

# "Des biets ou lombardeau" : la langue d'un écrivain belgoroman du début du 17e siècle

Autor(en): **Boutier, Marie-Guy / Chambon, Jean-Pierre**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue de linguistique romane**

Band (Jahr): **58 (1994)**

Heft 231-232

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-399926>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

« DES BIETS OU LOMBARDEAU ».  
LA LANGUE D'UN ÉCRIVANT BELGOROMAN  
DU DÉBUT DU 17<sup>e</sup> SIÈCLE

A Monsieur Manfred Höfler.

En 1983 une reproduction en fac-similé<sup>(1)</sup> a mis à la disposition du grand public un livre de cuisine imprimé à Liège en 1604, dont le titre est :

OVERTVRE // DE CVISINE, // Par Maistre Lancelot de Casteau, Mon- // tois, en son temps Maistre Cuisinier // de trois Princes de Liege. // *Premierement à Monsieur Robert de Berghe, // Conte de VValhain, Euesque de Liege. // Secondement à Monsieur Gerard de Groisbeeck, // Cardinal et Euesque de Liege. // Tiercement à Noble et puissant Prince Er- // nest, Duc de Bauiere, Archeuesque de Colo- // gne, Electeur, et Euesque de Liege, etc. // Auec permission des Superieurs. // A LIEGE, // Par Leonard Streel Imprimeur iuré. // M.D. CIIII. // Avec priuilege. // On les vend au Toison d'or, aupres l'Eglise des // Onze mil Vierges. [Sigle: OuvCuis.].*

La réédition proprement dite [1-160, pagination ancienne] est précédée d'une Préface [7-8, pagination moderne] et d'un commentaire à caractère historique [9-33, id.], et suivie d'une « translation en français moderne » [195-292, id.<sup>(2)</sup>] et d'un « glossaire succinct » [293-306, id.]. Ces derniers peuvent certes aider l'amateur de cuisine dans sa lecture, mais ne sauraient dispenser de l'étude lexicologique systématique que le texte mérite.

---

(1) *Ouverture de cuisine par Lancelot de Casteau*. Présentation du livre par Herman Liebaers. Translation en français moderne et glossaire par Léo Moulin. Commentaires gastronomiques par Jacques Kother, Anvers / Bruxelles, De Schutter, 1983.

(2) Il n'y a pas de pages 161-194 [= 33 pages]; on suppose que dans le projet initial de la réédition, les 33 pages qui précèdent actuellement le texte devaient figurer à sa suite, avant la translation.

De la biographie de l'auteur, un cuisinier d'origine montoise (cf. OuvCuis, Titre) ayant fait carrière à Liège, on ne connaît que les repères suivants, tous liégeois: le 12 décembre 1557, il dirige le banquet de Joyeuse-entrée du prince-évêque de Liège, Robert de Berghes (cf. OuvCuis 153); en 1562, il acquiert le métier des boulangers de Liège; en 1567, celui des merciers; en 1571, il est admis à la bourgeoisie de Liège. Il meurt en 1613<sup>(3)</sup>.

L'ouvrage, qu'on croyait perdu<sup>(4)</sup>, avait été acquis en 1958 par la Bibliothèque royale Albert I<sup>er</sup><sup>(5)</sup>. Il s'agit d'un petit in-8° de 160 pages. La page 3 (n.c.) porte un *Extrait du privilege*; la page 6, une dédicace au riche commissaire des munitions de guerre de Philippe II, le Liégeois Jean Curtius<sup>(6)</sup>; la page 7, un avis: *Au lecteur*. La matière est divisée en trois livres: le *Livre premier. Qui traicte l'enseignement pour accoustrer un plat de viande, et ce qui ordinairement est besoing, et pour faire plusieurs sortes de Tourtes* [8-45]; le *Second livre. Qui traicte pour faire saulsisse de Bologne, et plusieurs sortes de patisserie, tant de chair que de poisson marin, et autre sorte, avec toute sorte de gelée* [46-118]; le *Troisiesme livre. Qui traicte de plusieurs sortes de viande, d'accommoder un grand banquet pour Princes et Princesses, et le petit banquet des Enfants sans soucy* [119-144, 145 n.c. et 146 n.c.]. Chacune des recettes est surmontée d'un titre en italique. Suivent: *Le banquet de l'Entree de Monsieur Robert de Berges*, etc. [147-153 n.c.] et la *Table*, non indexée [154 n.c.-159 n.c.]<sup>(7)</sup>.

(3) V. L.-E. HALKIN, *Lancelot de Casteau*, La Vie wallonne 44, 1970, 409-17. Sur les habitations liégeoises du maître cuisinier, v. R. JANS, Bulletin du Vieux-Liège 11, 1987, 292-5.

(4) Le dernier exemplaire connu était en la possession du comte de Villenfagne (1753-1826), ainsi que le signalent H. HELBIG, Le bibliophile belge 2, 1866, 216 et X. de THEUX, Bibliographie liégeoise, Bruges 1885, col. 45.

(5) V. G. COLIN, Le livre et l'estampe 16, 261-3; ID., Répertoire des libraires belges de livres anciens et d'occasion, Bruxelles 1988 [8 pp. n.c.].

(6) *A Monsieur Jean Curtius Sr d'Oupie* [Oupeye, L 27], *Vivegnis* [L 41], *Hermée* [L 26] <, > *grande et petite* (.) *Aaz* [dépendances d'Hermée], *Visscherwerdt* [Visscherweeth], *Soumaigne* [Soumagne, L 95], *Mont St-Halin* [Saint-Hadelin, dépendance d'Olne, Ve 19], *Tilheur* [Tilleur, L 41], etc. (Les sigles de localisation des communes de langue romane sont ceux de l'ALW.) — Sur Jean Curtius, v. Th. GOBERT, *Liège à travers les âges. Les rues de Liège*, 4, Bruxelles 1976, 424 sq.

(7) Fautes évidentes à corriger (< > pour les additions; ( ) pour les suppressions): 10, l. 12: *des choux floris* <, > *des saulsisses*; 11, l. 15: *du beurre, un peu de vin blanc ou verju* et *du beurre* (bourdon: *du beurre* est une fois de trop); 13, l. 11: *chapo*<n> (manque la barre de nasalisation); 14, l. -6: *coupez la chair jus de peau* <, >; 23, l. 10: *prennés* (texte: *prénnés*); 24, l.

Deux types de faits linguistiques sont l'objet de la présente étude : les particularismes régionaux (sous I) et le vocabulaire technique (sous II).

La seconde partie n'appelle guère de commentaire particulier. On remarquera seulement que l'apparition de quelques termes se trouve avancée (v. notamment : [138] *radis*; [164] *court bouillon*; [180] *herbe de chat*; [187] *os de mouelle*) et la disparition de quelques autres, retardée (v. notamment : [201] *tonine*; [202] *trenchoir*), et que OuvCuis 1604 apporte un témoignage important dans l'histoire de plusieurs mots d'emprunt (v. notamment : [135] *parmesin*, [137] *racine salsifiees*, [138] *radis*, [141] *tartoufle*, [153] *heuspot*).

L'examen des traits régionaux de langue du texte se subdivise lui-même en deux parties. La première concerne certaines particularités graphiques, phoniques et grammaticales (sous A); la seconde est consacrée aux particularismes lexicaux (sous B).

Dès la première lecture, il apparaît que l'auteur n'est pas un écrivain; la physionomie générale de la langue l'apparente moins à celle des textes

---

4: *tirer* (texte: *titer*); 25, l. 2: *mett(t)és*; 26, l. 9: <d>*ebattés*; 27, l. 1: *estendez* (texte: *estédez*); 27, l. -4: *do<i>gts*; 31, l. -5 *polieu* (texte: *polien*); 32, l. 1: *rouquette* (texte: *ronquette*); 32, l. -1: *laict de vache* <,> *une livre*; 35, l. 3: *dessus* (texte: *dessns*); 36, l. 7: *tranches* (texte: *tanche*); 37, l. -5: *une* (texte: *vue*); 38, l. 11: *quatre jaulnes d'œufs* <,> *debatez*; 39, l. 3: *espinasse* <,> *une* (texte: *vue*); 44, l. 12: *qu'il face* (texte: *qu'ilface*); 50, l. 12: *quand* (texte: *quaud*); 50, l. 13: (,) *par le sac* <,>; 55, l. 4: *autre bache* <,> *la vous jetterez*; 55, l. -7: *trois fois* <,> *estant*; 56, l. 11: *moustachole* (texte: *monstachole*); 57, l. 1 et 60, l. 5: *formes carees* (texte: *cavees*; cf. ailleurs *formes quarrees*); 74, l. -1: *qu'<e>lle soit cuite*; 76, l. -8: *œufs* (texte: *æufs*); 80, l. 5: *autres* (texte: *antre*); 84-85: corriger la pagination (94-58); 87, l. -7: *Elebote* <,> *herron de mer*; 87, l. -6: *mettre* <en> *l'adobe*; 87, l. -4: *de mer* (texte: *demer*); 87, l. -2: *petites escrevices* (texte: *petitesescrevices*); 88, l. 1: *l'escaille* (texte: *lescaille*); 91, l. 14: *faictes un* (comme) *peper dessus, comme à la venaison* (bourdon); 93, l. 9 et l. 11: *l'adobe* (texte: *ladobe*); 95, l. 1: *coupez* (texte: *conppez*); 99, l. 3: *succe* (texte: *suecre*); 100, l. 12: *dedans l'adobe comme les autres* (texte: *dedans ladobe comme les acobes*); 105, l. 6 *moutons* (texte: *montons*); 112, l. -4: *saulse* (texte: *saulle*); 130, l. 6: *façon* (texte: *facon*); 139, l. 10: *un quart* (texte: *unquart*); 140, l. 6: *lecteurs* (texte: *lecteu...*); 142, l. 3: *souventes fois* (texte: *souventes-fois*); 142, l. -5: *moustachalle* (texte: *monstachalle*); 143, l. -1: *trois trous* (texte: *trois trois*); 148, l. -5: *ploviens* (texte: *ploniers*); 155, l. 12: *Fougeline* (texte: *Fongeline*). — Pour *-e* correspondant à [-e] (que nous éditons *-é*), v. infra, n. 9, ainsi que A. l. 2.

littéraires publiés à Liège à la même époque, qu'à la langue des minutes notariales<sup>(8)</sup>. On en jugera par l'extrait reproduit ci-dessous.

36 OVERTURE  
onces de sucre, demye once de canelle, vne noix-muscade, vn peu de sel en lieu de creme, mettés vn voir de maluoisie, deux œufs cruds, & mellés bien tout enséble, & mettés le dás la tourte, puis prennés des succades liquides coupées par petites tranches, mettez sur la chair de la tourte par tout, & couurez voſtre tourte, & taillez la couuerture par dessus, estant cuite, sucre & muscardin de couleur par dessus, & seruez ainsi.

*Pour faire tourtes cremoneze verdes.*

Prennez des espinalles & les faiçtes boullir, & hachez bien menues, & vne poignée de mête hachée, avec ij. ôces de bon parmesan râpé, quatre onces de beurre fondu, trois onces de sucre, deux onces de carentines, deux œufs cruds, vn satin canelle, deux noix muscades, & faites tourtes cōme les autres,

DE CVISINE 37  
& sucre par dessus, & le seruez ainsi.

*Pour faire tourtes de ius d'herbes.*

Prennez vne poignée de persin, & vne poignée d'herbes de votes, & estâpez bien enséble, y adioustât vn peu de bresle, puis passez ces herbes avec vne sopine de creme, mettés dedans quatre œufs cruds, quatre onces de sucre, demye once de canelle, vn peu de sel, puis faiçtes vne couuerture de paste graffe, & la mettés dedans le four, estant vn peu eschauffée iettés la creme dedans, & la laissés cuire comme vn floyon.

*Pour faire tourtes badraye.*

Prennés barbanoise ou creme frite vue sopine, puis prennés trois onces de bon gras fromage, taillé bien petit, puis prennés vne poingnee de cerfueil bien haché, & fricassés dedans le beurre, & mellés tout ensemble, & faites la

C ij

Certains traits graphique (v. 1.1), morphologique (v. 3.3) et syntactiques (v. 4.1 et 4.3, sous 1) qui émaillent le texte, et d'autres plus rares (v. 2.1; 2.2; 2.4, etc.), dénotent une origine régionale. Mais ces traits, même considérés dans leur ensemble, n'autorisent que la conclusion prudente: texte du nord du domaine d'oïl. Sans doute quelques faits présentent-ils un meilleur critère de localisation (v. 2.6; 2.7 et 3.1, traits typiquement wallons), mais les formes concernées sont en infime minorité par rapport aux formes standard, et leur analyse est parfois délicate (demandant par exemple, comme dans 3.1, s'appuyant sur 1.2, l'interprétation préalable d'une graphie elle-même régionale).

Un examen plus approfondi décèle quantité de particularismes lexicaux, qui, eux, révéleraient, si elle n'était connue d'avance, la double

(8) Cf. par exemple les *Textes d'archives liégeoises* de E. RENARD, DialBelg 10 et 11; BT Dial 28-38.

# **SOCIÉTÉ DE LINGUISTIQUE ROMANE**

## **AVIS AUX SOCIÉTAIRES ET AUX ABONNÉS**

**Les Sociétaires et les Abonnés, ainsi que les Librairies, sont priés de payer leur cotisation ou leur abonnement dès maintenant et en tout cas avant le 1<sup>er</sup> mai, date à laquelle est arrêté le tirage de la *Revue* pour l'année en cours. (Les tarifs sont publiés en page 3 de couverture.)**

**L'année 1995 étant l'année de notre Congrès, nous rappelons que d'après l'article 5 de nos statuts «seuls les membres - personnes - physiques en règle de cotisation au regard de l'exercice précédent [à savoir 1994] et de l'exercice courant [à savoir 1995] sont admis à voter aux Assemblées générales». A cette occasion nous publierons notre liste des membres, arrêtée à la date du 1<sup>er</sup> mai. Les Sociétaires sont donc priés de nous communiquer tout changement à y apporter, en particulier dans leur adresse.**

patrie du texte. En effet, si l'on met à part un certain nombre de mots dont l'aire englobe les domaines linguistiquement picard et wallon (sous 1), les particularismes lexicaux d'OuvCuis orientent très nettement vers deux aires restreintes, irréductibles l'une à l'autre: un premier ensemble délimite une aire picarde nord-orientale ou hennuyère (sous 2), tandis qu'un second délimite une aire wallonne nord-orientale ou liégeoise (sous 3). Cette conclusion se trouve étayée par la présence, assez exceptionnelle, de trois paires de synonymes (sous 4), dans lesquelles l'auteur met en relation au moyen de la conjonction *ou* (= «vel») un mot de la couche régionale picarde (dans les trois cas en première position) avec un mot de la couche régionale wallonne de son idiolecte, ainsi dans: *des biets ou lombardeaux*, unissant le signifiant picard de *bette* au type lexical désignant la bette en Wallonie.

Afin de rendre plus évidente la méthode utilisée et de permettre la vérification de l'analyse et des conclusions, on fournit, en annexe, un dossier de documents cartographiques présentant, de façon schématique, l'aire d'un certain nombre de ces particularismes dans les parlers dialectaux contemporains. On gardera à l'esprit en consultant ces cartes l'écart chronologique qui sépare notre texte des documents de l'ALF ou de l'ALW, ainsi que la différence de nature qui existe entre le dialecte, d'une part, et la langue régionale, d'autre part, dont un certain nombre de traits tirent leur origine du substrat dialectal. Les cas de *escumette*, *gaille*, *lousse*, *saige* et *sage* (v. respectivement [37], [41], [43], [49]) illustrent en particulier le fait que l'aire d'un type ou d'une forme régional(e) ne se superpose pas nécessairement à l'aire du type ou de la forme dialectal(e) qui y correspond. Cette différence de niveau entre langue régionale et dialecte n'empêche cependant pas une comparaison méthodiquement menée, confirmée par une enquête dans des documents datés et localisés, offrant des états de langue antérieurs. Plus nombreux ces relais, plus mince le risque d'erreur<sup>(9)</sup>.

(9) Édition des exemples: on distingue, selon l'usage moderne, *i* de *j* et *u* de *v*; on résout: *â* en *an* (en *am*-devant *p* et *b*), etc.; & en *et*; *iiii* en *4*. On édite -é, lorsqu'une graphie <-e> pour [-e] (cf. infra, A. l. 2) pourrait prêter à confusion; ainsi dans: 20, l. 2: *retourné* «retournez»; 35, l. 3: *couvré* «couvrez»; 42, l. 5: *sucré* «sucrez»; 44, l. -1: *mondé* «mondé»; 75, l. -3: *pasté* «pâté»; 134, l. 8: *soufflé* «soufflez»; 143, l. -6: *pecqué* «genièvre» (v. infra, [119]); 144, l. 9-10: *demeuré* «demeurer». — Dans les notices, lex. = lexie complexe. Les abréviations sont celles du FEW; ajouter RemacleDiffér = L. REMACLE, *La différenciation dialectale en Belgique romane avant 1600*, Genève 1992. Les sigles de localisation des formes belgoromanes sont ceux de la Carte systématique de la Wallonie (cf. BTDial 9, 211-272) en usage dans l'ALW.

## I. Particularismes régionaux

### A. Traits graphiques, phonétiques, morphologiques, syntaxiques

#### 1. Traits graphiques

**1.1.** Omission de *-e* final. Trait fréquent dans les textes anciens écrits en Wallonie (v. RemDoc 1, 24): *un tourtier* 17; *marmelad* 18; *sering* 20; *un dousaine* 26; *valerian* 30; *melis* 31; *dragon* 31 (v. infra, sub [35]); *boras* et *bouras* (30; 32; v. infra, sub [26]); *une livre de farine de ris qui soit bien fin* 33; *un voir* «un verre» (36; 38); *un petite poignee* 50; *un estamine* 59; *moustarde bien espes* 66; *beur fondu* 81; *beur chaud* 106; *beur qui ne soit point noir* 129. Devant *-s* du pluriel: *biets* «bettes» 30 (v. infra, sub [117]); *caps de Majorcque* «câpres de Majorque» 103; *peincts* «peintres» 141 (v. infra, 2.3). Graphies inverses: *turbote* 87; *elebote* 87 (v. infra, sub [36]); *cafiade* «caviar» 151 (v. infra, sub [125]); *cervelade* «cervelas» 48 (v. infra, sub [128]).

**1.2.** Graphie <de> et <le> représentant [dɛ] et [lɛ] (v. RemDoc 1, 24 et cf. infra, 3.1.): (ʳdes̄) *les laissez bien esteuver ensemble, de rostyés de pain blanc dessous* 10; *poivre, canelle, de feuilles de laurier entières* 74; *des pommes d'orange [...]* et *de poires de coing confites* 82; *le mettez dans de broquettes de boys ou de fer* 85; (ʳles̄ article) *metez rostir la tartoufle dedans le cendres chaudes* 95; (ʳles̄ pronom) *les laissez cuire [...]* et *tirez le hors* 20. Remarque: c'est du même cas (<-e> final pour [-ɛ] ou [-ɛ̃]) que relèvent les graphies occasionnelles en *-e* pour l'impératif 4 (<couvre> «couvrez» 35), du participe passé (<monde> «mondé» 44) et la graphie <peque> pour [pɛkɛ] (v. infra, sub [119]); dans ces quelques cas, on édite *-é* afin de faciliter la compréhension; v. supra, n. 9.

#### 2. Traits phonétiques

**2.1.** Monophtongaison de la diphtongue *-ie-* en *-i-*. Trait wallon, picard et partiellement lorrain (v. RemacleDiffér § 29 et bibliographie), attesté ici: — dans le produit de *-ARIU*: *cueillir* «cuiller» 26 (seule attestation de cette forme à côté de *cueill(i)er*, en général). Graphie inverse: *tamier* «tamis» (46, 49, 59, 71; à côté de *tamys* 54, *tamis* 137); — dans le produit de yod + *-ATU*: *dely* adj. en emploi adverbial «finement» 57 (*amandes estampees bien dely*); *appointy* «préparé» 147; — dans le produit de yod + *-ATA*, d'où ʳ-iē (qui se réalise actuellement en *-èye* en wallon oriental; v. ALW 2, c. 79): *delie* adj. f. «fine» 98 (*broquettes de bois qui soient bien delies*), *delye* 45 (à côté de *delièe* 39); *appointie* adj. f. «préparée» 58 (*amandes appointies comme dessus*). Graphie inverse: *ra-*



*cines salsifiées* «salsifis» 28 (v. infra, sub [137]); dans le type «moitiē», variante septentrionale de fr. *moitié* (v. infra, sub [45]).

**2.2.** Neutralisation de l'opposition entre sourde et sonore à la finale, et réalisation sourde de l'archiphonème. Trait wallon et picard (v. RemacleDiffér § 65; GossenGramm § 45; FlutreMoyPic § 135, 145, 162), attesté dans les graphies inverses: *louse* «louche» 19 (à côté de *lousse*; v. infra, sub [43]); *cose* «corse» (*Vin Lachryma Christi*, *vin cose* 145; v. infra, 2.3); *esteuve* 25 (*faictes de ces poissons des petits boulets comme des esteuves*; type «esteuf», FEW 17, 249a, STÔT); *dade* 42, etc. (v. infra, sub [60]); *cafiade* 151 (v. infra, sub [125]); *cervelade* 48 (v. infra, sub [128]); *cheze* «seiche» (74, 75; v. infra, sub [162]); *cirobe* 135 (v. infra, sub [85]).

**2.3.** Réductions de groupes consonantiques devenus finals; trait du nord et de l'est du domaine d'oïl (v. notamment RemacleDiffér § 66; FlutreMoyPic § 179) dans *peincts* «peintres» 141 et *cose* «corse» 145<sup>(10)</sup>. Graphie inverse: *remorasque* «raifort» 148, variante de *remorasse* (v. infra, sub [98]).

**2.4.** Chuintante au lieu de la sifflante dans *perché* «percé» 115. Trait dialectalement picard (v. FEW 8, 285a, \*PERTUSIARE: notamment Mons *pərši*), mais il faut remarquer que la graphie <ch> s'est introduite dans la scripta wallonne (v. RemacleDiffér § 66, Remarque).

**2.5.** Conservation du timbre -o- à l'initiale. Trait wallon (v. RemacleDiffér § 22; RemDoc 1, 24), attesté dans: *tortiere* (15, 34; à côté de *tourtier* 114, 115, 117, etc., *tourtier* 17); *tortelet* (106, 132; v. infra, sub [105]); *bolenger* 21; *rolez* «roulez» (21, 67, 85), *rollez* (61, 67, 112), *rol-lès* 89; *roleau* (67 [3], 69, 70, 80); *tornesol* 51 (cf. aussi *tornissol* (1501, CohenReg), *tornesole* (1606, Jun) ds FEW 13, II, 75b, TORNARE II 1 a); *boyon* 56 (à côté de «bouillon», en général); *voz* pron. pers. conjoint «vous» 82 (à côté de *vous*, en général); *nouveau* 71 (à côté de *nouveau*, en général); *plovier* [texte: *plonier*] «pluvier» (graphie attestée jusqu'au 13<sup>e</sup> s., FEW 9, 107b, \*PLUVIARIUS). Graphie inverse probable: *entourtillez* 129 (-ou- n'étant attesté dans ce mot que chez Desch, FEW 4, 768b, \*INTORTILIARE).

**2.6.** Conservation du timbre -a- dans *engrassé* 21 (à côté de *engraissé*, ailleurs). Trait wallon; v. ALW 1, c. 33.

(10) Et peut-être dans: *sans y mettez nulles herbes* 11, où *mettez* représenterait [met]. Les formes *cape* (100, 113, 152) et *cappe* (11, 13, 29, 30 [2]) «câpre» ne sont probablement pas à considérer ici; cf. *cappes qu'aucun escrivent cap-pres* (Trippault 1580, MélGuiter 356).

**2.7.** Réalisation *è* de la préposition  $\lceil en \rceil$  dans: *claussons* et *pouldre* 14 [texte: *esperluette*] (à comparer à *cloux de gerofle en poudre* 56). Trait wallon; cf., pour IN- préfixe, ALW 1, c. 34.

**2.8.** Réalisation *a* [a:] de la préposition  $\lceil au \rceil$  dans: *a long* 67 (*qu'elle soit bien grasse tout a long*); *à tour* 132 (*tournés la vote tout à tour*), et probablement, avec un emploi particulier de  $\lceil au \rceil$ , dans: *a hault* 71 (*mettez la perdis les pieds a hault*)<sup>(11)</sup>, *le* [canar] *mettés boullir a vin d'Espagne* 128. Trait wallon; v. ALW 2, c. 2, et comparer le même traitement phonétique dans *samon* (v. infra, sub [100]).

### 3. Traits morphologiques

**3.1.** Graphie <de> représentant la réalisation [dɛ] (cf. 1.2) de l'article  $\lceil du \rceil$ ; trait couvrant une partie de l'aire wallonne (v. ALW 2, c. 3; RemacleDiffér § 79): *le fricassez dedans de beurre noir* 11; *prenez de beurre bien bouilly* 19; *dedans de bouillon qui soit gras* 45; *jetez de vin blanc dedans* 73; *avec de bouillon* 78; *mettez sur les rosties de pain de parmesan* 83; *mettant dedans de sucre, canelle* 94. Fausse régression: *ayez une piece du papier la grandeur d'une main* 67<sup>(12)</sup>.

**3.2.** Graphie <des> représentant la réalisation [dɛ] de la préposition  $\lceil dē \rceil$ ; trait picard et wallo-picard (cf., pour le timbre de la voyelle atone, ALW 1, c. 54): *un dousaine des jaunes d'œufs* 26; *fueilles des violettes* 31; *cinq onces des fleurs de rys* 33 (avec -s à fleur «farine», cf. infra, sub [56], sous l'influence de *des*); *pour faire tourte des pommes* 154.

**3.3.** Neutralisation de l'opposition entre masculin et féminin au singulier de l'article défini et du pronom personnel objet direct, et réalisation *le* des deux genres; trait apparaissant fréquemment dans le texte, caractérisable comme wallon et picard (v. RemacleDiffér § 45; GossenGramm § 63; FlutreMoyPic § 196): (article) *le canelle soit bien encorporee* 60; *le spatule* 65<sup>(13)</sup>; (pronom) *prenez une sopine de creme, et le faictes boullir* 19; *faictes la paste [...] et le battez bien avec la louse* 19; *rollez la paste dessus [...] tirés le hors du baston, etc.* 61 [trois occurrences de *le*].

**3.4.** Graphies <il> et <ils> représentant la réalisation des pronoms personnels conjoints  $\lceil ellē \rceil$  et  $\lceil elles \rceil$ : et *faictes la paste dedans la*

(11) On ne rencontre jamais <ā> pour  $\lceil en \rceil$ .

(12) *de dans de blanc fromage* 39 est aussi du français standard; v. Grevisse, § 569.

(13) A moins qu'il ne faille lire: *l'espatule*.

*paelle sur le feu, qu'il soit bien meslé avec une louse de bois* 19; *puis meslés tousjours les amandes avec la main tant qu'ils soient froides* 57; *les pen-dez [saulsisses] a la cheminée cinq ou six jours tant qu'ils soient bien seiches* 47. Cas indécidable: <il(s)> pourrait en effet représenter la réalisation wallonne *ile(s)* du pronom féminin (forme attestée dp. av. 1600, v. *HaustDixP* 11), ou bien s'expliquer par la réalisation unique «*il(s)*» des deux genres du pronom, phénomène actuellement attesté à l'ouest de la Belgique romane: v. *ALW* 2, c. 32.

**3.5.** Insertion d'un *-e-* svarabhaktique au futur des verbes de la quatrième conjugaison; trait attesté surtout dans la scripta picarde, mais apparaissant aussi dans les textes d'origine wallonne, d'après *FouchéVerbe* 392-3; *GossenGramm* § 74: *metterez* 59, 104, 143, *metterés* 102, *remette-rez* 111; *couderés* 109.

**3.6.** Féminin *crude* de l'adj. «*cru*» (*crud*): *pommes crudes* 152. Ce féminin analogique est actuellement attesté dans tout le domaine picard (arrondissement de Tournai, Wodecq [A 7], Momignies [Th 73], Forges-Philippe [Th 82], Nord, PCal., Somme, Aisne, Oise) et dans la frange nord du domaine normand, mais aussi, beaucoup plus sporadiquement en champenois, lorrain et comtois; *ALF* 364; *ALWMs*; *FEW* 2, 1368a, *CRUDUS*. On trouve aussi *pommes crues* (18).

**3.7.** Remarquer en outre: *doint* 146, subj. pr. 3 de *donner* (cf. *FlutreMoyPic* § 121, 229); *voirez* 123, ind. fut. 5 de *voir* (cf. *FlutreMoyPic* § 218)<sup>(14)</sup>.

#### 4. Traits syntaxiques

**4.1.** Antéposition de certains adjectifs épithètes: (*blanc*) *l'enfarinez de blanche farine* 11; *blanche fleur* 100; *blanc sucre* (128, 139); *blanc sucre en poudre* 27; *blanc sucre tamizè* 56; *blanc sucre estampé passé par tamis* 137; *blanc fromage* 39; *blanc fromage de creme* 44; *blanc fromage defaict* 40; *sacs de blanc drap* 50; v. encore 19, 78, 128, 137<sup>(15)</sup>; (*vert*) *verdes votes* 30; (*brun*) *brun pain qui s'appelle moustachalle* 142; (*rond*) *oignons coupez par rondes tranches* 12; *faisant des rondes boules ou longues comme petites saulsisses* 17; (*plat*) *faictes de la chair des plattes pieces [...]* *faictes une platte piece* 121; (*fin*) *fin sucre bien tamizé* 59;

(14) En outre (formes régionales en 1604?): *craindant* 16, 140, part.pr. de *craindre*; *applattisserez* 62, ind. fut. 5 de *applatir*; *bouille* 59 [2], ind. pr. 3 de *bouillir*.

(15) Mais toujours *vin blanc, pain blanc*. — V. aussi (3) *blan fer*.

(*gras*) *sur un gras papier* 42; *tourte de grasse paste* 42; *avec gras bouillon* 104; *une poignée de gras fromage* 108; (⌈*nouveau*⌋ au sens «frais»; v. infra, sub [79]). Séquence d'épithètes antéposées: *bon gras fromage* (37, 133); *petites longues rafioules* 80; *petit blanc ramon* 123.

L'antéposition de l'adjectif est la règle dans le domaine wallon, mais est aussi connue des domaines picard, lorrain et romand; l'antéposition de deux épithètes peut être considérée comme typiquement wallonne. V. RemSynt 1, 146-66.

**4.2.** Utilisation de prépositions en fonction d'adverbe; cf. notamment RemSynt 2, 288, 349, 368 n. 1: (*dans*) *mettez dans muscade, sel, poivre* 89; *hors, avec, parmy*: v. infra, 4.3., sub 1.

#### 4.3. Postposition de l'adverbe

1) ou de la préposition en fonction d'adverbe, dans le tour: verbe (+ complément d'objet) + adverbe, là où la langue standard aurait le tour verbe (+ complément d'objet) + complément prépositionnel (v. RemSynt 2, 270-1): (*dehors*) *prennés la poitrine dehors* 32; *pressez l'eau dehors* 39; *quand l'eau est bien coulée dehors* 45; *tirer le blanc d'œufs dehors* 65; *prennez toute la chair dehors* 87-8; *soufflé le jaulne dehors* 134; v. encore 46, 88, 107, 109, 112, 115, 124, 125, 126, 138; (*hors*) *tirez le hors* 20; *pour avoir les pellures d'amandes hors* 52; *laissez bien goûter l'eau hors* 138; v. aussi 119, 120, 125, 134, 135, 138 [2], 139 [2]; (*jus*) *tirez la peau jus* 76; *prennez la chair jus* 114; *levez la peau jus, et coupez les ailes par derriere jus avec la peau* 99; v. encore 25, 129; (*sus*) *faictes l'adobe sus* 93; *jetez sus avec la graisse* 116; (*avec*) *et le mettés cuire, des saulsisses avec, ou ce que voulez* 127; *le défaictes bien avec* 132; *hachez une petite poignée de bonnes herbes avec* 107; v. encore 15, 33, 66 [2]; (*parmy*) *faictes passer la paste parmy* 20.

2) *assez*, dans le tour adj. + *assez*; v. RemSynt 2, 275-7: *succe qu'il soit doux assez* 17; *que la paste soit molle assez* 19; *qu'elles sont rouges assez a vostre appetit* 58; *quasi meures assez* 124; v. encore 50, 52 [2].

3) *assez, d'avantage*, dans le tour subst. + adv.; cf. RemSynt 2, 272-3 (à propos de ⌈*des poiriers beaucoup*⌋): (*assez*) *mettez de la cirope assez* 66; *mettez succe assez dedans* 74; v. aussi 75; (*d'avantage*) *si voulez autre choses d'avantage* 18; *il faut mettre du husblat d'avantage* 50; v. aussi 52.

**4.4.** Emploi quasi-adverbial de l'adjectif préposé dans les tours: *amandes noires bruslees* 51 (à comparer à: *et les [noyaux] bruslez bien noir* 52); *blanc manger qui soit ferme cuit* 132. Le rapprochement avec les

tours décrits par RemSynt 1, 151-3 (「terrible / rude / fameux」 + adj.; 「bon / beau」 + adj.) et par Grevisse § 954 e 2° n'est pas absolument satisfaisant. Comparer encore la valeur de l'adjectif postposé dans: *canelle tamizée bien fine* 60; *pelures d'orange, estant suyées bien seiches dans le four* 61.

**4.5.** Tour: *sans* + infinitif, avec la valeur sémantique de fr. *non* + part. passé (ou participe présent, pour *sans être trop chaud*); v. RemSynt 369 (Roanne dp. 1552), relevant un exemple rouchi dans Hécart: *une petite poignée d'amandes sans peller grossemment stampez* 50; *la mettés [...] dedans un four lentement sans estre trop chaud* 58. C'est peut-être le même tour qu'il faut reconnaître dans: *des tranches de pain blanc rostyes sur le gril sans brusler* 26; *saulse [...] qui soit bien rouge sans bruler* 74.

## B. Mots et lexies régionaux

### 1. Mots dénotant l'appartenance de l'auteur au nord du domaine d'oïl.

#### 1.1. Particularismes lexicaux d'extension large (parfois mal définie), attestés dans une aire englobant l'aire wallonne et l'aire picarde.

(1) *adonc* adv. « alors »

prenez adonc des bastons la grosseur d'un doigt, *et* rollez la paste dessus 61.

「*adonc*」 se conserve dans plusieurs dialectes et parlars régionaux d'oïl, en particulier en wallon (liég. *adon*) et en picard (Mons *adon*); FEW 3, 179a, DUNC; ALW 3, 260b. La lexicographie générale atteste encore *adonc* en 1606 (Nicot), mais avec la marque 'burlesque', FEW l.c.

(2) *au mytant de* loc.prép. « au milieu de »

mettez les deux poulces au mytant de la paste 67; 104.

Le type 「*au mitant de*」, très largement répandu dans les parlars gallo-romans, est très vivant en Wallonie et Picardie, où il est attesté à date ancienne; v. FEW 13, I, 92a, TANTUS. En français, la locution ne semble guère attestée après le 16<sup>e</sup> s., les dernières mentions de FEW l.c. et Hu étant: D'Aubigné (mais à rapprocher ici de saint. *mitã*); Brantôme (mais cf. Dord. 「*mitant*」); Angot 1617 (mais cf. norm. *mitan*).

(3) *blan fer* lex.nom.m. « fer-blanc », *blanc fer*

Ayés un bache de blan fer 53; dedans le bache de blanc fer 54.

ALF 553, Brun 689 et FEW 3, 475b, FERRUM, donnent une idée de la répartition de 「*blanc fer*」 par opposition à *fer-blanc* (dp. 1317, TLF):

partie du domaine lorrain (MeurtheM. Vosges, HRhin, BRhin), l'essentiel des domaines picard et wallon, ainsi que les Ardennes (p 178, 158), et Îles anglo-normandes. OuvCuis 1604 livre la première attestation du type (cf. ensuite *blanc fer*, Abbeville 1669 et Boulogne 1787, ds DebrieMoy-Pic). — V. carte 1.

(4) *bresle* n.f. « ciboulette »

Prennez une poignée de persin, *et* une poignée d'herbes de votes, *et* estampez bien ensemble, y adjoustant un peu de bresle, puis passez ces herbes avec une sopine de creme 37; 31.

Le type  $\lceil brell\bar{e} \rceil$  est wallon, picard et comtois (FEW 1, 538, BRITTULA 2; v. aussi Gl 2, 797-8); il est attesté en particulier à Liège et à Mons (Dl; Sig.). OuvCuis 1604 livre la première attestation, qui précède *brelles* pl. ds Cotgr 1611<sup>(16)</sup>, ce dernier sans doute d'une source régionale et sans postérité dans la lexicographie française.

(5) *counin* n.m. « lapin »

Premnez du rosty froid, chapon, counin, ou autre chose rostie grasse 82.

En 1604, le type  $\lceil conin \rceil$  (encore attesté ds OldeSerres et Scarron, FEW 2, 1539b, CUNICULUS I 1 b; Li) présente certainement déjà un caractère régional.  $\lceil conin \rceil$ , refoulé sous la pression de  $\lceil lapin \rceil$  (dp. 15<sup>e</sup> s.), survit aujourd'hui à l'état de traces dans quelques parlers conservateurs, notamment ds Malm. Faymonv. *conin*, liég. id. ('vieilli'). La variante en *-ou-* est probablement attestée ds apic. *commin* [l. *counnin*] (Artois 1278, Hem, FEW l.c.).

(6) *jus* adv. « en bas »

V. les citations supra, A.4.3.

L'adverbe *jus* ne semble pas s'être conservé dans la langue centrale au-delà du 16<sup>e</sup> s. (FEW 3, 44a, DEORSUM; Hu; Brunot 2, 376), mais il survit assez largement dans les dialectes (wall. pic. norm. bmanc. lorr. (Vosges), comt.; FEW, l.c.).

(7) *loigne* n.f. « longe (de veau) »

*Pour faire une loigne de veau farcie et rostie* 119; 119, v. citation sub (62) *fourboullir*; 120 [2]; 158 [à la Table].

En face de fr. *longe* (dp. 13<sup>e</sup> s.),  $\lceil logn\bar{e} \rceil$ <sup>(17)</sup> paraît avoir dès le 16<sup>e</sup> s. un caractère régional: on trouve cette forme en Normandie (déjà Modus;

(16) Attestation douteuse, en tout cas dans un sens dérivé, ds BTDial 28, 258 (Louveigné 1668).

(17)  $\langle ign \rangle$  est une graphie fréquente de /ñ/ dans OuvCuis.

Goub 1551; Haudent ds Hu); quant à l'attestation d'OuvCuis 1604, elle correspond à liég. LLouv. logne. FEW 5, 442a, LUMBEUS.

(8) *mattons* n.m.pl. « grumeaux »

*et ostez arriere du feu, craindant qu'il [la préparation] ne tourne à mattons* 16; 138.

Type répandu en wallon, picard, etc. (FEW 6, I, 522a, MATTUS I 2 a α), considéré comme régional en français moderne (TLF; Rob), où le FEW signale le mot depuis Boiste 1803 seulement; cf. aussi *matons* pl. « lait caillé » (rég. Malm. 1736, RemDoc 3).

(9) *papin* n.m. « bouillie »

faut tousjours bien rompre avec un cueillir qu'il [la préparation] soit comme un papin espes 26; 19; 59; 97 [2]; 100 [3]; 101 [2]; 109; 128.

Mot à nette coloration régionale (particulièrement bien représenté en ancien picard, v. Gdf, TL, FEW 7, 583b, PAPPARE I 2 a) et dont l'aire actuelle comprend les domaines wallon (dont liég.), picard (dont Mons) et normand; v. aussi ALW 4, 307. OuvCuis 1604 fournit la première attestation belgoromane au sens « bouillie » (précédant liég. rég. 1723, BTDial 38, 130); mais on trouve le mot au sens « cataplasme » en anam. (15<sup>e</sup> s., HaustMédNam).

(10) *persin* n.m. « persil »

une petite poignée de persin haché bien menu 16; 28; 31, v. citation sub (121) *polieu*; 37, v. citation sub (4) *bresle*; 95; 96; 114; 120; 133.

Le type «*persin*» est, dès le moyen âge, caractéristique du nord du domaine d'oïl (surtout awall. apic. aflandr. ahain.); il est actuellement conservé par les dialectes wallon (notamment liég. *pièrzin*), picard (notamment Mons *persin*), normand et lorrain. FEW 8, 325a, PETROSELINUM I 1.

(11) *poire de coin(g)* lex.nom.f. « coing », *poirre de coing*

*Pour faire tourtes de poires de coing.* / Prennez des poires de coing confites en sucre, coupées par tranches 38; 66; 77; 82; 121; 124 [2]; 125; 154 [à la Table]; 158 [à la Table]; poirres de coing 42; poires de coin 103.

Le type «*poire de coing*» est attesté en 1537, 1596 et 1625 (v. RIF1 5, 15) et se retrouve en wallon (liég. *peûre di cwin*, FEW 2, 1605b, CYDONIUM; Waremme «*poire de coing*» ALWMS, Namur *pwâre di cwing*, Ouest-

wall. 「*poire de coing*」 ALWMS, LLouv. *pwâre dè cwin*), à St-Pol et en Normandie (v. RIFl l.c. et FEW 8, 573b, PIRUM). Le caractère régional du terme, en 1604, demeure douteux. — Pour la variante *poire de coigne*, v. infra, sub (76).

(12) *pouille* n.f. « poule »

Prennés un chapon ou pouille qui soit tuée deux ou trois jours, *et la mettés cuire* 32; 101.

Les représentants du féminin de \*PULLIUS forment une aire qui comprend le Hainaut, la Wallonie, une partie de la Champagne et de la Lorraine; v. FEW 9, 533b. Avant OuvCuis 1604, on relève achamp. *po(u)ille* (1316-1353, Runk; Morlet), aliég. *poilhe* (1512-1528, RemDoc 1); après 1604, liég. *poie* (après 1623, Haust, Les trois plus anciens textes (1620-1630), 51), *pouille* (rég. 1632, BTDial 32, 146). V. infra, (13) *pouille d'Inde*, (97) *pouille de bois*. — V. carte 1.

(13) *pouille d'Inde* lex.nom.f. « dinde »

Pasté de pouille d'Inde 150; 13; 147; 150.

Type 「*poule d'Inde*」, attesté en français depuis le 16<sup>e</sup> siècle (Rab 1542; norm. 1559, Goub; dp. EstL 1570 ds FEW 4, 639b, INDES 1 a) et probablement emprunté à une variété régionale. La lexie est en particulier connue des dialectes wallon, picard et normand actuels: cf., pour la Belgique romane, liég. *poie d'îne*, *poie d'île* « dinde », Mons *pouledaine* DI ds FEW l.c.; à compléter par Pellaines *poie d'inde*, Nivelles, Soignies, LLouv. *pouye d'inne*, BraineC. *pouye d'éme*, *pouye d'éle* (+ ALA), MarcheE. *pouye d'éne*, tous ALWMS.

(14) *ramon* n.m. « balai »

prennés un petit blanc ramon comme une grosse poignée de verges, *et battez bien fort la creme* 123.

Le type 「*ramon*」 est représenté à l'époque contemporaine dans tout le domaine picard (dont Mons) et tout le domaine wallon (liég. dp. 1562; v. aussi RemDoc 1 et 2, ainsi que BTDial 28, 265 et 38, 139), et dans une partie des domaines champenois et lorrain. FEW 10, 41b, RAMUS I 1 a; ALW 5, 317. — V. carte 1.

(15) *res(s)uyer* v.i. « sécher »

tirez le [*gigot*] dehors [*hors du vinaigre*], *et faictes resuyer* avec un drap 115; puis estant un peu ressuyé tirés le [*la paste*] hors du baston 61.

Afr. *ressu(i)er* est presque exclusivement attesté en domaine pic., v. TL. Son aire actuelle inclut les domaines wall. (notamment liég. *rissou-*



*wer*), pic. (notamment Mons *ressuer*), norm., champ. et lorr.; FEW 3, 324a, EXSUCARE. Cf. infra (51) *suer*, *suyer*.

(16) *sayen* n.m. « saindoux »

puis prenez du sayen de porc fondu a petit feu, puis engraissez vostre paste qu'elle soit bien grasse tout a long 67; en lieu de sayen prenez du beurre fondu 69.

Forme correspondant à un type actuellement attesté dans une vaste aire orientale du wallon au francoprovençal. L'enquête de Haust n'a pas relevé le mot au-delà de la zone wallo-picarde; toutefois le dictionnaire montois de Sigart (1866) l'atteste à Givry [Mo 81] et Harmignies [Mo 58], deux villages situés à la frontière orientale de l'arrondissement de Mons, et en 1328, le type dissyllabique était connu à St-Omer. *sayen* illustre donc le cas d'une aire archaïsante en recul. V. FEW 11, 55a, SAGINA I 2 a<sup>(18)</sup>; ajouter liég. *sayin* (rég. 1651, BTDial 31, 134; rég. peu après 1664, EnqVieWall 13, 211, 212, 213).

(17) *serenne* n.f. « baratte »

Faictes faire une petite serenne, comme on bat le beurre, une petite crane par dessous pour tirer l'eau dehors 137.

Type attesté en wallon (dp. 1533), en picard (dp. 14<sup>e</sup> s.), normand et gallo; v. FEW 16, 313ab et 758a, \*KERANA (à compléter surtout par BTDial 29, 108; 32, 150; 34, 221; 38, 111, 114, 117; RemDoc 1, 3). Les formes picardes citées par le FEW présentent un *ch-* initial, mais Mons connaît *serenne* (D1; Sig) à côté de *cherenne*.

(18) *soupit(t)e* n.f. « parties génitales d'un animal mâle »

*Animelle ou soupitte de veau en potage* 97; *soupite* 157 [à la Table].

Rapproché par l'éd. 303 de *souppis* « partie du bœuf » Gdf, dans un texte non localisé de 1455 (v. FEW 8, 112a, PECTUS), mais le contexte montre qu'il s'agit d'un synonyme d'*animelle*. A rapprocher donc, très probablement, de Nivelles *choupite* f. « verge (t. enf.) », FEW 21, 324b.

(19) *succades* n.f.pl. « sorte de confitures de fruits »; *suc(c)ades liquides* lex.nom.f.pl. « id. »; *succade seche* lex.nom.f. (prob. pl.) « id. »

puis prenez des pelleures d'orange confites, et autres succades coupees par petits lardons 70; 72; 77; prennés des succades

(18) Où il faut corriger Mons *sayain* Sig, le glossairiste caractérisant précisément le terme comme étranger à Mons.

liquides coupées par petites tranches 36; 42; 151; succade seche 152.

Le type  $\lceil \text{suc}(r)\text{ade} \rceil$  est attesté, du 15<sup>e</sup> s. à nos jours, de façon plus ou moins sporadique, en picard (de là néerl. *sukade* «cédrat confit», dp. 1442, De Vries), wallon et lorrain; FEW 19, 162a, SUKKAR, à compléter par RLiR 43, 30; ALW 4, 314 et n. 18; EnqVieWall 1, 153; RemDoc 1 et 3; Tradition wallonne 7, 179 (Mons 1721). OuvCuis offre la première attestation de  $\lceil \text{sucrade liquidé} \rceil$  (avant St-Omer 1621, Gdf) et la seule de  $\lceil \text{sucrade sèche} \rceil$ .

(20) *surelle* n.f. «oseille»; *seurelle romaine* lex.nom.f. «id.»

*et* mettés par dessus beurre fondu *et* du jus de surelle 134; Seurrelle romaine. / Cresson alenois. / Feuilles de bouras 32.

D'après les exemples cités par Gdf, TL, AND et FEW 17, 289a, \*SÛR 2 a  $\alpha$ ,  $\lceil \text{surrellé} \rceil$  paraît avoir eu, dès le moyen âge, un caractère régional (norm. agn. pic. [aj. Poutrel; MolinFaictz dans un texte dont le destinataire est de Tournai]) correspondant à son extension actuelle (cf. ALF 954). La forme wallonne est *süral* (cf. FEW l.c.), conformément au traitement dialectal de -ELLA (v. ALW 1, 247 et cf. infra, (93) *grusalle*).

(21) *toilette* n.f. «membrane péritonéale dont les bouchers et les charcutiers enveloppent certaines pièces pour les parer»

puis prenez une toilette de porc, *et* tournez la toilette entour les animelles, *et* les mettez rostir sur le gril 98; 108.

Type wallon (notamment liégeois), rouchi et artésien, ainsi que lorrain, entré dans la lexicographie française dp. Boiste 1829, dont OuvCuis 1604 fournit la première attestation belgoromane; FEW 13, I, 161b-162a, TE-LA.

(22) *vote* n.f. (1) «crêpe»

Prennez des œufs bien battus, *et* faictes des votes bien tennes comme du papier 27; 27 [2]; 30, v. citation sub (198) *scarlay*; 130 [3]; 132 [3]; 135; 136 [3]; 137 [2]; 159;

(2) «omelette»

*Les herbes qu'il faut / pour faire des verdes / votes*. Valerian. / Mente 30; puis prennés des herbes de vote bien hachée *et* estampee avec miettes de pain blanc 106; 37 [même lexie complexe].

Type régional représenté dans les parlers belgoromans (dp. 1536) et lorrains: v. FEW 14, 621b, VOLVERE; Bosshart 26-8; ALW 4, 319-21; RemDoc 1.

### 1.2. Particularismes lexicaux à la fois wallons et picards.

(23) *arrière de* loc.prép. « loin de », dans *peeler arrière de* « séparer de, en pelant », dans *prendre arrière de* « ôter de »

80, v. citation sub (169) *defaire*; Pelez la peau arriere de la chair, et prenez toute la chair arriere des os 111.

FEW 24, 180b, \*AD RETRO n'enregistre pas la locution prépositive *arrière de* « loin de », qui ne semble pas attestée en français après Calvin (ds Hu). Dans les parlers dialectaux contemporains, l'aire de la locution est wallonne et picarde; cf. liég. *ar(r)ier de* loc.prép. « loin de » (rég. 1567-1651, RemDoc 1), *arir de* (rég. 1587, RemDoc 2), *èri di*, verv. *èri du*, nam. *èri dè*, Namur *èri di*, Cerfontaine *ari dè*, Ouestown. *arî dè/di*, *èri dè/di*, LLouv. *èri dè*, Nivelles *âri dè*, Mouscron *arire de*, Valenciennes *arrière de*; liég. *lon èri di* « bien loin de » (déjà Rem<sup>2</sup>), verv. nam. Namur, Mouscron *loin arrière de*; liég. *être arrière de* son mari « vivre séparé de » (rég. 1878, Dory ds RemSynt 2, 283 n. 4), Ouestown. Nivelles, LLouv. id.; Namur *viker èri d' n'on l'ôte* « vivre séparés », Mouscron *èle ést-in vô arire de s'n ome* « elle a quitté son mari ».

(24) *begasse* n.f. « bécasse »

Begasse rostie 149; 102.

On trouve aussi *beccasse* (13). Des formes avec voisement de l'inter-vocalique sont attestées au 16<sup>e</sup> siècle et au début du 17<sup>e</sup> siècle: *begasse* (1508, Eld'AmervalDiablerieDC 10841 [né à Béthune]; Soissons [?] 1516, GdfC), *begache* (Abbeville 1582, GdfC), *bégace* (Brantôme, Hu), *begace* (BérVerv, Hu); on trouve *bégache* en picard au 18<sup>e</sup> s. (PatNord 6, 19); dans les parlers modernes, les formes en -g- couvrent l'essentiel du belgo-roman, ainsi qu'une autre zone en écharpe, du gallo au franc-comtois (ALF 121; FEW 1, 308b, BECCUS). — V. carte 2.

(25) *begasine* n.f. « bécassine »

Begasine d'eau rosty 149.

Même voisement que dans le simple; v. supra, 624) *begasse*.

(26) *boras* n.f. « bourrache », *bouras*

Fueilles de boras 30; bouras 32, v. citation sub (20) *surelle*.

Ces formes, qui manifestent l'effacement du -e final dont OuvCuis 1604 offre maints exemples (v. supra A.1.1.), sont à rapprocher d'afr. *bo(u)r(r)ace* ds AldS (traits hennuyers), v. Arveiller Z 85, 110-2, *bo(u)rrace* (pic. env. 1300, Poutrel), ainsi que de Malm. *bourace* BastinPl, Verviers *buras* ALF 159 p 193, *bourache*, liég. id., *bourace* (compléter

FEW 1, 442a, BORRAGO, et 19, 1b, ABU 'ARAQ). Pour la finale ([-as]) et non [-aš]), cf. infra (68) *espinasse*.

(27) *broquette* n.f. « petite pièce de bois ou de fer, effilée, qui sert à maintenir roulée une tranche de viande, à fermer la crépine enveloppant un hachis, etc. », *brocquette* (toujours employés au pl.)

puis rolez cela [*poulpette d'esturgion*], et le mettez dans de broquettes de boys ou de fer 85; 98, v. citation sub (123) *animelle*; 115; 119; 122; avec une pointe de brocquette de bois 134.

Diminutif de wall. Mons, pic. *broque* « broche » (FEW 1, 543b, BROCCUS), attesté notamment en liég. (dp. 1622, Gdf; RemDoc 3; HaustDL) et à Mons (Sig) dans le sens de « brochette » (FEW, l.c.).

(28) *cabusette* n.f. « laitue pommée »

Laitue ou cabusette 31.

Le type «*cabusette*» est typiquement wallon et picard (notamment liég. et Mons ds Dl), v. FEW 2, 343-4, CAPUT II 1; ALWMs. Le mot a été introduit éphémèrement dans la lexicographie française (jusqu'à Cresp 1637) par Hornk 1599<sup>(19)</sup> (originaire du Brabant septentrional, cf. Verdonck ACILR 18, IV, 61 sq.) OuvCuis fournit la première attestation textuelle.

(29) *caracol(l)e* n.f. « escargot »

*Pour faire pastés de caracolle.* / Prennés les caracoles qui soient bien cuites et nettoyees comme il appartient 75; 156 [à la Table].

L'extension du type d'origine espagnole «*caracole*» « escargot » est donnée par ALF 481, ALW 8, 164 (à par.), ALPic 229 et FEW 2, 1005b, CONCHYLIIUM II 1 a: tout le domaine wallon et la partie orientale du domaine picard (notamment Mons). L'attestation d'OuvCuis 1604 suit de près celle de Philippe de Marnix (originaire de Bruxelles) en 1599 (ds Hu, v. HerbEsp 62-3)<sup>(20)</sup>. — V. carte 2.

(19) S.v. *laictue pomée*.

(20) Hu glose par «*limaçon*»; il est la source de mfr. *caracole* f. «*limaçon*» (flandr. ca 1580) de FEW, où la date doit être corrigée. — Mfr. *caracolle* n.f. «*bernard-l'hermite*» (apr. 1586, BHR 53, 413, n. 11) est probablement emprunté à l'espagnol par une autre voie.

(30) *castagne* n.f. « châtaigne », *castaigne*

premez des castagnes qui soient pellées 16; 103; 128; castaigne 18; 29; 95; 109; 152.

La forme *castagne* est à rapprocher de wall. et pic. hennuyer  $\lceil$ castagnē $\rceil$  et variantes secondaires: aliég. *castogne* (1380, JPreis), Malm. Faymonv. Gleize *cascoigne*, Stoumont [Ve 38] *castagne*, verv. *cascoigne*, liég. Jupille, Hesbaye, HuyL. *cascoigne*, Pellaines *castagne*, Érezée *cascoigne*, nam. *cascoigne*, Andenne *cascoigne*, Fosse-lez-N. Arsimont *castagne*, Jodoigne, Perwez *cascoigne*, Jam. *castagne*, MonsH. *kātān* ALF 251 p 292, Mons *catagne*, borain *castagne* ('arch.'). Pâtur. Frameries *catagne*, Gondregnies [A 37] *castagne*, ALWMs; FEW 2, 463a, CASTANEA. La graphie *castaigne* (qui peut être lue /kastañ/, dans la mesure où <ign> est une graphie de /ñ/; cf. supra (7) *loigne*) est attestée à Mons en 1501 (*castaigne*, *cataigneds* CohRég).

(31) *champion* n.m. « champignon »

des champions qui soyent nettoyez 110.

La forme  $\lceil$ tchampion $\rceil$  caractérise surtout la zone liégeoise, mais n'est pas inconnue de l'ouest-wallon; le picard hennuyer a un correspondant à initiale *k-*,  $\lceil$ campion $\rceil$  et le domaine picard de Belgique possède deux attestations d'un type  $\lceil$ champion $\rceil$ , avec traitement français de *c<sup>a</sup>* (TournH. *šāpyā* [p 294] et Frasn-lez-Buissenal [A 12] *šāpyō*). Noter spécialement Mons *champaignon* DI, *šāpiñō* ALWMs, MonsH, *kāpiñō*, mais Neufvilles [Mo 9], Wasmes [Mo 41] *kāpyō*<sup>(21)</sup>. ALF 277; ALWMs; FEW 2, 152b, CAMPANIA I 3 b α. L'exemple d'OuvCuis 1604 est une première attestation. — V. carte 3.

(32) *chaud-eau* n. (genre?) « boisson servie en potage à base de vin, de jaunes d'œufs et de sucre et aromatisée avec de la canelle »

Faictes chaud-eau de malvoisie avec des jaunes d'œufs, *et* sucre candis *et* canelle 142.

Graphie inédite de *chaudeau* (cf. FEW 2, 90b, CALIDUS; v. en dernier lieu TissierRecFarces 4, 98 n. 125), dérivé en -ELLU, s'expliquant peut-être par une réanalyse en  $\lceil$ chaude-eau $\rceil$ , rendue possible par le fait que l'auteur pratique régulièrement l'antéposition de l'adjectif épithète (v. supra, A.4.1.); *chaud*, graphie de *chaude*, serait à rapprocher des autres cas d'omission de -e final (v. supra, A.1.1).

(21) L'aire du type  $\lceil$ tchampion / campion $\rceil$  s'est disloquée sous la pression du type  $\lceil$ aubusson $\rceil$  (centre- et sud-wallon, lorrain; v. FEW 24, 308a, ALBUS).

(33) *crener* v.tr. « entailler, pratiquer une entaille dans (qch) »

et la [paste] crenés dessus avec un couteau 64.

Le type «*crèner*» est bien attesté dans l'aire belgoromane (notamment liég. et Mons), v. FEW 2, 1339b, \*CRINARE. Le verbe est connu en ancien liégeois dès 1435, dans le sens secondaire de «imposer, taxer» (HaustRég 3, FEW 2, 1341b), et son dérivé *crenee* f. «taille, impôt» dès 1287 (HaustChOthée, FEW l.c.; v. aussi MassFèvres); le participe passé-adjectif *creneis* «entaillé», dès 1406 (HaustRég 3, FEW ibid.); v. aussi BTDial 31, 119; MassBoulangers.

(34) *debout* n.m. «bout, extrémité»

et mouillès l'un des debouts avec de l'œuf battu, affin de faire tenir ensemble 81; 15, v. citation sub (72) *manche*; 68; 127.

Hu relève encore le mot chez Calvin (né à Noyon); au début du 17<sup>e</sup> siècle, il a certainement un caractère régional (dans les parlers modernes, il est surtout attesté en wallon et en picard, v. FEW 15, II, 219b, \*BOTAN); cf. les attestations dans le français de la région liégeoise de 1559 à 1640 ds RemDoc 1, DialBelg 10, 50 et 11, 48, BTDial 36, 181, ainsi que celles relevées par DebrieMoyPic pour la région picarde.

(35) *dragon* n.f. «estragon»

*Herbes qu'il faut pour la salade.* / Laitue ou cabusette. / Dragon. 31.

A lire [dragon], en vertu de la chute de *-e* final (v. supra A.1.1). Première attestation du type «*dragonē*» f., qui vit aujourd'hui dans une grande partie de la Belgique romane (y compris en français régional): cf. liég. *dragone* f. «estragon», verv. «dragonne», Spa «estragon» RIFl 7, 71, Fexhe, Hannut HuyL. Marche, Namur, nam. Andenne, Fosse. Arsimont, Din. Ciney, Nivelles *dragon*, Mons *dragone* Sig<sup>(22)</sup>. Le masculin «*dragon*» n'est attesté que dans la réfection secondaire par étymologie populaire: Jam. *yep a dragō* (littéralement «*herbe à / aux dragon(s)*»). ALWMS; FEW 19, 183b, ṬARḤŪN 1 et 3, 150b, DRACO<sup>(23)</sup>. — V. carte 4.

(22) Cette attestation montoise est isolée (cf. la carte): *dragone* est dans Sig (en cooccurrence avec *aragone*, forme picarde et ouest-wallonne continuant le même étymon), tandis qu'on ne trouve que *aragone* dans Dl et *aragon* dans HaustMs.

(23) Il faut biffer sous ṬARḤŪN le fantôme Nivelles *dragon* m. (Ø CoppensNivelles, qui a *dragone*, et ALWMS).

(36) *elebote* n.m. « flétan (poisson de mer) »

Turbote *et* Elebote <, > herron de mer, pouvez ainsi mettre <en> l'adoube comme l'autre 87.

Attestation intéressante pour la date (seulement précédée par St-Omer 1563) d'un type emprunté à néerl. mér. *eelbot* et qu'on retrouve aujourd'hui en wallon (notamment liégeois), en picard (notamment Mons) et dans le français régional de Belgique. FEW 16, 190a, HEILBOT; Valkh 165; Gesch 113; A. Goosse, Façons de parler, Gembloux 1971, 278-82.

(37) *escumette* n.f. « écumoire »

*et* les retourné souvent avec une escumette 20.

Ce type lexical, introduit quelque temps dans la lexicographie française (de Palsgr 1530 à Huls 1614), s'est maintenu dans le français écrit en Wallonie, notamment dans la région de Liège (cf. liégeois. *escumette* rég. 1683-1759, RemDoc 3) et en Picardie (où il est attesté dp. 1503, DebrieMoyPic). Il est inconnu du dialecte liégeois actuel, qui utilise un autre dérivé de  $\lceil$ écumer $\bar{\lceil}$ , mais subsiste dans les parlers de l'ouest et du sud de la Belgique romane, notamment à Mons (Dl; Sig). FEW 17, 139a, \*SKÛM- I 2; ALW 4, 239-41.

(38) *especies* n.f.pl. « épices »

puis passez le vin par un tamier, afin d'avoir les especes [= *cannelle, noix-muscade, gingembre*] dehors 49-50.

La forme  $\lceil$ (e)spèce $\bar{\lceil}$  est surtout attestée en liégeois, à partir de 1600 (*especies* pl. (rég., J. Ceysens, La compagnie des Arbalétriers de Visé, 1910, 44); v. aussi *espèce* (rég. 1650, DialBelg 10, 37), mais aussi sporadiquement en wallo-picard et en picard; v. ALW 4, 339. Les données wallonnes de FEW 12, 153b, SPECIES (seulement nam. *spices*) sont à compléter.

(39) *febve de Rome* « haricot »

mettez dedans des gros pois, et des febves de Rome qui soient bien cuites ensemble 103.

Première attestation de cette variante par étymologie populaire de  $\lceil$ fève à / \*de ramē $\bar{\lceil}$ <sup>(24)</sup>. Les attestations wallonnes des types  $\lceil$ fève de Romē $\bar{\lceil}$  et  $\lceil$ pois de Romē $\bar{\lceil}$  de l'article ROMA (FEW 10, 452ab, sous 1 b) sont à intégrer respectivement sous FABA (FEW 3, 340a) et sous PISUM (FEW 7,

(24) Cf. Lierneux [Ve 47], Naomé [D 132], Belœil [A 52]  $\lceil$ fève à ramē $\bar{\lceil}$  et de nombreuses lexies de construction et de motivation identiques; ALWMs.

606a, où se trouvent déjà des représentants de «*pois de Romē*», correctement expliqués; cf. FEW 7, 709a, n. 7 et BTDial 37, 272). Sous FABA, les matériaux sont à compléter par: frm. *febve de Rome* «haricot» OuvCuis 1604, Malm. *fève du Rome* Scius, Robertville id., Faymonv. id. BastinPl 118, liég. *fève di Rome* (rég. 1618–1696, RemDoc 2; BTDial 36, 173; DialBelg 10, 179; RemDoc 1; BTDial 15, 101; HaustDL), Esneux id. HaustDFL (ou *romète*), Montrœl-au-Bois [To 43] «*fève de Romē*»; Houtaing [A 28], Thulin [Mo 37] «*fève de Rome à ramurē*»; Frasn-lez-Buissenal [A 12] «*fève de Rome à perchē*»; Pipaix [To '71], Frasn-lez-Buissenal «*fève de Rome à gaulē*». ALWMs.

(40) *fresche* adj.m. «frais, qui est nouvellement cueilli, qui n'est pas altéré»<sup>(25)</sup>

autant de samon fresche comme de carpe 24; 24; 29; 49, v. citation sub (91) *enfumer*; 72 [2], v. citation sub (94) *orege*; 73; 79; 85; 86; 88 [2]; 89; etc. [constant].

Forme picarde et wallonne (par métathèse du groupe -SK- dans \*FRISCU, ou par réfection sur le féminin, Remh 300, n. 2), v. FEW 15, II, 173a, 174a, 178a; cf. liég. *freche* (m.) en 1645 (BTDial 28, 264).

(41) *gaille* n.f. «noix»

*et faites des roleaux de ceste paste la grosseur d'une grosse noix, puis coupperez par pieces aussi grosses que des gailles* 62; 19; 80.

Dans les parlers contemporains, le type «*gaille*» occupe le Hainaut et la partie méridionale du département du Nord, ainsi qu'une partie du domaine wallon (centre et ouest), le reste du domaine wallon connaissant des formes en *dj-* (liég. «*djèyē*», wallo-lorrain «*djayē*»); v. ALF 920; ALWMs; ALPic 268; FEW 4, 36-7, GALLICUS I 1; A. Henry, Esquisse d'une histoire des mots *Wallon* et *Wallonie*, Bruxelles 1974, 79. On trouve néanmoins des formes en *g-* dans la langue écrite à Liège: aliég. *nois gaile* au 13<sup>e</sup> s. (HaustMédLiég) et *gaille* en 1585 (BTDial 31, 125, à côté de *geille*).

(42) *haché* n.m. «hachis»

*Pour faire un haché de carpe* 24.

Substantivation du part. passé-adjectif *haché* «coupé par menus morceaux (en particulier de la viande et du poisson)». OuvCuis 1604 offre la première attestation de ce type, bien vivant dans le français de Belgique,

(25) Cf. *fresche* adj. f. «fraîche» (89).



et qui ne semble pas attesté dans la lexicographie du français. V. néanmoins Hanse: « *du haché*, quoique français [le grammairien entend par là que la formation n'est pas critiquable, mais le mot n'est pas employé, à notre connaissance, dans le français de France], se dit beaucoup moins en France qu'en Belgique. »

(43) *lousse* n.f. « grande cuillère », *louse*<sup>(26)</sup>

puis avec une lousse prenez la paste 21; 33; qu'il [*la paste*] soit bien meslé avec une louse de bois, [...] *et* le [*la paste*] battez bien avec la louse 19.

La répartition dialectale belgo-romane des formes en *-s-* (wall. <sup>1</sup>*locē*, wallo-pic. <sup>1</sup>*loucē*) et en *-š-* (fr. *louche*) issues de \*LÔTJA est donnée par ALW 4, 238: l'arrondissement de Mons se trouve actuellement dans la zone <sup>1</sup>*loucē*, mais on trouve *louce* dans CohenRég (Mons 1501). La forme *louce* est attestée, surtout dans des textes picards, du 13<sup>e</sup> au 15<sup>e</sup> s. (Gdf; FEW 16, 483a, \*LÔTJA 1; TL), mais n'est pas absente des textes français écrits en Wallonie, cf. liég. *lousse* (1690, BTDial 29, 73), verv. *lousse* (1820–1845, RemDoc 3), même si les graphies *losse*, *loce*, correspondant exactement à la prononciation dialectale, y sont plus fréquentes (cf. RemDoc 1 et 3; BTDial 29, 64, 69; 32, 149; 38, 114, 117, etc.).

(44) *loyant* adj. « liée, épaisse (d'une sauce) »

*et* la [*saulse*] faictes boullir qu'elle soit loyante 132; 74; 76.

Le traitement <sup>1</sup>*loyer* de LIGARE recouvre le nord, le nord-est et l'est du domaine d'oïl (v. FEW 5, 318a et bibl.; TL; FouchéPhon 2, 282). Au 16<sup>e</sup> siècle, *loyer* n'est attesté que dans CohenRég<sup>(27)</sup> (Mons 1501) et dans des textes en français de la région de Liège (RemDoc 1: 2<sup>e</sup> m. 16<sup>e</sup> s.; 1591; v. aussi BTDial 28, 270, 273; 29, 84). L'acception technique d'OuvCuis 1604 est à interpréter par référence à apic. *loiant* « qui a de la consistance (d'une préparation) » (env. 1300, Poutrel), liég. *loyante* adj. f. « liée (d'une sauce) » (HaustDL, qui traduit par « liant »), Mortier [L 56] « solide, épaisse (de la *sirôpe*) » EnqVieWall 13, 133.

(45) *moitie* n.f. « moitié », *moitye*

prennés la moitie de voz amandes 57; 57; 68; 110; 112; 113; *moitye* 48.

Une seule fois *moitiés* (134). Le type <sup>1</sup>*moitiē* est attesté en apic. et afluand. et se retrouve dans liég. *mwètèye* (FEW, 6, I, 606b, MEDIETAS),

(26) Contre-graphie (sonore pour sourde); v. supra, A.2.2.

(27) L'autre référence donnée par FEW l.c. sous l'étiquette « mfr. » (Fagniez) correspond en réalité à un texte picard d'env. 1250.

*mwètête* (1900, HaustDL), Awirs [L 85], Embourg [L 101] *mwètēy*, Trembleur [L 43], Montegnée [L 61] *mwètēy*, Jehay [H 21], Ben-Ahin [H 38], Darion [W 36] *mwētīy* ALWMs. Il s'explique au départ d'une réfection analogique «*moitiée*» avec traitement septentrional de la diphtongue *-ie-* (v. supra A.2.1); cf. Delbouille BWall 18, 158.

(46) *noyau* n.m. « amande du noyau »

Prennez des pierres de pesche, *et les noyaux* 52.

Le sens « amande » de «*noyau*» est attesté, d'après ALWMs (question « noyau; amande du noyau ») dans la plus grande partie des domaines wallon et picard de Belgique. Ce résultat est confirmé par les données lexicographiques suivantes: liég. *nawê* « amande du noyau » (HaustDL, avec l'ex.: *crohî 'ne pîrète [noyau] po-z-avu l' nawê*), nam. *navia* (Pirsoul, erronément s.v. *navia* « navet », avec l'exemple: *dins lès pîrètes [noyaux] di prune i gn'a on navia*), Namur. id., Cerfontaine *novia* (avec l'exemple: *câsser l' pîrète po awê l'novia*), mais non par les autres lexiques qui attestent la signification traditionnelle de « noyau » (Malm. (1793; Scius), Nivelles, LLouv. Mons ds Sig); la fiabilité de la définition de ces dernières sources demeure douteuse. — OuvCuis 1604 constitue la deuxième attestation de ce sens, après *noyel* « amande du noyau » (1491, Régime-SantéC 60r [traits du Nord et/ou du Nord-Est])<sup>(28)</sup>. V. FEW 7, 168a, \*NODELLUS, dont les données sont à compléter et à préciser.

(47) *osseaux* n.m.pl. « os »

puis remettez la chair sur les osseaux du chapon 99.

Afr. mfr. *o(i)ssel* est attesté aux 13<sup>e</sup> et 14<sup>e</sup> s. essentiellement en picard et en wallon; v. FEW 7, 428a, OS I 1; TL; Jd'OutrMyrG. Dans les parlars modernes, ce type couvre les zones wallonne (notamment liég.) et hennuyère (notamment Mons, déjà DI) et les points 270 et 280 dans le département du Nord. OuvCuis 1604 donne la première attestation moderne (cf. ensuite *ochai* à Olne [Ve 19], en 1657, ds ACILR 18, V, 95). — V. carte 2.

(48) *pricque* n.f. « lamproie »

Lamproye ou pricque en adobe 156 [à la Table]<sup>(29)</sup>.

Emprunt à mnéerl. *pricke*, que FEW 16, 650a, atteste au 14<sup>e</sup> s. en afluand. et awall. (autres ex. ds DialBelg 9, 129) et seulement en namurois à l'époque contemporaine.

(28) Ailleurs en Belgique romane (Malm. [1793; Scius], Nivelles, LLouv., Mons ds Sig, etc.), le type signifie « noyau », signification qui est aussi attestée en liég. ('qqf.' ds HaustDL).

(29) La recette correspondante manque dans le texte.

(49) *saige* n.f. « sauge », *sage*

semez poivre dessus, saige haschee *et* du sel 98; 92; 31; 116; *et* mettez dedans une bonne poignée de sage, une poignée de sariette 91: 115; 128 [2].

Dans les patois contemporains, le type [ʁɛtʃ] occupe la Wallonie orientale, le type [ʁats] la Wallonie occidentale et le Hainaut (Mons *sage* Sig); v. ALF 1195 et FEW 11, 132a, SALVIA. Mais les deux formes *saige* et *sage* se trouvent en aliég. (13<sup>e</sup> s., HaustMédLiég) et en anam. (15<sup>e</sup> s., RLR 38, 201, cf. FEW 11, 132a; HaustMédNam).

(50) *satin* n.m. « sorte de mesure (pour les épices), quart d'once (= sept grammes environ) »

un satin de gingembre 14; 17; 38; 40; 41; 42; 43; 45; 56; 61, v. citation sub (51) *suer*; 76 [2]; 86 [2]; 89.

A ajouter à apic. *sattin* « sorte de poids » (hap. 15<sup>e</sup> s.), LiègePr. *satin* « un quart d'once » ('vieux [mot]' Gdg)<sup>(30)</sup>, nam. *sètin* Gdg (tous FEW 23, 222ab), « septin (1/4 d'once ou 7 grammes environ) » BSLW 71-3, 665. L'ensemble est à biffer au vol. 23 et à classer FEW 11, 479a, SEPTEM.

(51) *suer* v.i. « sécher », *suyer*

Prennez des petites concombres, *et* les laissez sur une table *suer* trois ou quatre jours 125; 60; 126; un satin de pouldre de pelures d'orenges, estant *suyees* bien seiches dans le four 61; 62, v. citation sub (146) *peignol(le)*; 115.

Des attestations anciennes de ce type en *s-* correspondent à fr. *es-suyer* se trouvent en afluand. (1268, Gdf) et en awall., wall. (aliég. 1380, Jd'Outr; anam. 15<sup>e</sup> s., HaustMédNam; liég. (rég.) dp. 1568, Gdf; BT Dial 38, 144; 31, 115; 38, 115; BSLW 13, 164; RemDoc 2, etc.). [ʁs(o)uwer] est actuellement wallon et wallo-lorrain (liég. nam. St-Hub. ds FEW 2, 323ab, EXSUCARE, à compléter par ALW 5, 297b).

(52) *tout outre* loc.adv. « de part en part »

puis les lardez avec du lard, trois ou quatre lardons *tout outre* 116.

Attestée dans la lexicographie générale jusqu'à Trév 1752, la locution *tout outre* ne subsiste aujourd'hui qu'en wallon (notamment liég.) et en picard (notamment à Mons); FEW 14, 8b, ULTRA. Il ne paraît guère douteux qu'en 1604 elle présentait déjà un caractère régional.

(30) En fait, peut-être à dater de 1401, cf. Gdg 2, 625.

(53) *traille* n.f. « treillis »

coupez la paste avec l'esperon, *et* faictes par dessus comme une traille pour la couverture 38.

Les sens « grille, treillis » de  $\text{[treille]}$  et les sens qui en découlent sont essentiellement attestés, déjà à date ancienne, dans les domaines picard et wallon; v. FEW 13, II, 265b, TRICHILA; BTDial 53, 159; Gdf; Massart-Fèvres; RemDoc 3. Par ailleurs, la graphie en <a> (Renart-Palissy ds FEW 13, II, 265a et b) pourrait avoir ici une coloration régionale; cf. aliég. *trailhe* (1425, HaustReg 3 ds FEW), apic. id. (Tournai 1446–1508), afluand. id. BTDial 53, 159, liéq. *traille* (rég. 1649–1732, RemDoc 3).

**2. Mots, lexies et formes dénotant l'origine montoise de l'auteur.****2.1. Particularismes lexicaux dont l'aire englobe l'aire picarde.**(54) *brenne* n.f. « brème »

Brenne d'Angleterre 151.

Le type formel  $\text{[braine]}$  n'apparaît que dans des textes ou des mss anorm. ou apic.; cf. afr. *braisne* (apic. déb. 14<sup>e</sup> s., MonGuillC 1027, ms D<sup>1</sup>), *braine* (apic. 13<sup>e</sup> s., Méon, Nouveau recueil de fabliaux et contes 1, 305, 125; apic. 2<sup>e</sup> m. 13<sup>e</sup> s., MonGuill 1027, ms C<sup>1</sup>), *brene* (agn. 1280-90, Bibb, cf. AND; apic. env. 1320, JCond). FEW 15, I, 235b, \*BRAHSIMA; TL. Il n'est actuellement conservé qu'en normand (Villette ds FEW l.c.).

(55) *eplingue* n.f. « épingle »

*et* aiez une grosse eplingue en main pour tousjours percer le boiau, afin qu'il n'y ait point de vent dedans 47.

La forme  $\text{[e(s)plingue]}$  est largement répandue dans la frange occidentale du domaine wallon et dans le picard hennuyer (Nivelles, Philipp. LLouv. Jam. Soign. Mons ds FEW 12, 184a, SPINULA; Cerfontaine, Oestwall.  $\text{[e(s)plingue]}$ ); elle est sporadiquement attestée dans toute l'aire normanno-picarde.

(56) *fleur* n.f. « farine » ds *fleurs de rys*<sup>(31)</sup> lex.nom.f. « farine de riz », *blanche fleur* lex.nom.f. « farine de froment ».

prennez cinq onces des fleurs de rys 33; livre *et* demye de blanche fleur 56; 128.

Dans le même sens que *fleurs de rys*, on relève *farine de ris* (33). Le type  $\text{[fleur]}$  au sens de « farine », attesté en apic. et en anorm. ainsi qu'à

(31) Pour le -s de *fleurs*, v. supra, A.3.2.

Mons en 1501, est actuellement conservé en quelques points picards de Belgique (arrondissement de Tournai et Frameries [Mo 44]), ainsi que dans les parlers normands (avec marges bretonne et mancelle) et en franco-canadien. FEW 3, 632a, FLOS; TL; ALWMs; ALN 179; ALEC 875c; ALBRAM 117\*.

(57) *tourte badraye* lex.nom.f. « espèce de tarte », *tourte badree*

*Pour faire tourtes badraye* 37; *tourte badree* 154 [à la Table].

Correspond à mfr. *badree* n.f. (env. 1500–1587), attesté en zone picarde et continué dans les parlers picards, normands, etc., mais absent en wallon (FEW 1, 265a, \*BARRUM II 5; 1508 « Qui s'appelle en piquart *badree* » Eld'AmervalDeablerieDC 7866; DebrieMoyPic).

## 2.2. Particularismes lexicaux picards.

### 2.2.1. Mots et formes picards au sens strict.

(58) *aigre-douce* adj. (m./f.) « qui a un goût mêlé d'aigre et de doux »; *aigre et doux* adj. (m.); *douce et aigre* adj. (m./f.)

estant bien rosty, faictes un peper dessus, comme à la venaison, qui soit aigre-douce, et servés ainsi 91; faictes une saulse aigre-douce 118; un peu de sucre qui soit aigre *et doux* 92; faictes un petit peper dessus, qui soit douce *et aigre* 133.

Les deux dernières formes sont inconnues de FEW 24, 98a, ACER (qui atteste *aigre-doux* adj. dp. Th 1564 et *aigredoucement* adv. en 1550). La première forme doit s'interpréter par référence à rouchi *aiguerdouche* adj. (m.), où se produit, comme dans *douce et aigre* adj. (m.) d'OuvCuis 1604, la neutralisation proprement picarde de l'opposition entre [doux] et [douce], et la réalisation [douce] des deux genres de l'adjectif; v. FEW 3, 174a, DULCIS (rouchi, Tourc. Lille, St-Pol, Pevelle *douche*), Mouscron *douche*; ALF 421 (Nord p 272, 281, 282, 295); ALWMs, qui montre que l'aire de [douce] « doux » (type actuellement inconnu à Mons même) inclut deux villages borains.

(59) *artisseau* n.m. « artichaut »

*Pour faire pastez d'artisseaux.* / Prennez des artisseaux qui soient cuits, puis prennez le bas de l'artisseau coupé par tranches 73; 29; 155 [à la Table].

Coïncide avec mfr. *artisseaul* (Tournai 1576) et rouchi *artissiau*, seules formes en [-s-] relevées par FEW 19, 68a, HARSÛFA. Le -s- de ces trois formes s'explique par le fait que le mot d'emprunt *artichaut* a été versé en picard dans la catégorie des dérivés en -ELLUS formés sur un

radical en *-s-*. En effet, les graphies <*-eau*>, <*-eaul*> des deux formes anciennes et la finale *-iau* de la forme dialectale actuelle sont respectivement homographes et homophone du produit picard du suffixe *-ELLUS*. Par ailleurs *-s-* + yod se chuintise régulièrement en *-š-*, en particulier dans les suffixés picards en [-yō] formés sur un radical en *-s-*; cf. pic. *pourciô* « pourceau », *pourchô*, formes connues toutes deux à Mons (ALW 1, c. 78 et commentaire, sub 3°; FEW 9, 185b, PORCELLUS).

(60) *dade* n.f. « datte »

une douzaine de dades bien nettoyées par dedans 42; 72; 105; 110; 112; 129.

Le texte emploie moins souvent *date* (38). La forme *dade* s'explique probablement par hypercorrectisme graphique, l'opposition sourde / sonore étant neutralisée en fin de mot dans le parler de l'auteur (v. supra A.2.2.); elle continue mfr. *dade*, bien attesté en picard (GdfC; TL; BTDial 50, 184; FroissMél; BarbierProc 4, 36).

(61) *erette* n.f. (1) « arête de poisson »

puis le [*brochet*] rompez par pieces, afin de tirer les erettes dehors 24;

(2) « squelette entier du poisson »

Prennez une carpe bien nettoyée, *et* coupez tout le poisson jusques à l'erette 24.

Le type  $\lceil$ *erètē* $\rceil$ , attesté en 1401 à Douai (*errecte*), cf. FEW 25, 221b, ARISTA, est actuellement connu dans une grande partie du Hainaut (Jam. Chimay, Soign. Mons, borain, Frameries, Pâtur.), en quelques zones de la Picardie (St-Omer [1790], AmiensN. AmiensS.), ainsi que dans une petite aire des Ardennes wallonnes, en bordure de la Semois. Le wallon a des formes en *-s-*: *ar(i)èsse*, *èr(i)èsse* et, par déglutination de l'article pluriel, liég. *riyèsse* (pl. *rièsses*). FEW l.c.; ALW 8, 10 (à par.).

(62) *fourboullir* v.tr. et intr. « cuire préalablement et légèrement dans de l'eau bouillante », *fortboullir*

puis prenez une loigne de veau qui soit un peu fourboullie 119; *et* la [*piece d'esturgion*] faictes fortboullir pour tirer les escailles jus 84; 84.

Ce type préfixal (FORIS +) est d'extension régionale d'après FEW 1, 622b: picard (dp. 15<sup>e</sup> s.), wallon (sous la forme liég. *forboûr[e]*) et lorrain; on trouve aussi le mot en 1532 chez Giles du Wes, grammairien d'origine picarde (RLiR 43, 26, où le commentaire est à rectifier) et en

1599 chez Philippe de Marnix, né à Bruxelles (ds Hu). Le sens spécial « blanchir » est attesté en picard, notamment à Mons (*fourbouli* « blanchir (des légumes) » Sig), et en lorrain (FEW l.c.), mais non en wallon (cf. liég. nam. NamurPr. *forboûre* « bouillir à l'excès »). — Cf. infra, (95) *parboullir*.

(63) *gaufle* n.f. « gaufre »

Gaufle sucrée 151.

Forme sans dissimilation du *-l-* anticipé qui ne paraît pas attestée par ailleurs (FEW 17, 448b, \*WAFLA; DEAF G 3, 402-3; ALW 4, 316). Dans les formes dialectales modernes, le *-l* devenu final s'est régulièrement effacé (tout comme *-r*; cf. RemacleDiffér § 66; Herbillon signale *waffe* à Liège dès 1598, DialBelg 10, 95), mais il reparaît dans les dérivés à Jam. LLouv. Mons, Harveng [Mo 57], Chièvres [A 44], Wiers [To 99], en rouchi et en artésien (FEW l.c.; ALW 4, 316b et n. 7); cf. aussi le NL *Waufllette* en 1750 à Neufvilles [Mo 9], BTDial 11, 150.

(64) *moulle* n.f. « moelle », *mouille*

*Moulle de bœuf en potage.* /Prennez moulle de bœuf sept ou huit grosses pieces 95-6; 96 [2]; 142; 148; 149; 157; si vous avez de la mouille de bœuf mettez aussi dans le pasté 70; 97; 128.

Le texte emploie aussi la forme standard *mouelle* (10, 72). La forme «*moulē*», attestée en apic., est aujourd'hui surtout picarde et ouest-wallonne, et partiellement sud-wallonne; les formes de l'est de la Belgique romane conservent jusqu'aujourd'hui la voyelle prétonique (types: «*mèyolē*» (notamment liégeois), «*miyolē*», «*miolē*»). ALF 862; ALWMs; FEW 6, I, 632b, 633a, MEDULLA I 1 a α, où on ajoutera ahain. *moule* AldS, apic. id. Poutrel, mfr. *mouilles* pl. MistSQ. Quant à la forme *mouille*, d'un type non attesté par ailleurs (Ø ALWMs), elle est vraisemblablement phonétique et découle de «*moulē*» comme pic. «*bouyē*» «bouleau» découle de «*boulē*» (FEW 1, 346a, \*BETW- II 2; ALW 6, à par.); cf. encore infra (65), Mons *muïette*, variante de «*mulette*». — V. carte 5.

(65) *mulette* n.f. (1) « estomac d'un poisson »

prennès la mulette *et* la vessie du brochet, *et* l'emplissés de vostre chair 89.

(2) « caillette (du mouton) »

quatre mulettes de mouton qui soyent farcies de bornes herbes *et* de bon gras fromage 102.

Ce type lexical est attesté en apic. ahain. (Beaum; Mons env. 1540; Tournai 1600) par FEW 6, III, 198a, MULA (aussi Ménagier, v. TL) au

sens d'«estomac d'un poisson»; au sens de «caillette du veau», il est attesté en français commun d'Est 1549 à Lar 1874 (FEW l.c.). Le mot est conservé dans ce sens dans certains parlers picards (notamment Mons *muïette* «estomac de veau, du mouton» Dl), les parlers wallons (liég., nam.) présentant la forme attendue *moulète*. Au sens (1), OuvCuis 1604 est une dernière attestation.

(66) *servylle* n.f. «cumin des prés»

Racines de servylle 28.

Forme à finale féminine à rapprocher de afr. *eschiervies* f.pl. «cumin des prés» AldS (texte parvenu ds des mss à coloration rouchi) et Mons *chiruite* f.sg. «chervi, chiroui, racine potagère» Dl. Les autres formes d'oil représentant ce type sont masculines et en *-i*. FEW 19, 87b, KARAWIYA (où il faut corriger le genre de l'attestation montoise); Arveiller Z 98, 331 sq. (où est proposé un prototype f. CARUITA ou CARAUITA).

### 2.2.2. Mots et formes picards connus aussi en wallon occidental, mais inconnus du wallon oriental.

(67) *arrouser* v.tr. «humecter (un mets) avec son jus, du beurre, de la graisse, etc.»

tousjours bien arrouser de beurre et vinaigre ensemble 91; 96; 101; 116; 142.

Après 1604, on trouve encore *arrouser* chez Malherbe et LaFontaine et *arousé* dans un texte de 1606 (où il appartient à un registre plus familier que *arroser*, du langage soutenu); v. FEW 25, 341ab n. 2. Dans OuvCuis, <ou> s'explique probablement par la présence du type *arouser* dans le substrat dialectal picard de l'auteur, cf. FEW 25, 334b; le wallon dit *aroser*.

(68) *espinasse* n.f. «épinard»

*Pour faire tourtes cremoneze verdes.* / Prennez des espinasses et les faictes boullir, et hachez bien menues 36; 30, v. citation sub (180) *herbe de chat*; 39; 79 [2]; 114.

Cette forme se trouve d'abord dans AldS (prob. 1256; traits hennuyers) (*espinace*) et, à l'époque contemporaine, seulement en wallon-picard et en picard hennuyer: Nivelles, Charl. Thuin, BraineC. MarcheE. LLouv. MonsH. (p 292), Mons (ds Sig et HaustMs)<sup>(32)</sup>, Jam. Frameries. ALF 475; ALWMs; FEW 19, 11b, ASPANAH. — V. carte 6.

(32) Noter par ailleurs que Mons se trouve à la limite des types phonétiques *espinacē* et *espinachē*, ce dernier ds Dl (*e(s)pinache*).



(69) *fenouille* n.f. « fenouil », *funeuille*

et prennés de la semence de fenouille qui soit quasi meure 125 ;  
funeuille verde 30.

On trouve aussi la forme standard *fenouil* (28). La variante féminine  $\lceil$ fenouille $\rceil$  est attestée dans l'ancienne langue du 13<sup>e</sup> au 16<sup>e</sup> siècle (FEW 3, 454a, FENUCULUM; TL) essentiellement en Picardie et se conserve dialectalement en picard (St-Pol, FEW l.c.), ainsi que dans une aire assez vaste du domaine wallon excluant le wallon oriental ou liégeois, qui possède un type masculin  $\lceil$ fenô $\rceil$  (ALWMs).

(70) *filet* n.m. « fil »

puis remettez la chair sur les osseaux du chappon, *et* tirez la  
peau dessus, *et* la liés avec du filet 100.

*filet* représente le participe passé substantivé  $\lceil$ filê $\rceil$ , attesté dans une aire wallonne et picarde excluant le domaine liégeois. La graphie <fi-let>, attestée à Mons dp. CohenReg 1501, indique la réinterprétation du produit de -ATU par celui de -ITTU; celle-ci nécessite une homophonie des deux produits qui n'est attestée que dans la partie médiane de l'aire de  $\lceil$ filê $\rceil$  (notamment à Mons). FEW 3, 535b, FILUM; ALWMs.

(71) *hachée* n.f. « hachis »

Hachee de chien de mer 157 [à la Table].

Si *haché* est vraisemblablement régional (v. supra sub [42]), *hachée* francise le type dialectal représenté par Nivelles *atchéye* « abatis de porc », Tourc. *hachée* « hachis », Mons *achie* Dl; FEW 16, 147a, HAPPIA.

(72) *manche* n.f. « os dépassant d'une pièce de viande par laquelle on peut la saisir »

puis vous ferez de la chair comme un petit jambon, *et* vous  
mettrez dedans au debout du jambon un petit pied de chappon  
pour faire la manche du jambon 15.

$\lceil$ manchê $\rceil$  f. au sens « partie d'un instrument, surtout d'un outil, pour le tenir à la main » est attesté dans une vaste aire picarde (qui inclut Mons) et dans une marge ouest-wallonne (Charleroi), ainsi qu'en lorrain; FEW 6, I, 225b, MANICUS (mais FEW a tort de se référer à AdHale). L'attestation du sens spécialisé « os d'une pièce de viande » précède celle du même sens de fr. *manche* m. (dp. Fur 1690, TLF).

(73) *noix muscade* n.m. « muscade »

mettez dedans du noix-muscade 17; un limon salé coupé par tranches, un noix-muscade 23<sup>(33)</sup>.

Mais *noix muscade* f. (notamment 35, 38). Pas d'attestation masculine ds FEW 19, 133b, MUŠK; pas de remarque sur le genre dans ALW 4, 344 sq. La seule forme masculine rencontrée dans l'ensemble de la documentation consultée est LLouv. *amouscâde*<sup>(34)</sup>, où le changement de genre a pu être favorisé par le fait que le mot a une initiale vocalique<sup>(35)</sup>. Mons dit de même *amouscade* (DI; Sig), *amouscaye* Sig, *amuscade* Rop 18.

(74) *paelle* n.f. « poêle »

le faictes boullir en une paelle 19; 19; 57; 106; 116.

Des formes dissyllabiques de type [pa(y)ellē] subsistent dans la frange occidentale de l'aire wallonne et en picard (notamment Cerfontaine, Nivelles, Jam. LLouv. Mons, flandr. Lille, Mouscron, Tourc. ds FEW 8, 2a, PATELLA), le wallon proprement dit connaissant des formes monosyllabiques de type [pêlē] ou [pélē] (FEW l.c., à corriger par ALW 4, 258; v. aussi RemacleDiffér § 13, pour des attestations anciennes de contractions analogues). — V. carte 7.

(75) *pastenade* n.f. « panais »

et prenez des racines de pastenade, ou racines de raphanus, coupés bien menu 15.

La forme *pastenade* est enregistrée par la lexicographie française jusqu'à l'époque du texte et au-delà (encore 1663 ds la lexie complexe *pastenade rouge*, FEW 7, 754a, PASTINACA, et commentaire, 756a), mais elle correspond aussi, exactement, à la forme du mot dans le substrat dialectal montois de l'auteur; en Belgique romane, en effet, [pastenagē] et [pastenadē] couvrent l'ouest du domaine wallon et une aire picarde orientale, le second type étant représenté par Cerfontaine *pastēnāt*, Mons id., *pastenade* DI, *pasténate* Sig<sup>(36)</sup>, Ellezelles *pastōnāt*, Stamburges *pastēnāt*. Le wallon oriental connaît des formes de type [panaisē] (liég. *panâhe*) et [patenē] (Gleize *patnêye*); FEW 7, 752b, 753a; Remh 68 n. 1, 109 n. 3; ALWMS.

(33) V. toutefois *un* « une », supra A.1.1.

(34) Corriger le genre de cette attestation, FEW, l.c.

(35) *a-* s'expliquant par la déglutination de l'article français *la*; v. DI; ALW 4, 344.

(36) Les formes montoises, classées à la fois 754a, sous II 1 a α b' (Mons *pastenade* DI) et 755a, sous II 1 a α e' (Mons *pasténate*, MonsH. *pastēnāt*), sont à regrouper 754a.

### 2.3. Il faut peut-être reconnaître un particularisme formel spécifiquement montois dans :

(76) *poire de coigne* « coing »

*Pour le fruit.* / Poire de coigne esteuvée 18.

Seule attestation de cette variante formelle, à côté de *poir(r)e de coin(g)* (partout ailleurs); v. supra (11). Au plan formel, il ne semble pas impossible d'expliquer la graphie <coigne> en la mettant en relation avec la forme de Pâturages [village borain à quelques km au sud de Mons] *pwâr de kwěñ* « coing » (ALWMs); cf. aussi Pâtur. *pěñ* « pain » (ou *pañ*) (ALW 1, 209), *fěñ* « faim » (ou *fañ*) (ALW 1, 151). Cette réalisation de /ě/ est aujourd'hui caractéristique de quelques villages borains.

### 3. Mots, lexies et formes dénotant l'appartenance liégeoise de l'auteur.

#### 3.1. Particularismes lexicaux dont l'aire englobe l'aire wallonne.

(77) *aime* n.f. « mesure de capacité pour les liquides (vin, eau) »

mettés pour une aime de vin 126; 143.

Le mot ne semble guère attesté en dehors du domaine wallon, où il est représenté à date ancienne, et de ses franges champenoise et lorraine; cf. FEW 4, 379a, HAMA, à compléter par: awall. *aime* « mesure de capacité pour les liquides (vin, bière) » (1236, TL), *haeme* (hap. 13<sup>e</sup> s., Gdf), *ayme* (1287, DC 1, 211; 1<sup>re</sup> m. 15<sup>e</sup> s., JStav, Gdf = BTDial 18, 371; 1521, MassBr; 1530, DialBelg 10, 178), *eyme* (1<sup>re</sup> m. 15<sup>e</sup> s., JStav, BTDial 18, 371), achamp. *esme*, *elme* (tous les deux Longwy 1318)<sup>(37)</sup>, judfr. *eyme* (lorr./champ. [?] 1240, R 36, 447), mfr. *âme* (fin 16<sup>e</sup> s., Marnix [né à Bruxelles], Hu), *ame* (1598, Marnix, Hu), liég. *aime* (rég. 1726, BTDial 38, 117), *inme* (1875, HaustDL), nam. id. (Pirsoul d'après une source non identifiée), Giv. *ainme* « tonneau de bière de la contenance d'un hectolitre », *ēm*, *ēm* Brun 1581); de là [?] frm. *aem* « mesure pour les liqueurs », *ame* (tous les deux Rich 1759, FEW 23, 120a). Il est cependant possible que le type «*aime*» ait été plus largement connu, comme semble l'indiquer la présence du dérivé «*aimage*» « droit sur les tonneaux mis en perce etc. » et de ses propres dérivés en alill. (1289), aorl. et bretfr. (SavBr 1741), amess. (1349) (ds FEW 23, 120a, à intégrer 4, 379a). Sur l'ensemble de cette famille, v. G. Roques, *Aspects régionaux du vocabulaire d'ancien français*, thèse inédite de Strasbourg, 1980, 29-30.

(37) A biffer 23, 219a (la première attestation figure 4, 379a, sous HAMA).

(78) *bache* n.m. « auget, sorte de récipient pour faire la cuisine »

53, v. citation sub (3) *blan fer*; 54 [2], v. *ibid.*; 55 [4].

Emploi particulier de  $\lceil$ *bachē* $\rceil$  « bac; auget; etc. » (aliég. liég. (rég.) 1355–1721, DialBelg 8, 69; RemDoc 1; MassBr; RemDoc 3; BTDial 31, 139; DialBelg 11, 45), liég., nam. *batch*, etc. Le produit -č- de -CC<sup>V</sup> est wallon et gaumais, mais non picard: v. ALW 1, 248-9; Remh 300 n. 1, RemAW 71 et RemacleDiffér § 51; FEW 1, 197b, BACCA I 1 et n. 1. Cf. infra (81) *seiche*.

(79) *nouveau* adj. « frais, nouvellement produit (beurre, œuf, lait, eau) », *noveau*

nouveau beurre 24; même syntagme 25; 70; 71; 77; 95; 127; 139; 141; 161; nouveau beure 71; premez une quarte de nouveau lait 138; Prennez trois œufs nouveaux 137; mettez dedans un œuf fresche bien nouveau 144.

Le dernier contexte permet de mettre le doigt sur la distinction, dans la langue de l'auteur, entre  $\lceil$ *frais* $\rceil$  « qui n'a pas été cuit » et  $\lceil$ *nouveau* $\rceil$  « qui est nouvellement produit (d'une chose corruptible) ». Ce sens de  $\lceil$ *nouveau* $\rceil$  n'est pas différencié par FEW 7, 201b-202a, NOVELLUS. V. néanmoins aliég. *novele cervoise* « cervoise nouvellement produite » (13<sup>e</sup> s., HaustMédLiég), liég. *novê* « frais (pain, beurre, œufs, fromage blanc) » HaustDL, verv. id., Malm. « frais » Scius, Cerfontaine *nouvua* « frais (pain) ». D'après les données d'ALWMS, ce sens est wallon ainsi que gaumais, mais il est inconnu à l'ouest d'une ligne reliant Mellery [Ni 107], Jamioulx [Th 24] et Chimay [Th 72]. — On appellera spécialement l'attention sur l'attestation *nouveau beure* 71, qui combine trois traits régionaux (phonétique: v. supra, A.2.5; syntaxique: v. supra, A.4.1, et sémantique).

(80) *ostie* n.f. « petit pain sans levain et sans sel, mince comme une feuille de papier », *ostye*, *hostie* (toujours utilisé au pl.)

*et la [paste] mettez sur des osties et sur le papier* 137; 62; *ostyes* 63; *hosties* 57.

FEW 4, 499b, HOSTIA, n'atteste cette signification profane que par liég. *ôstèye* « pain à cacheter » (1875 ds HaustDL), Neufch. *hostie* (rég. 1856), *frcomt* id. (rég. 1753) et deux formes occitanes, formes auxquelles on peut ajouter encore Namur *ôstîye* « pain azyne, cachet » BSLW 75-6, 156<sup>(38)</sup>. Première attestation.

(38) Sur les débris de pain à cacheter vendus comme friandises (Namur), v. Enq-VieWall 1, 153.

(81) *seiche* adj.m. « sec, séché »

demye libvre de samon seiche 76<sup>(39)</sup>.

Traitement wallon et gaumais de -CC<sup>U</sup>; v. ALF 1209 et ALW 3, 62; RemAW 71 et RemacleDiffér § 51, et cf. supra (78) *batche*. La forme wallonne est attestée depuis 937 (Z 21, 228 ds RemacleDiffér § 51; FEW 11, 585a, SICCUS; HaustMédLiég; RemDoc 1 et 2). On trouve aussi *sec* (24, v. citation infra sub (107) *bochos*).

### 3.2. Particularismes lexicaux wallons.

L'aire d'extension de ces mots inclut parfois l'aire wallo-picarde; mais ils sont toujours inconnus en picard, en particulier à Mons.

(82) *anisse* n.m. « anis »

un peu d'anisse estampé 42.

On trouve aussi *anis* dans le texte (30, 114, 152), graphie qui pourrait éventuellement correspondre à une prononciation [anis] en vertu de la chute fréquente du -e final (v. supra A.1.1). D'après les données de FEW 24, 599a, ANISUM<sup>(40)</sup>, légèrement complétées, cette forme à finale féminine répond à une tradition essentiellement wallonne: aliég. *aunixe* m. (2<sup>e</sup> m. 13<sup>e</sup> s., HaustMédLiég), liég. *anize* (rég. peu après 1664, EnqVieWall 13, 208), Herve *annisse* f. (rég. 18<sup>e</sup> s., Wallonia 10, 145), Érezée *anise* (rég. 18<sup>e</sup> s., ibid.) et type dialectal *anisse* / *anîsse* f., bien représenté en wallon liégeois et namurois, ainsi que dans l'arrondissement de Charleroi (Souvret, Courcelles, Gilly, Farciennes [Ch 34, 35, 50, 54]); noter cependant une attestation picarde isolée (importée?): Ellezelle [A 2] *anis*'

(83) *barbanoise* n.f. « sorte d'appareil pour couvrir une tarte »

Pour faire tourtes badraye. / Prennés barbanoise ou creme frite une sopine 37<sup>(41)</sup>.

Correspond à nam. *barbanoise* « tarte aux pommes avec des raisins de Corinthe et recouverte d'une feuille de pâte » Gdg 2, 500, Annevoie [D 3] *barban'wèse* « tarte aux pommes, couverte » BSLW 71-3, 529; première attestation de cette forme régionale, qui appartient au type mfr. *(tart(r)e) bourbonnaisē* (FEW 1, 472a; Hu)<sup>(42)</sup>.

(39) Forme féminine dans: *tant qu'ils* [= *saulsisses*; cf. supra, A.3.4.] *soient bien seiches* 47; v. aussi 39; 61; 62.

(40) Corriger wall. *anise vètès* f.pl. « graines d'anis » BSLW 29, 109 en *vètès-anises* (599b).

(41) *Ou* = « vel » ou « sive » ?

(42) FEW connaît (de quelle source?) un afr. [?] *bourbonnoise* « esp. de gâteau »; cf. encore « ancienne expression française *tarte bourbonnoise* connue dp. le 16<sup>e</sup> s. » ThomasMél<sup>2</sup>.

(84) *chou de Savoie* lex.nom.m. « espèce de chou à feuilles vertes et frisées »

Choux de Savoie. / Cabus rouge. / Cabus blanc 28.

La lexie complexe *chou de Savoie*, dont OuvCuis 1604 fournit la première attestation textuelle, a été introduite dans la lexicographie du français par le Brabançon Hornk en 1599. Elle survit aujourd'hui dans le français régional de Wallonie (cf. les définitions des glossaires dialectaux) et, dialectalement, à la limite occidentale d'une aire wallonne où vit le type simple  $\lceil$ savoie $\rceil$  (m./f.). V. FEW 11, 256a, SAVOIE, à préciser de la manière suivante: mfr. frm. *chou de Savoie* « chou à feuilles vertes et frisées » (Hornk 1599—Trév 1771), liég. id. (rég., HaustDL, s.v. *savôye*), verv. id. (rég., s.v. *savôye*; ou *chou de Milan*), nam. id. (rég., s.v. *savôye*), Namur id. (rég. BSLW 71-3, 481), Pailhe [H 69], Longvilly [B 23], Vaux-lez-R. [B 28], Saint-Hubert [Ne 16], Genappe [Ni 90], Viesville [Ch 28]  $\lceil$ id. $\rceil$ ; Belgique *savoies*. (1835, MRust 5, 185a), Malm. *savôye* f. Folk. Malm. 2, 210, liég. verv. id., Stavelot, Vielsalm m., Forrières [Ma 46], hesb. Huy, nam. Namur, Franchimont [Ph 42], Châtelet [Ch 61] id. f., Rosières [Ni 11] m.; cf. aussi La Roche [Ma 42], Morialmé [Ph 15], Gerpinnes [Ch 72]  $\lceil$ savoyard $\rceil$  m.

(85) *cirope* n.f. « sirop », *cirobe*

Mettez fondre du sucre avec de l'eau de rose autant que voulez avoir, *et* le laissez boullir si longuement qu'il devienne comme *cirope* 65; mettez de la *cirope* assez 66; 66; laissez couler dedans la *cirobe* bouillante 135; 135 [2].

Le type  $\lceil$ sirope $\rceil$  (aux sens de « sirop » ou de « jus de poires etc. cuit et raffiné ») est représenté seulement en wallon (liég. nam. Nivelles) d'après FEW 19, 170b, ŠARĀB; l'aire de répartition actuelle du second sens exclut l'essentiel du domaine picard de Belgique, notamment tout l'arrondissement de Mons; ALW 4, 329. Emprunt à néerl. (flam.) *siroop* n.f. (BTDial 18, 160-1; Gesch 238; ALW 4, 330, n. 3). La graphie en *-be* est une hypercorrection graphique due à la neutralisation de l'opposition sourde / sonore à la finale dans le parler de l'auteur; v. supra A.2.2 et comparer les attestations en <-be> citées ci-dessous. OuvCuis 1604 contient les premières attestations, antérieures à EnqVieWall 13, 159: *syrope* « poiret » (Liège 1615), *sirope* (Liège 1641), *siroppe* (Liège 1648), *cirobbe* (Liège 1675), *cirobe* (Liège 1685), etc., et à RemDoc 3: *ciroppe* « id. » (Stoumont 1649), *cirope* (Stoumont 1661), etc.; v. aussi EnqVieWall 13, 207-8: *syrobe* « sirop (médical) », *serobe*, *sirope* (tous liég. (rég.) peu après 1664). — V. carte 8.

(86) *clausson* n.m. «clou de girofle», *clousson*

*et mettez des claussons dedans, et des petites pieces de canelle la longueur d'un petit doigt* 116; 14; 25, v. citation sub (87) *corentine*; 91; *clousson* 122.

Le type lexical  $\lceil$ *clouëçon* $\rceil$  est attesté d'abord en ancien liégeois: *clawechon* «clou de la crucifixion», *clowechon* (prob. 2<sup>e</sup> m. 13<sup>e</sup> s., R 34, 95, à corriger par Remacle, FestsElwert 337 sq.), puis en ancien namurois: *clawechon* «clou de girofle» (15<sup>e</sup> s., RLR 38, 159); dans les parlers contemporains  $\lceil$ (*clou de*) *clouëçon* $\rceil$  caractérise la zone liégeoise et quelques marges namuroises et wallo-lorraines. ALW 4, 347; FEW 2, 769b, 771b, CLAVUS I 2 b. L'auteur utilise aussi *cloux de gerofle* (56) et *cloux de jerofle* (74, 76 [2], 84). — V. carte 8.

(87) *corentine* n.f. «raisin sec de Corinthe», *carentine* (toujours utilisé au pl.)

mettés dedans muscade, poivre, claussons, *corentines* 25; 41; 82; 112; 122; *et mettez dedans sucre et canelle, muscade et poivre, des carentines, des pellures d'orange bouillies et coupées* 15; 36; 76; 80; 92; 95.

Ce dérivé original<sup>(43)</sup> paraît spécifiquement wallon: verv. *corintène*, liég. *corinteune* (1853 ds HaustDL), *corintène*, Jehay [H 21], nam., Andenne, Denée [Na 135], Ciney, Roy [Ma 39] *côrintine*, Mabompré [B 16] *corintine*, Tourinnes-St-Lambert [Ni 80] *côrinteune*, Fleurus [Ch 33] *corintine*; ALWMs. OuvCuis 1604 donne la deuxième attestation, suivant de peu Visé *corentines* pl. (rég. 1600, J. Ceysens, La compagnie des Arbalétriers de Visé, Visé 1910, 44), et précédant liég. *corentinnes* pl. (rég., peu après 1664, EnqVieWall 13, 212). FEW 2, 1184b, CORINTHUS I 1, à compléter par les matériaux ci-dessus. — On conservera sans la corriger la variante inédite *carentine*, en l'expliquant par la «prédilection véritable» du wallon pour la voyelle *-a-* en position initiale, RemAW 42; v. aussi RemacleDiffér § 31.

(88) *courir* v.intr. «s'écouler (d'un liquide contenu dans un récipient, etc.); laisser échapper un liquide (d'un récipient, etc.)»

Faictes une petite serenne [...] une petite crane par dessoubs pour tirer l'eau dehors [...] ayant longuement battu [*l'huile*], laissez courir l'eau hors 138; remplissez les œufs avec la pointe

(43) La variante masculine dans Malm. *corintin* n.m. «raisin de Corinthe» (1793), «corinthe blanc, raisin de Zante» Scius, Arville [Ne 14] id. ALWMs; aj. à FEW 2, 1184b.

d'un couteau par dessus, qu'il soit serré par dessous avec un peu de pain blanc, qu'il ne coure point 134.

Cette acception de 「*courir*」 paraît devoir être distinguée du sens de « couler avec rapidité (de l'eau d'une rivière, du sang) », attesté en français dp. le 12<sup>e</sup> s.; v. FEW 2, 1571b, CURRERE; TL; Gdf; Hu; TLF (cf. dans OuvCuis: une fontaine *courante* « où l'eau jaillit » 138). Dans les parlers dialectaux actuels, elle est attestée en normand, d'une part, et est connue, d'autre part, de façon homogène, dans toute l'aire wallonne; elle est inconnue en picard où, comme en français, on emploie 「*couler*」; v. couler (d'une plaie) ds ALW 15, à par.

(89) *crane* n.f. « robinet »<sup>(44)</sup>

138, v. citation sub (17) *serenne* et (88) *courir*.

Première attestation (par rapport à 1721 ds FEW et 1674 [*crâne*] ds BTDial 38, 114) de ce terme, emprunté au néerlandais et spécifiquement wallon. FEW 16, 356a, CRANE II (à corriger et compléter par ALW 9, 341).

(90) *douziesme* n.f. « douzaine »

une douziesme de dates bien nettoyées 38.

Ce sens inédit de l'ordinal 「*douzièmē*」 (cf. FEW 3, 182a, DUODECIM), pourrait s'expliquer par une confusion avec 「*douzaine*」 due à la proximité phonique des produits de -ESIMA et de -ANA dans le parler de l'auteur (respectivement wall. [-ēm] et [-ēn]). Le même phénomène s'observe pour *vingtiesme* (cf. infra). — On trouve aussi *dousaine* (26).

(91) *enfumer* v.tr. « fumer (un poisson) »; *enfumé* part. passé-adj. « fumé (d'une viande) »

Prennez trois livres de samon fresche [...], une livre de samon enfumé 49; Langue de bœuf enfumée 151.

Pourrait adapter un descendant wallon de \*INFUMIGARE (ou plutôt \*INFUMICARE, cf. ALW 5, 87a), dont procèdent Stav. *èfoumi* « fumer (viande) », liég. *èfoumî*, Durbuy *èfoumi* (tous les trois HaustDFL). Les formes ouest-wallonnes et picardes correspondantes sont en 「*-quer*」 (Silentieux *enfunquer* « fumer », Ouestwall. *èfeûkyî* [+ FOCUS], MarcheE. *infun-kyî*, Nivelles *infunkî*, *infeûkî* [+ FOCUS], LLouv. *infunkî*, Mons *enfunquier* DI, etc.). FEW 3, 851b, FUMIGARE et 856b, FUMUS<sup>(45)</sup>.

(44) L. Moulin, qui identifie probablement le terme comme un déverbal de *crener* « entailler », v. supra (33), traduit à tort par « entaille ».

(45) Les formes liég. *èfoumî*, nam. *èfumî* sont insérées FEW 3, 856b, FUMUS, ce qui n'explique pas la finale -î (résultant de l'action d'un yod sur la désinence -ARE). V. encore ALW 5, 86b-87a.



(92) *frument* n.m. « froment »

Prennez de la farine de frument tamizee par un gros tamier 71.

Correspond à la forme wallonne  $\lceil$ frumin $\rceil$  (liég. Seraing, Huy, nam. ds FEW 3, 828b, FRUMENTUM; type connu jusqu'à Fleurus [Ch 33] d'après ALWMs); l'ouest-wallon et le picard ont des formes  $\lceil$ fro(u)mint / fo(u)rmin $\rceil$ , cf. notamment Mons *froumint* DI, *fourmint* (Sig; ALWMs), bor. id. ALWMs. — V. carte 8.

(93) *grusalle* n.f. « groseille verte »

en l'Esté mettez des grusalles ou des aigrets dedans 16.

La mise en rapport avec *aigret* « raisin vert » suggère que le mot désigne plutôt la groseille verte que la rouge (cf. Möhren RLiR 50, 135). Première attestation de la variante en [-al] (aboutissement wallon du suffixe -ELLA). Correspond à Stav. Liège (ALF p 194), War. (p 196), Durbuy (p 192), Namur (p 197), Neufch. (p 186), Din. (p 195), Virton (p 182) *grūzal*; comparer Mons *grūzəl* ALWMs, *grouselle* DI. Le texte emploie aussi *gruselle* (*Pour garder gruselles et aigrets* 124; 158), forme attestée aussi à Paris en 1529 (Br 2, 270, n. 3). ALF 670; ALWMs; FEW 16, 422a, \*KRUSIL 1 a; Möhren RLiR 50, 527-41. — V. carte 8.

(94) *orege* n. (m. ?) « origan », *orega* n. (f. ?), *orego* n. (m. ?)

puis mettez dedans [*dans le pâté d'huistres*] un peu de poivre, muscade, marjolaine haschee, un peu d'orege *et* beurre fresche, un peu de sel 72; 31; et le [*ton*] laissez refroidir, puis coupez par tranches, mente haschee *et* orega semee dessus 92; puis les [*morceaux de foie de veau*] mettez boullir dedans bons bouillons, deux oignons hachés, peu de muscade, un peu d'orego *et* du beurre 116.

La première forme paraît superposable à nam. *oréke* « origan »<sup>(46)</sup>, seul exemple de ce type FEW 7, 414b, ORIGANUM 1 (corriger l'accent grave en accent aigu, cf. BTDial 29, 177), dont la source est Gdg<sup>(47)</sup>. Wartburg interprète la forme namuroise comme une « Rückbildung ». On peut se demander si elle ne conserve pas l'accentuation proparoxitonique d'esp. *orégano* (dp. 1490, Corom<sup>2</sup>).

(46) Cf., pour <-ge> notant une vélaire, *seringe*; v. infra sub (101) *speriche* et n. 49.

(47) Ø Pirsoul, BSLW 71-3, HerbillonEsp.

(95) *parboullir* v.intr. «recevoir une première cuisson dans de l'eau bouillante», *pourboullir*

la [*piece de chien de mer*] mettés en un pot parboullir avec de l'eau 91; 71; Faites pourboullir le chien de mer pour tirer la peau jus 91.

Le mot paraît ici synonyme de *fourboullir*; v. supra (62). Comme terme de l'art culinaire, ce préfixé en PER- est attesté dp. 1393 (Ménagier ds TL) jusqu'à Widerh 1669; v. FEW 1, 622b, BULLIRE, AVigneMyst-StMartin, Hu. En 1604, le caractère régional du mot dans un livre de cuisine n'est donc pas assuré; on notera toutefois qu'il se conserve actuellement en wallon (mais au sens «bouillir complètement ou excessivement», sous les formes liég. *porboûre*, nam. Namur *parboûre*), mais non en picard.

(96) *piere* n.f. «noyau (d'un fruit)»

Prennés des pistaches hors de la pierre *et* les trempés avec eau chaude qu'elles soient verdes 63; 52, v. citation sub (46) *noyau*.

Le type  $\lceil$ *piere* $\bar{\lrcorner}$  «noyau»<sup>(48)</sup> se trouve dans agn. *pere* (fin 13<sup>e</sup> s., R 106, 70, v. 297) et dans mfr. *piere* RegimeSantéC 60r (1491, traits du Nord et/ou du Nord-Est); il est bien attesté en wallon, dp. 1779 (Rem-Doc 3). Le diminutif  $\lceil$ *pierrette* $\bar{\lrcorner}$ , plus largement attesté, surtout en wallon et en picard, a été passagèrement introduit dans la lexicographie générale par le Gantois Huls en 1607. FEW 8, 320b, PETRA I 2 b; ALWMs.

(97) *pouille de bois* lex.nom.f. «gélinotte»

Pastez de pouille de bois revestu 150; 149.

FEW 9, 533b, \*PULLIUS, n'atteste que mfr. *pouille de bois* (Mézières 1530), Charl. *pouye di bos*; aj. wall. *poïe di bois* «gélinotte; poule faisane» (J. Defrêcheux, Vocabulaire de noms wallons d'animaux, Liège 1893), liég. *poye di bwès*. OuvCuis 1604 offre la première attestation belgoromane.

(98) *remorasse* n.f. «raifort», *remorasque*

remorasse blanche et noire 29; remorasque 148.

Ces formes s'ajoutent à mfr. *ramorache* «raifort» (1505, Mélséguy 1, 78; 1528; 1551), *ramonache* (1584), altération de la première forme continuée dans Bruxelles *ramonache* (rég.), Bouillon, Fumay, Giv. Mon-

(48) Acception que le FEW ne distingue pas, à tort, de «dureté ou espèce de gravier qu'on trouve dans certains fruits» (dp. Fur 1690 ds FEW et TLF).

thermé, Charleville, Gedinne, Chassepierre  $\lceil$ ramo(u)nachē $\rceil$  et, avec une finale en -s, wall. (y compris ouestwall.)  $\lceil$ ramo(u)nassē $\rceil$ . Emprunt à it. *ramoraccia* ou *ramoraccio*, v. FEW 25, 284b-285a, ARMORACEA, et commentaire 286b; Mélséguy 1, 78. Pour *-asque*, graphie hypercorrecte dans un parler qui réduit les groupes consonantiques complexes à la finale, v. supra A.2.3.

(99) *restroitir* v.tr. « donner une forme étroite à, resserrer »

puis restroitissez la paste en hault que les pieds de la perdris viennent dehors 71.

Ce dérivé verbal, préfixé en RE-, doit vraisemblablement être interprété par référence à Malm, liég. verv. *rastreûti* « rétrécir », Namur, nam. *rastrwèti*, Nivelles *rastwèti*, préfixé en RE-AD-. Les formes dialectales contemporaines sont à classer, ainsi que l'hapax *restroitir*, FEW 12, 300b, STRICTUS.

(100) *samon* n.m. « saumon »

24, v. citation sub (40) *fresche*; 49, v. citation sub (91) *enfumer*; 76 [2], v. citation sub (81) *seiche*; 89 [2].

Forme manifestant le traitement wallon du groupe A + L + consonne (> wall.  $\bar{a}$ , qui s'est parfois vélarisé à date récente, vs pic. fr. /o/); v. FEW 11, 105a, SALMO; ALW 1, 103; 8, 115, à par.; RemAW 45-6; RemacleDiffér § 3. — Cf. *a* « au », supra A.2.8.

(101) *speriche* n.f. « seringue (ustensile de cuisine) »

Ayez une speriche ou sering<sup>(49)</sup> avec un petit fer dedans, ayant deux ou trois trous, ou un tout seul si voulez, et faictes passer la paste parmy 20.

Ce type, avec le sens de « seringue » ou celui d'« arrosoir », est wallon (Malm. liég. verv. Bast. nam.  $\lceil$ sp(e)richē $\rceil$ , Nivelles *èspritche* [lire: (è)s-] ds FEW 17, 191a, SPRITZEN). Le mot hennuyer qui y correspond est un dérivé de  $\lceil$ (e)spiter $\rceil$  (synonyme de  $\lceil$ (e)sprichier $\rceil$ , dont dérivent *speriche* et congénères): v. Nivelles, LLouv. *èspitroule* [lire: (è)s-], Jam. *spitroule*, Mons *espiruelle* (déjà D1) ds FEW 17, 182b, SPITTEN. OuvCuis 1604 donne la première attestation du mot (1653 ds RemDoc 3 et 17<sup>e</sup> s. ds BSLW 13, 164, au sens d'« arrosoir »); cf. Legros BTDial 31, 228, 276; 37, 292. Par ailleurs, l'épenthèse notée par <e> dans *speriche* est spéci-

(49) Pour la graphie de ce mot, cf. supra A.1.1.; on trouve aussi *seringe*, forme dans laquelle <-ge> note une vélaire, comme dans (94) *orége*; ces deux formes sont à ajouter FEW 12, 502a, SYRINGA.

fiquement wallonne, le wallo-picard et le picard connaissant la prosthèse (cf. Nivelles (*è*)*spritch*e et les formes citées ci-dessus); v. RemacleDiffér § 47.

102 *stamper* v.tr. «écraser, broyer»

prennés la poitrine dehors, *et* la coupés en petites pièces, *et* les stampés en un mortier 32; 49 [2]; 50.

Le texte emploie plus couramment la forme à voyelle prosthétique *estamper*, qui constitue probablement, dans l'acception générale du mot, un archaïsme périphérique (FEW 17, 215a, \*STAMPÓN I date le mot d'env. 1190—env. 1570); cf. *estamper* encore en 1599 chez Philippe de Marnix (né à Bruxelles) ds Hu<sup>(50)</sup>. La forme *stamper*, attestée en aliég. depuis le 13<sup>e</sup> s. (MédLiég; 1425—1455, FEW l.c.) est strictement wallonne; pour la limite du produit *st-* (vs wallo-pic. pic.  $\lceil(e)st\lrcorner$ ) de ST- initial, v. ALW 1, 148.

(103) *sus* adv. «dessus»

semez sus du muscardin 59; faictes l'adobe sus 93; 116.

Attesté en français jusqu'au 16<sup>e</sup> siècle (notamment Pléiade), *sus* ne se conserve aujourd'hui que dans les parlers wallons: v. HausDL et les attestations anciennes de RemSynt 2, 192 sq. et RemDoc 1 et 2; DialBelg 10, 31, 55; BTDial 28, 246, etc. FEW 12, 462b, SURSUM, où il faut biffer Mons des attestations contemporaines, car les exemples de DI sont médiévaux.

(104) *tenne* «adj. mince en épaisseur; adv. finement», *tendre*

et faictes des votes bien tennes comme papier 27; 34, v. citation sub (167) *couverture*; 81; 129; et l'estendrez avec un couteau bien tenne tant que le marsepain soit tout couvert 59; puis vous ferez des couvertures bien tendres la largeur d'un demy quartier 60; estendez la paste si tendre comme papier 67; 69 [2].

La forme *tenne* est une première attestation (antérieure à Gleize 1631, ds une injure, RemDoc 1) du type wallon et picard  $\lceil tènè \rceil$  (dont procède l'altération secondaire pic.  $\lceil tème \rceil$ , cf. notamment Mons *temme* DI, *tem* Sig, dont on n'a pas d'attestation ancienne); FEW 13, I, 229b, TENNIS. La curieuse forme *tendre* (résultat d'une réinterprétation de la forme *tenne*, perçue comme régionale?) est un hapax.

(50) OuvCuis 1604 est la dernière attestation dans ce sens, qui ne s'est pas conservé dans les parlers modernes.

(105) *tortelet* n.m. « morceau de pâte aplati qu'on fait cuire »

jettés du blanc manger dedans [*la paelle*] par petits tortelelets, *et* laissez cuire à deux costés 132; 106.

Le type  $\lceil$ *tourteleŕ* $\rceil$  « petit gâteau », attesté en aliég. apic. et agn., est continué ds liég. *totelet* « croustillon plat et carré » (Gdg; 1875, DL; Mél-Kurth 318) et rouchi *tourlé* « morceau de pâte aplatie qu'on fait cuire »; cf. FEW 13/2, 111a, TORTA; TL. Le -o- prétonique de *tortelet* (vs pic. fr. -u-, dp. 12<sup>e</sup> s., RemDiffér § 22) marque cette forme comme wallonne.

(106) *vingtiesme* n.f. « vingtaine »

1t les [*agnoilen*] mettez dans un plat un<sup>(51)</sup> vingtiesme, *et* mettez par dessus parmesin *et* canelle *comme* les rafioules 80.

Sens inédit (Ø FEW 14, 442b, VIGINTI). Pour l'explication de la finale, v. supra *douziesme*.

### 3.3. Particularismes lexicaux du wallon oriental.

(107) *bochos* n.m.pl. « harengs saurs »

puis prenez deux bochos ou harengs secs *et* les lavez bien deux ou trois fois dedans l'eau chaude, puis prenez les reins des bochos dehors, *et* les hachés avec la carpe *et* le samon 24.

Emprunt à mnéerl. BOXHOREN attesté sous cette forme en awall. (JStav-1472) *et* conservé dans les parlers de la zone liégeoise: verv. *bok'hô*, Malm. *bot'hô*, liég. *bok'hô*, Visé *bot'hô*; v. FEW 15, I, 231b; Gesch 26. Attesté dans l'anthroponymie à partir de 1257 (DialBelg 10, 99; 8, 76; 10, 233; cf. BullVieuxLiège 9, 135).

(108) *floyon* n.m. « flan »

jettés la creme dedans, *et* la laissés cuire *comme* un floyon 37.

Première attestation, correspondant à liég. (et verv.) *floyon* (FEW 15, II, 132b, FLADO 1). Mons *flan* (Dl; Sig).

(109) *fruictage* n.m. « fruit », *fruitage*

*Pour preparer le succe pour jetter personages et fruitage* 64; alors jettez dans forme de fruitage ou de personage ainsi que voulez 65.

Le sens singulatif de  $\lceil$ *fruitageŕ* $\rceil$  s'éclaire du rapprochement avec Malm. *fruttejes* pl. « les fruits » ('nom collectif') sg. « un fruit » (les deux sens

(51) D'autres exemples de *un* pour  $\lceil$ *unē* $\rceil$  supra A.1.1.

1793), liég. *frûtèdje* « ensemble des fruits; fruit ». Les autres lexiques wallons (pour Malm. [Scius], verv., Namur, nam. Fosse) n'attestent que le sens collectif, qui est celui de fr. *fruitage* « les fruits comestibles en général » (13<sup>e</sup> s.—déb. 17<sup>e</sup> s.). FEW 3, 824a, FRUCTUS.

(110) *geneuf* n.m. « genévrier (plante) »

cappes de geneuf 30.

Correspond à la forme wallonne orientale continuant JUNIPERU, qui subsiste seulement dans Malm. *jneuve* (1793), *jneûve* (mil. 19<sup>e</sup> s.), Robertville [My 3] *ñĕf* (ou *pĕkĕ*), Faymonville [My 6] id. (ou *pĕkĕ* ds *pĕ t pĕkĕ* « baie de genévrier »), *gneûve* BastinPl 76; ALW 6, à par.; FEW 5, 74b, JUNIPERUS. La forme actuelle *ñĕf* découle du stade antérieur *žnĕf* attesté par OuvCuis 1604, tout comme verv. *gnieûr* « genévrier (plante) » découle de \**žnĕr*, cf. Louveigné *geneur* « genévrier » (rég. 1680, BTDial 37, 178). V. aussi infra (119) *genevre*.

(111) *marsepain* n.m. « marsepain »

*Pour faire Marsepain.* / Prennés les amandes appointies comme dessus, et estendés la paste comme pour faire tarte, puis formez le marsepain la grandeur que le voulez avoir 58; 59, v. citation sub (104) *tenne*; et mettez du pain dedans qui s'appelle marsepain 142; 18; 64; 151; 155 [à la Table].

La forme «*marsepain*», d'un usage assez massif jusqu'à D'Aub (1544—Mon 1636, BPériers, FEW 19, 125b, MAUTABAN; Hu; TLF), est conservée uniquement dans verv. *mârsipin*, liég. *mârsupin*, *marsoupin* (tous les trois FEW l.c.), Malm. *mârsipin* Scius. Elle a donc probablement une coloration régionale dans notre texte. Comparer encore la forme *marsepan* (Liège 1608, Jean Baptiste de Glen, Œconomie chrestienne 1046), première attestation de cette forme, antérieure à Angot, FEW l.c.

(112) *muscadelle* n.f. « vin muscat »

*Pour donner au vin nouveau le goust de muscadelle* 126; Malvoisie garba et muscadelle 145; 158 [à la Table].

Mfr. *muscadelle* « vin muscat » ([?] 1576, J. Le Houx, Les Vaux de Vire ds Hu), « vigne de raisin muscat » (1579, Du Bartas ds Hu) ne semble continué que dans liég. *muscadèle* « vigne de raisin muscat; raisin muscat » (1870, Forir; Ø Cambresier, Rem<sup>2</sup>, Gdg, HaustDL). V. FEW 19, 133a, MUŠK, à compléter et à corriger; Arveiller Z 102, 322.

(113) *rafioule* n.f. « préparation de farce entourée de pâte et cuite à l'eau » et var.

*et* le mettez sur la couverte de paste, *et* la pliez en deux qu'il soit comme des rafioules 77; 78; 80; 81 [2], v. citation sub (131) *maquarons*; 103 [2]; 104 [2]; 105; 133; 149 [2]; rafiouille 79; raphiouille 78; rafirole 80 [dans la réclame annonçant *rafioule* 81].

L'attestation unique de *rafirole* (peut-être due à l'imprimeur) coïncide avec la forme liége. *rafirole* n.f. « pâtisserie sèche, espèce de macaron »; la forme la plus fréquente du texte est du type *rafioulē*. Si, avec OuvCuis 1604, « le fr. *ravirole* cesse provisoirement d'être strictement régional [Sud-Est] à partir du début du 17<sup>e</sup> siècle » (Höfler RLiR 53, 123), la forme en *-f-* paraît cependant strictement liégeoise. Pour *-v-* > *-f-* dans un mot d'emprunt et dans un contexte phonétique analogue, cf. infra II.1.1., *cafiade* « caviard »; pour wall. [-ul] (produit autochtone de -EOLA) adaptant occit. [-ol], comparer wall. or. *raskignoul* « rossignol », ALW 8, 75, à par. FEW 21, 477a; BaldEtym 1, 428 (→ FEW 10, 72a, RAPUM); Holtus Z 93, 531; Pfister RLiR 53, 238-9; Höfler RLiR 53, 120-4 (122, n. 29 citant OuvCuis 78); Redon / Laurieux Médiévales 16/17, 59.

(114) *roisin* n.m. « raisin sec »

puis vous prendrez des prunes, roisins, des dades parties en deux et peignoles 129.

FEW 10, 11b, RACEMUS, atteste cette graphie essentiellement picarde (10, 14b n. 16) de NicAuc à Mist 1458 (aussi Palsgr ds FouchéPhon 771); Ø Hu. Le type *roisin* est actuellement conservé au sens « raisin » dans une aire entourant la ville d'Ath (ALWMs) et se prolongeant dans le domaine picard de France (pic. *roisin* [Corblet] FEW 10, 12b). Mais au sens de « raisin sec cuit au four ou au soleil » (qui est celui de OuvCuis), *rwèzin* n'est attesté qu'en wallon oriental (Malm. ds Scius, Robertville, Faymonv. liége. (1875), Jupille, verv., cf. FEW 10, 12a, complété par ALWMs et BastinPl 70; cette forme a été empruntée au picard<sup>(52)</sup>, les continuateurs autochtones de RACEMUS étant en *-h-* (cf. Malm. *rèhin* « raisin »). — V. carte 9.

(52) La note 1 de FEW 10, 14b, à propos de Malm. *rôzin* « raisin sec » (« ist offenbar durch den handel aus der Pikardie eingeführt ») peut être étendue à la forme *rwèzin*.

(115) *sahou* n.m. « sureau »

Prennez des fleurs de sahou, qui soient bien meures 126;  
126 [2].

Forme proprement liégeoise (cf. Stav. Lierneux, Vielsalm *sahou*, verv. *saou*, liég. *sawou*, Ans, Vottem, Jupille *sayou*, Flémalle, Seraing, Hesbaye, Huy *saou*), dont OuvCuis 1604 fournit la première attestation. V. ALWMs; FEW 11, 6b, SABUCUS, à corriger par BTDial 36, 289. Pour *-h-* comblant un hiatus, v. Remh 101; Greive, Etymologische Untersuchungen zum französischen *h* aspiré, Heidelberg 1971, 91. A l'est de l'aire liégeoise, on rencontre une forme monosyllabique (Malm., Gleize *sâwe*) réduite de \**sawou* et des formes en *-r* (Spa *sôr* f., Jalhay *saweûr*; d'où le dér. Durbuy *sawèri*) de même origine. Partout ailleurs en Wallonie et en domaine picard, les formes sont en [-ü]: cf. Namur, Din. Philipp. Nivelles, LLouv. *sèyu*, Mons *séhu* (DI; Sig), *séu* DI, *sahu*, *sayu* (tous les trois Sig), etc. (FEW l.c., légèrement complété)<sup>(53)</sup>.

(116) *sopine* n.f. « chopine, environ un demi-litre »

Prennez une sopine de creme 19; 17; 35; 37 [2], v. citation sub (4) *bresle*; 39; 49; 113.

Forme liégeoise correspondant à Malm. liég. *sopène*, attestée sous la forme *sopine* depuis 1573 (RemDoc 1); v. aussi Visé [L 16] *sopine* (rég. 1600, J. Ceysens, La compagnie des Arbalétriers de Visé, 1910, 44), Louveigné [L 114] id. (rég. 1661, BTDial 34, 181), Aywaille [L 118] id. (rég. peu après 1664, EnqVieWall 13, 209), Malm. *sopen* (rég. 1691, RemDoc 3). FEW 17, 52b, SCHOPPEN, où seront portées ces attestations anciennes.

#### 4. En relation avec la double appartenance de l'auteur: les paires synonymiques picardo-wallonnes.

(117) *biet* n.f. « bette » et (118) *lombardeau* n.m. « id. »

Des biets ou lombardeau 30.

La graphie *biet* est à interpréter [byêt] d'après les nombreux cas d'effacement de *-e*, même devant *-s* du pluriel (cf. supra A.1.1). La forme constitue un jalon intéressant entre apic. *biet(t)e* (fin 13<sup>e</sup> s.-1446, GIDouai 188; GdfC; TL) et rouchi *biète* Hécart (FEW 1, 344a,

(53) L'attestation *sahou*, donnée comme namuroise par Gdg s.v. *sawou* (liég.), est douteuse: Namur est en effet en dehors de la zone de conservation du timbre originel de *-Ü-* tonique latin (cf. ALW 1, 155, 215; RemacleDiffér § 25).



BETA I 2). La diphtongue ascendante de *biete* la signale comme picarde<sup>(54)</sup>; cf., dans le même contexte phonétique, *giette* « gette » Bodel-Nic ds RemacleDiffér § 10, et comparer l'extension actuelle de *tiètē* « tête » (ALW 1, 95), de *fernietē* « fenêtré » (ALW 4, 35); le parler moderne de Mons a *bette* (FEW l.c.).

Le type *lombardeau* « bette » est wallon; cf. Spa, liég. *lombardê*, nam. *lombardia* (FEW 5, 160b, LANGOBARDUS I 1 b), Soulme [est de l'arrondissement de Philippeville] *lombwârdia* « épiaire, crosne du Japon ». OuvCuis 1604 en fournit la première attestation.

(119) *genevre* n.m. « genévrier » et (120) *pecqué* n. « id. »

et demie livre de grains de genevre [texte: *geneure*] ou grains de pecqué [texte: *pecque*] 143.

*genevre* représente le latin JUNIPERUS, conservé sporadiquement à l'est (Malm. Faymonville *gneûve*, verv. *gnieûr*), au sud (région de Virton *djênwave*, *j'nêve*), au centre (nam. *jênêve*) et à l'ouest (région de Mouscron *jénive* et Mons *jênêve*) du domaine belgoroman, FEW 5, 74-5; ALW 6 (à paraître). L'interprétation qu'on donne du passage (*geneure* comme équivalent montois de liég. *pecque*, ou introduisant cette équivalence) et le tableau des formes présentées ci-dessus, invite à lire *genevre* plutôt que *geneure*, l'imprimeur utilisant indifféremment <u> pour <v> (ainsi dans <poiure>, <seruez>) et vice-versa (ainsi dans <vn>, <vne>), et à voir dans cette forme l'ancêtre de Mons *jenêve*<sup>(55)</sup>. Cf. supra (110) *geneuf*.

La graphie <pecque>, qu'il faut lire [pɛkɛ] (cf. <retourne> « retournez », dans la citation de l'article *escumette* et v. supra A.1.2), constitue la première attestation de *pèkēt*, nom wallon et lorrain du genévrier, cf. Malm. Bévercé, Waimes, Faymonv. Spa, Gleize, Stav. Jalhay, verv. liég. Jupille, HuyL. Durbuy, Érezée, Vielsalm, Marche, Tenneville, Awenne, St-Hubert, Bouillon, nam. Andenne, Fosse, Arsimont, Dinant, Ciney, CellesDin. Gedinne *pèkèt*, Jodoigne, Perwez, Jam. Soignies (point le plus occidental de l'aire) *pèkèt*, FEW 8, 159b, \*PEKKARE; ALWMS. Le Hainaut ne connaît ce mot que dans le sens dérivé de « genièvre, eau de vie aromatisée avec des baies de genévrier »; v. ALW 4, 362-3 et, notamment, Mons *péquet* « genièvre; eau de vie de grain à laquelle on ajoute

(54) Et engage à reconstruire un prototype \*BETTA; cf. l'hypothèse de Ettmayer, envisagée FEW l.c. (commentaire).

(55) Forme où s'est régulièrement produite la chute de -r dans le groupe -vr final; v. RemacleDiffér § 66.

des baies de genévrier» D1<sup>(56)</sup>, *peké* «genièvre, liqueur distillée» Sig, définition que ce dernier fait suivre de la remarque: «Chez les liégeois [sic] il signifie de plus: genièvre, arbre.»

(121) *polieu* ou *poleur* n.f. «thym serpolet»

Persin. / Mirtus. / Isope. / Polieu [texte: polien] ou poleur 31.

La première forme, à corriger en *polieu*, correspond au type formel de Mons *polué* n.m. «thym» Sig, FEW 9, 521b, PULEIUM, variante du type «*pouliu*» répandu sur tout l'ouest de la Belgique romane, mais avec conservation du timbre -o- à la prétonique. Actuellement la forme en -o- a disparu de la ville de Mons, mais subsiste à ses portes, dans une aire de repli commençant en borain (Wasme [Mo 41] *poluwē*) et se prolongeant vers l'Ouest (Frasnes-lez-B. [A 12] *poliyæ*, Houtaing [A 28] *pōlivæ*, Ladeuze [A 50] *pōliwæ*, *pōlivæ*).

Quant à *poleur*, il coïncide avec Liège, Spa *poleûr* «serpolet», verv. id. ALFSuppl, FEW l.c., Eben-Emael [L 2] *polær*, Glons [L 7], Liège [L 1], Vottem [L 50], Polleur [Ve 31], Jalhay [Ve 32], Sart-lez-Spa [Ve 34], La Reid [Ve 35] *polær*. OuvCuis fournit la première attestation du type formel liégeois.

On notera que l'aire occidentale de «*pouliu*» est séparée de l'aire orientale de «*poleur*» par deux autres types formels: «*po(u)lī*» et «*pilē*»; ALWMS. — V. carte 10.

## II. Mots techniques

Mots de la technique culinaire auxquels on ajoute quelques noms de plantes, d'animaux, de teintures, etc.

### 1. Termes empruntés.

#### 1.1. Emprunts à l'italien.

(122) *agnoilen* n.m. «sorte de pâte culinaire», *agnolin*

Pour faire *Agnoilen* 79; *agnolin* 156 [à la Table].

Emprunt technique, qui ne paraît pas avoir été signalé, à it. «*agnolin*», type qui n'est représenté qu'en emil. occ. et ven. merid. (et très tardivement dans la langue commune, dp. 1969), v. LEI 2, 1686, et DELI s.v. *agnoldotto*. A ajouter FEW 24, 665b, ANULUS. Quant à la motivation

(56) D1 connaît par ailleurs *péqueriau* «genévrier» FEW 8, 159b, altération du type occidental «*péteriaū*», cf. TraLiPhi 30, 408.

du terme, noter que la seconde recette donnée par OuvCuis 1604 recommande de « tourner cela comme un anneau » (81; on utilise de l'œuf battu pour faire tenir les deux bouts ensemble).

(123) *animelle* n.f. « testicule (d'un animal [ici un veau]) » (généralement au pl.)

*Animelle ou soupitte de veau en potage.* / Mettez boullir les animelles dedans l'eau, puis tirez les petits nerfs dehors 97; 97; 98 [2], v. citation sub (21) *toilette*; 157 [à la Table].

Première attestation de ce mot, emprunté d'it. *animelle* pl. « parte commestibile degli interiora degli animali » (dp. 1492, LEI 2, 1319-20); ce sens est attesté ensuite dans Cotgr 1611, puis dans la lexicographie du 19<sup>e</sup> siècle (FEW 24, 586b, ANIMA II 2 d, et commentaire 587a); cf. éd. 302, n. 84.

(124) *biscotelle* n.f. « espèce de biscuit »

Morquin. Rosquille. Biscotelle. 152.

Emprunt non continué à it. *biscotello* « dolce di farina, zucchero e grassi, più o meno aromatizzato » (dp. 1378/1395, Battaglia). Le mot est à classer auprès de frm. *biscottin* « petit biscuit de pâte ferme et cassante » (dp. Rich 1680) (FEW 2, II, 1166b, COQUERE), emprunté au synonyme de *biscotello*, *biscottino*.

(125) *cafiade* n. (prob. m.) « caviar »

Cafiade d'esturgeon 151.

A interpréter comme une graphie inverse (avec -e hypercorrect; cf. A.1.1) pour [kafyat], laquelle forme peut être rapprochée de *caviat* (Rab 1552—Trév 1771; encore Land 1834); v. FEW 19, 70b, ḤAWYAR, où on ajoutera la variante offerte par OuvCuis 1604, et TLF. Cf. infra, *cervelade*.

(126) *caneline* n.f. « sorte de friandise », *canaline*.

Pastez de coing. / Caneline Romaine. Marmelade blanche 151; 152; 155 [à la Table]; *Pour le troisieme service.* / Des tourtes de blanc manger, du beurre de May, et le mangez avec caneline, et paste de sucre 143.

Emprunt à it. *cannellina* « dolce di zucchero di forme allungata » Battaglia (dp. 14<sup>e</sup> s., DEI), lequel dérive probablement de *cannellino* adj. « fatto di cannella » Crusca. Les formes d'OuvCuis seraient à ranger sous CANNA II, FEW, 2, 206.

(127) *capilotade* n.f. « plat à base de viande cuite finement coupée alternant avec des morceaux de pâte ou de pain et cuit au bouillon »

*Pour faire Capilotade / douce* 82; 83; 157 [2, à la Table].

Le type 「*capilotade*」 (*capilotaste* Lyon 1542, dans un livre de cuisine très influencé par l'Italie, Vox 22, 409; *capilotade* dp. 1555 ds FEW 2, 277b, CAPPA) est antérieur au type 「*capirotrade*」 (env. 1580, Marnix, HerbEsp 62; Mont-Oud 1642 ds FEW l.c.). Le mot est plutôt emprunté à it. *capirodata* « plat à base de viande cuite alternant avec des morceaux de pain et cuit au bouillon », lequel viendrait du catalan (v. Wollenweider Vox 22, 409-10), qu'à esp. *capirodata* « hachis de viande » (FEW 2, 278a; BIWb; HerbEsp 62).

(128) *cervelade* n. (prob. m.) « cervelas »

*Pour faire Cervelade fin* 48; 155 [à la Table].

Graphie correspondant à une prononciation [sɛʁvɛlat] (avec <-de>, graphie hypercorrecte pour [-t]; v. supra, A.2.2), qui pourrait être aussi celle de la première attestation du mot: *cervelatz* pl. (1552 Rab, TLF). Le mot est emprunté à it. *cervellato* « espèce de saucisse de porc », ou peut-être à *cervellata* « id. »; v. FEW 2, 603a, CEREBELLUM; HopeBorrowing 180.

(129) *enragé* adj. « aux épices (d'un pâté) ».

*Pour faire pastez enragez de chair* 69; *Pour faire pastez enragez de poisson* 76; 155 [à la Table]; 156 [id.].

Dans ce contexte, *enragé* calque peut-être it. *arrabiato* « cotto in padella con spezie (detto di vivande) » Battaglia; Ø cette acception ou ce syntagme FEW s.v. PASTA et RABIES, Hu, TLF, Rob 1988.

(130) *fougeline* n.f. « sorte de dessert à base de pâte de sucre modelée en forme de noix et passée au four »

*Pour faire fougeline*. Premez de ceste paste de sucre 61; *fougeline* [texte: fongeline] 155 [à la Table].

Lecture incertaine. Italianisme? Selon l'éditeur, p. 300, « de l'italien *fogalina*, sorte de fougasse ou fouasse ». Nos recherches ne nous ont cependant pas permis de retrouver ce terme.

(131) *maquarons* n.m.pl. « sortes de pâtes alimentaires »

*Pour faire maquaron*. / Faictes de la paste d'œufs et de beurre, et faictes des grandes couvertures de paste bien tennes, et

coupez par bendes la largeur de trois doigts; *et* les coupez comme trippes, *et* les mettez boullir comme des rafioules 81.

Graphie inédite de «*macarons*», emprunté à une variante dialectale *macaroni* de tosc. *maccheroni* (dp. 14<sup>e</sup> s.); la forme s'ajoute à: *macarons* pl. (Lyon 1505, 1607; Cotgr 1611—Oud 1660), *macquerons* (1557), FEW 6, I, 65b, MAKARIA, complété par Vox 22, 437-8; v. aussi MélSéguy 1, 72, Hope Borrowing 206.

(132) *marselette* n.f. « sorte de dessert aux œufs cuit au four par petites pièces »

*Pour faire Marselette Romaine* 137; 159 [à la Table].

D'it. *morsellato* « mistura di leccornie (in partic. di frutta, di canditi, ecc.) minutamente spezzate », ou de sa variante *morsellata*, ou encore de *morselletto* « piccola quantità di cibo, che si può mettere in bocca in una sola volta » (tous Battaglia); emprunt qui ne paraît pas attesté par ailleurs, à classer dans un nouveau paragraphe sous MORSUS, FEW 6, III, 147a.

(133) *moustachole* n. (prob.f.) « sorte de pain d'épices (?) », *moustacholle*, *moustachelle*, *moustachalle*.

*Pour faire moustachole* [texte: monstachole]. [...] puis formez vos moustacholes [id.] dedans formes carees [textes: cavees] aussi grandes *et* aussi petites que les voulez avoir 56; moustachelle 155 [à la Table; correspondant à la recette de la p. 56]; moustacholle 152; les [perdris rosties] faut menger avec brun pain qui s'appelle moustachalle [texte: monstachalle] 142.

Il y a visiblement hésitation sur la forme du mot<sup>(57)</sup>. Emprunt à it. *mostacci(u)olo* « pezzetto di pasta con zucchero, spezie e altro » (dp. 1522, ItDial 13, 104; Crusca; TommBell; ItDial 13, 103-4; DELI s.v. *mósto*). Le mot est resté dans Tournai *mustašol* [pl.] « bonbons secs en forme d'as », que le FEW (21, 486b) a rangé parmi les mots d'origine inconnue. Les attestations d'OuvCuis 1604 et celle de Tournai sont à intégrer FEW 6, III, 274a, sous un nouveau paragraphe MUSTUM II 2. V. DialWall 17, 108, qui renvoie à DialBelg 23, 39.

(134) *offaelle* n.f. « sorte de chausson (aux coings) »

*Pour faire offaelle fueiltee* 77; 152 [id.]; 156 [à la Table].

Emprunt à it. *offella* « kuchen aus dinkelmehl » (dp. 1472, DEI), mot implanté au nord du domaine italoroman (cf. piém. *ofela*, lomb. *ofèla*

(57) Cf. *-ole* vs *-elle* / *-alle* (forme liégeoise du suffixe?).

«foccacina, schiacciata di pasta sfogliata»); v. Olivieri, DEI et DELI s.v. *òffa*; TommBell; Battaglia. En français, cet emprunt ne paraît connu que par mfr. *offelle* «sorte de pâtisserie» (1505, trad. de Platine, Méséguy 1, 74 et n. 49). A ajouter FEW 7, 330a, OFFELLA (qui ne connaît qu'un continuateur populaire en gruy.); Ø HopeBorrowing.

(135) *parmesin* n.m. «parmesan (sorte de fromage)»

quatre onces de parmesin raspè 48; 78 [2]; 79; 80 [3], v. citation sub (106) *vingtiesme*.

Mentions intéressantes s'ajoutant à *fromaige parmesin* (1545), seule attestation de cette forme ds FEW 7, 657b, PARMA; HopeBorrowing 214. Le texte utilise aussi la forme *parmesan* (36, 39, 79, 81, 83 [2], 86, 130, 133, 137, 152, 156 [Table]), attestée comme substantif dp. Huls 1596 (FEW l.c.; peut-être indice de régionalité) et dans *fromaige parmisan* en 1505 (Méséguy 1, 67)<sup>(58)</sup>.

(136) *poulpette* n.f. «paupiette»

*Poulpette d'esturgions* 85; 156 [à la Table].

Emprunt à it. *polpetta*, de même sens, celui-ci attesté seulement dp. 1618 par DELI; cf. *poulpettes à l'Italienne* (Marin III, 145, ds Vox 22, 88, n. 2). La forme *poupiette* n'apparaît qu'en 1691, *popiette* en 1735, *paupiette* en 1742. FEW 9, 548a, PULPA (à corriger d'après Vollenweider, Vox 22, 88, n. 2, et TLF).

(137) *racines salsifiées* lex.nom.f.pl. «salsifis»

Racines salsifiées 28.

Attestation intéressante pour la date; rien de comparable FEW 21, 128. Pour la finale <-iées>, probablement graphie hypercorrecte pour [-i:], analysé comme une finale féminine correspondant à «-iēē» (> wall. pic. «-iē»), v. supra A.2.1.

(138) *radis* n.m. «plante crucifère dont plusieurs variétés sont cultivées pour leurs racines comestibles; racine de cette plante, à saveur légèrement piquante, que l'on mange crue»

Concombre. / Radis. / Remorasse blanche et noire 29.

Première attestation de cette forme, qui a survécu (donnée dp. Cotgr 1611 ds FEW 10, 27a, RADIX II 1; TLF); *radice* dès 1507 (FEW l.c.; TLF).

(58) Cf. aussi mfr. tourtes *parmeriennes* (ca. 1395, probablement à biffer FEW 21, 476a).

(139) *rouquette* n.f. « roquette »

*Herbes qu'il faut pour / la salade. / Laitue ou cabusette. / Dragon. / Rouquette [texte: ronquette] 31-2.*

Mfr. frm. *roquette* «*Eruca sativa*» (dp. 1505, Mélséguy 1, 64; FEW 3, 242a, ERUCA) est emprunté à it. *rochetta* (1639, DEI), variante de *ruchetta* (deux attestations av. 1424 et av. 1577, DELI), v. BIWb; *rouquette* dans OuvCuis 1604 représenterait donc, comme pr. mars. *rouqueto* (FEW l.c.), esp. *ruqueta* (dp. 1611, Covarrubias, Corom<sup>2</sup>), un emprunt à la variante italienne la plus anciennement attestée.

(140) *samblette* n.f. « sorte de pâtisserie »

*Pour le fruict. / [...] / Tarte de prunes. / Samblette. / Boignolle 18; 152, v. citation sub (188) palamitte.*

Peut-être emprunté à it. *ciambeletta* «pâtisserie en forme d'anneau» (16<sup>e</sup> s., Firenzuola, Prati), dérivé de *ciambella* «id.» (dp. 1501, DELI; rattaché à lt. CYMBULA «barchetta»), duquel est emprunté mfr. *chambelle* «sorte de gâteau» (DuBell, Hu; v. Wind 170; Ø HopeBorrowing). L'hapax *samblette* d'OuvCuis aurait son correspondant dans occit. «*gimbeleta*» «pâtisserie en forme d'anneau» (d'où fr. *gimb(e)lette* Rich 1680–Ac 1932), classé probablement à tort sous SIMILA I 3, FEW 11, 622b. Un article CYMBULA serait à ajouter FEW 2, 1612.

(141) *tartoufle* n.f. « pomme de terre »

*Tartoufle boullie. Prenez tartoufle bien lavec 94; 29; 94; 95 [3]; 102; 157 [à la Table].*

Seule attestation ancienne de cette forme au sens «pomme de terre», qui constitue un emprunt à it. *tartuffoli* pl. «pommes de terre» (1596, Bauhin ds Bruneau BWall 17, 62), *taratouffli* (1601, Clusius ds FEW 13, II, 387b, TUBER).

(142) *tomaselle* n.f. « foie de veau accommodé aux œufs, au fromage râpé et aux épices »

*Pour faire Tomaselle de foye 108; 157; Foye de veau en potage, / Tomaselle, Foye de veau rosty 158 [à la Table; le mot n'apparaît pas dans le texte qui devrait correspondre, p. 117].*

Emprunt à it. *tomasella* «fegato di maiale tritato nell'omento e condito con uova, formaggio ecc.» (dp. 1585, DEI); Ø HopeBorrowing.

## 1.2. Emprunts à l'espagnol.

(143) *adobe* n.f. « marinade épicée et aromatisée où l'on conserve la viande ou le poisson », *adoube*

*Esturgion en adobe* 87; 90 [2]; 93; 100; 148; 150; 151 [3]; 156 [5, à la Table], v. citation sub (48) *pricque*; 157 [2, à la Table]; *adoube* 87, v. citation sub (36) *elebote*.

Attestation précédée par: mfr. *gigotz à la dobe* « (gigot) accommodé d'une certaine manière » (Lille 1571, HerbEsp 46); *adobbe* n.f. « marinade servant à conserver la viande ou le poisson » (env. 1580, Marnix, HerbEsp 46 = VoxRom 22, 401 = attestation datée de 1590 ds FEW 15, II, 78b, DUBBAN). Les trois premières attestations du mot étant situées dans les Pays-Bas espagnols (Lille, Bruxelles, Mons), il est préférable de le considérer comme un emprunt direct à esp. *adobo* « marinade » (dp. 1529, Vox 22, 397), cf. HerbEsp 46, que comme un emprunt à l'italien, cf. Vollenweider Vox 22, 397-418 et FEW 15, II, 79b-78a.

(144) *anchove* n. (f. ?) « anchois »

*Anchove* [*texte*: *Anchoue*]. *Pastez de bystarde* 150.

Hapax en français d'après les données de FEW (25, 7b, APHYE); probablement à lire *anchove* et à interpréter comme un emprunt local direct à esp. *anchova* (Nebrija 1495–Aut 1726, Gil Gaya; Corom<sup>2</sup>). Ø HerbEsp.

(145) *oylla podrida* n.f. « ragoût de différentes viandes cuites ensemble »

*Pour faire un pot pourry dict en Espaignolle Oylla podrida* 101.

Le statut en mention (xénisme explicite) est clair dans le texte, mais on peut rapprocher de Philippe de Marnix (« une *ollapodrida* à l'Espaignole » env. 1580, HerbEsp 97); v. FEW 7, 350b, OLLA II 2, et 8, 270, n. 4 POTTUS.

(146) *peignol(le)* n.f. « amande de la pomme de pin » (toujours employé au pl.)

*Pour faire Pignolate.* / Prenez des peignoles qui soyent bien nettoyees et suyees devant le feu, et soient un peu seiches 62; 15; 63 [4]; 69; 72; 73; 93; 103; 112; 129, v. citation sub (114) *roisin*; 142; 149; deux onces de peignolles 76; 99.

Emprunt (adapté au féminin) à esp. *peñol* (env. 1520–Aut 1726, Corom<sup>2</sup> 4, 478; forme dissimilée de *piñón*), qui ne paraît pas avoir été continué. Le moyen français a utilisé <sup>r</sup>*pignole* (1420–1581, FEW 8, 521a, PINEUS; Hu; Vallesia 8, 223). V. (147) *pignolate*. Ø HerbEsp.



(147) *pignolate* n. (prob. m.) « pâtisserie aux amandes de pommes de pin », *peignolatte*

62, v. citation sub (146) *peignol(l)e*; *peignolatte* 155 [à la Table]

Emprunt, qui ne paraît pas avoir été continué, à esp. \**piñolate*, variante (correspondant à *peñol*) de *piñonate* « croquant aux amandes »; v. (146) *peignole*. La forme standard est fr. *pignolat* « espèce de dragée ou de nougat fabriqué avec des amandes de pomme de pin » (1312–Trév 1771, FEW 8, 521a, PINEUS). Ø HerbEsp.

(148) *reale* adj. « à la royale (d'une préparation à base d'amandes et de blanc de volaille pilés; d'une sauce)

*Pour faire paste reale*. Prenez demye livre d'amandes bien pelles et estampees 64; sausle reale 149; 155 [Table].

Emploi technique de mfr. *réal* adj. « qui appartient, qui a rapport à un roi » (Brantôme; Cotgr 1611; aussi Pom 1671–1715), FEW 10, 203a, REGALIS II et n. 13. Le syntagme *saulce realle* apparaît vers 1540 dans le *Livre de cuysine tres utile & prouffitable*, f. 59 v<sup>o</sup>, 61 r<sup>o</sup> (M. Höfler, comm. pers.).

(149) *rosquille* n.f. « gimblette »

Biscuit. / Prune esteuvée. / Rosquille. / Marmelad. / Pommes crues 18; 152, v. citation sub (124) *biscotelle*.

Emprunt à esp. *rosquilla* « especie de masa dulce y delicada, formada en figura de roscas pequeñas » (dp. 1525, Corom<sup>2</sup>); béarn. *rousquilhe* « espèce de gâteau sec, gimblette » est également emprunté, de façon parallèle, à l'espagnol (FEW 10, 487a, \*ROSICARE 2; corriger le commentaire, 10, 487ab, qui ne considère qu'esp. *rosca* et pas le dérivé *rosquilla*). Ø HerbEsp.

### 1.3. Emprunt au catalan ?

(150) *bugnol(l)e* n. (prob. f.) « beignet », *boignolle*

*Pour faire paste de bugnolle ou friture* 19; Friture bugnole 152; Boignolle 18, v. citation sub (140) *samblette*.

FEW 1, 629a, \*BUNIA 3, n'enregistre pas de dérivé de ce type (-olle); Ø FEWFichier. Il pourrait s'agir d'un emprunt à esp. *buñuelo* « beignet » (dp. 14<sup>e</sup> s., Corom<sup>2</sup> 1, 696 et n. 1), mais, sur le plan formel, cat. *bunyol* (dp. 14<sup>e</sup> s., CoromCat 2, 336) constituerait un meilleur point de départ. Ø HerbEsp.

#### 1.4. Emprunt au néerlandais.

(151) *cicer* n.m. « pois chiche »

Cicer rouge 29.

Rien de semblable FEW 2, 664a, CICER; Hu. Emprunt probable à mnéerl. *cicer* (Joannes Ypermans et 1485 ds Middelned. Woordenb.), lui-même emprunté du latin.

(152) *craems vogel* n.m. « grue »

Craems vogel rosty 148; 149.

Emprunt au néerl. *kraanvogel*, attesté dans la langue source dp. 1714 seulement (WNT 8, I, 34).

(153) *heuspot* n.m. « hochepot », *huspot*

*Pour faire heuspot de veau en mesnage* 105; 9 [2]; 10; 11 [3]; 13 [2]; 14 [2]; 15; 16; 84; 127; 157 [à la Table]; *Les herbes pour les huspot ordinaires* 31.

Seules attestations de ces formes, à rapprocher de mfr. *hossepot* (1482, Molin ds FEW 16, 233a, \*HOTTISÓN), ce qui inviterait à reconsidérer l'hypothèse d'un emprunt (au moins local) à mnéerl. néerl. *hutspot* (dp. fin 16<sup>e</sup> s., Verwijs/Verdam MNW 3, 748; cf. Gam<sup>1</sup>, réfuté par Wartburg, FEW 16, 233b n. 6).

(154) *husblat* n.m. « colle de poisson »

*et* prendrez deux onces de bon husblat bien lavez, *et* les mettez boullir avec un peu de vin *et* d'eau, puis le jetterez dedans le vin, quand il est passé par le sac, cela fait la prise de la gelee 30; 30 [2]; 54.

Emprunt à néerl. *huisblad* « colle de poisson », variante, par étymologie populaire, de néerl. *huisblas* (WNT 6, 1262). A ajouter FEW 16, 258b, HUISENBLAS, article qui ne contient que frm. *houseblas* (1620, Le Grand Cuisinier, BarbierProc 1, 44).

(155) *indegouwe* n. (m.?) « fécule de l'indigotier qui donne une teinture bleu foncé tirant sur le violet »

Prennez Indegouwe [*texte*: Indegouvve] ou bleu d'Inde, *et* rompez le en piece, *et* mettez le tremper dedans du vin qu'il soit assez bleu 53.

Variante inédite de «indigō» (cf. FEW 4, 645, INDICUM; TLF), emprunt à l'espagnol par l'intermédiaire du néerlandais.

(156) *lepelaire* n.f. « spatule (oiseau) »

Lépelaire rostie 149.

Emprunt avec changement de genre à néerl. *lepelaar* (mnéerl. *lepe-laer*), de même sens (WNT 8, I, 1596; DeVriesNederl s.v.); Ø Gesch. Article à ajouter FEW 16, 463.

(157) *morquin* n.m. « sorte de dessert »

Morquin. Rosquille. Biscotelle 152.

Pour la forme, le mot rappelle mfr. *morquin* m. « cheval de couleur brun foncé » (liég. env. 1380); *mourequin* « sorte de petite monnaie » Molin, FEW 16, 564a, tous deux de mnéerl. «*moorkijn*» m. « petit more; monnaie de peu de valeur »; adj. « noir (?) (d'une étoffe) » (Verwijs/Verdam, MNW 4, 1923). Comme terme culinaire, on le rapprochera de mfr. *petit more* « nom d'un plat excellent qu'on sert à Paris » Cotgr 1611 ds FEW 6/1, 547a, MAURUS.

(158) *peper* n.m. « espèce de sauce épicée »

Faites un peper de pain blanc rosty, mettant dedans de sucre, canelle, muscade, gingembre, et faictes boullir le peper qu'il soit jaulne de saffran 94; 76; 91, v. citation sub (58) *aigredouce*; 118; 133, v. *ibid.*

Emprunt de néerl. *peper* « mets préparé avec du poivre; sauce épicée sans poivre » (dp. env. 1483, Verwijs/Verdam, MNW 6, 268; WNT 12, I, 1156)<sup>(59)</sup>.

**1.5. Emprunt à l'allemand.**(159) *reumer* n.m. « sorte de verre à vin »

un reumer de vin d'Espagne 26; 10, v. citation sub (187) *os de mouelle*; 69; 76; 86; 88; 90; 111; 121.

Emprunt à all. *römer* m. « grünes bauchiges Weinglas » (dp. 1589, Grimm 8, 1158; Kluge<sup>22</sup>); Grimm cite un fr. *reumer* en 1653<sup>(60)</sup>. Un article RÖMER est à ajouter FEW 16.

**2. Termes autochtones.**

Mots, formes ou sens rares; attestations intéressantes pour leur date.

(160) *bleu d'Inde* lex.nom.m. « indigo »53, v. citation sub (155) *indegouwe*.

Attestation à rapprocher de *inde* « indigo; fécule de l'indigotier qui

(59) Le mot est donc sans rapport avec *pepré* adj. « poivré » Cotgr 1611, dérivé savant de lt. *piper* (v. FEW 8, 554b, où on corrigera frm. en mfr.); cf. la note confuse de l'éd., p. 301.

(60) Ainsi qu'une autre forme *rumer* (1570), qui, selon WNT, 13, 720, viendrait parallèlement de flam. *rumer* (néerl. *roemer*), lui-même sans doute de l'allemand.

donne cette couleur» (dp. OldeSerres [<sup>2</sup>1603], FEW 4, 645a INDICUM); la majuscule est le signe d'une réinterprétation d'après *Indes* (NL).

(161) *bouillir* un poisson *bleu* loc.verb. «faire cuire dans un court-bouillon salé, vinaigré et aromatisé, qui donne (au poisson) la couleur bleue»

sçavoir tous les poissons qui doivent estre bouillis bleus, se cuisent avec de l'eau *et* verju, *et* sel ou vinaigre 22.

Semble précéder (*mettre* [un poisson]) *au bleu*, de même sens, connu dp. Ac 1718 (FEW 15, I, 150a, \*BLAO; TLF; Rob 1988).

(162) *cheze* n.f. «seiche»

*Pour faire pasté de cheze fresche.* /Prennez la cheze bien nettoyee 74; 75.

A la Table, on lit la forme standard: «Pastez de seiche fresche» (156). Rien de comparable à *cheze* FEW 11, 478a, SEPIA. Pour -z-, hypercorrectisme graphique, dans un parler qui neutralise l'opposition sourde / sonore au profit de la réalisation sourde de l'archiphonème, cf. supra, A.2.2.

(163) *couleur brunocre* lex.nom.m. «sorte de teinture brune»

*Pour la couleur de succe.* / Prennez pour la rouge rosette de Paris, pour la verde prenez verd de vessie, pour la jaulne couleur saffran, pour brune couleur brunocre 65.

Rien de semblable ds FEW 15/1, 307a, \*BRUN, et 7, 303b, OCHRA.

(164) *court bouillon* lex.nom.m. «court-bouillon»

puis mettez avec le gigot court bouillon *et* un peu de fleur de muscade, *et* du vin blanc, *et* le laissez bien esteuver 112.

Première attestation, précédant 1622, en emploi figuré, ds DatLex<sup>2</sup> 21.

(165) *couvert* m. «abaisse (de pâte)»

58, v. citation infra, sub *couverte*.

Sens technique apparemment inédit; cf. infra *couverte*.

(166) *couverte* n.f. «abaisse»

puis mettez ces deux couvertes en une tortiere, puis mettez le blanc menger dessus, puis prenez encore quatre couvertes *et* beurre entre deux *comme* dessus, *et* couvré [*texte*: couvre] la tourte 34-5; puis prennés la moitié de voz amandes [*estampees bien dely*], *et* faictes une couverture la grandeur d'une main [...], puis vous prendrez ce couvert mis l'un sur l'autre premiere-

ment le blanc *et* le rouge, apres ainsi suivant tant que tout soit l'un sur l'autre 57-8; 72; 77; 82 [2], v. citation sub (202) *trenchoir*; 120.

Sens technique apparemment inédit; cf. FEW 2, 1145a, COOPERIRE; Lechanteur, «*couvercle, couvert, -e, couvetoir, couverture*» dans la langue écrite à Liège aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles», DialWall 13, 92 sq. V. infra *couverture*.

(167) *couverture* n.f. (1) «couvercle de pâte sur une tarte»

pour la couverture [*de la tourte d'orge mondé à la Romaine*] faictes une couverture de paste couppée par bendes la largeur de trois doigts, *et* haschés la paste comme trippe bien delye, et semés cela par dessus, et faictes cuire, sucre et canelle dessus 45; 38, v. citation infra s.v. *esperon*; 39 [2].

(2) «abaisse (de pâte)»

puis faites des couvertures bien tennes *et* delies [...], puis mettez ces deux couvertes en une tortiere 34; 35; 37; 45, v. citation sub (1); 60, v. citation sub (104) *tenne*; 68; 77; 78; 81, v. citation sub (131) *maquaron*; 82, v. citation sub (202) *trenchoir*.

Le sens (2) découle vraisemblablement du sens (1); ils semblent tous deux inédits (cf. les références citées supra, sub *couverte*).

(168) *debat(t)re* v.tr. «mélanger (des substances) en les battant dans un liquide»

prennés cinq ou six jaunes d'œufs cruds, *et* debattés avec un peu de vin blanc 25; Prennés un dousaine des jaunes d'œufs, *et* les <d>ebattés avec un reumer de vin d'Espagne 26; 38; 75; 97; 136; *debatu* 135.

Première attestation. Les exemples de cette signification cités par FEW 1, 292b, BATTUERE, sont dialectaux: lorr. (Bar.), frcomt. (Bourn.) et romandes (SR. Blon.); cf. aussi *debattre* (le lait) (1627, TLF).

(169) *defaire* v.tr. «mélanger (des substances)», *défaire*

et les [*œufs*] battez bien dedans la paste arriere du feu tant qu'il soit bien defaict 80; 39; 40; 41; 143; *défaictes* bien votre farine avec la chair de chapon 33.

Cet emploi technique de *défaire* ne semble attesté jusqu'ici que dans le dialecte normand actuel, d'après FEW 3, 348b, FACERE.

(170) *desrompre* v.a. « délayer »

prenez demye livre de fromage de creme nouveau, *et* le desrompez bien avec trois œufs cruds 39.

Première attestation de ce sens, antérieure à *dérompre* « dissoudre (t. d'alchimie) » (Trév 1721–1771), FEW 10, 567b, RUMPERE.

(171) *espature* n.f. « spatule »

puis premés une livre de blanc sucre, *et* le fondés avec de l'eau de rose, *et* laissez boullir à perfection, tant qu'en tombant avec l'espature comme neige 139.

Forme apparemment inédite (Ø FEW 12, 151b, SPATULA), variante de *spatule* (1464; dp. Est 1549, FEW l.c.), qui se trouve aussi ds Ouv-Cuis (65 [2]).

(172) *esperon* n.m. « instrument pour trancher la pâte »

coupez la paste avec l'esperon, *et* faictes par dessus comme une traile pour la couverture 38.

Sens technique inédit, à ajouter FEW 17, 186b, \*SPORO.

(173) *esturgion* n.m. « esturgeon »

Pour faire pastez d'Esturgions 74; 84 [4]; 85 [3], v. citation sub (136) *poulpette*; 86 [4]; 87 [3], v. citation sub (143) *adobe*; 150; 151; 155; 156 [6].

Forme à ajouter FEW 17, 266b, STURIO (cf. RLiR 36, 233; Mélséguy 1, 64).

(174) *farcin* n.m. « farce aux herbes », *farsin*

Prenez des bonnes herbes de farcin, *et* les hachez bien menu [...] puis mettez le farsin sous le roignon du veau 119; farcin 102; 119.

Type lexical (FARSUS + -IMEN) qui ne semble représenté aujourd'hui que par Aussois *farsî* « plat (lait, farine, œufs) cuit au four », d'après FEW 3, 415a, FARCIRE, mais v. mfr. *farsin* / *farsim* (1505, Mélséguy 1, 65).

(175) *fonge* n.f. « espèce de champignon (bolet?) »

*Pour faire tourte de fonge.* / Prenez des fonges qui soient bien cuites, *et* les haschez comme trippes 43; 150; 151; 155 [à la Table].

FEW 3, 878a, FUNGUS I, connaît afr. mfr. *fonge* « espèce de champignon » (14<sup>e</sup> s.—Cotgr 1611; Borel 1655), mais Gdf (= Hu) ne donne que

*fonge* (1528, trad. de Platine; Ø Arveiller Mélséguy), cf. aussi *funge* (Rab, Hu); Ø TL, Li. D'après le FEW, le seul point d'oïl où le mot soit resté est Mons ds DI: en vedette, avec genre inconnu et la définition « espèce de gros champignon croissant au pied des peupliers blancs, à la chair ferme, au pédicule fort gros, non lamelleux » [= « bolet » ?] et (rég.) dans la définition de *campernouille* « fonge; espèce de champignon ».

(176) *fuilité* « qui a levé en minces feuilles superposées (d'une pâte) »

77, v. citation supra 1, s.v. *offelle*; 156 [à la Table].

Suit mfr. *gasteau fueilleté* (1566, FrMod 42, 279 ds TLF). FEW 3, 683b, FOLIUM.

(177) *gomme d'aragante* lex.nom.f. « gomme adragante »

puis ayez gomme d'aragante bien trempee en eau de rose passée par un estamine 59.

Variante formelle à ajouter FEW 13, II, 158a, TRAGACANTHA 2 a.

(178) *grand castelin* lex.nom.m. « sorte de dessert »

Grand biscuit sucré. Friture de seringe. / Crenelle de sucre. Grand castelin 152.

Serait-ce autodéonomastique de l'auteur (de Casteau) pour marquer sa création?

(179) *gros* n.m. « partie large de la lame (d'un couteau) »

et le [*esturgion*] battez avec le gros du couteau sans rompre 85.

*Gros* doit s'interpréter dans le contexte par opposition à *pointe*. Ce sens est inconnu de FEW 4, 274sq., GROSSUS.

(180) *herbe de chat* lex.nom.f. « valériane »

Anis. / Herbes de chat. / Espinasse 30.

Antérieur à *herbe de chat* « id. » Lar 1867 ds FEW 2, 519a, CATTUS.

(181) *herron de mer* lex.nom.m. « espadon »

87, v. citation sub (36) *elebote*; 156 [Table].

Attestation précédant celle de Valm 1768 ds FEW 16, 118b, \*HAI-GRO 1; cf. aussi *hairon marin* « espadon » Cotgr 1611.

(182) *jambe* n.f. « patte (d'un crustacé) »

*et les [la chair de l'écrevisse mélangée avec d'autres ingrédients] remettez dedans l'escaille de dessus, et toutes les petites jambes fricassez dans le beur, et mettez entour 88.*

Emploi apparemment isolé, à ajouter FEW 2, I, 111a, CAMBA.

(183) *jambon de Mayence* lex.nom.m. « jambon préparé à la manière de Mayence »

la moitié d'un jambon de Mayence aussi cuit à part 102; 14; 104.

Première attestation, précédant 1685, Guég ds FEW 6, I, 564a, MAYENCE, qui considère à tort cette attestation comme un hapax sans postérité (mais cf. TLF, Rob, etc.).

(184) *mirtus* n.m. « myrtus communis »

Saige. / Persin. / Mirtus. / Isope 31.

Emprunt apparemment isolé (Ø FEW 6, III, 317a, MYRTA II 1; Ø Hu) du nom latin du myrte.

(185) *muscardin* n.m. « pastille parfumée au musc »

Semez sucre dessus, *et* des muscadins de couleur 44.

Première attestation, à ajouter FEW 9, 133b, MUŠK<sup>(61)</sup>. OuvCuis 1604 emploie aussi la forme *muscardin* (36; 59, v. citation sub (103) *sus*), attestée dp. 1557 (Arveiller Z 102, 325).

(186) *neige* n.f. « crème de lait battue »; *neige se(i)che* lex.nom.f. « meringue »

*Pour faire neige.* / Prennés un pot de creme nouvelle, 4 onces de sucre, 4 onces eau de rose; prennés un petit blanc ramon comme une grosse poignee de verges, *et* battez bien fort la creme demie heure de long, puis la laisserez reposer, *et* vous voirez l'escume venante dessus comme neige 123-4; 124 [3]; 152; 158 [à la Table].

*Pour neige seiche.* / Premez six blancs d'œufs bien battus un quart d'heure de long qu'il face grosse escume; puis tirés l'escume hors, *et* battez de rechef tant que vous ayés tout hors, 139; neige seche 159 [à la Table].

(61) FEW date *muscardin* «seit ende 16. jh.», mais il s'agit de D'Aub (cf. BIWb), dans un texte à dater de 1616, v. TLF.



Attestation seulement précédée par mfr. *neige de crème* « crème battue » Rab et antérieure à frm. *crème en neige* (1737; 1767); FEW 7, 154b, \*NIVICARE. La lexie *neige seiche* est à ajouter FEW l.c.

(187) *os de mouelle* lex.nom.m. « os de moelle »

un reumer de vin blanc, ou verju, *et* du beurre, des os de mouelle de bœuf 10.

Semble précéder frm. *os à (la) moelle* (dp. 1868, FEW 6, I, 634a, MEDULLA; LarL)<sup>(62)</sup>.

(188) *palamitte* m. « moelle de palmier, comestible et à saveur sucrée »

Pasté de sucre. Samblette. / Palamitte. Marmelade en forme 152.

Variante de *palmitte* m. « id. » (dp. 1590, FEW 7, 515b, PALMA).

(189) *passemé* adj. « rayé, zébré »

Pour faire gelee passeméte 53.

Acception technique à rapprocher de frm. *passemé* v.tr. « zébrer, marquer de coups » (burl., 1661—Trév 1771); FEW 7, 715a, \*PASSARE.

(190) *pasté pouplin* lex.nom.m. « pâté de perdrix (cuite entière dans la pâte) »

Pour faire pasté pouplin 70; 148; 155 [à la Table].

Variante formelle et sens inédits de mfr. frm. *po(u)pelin*, attesté comme substantif pour désigner une sorte de pâtisserie dp. le 15<sup>e</sup> s.; FEW 9, 604b, \*PUPPA. Cf. LaChesnayCondBanqKV 121 n., où les éditeurs signalent que le poupin pouvait accompagner le gibier.

(191) *pâtisserie* n.f. « pâté (de viande ou de poisson) »

Qui traicte pour faire saulsisse de Bologne, et plusieurs sortes de pâtisserie, tant de chair que de poisson marin 46.

Sens inédit, d'après les données de FEW 5, 751a, \*PASTICIUS.

(192) *petit pain* n.m. « pain tout petit et fait avec une pâte plus légère »

mettez la [paste] sur le papier comme petit pain 21; 62 [2]; 63.

Deuxième attestation de cette lexie complexe<sup>(63)</sup>, suivant 1540 ds FEW 7, 544b, PANIS et faisant le relais avec les attestations lexicographiques postérieures (Rich 1680—Trév 1771; dp. Moz 1812, FEW l.c.).

(62) Pour *de*, cf. *Tarte de pommes*, [...] *Tartes de prunes* 18.

(63) Classée dans les syntagmes par TLF, s.v. *pain*.

- (193) *pistachine* n.f. « dessert à base de pistaches »

*Pour faire Pistachine* 63; 152; 155 [à la Table].

Ø FEW 8, 597a, PISTACIUM.

- (194) *rafanus* n.m. « radis noir », *raphanus*

racine de rafanus estampee 87; 107; 120; 127; raphanus 15, v. citation sub (75) *pastenade*.

FEW 10, 65a, RAPHANUS II 1, n'enregistre que des emprunts adaptés, jusqu'à Cotgr 1611.

- (195) *reins* n.m.pl. « filets (d'un poisson) »

puis prenez les reins des bochos dehors 24.

Acception dérivant probablement du sens de « dos » pris par «*rein(s)*» dans de nombreux parlars (FEW 10, 250-1, REN I 2; cf. aussi TL 8, 656), notamment Liège *rē* ALF 419 p 194, liég. *rin*, etc., mais aussi art. *reins* pl.

- (196) *rosette de Paris* lex.nom.f. « sorte de teinture rouge »

Notés qu'il faut que la moitié des amandes soit faite rouge avec rosette de Paris 57-8; 65, v. citation sub (163) *couleur brunocre*.

Lexie complexe à ajouter FEW 10, 481a, ROSA, où se trouve *rosette* « sorte d'encre rouge [...] servant pour les titres des livres » (dp. Cotgr 1611).

- (197) *rouge* adj. « roux (d'une sauce) »

faictes une saulse de pain blanc rosty qui soit bien rouge sans bruler 74.

Ajouter ce sens à mfr. *rouge* « roux (cheval) » (1551, Goub), frm. *rouge* « très roux (cheveux) » (dp. Ac 1798), FEW 10, 532b, RUBEUS.

- (198) *scarlay* n.f. « salvia sclarea »

Les herbes qu'il faut pour faire des verdes votes. / Valerian. / Mente. / Scarlay. / Butonne. 30.

Hapax. Les formes galloromanes (de type «*sclarée*») procèdent, directement ou par l'intermédiaire de mlt. [\*]*sclareia*, de lt. HASTULA REGIA, FEW 4, 394a. La métathèse des consonnes -l- et -r- est commune à *scarlay* et à it. *scarlegia*, tosc. *scarlèia*, all. *scharlei* (d'un prototype mlt. [\*]*scarleia* Kluge).

(199) *seulette* n.f. « petite sole »

Seulette en adobe. 151 [à la Table].

Forme inédite d'après les matériaux de FEW 12, 43b, SOLEA.

(200) *toile* n.f. « toilette (de porc ou de veau) », *toille*

prennez une toile de porc [...], et apres vous tournerez la toile à l'entour du gigot qu'il soit bien couvert 111; 111 [2]; toille 12; 114-5; 117; 118; 119; 129 [2].

Mot enregistré par la lexicographie du français d'Est 1538 à Wid 1675; les représentants actuels de ce type sont dialectaux (attestations sporadiques de la Mayenne à Belfort, ainsi qu'en francoprovençal et en occitan), d'après FEW 13, I, 161b-162a, TELA.

(201) *tonine* n.f. « thon »

Tonine bouillie 92; 92 [2]; 93 [5]; 157 [3; à la Table].

Dernière attestation: afr. *tonine* f. « thon » Rs, mfr. *tonnine* (1567, Jun 81; OldeSerres), *thunnine* StephNom 1547 ds FEW 13, I, 318b, THYNNUS et n. 1.

(202) *trenchoir* n.m. « tranche de pain sur laquelle on découpe la viande »

vous ferez des couvertures de paste la rondeur d'un trenchoir, et fricassez dans le beurre, puis voz prendrez une des couvertes, mettez la dedans ung plat, puis vous mettrez de la chair deux ou trois pieces 82; 60; 124.

Dernière attestation française de ce sens (1388—Palsgr 1530 ds FEW 13, II, 281b, \*TRINICARE), qui survit dialectalement dans Metz *trinchu* « tranche de pain », FEW l.c.

(203) *turbote* n.m. « turbot »

87, v. citation sub (31) *elebote*; 151.

Forme inédite (à ajouter FEW 17, 395b, \*PORN-BUTR), qui confirme la prononciation en [-ot] de la finale (celle-ci établie indirectement par les emprunts au fr. que sont angl. *turbot* etc.).

(204) *yprocas* n.m. « vin sucré où l'on a fait infuser de la cannelle »

puis ayez des sacs de blanc drap comme on passe l'yprocas 50.

Forme inédite à rapprocher de frm. *yprocat* (norm. 1629, Roy 172), FEW 4, 429b HIPPOKRATES<sup>(64)</sup>.

Liège.  
Strasbourg.

Marie-Guy BOUTIER  
Jean-Pierre CHAMBON

### Index des mots étudiés

adobe, adoube 346; adonc 303; agnoilen, agnolin 340; aigre-douce, aigre et doux, douce et aigre 319; aime 325; anchove 346; animelle 341; anisse 327; aragante, v. gomme; arrière de 309; arrouser 322; artisseau 319; au mytant de 303.

bacha 326; badraye, badree, v. tourte; barbanoise 327; begasine 309; begasse 309; biet 338; biscotelle 341; blan(c) fer 303; blanche fleur, v. fleur; bleu d'Inde 349; bochos 335; boignolle, v. bugnol(l)e; bouillir bleu 350; bo(u)ras 309; brenne 318; bresle 304; broquette, brocquette 310; brunocre, v. couleur; bugnol(l)e, boignolle 347.

cabusette 310; cafiade 341; caneline, canaline 341; capilotade 342; caracol(l)e 310; carentine, v. corentine; castagne, castaigne 311; castelin, v. grand castelin; cervelade 342; champion 311; chaud-eau 311; cheze 350; chou de Savoye 328; cicer 348; cirope, cirobe 328; clausson, clousson 329; coigne, v. poire de coigne; corentine, carentine 329; couleur brunocre 350; counin 304; courir 329; court bouillon 350; couvert 350; couverte 350; couverture 351; craems vogel 348; crane 330; creme frite 358; crenelle 358; crener 312.

dade 320; debat(t)re 351; debout 312; defaire, défaire 351; desrompre 352; douce et aigre, v. aigre-douce; douziesme 330; dragon 312.

elebote 313; enfumer, enfumé 330; enragé 342; eplingue 318; erette 320; escumette 313; espature 352; especes 313; esperon 352; espinasse 322; esturgion 352.

farcin, farsin 352; febve de Rome 313; fenouille, funeuille 323; filet 323; fleur, fleurs de rys, blanche fleur 318; floyon 335; fonge 352; fougeline 342; fourboullir, fortboullir 320; fresche 314; frui(c)tage 335; frument 331; fueilté 353; funeuille, v. fenouille.

gaille 314; gaufle 321; geneuf 336; genevre 339; gomme d'aragante 353; grand castelin 353; gros 353; grusalle 331.

(64) Termes obscurs: *crenelle* n.f. « sorte de dessert » (152, v. citation sub (178) *grand castelin*), cf. note peu convaincante de l'éditeur, p. 306; — *creme frite* lex.nom.f. « sorte d'appareil pour couvrir une tarte » (37, v. citation sub (83) *barbanoise*).

haché 314; hachée 323; herbe de chat 353; herron de mer 353; heuspot, huspot 348; hostie, v. ostie; husblat 348.

indegouwe 348; jambe 354; jambon de Mayence 354; jus 304.

lepelaire 349; loigne 304; lombardeau 338; lousse, louse 315; loyant 315.

manche 323; maquarons 342; marselette 343; marsepain 336; mattons 305; mirtus 354; moitié, moitye 315; morquin 349; moulle, mouille 321; moustachol(l)e, moustachelle, moustachalle 343; mulette 321; muscade, v. noix; muscadelle 336; muscadin 354.

neige, neige se(i)che 354; noix muscade 324; nouveau, nouveau 326; noyau 316.

offaelle 343; orege, orega, orego 331; os de mouelle 355; osseaux 316; ostie, ostye, hostie 326; oylla podrida 346.

paelle 324; palamitte 355; papin 305; parboullir, pourboulir 332; parmesin 344; passémenté 355; pasté pouplin 355; pastenade 324; pâtisserie 355; pecqué 339; peignol(l)e 346; peignolatte, v. pignolate; peper 349; persin 305; petit pain 355; pierre 332; pignolate, peignolatte 347; pistachine 356; poire de coigne 325; poire de coin(g), poirre de coing 305; poleur, polieu 340; pouille 306; pouille d'Inde 306; pouille de bois 332; poulpette 344; pouplin, v. pasté; pourboulir, v. parboullir; pricque 316.

racines salsifiées 344; radis 344; rafanus, raphanus 356; rafioule 337; ramon 306; reale 347; reins 356; remorasse, remorasque 332; res(s)uyer 306; restroitir 333; reumer 349; roisin 337; rosette de Paris 356; rosquille 347; rouge 356; rouquette 345.

sahou 338; saige, sage 317; salsifiées, v. racines; samblette 345; samon 333; satin 317; sayen 307; scarlay 356; seiche 327; serenne 307; servylle 322; seulette 357; seurelle romaine 308; sopine 338; soupit(t)e 307; speriche 333; stamper 334; succades, suc(c)ades liquides, succade seche 307; suer, suyer 317; surelle 308; sus 334.

tartoufle 345; tenne, tendre 334; toil(l)e 357; toilette 308; tomaselle 345; tonine 357; tortelet 335; tourte badraye, tourte badree 319; tout outre 317; traille 318; trenchoir 357; turbote 357.

vingtiesme 335; vote 308; yprocas 358.















