

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 33 (2009)

Artikel: Les recettes inédites du moulin Courbat, à Buix
Autor: Lehmann, Charles-André
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064495>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Les recettes inédites du moulin Courbat, à Buix

Buix possérait déjà son moulin à l'époque médiévale, sur lequel nous ne connaissons que très peu d'éléments.

Pierre Corbat de Fregécourt, né en 1662 (par la suite Courbat) est arrivé à Buix en 1678 et s'est marié avec Anastasie Meusy, originaire de Buix¹. Ainsi naissait cette famille désormais originaire de Buix. A partir de cette date, tous les meuniers ont été des descendants de Pierre et Anastasie Corbat-Meusy.

Ainsi, ce ne sont pas moins de sept meuniers qui se sont transmis cette maison.

Liste des meuniers de 1678 à 1929

Pierre Corbat, 1662-1712, marié à Anastasie Meusy, de Buix;
Jean Corbat, 1683-1742, marié à Marie Anne Stouff, de Florimont;
Jean Pierre Corbat, 1719-1805, marié à Madeleine Galeuchet, de Courtemaïche;
Jean Pierre Félix Courbat, 1744-1798, marié à Catherine Crelier, de Bure;
Pierre Joseph Courbat, 1790-1854, marié à Catherine Prongué, de Buix;
Pierre Joseph Victor Courbat, 1812-1874, marié à Marie Courvoisier, de Faverois;
Pierre Joseph Victor Courbat, 1847-



Le moulin de Buix vers 1900. 2^e depuis la droite : Joseph Courbat (1847-1929), 3^e : Marie Courbat-Theurillat (1856-1917).

1929, marié à Marie Theurillat, de Montignez.

Le dernier ayant été meunier fut Joseph Courbat, né en 1847 et mort en 1929.

Joseph et son frère Xavier firent leurs écoles au petit séminaire de Lachapelle-sous-Rougemont (Territoire de Belfort). Xavier ayant écarté son désir de devenir prêtre (les Courbat ont «fourni» sept prêtres du XVIII^e siècle à 2009) devait reprendre l'exploitation

du moulin, mais il décéda subitement à l'âge de 20 ans. C'est donc Joseph qui reprit le moulin laissé par son papa. Il unit sa destinée à Marie Theurillat, fille de Jacques, de Montignez, le 16 novembre 1880. Trois enfants naquirent de cette union: Marie en 1881 (mariée à Louis Laurent (1875-1912), Mathilde en 1884 (restée célibataire) et Pierre Joseph Xavier en 1892. Malheureusement, le petit dernier décéda en décembre de la même

¹ L'Hôt à N° 13, «Les anciens vignobles de Buix», Philippe Froidevaux, 1989, page 18.

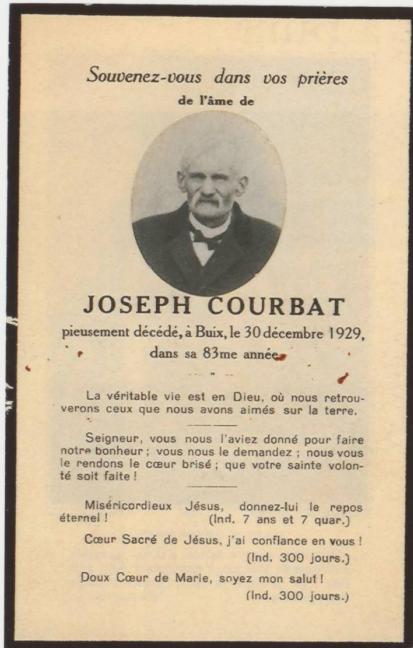
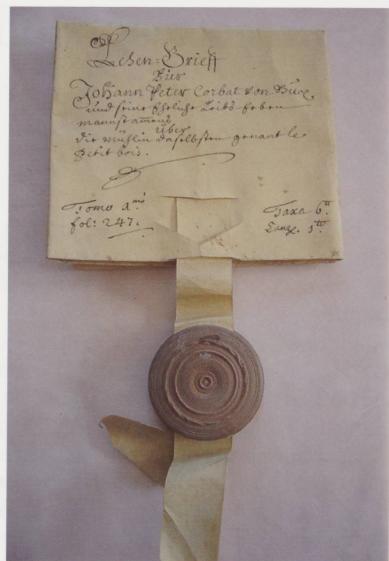
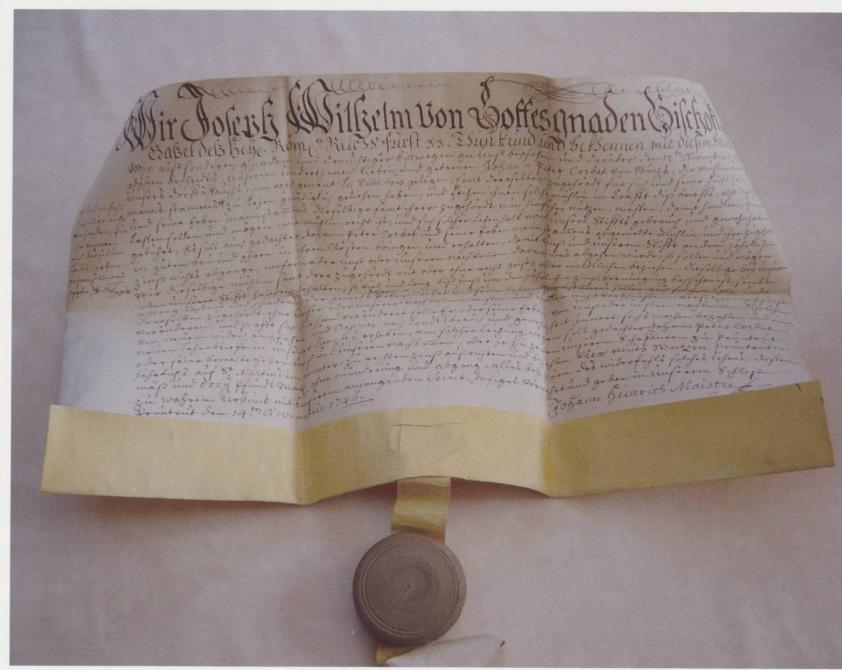


Image mortuaire de Joseph Courbat, dernier meunier de Buix.

année. Très certainement, Joseph, ne voyant pas de descendant pour reprendre le moulin et accusant une baisse des travaux de meunerie, cessa ses activités à la fin du XIX^e siècle. Dès cette période, il se consacra à l'agriculture, suivi par son petit-fils Georges Laurent (1910-1981), son arrière-petit-fils Louis Laurent (1946-2004) et actuellement son arrière-arrière-petit-fils Nicolas Laurent.

Cette bâtie est dans les mains de la même famille depuis plus de trois cents ans, comme en témoigne la lettre de patente de 1746 ci-contre.





Le moulin avant rénovation, en avril 1969. Photo Robert Prongué.

Le moulin

Le bâtiment actuel a été reconstruit, au début du XIX^e siècle, sur des fondations plus anciennes. Le linteau de la porte témoigne de cette restauration en indiquant le millésime de 1818 et les initiales du maître d'œuvre, en l'occurrence Pierre Joseph Courbat Buix (PJCB).

L'intérieur du moulin d'aujourd'hui est encore imprégné du style de cette restauration de 1818: escalier en chêne avec rampe découpée, plafonds en stuc avec pour certains de magnifiques motifs de fleurs, boiseries, etc. La plus grande pièce de la maison, avec sa cheminée, a peut-être servi de décor lors des repas familiaux au XIX^e siècle. Par contre, cette même pièce a, durant la période du Kultur-

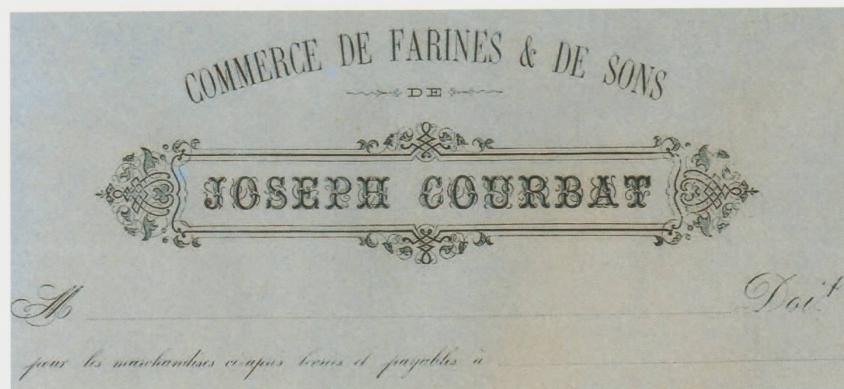
kampf, servi de lieu de culte aux catholiques de Buix qui ne pouvaient plus utiliser l'église du village.

Malheureusement, du moulin d'avant cette restauration, nous ne savons que peu de choses, sauf que la

maison était plus basse qu'actuellement.

Durant presque tout le XIX^e siècle, le moulin a été en activité, faisant la farine et pressant l'huile pour les gens de la région.

Un courrier de la Fabrique de bluterie & articles de meunerie Charlas Frères à Lyon, du 14 mai 1864, indique qu'une nouvelle bluterie a été commandée pour le Moulin de Buix au prix de 78 francs français. Un autre courrier, daté de 1867, nous apprend que le jour de foire (à Porrentruy?), le meunier vendait 10 à 12 sacs de farine. Des lettres de voiture datées des années 1873 et 1879 prouvent que le meunier d'alors faisait également venir du blé de France (Issoire, Marseille, Belfort) par chemin de fer, et qu'il allait chercher cette marchandise en gare de Delle.



Une vache sauvage. — Le *Jura* rapporte ce fait singulier : Lors de l'incendie du moulin Courbat, à Buix, le 31 juillet dernier, une génisse de 2 ans s'est sauvée, effrayée, et n'est plus rentrée au village. Elle vit dans les forêts des environs ; on l'aperçoit à proximité de Boncourt, de Montignez ou de Courseilles, mais il est impossible de la rejoindre. Aussitôt qu'elle se voit suivie, elle s'enfuit avec une vitesse surprenante et une agilité de vrai fauve. Elle a d'ailleurs l'oreille très subtile, perçoit le moindre bruit de pas, le froissement

des feuilles et se dérobe à la moindre alerte, sans que depuis deux mois et demi de vie sauvage, il ait été possible de l'approcher. De jour, elle se blottit de préférence dans les fourrés les plus épais des forêts et la nuit lui sert pour se fourrager dans la campagne. Il y a quelques jours qu'on l'aperçut dans la forêt près de Montignez et on voulut la tuer d'un coup de feu ; mais soit maladresse du tireur, soit tenacité de la peau de l'animal, l'entreprise meurtrière n'eut d'autre résultat que d'effaroucher davantage encore l'infâme.

Déjà, des agriculteurs se plaignent des dégâts que cette génisse commet la nuit, dans les champs, de sorte que le propriétaire se verra bientôt forcé d'avoir recours à nos Nemrods, pour abattre ce gibier de marque.

Le 31 juillet 1892, un incendie détruisit les granges attenantes au moulin, par chance sans toucher gravement la maison. Le journal *La Liberté*, du 2 août 1892, reprenant une information du journal *Le Jura*, cite une anecdote concernant une vache devenue folle lors de cet incendie.

La grange et les écuries actuelles ont été reconstruites en 1894, selon le permis de construire daté du 29 août 1894.

Durant le début du XX^e siècle, la maison n'a pas subi de très grands changements sauf pour ce qui concerne l'installation de l'électricité en 1912, selon la facture retrouvée.

Malgré la mise hors service des installations de meunerie (et certainement de huilerie) à la fin du XIX^e siècle, la quasi-totalité de la machinerie, les meules, etc. ont été heureusement conservées jusqu'à nos jours. Les écluses sont toujours existantes ainsi que le moyeu de l'ancienne roue à aube démolie à la fin des années 1950, en raison de sa vétusté.

Les dernières rénovations importantes sous l'impulsion de Louis Laurent datent de 1987-1989 durant lesquelles la toiture a été refaite en petites tuiles anciennes. Les façades ont retrouvé le crépi et la couleur que la maison devait avoir en 1818, selon des traces mises au jour lors de la restauration. La remise en valeur de l'immeuble s'est achevée par la réfection des volets qui ont été repeints en gris comme la corniche d'avant-toit où subsistaient des traces de peinture de cette couleur. Par la même occasion, la maison a été classée monument historique.



Les écluses (sur la page ci-contre) et la rive du moulin, en l'état actuel. Photos Dominique Voirol.



Le moulin rénové, côté vigne.





Les assiettes représentées ici sont deux des 45 assiettes en étain qui figurent dans l'extrait du partage ci-après : L'assiette au premier plan est marquée aux initiales d'Anastasie Courbat née Meusy (1662-1729).

Le meunier à table

Durant la première partie du XIX^e siècle, les meuniers devaient passer de bons moments à table. En effet, un acte de partage notarié daté du 28 janvier 1853 nous apprend que Pierre Joseph Courbat (1790-1854) léguait à ses six enfants (deux sont décédés avant ce partage) une incroyable liste d'objets culinaires². Pas moins de 45 assiettes et 10 plats en étain, 230 as-

siettes en faïence et 120 serviettes peuvent être dénombrés dans ce partage.

Extrait du partage No 7873 du 28 janvier 1853, par devant M^e Béchaux, Porrentruy.

Partage de la communauté universelle qui a existé entre M. Pierre Joseph Courbat, meunier et Dame Catherine née Prongué sa femme, de Buix. Il fut procédé à l'inventaire des biens en possession de la communauté universelle qui a existé entre M. Courbat Père et sa femme par acte reçu du no-

² Minutes de M^e Béchaux du 10 décembre 1852 au 15 mars 1853, partage du 28 janvier 1853, No 7873.

taire soussigné les trente novembre et le trois décembre mil huit cent cinquante-deux, enregistré.

Furent présents :

1. M. Pierre Joseph Courbat père, meunier, agissant à la cause de la communauté universelle partageable par moitié qui a existé entre lui et Madame Catherine née Prongué, sa femme, décédée à Buix le dix huit septembre dernier, au terme de leur contrat de mariage passé devant M^e Crelier, alors notaire à Bure, le onze juin mil huit cent neuf, enregistré.
 2. M. Joseph Courbat fils, meunier
 3. M. Jean Baptiste Courbat, cultivateur
 4. M. Victor Courbat, cultivateur demeurant tous à Buix
 5. M. Joseph Hugly, cultivateur demeurant à Boncourt, agissant en qualité de tuteur légal de Joseph et Marie-Anne Hugly, ses deux enfants, encore mineurs issus de son mariage avec Madame Catherine née Courbat sa femme défunte.
 6. Madame Marie Jeanne Courbat, veuve du sieur Alexis Jolidon en son vivant cultivateur au dit lieu.
- Agissant tant en son nom personnel que comme fondée de pouvoir de sa sœur Madame Généreuse Courbat, sœur ursuline au couvent de Porren-*

truy où elle demeure sous le nom de sœur Philomène (...)

Partage entre les six enfants de M. Courbat

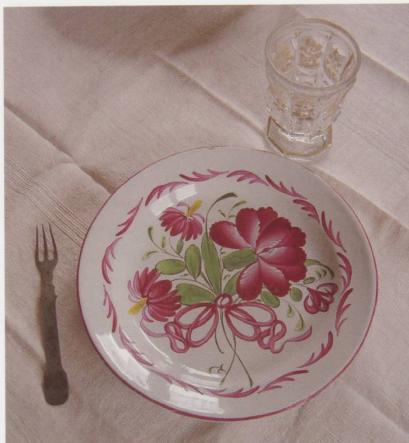
1. Part aux deux enfants de M. Hugly

Divers champs, prés, numéraire, créances...

Mobilier

Une armoire à deux battants en chêne, estimée à cinquante francs, un prie-dieu à cinq francs, une commode à trois francs, une table à deux francs, une malle à un franc, cinq chaises à cinq francs, deux douzaines de serviettes à douze francs, douze draps de lits à trente-huit francs, trois taies de lits et trois taies de traversin à 14 francs, trois taies de traversin blanches à 4,50 francs, douze nappes à 18 francs, cinq sacs à 25 francs, une paire de grands rideaux de fenêtres et trois autres plus petits à 6 francs, une paire de rideaux de lits à 12 francs, trois livres de fil de chanvre et d'étoupe à trois francs, treize essuie-mains à 6 francs, une couverture piquée à 15 francs, un lit en plume à 12 francs, cinq chemises de femmes à 12,5 francs, dix tabliers de cuisine à cinq francs, douze mouchoirs de poche à 6 francs, deux tabliers en mérinos à 5 francs, trois mouchoirs de cou à 6 francs, une glace à sept francs, une horloge à

39 francs, un matelas à 15 francs, seize cadres à 15 francs, deux cafetières à 3 francs, un crucifix à 0,50 franc, dix cuillères et fourchettes à 0,85 franc, neuf assiettes et deux plat en étain à 9 francs, quarante-six assiettes en faïence à 4,50 francs, une cassée en cuivre à deux francs, une poutière³ et une fourchette à pot à 1,50 franc, vingt bouteilles noires à trois francs, une carafe à 1 franc, un fourneau en fonte à 12 francs, deux livres et demie de chanvre peigné à deux francs.



Une des 230 assiettes en faïence du meunier.

³ Poutière n. f. pochon n. m. (mot suisse : louche) *Glossaire du patois*, Jean-Marie Moine, SJÉ, 2003 «El è maingie doûnes poutieres de sope.» Il s'agit en fait d'une louche à long manche et de forme tronconique servant à aller puiser l'eau chaude dans les grandes bassines.

2. Monsieur Joseph Courbat fils

Divers champs

Mobilier

Une armoire à deux battants en chêne, une commode en cerisier, une armoire en sapin, cinq chaises, vingt-quatre serviettes, douze draps de lits, trois taies de lits, trois taies de traversin, trois autres taies de traversin blanches, douze nappes, une grande paire de rideaux de fenêtres et trois paires plus petites, une paire de rideaux de lits, trois livres de chanvre et d'étoupe, treize essuie-mains, une couverture piquée, un lit en plume, dix tabliers de cuisine, cinq sacs, cinq chemises, 12 mouchoirs de poche, deux tabliers en mérinos, trois mouchoirs de (?), un secrétaire en noyer surmonté d'une bibliothèque, une armoire à quatre battants, un matelas, une table, une paire de rideaux de lits avec une tringle et une paillasse, une nativité, un parapluie, un dévidoir, 16 cadres, une seringue, un crucifix, dix-sept cuillères et fourchettes, neuf assiettes et deux plats en étain, quarante-six assiettes en faïence, une cassé, une poutière³ et une fourchette à pot, 20 bouteilles noires, une carafe, un potager un fourneau en fonte avec les corps, deux livres et demie de chanvre peigné.

3. à Madame Marie Jeanne Courbat veuve de M. Jolidon.

Prés, champs, créances, numéraire

Mobilier

Un pliant, une armoire, une baignoire en bois, une armoire en chêne, une commode, cinq chaises, deux douzaines de serviettes, douze draps de lits, trois taies de lits et trois taies de traversin, trois autres taies de traversin, 12 nappes, une grande paire de rideaux de fenêtres, et trois autres paires plus petites, une paire de rideaux de lits, trois livres de fil de chanvre et d'étoupe, treize essuie-mains, une couverture piquée, un lit en plume, dix tabliers de cuisine, cinq sacs, cinq chemises de femme, douze mouchoirs de poche, deux tabliers en mérinos, trois mouchoirs de cou, un canapé un dévidoir, une nativité, un parapluie, seize cadres, une bassinoire, un crucifix, dix-sept cuillères, neuf assiettes et deux plat en étain, quarante six assiettes en faïence, une cassée, une poutière³ et une fourchette à pot, vingt bouteilles noires, une carafe, un fourneau en fonte, deux livres et demie de chanvre peigné.

4. à Madame Généreuse Courbat, sœur Ursuline

Prés, champs, créances, numéraire pas de mobilier



Service en porcelaine acheté entre 1890 et 1912.

5. à Monsieur Victor Courbat

Prés, champs, créances, numéraire...

Mobilier

Une armoire à deux battants en chêne, une commode, cinq chaises, deux douzaines de serviettes, douze draps de lits, trois taies de lits et trois taies de traversin, trois autres taies de traversin blanches, douze nappes, une grande paire de rideaux de fenêtres, et trois autres paires plus petites, une paire de rideaux de lits, trois livres de fil de chanvre et d'étoupe, treize essuie-mains, une cuvette piquée, un lit en plume, dix tabliers de cuisine, cinq sacs, cinq chemises, douze mouchoirs de poche, deux tabliers en mérinos, deux mouchoirs de cou, une glace, une armoire en chêne, un fauteuil, un parapluie, seize cadres une seringue, un crucifix, dix-sept fourchettes et cuillères, neuf assiettes et deux plats en étain, quarante-six assiettes en faïence, une cassée, un bassin en cuivre, une poutière³ et une fourchette à pot, vingt bouteilles noires, une carafe, un fourneau en fonte, deux livres et demie de chanvre peigné.

vingt bouteilles noires, une carafe, un fourneau en fonte, deux livres et demie de chanvre peigné, un coffre, un tonneau, un bois de lit, deux habilllements de femme.

6. à Monsieur Jean Baptiste Courbat

Divers champs, prés, numéraire...

Une armoire en chêne à deux battants, une commode à huit francs, une armoire en sapin, cinq chaises, deux douzaines de serviettes, douze draps de lits, trois taies de lits et trois taies de traversin, trois autres taies de traversin blanches, douze nappes, une grande paire de rideaux de fenêtres, et trois autres paires plus petites, une paire de rideaux de lits, trois livres de fil de chanvre et d'étoupe, treize essuie-mains, une couverture piquée, un lit en plume, dix tabliers de cuisine, cinq sacs, cinq chemises, douze mouchoirs de poche, deux tabliers en mérinos, deux mouchoirs de cou, une glace, une armoire en chêne, un fauteuil, un parapluie, seize cadres une seringue, un crucifix, dix-sept fourchettes et cuillères, neuf assiettes et deux plats en étain, quarante-six assiettes en faïence, une cassée, un bassin en cuivre, une poutière³ et une fourchette à pot, vingt bouteilles noires, une carafe, un fourneau en fonte, deux livres et demie de chanvre peigné.



Costume datant de l'époque où le meunier avait du personnel, en particulier pour le service. Une des pièces du moulin porte toujours le nom de «chambre des bonnes».

Passons à la cuisine

Nous avons vu plus haut quels étaient les ustensiles culinaires et le décor que pouvait avoir le moulin vers 1850, maintenant tournons-nous vers la cuisinière afin qu'elle nous explique ses recettes.

Note de la rédaction

Un petit carnet (format 11x16 cm) dont les feuillets sont maintenus ensemble par une épingle a été retrouvé dans les archives de la famille Courbat. Il contient une septantaine de recettes dont une bonne dizaine sont malheureusement très lacunaires du fait de la détérioration du support, le temps et les souris ayant fait leur œuvre!

Après lecture, il est apparu que les recettes présentent de nombreuses difficultés pour le lecteur. Certaines d'entre elles concernent le domaine lexical, d'autres celui des poids et mesures; enfin, les énoncés mêmes des recettes laissent souvent le lecteur perplexe.

La publication de ces textes devenait dès lors problématique. Confrontée à ces difficultés, la rédaction, en accord avec l'auteur, a choisi de confier le carnet de recettes à la lecture critique de Georges Wenger, cuisinier au Noirmont et expert reconnu en matière de patrimoine culinaire régional et international. Il a non seulement levé bon nombre d'interrogations, mais il a également émis quelques hypothèses très intéressantes concernant ce recueil. Qu'il soit grandement remercié d'avoir accepté de consacrer un temps certain à ces recherches.

Ainsi, il apparaît que les recettes présentes dans le livret ne forment pas un ensemble cohérent, ni par la forme de leur énoncé, ni par la tradition culinaire à laquelle elles se rattachent, non plus que par l'époque présumée de leur création. En conséquence, Georges Wenger voit dans ce document le regroupement de recettes aux origines éparses (feuilles volantes, tradition orale, autres ?) écrit en une seule fois (la graphie générale en témoigne indubitablement) et par une personne pas forcément très au

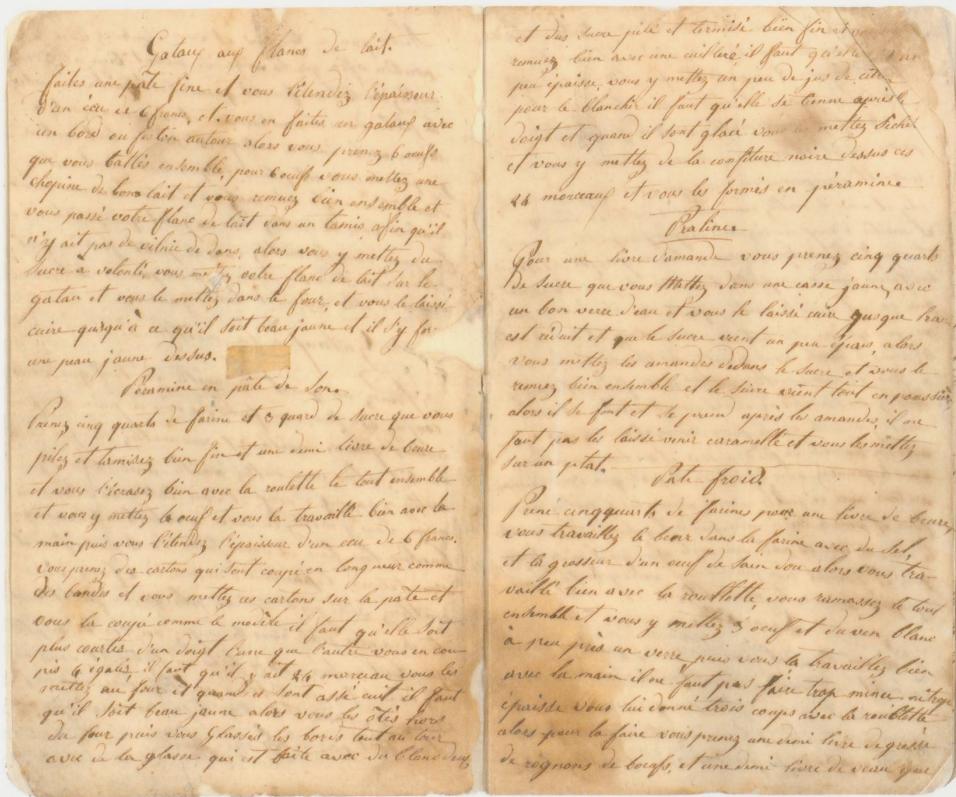
fait de l'art culinaire comme le montrent certains énoncés culinairement incohérents. Dès lors une datation de ce carnet est très hasardeuse, mais en tout cas pas antérieure au premier quart plus probablement vers le milieu ou les trois quarts du XIX^e siècle. On peut aussi constater, et cela n'étonnera personne au vu de la localisation géographique du moulin, que l'origine des plats proposés est essentiellement jurassienne, comtoise ou alsacienne. Quelques-uns se rattachent plus directement à la tradition française classique, d'autres à une tradition germanique plus générale que l'alsacienne.

Partant des observations de Georges Wenger, la rédaction a donc décidé de la ligne suivante pour la publication du contenu du livret:

- toutes les recettes du carnet n'ont pas été retenues ; un certain nombre d'énoncés consistant plus en aide-mémoire qu'en véritable recettes, une bonne partie d'entre ceux-ci ont été supprimés, de même que quelques éléments par trop incohérents.

- tous les textes publiés font l'objet d'un traitement sur deux colonnes : à gauche, l'énoncé dans sa graphie originale, sans modifications, les lacunes éventuelles mentionnées par [...] ; à droite, les commentaires de la rédaction, de Georges Wenger et, pour certaines recettes réalisables, un texte adapté aux usages contemporains lorsque cela paraît utile.

Cette manière de faire permettra au lecteur de prendre connaissance des énoncés dans leur saveur originale et, en même temps, dans la mesure du possible de les comprendre et, pourquoi pas dans quelques cas, de passer une phase active en cuisine !



Fac-similé de deux des vingt pages du carnet avec recettes de «Gâteau au flancs de lait», «Péramine en pâte de son», «Pralinés» et «Pâté froid».

Gâteau à la moelle

Prenez un quart de moelle de bœuf que vous coupez bien fine, vous faites des miettes de pain bien fines autant que de moelle, et vous mettez tremper dans du lait, alors vous mettez la moelle avec et vous y mettez 3 jaunes d'œufs et vous battez les blancs en neige, vous y mettez du sucre à volonté et des amandes hachées bien fines et vous faites de la pâte fine et vous l'étendez de l'épaisseur d'un écu de six francs. Vous mettez votre pâte sur une plaque de fer et le reste de votre pâte vous le coupez au bord de la plaque, tout autour vous faites un feston et vous mettez dans le four ou dedans une tourtière avec du feu dessus et dessous, il faut qu'il cuise longtemps, il ne faut pas le laisser brûler.

Un quart: unité de mesure correspondant environ au quart d'une livre (livre de Porrentruy: 500,37 g en 1789).

Une tourtière: récipient comparable à une daubière et dont le couvercle permettait de placer des braises dessus. Le couvercle de la daubière est conçu de telle manière qu'on puisse fermer le récipient hermétiquement alors que celui de la tourtière autorise l'échappement de la vapeur.

Gâteau au flan de lait

Faites une pâte fine et vous l'étendez l'épaisseur d'un écu de six francs, vous faites un gâteau avec un bord festonné alors vous prenez 6 œufs que vous battez ensemble, pour 6 œufs vous mettez une chopine de bon lait et vous remuez bien ensemble. Vous passez votre flan de lait dans un tamis afin qu'il n'y ait pas de vilnie dedans. Alors vous y mettez du sucre à volonté, vous mettez votre flan de lait sur le gâteau et vous le mettez dans le four et vous le laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit beau jaune et il s'y forme une peau jaune dessus.

Ici le mot *vilnie* est utilisé pour indiquer qu'on a éliminé le germon des œufs et autres impuretés. A noter que la même opération est décrite dans la recette de la tête au chocolat mais sans utiliser le terme *vilnie*, ce qui accrédite la thèse des origines diverses des recettes.

Faites une pâte fine (brisée ?) et étendez-la jusqu'à obtention d'une épaisseur moyenne. Vous faites un gâteau avec un bord festonné, puis vous prenez 6 œufs que vous battez ensemble avec env. 5 dl de bon lait et vous remuez bien ensemble puis vous y mettez du sucre à volonté. Vous mettez alors votre flan de lait sur le gâteau et vous le mettez dans le four et vous le laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit beau jaune et il s'y forme une peau jaune dessus.

Péramine en pâte de son

Prenez 5 quarts de farine et 3 quarts de sucre que vous pilez et tamisez bien fin et 1 demi-livre de beurre et vous l'écrasez bien avec la roulette, le tout ensemble et vous y mettez l'œuf et vous la travaillez bien avec la main puis vous l'étendez l'épaisseur d'un écu de 6 francs. Vous prenez des cartons qui sont coupés en longueur comme des bandes et vous mettez ces cartons sur la pâte et vous la coupez comme le modèle. Il faut qu'elle soit plus courte d'un doigt l'une que l'autre. Vous en coupez 4 égales. Il faut qu'il y ait 24 morceaux, vous les mettez au four et quand ils sont assez cuits il faut qu'ils soient beaux jaunes alors vous les ôtez hors du four puis vous glacez les bords tout autour avec de la glace qui est faite avec du blanc d'œuf et du sucre pilé et tamisé bien fin et vous le remuez bien avec une cuillère, il faut qu'elle soit un peu épaisse. Vous y mettez un peu de jus de citron pour la blanchir. Il faut qu'elle se tienne après le doigt et quand ils sont glacés vous les mettez sécher et vous y mettez de la confiture noire dessus ces 24 morceaux et vous les formez en péramine.

Recette assez étonnante où le titre mentionne une pâte de son et l'énoncé ne fait à aucun moment allusion à du son. Quant à remplacer la farine par du son, il n'y faut pas songer, le son ne pouvant en aucun cas servir de liant à une pâte. Qu'est-ce qu'une *péramine*? Le terme laisse Georges Wenger songeur! S'agirait-il d'une forme de pyramide?

Pralinés

Pour une livre d'amandes, vous prenez 5 quarts de sucre que vous mettez dans une casse jaune avec un bon verre d'eau et vous le laissez cuire jusqu'à ce que l'eau ait réduit et que le sucre vient un peu épais, alors vous mettez les amandes dedans le sucre et vous le remuez bien ensemble et le sucre vient tout en poussière, alors il se fond et se prend après les amandes. Il ne faut pas les laisser caramel et vous les mettez dans un plat.

Une casse jaune est une casserole en laiton.

Pour une livre d'amandes, vous prenez 5 quarts de sucre que vous mettez dans une casserole en laiton avec un bon verre d'eau. Laissez cuire jusqu'à ce que l'eau ait réduit et que le sucre devienne un peu épais. Mettez alors les amandes dans le sucre, mélangez bien le tout. Le sucre va prendre un aspect «poussiéreux» puis fondre et se lier aux amandes. Il ne faut pas les laisser caraméliser. Laissez-les ensuite refroidir sur un plat.

Caramelle

Prenez une livre et demie de sucre, 5 quarts d'amandes douces et vous versez de l'eau bouillante dessus les amandes et vous ôtez la peau dessus et vous les coupez par moitié et d'une moitié. Vous en faites des morceaux en longueur et vous les mettez sécher. Vous mettez le sucre pilé dans une casse jaune et vous le laissez tout fondre et vous mettez les amandes dedans puis vous les remuez bien ensemble. Il ne faut pas les laisser brunir. Il faut qu'elles soient belles jaunes. Vous ôtez la casse du feu. Vous prenez une planche et vous la frottez avec de l'huile d'olive et aussi les moules vous prenez de ce sucre caramélisé et vous le mettez dessus cette planche mais peu à la fois et vous soulevez avec un couteau afin qu'il ne soit pas si chaud à cause qu'il ne faut pas mettre si chaud dans le moule. Alors vous le mettez dans le moule et vous l'étendez fort mince avec un citron mais il ne faut pas qu'il y ait de trous et vous soulevez de temps en temps afin qu'elle ne colle pas. Quand elle est faite vous y faites des anses sur le haut et tout autour.

Encore une recette peu claire. Les amandes doivent être émondées, partagées par la moitié, puis encore en deux puis en morceaux dans le sens de la longueur pour obtenir quelque chose ressemblant à des amandes effilées. La fin de l'énoncé est très confuse. Pourquoi tapisser des moules avec cet appareil. Quel sera le résultat final?

Pâté froid

Prenez 5 quarts de farine pour une livre de beurre, vous travaillez le beurre dans la farine avec du sel et la grosseur d'un œuf de saindoux alors vous travaillez bien avec la roulette. Vous ramassez le tout ensemble et vous y mettez l'œuf et du vin blanc à peu près un verre puis vous la travaillez bien avec la main. Il ne faut pas faire trop mince ni trop épaisse. Vous lui donnez 3 coups avec la roulette alors pour la farce vous prenez une demi-livre de graisse de rognons de bœuf et une demi-livre de veau que vous hachez ensemble bien fin et vous faites une petite soupe bien cuite, vous la laissez refroidir et vous hachez un gros oignon et du persil bien fin et vous l'étouffez dans le beurre et vous le mêlez avec le foie qui est haché avec 6 œufs que vous mettez dans la farine avec du poivre, du sel et un peu de muscade que vous remuez ensemble vous prenez du veau que vous coupez par tranche et vous le mettez mariner avec moitié de vinaigre et moitié d'eau les oignons coupés par petits morceaux et une feuille de laurier, poivre, clous de girofle, sel et vous lui faites donner un petit tour sur le feu et aussitôt que ça cuit vous la mettez refroidir. Vous étendez votre pâte un peu épaisse surtout dans le milieu et vous la mettez dans le moule. Vous y mettez des tranches de lard dans le fond et vous mettez moitié de la farce et vous y mettez les tranches de veau dans le milieu et vous mettez le reste et la farce dessus et vous le couvrez avec une couvercle de pâte dessus et un trou au milieu. Vous le garnissez avec le reste de la pâte que vous découpez autour avec des petits moules. Alors vous mettez au four et vous le laissez cuire pendant 2 heures et vous mettez dans le tour du pâté une carte afin qu'il ne se ferme pas et s'il vient trop jaune vous lui mettez un papier dessus.

Bien qu'assez détaillée, cette recette présente quelques incohérences la rendant difficilement réalisable. Qu'advient-il de la « soupe de veau » ? Quelle quantité de foie haché est nécessaire ? Mais si le cœur vous en dit...

Pâte froid

Prenez cinqquarts de farine pour une livre de beurre, vous travaillez le beurre dans la farine avec du sel, et la grosseur d'un œuf de saindoux alors vous travaillez bien avec la roulette, vous ramassez le tout ensemble et vous y mettez 3 œufs et du vin blanc à peu près un verre puis vous la travaillez bien avec la main il ne faut pas faire trop mince, n'importe épaisse vous lui donnez trois coups avec la roulette alors pour la farce vous prenez une demi livre de graisse de rognons de bœuf, et une demi livre de veau que

Gouglouffe

Prenez 1 quart de beurre et 1 quart de farine et 6 œufs. Vous remuez le beurre en crème avec le sel et quand il est remué en crème avec le sel vous y mettez les œufs l'un après l'autre. Quand vous voyez que les œufs ne mêlent pas bien avec le beurre, vous faites chauffer dessus des braises, quand il commence d'être chaud vous l'ôtez et vous le remuez bien ensemble et vous remuez alors la farine avec et vous y mettez du lait et du levain de bière et quand vous voyez que c'est assez mince vous frottez le moule avec du beurre frais et vous mettez votre pâte dedans, on ne met point de sucre. Vous le mettez lever, il faut que le moule vienne rempli alors vous le mettez au four, il faut qu'il vienne beau jaune.

Trois recettes de *gougloff* apparaissent dans le carnet. Elles présentent certaines similitudes mais varient un peu d'une à l'autre, notamment au niveau des quantités des ingrédients. A noter que les trois titres varient dans leur orthographe : *gouglouffe*, *gouge-louphe* et *glougloufle*. Un terme d'origine germanique qui est en passe d'être intégré dans le patrimoine francophone. Nous ne publions ici que la première de ces recettes.

Prenez 1 quart de beurre, 1 quart de farine et 6 œufs. Vous remuez le beurre en crème avec le sel puis y mettez les œufs l'un après l'autre. Quand vous voyez que les œufs ne mêlent pas bien avec le beurre, vous faites chauffer très doucement l'appareil et le remuez bien. Ensuite, vous ajoutez la farine au mélange en remuant toujours puis y mettez du lait et du levain de bière. Quand vous voyez que c'est assez fluide, vous frottez le moule avec du beurre frais et vous mettez votre pâte dedans, on ne met point de sucre. Vous la mettez lever. A la fin de cette opération, le moule doit être plein de pâte à ras bord. Alors vous le mettez au four, il faut qu'il vienne beau jaune.



Tête au chocolat

Prenez 5 œufs, 4 jaunes et 1 entier, vous les remuez bien ensemble. Une chopine de bon lait et à peu près 1 quart et demi de chocolat râpé que vous mélangez ensemble. Vous mettez jaunir du sucre pilé dans une casse jaune et quand il est bien jaune vous le versez dans le moule, le faisant aller tout autour puis vous passez ces œufs dans une passoire ou dans un tamis pour en retirer le germon et vous le versez dans le moule et vous le mettez cuire au bain-marie. Il faut le remplir un peu plus de moitié. Il faut prendre garde qu'il n'entre pas d'eau dans le moule.

Prenez un œuf entier et 4 jaunes, vous les remuez bien ensemble. D'autre part, mélangez un demi-litre de bon lait et à peu près 1 quart et demi de chocolat noir râpé et ajoutez cet appareil aux œufs. Mettez jaunir du sucre pilé dans une casserole en laiton (cuivre) et quand il est bien jaune vous le versez dans le moule en veillant à le tapisser entièrement. Versez ensuite les œufs dans le moule et vous le mettez cuire au bain-marie. Il faut le remplir un peu plus de moitié. Il faut prendre garde qu'il n'entre pas d'eau dans le moule.

Gelée de groseilles

Prenez une livre de groseilles pour une livre de sucre. Vous pilez un peu le sucre et vous le mettez sur les groseilles la veille. Vous les mettez dans une casse jaune sur le feu et vous les laissez cuire, alors vous les passez dans une serviette, vous versez le jus dans la casse et vous le laissez un peu récuire jusqu'à ce qu'elle file. Elle doit être claire comme de l'eau. Vous la versez dans des verres, vous tenez votre verre dessus la main et vous ne risquez pas de vous brûler. Il s'y forme une peau dessus.



Crème avec des neiges

Prenez une écuelle de lait et 8 jaunes d'œufs, vous mettez les blancs à part. Vous faites cuire ce lait dans une casse jaune, alors vous battez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils se tiennent bien fermes. Vous pilez du sucre bien fin que vous mélangez avec ces blancs; on en met à volonté. Vous prenez une écumoire jaune et vous prenez des blancs dessus et vous les mettez à cuire dans le lait. Quand ils sont assez cuits, prenez-les avec l'écumoire et vous les mettez sur un plat. Avec le reste du lait, vous en faites une crème ordinaire par-dessus les blancs et quand elle est froide, il y vient une peau dessus. Vous faites chauffer une pèle au feu et quand elle est rouge vous mettez du sucre pilé dessus ces neiges et vous les brûlez avec la pèle rouge. Il vient une belle croûte jaune dessus.

Il s'agit ici d'une recette d'œufs à la neige. La pèle dont il est fait mention était un instrument de cuisine courant, à savoir une pellette plate en fer épais, à long manche qu'on utilisait pour caraméliser la surface de mets sucrés après l'avoir chauffée à rouge dans les braises.

Prenez une écuelle de lait et 8 jaunes d'œufs, vous mettez les blancs à part et réservez les jaunes. Vous faites cuire ce lait dans une casse jaune, alors vous battez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils se tiennent bien fermes. Vous pilez du sucre bien fin que vous mélangez avec ces blancs; on en met à volonté. Vous prenez une écumoire jaune et vous prenez des blancs dessus et vous les mettez à cuire dans le lait. Quand ils sont assez cuits, prenez-les avec l'écumoire et vous les mettez sur un plat. Avec le reste du lait, vous en faites une crème ordinaire (genre crème anglaise) dont vous nappez les blancs et quand elle est froide, il y vient une peau dessus. Vous faites chauffer une pèle au feu et quand elle est rouge vous mettez du sucre pilé dessus ces neiges et vous les brûlez avec la pèle rouge. Il vient une belle croûte jaune dessus.

Rôtie de fraises

Prenez des poutrevèques et vous les coupez par tranche et ensuite par le milieu et vous les arrondissez. Vous les mettez au feu. Alors vous prenez du sucre pilé bien fin pour mettre avec ces fraises et vous les remuez bien doucement pour ne pas les casser (on en met ce qu'on veut). Vous frottez le poutrevèque avec du blanc d'œuf afin que les fraises se collent après et vous mettez des fraises dessus ce poutrevèque. Quand le beurre est assez chaud, vous les mettez rôtir dans une écumeoire et vous les tenez dessus le beurre afin qu'elles ne prennent pas trop couleur. Quand elles sont assez jaunes autour vous les ôtez.

En fait, on a ici une recette un peu luxueuse de croûtes aux fraises puisque confectionnées à partir de petits pains au beurre (*poutrevèque* est la version patoisée de l'allemand *Butterweck*). Le terme *rôtie* était couramment utilisé pour désigner une tranche de pain rôtie que l'on garnissait de préparations diverses, sucrées ou salées (ex. rôties de bécasse).

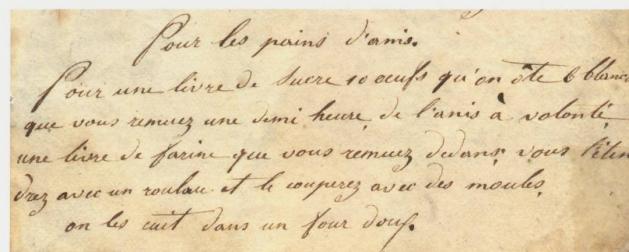
Crème aux fraises

Prenez des fraises et vous les passez dessus un tamis afin qu'il n'y reste pas de grains. Vous prenez une casse jaune et vous y mettez un peu d'eau au fond afin que le sucre ne se brûle pas. On y met du sucre à volonté mais il faut que ça soit doux et vous le laissez venir épais comme pour des papillotes. Vous mettez le jus de ces fraises dedans et vous remuez bien le tout ensemble, alors vous la versez dessus un plat ou dans un saladier.

Pains d'anis dessus des hosties

Prenez un quart de sucre pour 2 blancs d'œufs. Vous pilez le sucre bien fin et vous mettez ces 2 blancs d'œufs et de l'anis (ce que l'on veut) et vous remuez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils viennent épais. On y met l'anis que quand on met la farine. Vous y mettez de la farine jusqu'à ce que ça ne coule plus. Vous arrangez des hosties dessus des plaques. Vous prenez une cuillère et vous en prenez dessus un peu et vous les mettez dessus les hosties. Alors vous les mettez au four après le pain et vous les laissez cuire un quart d'heure ou une demi-heure suivant que le four sera chaud.

Autre recette de pain d'anis extraite du carnet.



Srisa

Prenez une bonne assiette de framboises et vous les mettez dans une casse jaune avec un peu d'eau et vous les laissez «crever». Alors vous les passez dans une serviette et vous mettez le jus dans la casse avec le sucre. Pour une livre de cerises aigres, une demi-livre de sucre. Vous laissez cuire un peu le jus jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Vous les mettez avec, vous ôtez les noyaux avant de les mettre et pendant qu'elles cuisent, vous cassez les noyaux et vous prenez le grain et vous mettez de l'eau bouillante dessus et vous ôtez la peau et vous les mettez un moment avant que de la mettre dans les peaux*. Vous laissez cuire la confiture jusqu'à ce que le jus puisse filer, vous la remuez souvent. Il ne faut pas la laisser coller à la casse.

Le nom de la recette est étonnant, s'agit-il d'un mot d'usage très local ? La recette elle-même est assez embrouillée.

*Ici le mot *peaux* doit être compris comme pot (à confiture).

Gâteau de séguine

Faites une pâte feuillettée que vous étendez l'épaisseur d'un écu de 6 francs et que vous formez en gâteau avec un feston, sur une plaque pour un quart et demi de beurre frais remué en crème, on prend 6 jaunes d'œufs et un entier, entre chaque jaune que vous mettez dans le beurre on y met une cuillère de farine mais pas bien forte. Lorsque les jaunes, la farine et le sucre y sont on y met du sucre à volonté, mais il faut que ça soit doux. Vous battez vos 6 blancs d'œufs en neige bien ferme, vous mélangez bien ensemble. Lorsque le tout est bien mélé vous mettez dans le fond de votre gâteau de la confiture que vous élargissez (étendez) et seulement vous mettez la garniture de votre gâteau. Vous le mettez cuire au four, il ne faut pas que le four soit trop chaud, il ne faut pas que ce gâteau cuise trop vite. Il doit être bien relevé et doit se servir chaud.

Séguine est encore un terme qui ne trouve pas d'explication.

Cette recette présente aussi au moins une incohérence : pourquoi rajouter du sucre à un mélange où on l'a déjà incorporé ?

Gelée de framboises

Prenez un demi-lot de colle de poisson en hiver et en été 3 lots et vous les coupez par petits morceaux et vous la mettez dessus des fraises dans une casse jaune avec une petite cuillère d'eau et vous la laissez cuire doucement et quand elle est défaite, il reste toujours quelques petites choses, vous la passez dans le coin d'une serviette et vous la laissez jusqu'à ce que vous voulez vous en servir. Ensuite vous prenez une livre de sucre que vous coupez par petits morceaux et vous le mettez dans une casse jaune avec 2 verres d'eau dessus le feu et 2 blancs d'œufs pour clarifier le sucre et vous le remuez comme une bouillie et quand il est cuit vous le laissez aller (chauffer) doucement. Il ne faut pas qu'il bouillonne. Vous prenez un petit p(?) avec de l'eau et le blanc d'œuf se tranche (coagule) et vous l'écumez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'écume. Vous mettez un peu d'eau de temps en temps pour le faire écumer. Il faut que la gelée soit bien claire et ne donne plus d'écume. Vous y mettez la colle de poisson et quand vous voyez qu'elle ne donne plus d'écume, vous mettez votre gelée dans l'écuelle que vous avez mesurée et vous y mettez un bon verre de jus de framboises et vous le remuez de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit froide. Alors, vous la versez dans le moule et vous la laissez de côté. Vous mettez un peu de confiture dans le fond et ensuite seulement la farce et vous la mettez au four. Il ne faut pas que le four soit trop chaud et le gâteau doit être bien relevé.



Crème au citron

On débat des jaunes avec du sucre qui est frotté de citron, après on remue de la crème avec ces mêmes jaunes, ensuite on détrempe de la farine avec cette crème qu'on met cuire. Après on bat les blancs en neige, on met du sucre. On met les blancs par cuillère dessus la crème. On les place près du feu et on met un couvre-tourtière pour un peu jaunir les blancs.

Une recette à l'énoncé étonnant puisqu'on vous promet une gelée de framboise dans le titre et qu'au final, on devrait obtenir un gâteau dont aucun des éléments n'a fait l'objet d'une mention !

Demi-lot: mesure de poids de faible valeur dont l'origine est germanique. Selon Anne-Marie Dubler (DHS), en Suisse, le concordat de 1835 stipulait qu'un lot équivalait à 1/32 de livre.

Colle de poisson: il s'agit d'une forme de gélifiant qu'on a utilisé jusqu'à l'apparition des gélatines et qui était obtenu par pulvérisation de peaux de poissons comme le cabillaud, longtemps lavées à grande eau pour en supprimer les arômes (avec quelle efficacité?).

Par *couvercle de tourtière*, on comprendra couvercle de tourtière.

Meringues à la prinusse

Prenez 3 quarts de sucre pour 3 blancs d'œufs et une livre d'amandes, vous versez de l'eau bouillante sur les amandes afin de pouvoir ôter la peau et vous les coupez par le milieu et vous coupez les morceaux en longueur, il ne faut pas qu'elles soient mouillées alors vous préparez votre glace, vous pilez et tamisez votre sucre bien fin, ensuite vous le mettez dans les blancs d'œufs et vous remuez bien le tout ensemble jusqu'est bien épais et vous y mettez du jus de citron pour la blanchir. Alors vous y mettez vos amandes dedans et vous mettez des hosties dessus des plaques que vous arrangez l'une après l'autre, mais il ne faut pas qu'ils se touchent. Alors vous prenez votre masse et vous formez une couronne dessus l'hostie. Il faut qu'ils soient vides dans le milieu, vous mettez du sucre pilé dans le tamis et vous les glacez un peu par dessus et vous les mettez dans le four après qu'on ait retiré le pain. Vous laissez un quart d'heure au bout duquel temps vous verrez si elles sont assez cuites. Il faut qu'elles soient belles jaunes. Vous les tiendrez au sec et lorsque vous voulez les servir, vous y mettez de la confiture dans le milieu. On les sert comme entremet.

Nous n'avons pas d'explication pour cette appellation à la *prinusse*. On peut toutefois imaginer que cette recette soit d'origine alsacienne et que *prinusse* fasse référence aux amandes (Nuß).

La première opération décrite est identique à celle rencontrée dans la recette des *caramelles*.

Pour des laicrelets

Pour une bouteille de miel £ d'amande douce, trois quarts de sucre, un demi-quart de cannelle, de la pelure d'un citron. On met chauffer le miel dans une poêle, on met le tout, pilé bien fin. On le laisse un peu cuire et après on l'ôte du feu, on y met de la farine à volonté que l'on remue jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse. On la verse sur une planche couverte de farine. On la coupe par petits morceaux que l'on étend dans le moule et on la met sur une plaque couverte de farine. On les cuit après le pain.

Encore une francisation, ici celle du *leckerli* allemand.

£ indique une quantité d'une livre.

La préparation pilée est obtenue à partir d'amandes râpées.

Chauprai

Prenez une livre et demie de farine que vous mettez dans une terrine en faisant un trou dans le milieu pour y faire un petit levain, avec 8 cuillères de levure de bière et du lait qui soit un peu plus que tiède et la fait. Vous le laissez lever dans un endroit chaud. Quand il est bien levé vous y mettez 4 œufs entiers, un quart et demi de beurre frais que vous mettez avec votre levain et vous faites votre pâte avec du lait tiède et vous travaillez bien votre pâte avec la main. Vous y mettez du sel en suffisance. Quand votre pâte est bien travaillée il ne faut pas qu'elle soit trop épaisse, il faut qu'elle soit comme celle de poutrevèque. Ensuite vous la mettez sur la planche et la travaillez encore avec les mains, et vous l'étendez, mais pas trop mince. Vous la mettez sur une plaque en forme de gâteau avec un bord autour, pour que la fraiure ne coule pas vous laissez lever votre gâteau sur la plaque et pendant ce temps préparez votre fraiure.

C'est la recette de la pâte à gâteau à la crème ou *totché*. A l'origine, l'appareil du totché en *laï frayure* était préparé à base de colostrum, c'est-à-dire de lait de vache en fin de gestation et les premiers jours suivant la parturition. Le *totché* est un gâteau (tarte) qui peut être garni avec différents ingrédients comme des fruits par exemple. Le gâteau à la crème était nommé «totché en *laï frayure*», *frayure* dont la recette suit immédiatement.

Fraiure de gâteau

Pour 10 jaunes et 2 œufs entiers faites fondre un quart et demi de beurre frais, sans le chauffer. Quand il est bien fondu, vous battez bien vos œufs et du sel. Ensuite vous versez le beurre fondu et remuez ensemble et lorsque la pâte de votre gâteau est levée vous le piquez avec une fourchette et relevez un peu le bord avec les doigts «parce qu'en levant, quelques fois il se dérange». Mettez ensuite la fraiure par dessus. Il faut qu'il soit bien cuit.

Pour un gâteau à la Milanaise

On y met 3 jaunes d'œufs et un blanc, qu'on détrempe avec de la farine et du sucre. Bon courage à ceux qui veulent s'y lancer!

Crème au vin

Vous prenez le moule dans lequel vous voudrez mettre votre crème et mesurez avec de l'eau pour voir ce qu'il vous faut, versez cette eau dans un pot de terre qui soit un peu étroit et bien propre et vous voyez jusqu'où va la hauteur de l'eau et vous le remarquerez pour ne pas vous tromper sur la quantité de crème que vous voulez faire, puis vous versez cette eau dehors. Ensuite vous commencez de cette manière :

Pour 18 jaunes d'œufs on prend un lot de colle de poisson et autant de coquilles d'œufs remplies de bon vin blanc que de jaunes d'œufs. Il faut remarquer que l'on prend un œuf entier qu'on casse un peu dans le haut pour faire sortir l'œuf et c'est cette coquille que vous prenez pour mesurer le vin. Vous commencez par mettre vos 18 jaunes et vos 18 coquilles de vin blanc que vous mettez dans un pot de terre à mesurer. Quand vous les mettez vous le remuez avec le moussoir jusque tout est ensemble et vous y mettez du sucre à volonté, mais il faut que ça soit doux. Vous mettez votre pot sur le feu et la faite mousser jusqu'à ce qu'elle cuise. Une fois qu'elle cuit vous ôtez votre pot et mettez la colle de poisson et la moussez jusqu'à quand elle est froide et seulement vous la mettez dans le moule et la mettez au froid afin qu'elle prenne.

Beignets de pommes

On met cuire du sucre avec du vin détrempé avec de la farine avec de l'eau de cerise et du sel. On détremppe les pommes dans la pâte, pas trop épaisse, ensuite on les met cuire dans du beurre.

Gaufres manière de les faire

On prend de la bonne farine, le meilleur du lait et du sucre.

Coquilles d'œufs: indique une sorte d'unité de mesure équivalant à une demi-coquille d'œuf remplie à ras bord.

Ceux qui voudront essayer cette recette remplaceront évidemment la colle de poisson par de la gélatine alimentaire et veilleront à mêler une quantité équivalente de jaune d'œuf et de vin blanc.

Lorsque vous saurez que le meilleur du lait, c'est la crème, vous pourrez passer sans autre à la cuisine !

Pour un salmis

Coupez des tranches de pain et les mettez jaunir dans du beurre et ensuite vous découpez votre volaille par morceaux que vous mettez dans un plat qui tienne au feu et vous le laissez mitonner. Vous faites la sauce, vous hachez le foie d'une volaille et le cœur avec une échalote du poivre du persil et vous mettez du vin rouge. La sauce que vous versez dessus le plat et grains de genièvre et laissez mijoter ensemble.

Le terme *salmis* est un dérivé «chic» de *salmigondis*. Anciennement, un *salmigondis* était un ragoût de diverses sortes de viandes réchauffées. Plus tard, le *salmis* est devenu un plat plus noble consistant en ragoût de gibier à plume, plus rarement à poil, voire de pintade, préalablement rôti et cuisiné dans une sauce au vin rouge épicee.

Pâté à la royale

Faites bouillir un moment un demi [...] d'eau, un peu de sucre, un demi-quart de beurre, un peu d'écorce de citron vert râpé très fin, une pincée de sel. Mettez-y de la farine ce qu'il faut pour faire une pâte bien lisse et la remuez sur le feu jusqu'à ce qu'elle quitte la casserole. Ôtez-la du feu et mettez-y pendant qu'elle est chaude un œuf à la fois que vous remuez jusqu'à ce qu'il soit bien lié dans la pâte. Continuez à mettre de cette façon des œufs l'un après l'autre jusqu'à ce que la pâte soit collée aux doigts.

En fait de pâté à la royale, on a ici la recette d'une pâte à choux! Il ne s'agit donc pas d'une recette aboutie puisqu'on ne dit pas ce qu'on va faire avec cette pâte.

[...] Le terme manquant est sans doute *setier*. Le *setier* était une mesure de volume française valant environ $\frac{1}{4}$ de litre (0,238 l).

Gelée, manière de la faire

On met cuire de la viande dans du vin, de l'eau, des oignons entiers, des carottes, des clous de girofle. Quand elle est cuite, on ôte les aprêts, on met la viande en fromage dans un écuelle et on la serre bien. On passe le bouillon à travers une écumoire, quand elle est gelée, on ôte la graisse. On casse un œuf ou deux, puis du pain rôti, du vinaigre. Quand elle est cuite, on la retire après et on la passe au travers d'une serviette.

On met cuire de la viande dans du vin, de l'eau, des oignons entiers, des carottes, des clous de girofle. Quand elle est cuite, on ôte les aprêts, on met la viande en fromage dans une écuelle et on la presse bien. On passe le bouillon à travers une écumoire, quand il est refroidi et que la graisse est remontée, on dégraisse. On casse un œuf ou deux, puis du pain rôti, du vinaigre qu'on ajoute au bouillon et que l'on amène à frémissement. Quand la gelée est cuite et clarifiée, on la retire après et on la passe au travers d'une serviette.

Petits pâtés

On fait de la pâte avec des œufs, un peu de beurre du sel et un peu d'eau. Ensuite on l'étend un peu fine. On la coupe par petit gâteaux, on hache de la viande dans laquelle on met un œuf, du persil, un oignon et on met un peu de bouillon. On remue bien le tout ensemble puis on met un peu sur le petit gâteau et on le replie après, on le met cuire dans de l'eau, après on met du beurre dessus.

On obtient ici une espèce de raviolis.

L'oignon est évidemment pelé et haché finement

Manière d'arranger le stokfiche

On le met cuire dans de l'eau, puis on y met du beurre et des oignons hachés qu'on fait griller.

Stokfiche (ou *stockfish*) ou morue, c'est-à-dire cabillaud salé et séché à l'air.

Turban

Prenez des nouilles ou des macaronis. Après on hache de la viande et un peu de lait qu'on remue bien avec un peu de bresil. Après cela on le met sur la pâte et on le met cuire dans une poêle.

Pourquoi turban ? La recette ne le dit pas. A-t-on chemisé la poêle avec des macaronis placés en spirale sur le fond et tout autour ?

Le *bresil* est évidemment du *brési*, à savoir du bœuf salé, séché et fumé durant environ 3 mois.

Pour un ragoût au mouton

On y met un oignon et une carotte, un peu d'eau et du saindoux et de la farine.

Mais où est donc passé le mouton ?

Mijeules aux cerises

On démèle de la farine avec du lait, des jaunes d'œufs, qu'on remue bien, on bat les blancs en neige, qu'on met dans la pâte. On ajoute les cerises et on remue le tout ensemble.

Omelettes. Pourquoi *mijeule* ? L'étymologie reste à trouver.

Laibribouche

On fait de la soupe au lait, on met de la graisse des épices des oignons.

Dans la tradition culinaire régionale, il s'agit d'une soupe faite de peu de choses et vite faite.

Peut-être de bribe: (Vx) Morceau de pain, et, par ext., nourriture donnée à un mendiant. (L'ancien verbe *briber* ou *brimber* signifiait mendier.)

Boudin

On met un peu d'eau, de la crème, de la muscade, du sel, du poivre, du persil, de la sauge, le tout dans le sang. Ensuite on fait une soupe au lait, on met un peu de graisse fondue, puis on hache des oignons, qu'on fait un peu cuire dans la graisse. Ensuite on incorpore le tout avec le sang, on le met à cuire dans l'eau froide, aussitôt qu'elle cuit on l'ôte du feu et on le laisse encore un peu.

Boudin.
On met un peu de crème, de la muscade de Poitiers, du poivre, du persil, de la sauge dans le sang, après on fait une soupe au lait, on met un peu de graisse fondue, puis on hache des oignons, qu'on fait un peu cuire dans la graisse et ensuite on incorpore le tout avec le sang, ensuite on le met cuire dans l'eau froide, aussitôt qu'elle cuit on l'ôte du feu et on le laisse encore un peu.

Pour faire des beugnets

Il faut prendre des pommes de terre, les cuire rondes et bien les écraser et autant de sucre et presque autant de farine et des œufs pour épaisser le tout comme il faut. On bat les blancs en neige, on remue le tout ensemble et on y râpe de la croûte de pain autant de sucre, puis on les met par cuillère dans du beurre.

Boulettes au poisson

On met cuire des miettes de pain dans du lait et un œuf. On les écrase avec le poisson on les fait en boulettes et on les met chauffer dans du beurre. Pour la sauce on démêle un peu de farine dans de l'eau, on y met un peu de persil et un peu de sel.

Omelette en Schéqui (?)

On démèle de la farine avec du lait, on y met des œufs. Quand elles sont cuites on les met dessus un plat dans du lait cuit.

Le terme *Schéqui* est difficilement lisible et ne correspond à rien de connu ici. La consonance laisse entrevoir une origine alsacienne, mais très incertaine.



Saucisses

On hache de la viande, on y met des oignons hachés avec du persil, du poivre, du coriandre, des épices, de l'écorce de citron, du sel, un peu d'eau. Bien mélanger le tout et mettre l'ensemble dans des petits boyaux. Cuire dans du beurre.



Pour des côtelettes en papillotes.

On prend de la mie de pain, des oignons, des échalotes, du lard haché, que l'on met sur du papier graissé, que l'on enveloppe et on les met rôtir dans une tourtière.



Côtelettes en ragotû

On met une échalote et quand elle est rôtie on met un peu d'eau et des mises de pain, du sel. Comme le mouton, le cochon s'est éclipsé.



Pour des striffelets

On démèle de la farine dans du lait cuisant, on l'éclaircit avec des œufs, on les fait cuire dans l'eau on frotte une assiette avec du beurre et on les met sur de la braise.

On est assez éloigné de nos fameuses *strifflates*, mais très proche des tout aussi connues *wasserstriwela* alsaciennes. Il existe dans la tradition culinaire germanique une multitude de variations sur cette pâte cuite dans de l'eau salée frémisseante. On en a fait aujourd'hui les *spätzlis*, imitation souvent peu convaincante parce qu'asséchée par un long passage en poêle pour les griller.

Grives de [...]

On les roule après on [...] avec une éguille. On les fait cuire dans du vin [...], un peu de bouillon, un peu de farine. Si l'on veut [...] cuire des pommes de terre avec du lard et un peu de bouillon et on met les grives de ven[...]

Il s'agit très certainement de grives de vigne.

Après les avoir roulées, on les embroche avec une aiguille.

I
a
r
t
t
r
e

Civet de chevreuil

On le mariné [...] une nuit dans le vinaigre et un [...] brûler de la farine, dans du beurre, puis on fait du hachis avec une échalote [...] du lard qu [...] met dans la farine, on met le chevreuil dedans, on y met un peu de bouillon.

Salmi de baguisse

On fait rôtir la baguisse, puis on fait un hachis avec un oignon, un échalote du lard, du persil. Le hachis étant mis dans le beurre chaud, on met tout l'intérieur, du poivre, de la muscade, du sel, puis on fait griller du pain dans du beurre. On met ce pain sur une assiette, puis on coupe la baguisse par petit morceaux, qu'on met sur le pain. Après quoi [...] dessus, on peut faire la même chose [...] s'il faut la vider.

La recette donne à penser qu'il s'agit d'un salmis de bécasse. *Baguisse* serait alors la désignation locale de ce gibier.

Poule cuite en ragoût

On la fait cuire pour le bouillon, après on l'arrange en ragoût, on met du sain doux du sel de la farine, un oignon ou de l'eau ou du bouillon.

Pommes de terre aigres

On démèle de la farine avec du beurre. Quand elle est jaune, on met des oignons, de l'eau, du vinaigre, du sel, après on met les pommes de terre.

Pomme de terre aigre.
On démèle de la farine avec du beurre, quand elle est jaune, on met des oignons de l'eau, du vinaigre, du sel, après on met les pommes de terre.

*
z
]
1
v
]
1
v
]

L'auteur du présent article fait appel aux lecteurs de L'Hôtâ: il serait heureux, afin de compléter sa documentation, de prendre connaissance de tout texte, acte, photo, témoignage se rapportant à la famille Courbat ou au moulin de Buix.

à R & G.

Texte et photos*
Charles-André Lehmann

* Hormis celles faisant mention d'un autre auteur.

Remerciements

L'auteur et la rédaction tiennent à remercier chaleureusement Georges Wenger, qui a commenté les recettes publiées ici, et Thierry Meyer, qui a retranscrit ces informations.

Sources

- Archives de la famille Laurent-Courbat à Buix et Courchavon
- Carnet manuscrit de recettes du moulin.

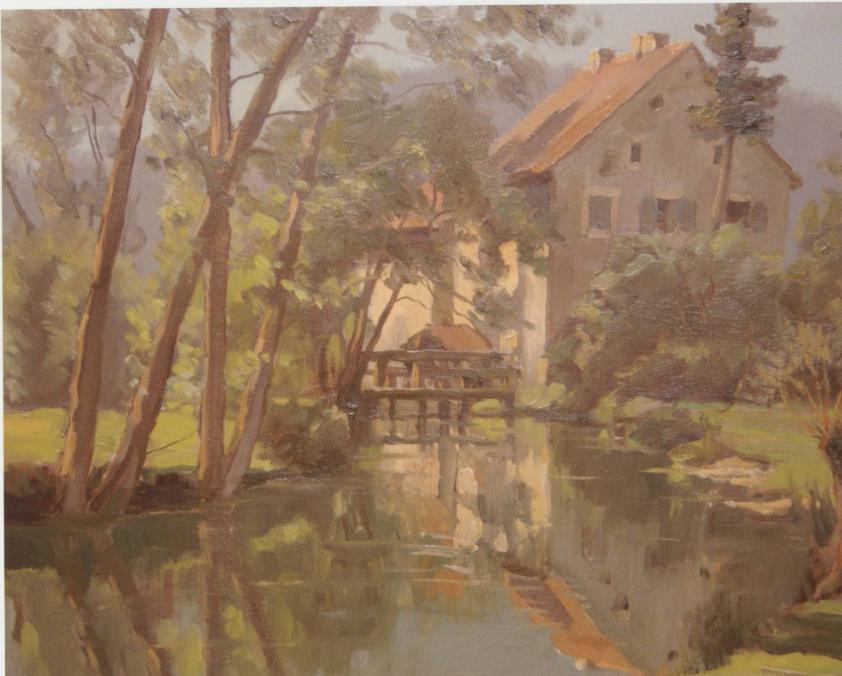


Tableau de Louis Poupon (1907-1970) représentant le moulin de Buix.

