

## RECETTES DES XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> SIÈCLES

*Le 6 juin 2021*

Tirées d'un recueil particulier, établi par plusieurs générations de maîtresses de maisons de la bourgeoisie locale, ces quelques recettes domestiques, tours de main, trucs et astuces, prêtent à sourire, alors que le goût du naturel et du « fait maison » reviennent avec force ; mais, replaçons-les dans leur contexte ! Leurs transcriptions sont laissées dans leur jus !

### XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE

#### Câpres

*« Pour faire des espèces de capes<sup>1</sup> propres à mettre dans les salades et ragoûts, prenés des fleurs de genêt que vous faites confire dans le vinaigre.*

*Des boutons de capucines sont aussy parfaitement bons.*

*Vous pouvés de l'un et de l'autre des salades tant douces que vous souhaiterés en les faisant tremper quelque tems dans l'eau, et en y mettant ensuite du sucre dessus et de l'huile. »*

#### Verjus

*« Pour faire du verjus qui se conserve des deux et trois ans.*

*Prenés du verjus<sup>2</sup> dans le tems, vous l'égrapés, vous le mettés dans une chaudière et le faites de la même façon que le vin cuit ou résiné<sup>3</sup>. La seule différence est qu'il faut changer de vases pour le faire cuire parce qu'il gateroit un chaudron à cause de son acide si on le laissoit toujours dans le même. Du rest le point de cuisson est le même que celui du résiné. Lorsque le verjus est cuit, il faut le mettre dans un pot de fayance ou autre bien vernissé à cause de l'acide. »*

#### Raisins de Corinthe

*Pour faire des raisins qui imitent ceux de Corinthe propres à mettre dans les ragoûts, prenés la nature de raisin qui soient les plus gros, les plus doux et les moins chargés de pépins. Consultés sur cela les vigneronns. Faites les sécher au four et gardés les dans une boîte de sapin ; mais ce qui est plus essentiel avant que de les mettre dans les ragoûts... otés les pépins à cause de leur âcreté.*

*Le meilleur raisin pour cela est le Chasselat autrement dit le Cursel<sup>4</sup>.*

---

1 **Cape** : ancienne forme de câpre, fruit du câprier.

2 **Verjus** : raisin encore vert et aigre, qui a été cueilli avant maturité. Il était employé dans les médicaments ou dans l'alimentation. Le verjus rentrait dans la composition de la moutarde de Dijon.

3 **Raisiné** : confiture à base de jus de raisin concentré.

4 Le Curzel est un ancien cépage du Piémont, le Chasselas étant d'originaire de Suisse.

## Recette pour faire le ratafia de fleur d'orange

« Prenés chopine<sup>5</sup> d'eau de vie, chopine de bon vin blanc, un quarteron<sup>6</sup> de fleur d'orange, un quarteron de sucre, vous epluchés votre fleur d'orange dont il ne faut prendre que les feuilles, et vous metés le tout ensemble pour le laisser infuser pendant vingt-quatre heures. Ensuite vous le passés dans la chausse. Si on aime le ratafiat un peu sucré, on y met demi livre de sucre par pinte. »

## Recette du ratafia de coing

« Vous prenés des coings qui soient bien murs, vous les frotés bien avec un torchon blanc, l'un après l'autre. S'ils sont tachés ou pourris, vous ôtés toutes les taches et toute la pourriture. Vous les rapés sur une rape que vous faites faire plus grandes que celles dont on se sert à la cuisine. Vous metés une pinte d'eau de vie (quand on en fait une pinte on en fait cent si l'on veut). Vous prenés un torchon neuf d'une toile un peu claire et vous passés à force de bras à deux avec des batons la rapure du coing pour en tirer le jus de sorte que le marc reste bien sec. Vous melés pinte de jus de coing sur pinte d'eau de vie, demi setier<sup>7</sup> de bon vin de champagne, demi livre de sucre, trois amandes d'abricot, un grain de canelle, deux grains de massif [?], un grain de coriandre que vous réduisés en poudre. Vous laissés infuser le tout pendant vingt jours en le remuant tous les jours, et le vingtième jour le passés à la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche. On peut baver la chausse avec un peu de lait avant de passer le ratafiat pour la graisser. »

## Recette du ratafia de cerise

« Vous prenés un vase ou une bouteille de quelle grandeur qu'il vous plaira. Vous les remplirés de belles grillotes bien saines de sorte qu'il n'y en aie aucune de pourries, et qui soient bien mures. Vous remplirés le vase ou la bouteille d'eau de vie, vous metrés un quarteron de sucre par pinte d'eau de vie. Vous boucherés bien le vase ou la bouteille avec du parchemin ; si c'est un tonneau, avec le bondon, et vous le laissés pendant quatre mois sans y toucher et après cela vous le tirez au clair. »

## Recette du ratafia d'absinthe et de citron

« Sur quatre pintes d'eau de vie la plus blanche, il faut la peau de dix citrons moyens que l'on coupe aussy fines que si l'on coupait des zestes ; ajoutés y deux petites pincées d'absinthe qui sont environ dix feuilles et que vous lierez dans un linge fin. L'on fait infuser le tout dans l'eau de vie mise dans une cruche de grès bien bouchée deux fois vingt-quatre heures ; il faut y suspendre l'absinthe avec une fiselle pour le retirer aisément, et le faire égouter après l'infusion ; sur quatre pintes d'eau de vie il faut trois livres et un quart de sucre, c'est à dire trois carterons par pintes.

---

5 **Chopine** : valait la moitié d'une pinte. La pinte d'eau pesait un livre.

6 **Quarteron** : compte qui fait le quart d'un cent, c'est-à-dire 25 unités. S'il s'agit d'un poids : le quart d'une livre.

7 **Setier** : la mesure régionale contenait une cinquantaine de litres environ.

*Après l'infusion de quarante-huit heures on clarifie le sucre avec le blanc et les coquilles de deux œufs ; on l'écume et on le fait cuire à la grosse plume, ce qu'on connaît à l'odeur et lorsqu'il fait la perle à l'écumoire.*

*Lorsqu'il est cuit, on a préparé une grande terrine capable de contenir toute la liqueur. On a un tamis et une grande cuillère on verse en même tems le sucre et l'eau de vie de la cruche dans le tamis qui est tenu par une personne, et en même tems on remue la liqueur dans la terrine avec la grande cuillère pour mêler le tout.*

*Quand la liqueur est passée, on couvre la terrine ; on laisse refroidir, on la passe à une chausse et on la met en bouteille. Plus le ratafiat est vieux, meilleur il est. »*

### **Sirop de groseilles**

*« Prenés des groseilles ; en passer le jus ; mettre trois livres de sucre pour une pinte de jus. Le mettre dans une cruche ; remüer le tout jusqu'à ce que le sucre soit fondû. Bien boucher la cruche et la mettre à la cave pendant trois mois. Il se fera une croute au dessus ; il la faut oter et passer le sirop à la chausse. Conserver les bouteilles à la cave, et quand on veut les en retirer, avoir attention de déboucher la bouteille afin qu'elle ne se casse pas.*

*Le sirop de citron se fait de la meme facon. Il faut achepter ché les confiseurs ceux dont ils ont oté l'écorce, qui coutent moins. »*

#### *Sucre cuit à la plume.*

On met dans une bassine deux livres de sucre avec une livre d'eau : on fait chauffer ce mélange pour dissoudre le sucre : on fait évaporer l'humidité, jusqu'à ce qu'en plongeant une cuiller dans ce syrop, & la secouant brusquement, le sucre en échappant de la cuiller, se divise en une espece de pellicule mince & légère, semblable à ces toiles d'araignées qui voltigent dans l'air sur la fin de l'été. On nomme *sucre cuit à la petite plume* ou *perlé*, celui qui produit difficilement cet effet, & *fucre cuit à la grande plume*, celui qui le produit facilement. On reconnoît encore que le sucre est cuit à la plume, lorsqu'en en prenant un peu dans une cuiller, & le faisant tomber d'un peu haut, la dernière goutte se termine en un fil blanc très délié, sec & cassant. Dans cet état, il est à la grande plume ; & lorsqu'il forme une petite goutte ronde & brillante au bout de ce fil, c'est une marque qu'il est cuit au perlé ou à la petite plume. Quelques personnes reconnoissent encore la cuite du sucre à la plume, en en faisant tomber un peu dans un verre d'eau froide : lorsqu'il est cuit à son point, il se précipite au fond du vaisseau sous la forme de globules qui sont secs & cassants.

Le sucre cuit au *caramel* est le sucre cuir à la grande plume qu'on fait cuire encore davantage, & qu'on fait rôtir légèrement: ce sucre a une couleur rousse comme le sucre d'orge, parce qu'il a commencé à se brûler.

*Éléments de pharmacie, Antoine Baumé, chez Samson, libraire, 1773.*

## Liqueur de café

« Pour un pot et demit eau de vie, demit livre caffé moka ; ne pas autant le bruler en le brulant, que pour le faire à l'eau. Ensuite le laisser dans l'eau de vie un mois, le moins, pour la clarification ; du sucre il faut demistiez [demi-setier] d'eau pour une livre de sucre, 5 à 6 cloux de geroffle un bon canon<sup>8</sup> de canelle. En mettant le café brulant dans l'eau de vie il faut y ajouter pour deux sols de fleurs de muscade. Ensuite filtrez la liqueur dans une bouteille de vere. »

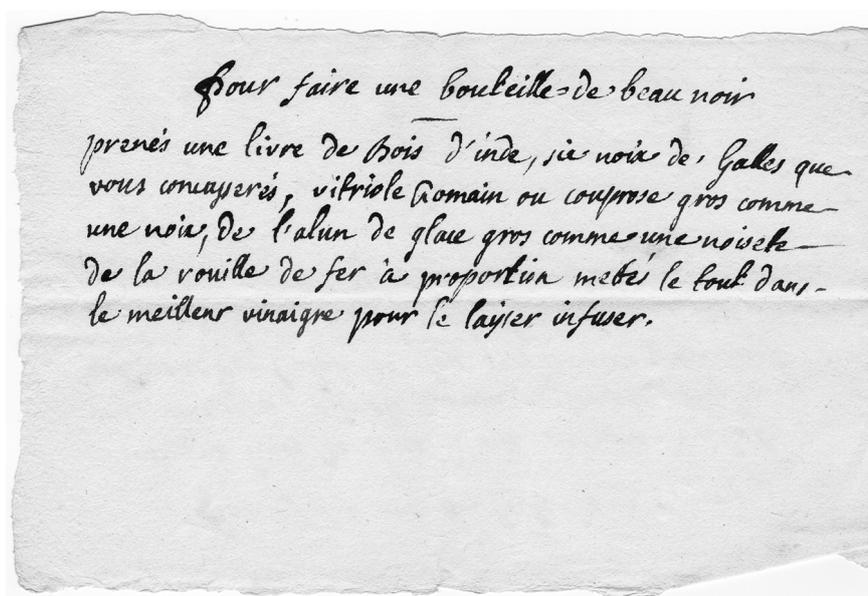
## Façon de faire la pommade ...

« Il faut bien laver le cindoux ; le mettre en pâte ; le laisser tremper pendant noef jours dans l'eau fraiche, et la changer chaque jour.

Il faut ensuite le bien laver, et le mettre dans un pot noef de terre bien vernissé, et le mettre au bain maris. Il faut mettre avec ladite graisse une poignée d'orge crû, une pome de réneitte coupée en quartier ; pour deux livres de graisse, il faut deux onces de cire paillée ; il faut aussy mettre un verre d'eau de rose, un verre d'eau de vie, et un cytron, et faire bouillir le tout au bain maris à petit feu. Ensuite la passer sur de l'eau fraiche. La laisser passer ainsy une nuit ; la laver avec de l'eau de vie et l'en fermer dans des pots. »

## Pour faire une bouteille de beau noir [encre]

« Prenés une livre de bois d'inde, six noix de galles que vous couperés, vitriole romain ou couprose, gros comme une noix, de l'alun de glace, gros comme une noisette, de la rouille de fer à proportion ; mettés le tout dans le meilleur vinaigre pour le laisser infuser. »



8 Canon : « petit tuyau », tube.

## Mémoire pour faire des pots pourris

- « 2 livres de fleurs de violette
  - 1 livre de fleurs de roses rouges
  - 4 livres de fleurs d'œillet rouge simple dont on prend que le rouge
  - 6 livres de fleurs d'oranges entières, et plus si l'on veut
  - 6 livres de roses muscades
  - 1 demy livre de fleurs de camomille [ingrédient ajouté par une autre main]
  - 1 livre et demie de fleur de thin
  - 1 livre de marjolaine d'été
  - 1 livre de mélilot en fleurs
  - 1 livre et demie de petit mirthe
  - 4 livres de lavande fleurie ; si on le peut, de lavande de Spic<sup>9</sup>
  - 1 demie livre de fleur de romarin
  - 1 quarteron de jeune baume<sup>10</sup>
  - 1 quarteron de feuilles de laurier franc<sup>11</sup>
  - 1 demie livre de clous de girofle concassés
  - 1 quarteron et demi de canelle rompüe en morceaux
  - 2 onces<sup>12</sup> de poivre blanc concassé
- La petite peau jeaune de douse citrons, qu'on peut couper ou raper, pour qu'on ne prenne que le jeaune sans entamer le blanc*

### Manière de faire le pot poury

*Il faut avoir deux pots qui tiennent près d'un minot<sup>13</sup> de sel, qui n'aient point servi, et qui ferment bien ; il y a ordinairement à ces pots de grès un trou au couvercle qu'il faut avoir soin de boûcher.*

*On commence par mettre un lit de sel au fonds du pot ; on met ensuite un lit de fleurs et d'herbes fines qu'on couvre d'un lit de sel ; on remet un nouveau lit de fleurs qu'on recouvre encore d'un lit de sel, et toujours de mesme jusqu'a ce qu'on ait plus rien à mettre dans le pot ; il faut avoir soin de bien remüer le pot poury avec une spatule de bois bien sec, vingt quatre heures après avoir mis les fleurs. Si non a pas le poids des fleurs et des herbes fines tout à la fois, il ne faut pas s'en embarasser, pourvu qu'on se souviene du poids qu'on a mis ; on peut acheter en plusieurs fois selon qu'on peut avoir les fleurs et les herbes fines.*

*Quand les premiers pots commencent à estre trop plain pour estre remüé aisément avec la spatule, il faut en mettre la moitié dans le second pot et avoir ensuite attention à partager également*

---

9 **Spic** : *Lavandula latifolia*, ou lavande aspic. Nom ancien : Lavande *spica*. Ses fleurs ont une odeur particulièrement camphrée.

10 **Baume** : plante odoriférante, notamment la menthe.

11 **Laurier Franc** : synonyme de laurier sauce.

12 **Once** : poids de 30 grammes.

13 **Minot** : mesure pour matières sèche ; moitié d'une mine ; 1/4 de setier, c'est-à-dire équivalent environ à 13 litres.

*ce qui reste à mettre dans chacun des pots ; quand les fleurs et les herbes fines sont entièrement mises, il faut mettre les épices et le citron, à poids égal dans chacun des pots, après quoy, il faut beaucoup les remüer afin que tout soit bien meslé. Quand cela est fait, on vüide l'un des pots dans l'autre afin que tout y püisse contenir, quand le pot est plein on le couvre d'une bonne de sel bien épaisse, et après avoir mis le coüvercle on cole une bande de papier dessus afin qu'il n'ait point d'air, et qu'on ne puisse l'ouvrir. On laisse ainsi reposer jusqu'à la St Martin qu'on débouche le pot, et qu'on en jette la moitié dans le pot qui est vuide. Si on en veut long tems conserver l'odeur il ne faut point les changer de pot, et il faut les remuer une fois ou deux la semaine avec la spatule de bois ; il faut avoir attention que les fleurs et les herbes fines soient bien épluchées, qu'il n'y reste ni bois ni queües, ny petit coton, excepté la fleur d'orange qu'on met toute entière. »*

## **XIX<sup>e</sup> SIÈCLE.**

### **Sirop de Guimauve**

*« On prend 32 grammes de racines de guimauve nettoyées et incisées (découpées avec des ciseaux), et jette sur ces racines un litre et demi d'eau bouillante ; on laisse refroidir ; on passe au travers d'un morceau de mousseline ; on ajoute 2 livres de sucre ; on bat deux œufs jusqu'à ce qu'ils soient en mousse ; on les pétri et ajoute aux ingrédients ci dessus indiqués ; on met au feu le tout ; on écume ; on passe ; on met en bouteille. On prend ce sirop par cuillérées ; il est excellent pour les toux, les irritations de poitrine, et sans inconvénient pour tous les âges.*

### **Poudre pour les dents**

*« On réduit en poudre 8 grammes de charbon de bois de tilleul, 8 grammes de racines d'acore (acorus calamus<sup>14</sup>) et 8 grammes de feuille de sauge ; mélanger le tout. Nota : cette poudre est excellente pour rafermir les gencives, prévenir les caries et maintenir les dents en bon état ; elle est peu couteuse et très facile à préparer soi même. »*

### **Nettoyage des chapeaux de paille**

*« On prend du savon blanc ; on en frotte un morceau d'étoffe de laine imbibée d'eau de lessive ; quand ce morceau est couvert de mousse, on s'en sert pour laver les chapeaux de paille ; ceux-ci sont décousus, étendus sur une table bien propre, ou mieux encore, sur un morceau de linge blanc. Quand le chapeau a été bien frotté dans tous les sens, on le rince en passant partout un morceau de laine imbibée d'eau pure, puis on essuie avec un morceau de linge ; on prépare une petite caisse ou barrique pour passer le chapeau au soufre : dans le fond de la barrique, on pose une pierre ou une plaque de métal ; on y met du soufre et on allume ; on suspend le chapeau dans la barrique et on ferme celle-ci, aussi soigneusement que possible, et on y laisse le chapeau pendant une demi-heure ; on le retire, et afin de lui rendre son lustre, on le repasse avec un fer chaud, en mettant une feuille de papier fin entre le chapeau et le fer à repasser. »*

---

14 **Acorus calmus** : plante vivace aquatique que l'on trouve en bordure des berges.

## **Eau de BOTOT**

- « Eau de vie : 1 litre
- Huile essentielle de menthe poivre : 4 grammes
- Semences d'anis étoilé : 32 g.
- Girofle : 8 g.
- Cannelle : 8 g.
- Cochenille : 4 g.
- Racine de pirêtre : 32 g.
- Quinquina rouge : 4 g.

*Mettez tous ces ingrédients dans l'eau de vie pendant 8 jours au moins – 12 jours au plus – et faites infuser dans un flacon hermétiquement bouché ; ensuite faites filtrer et conservez dans de flacons bien bouchés.*

*On met de quelques gouttes de cette préparation dans un verre d'eau et on s'en sert pour la bouche et les dents. L'eau de Botot est un très bon spécifique pour la conservation des dents. »*

L'eau de bouche de BOTOT est toujours commercialisée, sa composition est voisine de cette recette, et son emploi identique. Elle porte le nom à son inventeur : *Edmé François Julien Botot*, médecin de Louis XV, qui a mis au point le premier antiseptique buccal en 1755.

## **Nettoyage des couteaux**

*« On prend de la chaux pulvérisée, un bouchon de liège humecté d'eau, et on frotte soigneusement les lames de couteaux avec ce bouchon, après les avoir couvertes de chaux ; on essuie et on laisse sécher. »*

## **Jus de fraises**

*« On prend deux kilogrammes de sucre que l'on cuit dans un quart de litre d'eau ; on le jette bouillant sur six kilogrammes de fraises mures et nettoyées ; on couvre, on laisse reposer pendant 24 heures ; on passe le tout au travers d'un manchon de mousseline ou d'un tamis ; on met en bouteilles dans un chaudron, séparées par un peu de foin ; le chaudron rempli d'eau froide est passé sur le feu ; on laisse cuire pendant 10 minutes (à dater du commencement de l'ébullition) ; on retire le chaudron, on laisse refroidir l'eau, puis on enlève les bouteilles. Ce jus servira soit en qualité de sirop, soit pour les crèmes et les glaces. »*

