

MÉLANGES

Les confitures de Marie de Chalon.

Marie de Chalon préparait elle-même les confitures avec l'aide de sa belle-sœur Claire, bâtarde de Fribourg, et de ses femmes. Sur la manière dont elle s'y prenait et les recettes qu'elle employait, les comptes, bien entendu, ne nous renseignent pas. Néanmoins, si laconiques qu'ils soient, ils consacrent aux confitures de Madame d'assez nombreux articles pour qu'on en puisse tirer quelques précisions.

En guise de sucre, la comtesse se servait d'ordinaire de miel qu'elle achetait par pots. Il lui fallait un jour, en 1424, sept pots et demi de miel pour « faire confiture »¹, un autre jour quatre pots². D'après une note du 27 février 1432, un marchand d'Estavayer, Jean Vuillemin, avait fourni 64 pots de miel pour les confitures de Madame³. Quoique le sucre fût d'un usage moins fréquent, on voit, en 1430, Marie de Chalon « faire des confitures et coingnarde » avec un pain de sucre que lui avait apporté de Fribourg l'apothicaire Raymond Rogier⁴.

Les confitures de Madame étaient toutes parfumées d'épices : elle y mettait du gingembre, de la cannelle, des clous de girofle, de la graine de paradis ou poivre de Guinée. En énumérant ces épices, les comptes n'indiquent pas dans quelle proportion elles étaient mêlées aux fruits. Tout au plus montrent-ils qu'en général le gingembre dominait.

Marie de Chalon faisait surtout des confitures de coings et de poires dites « coingnarde » et des confitures de nèfles. En 1433, on avait livré pour « la cugnarde de Madame » onze émines de coings et de poires⁵, puis encore cinq émines de coings⁶, tandis qu'un marchand étranger fournissait du gingembre et de la cannelle « pour Madame pour faire les coings et nefles »⁷. En 1445, on remettait à la comtesse « pour les nesplez » un quarteron de cannelle, un quarteron de gingembre et deux onces de clous de girofle⁸ et l'on achetait « pour faire la coinarde de Madame » onze onces de cannelle, onze onces de gingembre et deux onces de clous⁹.

Le terme de « coingnarde » ne s'appliquait pas à la seule confiture de coings et de poires, il était parfois synonyme du mot confiture. Le journal de dépense de 1445 mentionne de la « coingnarde » de cerises,

¹ *Dépenses*, vol. 186, fol. 212. ² *Id.*, fol. 227.

³ *Comptes*, vol. 206, n° 632.

⁴ *Dépenses*, vol. 187, fol. xjxxv.

⁵ *Recettes diverses*, vol. 41, fol. ccij.

⁶ *Comptes*, vol. 207, n° 77.

⁷ *Dépenses*, vol. 188, fol. cvij v°. ⁸ *Id.*, vol. 191, fol. 198. ⁹ *Id.*, fol. 209 v°.

en rapportant qu'on avait fourni à Claire une livre de gingembre, quatre onces de clous de girofle et trois quarterons de cannelle « pour faire la coingnarde de serises »¹⁰.

C'est là une des rares mentions de confitures de cerises que nous ayons relevées. Une autre se lit dans le journal de 1422: le 18 juin, on avait dépensé 4 sols « en serises » livrées à Marie de Chalon « pour faire secher et confire »¹¹.

Avec des épices et du miel, la comtesse avait coutume de confire des noix. Le 20 juin 1422, un marchand de Neuchâtel, Pierre Coutelier, lui avait fourni deux onces de poudre fine qu'elle avait employées à « confire nois vertes »¹². En 1424, elle se procurait des épices et du miel « pour confire les nois »¹³ qu'elle mettait, une fois confites, dans une seille¹⁴. Pour « faire les nois confites » en 1453, on acheta six pots de miel¹⁵.

Il arrivait à Marie de Chalon de confire des fleurs. Le 25 mars 1422, le clerc de la dépense notait avoir payé 2 sols 3 deniers de l'huile d'olive « pour Mademoiselle a faire confitures de violettes »¹⁶. C'était pour les confire que, par la suite, la comtesse faisait cueillir des violettes de mars dans les bois de la châtellenie de Thielle. Les comptes de 1447 sont seuls, sauf erreur, à mentionner des confitures de buglosses et de roses rouges: après avoir, le 24 mars, acheté une livre de sucre pour sa confiture de violettes¹⁷, Madame s'en procura, le 14 juin, quatre livres et cinq onces « tant pour sa confiture de buloise comme pour la confiture de rosez rougez »¹⁸.

Les confitures et la « coingnarde » étaient conservées dans des boîtes. En 1431, on achetait chez Pierre Coutelier « x boites a mettre confiture » coûtant 3 sols¹⁹. Deux ans plus tard, on payait 6 grands blancs pour six douzaines de « boytes pour la cognarde »²⁰. A Champlitte, l'apothicaire Simon Douges avait, en 1440, livré à Claire « xxv boestes a mectre coingnarde » pour le prix de 4 gros²¹.

On mettait aussi les confitures dans des pots de terre: les comptes de 1451 rapportent une dépense de 4 gros 2 signets « pour vij pos de terre pour mettre les confiturez »²².

Les confitures se vendaient parfois toutes préparées dans des boîtes. Le journal de dépense de 1434 relate qu'on avait acheté pour Madame « une boyte confiture »²³.

Jaqueline LOZERON.

¹⁰ *Dépenses*, vol. 191, fol. 145. ¹¹ *Id.*, vol. 186, fol. 25. ¹² *Id.*, vol. 186, fol. 26.

¹³ *Id.*, fol. 212. ¹⁴ *Id.*, fol. 214 v^o.

¹⁵ *Recettes diverses*, vol. 51, fol. vj^{xx}viiij.

¹⁶ *Dépenses*, vol. 186, fol. 115. ¹⁷ *Id.*, vol. 192, fol. lx. ¹⁸ *Id.*, fol. iiij^{xx}xix v^o.

¹⁹ *Id.*, vol. 187, fol. xij^{xx}xij.

²⁰ *Recettes diverses*, vol. 42, fol. ij^clix.

²¹ *Dépenses*, vol. 190, fol. xix v^o. ²² *Id.*, vol. 194, fol. 28. ²³ *Id.*, vol. 188, fol. cxliij.