



MS ROYAL 12 C XII

Proposition de Transcription/Traduction de 32 recettes
[Manuscrit Anglo-Normand MS Royal 12 C XII \(1320-1340\)](#)

recette-medievale.fr



Table des Matières

1.	Blanc desirree	p.3
2.	Vert desirree	p.3
3.	Aneserree	p.3
4.	Viaunde d'Espyne – Viande à l'espagnole.....	p.3
5.	Caudel ferree – Chaudel Ferry.....	p.4
6.	Haucegeme – Veau coloré	p.4
7.	Maumenee – Poulet aux amandes	p.4
8.	Double mortrels – Brouet double.....	p.4
9.	Poumes ammolee – Pommes sucrées	p.5
10.	Coudree en temps de nois – Ragoût de noisettes de saison.....	p.5
11.	Spynete – Brouet de fleurs d'aubépine	p.5
12.	Rosee – Rosée.....	p.5
13.	Fryseye – Fraisée.....	p.6
14.	Sirisee – Cerisée	p.6
15.	Browet d'Allemagne – Brouet d'Allemagne	p.6
16.	Browet sek – Brouet sec	p.6
17.	Browet Sarasyneys blanc – Brouet blanc Sarasinnois.....	p.7
18.	Browet salmenee	p.7
19.	Soree – Soringue d'anguilles.....	p.7
20.	Dragonee – Poulet au sang de Dragon	p.7
21.	Pynetee – Pastés aux pignons de pin	p.8
22.	Diacre – Brouet sucré aux gaufres	p.8
23.	Swade – Brouet de fleurs de sureau	p.8
24.	Raunpant perree – Poires aux lions dressés.....	p.8
25.	Gelee – Gelée	p.9
26.	Brasee – Ragoût de poissons	p.9
27.	Teste de Tourk – Tête de Turc	p.9
28.	Viaunde de Cypre – Viande de Cipur	p.9
29.	Ermynee – Chaudun blanc	p.10
30.	Sang Dragoun – Sang de Dragon	p.10
31.	Hauseleamy - Poulet à la sauce raisin-gingembre.....	p.10
32.	Moree – Sauce aux mûres	p.10
	Bibliographie / Crédits.....	p.11



1 - Blanc desirree*

- **Let de alemaundes, flur de rys, braoun de chapoun, gyngyvre triee, sucre blank, vyn blanc; chescun des parties deyvent estre boillez en un net possenet e pus mys, en le vessel en quei il serront fet, en un lu saunz poudre; poumme gernette plaunté desus.**
- Lait d'amande, farine de riz, viande de chapon, gingembre tamisé, sucre blanc, vin blanc; chacun à bouillir dans un petit pot propre, puis à mettre dans le récipient dans lequel il sera fait, un peu de poudre légère; parsemé de graines de grenade sur le dessus.

* Cette recette présente quelque ressemblance avec celle qui est intitulée *Blank desore* dans le *Liber cure cocorum*, p. 12. Le ms. add. 5016 renferme deux recettes fort analogues intitulées, l'une *Blank dessorre* et l'autre *Ffor to make blank desire*.

2 - Vert desirree

- **Let d'alemaundes, flur de rys, braoun de chapoun, vyn vermail, sucre, percil; le colour serra vert.**
- Lait d'amande, farine de riz, viande de chapon, vin rouge, sucre, persil; la couleur sera verte.

3 – Aneserree

- **Let d'alemaunz, flur de rys, braoun de chapoun; alemaundes blanches frys e mys leynz, alemandes blanches plaunté desuis; la colour serra jaune de saffran.**
- Lait d'amande, farine de riz, viande de chapon; amandes blanchies frites et mises dedans, amandes blanchies plantées dessus; la couleur sera jaune safran.

4 - Viaunde d'Espyne (Viande à l'espagnole)

- **Let d'alemaundz, flur de rys, braoun de chapoun, festicade une partie plaunté desus; poudre de clous mys leinz, si k'yl donne bon flaour de le festicade; colour, jaune.**
- Lait d'amande, farine de riz, viande de chapon, pistaches moulues en partie plantées dessus; mettre de la poudre de clou de girofle dedans, que cela donne une bonne saveur de pistache ; Couleur jaune.



5 - Caudel ferree* (Chaudel Ferry)

- **Vyn, amydon, reysins sant pepyns a mettre leynz, sucre pur abatre la force de le vyn.**
- Du vin, de l'amidon, des raisins secs sans pépins* et du sucre pour équilibrer la puissance du vin.
- * Il y a dans le *Liber cure cororum* (p. 16) une recette analogue à celle-ci, plus complète toutefois, qui a pour rubrique *Kaudel Ferry*. Ce chaudel se préparait avec des amandes, du vin, de l'amidon ou de la fleur de riz, pour lier, du safran pour donner de la couleur, et du sucre en abondance. La recette anglaise remplace le raisin par du macis, qui est l'écorce intérieure de la noix de muscade. Il y a deux recettes pour le *Caudell ffery* dans les mss.
- * Le *Menagier de Paris*, II, 50, donne la recette pour obtenir des raisins sans pépins. Il est question dans le même ouvrage, II, 246, de raisins « *que l'en dit roisins de Digne, c'est assavoir qui sont petis et n'ont aucuns noyaux dedans ne pepins quelxconques* ».

6 – Haucegeme (Veau coloré)

- **Let d'alemaunz, flur de rys, char de veel moudree, char de veel chiselé a manere de dees e mys leinz, galingal, canel, sucre: colour, vermail de sang dragon.**
- Lait d'amande, farine de riz, viande de veau hachée, viande de veau coupée en dés, galanga, cannelle, sucre; couleur rouge « sang de dragon ».
- * *colorant obtenu à partir d'une plante, le Dragonnier des canaries - Dracaena draco.*

7 – Maumenee (Poulet aux amandes)

- **Vyn, braoun de chapoun moudree tot a poudre e puis mis leynz pur boillyr ou le vyn; alemaunz moudrez tot seks e mys leynz; la poudre des clous mys ou tot frimailles d'alemaundes doivent estre mys leynz, e y doit estre char grosse moudree, sucre par abatre la force de l'especerie; colour, sorré ou ynde.**
- Vin, viande de chapon très finement hachée et mise à bouillir avec du vin; ajouter des amandes sèches moulues; ajouter la poudre de clou de girofle dans tout et de petits morceaux d'amandes, et il doit y avoir de la viande grossièrement hachée, du sucre pour équilibrer la force des épices; couleur rouge ou indigo.

8 - Double mortrels* (Brouet double)

- **Let d'alemaundes, eofs, party de amydon, galyngal, gyngyvre; eofs dures devysés en petites parties e mis leynz, sucre, de greeles losenges plaunté desus: colour, jaune.**
- Lait d'amande, œufs, amidon, galanga, gingembre ; ajoutez quelques œufs durs coupés en dés, du sucre, des [fines] gaufres/galettes plantées sur le dessus; la couleur est jaune.
- * Formes françaises *mortrue*, *mortrel*. Ce mot désigne des mets assez différents : soit une sorte de bouillie faite de pain et de lait, soit une sorte de pudding fait de viande hachée de mie de pain et de fromage fortement assaisonné d'épices ; voir le *Viandier de Taillevent*, éd. Pichon et Vicaice, p. 61. Une description un peu différente est donnée dans le *Menagier de Paris*, II, 211. On faisait aussi des *mortrues* de poisson. Le *Liber cure cocorum* a une recette pour le *mortrews de chare* et une autre pour le *mortrervs offysshé*.



9 - Poumes ammolee (*Pommes sucrées*)

- **Vyn, eofs, flur trie de forment, poumes goboneez par desus, sucre pur abatre la force de le vyn.**
- Vin, œufs, farine de froment tamisée, pommes coupées en dés sur le dessus, sucre pour couper la force du vin.

10 – Coudree* en temps de nois (*Ragoût de noisettes*)

- **Let d'alemandes, flur de ris, les curnels fris, gyngyvre trie, sucre pur abatre la amereté, nois planté desus.**
- Lait d'amande, farine de riz, cornelles* frites, gingembre tamisé, sucre pour couper l'amertume, noisettes plantées dessus.

* C'est un met fait avec le fruit du coudrier (ou noisettier), la noisette.

* Fruit du cournouiller.

11 – Spynete (*Brouet de fleurs d'aubépine*)

- **Let d'alemaundes, flurs d'aubesyne moillez en let d'alemaundes, e qu'il eit bon flaur des flurs; e de amydoun, char grosse, gyngivre trie, sucre pur abatre la force de le gyngyvre, blanche flurs planté desus.**
- Lait d'amande, fleurs d'aubépine trempées dans le lait d'amande, et qu'il s'aromatise bien avec les fleurs ; amidon, viande quelconque, gingembre tamisé, sucre pour couper la force du gingembre, fleurs blanches sur le dessus.

12 – Rosee* (*Rosée*)

- **Let d'alemaundes, feuilles de roses plumeez si qu'il savoure tot de roses, canele, flur de ris ou de amydoun; char gros; poudre de canel, sucre; la colour de rose; fueille de rose planté desus.**
- Lait d'amande, pétales de rose prises au milieu pour donner un bon goût de rose, cannelle, farine de riz ou amidon ; viande quelconque ; cannelle en poudre, sucre ; la couleur est rose ; parsemé de pétales de rose.

* Mets ainsi appelé parce qu'il était couleur de rose. Il y a une recette intitulée « *un rozé a chair* » dans le *Viandier de Taillevent* (deuxième partie du ms. du Vatican, éd. Pichon et Vicaire, p. 257). On en trouvera une autre, sous la rubrique *rose*, dans le *Liber cure cocorum*, p. 13. Une troisième, très semblable à la précédente, a été traduite par Th. Wright, *The homes of other days*, p. 361. Dans ces trois recettes, la couleur rose est obtenue à l'aide d'ingrédients autres que la rose. Le *Menagier de Paris* fait mention de rosés d'alouettes (II, 94, 97, 541, de lapereaux (ibid), de poussins (II, 154), d'oiselets (ibid.)



13 – Fryseye (Fraisée)

- **Freses moillez en let d'alemandes, flur de ris ou de amydoun, char grosse, poudre de canel, e sucre; colour vermail; freses plaunté desus.**
- Fraises trempées dans du lait d'amande, farine de riz ou de l'amidon, viande quelconque, cannelle en poudre et sucre ; la couleur est rouge ; avec des fraises sur le dessus.

14 – Sirisée (Cerisée)

- **Let d'alemaundes lyé ou amydoun, siryzees moudré sauntz les pieres, partie de sucre issi qu'il y eit bon savour des syryzees; char grosse; syryzees plaunté desuis; colour, vermaille.**
- Lait d'amande lié avec de l'amidon, cerises sans noyaux écrasées, une mesure de sucre pour souligner le goût des cerises ; viande quelconque ; parsemé de cerises sur le dessus ; la couleur est rouge.

15 - Browet d'Alemaigne* (Brouet d'Allemagne)

- **Pernez let d'alemaundes, trieiez clous de gylofre, quibibes, oynouns fris; e doit estre chaud des clous e quibibes; colour, jaune.**
- Prenez du lait d'amande, clous de girofle [écrasés et] tamisés, cubèbes, oignons frits ; et doit être chaud avec des clous de girofle et du cubèbe ; la couleur est jaune.

* Le brouet d'Allemagne est bien connu. On en trouvera la recette dans le *Viandier de Taillevent*, pp. 49, 223 et dans le *Menagier de Paris*, II,165-6. Il faut probablement le reconnaître dans le *brouet de almonde* du *Liber cure cocorum*, p. 12, où probablement *almonde* aura été substitué à *Almagne* a cause des premiers mots de la recette « *Take gode almonde...* » Le *New English Dictionary* du docteur Murray cite un exemple de « *blanche bruet of Almagne* », vers 1440 (sous **BROWET**). C'était un mets de viandes bouillies et fortement épicées. Ici la recette est incomplète puisqu'on ne dit rien des viandes qu'il faut employer.

16 - Browet sek (Brouet sec)

- **Douce breo, verjus de grape, percil grele mys leynz, clous, maces, quibibes; en temps de poucynz après pasches; e qu'il savoure bien d'espices, saffran entrequit ou le percil en le breo; colour, jaune.**
- Bouillon doux*, verjus de raisin, persil émincé, clous de girofle, macis, cubèbe ; [cuisinier] après Pâques, lorsque les jeunes poulets ont grandi ; que le goût soit bien épicé, safran cuit avec du persil dans le bouillon ; la couleur est jaune.

* *Douce breo* : bouillon de viande sans sel



17 - Brouet Sarasyneys blanc (*Brouet blanc Sarasinnois*)

- **Let de vache lyé ou eofs, gingyvre triee grant plenté; en temps de poumes neoves; colour, blaunk.**
- Lait de vache lié avec des œufs, beaucoup de gingembre tamisé ; [cuisiner] au début de la saison des pommes ; couleur blanche.

* *Par conséquent, les pommes peuvent être ajoutées à la recette*

18 - Brouet salmenée*

- **Vinegre, galyngal, canele, poudre de clous de gylofre grant plenté; des eofs moltz, e sucre grant plenté pur abatre la force de le especerie; lyé ou les especes de gyngyvre; colour, neyr ou vert.**
- Vinaigre, galanga, cannelle, poudre de clou de girofle en abondance ; beaucoup d'œufs, beaucoup de sucre pour couper la puissance des épices, lié avec du gingembre ; la couleur est noire ou verte.

* On devait mettre du poisson, et particulièrement du saumon, dans ce brouet, ce que le texte ne dit pas. Mais il y a dans le *ms. Harl. 279, fol. 16 V*, dans le chapitre des *Potage dyvers*, la recette d'un mets appelé *salomené*, dans la composition duquel entrent plusieurs sortes de poissons.

19 – Sorée* (*Soringue d'anguilles*)

- **Vyn, eawe, anguilles fresches, e autre manere de pesshoun; anguilles fris, la lyure tenve, les gobouns poudreez en poudre de canele; colour, sorree.**
- Vin, eau, anguilles fraîches et autres poissons; anguilles frites, la liaison est liquide, les morceaux saupoudrés de cannelle en poudre ; la couleur est rouge.

* Cette recette ressemble assez à celle de la *soringue d'anguilles* qu'on lit dans le *Viandier de Taillevent*, pp. 21, 56, 237, et dans *le Ménagier*, II, 173.

20 – Dragonee (*Poulet au sang de Dragon*)

- **Let d'alemaundes, flur de rys, braon de chapoun, sucre, canel; colour, vermail de sang dragon.**
- Lait d'amande, farine de riz, viande de chapon, sucre, cannelle ; couleur rouge « sang de dragon* ».

* *colorant obtenu à partir d'une plante, le Dragonnier des canaries - *Dracaena draco*.*



21 – Pynetee (*Pastés aux pignons de pin*)

- Vyn, sucre, boillez ensemble; gingebras e meel; poudre de gyngyvre e des clous; festikes ou pynes grant plenté; e serra adressé en cofynz de flur de chasteyns; colour, jaune de saffran.
 - Vin, sucre, bouillis ensemble; pain d'épice* et miel ; poudre de gingembre et clous de girofle ; garnir abondamment de pignons de pin ; le mélange doit être placé dans des « paniers » de pâte à base de farine de châtaigne; couleur jaune safran.
- * Gingebras : bonbons au gingembre et au miel, l'un des ancêtres de notre pain d'épice moderne.

22 – Diacre (*Brouet sucré aux gaufres*)

- Let d'alemaunz, amydon, flur de rys trieé, braoun de chapounz, poudre de gyngyvre grant plenté, sucre, vyn blanc, archamye, grele losenges plaunté desuis; colour, vermail.
 - Lait d'amande, amidon, farine de riz tamisée, viande de chapon, beaucoup de poudre de gingembre, sucre, vin blanc, orcanette*, fines gaufrettes sur le dessus, couleur rouge.
- * Archamye - Orcanette des teinturiers (*Alkanna tinctoria*), donne une couleur rouge. *Attention : cette plante contient des alcaloïdes pyrrolizidiniques, substances dangereuses pour le foie, ce qui a conduit de nombreux pays à prohiber son emploi dans l'alimentation.*

23 – Swade (*Brouet de fleurs de sureau*)

- Let d'alemaunz, amydon ou la lyure des flurs de swade; les flurs deyvent estre plumées e mys en gyngyvre grant plenté; les flurs de swade plaunté desuis; colour, blanc.
- Lait d'amande lié avec de l'amidon et fleurs de sureau ; les fleurs doivent être cueillies et roulées dans une grande quantité de gingembre ; parsemé de fleurs de sureau sur le dessus ; la couleur est blanche.

24 - Raunpant perrée (*Poires aux lions dressés*)

- Peyres quitz en eawe lyé ou eofs e ou amydon; plaunté desus des feuilles secz de paste, colour jaune, de treis lyouns rampauntz en les esquieles.
- Poires cuites à l'eau liée avec des œufs et avec de l'amidon ; sur le dessus des feuilles séchées [au four] de pâte jaune, représentant trois lions debout dans les assiettes servies.



25 – Gelée (*Gelée*)

- **Pesshoun quit en vyn e en eawe, e saffran, poudre de gyngyvre, canele, galyngal; e serra mis en un vessel covert nettement; colour, blank.**
- Poisson cuit dans du vin et de l'eau, avec du safran, de la poudre de gingembre, cannelle, galanga ; doit être placé dans un récipient propre et couvert ; la couleur est blanche.

26 – Brasee* (*Ragoût de poissons*)

- **Vin d'especerie, canel, le pesshoun esandlee e plaunté dedenz la paele ou le pesshoun quibibes e clous e rosty desus un gredyl, puis boyly en vyn e en especerye; colour, vermayl.**
- Vin épicé, cannelle, le poisson haché et mis dans une poêle avec du cubèbe et des clous de girofle, et rôti sur un grill, puis bouilli dans du vin et des épices ; la couleur est rouge.

* Ce mot est évidemment dérivé de braise. Il a existé en ancien anglais sous la forme *brasey* (Murray, *A new English Dictionary*). Il y avait sans doute des *brasés* d'espèces différentes, car Wright (*The homes of other days*) en donne une tout autre recette d'après un ms. du commencement du XV^e siècle.

27 - Teste de Tourk (*Tête de Turc*)

- **Fueille de paste, bon farois: plaunté dedenz, chonys e volatyle, dates plumees souceez en miel, fromage nowe plaunté dedenz, clous, quibibes, sucre desus, pois une couche de fars festicade grant plenté; colour de fars, soré, jaune e vert. La teste serra neir adressé a la manere de chevells de femme en un neyr esquele, une face de houme desus.**
- Feuille de pâte, bien remplie : mis dedans lapins et volailles, dattes dénoyautées et sucrées au miel, fromage frais, clous de girofle et cubèbe, sucre sur le dessus, puis une épaisse couche de pistaches concassées ; la couleur de la farce, rouge, jaune et verte. La tête sera noire à la manière des cheveux noirs tressés des femmes , un visage masculin sur le dessus.

* *Tourte plate et ronde fermée, avec un visage d'un Turc.*

28 - Viaunde de Cypre (*Viande de Cipur*)

- **Let d'alemaunz, flur de rys, poudre de gyngyvre si qu'il fleyre bien de le gyngyvre; e qu'il soit plaunté de gyeongbras ou festicade; colour, jaune.**
- Lait d'amande, farine de riz, poudre de gingembre pour donner une bonne saveur de gingembre ; garnir de pain d'épice* et de pistaches; la couleur est jaune.

* *Gyeongbras : bonbons au gingembre et au miel, l'un des ancêtres de notre pain d'épice moderne.*



29 – Ermynée (*Chaudun blanc*)

- **Serra fet blanc e bien savoree de bon poudre de gyngyvre, e de quibebes e de clous, e cele viaunde deit estre oartie ou vert desirree.**
- Sera fait blanc et bien aromatisé de bonne poudre de gingembre, et de cubèbes et de clous de girofle, et la viande doit être combinée [avec une portion] de Vert de Syrie (cf. recette 2).

30 - Sang dragoun (*Sang de Dragon*)

- **Let d'alemaunz e de rys, e bon poudre de gyngyvre e sucre; colour de sang dragoun.**
- Lait d'amande et de riz, et bonne poudre de gingembre et de sucre; couleur du « sang de dragon* ».

* colorant obtenu à partir d'une plante, le Dragonnier des canaries - *Dracaena draco*.

31 – Hauseleamy (*Poulet à la sauce raisin-gingembre*)

- **Grape de vigne, garette de motun; quant ces deus choses seient bien boyls ensemble, en poi de breo ou vertjus, donqe doit estre bien colee e nettement; donqe pernez poule de mars e le coupez, e metez en cel boiller; e quant il soit bien boillé, metez grant plenté de poudre de gyngyvre pur oster le amereté des grapes. Colour ert vert.**
- Raisins, jarret de mouton; lorsque ces deux ingrédients sont bien bouillis ensemble, dans un peu de bouillon ou de verjus, filtrez le bouillon entier; puis prenez les poulets du printemps, hachez et faites cuire à ébullition; une fois bien cuit, ajoutez beaucoup de poudre de gingembre pour retirer l'amertume des raisins. La couleur doit être verte.

32 – Morée (*Sauce aux mûres*)

- **Flour de rys ou de amydon, le quel puet plustost estre trouee; donque ces colours de sandres serrount pris e brayé bien en un morter; e puis deit estre destempré ou let d'alemaundes e bien colee. E serra mis poudre de canele e de galyngal. Si il seit jour de pesshoun, metez des peyres ou de chasteyns ou de salmoun, ou de lus ou de perche; si jour de char, metez char de veel ou de cheveryl, si avez bone viaunde e real.**
- Farine de riz ou amidon, selon ce que vous pourrez trouver; prenez ensuite le bois de santal pour sa couleur*, bien broyer dans un mortier; puis il doit être détrempe dans du lait d'amande et bien filtré. Et puis mettez de la cannelle en poudre et du galanga. Si c'est un jour de poisson, mettez des poires ou des châtaignes ou du saumon, ou du brochet ou de la perche; si c'est un jour de viande, mettez du veau ou de la chèvre pour un repas raffiné et noble.

* La sauce est appelée « aux mûres » pour la couleur. Le jus de mûrier, comme le bois de santal, était utilisé pour colorer en rouge; ces deux colorants se remplaçaient souvent l'un l'autre.





Sources bibliographiques

- [Bulletin de la société des anciens textes Français](#), 1893, Le Puy, imprimerie de Marchessou fils, boulevard Saint-Laurent, 23. Paul MEYER p.38-56

* *

*

Site Internet : recettemedievale.fr

Directeur de publication : Grégory WALBRECQ

Publication : Janvier 2020

Tous droits réservés

Toute reproduction ou copie, partielle ou complète est interdite

