquité à nos jours*, L'Harmattan, Paris, 2012, p. 93.

apparence. C'est pourquoi le nombre des bains collectifs diminue progressivement, au cours du temps, et, le plus souvent, on commence à se laver à la maison⁷. L'Eglise dissuade également l'utilisation profane des parfums et des senteurs et recommande leur usage religieux, liturgique ou médicinal⁸. Seules les femmes riches provenant de l'aristocratie utilisent des cosmétiques, même si c'est mal vu par les autorités religieuses⁹. Ainsi, les parfums et les odeurs restent dans le domaine sacré et dans celui du pouvoir jusqu'au X^e siècle, et les gens ne s'y intéressent pas. Quant à l'hygiène des gens pauvres, ils prennent le bain occasionnellement, p. ex. à l'occasion d'une grande fête, comme le mariage. Quotidiennement, ils lavent seulement les parties visibles du corps : visage, mains, pieds. A cette époque-là, seulement dans le monde arabe l'usage quotidien des produits aromatiques est à la mode¹⁰.

La situation change à la fin du XI^e siècle, après le retour des chevaliers de la première croisade et leur rencontre avec le monde musulman où l'hygiène et les cosmétiques jouent un rôle très important dans la vie. Cette rencontre aboutit au développement du commerce (celui des épices, des produits odoriférants) et à l'échange culturel entre l'Orient et l'Occident¹¹. A ce moment-là, les substances aromatiques deviennent à nouveau intéressantes pour les gens, et, comme le décrit Elisabeth de Feydeau, on réintroduit « l'habitude d'user d'applications parfumées, en particulier, des huiles à l'heure de la toilette. Cet usage s'associe peu à peu au plaisir des sens, au désir de plaire et aux festivités »¹². Al-Hassael présente en détail les substances importées de l'Orient :

- végétales traitées par distillation aqueuse : chypre rouge, romarin, lavande, rose, agrumes ;
- végétales traitées par distillation sèche : cèdre, santal, genièvre ;
- d'origine végétale à l'état brut : gommés, résines, poudres, graines, fruits ;
- d'origine animale : ambre gris, civette, musc ;
- objets parfumés ;
- « coussins », sachets de tissu, garnis de poudre parfumée ;

⁷ *Ibidem.*

⁸ B. Hoffmann, *Perfumy... op. cit.*, p. 199.

⁹ Cf. M. M. Al-Hassael, *Parfums..., op. cit.*, p. 94.

¹⁰ B. Hoffmann, *Perfumy... op. cit.*, p. 199.

¹¹ Cf. M. M. Al-Hassael, *Parfums..., op. cit.*, p. 102.

¹² E. de Feydeau, *Les parfums..., op. cit.*, p. 8.

- « oiselets » de chypre : oiseaux modelés, à base de pâtes odoriférantes, recouverts de tissus ou de plumes ;
- eaux parfumées, utilisées dans des fontaines en forme d'animal ;
- « pommandres » ou « pomme d'ambre » ou « pommanders » : petites sphères de métal, garnies de pâtes à senteur très forte¹³.

Ainsi, grâce à tous ces produits, l'usage des parfums et des substances aromatiques devient de plus en plus populaire, surtout dans le domaine médicinal. La même chose se passe avec les produits de soin, comme p. ex. le savon (à base de suif, de saindoux ou d'huiles végétales mélangés avec des cendres) dont l'usage augmente tout au long du Moyen Age, surtout parmi les femmes.

Mais revenons aux produits aromatiques seuls. Le goût pour ce type de compositions est renforcé encore à cause des épidémies¹⁴. Les gens de l'époque croient que les substances aromatiques possèdent des vertus thérapeutiques qui peuvent assainir les pièces habitées et aident à lutter contre les maladies. Quand la peste attaque une maison, on fait brûler donc des substances parfumées très fortes et on frotte les meubles à l'aide du vinaigre. Ainsi commence aussi l'utilisation prophylactique des parfums qui sont brûlés dans les cassolettes et les pommes de senteurs où l'on peut trouver des compositions faites d'« ambre, benjoin, aloès, storax, ladanum, myrte » employées alternativement selon les saisons de l'année¹⁵. Les gens du peuple, faute de produits coûteux, utilisent les grains de genièvre pour les faire brûler dans leurs maisons. Ainsi, les parfums et les substances aromatiques protègent contre les épidémies, chassent les mauvaises odeurs et les miasmes¹⁶. C'est pourquoi on prend les bains avec les plantes telles que : thym, romarin, serpolet, fenouil. En outre, la peur des épidémies provoque aussi la baisse des bains juste à la fin du Moyen Age, après l'arrivée de la peste noire, en 1348. Les gens ont peur que cette maladie ne soit capable d'« entrer » dans leur corps à travers les pores de la peau, ouverts à l'aide de l'eau, pendant le bain¹⁷.

Passons maintenant aux parfums liquides. Tout commence avec l'invention de l'alambic et de la technique de la distillation qui est attribuée au médecin

¹³ Cf. M. M. Al-Hassael, *Parfums...*, *op. cit.*, p. 104.

¹⁴ Cf. *ibidem*, p. 106.

¹⁵ *Ibidem*, p. 107.

¹⁶ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 8.

¹⁷ *Ibidem*, p. 73.

persan Avicenne, au début du XI^e siècle¹⁸. Pourtant, selon les auteurs du livre *Podstawy perfumerii*, cette technique est probablement plus ancienne et peut provenir des Hindous, car on trouve le premier alambic datant de l'année 3500 avant J.-C. à Taxila (aujourd'hui au Pakistan), et après, par l'intermédiaire des Arabes, elle est transmise au Proche-Orient¹⁹. L'alambic permet d'isoler des agents odorants et les huiles essentielles, mais aussi de découvrir l'alcool éthylique. Cette invention marque le début de la parfumerie moderne. Les travaux d'Avicenne sont introduits dans le monde occidental par l'école de Salerne, aux XI^e et XII^e siècles²⁰. Puis, Arnaud de Villeneuve améliore les techniques de la distillation alcoolique au XIII^e siècle, en France²¹. Au siècle suivant, apparaît le premier parfum occidental, nommé l'eau de la reine de Hongrie, qui date de l'an 1370²². Cette composition se base, au début, sur le distillat de la lavande et du romarin, puis on y ajoute : sauge, marjolaine, cèdre, mélisse, fleur d'oranger et citron²³. Bien qu'on ne connaisse pas l'origine de ce distillat, on sait qu'il est la plus célèbre substance aromatique jusqu'au XVIII^e siècle. Les gens l'utilisent comme parfum, mais aussi comme médicament. Ils en boivent et l'appliquent sur leurs corps pour lutter contre : vapeurs, céphalées, maladies du cerveau, celles des nerfs, rhumatisme, goutte, etc. et pour se protéger contre la peste²⁴.

Ainsi, on voit bien que la parfumerie se développe en France, surtout dans le sud du pays, où, en 1190, s'organise la communauté des gantiers parfumeurs, la première corporation à laquelle le roi Philippe Auguste accorde les statuts²⁵. Les villes telles que Grasse et Montpellier commencent à être des centres techniques de la distillation. En Italie, la parfumerie se développe très bien à Venise où a lieu le commerce des substances aromatiques provenant de l'Orient. Le parfumeur est identifié souvent jusqu'au XVIII^e siècle avec l'apothicaire qui propose aux gens divers remèdes.

Pourtant, il ne faut pas oublier que les parfums au Moyen Age jouent le rôle des médicaments employés contre les maladies, ils purifient l'air et masquent les mauvaises odeurs. On utilise souvent : l'eau de lavande, l'eau de

¹⁸ B. Hoffmann, *Perfumy...*, *op. cit.*, p. 201.

¹⁹ Władysław S. Brud, Iwona Konopacka-Brud, *Podstawy perfumerii*, Oficyna Wydawnicza MA, Łódź, 2009, p. 33.

²⁰ Elisabeth de Feydeau, *Les 101 mots du Parfum à l'usage de tous*, Archibooks, Paris, 2013, p. 8.

²¹ W. S. Brud, I. Konopacka-Brud, *Podstawy...*, *op. cit.*, p. 37.

²² E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 85.

²³ *Ibidem* et B. Hoffmann, *Perfumy...*, *op. cit.*, p. 203.

²⁴ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 86.

²⁵ *Ibidem*, p. 308.

rose, l'eau de chypre rouge (essence de rose, musc, bois de santal, clous de girofle, ambre, aloès, civette), l'eau des Carmes (de mélisse) et, bien sûr, l'eau de la reine de Hongrie²⁶.

7.2 La Renaissance

A l'époque de la Renaissance, les yeux de tout le monde sont tournés vers l'Italie. La même chose se passe dans le domaine de la parfumerie. Les villes de Venise et de Gênes jouent un rôle essentiel dans le commerce avec le monde musulman et dans l'art de la parfumerie. C'est pourquoi les apothicaires et les parfumeurs de ces villes jouissent d'une grande renommée dans toute l'Europe. Leur eau de lys remporte un grand succès au-delà des territoires italiens²⁷. Les femmes italiennes sont les premières qui commencent à créer un nouvel idéal de la beauté féminine, qui renvoie aux goûts de l'Antiquité : une femme blonde (d'habitude grâce à divers produits pour la teinture des cheveux), excessivement maquillée et parfumée (qui n'est pas maigre, bien sûr).

La France suit évidemment la mode venue d'Italie. Cette situation est plus visible encore après l'arrivée de Catherine de Médicis qui apporte de nouvelles habitudes italiennes : vêtements riches, parure, maquillage, parfums et luxe²⁸. Les hommes et les femmes commencent à se maquiller abondamment à l'aide de couleurs suivantes : blanc, noir, rouge. Ils abandonnent les bains humides en faveur du bain sec, du changement fréquent des vêtements et de l'utilisation excessive des parfums. Elisabeth de Feydeau décrit cette situation ainsi : « La Renaissance voit se diffuser de lourds parfums qui pallient souvent le manque d'hygiène corporelle. La crainte des épidémies favorise le règne de la crasse et de la puanteur, camouflée par divers effluves »²⁹. Quant aux odeurs à la mode, en France, au début de la Renaissance, les gens aiment des senteurs délicates basées sur la lavande, mais après l'arrivée de Catherine de Médicis, les tendances changent et les riches commencent à adorer les odeurs fortes, lourdes, à la base des substances animales et des essences de rose et de jasmin³⁰. A cette

²⁶ Cf. M. M. Al-Hassael, *Parfums...*, *op. cit.*, p. 105.

²⁷ *Ibidem*, p. 110.

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 9.

³⁰ B. Hoffmann, *Perfumy...*, *op. cit.*, p. 204.

liste on peut ajouter également les eaux aromatiques, telles que l'eau de fleur d'oranger ou de romarin, de violette et de lavande.

On commence à tout parfumer : vêtements, gants, papier à lettres, éventails, tabac, masques, bijoux, même animaux et oiseaux rares et eau de fontaine pendant les fêtes³¹. Tout ce qui entoure l'homme doit être parfumé. Il est très à la mode, parmi les femmes riches, de porter sous leurs vêtements les sachets parfumés, remplis de pétales de fleurs et de bois odorants³². L'abus des parfums est si grand que les moralistes de l'époque se plaignent que les femmes utilisent toutes sortes d'odeurs fortes mises ensemble pour parfumer tous leurs vêtements et tout leur corps³³. L'apparence extérieure devient de plus en plus importante pour les gens de la Renaissance. Les riches bourgeois suivent la mode des parfums et des produits cosmétiques élaborée par les aristocrates et, ensuite, le peuple apprend ces tendances de la bourgeoisie, ce qui diminue un peu le caractère privilégié des parfums. Et la mode pour les parfums se répand dans d'autres pays de l'Europe.

On ne peut pas oublier qu'à l'époque, tous les produits parfumés ne cessent pas d'être considérés avant tout comme médicaments qui sont capables de modérer les douleurs, protéger contre les épidémies et les infections, stimuler le cerveau, ou bien, stériliser l'environnement³⁴. La pharmacie et la parfumerie sont tellement liées ensemble qu'on décrit le mot *odeur* comme « âme du médicament »³⁵. Ainsi, l'odeur agréable est envisagée comme la marque de la santé et de la propreté. Les médecins croient que le parfum est capable d'agir non seulement à l'extérieur du corps, c'est-à-dire, dans l'environnement qui entoure l'homme, mais aussi dans l'intérieur du corps³⁶. Bref, quand nous parlons des produits parfumés du XVI^e siècle, époque où l'utilisation de l'alcool dans les parfums se généralise, nous pensons surtout aux compositions médicales qui supplémentairement fournissent de bonnes odeurs.

Les nobles s'habituent à porter sur eux-mêmes les produits de plus en plus sophistiqués. A la Renaissance, ils adorent porter les perles d'encens qui viennent de Venise, mettre dans leurs chambres les oiselets de chypre préparés

³¹ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 312 ; M. M. Al-Hassael, *Parfums...*, *op. cit.*, p. 111.

³² E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 9.

³³ *Ibidem*, p. 312.

³⁴ W. S. Brud, I. Konopacka-Brud, *Podstawy...*, *op. cit.*, p. 47.

³⁵ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 75.

³⁶ *Ibidem*.

aussi de la pâte d'encens, et, également, le « pommander »³⁷ qui, à cause de son prix, ne se trouve que chez les rois, les princes ou d'autres riches. Les gants en cuir parfumés deviennent très à la mode grâce à Catherine de Médicis qui diffuse cette habitude, issue d'Italie, en France.³⁸ C'est à elle que l'on doit aussi le grand essor de la parfumerie à Grasse qui remporte un grand succès en fabrication des gants parfumés³⁹. La culture des tanneurs avait été présente à Grasse aussi au Moyen Age, mais, à la Renaissance, cette ville commence à se spécialiser dans la culture et dans le traitement des fleurs qui seront les ingrédients des parfums⁴⁰. De plus, Catherine de Médicis vient en France avec ses parfumeurs florentins qui contribuent également à l'essor de l'usage des parfums. De cette façon, on voit bien que l'industrie de parfums se développe très bien en France. Les villes de Grasse et de Montpellier sont aussi les centres des plantations d'orangers. Narbonne règne dans la distillation de la lavande, et Marseille se spécialise dans la fabrication du savon⁴¹.

En outre, au cours du temps, le savoir concernant l'art de la parfumerie commence à être transmis à travers la langue écrite, c'est-à-dire, à travers les livres. Nous connaissons deux recueils qui méritent le titre des premiers livres sur l'art de la parfumerie. Beata Hoffmann présente *Notandissimi secreti dell'arte profumatoria* écrit par Giovanni Ventura Roseto, comme le premier livre sur ce sujet tandis qu'Elisabeth de Feydeau indique comme un tel les *Secrets de maître Alexis le Piémontais*⁴². Ces deux œuvres viennent de l'an 1555 et elles sont publiées à Venise. Néanmoins, comme le souligne Al-Hassael, on ne peut pas oublier les ouvrages antérieurs qui concernent en quelque sorte le domaine de l'hygiène et des produits de soins⁴³. Il cite le recueil de Catherine Sforza intitulé en latin *Liber de experimentis Catherinae Sfortiae* où cette aristocrate célèbre présente ses compositions médicales et cosmétiques qu'elle prépare elle-même, ou bien, le livre d'André Le Fournier, publié sous le titre de *Décoration d'humaine nature et ornement des dames*, paru en 1541, où l'auteur « souligne les soins apportés à l'élégance féminine et ouvre des fenêtres sur les connaissances médicales et médicinales particulièrement dans les

³⁷ On en trouve trois formes : *pomme d'ambre*, *pommander* et *pomander* – cf. M. M. Al-Hassael, *Parfums...*, *op. cit.*, p. 104.

³⁸ W. S. Brud, I. Konopacka-Brud, *Podstawy...*, *op. cit.*, p. 35.

³⁹ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 310.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 311.

⁴¹ M. M. Al-Hassael, *Parfums...*, *op. cit.*, p. 116.

⁴² B. Hoffmann, *Perfumy...*, *op. cit.*, p. 205 ; E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 310.

⁴³ M. M. Al-Hassael, *Parfums...*, *op. cit.*, p. 115.

domaines de la pathologie et de la thérapeutique. Car, outre les soins apportés au visage et à la chevelure, l'auteur présente des traitements convenant à l'ensemble de la personne »⁴⁴. Donc, ce qui est évident, c'est le fait que l'art de la parfumerie, venu d'Italie, se développe très rapidement en France, au XVI^e siècle, ce qui est prouvé non seulement par la mode des parfums et des produits de soin parmi les nobles, mais aussi par la littérature sur la parfumerie qui y naît⁴⁵.

7.3 Le XVII^e siècle

Le XVII^e siècle est très important dans l'histoire de la France qui devient le centre de la culture européenne, avec la capitale à Versailles. Cette France dicte les modes et les habitudes imitées dans toute l'Europe. L'un des éléments de cette mode est l'utilisation des parfums.

Quant aux habitudes, à cette époque-là, les tendances de la Renaissance se maintiennent, ou même, s'amplifient. L'hygiène à la base de l'eau diminue encore, le maquillage est plus excessif et l'utilisation des parfums – plus forte⁴⁶. Les gens veulent se protéger contre les maladies et les épidémies et aussi masquer les mauvaises odeurs qui sont les marques de l'absence de l'hygiène⁴⁷. Ils changent souvent de linge et pratiquent la toilette sèche, en frottant la peau à l'aide des linges imbibés de vinaigre ou d'eaux de senteurs⁴⁸. Pour échapper aux odeurs nauséabondes dues au manque d'hygiène, qui peuvent causer les maladies, les gens emploient : pots-pourris, bonnets de nuit, rubans, chapelets odorants, cassolettes pour répandre des parfums agréables⁴⁹. De plus, comme on le sait, ils ne se lavent pas souvent et l'hygiène est abandonnée, mais le nombre de produits cosmétiques augmente. Premièrement, on s'occupe beaucoup des mains, on les enduit de miel, de citron et de pâte d'amandes. Pendant le sommeil, on a des gants aussi. Ensuite, les gens commencent à soigner leurs

⁴⁴ <http://www.biusante.parisdescartes.fr/sfhm/hsm/HSMx1995x029x001/HSMx1995x029x001x0017.pdf> (date de la dernière consultation : le 3 janvier 2017).

⁴⁵ On peut aussi citer ici d'autres livres : *Traité des Fardements et Confitures* (1555) de Nostradamus, l'édition du *Traité des odeurs* (1556) de Théophraste, *Les instructions pour les jeunes dames, par la mère et la fille d'alliance* (1571) de Catherine et Madeleine Desroches. Cf. M. M. Al-Hassael, *Parfums...*, *op. cit.*, p. 116.

⁴⁶ *Ibidem*, p. 133.

⁴⁷ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 9.

⁴⁸ E. de Feydeau, *Les 101 mots...*, *op. cit.*, p. 68.

⁴⁹ M. M. Al-Hassael, *Parfums...*, *op. cit.*, p. 135.

dents, en utilisant une sorte de dentifrice nommé « opiat ». Contrairement à ce que suggère Al-Hassael, cette pâte n'est pas préparée à chaque fois à base d'opium⁵⁰. Il suffit de feuilleter des livres de l'époque, contenant les recettes de cette composition, pour savoir qu'on utilise divers ingrédients autres que l'opium⁵¹. De plus, on utilise des masques qu'il faut poser sur le visage, à base de veau cru, de *serkis* (écrit aussi *serquis* ou *serquisse* ; il s'agit probablement d'un type de l'armoise) et d'huile de courge. En outre, on se garnit toujours des sachets d'odeurs qui atténuent de mauvaises senteurs. Encore, on utilise abondamment la poudre parfumée sur le visage, sur les chevelures, les perruques et également dans les appartements. Cette poudre est parfumée au jasmin, à la fleur d'oranger, à l'iris, à la civette et elle devient un accessoire obligatoire et très populaire parmi les nobles⁵². Enfin, on se maquille excessivement. Le visage est fardé à l'aide de bismuth, d'oxyde de zinc, de craie et de nacre. Les yeux sont ornés en noir. Les joues sont maquillées en rouge vif et, pour le faire, les femmes utilisent l'ocre ou l'orcanette, ou bien, le cinabre, le minium, l'étain, le plomb, le mercure, le sulfate de cuivre⁵³. Finalement, on se parfume et on parfume les différents objets. On adore les parfums lourds, orientaux, composés, en général, de musc, d'ambre, de civette, de diverses résines (encens, myrrhe, opopanax, galbanum) où l'on ajoute des bois exotiques (santal) et des écorces épicées⁵⁴. Les notes fleuries qu'on ajoute aux compositions basent sur les essences de rose, de narcisse ou de fleur d'oranger, ou bien, selon l'art de la parfumerie italienne, sur les agrumes (p. ex. citron, orange, mandarine, cédrat, bergamote, pamplemousse)⁵⁵. Quant aux produits parfumés, on parfume : tabac, perruques, ceintures, gants, pommes de senteurs et bien d'autres choses. Selon Elisabeth de Feydeau, cet abus de l'usage des produits parfumés et des parfums provoque un effet d'halo autour d'une personne, ce qui est considéré, à l'époque, comme « prolongement et magnification de soi »⁵⁶.

⁵⁰ *Ibidem*, p. 133.

⁵¹ On peut citer ici p. ex. Nicolas LEMERY, *Nouveau recueil des plus beaux secrets de médecine, pour la guérison de toutes sortes de maladies*, Ribou, Paris, 1737, p. 38. V. aussi *mastix* ci-dessous, dans le chapitre VIII.

⁵² M. M. Al-Hassael, *Parfums...*, *op. cit.*, p. 133.

⁵³ *Ibidem*, p. 134.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 136.

⁵⁵ *Ibidem*.

⁵⁶ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 77.

L'industrie des parfums se développe très bien en France. A partir du XVII^e siècle, les parfumeurs s'installent à Grasse – capitale de tanneries, grâce à ses contacts avec les villes italiennes, notamment Venise, et aussi grâce au climat favorable pour les plantations des fleurs⁵⁷. De plus, en 1614, les gantiers parfumeurs forment leur communauté à Paris – grâce au privilège de Louis XIII⁵⁸. Ainsi, ils obtiennent le monopole pour la vente des parfums, par conséquent, au début du XVIII^e siècle, le nombre des maîtres parfumeurs augmente considérablement.

Au XVII^e siècle, surtout les rois de France sont de grands enthousiastes des parfums et des produits cosmétiques. Louis XIII, roi de France depuis 1610, est entouré de parfums dès sa naissance, grâce à sa mère Marie de Médicis qui adore les odeurs d'ambre et de fleurs d'oranger. Il n'aime pas parfumer son corps, pourtant il abuse des parfums sur ses perruques et il porte des gants parfumés au musc ou à la frangipane⁵⁹. Il utilise souvent des poudres : poudre de Chypre, poudre d'iris de Florence (nommé « poudre royal ») ou poudre à la maréchale. Ainsi voit-on bien qu'à sa cour, ce sont des parfums de la Renaissance qui règnent : eaux d'ange, poudres mentionnées ci-dessus, cuirs parfumés d'ambre et de musc⁶⁰. Puis, sous le règne de Louis XIV, qui est un vrai apogée de luxe et de plaisirs, même si le Roi Soleil est le plus éclairé de tous les rois d'Europe, l'hygiène basée sur l'eau est toujours considérée comme la cause des miasmes⁶¹. On se parfume alors de plus en plus abondamment et le roi lui-même est nommé « roi le plus doux fleurant »⁶². Il abuse de toutes sortes de senteurs dont il adore notamment la civette, le jasmin et le castoréum⁶³. Pourtant, sa plus grande faiblesse, c'est la senteur des fleurs d'oranger⁶⁴. Le roi parfume son corps et fait parfumer ses vêtements, les murs de ses appartements et les meubles. Il engage Martial, maître gantier et parfumeur très renommé pour ses eaux d'ange et cuirs parfumés, qui devient son parfumeur et valet de chambre et qui doit lui préparer toujours les compositions aromatiques « sur mesure »⁶⁵. Néanmoins, bien que le château de Versailles soit alors le centre

⁵⁷ *Ibidem*, p. 315.

⁵⁸ *Ibidem*, p. 908.

⁵⁹ *Ibidem*, p. 232.

⁶⁰ *Ibidem*, p. 233.

⁶¹ E. de Feydeau, *Les 101 mots...*, *op. cit.*, p. 83.

⁶² E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 234.

⁶³ *Ibidem*.

⁶⁴ B. Hoffmann, *Perfumy...*, *op. cit.*, p. 208.

⁶⁵ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 234.

culturel de l'Europe, on y manque de salles de bains et de toilettes (on utilisait toujours les pots de chambre), donc, autour du château et même à l'intérieur, on peut trouver partout l'urine et les substances fécales⁶⁶. Il est évident que, afin de masquer toutes ces odeurs désagréables, on utilise des parfums lourds et forts pour sentir bon ou pour aromatiser les appartements, et c'est pourquoi la cour de Louis XIV est nommée « la cour très parfumée »⁶⁷. Pourtant, à la fin du règne du Roi Soleil, les odeurs fortes deviennent insupportables pour lui, il en est écœuré et ne tolère que le parfum de fleur d'oranger⁶⁸.

Il faut mentionner également les œuvres sur l'art de la parfumerie très célèbres à cette époque-là, qui remportent un grand succès. Il s'agit des livres de Simon Barbe, gantier parfumeur le plus renommé à son époque, intitulés *Le Parfumeur françois*, publié en 1693, et *Le Parfumeur royal*, publié en 1699⁶⁹. Dans le premier livre, l'auteur veut transmettre son savoir aux dilettantes, non professionnels, pour qu'ils puissent préparer toutes sortes de produits cosmétiques chez eux. Dans le second traité, il s'adresse aux gens de son métier pour leur présenter les recettes des parfums et des produits cosmétiques.

Finalement, on peut signaler ici qu'au XVIII^e siècle, les parfums lourds et forts seront abandonnés en faveur des parfums plus légers, basés sur les eaux florales et les eaux d'agrumes, ce qui, lentement, donnera les fondements de la parfumerie contemporaine⁷⁰.

⁶⁶ *Ibidem*, p. 76.

⁶⁷ M. M. Al-Hassael, *Parfums...*, *op. cit.*, p. 135.

⁶⁸ E. de Feydeau, *Les 101 mots...*, *op. cit.*, p. 83.

⁶⁹ <http://www.cameline.org/article-le-traite-des-parfums-de-simon-barbe-1693-1-73705355.html> (date de la dernière consultation : le 3 janvier 2017).

⁷⁰ Cf. E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 10.

CHAPITRE VIII

Terminologie de la partie cosmétique du recueil Gall. Quart. 143.

Note préliminaire

Dans ce chapitre, nous allons étudier la terminologie du XVII^e siècle, concernant les parfums et les produits d'hygiène, présente dans la partie cosmétique du manuscrit Gall. Quart. 143. Dans le recueil, cette partie est intitulée *Receptes des parfums du Duc de Montalte*¹, tirés des meilleurs parfumeurs d'Italie et d'Espagne. Ce titre nous suggère qu'il ne s'agit pas des parfums quelconques, mais de ceux qui sont utilisés par les gens puissants, à cette époque-là. Le duché de Montalte se trouvait en Italie, c'est pourquoi il y est question des parfumeurs d'Italie. Quant à l'Espagne, premierement, dans le recueil, on trouve également une recette intitulée *Pour faire l'hypocras du conte de Rebenacq*² (la commune de Rébénacq est située à la frontière franco-espagnole). Deuxièmement, on ne peut pas oublier que les Habsbourg espagnols avaient sous leur autorité une partie de l'Italie et y possédaient leurs domaines³,

¹ Il n'est pas certain de quel personnage précisément il s'agit. Le titre du Duc de Montalte a été porté par quelques personnages aux XVI^e et XVII^e siècles. Cf. <http://geneall.net/es/title/2918/duques-de-montalo-i/> (date de la dernière consultation : le 11 janvier 2017).

² Il s'agit de François de Pas de Feuquières (1645–1694), fils d'Isaac de Pas de Feuquières, capitaine au régiment du roi Louis XIV, sénéchal et lieutenant général de Navarre et Béarn, ambassadeur en Espagne, qui a obtenu le titre de comte de Rébénacq probablement en 1681. Cf. Michel ETCHÉVERRY, « Un seigneur béarnais ambassadeur de France en Espagne » [ds] *Bulletin Hispanique*, vol. 50, 3/1948, pp. 483-494.

³ http://www.clio.fr/BIBLIOTHEQUE/les_habsbourg_une_famille_pour_un_empire.asp (date de la dernière consultation : le 11 mai 2017).

ce qui explique les influences espagnoles dans la préparation des parfums dans notre recueil.

Cette partie cosmétique se trouve dans un recueil qui contient les recettes culinaires, et qui est intitulé *Pour faire toutes sortes de confitures liquides*. Il faut expliquer ici que les confitures et les préparations cosmétiques étaient strictement liées à cette époque-là. De tels livres dits « de secrets » se développaient dès le XVI^e siècle. Comme on lit dans la célèbre *Histoire de l'alimentation*, ils traitaient « de médecine, de cosmétique, de farces, et attrapes, etc. »⁴. Parmi tous ces livres, on trouve également ceux, adressés spécialement aux femmes, qui concernaient seulement les confitures et les cosmétiques. C'est aussi le cas de notre recueil. On peut être surpris de trouver cette juxtaposition des produits alimentaires et hygiéniques, mais elle est logique pour les gens du XVI^e siècle. Or, il s'agit de la position du sucre dans l'ancienne diététique. Comme l'explique Patrick Rambourg, ce produit « a longtemps été considéré comme un médicament favorisant la digestion, et donc la beauté extérieure du corps »⁵. Alors, les livres se rapportant aux recettes hygiéniques pouvaient facilement contenir celles qui traitaient de confitures, car ces dernières renfermaient aussi le sucre – élément thérapeutique, selon les anciens savoirs.

En somme, dans cette partie cosmétique, on compte 146 termes et expressions concernant les produits de beauté. Pour les analyser en détail, nous les avons divisés en cinq catégories : noms de préparations diverses (treize termes), ingrédients (quarante-six termes), ustensiles (dix-neuf termes), mesures et quantités (vingt et un termes), verbes (quarante-sept termes). Certains mots, qui possèdent le caractère général et sont largement connus, restent ici sans définition ni étymologie et nous ne présentons que leur fréquence dans le recueil.

Pour faciliter notre travail, nous allons utiliser les sigles pour chaque dictionnaire, que nous avons mis à profit au chapitre V.

8.1 Noms de préparations diverses

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons les noms de préparations diverses. En somme, on y compte treize termes : *bougie*, *cassolette*, *confiture*, *hypocras*, *liqueur*, *onguent*, *opiate*, *parfum*, *paste*, *pastille*, *pinette*, *sirop*, *sorbet*.

⁴ J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 567.

⁵ P. Rambourg, *Histoire...*, *op. cit.*, p. 99.

Comme on le voit bien, dans cette catégorie on trouve les termes représentant des préparations cosmétiques comme, p. ex., *parfum*, mais aussi alimentaires comme, p. ex., *sorbet*. Nous avons déjà dit que cette situation était logique, selon les règles de l'ancienne diététique – les produits contenant le sucre devaient embellir le corps au même niveau que les cosmétiques. C'est pourquoi on y voit des termes tels que *hypocras*, *liqueur*, *sirop*, *sorbet*.

En outre, dans ce sous-chapitre, nous étudierons les termes liés strictement à l'hygiène, p. ex. *opiat* (pour blanchir les dents), *paste* (pour la moustache), ou bien aux parfums, p. ex. *parfum*, *pastille* (à brûler). Tous ces produits ont pour but de donner la beauté extérieure au corps humain ou à l'environnement où l'homme vit.

Les termes les plus utilisés dans cette catégorie sont : *pastille* (vingt fois), *paste* (six fois), *pinette* (cinq fois). Nous pouvons dire que, dans ce recueil, l'auteur propose souvent de préparer les produits cosmétiques (*pastille* et *pinette* à brûler) que l'on fait brûler et qui donnent un parfum agréable à l'environnement, et, ainsi, masquent une mauvaise odeur.

Voici la présentation de ces termes :

bougie – le terme a été attesté pour la première fois en 1300 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bogie*, *bougee*, *bugie*, *bougye* (GD VIII, 351 ; M). Le substantif vient de l'arabe *Bugāya* – nom de ville d'Algérie d'où on a importé cette cire, nommé en français Bougie (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé une fois, dans le titre d'une recette pour faire une sorte de pastilles aromatiques : « Pour faire des pinettes, qui est une sorte de bougies que l'on allume à la Chandelle et brûle comme pastilles » (fol. 109^v°).

cassolette – substantif désignant « petit vase, le plus souvent en métal précieux, de forme variée, ayant un couvercle percé de trous et servant à brûler ou à évaporer des parfums » (CNRTL), pourtant, dans le recueil, il s'agit plutôt de « ce qui exhale un parfum » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1420, dans le sens de « réchaud à brûler des parfums » (FEW II, 1602). Le mot est probablement dérivé, à l'aide du suffixe *-ette*, du nom *cassole* « petit récipient servant à divers usages », dérivé de *casse* « récipient ou poêlon à usage domestique ressemblant à une cuillère et dont on se sert pour puiser l'eau », emprunté à l'ancien provençal *cassa* « grande cuillère », issu du latin médiéval *cattia* attesté au sens de « creuset », issu du grec *κιάθος* « vase

pour puiser» (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé deux fois, dans la recette pour faire lesdites cassolettes : « Pour faire d'excellentes cassolettes desquelles se sert le duc de Montalte » (fol. 113r^o).

confiture – v. *confiture* au chapitre VI. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme *confiture* est utilisé seulement une fois, comme une sorte de conseil à propos de la préparation d'ambre et de musc : « En suite, vous le mettrés tout en telles liqueurs et confitures que vous voudrez » (fol. 114r^o).

hypocras – substantif désignant « boisson tonique préparée avec du vin sucré dans lequel on a fait infuser de la cannelle, des amandes douces, un peu de musc et d'ambre, hypocras » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1377 (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ypocras*, *ipocras* (M). Le mot vient probablement d'une altération de l'ancien français *bo(r)gerastre* « boisson aromatique » d'après le nom *Hippocras*, forme médiévale du nom du médecin grec *Hippocrate* (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé une fois, dans le titre de la recette pour cette boisson : « Pour faire l'hypocras du conte de Rebenacq » (fol. 113v^o).

liqueur – substantif féminin qui peut désigner, dans le recueil, trois choses : soit « boisson (en particulier sucrée, aromatisée) », soit « substance liquide », ou bien « boisson spiritueuse sucrée, préparée sans fermentation, dont l'arôme est obtenu par distillation, macération, ou addition d'essences » (M ; CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1160, dans le sens de « substance liquide » et en 1680, dans le sens de « boisson spiritueuse obtenue par la distillation » (CNRTL ; FEW V, 371). Le mot est issu du latin *liquor* « liquide » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé une fois, dans la recette pour l'eau-de-vie, dans une sorte de conseil mis à la fin de cette recette : « Pour préparer l'ambre et le musc, faites chauffer un petit mortier de fonte, puis mettés-y dedans du sucre candie demi pilé et après l'ambre gris et le musc pilés en poudre bien fine. En suite, vous le mettrés tout en telles liqueurs et confitures que vous voudrez » (fol. 114r^o).

onguent – le terme a été attesté pour la première fois en 1220, dans le sens de « substance médicamenteuse molle, destinée à des applications externes » (FEW XIV, 35). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *onguen*, *enguen*, *onguant*, *unguent*, *ongant* (FEW XIV, 35). Le substantif est emprunté au latin *ūngentum* « parfum liquide, huile parfumée, essence » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour la pâte pour la moustache : « Puis, huile de jasmin pour le pouvoir réduire

en favor d'onguent qu'il ne soit trop liquide ni dur et gardés puis après cette composition dans une boette bien serrée» (fol. 111v^o). Elisabeth de Feydeau, dans sa définition, précise : « A partir du Moyen Age, les onguents [désignaient] exclusivement les préparations thérapeutiques »⁶. Pourtant, vu ce qu'on lit dans notre recueil, on ne peut pas être d'accord avec cette constatation. Dans le manuscrit, il ne s'agit pas d'un médicament, mais d'une substance parfumée qui sert à imprégner diverses choses d'une odeur agréable : « Elle est bonne pour frotter toutes choses que l'on veut qu'elles sentent bien, mêmes les gands » (fol. 111v^o).

opiate – substantif féminin (qui a coexisté avec la forme masculine *opiat*) désignant « pâte qui sert à nettoyer les dents » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1336, dans le sens d'« électuaire opiacé », et, en 1680, dans le sens de « pâte qui sert à nettoyer les dents » (FEW VII, 374). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *ooupiato*, *oupiato*, *oupiat* (*s.m.*), *opyate* (FEW VII, 374 ; M). Le nom est emprunté au latin médiéval *opiatum*, dérivé du latin *ōpium* (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé deux fois, dans la recette intitulée « Pour faire d'excellente opiate à blanchir les dents et fortifier les genzives » (fol. 111r^o).

parfum – le terme a été attesté pour la première fois en 1528, dans le sens d'« odeur agréable, substance qui exhale cette odeur » (FEW III, 854). On note également la graphie *perfum* dans l'ancienne langue (FEW III, 854). Le nom est un déverbal du verbe *parfumer*, composé de l'adverbe d'intensité *par* et du verbe *fumer*, issu du latin *per* et *fumāre* (CNRTL). Ce verbe signifie alors « fumer à outrance » (FEW III, 859). Le mot est utilisé dans le recueil deux fois, dans deux titres : « Receptes des parfums du Duc de Montalte, tirés des meilleurs parfumeurs d'Italie et d'Espagne » (fol. 109r^o) ; « Pour faire une excellente eau de parfum de la duchesse de Montalte » (fol. 111r^o).

paste – substantif désignant deux choses dans le recueil : « substance molle, préparation ou produit de consistance pâteuse, dans de nombreux domaines techniques » et aussi « préparation comestible, à base de sucre, mélange plus ou moins mou » (CNRTL). Le terme a été attesté en 1524, dans le sens d'« amalgame mou de matière broyée » (FEW VII, 744). Pour d'autres informations, v. *paste* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le mot est utilisé six fois : cinq fois dans le premier sens et une fois dans le deuxième sens. Dans le premier cas, on a affaire aux recettes pour les *pinettes*,

⁶ *Ibidem*, p. 1022.

l'eau d'ambre, la pâte pour la moustache. Voici une citation avec l'emploi du terme dans ce sens : « Luttés avec la paste, mettés-le au soleil sans le découvrir l'espace de quinze jours et après l'eau sera faite, ce qui reste est pour faire pastilles » (fol. 110v^o). Dans le deuxième cas, il est question du sorbet : « Mémoire pour faire deux pastes de sorbet » (fol. 113r^o).

pastille – substantif féminin désignant probablement deux choses dans le recueil : « pastille médicale » et aussi « pâte odorante coulée en petits pains coniques et qu'on brûle pour parfumer l'air, ôter une mauvaise odeur » (FEW VII, 751). Le terme a été attesté pour la première fois en 1350, dans le premier sens, et, en 1553, dans le deuxième sens (FEW VII, 751). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *pastela*, *pastile*, *bastille*, *pastiho*, *pastilho*, *pastilhe* (FEW VII, 751). Le nom est emprunté à l'espagnol *pastilla* « pâte odorante », issu du latin populaire **pastella*, forme féminine du latin de basse époque *pastellum* « pâte » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé vingt et une fois – deux fois dans le premier sens, à propos des pastilles de Charles Quint : « Pour faire des pastilles dures desquelles usoit Charle Quint après sa maladie, en estant encore débile » (fol. 111v^o) ; et dix-neuf fois, dans le deuxième sens : « Pour faire une excellente pastille à brûler », « Autres pastilles à brûler très excellentes » (fol. 112r^o).

pinette – substantif féminin qui n'est pas relevé dans les dictionnaires, dans le sens présent dans le recueil. L'auteur, dans le titre d'une recette, décrit les pinettes ainsi : « Pour faire des pinettes qui est une sorte de bougies que l'on allume à la chandelle et brûle comme pastilles » (fol. 109v^o). Alors, nous y avons affaire à une sorte de parfum qui sert à aromatiser les chambres ; les *pinettes* sont toujours préparées à l'aide de diverses substances aromatiques, p. ex. « Prenés une livre de benzoin, deux drachmes de bois d'aloës, demye once de storax, trois onces de charbons de saulles avec trois onces de charbons de bois de pin. Le tout reduit en poudre fort subtile. Puis après, vous prendrez deux dragmes d'ambre gris avec deux de civette, le tout bien broyé avec la gomme d'adragant et de la gomme arabique delayée avec de l'eau de rose » (fol. 112r^o). Dans le recueil, le terme est utilisé cinq fois.

sirop – v. *syrop* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme *sirop* est utilisé seulement une fois, dans la recette pour l'eau-de-vie. La substance est préparée avec de l'eau et du sucre et, ainsi, elle devient ingrédient de l'eau-de-vie : « Puis, mettés-y vostre sucre cassé par des petits morceaux avec demy quart d'eau. Mettés cette poile sur un feu de charbon, faites bien

fondre le tout et laissés cuire ce sirop jusqu'à ce que, mettant le doit dans un verre d'eau froide, il se fasse comme un petit corps. Cela estant, retirés-le du feu et mettés dedans vos deux quarts d'eau de vie » (fol. 114r^o).

sorbet – le terme a été attesté pour la première fois en 1553, dans le sens de « boisson à base de citron, de sucre et d'eau » (CNRTL). Le substantif est emprunté probablement à l'arabe *šarba* « boisson », dérivé de *šariba* « boire », par l'intermédiaire de l'italien *sorbetto* « boisson des Turcs » (CNRTL). Le mot français *sirop* est également emprunté à cette famille de termes arabes (CNRTL). Dans le recueil, le nom est utilisé deux fois : une fois, il se trouve dans la recette pour faire cette préparation qui se compose de blanc d'œuf, de jus de citron, de sucre, d'eau et de musc ; et une fois – dans la recette pour l'eau de cerises. Voici une citation avec l'emploi de ce nom : « Vous pouvés aussi y ajouter les pastilles comme au sorbet » (fol. 113v^o).

Conclusion partielle

Dans ce sous-chapitre, on ne trouve qu'un terme qui mérite d'être souligné du point de vue linguistique. Il s'agit de *pinette*, utilisée dans un sens nouveau qui n'est pas relevé dans les dictionnaires. Du point de vue culturel, tous ces noms de préparations concernent les substances qui sont utilisées à cette époque-là. Certains produits deviennent de plus en plus à la mode, comme, p. ex. : opiat pour les dents, pâte pour la moustache, cassolettes, etc. Les gens tiennent à leur apparence extérieure et veulent masquer le manque d'hygiène, en se parfumant et en faisant brûler les substances aromatiques. Quant aux préparations alimentaires présentes dans cette catégorie, les gens croient, à ce temps-là, qu'elles embellissent aussi le corps, car elles sont à base de sucre. Alors, on ne peut pas s'étonner qu'à côté de la recette pour l'opiat, on trouve la recette pour le sorbet.

8.2 Ingrédients

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons les termes appartenant à la catégorie des ingrédients. En somme, on y compte quarante-six termes : *aigre*, *aloës*, *amande*, *ambre*, *baume*, *benzoin*, *bézoard*, *blanc (d'œuf)*, *bol d'Arménie*, *çandal*, *cannelle*, *cerise*, *charbon*, *civette*, *cloud*, *coraille*, *coriandre*, *corne de cerf*, *drogue*, *eau*, *émeraude*, *escorce*, *essence*, *fleur*, *gomme*, *huile*, *jus*, *lait*,

mastix, miel, musq, noix, orga, perle, pin, porcelain, poudre, rose, rosmarin, sang, saule, storax, sucre, terre d'ombre, tinua, vin.

La liste d'ingrédients employés dans la production des produits cosmétiques est assez grande dans notre recueil . On y trouve des substances et des produits largement utilisés dans ce type de production et connus depuis des siècles. Certains d'entre eux sont très populaires au XVII^e siècle. Les gens apprécient surtout les parfums forts, orientaux, composés d'ambre, de civette et de musc. Les parfumeurs aiment ajouter à leurs compositions : rose, santal ou d'autres écorces épiciées. Toutes ces tendances aromatiques de l'époque sont visibles dans notre manuscrit. Le terme le plus utilisé, dans cette catégorie, c'est *eau* (soixante-seize fois) qui ne désigne pas seulement l'eau pure, mais aussi les eaux de senteurs, l'eau-de-vie, etc. Puis, les autres termes souvent mentionnés sont : *ambre* (trente-quatre fois), *rose* (vingt-huit fois), *musc* (vingt-quatre fois) – produits cosmétiques très prisés au XVII^e siècle.

Voici la présentation de ces termes :

aigre (de limon) – substantif masculin désignant « ce qui présente de l'acidité » (M) ; dans notre recueil, il s'agit certainement du jus de limon (qui est aigre) : « defaites-la bien dans un mortier en y jettant un peu de storax liquide et un peu d'aigre de limon » (fol. 113r^o). Le terme a été attesté pour la première fois, comme substantif, au XI^e siècle, dans le sens de « vinaigre », et, en 1660, dans le sens de « goût ou odeur aigre » (CNRTL ; FEW XXIV, 95). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *aire, esgre, egre* (M ; GD I, 184). Le mot vient du latin *ācer, ācris* « pointu, perçant », « de goût piquant » (DG, CNRTL). Dans le recueil, ce terme est utilisé une fois, dans la préparation qui sert à parfumer les pourpoints et les gants.

aloës (bois d') – substantif désignant « bois exotique odoriférant, de saveur amère, entrant dans des préparations médicinales » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1160 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *aloes, aloé, alloeu, alloué, aloeu, aloe* (GD VIII, 85). Le nom est emprunté au grec *ἄλoη, -ης*, ce qui a donné en latin *ālōē, -ēs* (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé cinq fois. Ce produit sert à préparer les parfums, les pastilles et les cassolettes. Voici une citation avec l'emploi du terme : « Prenés une livre de benzoin en larmes, quatre onces storax calamité, une once de bois d'aloës » (fol. 113r^o).

amande – v. *amande* au chapitre V. Dans le recueil, le substantif *amande* est utilisé deux fois, dans la recette pour préparer l'eau-de-vie et l'hypocras. Voici un exemple de l'emploi de ce terme dans la recette pour l'hypocras : « deux douzaines d'amandes douces et une demie douzaine d'amères, qu'il faut piler à moitié, le jus de 4 citrons et les écorces premières de deux » (fol. 113v°).

ambre – substantif désignant « substance organique molle, de couleur généralement cendrée, au parfum musqué, provenant des excréments du cachalot et que l'on rencontre flottant sur les mers ou rejetée sur les côtes de certaines régions tropicales » (CNRTL). Dans le manuscrit, il s'agit seulement de l'ambre gris et non pas de l'ambre jaune. Le terme a été attesté pour la première fois à la fin du XII^e siècle (CNRTL). On note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *anbre*, *embre*, *lambre*, *ombre* (M). Le mot est emprunté à l'arabe *anbar* « ambre » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé trente-quatre fois. Cette substance très populaire se présente sous quelques formes. Nous y avons affaire à : ambre (dix-sept fois), ambre gris (onze fois) et eau d'ambre (cinq fois) – mentionné dans presque chaque préparation du recueil. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « Puis cinq grains de musq et dix d'ambre gris, le tout bien broyé » (fol. 110v°).

baume – substantif désignant « substance résineuse sécrétée par certaines plantes contenant des acides aromatiques » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1150 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *balme*, *basme*, *baume*, *balsme*, *bame*, *bausme* (GD VIII, 299). Le mot vient du latin *balsānum*, emprunté au grec βάλσαμον, lui-même d'origine hébraïque *bēšem* « baume » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé quatre fois, dans les recettes pour les pastilles à brûler et pour une préparation qui sert à parfumer les pourpoints, p. ex. « mettés-y une demie once de baume noire, le mettant petit à petit et le remuant sans cesse » (fol. 113r°). Dans le manuscrit, on a affaire à deux types de baume : blanc et noir. S'il s'agit du baume blanc, c'est le baume du Pérou : « résine balsamique naturelle issue du tronc de grands arbres et que l'on recueille soit en brûlant partiellement l'écorce pour la détacher facilement, soit en enveloppant un linge autour des incisions faites dans l'écorce »⁷. Quant au baume noir, il y a deux interprétations possibles. Si l'on prend en compte l'ouvrage de Pierre Pomet, où l'on lit : « ces insulaires ont sçeu qu'il y avoit dans cette graisse une odeur douce & agréable ; [...] ils prennent soin de la faire liquifier [...] ils l'envelopent dans des vessies

⁷ E. de Feydeau, *Les parfums...*, op. cit., p. 788.

extremement minces, ainsi que nous le voyons ; & à qui on a donné le nom de *Labdanum liquide*, ou de *Beaume noir* »⁸, le baume noir peut désigner *ladanum* « gomme-résine odoriférante, employée en parfumerie, qui est sécrétée par plusieurs espèces de cistes » (CNRTL). Pierre Pomet précise également que cette substance est très populaire en Angleterre et non pas en France. Selon cet auteur, les parfumeurs qui se servent du *beaume noir* en France, le font pour un prix élevé. Le *beaume noir* pourrait être également la même substance que le baume blanc, mais seulement obtenue différemment. Si l'on prend en compte l'ouvrage de Nicolas Jolyclerc, le baume noir est un « baume obtenu par incision de l'écorce du *Toluifera balsamum* (ordre des Légumineuses, famille des Papilionacées), arbre croissant aux environs de la ville de Tolu (Colombie), et utilisé en pharmacie pour ses propriétés pectorales » (CNRTL). Dans son livre on lit aussi : « Il est ou mollasse, ou sec, plus ou moins transparent, on le nomme beaume blanc du Pérou. Il y en a un autre qu'on nomme beaume brun ou noir ; on retire ce dernier en faisant bouillir dans l'eau l'écorce et les rameaux de l'arbre. [...] odeur qui approche celle du Benzoin »⁹.

benzoin – substantif désignant « substance résineuse aromatique d'odeur vanillée, obtenue par incision du tronc du *styrax tonkinensis* et utilisée notamment en parfumerie (comme fixateur) et en médecine » (CNRTL). A vrai dire, cette substance est tirée de diverses plantes du genre de styrax, comme on le voit grâce à une autre définition : « baume ou résine extrait d'un arbre de l'Asie du Sud-Est, *styrax benzoin*, par incision de l'écorce »¹⁰. Le terme a été attesté pour la première fois en 1479, dans le sens de « substance résineuse aromatique » (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *benjin*, *beniun*, *benjoin*, *binjouyn*, *benjouin*, *benjoy*, *benjamin*, *binjoin* (FEW XIX, 109). La graphie du recueil vient de l'an 1611 (FEW XIX, 109). Le mot est emprunté au catalan *benjuí* « benjoin », emprunté à l'arabe *lubān-ġāwi* « encens de Java », après la déglutination de la syllabe *lu*, qui a été confondue avec l'article catalan *lo* (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé dix-huit fois. Cette substance constitue la base de diverses préparations, comme p. ex. : parfums, pinettes, cassolettes. Nous y avons affaire au benjoin seul, mais aussi à l'eau de benjoin et au benjoin en larmes. Voici un exemple avec l'emploi de ce

⁸ Pierre POMET, *Histoire générale des drogues, traitant des plantes, des animaux, et des minéraux*, chez Jean-Baptiste Loyson et Augustin Pillon, Paris, 1694, p. 36.

⁹ Nicolas JOLYCLERC, *Phytologie universelle : ou Histoire naturelle et méthodique des plantes*, t. 5, Hacquart, Paris, 1799, p. 39.

¹⁰ *Ibidem*, p. 792.

terme : « Prenés une livre de benzoin en larmes, quatre onces storax calamité, une once de bois d'aloës » (fol. 113r^o).

bézoard – substantif désignant « concrétion pierreuse qui se forme dans le corps de certains animaux et à laquelle on attribuait autrefois des propriétés curatives et des vertus magiques » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois au XV^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bezahar*, *bézouart*, *pierre de Bezahar* (FEW XIX, 32). Le mot est emprunté à l'arabe *bāzahr*, issu du persan *pādzahr* « ce qui préserve du poison », par l'intermédiaire du latin médiéval (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé une fois, dans la recette pour les pastilles de Charles Quint : « vingt quatre grains de pierres de bézoard, autant de corne de cerf » (fol. 112r^o).

blanc (d'œuf) – v. *blanc* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, l'appellation *blanc d'œuf* est utilisée une fois, dans la recette pour le sorbet : « Prenés deux blancs d'œufs, le jus de deux citrons » (fol. 113r^o).

bol d'Arménie – appellation signifiant « petite motte d'argile rouge, pourvue d'un sceau, que l'on fait venir d'Orient et qui entre dans la composition de médicaments » (M). Cette appellation a été attestée pour la première fois en 1256, sous la forme de *bol armenike* (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bol armenic*, *bole armoniac*, *bo armenique*, *Bole d'Arménie* (GD VIII, 337 ; M). Le mot *bol* est issu du bas latin *bōlus* « boulette », emprunté au grec βῶλος « motte de terre » (CNRTL). Dans le recueil, le *bol d'Arménie* apparaît deux fois. Cette substance sert à préparer l'opiat pour les dents et les pastilles. Voici un exemple de son emploi dans la recette pour les pastilles : « Prenés trois livres et demie de sucre fine, demye once de coraille préparé, demye once de perles préparées, une drachme d'émeraude préparé très fine, demye quart d'once de bol d'Arménie fin » (fol. 111v^o).

çandal, sandale – substantif masculin désignant « arbre ou espèce d'arbres du genre Santalum, de l'Asie du Sud-Est, dont le bois odorant est très recherché » et, par métonymie, « santal, substance aromatique qui se fabrique à partir du bois du santal blanc, citrin ou rouge, et utilisée dans des préparations médicinales » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1240, dans le premier sens, et, en 1256, dans le deuxième sens (CNRTL ; FEW XIX, 153). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *sandal*, *sandle*, *sandre*, *sandalle*, *sandali*, *sandil*, *sandril*, *santal*, *sendail* (FEW XIX, 153). Les graphies du recueil ne sont pas relevées dans les dictionnaires. Le mot est issu

du latin médiéval *sandalum*, emprunté à l'arabe *şandal*, d'origine indienne *candana* « santal » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *şandal* est utilisée une fois, dans la recette pour l'eau d'ange : « Prenez une demye livre d'eau de rose, neuf onces d'eau de fleurs d'orange, trois onces d'eau de jasmin, deux dragmes de benzoin, une dragme storax calamité, şandal citrin trente grains » (fol. 110v^o) ; et sa graphie concurrente *sandale* – une fois, dans la recette pour les cassolettes : « Prenés une livre de benzoin en larmes, quatre onces storax calamité, une once de bois d'aloës, une demie once de sucre, une drachme de canelle, une once de clouds de girofles, demie once de sandale citron, une drachme d'ambre, une de civette, une demie dragme de musc, tout bien poudré » (fol. 113r^o).

canelle – v. *canelle* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, ce terme est utilisé seize fois, dans les préparations alimentaires et cosmétiques, comme, p. ex., l'opiat : « Prenés demye once de sang de dragons pulverisé, une once et demye du miel rosat, demye once de sucre, demye once de canelle pulverisée, du bol d'Armenie » (fol. 111r^o).

cerise – v. *cerise* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, ce substantif est utilisé trois fois, dans les recettes pour les pastilles et l'eau de cerises. Voici une citation avec l'emploi de ce terme : « Pour deux pots d'eau de cerises, prenés-en trois livres, ostés-leur les queues et les noyaux, mettés-les dans une terrine » (fol. 113v^o).

charbon – le terme a été attesté pour la première fois au début du XII^e siècle (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *charbun*, *chiarbun*, *carbon*, *karbun*, *quarbon*, *cherbon* (GD IX, 45). Le substantif vient du latin classique *carbo* « charbon de bois ; ce qui résulte de la combustion ; charbon destiné à l'usage graphique » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé cinq fois, comme ingrédient, dans les recettes pour les pinettes et pour l'eau-de-vie. Quatre fois, on mentionne le charbon de bois de saule, une fois – le charbon de bois de pin, p. ex. « Prenés une livre de benzoin, deux drachmes de bois d'aloës, demye once de storax, trois onces de charbons de saulles avec trois onces de charbons de bois de pin » (fol. 112r^o).

civette – substantif désignant « substance onctueuse à forte odeur de musc, sécrétée par des glandes situées sous l'anus de l'animal nommé civette qui est mammifère carnassier d'Afrique et d'Inde, au corps allongé, au pelage gris parsemé de taches noires et dont la taille varie de celle du chat à celle du chien » (CNRTL). Selon Elisabeth de Feydeau, il s'agit d'une « sorte de chat sauvage

d’Ethiopie dont les sécrétions des glandes génitales, pâte molle et brune, dégagent une odeur fétide, mais agréable lorsqu’elle est fortement diluée »¹¹. Le terme a été attesté en 1401 (CNRTL). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *zabadec, civeto, zivette, civetto, civète, sivette, cyvetes* (FEW XIX 201 ; M). Le mot est emprunté à l’arabe *zabād* « écume, civette (cette substance étant écumeuse) », puis « civette (animal) » (CNRTL). Le substantif arabe est issu, après une abréviation, de *qatṭ az-zabād*, littéralement « chat à civette » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé quatorze fois. Cette substance sert à faire diverses préparations, p. ex. : eaux, parfums, *pinettes*, pâtes, pastilles. Voici un exemple avec son emploi dans la recette pour les pastilles : « joignez-y de l’ambre et de civette, de chacun deux drachmes, et sur la fin, quand vous voudrés faire les pastilles, vous y joindrés encore deux drachmes de musc » (fol. 112v^o).

cloud, clou (de girofle) – v. *clou* au chapitre V. La graphie *cloud* n’est pas relevée dans les dictionnaires, mais, dans cette partie cosmétique du recueil, elle est utilisée onze fois, tandis que sa graphie concurrente *clou* – quatre fois. Cette épice sert à préparer les produits cosmétiques, p. ex. l’eau de clou de girofle : « Prenés une livre d’eau de roses, deux onces de clouds de girofle bien pilés, en le pilant, il les faut arrouser de vin d’Espagne blanc » (fol. 109r^o) ; et alimentaires, p. ex. l’eau-de-vie : « Il faut deux quart d’eau de vie de Rhin, sans aucun mauvais goust, bien distillée, deux livres et demie de sucre fin, trois onces de coriandre sans piler, deux clouds de girofles rompues » (fol. 114r^o).

coraille, coral – substantif désignant « matière calcaire rouge, provenant de certains polypes marins, utilisée dans la fabrication d’objets divers, corail » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1150 (CNRTL). On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *coural, courail, corral, couray, coreil* (GD IX, 197). Le mot vient du bas latin *cōrallum*, issu du latin classique *corallium* « corail » (CNRTL). La graphie *coraille* n’est pas relevée dans les dictionnaires, mais, dans le recueil, elle est utilisée une fois, tandis que sa graphie concurrente *coral* – aussi une fois. Cette substance sert à faire les pastilles de Charles Quint et l’opiat pour les dents. Le terme apparaît dans le contexte suivant : « Prenés trois livres et demie de sucre fine, demye once de coraille préparé, demye once de perles préparées » (fol. 111v^o).

coriandre – v. *coriandre* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme *coriandre* est utilisé deux fois, dans les recettes pour l’hypocras

¹¹ *Ibidem*, 828.

et l'eau-de-vie, p. ex. « Il faut deux quart d'eau de vie de Rhin, sans aucun mauvais goust, bien distillée, deux livres et demie de sucre fin, trois onces de coriandre sans piler » (fol. 114r^o).

corne (de cerf) – appellation désignant, entre autres, « *pes milvi*, espèce de plantain » (FEW II, 614) – nom populaire d'une « plante à feuilles très découpées qui 'représentent des petites cornes de cerf' » (CNRTL). Le mot *corne*, dans le sens qu'on lui connaît communément, a été attesté pour la première fois en 1120, tandis qu'au XV^e siècle, on atteste l'appellation de « corne de cerf », dans le sens de « *pes milvi* » (CNRTL ; M), c'est-à-dire « pied de milan », autrement dit une plante appelée « pigamon » ou « thalictroton ». On note aussi la graphie *corgne* dans l'ancienne langue (GD IX, 202). Le substantif *corne* vient du latin vulgaire **corna*, issu du latin classique *cornua*, forme plurielle de *cornū*, mais prise pour le singulier (CNRTL). Dans le recueil, l'appellation *corne de cerf* est utilisée une fois, dans la préparation des « pastilles dures desquelles usoit Charle Quint après sa maladie, en estant encore débile » (fol. 111v^o). Bien sûr, il s'agit ici d'une sorte de médicament, donc les deux sens peuvent être appliqués (la corne d'un cerf pulvérisée et la plante), pourtant, en prenant en compte d'autres ingrédients, on peut supposer qu'on parle de l'excroissance dure qui pousse sur la tête d'un cerf : « Prenés trois livres et demie de sucre fine, demye once de coraille préparé, demye once de perles préparées, une drachme d'émeraude préparé très fine, demye quart d'once de bole d'Arménie fin, vingt quatre grains de pierres de bézoard, autant de corne de cerf » (fol. 112r^o). A côté de la corne de cerf, on y trouve d'autres matières dures : corail, perle, pierre. De plus, dans la majorité des cas, dans les livres de médecine, on mentionne cette substance qui possède les qualités curatives¹², p. ex. « On estime que la corne de cerf préparée à l'eau est propre contre l'épilepsie, la paralysie, l'apoplexie et les autres maladies de cerveau »¹³. Il est plus probable, alors, que dans le recueil on ne mentionne pas la plante, mais l'excroissance de ruminants.

drogue – substantif désignant « ingrédient naturel (organique ou inorganique) employé en chimie, en pharmacie, en teinturerie, en épicerie, dans l'économie domestique » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois

¹² Cf. Félix-Séverin RATIER, *Traité élémentaire de matière médicale*, Librairie de l'Académie Royale de Médecine, Paris, 1829, p. 308 ; Isidore BRICHETEAU, Joseph BRIAND, Ossian HENRY, *Dictionnaire de médecine, de chirurgie, de pharmacie, des sciences accessoires et de l'art vétérinaire*, Dumont, Bruxelles, 1834, p. 165.

¹³ Antoine BAUME, *Eléments de pharmacie théorique et pratique*, Samson, Paris, 1784, p. 79.

en 1462 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *drougue*, *drague*, *drogo* (FEW III, 189). Le mot vient soit du moyen néerlandais *droge vate* « tonneaux secs » (CNRTL), soit de l'arabe *durawa* « balle de blé » (FEW III, 189). Dans le recueil, le terme est utilisé une fois et il concerne toutes les substances ajoutées à l'eau-de-vie (coriandre, cannelle, clou de girofle, etc.), p. ex. « mettés toutes les autres drogues ci dessus mentionnées dans la cruche » (fol. 114r^o).

eau – v. *eaue* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme *eau* est utilisé soixante-seize fois, il concerne l'eau ordinaire, mais aussi les eaux de senteurs et l'eau-de-vie. En somme, on y trouve seize types d'eau :

- eau d'ambre ;
- eau d'ange (cette composition est très populaire à la cour de Louis XIV, elle provient d'Italie, où, au XVI^e siècle, on la compose de benjoin, de styrax, de noix de muscade, de cannelle, de rose, d'ambre et de musc, pourtant, après un certain temps, on trouve des variations de l'eau d'ange¹⁴) ;
- eau de *benzoin* ;
- eau de buglosse (buglosse – « plante gamopétale [Borraginacées], ayant plusieurs variétés, utilisée pour l'ornement [*buglosse d'Italie*] et pour leurs propriétés tinctoriales [orcanète], ou médicinales analogues à celles de la bourrache [*buglosse officinale*] » – cf. CNRTL).
- eau de cerises ;
- eau de citres (il s'agit de l'eau de citron [cf. FEW II, 720]) ;
- eau de clous de girofle ;
- eau de fleur d'orange (cette eau est connue à partir du XV^e siècle ; on a commencé à la fabriquer à Grasse dès le XVI^e siècle¹⁵) ;
- eau de jasmin ;
- eau de langue de *beuf* (selon la nomenclature du recueil, c'est une autre appellation pour l'eau de buglosse : « eau de buglose, nommée eau de langue de beufs » (fol. 112r^o) ;
- eau de *musque* ;

¹⁴ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 870.

¹⁵ *Ibidem*, p. 871.

- eau de *myrthe* (il s’agit du myrte – « arbuste dicotylédone des régions chaudes, à petites feuilles persistantes, à fleurs blanches odorantes » [CNRTL]) ;
- eau de parfum (aujourd’hui une telle appellation concerne les préparations aromatiques qui contiennent de 7 à 14% d’huiles essentielles, qui sont intenses, mais qui tiennent moins longtemps que l’extrait¹⁶ ; pourtant, on ne connaît pas de proportions d’huiles essentielles au XVII^e siècle) ;
- eau de rose (cette composition est obtenue après la distillation des fleurs et on l’appelle aussi « eau divine »¹⁷) ;
- eau-de-vie ;
- eau d’orange.

émeraude – le terme a été attesté pour la première fois entre 1121 et 1134 (CNRTL). On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *esmeralde, smeraut, amiraude, esmaragde, esmeragde, smaragde, ameralde, esmeraude, amerade, esmirade, esmaraude, hemeraude, asmeraude, emeraulde, esmeraulde* (GD IX, 533). Le substantif est emprunté au latin classique *smāragdus*, venu du grec *σμάραγδος* « émeraude » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé seulement une fois, dans la recette pour les pastilles de Charles Quint : « Prenés trois livres et demie de sucre fine, demye once de coraille préparé, demye once de perles préparées, une drachme d’émeraude préparé très fine » (fol. 111v°).

escorce, écorce – v. *escorce* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, la graphie *escorce* est utilisée deux fois et sa graphie concurrente *écorce* – une fois. Ce terme concerne le citron qui sert à préparer l’eau de *musque*, les pastilles à brûler et l’hypocras. Voici un exemple de l’emploi de ce terme : « deux douzaines d’amandes douces et une demie douzaine d’amères, qu’il faut piler à moitié, le jus de 4 citrons et les écorces premières de deux » (fol. 113v°).

essence (de citron) – le terme a été attesté en 1563, dans le sens d’« extrait de substance » (CNRTL). Le substantif vient du latin classique *essentia* « nature d’une chose » (CNRTL). Dans le recueil, le mot *essence* est utilisé une fois, dans la recette pour l’eau d’ambre où l’on emploie l’essence de citron : « Prenés

¹⁶ *Ibidem.*

¹⁷ *Ibidem*, p. 872.

huit onces d'eau de rose, essence de citron, ou eau de cirtres quatre onces » (fol. 110v°).

fleur (de muscade, d'orange) – le terme a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). Pour l'origine, v. *fleur* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le mot *fleur* est utilisé sept fois et il concerne les fleurs d'orange (six fois) et de muscade (une fois). Cet ingrédient sert à préparer des eaux diverses, p. ex. eau d'ange : « Prenés huit livres d'eau de fleurs d'orange, quatre livres d'eau rose » (fol. 112v°) ; l'hypocras et les pastilles.

gomme (arabique, d'adragant) – substantif désignant « substance mucilagineuse et transparente, provenant de l'exsudation naturelle ou provoquée de certains végétaux » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1165 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *gome*, *guome*, *gosme* (GD IX, 707). Le mot est issu du bas latin *gummi* « gomme » (CNRTL). Dans le recueil, ce nom est utilisé neuf fois : huit fois, il s'agit de la gomme d'adragant et, une fois, il est question de la gomme arabique, mentionnées, p. ex., dans la préparation des pinettes : « le tout bien broyé avec la gomme d'adragant et de la gomme arabique delayée avec de l'eau de rose » (fol. 112r°). La première substance est décrite, p. ex., dans le *Traité de thérapeutique et de matière médicale* : « C'est un sucre concret qui découle de l'écorce de plusieurs espèces du genre *Astragalus*, famille de *Légumineuses*. [...] On l'emploie en thérapeutique sous les mêmes formes que la gomme arabique : en poudre, en mucilage, en sirop, etc. »¹⁸. La provenance de la deuxième substance est expliquée dans le *Traité de pharmacie théorique et pratique* : « La gomme arabique s'écoule du tronc et des branches de différentes espèces d'Acacias »¹⁹. Elle possède également les qualités alimentaires et médicinales.

huile (de jasmin, d'amande) – substantif désignant « liquide, odorant et volatil, extrait par distillation de certaines plantes aromatiques ou d'agrumes » (CNRTL). De Feydeau précise également que cette substance « est obtenue par distillation à la vapeur d'eau ou par expression à froid des végétaux. Ce liquide est volatil et non soluble dans l'eau. L'huile essentielle s'incorpore facilement dans une composition alcoolique »²⁰. Le terme a été attesté en 1260, dans ce

¹⁸ Armand TROUSSEAU, Herman PIDOUX, *Traité de thérapeutique et de matière médicale*, t. 1, Béchet Jeune, Paris, 1838, p. 505.

¹⁹ Eugène SOUBEIRAN, *Traité de pharmacie théorique et pratique*, t. 1, Victor Masson et fils, Paris, 1869, p. 240.

²⁰ E. de Feydeau, *Les parfums...*, *op. cit.*, p. 937.

sens (CNRTL). Pour d'autres informations, v. *huile*, au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le mot est utilisé deux fois, dans les recettes pour la pâte pour la moustache et pour l'eau-de-vie. Il s'agit de l'huile de jasmin : « Puis, huile de jasmin pour le pouvoir réduire en favor d'onguent qu'il ne soit trop liquide ni dur » (fol. 111v°) ; et de l'huile d'amande : « Prenés premièrement une bassine de cuivre rouge bien nette et la frottés d'un peu d'huile d'amandes douces » (fol. 114r°).

jus – v. *jus* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé deux fois et il concerne le jus de citron employé dans la préparation du sorbet et de l'hypocras. Voici un exemple de son emploi : « deux douzaines d'amandes douces et une demie douzaine d'amères, qu'il faut piler à moitié, le jus de 4 citrons » (fol. 113v°).

lait – v. *laict* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé une fois, dans la préparation de l'hypocras : « Puis, passés vostre infusion par une chausse de bazin trois fois. Quand vous y aurez par avent jetté deux cuillerrées de lait, quand vous ne le trouverés bien clair... » (fol. 113v°).

mastix – substantif masculin désignant peut-être « améthyste, pierre précieuse de couleur violette » (M). Le terme a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *matiste*, *matice*, *mastite*, *mastitre*, *ametiste*, *amethiste*, *améthyste*, *ametisse*, *ametite*, *ametriste*, *ometite*, *metiste* (FEW XXIV, 436). Le mot vient du latin *amethystos* (-us) -i, de même sens (CNRTL). Mais d'autre part, il peut désigner « mastic, résine recueillie par incision du tronc du lentisque, dont on faisait dans le bassin oriental de la Méditerranée une gomme à mâcher très recherchée pour sa valeur gustative et ses vertus médicinales » (CNRTL). Dans le sens de « résine jaunâtre qui découle du lentisque », le terme a été attesté pour la première fois en 1256 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *masticq*, *mastich*, *mastec* (GD X, 130 ; FEW VI, 410). Le mot est issu du bas latin *masticum*, altération du latin classique *mastichē*, lui-même emprunté au grec *μαστίχη* « gomme du lentisque » (CNRTL). Nous supposons que, dans notre manuscrit, il s'agit bien de la deuxième possibilité, car cette résine est connue pour ses vertus bactéricides. Elle se trouve également dans d'autres recettes pour l'opiat à blanchir les dents, p. ex. dans celle évoquée par Lémery : « Il les faut frotter avec une racine d'Aristolochie, ou sa rasine ronde ; ou avec du bois de Lentisque ; ou avec poudre de corne de cerf brulée ;

ou avec poudre de mastic, ou d'os de sèche »²¹. Dans le recueil, le terme *mastix* est utilisé une fois, dans la recette pour l'opiat pour les dents. Voici une citation avec l'emploi de ce mot : « demye once de sucre, demye once canelle pulvérisée, du bol d'Armenie de porcelain du Levant demie once pulvérisé, de mastix pulvérisé demye once, du corail pulvérisé » (fol. 111r^o).

miel (rosat) – v. *miel* au chapitre V. Le terme *rosat* désigne ce « qui renferme entre autres ingrédients, des roses (notamment des roses rouges) » (CNRTL) et l'appellation *miel rosat* est employée dès l'an 1314 (CNRTL). Dans le recueil, le mot *miel* est utilisé une fois, dans la recette pour l'opiat : « Prenés demye once de sang de dragons pulvérisé, une once et demye du miel rosat, demye once de sucre » (fol. 111r^o).

musq, musc, musque – substantif désignant « substance brune à l'odeur pénétrante, que l'on extrait des glandes abdominales de certains cervidés d'Asie centrale » (CNRTL). Selon de Feydeau, il s'agit d'une substance « provenant d'un petit cervidé, le chevrotin porte-musc, contenue dans les glandes sexuelles du mâle. Le musc doit être affiné dans de l'alcool pour qu'il libère cette odeur sensuelle et animale qui en a fait une matière première très prisée par les parfumeurs, de l'Antiquité jusqu'à la Renaissance »²². Le terme a été attesté pour la première fois en 1256 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *muske, mousire, musch, must, mus, musqe, muscz* (GD X, 186 ; M). La graphie *musq* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le mot vient du bas latin *muscus*, emprunté au grec *μόσχος*, lui-même emprunté au persan *musq*, de même sens, issu soit du sanskrit *mušká-* « testicule », soit de l'iranien **muska* « testicule » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *musc* est utilisée dix fois, *musq* – huit fois et *musque* – six fois. Cette substance se trouve dans diverses préparations : eaux, parfums, pastilles, sorbets, hypocras. Elle apparaît p. ex. dans l'eau de musc : « lorsque ladite eau sera froide, il la faut metre dans un flacon de verre et y ajouter trente grains de musq bien pilé et detrempé avec la même eau » (fol. 109r^o).

noix (de muscade) – v. *noix muscade* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, l'appellation *noix de muscade* est utilisée deux fois. Cette épice sert à préparer l'eau de clou de girofle et l'eau d'ange. Elle apparaît dans le contexte suivant : « deux dragmes de benzoin, une dragme storax calamité, çandal citrin trente grains, canelle dix et clouds de girofle douze

²¹ N. Lémery, *Nouveau...*, op. cit., p. 38.

²² E. de Feydeau, *Les parfums...*, op. cit., p. 1003.

grains, noix de muscade onze, tinua – cinq et d’ambre gris cinq grains » (fol. 110v^o).

orga – terme qui n’est pas relevé dans les dictionnaires, peut-être s’agit-il de l’orange : « du rosmarin, de l’escorce d’orga, de chacun la pesanteur d’une demie drachme, estant bien mis en poudre et passé par le tamis » (fol. 112v^o). Dans le recueil, le mot *orga* est utilisé une fois, dans la recette pour les pastilles à brûler.

perle – le terme a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle (CNRTL). On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *pelle*, *pesle*, *perlle*, *pierte*, *peepe*, *pelle*, *perlie* (GD X, 320). Le substantif vient du latin *perna* « cuisse », aussi « coquillage » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour les pastilles de Charles Quint : « Prenés trois livres et demie de sucre fine, demye once de coraille préparé, demye once de perles préparées » (fol. 111v^o). On sait qu’on employait ce produit dans les préparations médicinales. Par exemple, nous trouvons la perle dans la recette pour blanchir les dents, dans le *Nouveau recueil des plus beaux secrets de médecine, pour la guérison de toutes sortes de maladies* : « Prenez deux onces de corail rouge, une demi-once de Corail blanc, un quart d’once de perles »²³.

pin (bois de) – le terme a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *pint*, *prin* (FEW VIII, 548). Le substantif vient du latin *pinus* « pin » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour les pinettes. On y emploie les charbons de bois de pin : « Prenés une livre de benzoin, deux drachmes de bois d’aloës, demye once de storax, trois onces de charbons de saulles avec trois onces de charbons de bois de pin » (fol. 112r^o).

porcelain – substantif désignant soit « pâte composée de kaolin pur et de feldspath » (CNRTL), soit « nacre tiré de la porcelaine (coquillage univalve dont les bords s’arrondissent en dedans) » (FEW IX, 187). Il est plus probable qu’il s’agit de la première possibilité, en prenant en compte le contexte où l’auteur mentionne la porcelaine du Levant : « du bol d’Armenie, de porcelain du Levant demie once pulverisé » (fol. 111r^o). Le terme a été attesté pour la première fois en 1298, dans le premier sens, tandis qu’en 1360, dans le deuxième sens (FEW IX, 187). On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *pourcelaine*, *pourceline*, *porceline*, *pourchelane*, *porceligne*

²³ N. Lémery, *Nouveau...*, *op. cit.*, p. 42.

(FEW IX, 187). Le mot est emprunté à l'italien *porcellana*, dérivé de *porcella* « truie », car la forme du coquillage ressemble à celle d'une vulve de truie (CNRTL). Le sens de « matière céramique » est issu du fait que le coquillage nacré ressemble à la porcelaine brillante (CNRTL). Dans le recueil, le terme *porcelain* est utilisé une fois, dans la recette pour l'opiat pour les dents. On sait que la porcelaine a été employée dans ces types de préparations, car on trouve une recette pareille pour l'opiat en poudre pour nettoyer les dents, où l'on utilise cette substance, dans le livre de Nicolas Lémery : « Vous prendrez une demi-livre de Brique que vous pilerez au mortier, et la passerez bien fine par un tamis, et la mettrez à part, quatre onces de porcelaine que vous mettez en poudre de même que la brique »²⁴.

poudre – v. *poudre* au chapitre VI. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est employé cinq fois, dans les recettes pour l'eau de benjoin, les pinettes, les pastilles et l'eau-de-vie, toujours à propos de substances aromatiques, p. ex. « Prenés une livre d'eau rose, trois onces de bon benzoin en poudre » (fol. 109v^o) ; « Prenés une livre de benzoin, deux drachmes de bois d'aloës, demye once de storax, trois onces de charbons de saulles avec trois onces de charbons de bois de pin. Le tout réduit en poudre fort subtile » (fol. 112r^o).

rose (l'eau de) – substantif désignant deux choses, dans le recueil : « fleur du rosier » (CNRTL) et l'eau de roses : « liquide qu'on obtient par la distillation des roses » (FEW X, 477). Le terme a été attesté pour la première fois en 1140, dans le premier sens, tandis qu'en 1480, dans le deuxième sens (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *rouse*, *rause*, *roza*, *ruesa* (FEW X, 477). Le mot vient du latin *rosa* (CNRTL). Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme *rose* est utilisé vingt-huit fois. Vingt-sept fois, il s'agit de l'eau de roses qui est ajoutée à diverses préparations parfumées, p. ex. à l'eau de musc : « Prenés de la meilleure eau de roses seize onces, eau de roses musquées deux onces » (fol. 109r^o). Une fois, on mentionne simplement les roses, dans la recette pour les pastilles : « Une livre de benzoin en larmes, quatre onces de benzoin de bonines, une once de storax, deux drachmes de beaumes blanc en cocque, autant de bois d'aloës, roses de Brouvin, Mirtiros ou Aspie (n'en pouvant pas bien expliquer le nom à present), du rosmarin » (fol. 112r^o).

²⁴ *Ibidem*, p. 53.

rosmarin – v. *rosmarin* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé une fois. Cette herbe sert à préparer les pastilles à brûler – cf. la citation ci-dessus.

sang (de dragons) – expression désignant « résine d'un rouge foncé qui est fournie par différents végétaux exotiques et qu'on emploie en médecine comme astringent » (FEW XI, 171). Le terme a été attesté pour la première fois en 1220 (FEW XI, 171). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *sanc de draco*, *sanc de drago*, *sanc de draguo*, *sanc de dragon*, *sanc-de-dragon*, *sanc del drago* (FEW XI, 171). Cette appellation est composée du substantif *sang*, issu du latin classique *sanguis*, *sanguinis* « sang qui coule », et du substantif *dragon*, du latin *draco*, *-onis* « animal fabuleux ; constellation », du fait de la couleur rouge de la substance (CNRTL ; FEW XI, 179). Dans le recueil, l'appellation *sang de dragons* est utilisée une fois, dans la recette pour l'opiat à blanchir les dents : « Prenés demye once de sang de dragons pulverisé, une once et demye du miel rosat » (fol. 111r^o).

saule, saulle – substantif masculin et féminin (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1225 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *sauc*, *sauch*, *sault*, *sauce*, *saulce*, *saulche*, *sause*, *sage*, *sauls*, *saucs*, *sas*, *saulx*, *saux*, *sauz*, *salz*, *saulz*, *sauz* (GD VII, 328). Le mot vient de l'ancien bas francique **salha* « saule » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *saule* est utilisée deux fois et sa graphie concurrente *saulle* – aussi deux fois. Trois fois, l'auteur mentionne le charbon de bois de saule, dans les recettes pour les pinettes. Une fois, il s'agit du bois du saule dans la recette où l'auteur explique comment faire les charbons pour les pinettes : « Prenés de la saule et la mettés en petits bastons, le mettant dans un fourneau des charbons en le couvrant de terre » (fol. 110r^o).

storax (calamité) – substantif masculin désignant « substance résineuse aromatique provenant de certaines espèces de styrax, anciennement utilisée comme encens ou dans différentes préparations pharmaceutiques » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois au début du XIII^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *storace*, *storac*, *estorac*, *estorat*, *storassi*, *estorax*, *estaura*, *storiaus*, *estoracis*, *estoras* (FEW XII, 283). Le mot vient du bas latin *stōrax*, issu du latin de l'époque impériale *styrax* « arbre qui distille une résine odorante ; baume que l'on tire de cet arbre » (CNRTL). Dans le recueil, le terme *storax* est utilisé dix-sept fois. Cette substance est employée dans diverses préparations parfumées : parfums,

pinettes, eaux. Le mot apparaît p. ex. dans le contexte suivant : « Prenés de la meilleure eau de roses seize onces, eau de roses musquées deux onces, eau de myrrthe quatre onces, storax calamité vings grains » (fol. 109r^o).

sucre – v. *sucre* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé onze fois. Ce produit sert à préparer les produits cosmétiques, comme, p. ex., opiat et aussi les produits alimentaires, comme, p. ex., sorbet. Voici un exemple de l'emploi de ce substantif : « Prenés deux blancs d'oeufs, le jus de deux citrons, deux livres de sucre, mettés le tout dans un poilon avec demy pot d'eau et une demie drachme de musc » (fol. 113r^o).

terre d'ombre – appellation désignant « ocre brune, servant notamment à ombrer » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1562, dans ce sens (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *umbre*, *onbre* (GD X, 231). Cette appellation est composée des substantifs *terre* et *ombre*, du fait de la couleur de cette argile qui ressemble à celle d'Ombrie – région d'Italie (CNRTL). Dans le recueil, l'appellation *terre d'ombre* est utilisée trois fois, dans les recettes qui concernent les gants. Cette substance sert à donner la couleur aux vêtements, p. ex. « Advertissés que si vous y voulés mettre un peu de terre d'ombre pour donner couleur à vos gands, il faut qu'elle soit bien broyée dans le marbre » (fol. 110r^o).

tinua – terme qui n'est pas relevé dans les dictionnaires ; c'est une substance en grains, selon le contexte : « tinua – cinq et d'ambre gris cinq grains » (fol. 110v^o). Le mot est utilisé seulement une fois, dans la recette pour l'eau d'ange. Probablement, il s'agit ici du terme latin *tīnea* qui peut signifier « bardane » (FEW XIII, 342). Peut-être, l'auteur propose d'ajouter les grains de bardane à l'eau d'ange.

vin – v. *vin* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, ce terme est utilisé trois fois, dans les recettes pour l'eau de clou de girofle et l'hypocras. Une fois, nous avons affaire au vin d'Espagne : « deux onces de clouds de girofle bien pilés, en le pilant, il les faut arrouser de vin d'Espagne blanc » (fol. 109r^o).

Conclusion partielle

Il faut souligner, parmi quarante-six termes appartenant à cette catégorie, sept termes : *çandal* / *sandale*, *cloud*, *coraille*, *musq*, *orga*, *tinua*, vu leur forme. Or, ils présentent les graphies qui ne sont pas relevées dans les dictionnaires.

Dans cette catégorie, on aperçoit des termes qui sont liés strictement au domaine des parfums : *ambre, benzoin, civette, musc*. Pourtant, on y trouve également des termes appartenant, en même temps, au monde de parfum et de cuisine : *clou (de girofle), écorce de citron, miel, noix de muscade, sucre*. Bien sûr, on sait bien que, pour faire les parfums, on utilise aussi des produits étant également comestibles : fruits, épices, car ils possèdent des valeurs aromatiques.

8.3 Ustensiles

Dans ce sous-chapitre, nous analyserons les termes appartenant à la catégorie d'ustensiles. En somme, on y compte dix-neuf unités lexicales : *alambique, bassine, boette, bouteille, chausse, cruche, éponge, estamine, flacon, linge, mortier, poile, poilon, pot, rechaud, tamis, terrine, vase, verre*.

Dans cette catégorie, les termes les plus utilisés, sont : *verre* (huit fois) et *pot* (huit fois). Puis, on trouve : *vase* (sept fois) et *mortier* (sept fois). Tous ces ustensiles peuvent servir à d'autres activités que la préparation des parfums, dans la cuisine, ou bien, en général, dans l'usage domestique. Pourtant, les formes liées seulement aux parfums apparaissent également dans le texte : *alambique, flacon*.

Voici la présentation de ces termes :

alambique, ambique – le terme a été attesté pour la première fois entre 1269 et 1277, dans le sens d'« appareil à distiller » (CNRTL). On en note d'autres graphies dans l'ancienne langue : *alambic, lambic, alembich, alenby, allambic, alambit, alembis, alembic, lambique, lampique* (GD VIII, 67 ; M ; FEW XIX, 7). La graphie *ambique* n'est pas relevée dans les dictionnaires. Le substantif est emprunté à l'arabe *al-anbīq* « chapiteau de la cornue », probablement grâce à la littérature latine médiévale des alchimistes (CNRTL). Le terme arabe est emprunté lui-même au grec ἀμβιξ, ἀμβιχος de même sens ; et la forme *alambique* est empruntée à l'espagnol (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *alambique* est utilisée une fois et sa graphie concurrente *ambique* – une fois, dans la recette pour l'eau de clou de girofle. Cet ustensile sert à distiller les parfums, p. ex. « Puis, les laisserés en infusion deux jours et deux nuits dans une vase de terre bien serrée par après l'ambique au bain marie jusqu'à ce que toute l'eau en soit sortie » (fol. 109r°).

bassine – le terme a été attesté pour la première fois au XV^e siècle (M). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bacine*, *bachine* (GD VIII, 268). Le substantif est une forme féminine de *bassin*, issu du latin vulgaire *baccinus*, venu du bas latin *bacchinon* « bassin » (CNRTL). Dans le recueil, ce mot est utilisé une fois, dans la recette pour l'eau-de-vie. Cet ustensile sert à préparer le sirop : « Prenés premièrement une bassine de cuivre rouge bien nette et la frottés d'un peu d'huile d'amandes douces. Puis, mettés-y vostre sucre cassé par des petits morceaux avec demy quart d'eau. Mettés cette poile sur un feu de charbon, faites bien fondre le tout et laissés cuire ce sirop » (fol. 114r^o).

boette – v. *boitte* au chapitre V. La graphie du recueil a été attestée pour la première fois en 1596 (FEW IX, 649). Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé une fois, dans la recette pour la pâte pour la moustache. Ce récipient sert à garder ladite pâte : « et gardés puis après cette composition dans une boette bien serrée » (fol. 111v^o).

bouteille – le terme a été attesté pour la première fois entre 1160 et 1170 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *botele*, *boistele*, *botaille*, *boutaille*, *buteire*, *botailhe*, *boteille* (GD VIII, 345). Le substantif vient du latin *butĭcula* qui est le diminutif du bas latin *bŭttis* « sorte de vase (contenant des liquides ou des éléments solides) », emprunté au grec βούτις « récipient en forme de cône tronqué » (CNRTL). Probablement, le sens de « récipient de verre » s'est diffusé premièrement dans le Nord de la Gaule, car dans le Midi le terme signifiait d'abord « cruche » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé deux fois, dans la recette pour l'eau d'ambre. Ce récipient sert à y mettre les parfums : « Puis, le metterés dans une petite bouteille au soleil l'espace de huit jours » (fol. 109v^o).

chause – substantif féminin désignant 1) « entonnoir de tissu servant à filtrer les liquides épais » (CNRTL) et, plus précisément, 2) « sac de feutre en forme d'entonnoir et servant à filtrer les liqueurs et les vins » (FEW II, 71). Le terme a été attesté au XIV^e siècle, dans le sens d'une « sorte de filtre » (CNRTL) et, dans le deuxième sens, il est utilisé dès le XVI^e siècle (FEW II, 71). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *chalce*, *chauce*, *cauce*, *cauches* (GD IX, 27). Ce mot vient du latin **calcea*, forme féminine du latin classique *calcĕus* « chaussure » (CNRTL). Dans le recueil, le terme est utilisé trois fois. Cet ustensile sert à filtrer l'eau-de-vie, l'eau de cerises et l'hypocras. De plus, vu le contexte, il n'est pas fait du feutre, mais du

basin : « Puis, passés vostre infusion par une chausse de bazin trois fois » (fol. 113v°).

cruche – ce terme a été attesté pour la première fois en 1178 (CNRTL). Il vient de l’ancien bas francique **krûkka* de même sens (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé deux fois, dans la recette pour l’hypocras. Ce récipient sert à y mettre cette boisson. L’auteur décrit la cruche ainsi : « mettés dedans vos deux quarts d’eau de vie et mettés le tout dans une cruche neufve vernizée et quand cela sera à moitié froid, mettés toutes les autres drogues ci-dessus mentionnées dans la cruche et la bouchés bien » (fol. 114r°).

éponge – le terme a été attesté pour la première fois en 1220 (CNRTL). On en note aussi d’autres graphies dans l’ancienne langue : *esponge*, *ponche* (GD IX, 548). Ce substantif vient du latin vulgaire **sponga*, issu du latin classique *spongĭa*, lui-même dérivé de *σπόγγος* « éponge » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé une fois. Cet ustensile sert à parfumer les gants : « Après l’avoir liquifiée, ostés-le du rechaud et y joignés le musq pilé fort menu, puis la civette et de la gomme d’adragant detrempée – la quantité que jugerés à propos, frottés les gands de la dite composition avec une éponge » (fol. 110r°).

estamine – v. *estamine* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé deux fois. Cet ustensile sert à filtrer les liquides : eau d’ange et eau de *musque*. Voici une citation avec l’emploi de ce substantif : « L’on cuit cette eau là l’espace de quatre credo dans un pot de terre neuf et que le tous bouille, après il le faut passer par une estamine fine » (fol. 109r°).

flacon (de verre) – le terme a été attesté pour la première fois en 1260 (CNRTL). On en note également d’autres graphies dans l’ancienne langue : *flascon*, *flaschon*, *flaucon*, *flaacon*, *flagon* (GD IX, 625). Le substantif vient du bas latin *flasco*, *-onem* « bouteille, récipient pour le vin », dérivé du germanique occidental **flaska* « bouteille clissée » (CNRTL). Dans le recueil, le mot *flacon* est utilisé deux fois. Cet ustensile sert à garder l’eau de musc et l’eau de clou de girofle. Il apparaît dans le contexte suivant : « Puis, vous y mettrés deux grains de musq, deux de civette, et deux d’ambre et le mettrés après dans un flacon de verre bien serré » (fol. 109r°).

linge – v. *linge* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé deux fois. Cet ustensile sert à filtrer les liquides et à préparer les pastilles. Voici un exemple de son emploi dans la recette pour les pastilles : « S’il se peut advertiser que pour faire des pastilles de ce qui reste, il faut mettre les clouds et la canelle dans un petit linge ne vaillant qu’à brûler » (fol. 110v°).

mortier – v. *mortier* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé sept fois. Cet ustensile sert à broyer les substances et aussi à les faire fondre, p. ex. « Mettés-le ensemble dans le mortier sur le feu jusqu'à ce que l'ambre se fonde » (fol. 111v°).

poile – substantif féminin désignant, vu le contexte, « récipient, bassine » (M), c'est-à-dire la poêle. L'auteur emploie alternativement les deux termes : *poile* et *bassine*, p. ex. « Prenés premièrement une bassine de cuivre rouge bien nette et la frottés d'un peu d'huile d'amandes douces. Puis, mettés-y vostre sucre cassé par des petits morceaux avec demy quart d'eau. Mettés cette poile sur un feu de charbon » (fol. 114r°). Le terme a été attesté pour la première fois en 1150, dans le sens d'« ustensile de ménage servant à frire, souvent à longue queue », sous la forme *paielle* ; et en 1377, dans le sens de « récipient, bassine » (CNRTL ; FEW VIII, 1). Pour d'autres informations, v. *payelle* au chapitre V. Dans le recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour l'eau-de-vie. Dans cet ustensile, on prépare le sirop.

poilon – substantif masculin désignant « petite poêle profonde pour cuire le bouilli, etc. » (FEW VIII, 3), c'est-à-dire le poêlon. Le terme a été attesté pour la première fois en 1329, dans ce sens et la graphie du recueil vient de l'an 1549 (FEW VIII, 43). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *paalon*, *paellon*, *paelon*, *poillon*, *pouellon*, *poiellon*, *poalon*, *poeslon*, *poêlon* (FEW VIII, 3). Pour l'origine, v. *payelle* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour le sorbet ; cet ustensile sert à cuire une préparation : « Prenés deux blancs d'oeufs, le jus de deux citrons, deux livres de sucre, mettés le tout dans un poilon avec demy pot d'eau » (fol. 113r°).

pot – v. *pot* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé huit fois. Ce récipient sert à faire bouillir les préparations, p. ex. « Prenés de la meilleure eau de roses seize onces, eau de roses musquées deux onces, eau de myrrthe quatre onces, storax calamité vings grains. L'on cuit cette eau là l'espace de quatre credo dans un pot de terre neuf et que le tous bouille » (fol. 109r°).

rechaud – le terme a été attesté pour la première fois en 1549, dans le sens d'« ustensile de cuisine servant à tenir des plats au chaud » (CNRTL). On en note aussi une autre graphie dans l'ancienne langue : *reschauld* (FEW III, 266). Ce substantif vient, après une réfection, de la forme *réchauf*, dérivée du verbe *réchauffer*, composé du préfixe *re-* et du verbe *échauffer*, issu du latin vulgaire

**excalefare*, venant du latin impérial *excalfacĕre* « chauffer, échauffer » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé deux fois, dans la recette pour parfumer les gants. Cet ustensile sert à chauffer et liquéfier les substances, p. ex. « Liquifrés l'ambre dans un petit mortier avec de l'eau de roses, sur un rechaud à feu » (fol. 110r°).

tamis – v. *tamis* au chapitre V. Dans le recueil, le terme est utilisé trois fois. Cet objet sert à tamiser diverses substances en poudre, p. ex. « Prenez benzoin, storax calamité, canelle et clouds de girofles, de chacun une once bien pilé et passé par le tamis » (fol. 111r°).

terrine – v. *terrine* au chapitre VI ci-dessus. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé quatre fois. Ce récipient sert à y mettre diverses substances pour les infuser, p. ex. « Pour deux pots d'eau de cerises, prenés-en trois livres, ostés-leur les queues et les noyaux, mettés-les dans une terrine et les escrasés le mieux qu'il sera possible. Puis, y mettés vostre eau et une livre de sucre. Laissés-le infuser deux heures » (fol. 113v°).

vase – v. *vase* au chapitre VI. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé sept fois. Nous y avons affaire à deux types de vases : de terre et de verre. Le substantif apparaît dans le contexte suivant : « Liquifiés-le dans une vase de verre et le faites bouillir une heure au bain marie » (fol. 110v°).

verre – v. *voerre* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé huit fois : quatre fois dans l'expression *vase de verre*, deux fois dans l'expression *flacon de verre* et deux fois comme le verre simple, p. ex. « quand vous ne le trouverés bien clair, après l'avoir passé la troisième fois, le mettant dans un verre net, vous le passerés encore une fois » (fol. 113v°).

Conclusion partielle

Du point de vue linguistique, il faut dire que seulement un terme mérite d'être mis en relief : *ambique*. Parmi dix-neuf mots appartenant à la catégorie d'ustensiles, seulement ce terme présente une graphie qui n'est pas relevée dans les dictionnaires. Probablement elle résulte d'un lapsus calami.

D'un côté, on peut dire que, pour la préparation des produits cosmétiques, l'auteur de notre recueil fait utiliser des ustensiles qu'on peut trouver ordinairement dans la cuisine, p. ex. *pot*, *tamis*, *mortier*, *vase*. De l'autre côté, dans cette catégorie, on trouve également des ustensiles employés seulement à la production des parfums, p. ex. *alambique*, *flacon*.

8.4 Mesures et quantités

Dans ce sous-chapitre, nous étudierons le vocabulaire concernant les mesures et les quantités. En somme, on y compte vingt et une unités : *credo*, *cuillerree*, *demy*, *drachme*, *espace*, *fois*, *grain*, *grosueur*, *heure*, *jour*, *livre*, *morceau*, *nuit*, *once*, *peu*, *pot*, *quantité*, *quarat*, *quart*, *scrupule*, *surplus*.

On peut dire que le nombre des unités lexicales dans cette catégorie n'est pas considérable, mais il faut se rappeler que la partie cosmétique du recueil n'est pas grande et elle ne contient que six folios. Nous y avons affaire aux termes contenus dans la partie du recueil qui constitue un ajout ou une sorte de supplément. Ce qui est très important, c'est le fait que le substantif le plus employé dans cette catégorie, est un terme qui exprime la quantité précise : *once* (cinquante-trois fois). Après, on trouve le mot *demi* (trente-six fois), puis *drachme* (vingt-six fois) et *livre* (vingt-deux fois). Tous ces termes, les plus utilisés dans cette partie du manuscrit, expriment les quantités précises d'une chose. Cette situation nous montre que les recettes se dirigent vers la précision et l'exactitude de la préparation, ou bien cette exactitude est plus nécessaire dans la cosmétique que dans la cuisine.

Voici ces termes :

carat – v. *quarat*

credo – dans le recueil, il s'agit d'un « espace de temps qu'il faut pour dire un credo ». Le terme vient du latin chrétien, de la première personne du singulier du verbe *credere*. Dans le recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour l'eau de *musque* et il désigne le temps pendant lequel il faut cuire cette eau : « L'on cuit cette eau là l'espace de quatre credo dans un pot de terre » (fol. 109r°).

cuillerrée – le terme a été attesté pour la première fois en 1393 (CNRTL). On note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *cullieree*, *cueillieree*, *cuillerée* (GD IX, 262 ; CNRTL). Le substantif est composé, à l'aide du suffixe *-ée*, du nom *cuiller* (v. *cuilliere* au chapitre V) (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé une fois, dans la recette pour l'hypocras, à propos du lait : « Quand vous y aurez par avent jetté deux cuillerrées de lait, quand vous ne le trouverés bien clair... » (fol. 113v°).

demi, demy – v. *demy* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, la graphie *demi* est utilisée dix-sept fois, tandis que sa graphie

concurrente *demy* – dix-neuf fois. Le terme indique la moitié d'une mesure, p. ex. « Prenés une livre d'eau de rose, demye livre d'eau de fleurs d'orange » (fol. 110v°).

drachme, dragme – substantif désignant « unité de poids (principalement utilisée dans le monnayage et en pharmacologie) valant la huitième partie de l'once (environ 3,3 à 3,7 grammes) » (CNRTL). Le terme a été attesté pour la première fois en 1245, dans le sens d'« unité de poids » (CNRTL). On note également une autre graphie dans l'ancienne langue : *drame* (GD IX, 414 ; M). Le mot vient du latin classique *drachma*, issu du grec δραχμή « unité de poids et monnaie à Athènes » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *drachme* est utilisée seize fois et sa graphie concurrente *dragme* – dix fois. Le terme désigne les quantités de substances aromatiques. Voici un exemple de son emploi : « Prenés deux dragmes et demye d'ambre gris, une dragme et demye de musq et une de civette » (fol. 109v°).

espace – v. *espace* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé six fois et il concerne le temps qui est nécessaire à faire quelque chose, p. ex. « Puis, le metterés dans une petite bouteille au soleil l'espace de huit jours » (fol. 109v°).

fois – dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé six fois et il exprime la fréquence, p. ex. « Puis, passés vostre infusion par une chausse de bazin trois fois » (fol. 113v°).

grain – v. *grain* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le mot est utilisé quinze fois et il désigne la quantité nécessaire. Voici une citation avec l'emploi de ce terme : « Il faut encore y mettre cinq grains d'ambre gris detrempé avec ladite eau de musque » (fol. 109r°).

grosseur – v. *grosseur* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé seulement une fois, pour désigner une dimension : « Mettés-y la grosseur d'une noisette de sucre » (fol. 111v°).

heure – dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé quatre fois.

jour – dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé dix fois et il concerne le temps pendant lequel il faut faire quelque chose, p. ex. infuser une préparation : « Puis, les laisserés en infusion deux jours et deux nuits dans une vase de terre bien serrée » (fol. 109r°).

livre – v. *livre* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé vingt-deux fois et il désigne la quantité précise d'une chose. Le

mot apparaît dans le contexte suivant : « Prenés une livre d'eau de rose, demye livre d'eau de fleurs d'orange » (fol. 110v^o).

morceau – v. *morceaux* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé trois fois, pour indiquer une quantité imprécise, p. ex. « Puis, mettés-y vostre sucre cassé par des petits morceaux avec demy quart d'eau » (fol. 114r^o).

nuit – dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé deux fois et il concerne l'infusion : « Puis cinq grains de musq et dix d'ambre gris, le tout bien broyé et mis en infusion dans une vase de terre bien serée durant trois jours et trois nuits » (fol. 110v^o).

once – v. *once* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le mot est utilisé cinquante-trois fois et il désigne la quantité précise, p. ex. « Prenez une demye livre d'eau de rose, neuf onces d'eau de fleurs d'orange, trois onces d'eau de jasmin » (fol. 110v^o).

peu – dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé vingt et une fois et il indique la quantité imprécise. Voici une citation avec son emploi : « Prenés un peu de gomme d'adragant, qu'elle soit un peu detrempée avec de l'eau d'ange » (fol. 113r^o).

pot²⁵ – v. *pot* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le mot est utilisé deux fois et il indique la quantité imprécise, p. ex. « Mettés deux pots de vin dans une terrine neufve avec une livre et demie de sucre » (fol. 113v^o).

quantité – v. *quantité* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le substantif est utilisé cinq fois et il indique une quantité imprécise que l'auteur laisse au choix, p. ex. « et mettés-y, puis après, la quantité des eaux d'odeurs que bon vous semblera, c'est-à-dire d'eau d'ambre et de musq » (fol. 113r^o).

quarat, carat – le terme a été attesté pour la première fois en 1355, dans le sens d'« unité pour mesurer la pureté de l'or, 1/24 de l'or fin » (CNRTL). On en note d'autres graphies dans l'ancienne langue : *quaret, karat, quarais, quaras, caras, quareilz, caraz, karaz* (GD VIII, 427 ; M). Le substantif est emprunté à l'italien *carato*, emprunté à l'arabe *qīrāṭ* « graine de caroubier ; petit poids (24^e partie du denier à la Mecque ; 20^e partie en Iraq) », lui-même emprunté au grec κεράτιον « caroube ; petit poids » (CNRTL). Dans le recueil, la graphie *carat* est utilisée une fois et sa graphie concurrente *quarat* – également une fois. Ce

²⁵ Ce terme se trouve également dans la catégorie d'ustensiles. et, dans ce sens-là, il est utilisé huit fois.

mot désigne les quantités précises, p. ex. « storax calamité, benjoin, bois d'aloës et de musq de chacun quatre quarat » (fol. 110v°).

quart – v. *quard* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le terme est utilisé sept fois et il désigne la quatrième partie d'une chose, p. ex. « Il faut deux quart d'eau de vie de Rhin » (fol. 114r°) ; ou bien la quatrième partie d'une mesure, p. ex. « Prenés seize onces d'eau de roses, deux onces d'eau d'orange, une quarte once de benjoin » (fol. 111v°).

scrupule – le terme a été attesté pour la première fois en 1240, dans le sens de « 24^e partie de l'once ; poids très faible » (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *scriptule*, *scripule* (GD X, 642). Le substantif est issu du latin *scrūpŭlum* « petit caillou : 24^e partie de l'once » et, en général, « la plus petite division d'une unité de mesure » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé deux fois, dans les recettes pour la pâte d'ambre et pour l'eau d'ange, et il désigne une quantité précise. Voici une citation avec l'emploi de ce terme : « le mettés dans un vase de verre ou d'argent bien serré jusqu'à ce qu'il soit froid, y joignant après un scrupule de musq et deux d'ambre bien defait » (fol. 112v°).

surplus – le terme a été attesté pour la première fois en 1130 (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *sourplus*, *soreplus*, *sereplus*, *sorplus*, *seurplus* (GD X, 700). Le substantif est dérivé, à l'aide du préfixe *sur-*, de l'adverbe *plus*, issu du latin *plus* « une plus grande quantité ; davantage » (CNRTL). Dans le recueil, le mot est utilisé une fois et il concerne l'eau : « Après, ostés-le et y ajoutés le surplus de l'eau jusqu'à deux pots » (fol. 113v°).

Conclusion partielle

Dans la partie cosmétique du recueil nous trouvons quelques termes issus du langage médical : *drachme* / *dragme*, *scrupule*, *once* ; ou bien, du langage des joailliers : *quarat* / *carat*. Or, la médecine et la parfumerie sont strictement liées. Selon les médecins, les parfums possèdent les vertus thérapeutiques, ils désinfectent et stérilisent l'environnement avec leurs effluves et luttent contre la mauvaise odeur. C'est pourquoi on emploie les termes médicaux et pharmacologiques dans la préparation des parfums. Ensuite, dans l'apprêt de ces produits, il faut utiliser des doses très petites, comme chez l'apothicaire ou le joaillier, donc, naturellement, on profite des termes issus de ces domaines.

8.5 Verbes

Dans ce sous-chapitre, nous analysons les verbes présents dans la partie cosmétique du recueil Gall. Quart. 143. En somme, on y compte quarante-sept termes : *ajouter, allumer, arrouser, blanchir, boucher, bouillir, brûler, chauffer, couler, couvrir, cuire, découvrir, defaire, délayer, distiller, escraser, escumer, évaporer, exhaler, faire, falloir, fondre, former, fortifier, froter, garder, glacer, incorporer, infuser, jeter, joindre, laver, liquifier, lutter, manger, mêler, mettre, oster, parfumer, passer, piler, prendre, préparer, pulveriser, réduire, remuer, sécher*.

Le nombre des unités lexicales y est assez considérable, en prenant en compte les dimensions de cette petite partie du recueil. On y trouve, comme toujours dans ce type d'instructions qui concernent les recettes, trois verbes les plus utilisés : *mettre* (cinquante-cinq fois), *faire* (quarante-neuf fois), *prendre* (trente-deux fois). Nous avons déjà dit que, dès le Moyen Age, ces trois verbes constituent la base des ordres nécessaires à transmettre la recette, c'est pourquoi ils restent toujours si populaires dans ce type de livres. Pourtant, dans notre manuscrit qui date du XVII^e siècle, il y a également des termes précis, liés strictement au domaine des parfums : *distiller, évaporer, exhaler, infuser, parfumer* et au domaine de l'hygiène : *blanchir, fortifier, froter*. Nous pouvons aussi parler de l'hygiène, en mentionnant le verbe *brûler*. A cette époque-là, on brûle les pastilles et les pinettes aromatiques pour purifier l'air dans les chambres.

Voici l'analyse des verbes :

ajouter, adjouter – v. *adjouster* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, la graphie *ajouter* apparaît quatre fois et sa graphie concurrente *adjouter* – une fois, p. ex. « Vous pouvés aussi y adjouter les pastilles comme au sorbet » (fol. 113v^o).

allumer – le verbe a été attesté pour la première fois en 1100 (CNRTL). On note aussi la graphie *alumer* dans l'ancienne langue (GD VIII, 94). Il vient du latin vulgaire **alluminare*, dérivé du verbe *lumināre* « éclairer », lui-même issu du substantif *lumen* « lumière » (CNRTL). Dans le recueil, le verbe *allumer* apparaît une fois, à propos d'une sorte de bougies : « Pour faire des pinettes, qui est une sorte de bougies que l'on allume à la Chandelle et brûle comme pastilles » (fol. 109v^o).

arrouser – le verbe a été attesté pour la première fois au début du XII^e siècle, dans le sens d'« humecter, asperger d'un liquide » (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *aroser*, *arroser*, *arouser* (GD VIII, 188). Il vient du latin vulgaire **arrosare*, issu de *adororāre*, dérivé de *ros*, *roris* « rosée » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît deux fois. Dans notre manuscrit, l'auteur propose d'arroser les préparations à l'aide de vin d'Espagne et d'eau de rose, p. ex. « Pilés le tout dans un mortier et arrosés d'eau de rose jusqu'à ce qu'il soit palpable » (fol. 109v^o).

blanchir – le verbe a été attesté pour la première fois au début du XII^e siècle (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *blancir*, *blancher*, *blainchir*, *blamchir* (GD VIII, 329 ; M). Il est dérivé, à l'aide du suffixe *-ir*, de l'adjectif *blanc*. Pour l'origine, v. *blanc* au chapitre V. Dans le recueil, le mot apparaît une fois ; grâce à lui, l'auteur précise la destination de l'opiat : « Pour faire d'excellente opiate à blanchir les dents et fortifier les genzives » (fol. 111r^o).

boucher – verbe transitif signifiant « fermer une ouverture, barrer, obstruer un passage » (FEW XV, 202). Il a été attesté pour la première fois en 1240, dans ce sens (FEW XV, 202). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *bouchier*, *boichier*, *boscher*, *boucher*, *bochier* (FEW XV, 202). Le verbe est dérivé, à l'aide du suffixe *-er*, de l'ancien français *bousche* « poignée de paille, fagot », venant du latin vulgaire **bosca* « broussailles, faisceau de branchages », issu probablement de l'ancien bas francique **bösk-* « buisson » (CNRTL). Dans le recueil, le verbe *boucher* apparaît une fois et il concerne la cruche dans laquelle on prépare l'eau-de-vie : « mettés toutes les autres drogues ci dessus mentionnées dans la cruche et la bouchés bien » (fol. 114r^o).

bouillir – v. *bouillir* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît sept fois, dans les recettes pour faire les parfums, p. ex. « Liquifiés-le dans une vase de verre et le faites bouillir une heure au bain marie ; après en estre sorti, coulés le tout et le remettés dans une vase de verre bien serrée » (fol. 110v^o).

brûler – v. *brusler* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît quatre fois, à propos des pastilles à brûler : « Pour faire une excellente pastille à brûler » (fol. 112r^o).

chauffer – v. *chauffer* au chapitre V ci-dessus. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît deux fois, dans les recettes pour l'eau-de-vie et

pour une composition qui sert à parfumer les gants. Voici une citation issue de la recette pour parfumer les gants : « Advertissés que si vous y voulés mettre un peu de terre d'ombre pour donner couleur à vos gands, il faut qu'elle soit bien broyée dans le marbre et le mettant avec la dite composition, il faut la chauffer en la remuant bien » (fol. 110r°).

couler – verbe signifiant « faire aller (un liquide) vers le bas » ou « filtrer » (M) – difficile à déterminer, selon le contexte, à quelle signification on a affaire ici : « Liquifiés-le dans une vase de verre et le faites bouillir une heure au bain marie ; après en estre sorti, coulés le tout et le remettés dans une vase de verre bien serrée » (fol. 110v°). Il a été attesté pour la première fois dans la première moitié du XII^e siècle, dans le sens de « filtrer, épurer (de l'argent) », et, en 1131, dans le sens de « se déplacer, se mouvoir naturellement (d'un liquide) » (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *coler*, *couller* (GD IX, 216). Ce verbe vient du latin *colāre* « passer, filtrer, épurer » (CNRTL). Dans cette partie cosmétique du recueil, il apparaît une fois, dans la recette pour l'eau d'ange.

couvrir – v. *couvrir* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît deux fois, à propos des charbons qu'il faut couvrir dans le fourneau, pour obtenir les *pinettes* ; et aussi à propos de la terrine qu'il faut couvrir pour que le parfum ne s'évapore pas. Voici la citation qui concerne la terrine : « Couvrés bien la terrine, afin que les eaux ne s'exhalent point par l'espace de trois grands jours » (fol. 111v°).

cuire – v. *cuire* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît trois fois, dans les recettes alimentaires (pour faire de l'eau-de-vie) et dans les recettes cosmétiques, p. ex. pour l'eau de musc. Le verbe est employé dans le contexte suivant : « Prenés de la meilleure eau de roses seize onces, eau de roses musquées deux onces, eau de myrrthe quatre onces, storax calamité vings grains. L'on cuit cette eau là l'espace de quatre credo dans un pot de terre neuf » (fol. 109r°).

découvrir – v. *descouvrir* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît une fois, à propos de l'eau d'ambre qu'il faut sécher au soleil : « Luttés avec la paste, mettés-le au soleil sans le découvrir l'espace de quinze jours et après l'eau sera faite, ce qui reste est pour faire pastilles » (fol. 110v°).

defaire – v. *defaire* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît une fois, dans la composition pour les pourpoints et les gants :

« Prenés un peu de gomme d'adragant, qu'elle soit un peu detrempée avec de l'eau d'ange, et defaites-la bien dans un mortier en y jettant un peu de storax liquide » (fol. 113r^o).

délayer – le verbe a été attesté pour la première fois à la fin du XIV^e siècle (L). Il vient soit du latin classique *deliquāre*, en latin vulgaire *delicare* « rendre liquide » (CNRTL), soit du latin *dilatāre* « étendre, allonger », en parlant des liquides, « allonger par un liquide » (L). Dans cette partie cosmétique du recueil, ce verbe apparaît trois fois, dans la recette pour les pastilles, et il concerne les substances qu'il faut détremper. Voici une citation avec l'emploi de ce verbe : « Vous délayerés le storax avec de l'eau rose, puis estant délayés, vous y mettés les poudres » (fol. 112v^o).

distiller, distiler – le verbe a été attesté, pour la première fois, au XIII^e siècle, dans le sens de « faire tomber goutte à goutte » et en 1516, dans le sens d'« opérer une distillation » (CNRTL). Il vient du latin impérial *distillāre* « tomber goutte à goutte » ; le sens de « distiller » apparaît en latin médiéval (CNRTL). Dans cette partie cosmétique du recueil, la graphie *distiller* apparaît trois fois et *distiler* – une fois. Voici un exemple de l'emploi de ce verbe : « Après vous distillerés tout au bain marie ou au feu lent » (fol. 111v^o). L'auteur propose de distiller les produits cosmétiques, p. ex. eau de benjoin, eau de clous de girofle, eau de parfum, et aussi un produit alimentaire : eau-de-vie.

escraser – le verbe a été attesté pour la première fois en 1560, dans le sens d'« aplatis, déformer par pression » (CNRTL). On en note également d'autres graphies dans l'ancienne langue : *écraser*, *escrager*, *écrarer* (FEW XVI, 368). Il est emprunté, à l'aide de l'adjonction du préfixe *é-*, au moyen anglais *to crasen* « briser, mettre en morceaux, écraser » (CNRTL). Dans le recueil, ce verbe apparaît une fois et il concerne la préparation de l'eau de cerises : « Pour deux pots d'eau de cerises, prenés-en trois livres, ostés-leur les queues et les noyaux, mettés-les dans une terrine et les escrasés le mieux qu'il sera possible » (fol. 113v^o).

escumer – le verbe est employé ici dans le sens de « produire de l'écume » (CNRTL). Pour l'origine, v. *escumer* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît seulement une fois, dans une composition pour parfumer les pourpoints et les gants : « Quand il sera bien fait, mélés-le sur le feu et, quand il commencera à escumer, tirés-le hors du feu et mettés-y, puis après, la quantité des eaux d'odeurs que bon vous semblera » (fol. 113r^o).

s'évaporer – le verbe a été attesté pour la première fois en 1314 (FEW III, 252). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *esvapeurer*, *evapeurer* (GD IX, 525). Il est issu du bas latin *evaporāre* « disperser en vapeur » (CNRTL). Dans cette partie cosmétique du recueil, il apparaît une fois et il concerne l'eau de musc qu'il faut bien fermer : « vous l'osterés du feu et le fermerez bien, de peur qu'il ne s'évapore » (fol. 111v^o).

s'exhaler – le verbe a été attesté au début du XVI^e siècle dans le sens de « s'échapper (d'une vapeur, d'un gaz) » (CNRTL). On note aussi la graphie *exaler* dans l'ancienne langue (M). Il est issu du latin classique *exhalāre* « rendre par le souffle » (CNRTL). Il apparaît une fois, à propos d'un parfum : « Couvrés bien la terrine, afin que les eaux ne s'exhalent point par l'espace de trois grands jours » (fol. 111v^o).

faire – dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît quarante-neuf fois et, ainsi, il y est l'un des verbes les plus utilisés. Il concerne diverses préparations et se trouve le plus souvent dans les titres de recettes, p. ex. « Pour faire de l'eau de musque très excellente et très curieuse » (fol. 111v^o).

falloir – dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe est utilisé quatorze fois, dans diverses recettes.

fondre – v. *fondre* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît deux fois et il concerne l'ambre et le sirop, dans la recette pour l'eau-de-vie. Voici une citation extraite de cette recette : « Puis, mettés-y vostre sucre cassé par des petits morceaux avec demy quart d'eau. Mettés cette poile sur un feu de charbon, faites bien fondre le tout et laissés cuire ce sirop » (fol. 114r^o).

former – le verbe a été attesté pour la première fois en 1135 (CNRTL). On note aussi la graphie *furmer* dans l'ancienne langue (GD IX, 640). Il est issu du latin *formāre* « former » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît une fois, à propos de *pinettes* qu'il faut former : « Si en cas que la paste est trop dure, vous y ajoutérés un peu d'eau de roses et formerés les pinettes, le mettant sécher à l'ombre... » (fol. 109v^o).

fortifier – le verbe a été attesté pour la première fois en 1308 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *forteffier*, *fortefier* (GD IX, 643). Il est issu du latin *fortificāre* « fortifier » (CNRTL), sorti de l'adjectif *fortis*. Dans le recueil, il apparaît une fois, à propos de l'opiat qui sert à fortifier les gencives, dans la recette intitulée : « Pour faire d'excellente opiate à blanchir les dents et fortifier les genzives » (fol. 111r^o).

frotter – v. *frotter* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît trois fois. Il concerne les gants qu'on peut frotter à l'aide d'une composition : « Après l'avoir liquifiée, ostés-le du rechaud et y joignés le musq pilé fort menu, puis la civette et de la gomme d'adragant detrempée – la quantité que jugerés à propos, frottés le gands de la dite composition avec une éponge » (fol. 110r^o), mais aussi la bassine dans laquelle il faut préparer un sirop : « Prenés premièrement une bassine de cuivre rouge bien nette et la frottés d'un peu d'huile d'amandes douces. Puis, mettés-y vostre sucre cassé par des petits morceaux avec demy quart d'eau » (fol. 114r^o).

garder – v. *garder* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît deux fois, à propos des pinettes et de la pâte d'ambre qu'on peut conserver. Voici un exemple de l'emploi de ce verbe : « Puis, huile de jasmin pour le pouvoir réduire en favor d'onguent qu'il ne soit trop liquide ni dur et gardés puis après cette composition dans une boette bien serrée » (fol. 111v^o).

glacer – le verbe a été attesté en 1175, dans le sens de « se transformer en glace (de l'eau) » (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *glacier*, *glacier* (GD IX, 701, M). Il vient du latin *glaciāre* « changer en glace ; glacer d'effroi ; durcir, solidifier » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît une fois, à propos du sorbet : « il faut passer cette boisson par un linge fin et la faire glacer » (fol. 113v^o).

incorporer – v. *incorporer* au chapitre V. Dans le recueil, le verbe apparaît une fois, dans la recette pour les pinettes. Il s'agit de lier tous les produits de cette composition : « Prenés puis après deux onces de gommés d'adragant infusées dans l'eau rose deux jours. Prenés la gomme, incorporés tout avec le benzoin, le storax et le saule » (fol. 109v^o).

infuser – le verbe a été attesté en 1575, dans le sens de « faire tremper une substance dans de l'eau pour en tirer le suc » (CNRTL). Il est dérivé, à l'aide du suffixe *-er*, du substantif *infusion*, issu du latin *infūsio* « action de verser dans, infusion, injection » ; « action d'humecter, d'arroser ; épanchement » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît deux fois, à propos de l'eau de cerises et de l'hypocras. Voici une citation issue de la recette pour l'hypocras : « Laissés le tout à infuser ensemble l'espace de 4 ou cinq heures » (fol. 113v^o).

jetter – v. *jecter* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît trois fois, p. ex. dans la recette pour les charbons : « sortés-le et

le jettés dans l'eau de roses chaudes et, puis, les pulvérisés et le passés par un tamis fin et le garderez » (fol. 110r^o).

joigner, joindre – v. *joigner* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, la graphie *joigner* apparaît quatre fois et *joindre* – une fois. Le verbe décrit l'action d'ajouter un autre ingrédient, p. ex. « vous y joindrés encore deux drachmes de musc détrempe avec de l'eau rose que vous mettez dans la dite composition » (fol. 112v^o).

laver – v. *laver* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît deux fois et il concerne les gants qu'il faut laver pour les parfumer après : « Prenez les gands et les lavés bien avec de l'eau claire, puis secs, vous les laverés une seconde fois avec de l'eau de rose » (fol. 110r^o).

liquifier – aujourd'hui « liquéfier ». Le verbe signifie « faire passer à l'état liquide (un corps solide) » (CNRTL). Il a été attesté pour la première fois au XIV^e siècle (CNRTL). On note également la graphie *liquefier* dans l'ancienne langue (GD X, 86). Le verbe est issu du latin *liquefacĕre* « faire fondre, liquéfier » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît trois fois. Ce verbe concerne les préparations de l'eau d'ange et des parfums pour les gants. Il apparaît dans le contexte suivant : « Prenés une paire de gands, quinze grains d'ambre gris, quinze de civettes et cinq de musq. Liquifiés l'ambre dans un petit mortier avec de l'eau de roses, sur un rechaud à feu » (fol. 110r^o).

lutter – verbe transitif signifiant « enduire de *lut*, pour boucher, boucher, luter » (M). Il a été attesté pour la première fois au XIV^e siècle (M). On note la même graphie *lutter* dans l'ancienne langue (GD X, 100). Le verbe est emprunté au latin *lutāre* « enduire de boue, d'argile » (CNRTL), *luter*, issu de *lutum* « boue, terre de potier » (en fr. d'auj. *lut*). Dans le recueil, il apparaît une fois, à propos de l'eau d'ambre. Dans la recette en question, l'auteur propose de luter à l'aide de la pâte : « Luttés avec la paste, mettés-le au soleil sans le découvrir l'espace de quinze jours » (fol. 110v^o).

manger – v. *manger* au chapitre VI. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît une fois, à propos des pastilles que l'on peut ajouter au sorbet : « Vous pouvés y mettre demye once de pastilles à manger et il faut passer cette boisson par un linge fin et la faire glacer » (fol. 113v^o).

mêler – v. *mesler* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît huit fois. Voici un exemple de son emploi : « Puis, ajoutés-y (si vous voulez qu'elles soient tant meilleures) dans une drachme d'ambre gris, une

autre de civette, l'ambre doit estre bien defait dans l'eau rose, pour la pouvoir mêler avec la dite paste » (fol. 109v^o).

mettre, metre – la graphie *mettre* apparaît cinquante-quatre et sa graphie concurrente *metre* – une fois ; ainsi, c'est le verbe le plus utilisé dans la partie cosmétique du recueil.

oster, ôter – v. *oster* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, la graphie *oster* apparaît quatre fois et sa graphie concurrente *ôter* – une fois. Le verbe concerne l'ustensile qu'il faut ôter du feu : « Mettez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à bouillir et quand il aura commencé, vous l'osterés du feu et le fermerez bien, de peur qu'il ne s'évapore » (fol. 111v^o), ou bien il a rapport à la préparation des cerises, dans la recette pour l'eau de cerises : « Pour deux pots d'eau de cerises, prenés-en trois livres, ostés-leur les queues et les noyaux » (fol. 113v^o).

parfumer – le verbe a été attesté pour la première fois au XIV^e siècle, dans le sens de « fumer », et, en 1528, dans le sens d'« imprégner d'un parfum » (CNRTL). On note aussi la graphie *perfumer* dans l'ancienne langue (GD X, 277). Il est composé du verbe latin *fumāre* « fumer » et d'un adverbe d'intensité *per-* « à travers, complètement », et emprunté à l'une des langues du Bassin méditerranéen (CNRTL, DG 1140). Ce verbe signifiait donc littéralement « fumer à outrance » (FEW III, 859). Dans le recueil, il apparaît quatre fois. L'auteur fait parfumer les gants, p. ex. « quand il seront à demi secs, vous les parfumerés beaucoup avec des pastilles » (fol. 110r^o).

passer (par) – v. *passer* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît onze fois, à propos des substances qu'il faut tamiser. Il est employé dans le contexte suivant : « les pulverisés et le passés par un tamis fin et le garderez » (fol. 110r^o).

piler – v. *piller* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît dix-sept fois, à propos des produits qu'il faut réduire en petits morceaux, p. ex. « Prenés deux dragmes et demye d'ambre gris, une dragme et demye de musq et une de civette. Pilés le tout dans un mortier et arrousés d'eau de rose » (fol. 109v^o).

prendre – dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît trente-deux fois et, ainsi, il est l'un des verbes les plus utilisés dans la partie cosmétique du recueil.

préparer – v. *preparer* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît une fois, dans la recette pour l'eau-de-vie : « Pour

préparer l'ambre et le musc, faites chauffer un petit mortier de fonte, puis mettés-y dedans du sucre candie » (fol. 114r^o).

pulveriser – le verbe a été attesté pour la première fois en 1314 (CNRTL). On en note aussi d'autres graphies dans l'ancienne langue : *polveriser*, *pouloveriser* (GD X, 448). Il est issu du latin tardif *pulverizāre* « réduire en poudre » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît trois fois et il concerne les substances qu'il faut réduire en poudre, p. ex. « Prenés huit livres d'eau de fleurs d'orange, quatre livres d'eau rose, un livre de benzoin et autant d'ambre de musq selon la force que lui voudrés donner, ou une drachme. Pilés et pulverisés-le bien » (fol. 112v^o).

réduire – le verbe a été attesté pour la première fois en 1170 (CNRTL). On note également la graphie *reduyre* dans l'ancienne langue (M). Il vient du latin classique *reducĕre* « ramener, reconduire, réduire à », composé du préfixe *re-* et du verbe *ducĕre* « tirer, conduire » (CNRTL). Dans le recueil, il apparaît une fois, à propos de l'huile de jasmin : « Puis, huile de jasmin pour le pouvoir réduire en favor d'onguent qu'il ne soit trop liquide ni dur » (fol. 111v^o).

remuer – v. *remuer* au chapitre V. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparaît trois fois. Il s'agit de mélanger une composition donnée, p. ex. « Advertissés qu'en mettant les eaux, il faut qu'elle soit un peu chaude, et le tout remuer, jusqu'à ce qu'il soit palpable et bien defait » (fol. 113r^o).

sécher – v. *séchir* au chapitre VI. Dans cette partie cosmétique du recueil, le verbe apparait une fois, à propos des *pinettes* : « formerés les pinettes, le mettant sécher à l'ombre » (fol. 110r^o).

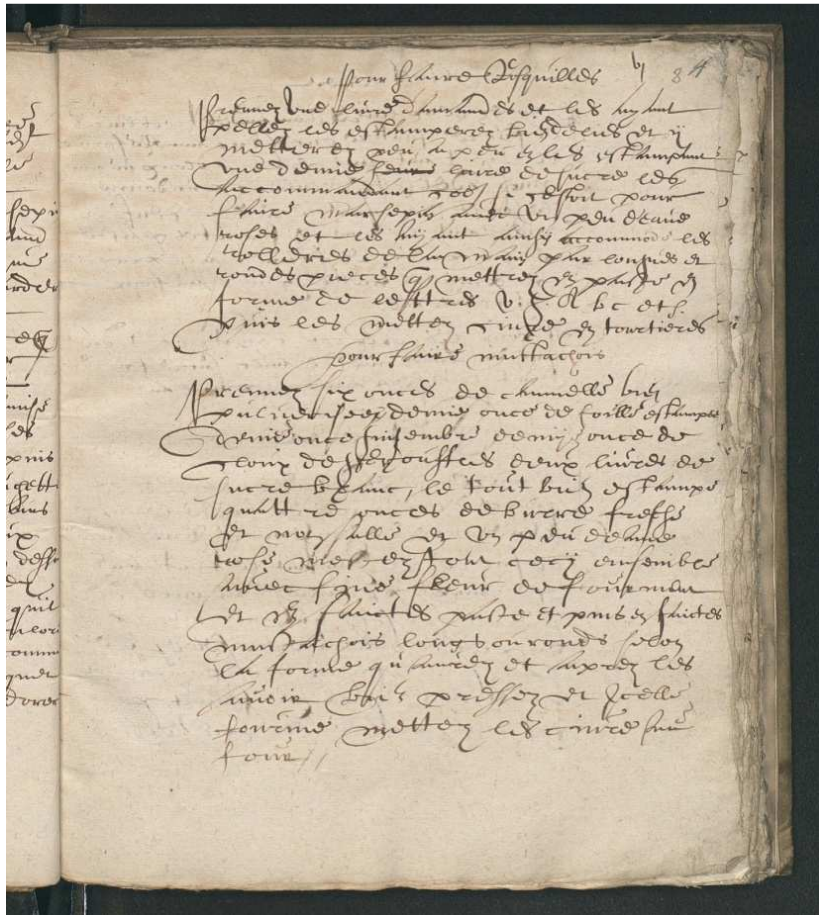
Conclusion partielle

Dans cette catégorie, on distingue quelques groupes de verbes. Premièrement, on a affaire aux verbes typiquement culinaires, comme, p. ex., *bouillir*, *cuire*, *remuer*. Deuxièmement, nous y voyons les verbes liés strictement aux parfums, comme, p. ex., *distiller*, *évaporer*, *parfumer*. Troisièmement, dans cette liste, il y a des verbes qui appartiennent au domaine des préparations chimiques, comme, p. ex., *liquifier*, *infuser*, *pulveriser*. Cet état des choses rappelle qu'au XVII^e siècle, ces trois domaines de l'activité humaine sont strictement liés et c'est pourquoi le vocabulaire d'un domaine est employé dans l'autre.

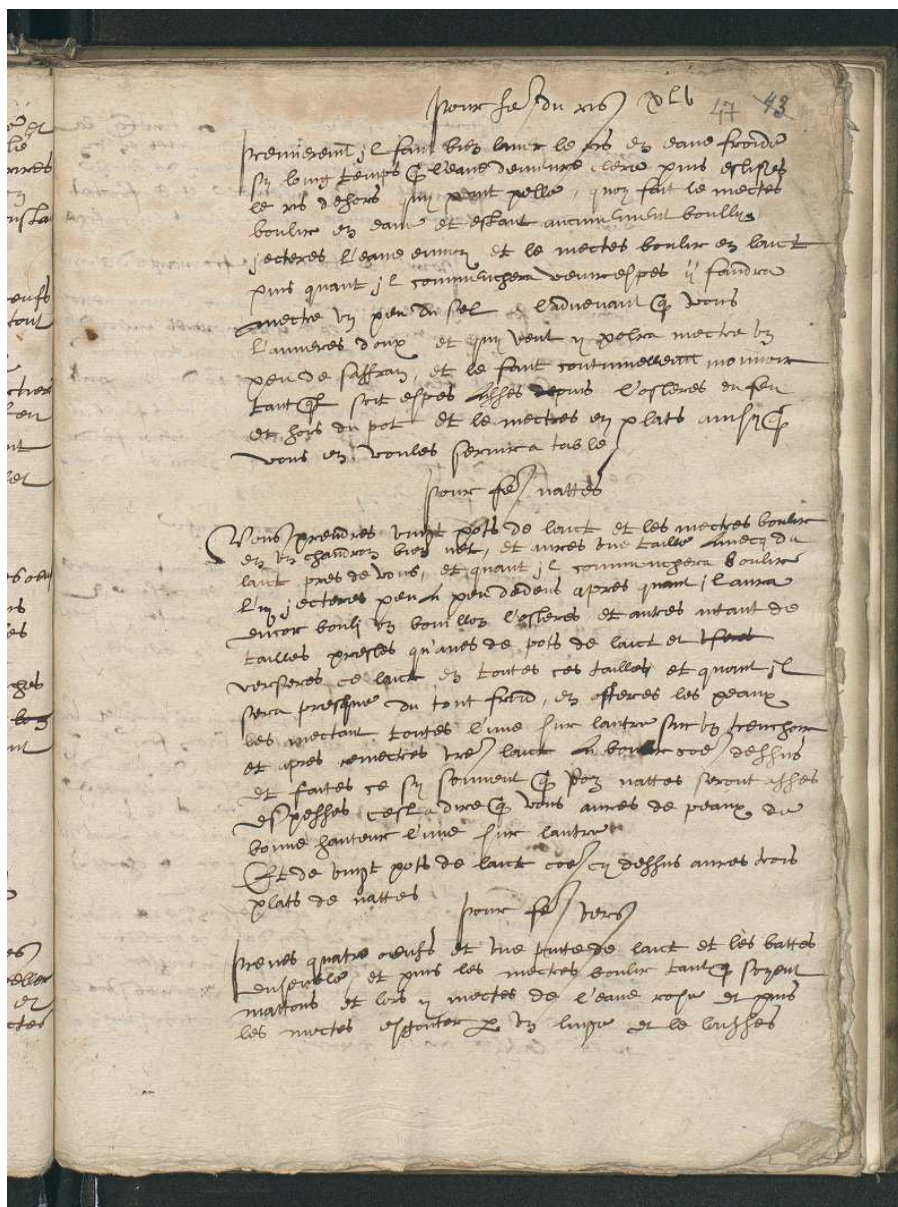
Edition du ms. Gall. Fol. 220
(collection « berlinoise »,
Bibliothèque Jagellonne de Cracovie)

Note préliminaire

Nous fournissons ci-dessous l'édition du manuscrit Gall. Fol. 220. Notre analyse montre que le texte a été écrit ou copié par une personne qui n'était pas francophone, c'est pourquoi il contient diverses fautes linguistiques que nous laissons, car elles constituent une sorte d'information sur l'auteur de ce recueil. On corrige ce type d'erreurs seulement dans les cas où elles bouleversent la compréhension du texte. Dans les autres cas, nous les laissons telles quelles. Pour faciliter la lecture, nous corrigeons le *i* en *j* et le *j* en *i*, le *s* en *c* et le *c* en *s*, le *t* en *c* et inversement. Nous voulons souligner le fait que le manuscrit est très difficile à lire et pose beaucoup de problèmes de lecture. A titre d'exemple, nous présentons quelques reproductions de ce recueil.



Pour faire rosquilles, Pour faire mustachois (fol. 8r°)



Pour faire du ris, Pour faire nattes, Pour faire vers (fol. 47^o)

Ms. Gall. Fol. 220

[...]¹ [fol. 5r°] espez*^A ², ce que pourrez sçavoir ci après, en avoir mis un bien peu sur un trenchoir et estant devenu froid, il se laisse copper*^B.

Pour faire de la marmelade blanche

Vous ferez tout ainsy que cy dessus avons dict de la rouge *sans aucune* l'eau, car vous n'y mettrez point d'eau. Puis le ferez bouillir avec l'humidité que vous donneront de soy les poires, de qu'on y rompués, ou bien, si la nature de poires rompues vous semblast trop espesse, y mettrez un bien peu d'eau, de celle en laquelle les poires quoy ont esté boullues, car oultrement en y mettant de l'eau en aucune quantité, vous feriez la marmelade rouge, la pensant avoir branché car d'autant plus qu'il y a d'eau, de tant plus longtemps fault qu'il bouille pour s'espesir et, de tant plus qu'il bouille, de tant mesme veult il rouge.

Pour confire des quoings entiers

Il fault prendre les poires de quoings entieres *comme* elles viennent de l'arbre et les boullir dans l'eau dans un chaudron net, jusques à ce qu'elles soient meures. Et après en oster la pelure et le tuyau, faisant ung trou par dessoulz à la poire, ou bien, les copperez [en] deux³ pieces pour ainsy plus facilement oster le tuyau. Et ce fait, les mettre ainsy entieres au pot de terre ou de cuivre, prenant premierement pour chacune livre de poires, une livre de sucre et un pot d'eau et le bien escumer [fol. 5v°] et purifier et après y mettrez les poires de quoring et les laisser confire.

Pour confire noix

Prenez des noix verdes qui soient moyenant grossez et les perchez tout oultre deux ou troys fois avec un poinçon bien dely*^A. Puis les lavez fort bien et les mettrez en assez bonne quantité d'eau et les y laissez jusques au troisieme jour. Et lors changez l'eau, en la mesme sorte fault*^B le changer jusques au IX jour passé. Et lors ferez mettre sur le feu une grande chaudiere et la jecterez peu à peu sur les noix qu'aurez fait mettre en un petit panier bien net et les laisser sur la mesme sorte quelque jours et quelque fois renouveler ledit aroisement

¹ *Le manque du texte au début.*

² *L'astérisque renvoie aux notes critiques.*

³ *ms. copperez deux*

d'eaue chaude en la maniere susdite. Et aprez prenez pour trois cent de noix, trois bonnes pintes de bon miel et deux pintes et demy d'eaue et la mettez sur le feu tant qu'il ait fait tout son escume laquelle osterez soigneusement et passerez ledict miel par un linge en une payelle*^C. Et puis avec ce miel fault mettre les noix sur le feu et les laisser cuire à petit feu, tant que le syrop devienne assez espez mais, devant que le tirer du feu, y fault mettre demy once de cloux pulverisez, ou bien, qui voudroit, pourroit mettre les cloux entieres dedans les trous des noix, qu'aurez fait avec le poinçon susdit.

[fol. 6r°] **Pour confire cerises**

Prenez trois livres de cerises et en osterez les queues et les mettez dans une payelle ou chaudiere de cuivre sur petit feu de charbon. Et quand elles jecteront leur eaue, y mettez une livre de sucre et les remuez en hochant ladite payelle par plusieurs fois. Et lors que vous verrez de leur syrop sur un trenchoir estain refroidir et puis attouché ledict syrop de *vostre* doigt et en cas que le syrop fille*^A, elle sera essez cuit.

Aultrement

Il fault prendre les ceryses et leur oster les queues et pieres (ou bien, se l'on veult, on y peult laisser les pieres). Et puis prendre une paille ou chaudiere*^B de cuivre à ce propre pour les cuire, et les espautrer*^C tres bien des mains et les mettre sur le feu et bien et continuellement remuer au froid et aux coustez d'une longue louche, afin qu'elles en bruslent.

Et en trentre livres de cerises, comment avoir cinq pintes de miel et les fault laisser cuire et si bien remuer qu'en les remuant, l'on voye le fond de la payelle. Et quand elles seront assez cuites, les fault mettre en boites ou pots de terre.

[fol. 6v°] **Pour faire ung gateau**

Prenez un demy quartier ou davantaige de fleur*^A de forment*^B et douze œufs ou plus et aultant de burre*^C que bon vous semblera un peu de gist*^D et le petrisés ainsy ensamble. Et l'ayant bien petryt, l'accomoderez en forme de gateau et mettez le dessoulz*^E quelque draps et laissez bien lever et puis le mettez au four.

Pour faire une tourte excellente appellé tendue

Vous pourrez aussy de ceste paste faire bonnes et belles louchez, si vous voulez. Et pour ce faire, accommodez la paste en forme platte, si qu'on faict les boucques ou tendues, et puis la mettez dessoulz un linge et draps pour la faire

lever. Et quand elle sera bien levée, la mettez en tourtiere et la laisserez cuire mettant du bon feu dessoulz et dessus, et quand la louche sera cuite, vous l'ouvrirez et l'on burre*^F fort bien.

[fol. 7r^o] **Pour faire marsepin**

Vous prendrez aultant d'amandes que sucre et laisserez detemprer*^A les amandes en eaue tiede, aprez les pellerez en y ostant toutes celles qui sont touchées des vers. Et les ayant pelé, les passerez parmy de l'eaue nette, quoy fait, les ayant aulcunement estampé, si qu'ilz [soient] du⁴ tout rompuz, y adjousterz peu à peu aultant de sucre du plus blanc que pourrez trouver, estampant le tout si long temps que les amandes commencent à devenir gras, si bien qu'ilz tiennent à l'estampoïr. Et lors y mettez un peu d'eaue rose, en le meslant bien ensambles, aprez quoy prendrez une aisselle*^B ou table bien nette sur laquelle mettez une foueille ou deux de papier blanc. Et dessus le papier des hosties grandes, en telle quantité et largeur que voulez avoir vos marsepins. Et dessus les hosties, le cercle (qui est propriement et se pourroit appeller la forme) des marsepins. Aprez prendrez voz amandes accommodées *comme* dessus et les mettez dans le cercle, en les espardant*^C bien onnyment*^D avec un baston rond ou plustoit une cuilliere. Puis passerez *vostre* cousteau pardedans le cercle tout allentour, separant les amandes du cercle. Et puis ostant le cercle, orlerez*^E le marsepin avec les doibts*^F tout [fol. 7v^o] allentour. Quoy fait, prenez la couverture d'une tourtiere et la mettez dessus ladicte marsepin, sans le bouger et sur icelle couverture, un peu de feu, la levant à chacune fois de peur que le marsepin ne brusle ou ne cuisse trop. Et quand il sera prez cuit, prenez quelque peu de sucre, qu'aurez gardé ou garderez pour ce du sucre qu'aurez pris n'avenant les amandes*^A. Ensuite, de ce que dessus est dict, il fault tromiser*^B ce peu de sucre parmy un voillet*^C, tamy bien subtil. Et l'ayant tamisé, y meselerez un peu d'eaue de roses, le faisant si espés que papin*^D. Et puis prendrez une plume ou bouchette qu'aurez à ce propre que bouterez dans ce papin. Et puis le passerez deux, trois ou quatre fois à discretion dessus le marsepin et, ce fait, laisserez le marsepin parcuire*^E. Et notez qu'il sera cuit sitost qu'il sera un peu couloré, et que ce dict sucre y sera pardessus, comme glace. Et pour le mettre en banquet manifique fauldra en aprez dorer les bordes tout allentour.

⁴ *ms.* ilz du

[fol. 8r°] **Pour faire rosquilles**

Prenez une livre d'amandes et les ayant pellez, les estamperez*^A bien delys et y mettez peu à peu, en les estampant, une demie livre de sucre, les accommandant *comme* si restoit pour faire marsepin avec un peu d'eaue roses. Et les ayant ainsy accommodé, les rollerés*^B de la main par longues et rondes pieces, que mettez en paste en forme de lettres V G A B C etc. Puis les mettez cuire en tourtieres.

Pour faire mustachois

Prenez six onces de cannelle bien pulverisé, demie once de foille*^C estampée, demie once gingembre, demye once de cloux de gerouffles*^D, deux livres de sucre blanc, le tout bien estampé, quatre onces de burre fresche et non sallé et un peu d'eaue rose. Mettez tout cecy ensemble avec fine fleur de fourment*^E et en faictes paste. Et puis faictes mustachois longs ou ronds, selon la forme qu'aurez. Et aprez les avoir bien pressez et icelle fourme*^F, mettez les cuire au four.

[fol. 8v°] **Aultrement**

Prenez deux livres d'amandes, trois livres de sucre, quatre onces du cannelle, farine de rys tant qu'il en fault, cloux ou noix muscade (ce que voulez pour donner le goust) et quatre mieulx*^A d'eufs et, meslant le tout, en faictes paste et la pressez des formes à ce propres. Et puis le mettez cuire au four ou tourtieres.

Et pour les dorer *comme* canditz, fault du jus du limon meslé avec sucre fin, dont l'on usera avec le pinceau.

Aultrement

Prennez bure et demie de cannelle, le quart d'une once de foille, le quart d'une once de gingembre, une livre de sucre et, ayant le tout bien estampé, prenez une once de burre fresche qu'il ne soit sallé, un peu d'eaue de rose et de la fine fleur de fourment aultant qu'il en fault, pour en faire paste etc., *comme* dessus.

[fol. 9r°] **Pour faire tripes de pourceau**

Prennez le sang et là dedans de l'oing du pourceau taillé par pieches assez menues, si *comme* de la grandeur de *vostre* ongle, et une poignee de fleur, et un [peu] de⁵ pain blanc tempré en laict, du poivre, de la fouille, noix muscade, un

⁵ ms. un de

peu de gingembre et du sel et un peu des bonnes herbes seches et, si vous voulez, un peu d'oignon bouilly. Le tout meslerez ensambles et en remplirez les tripes.

Pour faire tripes de chair

Prennez de la chair de porc et la haischer*^A bien menue et prenez et du laict, du pain blanc qui ayt tempré aux laict et de l'oing de porc lequel copperez menues, *comme* dit est cy dessus. Item, y meslerez du poivre, des cloux de gyroufle, gingembre, noix muscade et foille à discretion, sans oblier le seel*^B. Et ayant le tout bien meslé, en remplirez les trypes. Et puis les mettez boullir.

Notez que les cloux et poivre font les tripes noires, et pour ceste [recette] *comme*⁶, aulcunes y mout*^C de tant moins de poivre et cloux.

[fol. 9v^o] **Aultre façon de faire tripes de chair**

Prennés le coste ou ventre du porceau, pour ce qu'il est plus grand que l'autre, et le haisché ou faictes haischer bien menu. Et puis prenez du laict doux ung pot ou selon qu'en voulez faire plus ou moins et mettez le laict auprez du feu, afin qu'il s'eschaffe*^A sans boullir. Et y mettez du pain blanc dedans à estramper*^B et puis boullir. Et puis le rompés entre les mains ou d'une cueillere avec ledict laict et y mettez dedans quelque quantité de gingembre et des noix muscade et fouille, le tout à discretion et tant que vous semble qu'ilz ont assez le goust des especeries*^C. Et puis y mettez ad ce chair dedans bien remuant et meslant le tout ensemble. Et pour n'estre trompé, pourrez assayer la matiere du doigt et ce pour sçavoir s'il ait ostez bien le goust des especeries. Et s'il vous semble qu'il soit trop espez, y fault mettre encor du laict, et aprez remplir les boudins et les lier en quatre ou cinq endroitz*^D un fillet blanc ou gris. Et puis le mettre cuire dans un pot qui boulle et ce seulement une heure. Et les ayant tirez du pot, les mettez incontinent entre des [fol. 10r^o] draps et les laisserez en bien couvert jusques à ce qu'elles soient bien seches. Et mieulx les couvrez-vous, plus blanches seront-elles. Et s'il vous semble que la chair ne soit grasse assez, il y flaudra mettre encore quelque peu de gresse*^A, car maigres tripes ne sont estuveez bonnes. Et n'oubliez pas à les saller.

Pour faire tripes de foy*^B de porceau

Prennez le foy du porceau et le raspez d'un raspoir*^C. Puis prenez de l'oing du porceau dese[s]ché⁷ en l'air et le couppé bien menu si *comme* en

⁶ *ms.* ceste comme

⁷ *ms.* deserche

forme d'ung dot douton⁸ jone*^D ou un peu plus grand. Et prenez du pain blanc destrempé et rompu et laict et un peu de la gresse fondue, du poivre et du gingembre, de cloux et noix muscade et du sel, meslant le tout ensemble.

Pour faire trippes jaunes qu'on appelle trippes saffrain

Prennez du laict avec pain blanc, y detemprez et y mettez de l'oing de pourceau coppé, ainsy que ci devant est dict. Du saffrain, de la fleur de fourment, deux ou trois œufs, de la fouille, noix, un peu de poivre et de gingembre et sel, ut supra.

[fol. 10v^o] **Pour faire la peau des tripes de pourceau bien entendre*^A et mangeable*^B**

[fol. 11r^o] **Une tourte de carpe**

Prennez une carpe et la descaillez*^A fort bien et taillez l'arrecque*^B de hors. Et puis la haischez bien menue. Et ce fait, la cuisez en vin avec un peu de burre. Et quand elle aura cuit une demie heure, vous y mettez encore du burre, des corintes*^C, pouldre du cloux, poivre gingembre, sucre et le laissez ainsy encore un peu cuire ou estuver ensamble. Et aprez y adjoustez quatre ou cinq mieulx d'œufs avec un peu de pain blanc raspé et en faictes tourtes à croustes dessoulz et dessus.

Pour estuver huitres

Prennez verjus et un peu de vin, un peu d'huile d'olive ou burre, de poivre et haischez un oignon ou deux et estuvez le tout avec les huistres. Et qui y mesleroit un peu de baflicum*^D et de la margelaine*^E haichées, ne feroit que la viande mellieure.

Pour accoustrer*^F moules de mer

Vous serretz et puis nettoyer*^G moules, les laissant serrées. Et puis le mettez boullir avec de l'eau et un peu de vinaigre, estant bien boullies si qu'elles sont ouvertes, les mettez au plat et les burés ainsy à table, mettant en un aultre petit plat de burre fondu avec un peu de vinaigre.

[fol. 11v^o] **Pour faire une saulce sur tous poissons**

Prennez du pain blanc rosty, passé avec du vin, mais qu'il ne soit plus espez qu'un chaudron. Et y mettez un peu de gingembre, saffrain, cannelle, sucre, du burre. Et si vous la voulez avoir rouge, mettez y du tourny sol*^A et

⁸ *Incompréhensible.*

remuez bien icelle composition, afin qu'elle ne se tourne et y pouvez mettre du verjus, s'il vous plaist.

Saulce sur un estorgon*^B rosty

Prennez du burre en une payelle et le faictes bien brun. Et puis y mettez du vinaigre et un peu du vin, sucre, poivre, cloux et le laissez boullir. Et puis le mettez sur *vostre* estorgeon au plat.

[fol. 12r^o] **Pour mettre ung estorgeon en adoube*^A**

Prenez vinaigre de vin et, s'il est trop fort, rompez-le avec du vin. Et prenez fenoilles*^B verdes et poivre entier de la fouille et de l'oregene et un peu sel et semez le entre chacune pieche de l'estorgeon. Et ainsy le garderez longtems bon mais, en le mettant ou en prennant, fault garder que l'[...]⁹ n'y vienne dessus. Et le fault prendre avec mains nettes et fault qu'il soit bien bouilly avant le mettre en adoube.

Pour mettre tou[t]e¹⁰ sorte de poisson en adoube

Premierement, il fault faire le poisson en bonne huile d'olive. Et puis prenez du vin et vinaigre, aultant de l'un que de l'autre, selon la quantité du poisson, que voulez mettre en adoube. Et le mettez boullir en un chaudron et, au premier bouillon, y mettez les especes suivantes, si *comme* du gingembre, des cloux, du poivre et du sel. Encor une fois, aultant que d'especes, le tout à discretion et deux ou trois cueilleres du mesme huile d'olive, dans lequel aurez fry *vostre* poisson et une culiere du miel. Et puis laissez cecy tout boullir esamble une demie heure pour le moings. Et après mettez *vostre* poisson en un beau pot blanche*^C, tout par couches et entre deux, des foeuilles de laurier, oregene et limons par pieches. Et puis [fol. 12v^o] verserez le bouillon susdit là dessus et la laisserez ainsy bien couvert. Et se pourra garder ainsy deux mois.

Et pourrez adouber de la façon toute sorte de poisson, soit de doulce eae ou de mer, mais le poisson de mer est meilleur.

Et quy ne veult garder le poisson si long temps, ains*^A le manger deux ou trois jours, après il sera mieulx de jeter le susdit brouet tout chaud dessus le poisson mis par couches *comme* dessus.

Mais quand on le fait pour durer, il fault laisser le poisson après estre bien fry du jour à lendemain¹¹. Puis le mettez par couches au pot pour adouber et y

⁹ *ms. forme incompréhensible* : hanaine ?

¹⁰ *ms. tourte*

¹¹ La lecture *l'endemain* est aussi possible.

jecter le susdit brouet tout froid dessus et aultant que le poisson soit tout couvert.

[fol. 13r^o] **Pour faire saucisses à la mode d'Allemaigne**

Prenez de la chair de tout le mileur d'ung porceau et de la gresse, selon que vous aurez du maigre et mettez *vostre* chair temprer en vin blanc, une nuie^{*A}. Et le lendemain oste la chair hors du vin et la haische ainsy de ce que faire se pourra. Et y mettez dedans de la fouille, de la noix muscade et un peu de cloux de gyroufle et gingembre et un mieul d'œuf. Et puis emplisez les boyaux et seront saucisses que mettrez pendre au plancher, les ayant bien pressé et les remplissant et bien serrez de filletz.

Quant à moy j'y voudrois aussy mettre en petite quantité du sel et poivre.

Aultre moi[e]n¹² pour faire¹³

Prennez une livre ou davantaige de chair de porc, quatre livres de chair de veau, trois onces de poivre, un loot^{*B} (qui est demy once) de cloux, du sel à l'advenant^{*C}. Et premierement haischez *vostre* chair bien petite. En l'ayant ainsy haisché, y adjoustez lesdites especes et remplisés les boyaux dont voudrez faire saucisses.

[fol. 13v^o] **Pour faire saucisses à la façon de Boloigne**

Prennez sept livres de chair de bœuf, cinq livres de gresse de porc et haisschez bien menu le tout. Puis prenez du poivre entier (de la coriandre qui veult) et aultres especes, si *comme* gingembre et graine estampé en quantité raisonnable et à *vostre* goust. Et aprez remplisez les pordins^{*A} dont voulez faire saucisses et les pendez en la fumee. Et qui ne les veult manger crues, les fera boullir et non rostir.

[fol. 14r^o] **Pour faire une andouille**

Prennez l'estomach d'un porceau, deux livres de chair de porc, tant maigre que gras, trois onces de poivre, demy once de gingembre, demye once de cloux, une noix entier, un peu fouille, trois demy œufs, ung peu de poivre entier et un peu du sel. Il fault haischer la chair bien menue, puis mesler bien le tout ensamble. Et ce fait, en remplirez l'estamper susdit et le ferez boullir avec la chair de mouton, trois heures entieres.

Et ceste sorte d'andouille est pour manger freche et froide. Et qui voudroit, pourroit, au lieu d'ung estomach de porceau, prendre plus larges boyaux.

¹² *ms. moin*

¹³ *Suit une lacune.*

Pour faire ung jambon tendre

Quand le jambon sera coppé [du]¹⁴ porceau, il le fault boullir dedans le propre sang du porceau. Puis les mettez sur une table, le salant bien d'ung costé seulement et le landemain le retournerez et le sallerez de l'aultre costé. Et ainsy le continuerez huict jour de long*^A. Et après le pendre en la fumé tant que bon vous semblera.

[fol. 14v°] Pour faire des bons jambons de Mayence

Il fault prendre les jambons de plusieurs porceaux et les faut mettre en quelque lieu net, sur la terre et les laisser quinze jours ou trois semaines, à ce qu'ils commencent un peu à sentir mal. Mais cependant que sont ainsy à terre, il fault de deux jours en deux jours ou de trois, torcher avec une nappe ou serviette l'eau de jambons, qu'il en sortira. Et quand il*^A commenceront assez fort à sentir, les faudra saller et les laisser en sel bien trois semaines. Et ce fait, les fault oster du sel et prendre en quelque lieu, là faudra faire feu de genevre*^B par-dessus, affin qu'ils soient tousjours frappé de la fummee bien six semaines.

Pour accoustrer des œufs

Prennez des œufs le plus freches que pourrez avoir, car de tout qu'ung œuf est plus vieux, de tant est-il moins prouffitabile*^C au corps. Et puis prenez de l'eau et la mettez boullir au feu. Et quand elle boult*^D, mettez y voz œufs et après qu'ils y auroi[en]¹⁵ esté l'espace d'ung miserere*^E, otez les et les servez incontinent, car ung œuf froid est peu agreable.

[fol. 15r°] Pour faire des œufs bouillez

Prennez trois ou quatre œufs et battez fort bien avec un peu de persin*^A haisché. Et aprez les avoir bien battu, les mettez au feu avec du burre e[n]¹⁶ une payelle et les touchez continuellement jusques à ce qu'ils soient assez. Et puis les mettez au plat avec un peu de sucre dessus.

Et pour *faire* les œufs plus tendre, quy y metteroit un peu de vinaigre ou verjus, il ne feroit que bien.

Pour accoustrer des œufs gentiment avec de la moulle*^B de bœuf

Prennez du bouillon de boeuf qui ne soit sallé. Et puis prenez de la mouelle de bœuf par pieches aussy gras vu un poulce*^C et le boullé ensemble ung quart d'heure ou un peu moins. Et quand la mouelle est toute boullie,

¹⁴ *ms.* en

¹⁵ *ms.* auroit

¹⁶ *ms.* et

prennez une poignee ou deux de pain blanc raspé et quatre mieulx d'œufs et les bouillez tout ensamble. Et puis quand le servez, y mettez un peu de sucre dessus.

Pour faire des œufs perdus

Prennez des œufs et les mettez en eaue chaude tant que le blanc soit un peu fermé. Puis ouvrez les œufs par le milieu et prenez le mieufs*^D et haischés et y mettez gingembre, corintes, sucre et un peu de fouille et canelle. Et remettez les œufs en leur escailles, les cuisant d'asmaes*^E. [fol. 15v°] Puis prenez de pommes, coppez par tranchez et les mettez boullir avec du beurre, du vin et saffrain, sucre, gingembre, canelle et fouille. Laissez le tout boullir tant que les pommes soyent tendres assez et puis les jectez sur voz œufs en un plat.

Pour faire une vaulte*^A

Prennez une pinte de laict avec cinc œufs et le passez. Et puis y mettez du sucre, de la canelle, et un peu du saffrain. Aprez en faictes vaulte en la payelle avec burre à la façon accoustumee.

Pour faire une vaulte au lard

Vous prendrez du lard *tant* pré*^B à larder et le copperez en forme de dés assez petites. Et prendrez poivre pulverisé et un peu de sel que mettez avec le lardir*^C. Et puis prendrez des œufs et les batterez *comme* il fault pour vaultes. Et les ayant battu, prendre un peu de cresse douce et le joindrés avec les œufs. Aprez y mettez le lard, le meslant bien ensamble. Et puis faictes vaultes en payelle avec du burre à la façon susdite.

[fol. 16r°] **Pour faire maymons**

Vous prendrez un pot et demy de laict lequel mettez boullir. Et quand il boullira, y jecterez une douzaine d'œufs avec le blanc bien battuz dedans et ung voerre*^A de vin de Rhin avec un peu de vinaigre. Et laisserez le laict venir à mattons*^B, mais ne le fault remuer. Et quand tout sera matanné*^C, le jecterez en une serviette, en le faisant escouler, si bien qu'il n'y demeure aulcune eaue. Aprez prendrez une livre de burre sans sel et metterez les mattons avec le burre en une belle telle*^D et les batterez ensamble avec une cuilliere de bois. Et quand il sera bien battu une bonne espace et que le tout soit bien demeslé, prenez une livre de sucre qui soit estampé bien petit et le metterez avec lesdits mattons et burre, en la battant tousjours, car plus est-il battu, melieur est-il. Et les fault battre avec un bon voerre d'eaue de roses. Après le servirez à table en ce que voulez, y mettant sucre par-dessus et, à chacune fois qu'en servirez, le fault battre.

[fol. 16v°] Une tourte ou tarte sans croustes

Prennez quatre cuilleres de fleur et quatre œufs avec le blanc et demy pinte de cresse et un quarttron*^A de burre fondu et le battez ensemble bien une demie heure. Et puis le versez dans la tourtiere mise sur le feu et mettez la couverte de la tourtiere par-dessus et sur icelle plus de feu que dessus. Et quand la tourte sera assez cuite, la frottez avec l'eau de roses et burre et la mettez en un plat avec un trenchoir de bois ou d'estain dessouls et du sucre par-dessus. Et la serverez au fruit.

Pour faire raffles*^B d'un brochet

Prennez un brochet et le bouillez fort bien. Apres luy ostez tous les harecques*^C et le desrompez bien menu. Et prenez du persin et le friez en une paille avec brun burre. Et apres le mettez avec le brochet, y joindrez des corintes, du parmesain et pain blanc raspé, poivre et des œufs, un peu de cresse et sel. Et puis faictes raffles et les bouillez ou friez ou en faictes ausy bourles*^D.

Raffles de toute sorte de poisson

Vous pouvez faire raffles de toute sorte de poisson à la façon qu'on faict celles d'un brochet.

[fol. 17r°] Pour accoustrer un chapon

Prennez de la chair de bœuf et la mettez cuire. Et quand elle aura un peu bouilly, y mettez le chapon avec du rosmarin et feuilles de laurier et le laissez un peu bouillir ensamble. Et après ostés le chapon et le mettez estuver avec le mesme bouillon et herbes. Et mettez-y du gingembre coppé et citrons coppez par tranches rondes. Et sy vous voulez, mettez-y ausy deux ou trois piechettes*^A de laditte chair de bœuf et le laissez estuver.

Aultrement

Vous prendrez un bon chapon et le mettrez bouillir avec un piechette de chair de veau tout qu'il soit bien tendre. Et puis l'osterez du bouillon, mais le veau ne peult estre si tendre et le veau haischerez si petit qu'il est possible. Apres passerez le bouillon par une estamine et y mettrez ladite chair de veau haischée avec du gingembre, fouille entiere et de la mouelle de bœuf, selon que le chapon soit grand, et les jus de deux ou trois oranges ou d'un limon. Et sy vous n'avez ung limon ou ne le pouvez avoir, prenez une escorce de citron seche et laisserez estuver tout ensamble en un beau pot de terre. Et quand il aura ainsy estuvé longue espace, prennés cincq ou six œufs et les battez bien fort et les jectez peu à peu audict bouillon, [fol. 17v°] le remuant tousjours tant que le

bouillon soit cler. Et après mettez *vostre* chapon en un plat une demie heure avant le repas et y jetez ledict bouillon tout ensamble dessus et le laissez sur la brese*^A tant qu'on le met à table.

Quand vous aurez de grenades, vous en pourrez mettre des grains sur le chapon.

Pour accoustrer ung chapon ou cran*^B ou rafains*^C

Prennez ung chapon et le boulez avec un peu de chair de mouton ou de bœuf, mais qu'elle ne soit point sallé. Et puis passerez le bouillon par une estamine et estamperez du cran, le tenant en ung pot à part avec le bouillon. Et quand vous vouldrez servir vostre chapon, mettez le cran sur le feu tant qu'il soit chaud, sans toutes fois le laisser bouillir et le jetez ainsy sur le chapon.

[fol. 18r°] **Pour accoustrer ung chapon à la façon des Espagnoles**

Prennez ung chapon, une livre de chair de veau et les cuisez ensambles en eaue commune. Et l'escumez fort bien, y mettez du sel et deux ou trois os, de mouelle de bœuf et laissez le tout boullir tant que le chapon soit tendre. Après laissez le chapon au pot pres du feu, afin qu'il demeure chaud et prenez la pieche de chair de veau et la houschez*^A bien deslie*^B. Et apprez, prenant un large plat, y mettez *vostre* chapon avec le veau bouillon. Ne prenez que le plus gras d'icelluy et rompez les os à mouelle et ce quy trouverez dedans, mettez avec le veau haisché et chapon et le mettez ainsy estuver, y adjoustant du gingembre et fouille. Puis prenez noeuf ou dix œufs freches sans leur blanc et gernon*^C et les battrez bien. Puis les mettez avec le bouillon de veau et, s'il ne vous semble jaune assez, mettés y un peu de saffrain et cloux de geroufles. Et si c'est en esté, du roisin*^D verd, et, si l'on ne trouve de rosins, prenez de verjus.

Pour faire un bouillon de chapon

Prennez le bouillon du chapon le plus gras. Et puis prenez du pain blanc et le passez avec du vin blanc et avec deux [fol. 18v°] mieulx œufs. Et mettez-y après du gingembre, fouilles et saffrain et de la mouelle du bœuf et laissez estuver le chapon dedans.

Saulce sur chapon bouilly

Prennez ung peu de rosmarin, du pouilleu*^A, du baselic et la margelaine. Et puis l'estampés tout ensemble et y mettez une poigné d'amandes pellés et une mye de blanc pain temperez en verjus. Et passez le tout par une estamine avec un peu de bouillon et y mettez un peu de sel et poivre.

Aultre saulce pour un chappon ou cannart*^B

Prennez de la fleur du rys et laict d'amandes et du sucre et bouillez le tout ensamble. Et sy vous voulez, mettez y du tornsol. Et puis le jectez sur le chappon ou canart ou le servez en plat à part.

[fol. 19r°] Pour rechauffer ou estuver un chappon rosty qui est froid

Prennez du bon bouillon et de la gresse de rot et du vin doulx un peu et une orangue*^A coppée en rondelles, mais qu'elle soit pellée. Et puis prenez de la canelle et gingembre et le laissez bouillir. Aprez defaictes*^B vostre chappon et le mettez rechauffer audict bouillon.

Pour estuver des perdis

Prennez les perdis et les bouillez fort. Après prennés de naveaux*^C et les bouillez en bouillon de mouton. Et quand ilz sont pres tendres, mettez y les perdis dedans et y mettez de la mouelle de bœuf et de la canelle, du gingembre et du sucre et les laissez bien estuver.

Aultrement

Quand vous*^D perdis seront pres bouilly *comme* dessus, les mettez en du bon bouillon de mouton avec de la mouelle de bœuf, un peu de vin de Rhin, du lard coppé, pouldre de cloux, gingembre, canelle, fouille et sucre et une mye de pain blanc, tempré en *verjus* et rompue bien menue, le tout mis au pot. Le laissez ce estuver*^E et rostisez du pain blanc. Et l'ayant rosty, les mettez en un plat et mettez puis aprez voz perdis dessus, mais ostez le lard avant que le servir à table.

[fol. 19v°] Pour estuver des pingeons

Prennez de pingeons et les remplisez avec bonnes herbes haschées bien deslies et du lard fresche aussy hasché et des mieulx d'œufs, gingembre et pain blanc raspé. Et mettés les pingeons aussy un peu bouillir. Et après les estuvez avec bon bouillon et *verjus*, burre et gingembre.

Et notez que ces herbes ne se doivent boutter dans le cur*^A ou ventre de pingeons, ains entre la chair et la peau du ventre jusques à la gorge.

Pour estuver pingeons à la cresse et fromaige

Mettez bouillir voz pingeons en de l'eau tant qu'ilz soient assez. Aprez le mettez en un pot avec du mesme bouillon, du sel, *verjus*, gingembre, saffrain et les mettez ainsky estuver. Et devant que les servez à table, mettez y de la cresse et du fromaige bien desly*^B coppé dessus. Et quand il sera fondu, les pourrez servir.

Pour estuver un gigot de mouton

Prennez de bouillon où le gigot de mouton, que voulez estuver, a bouilly, du verjus, des prounes*^C seiches et de la canelle, du sucre, limons, gingembre et mettez le gigot là dedans estuver, y adjoustant une culiere de fleur de froment.

[fol. 20r^o] **Aultrement**

Vous prendrez ung gigot de mouton et le copperez *comme* une logne*^A de veau et luy tirerez le sieu*^B de hors et les rognons et peaux. Puis haischerez ledict sieu sans les rognons et peaux avec ung peu de persil. Et puis prendrez aultant de pain raspé *comme* de sieu. Et aprez prendrez cinq ou six œufs sans le blanc et les batterez fort bien et y jecterez un peu de cresse dedans et le desmelerez*^C tout ensemble, en y mettant un peu de noix muscade et une culiere de sucre. Et qui veult, y met aussy corintes. Puis mettez le tout entre deux toyes*^D où qu'avez osté les rognons, c'est à dire qu'ouvrez la peau. Et aprez la serrez fort bien, afin que rien ne sorte et le mettez en broche et le rostisez.

Pour accoustrer un cuisot*^E ou gigot à la façon de [...]¹⁷

Vous boullerez le cuisot fort mol si que l'on pourroit bien secher les nerfs. Et quand vous aurez escumé le pot, y jecterez cinq ou six foeuilles de laurier avec un peu de rosemarin et fouille entier, deux ou trois noix muscade et de la mye de pain blanc, saffrain et vinaigre et ainsy le laisserez estuver.

[fol. 20v^o] **Pour estuver poitrine de veau**

Prennez de toutes sortes de bonnes herbes et haischez les bien menues. Et prennez du suyf de mouton et du fromaige de parmesain, cloux, poivre, gingembre et remplisés de ce laditte poitrine. Et après la mettez estuver avec raisonnalement de bouillon et ung peu de presin haisché bien menu et une mye de pain blanc tempré et passé par un tamis et un peu de saffrain. Et la laissez ainsy estuver.

Aultrement

Prennés du lard haisché et pain raspé, deux œufs, corintes, gingembre et un peu du sucre et sel et en remplisez la poitrine et la laissez après estuver. Et devant la servir, y mettez un peu de verjus et mettez du pain rosty au plat.

¹⁷ *ms. forme incompréhensible : esanet ?*

Pour estuver pieds de mouton

Prennez des pieds de mouton et les estuvez en vin blanc avec burre, sucre, saffrain, gingembre et fouilles et corintes et, sy vous voulez, des grouseilles*^A.

[fol. 21r^o] Une tourte excellente d'herbes

Prennez du fromaige de Gilmond ou aultre semblable, qui soit bien freche et bon et l'estampe fort bien. Et y meslez le blanc de six œufs et, [o]ultre¹⁸ ce, y mettez trois œufs avec leur blanc et un peu de sucre et de toute sorte d'especeries, corintes bien nettoyyées, ung peu de fromaige raspé et du burre non sallé qui soit freche, ou bien, de la mouelle de bœuf en assez bonne quantité. Et apprez prenez de la biete*^A, des espinas*^B verd[s]¹⁹, margelaine et basilicum et les trenchés ou haischez bien menu et desmeslés le tout ensemble. Et puis le mettés en paste et en faictes tourtes, frottant premierement la tourte avant qu'y mettre la paste, de burre freche et semont*^C le fond d'icelle tourte d'un peu de fleur de fourment.

Tourte de cherfoeuil*^D et espinas

Prennez cherfoeuil et espinas et les trenchez bien menu. Et aprez prenez du laict et fleur de fourment et en faictes un pappin*^E espez et y mettez lesdites herbes et cinc ou six œufs et un peu de burre et meslez bien le tout ensemble. Et puis le mettez en paste en forme de tourtes, ayant croustes dessoulz et dessus. Et la paste ferez avec fleur de fourment, deux ou trois œufs, burre et eaue boullie qui soit tiede. Et quand la tourte sera demie cuite, trenchez la crouste de dessus en quatre pieches et y mettez du burre fresche et servez du sucre par-dessus.

[fol. 21v^o] Tourte de naveaux

Prennez de naveaux et les pellés et puis les mettez boullir. Et puis après les escoulez ou pressez si bien que l'eaue en sorte. E[t]²⁰ ce fait, les passerez par une estamine et y mettez du parmesan raspé et cincq ou six œufs, du poivre et burre freche. Et l'ayant bien desmellé et faictes tourtes à une crouste tant seulement.

Une tourte de pois

Prennez du pois verd²¹ et les mettez hors de l'escorche. Puis les mettez boullir et quand ils seront assez bouilly, les passez par une estamine avec six ou

¹⁸ *ms.* aultre

¹⁹ *ms.* verde

²⁰ *ms.* en

²¹ *ms.* verde

sept œufs. Et puis y mettez de la canelle, du sucre, de l’eau de roses, gingembre et sucre, burre fresche et œufs. Et ayant bien desmellé le tout ensamble, en faictes tourtes. Et quand elle sera cuite, y mettez sucre et canelle par-dessus.

[fol. 22r°] **Tourte de grouseilles**

Prennez de grouseilles bien meures et les faictes frire e[n]²² burre freche, mais les laissez bien peller et y mettez en paste en forme de tourte. Et quand elles seront cuites, y semerez du sucre et de la canelle par-dessus. Et faictes la paste de fin fleur de fourment avec burre fresche, œufs et un peu d’eau.

Une tourte de dades^{*A}

Prennez trois livres de dades et deux livres de raisin beau et ostez bien les queues et les mettez tempre^{*B} en eau de roses et malvesye^{*C} une nuit. Et puis les estampez bien menu et les passez par une estamine et y mettez dix ou onze mieulx d’œufs et force sucre, canelle et eau de roses et faictes la paste bien tendre et delicate et laissez cuire les tourtes à petit feu. Et apres prenez blanc de deux œufs et le battez fort langtemps et y meslez du jus d’ung limon et du sucre bien subtielement tamisé et un peu de ...²³ et l’eau de roses. Et les battez ensemble et ce deviendra *comme* neige, dont ferez quelque ouvrage ou *quelques* lettres sur la tourte. Quand elle sera cuite, de là couvrirez derechief^{*D} de la couverte de la tourtiere toute chaude et ledict ouvrage s’affermira.

[fol. 22v°] **Pour faire tourte appellee fusillade**

Prennez de la fleur de fourment et en faictes paste avec de l’eau, de burre fresche et huile, en faisant la paste bien tendre. En ferez ou mettrez quinze ou seize foeuilles, l’une sur l’autre, et entre chacune foeuilles : du burre fresche fondu, de l’eau de roses, sucre et force^{*A} canelle et la laisserez cuire à petit feu.

Pour faire tourte sans croustes

Prennez ung quarteron d’amandes et les estampez bien menu avec eau de roses. Et prenez demie pinte de cresse, qui soit espressé^{*B} et douce, et quatre œufs sans le blanc et les battez bien fort. Et puis desmellez le tout ensemble. Qu’on fait, prenez *vostre* tourtiere et mettez y du pain raspé au fond au lieu de fleur. Et puis jectés *vostre* mixtion par-dessus. Et quand elle aura esté ung ..²⁴ sur le feu, y rasperez dessus du pain blanc avec un peu^{*C} en ladite matiere ou

²² *ms.* et

²³ *C’est l’auteur qui a mis ces trois points.*

²⁴ *Ces deux points apparaissent dans le manuscrit.*

mixtion. Et ce à raison que sy on y mettoit beaucoup de sucre, la tourte ne voudroit grisser hors de la tourtiere. Et par tant en pourrez jecter, de tant plus par-dessus la tourte, quand vous l'aurez hors de la tourtiere.

Aultrement

Voyez en bas fol. °*^D

[fol. 23r°] **Tourte des pigeons sans croustes**

Prennez les pigeons et les faictes bien nettoyer. Et puis boullir si qu'ilz soient bien tendres. Et puis copperez chacun pigeon en quatre et les mettez dans la tourtiere avec du burre fresche. Et ce fait, prenez six œufs dont osterez le gernon*^A et les [...]*^B bien fort et menus. Et prenez une pinte de cresse douce et la meslez avec les œufs. Et puis jecterez tout ensamble sur les pigeons en la tourtiere avec un peu de sucre. Et puis la laisserez ainsy cuire et quand la tourte sera cuite, vous la copperez en deux pieches par le milieu. Et puis prendrés hors la tourtiere avec un grand escumoir et la mettez en un plat sur un trenchoir de bois ou d'estain, joignant les pieches ensamble, y jecterez du sucre et de la canelle par-dessus.

Pour faire saulce sur un chapon

Prennez un demy quarteron d'amandes pelées et les estampés bien menus. Et puis les passez par un tamy avec une mye de pain blanc tempré en vin blanc et y mettez deux mieufs et les laissez boullir. Puis quand il commencera à s'espessir ou devant, vous y mettez du gingembre, foille et un peu d'eaue rose. Et apres le jecterez sur le chapon ou sur le coin rosty.

[fol. 23v°] **Saulce sur un cannart**

Voyez icy devant fol. °*^A

Saulce sur une langue rostie

Prennez du burre fondu et du vin et sucre canelle et deux ou trois trenches de pain rosty, que mettez au plat et la langue dessus et puis la saulce perdessus*^B.

Saulce pour de begasses*^C

Prennez un goblet de vin, du sucre, de la canelle et un peu de gingembre, un peu du burre fresche et le laissez ainsy boullir ensamble. Et cependant ferez rosties de pain blanc et les mettez en un plat et y jecterez la saulce dessus et puis y mettez vos begasses.

Saulce pour ung oyson*^D rosty

Prennez du pain blanc bruslé et le mettez temprer en bouillon ou vinaigre et le passez. Après y mettez du poivre, du gingembre et un peu de lard haisché bien menu et du sel et sucre, si vous voulez.

Saulce sur ung cochon rosty

Prennez du pain rosty ou bruslé et le mettez tempre[r]²⁵ en vin blanc. Et puis y mettez du sucre de la canelle et le laissez boullir.

[fol. 24r^o] Saulce pour un cannart ou aultre oyseau que voulez

Prennez du pain blanc tempéré en du laict et le passés par un estamine ou aultrement. Et puis y mettez sucre et gingembre et le mettez boullir tant qu'il [soit] espés²⁶ assez. Et puis le mettez par-dessus l'oyseau.

Saulce pour un lievre ou aultre venaison

Prennez du pain rosty et le temprez en vin rouge. Puis le passez et y mettez du sucre, de la canelle, du poivre, cloux et foille et saffrain, si l'avez, et laissez la saulce ainsy boullir.

Saulce sur chair de bœuf

Prennez des aulx*^A, poivre, pain blanc, saffrain, du bouillon maigre, gingembre et l'estampez ensambles. Après le passez et puis laissez le boullir.

Saulce sur chair de mouton

Prennez du persin et l'estampez. Et puis le passez avec du pain blanc raspé et detempéré, vinaigre et y mettez du gingembre et du sucre raspé dessus.

[fol. 24v^o] Pour faire colis*^A

Prennez ung poullet ou une perdris et la laissez boullir en eaue, si bien qu'elle soit bien tendre. Et puis l'estampez en un mortier avec les os et les passez après par une estamine avec le mesme bouillon, la pressant fort de la main, si que toute le*^B substance de la chair et os soit passé. Puis l'estampez encor une fois et le raspez *comme* devant. Et pour faire le colis, y mettez deux ou trois culieres de vin et un peu de sel et le mettez auprès du feu, sans le laisser boullir.

Pour mettre chair de veau ou aulcune aultre en adoube

Prennez de la chair de veau ou d'aultre chair et la four*^C boulliez une demie heure ou moins. Et apprez mettez ladicte chair dedans un pot de terre ou une

²⁵ *ms.* tempre

²⁶ *ms.* il espes

taille*^D. Et la remplisez de bon vinaigre avec de l'oregene en raisonnable quantité et quatre ou cincq pieches d'aulx, qui veult, et la laissez ainsy couverte.

Pour faire une tourte

Prennez un quarteron de fleur de rys avec un pottefin*^E de laict et le bouillez tant qu'il soit espez *comme* papin. Aprez y mettez six œufs, en la desmellant ensamble et du sucre et de la canelle à discretion avec un peu d'eaue de rose. Et puis le mettez en paste à la façon de tourte.

[fol. 25r^o] **Pour accoustrer un fillet de bœuf**

Prennez le fillet de bœuf et le lardez bien et le mettez en vinaigre. Et après prenez pouldre de feuille et le jectez dessus. Et prenez la toye*^A d'un porceau et le liez dedans et le rostisez.

Pour accoustrer un foy de veau

Prennez persin copé, margelaine tout ensamble haischez bien menu avec de la gresse de bœuf et coppé le foy ouvert et le remplisez avec ces herbes. Et le mettez dedans une toye de pourceau et le rostissez. Et quand il sera rosty, prenez de la gresse qui est dedans la payelle et ung peu de poivre, cloux, de sucre et les bouillez en bouillon. Aprez le jectez pardessus ledit foy mis au plat.

Pour accoustrer le foy d'un agneau

Prennez le foy d'un agneau et le haischez bien menu avec du lard et des bonnes herbes, un peu d'oignon. Aprez prenez du bouillon et y mettez du poivre dedans, du gingembre et fenail*^B estampé et le mettez estuver.

Pour accoustrer le foy d'un couchon

Prennez le foy et le mettez en une toye de pourceau et le rostissez, mais point du tout. Et puis apreز prenez du pain blanc tempré en *verjus* et le passé par une [fol. 25v^o] estamine et y mettez du gingembre, un canelle et saffrain et mettez le foy avec tout cecy estuver.

Pour faire une tettine ou pis*^A vache

Prennez le tettin ou pis d'une vache et le boulez bien fort si qu'il soit bien tendre. Aprez le mettez estuver avec du vin, mouelle de bœuf, sucre, canelle, gingembre, saffrain, du sel. Et prenez une mie de pain blanc tempré en bouillon de chair et le passé. Et puis le mettez avec le reste au pot et laissez ainsy estuver.

Pour accoustrer une lange*^B de bœuf

Prennez une langue de bœuf boullie et la coppez par grandes pieches comme de hussepot*^C et le friez en brun burre. Et puis prenez du vin rouge en un beau pot avec du burre et mouelle, sucre, canelle, gingembre, corintes et mettez laditte langue ainsy estuver.

Pour estuver roignons*^D

Prennez du bouillon de chair, du vertus*^E, du beurre, un peu de vinaigre, sucre et canelle et un peu de foille et ainsy l'estuver tout par ensamble.

[fol. 26r^o] **Pour faire oyelle podride*^A**

Vous prendrez une pieche de chair de bœuf et une pieche de mouton lesquelles mettez boullir en ung grand pot. Quand elles auront bouilly un pair d'heures, y mettez un chapon, une pouille, une perdris, ung pingeon, des oyselles*^B, des piedz et oureilles*^C de pourceau, du lard, des saulcisses, une andouille, qui en a des choulx, des naveaux, oignons et des chastaignes pellées. Et quand vous le mettez estuver, y fault mettre du poivre, gingembre, cloux de gerouffle, foille et un peu de saffrain, qui l'aime, et du sel et le laissez fort bien estuver au mesme pot. Et *comme* les chaistaignes sont fort dures, les pourrez boullir devant mettre *ladite* oyelle podride estuver.

Pour faire une hussepot à l'espaignolle

Vous prendrez de la chair de mouton, du plus amicalle que pourrez trouver. Et puis la copperez par petites pieches et les mettez en pot à boullir et l'estuverez fort bien. Et quand il sera bien estuvé, y mettez deux ou trois oignons coppez bien petit. Et quand la chair sera à demie boullie, prenez du roisin beau, quy ayant esté bien lavez, ou en faulte d'iceulx, des amandes pellées et coppées par piechettes. Et mettez le tout boullir au pot avec la chair. Et quand elle sera bien boullie, [fol. 26v^o] la mettrez estuver au mesme pot, ne fust du bouillon sy vous voyez qu'il en ayt pour estuver. Et y mettez un peu de vin de Rhin, du sucre, noix muscade et après laissez fort bien estuver et aurez ung hussepot merveillieusement bon.

Tourte de biete

Prennez foeuilles de biete nouvellement cueillies, bien lavées. Et puis les mettez boullir en burre sans eaue, ou bien peu. Et quand elles seront bien tendrez, les presserez entre deux trenchois*^A bien fort. Et puis les haischerez bien menu et puis prenné*^B du bon et fresche fromaige de Gilmont ou d'aulture à icelluy samblable et estampez bien menue avec laditte biete. Et y meslez aussy

du bon fromaige raspé, poivre, sel, huile d'olive et du beurre fresche et un œuf fresche ou deux et desmeslez le tout ensamble. Et le meslez en pate dessoulz et dessus et la cuisez en tourtiere ou au four.

[fol. 27r°] **Pour faire de tourte de veau**

Vous prendrez une livre de chair de veau, ung quard^{*A} de mouelle de bœuf que haischerez tout menu ensamble. Et prendrez si^{*B} mieulx d'œufs lesquelles batters fort bien. Et puis prendrez des corintes, les ayant premierement bien lavez, du sucre et des amandes pellées et estampées et meselerez le tout ensamble avec ladite chair. Et puis e[n]²⁷ ferez tourtes que mettrez cuire en tourties et afin que la tourte, quand elle sera cuite, vienne mieulx à glisser hors la tourtiere, il sera bon de mectre, dessoulz la paste, au fond de la tourtiere, un peu de burre.

Pour faire tourte de rys

Vous prendrez le rys et le laverez et nettoyez fort bien. Puis le mettez boullir dans du laict et après l'estamperez ou rompez fort bien d'une cuilliere ou aultrement. Et prendrez six œufs : la moitié avec le blanc et l'aultre sans, et des amandes pellées et estampées avec sucre et canelle et desmeslez le tout ensemble. Et puis le mettrés en paste et par-dessus mettez de la mouelle de bœuf. Et aprez le couvrirez de paste mise en forme de traillie^{*C} comme l'on est accoustummé de faire aux tourtes, à la difference des tartes. Et puis les mettez cuire en tourtiere, en les servant à table, y rasperez ung peu du sucre par-dessus.

[fol. 27v°] **Pour faire une tourte de tettin de vache**

Vous prendrez une tettine de vache et la mettez boullir en eaeu. Puis l'haischerez bien menue avecq de la mouelle et sy vous avez trop peu de mouelle, y joindrez du sieu de mouton ou de bœuf, en ostant toutes fois bien le^{*A} peaux. Item, prendrez sucre et canelle à discretion avec un voerre de vin d'Espagne ou vin de Rhin. Item prenez de pommes et les estuverez avec du vin et sucre. Aprez desmellerez le tout ensamble et en ferez tourtes.

Pour faire une tourte de chataignes

Prennez une livre de chataignes et les boulez. Et quand elles seront bien cuites, pellerez et desrompez^{*B} avec force burre fondu et force sucre. Et puis le mettez en paste en forme de tourtes.

²⁷ ms. et

Pour faire une tourte de pompons*^C

Vous prendrez de pompons et les copperez par pieches et aprez les boullerez. Les ayant bouilly, les romprez avec une cuilliere de bois. Et puis prendrez un pottefin de cresse et six mieulx d'œufs, du sucre et canelle à discretion et desmellerez le tout ensamble et le mettrez derechef boullir. Et ayant quelque bouilly, l'osterez du feu et le mettrez refroidir. Et puis le mettrez en plat, en faisant tourtes à la façon accoustummée, que laisserez cuire à petit feu en tourtieres.

[fol. 28r°] Pour faire une tourte d'amandes

Prennez des amandes et les pellerez. Apres estamperez avec force sucre et un peu d'eau de roses et puis mettrez en paste.

Aultrement

Prennés deux livres d'amandes et les pellés. Puis estampez bien menuiez et prennez douze mieulx d'œufs et une pinte de cresse et un quarteron de burre sans sel, du sucre et canelle à discretion et peu d'eau de roses et meslerez le tout ensamble. Et ainsy meslé, le mettrez en paste.

Aultrement

Prennez amandes pellées et les estampés bien menues. Puis six œufs et les battés bien fort et de la cresse ou du lait à discretion et un peu de fleur du rys avec un peu d'eau de rose, sucre et canelle, meslant le tout ensamble. Et ce fait, le mettrez en paste, frottant la tourtiere de burre fresche et de fleur. Et quand la tourte sera assez cuite, l'osterez de la tourtiere et y jecterez du sucre et de la canelle dessus avec un peu d'eau de rose.

Pour faire une tourte de blanc manger

Vous prendrez le blanc manger quand il sera moictié cuit. Et aprez y prendrez six mieulx d'œufs, du sucre et canelle et aprez mettez ceste composition en paste.

[fol. 28v°] Pour faire une tourte de nattes

Prennez du lait duquel aurez fait de nattes et le reboulez et en faites une natte. Et prennez les trois quatre d'une pinte de cresse, six mieulx d'œufs, sucre et canelle et mettrez la natte en la cresse avec les œufs et le sucre. Et le laissez boullir et aprez le mettrez en paste.

Pour faire une tourte de poires

Prennez de poires et les mettez cuire au four en une taille. Aprez les passez par une estamine et puis prenez six œufs, la moictié avec le blanc et l'autre sans, et les desmellez avec les poires ainsy passez et avec du sucre, et puis les mettez en paste. Et quand la tourte sera à demi cuite, vous y mettez à force sucre dessus et mettez force feu sur la couverture de la payelle, pour luy donner couleur.

Aultrement

Prennez de poires et les pellez et mettez cuire sur le feu, tant qu'elles soient tendres. Aprez les rompez fort bien avec une cuilliere de bois ou aultre et y mettez cinq ou six œufs, les trois sans leur blanc, et un peu de beurre fresche, sucre et canelle. Et puis le mettez en paste.

[fol. 29r°] **Aultrement**

Prennés des mellieures et plus douces poires et les pellés et leur ostés les dedans*^A. Et puis trenchés-les en petites rondioles*^B et puis faictes de la paste de fleur de froment avec deux œufs, burre fresche et un peu d'eaue et de saffrain. Et ayant ainsy pettry la paste, la rollerez d'un rolloir*^C bien tendrement. Et puis la mettez dans *vostre* tourtiere et les poires dessus avec burre fresche ou de la mouelle taillée en petites piechettes et des corintes, canelle, un peu de gingembre, poivre, sucre. Et puis la couvrez avec la mesme paste et la faictes cuire au four ou en la tourtiere. Et quand elle sera cuite, la frottez de burre et y jectez de la canelle et du sucre dessus.

De mesme façon pourroit *faire* une tourte de pommes, saulf que lors on y met aussy de la fenoille, ce qu'on ne fait point de poires.

Pour faire tourte de cherises*^D

Prennez des cherises et les passez par une estamine. Et quand elle*^E sont passees, prenez de la mie de pain blanc et si*^F le boulez ensamble, tant qu'il soit espez *comme* pappin. Et apreuz prenez du sucre, de la canelle estampez et si les mettez dedans. Puis laisse-le refroidir et estant refroidy, mettez *vostre* mixtion en paste.

[fol. 29v°] **Aultrement**

Prennez des cerises et ostez les pierres et puis les mettez estuver avec du sucre. Aprez les mettez en paste et dessus quelques trenches du burre freche, du sucre, canelle, cloux et eaue de senteur. Et puis la couvrez de la mesme paste.

Ceriseire et prouniere pour en faire tourtes toute l'annee

Prennez de cerises ou prounes e[t]²⁸ leur ostez la queue et les faictes bouillir à pot à feu au commencement, tant que les pierettes*^A soient deuestues*^B. Puis les passez par un tamis, aprez les fault boullir bien fort, en les remuant tousjours, afin qu'ilz ne bruslent.

Et pour un cent de livres de cerises, prenez un quarteron de sucre ou demie livre. Si vous voulez, mettez-y aussy un peu de pouldre de cloux. Il fault tant boullir que vous voyez remuant le fond du chaudron. Et durera ceste composition toute l'annee, pour en faire tourtes aux occassions, lesquelles tourtes on accommode, *comme* celles de cresse.

Pour faire tourtes de cresse

Prennez un pottefin ou pinte de cresse doulce, six œufs sans la blanc et une mie de pain blanc rappé et un peu d'eau rose et meslez bien le tout ensamble. Et y mettez [fol. 30r°] du sucre à discretion selon *que* l'aimez doulze. Et puis boulliez ceste mixtion, tant qu'elle soit tournere*^A *comme* une papin. Lors l'ostez du feu et puis ferez de la paste commune pour une tarte que rollerez d'un rolloir. Et la mettez en la tourtiere et *vostre* papin dessus, l'espardant esgallement par tout la tourtiere. Et ce faict, mettez par-dessus de mouelle de bœuf coppée bien deslie et puis la couvrirez de la mesme paste et la mettez cuire.

Aultre façon pour faire tourtes de cresse

Prennez des pommes doulces aultant que bon vous semblera et les pellés et leur ostez bien dedans qu'on appelle les tuyaulx*^B. Et puis les trenchés en piechettes bien deslies. Et ce faict, les friez en burre freche. Et quand elles seront bien molles, les passez en un tamy, puis prenez une pinte de cresse qui soit bien doulce et y meslez huit livres d'œufs bien battus. Puis y adjoustez de la canelle et sucre à discretion et le laissez ainsy boullir, sans les pommes. Et quand il vous semblera assez bouilly, ostez-le du feu, tousjours remuant. Et quand il sera refroidy, sy mettez les pommes dedans. Et puis prenez de la paste à faire tourtes ou tartes et l'accommodez à la façon accoustumée.

[fol. 30v°] Pour faire tourte de chappon

Prennez la chair d'un chappon qui soit bouilly avec un peu de veau, demie livre de gresse de bœuf et trois quatre pommes pellées. Et puis haischez bien le tout ensamble. Et aprez l'avoir bien haischez, y mettez deux noix muscades

²⁸ ms. en

estampées et du gingembre, de la canelle, corintes, du sucre et sel à discretion et demy goblet de bon vin d'Espagne, ou d'aultre bon vin et desmellez bien le tout ensamble. Puis accommodez la paste en la tourtiere et y mettez laditte composition d'un doibt d'espés dessus. Et puis de morcheaux de mouelle de bœuf de ça et de là sur la tourte. Et puis la couvrez de paste à la façon accoustumée et la mettez cuire demie heure, de rose dessus et du sucre.

Pour faire tourtes à l'engloise

Prennez une pinte de cresse, huit mieulx d'œufs et du pain blanc raspé, deux cuillieres de fleur de fourment et un peu d'eau de rose, du sucre raisonnablement. Et le mettez en paste dans la tourtiere, sans le couvrir de paste. Et quand la tourte sera prez cuite, l'estricherez*^A avec de l'eau de rose et jecterez du sucre par-dessus. Et la laissez ainsy parcuire*^B, sans mettre de la paste par-dessus.

[fol. 31r°] Pottaige*^A de mouelle de bœuf

Prennez la mie d'un pain blanc raspé et trois ou quatre œufs bien battuz et les meslez par ensamble avec le pain. Puis prennés de la mouelle de bœuf et la copperez bien menue. Et prenez aussy des bonnes herbes, si *comme* rosmarin, margelaine, pouillieu*^B, persin et foille et versez du bouillon de chair et un peu de verjus, quelque peu de saffrain, si vous voulez. Mais il est bon que mettez boullir les herbes avec ledict bouillon, devant qui*^C mettre les œufs avec le pain et la mouelle. Et puis le laisserez boullir à petit feu et aurez un bon pottaige.

Pour remplir un choulx rouge

Prennez de choulx et faictes en hault un trou. Et puis prenez de la chair de bœuf, grasse, bien haischée et y mettez poivre, gingembre et sel et en remplissez le choulx. Et le liez affin que rien ne puisse²⁹ sortir hors. Et le laissez fort bien boullir et, estant bien bouilly, l'estuver avec bouillon et gresse, poivre et gingembre.

Pour remplir des laictues ou cabusettes*^D

Prennez des laictues appellées cabusettes et hostez*^E les foeuilles de hors. Et puis coppez gentiment le cœur hors et, ce fait, prenez de la chair de veau [fol. 31v°] boullie et haischez bien menue et de la margelaine, persin, pouillieu, rosmarin, un peu de lard et oignons et haischerez bien le tout ensamble. Et y mettez deux mieulx d'œufs, du poivre, gingembre et un peu de fleur de

²⁹ *ms.* puis puisse

fourment et, ce bien meslez, en remplirez la laictue. Et mettez le foeuilles par-dessus et la lierez bien avec du bouillon de mouton et un peu de verjus, gingembre et un peu de gresse.

Pour faire une soupe de laict

Vous prendrez du laict et un bon morcheau*^A de beurre fresche et sucre et le mettez boullir. Puis prendrez du pain blanc et en ferez rosties*^B lesquelles mettez au plat, auquel voulez mettre le laict. Et quand vostre laict aura bien bouilly, le jecterez pardessus, en laissant ainsy sur un peu de charbons, afin que les rosties soyent bien embues*^C du laict.

Aultrement

Prennez du laict doux et le boulez en un pot. Et quand il aura bouilly, ostenz-le du feu et prenez quelques œufs fresches et les battez bien. Et puis le jectez au pot avec le laict, le remuant et desmellant bien, si qu'ilz soient rompuz. Et aprez mettez du pain au plat dans lequel voulez servir vostre laict ou soupe.

[fol. 32r°] **Pour faire une soupe de moules**

Vous prendrez de moules et les laisserez bien boullir. Aprez les oesterez*^A hors de escailles et les mettez estuver en un petit pot avec du bouillon où qu'il auroit bouilly et un peu de burre et de la plus douce huile que se pourra trouver, avec un peu de persin et un peu de poivre. Et quand il sera bien estuvé, le jecterez par-dessus une soupe de pain blanc, en la laissant ainsy un peu sur le feu.

Pour faire une soupe d'Espagne

Prennez le foy de deux ou trois chappons ou pouilles, ung peu pourbouilly*^B et les estamperés avec deux mieulx d'eufs bien menu[s]³⁰. Puis les passez avec du bouillon de chapon ou poulet et faictes les boullir ensamble, y mettant une bonne cuilliere de gresse de rot. Et ainsy le jecterez sur la soupe [a]u³¹ pain*^C qu'aurez à ce préparé et y mettez sucre et canelle par-dessus.

Pour faire une soupe de palonne*^D

Prennez du vin blanc, du burre, sucre, canelle et une orange pellée et trenchée en rondeaux. Laissez le tout boullir ensamble et puis prenez du pain blanc ou des mastelles*^E en un plat et les laissez bien tempre avec laditte

³⁰ *ms.* menue

³¹ *ms.* ou

mixtion. Et puis les servant à table, y mettez encoir un peu de sucre et canelle par-dessus la soupe.

[fol. 32v°] **Pour faire une soupe à l'englese**

Prennez de la fleur de fourment la plus blanche que pourrez trouver, un euf, du burre et vin, faictes un peu de paste. Puis la rollez avec un rolloir bien fort et ayez un petit esperon propre à trencher paste. Et faictes de ladite paste de petites pieces, si grandes qu'une petite carte et ces pieces ferez fricasser en de l'oing de porcheau ou beurre, mais l'oing est mellieur. Aprez prenez pour un plat six mieulx d'eufs et du bouillon de mouton, du vin et sucre, de la canelle, foille et un peu de gingembre et mettez en un plat huit ou noeuf pieches de ceste paste fritte. Puis jectez le bouillon préparé dessus et mettez *vostre* plat sur la brese, si qu'il peust estuver. Vous aurez aussy un aultre pot de corintes boullies en vin et sucre, que jecterez dessus la soupe et quelque peu de gresse de rot dessus. Puis y semerez encor ung peu de sucre et de la canelle dessus et le servirez ainsy à table.

Pour faire ung soupe de carpe

Prennez les entrailles et le sang de la carpe et les haischez bien petit. Et puis le mettez en de la purré de pois et y mettez un peu de vin blanc et des bonnes herbes verdes ou seiches : du poivre et poivre en pouldre, noix muscade cloux et un peu du burre noir et laissez le ainsy estuver. Aprez les jecté sur la soupe, l'on y met, qui veult, aussy de l'oignon et semence de fenoil.

[fol. 33r°] **Aultre tourte à l'engloise**

Prennez du fromage raspé, un peu de fleur et deux ou trois œufs et de l'eaue de rose et un peu de beurre fondu et desmellé le tout ensamble. Et en faictes tourtes *comme* dessus. Et quand la tourte sera cuite, mettez par-dessus du burre fondu, sucre et eaue rose.

Pour faire une tourte de prounes

Prennez une livre de prounes et les boulez en vin, bien mellés. Aprez prennés trois ou quatre pommes cuites avec la pellure et les passez par une estamine avec les prounes et du vin, les faisant si espés que pouvez. Et puis y mettez sucre et canelle et en faictes tourtes à la façon accoustumée.

Aultre tourte des prounes

Vous prendrez des prounes et mettez boullir en vin rouge. Et quand elles seront bien molles, les passez par une estamine avec une poignie*^A d'amandes bien estampées. Et puis y mettez force sucre et canelle avec six eufs et de l'eaue

de roses et meslez bien le tout ensamble. Et le mettez en paste dans la tourtiere, sans couvrir la tourte de paste.

Pour faire une tourte de pommes

Prennez des pommes et les estampez fort bien. Prennez six mieulx d'eufs et deux pintes de cresse et un quartteron d'amandes et burre doulx sucré et [fol. 33v°] canelle avec un peu d'eaue de rose et en faictes tourtes.

Aultrement

Prennez des pommes estampées et des eufs, du burre fondu et de la canelle, gingembre et sucre et desmellez le tout ensamble. Et le mettez tesvene*^A en la paste et quand la tourte sera cuite, y mettez du sucre et de la canelle dessus.

Aultrement

Prennez des pommes douces et les ayant pellez et nettoyez de pepins, les coppez en petites quartiers, les friez en burre fresche. Et quand elles seront friez, y adjoustez semence de fenail, du sucre et canelle et mettez la composition en paste, qui soit faicte de fleur de fourment, des œufs en burre et de l'eaue qui ayt boullie et soit tiede.

Tourtes de pommes de melons et de caourdes*^B

Prennez deux livres de blanc et fresche fromaige de Gilmont ou d'aultre [qui] à³² ce est pré, des pommes, des melons et cavourdes*^C et les estampez. Et puis le faictes frire en burre fresche et prennez quatorze eufs et les six d'iceulx sans glaie. Et puis prennez six onces de sucre et une demie once de canelle et un peu d'eaue rose, saffrain, poivre, gingembre, cloux de geroufle et desmellez fort bien le tout ensamble. Et puis le mettez en paste dans la tourtiere de la paste dessus et laissez [fol. 34r°] cuire à petit feu. Et quand elle sera prest cuite, y jecterez un peu d'eaue de rose leguerement*^A dessus avec du sucre et de la canelle.

Tourte de cavourdes

Prennez des cavourdes et bien nettoyyées de la semence et puis mettés boullir en eaue avec vinaigre. Et quand les [cavourdes] seront³³ bien molles, faictes bien escoullir*^B toute l'eaue et prennez du fort blanc et fresche fromaige de Gilmont ou d'aultre à icelluy semblable et l'estampez fort bien. Puis y mettez, en estampant les cavourdes, deux ou trois œufs et du fromaige raspé,

³² *ms.* d'autre a

³³ *ms.* les seront

poivre, burre fresche et non sallé et fondu et meslez bien le tout ensamble. Et puis le mettez en tourtiere avec de la paste dessoulz et dessus.

Prennez une pinte de laict et quatre œufs, de la fleur et en faictes un papin. Aprez prenez du cherfoeuil e[n]³⁴ bonne quantité et le coppé bien menu. Et puis le boulez en beurre et aprez le meslerez avec le papin. Et y mettez du poivre et en faictes tourtes.

[fol. 34v°] **Une tourte de chair de mouton**

Prennez de la chair d'un gigot de mouton bouilly et la haischez bien menue. Et puis prenez un peu de cresse et un peu de mouelle de bœuf, gingembre, foille et sucre et de l'aigret*^A ou grouseillez et le mettez ainsy en paste.

Une tourte de chair de pourceau

Prennez une livre de fromaige fresche et blanc et le blanc de douze œufs ou davantaige, bien battu et une demie livre de chair de pourceau pris du ventre d'icelluy et la haichez ou estampez bien menue. Puis prenez demi livre de beurre fresche et aultant de laict, que bon vous semble et desmellez bien le tout ensamble. Et les mettez en paste sans la couvrir d'icelle et la laissez cuire à petit feu.

Aultrement

Prennez de la chair de pourceau du ventre et la mettez boullir en eaue jusques à ce qu'elle soit bien molle. Et prenez de la chair d'une geline ou chapon aussy bien cuite et les haischez tout ensamble. Et puis l'estampez bien menu et y mettez quatre ou cinq œufs bien battuz, du gingembre, saffrain, sucre et du parmesain raspé et desmellé le tout ensamble. Et puis le mettez en paste dessoulz tant seulement et frottez auparavent la tourtiere de burre fresche et ainsy que la tourte cuir[a]³⁵, la frotterez par-dessus de mouelle de bœuf, y raspant aussy du parmesain dessus.

[fol. 35r°] **Une tourte de chair de bœuf**

Prennez six œufs et les battez si menu qu'il est possible. Et puis prenez une poigné de cherfoeuil qui soit jeusne et une poigné de biete et les y haischez bien menuez. Et puis prennés la mie d'un pain blanc detempré et quelque bon bouillon et la rompez bien menue et la meslez avec la reste. Et prenez deux morcheaux de chair de bœuf, hors du hussepot, les mellieures qui trouverez, et les haischez bien menus. Et prennés un peu de burre, un peu de fromaige raspé

³⁴ ms. et

³⁵ ms. cuire

et du poivre, aultant que bon vous semblera, et un peu de sel. Desmellez le tout ensamble et aprez mettez en paste, en faisant tourtes à la façon accoustumée.

Une tourte de mouelle de bœuf

Prennez de la mouelle de bœuf assez raisonablement et la rompez en petites piechettes. Et prenez la mie d'un pain blanc detemperez en bouillon de chair, ou de laict, ou cresse et six œufs sans le blanc, de la canelle, gingembre, corintes et sucre à discretion. Desmellez bien le tout ensamble et aprez le mettez en paste, luy faisant croustes dessoulz et dessus. Et quand la tourte sera prez cuite, mettez y un peu d'eau de rose dessus et de la canelle avec du sucre.

Une tourte de fromage

Prennez du fromage fresche de Gilmont ou d'autre [fol. 35v°] à icelluy semblable et le mettez en piece. Et le laissez tempérer en eau de puich^{*A} une heure ou deux. En aprez le pendez en ung beau linge jusques à ce que l'eau soit toute escoullé. Puis l'estampez bien menu et le passez par une estamine avec six ou sept eufs. Et prenez de l'eau rose, sucre, laict ou cresse et une culiere de fourment et meslez le tout ensamble. Et puis frottés la payelle ou tourtiere de burre fresche et la semez d'un peu de fleur. Puis y mettez la paste et sur icelle la composition susdite. Et quand la tourte sera cuite, y mettez un peu d'eau rose dessus et de la canelle.

Aultrement

Prennez du fromage fresche de Gilmont ou aultre semblable et l'estamperez bien fort avec un peu de laict et cincq ou six œufs. Et le passez par une estamine et puis y adjousterez du sucre et eau de rose. Et aprez le mettez en paste *comme* dessus, frottant premierement la tourtiere de burre fresche et la sursemant^{*B} d'un peu de fleur de fourment. Et quand la tourte sera à demy cuite, y jecterez sucre et canelle dessus.

Pour faire tourtes d'œufs

Prennez deux œufs avec le blanc et quatre sans le blanc et les battez bien. Et y mettez demy pinte de laict ou cresse et la mye d'un pain raspé et une escuelle de burre fresche fondu. Et le laissez boullir tant qu'il soit espés. Et puis y mettez un peu [fol. 36r°] d'eau de roses et sucre et la mettez en paste, sans la couvrir d'icelle.

Pour faire une tourte de pommes et coings

Prennez les coings et les pellés et coppez par petites pieches et leur ostez les tuyaux. Et boulez en un peu d'eau. Et quand ilz seront bien tendres, les

laissez escouler. Aprez les passez avec un mielux d'euf en un goblet de vin et ung œuf avec le blanc, sucre et un peu de burre fresche et de la canelle. Aprez l'estuverez ou ferez boullir. Et puis les mettez en paste et l'accommoderez *comme l'on fait les tourtes*, ou bien, les servirez en plat.

Tourte verde

Prennez de la jeusne biete et, si vous voulez, un peu de cherfoeuil bien lavez. Et le copperez par pieches bien delys ou l'haischerez. Et puis escoulez bien toute l'eaue de hors et, ce fait, y mettez deux ou trois œufs, du parmesain raspé, pain blanc aussy raspé, gingembre, canelle et un peu du sucre, corintes et du beurre. Desmellez bien le tout ensamble et le mettez en paste. Et la couvrez de paste par trenches longues, qu'on appelle trailles.

Aultre tourte verde

Prennez de la biete et un peu de persin, avec un oignon, [fol. 36v°] et les trenchés bien menu. Puis faictes le tout frire avec du burre et de l'huile. Et quand il sera prez frit, l'osterez du feu et le laissez refroidir. Et quand il sera refroidy, y mettez d'œufs et du mol fromaige bien estampé et aussy du fromaige raspé et poivre. Desmellez le tout ensamble et puis le mettez en paste faicte de fleur de fourment et eaue tiede, sel, d'huile d'olive.

Pour faire pottaige

Prennez du bouillon de mouton ou de bœuf, deux ou trois escuielles*^A, et y mettez deux ou trois eufs sans leur blanc, bien battuz et du pain blanc raspé et de la foille rompue et du saffrain, si vous voulez, et du verjus. Et le laissez ainsy boullir. Puis le mettez en un plat et le servez à table.

Pottaige de naveaux

Prennez des naveaux et pellés et puis les coppez par pieces et laissez boullir, qu'ilz soient bien tendres. Et aprez passez l'eaue dehors et les laissez refroidir et aprez les rompez et y mettez du burre et de la fleur et du laict doulce, saffrain et gingembre. Et les laissez boullir tant qu'ilz soient espés, comme rys.

[fol. 37r°] **Aultre soupe de carpe**

Prennez les entrailles de la carpe avec le sang et le mettez en vin et burre. Et y adjousterez cloux, gingembre, saffrain, corintes et roisins. Et puis lessez estuver et, estant estuvé, le jecterez sur la soupe.

Pour faire une soupe d'oignons

Prennez de l'eau chaude et la passez avec terfu*^A et, puis, pelez des oignons et les coppez bien desly. Et les friez en du brun burre, mais qu'elle ne soit trop noire et laissez boullir *vostre* eue. Et quand l'eau boult, mettez y l'oignon, du poivre, saffrain, un peu de verjus ou vinaigre et un peu de vin. Et le laissez encor un peu boullir, aprez jetez sur la soupe.

Une soupe de porcelaine*^B

Prennez de la porcelaine et la boulez. Aprez prenez une paire de mieulx d'eufs et un peu d'eau où a bouilly la porcelaine et les battés fort bien, afin qu'il ne se mattonne*^C. Et y mettez un peu de verjus et, puis, le mettez avec la porcelaine. Et le laissez bien estuver, aprez les jecterez sur la soupe.

Une soupe de persin

Prennez du persin et le mettez en eue qui sera passée [fol. 37v^o] avec terfeu ou purée de poix et le laissez boullir. Et puis y mettez burre et verjus ou de vin et gingembre et le laissez encoir boullir. Et faictes qu'ayez *vostre* soupe preste et du fromaige raspé dessus, ou bien, vous y pouvez mettre le fromaige coppé par piechettes fort deslus*^A, au lieu de le rasper. Et jetez la mixtion toute bouillante dessus.

Une soupe de foy

Prennez du foy de veau et le boulez en eue. Et aprez le raspez bien dely, puis prenez du vin pour estuver le foy ainsy raspez. Et y mettez du sucre et de la canelle et le boulez ung bouillon. Quoy faict, le jetez sur du pain rosty et le servez ainsy à table.

Une aultre soupe de foy

Prennez du foy de veau et le boulez, puis l'estamperez et osterez toutes les peaux. Et le boullerez ainsy avecque du bouillon de mouton. Et l'ayant bouilly, le jecterez sur la soupe. Et quand elle sera detemprée, jetez-y par-dessus verjus et gresse.

Aultre soupe

Prennez de naveaux et les boulliz et temprez *vostre* soupe avec ceste eue. Et aprez prenez une petite payelle et y mettez [fol. 38r^o] du burre et de la cresse et ung [...] *^A de piechettes des naveaux coppez delies et le laissé bien boullir. Et aprez jetez l'eau de la soupe dehors et y jetez ledict bouillon dessus et gingembre.

Une aultre soupe

Prennez ung pain blanc, de lard et le raspés et prenez du bouillon de mouton ou de chair de veau et le mettez boullir tant qu'il soit un peu espés. Aprez y mettez du saffrain, foille et un peu de gresse et le jectez sur la soupe.

Pour faire une soupe jacopine*^B

Prennez du pain blanc et le trencez par pieches en forme de soupe dans quelque plat que voulez servir à table et par-dessus le pain. Et au fond du plat metté quelque peu de beurre et du fromaige raspé ou taillé en trenchettes*^C fort deslies et du [...]*^D aprež dessus encor du pain et fromaige avec un peu du beurre et du poivre. Et mettez par-dessus des pieces de chair, soit de chapon, de poulet, perdris, begasse ou d'aultre volaille. Et puis du bouillon de mouton et mettez du feu dessouz et dessus un plat. Et laissez la soupe ainsy estuver une heure ou davantaige.

[fol. 38v^o] Pour faire moustarde de Venisse

Prennez au mois d'octobre de poires, de coings et les pellés, puis les mettez en quatre pieces et leur ostez les pepins. Quoy fait, les mettez en un chaudron avec l'eaue de puich, les laissant boullir jusques à ce que toute l'eaue soit consommée et qu'ilz demeurent à sec. Puis vous y adjousterez tant de sucre melis*^A qu'ilz soient couvertes et les boullerez encoir, tant que toute l'humidité de l'eaue soit consommée. Et cependant qu'ilz boullent, il les fault tousjours remuer avec un baston. Et lors qu'ilz seront assez cuites, les osterez et les mettez en un pot de terre et [cecy]³⁶ s'appelle conserve de moutarde. Et l'incorporerez avec du nouveau sucre melis, y adjoustant pouldre de canelle, de cloux de gerouffle, noix muscade, telle quantité qu'il vous plaira. Et puis prenez de la susdite conserve et incorporerez-la avec l'aultre, y adjoustant aussy du jus d'oranges. Et ainsy aurez de la bonne et excellente moutarde, *comme* l'on peult juger par les ingrediens que l'on y met, qui sont tous fort cordiaux.

[fol. 39r^o] Pour faire de hattelles*^A

Prennez chair de veau et la haischez bien menue avec de la gresse de veau. Et y mettez de la margelaine, saulge, baseic*^B, persin, rosemarin et les haischez ainsy ensamble. Et aprež l'avoir bien haisché avec laditte chair, la mettez

³⁶ *ms. esy*

dedans une toye. Et coppez des piechettes bien tendres du veau et les rollez là dedans et les mettez rostir en la broche.

Pour faire rafioles

Prennez une demie livre de chair de veau et la haischez bien deslie et la bouillez en bouillon de chair tant qu'elle soit bien tendre. Et puis la passez par une estamine en une belle taille et y mettez de la bonne gresse et six œufs et demy quartron d'amandes pellées et estampées, du poivre, gingembre, canelle, sucre et saffrain et, s'il est trop tesvene*^C, le bouillez, en le remuant. Aprez le mettez en paste et le couvrirez par trailles ou autrement. Et en le servant, y servirez sucre et canelle dessus. Et on le fait ordinairement en forme de petites pastes plates e[t]³⁷ longs, *comme* d'une main et on les met cuire en tourtieres.

Au lieu de chair de veau, l'on pourroit bien prendre chair de chapon ou poulet et chair de mouton.

[fol. 39v^o] **Pour faire une rafioles d'un chapon**

Prennez un chapon et le bouillez en eaue qu'il soit bien tendre. Aprez prenez tout le blanc et le haischez fort menu avec de la gresse de bœuf. Et y mettez pain blanc raspé, parmesain, poivre, des œufs et corintes. Et desmellés bien le tout ensamble et en faites rafioles. Et les bouillez en bouillon ou les friez en burre. Aussy en pourrez vous faire boulettes et les touiller en fleur de fourment. Et puis les boullir et quand vous les servez, y jectez du parmesain raspé dessus.

Pour faire rafioles de chair de veau ou de foy de veau

Vous ferez tout ainsy que les rafioles d'un chapon.

Pour faire rafioles de mouelle de bœuf

Prennez de mouelle de bœuf, le jeusne d'eufs durs, du pain blanc raspé, du sucre, corintes [...] ³⁸ sel et gingembre et le desmellez fort bien ensamble. Aprez en faites rafioles et les cuisez sec au four ou en la paielle.

Pour faire rafioles des pommes

Prennez de pommes et les haischez avec de la mouelle de bœuf. Et y mettez des corintes, gingembre, canelle, cloux pulverisez et sucre et le desmellez [fol. 40r^o] ensamble. Et le mettez en paste et quand ilz seront cuits, [...] ^{*A} iceluy par-dessus sucre et canelle.

³⁷ *ms.* en

³⁸ *ms.* forme incompréhensible – comme ?

Pour faire raffles d'espinas

Prennez des espinas et les faictes frire en du burre. Et y mettez du fromaige raspé, poivre, gingembre et en faictes raffles. Aprez les cuisez en eaue et quand vous les servez, jectez y encoir du fromaige par-dessus.

Aultrement

Prennez des espinas et les pourboullez, puis escourez*^B bien l'eaue. Aprez les haischez et friez en burre. Puis les mettez en un plat et y mettez du parmesain raspé et pain blanc raspé, corintes, poivre, des œufs et desmellez fort bien le tout ensamble. Et puis le mettez en paste e[t]³⁹ les friez en burre et les servez seicher*^C, mais y mettez du sucre par-dessus.

De cecy pouvés vous aussy faire boullir et les touiller en fleur de fourment. Et puis les boullir en burre, eaue et sel et rasperez du parmesain par-dessus.

Pour faire raffles d'œufs

Prennez d'œufs et les boullerez tellement qu'ilz soient durs. Et ce fait, en prenez le jeusne*^D, laissez le blanc et le [fol. 40v^o] romprez avec un peu de vin. Et y mettez du burre fresche, corintes, sucre et canelle. Et en faictes raffles et les friez en burre ou huile.

Pour faire raffles d'un brochet ou d'autre poisson

Voyez en bas fol. ^o*^A

Pour faire une paste de pigeon

Vous prendrez voz pigeons et les pourboullerez fort bien et aprez les mettez en paste. Et ce fait, prenez du lard et le copperez par piechettes commodes et prenez de grousselle, ou bien, si ce n'est le temps, prenez du roisin verd et, en faulte de ce, du verjus. Puis du burre, gingembre, poivre, foielle. Et y mettez de la plus doulce huile que pourrez trouver ou, en lieu d'huile, prenez du burre et un peu du sucre et le mettez ainsy cuir au four.

Pour faire un pasté de venoison

Vous pourboullerez *vostre* venoison et le lardez fort bien de bon lard et que le lardon soit aussy grand qu'un doigt ou poulice. Puis mettez *vostre* venoison une nuict ou deux temprer en vinaigre, puis la mettez en paste. Et prenez poivre, gingembre, cloux, muscade quelque peu et y mettez plus de poivre [fol. 41r^o] que d'aucunes aultres espices et autant de sel que d'espices. Et le tout meslez ensamble ou bien l'une espice aprez l'autre. Et en jectez toutefois tant

³⁹ ms. en

sur la venoison que de costez dedans la paste. Puis serrez *vostre* paste et le mettez au four l'espace de cincq heures. Et cependant vous ferez un brouet de pain brun rosty que passerez avec vin ou bouillon de mouton et quelque peu de vinaigre et de sucre. Et jecterez ledict brouet dans le pasté tout plain et le remettrez au four une heure et demie.

Pour faire un pasté de chair de bœuf

Prennez une livre de chair de bœuf et la laissez boullir une heure. Aprez la lardez avec une livre de lard et, puis, la mettez trois heures en vinaigre. Aprez prenez pour deux soulz*^A, de la fleur de soille*^B et en dressez une paste. Et y mettez *vostre* chair dedans et sur icelle pour solz*^C de noix muscade, aultant de poivre, aultant de gingembre. Et puis couvrez *vostre* paste de la mesme paste à la façon accoustoumée et le laissez cuire quatre heures, mais ce paste est sec. Et si vous voulez du brouet, vous prendrez du pain rosty quy ayt tempré en vinaigre et le passerez par une estamine. Et puis le laisserez un peu boullir, en y mettant du sucre, noix muscade, gingembre, poivre et on lessera un trou en la couverture de paste qu'on descouvrira, pour y jeter ledict brouet. Et puis le laisserez ainsy cuire une heure et demie.

[fol. 41v°] **Pour rostir un schelvis*^A ou esclefin*^B**

Vous prendrez *vostre* esclefin et le mettez rostir sur le greil. Et quand il sera bien rosty, y ferez une saulce dessus de la façon *qui* s'ensuit. Prennez du burre, un peu de foille, de pouldre de cloux, un peu de vinaigre et le mettez tout ensamble boullir. Et aprez qu'il est bouly, le verserez par-dessus *vostre* poisson.

Pour estuver des seulles*^C

Prennez bonz seulles et les coppez en pieces. Et les mettés estuver en un pot, y mettant du burre et un peu d'huile, un peu de vin, un peu de gingembre, cloux de gerouffle, foille, de l'oregene et un peu de vinaigre. Et le laissez ainsy bien estuver. Les servirez avec leur saulce en plats.

Pour estuver une carpe

Prennez de l'eaue, du sel, deux ou trois trenches d'oignon, du burre et vinaigre et le laisserez boullir. Puis y mettez pouldre de cloux gingembre, saffrain, sucre et la laisserez bien estuver.

Pour faire une hussepot de cabilleau*^D

Vous prendrez *vostre* cabilleau et le copperez par pieches. Et le mettez estuver en un beau pot et y mettez du burre et oregene et, en lieu de burre, si

vous voulez, y pourrez mettre huile d'olive. Et puis y mettez du gingembre et un peu de foille, le faisant bien estuver. Et quand il sera assez aisseisonné, le dresserez en un plat, en forme d'hussepot.

[fol. 42r°] **Pour accoustrer une carpe**

Prennez une carpe et l'ayant descaillé, ne luy ostez que le ficc*^A, car toute la reste d'une carpe est mang[e]able⁴⁰, quoy faict, boulez la carpe en du vin et eaue. Aprez coppez une souppe de pain blanc en un plat et y mettez par-dessus un peu de rosmarin, margelaine, gingembre et un peu du beurre. Puis y mettez la carpe et y jecttez un peu de bouillon par-dessus, de celluy auquel la carpe aura bouilly. Et laissez ainsy estuver audict plat.

Aultrement

Prennez *vostre* carpe entierement et la boulez en vin rouge avec un oignon pellé, que copperez en randiolles*^B, sel, burre, foielle et noix muscade. Et laisserez la carpe ainsy estuver.

Aultrement

Prennez du vin et peu de vinaigre, burre, gingembre, cloux, sucre et un oignon pellé, que laisserez un peu boullir avec. Et puis l'osterez et laisserez la carpe ainsy estuver.

Aultrement

Prennez du vin, des oignons et pommes et coppez la carpe en pieches (et qu'elle ne soit escaillée). Puis y mettez du sucre et foille et laisserez ainsy estuver.

[fol. 42v°] **Un pasté de pieds de veau**

Faictes une paste blanche et haischez les piedz de veau, dont vouldrez faire paste, bien delys. Et y mettés de la mouelle de bœuf, des corintes, canelle, noix muscade, gingembre, sucre, ung peu de sel et desmellez bien le tout. Et puis mettez tout ensamble dedans la paste et y adjoustez une moyenne piece de burre. Puis couvrez le paste *comme* il appertient et le mettez cuire.

Pour faire ung pasté de veau

Prennez de la fleur de fourment, des œufs et boulez de l'eaue ou du bouillon de chair avec du burre. Et aprez laissez le un peu refroidir et faictes⁴¹ *vostre* paste tillasché*^A. Puis prenez le veau et le haischez. Et pour deux livres

⁴⁰ *ms.* mangable

⁴¹ *ms.* et le faictes

de chair, prenez trois livres de sieu de mouton, une livre de prounes, demy livre de corintes, poivre, noix muscade, gingembre, sel et le mettez en paste avec un peu verjus, du sucre, des limons et un bon morceau de burre. Aprez les couvrez à la façon accoustumée et les mettez cuire.

Pour faire petits pastés de blanc manger

Faictes voz croustrez*^B *comme* pour petits bastons de veau, mais plus bas. Et mettez le blanc manger dedans et, au millieu, mettez le jeune d'un œuf dur et force sucre et canelle dessus.

[fol. 43r^o] **Pour accoustrer ou plustoit bien assaulcer*^A ung helst*^B rosty**

Vous prendrez des pommes d'oreage*^C et les laisserez temprer un jour ou deux en eaue. Puis les passez parmy une estamine avec du vin. Et y mettez sucre et canelle à discretion et laissez le tout un peu boullir. Et puis versez sur *vostre* poisson.

Pour faire paste au pot de carpe

Prenez une carpe boullie et⁴² ostez toutes les arrecques et la haischez bien menue. Et puis la meslez avec de la purré de pois, un peu de vin blanc, gingembre, saffrain et, si vous voulez, des corintes, ou grousselles, ou roisins verds, de la foille, poivre, cloux et sucre. Et les mettez estuver.

Pour accoustrer une lamproie ou pricque*^D

Prenez *vostre* lamproie ou pricque et ostez toute l'ordure avec un drap. Et la picquez avec un poingon à ce que le sang sorte. Puis prenez du vin et du burre, de foille et des noix muscades, ung peu de canelle, ung peu de poivre et sucre et lessez le tout boullir ensamble. Et pendant qu'il boulle, rostissez *vostre* lamproye. [fol. 43v^o] Et après qu'elle sera bien rosti, la mettez en un plat avec ladicte saulce et laissez un peu boullir.

Pour accoustrer un brochet

Premierement nettoyez le brochet ainsy qu'il appertient et apreuz le bouillez en vin et vinaigre avec rosmarin. Et quand il est prez bouilly, mettez-y un peu de burre, de la foille, gingembre et un peu de saulge et persin haischez et, si vous voulez, deux ou trois oignons. Et quand vous le voulez servir à table, mettez de petites rosties de pain au plat et *vostre* brochet par-dessus.

⁴² *ms. est*

Aultrement

Prennez un brochet et ostez tous les entrailles et, puis, le coppez par pieches et le mettez en vinaigre et sel. Apres prenez du vin blanc et eaue et le mettez boullir. Et ainsy tout qu'il boulle, mettez le brochet avec le vinaigre dedans. Et quand il est prez cuit, prenez du pain et taillez ce pain en forme de des. Et les friez en brun burre jusques à ce qu'il soit bien dure. Et alors, le mettez avec le brochet, y adjoustant du poivre, gingembre et canelle et un peu du sucre, s'il est trop sur*^A, et le laissez parboullir*^B.

[fol. 44r°] Pour accoustrer un brochet qui a jus

Prennez un bon brochet et luy ostez tant seulement entrailles et le coppez en 4 ou 5 pieches. Et prennés un blancq et vinaigre et le laissés boullir en un chaudron. Puis mectés *vo*tre brochet cuire dedans, y adjoustant des oignons et un peu de poivre. Et le laissés ainsy boullir et, estant bouly, mectés les pieches seches au plat et la teste au milieu. Et le servant à table, faictes l'accompagner d'un autre petit plat ou sauceron*^A remply du vinaigre, ayant du poivre et gingembre sur le bord.

Pour accoustrer un brochet en lard

Prennés du lard et le coupés en des petites pieches quarrées, sy grandes qu'un des. Et le mectés en une petite payelle et mectés fondre sur le feu. Et quant il sera aincinement*^B fondu, y mectés un peu du vin et vinaigre et poivre et le laissez tant boullir que soit question de mectre le brochet à la table. Et lors le jectés sur le brochet mis au plat.

Pour faire un pasté de brochet

Vous prendrés un brochet et le couperés en pieces et le mectés en paste avecq du beur. Et mectrez parmy une grande quantité des huistres, du poivre, gingembre et un peu de fleur avecq de la noix muscade. Et quant le pasté sera demy cuit, y verserés⁴³ en haut du vin de Rhin dessus. Et le mectrés au four et le laisserés y cuire. Et le faut mectre en paste blanche, car c'est pour manger chaud.

Pour faire un pasté de stocqvis*^C

Vous prendrés du stocqvis et le mectrés boullir. Et quant il sera fort bien bouly, le mectrés en la paste [fol. 44v°] faite en forme de pasté. Et entre deux, un serrez coupé [...]*^A *par* pieches et de l'oignon, en y adjoustant de l'orange,

⁴³ *ms.* y verseres y

un peu de gingembre, poivre, foille. Et y mectrés de la plus douche huile que trouver polrés*^B ou, en lieu d'huile, prendrés du beur et un peu du sucre. Puis le mectrés cuire au four.

Lessone*^C par tempre poisson seche

Prennés un vesseau*^D et y mectés des cendres communes et une escuelle pleine de chaudx. Et remplissez le mesme vesseau, plain d'eau la bien purifiante, des charbons que lesdites cendres y polrovent*^E apporter. Et la remuerés fort bien et aprez laisserés enfonser lesdites cendres. Puis en polérés pren[dre]⁴⁴, quant vous voudrés tremper aucun poisson secq. Et *comme* qu'en prenant ce mentes*^F fois de l'escume, en polrés bientost estre quict*^G à chasque fois qu'en aurés pris ; faut remplir ledit vesseau, lequel se polra aussy garder trois sepmaines ou un mois.

Comment l'on doit user de ladite leschune*^H ou tempre le poisson secq

Vous prendrés ledit poisson et luy osterez la peau à deux costes. Puis le mecterés en une cuie*^I pleine d'eau clere, le laissant là dedans deux ou trois heures. Aprés la laverés bien net, le mectant en la cuie et y jectant dessus de ladite leschune. Et le laissés aussy tempre l'espace de quatre jours, mais chasque fois de l'eaue clere. Et quant il sera assés detempré et que voudrés boullir ledit poisson, le laverés bien net. Puis le mectrés en un chaudron, y jectant de l'eau de pluye. Dessus le mectés ausy au feu ou le laisserés sy longtemps qu'y*^J commencha à boullir. Et alors l'osterés incontinent et le mectrés sur un beau drap. Le mesme ferés au poisson appellé *stocqvish*.

Pour faire des dorés

Vous prendrés de ces fromaiges blancs qu'ils appellent br[...]⁴⁵ fromage ou Anot fromage vient d'une nuict. Et le desromprés avecq force œufs sans le blanc assouvir par un [...]⁴⁶ par le moins un*^K douzaine d'œuf et bien d'une livre [fol. 45r^o] de beur fondu, la desmeslant bien tout ensemble. Et aprés mectrés en paste blanche *comme* celle dont on fait tartes et la dresserés à bord eslevé d'un poche*^A de haut. Et la remplirés bien de ladite composition, sans couvrir les dorées doucement de paste. Puis le mectrés cuire au four ou bien en tourtieres. Et

⁴⁴ ms. prenez

⁴⁵ ms. forme illisible – brie ?

⁴⁶ ms. forme incompréhensible – fromame ?

sitost qu'elles se commencheront à pren[dre]⁴⁷ du feu, le froterés y dessus avecq une plume d'œufs bastuz. Et après qu'elles seront cuites, le faut fort bien beurer. Et le servant à table, y jecterés un peu du sucre dessus.

Pour faire une tarte de pommes

Prennés des pommes et les pellés, puis les coupés *par pieches*, leur ostant le tuyeau⁴⁸. Ce fait, accommodés de la paste propre à faire tartes ou tourtes et la roulés ainsy qu'il appartient. Et puis la mectrés dans la tourtiere et mectrés du pain raspé *premierement* dessus, puis les pommes, en après du sucre, canelle et gingembre. Et mectrés dessus un demye pomme d'orange coupée en trenchettes bien petites. Et quant elle sera demy cuite, y mectrés un peu d'eau de roze.

Pour faire une tarte de cerises

Prennés une livre ou deux de cerises de plus charmés et moins eauesses*^B que pouvés trouver et leur ostés la queue avecq les pierres. Et mectés dans un tamis bien net ou plat de terre pertuisé⁴⁹ à ce que l'eau ou l'humidité de cerises escoule. Cependant accommodés de la paste propre à faire de tartes et raspés un pain blanc. Et avant *que* mettre la paste en la tourtiere, couvrerez le fond de la tourtiere du pain blanc raspé. Et puis y mectrés la paste dessus et sur la paste derechef du pain raspé et sept ou huit morceaux de beur et, puis, les cerises. Sur les cerises jecterés du burre et canelle. Et après couvrirés la tarte de paste joliment entretailée*^C et la mectrés cuire.

Pour faire une tarte de cousine*^D, ce qu'ils appellent de craecquebesse*^E

Prennés bonne quantité de cousines et les nettoyés [fol. 45v°] des foeuilles et de celles quy polrovent*^A estre pommes et puis raspés un pain blanc. Ce fait, accommodés de la paste propre à faire tourtes ou tartes. Et avant que mettre la paste en tourtiere, couvrirés le fond d'icelle tourtiere de pain raspé et là dessus mectrés la paste assés tendrement estendue. Et sur la paste encor du pain raspé, sept ou huit piechettes de beur et après les cousines en bonne quantité et, sur les cousines, force sucre et canelle. Et puis couvrirés la tarte de la mesme paste.

Pour faire des oreillers*^B

Prennés des amandes et les estampés avecq de l'eau de rose et du sucre bien menu. Qu'on fait, mectés la composition sur des hosties*^C et les coupés

⁴⁷ *ms.* prenez

⁴⁸ *ms.* tyueau

⁴⁹ *ms.* pertuisee

comme un oreiller. Et mectés deux hosties l'un sur l'autre dessous et dessus. Apres battés un œuf ou deux avecq de la fleur de fourment et saffran et en faictes *comme* du papin. Et serrés avecq papin tout à l'entour les hosties et faites *comme* un petal bord. Et voyés qu'il n'y ayt aucun trou aux hosties, car sy le finals*^D y entroit (en quiz*^E les cuiras), ils ne s'esleveroient point. Et quant ils ne s'eslevent, ils ne vaillent rien.

Pour faire manger real

Prennés une demie pinte de laict, une demye livre de fromage nouveau et un peu de fromage bien raspé et six œufs sans le blanc, un quartron et demy de sucre et un peu d'eau de senteur, de la canelle, cloux de gerouffle et saffran et desmellez bien le tout ensamble. Aprez le laissés boullir tant qu'il soit espés. Et puis le servés au plat et y mectés sucre et canelle par-dessus.

Pour cuire des printes*^F

Prennés une pinte de laict, le detemprés ou desmellez avecq trois œufs et autant de la fleur de fourment, que la composition soit un peu plus clere que celle des gauffres. Et puis y boutés voz fourmes dedans et de là au finals ou payelle à cuire.

[fol. 46r^o] **Pour faire des souris à queue**

Prennés de la fleur à discretion et la detemprés ou desmellés avecq de l'eau et des œufs. Et après prennés de la saulge, les foeuilles et les boutés dedans la compositon et de là au finals ou payelle et les frirés. Et les servant à table, y mectrés un peu du sucre par-dessus avecq un rastroir.

Pour cuire pommes en payelle à servir [...] ⁵⁰

Prennés de la fleur de fourment et y mectés un peu de cervoise, si que la fleur soit seulement moullée et puis du vin. Et battés le tout qu'il soit *comme* du papin. Après prennés des pommes et les pellés et coppés en rondelles et les touillés audit papin. Et puis les mectés frire en payelle chaude et beur bruslant, mais faut toujours tourner la payelle.

Aultrement

Prennés du laict et le chauffés et, puis, le mectés en une payelle ou plat de bois et y mectés de la fleur de fourment tant qu'il soit espés *comme* paste. Après y mectés des œufs, un peu de beur fondu et le petrisés avecq les mains, mais pas trop. Après pellés des pommes et coppés le dessus et les vuidés*^A. Et prennés

⁵⁰ *ms.* forme incompréhensible – au fruit ?

des amandes et les estampés avecq un peu d'eau rose. Après y mettés du pain raspé, du sucre, canelle, corintes ; desmellés le tout ensemble. Et de cela remplirés vos pommes et les couvrirés en haut avecq ce qu'aurés coppé d'icelles. Et de laquelle paste ferés couvertures fort tendres dont couvrirés enthierement chacune pomme. Et après les cuirés en finals, mais tourné bien la payelle.

Et de la mesme paste polrés encor *faire* cuire choses exquisés, doncques en faites couvertes et estampés [fol. 46v^o] des amandes avecq eaue de rose et tamisés du sucre et le meslés avecq les amandes. Et ayant le tout bien meslé, mettés en sur la paste avecq une cuillere et la couvrirés aussy d'icelle paste. Et le coupés à l'entour avecq un rolle*^A. Puis le cuisés en finals, en payelle et beur brulant.

Pour faire un ratton*^B

Prennés du pain blanc raspé, de la fleur et du laict, des œufs, beur fondu et un peu de gist ou levan. Detemprés le tout *comme* un papin et le laissés lever. Et sy voulés, y polrés mettre sucre et un peu d'eau rose. Laquelle composition ainsy accommodée, jecterés en une tourtiere mouillée de beur, la serrant fort bien. Ferés du feu dessous et dessus et quant le ratton sera assés cuit, l'osterés et coperés ou plustost l'ouvirés d'un fillet et y mectrés force bure et sucre dessus.

Aultrement

Prennés une demye pinte de laict doux ou cresse, des œufs et fleur à discretion et desmellerés *comme* dessus. Puis jectés *vostre* composition en une tourtiere et laissés cuire à longue main. Et estant *vostre* ratton cuit, le couperés *par* grandes et larges trenchés ou pieches et icelles cuisés en finals (qu'autrement l'on appelle frire en payelle). Et puis en servant à table, y jecterés force sucre dessus.

Pour faire painade*^C

Prenés de l'eau et pain blan et du beure fresche, boulés le tout ensamble. Après la passerés en un tamis et, y adjoustant de mieux d'œuf, sucre et un peu d'eaue de roses, le reboullérés.

Pour faire un chaudeau*^D d'amandes

Prennés les amandes et les lavés fort bien, sans les peller. Et puis les estampés et après les passés avecq vin et cervoise. Et y mettez sucre et canelle et le mettés boullir.

[fol. 47r^o] **Pour faire du ris**

Premierement il faut bien laver le ris en eaue froide sy longtemps que l'eaue demeure clere. Puis eslisés*^A le ris dehors quy point pellé*^B. Quoy fait, le mectés boullir en eaue et, estant aucunement bouilly, jecterés l'eaue [...] ⁵¹ et le mectés boullir en laict. Puis, quant il commencherà venir espés, y faudra mectre un peu du sel, à l'advenant *que* vous l'aimerés doux. Et quy veut, y polra mectre un peu de saffran. Et le faut continuellement mouvoir tant qu'il soit espés assés. Puis l'osterés du feu et hors du pot et le mectrés en plats, ainsy que vous en voulés servir à table.

Pour faire nattes*^C

Vous prendrés vingt pots de laict et les mectrés boullir en un chaudron bien net. Et aurés une taille avecq du laict pres de vous et quant il commencherà boullir, l'y jecterés peu à peu dedans. Après, quant il aura encor bouly un bouillon*^D, l'osterés et aurés autant de tailles propres qu'avés de pots de laict. Et verserez ce laict en toutes ces tailles. Et quant il sera presque du tout froid, en osterés les peaux, les mectant toutes l'une sur l'autre sur un trenchoir. Et après remectrés *vostre* laict à boullir *comme* dessus et faites ce sy ⁵² souvent que voz nattes seront assés espesses, c'est-à-dire, que vous aurés de peaux du bonne santeur, l'une sur l'autre.

Et de vingt pots de laict *comme* ci-dessus, aurés trois plats de nattes.

Pour faire vers*^D

Prennés quatre œufs et une pinte de laict et les battés ensemble. Et puis les mectés boullir tant que soyent mattons. Et lors y mectés de l'eaue rose et puis les mectés esgouter en un linge. Et le laissés [fol. 47v^o] escouler ou esgouter ainsy une nuict ou tant *que* la moiteur*^A soit tout dehors. Et ce fait, le mectés en un mortier et y adjoustés sucre et un quarteron de burre fresche. Et l'estampés ainsy ensemble et le frottés parmy une taille*^B trouvée et le servés en tasches*^C ou plats.

Pour faire tartes du fromaige de Nivelles*^D

Prenés un fromaige de Nivelles et après l'avoir nettoyé, le couperés bien menu et le desromprés avecq de la bonne cresse, que soit bien douche et avecq force d'œuf sans le blanc et du burre fondu. Et puis le mectés en paste, laquelle paste vous ferés avec un peu d'eaue tiede où *qu'il* y aura du beur fondu, de la fleur de fourment avecq un mieulx d'œuf, la petrissant fort bien.

⁵¹ ms. ei suivi de quatre jambages et de lettres ez – forme incompréhensible.

⁵² Lire ceci.

Autre tarte de fromage

Prenés du mol fromage et le rompés tout en pieces. Et puis y mettés douze œufs, beur et cresse et le desmellés bien ensemble. Et le mettés en paste et quant elle sera cuite, la faut bien beurrer.

Pour faire flans

Prenés demy pinte de laict et deux mieulx et un œuf avecq le blanc et le battés bien fort et y mettés le quart d'une cuilliere d'argent de fleur de fourment et du sucre et la desmelés ensemble. Et le jectés en crouste que voyés ad ce propres, les remplissant seulement jusques à moitié. Et puis les mettrés cuire au four ou bien sur feu de charbons, non trop chaud. Et pour les croustes, avant qu'y mette le^{*E} mixture dedans, il est besoin de le mettre devant au four ou sur le feu dans payelles propres à cuire flans, afin qu'ils s'affirmissent^{*F} et retiennent mieux la composition et mesmes sans les bouger du feu. L'on y doit jecter la composition dedans et les laisser ainsy cuire.

[fol. 48r°] Et *pour faire* bonne crouste aux flans, prenés de la farine de fourment à discretion, et à l'advenant que vous voulés faire beaucoup ou peu des flans, deux ou trois œufs et force beur fondu ou cresse ou laict. Et puis petrisant bien le tout, en faites paste.

Autre façon à faire flans

Prenés une pinte de cresse, huict œufs fresches avecq leur blanc, six cuillieres d'argent de bonne et blanc fleur de fourment. Et puis y mettés du sucre selon que voulés avoir les flans doux et un peu de beur fondu [...] ⁵³ ut supra.

Pour faire de flans brun

Prenés des pommes cuites et pain d'espece, des œufs avecq le blanc, du sucre, canelle, cloux, le tout à discretion et un peu du sirop, afin que la mixtion soit brune. Après mettés vos croustes en une tourtiere sur des charbons ou bien au four qu'y ne soit trop chaud. Et puis quant elles seront un peu afferméés, jectés la mixtion dedans et les laisser cuire.

Pour faire flans au plat

Prenés une pinte de cresse et trois mieulx d'œufs, ou bien, des trois œufs prenés l'un avecq le blanc et les battés bien. Et y mettés une cuilliere d'argent de fleur de fourment et un peu du sucre et le mettés en un plat, la couvrant de la couverture d'une tourtiere. Et mettés plus de feu en haut que dessoul.

⁵³ *ms. forme incompréhensible – rup ?*

Pour faire mol fromage du lait

Prenés un lot de lait beuré et laissés escouler en un linge net une nuict. Et quand la mieuche*^A est bien dehors, mettés-le en une taille et y mettés trois ou quatre mieux d'œufs et, sy voulés, un [fol. 48v^o] peu de cresse et sucre. Et puis le mettés en taillettes où qu'on met les fromages en un linge net. Après le servés en plat, en y mettant de la cresse doulche dessus.

Pour faire des mattons

Prenés un pot de bon lait doux et le mettés sur le feu et, aussy qu'il commence eslever et boullir, prenés une demye pinte de lait beuré et quatre mieux d'œufs et les batterés bien fort, les desmelant, après qu'ils sont battus avecq le lait buré. Et puis le jecterés avecq le lait buré dans ledit lait doux et en cas que le lait ne volt*^A se tourner en mattons, prendrés une cuilliere d'argent de vinaigre et le mettés dedans. Et lors sans faute le lait se tournera en mattons. Et quand les mattons seront bien tourne, les mettés à degouster en taillettes trouvées à ce propres ou en un linge net et ou*^B tamy. Et ceste quantité dite sera pour deux plats.

Pour faire un papin bon comme papin d'Espagne

Prenés de la fleur de rys, de la cresse ou lait doux à discretion et, à l'advenant que vous en voulés peu ou beaucoup, un peu d'eaue rose et sucre, le desmellant ensemble. Et le laisserés boullir tant qu'il soit assez espés.

Aultrement

Prenés un pot de lait doux et pour un peu demy pattart de pain blanc, que rasperés bien menu, et quatre œufs que bien batterés et jecterés avecq le pain dedans le lait. Quand il boulle, [...] *^C un peu de sucre et eaue rose.

[fol. 49r^o] **Pour faire neige**

Prenés de la cresse et un peu d'eaue rose et, puis, une vergette de [...] ⁵⁴ et batterés icelle cresse tant qu'elle escume. Et ostant icelle cresse avecq un escumoir, la mettés degouster en un tamy, laquelle escume est dite neige. Et après, quant vous vous en voudrés servir, prendrés quelque grande [...] *^A de rosmarin ou de laurier, ou d'autre verdure qu'attacherez dans un pain blanc. Et ainsy le mettés droit dans un plat, couvrant le pain bien fort de ceste neige sy qu'on ne le voye point et chargeant ladite branche ou ses feuilles de çà et de là de ceste neige et ainsy le mettrés à table.

⁵⁴ *ms. forme incompréhensible – roimon ?*

Pour faire gauffres

Prenés un pot de laict et le ferés tiede et cependant qu'il chauffe, prenés vingt œufs avecq le blan lesquelles batterés fort bien. Et y mettés une cuillere de ghis*^B appelé overgerste*^C. Et y mettrés après une livre du beur et, desmellant le tout avecq le laict, y adjoüsterés peu à peu une mesure de farine. Et les polrés faire une paire d'heures avant souper. Et le mettre au costé de la cheminée, le couvrant d'un plat, ou linge double, ou drap, à fin que la composition se leve plus facilement et que les gauffres en soyent de tant plus legeres.

Quant à la mesure de farine ou fleur, dont icy est *parlé*, c'est celle dont on use en univers. Et *pour avoir* celle *part*, une regle assuree au regard de la quantité de fleur ou sucre *qu'il* y convient mettre. Je le laisse à *votre discretion* tant que la *composition* soit espesse, *comme* un papin.

Pour faire gauffrettes ou oublies

Prennés un pottefin avecq de l'eau chaude et y mettés un peu de beur. Aprez prenés un autre petit pot [fol. 49v^o] et y mettés de la fleur de fourment et deux œufs avecq le blanc. Et puis y mettés ladite eaue chaude et un peu de vin qu'il aye le goust et desmellés le tout ensemble. Et ce fait, y mettés de la foille coupée en fort petites piechettes, du sucre, gingembre estampé et en faictes gauffrettes.

Pour faire gauffrettes d'amandes

Prenés amandes pellées et estampés bien menue. Et y adjoustés cinq ou six œufs et un peu de fleur de rys et de l'eaue de rose, sucre et un peu du beur fresche et en faictes gauffrettes.

Pour faire struynen*^A

Prenés de la fleur de fourment et des œufs à discretion et, pour chacun œuf, une cuillere d'eaue, tant qu'il soit *comme* un papin espés. Et puis le polrés frire sur le feu avecq du beur en une payelle à faire voutes, le faisant couvrir tout à l'entour de la payelle. Et couvrir le fond enthier d'icelle à ce *qu'elle* soit large et non espesse. Et les ayans fry sur l'un des costés, les tournerés gentiment *comme* une vaute.

Pour faire struynen de ris

Prenés du ris bouly et y mettés un peu de laict tiede, des œufs et beur en bonne quantité et un peu de fleur de fourment. Et puis les cuisés en la payelle *comme* dessus et y mettés du sucre, sy bon vous semble.

Pour faire spritsen*^B

Prenés une pinte de laict doux et le mectés en une platte payelle à boullir. Et y mectés après de la fleur de fourment, tant qu'il soit espés et le laissés sur le feu tant et sy longuement qu'il soit secq et *comme* paste. Apres le mectés en un mortier et prenés noeuf ou dix œufs et les mectés en eaue chaude, tant que la froideur soit desous. Et après en mectés deux à la fois dans ladite paste, en estampant tousjours la paste, car plus que vous estampés la paste, mieux est-il. Ou bien, [fol. 50r^o] quy ne veult estamper la paste, la polra bien petrir des mains en un plat de bois. Et là estant bien estampée ou petrie, en prendrés en la paste et le mectérés au finals ou payelle quy doit estre bien chaude, davant que le mectre dedans cuire.

Pour faire gaufres excellentes

Prenés huit œufs avecq le blanc et huit faictes sans le blan et battés le bien, car plus longtemps seront-ilz batuz, plus seront les gauffres tendres. Item, prenés une pinte de cresse douce et la mectés un peu sur le feu, sy qu'elle soit tiede. Puis prendés du beur fondu presque à la quantité de la cresse et desmellés le tout ensemble avecq de la farine quy soit bien seche. Et quant elle est temprée, y mectrés une cuilere ou un peu davantage de gis*^A. Et puis le mectrés une heure ou II au coin de la cheminée. Et quy les voudra avoir plus excellentes, y polra mectre aussy du sucre à la discretion et n'avenant *qu'il* les veut *avoir* douces.

Item, quand on les va cuire, l'on y mect aussy un peu de vin, principalement sy la viande*^B estoit trop espesse.

Pour faire blanc manger

Vous prendrés une geline et la boulerés fort bien. Et après osterés la chair de la poitrine et la froterés en un beau linge et l'esplucherés bien dely*^C en filets, sy faire se peut. Et sy vous trouvés trop de difficulté à l'esplucher ainsy en fillets, vous polrés estamper la chair en un mortier et puis passer avecq eaue rose en une estamine. Et l'ayant ainsy espluché, la laisserés temprer [fol. 50v^o] un demy jour en eaue de rose. Et après prendrés ladite chair et escoulerés l'eaue et la baterés avecq une cuilere de bois. Et après prendrés deux pots de laict et une livre de fleur de ris et le desmellerés fort bien avecq *vostre* laict. Et prendrés trois livres du plus blanc sucre et meilleur que trouver polrés. Et mesllérés le tout ensemble avecq la chair et la mectés boullir tant qu'il soit espés presque pour le couper. Et après le mectés en un grand plat et refroidir et espesser. Et

quant en vouldrés servir, en couperés trois ou quatre trenches *que* mectrés en plat *pour* servir à table.

Pour faire blanc manger subitement ou en haste

Prenés une livre d'amandes, sy les pellés. Et puis les pillés en un mortier avecq de l'eau de roses tant et jusques à ce qu'il devienne cler *comme* laict. Puis passés en une estamine. Quoy fait, prenés farine d'amidon - une livre, du sucre blan - dix onces et mesllés tout ensemble avecq eau de puich ou de fontaine, tant qu'il devienne fort cler. Puis le faictes boullir à petit feu, le remuant tant qu'il soit cuit.

Pour faire blan manger en Caresme

Au lieu d'une geline que l'on prend ordinairement pour faire blan manger, vous prendrés un brochet et le mectrés boullir. Quant il sera bouly, vous l'esplucherés bien dely*^A, *comme* cy devant avons eut de la geline. Et puis ferés *comme* l'on fait ordinairement le blan manger.

Pour faire cresme de Moerbelue*^B

Vous prendrés de la cresme *comme* elle est pour burer, mais qu'elle soit douche, et la mectés escouler parmy un beau linge ou serviette fine. Et après la mectés en l[e] coin⁵⁵*^C tant qu'il viendra bon d'en servir à table, y mectant force sucre dessus.

[fol. 51r°] **Pour faire cresme boulie**

Prennés trois lots de laict doux, ainsy qu'il vient de la vache, lequel mectés boullir en un beau pot tant qu'il soit restraint à la moitié. Quoy faict, l'osterez du feu, le rejectant tousjours d'un pot en un autre à ce qu'il ne vienne aucune peau dessus. Et quant il sera froid, prendrés une pinte de cresme avecq une douzaine et demy d'œuf, lesquelles passerés avecq la cresme parmy une estamine avec laict. Quoy fait, mectrés *vostre* laict ainsy accomodé en une belle quenne*^A de grès au costé de la cheminée, en la couvrant. Mais gardés de ne la point mectre trop pres du feu, qu'elle ne vienne à boullir ou trop s'eschauffer, ains la mectrés sy bien que recevant aucunement la chaleur, elle se prenne. Et estant prise, la mectrés en la cane avecq la mesme quenne. Et quand il sera question la servir à table, la jecterés en plat ou autre chose à ce propre.

⁵⁵ ms. la coine

Notes critiques

Gall. Fol. 220

- [5r^o] *^A **espez** = *épais*.
- [5r^o] *^B **copper** – forme pour *couper*. V. Van Daele, p. 91.
- [5v^o] *^A **dely** – forme de *deli* qui signifie « délicat, grêle ». V. Godefroy, t. 2, p. 483.
- [5v^o] *^B **fault** – le *il* impersonnel fait défaut, mais cette construction est courante dans l'ancienne langue depuis le français médiéval.
- [5v^o] *^C **payelle** – forme pour *poêle*. V. Godefroy, t. 5, p. 684.
- [6r^o] *^A **filler** = *filer* : « faire couler en un filet ». V. le DMF.
- [6r^o] *^B **chaudire** – forme pour *chaudière*, qui n'est pas attestée.
- [6r^o] *^C **espautrer** – « briser, fricasser ». V. le DMF.
- [6v^o] *^A **fleur** – « farine ».
- [6v^o] *^B **forment** – il s'agit de *froment*.
- [6v^o] *^C **bure** – il s'agit de *beurre*. V. Godefroy, t. 8, p. 321.
- [6v^o] *^D **gist** – forme du Nord de la France pour *giet*, c'est-à-dire « levure de bière ». V. le DMF.
- [6v^o] *^E **dessoulz** = *dessous*.
- [6v^o] *^F **burre** – 3^e pers. sg de *beurrer*.
- [7r^o] *^A **detemprer** – il s'agit d'une variante du verbe *détremper*.
- [7r^o] *^B L'*aisselle* désignait « toute sorte de planche ». V. le DMF.
- [7r^o] *^C **espartant** – il s'agit du verbe *espartre*, c'est-à-dire « disperser, éparpiller, répandre ». V. Godefroy, t. 3, p. 509.
- [7r^o] *^D **onnyment** = *oniement*, c'est-à-dire « de manière égale ». V. Godefroy, t. 5, p. 605.

- [7r^o] *^E **orlerez** – il s’agit de l’action de « border ». V. Godefroy, t. 5, p. 640.
- [7r^o] *^F **doibts** = *doigts*.
- [7v^o] *^A **n’avenant les amandes** – il s’agit d’une grande quantité de sucre qui n’est pas convenable aux amandes.
- [7v^o] *^B **tromiser** – selon le contexte, il s’agit du verbe *tamiser*.
- [7v^o] *^C **voillet** – forme concurrente de *voillette*. Dans l’ancienne langue, c’était un mot masculin. V. Godefroy, t. 8, p. 283.
- [7v^o] *^D **papin** – « bouillie ». V. Godefroy, t. 5, p. 729.
- [7v^o] *^E **parcuire** – ce verbe signifie « achever de cuire ». V. le DMF.
- [8r^o] *^A **estamper** – « écraser, broyer ». V. le DMF.
- [8r^o] *^B **roller** – variante du verbe *rouler*.
- [8r^o] *^C **foille** – variante de *feuille*. V. Van Daele, p. 210.
- [8r^o] *^D **gerouffle** = *girofle*. V. Godefroy, t. 9, p. 699.
- [8r^o] *^E **fourment** = *froment*.
- [8r^o] *^F La séquence *avoir pressez* se réfère aussi à *icelle fourme*.
- [8v^o] *^A **mieux** – variante de *moieul*, c’est-à-dire la partie centrale de l’œuf. V. Godefroy, t. 5, p. 360.
- [9r^o] *^A **haischer** – il s’agit d’une variante du verbe *hacher*.
- [9r^o] *^B **seel** – variante de *sel*.
- [9r^o] *^C **mout** – forme du verbe *moudre* ?
- [9v^o] *^A **s’eschaffer** – variante du verbe *s’échauffer*.
- [9v^o] *^B **estramper** – « mélanger ». V. le DMF.
- [9v^o] *^C **especeries** – ensemble des épices.
- [9v^o] *^D **endroitz** = *endroits*.
- [10r^o] *^A **gresse** – variante de *graisse*.
- [10r^o] *^B **foy** – variante de *foie*.
- [10r^o] *^C **raspoir** – forme pour *râpoire* « râpe de cuisine ». V. le FEW XVI, 670.
- [10r^o] *^D **jone** – variante de *jeune*.
- [10v^o] *^A **entendre** – il s’agit de l’adjectif *tendre*.
- [10v^o] *^B La recette fait défaut.
- [11r^o] *^A **descailler** – « résoudre, en parlant du sang ». V. Godefroy, t. 2, p. 548.
- [11r^o] *^B **arrecque** – il s’agit d’*arête*. Cette forme n’est pas notée dans les dictionnaires.
- [11r^o] *^C **corintes** – « raisin sec de Corinthe ». V. le DMF.

- [11r^o] *^D **baflicum** = *basilic*.
- [11r^o] *^E **margelaine** – variante de *marjolaine* : « plante aromatique ». Cette forme n'est pas notée dans les dictionnaires.
- [11r^o] *^F **accoustrer** – « préparer ». V. le DMF.
- [11r^o] *^G **nettoyer** – l'infinif employé comme impératif : cas fréquent avant et après.
- [11v^o] *^A **tourny sol** = *tournesol*. Cette graphie n'est pas relevée dans les dictionnaires.
- [11v^o] *^B **estorgon** = *esturgeon*.
- [12r^o] *^A **adoube** – c'est un substantif déverbal provenant du verbe *adouber* qui peut signifier « arranger ou préparer », mais aujourd'hui, comme régionalisme, il peut signifier « mettre du beurre ou du lard » ; ici, il s'agit plutôt de la première signification. Ce régionalisme est utilisé dans de nombreuses régions du sud de la Loire, dans le Béarnais et aussi dans certaines régions du sud-est. Le *FEW* note aussi le substantif *adobbe* « préparation culinaire » (1590) (*FEW XV*, 78).
- [12r^o] *^B **fenoille** – variante de *fenouil*. V. Godefroy, t. 3, p. 751.
- [12r^o] *^C **blance** = *blanc*.
- [12v^o] *^A **ains** – « plutôt, de préférence ». V. Godefroy, t. 1, p. 192.
- [13r^o] *^A **nuiel** = *nuit* ; cette forme n'est pas notée dans les dictionnaires.
- [13r^o] *^B **loot** – forme pour *lot* qui est une « sorte de mesure pour les liquides et les solides ». Cette forme a été utilisée dans l'Ile de France, la Picardie, l'Artois et la Flandre. V. Godefroy, t. 5, p. 37.
- [13r^o] *^C **à l'advenant** – « comme il convient ».
- [13v^o] *^A **pordins** – probablement, en prenant en compte le contexte du recueil, il s'agit de l'intestin, du boyau du porc.
- [14r^o] *^A **de long** – il s'agit de l'espace de temps.
- [14v^o] *^A **il** = *ils* – forme courante depuis l'ancien français.
- [14v^o] *^B **genevre** – variante de *genièvre*. V. Van Daele p. 217.
- [14v^o] *^C **prouffitable** – variante de *profitable*. V. Godefroy, t. 6, p. 425.
- [14v^o] *^D **boult** – 3^e pers. sg du verbe *bouillir*.
- [14v^o] *^E **miserere** – il s'agit du temps nécessaire pour réciter un *miserere*.
- [15r^o] *^A **persin** – variante de *persil*. V. Godefroy, t. 6, p. 108.
- [15r^o] *^B **moulle** – variante de *moelle*.
- [15r^o] *^C **vu un poulice** – dans le sens de « comme un pouce ».
- [15r^o] *^D **mieufs** – v. la note 8v^o*^A.

- [15r^o] *^E **asmaes** – probablement il s’agit d’une variante d’*aesme* employée dans le sens de « à vue, sans peser ni compter ». V. le FEW, t. 24, p. 230.
- [15v^o] *^A **vaulte** – variante de *vaute*, c’est-à-dire « crêpe, omelette ». V. Godefroy, t. 8, p. 299.
- [15v^o] *^B **pré** – variante de *près*.
- [15v^o] *^C **lardir** – variante de *laroir*, c’est-à-dire « broche pour larder » ? V. Godefroy, t. 10, p. 64.
- [16r^o] *^A **voerre** – variante de *verre*.
- [16r^o] *^B **matton** – « lait caillé ».
- [16r^o] *^C **matanné** – variante de *matonné*.
- [16r^o] *^D **telle** – « récipient évasé, plus large que profond ». V. le DMF.
- [16v^o] *^A **quarttron** = *quarteron*.
- [16v^o] *^B **rafiolés** = *ravioli*. Cette graphie n’est pas notée dans les dictionnaires.
- [16v^o] *^C **harecques** = *arêtes*.
- [16v^o] *^D **bourles** = *bourlet, bourrelet*, c’est-à-dire « tout ce qui est allongé et bombé ». V. CNRTL.
- [17r^o] *^A **piechette** – il s’agit d’une petite pièce.
- [17v^o] *^A **brese** = *braise*.
- [17v^o] *^B **cran** – forme pour « raifort sauvage ». V. le *Grand Robert*.
- [17v^o] *^C **rafain** = *raphane = raifort, rave*. V. Godefroy, t. 6, p. 552.
- [18r^o] *^A **houscher** = *hacher*.
- [18r^o] *^B **deslie** – v. la note 5v^o*^A.
- [18r^o] *^C **gernon** = *germon*, c’est-à-dire *germe*. Il s’agit de l’« œuf fécondé, ou portion de l’œuf qui se segmente pour donner naissance à l’embryon » (CNRTL).
- [18r^o] *^D **roisin** – variante de *raisin*.
- [18v^o] *^A **pouilleu** – variante de (*menthe*) *pouliot*.
- [18v^o] *^B **cannart** – variante de *canard*.
- [19r^o] *^A **orangue** = *orange*.
- [19r^o] *^B Le verbe *défaire* est ici employé dans le sens de « séparer, détacher quelque chose ». V. le DMF.
- [19r^o] *^C **naveau** – variante de *navet*. V. Godefroy, t. 5, p. 477.
- [19r^o] *^D **vous** = *vos*.
- [19r^o] *^E Construction maladroite que nous laissons telle quelle, par respect du / de la copiste.

- [19v^o] *^A **cur** – variante de *cœur*.
- [19v^o] *^B **desly** – v. la note 5v^{oA}.
- [19v^o] *^C **proune** = *prune*. V. Godefroy, t. 10, p. 441.
- [20r^o] *^A **logne** – variante de *longe*, c'est-à-dire « moitié de l'échine d'un veau ». V. Godefroy, t. 5, p. 19.
- [20r^o] *^B **sieu** – « graisse ». V. Godefroy, t. 10, p. 673.
- [20r^o] *^C **desmeler** = *démêler* au sens de « remuer, mêler ».
- [20r^o] *^D **toye** – variante de *taie*.
- [20r^o] *^E **cuisot** = *cuissot*. Cette forme est picarde.
- [20v^o] *^A **grouseille** = *groseille*. V. Godefroy, t. 9, p. 730.
- [21r^o] *^A **biete** – variante de *bette*. V. Godefroy, t. 8, p. 320.
- [21r^o] *^B **espinas** – variante d'*épinard*.
- [21r^o] *^C **semont** = *semant*.
- [21r^o] *^D **cherfoeuil** = *cerfeuil* – forme picarde.
- [21r^o] *^E **pappin** – « bouillie pour les enfants ». V. Godefroy, t. 5, p. 729.
- [22r^o] *^A **dades** – variante de *dattes*. V. Godefroy, t. 9, p. 269.
- [22r^o] *^B **temprer** = *détremper*.
- [22r^o] *^C **malvesye** – variante de *malvoisie*, c'est-à-dire « vin grec ». V. Godefroy, t. 10, p. 114.
- [22r^o] *^D **derechief** = *derechef* : « ensuite ».
- [22v^o] *^A **force** – « quantité, abondance ». V. Godefroy, t. 9, p. 638.
- [22v^o] *^B **espresser** = *exprasser*, c'est-à-dire « presser, faire sortir ». V. Godefroy, t. 3, p. 550.
- [22v^o] *^C Construction maladroite où « un peu » a rapport au « pain blanc ».
- [22v^o] *^D fol.^o - indication du / de la copiste sans qu'il soit précisé de quel feuillet il s'agit.
- [23r^o] *^A v. la note 18r^{oC}.
- [23r^o] *^B Un verbe fait défaut, peut-être *battre*, ou un autre.
- [23v^o] *^A v. la note 22v^{oD}.
- [23v^o] *^B **perdessus** = *par-dessus*.
- [23v^o] *^C **begasses** – variante de *bécasses*.
- [23v^o] *^D **oyson** – il s'agit de « jeune oie ». V. Godefroy, t. 5, p. 679.
- [24r^o] *^A **aulx** = *ails*.
- [24v^o] *^A **colis** = *coulis*, c'est-à-dire « mets concentré obtenu par cuisson lente ». V. le DMF.
- [24v^o] *^B **le** – *le* pour *la* – trait dialectal caractéristique du Nord de la France.

- [24v^o] *^C **four** = *fort* ?
- [24v^o] *^D **taille** – variante de *telle*, c'est-à-dire « récipient évasé, plus large que profond ». V. le DMF.
- [24v^o] *^E **pottefin** – variante de *potequin*, c'est-à-dire « petit pot ».
- [25r^o] *^A **toye** – variante de *taie*, dans le sens d'« enveloppe d'un organe, viscères ». V. le DMF.
- [25r^o] *^B **fenoil** = *fenouil*.
- [25v^o] *^A **pis** – au sens de « mamelle d'une vache ».
- [25v^o] *^B **lange** – variante de *langue*. V. Godefroy, t. 4, p. 716.
- [25v^o] *^C **hussepot** – variante de *hochepot*, c'est-à-dire « ragoût de bœuf ». V. Godefroy, t. 9, p. 761.
- [25v^o] *^D **roignons** – variante de *rognons*.
- [25v^o] *^E **vertus** – il s'agit de *verjus*.
- [26r^o] *^A **oyelle podride** – il s'agit d'un plat espagnol *olla podrida*, en fr. ce plat s'appelle *oille*.
- [26r^o] *^B **oyselle** – « oiseau femelle ».
- [26r^o] *^C **oureille** – variante d'*oreille*.
- [26v^o] *^A **trenchois** = *tranchoirs*.
- [26v^o] *^B **prenné** = *prenez*.
- [27r^o] *^A **quard** – variante de *quart*.
- [27r^o] *^B **si** – il s'agit de *six*.
- [27r^o] *^C **traille** – variante de *treille*, c'est-à-dire « grille ».
- [27v^o] *^A **le** = *les*.
- [27v^o] *^B **desromper** – variante de *dérompre*, dans le sens de « briser, rompre ». V. Godefroy, t. 2, p. 525.
- [27v^o] *^C **pompon** – « melon, concombre ». V. Godefroy, t. 6, p. 90.
- [29r^o] *^A **dedans** – au sens de l'« intérieur ». V. Godefroy, t. 9, p. 285.
- [29r^o] *^B **rondioles** – « ce qui est de forme circulaire ». V. le DMF.
- [29r^o] *^C **rolloir** = *rouleau*. V. Godefroy, t. 7, p. 229.
- [29r^o] *^D **cherises** – forme picarde de *cerises*.
- [29r^o] *^E **elle** = *elles* : cas fréquent avant et après.
- [29r^o] *^F **si** – « ainsi ».
- [29v^o] *^A **pierette** – « noyau d'un fruit ».
- [29v^o] *^B **devestu** – participe passé du verbe *devestir* = *dévêtir* dans le sens de « dépouiller ». V. Godefroy, t. 9, p. 367.
- [30r^o] *^A **turnere** = *turner* au sens de « devenir ».

- [30r^o] *^B **tuyaulx** – le sens de « noyau ».
- [30v^o] *^A **estricher** – « resserrer ». V. Godefroy, t. 3, p. 647.
- [30v^o] *^B **parcuire** – « achever de cuire ». V. Godefroy, t. 5, p. 752.
- [31r^o] *^A **pottaige** = *potage*.
- [31r^o] *^B **pouillieu** – v. la note 18v^{oA}.
- [31r^o] *^C **qui** = *que*.
- [31r^o] *^D **cabusette** – il s'agit de « petit cabus », c'est-à-dire « chou cabus ». V. Godefroy, t. 8, p. 402.
- [31r^o] *^E **hoster** = *ôter*.
- [31v^o] *^A **morcheau** – forme picarde pour *morceau*.
- [31v^o] *^B **rosties** = *rôties*, c'est-à-dire « tranches de pain grillées ». V. Godefroy, t. 10, p. 593.
- [31v^o] *^C **embu de** = *imbu* au sens d'« imprégné de ».
- [32r^o] *^A **oester** = *ôter*.
- [32r^o] *^B **pourbouilly** – participe passé du verbe *pourbouillir*, c'est-à-dire « bouillir ». V. Godefroy, t. 6, p. 353.
- [32r^o] *^C **au pain** = *avec le pain*.
- [32r^o] *^D **palonne** – variante de *palon*, c'est-à-dire « pot de terre ». V. Godefroy, t. 5, p. 711.
- [32r^o] *^E **mastelle** – selon le contexte, il s'agit de *mesteil*, c'est-à-dire « mélange de froment et de seigle semés et récoltés ensemble ».
- [33r^o] *^A **poignie** = *poignée*.
- [33v^o] *^A **tesvene** = *tenve*, c'est-à-dire « ténu, menu ». V. le DMF.
- [33v^o] *^B **caourde** = *gourde* ou *course*.
- [33v^o] *^C **cavourde** = *caourde*, c'est-à-dire *gourde* ou *course*.
- [34r^o] *^A **leguement** = *légèrement*.
- [34r^o] *^B **escoulier** = *écouler*.
- [34v^o] *^A **aigret** – verjus. V. Godefroy, t. 1, p. 184.
- [35v^o] *^A **puich** = *puits*.
- [35v^o] *^B **sursemer** – « semer par-dessus ». V. Godefroy, t. 7, p. 605.
- [36v^o] *^A **escuielle** – variante d'*écuelle*.
- [37r^o] *^A **terfu** = *tréfeu*, c'est-à-dire « chenet », « trépied ».
- [37r^o] *^B **pourcelaine** – variante de *porcelaine* « pourpier ». V. Godefroy, t. 6, p. 283.
- [37r^o] *^C **mattonner** – « coaguler, cailler ». V. Godefroy, t. 5, p. 203.
- [37v^o] *^A **deslus** – v. la note 5v^{oA}.

- [38r^o] *^A Quelque chose fait défaut. Peut-être « peu ».
- [38r^o] *^B **jacopine** = *jacobine*. C'est une « soupe riche à chapons, à moelle, à fromages et herbes ». V. le DMF.
- [38r^o] *^C **trenchette** – « petite tranche ».
- [38r^o] *^D Une lacune s'est produite dans le manuscrit qu'il est difficile de combler.
- [38v^o] *^A **melis** = *mêlé*. V. Godefroy, t. 5, p. 290.
- [39r^o] *^A **hatteltes** = *hâtelles*, c'est-à-dire « petits morceaux de viande rôtie ». V. *hâte* dans le CNRTL.
- [39r^o] *^B **baseic** = *basilic*.
- [39r^o] *^C **tesvene** – v. la note 33v^{oA}.
- [40r^o] *^A Une forme verbale fait défaut. Peut-être « mettez ».
- [40r^o] *^B **escourer** – « écouler, passer ». V. le DMF.
- [40r^o] *^C **seicher** – dans le sens du participe passé.
- [40r^o] *^D **jeusne** = *jaune* d'un œuf.
- [40v^o] *^A fol.^o - indication du / de la copiste sans qu'il soit précisé de quel feuillet il s'agit.
- [41r^o] *^A **soulz** – forme incompréhensible que nous laissons, pourtant, telle quelle.
- [41r^o] *^B **soille** = *seigle*.
- [41r^o] *^C **solz** – « seul » ?
- [41v^o] *^A **schelvis** – forme néerlandaise pour « aiglefin ».
- [41v^o] *^B **esclefin** = *aiglefin*.
- [41v^o] *^C **seulles** = *soles* (poissons de mer).
- [41v^o] *^D **cabilleau** = *cabillaud*.
- [42r^o] *^A **fiec** = *foie* ? V. Godefroy, t. 9, p. 632.
- [42r^o] *^B **randiolles** – variante de *rondelles*. V. Godefroy, t. 7, p. 236.
- [42v^o] *^A **tillascher** – s'agit-il de « couper avec une tille » ? ; *tille* = une « sorte de hachette ». V. Godefroy, t. 10, p. 766.
- [42v^o] *^B **croustrez** = *croûtes*.
- [43r^o] *^A **assaulcer** – « accommoder avec une sauce ». V. Godefroy, t. 1, p. 424.
- [43r^o] *^B **helst** – vu le contexte du recueil, il s'agit d'une sorte de poisson, probablement en néerlandais.
- [43r^o] *^C **pomme d'oreage** = *orange*. Pour cette forme v. Godefroy, t. 10, p. 237.

- [43r^o] *^D **pricque** – il s'agit d'un terme provenant du néerlandais (*prik*) pour désigner « lamproie ».
- [43v^o] *^A **sur** = *sûr*, donc « qui a un goût légèrement amer ». V. Godefroy, t. 10, p. 729.
- [43v^o] *^B **parboullir** – « faire bouillir complètement ». V. Godefroy, t. 5, p. 743.
- [44r^o] *^A **sauceron** = *saucière*. V. Godefroy, t. 7, p. 329.
- [44r^o] *^B **ainciment** = *ainsement* ? c'est-à-dire « ainsi ». V. Godefroy, t. 1, p. 192.
- [44r^o] *^C **stocqvis** = *stockfisch*, c'est-à-dire « morue salée et séchée ». V. Godefroy, t. 10, p. 714.
- [44v^o] *^A Une lacune s'est produite dans le manuscrit qu'il est difficile de combler.
- [44v^o] *^B **polrés** – fut. simple de « pouvoir ».
- [44v^o] *^C **lessone** = *leçon*.
- [44v^o] *^D **vesseau** = *vaisseau*, au sens de « récipient quelconque ». V. Godefroy, t. 8, p. 137.
- [44v^o] *^E **polrovent** – probablement une faute du / de la copiste. Cette forme du verbe « pouvoir » semble n'avoir jamais existé.
- [44v^o] *^F **mentes** = *maintes*.
- [44v^o] *^G **quict** – difficile d'expliquer cette forme ici.
- [44v^o] *^H **leschune** – sorte de poisson ? peut-être s'agit-il de « saumon », en allemand *lachse*.
- [44v^o] *^I **cuie** – il s'agit d'un récipient utilisé à cuire, cette forme n'est pas notée dans les dictionnaires.
- [44v^o] *^J **qu'y** = *qu'il*. Le *l* de *il* devant un mot commençant par une consonne, s'efface souvent dans l'ancienne langue.
- [44v^o] *^K **un** pour *une* – caractéristique du dialecte picard.
- [45r^o] *^A **poche** – il s'agit de « cuiller à pot ».
- [45r^o] *^B **eauesse** – dans le sens de « rempli d'eau » ; il s'agit des cerises sèches.
- [45r^o] *^C **entretailer** – « tailler, graver ».
- [45r^o] *^D **cousine** – vu le contexte, c'est un terme français pour *craecquebesse* qui vient du substantif flamand *krakebeze* « myrtille ».
- [45r^o] *^E **craecquebeese** – forme à la française du substantif flamand *krakebeze* « myrtille ».

- [45v^o] *^A **polrovent** – v. la note 44v^{oE}.
- [45v^o] *^B **oreillur** – variante d'*oreilleur* ; ici, c'est une sorte de pâtisserie en forme d' « oreiller ».
- [45v^o] *^C **hostie** – pâtisserie en forme d'hostie. V. FEW IV, 499.
- [45v^o] *^D **finals** – une sorte d'ustensile de cuisine ou four ?
- [45v^o] *^E **en quiz** = *en lequel*. V. le DMF.
- [45v^o] *^F **printes** – une sorte de pâtisserie, une sorte de gaufre.
- [46r^o] *^A **vuidier** = *vider*.
- [46v^o] *^A **rolle** – vu le contexte, il s'agit d'un instrument tranchant, probablement d'une sorte de couteau.
- [46v^o] *^B **ratton** – une « sorte de pâtisserie ». V. Godefroy, t. 6, p. 614.
- [46v^o] *^C **painade** – une « sorte de soupe ». V. Godefroy, t. 10, p. 264.
- [46v^o] *^D **chaudeau** – boisson chaude.
- [47r^o] *^A **esliser** – variante d'*elicer*, c'est-à-dire « extraire ».
- [47r^o] *^B Quelque chose fait défaut dans la partie finale de cette phrase.
- [47r^o] *^C **natte** = *matte*, lait caillé.
- [47r^o] *^D **vers** – une sorte de dessert.
- [47v^o] *^A **moiteur** – « humidité ». V. Godefroy, t. 10, p. 164.
- [47v^o] *^B **taillette** – « vase en terre cuite avec de petites oreilles ». V. Godefroy, t. 7, p. 663.
- [47v^o] *^C **tasche** – « plaque de pierre ou de métal ». V. Godefroy, t. 7, p. 620.
- [47v^o] *^D **Nivelle** – il s'agit de la ville Nivelles en Belgique.
- [47v^o] *^E **le** – v. la note 24v^{oB}.
- [47v^o] *^F **s'affirmir** = *s'affermir*.
- [48r^o] *^A **mieuche** = *miche*.
- [48v^o] *^A **volt** = *veut*.
- [48v^o] *^B **ou** = *en le*.
- [48v^o] *^C Une forme verbale fait défaut ; peut-être « ajoutez ».
- [49r^o] *^A Le substantif *quantité* ou bien une mesure de quantité fait défaut.
- [49r^o] *^B **ghis** – forme du nord de la France pour *giet*, c'est-à-dire « levure de bière ». V. Godefroy, t. 4, p. 277.
- [49r^o] *^C **overgerste** –vu le contexte, c'est un terme désignant *ghis* (v. la note précédente), probablement en néerlandais.
- [49v^o] *^A **struynen** –forme néerlandaise.
- [49v^o] *^B **spritsen** – une sorte de petits gâteaux néerlandais.
- [50r^o] *^A **gis** – v. la note 49r^o*^B.

[50r^o] *^B **viande** – « tout aliment qui entretient la vie ». V. Godefroy, t. 10, p. 853.

[50r^o] *^C **dely** – v. la note 5v^{oA}.

[50v^o] *^A Même remarque.

[50v^o] *^B **Moerbelue** – forme pour la ville de Moerbeke en Belgique actuelle ?

[50v^o] *^C **en le coin** = *dans le coin*, au sens de « à part ».

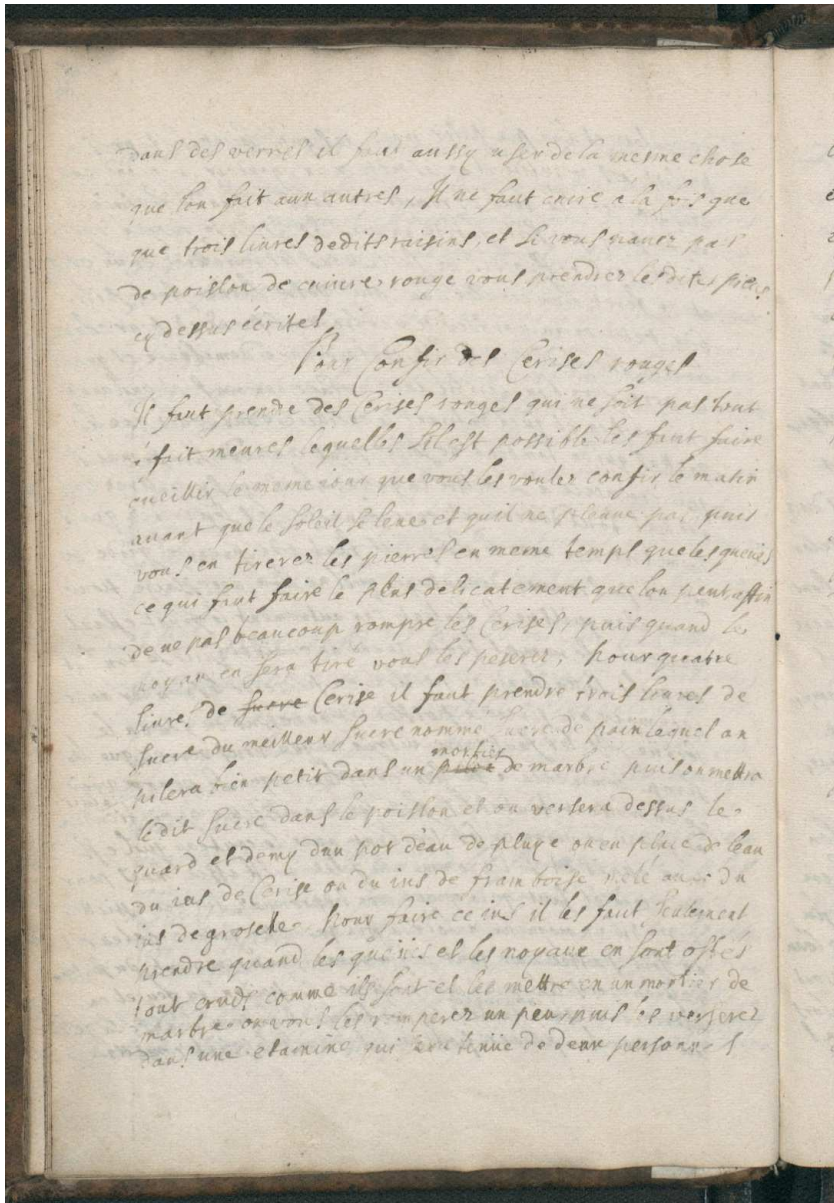
[51r^o] *^A **quenne** – variante de *chane*, c'est-à-dire « gros vase de forme allongée ». V. Godefroy, t. 2, p. 52.

Edition du ms. Gall. Quart. 143
(collection « berlinoise »,
Bibliothèque Jagellonne de Cracovie)

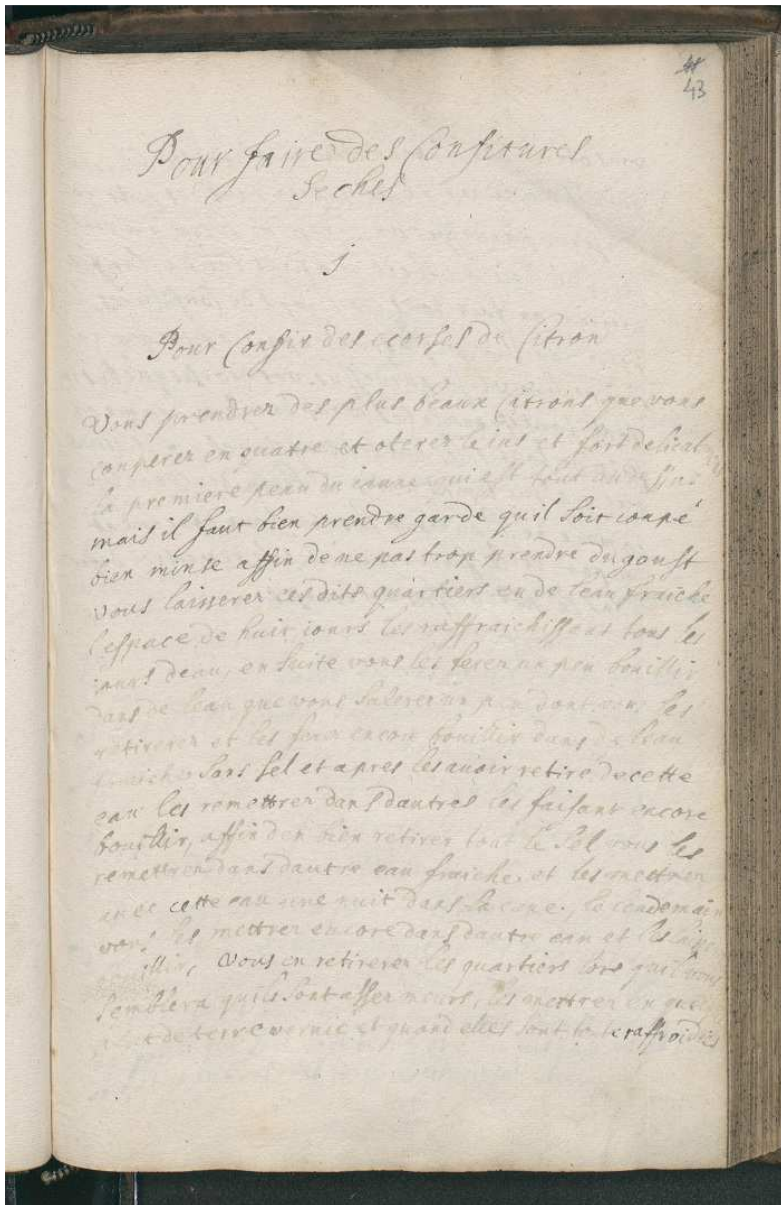
Note préliminaire

Nous fournissons ci-dessous l'édition du manuscrit Gall. Quart. 143. Notre analyse montre que ce texte a été écrit ou copié par une personne qui n'était pas francophone, c'est pourquoi il contient diverses fautes linguistiques et stylistiques. Nous laissons certaines fautes, car elles constituent une sorte d'information sur l'auteur de ce recueil. Pourtant, on corrige les erreurs qui bouleversent la compréhension du texte, ou bien, celles qui sont graves mais on les signale dans l'appareil critique, pour que le lecteur possède tout moyen de contrôle. Pour faciliter la lecture, nous corrigeons également le *i* en *j* et le *j* en *i*, le *s* en *c* et le *c* en *s*, le *t* en *c* et inversement.

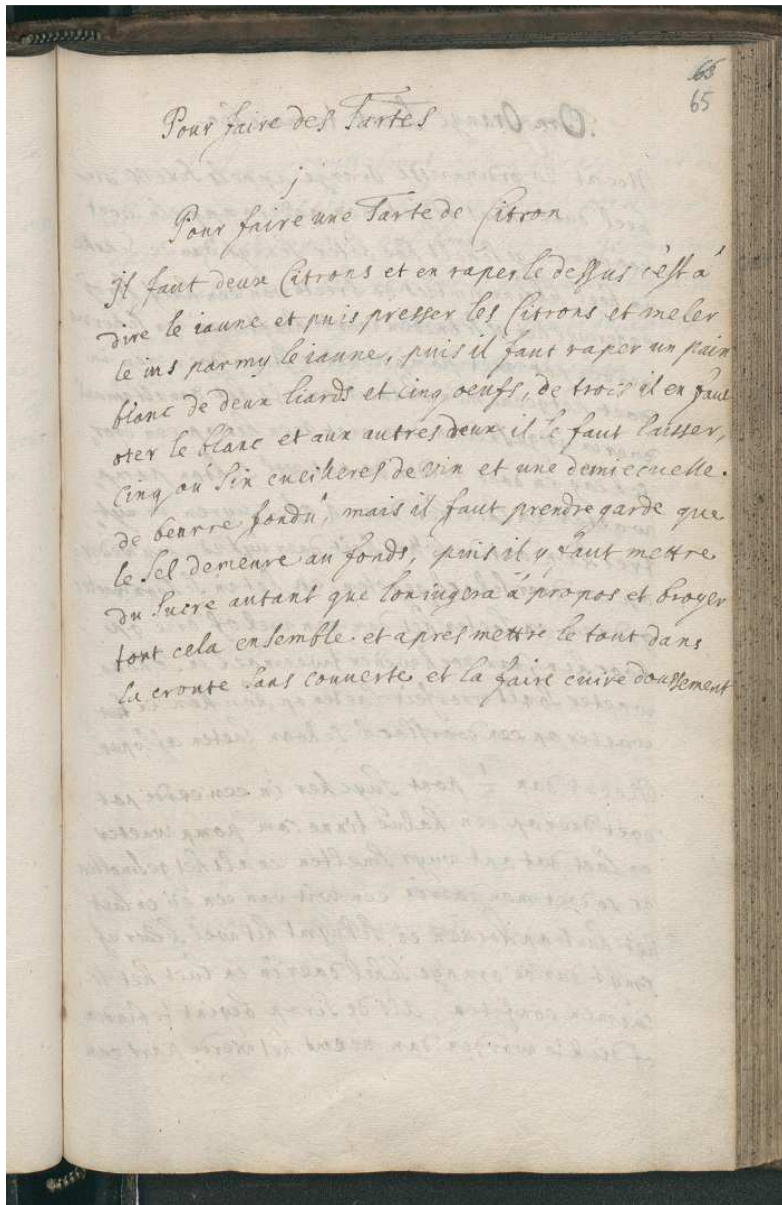
Ce manuscrit est plus lisible que le ms. Gall. Fol. 220. Son écriture est bien plus soignée. A titre d'exemple, nous présentons, d'abord, quelques reproductions de ce recueil.



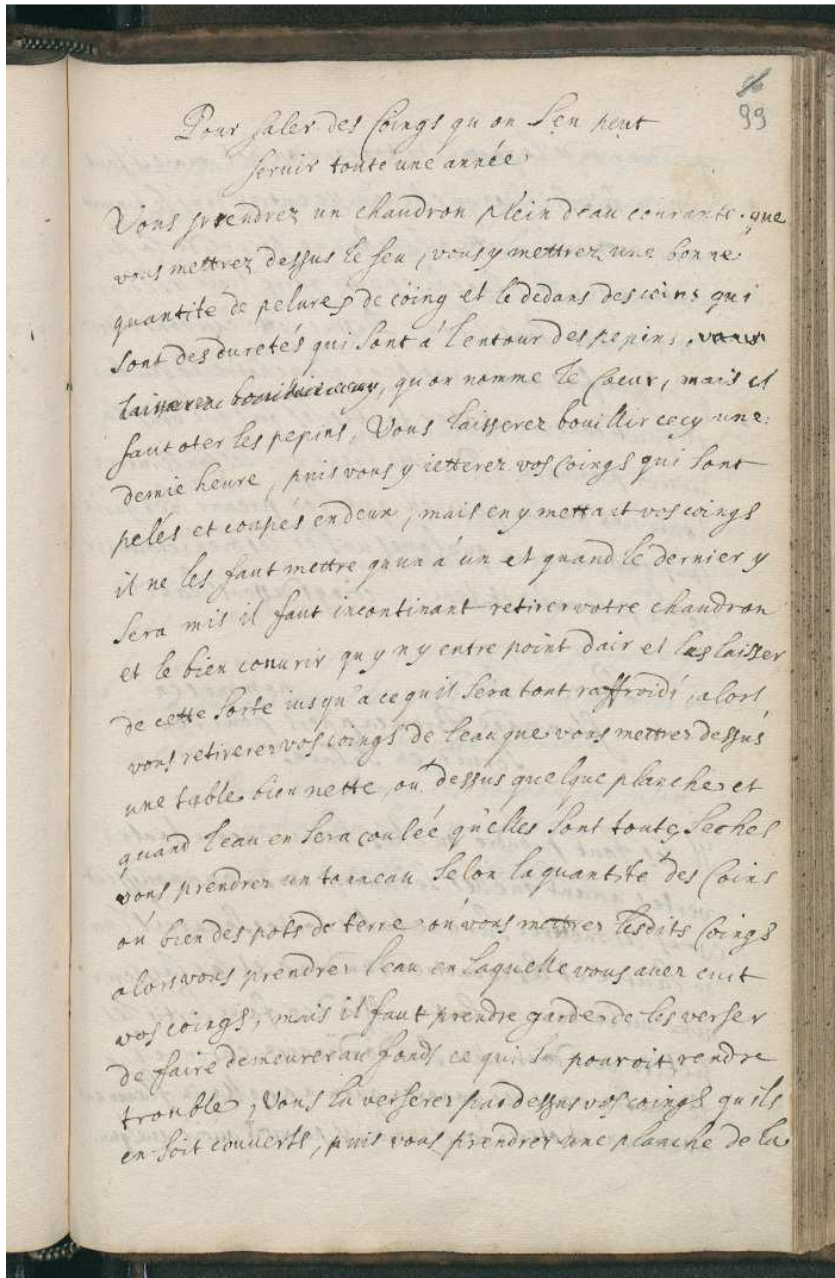
Pour confire des cerises rouges (fol. 3r°)



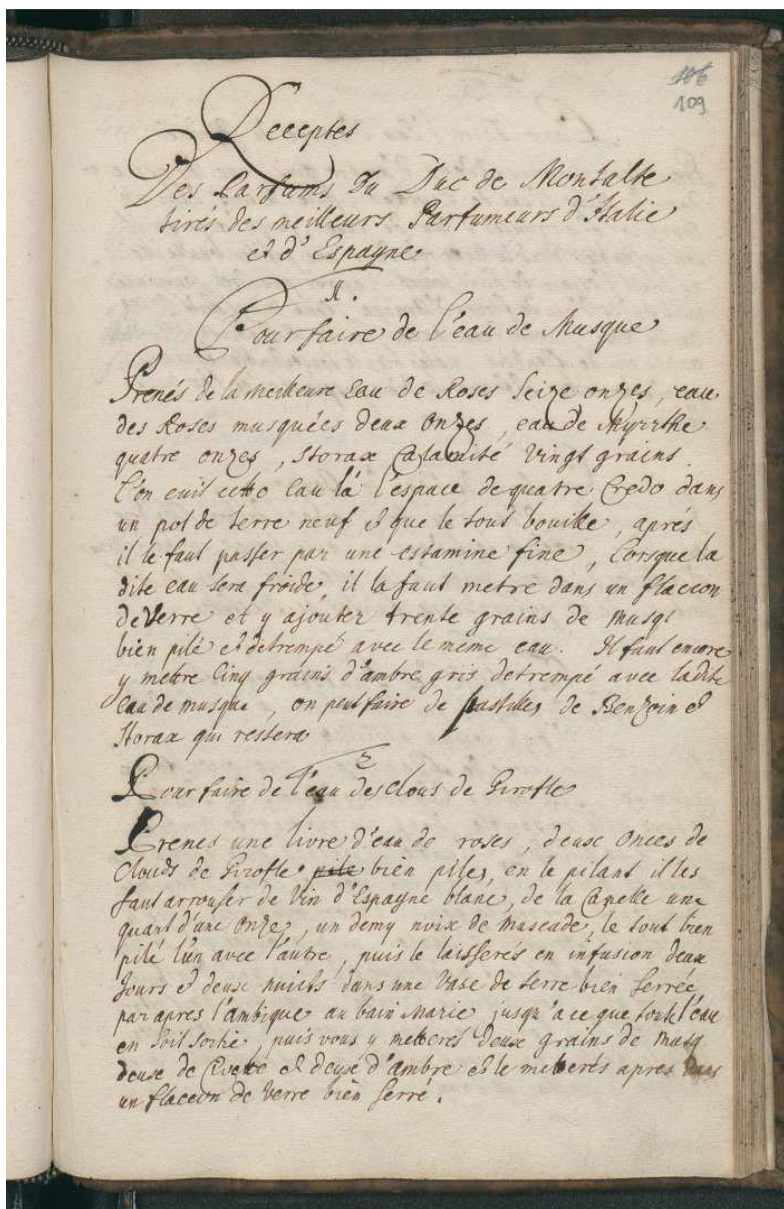
Pour confire des écorces de citron (fol. 43r°)



Pour faire une tarte de citron (fol. 65r°)



Pour saler des coings qu'on s'en peut servir toute une année (fol. 99r°)



Pour faire de l'eau de musque, Pour faire de l'eau des clous de girofle (fol. 109r°)

[fol. 3r^o] Pour faire toutes sortes de confitures liquides

[PARTIE I]

[RECETTES ALIMENTAIRES]

Pour confir des abricots qui soient bien jaunes

On prend des abricots qui soient bien jaunes, pas tout à fait meurs*¹, mais encore un peu durs. Il les faut aussi choisir qu'ils soient sans tâche et ne pas marqués de rouge, mais les plus jaunes et les plus égaux de couleur qui se puissent rencontrer. Et puis, prenez-les un à un et les essayez tout doucement avec un linge bien net, puis en ostez bien les morceaux de queue qui pourroit estre restés en les cueillant. Puis, les pesez et prenez pour deux livres de fruits et 2 livres de sucre de meilleur qui s'appelle sucre de pain, estant ni rapé ni pilé mais seulement mis en pièces et en différents morceaux, à sçavoir grands et petits, comme ils se rencontrent en les rompant. Pour chaque livre de sucre, il faut prendre la pesanteur d'une livre d'eau et mettre le sucre et l'eau dans le poislon ensemble, et, quand le sucre commence à fondre, on prend un blanc d'oeuf [fol. 3v^o] qu'on a premièrement bien battu et on le met aussi dans le poislon lequel sert pour clarifier le sucre qu'il faut bien escumer, jusqu'à ce qu'il soit bien clair. Il faut que l'escumoir soit d'argent et quand il ne restera plus d'escume et que le sucre soit bien clair et qu'il commence à s'épassir qu'on voit qu'en tirant la cueillère, il en tombe à gouttes épaisses, et alors, on y met incontinant les abricots. Il faut prendre garde que le feu qui est dessous le poislon soit assez grand, car autrement, quand les abricots sont cuites à petit feu, elles noircissent ou² brunissent. Il faut aussi prendre garde qu'il n'y ait pas plus de feu à l'un costé*^A qu'à l'autre, mais qu'il soit bien égal tout à l'entour afin qu'il bouille également de tous costés, sans cela il se brûle facilement. Il faut aussi que le poislon soit bien net en-dedans*^B et qu'il n'y ait nulle marque, alors les confitures sont bien plus claires et belles. Il les faut continuellement escumer, mais tout cela doucement afin que les fruits ne se rompent. Et quand il

¹ L'astérisque renvoie aux notes critiques.

² ms. où. Le copiste utilise souvent l'accent grave sur le u dans le cas de la conjonction ou. Nous le corrigeons en le mentionnant seulement ici.

reste si peu d'escume qu'on ne la puisse pas bien oster avec l'escumoir sans fort toucher aux fruits, alors, il faut prendre une plume bien nette qui ait esté bien lavée et reséchée, avec laquelle on pourra oster toute l'escume qui reste et pour conserver le fruit entier. Il le faut en bouillant fort peu remuer si ce n'est qu'on craint que d'un ou d'autre costé il [fol. 4r^o] se pourroit attacher au poislon et brûler, alors on prend un écumoir bien net et on passe tou[t]³ doucement au bord si rien ne s'attache comme aussi ci et là au fond le plus doucement qu'il se peut afin de ne toucher pas au fruit, craignant qu'il ne se rompe. Il vaut mieux les confire estant jaunes ou encore verds avec la pelure, mais cela dépend de la volonté de chacun, car avec les pelures elles ont meilleur goust, mais pelées elles son[t]⁴ bien plus belles. Autrement, si on les veut sans pelure ou sans noyaux, alors il faut oster les pelures et les noyaux avant que les peser. Si on les veut faire sans les dites pelures, il faut prendre garde que la balance où on les pèsent*, soit bien nette. Et puis, il les faut peler le plus délicatement qu'il sera possible. Quand on croit qu'elles sont bientost assez cuites, alors, on laisse tomber sur une assiette une goutte ou deux de syrope et on le met à l'air. Puis, on le touche avec la pointe d'un couteau et s'il y demeure attaché et se tire comme un gros filet, alors le fruit est assez cuit. Puis, on prend des petites écuelles de verre bien lavées et bien écurées qu'il n'y reste nulle humidité et en y voulant mettre les confitures, il les faut passer devant le feu à ce que le dedans en sente la chaleur et mettez un linge mouillé en votre main sur lequel poserez le dit⁵ verre qui est pour empêcher que le verre ne se casse si facilement. Quand on y met le fruit lequel il faut retirer du poislon avec un écumoir afin qu'on en puisse tirer le fruit sans gelée, il faut toujours laisser [fol. 4v^o] le poislon sur le feu et les en tirer une à une le plus doucement qu'il se peut afin qu'elles ne se rompent en les retirant. Quand vous l'avez dessus l'écumoir, il faut un peu battre ledit écumoir sur lequel il est contre le poislon pour en faire bien dégôûter*^A la gelée, l'ayant tenu un moment sur l'écumoir, lors vous les mettez dans le verre que vous tenez dans votre main et quand de cette façon vous y en aurez mis autant que vous désirez et tout le fruit étant retiré, de cette sorte, on laisse encore cuire la gelée mettant à toutes les fois un peu sur une assiette qu'on fait raffroidir*^B à l'air et qu'on essaye avec le couteau pour voir si elle est ferme et

³ *ms.* tou

⁴ *ms.* son

⁵ *auj.* ledit

quand elle se rencontre telle qu'on la puisse couper⁶ avec le couteau sans qu'il s'y attache ni se retire par filet, alors, elle est assez cuite. Puis, la faut*^C verser du poislon dans un ou deux plats de terre qui seront fait pour cet effect. Estant versé là dedans, par fois⁷ il la faut remuer avec la cueillère, afin qu'il ne se puisse faire aucune peau dessus et que ces petites choses qui viennent au-dessus en bouillant se rompent afin que la gelée soit bien unie et quand il sera un peu raffroidie, c'est-à-dire que cette grande chaleur en soit passée sans qu'elle soit tout à fait tiède, alors, on la prend avec une cueillère hors les dits plats de terre et on les versent dessus une forme d'estamine qui est faite d'un rond, d'une boite à confitures et attachez sur une toile de soie blanche et que l'on tient au-dessus des terrines de verre où lesdits abricots sont [fol. 5r^o] et encore que lesdits abricots fussent tous raffroidis, cela n'importe. Et de cette façon, on fait passer autant de gelée par cette dite toile de soie blanche jusqu'à ce que les abricots en soient couverts. On les fait passer par cette toile afin que la gelée en soit plus claire et qu'il n'y reste aucune petite chose du fruict, en mettant ladite gelée dessus les abricots. Si vous craignez qu'elle soit encore trop chaude et qu'elle ne fasse crever le verre, lors mettez dessus vos mains une toile mouillée comme surdit*. Il faut bien prendre garde que les abricots soient bien couverts de la gelée, autrement elles séchissent avec le temps et durcissent. Lors que la dite gelée sera mise dans les dites terrines de verre avec les mains d'un costé et d'autre, afin que le gelée se mette également par tout⁸, on les mettra rafroidir sur une planche qui soit bien égale, sans les couvrir d'aucune chose avant qu'elles ne soient tout à fait raffroidis. Il faut observer ceci pour toute sorte de confitures et quand elles sont à cuire sur le feu, l'on y met une des grandes cueillères, qui servent pour les confitures, pleine de vin de France qui est l'invention pour les faire paslir et rendre d'un jaune pasle. Il y a bien quelqu[es-]uns⁹ qui, pour confir des abricots, quand elles sont pelées les mettent ensemble avec le sucre en quelque vase de terre, couvertes avec quelqu[es]¹⁰ autres terrines dans lesquelles ils les laissent toute une [fol. 5v^o] nuict jusqu'au lendemain qu'ils les veulent confir et alors les retirent desdites vases et les mettent dans des poislon[s]¹¹ et versent la quantité d'eau surdite.

⁶ *ms.* qu'on la puisse qu'on les puissent couper

⁷ *auj.* parfois

⁸ *auj.* partout

⁹ *ms.* quelquuns

¹⁰ *ms.* quelqu

¹¹ *ms.* poislon

Il ne faut pas cuire à la fois davantage de ce fruit que deux livres, encore que le poislon fust si grand qu'il* en puissent tenir davantage car de cette façon elles se cuisent bien mieux. Les abricots qui sont un peu longâtres et pas si rondes sont d'ordinaire plus seches et moins tachetées que les autre[s]¹² qui sont si rondes et les confitures en sont bien peu belles, aussi celles qui sont les meilleures à confir sont celles qu'on choisit de cette sorte quand elles sont encore un peu dures et qu'on les met dans la paille bien fraiche où elles jauniront et meuriront et quand elles sont quasi meures, c'est-à-dire qu'elles ne soient pas encore molles, mais qu'elles soi[e]nt¹³ encore plus que fermes, comme un fruit qui est presque meur mais encore un peu durâtre. Lors on les confit et celles-là, jaunies dans la paille, sont bien meilleures que d'autres parce que en les cuisant, elles ne se rompent pas tant.

[fol. 6r^o] Quand il arrive que vous n'avez pas assez de verres pour les abricots, on prend des grandes terrines de terre exprès pour cela où vous mettez vos abricots et observez la mesme chose que l'on fait quand on les met dans des verres. S'il arrive que vous en voulez conserver pour quelque malade et qu'elles ne serviront pour la parade, l'on les met dans de pots de terre et on fait de mesme comme avec des abricots vertes qui se gardent en des pots. Il faut aussi prendre des papiers simple[s]¹⁴ et non doubles que l'on coupe de la grandeur qu'ils puissent entrer dans le pot et on les met au-dessus des confitures qu'ils posent dessus, lequel papier on rafraichira toutes les quatre semaines, ce qui conserve lesdites confitures, mais il ne les faut pas couper si juste qu'il ne demeure au tour un petit rebord par où on les puisse prendre pour l'en retirer et au-dessus du pot on lie un papier double.

Pour confir les abricots verts

Il les faut choisir quand ils sont encore toutes vertes mais point si petites que les noyeaux ne soient déjà tout noirs et durs. Puis, il faut prendre un morceau de toile bien net dans lequel on mettra de la cendre de bois. Puis, on liera ladite cendre dans le linge à ce qu'elle en puisse sortir. Puis, on les jettera de l'eau de fontaine ou de puit, toute froide et nette dans laquelle eau vous laverez vos abricots et, en les retirant, vous les relaverez encore une fois dans d'autre eau fraiche sans y mettre de linge avec de la cendre. Ensuite de cela, il

¹² *ms.* autre

¹³ *ms.* soint

¹⁴ *ms.* simple

les faut relaver [fol. 6v^o] encore une fois de la mesme façon sans qu'il y ait de la cendre. Après, vous les retirerez et les essuyerez avec un linge bien net afin qu'elles ne soient plus humides. Puis les peserez et les mettrez dans un pot de terre où il y aura de l'eau fraiche dans lequel vous les ferez bouillir, jusqu'à ce qu'elles deviennent molles mais non pas tout à fait. Et puis, les retirerez et les mettrez en un égoutoir et quand l'eau en sera bien écoulée, vous les remettrez dans de l'eau fraiche et froide dans laquelle vous les laisserez le temps d'un quard'heure¹⁵. Ensuite, les remettrez encore en un égoutoir bien net et ferez bien écouler l'eau. Cela estant fait, il faut voir si votre sirop, que vous aurez mis cependant que vous avez accommodé les abricots, soit en estant d'y mettre vos abricots et pour faire le sirop où elles doivent estre cuites. Il faut prendre un peu plus de sucre que de fruct et ne le pas raper ni piler mais le mettre en pièces. Pour chaque livre de sucre, il faut prendre autant d'eau comme pour les abricots jaunes et après qu'il sera clarifié, il le faut laisser cuire jusqu'à ce qu'il vienne épais et que vous voyez qu'en retirant la cueillère, ce qui en dégoûte, soit grosses gouttes épaisses. Et quand elle est de cette sorte, vous y pouvez mettre votre fruct et le ferez cuire à grand feu de mesme que les abricots jaunes. Et pour voir quand elles sont assez cuites, il en faut retirer une et quand vous verrez qu'elle sera toute molle et assez cuite et le [fol. 7r^o] syrop bien épais, en laissant le poislon dessus le feu, vous les tirerez dudit poislon en les mettant dans les verrez de la même façon que les jaunes et en suite ferez de même avec la gelée comme les jaunes. Il n'y a que cette différence que pour voir si les abricots jaunes sont assez cuites avant les en retirer, on le voit au sirop, et les vertes, avant que de les retirer, on le voit à l'abricot mesme, mais ceux qu'on fait ordinairement, on les met dans des pots et quand toutes les abricots sont tirées hors du poislon avec l'écumoir et qu'elles sont mises dans des pots, lors on fait encore cuire le sirop jusqu'à ce qu'il soit fort épais et se lie comme gelée, mais il n'est pas nécessaire qu'il se lie si ferme comme celui qui est dans les verres et lors on le verse en des plats de terre où on le laisse un peu raffroidir de mesme façon comme l'autre des abricots, mais quand on le met dans les pots dessus les abricots, il n'est pas nécessaire de le passer par une toile de soie. Seulement, on le prend avec la cueillère hors des terrines et on en remplit les pots. On laisse tousjours la quatrième ou cinquième partie du pot vide pour la gelée. On le peut aussi essayer d'une autre façon, à sçavoir pour ceux qui se doivent garder dans les pots, qui est que lors qu'on verra que les abricots sont

¹⁵ *ms.* quardheure

assez cuites, on oste le poislon du feu et on le laisse un moment jusqu'à ce que cette grande chaleur en soit passée. Puis, avec la cueillère, on tire les abricots et le sirop tout ensemble bien dou[fol. 7v^o]cement afin qu'ils ne se rompent que le moins qu'il sera possible. Et quand vous en avez bien rempli les pots jusqu'en haut, vous mettez au-dessus encore 3 ou 4 cueillères dudit sirop selon que il vient à propos, moins qu'il y a de place vide dans le pot est le mieux. On les laisse sans les couvrir d'aucune chose 3 jours, ensuite desquels on prend une ardoise, que l'on fait couper de la mesme grandeur à ce qu'elle puisse entrer dans le dit pot, pour joindre justement sur les confitures, chose qui conserve toutes les confitures qui sont dans des pots et alors on lie un double papier au-dessus du pot. Pour faire qu'elles soient bien vertes, il les faut cuire en un poislon de cuivre rouge ou si vous n'en pouvez avoir, il faut prendre 4 ou 5 morceaux de cuivre rouge que l'on tien[t]¹⁶ exprès pour cela, chacun grand comme un liard, lequel on jette dans le poislon, lors que les confitures commencent à cuire et qu'on ne retire que lors que vous retirerez les confitures. C'est une invention de laquelle on se sert pour toutes les confitures que l'on veut avoir vertes. Avant les y mettre, il faut prendre que les pots soient bien lavés en dedans et bien essayez avec un linge et aussi avant d'y mettre le[s]¹⁷ confitures, il les faut tenir sur le feu de mesme qu'on fait aux verres de confitures, hormis qu'on les y tient plus long temps. On peut cuire 3 livres de fruit à la fois de ces dits abricots verts parce qu'ils sont petits.

[fol. 8r^o] Pour confir des pêches qui soient toutes vertes

Il faut prendre des pêches qu'elles ne soient demy meures et les couper par le milieu et si elles quittent difficilement la pierre, il les faut prendre et tordre si longtemps qu'elles la quittent. Puis, les faut peler le plus délicatement qu'il sera possible afin que l'on oste le moins qu'on peut de la chair, puis les peser. Pour 3 livres de fruit, il¹⁸ faut prendre deux livres et demy du meilleur sucre et du plus beau qui s'appelle sucre de pain. Puis, il faut prendre les pêches et les mettre en un pot de terre bien net, où on aura mis de l'eau de fontaine ou de puits dans lequel on les mettra bouillir, jusqu'à ce qu'elles commencent à devenir un peu molles mais pas tout à fait. Puis, on les en retirera avec un écumoir et les retirera avec un égoutoir en mettant le costé où le noyau a esté embas*^A. Après, on les

¹⁶ *ms.* tien

¹⁷ *ms.* le

¹⁸ *ms.* ils

remet dans de l'eau de fontaine ou de puits qui soit bien nette et fraiche comme elle vient d'estre tirée, dans laquelle vous les laisserez l'espace d'un quart d'heure. Lors les en retirerez et les mettrez en un égoutoir comme ci devant, afin que l'eau en puisse bien écouler. Puis, prenez le sucre qui aura esté pilé en un mortier de marbre avec un pilon de bois, ou bien on peut aussi essayer s'il est meilleur de n'estre pas pilé, mais de le rompre seulement en morceaux comme en d'autres confitures et on mettra ledit sucre dans le poislon avec une demy[e]¹⁹ livre [fol. 8v^o] d'eau, ou bien, on peut aussi essayer d'en mettre autant qu'aux dits abricots pour voir lequel sera le meilleur. En le mettant sur le feu, on clarifie le sucre avec le blanc d'un oeuf et après qu'il sera bien escumé et bien cuit, jusqu'à ce qu'il commence à se lier ensemble et qu'en tirant la cueillère dudit sirop, il en tombe à grosses gouttes épaisses. Lors y met les pêches qu'on laissera cuire de la mesme façon que les abricots et on observera toute la mesme chose pour les escumer et les garder qu'il* ne se rompent et ne se brûlent. Pour voir si elles sont assez cuites, quand elles auront esté un peu plus qu'un quard'heure²⁰ sur le feu, il faut tousjours mettre du sirop sur une assiette qu'on tiendra à l'air, pour voir si elle se met en gelée comme des autres confitures. Et voyant qu'elles se mettent en gelée, on les en tire de la mesme façon qu'on fait les abricots, les gardant le plus qu'il est possible qu'ils ne se rompent, après qu'elles en seront tirées laissant toujour[s]²¹ le poislon sur le feu. Pendant qu'on les retire, on laissera encore cuire le sirop jusqu'à ce qu'on voit, sur l'assiette où on fait l'essai, qu'il est épais et se laisse couper. Lors pour l'en retirer, il faut faire de mesme comme est dit ci devant, qu'on fait avec la gelée d'abricots, soit qu'on les mettent en des verres [fol. 9r^o] ou en des pots. Et quand on en met en des pots, il faut mettre le costé de la pêche où le noyau a esté dessous, excepter ceux qui sont tout au-dessus, comme on diroit le dernier lict*. De cette mesme façon, on en peut aussi faire qu'elles soient tout entieres avec le noyau dedans mais celles-là ne sont pas si bonnes. On peut aussi essayer de tirer les pêches hors du poislon quand et quand le sirop, comme on fait les abricots verts. Il ne faut cuire que deux livres de ce fruit à la fois. Le principal pour les avoir vertes, c'est d'observer qu'on les cuise en des poislons de cuivre rouge ou, en défaut de cela, d'y mettre six ou sept pièces dudit cuivre rouge de

¹⁹ *La forme demy apparaît souvent dans le manuscrit pour demie. C'est seulement ici que nous signalons cette correction.*

²⁰ *ms. quard heure*

²¹ *ms. tousiour*

la grandeur d'un liard lequel[le]²² seront fait[e]²³ exprès pour cela et estant dans les pots il faut mettre une ardoise dessus lesdits pots, comme est dit ci devant mais il ne les y faut mettre que le trois[ième]²⁴ ou quatrième jour après qu'elles seront faites.

Pour confir des noix qui soient bien vertes

Il les faut cueillir à la St. Jean et il faut qu'elles soient cueillies avec la main, autrement elles se meurissent incontinent que vous les aurez. Il les faut aussi tost peler le plus délicatement qu'il se peut et cependant que vous les pelez, il faut mettre au feu un seau d'eau [fol. 9v^o] et il faut qu'il bouille pour le temps qu'elles seront pelées, dans lequel vous le mettrez tout aussi tost qu'elles seront pelées et laissez les cuire là dedans six ou sept fois bouillons. Pour ce temps-là, il faut qu'il y ait encore un seau d'eau de preste avec de l'eau toute chaude et vous reprendrez lesdites noix avec l'écumoir hors du seau où elles estoient et les remettrez dans l'autre. Puis, les laisserez bouillir, faisant viteement jeter l'eau de l'autre seau où elles ont esté et en remettre de fraiche et quand elle sera chaude, vous les prendrez encore avec l'écumoir de celui où elles sont et les mettrez dans l'autre et de cette façon vous les mettrez à bouillir jusqu'à huit ou neuf fois les changeant de cette façon, tousjours en jetant d'un seau à l'autre seau où elles auront bouillies et en mettant tousjours de fraiche car avant les faire cesser de cuire, il faut que l'eau dans laquelle elles sont bouillies, ne soit plus trouble ni noirâtre, c'est pourquoi, après les avoir changés huit ou neuf fois et que l'eau en fust encore brune, il les faut changer si souvent qu'elle ne soit plus brune. Et il faut bien prendre garde qu'en les bouillant, le feu soit bien grand afin qu'elles bouillent promptement. Cela estant tout fait, comme surdit, vous les en retirerez avec l'écumoir et les mettrez en un égoutoir [fol. 10r^o] et les essuyerez le plus proprement que vous pourrez avec un linge net et bien gros et les essuyerez une à une afin d'en bien oster toute la noircissure ou jaunissure qui pourroit encor estre autour, car il les faut si bien essuyer ou frotter jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien de noir. Puis vous les prendrez et percerez chaque noix de deux ou trois trous, ce que vous ferez avec une petite brochette de bois bien pointue et bien nette, faite exprès pour cela, et dans les trous vous mettrez un clou de girouffle, dans l'autre – un morceau de canelle de la grandeur dudit

²² *ms.* lesquels

²³ *ms.* faits

²⁴ *ms.* trois

cloux et dans le troisième – un morceau d'écorce de citron de la mesme grandeur dudit clou. Si [...] ²⁵ vous voulez faire quatre trous dans les noix, cela dépend de la volonté, pour vingt et cinq noix une livre de sucre bien pesée. On peut prendre sucre de poudre ou sucre de pain, selon qu'on le désire, mais prennant celui de pain les confitures seront bien plus belles. Il faut faire piler le sucre dans un mortier de marbre avec un pilon de bois et quand vous aurez mis votre sucre dans le poislon, vous y mettrez de l'eau, de la pesanteur d'une livre et clarifierez le sucre avec un blanc d'oeuf. Puis, y mettrez vos noix en les y laissant cuire une grande demie heure et osterez le poislon du feu pour en laisser passer la grande chaleur. Puis, les mettrez dans des pots quand et quand avec le sirop. Puis, quand les pots seront pleins, vous mettrez tout au-dessus trois ou quatre cueillères de sirop afin qu'elles soient bien [fol. 10v^o] couvertes. Il les faut laisser trois ou quatre jours, sans les couvrir d'aucune chose et au bout de ceux-là mettre au-dessus une ardoise, comme il est mentionné pour faire à d'autres confitures et de mesme couvrirez les pots de papier. Il ne faut pas aussi oublier que le poislon où vous les cuisez n'est de cuivre rouge, en ce cas-là, en les cuisant avec le sucre, il y faut jetter six ou sept pièces dudit cuivre rouge, comme on fait aux autres confitures qu'on veut avoir vertes. Comme quelque fois en une année la saison est plus avancée qu'en l'autre, c'est pourquoi pour confir ces noix vertes, il ne se faut pas justement arrester au temps de la St Jean, mais prendre garde au fruit qui commence à devenir grand sans néanmoins qu'il y ait aucun bois dedans et ne faut cuire que trois livres de fruit à la fois.

Pour confir des raisins qui soient tous verds

Il faut prendre de ces grands raisins longs qui estant meurs sont tous rouges nommés raisins d'Espagne ou de Catalogne. Il les faut prendre qu'ils soient encore tous verds et durs et en défaut de ceux-là, il faut prendre de muscats blancs qui soient aussi verds et tous durs, et on laisse les grappes entières ou on en tire les raisins comme on veut, mais il est mieux de les en tirer. Puis, on les fend d'un costé le plus délicatement qu'on peut avec la pointe d'un couteau et on tire les petits grains qui sont au-dedans. Puis, on les pese et, en après, on prend un poislon plein d'eau de fontaine ou de puit lequel on met au feu. Et quand on voit qu'il est bien chaud, non plus jusqu'à bouillir, on y met les raisins lesquels on y laisse si long temps jusqu'à ce qu'ils commencent à changer [fol.

²⁵ *ms.* asthear ?

11r^o] de couleur et à un peu palir mais pas qu'ils soient fort mols. Puis, on les en retire et on les met en un égoutoir, et quand l'eau en sera coulée, vous les remettez dans de l'eau de la fontaine ou de puit qui soit froide ou vous les laisserez jusqu'à ce qu'ils soient tous refroidis. En suite, vous les remettez en un égoutoir et en ferez bien écouler l'eau. Puis, votre sucre estant pilé bien petit en un mortier de marbre, vous prendrez pour chaque livre de sucre de l'eau à la pesanteur d'une demie livre et quand le sucre sera bien clarifié avec le blanc d'un oeuf et qu'il aura cuit un peu et qu'en retirant la cueillère, vous voyez que les gouttes qui en tombent ne soient plus comme du sirop mais qu'il commence à se mettre en gelée, alors, vous y mettez vos raisins tout doucement avec l'écumoir, les séparerez qu'ils se mêlent bien avec le sirop. Il faut bien prendre garde de ne les pas remuer davantage qu'il ne sera nécessaire pour empêcher qu'ils ne se brûlent, car autrement, le fruit estant délicat, se rompt trop. Quand on craint qu'ils se brûlent ou qu'ils s'attachent au poislon, en place de les remuer avec l'écumoir on prend le poislon et au-dessus du feu on le secoue. Il les faut cuire jusqu'à ce que vous verrez que le sirop commence à se lier en gelée, ce qui se pourra voir en en mettant toutes les fois sur une assiette qu'on tiendra à l'air et quand on verra, en les touchant avec le couteau, qu'il est bien épais et se lie comme une gelée, il est assez, mais, pour voir cela, il faut que ce que vous éprouvez sur une assiette ait esté un moment à l'air, afin que cette grande chaleur en soit passée car tout ce qui vient premièrement du poilon n'est jamais lié. Puis, vous osterez le poislon du feu et en userez de mesme comme de toutes les confitures qu'on met avec la gelée au mesme temps aux pots, mais si vous les voulez mettre [fol. 11v^o] dans des verres, il faut aussi user de la mesme chose que l'on fait aux autres. Il ne faut cuire à la fois que trois livres dedits raisins et si vous n'avez pas de poislon de cuivre rouge, vous prendrez lesdites pièces ci-dessus écrites.

Pour confir des cerises rouges

Il faut prendre des cerises rouges qui ne soi[en]t²⁶ pas tout à fait meures lequelles, s'il est possible, les faut faire cueillir le mesme jour que vous les voulez confir, le matin, avant que le soleil se lève et qu'il ne pleuve pas. Puis vous en tirerez les pierres en même temps que les queues, ce qui faut faire le plus délicatement que l'on peut, afin de ne pas beaucoup rompre les cerises.

²⁶ *ms.* soit

Puis, quand le noyau en sera tiré, vous les peserez. Pour quatre livres de cerise[s]²⁷, il faut prendre trois livres de sucre du meilleur sucre nommé sucre de pain lequel on pilera bien petit dans un mortier de marbre. Puis, on mettra ledit sucre dans le poislon et on versera dessus le quart et demy d'un pot d'eau de pluie ou, en place de l'eau, du jus de cerise, ou du jus de framboise melé avec du jus de groseille²⁸. Pour faire ce jus, il les faut seulement prendre quand les queues et les noyaux en sont ostés tout cruds* comme ils sont et les mettre en un mortier de marbre où vous les rompez un peu. Puis, les verserez dans une étamine qui sera tenue de deux personnes, [fol. 12r^o] chacune tenant un bout, et tordrez si long temps cette étamine, jusqu'à ce que tout le fruit soit sorti du fruit qui est le jus duquel on se peut servir, si on veut en place de l'eau. Puis, clarifierez le sucre avec le blanc d'un œuf, mais, avant l'écumer, il faut laisser venir l'écume bien haute, c'est-à-dire quand le sirop bout²⁹ à grands bouillons, lors l'écumerez. Et quand le sirop commencera à devenir fort épais et qu'en tirant la cueillère, elle en tombe à grosse[s]³⁰ gouttes épaisses, lors vous y mettez tout bellement les cerises et les laisserez une ou deux fois bien vite ment bouillir qu'ils s'elèvent fort haut et lors prenez votre temps pour l'écumer promptement. En suite, vous osterez un peu de feu de dessous le poislon et les laisserez cuire doucement, jusqu'à ce que la gelée, dont on peut laisser tomber sur une assiette, soit si épaisse que l'on la puisse couper. Puis, on oste le poislon de feu et en laisse on passer cette grande chaleur et on tient les pots où on les mettra par-dessus le feu, c'est-à-dire le dedans du pot et lors on y met les cerises et le sirop tout ensemble, ce que l'on fait le plus bellement qu'on peut, de peur qu'elles ne se rompent. Il faut bien remplir le pot afin qu'il n'y demeure rien de vide et tout au-dessus couvrir le tout d'une cueillère ou deux de la gelée. Il les faut laisser deux ou trois jours sans les couvrir d'aucune chose et ensuite mettre des papiers dessus qu'ils posent sur les confitures et qu'on change tous les mois, et par dessus les pots – des papiers doubles bien liés qu'il n'y entre point d'air, [fol. 12v^o] ce qui conserve toutes sortes de confitures. On peut cuire à la fois trois livres dudit fruit.

²⁷ *ms.* cerise

²⁸ *auj.* groseille

²⁹ *ms.* bouilt

³⁰ *ms.* grosse

Pour confir des prunes qui soient toutes vertes

On prend des prunes de Damas blanc qu'elles soient encore toutes vertes et dures, ou bien, une autre sorte de prunes lesquelles, encore qu'elles soient meures, sont toujours un peu vertes, elles sont longâtres en quelques places, on les nomme des Catalons, mais il les faut prendre lors qu'elles sont encore fort vertes et toutes dures lesquelles des trois sortes qu'on prendra, il les faut peler le plus délicatement qu'on peut et puis les peser. Pour chaque livre de fruit, il faut prendre une livre de sucre nommé sucre de pain. Il faut piler ledit sucre dans un mortier de marbre, ou bien, on peut essayer de le rompre pour voir lequel est le meilleur. Pour trois livres de sucre, il faut prendre la pesanteur de trois quarterons d'eau de fontaine ou de puits et vous mettrez votre sucre en la dite quantité d'eau dans le poison de cuivre rouge sur le feu en clarifiant ledit sucre avec le blanc d'un œuf. Pendant qu'il sera sur le feu, vous prendrez les prunes et les mettrez dans de l'eau de puits ou de fontaine dessus le feu. Quand vous verrez que les prunes commencent à aller au fond, lors vous les retirez avec un écumoir et les remettrez dans [fol. 13r^o] l'autre eau toute fraîche venant du puits, dans laquelle vous les laisserez jusqu'à ce qu'elles soient toutes refroidies. Puis, vous les en retirerez et les mettrez en un égoutoir et en ferez bien écouler l'eau. Et quand vous verrez que votre sirop qui est dessus le feu commence à s'épaissir, que quand vous en retirerez la cueillère il en tombe à grosses gouttes épaisses, lors vous y mettrez les prunes et les laisserez comme cela cuire doucement et ayant cuit une demye heure vous l'essayerez sur une assiette, comme on fait [avec] toutes³¹ les confitures, pour voir si la gelée se lie et si vous les voulez mettre dans des verres. Alors, il faut avant que de retirer le fruit du poison que le sirop soit tout à fait cuit, du mesme comme on fait les pêches, mais si vous les voulez mettre en des pots, il faut laisser les fruits cuire si long temps que le sirop soit assez cuit et ensuite userez de la même façon, comme on fait à toutes les autres confitures qui se cuisent de cette mesme sorte. On peut faire cuire trois livres de ce fruit à la fois.

Pour confir des morelles

Il les faut faire cueillir en un temps sec et prendre la même quantité de sucre qu'aux cerises rouges et on les confit de la même fasson, mais quand on veut, en place qu'on ôte les noyaux dedans les rouges, on les laisse en ceux-ci et

³¹ *ms.* fait toutes

on coupe la queue avec un ciseau jusqu'à la moitié, mais cela dépend de la volonté à les faire comme cela ou comme les rouges. Après qu'elles auront été faites trois ou quatre jours, vous mettez un [fol. 13v^o] papier qui passe sur lesdites confitures, lequel vous rafraichirez tous les mois et au-dessus mettez un papier double. On n'en cuit que trois livres à la fois.

Pour confir des meures et des corneilles*

On fait tout de même qu'avec les cerises rouges, à savoir la même quantité de sucre et d'eau, comme auxdites cerises, et, trois ou quatre jours après qu'elles auront été faites, vous mettez un papier qui pose sur les confitures lequel vous rafraichirez tous les mois et au-dessus dudit pot mettez un papier double. Il n'en faut cuire que trois livres à la fois.

Pour confir de[s]³² framboises

Il faut cueillir les framboises en un temps sec qu'il ne pleuve pas et les confir toutes fraîches comme elles viennent d'être cueillies et quand on en aura tiré les queues, il les faut confir tout de la même façon qu'on fait les cerises et y mettez la même quantité du sucre, à savoir du meilleur sucre de pain. Trois ou quatre jours après que les confitures auront été faites, vous mettez un papier dessus en le rafraichissant tous les mois et au-dessus du pot – un papier double.

Pour confir des petites groselles rouges de St. Jean

Il les faut aussi cueillir en un temps sec qu'elles [fol. 14r^o] ne soient pas humides et aussi les confir toutes fraîches venants d'estre cueillies. Après [leur]³³ avoir tiré des queues, on prend la même quantité de sucre comme on fait aux cerises, mais il faut que ce soit sucre de pain. Puis, on les confit de même façon mais quand elles ont cuit quelques temps, elles commencent à aller au fond. Lors il les faut tout doucement remuer avec un écumoir, autrement elles s'attachent au fond et se brûlent. Après que les confiture[s]³⁴ sont faites le troisième ou quatrième jour, vous mettez un papier qui pose sur lesdites confitures, lequel vous rafraichirez tous les mois, mettant toujours un papier double au-dessus dudit pot, en cuisant toujours trois livres à la fois.

³² *ms. de*

³³ *ms. les*

³⁴ *ms. confiture*

Pour confir des boutons de rose sauvages

Il les faut prendre quand les feuilles en sont tombées et qu'ils soient tout³⁵ rouges et lors qu'ils sont aussi meurs³⁶ qu'ils peuvent devenir, on les fend avec un ganif* par le milieu, à sçavoir à la longueur, et on en oste tout le dedans et alors on les met dans de l'eau fraiche et on les rafraichit trois ou quatre fois, jusqu'à ce qu'on croit qu'il n'y peut rien rester du dedans. Lors on les laisse dans cette dite eau trois ou quatre jours couvrant de quelque [fol. 14v^o] chose ledit pot où ils sont. Il est bon de les laisser trois ou quatre jours dans l'eau pour ce qu'alors ils deviennent mols et sont plus tendres étant confites. Après, on les retire de cette eau et on les met en un égoutoir et après que l'eau en est bien écoulée, on prend du sucre de pain du meilleur. Pour quatre livres de fruit, on prend trois livres de sucre³⁷ mais moin[s]³⁸ d'eau que pour tous les autres fruicts pour ce qu'il est plus sec quand le sucre sera bien clarifié d'un blanc d'œuf, il les faut laisser cuire jusqu'à ce qu'ils viennent épais et qu'il en tombent à grosses gouttes en en retirant la cuillère. Lors qu'il est temps d'y mettre votre fruit, quand vous verrez que le fruit sera assez cuit et assez tendre, lors vous retirerez votre poilon du feu et après l'avoir laissé quelque temps³⁹ que la grande chaleur soit passée, vous les mettrez avec votre sirop dans les pots lesquels vous aurez fait tenir devant le feu long temps jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. Puis y mettez votre dite gelée, observant la même chose qu'à toutes les autres confitures, à sçavoir que trois ou quatre jours après qu'elles auront été faites, vous mettez une ardoise dessus et au-dessus du pot – un papier double et en cuirez trois livres à la fois.

Pour confir des épines-vinettes

On fait cueillir l'épine-vinette en un temps sec [fol. 15r^o] et avec un ganif. On les fend au long le plus subtilement qu'on peut et on en oste le noyau. Lors on prend pour une livre et demie de fruit deux livres de sucre, à sçavoir du meilleur sucre de pain et pour de l'eau, on en prend moins que pour des groselles rouges, et après avoir mis votre sucre sur le feu et l'avoir bien clarifié avec le blanc d'un œuf, on le cuit jusqu'à ce que le sirop commence à devenir

³⁵ *ms.* toul

³⁶ *ms.* meures

³⁷ *ms.* sucres

³⁸ *ms.* moin

³⁹ *ms.* quelquetemps

épais et se lier. Puis, vous y mettez votre fruit et le ferez cuire quatre ou cinq bouillons. Puis, vous retirerez votre poilon de feu et en laisserez passer cette grande chaleur. Avant que mettre vos confitures dans les pots, il les faut premièrement faire chauffer devant le feu et puis mettez le fruit et le sirop tout ensemble et bien mettre du sirop sur les pots. Puis, les laisser trois ou quatre jours sans le couvrir d'aucune chose et après les jours surdits, vous y mettez une ardoise qui joindra sur lesdites confitures et au-dessus du pot – un papier double et cuirez trois livres de ce fruit à la fois.

Pour confir des épines-vinettes encore d'une autre façon

On les fait cueillir de même que ci devant dit, en un temps sec et on en tire les pierres de même sorte, lors qu'on les laisse attachés aux queues. Puis, on prend un grand pot à confitures où on les range tout par lict bien près l'un de l'autre jusqu'à ce que ledit pot soit plein à un quard près. Puis, à tas prenez la [fol. 15v^o] même quantité de sucre que ci devant dit et le faites cuire de la même façon et quand il sera bien épais, on le tire du feu et on en laisse passer un peu la grande chaleur et ensuite, on le verse sur les fruit que vous avez mis crud* comme il est dans le pot, mais il le faut remplir bien plein jusqu'en haut et y mettez incontinent une ardoise et prenez garde que le sirop soit bien au-dessus de ladite ardoise et bien au-dessus du pot on met un papier double. Trois semaines après ils sont bons pour manger. Ce n'est pas de même que les autres confitures qui se gâtteroient, si on les y mettoient avant les trois jours passés. L'on cuit de ce fruit trois livres à la fois.

Pour confir des nèfles

On prend des nèfles qui soient encore toutes dures mais pas si fort dures qu'elles ne commencent à se meurir déjà un peu comme farineuses. Puis, prendre un gros linge et les bien essuyer que tous les blancs d'autour s'en ôtent. Puis, en bien couper l'oeillet qui est en bas et tous cruds comme cela vous les mettez par lict dans des pots de confitures, comme on fait les barbarisses et en suite observerez toute la même chose, pour ce qui est de l'ardoise qui est dessus, on peut essayer lequel sera meilleur, de la mettre incontinent dessus qu'elles seront mises dans le pot [fol. 16r^o] ou de la mettre après quand elles seront refroidies, mais selon toute apparence, il vaut mieux⁴⁰ de la mettre d'abord,

⁴⁰ *ms.* il vaut mieux il vaut mieux

quand elles seront mises dans le pot toutes crues. Ce n'est pas de mesme que des autres confitures qui se gâteroit, si on les y mettoit avant les trois jours passés. On cuit aussy de ce fruit trois livres à la fois.

Pour confir des prunes de Damas rouges

Il faut faire toute la même chose qu'aux prunes blanches, hormis qu'on ne les pèle pas mais qu'on les cuit avec la pellure et que l'on met dans chaque poilon que l'on fait. Pendant que les confitures bouillent [...]*, quatre ou cinq gouttes de cette huille qu'on met en toutes les confitures que l'on veut avoir d'un beau rouge.

Pour confir des prunes blanches qui sont rondes

On prend des prunes qui sont encore un peu dures et on les pèle le plus subtilement que l'on peut. Pour quatre livres de fruit, on prend trois livres de sucre. Si on les veut avoir fort belles, on prend sucre de pain, sinon on prend sucre de poudre. On pile ledit sucre dans un mortier de marbre et on prend de l'eau la pesanteur de trois quarterons et on fait cuire le sucre de même qu'à tous les autres fruits, qu'avant d'y mettre le fruit il soit bien épais et pour sçavoir quand il l'est assez, on l'essaye sur une assiette tant que l'on voit que le sirop se lie comme [fol. 16v^o] une gelée et qu'on la puisse couper, mais si vous voulez mettre lesdites confitures dans des verres, il faut retirer le fruit avant que la gelée soit toute cuite, de même qu'on fait aux abricots, mais si on les veut mettre dans des pots, il ne les faut pas retirer qu'avec la gelée quand elle sera assés cuite. Trois jours après qu'elles seront faites, on mettra des papiers sur les pots qui poseront sur lesdites confitures, qu'on rafraichira tous les mois et les papiers doubles – au-dessus desdits pots. Il n'est bon que de cuire deux livres à la fois de ce dit fruit encor que le poilon fust plus grand.

Pour confir des demie-piecès de coings toutes rouges

On prend des coings qui soient bien meurs et tous jaunes et on les coupe par le milieu et on ôte les pépins et la dureté de la queue laquelle il faut bien ôter qu'il n'en reste rien, après peler et peser pour deux livres de fruit. Pour les faire bien rouges, il faut prendre un peu plus que deux livres et il faut que ce soit

sucre de pain et du meilleur qui soit⁴¹ bien blanc. Puis, prenez deux poignées des pelures desdits coings mais il faut bien prendre garde que vous n'y meliez point de pépins ny de duretés que l'on a coupé, lesquelles pelures vous cuirez dans de l'eau bien nette et cela jusqu'à ce qu'elles deviennent molles. Puis, les en retirerez toutes [fol. 17r^o] avec l'écumoir et dans cette dite eau vous mettrez vos coings et les y cuirez jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu molâtres mais il faut bien prendre garde qu'ils ne le deviennent pas trop, autrement quand on les cuit après avec le sucre, la gelée devient trop trouble et pas si claire qu'autrement. C'est pourquoi il faut bien prendre garde qu'ils ne deviennent pas trop mols. Puis, les en retirerez et les mettrez en un égoutoir, ou bien, un plat de terre vernie, et prenez garde de mettre les creux, où les pépins ont esté, dessous cet égoutoir où ces plats ou les coings sont tous proches du feu et les couvrez d'un autre plat afin qu'il n'y entre point d'air. Puis vous prendrez le sucre que vous [aurez]⁴² pillé⁴³ bien petit. Pour chaque livre de sucre vous prendrez la pesanteur d'une livre d'eau. Et si les coings sont fort secs, comme il arrive souvent, bien que les uns le soi[en]t⁴⁴ plus que les autres, lors vous prendrez la moitié jus de coings. Pour faire ledit jus de coing, il faut prendre des coings tous cruds que vous couperez en deux et en ôterez les pépins et toute la dureté de la queue, et puis vous les couperez avec la pelure en différents morceaux quarrés et après cela, les pilerez en un mortier de marbre. Ensuite, les passerez par une gase ou étamine mais par cette façon de faire, le jus n'est pas si bon que de laisser les coings entiers et les peler et comme cela tous entiers les raper. Estant rapés, on les met dans une étamine tenue par deux personnes qui tordront [fol. 17v^o] cette dite étamine de toute leur force jusqu'à ce qu'ils aient fait passer tout le jus. De cette façon, on en tire bien plus de jus et avec moins de peine. Tout deux sont à essayer, lequel vous trouverez de deux le meilleur, on s'en peut servir, et quand on l'aura melé avec le sucre et l'eau dans le poislon, vous y mettrez aussi en même temps le blanc d'un oeuf battu bien menu qui sert pour clarifier le sucre et quand il aura bouilli qu'il écume et que vous en aurez bien ôté toute ladite écume, alors on peut essayer de deux fasson[s]⁴⁵ de n'y mettre le fruit que lors qu'il commencera un peu à s'épaissir, ou bien, d'abord qu'il sera écumé, quand vous y mettrez le fruit que vous aurez

⁴¹ *ms.* soient

⁴² *ms.* serez

⁴³ *ms.* piller

⁴⁴ *ms.* soit

⁴⁵ *ms.* fasson

tousjours tenu dans ces plats couverts, il faut prendre garde que vous les mettiez de même au poislon qu'ils ont esté mis dans les plats, c'est-à-dire, le creux où le pépin a esté dessous, et incontinent que vous les y aurez mis, il faut couvrir le poislon de quelque couverture ou de plat et le laisser comme cela tout doucement cuire et par fois lever le plat pour tourner doucement avec l'écumoir lesdites pièces et cela jusqu'à trois ou quatre fois, observant bien d'y mettre, de l'y remettre toutes les fois que vous aurez tourné les coings. Aussi, faut-il quelques fois lever le plat pour l'écumer mais il faut que cela se fasse le plus vite ment qu'il se peut et les recouvrir incontinent après. Quand vous verrez que le sirop devient épais, lors vous ôterez le plat et les laisserez cuire [fol. 18r^o] jusqu'à ce que vous voyiez que le sirop devient encor plus épais. Cela étant, vous prendrez les coings avec l'écumoir hors du poislon, laissant ledit poislon tousjours dessus le feu. Ayant le fruit dessus l'écumoir, vous l'y laisserez un moment que cette grande chaleur en soit passée et vous battrez bien l'écumoir contre le fond du poislon, afin que toute la gelée en tombe et qu'il n'y reste rien que le fruit, et quand vous aurez bien tenu le dedans du pot où vous les voulez mettre contre le feu, lors vous y mettrez votre fruit pièce par pièce et en les y mettant, il faut observer de mettre tous les creux où les pépins ont été en haut, hormis le dernier lict dont il faut mettre le creux en bas. Il faut laisser la troisième ou la quatrième partie du pot vuide pour y verser après la gelée, car après que vous aurez tiré votre fruit du poilon, alors il faut encore cuire votre gelée jusqu'à ce que vous verrez sur l'assiette où vous l'essayerez à tous les moments qu'elle soit toute ferme qu'on la puisse couper avec le couteau sans qu'elle s'y attache ou se tire par filets. Etant doné comme cela, on ôte le poilon du feu et après que la grande chaleur en est un peu passée, on la verse dans des plats de terre qui soient bien nets mais il faut premièrement bien faire tenir lesdits plats devant le feu, tant qu'ils soient bien chauds, autrement, quand les plats sont froids, cela fait venir des vessies sur la gelée. Il la faut laisser dans ces plats, jusqu'à ce qu'elles soient un peu plus que tiède[s]⁴⁶, la remuant parfois doucement afin qu'il n'y se fasse point de peau. Cela étant fait, vous en remplirez avec la cueillère vos pots jusqu'au haut [fol. 18v^o] et les laisserez trois jours sans les couvrir d'aucune chose et à bout de ces jours susdits, vous y mettrez un papier qui pose sur ledites confitures et les changerez tous les mois et lierez par dessus un double papier et n'en cuirez que deux livres à la fois. Il ne faut pas aussi oublier que quand les coings cuisent dans le sirop d'y mettre

⁴⁶ *ms.* tiede

cinq ou six gouttes de cette huile qu'on met dans les confitures qu'on veut avoir d'un beau rouge.

Pour faire la gelée de coings rouge

Vous ferez tout de même comme on fait en faisant les coings rouges. Il faut bien prendre garde que lors que vous retirerez le fruit hors du poilon, vous en laisserez bien dégouter la gelée et pour cet effet, il faut bien battre l'écumoir sur lequel vous aurez votre fruit contre le bord du poilon afin que la gelée en dégoute bien. Puis, mettez votre fruit en des pots seulement en confusion, n'important pas que coté soit dessus ou dessous et le fruit en après pour faire du codignac. Puis, laisserez cuire la gelée après que le fruit en sera tiré, jusqu'à ce que vous verrez sur l'assiette où vous en ferez l'essai qu'elle soit toute ferme et se laisse couper sans demeurer attachée au couteau. Quand elle sera telle, vous tirerez votre poilon du feu et en laisserez un peu passer la grande chaleur. Puis, la verserez par une [fol. 19r^o] toile de soie dans des terrines vernies que vous aurez premièrement que la chaleur l'eust bien percée, vous la laisserez si long temps en ces dites terrines jusqu'à ce qu'elle soit toute tiède, lors la mettez dans des verres. Il sera bon, dans le temps que vous le mettez, de tenir un linge mouillé au-dessous, car alors ils ne se cassent pas si tost, il faut prendre garde que vous mettiez vos verres aux boetes quelles qu'elles soient, dans un lieu qui soit fort uni, c'est-à-dire pendant le temps que vos confitures ne sont point encore froides. Il ne les faut pas aussi couvrir d'aucune chose que deux jours après qu'elles seront faites.

Pour faire de la gelée de coing[s]⁴⁷ qui soient rouges d'une autre fasson, pas si belle de couleur que l'autre mais de meilleur goust

Prenez des coings tous frais de l'arbre qu'ils soient bien meurs et tous jaunes, les peler ou ne les peler pas est à essayer de deux fassons, les coupant en quatre quartiers et en oster les pépins et duretés de queue. Ensuite, les recouper en petits morceaux quarés et les piler en un mortier de marbre le plus petit qu'il se pourra. Puis, les laisserez en une étamine ou gase laquelle vous torderez jusqu'à ce que vous en aurez tiré tout le jus. Ou bien, si vous voulez, vous pouvez essayer de tirer le jus encore d'une autre fasson qui est que vous pelerez [fol. 19v^o] les coings les laissant tous entiers. Puis, vous les raperez jusqu'à ce

⁴⁷ *ms.* coing

que vous veniez sur les durtés. Quand vous les aurez rapés tous, vous les mettez en une étamine que vous tordrez comme est dit ci-dessus. Lors vous prendrez un pot bien net que vous peserez premièrement, après l'avoir pesé vous y mettez le jus de coing. Pour quatre livre[s]⁴⁸ de jus vous prendrez trois livres de sucre de pain. Il faut que ledit sucre soit pilé bien petit, et prendrez pour cedit sucre une demie livre d'eau et quand vous mettez votre sucre et cette eau dans le poilon, il ne faut pas oublier d'y mettre le blanc d'un oeuf pour le clarifier, et quand il bouillera et qu'il sera bien écumé et clair qu'il n'y reste plus rien, lors vous y mettez votre jus de coing et le laisserez cuire tant que vous verrez sur assiette où vous en ferez l'essai qu'il soit tout ferme et se laisse couper sans demeurer au couteau, mais pendant qu'ils cuisent, il les faut continuellement remuer et lors qu'ils seront assez cuits, il faut observer toute la même chose que l'on fait aux gelées.

Pour faire du codignac rouge

Vous prendrez les coings que vous aurez réservé dans des pots lors que vous avez fait des gelées de coing rouge, lesquels vous mettez dans un pot ou plat de terre vernie où vous les broyerez bien menus avec une grande cueillère de bois, et quand vous les aurez bien broiés de la sorte, vous [fol. 20r^o] les battrez bien l'un parmi l'autre avec ladite cueillère. Cela étant fait, vous pilerez votre sucre bien petit et prendrez pour deux livres de ces coings trois quarterons de sucre. Si vous en prenez davantage, il est trop doux. Vous prendrez un quarteron d'eau avec une demye livre de jus de coings cruds, ce que vous mêlerez avec lesdits trois quarterons de sucre et en même temps y mettez le blanc d'un oeuf bien battu pour le clarifier et de la sorte le mettez sur le feu, et quand il sera bien écumé, lors vous prendrez les coings broiéz et les y mettez en les remuant bien avec la cueillère afin qu'ils se séparent bien et en même temps les pelures de deux ou trois citrons lesquels vous aurez coupé bien délicatement de la grandeur d'un clou de girofle. Il faut en y mettant lesdits morceaux les bien séparer avec la cueillère afin qu'il y en ait également par tout car cesdites pièces demeurent toujours dans les confitures et n'en sont pas retirées. Lors vous laisserez cuire le tout en assez grand feu et cela jusqu'à ce que vous verrez qu'il est si épais qu'il se laisse couper comme du codignac doit. Puis, vous retirerez le poilon du feu et en laisserez passer la grande chaleur

⁴⁸ ms. livre

avant le mettre dans vos boetes en même temps que vous y mettez vos confitures. Il les faut bien battre d'un et autre costé avec vos mains afin qu'elles s'y mettent bien unies. Il les faut laisser deux jours sans les couvrir d'aucune chose, autrement elles perdent leurs beautés. [fol. 20v^o] Il seroit bon que quand vous faites des gelées que le fruit que vous reservez dans des pots soit de coing ou d'autres et desquels en après vous voulez faire du codignac, ou bien, des pastes que vous les missiez dans des pots où il n'y puisse aller que trois livres afin de ne pas être obligé de les repeser quand vous en voulez faire des pastes, car cela gâte les confitures de les peser si souvent.

Pour confir des coigns blancs

On prend des coings tous frais de l'arbre avant qu'ils soient encore tout à fait jaunes lesquels on laisse cuire dans de l'eau bien nette jusqu'à ce que la chaleur en ait bien penetré. Puis, on les jette dans de l'eau froide et quand ils sont raffroidis, on les coupe par le milieu et on en ôte bien tous les pépins et duretés de la queue et après les avoir pelés on les pèse. Cela étant fait, on les cuit encore dans de l'eau fraiche et cela jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir un peu mols mais pas qu'ils le soi[en]t⁴⁹ tout à fait. Lors on les en retire promptement avec un écumoir et on les met dans de l'eau toute fraiche comme elle vient du puit. Après les y avoir laissé quelque peu de temps, lors on les met encore en d'autre eau, ce qu'on fait encore une fois, en suite, prenant tousjours de l'eau fraiche dont il ne les faut retirer qu'ils ne soient froids comme de la glace. Cela étant, on les met dans un plat de terre vernie qui soit plat [fol. 21r^o] dont il faut bien prendre garde de mettre les creux où les pépins ont été dessous et les laisser à l'air sans les couvrir d'aucune chose et cela jusqu'à ce que vous les voulez mettre dans votre sirop. Puis, vous pilerez votre sucre bien menu⁵⁰ dans un mortier de marbre. Et il faut prendre pour deux livres de fruit deux livres et demye de sucre de pain du meilleur et pour ce sucre il faut prendre trois quarterons d'eau et les mettant avec votre sucre, il faut mettre en même temps le blanc d'un oeuf qui sert pour clarifier ledit sucre et après que vous l'aurez mis à cuire sur le feu, il le faut bien écumer et lors que vous verrez que le sirop commence à se bien épaisir et se lier fort, lors vous y mettez votre fruit et quand il aura cuit quelque temps, vous essayerez du sirop si long temps sur une assiette jusqu'à ce que vous voyez qu'il soit un peu ferme mais pas qu'il le soit

⁴⁹ *ms.* soit

⁵⁰ *ms.* menus

si entièrement comme il le doit être. Lors vous en retirerez votre fruit pièce par pièce et cela avec un écumoir, et, en le tirant, il faut doucement presser le fruit que vous avez sur l'écumoir contre le bord du poilon afin que la gelée en dégoûte bien, autrement il en demeure trop attaché et avant que mettre ledit fruit au pot, il faut bien tenir ledit pot devant le feu jusqu'à ce qu'il soit bien chaud. Et aussi prendre garde de ne les pas tant seulement arranger mais de mettre tous les creux où les pépins ont esté en haut, hormis le dernier licet dont il faut mettre les creux en bas et il faut laisser la quatrième partie du [fol. 21v^o] pot vuide ou autant qu'il vous semblera estre nécessaire pour mettre la gelée, laquelle vous laisserez cuire après en avoir retiré le fruit jusqu'à ce que vous verrez sur l'assiette où vous en ferez l'épreuve qu'elle soit toute ferme que l'on la puisse couper comme on fait la gelée ordinaire. Cela étant fait, vous la retirerez du feu et la verserez par une toile de soie dans des grandes terrines vernies mais avant que l'y verser, il faut avoir chauffé auprès du feu cesdites terrines que la chaleur les ait bien pénétré, car si elles n'estoient bien chaudes, il viendrait des petites vessies sur ladite gelée et lors vous laisserez cettedite gelée dans les terrines jusqu'à ce qu'elle soit presque tiède, la remuant parfois tout doucement afin qu'il ne s'y fasse pas de peau. Ensuite de ceci, vous la verserez au-dessus du fruit que vous aurez mis dans des pots en les remplissant jusques tout au haut. Puis, les mettrez incontinent à l'air sans les couvrir d'aucune chose ou bien vous les mettrez en une autre chambre où il n'y ait point de feu, où il fasse froid, mais si vous n'en avez pas, il faut les mettre à l'air, et cela s'entend que ce soit de jour et non pas nuit et aussi seulement le jour qu'elles sont faites et non point le suivant, mais les trois suivant d'après celui qu'elles sont faites, vous les mettrez sans les couvrir [fol. 22r^o] d'aucune chose dans quelque chambre fraîche où il n'y ait point de feu et seulement le cinquième jour, vous les couvrirez d'un papier simple que vous couperez afin qu'il puisse poser sur les confitures, lequel vous rafraîchirez toutes les quatre semaines et au-dessus du pot vous lierez un papier double et prendrez garde qu'il n'y entre point d'air. Vous en pouvez cuire deux livres à la fois.

Pour faire de la gelée de coing laquelle soit blanche

Vous ferez tout de même comme on fait en faisant les coings blancs, hormis qu'il faut, lors que vous mettez le fruit dans le poilon, y mettre quant et quand un ou deux citrons que vous aurez pelé et à l'entour desquels vous aurez remis la pelure, ou bien vous pouvez essayer d'y mettre la pelure seule sans

citron et soit que vous le fassiez d'une fasson ou d'autre, il les faut laisser cuire avec le fruit jusqu'à ce que vous en retirerez. Vous prendrez bien garde qu'en les retirant il n'y demeure pas attaché la gelée et pour cet effect quand vous l'aurez dessus l'écumoir, battrez bien ledit écumoir contre le poilon afin que tout en dégoûte bien. Puis, vous les mettrez confusément dans des pots n'important pas [de] quel⁵¹ coté, soit dessus ou dessous, et de ce dit fruit on en peut faire encore du codignac afin qu'il ne soit pas perdu. Puis la gelée, quand le fruit en sera retiré, [fol. 22v^o] vous la laisserez bien cuire comme surdit jusqu'à ce qu'elle soit si ferme qu'elle se laisse couper sans s'attacher au couteau. Quand vous retirerez votre poilon du feu, il le faut laisser un moment que cette grande chaleur en soit passée. Puis, la verserez par une toile de soie dans des terrines qui soient bien penetrées de la chaleur du feu de même que ci devant dit, observant toute la même chose, hormis qu'avant la retirer desdites terrines, il la faut laisser raffroidir un peu davantage que celle qu'on met dessous le fruit et en place que* celle-là est un peu plus que tiède. Il faut que celle-ci soit tiède avant la mettre dans vos verres ou dans vos boetes. Si vous la mettez dans des verres, il est bon de tenir un linge mouillé au-dessous du verre pendant que vous y mettez votre gelée, il faut mettre vos verres au[x]⁵² boetes quelles qu'elles soi[en]t⁵³ dessus une table ou autre lieu bien uni et ne les couvrir de deux jours en cuisant trois livres à la fois.

Pour faire du codignac blanc

On prend des coings qui ne soi[en]t⁵⁴ pas tout à fait jaunes et on les enveloppe pièce par pièce dans des papiers gris et on les fait rotir dans le feu ou, pour faire mieux, dans un four enveloppé dans des papiers ou sans [fol. 23r^o] papiers est à essayer deux fassons. Quand ils seront assez rotis, c'est-à-dire qu'ils soient meurs, lors vous les en retirerez et les pelerez et osterez toutes les rougeurs du rosti. Cela étant fait, vous les raclerez légèrement jusqu'au dur qui est autour des pépins et tout ce que vous en aurez raclé vous le mettrez dans un plat verni, et quand il sera tout ensemble, vous les peserez. Etant pesés, vous les remettez dans ladite terrine où vous les broyerez avec une cueillère de bois le plus petit qu'il sera possible. Pour deux livres de cesdits coings vous prendrez

⁵¹ *ms.* pas quel

⁵² *ms.* au

⁵³ *ms.* soit

⁵⁴ *ms.* soit

deux livres et demye de sucre, il n'importe encore qu'il ne soit pas trop bien pesé et qu'il y en ait un peu moins mais il faut que ce soit du meilleur sucre. Vous le broyerez bien avec lesdits coings et les mettrez en un poilon. Puis, les mettrez sur le feu où vous le laisserez cuire un quard'heure et lors que vous l'en voulez retirer, vous prendrez du citron que vous avez préparé de la sorte qui s'en suit. Vous prendrez un ou deux citrons que vous couperez en rondes tranches, comme on fait ordinairement mais tant soit peu plus épaisses. Lors vous tailladerez cesdites tranches en six ou sept pièces en long et en croisé autant par-dessus afin que cela soit mis en petites pièces de la grosseur comme la teste d'une grosse épingle. Il faut bien prendre garde de ne les mettre ailleurs que sur la table ou planche où vous les coupez car, autrement, si [fol. 23v^o] vous les mettiez sur de l'argent ou étain ou autre métal, le citron deviendrait noir lors qu'il sera coupé, de la sorte vous le mettrez dans votre poilon, c'est-à-dire avec écorce, jus et tout comme il est et avec la cueillère les séparerez dans vos confitures afin qu'il y en ait autant d'un coté que d'autre et cela le plus promptement que faire se pourra. Puis, retirer incontinent le poilon du feu et le laisser un peu raffroidir et, ensuite, le mettrez dans vos boetes et observez la même chose qu'on fait au codignac rouge.

Pour faire du codignac blanc d'une autre fasson qu'ils ne soient pas encore jaunes

Vous prenez des coings qu'ils ne soient pas encore jaunes, tous frais de l'arbre et les cuirez dans de l'eau nette jusqu'à ce qu'ils soient tous mols. Puis, vous les pelerez et ôterez toute la rougeur qu'il y pourroit avoir. Puis, vous les raperez comme il est dit dans la recepte ci-dessus et lors qu'ils sont pesés, vous prendrez un peu plus de sucre que de fruit. Il faut prendre du meilleur sucre et le piler le plus menu qu'il se peut, car il faut passer cedit sucre par une étamine. Cela étant fait, vous le mêlerez avec vos coings et le broierez si long temps avec une cueillère de bois jusqu'à ce qu'ils deviennent tous fermes. Il les faut faire broier par [fol. 24r^o] quelques personnes qui aient bien de la force, car il les faut broier et battre de cette fasson plus de six heures. Plus on le bat et plus il devient blanc, alors sans le mettre sur le feu, vous le mettrez dans des boetes que vous laisserez ainsi ouvertes deux jours. Et dans ces dites boetes il deviendra encore tous les jours plus ferme.

Pour faire du codignac blanc qui n'est pas si bon mais qui est pour faire ménage

C'est que vous prendrez les coings blancs que vous avez réservés dans vos pots lors que vous avez fait des gelées blanches et les mettrez dans un plat de terre vernie et les broierez bien petit avec une cueillère de bois le plus petit qu'il sera possible. Puis, vous prendrez pour deux livres de ces coings, une demie livre de sucre de pain pilé le plus petit que l'on pourra. Puis, vous le mêlerez bien avec vos coings et les mettrez dans votre poilon. Si vous voyez qu'il est un peu trop sec, vous pouvez bien prendre tant soit peu d'eau nette et le laisser cuire jusqu'à ce que vous voyez qu'il est assez ferme pour mettre en des boetes et en userez en suite comme on fait des autres codignacs.

Pour faire de la gelée de pesches

On fait de même comme quand on veut confir des pesches.

[fol. 24v^o] Pour faire de la gelée de pêches

On fait de même comme quand on veut confir des pêches mais quand vous retirez le fruit du poilon, il faut bien prendre garde que, quand vous l'avez sur l'écumoir, de le bien battre contre le bord du poilon, afin que la gelée s'en puisse bien écouler. Puis, vous mettez votre fruit dans un pot qui en après pourra servir pour mettre en pâte en des boetes comme on fait le codignac. Lors que vous aurez votre fruit hors du poilon, vous laisserez cuire la gelée jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme et observerez toute la même chose que l'on fait à d'autres.

Pour faire de la gelée de pesches d'une autre fasson

On prend des pesches toutes fraiches de l'arbre qu'elles soient toutes meures. On les coupe par le milieu en ôtant le noyau. Et après les avoir pelés, on les pèse et, promptement après, on les jette dans de l'eau nette et fraiche comme elle vient du puits où vous les laisserez jusqu'à ce que vous les vouliez mettre dans le poilon. Si vous ne les mettez dans de l'eau fraiche, elles rougiront. Pour trois livres de fruit, on prend deux livres et demye de sucre de pain du meilleur et neuf ou dix onces d'eau. [fol. 25r^o] Quand vous mettez votre sucre et l'eau dans le poilson, il y faut mettre aussi un blanc d'oeuf

pou[r]⁵⁵ le clarifier et après que vous aurez laissé cuire ledit sirop jusqu'à ce qu'il soit fort épais, vous y mettrez votre fruit et ferez tout de même comme il est dit dans l'autre. On peut aussi essayer de mettre incontinent le fruit dans le sirop quand il sera bien écumé. De cette façon, on peut aussi essayer de faire de la gelée d'abricots.

Pour faire pâte de pêches qui soi[en]t⁵⁶ toutes vertes pour mettre en des boetes

Prennez des pêches toutes fraîches de l'arbre, les plus vertes qu'il soit possible de trouver mais n'étant moins meures, et les essuyerez bien avec un linge net afin que ce blanc s'en puisse ôter. Puis, les couperez par le milieu et en ôterez le noyau et les pelerez et les peserez et dès qu'elles seront pesées, vous les mettrez dans de l'eau toute fraîche comme elle vient du puits, autrement elles rougiroient. Pendant qu'elles sont dans cette dite eau, vous prenez un pot d'eau de pluie bien nette, ou bien, on peut aussi essayer de prendre de l'eau de puits et le mettre à cuire sur le feu qui soit fort grand. Et quand vous verrez qu'elle sera toute chaude et qu'elle commence à bouillir, lors vous prendrez une poignée ou deux des pelures desdites pêches lesquelles [fol. 25v^o] vous y laisserez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Puis, vous les en retirerez avec l'écumoir et quand elle en sera retirée, vous verserez cette dite eau par une étamine dans un autre pot bien net, mais il faut premièrement l'avoir laissé bien chauffer auprès du feu que la chaleur ait bien pénétrée, afin que, quand vous y mettrez cette dite eau que vous y laisserez couler par l'étamine, elle commence à rebouillir tant plus promptement. Après que vous l'aurez mis dessus le feu et que cette dite eau commence derechef à cuire, vous retirerez vos pêches qui ont été si long temps dans de l'eau fraîche et les mettrez en un égoutoir, le creux où le noyau a été dessous. Et après que l'eau en sera bien écoulée, vous les mettrez dans cette dite eau où vous les laisserez cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molles et que vous voyez que tous les bords d'autour soient aussi bien mols. Lors vous les en retirerez et les mettrez en un égoutoir et en ferez bien écouler l'eau et les mettrez en quelque plat de terre vernie et avec une cueillère de bois les rompez bien petites et lors les mettrez avec le sucre que vous aurez pilé bien petit. Pour livre de fruit, il faut une livre et demye de sucre de pain, si vous voulez avoir vos confitures belles, sinon prenez sucre de

⁵⁵ *ms.* pou

⁵⁶ *ms.* soit

poudre. Il faut bien broyer votre sucre avec le fruit [fol. 26r^o] quand vous le mettez dans le poilon. S'il arrivoit que les pêches fussent un peu sèches, alors vous pouvez prendre quatre ou cinq onces de cette eau dans laquelle vous les avez cuites. Puis, vous les laisserez cuire ensemble jusqu'à ce que vous verrez sur l'assiette où vous l'esseyerez, qu'il se lie bien fort que l'on le puisse couper avec le couteau comme le codignac. Quand il sera commencé là et que vous retirerez votre poilon du feu, il les faut un peu laisser raffroidir dans le poilon avant que de les mettre dans les boetes. En les y mettant, il faut bien battre la boete d'un côté et d'autre avec les mains afin qu'elle s'y mette bien unie. Il faut laisser les boetes deux jours ouvertes sans les couvrir d'aucune chose, autrement elles perdent leur belle couleur, ou bien, candalisent au-dessus. Il ne faut pas oublier de les faire cuire dans un poilon de cuire rouge et en défaut de cela d'y mettre des pièces dudit cuivre comme est dit dessus.

Pour faire de la pâte de pêches encore d'une autre fasson qui soit un peu rougâtre

On prend des pêches toute fraiches venantes de l'arbre mais qu'elles soient fort meures. On les coupe par le milieu, on les pèle et en suite on les pèse. [fol. 26v^o] Pour quatre livres de fruit, on prend trois livres et demye de sucre du meilleur pilé bien petit. Puis, on prend pour cedit sucre trois quarterons d'eau et quand vous aurez mis cedit sucre avec l'eau dans votre poilon, à même temps vous y mettez le blanc d'un oeuf pour le clarifier. Et quand le sirop aura cuit jusqu'à ce qu'il soit devenu un peu épais, lors vous y mettez votre fruit, ou bien, on peut aussi essayer de l'y mettre plutôt dès que le sucre aura été clarifié. Puis, vous les laisserez bien cuire jusqu'à ce que vous voyez qu'elles sont fort molles. Lors vous les en retirerez promptement avec l'écumoir et les romprez avec une grande cuillère de bois dans quelque plat de terre vernie, laissant toujours le sirop sur le feu et qu'elles seront rompues bien petites, vous les remettrez dans le dit sirop et les laisserez cuire jusqu'à ce que vous verrez qu'elles se laissent couper comme du codignac et en les retirant du feu, vous observerez toute la même chose qu'il est dit dans les autres receptes.

Pour faire de la pâte de pêches encore d'une autre fasson mais pas si bonnes car c'est pour faire ménage

Quand on fait de la gelée de pêches, vous prenez [fol. 27r^o] les pêches que vous avez tirées de la gelée et les reservez dans des pots comme il est dit dessus

et rompez lesdites pêches dans quelque plat de terre vernie où vous les broierez avec une grande cueillère de bois jusqu'à ce qu'elles soient bien menues. Et quand elles sont rompues, vous les mettrez dans votre poilon et prendrez pour deux livres de fruit, une demie livre de sucre pilé bien petit ou un peu moins, si vous ne les voulez avoir si douces. Et les broierez bien par ensemble et au reste ferez comme il est dit dans l'autre recepte de pâte de pêches surdités.

Pour faire de la gelée des abricots

On fait tout de meme que la gelée de pêches.

Pour faire de la pâte d'abricots pour mettre dans des boetes

Il faut faire tout de même chose comme on fait avec les pêches, c'est-à-dire de pâte de pêches qu'on fait toute verte, hormis qu'il ne la faut cuire dans un poilon de cuivre rouge, car on fait cela pour avoir les confitures vertes, et [si] celle-ci⁵⁷ on les veut avoir jaunes. Il faut prendre des abricots bien jaunes et pour trois livres de fruit, 2 1/2 de sucre de pain bien pilé et pour le reste faites entièrement comme est mentionné dessus.

[fol. 27v^o] Pour faire de la gelée de prunes qui soit toute rouge

Il faut prendre des prunes rouges un peu longâtre[s]⁵⁸, grosses ou petites, ou bien de Damas. Il en faut prendre de toutes sortes pour voir lesquelles sont les meilleures. Il les faut peler mais tout entièrement car il faut ci et là en les pelant des petits morceaux de la pelure, ce qui fera que la gelée sera rouge, car si elles étoient toutes pelées, elles n'avoient pas de couleur. Puis, en ôtez les noyaux ou les y laisserez, on peut essayer de deux fasson[s]⁵⁹. Lors vous les peserez et pour deux livres de fruit, deux livres du meilleur sucre lequel vous ne pilerez point mais le mettrez seulement en pièces. Pour chaque livre de sucre, il faut prendre une livre d'eau. Quand vous mettrez votre sucre et l'eau dessus le feu, il y faut mettre en même temps un blanc d'oeuf bien battu pour le clarifier. Et quand vous aurez bien écumé votre sucre, vous y mettrez d'abord vos prunes lesquelles vous laisserez si long temps bouillir jusqu'à ce que vous verrez que sirop commence à bouillir. Lors vous en retirerez vos prunes avec un écumoir

⁵⁷ *ms.* et celle cy

⁵⁸ *ms.* longatre

⁵⁹ *ms.* fasson

lesquelles vous pourrez réserver en un pot et, afin qu'elles [fol. 28r^o] ne soient perdues, en faire après pâte de prunes et en suite que toutes vos prunes seront retirées du sirop, vous la laisserez bouillir jusqu'à ce que vous verrez sur l'assiette où vous l'essayerez qu'elle se laisse couper sans demeurer attachée au couteau comme de la gelée et observerez toute la même chose que pour les autres gelées. L'on peut aussi essayer, pendant qu'elles bouillent, d'y mettre cinq ou six gouttes de cette huile qu'on met à toutes les confitures qu'on veut avoir d'un beau rouge.

Pour faire de la pâte de prunes pour mettre dans des boetes

On prend des prunes blanches, on les pèle et coupe par le milieu et après en avoir ôté tous les noyaux, on les pèse et on prend pour trois livres de fruit, deux livres du meilleur sucre pilé bien petit. Il faut prendre les prunes et les bouillir dans de l'eau tant soit peu. Puis, les en retirerez et les mettez dessus un égoutoir et en ferez bien écouler l'eau. Cela étant fait, vous les mettez dans de l'eau toute fraîche comme elle vient du puit dont vous ne les retirerez que quand elles seront toutes froides. Cela étant, vous les remettez [fol. 28v^o] dans un égoutoir et en laisserez écouler toute l'eau. En suite, les mettez en un plat verni et les broierez avec une grande cueillère de bois tant qu'elle* soient bien menues, ce qu'étant fait vous les mettez dans le poilon et les melerez avec votre sucre et les laisserez cuire jusqu'à ce qu'elles soient si épaisses que l'on les puisse couper comme du codignac. Puis, il faut faire toute la même chose comme on fait aux pâtes des pêches.

Pour faire des pâtes de prunes d'une autre fasson mais pas si bonnes car elles sont pour faire ménage

Quand on fait de la gelée de prunes, vous prenez les prunes que vous avez tirées de la gelée et réservé dans des pots, comme il est dit dans la recepte et romprez lesdites prunes en quelque plat de terre où vous les broierez avec une grande cueillère de bois jusqu'à ce qu'elles soi[en]⁶⁰ bien menues. Puis, les mettez dans votre poilon et prenez pour deux livres de fruit une demie livre de sucre pilé bien petit ou un peu moins, si vous ne les voulez avoir si douces. [fol. 29r^o] Puis, les broierez bien ensemble et au reste ferez comme il est dit dans la recepte des prunes surdites.

⁶⁰ *ms.* soit

Pour faire de la gelée de groselles rouges de Saint Jean

L'on fait cueillir des groselles dans un temps sec et on confit toutes les fraiches comme elles sont cueillies, on en tire les queues et on les met dans un mortier de marbre et on les broye avec l'écumoir à ce qu'elles se rompent, mais il faut bien prendre garde de le faire doucement que les petites pierres qui sont dedans ne se rompent pas, car si elles se rompoi[en]t⁶¹, cela seroit cause que la gelée que vous feriez de ce jus seroit toute noire. Quand elles seront rompues de cette sorte, vous prendrez une gase assez grosse dans laquelle vous mettrez cesdites groselles broiées et torderez ladite gase jusqu'à ce que vous en faissiez sortir tout le jus. Puis, vous en prendrez un pot bien net que vous peserez premièrement, ce qu'étant fait, vous y mettrez votre jus et le peserez. Pour quatre livres de jus, il faut prendre trois livres de sucre de pain du meilleur, pilé bien petit et pour [fol. 29v^o] ce sucre, une demie livre d'eau et un quarteron. Vous mettrez votre sucre sur le feu et en même temps le blanc d'un oeuf battu bien petit pour le clarifier. Et quand vous aurez bien écumé votre sucre, vous y mettrez votre jus d'abord ou bien pouvez attendre à l'y mettre jusqu'à ce que le sirop soit un peu épais. On le peut essayer de deux fasson[s]⁶² pour voir lequel est le meilleur. Quand il bouillera, ce qui se doit faire sur grand feu, alors il les faut bien remuer. Et quand vous verrez sur l'assiette où vous faites l'essai qu'elle soit ferme et se laisse couper sans qu'elle demeure attachée au couteau, lors vous la retirerez du feu et observerez toute la même chose qu'en d'autres gelées, hors que cette gelée en la versant dans les terrines, vous la pouvez bien verser dans une étamine, en place que pour les autres, on prend de la toile de soie car le jus de ce fruit est plus clair que les autres et n'y reste point tout de ces petites choses du fruit dedans, mais il faut bien faire chauffer l'étamine avant d'y faire passer la gelée car quand elle n'est pas bien [fol. 30r^o] chaude, il y demeure trop attaché de ladite gelée et elle se met par gros morceaux ensemble. On peut aussi mettre quatre ou cinq gouttes de la dite huile que l'on met à toutes les autres, quand on la veut avoir d'un beau rouge.

Pour faire de la gelée de groselle de St. Jean qui soit plus douce et plus rouge

On prend pour deux livres et demie de sucre, trois livres de jus, et pour le reste on fait comme surdit.

⁶¹ *ms.* rompoit

⁶² *ms.* fasson

On peut aussi faire, si l'on veut, de la gelée des groselles de St. Jean et de framboises mêlées ensemble lesquelles donnent un fort bon goust. Pour faire cela, il faut seulement prendre la moitié jus de groseille et la moitié jus de framboise.

Pour faire des gelées de framboises, gelées d'épinettes, gelées de meures et [...] ⁶³

Pour faire de la gelée de ces groselles vertes qui étant meures deviennent jaunes, et de tout autre [fol. 30v^o] sorte de fruit de cette nature, il les faut toutes faire de la meme fasson comme on fait les groselles de St. Jean.

Il faut bien prendre garde de ne jamais mettre aucune[s] ⁶⁴ confitures dans aucune chose qui ne soit premièrement tenue devant le feu, hormis les boetes car, si on met des confitures qui sont chaudes dans aucune chose qui soit froide, cela fait venir de petites vessies dessus les confitures – chose qui en ôte la beauté.

Quand vous voulez mettre la gelée dessus les abricots, vous la laisse[z] ⁶⁵ passer par une toile de soie mais pour n'avoir pas tant de peine, on peut faire tenir une toile de soie par-dessus les plats de terre où vous les versez en venant du poilon et en la versant du poilon dans lesdits plats la faire alors passer par ladite toile de la fasson en une fois, après il ne sera pas nécessaire de la faire passer quand on la met sur le fruit.

Pour les meures, on peut prendre poudre de sucre, si on veut, et les corneilles lors qu'elles [fol. 31r^o] cuisent dans le sirop. Il ne faut pas oublier d'y mettre cinq ou six gouttes d'huile.

En général, toutes les confitures que l'on met dans les pots après qu'elles seront faites les trois ou quatre premiers jours, il ne les faut couvrir d'aucune chose et celles qui sont faites dans les verres, ne les couvrez pas plutôt qu'elles ne soient toutes refroidies.

Sur les pêches et sur les noix on met des ardoises, sur les raisins on met un papier double dessus le pot et un simple coupé tout rond que l'on met dessus les raisins, lequel on change tous les mois.

[Sur] les ⁶⁶ abricots qui sont dans des pots on met aussi une ardoise.

Pour ce qui est des fruits que l'on broie, quels qu'ils soient, il faut que cela se fasse avec une cueillère de bois.

⁶³ *Le titre de la recette inachevé.*

⁶⁴ *ms. aucune*

⁶⁵ *ms. laisser*

⁶⁶ *ms. mois les*

En général, pour toutes les confitures il faut prendre garde que quand le sucre sera clarifié avant que d'y mettre le fruit, il faut que le sirop ait si long temps cuit qu'il soit tout épais et que quand on retire la cueillère, il en tombe à grosses gouttes [fol. 31v^o], alors il y faut mettre le fruit et non pas plutôt⁶⁷.

On ne prend pas de si près garde à l'ea[u]⁶⁸ que l'on met à toutes les confitures. S'il y a trois ou quatre cueillères de plus ou de moins, car on en prend bien de plus ou de moins, selon que l'on juge que le fruit est sec ou humide, il faut observer que les abricots qui sont un peu longâtres et pas si ronds sont ordinairement plus secs.

[fol. 32r^o] Pour faire de codignac rouge

Prennez des plus beaux coings qui soient bien meurs que vous pelerez et couperez par quartiers, ôtez-en bien les pépins et les duretés qui sont autour. Pour quatre livres de coings, vous prendrez trois et demie du meilleur sucre. Puis, vous prendrez des autres coings qui ne sont pas si beaux que vous pilerez dans un mortier de marbre. Après qu'ils seront pilés bien petits, vous les presserez par une étamine pour en faire sortir les jus et lors que vous aurez un pot de ce jus, vous y mettrez votre sucre pour en faire votre sirop. Lors vous prendrez un pot d'eau courante en quoi vous ferez bouillir les pelures et le coeur que vous avez coupé des coings mais il en faut ôter les pépins. Vous laisserez bouillir ceci tant que le tout soit meur, lors vous le passerez par un linge. Et dans cette eau vous mettrez vos coings que vous laisserez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient meurs. Lors vous les en retirerez et les broierez d'une cueillère bien menus. Puis, vous prendrez votre sucre en sirop que vous mettrez sur le feu et le clarifierez avec le blanc d'un oeuf et y mettrez vos coings que vous laisserez bouillir tout doucement [fol. 32v^o] et le remuerez continuellement avec la cueillère ou au moins souvent, vous le laisserez bouillir de cette sorte jusqu'à ce que vous remarquerez qu'il le soit assez, plus que vous le faites bouillir, plus rouge et plus brun il deviendra.

[Recettes en flamand]

Om confiture te maken van hainebotten anders avilde rosen [Pour faire de la confiture de rose sauvage]

Om paste van hainebotten te maken [Pour faire de la pâte de rose sauvage]

Om vleys geley maecken [Pour faire de la gelée de la viande]

⁶⁷ Lire plus tôt.

⁶⁸ ms. lea

[fol. 43r^o] Pour faire des confitures sèches**Pour confir des écorces de citron**

Vous prendrez des plus beaux citrons que vous couperez en quatre et ôterez le jus et fort délicatement la première peau du jaune qui est tout au-dessus mais il faut bien prendre garde qu'il soit coupé bien mince afin de ne pas trop prendre du goust, vous laisserez ces dits quartiers en de l'eau fraiche l'espace de huit jours, les rafraichissant tous les jours d'eau. En suite, vous les ferez un peu bouillir dans de l'eau que vous salerez un peu dont vous les retirerez et les ferez encore bouillir dans de l'eau fraiche sans sel. Et après les avoir retiré de cette eau, les remettrez dans d'autres, les faisant encore bouillir, afin d'en bien retirer tout le sel vous les remettrez dans d'autre eau fraiche et les mettez avec cette eau une nuit dans la cave. Le lendemain, vous les mettez encore dans d'autre eau et les laisserez bouillir. Vous en retirerez les quartiers lors qu'il vous semblera qu'ils sont assez meurs, les mettez en quelque plat de terre vernie et quand elles sont toute raffroidies, [fol. 43v^o] vous ôterez d'un couteau cette grosse écorce blanche qui est au-dedans et les mettez dans des pots et verserez par-dessus un sirop de sucre que vous ferez du meilleur sucre, et, après l'avoir clarifié, comme on fait tous les sirops de confitures, les ferez bouillir qu'ils soient épais, après que ce sirop sera versé par-dessus vos écorces qu'elles en sont toutes couvertes, vous en userez comme on fait de toutes les autres confitures. S'il arrive que quelque temps après le sirop devienne liquide comme de l'eau, vous l'ôterez tout doucement du pot et le ferez recuire et le remettrez dans le pot dessus vos écorces.

[fol. 44r^o] Pour faire des cerises sèches

On les prend venantes toutes fraiches de l'arbre et on en tire avec la queue les noyaux. Lors on le met dans le poilon, pour deux livres de cerise il faut prendre une livre du meilleur sucre que vous pilerez bien petit. Puis, tout sec comme cela sans le mêler avec l'eau, vous le repandez par-dessus les cerises dans le poilon et les laisserez cuire jusqu'à ce qu'elles se lient bien fort. Puis avec un écumoir retirerez lesdites cerises et les mettez dans un plat verni dont vous les retirerez un[e]⁶⁹ à un[e]⁷⁰ avec une éguille de teste et les rangerez sur

⁶⁹ *ms.* un

⁷⁰ *ms.* un

des ardoises que vous aurez fait faire exprès pour cela, mais il faut prendre garde qu'elles ne se touchent pas. Et quand elles seront sur l'ardoise, il les faut un peu façonner avec ladite éguille de teste afin qu'elles ne demeurent si platte[s]⁷¹ mais qu'elles reprennent leur forme et il faut faire cela bien doucement. Et quand elles auront été quelque temps là-dessus, il faut prendre un peu de sucre dans une toile de soie et le repandre dessus en les tournant une fois le jour et faisant la même chose avec le sucre, mais il faut que l'on les mette au soleil ou en un four qui soit fort tiède et cela jusqu'à ce qu'elles soient comme des confitures sèches doivent être.

[fol. 44v^o] Pour faire des cerises sèches en bouquet

Il faut prendre les cerises toutes fraîches comme elles viennent de l'arbre et on les lie par bouquets de sept ou huit cerises. Puis, on pèse lesdits bouquets, et on prend pour deux livres de bouquets, une livre du meilleur sucre pilé bien petit. Puis, vous mettez vos dits bouquets dans le poilon et prenez ledit sucre et le repandez par-dessus lesdites cerises et les laisserez cuire de la sorte [qu']il⁷² faut prendre quelques fois le poilon et le bien secouer en les tournant quelques fois dans le poilon, afin qu'elles ne se brûlent pas. Pour le reste, on fait comme avec les autres cerises.

[Recettes en flamand]

Om citroen koeckies te maken [Pour faire des gâteaux au citron]

Om orange koeckies te maecken [Pour faire des gâteaux à l'orange]

Om koeckies van pistaches te maecken [Pour faire des gâteaux aux pistaches]

Om biscuit te maecken [Pour faire des biscuits]

Biscuit oopen ander manier [Biscuit d'une autre façon]

[fol. 63r^o] Pour faire biscuit de Spa

Vous prendrez trois livres de fleur de froment de la plus fine, douze jaunes d'oeuf, le blanc de quatre, une once et demye de grains d'anis, autant de coriandre, une demie livre de beure frais sans sel, un demy pot de lait doux ou selon la discrétion, car il faut qu'il soit mêlé, comme on mêle le pain blanc, une

⁷¹ *ms.* platte

⁷² *ms.* sorte il

bonne cueillère de levain nommé en flammand « gess » afin de bien faire lever le biscuit. Lors que voulez faire cette pâte, il faut mettre toute la farine en un morceau et y mêler vos oeufs, puis l'anis et le* coriandre. En suite, le lait qu'il faut un peu chauffer sur le feu. Puis, le beurre que vous ferez fondre et, pour le dernier, le levain que vous paîriez de la main comme on fait le pain blanc et le faites en platte forme et le couvrez d'un linge chaud afin qu'il se lève bien et cela une fois aussi haut qu'il n'a été lors que vous l'avez fait. Cela étant, vous le mettez avec le pain blanc au four et l'en retirez en même temps ou le laisserez un peu davantage, selon que vous verrez qu'il sera cuit. Puis, vous le mettez dans la cave ou en quelque lieu où vous êtes accoutumé de mettre votre pain. Vous l'y laisserez quatre ou cinq jours ou autant que vous verrez que la croûte soit assez dure pour le couper par tranches, sans qu'il tombe [fol. 63v^o] en miettes. Puis, vous prenez du meilleur sucre pilé fort petit, passé par une toile de soye, vous jetez ce sucre aux deux côtés des tranches que vous coupez de ce biscuit. Vous les mettez sur un fer blanc que vous ferez faire exprès et les couvrirez d'un papier et les remettrez de cette sorte au four où vous les laisserez jusqu'à ce que vous voyez qu'ils durcissent et, après que vous les en aurez retiré et qu'elles seront raffroidies, vous les mettez en des boetes de fer blanc en quelque lieu pour les conserver en quelque lieu sec.

[fol. 65r^o] Pour faire des tartes

Pour faire une tarte de citron

Il faut deux citrons et en raper le dessus, c'est-à-dire le jaune et, puis, presser les citrons et mêler le jus parmi le jaune. Puis, il faut raper un pain blanc de deux liards et cinq œufs – de trois, il en faut ôter le blanc et aux autres deux il le faut laisser, cinq ou six cueillères de vin et une demie écuelle de beurre fondu, mais il faut prendre garde que le sel demeure au fond⁷³. Puis, il y faut mettre du sucre autant que l'on jugera à propos et broyer tout cela ensemble et, après, mettre le tout dans la croûte sans couverte et la faire cuire doucement.

[Recettes en flamand]

Om orange taert te maecken [Pour faire la tarte à l'orange]

Om reist tart te maecken [Pour faire la tarte de riz]

Om tart van blanc mange te maecken [Pour faire la tarte au blanc manger]

⁷³ *ms.* fonds

Om orange Tart te maecken van confite orange schellen [Pour faire la tarte d'orange avec les oranges confites]

Om albesse sap te maecken tot peeren te stonen [Pour faire le jus de groseille et étuver les poires]

Om peeren met albesse ofte framboise sap te stonen [Pour étuver les poires avec les groseilles et les framboises]

Om albesse soep te maecken [Pour faire le jus de groseille]

Om queen te stonen [Pour étuver *queen*]

Beschlach van oblie [Pour faire la pâte pour l'oublie]

Beschlach van eyser koeckiens [Pour faire la pâte pour les gâteaux pressés]

Panne koecken [Pancakes]

Beschlach van waffeln [Pour faire la pâte pour les gaufres]

Om eyer porteges te maecken [Pour faire le *potage* des œufs]

Om englise podinck te maecken [Pour faire le pudding anglais]

Om reist koeckens te maecken [Pour faire les gâteaux de riz]

Om vley in een korst te maecken [Pour faire une tourte en croûte]

Om een citroen pap te maecken vor [Pour faire la bouillie de citron]

Om citroen pap te maecken open ander manier [Pour faire la bouillie de citron d'une autre manière]

Om aengebrande pap te maecken [Pour faire la bouillie brûlée]

Om blanc mange te maecken [Pour faire le blanc manger]

Om eyer keskens te maecken [Pour le gâteau aux œufs]

Om soete melck keeskens te maecken [Pour faire le gâteau au lait]

[fol. 93r^o] Au printemps pour user de lait de chèvre

Il faut premièrement s'y préparer en se faisant purger et soigner. Puis, il faut faire venir la bête qu'on aura soin de bien faire nourrir jusques tout contre votre lit. Il faut tenir le verre prest dans quoi vous le ferez tirer et où vous le boirez car le plus chaud qu'il se peut boire est le mieux. Il le faut couvrir d'une étamine bien blanche et nette et dessus vous mettez du sucre rosat autant que vous en voulez selon votre goust mais le moins est le mieux. On tire le lait sur l'étamine afin qu'il n'y puisse tomber nulle ordure. Au commencement, il en faut prendre fort peu et, petit à petit, augmenter selon qu'on s'y accoutume, car quand on y est accoutumé, un verre à bière n'est pas trop. On se peut limiter en cela selon qu'on s'en trouve après l'avoir pris. Il est bon de dormir 2 ou 3

heures et, pendant le temps qu'on le prend, il ne faut manger ni fruit crus ni laitage.

[fol. 93v^o] Pour faire bouillon à prendre le matin à jeun environ une demie heure après qu'on est hors du lict

Il faut prendre un demi collet de veau ou autant d'un autre endroit sans graisse et la moitié d'une poule ou d'un poulet, les mettre dans un pot de médiocre grandeur afin qu'il ne soit pas du tout plein. Quand on y a mis l'eau, y mettre environ douze ou quinze grains d'orge qu'on aura bien lavé auparavant et faire bouillir doucement le tout jusqu'à ce qu'il n'y reste de bouillon qu'environ plein une écuelle ou autant que vous en voulez prendre. Le moins de sel qu'on y mettra ne sera que le meilleur, il n'y faut mettre nulle sorte d'épicerie. En hiver, il y faut mettre des racines de percil et aux autres saisons, lorsqu'on en peut avoir des herbes comme oseille ou surette, laitues, pourpier et autres rafraichissantes.

**[fol. 94r^o] Pour faire une excellente viande que les Anglois appelle[nt]⁷⁴
Braiene**

Il faut chercher au mois de septembre un verrat âgé de deux ans et lui faire une maisonnette de bois et de plancher deux ou trois pieds haute de terre, si grande qu'il se puisse coucher là dedans mais pas si large qu'il se puisse tourner ni d'un côté ni d'autre. Vous y ferez un trou par où il puisse mettre la teste dehors et prendre son manger. Ne mettez point de paille dedans. Vous lui donnerez seulement à manger tant qu'il voudra, trois mois durant, des feuves* principalement et de semblable nourriture. Après étant bien gras, vous le chasserez devant sa mort et le tuerez. Puis, ôtez les os et le divisez en deux. Vous diviserez ces deux parties en 5, 6 ou 8 autres et ainsi vous le roulerez par rouelles et les lierez avec des joncs secs ou petites cordez et le mettrez dans un chaudron avec de l'eau, des feuilles de laurier et rosmarin avec quantité de sel. Après que vous l'aurez fait bouillir doucement huit heures durant, vous l'ôterez du feu, en tirerez les rouelles. Puis, laisserez le raffroidir [fol. 94v^o] pour le moins une nuit. Le lendemain, vous ferez de la saumure avec de l'eau, sel, rosmarin, feuilles de laurier, fleurs de muscade et cloux de girofle bien cuits ensemble. Lors que cela est refroidi, ajoutez y six ou sept peau de vinaigre de

⁷⁴ *ms.* appelle

bierre et mettez la viande dedans, en sorte que la saumure la surnage d'un doit⁷⁵. Puis, au bout de quinze jours elle sera preste à manger.

[Recette en flamand]

Om morgele te koocken [Pour faire cuire les morelles]

[fol. 99r^o] Pour saler des coings qu'on s'en peut servir toute une année

Vous prendrez un chaudron plein d'eau courante que vous mettrez dessus le feu, vous y mettrez une bonne quantité de pelures de coing et le dedans des coins⁷⁶ qui sont des duretés qui sont à l'entour des pépins qu'on nomme « le cœur », mais il faut ôter les pépins. Vous laisserez bouillir ceci une demie heure. Puis, vous y jetterez vos coings qui sont pelés et coupés en deux, mais en y mettant vos coings, il ne les faut mettre qu'un à un. Et quand le dernier y sera mis, il faut incontinant retirer votre chaudron et le bien couvrir qu'y* n'y entre point d'air et les laisser de cette sorte jusqu'à ce qu'il sera tout raffroidi. Alors, vous retirerez vos coings de l'eau, que vous mettrez dessus une table bien nette ou dessus quelque planche. Et quand l'eau en sera coulée qu'elles sont toutes sèches, vous prendrez un tonneau selon la quantité des coins⁷⁷ ou bien des pots de terre où vous mettrez lesdits coings. Alors, vous prendrez l'eau en laquelle vous avez cuit vos coings, mais il faut prendre garde de les verser, de [les] faire⁷⁸ demeurer au fonds, ce qu'il⁷⁹ la pouroit rendre trouble. Vous la verserez par-dessus vos coings qu'ils en sont couverts. Puis, vous prendrez une planche de la [fol. 99v^o] grandeur ou de la forme du tonneau ou pot, mais il faut qu'elle soit si juste qu'elle puisse entrer dans le tonneau, vous mettrez sur cette planche une pierre de la pesanteur que la planche puisse faire tenir les coings justements sous l'eau. Dessus cette eau, vous verrez quelque fois venir une peau blanchâtre laquelle il faut doucement ôter toutes les fois que vous la verrez paroître. De cette façon vous les conserverez toute année pourveu que l'on prenne bien garde, lors qu'on en tire quelques uns, de les bien recouvrir de la planche et tenir les coings dessous l'eau.

⁷⁵ *ms.* doigts

⁷⁶ *Lire* coings

⁷⁷ *Lire* coings

⁷⁸ *ms.* de faire

⁷⁹ *Lire* qui.

Pour saler des.....⁸⁰ nommés en flammand Bremcappers* pour s'en servir en salade

Il les faut prendre qu'elles soient encore toutes vertes, avant qu'elles se jaunissent ou épanouissent, vous les mettrez sur une table toutes séparées l'un de l'autre et les couvrirez d'un drap et les laisserez une nuit de cette sorte afin d'en faire sortir les petits vers dont elles sont d'ordinaire entourés. Le matin, vous les vanerez⁸¹, qu'on appelle en flammand « wennen », et ôterez tous ceux où il pourroit avoir quelque [fol. 100r^o] jaune. Quand elles sont bien nettoyés de cette sorte, vous les mettrez en des petits sacs de linge que vous mettrez en un petit tonneau et verserez dessus de la saumure nommée en flammand « Peckel » que vous ferez d'eau de pluie et de sel. Il faut qu'il y ait autant de sel qu'un oeuf y puisse nager. Puis, vous prendrez une grande ardoise de la forme qu'elle puisse entrer dans le tonneau, sur laquelle vous mettrez une pierre comme ci devant dit au regard des coings et couvrirez le tonneau de quelque linge que vous lierez bien ferme autour et le mettrez dans la cave, mais si vous voulez que lesdits ...⁸² soient aigres, vous n'y laisserez cette saumure que quinze jours au bout desquels vous l'ôterez et mettrez du vinaigre en place, vous userez de cette manière.

Pour conserver des bouton[s]⁸³ de suson nommé en flammand « flier » dont on se sert aussi en salade.

[Recettes en flamand]

Om fricassé te maecken [Pour faire la fricassée]

Om poulle farcie te maecken [Pour faire la poule farcie]

⁸⁰ *Les points sont mis par l'auteur du manuscrit.*

⁸¹ *auj. vannerez*

⁸² *Les points sont mis par l'auteur du manuscrit.*

⁸³ *ms. bouton*

[PARTIE II]

[RECETTES COSMETIQUES]

[fol. 109r^o] Receptes des parfums du Duc de Montalte, tirés des meilleurs parfumeurs d'Italie et d'Espagne**1. Pour faire de l'eau de musque**

Prenés de la meilleure eau de roses seize onces, eau de roses musquées deux onces, eau de myrrthe quatre onces, storax calamité vings grains. L'on cuit cette eau là l'espace de quatre credo* dans un pot de terre neuf et que le tous bouille, après il le faut passer par une estamine fine, lorsque ladite eau sera froide, il la faut metre dans un flacon de verre et y ajouter trente grains de musq bien pilé et detrempé avec la même eau. Il faut encore y mettre cinq grains d'ambre gris detrempé avec ladite eau de musque. On peut faire des pastilles de benzoin et storax qui restera.

2. Pour faire de l'eau des clous de girofle

Prenés une livre d'eau de roses, deux onces de clouds de girofle bien pilés, en le pilant, il les faut arrouser de vin d'Espagne blanc, de la canelle une quart d'une once, un demy noix de muscade. Le tout bien pilé l'un avec l'autre. Puis, les laisserés en infusion deux jours et deux nuits dans une vase de terre bien serrée par après l'ambique*^B au bain marie jusqu'à ce que toute l'eau en soit sortie. Puis, vous y mettrés deux grains de musq, deux de civette, et deux d'ambre et le mettrés après dans un flacon de verre bien serré.

3. [fol. 109v^o] Pour faire l'eau d'ambre de Cordue

Prenés deux dragmes et demye d'ambre gris, une dragme et demye de musq et une de civette. Pilés le tout dans un mortier et arrousés d'eau de rose jusqu'à ce qu'il soit palpable. Puis, le metterés dans une petite bouteille au soleil l'espace de huit jours. Après, prenez soixante huit onces d'eau de fleurs d'orange, cent vingt huit onces d'eau de rose, trente deux onces eau de rose musquées, six onces eau de benzoin. Mêlés bien le tout ensemble dans une grande bouteille et fermés le bien jusqu'à ce qu'on s'en veut servir.

4. Pour faire de l'eau de benzoin

Prenés une livre d'eau rose, trois onces de bon benzoin en poudre, mettés le tout dans un alambique au bain marie et le faites distiller jusqu'à ce que tout l'eau en soit sortie. De ce qui restera faites de pastilles.

5. Pour faire des pinettes, qui*^A est une sorte de bougies que l'on allume à la Chandelle et brûle comme pastilles

Prenés une livre de benzoin, une once storax calamité, six onces charbons du bois de saulles, le tout pilé ensemble dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'i*^B soit palable. Prenés puis après deux onces de gommés d'adragant*^C infusées dans l'eau rose deux jours. Prenés la gomme, incorporés tout avec le benzoin, le storax et le saule. Puis, ajoutés-y (si vous voulez qu'elles soi[en]t⁸⁴ tant meilleures) dans une drachme d'ambre girs, une autre de civette, l'ambre doit estre bien defait dans l'eau rose, pour la pouvoir mêler avec la dite paste. Puis, vous mêlerés le tout ensemble. Si en cas que la paste est trop dure, vous y ajouterés [fol. 110r^o] un peu d'eau de roses et formerés les pinettes, le mettant sécher à l'ombre.

6. Pour faire les charbons pour l[es]⁸⁵ pinettes

Prenés de la saule*^A et la mettés en petit[s]⁸⁶ bastons, le mettant dans un fourneau des charbons en le couvrant de terre, après qu'i*^B sera fait, sortés-le et le jettés dans l'eau de roses chaudes et, puis, les pulverisés et le passés par un tamis fin et le garderez.

7. Pour faire des gans*^C d'ambre en elend*^D et pour une seule paire

Prenés une paire de gands, quinze grains d'ambre gris, quinze de civettes et cinq de musq. Liquifiés l'ambre dans un petit mortier avec de l'eau de roses, sur un rechaud à feu. Après l'avoir liquifiée, ostés-le du rechaud et y joignés le musq pilé⁸⁷ fort menu, puis la civette et de la gomme d'adragant detrempé[e]⁸⁸ – la quantité que jugerés à propos, frottés le gands de la dite composition avec un[e]⁸⁹ éponge. Advertissés que si vous y voulés mettre un peu de terre d'ombre

⁸⁴ *ms.* soit

⁸⁵ *ms.* la

⁸⁶ *ms.* petit

⁸⁷ *ms.* pilés

⁸⁸ *ms.* detrempé

⁸⁹ *ms.* un

pour donner couleur à vos gands, il faut qu'elle soit bien broyée dans le marbre et le mettant avec la dite composition, il faut la chauffer en la remuant bien. Advertissés aussi qu'auparavant que de mettre l'ambre sur les gands, il faut qu'ils aient esté bien baignés dans l'eau d'ambre ou rose et parfumés des pastilles. Il est nécessaire aussi qu'i*^E soit bien secs auparavant que de leur donner l'odeur et les gands seront fait fortes et bonnes.

8. Pour parfumer des gands*^F à moindre dépense

Prenez les gands et les lavés bien avec de l'eau claire, puis secs, vous les laverés une seconde fois avec de l'eau de rose. Quand ils seront secs la seconde fois, vous leur donnerez couleur avec la terre d'ombre mêlée avec la gomme d'adragant qui soit un peu molle et quand il*^G seront à demi secs, vous [fol. 110v^o] les parfumerés beaucoup avec de[s]⁹⁰ pastilles.

9. Pour faire un[e]⁹¹ autre eau de clouds de girofle, fort excellente

Prenés une livre d'eau de rose, demye livre d'eau de fleurs d'orange, une once et demye des clouds de girofle, une dragme de canelle que le tout soit bien pilé et palpable. Puis cinq grains de musq et dix d'ambre gris, le tout bien broyé et mis en infusion dans une vase de terre bien serée durant trois jours et trois nuits. Puis, distilés le tout au bain marie tirant double eau. S'il se peut advertiser que pour faire de[s]⁹² pastille[s]⁹³ de ce qui reste, il faut mettre⁹⁴ les clouds et la canelle dans un petit linge ne vaillant qu'à brûler.

10. Pour faire un[e]⁹⁵ excellente eau d'ange

Prenez une demye livre d'eau de rose, neuf onces d'eau de fleurs d'orange, trois onces d'eau de jasmin, deux dragmes de benzoin, une dragme storax calamité, çandal citrin trente grains, canelle dix et clouds de girofle douze grains, noix de muscade onze, tinua – cinq et d'ambre gris cinq grains. Liquifiés-le dans une vase de verre et le faites bouillir une heure au bain marie ; après en estre sorti, coulés le tout et le remettés dans une vase de verre bien serrée.

⁹⁰ *ms.* de

⁹¹ *ms.* un

⁹² *ms.* de

⁹³ *ms.* pastille

⁹⁴ *ms.* mettres

⁹⁵ *ms.* un

11. Excellente eau d'ambre faite à Venise

Prenés huit onces d'eau de rose, essence de citron, ou eau de citres quatre onces, eau de myrthe deux onces, storax calamité, benzoin, bois d'aloës et de musq de chacun quatre quarat. Puis, faites-le bouillir dans un pot de terre vernis au feu lent⁹⁶ couvert. Luttés⁹⁷ avec la paste, mettés-le au soleil sans le découvrir l'espace de quinze jours et après l'eau sera faite, ce qui reste est pour faire pastilles.

12. [fol. 111r^o] Façon d'eau d'ange à Venise

Prenés huit onces d'eau de rose ou bien pour couper court, les eaux de la recepte précédente et mettez-y de benzoin, storax, de la canelle, des clouds de girofles tout entiers autant que de la recette précédente et deux carats de musq. Puis, faites la un peu bouillir davantage que la précédente et le mettés au soleil quinze jours et puis serrés le dans un vase de verre.

13. Façon d'eau d'ange de Malthe

Prenés une livre d'eau de rose, une livre d'eau de fleurs d'orange, une livre de feuilles très odoran[te]s⁹⁸, une once de storax calamité, une dragme de canelle fine et vingt de girofles. Prenés le tout et le faites bouillir dans un pot de terre vernisé jusqu'à ce qu'il soit réduit aux deux tiers et quand l'eau sera consumée la moitié de ce qu'elle doit estre, mettés-y deux grains de musq, deux d'ambre et deux de civette et reduisés après la dite eau, à ce qui a esté dit, la serrant bien pendant quelque jours. Si vous aprehendés qu'elle devienne trouble, mettez y au lieu de clouds et de la canelle, deux onces d'eau de chacun et après quelques jours la serrés.

14. Pour faire d'excellente opiate*^A à blanchir les dents et fortifier les genzives

Prenés demye once⁹⁹ de sang de dragons pulverisé, une once et demye du miel rosat, demye once de sucre, demye once canelle pulverisée, du bol d'Armenie, de porcelain du Levant demie once pulverisé, de mastix pulverisé

⁹⁶ *ms.* lente

⁹⁷ *auj.* lutez

⁹⁸ *ms.* de très feuilles odorans

⁹⁹ *ms.* onces

demye once, du coral pulverisé. Le tout mêlé ensemble vous ferés un très excelent opiate pour le*^B dents.

15. Pour faire un[e]¹⁰⁰ excellente eau de parfum de la duchesse de Montalte

Prenez benzoin, storax calamité, canelle et clouds de girofles, de chacun une once bien pilé et passé par le tamis. Mettés-le dans un[e]¹⁰¹ terrine bien vernisée avec de l'eau [fol. 111v^o] de rose et d'orange, la quantité que vous semblera. Puis, vous prendrés de l'ambre musqué et de la civette de chacun un[e]¹⁰² dragme. Pilés-le bien et tout mêlés avec les dites eaux. Couvrés bien la terrine, afin que les eaux ne s'exhalent point par l'espace de trois grands jours. Après vous distillérés tout au bain marie ou au feu lent, l'espace qu'il faudra pour faire sortir tout[e]¹⁰³ l'eau et le reste peut servir à faire bonnes pastilles. Canelle et cloux seront demies.

16. Pour faire de l'eau de musque très excellente et très curieuse

Prenés seize onces d'eau de roses, deux onces d'eau d'orange, un quart once de benzoin, une drachme de storax calamité. Mettés-y la grosseur d'une noisette de sucre et autant de benzoin, de bonine, deux cloux de girofles, un petit morceau de canelle, un petit morceau d'escorce de citron sèche, douze grains d'ambre gris, six de musq et dix de civette. Mettez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à bouillir et quand il aura commencé, vous l'osterés du feu et le fermerez bien, de peur qu'il ne s'évapore. Le reste est bon pour faire des pastilles. Clouds et canelle demi.

17. Paste d'ambre pour la moustache

Prenés un petit mortier de bronze, mettés-y une drachme d'ambre, une scrupule de civette plus ou moins, autant de musque de levant douze grains bien pilé. Mettés-le ensemble dans le mortier sur le feu jusqu'à ce que l'ambre se fonde. Après qu'il est fondu, ôtés-le du feu et joignés-y. Puis, huile de jasmin

¹⁰⁰ *ms.* un

¹⁰¹ *ms.* un

¹⁰² *ms.* un

¹⁰³ *ms.* tout

pour le pouvoir réduire en favor* d'onguent qu'il ne soit trop liquide ni dur et gardés puis après cette composition dans une boette bien serrée. Elle est bonne pour frotter toutes choses que l'on veut qu'elles sentent bien, mêmes les gands.

18. Pour faire des pastilles dures desquelles usoit Charle Quint après sa maladie, [en]¹⁰⁴ estant encore débile

Prenés trois livres et demie de sucre fine, demye [fol. 112r^o] once de coraille préparé, demye once¹⁰⁵ de perles préparées, une drachme d'émeraude préparé très fine, demye quart d'once de bole* [d']Armenie¹⁰⁶ fin, vingt quatre grains de pierres de bézoard, autant de corne de cerf, et pulverisés deux dragmes d'ambre gris, une drachme de musq, eau de buglose, nommé[e]¹⁰⁷ eau de langue de beufs, des fleurs d'orange et des cerises noires. Vous en ferés des pastilles avec un peu de gomme d'adragant, mettant la dite gomme avec ces eaux.

19. Pour faire excellente[s]¹⁰⁸ pinettes

Prenés une livre de benzoin, deux drachmes de bois d'aloës, demye once de storax, trois once[s]¹⁰⁹ de charbons de saulles avec trois onces de charbons de bois de pin. Le tout reduit en poudre fort subtile. Puis après, vous prendrez deux dragmes d'ambre gris avec deux de civette, le tout bien broyé avec la gomme d'adragant et de la gomme arabique delayé[e]¹¹⁰ avec de l'eau de rose, jusqu'a ce qu'il soit fait une paste pour faire des pastilles pinettes.

20. Pour faire une excellente pastille à brûler

Prenés une livre de benzoin en larmes bien infusé dans de l'eau rose de la meilleure. Mettés-le sur des cendres chaudes et qu'elle soit presque preste à bouillir, deux drachmes de bois d'aloës, autant de beaume blanc en cocque, une onze storax calamité, ambre civette, musque, une drachme de chacun, et puis mettez le tout ensemble sur un feu lent et faites en les pastilles.

¹⁰⁴ *ms.* vu

¹⁰⁵ *ms.* onces

¹⁰⁶ *ms.* Bole Armenie

¹⁰⁷ *ms.* nommé

¹⁰⁸ *ms.* excellente

¹⁰⁹ *ms.* once

¹¹⁰ *ms.* delayé

21. Autres pastilles à brûler très excellente[s]¹¹¹

Une livre de benzoin en larmes, quatre onces de benzoin de bonines, une once de storax, deux drachmes de beaumes blanc en cocque, autant de bois d'aloës, [fol. 112v^o] roses de Brouvin, Mirtiros ou Aspie (n'en pouvant pas bien expliquer le nom à present), du rosmarin, de l'escorce d'orga, de chacun la pesanteur d'une demie drachme, estant bien mis en poudre et passé par le tamis. Puis, délayerés et defererés le sur un feu lent. Vous délayerés le storax avec de l'eau rose, puis estant délayés, vous y mettés les poudres, après remettés le sur le feu et joignez-y de l'ambre et de civette, de chacun deux drachmes, et sur la fin, quand vous voudrés faire les pastilles, vous y joindrés encore deux drachmes de musc détrem pé avec de l'eau rose que vous mettrez dans la dite composition et ferés les pastilles le plus vite qu'il sera possible.

22. Pour faire une excellente eau d'ange

Prenés huit livres d'eau de fleurs d'orange, quatre livres d'eau rose, un livre de benzoin et autant d'ambre de musq, selon la force que lui voudrés donner, ou une drachme. Pilés et pulverisés-le bien et le mettrés tout ensemble dans un pot de terre bien [...] ¹¹² et s'il estoit d'argent, il en est tant mieux. Puis, mettés le tout en infusion vingt quatres heures sur des cendres chaudes et après mettés la dite infusion sur un feu lent jusqu'à perdre le quart ou le tiers. Puis, passés-le par un[e] ¹¹³ estamine et le mettés dans un vase de verre ou d'argent bien serré jusqu'à ce qu'il soit froid, y joignant après un scrupule de musq et deux d'ambre bien defait en le fermant le plus serré que se pourra.

23. Pour faire des pourpoints et gands lustres, sans y mettre d'ambre, musq, ni civette [fol. 113r^o] et l'on jugera qu'il y aura quantité d'odeurs

Prenés un peu de gomme d'adragant, qu'[elle] ¹¹⁴ soit un peu detrem pé[e] ¹¹⁵ avec de l'eau d'ange, et defaites-la bien dans un mortier en y jettant un peu de storax liquide et un peu d'aigre de limon, et quand vous jugerés que tout est bien mêlé, mettés-y une demie once de beaume noire, le mettant petit à petit et le remuant sans cesse. Quand il sera bien defait, mêlés-le sur le feu et, quand il

¹¹¹ *ms.* excellente

¹¹² *Un mot incompréhensible* : veny ?

¹¹³ *ms.* un

¹¹⁴ *ms.* il

¹¹⁵ *ms.* detrem pé

commencera à escumer, tirés-le hors du feu et mettés-y, puis après, la quantité des eaux d'odeurs que bon vous semblera, c'est-à-dire d'eau d'ambre et de musq. Advertissés qu'en mettant les eaux, il faut qu'elle soit un peu chaude, et le tout remuer, jusqu'à ce qu'il soit palpable et bien defait, parce que le beaume se peut mettre en petit boulets. Advertissés aussi que les vases où vous mettrés la dite composition soient de couleurs obscure et noire, c'est-à-dire qu'il* aient déjà en [eux-mêmes] la¹¹⁶ terre d'ombre. Les gands ou les peaux doivent estre bien parfumés avec de bonne[s]¹¹⁷ pastilles avant que d'y mettre la couche.

24. Pour faire d'excellentes cassolettes desquelles se sert le duc de Montalte

Prenés une livre de benzoin en larmes, quatre onces storax calamité, une once de bois d'aloës, une demie once de sucre, une drachme de canelle, une once de clouds de giroflès, demie once de sandale citron, une drachme d'ambre, une de civette, une demie dragme de musc, tout bien poudré. Mettés-y l'eau rose ou d'ambre la quantité qui sera besoin. Advertissés que la cassolette peut servir six mois durant en l'entretenant de l'eau de senteur.

25. Mémoire pour faire deux pastes de sorbet

Prenés deux blancs d'oeufs, le jus de deux citrons, deux livres de sucre, mettés le tout dans un poilon avec demy pot [fol. 113v^o] d'eau et une demie drachme de musc. Laissés-le cuire tout ensemble un peu de tems au feu lent¹¹⁸. Après, ostés-le et y ajoutés le surplus de l'eau jusqu'à deux pots au lieu de musque. Vous pouvés y mettre demye once de pastilles à manger et il faut passer cette boisson par un linge fin et la faire glacer.

26. Pour faire de l'eau de cerises

Pour deux pots d'eau de cerises, prenés-en trois livres, ostés-leur les queues et les noyaux, mettés-les dans une terrine et les escrasés le mieux qu'il sera possible. Puis, y mettés vostre eau et une livre de sucre. Laissés-le infuser deux heures, après passés-la dans une chausse jusqu'a ce qu'elle soit claire. Vous pouvés aussi y ajouter les pastilles comme au sorbet.

¹¹⁶ *ms.* en la

¹¹⁷ *ms.* bonne

¹¹⁸ *ms.* lents

27. Pour faire l'hypocras du conte*^A de Rebenacq

Mettés deux pots de vin dans une terrine neufve*^B avec une livre et demie de sucre, une demie once de bonne canelle concassée, de la coriandre à proportion de la moitié de canelle, deux douzaine[s]¹¹⁹ d'amandes douces et une demie douzaine d'amères, qu'il faut piler à moitié, le jus de 4 citrons et l[es]¹²⁰ écorces premières de deux, deux ou trois clous de girofles pilé[s]¹²¹ avec fort peu de fleurs de muscade. Laissés le tout à infuser ensemble l'espace de 4 ou cinq heures. Puis, passés vostre infusion par une chausse de bazin*^C trois fois. Quand vous y aurez par avent jetté deux cuillerrées de lait, quand vous ne le trouverés bien clair, après l'avoir passé la troisième fois, le mettant dans un verre net, vous l[e]¹²² passerés encore une fois et si vous aimés le musc et l'ambre, on y peut mettre de l'appreté. Si le vin n'est trop fort, il n'y faudra pas tout à fait tant de sucre.

28. [fol. 114r^o] Pour faire l'eau de vie par infusion

Il faut deux quart d'eau de vie de Rhin, sans aucun mauvais goust, bien distillée, deux livres et demie de sucre fin, trois onces de coriandre sans piler, deux clouds de girofles rompues, demye once de canelle fine, un peu concassée, dix grains d'ambre gris, cinq grains de musc et les zestes de 4 citrons.

Prenés premièrement une bassine de cuivre rouge bien nette et la frottés d'un peu d'huile d'amandes douces. Puis, mettés-y vostre sucre cassé par des petits morceaux avec demy quart d'eau. Mettés cette poile sur un feu de charbon, faites bien fondre le tout et laissés cuire ce sirop jusqu'à ce que, mettant le doit* dans un verre d'eau froide, il se fasse comme un petit corps. Cela estant, retirés-le du feu et mettés dedans vos deux quarts d'eau de vie et mettés le tout dans une cruche neufve vernizée et quand cela sera à moitié froid, mettés toutes les autres drogues ci dessus mentionnées dans la cruche et la bouchés bien. Laissés-la deux jours sans y toucher, le quel tems fini, vous la passerés dans une chausse de bazin, qui ne serve qu'à cela deux ou trois fois jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle soit bien clair[e]¹²³ et elle est faite¹²⁴.

¹¹⁹ *ms.* douzaine

¹²⁰ *ms.* l'

¹²¹ *ms.* pilé

¹²² *ms.* la

¹²³ *ms.* clair

¹²⁴ *ms.* faites

Pour préparer l'ambre et le musc, faites chauffer un petit mortier de fonte, puis mettés-y dedans du sucre candie demi pilé et après l'ambre gris et le musc pilés en poudre bien fine. En suite, vous le mettrés tout en telle[s]¹²⁵ liqueurs et confitures que vous voudrez.

¹²⁵ *ms.* telle

Notes critiques

Gall. Quart. 143

- [3r^o] * **meurs** = *mûrs*.
- [3v^o] *^A **costé** = *côté*.
- [3v^o] *^B **en-dedans** – forme couramment utilisée dès l’ancien français pour « dans ». V. p. ex. Godefroy, t. 3 p. 128.
- [4r^o] * L’auteur utilise la construction *on* + 3 pers. plur., qui était courante.
- [4v^o] *^A **dégoûter** – forme utilisée, dès l’ancien français, dans le sens de « laisser couler (les gouttes) ».
- [4v^o] *^B **raffroidir** = *refroidir*.
- [4v^o] *^C **faut** – le *il* impersonnel fait défaut, mais cette construction est courante dans l’ancienne langue.
- [5r^o] * **comme surdit** – « comme cela est dit plus haut », « comme cela est déjà (sus)mentionné ».
- [5v^o] * **il** = *ils* – forme courante depuis l’ancien français.
- [8r^o] *^A **faut** – v. la note pour le fol. 4v^{oC}.
- [8r^o] *^B **embas** = *en bas*.
- [8v^o] * **il** = *ils* – forme courante dans l’ancienne langue.
- [9r^o] * **liect** – forme pour « couche, tas ». V. *lit* dans le DMF.
- [11v^o] * **crud** = *cru*. V. le *Dictionnaire de l’Académie française*, 1694.
- [13v^o] * **corneille** = *cornelle* – terme pour désigner les fruits du cornouiller. V. le *Dictionnaire de l’Académie française*, 1762.
- [14r^o] * **ganif** = *canif* – terme pour désigner un petit couteau. V. Jean Nicot 1606.
- [16r^o] * Quelque chose fait défaut ; peut-être « on ajoute ».

- [22v^o] * **en place que** – peut-être le sens de « pendant que », bien que cette signification n'ait pas été trouvée par nous dans les dictionnaires.
- [63r^o] * **le** – *le* pour *la* – trait dialectal caractéristique du Nord de la France.
- [94r^o] * **feuves** = *fèves*. Cette forme n'est pas notée dans les dictionnaires.
- [99r^o] * **y = i = il** (phénomène fréquent devant un mot qui commence par une consonne).
- [99v^o] * **Bremcappers** – terme flamand. Probablement, il s'agit de la plante nommée *genêt à balais* qui s'appelle en néerlandais *brem*, ou bien des câpres qui constituent les bourgeons fermés, appelés en néerlandais *bloemknopjes*.
- [109r^o] * **credo** – il s'agit du temps pendant lequel on peut dire cette prière.
- [109v^o] *^A **qui** = *ce qui*.
- [109v^o] *^B **i = il** (devant un mot qui commence par une consonne) ou bien *qui = que*.
- [109v^o] *^C **gommés d'adragant** – les deux formes sont correctes : soit *gomme d'adragant*, soit *gomme d'adragante*.
- [110r^o] *^A **la saule** – ce substantif est aussi bien masculin que féminin dans l'ancienne langue. V. Godefroy, t. 7, p. 328.
- [110r^o] *^B **i** – v. la note pour le fol. 109v^o*^B.
- [110r^o] *^C **gans** = *gants*.
- [110r^o] *^D **elend** – en allemand *elend* signifie « misérable ». S'agit-il d'une façon économique de parfumer ces gants ?
- [110r^o] *^E **i** – v. la note pour le fol. 109v^o*^B.
- [110r^o] *^F **gands** = *gants*.
- [110r^o] *^G **il** – pour cette forme v. la note pour le fol. 8v^o.
- [111r^o] *^A **opiate** – le substantif féminin a été attesté au XIII^{ème} siècle. Les deux formes : *opiat* et *opiate*, étaient utilisées. V. FEW VII, 374.
- [111r^o] *^B **le** = *les*.
- [111v^o] * **favor** – variante de *faveur*.
- [112r^o] * **bole** – les deux formes : *bol* et *bole*, étaient utilisées. V. Godefroy, t. 8, p. 337.
- [113r^o] * **il** – pour cette forme v. la note pour le fol. 8v^o.
- [113v^o] *^A **conte** = *comte*.
- [113v^o] *^B **neufve** – forme féminine de l'adjectif qualificatif *neuf* dans l'ancienne langue. V. p. ex. Van Daele p. 319.

[113v^o] *^C **bazin** – les deux graphies ont été utilisées : soit *bazin* soit *basin*.

C'est une sorte d'étoffe croisée dont la chaîne est ordinairement de fil et la trame de coton. V. CNRTL.

[114r^o] * **doit** – variante de *doigt*. V. p. ex. Van Daele p. 125.

Conclusion générale¹

Le but de ce livre était d'analyser deux manuscrits conservés dans la collection « berlinoise » à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie : le ms. Gall. Fol. 220 et le ms. Gall. Quart. 143 qui forment des recueils de cuisine. L'un a été composé au XVI^e siècle et l'autre – au XVII^e. Pour atteindre ce but, nous avons d'abord présenté le contexte culturel : les tendances culinaires en France dès le Moyen Age jusqu'au XVII^e siècle, ensuite nous avons examiné la terminologie culinaire que l'on trouve dans ces recueils. De plus, le ms. Gall. Quart. 143 contient en même temps des recettes cosmétiques, donc, nous avons aussi présenté l'histoire des parfums en France et nous avons analysé la terminologie concernée.

Tout au long de nos analyses, nous nous sommes posé des questions essentielles. Qui étaient les auteurs et les propriétaires de ces recueils ? Provenaient-ils de la haute classe sociale ou bien étaient-ils d'une condition plutôt basse ? La cuisine que l'on y rencontre, s'inscrit-elle dans les tendances des époques en question, ou bien est-elle nouvelle ? Y avons-nous affaire seulement aux plats français, ou bien y trouvons-nous aussi les spécialités provenant d'autres cuisines ? Y a-t-il des mets nouveaux et inconnus à ces époques-là ? S'il s'agit de la terminologie culinaire, trouvons-nous des termes nouveaux ou les graphies nouvelles pour les termes existants ? Y a-t-il des significations nouvelles de ceux-ci ? Pouvons-nous parler, dans certains cas, de la première attestation d'un terme donné ? Quant au recueil Gall. Quart. 143, les préparations cosmétiques répondent-elles aux tendances de l'époque ? Et s'il

¹ Cette conclusion générale est, dans une certaine mesure, une synthèse des conclusions partielles qui apparaissent à la fin de chapitres successifs. Nous ne reprenons pas ici les justifications de toutes les constatations auxquelles nous avons été amenée dans celles-là.

s'agit de la terminologie présente dans cette partie cosmétique, y trouvons-nous quelques nouveautés ?

En ce qui concerne le manuscrit Gall. Fol. 220, c'est un exemple très intéressant de la cuisine de la Renaissance. De plus, il est exceptionnel, car il vient de l'époque où on ne trouve pas beaucoup de livres de ce type. Ce recueil, contenant 227 recettes diverses, a été composé dans le nord de la France (vu les picardismes), dans la Flandre française, ou bien dans la Flandre flamande par une personne néerlandophone sachant le français, dans la deuxième moitié du XVI^e siècle pour une famille assez riche (aristocrates ou riches bourgeois – difficile de le déterminer), vu les ingrédients choisis – peut-être ou probablement à l'intérieur de cette maison. Il s'agit des catholiques et non pas des huguenots, car les destinataires du recueil respectent les « jours maigres » pendant lesquels ils ne consomment pas de viande. On y voit bien que l'auteur suit les grandes modes culinaires et utilise les aliments prisés par les gens aisés : volaille, gibier, fruits (toujours appréciés par les riches), abats et légumes (laissés aux pauvres au Moyen Age et populaires chez les riches à la Renaissance). On y aperçoit aussi beaucoup de recettes pour les pâtisseries qui commencent à être très à la mode à cette époque-là, ainsi que l'emploi du beurre dans les recettes pour les sauces et l'augmentation de l'utilisation du sucre qui devient une nouvelle distinction sociale. Pourtant, il faut souligner que la cuisine de la Renaissance, c'est la cuisine de transition qui reste en quelque sorte enracinée au Moyen Age. La même chose se laisse voir dans notre recueil. L'auteur y propose de préparer les sauces à base de vin ou de vinaigre, sans aucune matière grasse, ou bien il propose d'ajouter les oranges au plat de chapon. C'est l'une des preuves selon lesquelles il est toujours attaché à la liaison du salé et du sucré, ce qui est un trait médiéval. Dans ce recueil, nous avons également affaire à des plats internationaux, donc notre auteur s'intéresse à la cuisine des autres, il est ouvert aux nouveaux goûts et aux nouveaux produits. On y trouve, p. ex., les recettes pour : le massepain – nouveauté italienne, les rosquilles – spécialité catalane, l'olla-podrida – plat espagnol, ou pour les raviolis – mets italien. Il est donc visible que l'auteur est intéressé surtout par la cuisine du sud. De plus, on y trouve des plats totalement inconnus, p. ex. *mustachois*, *oreillur*, *struynen* – qui sont des pâtisseries, *tendue* – une sorte de tarte.

Quant au côté linguistique du recueil Gall. Fol. 220, nous y avons affaire aux termes qui méritent l'attention. Parmi 392 unités lexicales relatives à la

cuisine, quatre-vingt-dix termes paraissent importants. Premièrement, nous y trouvons cinquante-quatre graphies qui ne sont pas relevées dans les dictionnaires de l'ancienne langue : *aisseisonner, baflicum, baseic, basilicum, boîte, cavourde, chaudire, cherfoeuil, cran, eschaffer, escouler, espinas, estorgeon, estorgon, estricher, foeuille, foy, ghis, grisser, haischer, houscher, hussepot, lardir, margelaine, mastelle, nuïel, oregene, oyelle podride, painade, palonne, parmesain, pattart, poignon, pottéfin, pouilleu, pouillieu, pourbouller, printes, quard, quattron, quuing, rafain, rafiole, raspoir, rastoir, ratton, rebouller, saffrain, sepmain, tamy, terfu, tourny sol, tromiser, voerre*. Deuxièmement, nous y avons affaire à dix-sept termes spécifiques pour ce recueil et qui ne se trouvent pas dans les dictionnaires de l'ancienne langue française : *cabusette, craecquebesse, cuie, finals, fusillade, hatelle, helst, leschune, manger real, maymon, mustachois, overgerste, pricque, rolle, schelvis, spritsen, struynen*. Six d'entre eux sont empruntés aux autres langues : *craecquebesse, maymon, overgerste, pricque, schelvis, spritsen*. Troisièmement, on aperçoit quinze unités lexicales relevées dans les dictionnaires de l'ancienne langue, mais qui sont utilisées dans un sens nouveau : *brouchette, cousine, dorées, esliser, esperon, estampoir, louche, mouiller, natte, oreillur, pordin, rompre, souris, tendue, vers*. Finalement, dans ce recueil, nous avons affaire à la première attestation d'un sens particulier de certains termes déjà existants. Il s'agit des substantifs : *pattart* et *voerre*, ainsi que du verbe *roller*.

Passons au manuscrit Gall. Quart. 143 qui est un exemple d'un livre spécialisé traitant d'un sujet culinaire choisi : les confitures. Ce recueil, qui contient beaucoup de pages vierges, est un livre complété au cours du temps : sa composition commence à partir de l'an 1669. On y a ajouté quelques recettes qui ne concernent pas les confitures. En prenant en compte les langues utilisées dans ce recueil : le français et le flamand (deux pages ont été rédigées en allemand), on peut constater qu'il a été composé en Flandre flamande, car il est difficile d'imaginer que l'on utilise le flamand en France à cette époque-là et qu'une personne francophone copie les recettes en flamand. Vu les instructions détaillées concernant l'élevage du verrat², la personne qui a rédigé ce manuscrit venait probablement d'une maison assez modeste, peut-être d'une maison de petite bourgeoisie.

Les préparations des fruits au sucre sont très à la mode au XVII^e siècle, les traités de confitures se multiplient, donc notre recueil s'inscrit bien dans les

² Cf. fol. 94v^o.

tendances culinaires de cette époque-là. On y trouve les recettes pour le cotignac, pour les confitures d'abricot, de pêche, de prune (p. ex. celle de Damas) – toutes les préparations très appréciées par les gens du XVII^e siècle. Les agrumes comme fruits prisés par les aristocrates y sont aussi présents. On y aperçoit les recettes pour la tarte au citron (dans la partie en français) et pour la tarte à l'orange (dans la partie en flamand). Tout cela nous montre que l'auteur et/ou le propriétaire de ce recueil s'intéresse aux tendances culinaires de son époque et suit la mode, ou bien il imite simplement les goûts des riches. Dans ce manuscrit, nous avons affaire aux préparations typiquement françaises, comme p. ex. cotignac, tarte, mais aussi aux plats internationaux, comme p. ex. biscuits de Spa – spécialité wallonne, ou bien une viande nommée « Braiene » – provenant d'Angleterre. Dans la partie en flamand, l'auteur propose également la préparation des pancakes ou celle du pudding anglais. Alors, on voit bien qu'il ne s'intéresse pas seulement à la cuisine continentale, mais aussi à celle d'outre-Manche.

Du point de vue linguistique, la partie culinaire de ce recueil n'est pas aussi riche que celle du manuscrit Gall. Fol. 220. Dans le ms. Gall. Quart. 143, parmi 239 unités lexicales, il faut souligner quelques-unes : *barbarisse*, *candaliser*, *crever*, *épassir*, *liard*, *œillet*, *poison*, *rouelle*. Quatre d'entre elles nous présentent les graphies qui ne sont pas relevées dans les dictionnaires de l'ancienne langue : *barbarisse*, *candaliser*, *épassir*, *poison*. De plus, on aperçoit quatre unités utilisées dans un sens nouveau qui n'est pas relevé dans les dictionnaires de l'ancienne langue : *crever*, *liard*, *œillet*, *rouelle*.

On ne peut pas oublier que le manuscrit Gall. Quart. 143 contient aussi une partie cosmétique intitulée *Receptes des parfums du Duc de Montalte, tirés des meilleurs parfumeurs d'Italie et d'Espagne*. Le fait de juxtaposer les confitures et les parfums n'est pas une nouveauté à cette période-là et se laisse comprendre par le sens du terme *confiture* qui était plus large au XVII^e siècle qu'aujourd'hui. Selon le Dictionnaire de l'Académie française, de l'année 1694, ce terme désigne des choses diverses (entre autres : fruits, fleurs, racines, herbes) assaisonnées ou cuites en sucre, trempées dans du vinaigre ou bien dans du sel. Il s'agit donc de chaque substance qu'on fait conserver. On sait bien qu'à cette époque-là, l'hygiène à la base de l'eau diminue et l'utilisation des parfums devient plus fréquente. Les gens parfument tout : leurs corps, leurs vêtements, leurs appartements et, surtout, ils apprécient les odeurs lourdes, orientales. Ils commencent aussi à soigner les dents, en utilisant une sorte de pâte pour les

dents. Dans cette partie cosmétique, toutes ces tendances sont bien visibles. L'auteur donne les recettes pour les parfums basés sur l'ambre, la civette et le musc. Ses préparations sont des eaux de senteur, mais aussi des pinettes et des cassolettes, qu'on fait brûler afin de parfumer l'appartement. On y trouve également une variation de la recette pour l'eau d'ange – composition venue d'Italie, très prisée à la cour de Louis XIV. De plus, l'auteur propose des recettes pour parfumer les vêtements : gants et pourpoints. Ici, on peut trouver un indice qui nous suggère que notre auteur ne vient pas d'une maison aristocrate, mais, peut-être, de la petite bourgeoisie – il donne une recette intitulée *Pour parfumer des gands à moindre dépense* (cela prouve qu'il se soucie de l'argent). En outre, dans cette partie cosmétique on trouve les instructions pour préparer les pâtes qui étaient très à la mode à cette époque-là, c'est-à-dire l'opiat pour les dents et la pâte pour la moustache.

Du point de vue linguistique, dans la partie cosmétique du ms. Gall. Quart. 143, parmi 147 termes, neuf méritent d'être soulignés : *ambique, cloud, coraille, çandal / sandale, musq, orga, pinette, tinua*. Tous ces termes, sauf *pinette*, présentent les graphies qui ne sont pas relevées dans les dictionnaires de l'ancienne langue. Le substantif *pinette* est utilisé dans un sens nouveau qui n'est pas attesté dans ceux-là. Il faut attacher l'attention au langage de pharmacie qui apparaît dans ce recueil, représenté par les termes de quantité, tels que *drachme, scrupule, once*, et au langage des joailliers, représenté par le terme *quarat*. A cette époque-là, la médecine et la parfumerie étaient étroitement liées, car on pensait que les parfums avaient aussi les qualités thérapeutiques et que l'on pouvait les utiliser pour stériliser l'environnement. Quant au langage des joailliers présent dans la parfumerie, il n'étonne pas, car dans ce domaine-ci, comme dans l'autre, on a besoin de doses très petites.

Les deux recueils contenant les recettes culinaires, conservés dans la collection « berlinoise » à la Bibliothèque Jagellone de Cracovie, sont très riches et présentent la cuisine française de la période donnée. Ils méritent certainement la traduction en polonais pour les diffuser dans l'aire culturelle polonaise.

Bibliographie

- AEBISCHER, Paul, « Un manuscrit valaisan du Viandier attribué à Taillevent », [ds] *Vallesia* 8 (1953), pp. 73-100.
- AL-HASSAEL, M. M., *Parfums, cosmétiques, modes et luxe de l'Antiquité à nos jours*, L'Harmattan, Paris, 2012.
- BAUDET, Jean C., *Histoire de la cuisine*, Editions Jourdan, Paris, 2013.
- BAUME, Antoine, *Eléments de pharmacie théorique et pratique*, Samson, Paris, 1784.
- BIRLOUEZ, Eric, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, Editions Ouest-France, Rennes, 2011.
- BIRLOUEZ, Eric, *A la table du Moyen Age : seigneurs, moines et paysans*, Editions Ouest-France, Rennes, 2013.
- BRECOURT-VILLARS, Claudine, *Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie*, La Table Ronde, Paris, 2009.
- BRICHETEAU, Isidore ; Joseph, BRIAND ; Ossian, HENRY, *Dictionnaire de médecine, de chirurgie, de pharmacie, des sciences accessoires et de l'art vétérinaire*, Dumont, Bruxelles, 1834.
- BRUD, Władysław S. ; Iwona KONOPACKA-BRUD, *Podstawy perfumerii*, Oficyna Wydawnicza MA, Łódź, 2009.
- CHODKIEWICZ, Kazimierz, *Michał Nostradamus. Jego życie, dzieła i przepowiednie*, Total, Warszawa, 1995.
- Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, 1694.
- DROUARD, Alain, *Les Français et la table*, Ellipses, Paris, 2005.
- ETCHEVERRY, Michel, « Un seigneur béarnais ambassadeur de France en Espagne », [ds] *Bulletin Hispanique* 50/3 (1948), pp. 483-494.

- FERRIERES, Madeleine, *Nourritures canailles*, Editions du Seuil, Paris, 2007.
- FEYDEAU, Elisabeth de, *Les Parfums. Histoire, Anthologie, Dictionnaire*, Robert Laffont, Paris, 2011.
- FEYDEAU, Elisabeth de, *Les 101 mots du Parfum à l'usage de tous*, Archibooks, Paris, 2013.
- FLANDRIN, Jean-Louis, « Le sucré dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e siècle », [ds] *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée* 35/1 (1988), pp. 215-232.
- FLANDRIN, Jean-Louis ; Massimo MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996.
- FLANDRIN, Jean-Louis, « Et le beurre conquiert la France », [ds] *La cuisine et la table*, sous la responsabilité de Fabrice D'ALMEIDA, Fayard, Paris, 2012, pp. 193-205.
- FLANDRIN, Jean-Louis, « Pour une histoire du goût », [ds] *La cuisine et la table*, sous la responsabilité de Fabrice D'ALMEIDA, Fayard, Paris, 2012, pp. 19-39.
- GAFFIOT, Félix, *Dictionnaire latin-français*, Hachette, Paris, 1934.
- GIRARD, Alain, « Du manuscrit à l'imprimé : le livre de cuisine en Europe aux XV^e et XVI^e siècles », [ds] *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du Colloque de Tours 1979*, sous la direction de Jean-Claude MARGOLIN et Robert SAUZET, Paris, 1982, pp. 107-117.
- GODEFROY, Frédéric, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle*, 9 vol., F. Vieweg, Libraire-Editeur, Paris, 1891-1902.
- GOTTSCHALK, Alfred, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Editions Hippocrate, Paris, 1948.
- Grand Robert de la langue française* – version électronique, 2001.
- HENRY, Ossian – v. Bricheteau, Isidore.
Histoire universelle, depuis le commencement du monde, jusqu'à présent : - L' Histoire de Timûr Bek ou Tamerlan [et] de ses Successeurs ; ... de l'Hindûstan ou de l'Empire Du Grand-Mogol, vol. 18, Arkstée et Merkus, Amsterdam, 1762.
- HOFFMANN, Beata, *Perfumy. Uwarunkowania kulturowo-społeczne*, Impuls, Kraków, 2013.
- JOLYCLERC, Nicolas, *Phytologie universelle : ou Histoire naturelle et méthodique des plantes*, t. 5, Hacquart, Paris, 1799.

- KONOPACKA-BRUD, Iwona – cf. Brud, Władysław S.
- LAMBERT, Carole, « La nourriture comme signe de distinction religieuse et sociale de Thomas d'Aquin à Erasme », [ds] *Heresis* 26-27 (1996), pp. 99-113.
- L'art de la cuisine française au XVIIe siècle*. Textes édités et préfacés par Gilles et Laurence LAURENDON, Editions Payot, Paris, 1995.
- LAURIOUX, Bruno, *Les livres de cuisine médiévaux*, Typologie des sources du Moyen Age Occidental, Brepols, Turnhout, 1997.
- LAURIOUX, Bruno, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Publications de la Sorbonne, Paris, 1997.
- LAURIOUX, Bruno, « Les premiers livres de cuisine », [ds] *La cuisine et la table*, sous la responsabilité de Fabrice D'ALMEIDA, Fayard, Paris, 2012, pp. 243-255.
- LAURIOUX, Bruno, *Manger au Moyen Age*, Fayard, Paris, 2013.
- LA VARENNE, *Le Cuisinier françois*, Textes présentés par Jean-Louis FLANDRIN, Philip et Mary HYMAN, Bibliothèque bleue, collection dirigée par Daniel Roche, Paris – Montalba, 1983.
- LEMERY, Nicolas, *Nouveau recueil des plus beaux secrets de médecine, pour la guérison de toutes sortes de maladies*, Ribou, Paris, 1737.
- LEVI-STRAUSS, Claude, « Le triangle culinaire », [ds] *L'arc* 26 (1965), pp. 19-29.
- LITRE, Emile, *Dictionnaire de la langue française*, Hachette, Paris, 1863–1872.
- L. S. R., *L'art de bien traiter*, Paris, 1674.
- MARINUS, Albin, *Le folklore belge*, Editions historiques, Bruxelles, 1937-51.
- MONTANARI, Massimo – cf. Flandrin, Jean-Louis.
- MEYER-LÜBKE, Wilhelm, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Carl Winter, Heidelberg, 1911.
- MONCORGE, Marie-Josèphe, *Lyon 1555, capitale de la culture gourmande au XVI^e siècle*, Editions Lyonnaises d'Art et d'Histoire, Lyon, 2008.
- MULON, Marianne, « Recettes médiévales », [ds] *Annales : Économies, Sociétés, Civilisations. Vie matérielle et comportements biologiques*, bulletin n° 13, Armand Colin, Paris, 1964, pp. 933-937.
- NASCENTES, Antenor, *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, Livraria Academica, Rio de Janeiro, 1955.

- NOSTRADAMUS, *Traité des Confitures*, adapté en français moderne et présenté par Jean-François KOSTA-THEFAINE, Editions Imago, Paris, 2013.
- Nouveau Petit Robert de la langue française*, Le Robert, Paris, 2007.
- PÂQUE, Egide, *De vlaamsche volksnamen der planten*, Namen, 1896.
- PIDOUX, Herman – v. Trousseau, Armand.
- PITTE, Jean-Robert, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Fayard, Paris, 1991.
- POMET, Pierre, *Histoire générale des drogues, traitant des plantes, des animaux, et des minéraux*, chez Jean-Baptiste Loyson et Augustin Pillon, Paris, 1694.
- RAMBOURG, Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Perrin, Paris, 2010.
- RATIER, Félix-Séverin, *Traité élémentaire de matière médicale*, Librairie de l'Académie Royale de Médecine, Paris, 1829.
- REVEL, Jean-François, *Un festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique, de l'Antiquité à nos jours*, Editions Surger, Paris, 1985.
- RICHELET, Pierre, *Dictionnaire de la langue française ancienne et moderne*, Jean Brandmuller, Paris, 1735.
- SACCHI, Bartolomeo, *Le Platine en François*, préface par Silvano SERVENTI et Jean-Louis FLANDRIN, Editions Manucius, Paris, 2003.
- SOUBEIRAN, Eugène, *Traité de pharmacie théorique et pratique*, t. 1, Victor Masson et fils, Paris, 1869.
- TROUSSEAU, Armand ; Herman PIDOUX, *Traité de thérapeutique et de matière médicale*, t. 1, Béchet Jeune, Paris, 1838.
- TYLUS, Piotr, « Cookery books among the French manuscripts in the Jagiellonian Library Berlin Collection in Kraków », [ds] *Fibula* 1 (2009), pp. 43-52.
- TYLUS, Piotr, *Manuscrits français de la collection berlinoise disponibles à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie (XVI^e- XIX^e siècles)*, „Fibula II” [Collectio Fibulae], Cracovie, 2010.
- WARTBURG, Walther von, *Französisches etymologisches Wörterbuch : eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, R.G. Zbinden, Basel, 1922–1967.
- ŻARSKI, Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław, 2008.

Sitographie

- info.filg.uj.edu.pl/fibula (date de la dernière consultation : le 1^{er} avril 2015).
- www.oldcook.com/medieval-texte_nostradamus (date de la dernière consultation : le 1^{er} avril 2015).
- <http://www.undejeunerdesoleil.com/2014/02/la-mostarda-italienne-origines-recettes.html> (date de la dernière consultation : le 11 avril 2016).
- <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/dgal/produits/26-rousquilles> (date de la dernière consultation : le 11 avril 2016).
- <http://www.grec.cat/cgibin/mlt00.pgm> (date de la dernière consultation : le 11 avril 2016).
- www.cnrtl.fr/definition/ (date de la dernière consultation : le 5 août 2016).
- www.cnrtl.fr/definition/dmf/ (date de la dernière consultation : le 5 août 2016).
- <http://la-vraie-gastronomie-belge-wallonne-picarde-gaumaise.skynetblogs.be/archive/2014/11/26/14-patisseriye-patisserie-biscuits-di-spa-biscuits-de-spa-8333880.html> (date de la dernière consultation : le 5 août 2016).
- <http://www.sparealites.be/les-biscuits-de-spa-un-don-tres-apprecie-du-prince> (date de la dernière consultation : le 5 août 2016).
- <http://www.vandale.nl/opzoeken?pattern=struinen&lang=nf> (date de la dernière consultation : le 3 octobre 2016).
- <http://www.biusante.parisdescartes.fr/sfhm/hsm/HSMx1995x029x001/HSMx1995x029x001x0017.pdf> (date de la dernière consultation : le 3 janvier 2017).
- <http://www.cameline.org/article-le-traite-des-parfums-de-simon-barbe-1693-1-73705355.html> (date de la dernière consultation : le 3 janvier 2017).
- <http://geneall.net/es/title/2918/duques-de-montalto-i/> (date de la dernière consultation : le 11 janvier 2017).
- http://www.clio.fr/BIBLIOTHEQUE/les_habsbourg_une_famille_pour_un_empire.asp

Streszczenie

Książka *Les recueils manuscrits des recettes de cuisine des XVI^e et XVII^e siècles, conservés dans la collection « berlinoise » à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie, comme source du savoir sur la cuisine française de ladite période. Etude linguistique et culturelle, accompagnée de l'édition critique de textes* jest analizą dwóch nieedytowanych dotąd rękopisów, przechowywanych obecnie w kolekcji berlińskiej w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie. Pierwszy manuskrypt, o sygnaturze Gall. Fol. 220, jest anonimową książką kucharską pochodzącą z szesnastego wieku, zatytułowaną *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie*. Drugi, o sygnaturze Gall. Quart. 143, jest siedemnastowiecznym, anonimowym zbiorem przepisów kulinarnych, który nosi tytuł *Pour faire toutes sortes de confitures liquides*. Towarzyszy mu również część poświęcona przygotowywaniu perfum i produktów higieny, zatytułowana *Receptes des parfums du Duc de Montalte, tirés des meilleurs parfumeurs d'Italie et d'Espagne*.

Aby dokonać studium językowego oraz kulturowego, praca została podzielona na osiem rozdziałów, którym towarzyszą edycje krytyczne obydwu tekstów oraz noty krytyczne odnoszące się do każdego z rękopisów. W pierwszym rozdziale opisujemy dokładnie dwa manuskrypty: na początku Gall. Fol. 220, a następnie Gall. Quart. 143. Przedstawiamy w nim szczegółowo historię obydwu zbiorów oraz dane kodykologiczne. Następnie zajmujemy się historią kulinariów w średniowiecznej Francji: prezentujemy początki sztuki kulinarnej oraz jej cechy charakterystyczne. Poświęcamy również uwagę książkom kucharskim, które pojawiły się w owym czasie. Mimo, że nasze zbiory nie pochodzą z epoki średniowiecznej, są one zakorzenione w tradycji kuchni wieków średnich (szczególnie Gall. Fol. 220) i stanowią ich kontynuację, dlatego też taki rozdział wydawał się nam niezbędny. W trzecim rozdziale prezentujemy kuchnię fran-

cuską w epoce Renesansu oraz zmiany w niej zachodzące w owym okresie. Przedstawiamy także najważniejsze książki kucharskie, które pojawiają się w epoce Odrodzenia. Rozdział czwarty traktuje o siedemnastowiecznej kuchni francuskiej. Zajmujemy się w nim nowymi smakami i modami kulinarnymi, które mają szczególny wpływ na późniejszą kuchnię francuską. Owe trzy rozdziały tworzą kontekst kulturowy, w którym sytuują się nasze rękopisy. Po zarysowaniu tendencji kulinarnych trzech dużych epok, przechodzimy do strony językowej obydwu zbiorów. W piątym rozdziale analizujemy terminologię kulinarną obecną w rękopisie Gall. Fol. 220. Przedstawiamy studium terminów kulinarnych, podzielonych na odpowiednie kategorie. Prezentacja terminów ułożona jest według następującego schematu: etymologia, znaczenie ogólne, znaczenie obecne w zbiorze, grafie konkurencyjne w starym języku oraz w rękopisie, frekwencja danego terminu oraz jego kontekst. Studium językowe zawiera czasem aspekty kulturowe. W następnym rozdziale dokonujemy podobnej analizy dotyczącej terminów kulinarnych w rękopisie Gall. Quart. 143. Jako że owy rękopis zawiera przepisy na przygotowywanie perfum, w siódmym rozdziale zajmujemy się początkiem perfum i produktów kosmetycznych we Francji, opisując krótko ich historię, aby ukazać kontekst kulturowy dotyczący tej części zbioru. W ostatnim rozdziale analizujemy terminologię części kosmetycznej zbioru Gall. Quart. 143, gdzie prezentujemy terminy użyte w przepisach na przygotowanie produktów kosmetycznych według schematu podanego powyżej. Na końcu każdego z rozdziałów przedstawiamy konkluzje częściowe.

Niniejszej pracy towarzyszą edycje krytyczne rękopisu Gall. Fol. 220 i Gall. Quart. 143 oraz noty krytyczne odnoszące się do każdego ze zbiorów. Edycje zawierają także kilka reprodukcji rękopisów, aby zilustrować opisywany temat.

Na końcu znajdujemy konkluzję ogólną oraz bibliografię.

Summary

The book entitled „Les recueils manuscrits des recettes de cuisine des XVI^e et XVII^e siècles, conservés dans la collection « berlinoise » à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie, comme source du savoir sur la cuisine française de ladite période. Etude linguistique et culturelle, accompagnée de l'édition critique de textes” is an analysis of two previously unedited manuscripts, currently stored in the Berlin collection at the Jagiellonian Library in Cracow. The first manuscript, with Gall. Fol. 220 signature mark, is an anonymous cook book dating back to the 16th century, entitled *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie*. The second one, with Gall. Quart. 143 signature mark, is a 17th century anonymous collection of recipes, entitled *Pour faire toutes sortes de confitures liquides*. It also contains a part devoted to preparation of perfumes and hygiene products, entitled *Receptes des parfums du Duc de Montalte, tirés des meilleurs parfumeurs d'Italie et d'Espagne*.

In order to conduct language and cultural research, the work was divided into eight chapters, which include critical editions of both texts and critical notes referring to each manuscript. The first chapter thoroughly describes the two manuscripts: first Gall. Fol. 220, then Gall. Quart. 143. A detailed history of both collections and codicology data are presented. Next, we cover the culinary history of medieval France: we present the origins of culinary art and its characteristic features. We also pay attention to cook books which appeared in that time. Although our collections did not come from the medieval times, they are rooted in the tradition of medieval cuisine (especially Gall. Fol. 220) and constitute its continuation, thus such chapter seemed essential to us. In the third chapter we focus on French cuisine in the Renaissance era and the changes it underwent during that period. We also present the most important cook books

which appeared in the Renaissance. Chapter four covers 17th century French cuisine. There, we discuss new tastes and culinary fashion, which had a particular influence on later French cuisine. These three chapters constitute cultural context, in which our manuscripts are embedded. Having outlined the culinary tendencies in three major eras, we advance to the language aspect of both collections. In the fifth chapter we analyze the culinary terminology present in the Gall. Fol. 220 manuscript. We present a study on culinary terms divided into suitable categories. The presentation of terms is organized according to the following scheme: etymology, general meaning, meaning which occurs in the collection, competitive graphs in the old language and in the manuscript, frequency of a particular term and its context. The language study sometimes contains cultural aspects. In the following chapter we conduct a similar analysis concerning culinary terms in the Gall. Quart. 143 manuscript. As this manuscript includes recipes for perfume preparation, the seventh chapter deals with the origins of perfumes and cosmetic products in France, describing briefly their history in order to present the cultural context of this part of the collection. In the last chapter we analyze the terminology of the cosmetic part of the Gall. Quart. 143 manuscript, where we present the terms applied in the recipes for preparing cosmetic products, according to the aforementioned scheme. At the end of each chapter we present partial conclusions.

The book is supported by critical editions of Gall. Fol. 220 and Gall. Quart. 143 manuscripts and critical notes referring to each collection. The editions also contain several reproductions of the manuscripts to illustrate the described subject.

At the end, a general conclusion and bibliography can be found.