

# *Histoire et Traditions populaires*

*Catalogue de l'exposition*



*Attention à la vaisselle, chez pas le moment d'la brésilye...*

*De la Soupe de Graisse au Bourdelot,  
La Cuisine de nos Grands-Mères*

**N° 90 Juin 2005**

# *Histoire et Traditions populaires*

Foyer rural du Billot

14170 L'Oudon

Catalogue de l'exposition du 29 mai au 25 septembre 2005

*De la soupe de graisse au bourdelot  
La cuisine de nos grands-mères*



# Histoire et Traditions populaires

Bulletin trimestriel publié par le Foyer Rural du Billot  
14170 L'Oudon  
Tel / Fax : 02 31 20 62 72

**Juin 2005 – n° 90 – 32<sup>e</sup> année**

## **Responsables de publication :**

**Gérant** Jacky **Maneuvrier** – **Membres** : Almir **Bellier**, Dominique **Bordeaux**, Yvon et Arlette **Bouillé**, Eric **Bourgault**, Denise **Bourgault**, , Thierry et Paule **Bricon**, Stéphanie **Bricon**, Henri **Callewaert**, José et Claude **Castel**, Michel et Marie-France **Chanu**, Yvette **Denis**, Pierre et Brigitte **Ferrand**, Dominique **Fournier**, Jean-Pierre et Roselyne **Gallou**, Pierre et Christiane **Girard**, Jean et Marie **Godet**, Gérard et Chantal **Guillin**, Alexandra **Grenier**, Marie-Thérèse **Hugot**, Daniel et Monique **Lalizel**, Claude et Michèle **Lemaître**, Christophe **Maneuvrier**, Jacky et Danie **Maneuvrier**, Michel **Nigault**, Jacqueline **Pavy**, Odile **Plékan**, Jean et Françoise **Tramblais**, François et Colette **Wèbre**.

**Abonnement simple** : 13 Euros

**Abonnement avec adhésion** à l'Association : 19 Euros . L'adhésion valable pour toute la famille est nécessaire pour participer aux activités du Foyer à cause des assurances.

Dans la région du Foyer du Billot, de nombreux bulletins sont distribués par les membres du Conseil d'Administration, en cas d'envoi par la poste il convient d'ajouter 6 Euros pour les frais d'envoi.

**Périodicité** : mars, juin, septembre, décembre. Le bulletin de juin étant généralement consacré à l'exposition annuelle.

## Sommaire – N° 90 – juin 2005

<i>Calendrier des activités</i>		p. 3
<i>Le Foyer rural du Billot</i>		p. 5
<i>Exposition « de la soupe de graisse au bourdelot, La cuisine de nos grands-mères » Remerciements – Liste des prêteurs</i>	Christiane Dorléans Vanessa Jannière	p. 9
<i>Une cuisine de ferme en pays d'Auge au XVIIIe siècle</i>	Jacky Maneuvrier	p. 12
<i>Les réchauds</i>	Jacky Maneuvrier	p. 15
<i>La préparation des aliments</i>	Michel Cottin Mars 1978	p. 20
<i>Les œufs</i>	Jacky Maneuvrier	p. 25
<i>La soupe, le cochon, la charcuterie familiale</i>	Danièle Lelong	p. 27
<i>La galette et la bouillie de sarrasin, les desserts</i>	Jacky Maneuvrier	p. 33
<i>La baratte de ménage</i>	Jean Tramblais	p.39
<i>La viande de boucherie</i>	Michel Cottin Mars 1978	
<i>Les Boissons, le cidre, l'eau-de-vie, le café</i>	Jacky Maneuvrier	p. 53
<i>Le vocabulaire de la cuisine en basse-normandie.</i>	Dominique Fournier	p. 59

---

## Calendrier des activités

---

**Journée archéologique et des traditions populaires**, avec l'aide et la participation de l'association : « Archéo 125 » : **Dimanche 14 août 2005.**

A partir de 9 heures : **communications archéologiques et historiques** sur le thème de l'homme et la nourriture.

12 h 30 : **Apéritif** offert par le Foyer

13 heures : **Mouton grillé** préparé par François et autres douceurs.

15 heures : **Démonstrations** diverses autour de l'archéologie et des traditions populaires.

Le programme détaillé de la journée sera envoyé à nos abonnés dans le courant du mois de juin/

**« Journée manoirs » : Dimanche 18 septembre 2005**

Visites commentées de l'architecture civile et religieuse du sud Pays d'Auge (région du Billot), le matin.

Repas champêtre

Après-midi : visites ayant pour thème : les possessions de l'abbaye de Saint-pierre-sur-Dives

Déplacements en voitures particulières, repas en commun.

Le bulletin d'inscription et le programme seront envoyés avec celui de la journée archéo.

## Le Foyer rural du Billot

Le Foyer Rural du Billot est une association « loi 1901 ». L'adhésion familiale comprend l'abonnement au bulletin « Histoire et Traditions populaires » publié chaque trimestre aux mois de mars, juin, septembre et décembre et permet de participer aux différentes activités : sortie « manoirs », voyages, arts plastiques, expositions etc.

Participation : Abonnement seul au bulletin : 13 €

Abonnement avec adhésion : 19€

En cas d'envoi du bulletin par la poste, il convient d'ajouter 6€.

### Quelques dates :

**1970 : Création de l'Association « Foyer Rural des jeunes et d'Education Populaire ».**  
Activités : Tennis de table, Ciné-Club, bibliobus, Arts plastiques, atelier peinture, théâtre (Deux pièces, réalisées par les jeunes du Foyer seront présentées au public : « Adolescence 75 » et « Les pieds sur terre », randonnées, après-midi pour les Anciens ...

**1974 : Première exposition dans la salle des Fêtes « Hier et Aujourd'hui le Fromage en Pays d'Auge »** réalisée par les élèves de l'école, les parents d'élèves et les membres du Foyer. Les expositions suivantes seront présentées jusqu'en 1984 dans la salle des Fêtes communale.

**Mars 1983 : Premier numéro** de notre bulletin « Histoire et Traditions Populaires »

**1985 : Achat d'un bâtiment agricole** qui, restauré, sera désormais utilisé pour les futures expositions et les activités du Foyer.

**Été 1985 : Première exposition dans notre nouveau Foyer :** « Du blé au pain ».

**Octobre 1995 :** En Assemblée Générale, le Conseil d'Administration décide d'une nouvelle dénomination de l'association qui devient « Foyer rural du Billot, Histoire et Traditions populaires ».

## Expositions réalisées depuis 1974

### Dans la salle des Fêtes du Billot

- 1974 : Hier et Aujourd'hui, le fromage en Pays d'Auge
- 1975 : La Pomme et le Cidre en Pays d'Auge
- 1976 : La forêt et ses petits métiers
- 1977 : Le cheval en Pays d'Auge
- 1978 : les repas d'antan
- 1980 : L'enfant en Pays d'Auge
- 1981 : L'école rurale d'autrefois, réalisation de l'exposition permanente
- 1982 : La maison rurale et ses artisans
- 1983 : Saint-Georges-en-Auge, histoire d'un petit village, en coopération avec la municipalité
- 1984 : Femmes du Pays d'Auge
- 1985 :

### Dans notre bâtiment acquis en 1985

- 
- 1986 : Du blé au pain
  - 1987 : Paysans du sud Pays d'Auge
  - 1988 : L'art de soigner en pays d'Auge
  - 1989 : L'élevage en Pays d'Auge
  - 1990 : De la forge à l'atelier
  - 1991 : les artisans du cuir
  - 1992 : La céramique en Pays d'Auge, potiers, tuiliers, briquetiers
  - 1993 : De la fibre à la toile
  - 1994 : Il était une fois le jardin
  - 1995 : L'art de plaire en Pays d'Auge
  - 1996 : Naître et grandir en Pays d'Auge
  - 1997 : Le mariage en Pays d'Auge
  - 1998 : Naître et grandir en Pays d'Auge
  - 1999 : Le Fayel, une famille, une ferme, un village
  - 2000 : Les artisans du bois : du sabot à la maison
  - 2001 : Jeux, Fêtes et réjouissances
  - 2002 : Les Roches, extraction et utilisation
  - 2003 : La communication en Pays d'Auge
  - 2004 : Le Billot, mon village en 1900
  - 2005 : De la soupe de graisse au bourdelot, la cuisine de nos grands-mères

## **Exposition « De la soupe de graisse au bourdelot, La cuisine de nos grands-mères »**

### **Remerciements**

Cette exposition a été réalisée grâce à la participation de :

**L'Office Départemental d'Action Culturelle** du Calvados (ODACC) et du Conseil Général  
**La Commune de L'Oudon** qui a financé la publication des dépliants

**La commune de Saint-Georges-en-Auge**

Les associations **Montviette-Nature**

**Randonnées et Patrimoine de la Viette**

**La Société historique de Lisieux.**

**Des membres du Conseil d'administration du Foyer** qui ont, une nouvelle fois, effectué les travaux de menuiserie, de peinture, d'électricité, de décoration, recherché les objets et les documents et participé à leur mise en place :

**Almir Bellier**, Dominique **Bordeaux**, Yvon et Arlette **Bouillé**, Denise **Bourgault**, Thierry et Paule **Bricon**, José et Claude **Castel**, Michel et Marie-France **Chanu**, Yvette **Denis**, Brigitte **Ferrand**, Jean-Pierre et Roselyne **Gallou**, Pierre et Christine **Girard**, Jean et Marie **Godet**, Alexandra **Grenier**, Gérard et Chantal **Guillin**, Guy **Hardouin**, Jeanine **Héliès-Méné**, Marie-Thérèse **Hugot**, Daniel et Monique **Lalizel**, Claude et Michèle **Lemaître**, Christophe **Maneuvrier**, Jacky et Danie **Maneuvrier**, Michel **Nigault**, Jean et Françoise **Tramblais**, François et Colette **Wèbre**.

**Et aux prêteurs** qui ont permis la réalisation de cette exposition :

**Aumont Jacques**, Ammeville, L'Oudon

**Bellier Almir**, Berville, L'Oudon

**Bordeaux Dominique**, Saint-Martin de Fresnay, L'Oudon

**Bouillé Arlette et Yvon**, Notre-Dame-de-Fresnay, L'Oudon

**Bourgault Denise**, Saint-Pierre-sur-Dives

**Bricon Thierry et Paule**, Le Billot, L'Oudon

**Bricon Bertrand**, Notre-Dame-de-Fresnay, L'Oudon

**Bricon Louis**, Notre-Dame-de-Fresnay, L'Oudon

**Chaboissier Florent et Mercé**, Notre-Dame-de-Fresnay, L'Oudon

**Chanu Michel et Marie-France**, Les Autels - Saint-Bazile

**Cottin Colette**, Lisieux

**Dallier Antoine**, Ecots - L'Oudon

**Denis Yvette**, Saint-Pierre-sur-Dives

**Deshayes Daniel et Nicole**, Lisieux  
**Diard Gérard et Claude**, Les Authieux-Papion  
**Dodeman René et Thérèse**, Mittois  
**Dorléans Philippe et Christiane**, Montviette  
**Duhomme Michèle**, Lisieux  
**Frémont Pierre et Jacqueline**, Saint-Georges-en-Auge  
**Gallou Jean-Pierre et Roselyne**, Livarot  
**Girard Pierre et Christiane**, Notre-Dame-de-Fresnay, L'Oudon  
**Godet Jean et Marie**, Grandmesnil, L'Oudon  
**Guillin Gérard et Chantal**, Notre-Dame-de-Fresnay, L'Oudon  
**Hardouin Guy et Nicole**, Berville, L'Oudon  
**Havin François et Pierrette**, Ouville-la-Bien-Tournée  
**Héliès-Méné Jeanine**, Tortisambert  
**Hugot Marie-Thérèse**, Le Billot, L'Oudon  
**Lachaume Robert et Elisabeth**, Ecots, L'Oudon  
**Lemaître Claude et Michelle**, Lisieux  
**Manouvrier Jacky et Danie**, Le Billot, L'Oudon  
**Martin Jacqueline**, Saint-Pierre-sur-Dives  
**Martin Roger**, Saint-Pierre-sur-Dives  
**Millecamps Lucien et Jeannine**, Le Billot, L'Oudon  
**Pépin Jacques et Marie-Thérèse**, Mittois  
**Régnier Max**, Beuvillers  
**Rigaud Catherine**, Montpinçon, L'Oudon  
**Routhier Jean-Pierre**, Lisieux  
**Struhel Robert et Yvette**, Livarot  
**Tramblais Jean et Françoise**, Livarot  
**Wèbre François et Colette**, Berville l'Oudon

---



## Une cuisine de ferme en pays d'Auge au XVIIIe siècle

*La réalisation de cette première pièce a été inspirée par l'inventaire après décès<sup>1</sup> d'une famille de laboureurs marchands, les Le Villain, installés depuis plusieurs générations à Ecots aujourd'hui partie de la commune de l'Oudon. Cet inventaire a été réalisé le 15 juin 1767, après les décès de Jacques Le Villain père et de son fils Jacques Louis, lui-même père de deux enfants mineurs.*

### La famille Le Villain

Les Le Villain appartiennent à ces familles aisées du pays d'Auge qui possèdent charrue et chevaux, cultivent des céréales, produisent cidre et eau de vie en quantité importante et se livrent au commerce des animaux d'embouche. Au décès du père l'héritage s'élèvera à 6 600 livres.

Jacques Le Villain, l'ayeul, sieur des Esserniers est né à Ecots en 1702. Il a épousé le 30 janvier 1729, Marie Hébert de Vieux-Pont-en-Auge qui lui a apporté en dot 1 370 livres tant en argent qu'en meuble et effets. Il est inhumé à Ecots le 121 mai 1767.

Son fils Jacques Louis a été baptisé à Ecots le 10 janvier 1730. Le 19 novembre 1750, il épouse Marie Françoise Le Mière domiciliée à Ecots. Il est inhumé à Ecots le 15 mai 1767, 5 jours après son père. Il laisse deux enfants mineurs, deux filles.

### La demeure

La maison manable où font leur demeure Jacques et Jacques Le Villain, père et fils, est une vaste maison qui peut abriter les deux ménages ainsi que Gabriel le Villain, fils de Jacques, célibataire. Il semble que les parents occupent le rez-de-chaussée où ils ont un lit près de la cheminée et que les enfants et petits enfants logent au premier étage. Mais toute la famille prend ses repas en commun car il n'existe qu'un seul endroit où l'on prépare les repas.

La ferme comprend de nombreux bâtiments : une écurie, une cave contenant de nombreux tonneaux et ferrets pleins de cidre à l'exception de deux tonneaux remplis de poiré, une bouillerie dans laquelle s'est trouvé un tonneau plein de poiré, un petit tonneau plein d'eau de vie, une chaudière à eau de vie montée de tous ses ustensiles, un rafraîchissoir et une serpente, une laiterie, une bergerie avec 45 moutons, un poulailler avec 15 volailles en graisse, 8 poules, 1 coq, 2 dindes et 18 poulets, une étable, un pressoir où sont rangées deux charrues, un four à pain...

### L'intérieur de la maison

« L'an mil sept cent soixante sept le lundy quinze iesame jour de juin sur les une heure après midy, nous Jean Baptiste Manson notaire royal gardenottes héréditaire au bailliage d'Exmes pour les sièges d'Ecots, Montpinçon et autres paroisses quy en dépendent, soussigné, de la réquisition de Marie Françoise Le Mière veuve de Jacques Le Villain dit les Esserniers et

---

<sup>1</sup> Archives particulières



**La ferme des Le Villain vers 1970**

tutrice principale établie par justice à leurs enfants mineurs par acte établi en vicomté à Trun par devant Monsieur le vicomte du dit lieu, nous nous sommes transportés en la paroisse d'Ecots au logis et domicile où faisaient de leur vivant, leurs demeures Jacques Le Villain et Jacques le Villain, père et fils, ayeul et père des dites mineures au nombre de deux pour et aux fins par nous de mettre par Etat et Répertoire, tous les meubles morts, vifs, effets, titres, écritures, et enseignements restés après leurs décès, le tout pour l'intérêt et la conservation des dites filles mineures, créanciers et tout autre qu'il appartiendra, et là étant en présence aussi de Marie Françoise Hébert, ayeule, de Gabriel Le Villain, oncle des dites mineures et leur tuteur actionnaire, des sieurs Thomas Noël Le Roy et Thomas Samson, députés des dites mineures, nous avons procédé au dit répertoire en la manière qu'il en suit.

Premièrement

Dans la maison manable s'est trouvé une crémaillère, deux landiers, un garde cendre, une pelle à feu, un crochet, un gril, un trépied, une broche de roë, une paire de soufflets, une paire de pinces. Cet article estimé 5 livres

Item présence que dessus s'est encore trouvé dans le dit domicile, une marmite avec son couvercle, trois brocs reliés de cercles de fer, un seau de bois, une plombée, un marteau, une paire de tenaille, trois réchauds de fer, trois bassines, une grande chaudière, une paire de bassinoire, une écumoire, le tout d'erein (airain). Cet article estimé à la somme de 10 livres

« Item s'est encore trouvé sur plusieurs petites planches de bois servant de dressoir deux couvercles de cuivre, une lèchefrite, une cuiller à pot de fer, six plats plats plus deux autres plats dont un creux, neuf assiettes, deux tasses à bouillon sans couvercle, huit cuillers, une sallière, un choquet, un pot, une pinte, une chopine, et un petit pot, le tout d'étain commun ouvré ainsi qu'un chandelier aussi d'étain. Cet article estimé à la somme de 15 livres.

Item un chandelier de cuivre, une platine aussi de cuivre, sept chaises empaillées, tant bonnes que mauvaises, une table ovale avec son tiroir qui ne ferme point à clef dans lequel il ne s'est rien trouvé plus une autre poêle à frire. Cet article estimé à la somme de 8 livres

Item une demi paire d'armoire à deux battants qui ne ferment point à clef et dans lequel il ne s'est rien trouvé qu'une lanterne de fer blanc. Cet article estimé à la somme de 4 livres.

Item un grand coffre fermant à clef et après l'ouverture faite d'iceluy par la clef qui nous a été représentée par la dite dame Hébert, ayeule, s'est trouvé vingt chemises tant bonnes que mauvaises à l'usage du dit deffunt Le Villain, ayeul des dites mineures, douze draps de chacun sept aulnes les deux, dix nappes de chacune cinq quart à l'exception de trois qui sont de deux aulnes, deux doubliers de doubloeuve de chacun cinq quarts, deux douzaines de serviettes de doubloeuve, trois taies d'oreiller, sept essuie mains, trois bisaqus de toile, cet article estimé compris le dit coffre à la somme de 80 livres.

Item une horloge avec sa boîte qui tient nature de fond pour quoi de la réquisition des dits parents le dit article non estimé.

Item une couche à quatre quenouillères sur laquelle s'est trouvé une paillasse, une couette, un traversin, deux oreillers, le tout rempli de plumes d'oie, deux draps, une courtepointe de coton, un tour de lit de serge, un plafond avec ses vergettes de fer, cet article estimé à la somme de 50 livres ».

On peut se rendre compte à la lecture de cet inventaire que la cuisine est la pièce où vit toute la famille. Non seulement on y fait la cuisine à la cheminée mais on y mange et on y dort. La présence de plusieurs outils montre que, peut-être le soir à la veillée, on y effectue les réparations et autres bricolages nécessaires à la vie quotidienne.

Généralement les ustensiles de cuisine et les meubles sont apportés par la mariée, en dot, comme l'indique ce contrat de mariage passé le 2 juin 1806 à Saint Julien de Mailloc<sup>2</sup> :

« Furent présents Louis Perrier compagnon tisserand originaire de Saint Julien de mailloc, fils de feu Pierre Perrier et de Marie Le Seigneur encore vivante , demeurant à Saint Julien de Mailloc d'une part

Et Marie Catherine Le Lièvre fille de Louis et de Marie Le Mercier ses père et mère, originaire de la paroisse de Prestreville et demeurant en celle de Saint Julien de Mailloc d'autre part

Lesquelles partie comme majeures et libres de contracter, ont promis se donner la foi de mariage et s'épouser en face de l'église à la première réquisition de l'une d'elles et cependant en la présence et du consentement de leurs parents et amis ci après nommés

Et avant de passer outre à la célébration de leur mariage, les dites parties ont fait et arrêté les conventions matrimoniales aux conditions civiles qui suivent

#### Article 1

Le dit futur a déclaré prendre la dite future la part et portion égale qui se trouvera lui appartenir et revenir dans les successions mobilières et immobilières de ses père et mère, et laquelle tiendra nature de dot à la dite future mariée.

#### Article 2

En faveur du dit mariage le dit Louis Le Lièvre père de la dite future a promis payer aux dits futurs par avancement de sa succession, la somme de 36 livres pour avoir un métier à froc, payable aux mains des dits futurs, dans un an du jour de la célébration du dit mariage.

#### Article 3

Icelle future a déclaré avoir en sa possession les meubles ci-après détaillés provenant de ses travaux, épargne, soins et bons ménages, qu'elle a promis d'apporter et livrer au dit son futur la veille de leur mariage et iceux meubles consistent en un **lit** et **traversin** de coutil emplumé de plumes communes, une **couverture** de laine, **4 draps** de lit, **2 nappes**, **six cuillers** d'étain commun, **6 fourchettes** de fer poli, une **commode** de bois de chêne fermant à clef avec ses deux tiroirs, une **table** de bois de chêne, un **dressoir** de bois blanc, **6 assiettes**, **4 chaises** empaillées, une **crémaillère**, une **marmite** avec son couvercle, un **rouet** à filer de la laine.

<sup>2</sup> Archives de la Société historique de Lisieux Papier 2 ff

## **Ustensiles garnissant la cheminée**

### **Le foyer**

Le foyer est le lieu autour duquel se regroupe un grand nombre d'activités domestiques. L'âtre est le centre vivant de la salle commune, symbole de la cellule familiale. Le feu de cheminée a subsisté jusque vers le milieu du 20<sup>e</sup> siècle. Disparu presque complètement actuellement, il a été remplacé par des éléments mobiles –fourneaux, réchauds- d'entretien plus facile et de diffusion plus rapide et de meilleure qualité de la chaleur.

Divers instruments ont traditionnellement leur place dans l'âtre, ou à sa proximité, pour le maintien des bûches, l'entretien du feu, son utilisation et son isolement.

### **Les chenets**

Les chenets sont utilisés pour maintenir les bûches et faciliter leur combustion en les isolant du sol de l'âtre. Ils sont souvent simples, comparables à certains chenets de l'Âge du Fer. Des dispositifs complémentaires peuvent être adjoints, crochets pour maintenir les broches, anneau pour soutenir l'extrémité du manche de la poêle à longue queue, panier métallique pour maintenir au chaud l'écuelle des femmes ou des vieillards qui ne prennent pas place à table

### **Les Soufflets**

Pour activer la flamme, les soufflets relèvent de deux types principaux : les soufflets à bouche, en bois ou en fer, constitués d'une tige tubulaire, parfois confectionnés à partir d'un ancien canon de fusil.

Plus élaborés sont les soufflets à main, aux joues de bois maintenues par du cuir, à embout métallique.

### **Tisonnier**

Pour attiser le feu, le tisonnier, simple tige de fer parfois recourbée à une extrémité, est très employé.

### **Pelle à feu**

La pelle à feu permet de déplacer les braises pour arranger le feu.

### **Pelle à braises**

La pelle à braise permet de transporter les braises de la cheminée aux réchauds, aux chaufferettes, au potager, à la bassinoire.

### **La crémaillère**

Symboles du foyer, - pendre la crémaillère est devenu une expression courante – accrochées dans l'âtre au moment du mariage, les crémaillères servent à suspendre au-dessus de la

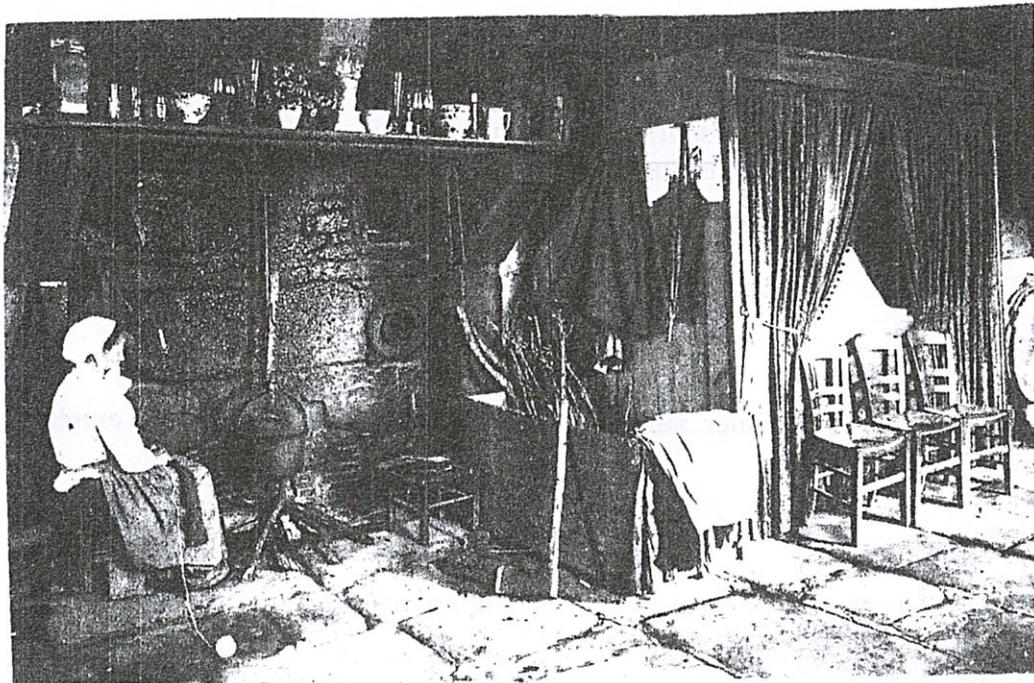
flamme les ustensiles munis d'une anse. On rencontre surtout deux types de crémaillères : la crémaillère à crocs constituée d'anneaux à crochets permettant un réglage à hauteur de la tige, la crémaillère à dents, plus perfectionnée, est davantage utilisée dans la France de l'Ouest. De nombreux éléments décoratifs, cœurs, fleurs de lys, spirales ... viennent orner ce type de crémaillère, cependant que dates ou initiales des conjoints rappellent la fondation du foyer.

### **Trépieds**

Affectant des formes diverses, les trépieds sont destinés à supporter des récipients directement au-dessus des braises.

### **Servante**

La servante est un ustensile dont la fonction est de permettre de suspendre à la crémaillère des récipients dépourvus d'anse. Constituée essentiellement d'un support métallique à anse, elle peut se compléter de dispositifs permettant notamment de soutenir le manche de la poêle à longue queue



---

## Les réchauds

---

Le réchaud est un récipient en poterie ou en métal, sur un pied ou à fond plat, contenant des braises, dont le dessus forme support soit pour y poser soit pour encastrer un récipient afin d'en cuire ou d'en réchauffer le contenu ; il peut comporter une petite ouverture latérale à la partie inférieure, fermée ou non par une porte, permettant le remplissage. Il peut être complété par des anses latérales ou une anse supérieure mobile. Des petits réchauds en fonte, circulaires ou carrés, sur petits pieds sont utilisés pour cuire à feu doux en les remplissant de braise et en les plaçant dans le trou d'un potager.

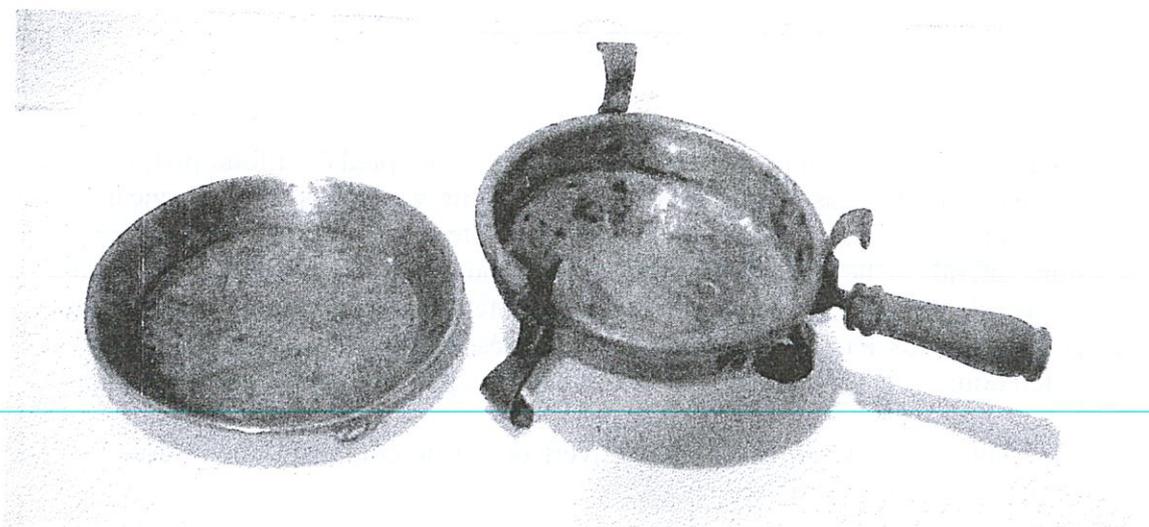
Le chauffe-plat consiste en un support ouvert ou fermé contenant des braises, ou une petite lampe à alcool ou des bougies.



**Chauffe-plat en cuivre début XXe siècle  
La source de chaleur est apportée par une bougie**

### Réchaud à braises XVIIIe siècle

Le récipient à braises est en laiton et les pieds en fer forgé. Le support destiné à recevoir le plat à réchauffer est également en laiton.



### Réchaud à braises XVIIIe siècle



---

## Les coffretiers de Rouen

---

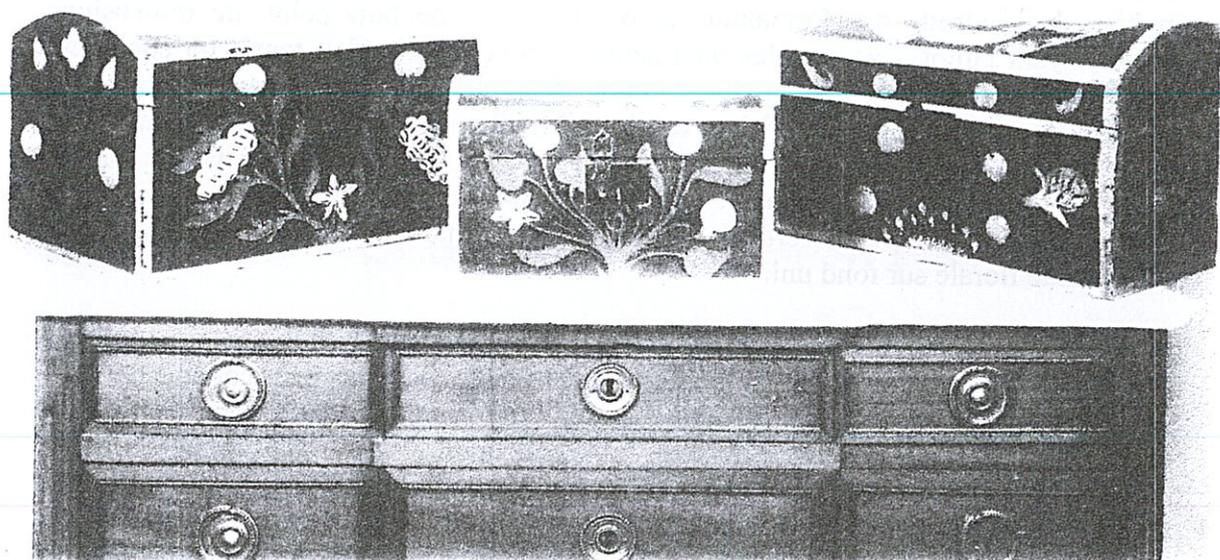
Les coffretiers sont les parents des menuisiers ébénistes. Une étude récente vient de les sortir de l'ombre et de cerner leur production à forte saveur d'art populaire. On a signalé en bien des endroits de Normandie de petits coffres de bois peint, de dimensions variées, ayant tantôt – ce sont les plus petits – un couvercle plat, tantôt un couvercle bombé comme celui d'une malle. Leurs dénominations sont variées, reflétant l'incertitude où l'on était quant à leur origine : « malles de Rouen », « ...de Honfleur », « ... de Grandville », coffres de marins, boîtes fleuries, etc. Tous apparaissent comme des meubles mineurs, peu coûteux, faits en minces planches de hêtre, et ornés sur le couvercle et trois des faces verticales - l'arrière restant nu – d'un décor peint de motifs à dominante florale sur fond uni.

Le succès de leur production tient sans doute d'abord à la modicité du prix d'objets d'exécution simple et rapide. Coffrets et malles peints, par leur prix comme par leur décor, étaient accessibles à des catégories humbles de la population et, de plus, faciles à loger et à transporter, d'où peut-être la prédilection des marins et la diffusion apparemment abondante de ces objets dans les régions côtières. Mais il y eut aussi diffusion dans les campagnes : les colporteurs transportaient les coffres emboîtés les uns dans les autres. Autre motif de diffusion : l'emballage de certaines marchandises. Cinq orfèvres ont fait inscrire leur nom et leur adresse sur des coffrets peints de petit modèle qui leur servaient d'étui pour leur production, quatre d'entre eux étaient normands, le cinquième parisien.

Reste à savoir si les coffretiers exécutaient à la fois le travail de menuiserie et le décor peint ou s'ils employaient des décorateurs payés à la pièce. Le décor est exécuté à la détrempe et à main levée, peut-être parfois à l'aide calque. Il est généralement peu varié, essentiellement floral, avec des symboles amoureux : colombes, cœurs ...

La production des coffrets et malles peints de Rouen cessa en même temps que leur mode dans les dernières années du XIXe siècle.

Michel de Boüard, Jean-Jacques Bertaux : « L'artisanat en Normandie »  
Editions Mars et Mercure Wettolsheim – 1978



**Série de coffrets en bois entièrement peints de fleurs et d'oiseaux.**

**Ces coffres existaient depuis la taille d'une boîte de cigares jusqu'à 80 cm**



La veillée dans une ferme du Calvados. — D'après les dessins de M. L. J.

---

## La préparation des aliments

Michel Cottin 1978

---

Au cours des siècles, dans les demeures seigneuriales ou dans les maisons bourgeoises, on éloignera autant possible et même jusqu'à la déraison, la vue des cuisines des yeux des convives : la petite histoire ne raconte-t-elle pas qu'en raison de l'éloignement des fourneaux, les viandes arrivaient froides sur la table du Roi Soleil, elles devaient être apportées en courant ou réchauffées à proximité.

Dans les chaumières normandes et même encore récemment, la préparation du repas et la cuisine des aliments se faisaient dans la salle qui servait aussi de chambre, de bûcher, d'atelier.

Dans certaines constructions plus importantes, antérieures au XVI<sup>e</sup> siècle, comptant un étage, le massif de cheminée se trouve au centre, et coupe ainsi les maisons en deux parties égales ayant chacune leur entrée par l'extrémité du mur. A partir de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, mais surtout au XVIII<sup>e</sup> siècle, les massifs de cheminée se trouvent reportés sur les murs pignons et la "maison" est partagée par un couloir central où l'escalier prend naissance.

Ce déplacement du foyer s'accompagne de la création d'une pièce longue et étroite prise sur la profondeur de la salle commune qui de ce fait ne prendra plus jour que par un seul des murs.

La deuxième pièce ainsi créée, qui servira de pièce de préparation à l'épluchage, sera souvent utilisée dans les fermes pour la fabrication des fromages et du beurre. Ce long rectangle sera lui-même coupé dans sa longueur par une cloison et cette laverie ou souillarde comportera une dalle de grès parfois reliée à un puits ; elle servira aussi bien au lavage de la vaisselle et des légumes qu'aux travaux de la ferme, égouttage des fromages, lavage des bidons etc... Bien entendu dans les fermes d'une certaine importance, dès le XVII<sup>e</sup> siècle, on trouve des laiteries installées en dehors du lieu d'habitation au bout de l'aître à usage de maison près du poulailler et de la cave... Une des originalités de la maison normande réside dans la diversité des formules d'occupation de l'espace en fonction de l'importance de la famille, des productions spécifiques de l'exploitation et de l'évolution des techniques.

Mais rejoignons notre "maîtresse" de maison dans son domaine et observons les objets qui l'entourent. Grâce aux inventaires dressés après décès, nous connaissons assez bien

la "batterie de cuisine" d'autrefois. A partir d'une quarantaine de documents concernant notre région et s'étendant du XVI<sup>e</sup> siècle à 1870, nous pouvons suivre l'évolution et par là même connaître en partie, la consommation et la préparation des mets. Il faut bien entendu s'interdire de généraliser, même à l'intérieur de ce cadre déjà étroit (les inventaires ne concernent qu'une faible partie de la population) et toute comparaison entre le contenu de la maison du journalier et celle de Nicolas Paul de Grieu d'Estimauville par exemple dont l'inventaire des biens dura 8 jours, serait dangereuse.

D'autre part, ainsi que l'a fort bien souligné M. Baulant, les inventaires malgré leur apparente précision "oublie" beaucoup de petits articles sans valeur marchande, mais qui cependant devaient se trouver dans chaque ménage, balais, sabots, images, vêtements des enfants etc.

Une autre remarque fort intéressante, concerne l'importance relative et variable dans le temps de la vaisselle de cuivre, de fer, d'étain, de faïence de verre.

Il faudrait certes pouvoir établir cette étude sur plusieurs centaines de contrats pour pouvoir en tirer des conclusions sérieuses et bien situer les limites de la terminologie mais il semble d'après les documents étudiés que le déclin de l'emploi de l'étain correspond avec la vulgarisation de la faïence. Nous ignorons l'origine de cette faïence mais tout porte à croire en raison de nombreux témoins qui dorment dans nos campagnes qu'elles étaient fort variées.

Certaines pièces du XVIII<sup>e</sup> siècle, proviennent vraisemblablement de la région lexovienne (Manerbe, le Pré, d'Auge), d'autres de Rouen ou de l'Est, tandis qu'au siècle suivant ce sont les centres de Forges les Eaux, de Creil, de Bayeux puis de Sarreguemine qui fournissent le principal des objets garnissant les vaisseliers et les buffets.

Dans les inventaires les plus anciens, le chapitre de la batterie reste très modeste. Le matériel de la cheminée supplée à tout. A peine voit-on quelques pots, rarement des mortiers, beaucoup de passoirs mais pas de tamis, pas de couteaux à découper, pas de billots. Seul le chapitre de la transformation du lait occupe une certaine place.

Par contre de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, et au début de celui-ci un grand nombre d'objets frappés au coin de l'intelligence (dont l'origine reste cependant difficile à établir), nous sont parvenus.

Par exemple l'outillage destiné à la découpe de la viande achetée servait souvent aussi à désosser, les boules à griller le café indique que celui-ci était parfois acheté non grillé, les terrines à pâté (de viande, de poisson), l'importance de ce genre de préparation, l'absence de moules à pâtisseries (en dehors des cuisines bourgeoises ou professionnelles) laisse perplexe mais s'explique lorsque l'on connaît bourdelots et chaussons.

L'existence de nombreux réchauds semble liée à l'existence d'une cuisine confectionnée en dehors de la cheminée avant la vulgarisation des fourneaux et des cuisinières.

Le hachage se fait tout simplement au couteau, le hachoir pratiquement inconnu et sa forme la plus élaborée, avec sa manivelle et ses différentes grosseurs de grilles, n'apparaît qu'au XX<sup>e</sup> siècle.

En dehors des grandes fabrications, le beurre est cependant fabriqué à partir de la crème du lait avec une mouvette ou une petite baratte de table.

## Cuisson et Grillades

Si un certain nombre de préparations culinaires ne résulte que d'un découpage, d'une fermentation ou d'un surissage, d'autres par contre nécessitent une cuisson ou un grillage.

Selon l'époque et le lieu l'élaboration de ces mets se fait à l'air libre ou dans un local fermé où un emplacement plus ou moins nettement circonscrit est réservé à cet usage. Cet emplacement tend d'ailleurs lentement à revêtir une forme spéciale et en certains cas est l'objet d'une construction spécifique dans le but de capter les fumées provenant à la fois du foyer et des aliments au cours de leur cuisson. Parallèlement, il devient nécessaire d'envelopper plus ou moins le foyer même, par des murs pour limiter l'élévation de la température à l'intérieur des locaux.

Le foyer domestique revêt une importance capitale dans les sociétés anciennes. Lieu de réunion autour des bûches posées sur ces étranges chenets à têtes de béliers, il devient une unité de perception d'impôt dont on retrouve des traces déjà au XIV<sup>e</sup> siècle. Le "feu" assimilé à une famille de quatorze membres est resté jusqu'en 1789 l'entité devant normalement se fournir d'un minot de sel auprès des gabelles.

Lorsque, à partir du milieu du XIII<sup>e</sup> siècle, la cheminée se répand elle s'adosse à un mur pignon ou, héritage d'une pratique sans doute très ancienne, elle occupe le centre de la "maison". Dans l'un et l'autre cas, construite de pierre, elle survit souvent en raison de l'importance de sa masse de maçonnerie, du soin apporté à sa construction et aux murs qui l'entourent qu'ils soient faits de bois ou de pierre. Cette pérennité en fige l'évolution, et, jusqu'à sa disparition au XIX<sup>e</sup> siècle, elle conserve dans sa structure et son décor des caractéristiques souvent très archaïques, mais elle correspond ainsi à une double nécessité : réchauffer l'assemblée qui se presse à son pourtour (et la hiérarchie familiale décroît en fonction de son éloignement du foyer) et cuire les aliments.

La quantité des instruments qui la garnissent expliquerait à elle seule son importance. Les inventaires qui débutent toujours par la description de son contenu, nous en donnent un aperçu : crémaillère et son crémaillon, landiers, chenets, chaudière de fer ou d'airain à faire la buée, marmite, platine de cuivre poêle à frire, gril, trépied, réchaud, friquette ou friguette, lavet, (ou pelle à havet), bassins, poêlons, rôtissoires, lèchefrite, cale-pots, broches à rôtir, tournebroche, pommiers, barre à feu, pelle, chambrières, casseroles, etc.

En fait chaque génération perfectionnant l'acquit ancestral ajoute un instrument nouveau à la liste déjà longue de la quincaillerie séculaire héritée de l'antiquité. De chaque objet, l'on connaît une foule de variante, selon la taille de la famille et le raffinement du "cordon bleu de service".

A cette liste d'objets métalliques, il convient d'ajouter les innombrables pots de service de terre. Mais à ce point il faut en faire une distinction. La majeure partie des premiers sert à rôtir ou à griller, dans les seconds, l'on mijote ou l'on réduit. Mais pour cela, le feu généreux de la cheminée ne convient plus parfaitement et les réchauds, les potages, puis

les cuisinières de fer ou de fonte conviennent mieux. Lentement, mais inexorablement, ces derniers ont supplanté la vaste cheminée qui, faute d'usage, lorsque le potager "fut venu", diminue d'importance jusqu'au bouchage complet lorsque la "cuisinière" s'impose. Jusqu'à la fin, l'on perçoit cependant des perfectionnements dans ces cheminées. En surélevant la sole, on peut glisser au-dessous un tiroir à cendres. L'utilisation de rôtissoires de terre ou de fer facilite la cuisson en ambiance humide. La surélévation des landiers et l'adjonction de "corbeilles" maintiennent au chaud sans dommage soupe et potage dans les récipients de consommation.

Telle qu'elle apparaît, la "cuisinière" du Second Empire et ses filles et petites filles n'est finalement que la réunion de toutes ces fonctions dans un volume réduit. Mais son étude est riche d'enseignements, tant chaque détail a été pensé. Autour d'un foyer de volume réduit donc économique, l'on trouve d'un côté un réservoir d'eau toujours bouillante et de l'autre un four que le crochet de fermeture à deux ou trois crans permet d'entrebaïller.

Au-dessus du four, un conduit disposé sous la plaque de fonte formant le dessus de l'ensemble, facilite la réduction des sauces et le mijotage qui s'opère sans risque. Au-dessous du four sont stockées les braises encore chaudes provenant du tiroir à cendres, qui enveloppant ainsi le four remplace l'ancienne marmite à cendres. Il faut ajouter à cela l'adjonction sur le tuyau de sortie de fumée d'une clé permettant de régler le tirage, tout en limitant les risques des coups de vent dans la cheminée. Vous comprendrez alors l'engouement de nos grands-mères rurales du début de ce siècle, pour cet instrument merveilleux.

Ainsi pourvues, ces "maîtresses" femmes, entre la confection de leur beurre ou de leurs fromages, la traite des vaches, l'élevage des veaux et la surveillance de la volaille, ont amené la cuisine normande à un haut degré de perfection. Sachant reconnaître la qualité de chaque matière première, elles furent bien souvent les maîtres des cuisiniers qui ont vulgarisé notre cuisine régionale.

**Michel Cottin**

**Mars 1978**

LA BASSE-NORMANDIE PITTORESQUE  
1521 — Intérieur normand, Fermière  
préparant la bouillie de sarrasin



---

## Les œufs

---

Nourriture abondante et bon marché, les œufs étaient consommés sous toutes les formes : en omelette, œufs durs, œufs frits et surtout œufs sur le plat. Je me souviens d'une grand-mère qui, chaque jour, faisait revenir des oignons hachés finement dans le beurre, cassait dessus deux œufs et ajoutait en fin de cuisson une solide cuillerée de crème fraîche. Traditionnellement, pendant la semaine sainte, on se privait d'œufs. Mais le Samedi Saint, les cloches sont de retour et le jeûne terminé. Selon Pierre-Jean Pénault<sup>1</sup>, un ancien usage permettait la quête des œufs : « le pâqueret ». Celui-ci paraissant être, à l'origine, réservé aux petits salariés des églises, bedeaux, sacristains, clergeots, enfants de chœur, marguilliers, fossoyeurs se réunissaient pour quêmander des œufs et chanter la Résurrection. Le douzième coup de minuit sonné, paniers aux bras, leurs groupes parcouraient la campagne.

La collecte du « pâqueret » n'était pas seulement l'occasion d'éprouver la générosité de ceux auxquels on avait rendu quelque service, manière de récompense pascale, d'autant plus facile à satisfaire que, le Carême strictement observé, les paniers regorgeaient d'œufs. la joyeuse troupe des « chineurs » a choisi une ferme cossue. Le chœur prend place devant la maison où les occupants feignent de dormir. Le récitant s'avance, entonne seul sur l'air de *l'hymne O filii et filiae*

Est-il possible dans cette maison  
De chanter la Résurrection ?  
Si c'est permis nous chanterons  
Alleluia

Donnez à ces pauvres chanteurs  
Qui chantent les louanges du Seigneur  
Un jour viendra, Dieu vous le rendra  
Alleluia

Donne nous du pain, donne nous des œufs  
J'ai les boyaux raides comme des linceux  
Aux porteurs d'pouque soyez bons gars  
Alleluia

*Ces trois refrains ne constituent qu'une faible partie du texte. Pour en savoir plus reportez-vous à l'article de P. J. Pénault cité en note.*

---

<sup>1</sup> « Vieux usages du temps de Pâques », revue *Le Pays d'Auge*, mars 1969, 19<sup>e</sup> année, n° 3



**Les pâquerets en Basse Normandie**  
**Gravure extraite de la revue l'illustration 9 avril 1853**

---

## La soupe

---

C'est dans la marmite, accrochée à la crémaillère où posée sur un trépied, que cuira la soupe qui sera mangée trois fois par jour. Cette soupe est cuisinée à partir des légumes du jardin : choux, poireaux, pois verts, blancs ou gris, fèves et d'un morceau de lard salé ou de volaille. Pour la manger, on trempait la soupe c'est à dire que l'on versait le bouillon sur une tranche de pain posée dans le fond de l'écuelle ou bien comme, récemment encore à Grandmesnil, les tranches de pain recuit étaient placées dans le fond de la soupière où était versé le bouillon. La soupe était à l'origine la tranche de pain qui était trempée dans le potage, préparation composée d'eau et de légume cuite dans un pot. Chaque convive ajoutait dans son écuelle une cuillerée de soupe de graisse.

### Les différentes soupes

**La soupe de graisse** était préparée avec de la graisse de rognons de bœuf. On y ajoutait des poireaux, un oignon, du laurier, du thym, du persil, quelquefois une branche de céleri. Le mélange cuisait dans une marmite, à feu doux, pendant 10 à 12 heures. On en préparait une douzaine de kilogrammes que l'on conservait dans un pot en grès. L'usage en était fort simple. Chacun versait sur sa part de graisse les légumes et le bouillon.<sup>1</sup>

#### **La soupe de citrouille :**

Elle était mangée entre le mois d'octobre et le mois de décembre. On faisait cuire la citrouille découpée en quartiers de lune ; l'ensemble doit fondre tout seul sur feu doux. Le potiron une fois fondu, on ajoute du lait bouilli. On sale ou on sucre suivant son goût. On peut, enfin, ajouter du pain recuit.

#### **La soupe d'oseille :**

On fit d'abord revenir l'oseille dans du beurre, puis l'oseille est mélangée avec du jaune d'œuf battu. On mélange le tout avec une légère soupe de pomme de terre et on ajoute une cuillerée de crème avant de servir.

---

<sup>1</sup> Michel Vivier, « Jardins ruraux en Basse-Normandie », CréCET, 1998

### **La soupe aux oignons :**

Une fois les oignons revenus dans le beurre, on les mélange avec de l'eau dans laquelle on ajoute un peu de farine. Bien entendu, on ajoute de la crème juste avant de servir.

### **Le pot au feu :**

Le pot au feu était un plat de fête consommé le dimanche. Pour préparer un pot au feu, on mélangeait dans la marmite de la viande de bœuf (plat de côte ou collier) ou une volaille, un os à moelle de veau et des légumes : carottes, navets, poireaux, choux de milan, oignons piqués d'un clou de girofle et un bouquet garni.

### **La soupe aux pois de mai :**

Les pois de mai sont des haricots verts à grains que l'on trouve dans toute la Normandie. Les effiler soigneusement et les faire cuire dans l'eau salée. La soupe aux pois de mai est une soupe à l'oseille, aux pommes de terre et à la grosse ciboule, que l'on fait comme à l'habitude et surtout avec l'eau qui a fait cuire les haricots verts. On ne la passe pas, on y joint une grosse poignée de pois de mai et surtout quatre ou cinq cuillerées de bonne crème. On la trempe sur du pain ou des petits croûtons frits au beurre, en semant au moment de servir une poignée de peluche de cerfeuil du jardin.

### **La soupe de lait de beurre**

La soupe de lait de beurre était faite avec le lait (bas beurre) restant dans la baratte et les petits morceaux de beurre restés accrochés aux parois de la baratte. On faisait également une soupe avec le petit lait provenant du caillage du lait lors de la fabrication des fromages.

---

## **Le cochon**

### **La charcuterie familiale**

---

**Enquête réalisée en 1978, chez M. Guillemin (né en 1892) domicilié à Montviette.**

Le cochon était élevé dans un « buret », enclos dans un bâtiment (un appartement, comme on le qualifie en Pays d'Auge). Chaque ménage tuait au moins un cochon par an. Les cochons étaient tués gras. Ils étaient élevés à la farine et aux pommes de terre. Quand il avait atteint un poids respectable, 120 kg au moins, on le faisait jeûner une journée et on appelait un spécialiste, souvent le charcutier du Billot, pour le tuer. Le charcutier officiait dehors. Lorsque le cochon était mort, on le disposait, les pattes sous lui, la tête droite et on le recouvrait de paille à laquelle on mettait le feu afin de brûler les poils pour que la couenne se conserve mieux. On passait ensuite un coup de balai pour enlever les cendres.

On mangeait le jour même le foie, le cœur cuit à la broche et la « courée » (les poumons étaient cuits très longtemps avec des carottes et du beurre à la casserole. La tête était mangée au bout de 10 jours. Le reste était mis à saler dans les grands pots en grès de Noron. Les femmes indisposées ne devaient pas participer au salage des morceaux de porc.

#### **Le boudin**

Il fallait d'abord nettoyer les boyaux dans l'eau tiède. On les retournait et on les grattait avec le dos d'un couteau. On prélevait le gras qui entoure les boyaux et la panne qui était découpée en petits dés et on ajoutait beaucoup d'oignons coupés en petits carrés. On mettait le gras dans une marmite et on faisait cuire avec l'oignon puis on ajoutait le sang et un peu de lait. Ensuite avec un boudinier (sorte d'entonnoir) et une louche, on remplissait les boyaux. On disposait du foin de bonne qualité dans le fond d'un chaudron pour que le boudin ne touche pas le fond du chaudron et on le faisait cuire dans l'eau en ayant soin qu'elle ne bout pas pendant une demi-heure.

#### **Le jambon :**

Le jambon était salé dans la saumure ou mélangé à du gros sel dans une boîte que l'on tournait régulièrement pendant quelques jours puis mis à fumer dans le haut de la cheminée.

## La fête à courée<sup>2</sup> selon Jules Lecoer<sup>3</sup>

Le porc pour le paysan qui vivait isolé, était une ressource précieuse pour la famille. Aussi la saignée du porc était-elle l'occasion de la traditionnelle fête à courée pendant les mois d'hiver.

Quand le porc est bien flambé, lavé à grande eau, gratté avec soin, il est suspendu, la tête en bas, le ventre en avant, à une échelle inclinée, et ouvert du groin aux pieds. Le sacrificateur enlève l'intérieur, dépèce ensuite la bête avec méthode et en poudre abondamment les morceaux de poignées de sel, avant de le tasser dans le saloir qui a été préalablement frotté d salpêtre et de thym.

Les ossailles, la courée et quelques morceaux de choix sont mis de côté pour le repas du soir, et la femme va laver la ventrée à l'eau courante dans le ruisseau voisin afin de nettoyer les intestins pour faire les andouilles et le boudin. Cette besogne achevée, il lui reste un devoir à accomplir : distribuer, selon l'usage, les parts des voisins qui remercient et rendront le même morceau au prochain cochon qu'ils tueront. Le soir venu, le chef de maison dont le lard a été tué, réunit quelques parents et amis autour de la table devant u grand feu où le *hatelet*, (côtes de lard) rôtit, à la broche ou à la ficelle tordue qui se détord d'elle-même, pour se retordre sans cesse. Un plat copieux, la **courée**, accommodée en ragoût fume sur la nappe et l'appétit robuste des convives en a bientôt raison. Le boudin grillé qui vient ensuite disparaît à son tour, puis arrivent les ossailles qui ont mijoté dans la marmite et sont épluchées en attendant que le hatelet soit cuit à point. Il ne tarde guère ; on l'attaque résolument et bientôt il n'en resta plus que les os, nettoyés jusqu'au plus petit avec un soin méticuleux. On devait cela à son hôte. Il va sans dire que si l'on mange beaucoup on ne boit pas moins. Le pot d'étain fait maint et maint voyages à la cave, empli à la pignoché (cheville) du meilleur tonneau : du bon gros *bère* qui abreuve largement les convives. Lorsque les assiettes et les plats sont vides on fête le dessert : des bourdelots (pommes enveloppées chacune de pâte à pain) cuites sur l'âtre brûlant, de la galette au four, des fruits, des noisettes. C'est le moment du café : versé tout brûlant, il est dégusté longuement arrosé d'eau-de-vie du cru, non réduite, elle termine le repas. Mais l'heure de se séparer est venue, et après la rincette et un dernier coup versé par la maîtresse de céans, on trinque de nouveau, avant que cahin-caha, chacun des convives regagne son logis.

<sup>2</sup> La courée, le coeur et les poumons.

<sup>3</sup> Jules Lecoer, *Esquisses du Bocage normand*, 1887, L. Morel, Libraire éditeur.

---

## Le poisson

---

Les poissons les plus souvent consommés sont les harengs saurs et la morue salée vendus par les épiciers. Les harengs sont grillés à la cheminée et mangés avec un peu de beurre, la morue dessalée pendant 24 h, est cuite dans du lait et mangée à la crème. Quelques marchandes de poissons frais passent chaque semaine vendre le produit de la pêche de leur et les marchandes de coques proposent les coquillages qu'elles ont pêchés sur nos côtes. Les autres poissons sont fournis par les mares et étangs qui sont vidés régulièrement et qui fournissent perches, carpes et anguilles. La pêche en rivière et un peu de braconnage apportent truites et écrevisses.

Cependant si le jeûne du vendredi est généralement respecté, on mange, ce jour là, plus souvent des œufs à la crème avec des pommes de terre que du poisson.

Le poisson figure souvent sur le menu des repas de fêtes, en particulier le saumon préparé de différentes façons : saumon sauce mousseline, saumon de Loire sauce hollandaise saumon sauce rose, saumon sauce ivoire, du saumon sauce câpre, du saumon sauce génoise, des côtelettes de saumon à la Robinson, mais aussi du turbot sauce cardinal, du turbot sauce câpre, du colin sauce crème, du colin sauce câpre, et la truite meunière

### DÉJEUNER



### DINER

Crevettes Roses, Coquilles Beurre  
Turbot sauce Cardinal  
Suprêmes de Pintades à la Cussy  
Tournedos Trianon sauce Périgueux  
Trou Normand  
Canetons aux Bigarrades  
Salade  
Turban au Caramel  
Brioche Roulées, Cerises, Fraises  
Petits Fours  
Vins, Champagne, Café  
Liqueurs

Consommé Fleurs des Prés  
Côtelettes de Saumon à la Robinson  
Noisettes de Veau farcies Chevalière  
*Trou Normand*  
Poulets de Grain au Cresson  
Salade  
Asperges en Branche sauce Normande  
Florentins au Marasquin  
Corbeille de Fruits  
Petits Fours  
Pièce Montée  
Vins, Champagne, Café

## La galette et la bouillie de sarrasin

Si le sarrasin est surtout une céréale cultivée dans le bocage, il était également présent dans notre région. En 1830, il s'en était vendu 840 hl au marché de Saint-Pierre-sur-Dives soit 50 400 kg (1 hl de sarrasin = 60 kg).

156

ANNUAIRE DU CALVADOS.

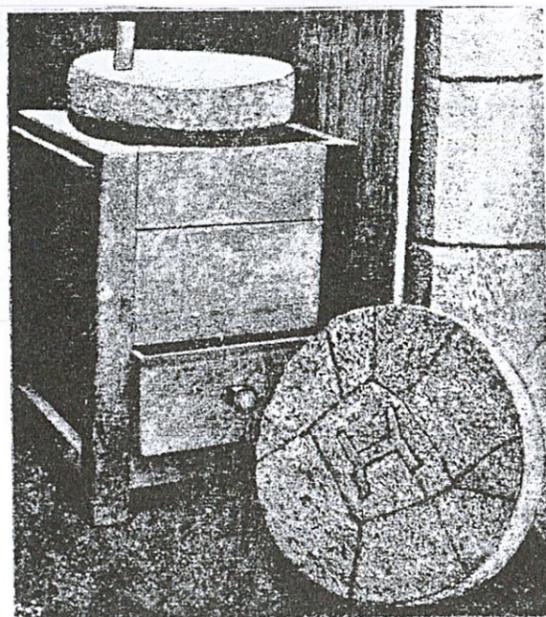
*Quantités d'hectolitres de Grains vendus dans les principaux marchés, pendant l'année 1830.*

Marchés.	Froment.	Seigle.	Orge.	Sarrasin.	Avoine.
Bayeux. . . . .	50,447	37	755	805	2,082
Argences. . . . .	43,008	452	12,087	916	4,792
Bretteville-l'Orgueilleuse.	15,196	»	»	»	105
Caen. . . . .	45,514	270	3,210	1,753	2,641
Creully. . . . .	14,146	»	1,137	618	1,932
Evrecy. . . . .	12,986	150	1,944	»	64
Troarn. . . . .	13,878	89	3,709	750	658
Villers-Bocage. . . . .	8,876	116	1,158	2,756	10,687
Falaise. . . . .	27,590	3,606	27,538	7,016	20,964
Harcourt. . . . .	10,222	656	1,844	2,689	2,168
Ouilly-le-Basset. . . . .	7,129	»	294	5,009	3,289
Lisieux. . . . .	20,544	1,398	3,620	»	4,806
Orbec. . . . .	10,898	677	»	»	4,693
St.-Pierre-sur-Dives. . . . .	17,721	50	15,098	742	4,512
Honfleur. . . . .	6,959	»	»	»	»
Pont-l'Evêque. . . . .	3,564	619	1,222	»	500
Aunay. . . . .	8,578	118	1,250	5,412	6,646
Condé-sur-Noireau. . . . .	15,704	1,676	1,073	6,962	7,788
Vire. . . . .	14,699	517	920	5,410	7,935

Si la mise en herbe progressive de notre région qui a commencé au XVII<sup>e</sup> siècle va supprimer peu à peu les cultures de céréales, on récolte, encore, à Saint-Georges-en-Auge<sup>4</sup> 6 quintaux de sarrasin en 1902 et 3, 60 quintaux sur 50 ares en 1903. Le sarrasin était traditionnellement semé dans la deuxième quinzaine du mois de juin. Ainsi semé, il fleurit mi-juillet et il est fauché au début de septembre. Sitôt coupées, les tiges sont mises en « buhots » ou « gravelots », c'est à dire en petits cônes reposant sur le sol, pour leur permettre de sécher. Au bout de 15 jours, le sarrasin est sec. On le bat alors aux fléaux. Après le battage, les grains de sarrasin sont mis en sacs, en attendant d'être portés au moulin. La production de céréales diminuant, les moulins cessant leur activité les uns après les autres. Le producteur doit, alors, moudre lui-même son grain. Il utilisera le petit moulin à meules de pierre ou le moulin mural qui ressemble à un moulin à café.

### Petit moulin à sarrasin

La meule inférieure, dite "dormante" (diamètre 55 cm) est munie en son centre d'un petit axe en fer, d'où son nom de "meule mâle" ; cette tige sert de pivot à la meule supérieure, de même diamètre mais mobile, dite "femelle" ; à cet effet, celle-ci présente à sa face inférieure, près du centre, une pièce en fer forgé, ayant "grosso modo" la forme d'un "h" majuscule (voir le dessous d'une autre meule supérieure posée contre le mur). Au centre de la barre transversale de la lettre H, petite cavité dans laquelle pivote l'extrémité de la tige de fer, signalée ci-dessus. Sur la face supérieure de la meule "femelle" un trou dans lequel est enfoncé un bout de bois, fixé par cet excellent mortier. Cette poignée permet d'imprimer à la meule un mouvement de rotation sur la meule inférieure. Remarquer, sur la face inférieure de la meule posée sur le sol, que chacune est faite de plusieurs morceaux, plus ou moins triangulaires, d'une pierre aréolaire, réunis entre eux par un mortier à la chaux grasse, évidemment de composition spéciale puis qu'aussi dur que du ciment. Le tiroir qu'on aperçoit dans le bas du moulin recueillait la farine provenant des grains passés entre les deux meules et qui tombait à leur périphérie. Ces moulins à sarrasin sont très rares.



<sup>4</sup> Statistique agricole annuelle et plan départemental de ravitaillement, récoltes de 1902 et 1903, Archives municipales Saint-Georges-en-Auge

**Enquête réalisée en 1978 chez M. Guillemin, né en 1892, domicilié à Montviette.**

On mangeait des galettes au moins une fois par semaine. Ma mère la fabriquait avec de la farine de sarrasin, de l'eau du lait et des œufs. Elle versait la pâte sur une tuile avec une louche en bois et l'étalait avec une palette en bois. Une fois cuite, la galette était roulée et mangée sur le pouce.

Le jour où l'on mangeait de la bouillie de sarrasin on ne mangeait que ça. La bouillie était faite dans une marmite où elle cuisait très longtemps. La bouillie au «deuxième cul<sup>6</sup>» était recuite dans la poêle avec du beurre.



<sup>6</sup> la bouillie qui n'avait pas été mangée

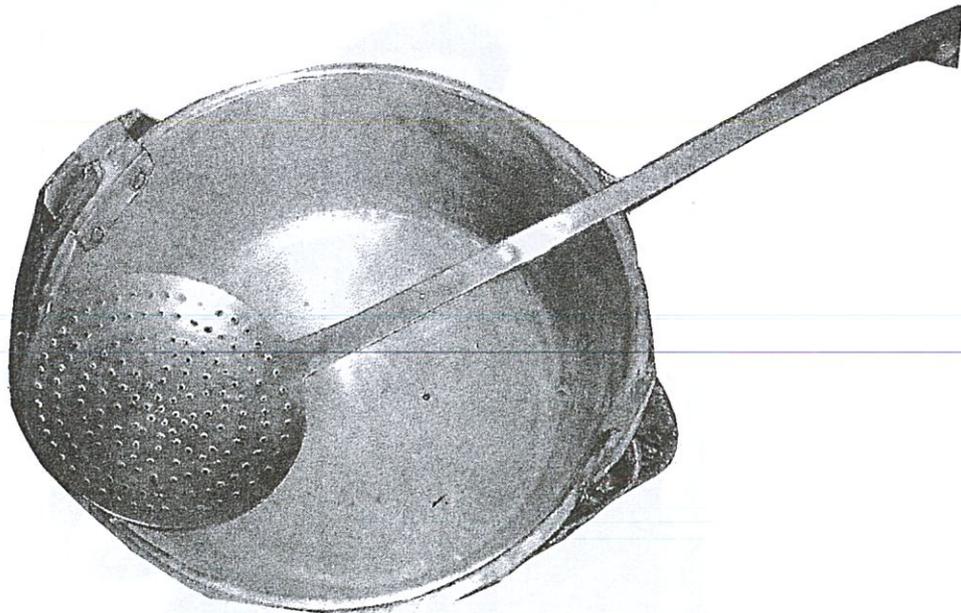
---

## Les desserts

---

Les desserts étaient généralement simples mais variés. Dans certaines fermes, chaque jour, des pommes cuisaient dans le «cuit pommes» devant le feu de cheminée et embaumaient toute la cuisine. Les maîtresses de maison confectionnaient tartes, bourdins, sorte de tartes mais où les pommes étaient coupées en quartiers, sans être épluchées, des bourdelots de pommes ou de poires. Pour faire un bourdelot, la fermière épluchait une belle pomme à couteau, la creusait, emplissait la cavité de beurre, et plaçait la pomme sur un carré de pâte dont elle relevait les quatre coins de façon à envelopper le fruit. Un peu de beurre sur la pâte et elle disposait les bourdelots, qui pouvaient se faire aussi avec des poires, dans un plat qu'elle mettait au four.

Les fruits étaient également consommés crus et en confitures. On faisait dans les fermes une spécialité augeronne, une confiture particulière : la marmelade de pommes. On emplissait de cidre doux pressé du jour, une grande bassine de cuivre que l'on suspendait dans la vaste cheminée. Quand le cidre était réduit de moitié, on y ajoutait des pommes de bedan ou de moulin à vent, épluchées et coupée en petits quartiers, quelques rondelles de carottes et une branche de céleri. La cuisson durait 24 heures mais était l'occasion de joyeuses réunions entre voisins. On obtenait en fin de cuisson, une sorte de pâte jaunâtre qui sera conservée dans des pots en grès.



**Bassine à confitures en cuivre avec son écumoire**

## La teurgoule ou terrinée

La teurgoule appelée aussi terrinée est un dessert typiquement normand. Sa préparation est facile : verser 2, 5 litres de lait bouilli et chaud sur 250 de riz , 330 grammes de sucre en pierres et une à deux cuillerées de cannelle dans une jatte en terre allant au four. Faire cuire à four moyen pendant 3 à 4 heures. Une teurgoule réussie doit être revêtue à la sortie du four d'une peau franchement brûlée et épaisse. Elle était consommée chaude avec une part de fallue, brioche longue et plate.

### Chanson de la teurgoule

Quand no z'a bien mangi du lapin , d'la volaille  
Quand no z'a bien mangi du r'haricot d'mouton  
Quan no z'a bien mangi du bon gigot à l'ail  
Quand no z'a bien mangi du viau et du dindon  
Quand no z'a bien bu du bère à pleines guichonnées  
Qu'no a goûté, du gros, du p'tit, du mitoyen  
Qu'no z'estresté tablés pus d'un' demi-journée  
Qu'no commence à chanter, qu'no commence à êtr' bien

### Refrain

Pour s'empli la goule  
Y faut d'la teurgoule  
Y faut d'la fallue itou  
C'est cha qui fait bère un coup  
Pour s'empli' la goule,  
Y faut d'la teurgoule  
Car no s'ra terjous gourmands  
D'nos vieux plats normands



Quand no z'a bien mangi du lapin, d'la volaille,  
Quand no z'a bien mangi du r'haricot d'mouton,  
Quand no z'a bien mangi du bon gigot à l'ail (de),  
Quand no z'a bien mangi du viau et du dindon  
Quand no z'a bu du bère à pleines guichonnées,  
Qu'no a goûté du gros, du p'tit, du mitoyen,  
Qu'no z'est resté tablés pus d'un' demi-journée,  
Qu'no commence à chanter, qu'no commence à  
êtr' bien

*Refrain*  
Pour s'empli' la goule  
Y faut d'la teurgoule,  
Y faut d'la fallue itou :  
C'est cha qui fait bère un coup  
Pour s'empli' la goule  
Y faut d'la teurgoule  
Car no s'ra terjous gourmands  
D'nos vieux plats normands

---

## La baratte de ménage

Jean Tramblais

---

Le nombre important de petites barattes de ménage que l'on peut découvrir chez les particuliers ou dans les foires à tout montre l'importance du beurre dans l'alimentation familiale. On ne se contente pas, alors, d'acheter le beurre dans les fermes grosses productrices de crème et de beurre mais on le fabrique soi-même à la maison, sur la table de cuisine. La baratte de ménage, présentée au centre de la vitrine, est un récipient en verre de forme pyramidale, d'environ un litre de contenance (embase et hauteur 15 cm, épaisseur 5 cm), l'ouverture supérieure est ronde avec un collet de 2 cm de hauteur pour 5 cm de diamètre, obturé par un bouchon en bois percé en son centre. Le fond du récipient est cintré, un orifice devait recevoir, autrefois, un petit robinet. Un pied de même bois que celui du bouchon, échancré à la forme du fond, assure la stabilité de l'ensemble. Un joint de feutre a été placé entre le bois et le verre.

A l'intérieur du bocal se balance une palette plate perforée. Cette palette est montée sur une tige qui traverse le bouchon lui-même traversé par un petit clou métallique servant d'axe au balancier. Au dehors, l'extrémité libre de la tige sert de poignée de manœuvre. La palette et la tige sont également en bois.

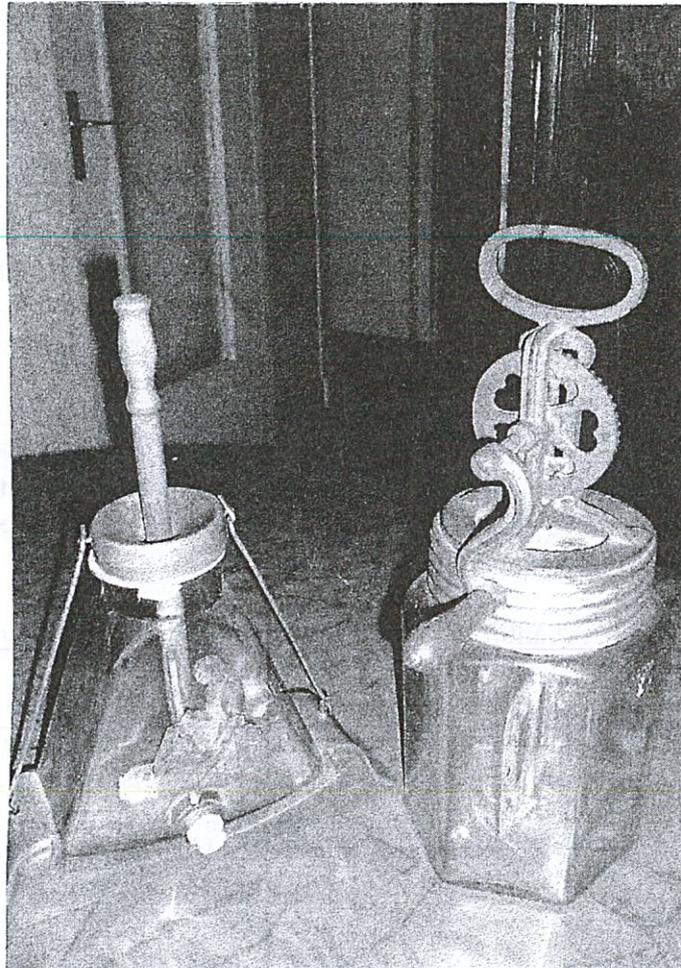
Deux crochets métalliques, reliant le pied et le bouchon, maintiennent le récipient.

Le mystérieux appareil est vendu avec son mode d'emploi que l'on peut résumer ainsi : retirer le récipient du pied, y verser de la crème fraîche onctueuse jusqu'aux deux tiers de sa contenance puis le placer avec l'agitateur (la palette) dans un baquet d'eau fraîche l'été, tiède en hiver. S'assurer à l'aide d'un thermomètre en verre que la température de la crème descende à 16 ou 17° pour replacer le tout sur le pied, fixer les rochets, poser l'appareil sur le sol. Il faut alors imprimer à l'agitateur un mouvement régulier de balancier (un mouvement par seconde). La crème se projette violemment sur les parois de verre et un vaste bouillonnement active la séparation des matières grasses. Après une dizaine de minutes, une transformation se produit car c'est du beurre qui s'amasse en deux parties de chaque côté de l'agitateur.

Il suffira d'ouvrir le petit robinet, de laisser couler le lait de beurre, de le remplacer par de l'eau fraîche tout en continuant le mouvement de balancier, puis de répéter la même opération plusieurs fois, ainsi le délaitage, le lavage et l'épuration s'effectuent parfaitement. Le beurre d'une grande finesse, au goût exquis, en état d'être moulé, sera servi de suite à table.

Rapidité d'exécution, simplicité dans la manœuvre, économie, propreté excessive, élégance et solidité, caractérise cette baratte ménagère.

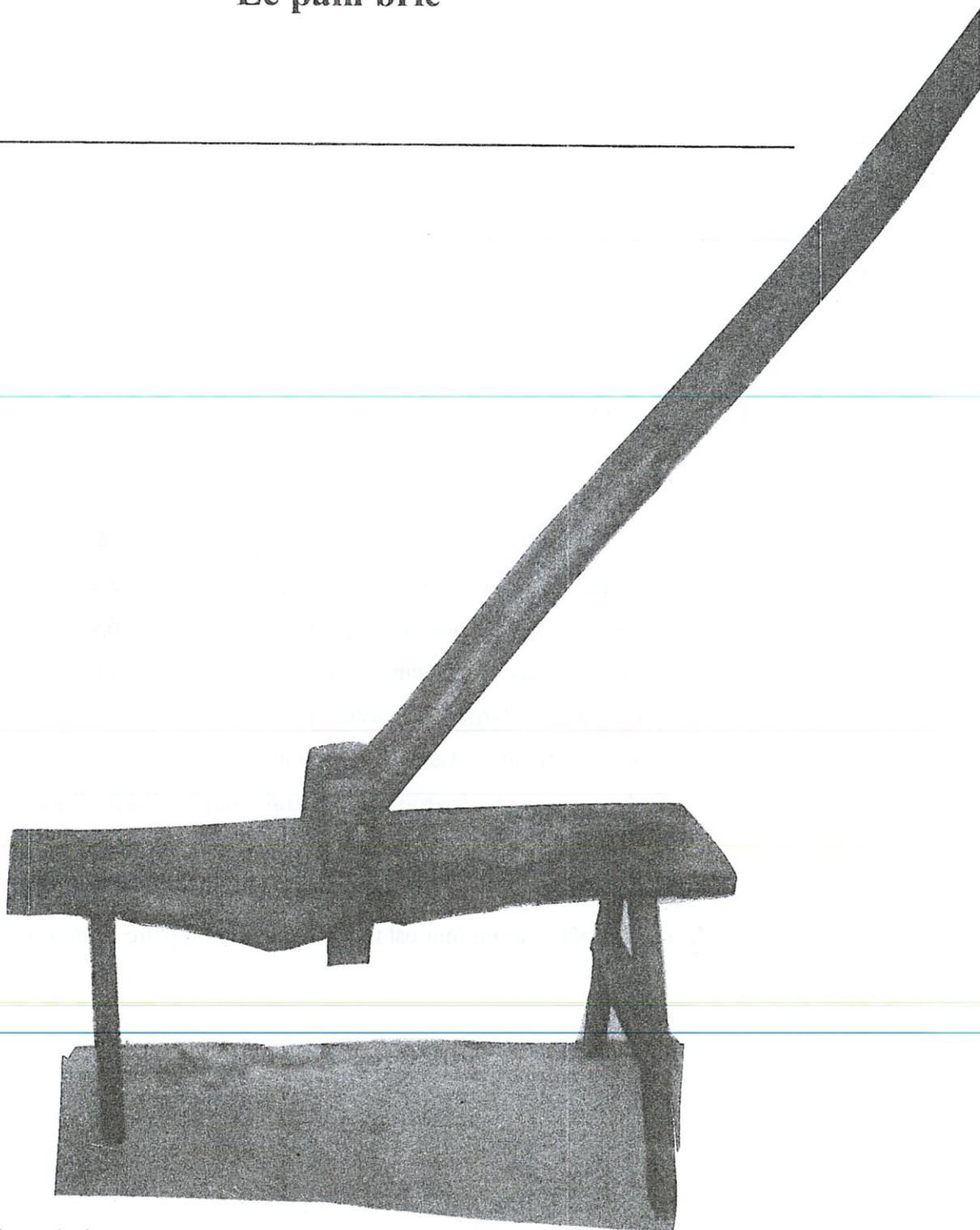
La deuxième baratte présentée est une baratte à pales, récipient à pans ou cylindriques, en verre et métal, dans lequel une manivelle située à l'extérieur actionne une ou plusieurs pales en bois ou e métal. On distingue la baratte à pales horizontales, la baratte à pales verticales, à fond plat posé ou non sur un support.



---

## Le pain brié

---



**Brie artisanale fabriquée par un cultivateur des environs de Livarot qui ne supportait pas de ne plus trouver de pain brié en 1940.**

Jusqu'en 1950, le pain a constitué l'essentiel de l'alimentation. On en mangeait au début du XXe siècle, entre 0,500 kg et 1 kg par jour et par personne. A la campagne, on consomme principalement du pain brié sous forme de tourte de 12 ou de 6 livres.

Le pain brié est une spécialité normande originaire, semble-t-il d'Espagne ou du Portugal. Sa pénétration dans le Nord du Pays d'Auge et dans le Lieuvin est, sans doute, liée au trafic d'Harfleur avec l'Espagne. .

La présence de « brions » dans les inventaires ruraux du XVIIIe siècle confirme l'adoption quasi générale de ce genre de pain.

Le pain brié se fabriquait sur une brie, ou broye, ou brayon, sorte de table massive en bois sur laquelle était fixée une barre en bois mobile, tenue à une extrémité par deux anneaux de fer formant charnière et maintenue entre deux petits montants en bois par une cheville, permettant de faire levier. La pâte est d'abord préparée dans le pétrin « *la maie à pestry* » puis le boulanger s'assoit sur l'espèce de tabouret situé à l'extrémité de la brie, modèle la pâte progressivement de la mai gauche, tandis que de la droite, il manie le levier qui presse sur la pâte pour en exprimer l'air et l'eau afin d'obtenir une pâte de grande densité et d'une consistance particulière au pain augeron. Puis il pratique, avec un couteau, de larges incisions qui deviendront à la cuisson des excroissances dorées et croustillantes. Le pain était conservé sur une planche suspendu au dessus de la table, hors de portée des rongeurs. Il était coupé à l'aide d'une sorte de plane de menuisier auparavant le maître de maison prend soin de tracer un signe de croix pour, prétendaient certains, chasser les démons qui avaient profité de la chaleur du four pour se loger dans la pâte, car un four est naturellement un repaire de démons.

---

## La Viande de boucherie

Michel Cottin – mars 1978

---

La question s'est souvent posée de savoir si la consommation de viande était autrefois habituelle ou exceptionnelle dans les villes et les campagnes normandes. Dans les contrats consentis par des particuliers, généralement un couple, lors de leur affiliation aux abbayes, l'abandon de biens reste conditionné à la prise en charge par celle-ci de leur subsistance. Les donateurs acceptent, bien entendu la règle et les menus du monastère et à cette occasion, on constate le peu d'importance de l'alimentation carnée, abstraction faite cependant de la consommation du cochon qui, nourri sur les terres de l'abbaye ou du prieuré, reste à la disposition de ces affiliés.

Les réponses des historiens sont aussi variables que contradictoires et surprenantes. A Lisieux, en 1437, la mise en parallèle des droits de "coutume" perçus sur la boucherie et la boulangerie, permet d'estimer le rendement de la viande au triple de celle du pain, mais il reste à vérifier la justesse de cette comparaison.

Si dans le ménage du boucher, la consommation est quotidienne par contre sur certaines tables la viande, le "bouilli" le pot au feu, ne s'y trouvent qu'aux dimanches et jours de fête et en certains cas extrêmes ce n'est qu'aux grandes fêtes carillonnées qu'elle apparaît. Mais ce ne sont là que des cas extrêmes, rares en campagne, où la majeure partie des ouvriers agricoles mangent à la table du maître. La nécessité de nourrir convenablement le nombreux personnel des fermes explique, sans doute partiellement, l'importance de la consommation de la viande de boucherie.

Par contre il n'en est pas de même dans les villes. Les longues périodes de chômage, les abaissements fréquents de salaire ont laissé pendant de nombreuses décennies, la population ouvrière dans un état de misère profonde. Dans des circonstances presque semblables, les possibilités de nourriture complémentaire: glanage, jardinage, cueillette ont permis aux travailleurs agricoles de mieux passer ces caps difficiles.

Lorsque les temps sont durs, la viande est, semble-t-il, la première sacrifiée, quitte à se retourner vers les légumes et les confitures. Selon G. Désert qui est parvenu à reconstituer la consommation moyenne des campagnes, à partir des statistiques officielles, entre 1815 et 1895, cette consommation oscille entre 18,500 kg et 52 kg toutes viandes confondues: bovine, ovine et porcine, soit une progression de 1 à 2,5 kg entre le commencement et la fin du siècle. Entre 1900 et 1974, d'après H. Dupin, cette consommation est encore doublée ce qui lui fait écrire: "On ne parle plus de gagner son pain, mais de défendre son bifteck".

Ces chiffres confirment, en parties, les résultats de nos enquêtes où à la fin du siècle dernier chaque

jour, sauf jeûne, la viande, sous une forme ou une autre, figure sur la table des fermes. D'ailleurs seule cette haute progression de la consommation peut expliquer le nombre important de bouchers ruraux et urbains.

A côté de la consommation de la viande dans son état, nous trouvons aussi tout un art de la transformation de la viande en jambons, pâtés, saucisses, boudin, andouille tripes, et les attignoles (deux ou trois sous la pièce) qui sont moins onéreuses que des pièces de viande, représentent parfois l'essentiel de la consommation d'aliments carnés de bonne valeur nutritive.

On est tenté de penser qu'en milieu rural, les volailles, élevées dans les cours, remplacent la viande de boucherie mais poulardes, oies, canards et chapons sont produits de luxe, d'un coût élevé (avant 1789, souvent destinées à l'acquit des rentes) vendus sur les marchés et ce n'est donc parfois que le dimanche, que l'on retrouve la "poule au pot" ou le chapon rôti, les volailles de choix étant réservés pour les jours de grande fête.

Le commerce de la viande est donc particulièrement actif dans certains bourg, d'autant que les communes proches s'y approvisionne ; Cependant les bouchers et les charcutiers ruraux, au début de ce siècle, ouvriront des reventes, feront des tournées, parfois trois fois par semaine, et livreront à domicile. Mais l'ouverture des routes, la démocratisation des moyens nouveaux de circulation, depuis la carriole ou l'automobile, attirent vers les centres, de plus en plus grands et de plus en plus lointains, une population autrefois liée au boucher et au charcutier de son bourg ou du bourg voisin.

Avant d'abandonner ce sujet, il nous faut dire quelques mots de la chasse, sujet que nous avons abordé en 1976, par son côté juridique. Il est, bien entendu impossible, là aussi de chiffrer l'importance de cet apport mais selon l'humeur du maître de maison et de sa disponibilité, il ne semble pas possible de le négliger.

Certes le braconnage a de tout temps existé et nombre de procès verbaux de sergents ou la correspondance des Intendants d'Alençon sous l'ancien régime en font foi. Aussi la chasse "légale", plus libéralement autorisée au XIX<sup>e</sup> siècle, a permis de garnir la table des dimanches et même sans doute des jours "ordinaires", de viandes de choix qui ne devaient rien à la basse-cour, au clapier ou au cheptel.

L'intéressant tableau "des animaux tués" entre le 1er Août et le 26 Novembre 1911 par Albert Longuet, cultivateur, fabricant de fromages à St Martin de Fresnay, qui figure dans son agenda, permet de saisir à la fois l'importance et la diversité de cet apport.

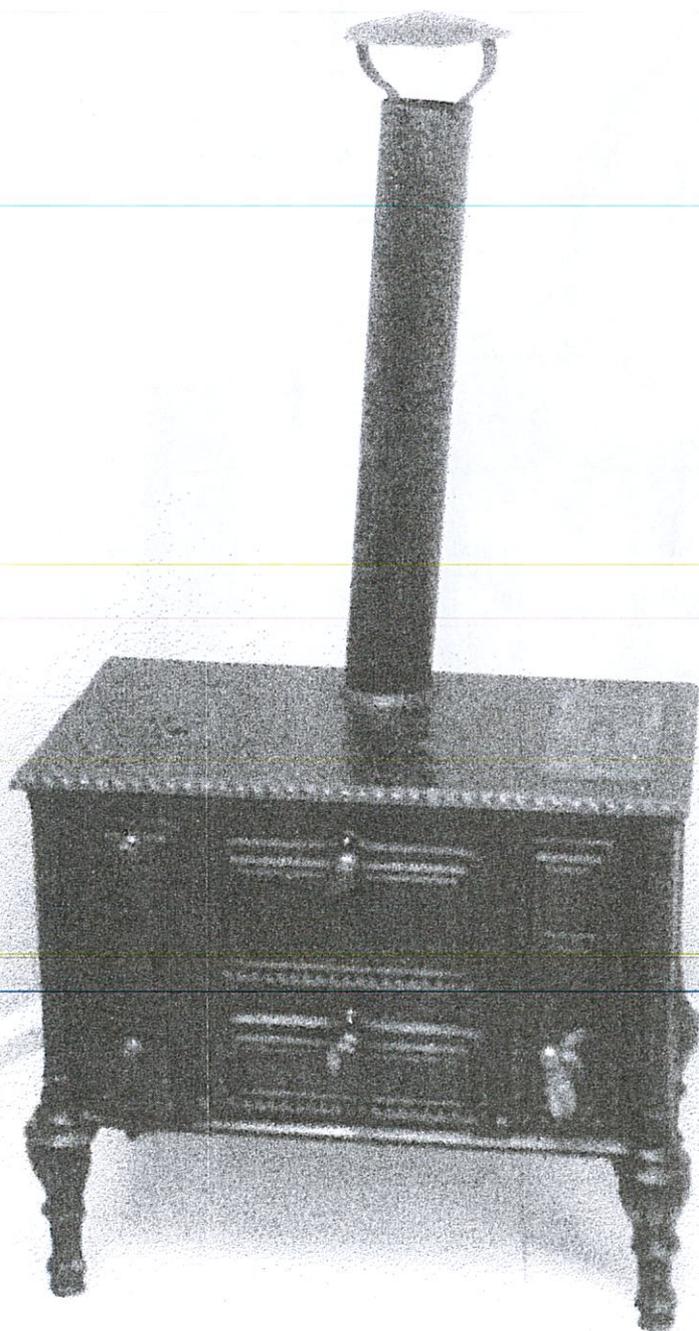
En moins de quatre mois:

12 "vignerons"  
3 "poules d'eau"  
57 "lapins"  
8 "perdrix"  
2 "râles"  
3 "lièvres"

furent victimes de ce fin fusil et vinrent agrémenter l'ordinaire d'une table de 4 personnes. Pendant longtemps, la chasse apporta un complément important dans l'alimentation carnée des populations rurales. J'ai souvent entendu dire : « Quand la patronne n'avait pas grand chose à manger, elle me disait « va donc tirer un lapin ! »

## **Modèle réduit d'une cuisinière Godin début 20<sup>e</sup> s.**

Ce petit fourneau était certainement un appareil modèle réduit qui permettait à la maison Godin de présenter ses productions. Il était possible, d'allumer du feu et de cuisiner sur ce petit fourneau. Sa propriétaire se rappelle fort bien avoir cuisiné, lorsqu'elle était enfant des œufs sur le plat sur cette cuisinière qui pouvait également être utilisée comme jouet.





DIS... LE MEILLEUR

C'EST ICI  
LE  
MEILLEUR  
CIDRE

10 SOUS  
LA BOUTEILLE

ET LE P'ERE  
AU MEME PRIX

---

## Les boissons

---

La pomme est l'élément le plus représentatif du Pays d'Auge et le cidre et l'eau de vie appelée calvados depuis le début du XXe siècle les boissons qui caractérisent le Normand. La pomme célébrée par la poétesse normande Lucie Delarue-Mardrus est présente sur le sol normand depuis toujours et les premières mentions de cidre connues remontent au XIIIe siècle.

### Le pressoir

En 1798, l'historien normand L. Dubois nous décrit un pressoir à cidre identique à ceux qui seront encore utilisés jusqu'en 1950-1960. « Nos pressoirs sont communément composés d'une grande auge circulaire de 20 m de tour, de préférence en bois ainsi que la meule. La pierre écrase trop les fruits, fait trop de lie, brise trop les pépins qui rendent un suc âcre et qui communique un goût peu agréable au cidre.

L'auge circulaire occupe une partie de l'emplacement que nous nommons pressoir. Elle doit être plus large en haut que dans le fond. Sa profondeur sera de 40 cm, sa largeur de 20 cm au fond et de 40 cm en haut. Cette auge doit être bien assemblée, bien fermée, bien unie et tenue propre en tous temps. Au centre de l'auge s'élève un pivot qui sert de point d'appui aux deux meules qui parcourent l'auge traînées par un cheval qu'on y attelle. Chaque meule doit avoir près de 2 m de diamètre et 15 cm d'épaisseur. Lorsqu'on pressure, on attache aux bras de l'axe des meules une espèce de râteau qui rabat continuellement les pommes que la pression a écartées.

Dans la même pièce et à peu de distance de l'auge est placée la presse. Elle est composée d'une cuve appelée chez nous belleron, bellon ou béron pour recevoir la liqueur, d'une auge pour le marc, d'un tablier et d'un châssis d'émoi, élevé au-dessus d'une cuve de réception, formé d'un plancher bien assemblé, carré et entouré d'un rebord de 10 cm de hauteur. Ce rebord s'appelle roseaux d'émoi. Le tablier doit être légèrement incliné vers la cuve.

On appelle jumelles quatre pièces de bois placées dans les angles du tablier et qui servent à contenir la brebis qui est un gros sommier de chêne de 60 cm sur les 4 faces et de 10 m de longueur. Au-dessus du tablier et de la brebis s'élève parallèlement à celle-ci un arbre qu'on appelle mouton et qui a les mêmes proportions qu'elle. On élève et abaisse le mouton au moyen d'une vis placée à l'extrémité la plus faible et qu'on tourne avec un levier engagé dans un trou rond à un mètre de hauteur. Le mouton hausse et baisse à volonté entre les 4 jumelles et perpendiculairement à la brebis et par conséquent

sur le tablier. Quand le marc est dressé et égoutté, on met un hec ou huis dessus et on place des traverses de bois (ou billots) sur lesquelles on descend le mouton qu'avec la vis on presse.

Le pressoir doit encore posséder :

- Un râteau sans dent pour étendre le marc et le distribuer
- Un harnais pour atteler le cheval aux meules
- Un grand couteau pour faire les recoupes du marc
- Une grande cuillère de bois ou jatte pour goûter le cidre dans la cuve
- Un grand entonnoir de bois

### **La fabrication du cidre au début du XXe siècle, dans une ferme du Pays d'Auge**

Au début du siècle, le cidre était fabriqué de la façon suivante : les pommes pilées dans l'auge en bois ou en granit étaient déposées dans une cuve où elles macéraient un jour ou deux. Puis on commençait à "monter le marc" en le déposant, à l'aide de la pelle en bois, une première couche de dix centimètres d'épaisseur appelée tuile, myée ou lit. Le marc était dressé avec un cadre de bois et aplati à la taloche ou "doreu". On plaçait alors le "gleu" paille de seigle coupé vert avant la floraison et séché debout, en prenant soin de disposer l'épi vers le centre de la tuile où l'on aménageait une gouttière avec un pilon en bois ou avec une petite chène à lait. Auparavant le "gleu" était peigné avec un peigne à longues dents en bois ou en fer afin de le débarrasser des feuilles sèches. On montait ainsi une quinzaine de tuiles puis on "billotait", c'est-à-dire que l'on plaçait sur la dernière couche de marc une rangée de planches, puis des billots de plus en plus gros dans l'ordre suivant : 8 petits billots, puis 4 plus gros ; les deux derniers étant surmontés du "bélier". Puis on pressait en serrant la vis par degrés à mesure que le cidre s'écoulait.

Le pressage terminé, on démontait la motte de marc en mettant le gleu de côté et on portait le marc à nouveau dans l'auge où on ajoutait une certaine quantité d'eau. Quand il était bien humecté, on recommençait le pressage en montant de nouvelles tuiles. Cette opération s'appelait le rémiage et le cidre obtenu "la boisson" à usage familial. Dans certains cas, on pratiquait même le tiersage qui consistait à refaire une troisième fois toutes ces opérations.

Le pressage terminé, le marc était découpé en briques carrées de trente cm de côté qui étaient données au bétail. Le marc de poires était mis à sécher et fournissait un excellent combustible dont les longues flammes bleutées égayaient les cheminées pendant les veillées d'hiver.

## La bouillerie – la fabrication de l'eau-de-vie en 1914

La revue «*Le Calvados Illustré* » de février 1914, relate la fabrication de l'eau de vie dans une ferme de Saint-Jacques de Lisieux.

A proximité d'un groupe de caves, un petit bâtiment contient l'une des bouilleries. Sous les chaudières enchâssées dans l'argile du foyer, pétille le feu clair des sarments et des racines des pommiers morts, généreux jusqu'au bout.

Le cidre apporté dans des tonnelets est déversé de l'extérieur dans un récipient hermétique en cuivre le chauffe-vin, imaginé par Argan au commencement du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ce récipient qui est de même contenance que le premier alambic, recèle un serpent in dans lequel circulent les vapeurs alcooliques émises par la chaudière, avant de se rendre dans la cuve de réfrigération placée au dehors sous un appentis. Cette circulation a un double but, de commencer le refroidissement des vapeurs et d'utiliser leur chaleur pour tiédir le liquide à distiller qui ne demandera plus qu'un temps de chauffe très réduit, économie de temps et d'argent.

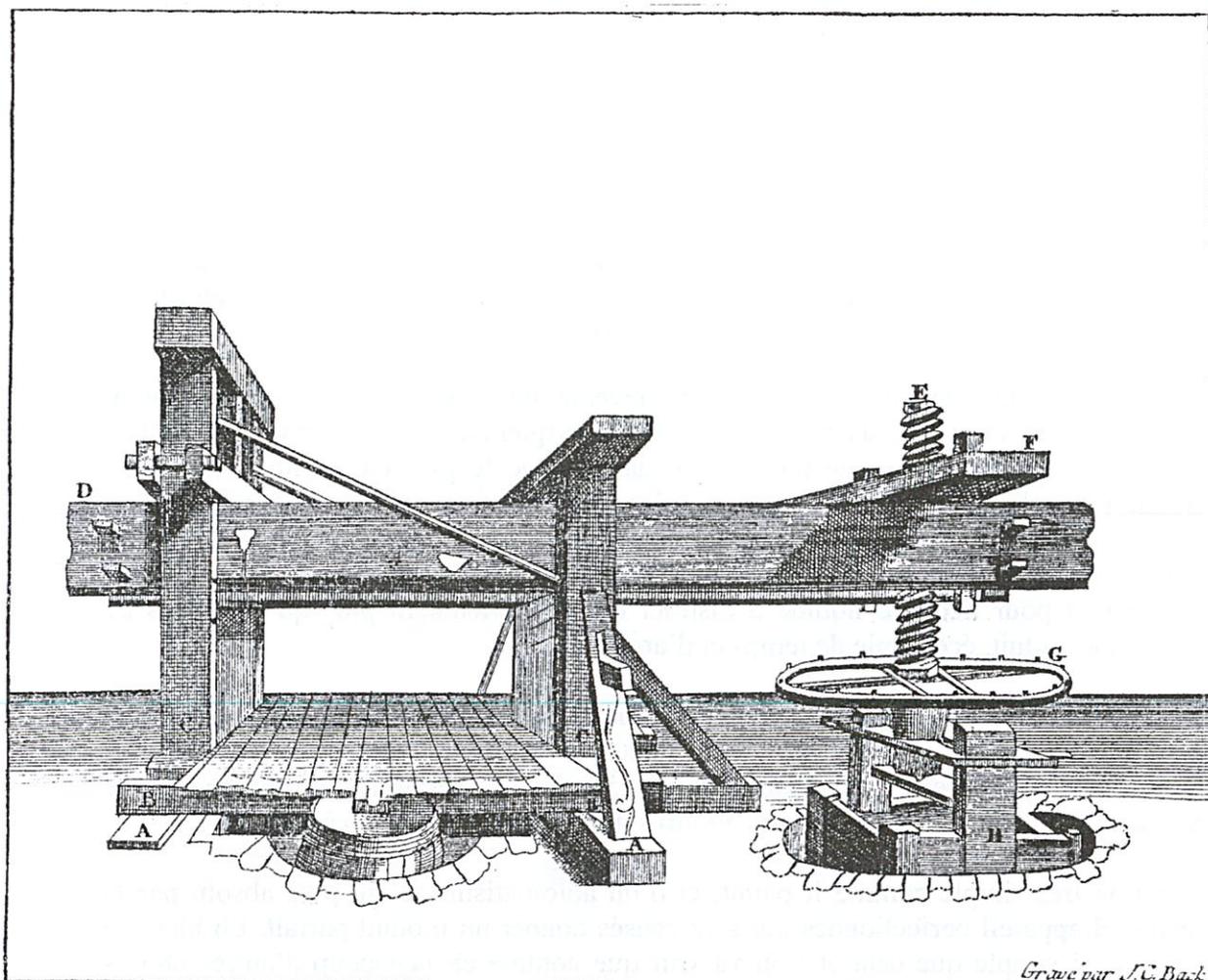
Chaque chaudière contient 225 litres. Cette quantité de cidre pur donnera en première opération une quarantaine de litres de « petite eau » c'est à dire un mélange d'eau distillée et d'alcool pesant à l'alcoomètre de 15 à 16°. Cette petite eau reprise dans le second alambic donne pour 200 litres 50 litres d'eau-de-vie pesant 66 à 67°.

Opération très simple comme il paraît, et d'un automatisme rendu plus absolu par la création d'appareil perfectionnés qui sont censés donner un produit parfait. Eh bien, ce n'est pas si simple que cela et l'on va voir que comme en beaucoup d'autres choses trompeuses, il y a la manière. Le cidre ne contient pas que de l'eau et de l'alcool. Sa fermentation a donné naissance à différents produits qui, à la distillation s'évaporent soit avant soit après eux et qu'on dénomme pour cette raison *impuretés de tête et impuretés de queue*. Les premières comprennent les aldehydes, les éthers et les alcalis, qui extrêmement volatils se présentent d'abord ; En fin de distillation, on recueillera sans que rien ne l'indique, des alcools propyloques, amyloques, butyloques, etc. qui sont de véritables poisons.

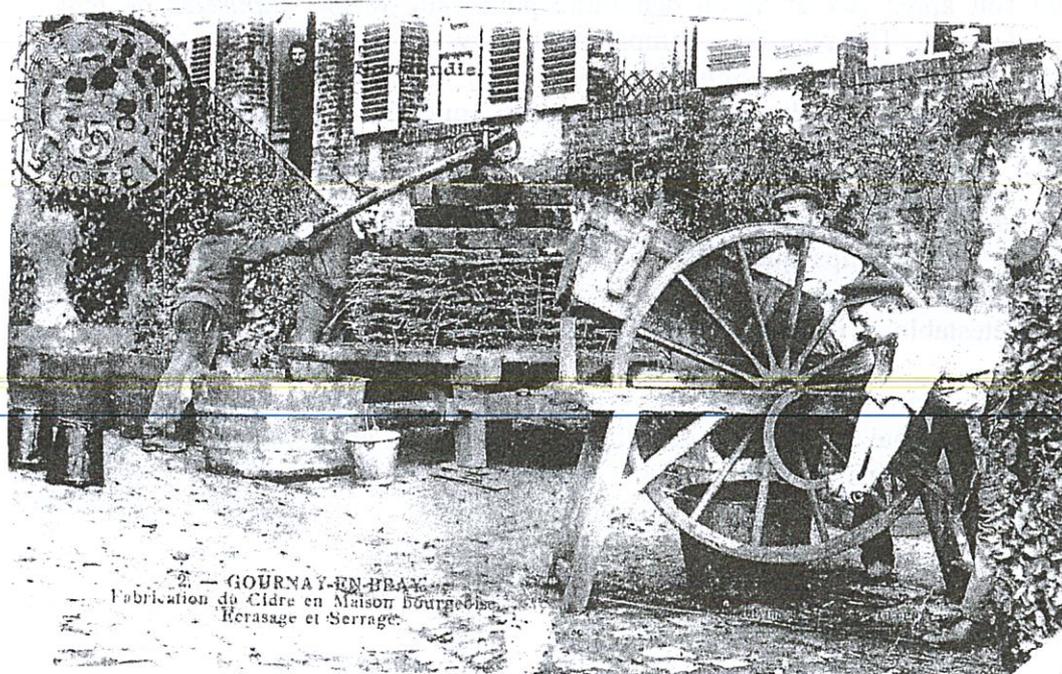
Si on n'y prend garde et surtout si l'on ne fait qu'une seule opération, tout cela est condensé en même temps que l'eau-de-vie, si bien que finalement, on se trouve en possession d'un Calvados authentique, fait avec du jus de pommes, mais qui n'en est pas moins détestable, et par son goût, et par les produits nocifs qu'il contient.

Les bouilleurs expérimentés savent parer à ces graves inconvénients en mettant soigneusement de côté les premiers litres de « petite eau » et en arrêtant la chauffe avant que les esprits les moins volatils aient pu s'évaporer.

V. Le Fort



*Le gros Pressoir.*



**Fabrication du cidre en ville.**  
A droite le grugeoir pour écraser les pommes, à gauche la presse

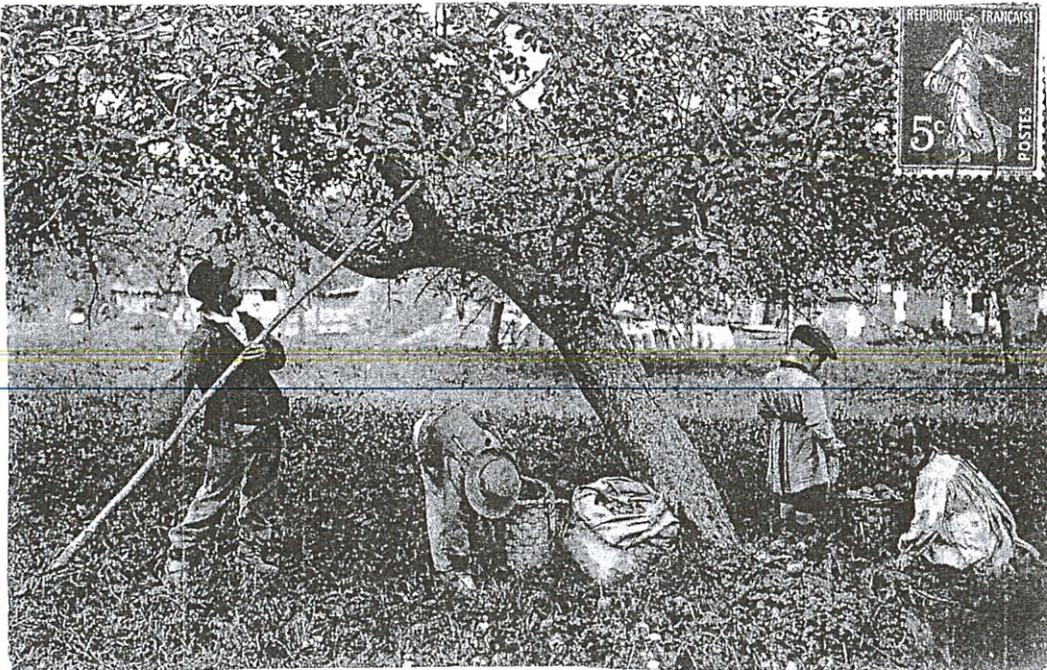
## L'odeur de mon pays

L'odeur de mon pays était dans une pomme  
Je l'ai mordue avec les yeux fermés du somme  
Pour me croire debout dans un herbage vert  
L'herbe haute y sentait le soleil et la mer.  
L'ombre des peupliers y allongeait des raies,  
Et j'entendais le bruit des oiseaux, plein les haies,  
Se mêler au retour des vagues de midi.  
Je venais de hocher le pommier arrondi,  
Et je m'inquiétais d'avoir laissé ouverte  
Derrière moi, la porte au toit de chaume mou ...

Combien de fois ainsi, l'automne rousse et verte  
Me vit-elle, au milieu du soleil, et debout  
Manger, les yeux fermés, la pomme rebondie  
De tes prés, copieuse et forte Normandie ?...  
Ah ! Je ne guérirai jamais de mon pays  
N'est-il pas la douceur des feuillages cueillis  
Dans leur fraîcheur, la paix et toute l'innocence ?

Et qui donc a jamais guéri de son enfance ?

**Lucie Delarue - Mardrus**



---

## 1742, une mauvaise année pour le cidre

---

L'année 1742 fut particulièrement difficile, en Normandie, pour les arbres fruitiers : des gelées en mai détruisirent la plus grande partie des fleurs de pommiers et les vents violents du mois de juin continuèrent à endommager les arbres si bien que la récolte de pommes est très compromise.

Le roi, craignant une importante pénurie de cidre et de poiré en Normandie, prend un arrêté interdisant la vente de ces boissons dans les autres provinces.

Cet arrêté nous apprend :

que le cidre est, en 1742, nécessaire aux habitants de la Généralité de Caen dont il est la principale ressource.

Que le commerce des cidres et poirés se fait par barques, bateaux et charrettes mais nous savons par différents témoignages, en particulier celui du curé de Montpinçon qui, à la même époque se plaint de ne pouvoir commercialiser les cires et eux de vie que lui procure les dîmes, à cause du mauvais état des chemins. Le transport des tonneaux s'effectue, le plus souvent, par barques et bateaux.

Selon Vincent Carpentier<sup>1</sup> : « A la veille de la Révolution, une équipe de haleurs professionnels était basée au Pré d'Auge complétée par des auxiliaires payés à la journée par les maîtres-gabaretiers. Les marchandises essentiellement des produits de la campagne augeronne, étaient entreposées au Breuil, d'où partaient ainsi par voie du fleuve **futailles de cidre et d'eau de vie**, « batelées de bois », boisseaux de grains, charges de foin, poteries ...

---

<sup>1</sup> Vincent Carpentier, « A propos de la batellerie augeronne, médiévale et moderne », bulletin de la Société historique de Lisieux, n° 51, mai 2002

## Arrest du conseil d'estat du Roy,

du 11 Septembre 1742.

Qui fait défenses à tous Habitants de la Généralité de Caen de quelque qualité & conditions qu'ils soient, de vendre aucuns Cidres & Poirés, même les fruits destinés à en faire, & à toutes personnes d'en acheter pour être transformés hors la Province de Normandie, à peine de confiscation desdits Fruits & Boissons, Barques, Batteaux, Charrettes, Chevaux & Harnois, & de 1000 livres d'amende.

### Extrait des registres du conseil d'estat.

Sur ce qui a été représenté au Roy, étant en son conseil, que les Arbres qui produisent les Fruits qui servent à faire les Cidres & Poirés ont été considérablement endommagés dans la Province de Normandie en la présente année par les frimas & les gelées du mois de May dernier, & par les mauvais Vents survenus dans le mois de Juin, dont les Arbres en ont été tellement gâtés, qu'il n'y a pas lieu d'espérer beaucoup de secours de la prochaine récolte ; de sorte que si l'on tolérait les enlèvements considérables qui le sont de ces sortes de Boissons pour les autres Provinces du Royaume, & pour le dehors, il y aurait lieu de craindre que la Province de Normandie ne se trouvât entièrement dé garnie de Cidres & de Poirés, & particulièrement la Généralité de Caen, où cette Boisson est nécessaire & fait la principale ressource des Habitants, à quoi sa Majesté voulant pourvoir, Vu l'avis du Sieur de la Brisse de la Ferrière, Intendant & Commissaire départi dans la généralité de Caen : Oüy le rapport du Sieur Orry Conseiller d'Etat ordinaire & au Conseil Royal, Contrôleur Général des Finances, le Roy étant en son Conseil conformément à l'avis dudit Sieur Intendant, a fait très-expresses inhibitions & défenses à tous Habitants de ladite Généralité de Caen, de quelques qualité & conditions qu'ils soient, de vendre aucun Cidres & Poirés, même les fruits destinés à être convertis en ces Boissons, ensemble à toutes personnes d'en acheter pour les transporter hors de la Province, en quelque lieu que ce soit, ni d'en envoyer au dehors sous quelque prétexte que ce puisse être, à peine de confiscation desdits Fruits & Boissons, Barques, Bateaux, Charrettes, Chevaux & Harnois, & de mille livres d'amende, laquelle demeurera encourue à chaque contravention: Fait Sa Majesté défenses aux Fermiers des Aydes, leurs Commis & Préposés de délivrer à cet effet aucun Congé à peine de désobéissance, le tout pendant l'espace d'un an : Enjoint Sa Majesté audit Sieur Intendant de la Généralité Caen de tenir la main à l'exécution du présent Arrêt, qui sera lû, publié & affiché par tout où besoin sera, & exécuté nonobstant oppositions ou empêchements quelconques, dont si aucun interviennent, Sa Majesté s'en réservé la connaissance, & icelle interdit à toutes ses Cours & autres Juges Fait au Conseil d'Etat Sa Majesté y étant tenu à Versailles le onzième jour de septembre 1742. Signé AMELOT

Louis Arnauld de la Briffe, chevalier, Conseiller du Roy en ses Conseils, Maître des Requêtes ordinaire de son hôtel, Intendant de Justice, Police Finances, Commissaire départi pour l'exécution des Ordres de Sa Majesté en la Généralité de Caen.

Veu l'Arrêt du Conseil d'Etat cy-dessus du onze de ce mois, & les Ordres à Nous adresser, Nous ordonnons que ledit Arrêt sera exécuté selon sa forme & teneur, & à cet effet lû, publié & affiché par tout où besoin sera, & qu'il sera signifié à tous qu'il appartiendra par le premier Huissier ou Sergent sur ce requis. Fait à Caen le 27 septembre mil sept cens quarante-deux. Signé La Briffe.



L'Amour ne vaut pas à mes yeux  
Un verre de Calvados vieux !...  
Ce produit de la pomme  
Est un délicieux régal,  
A tous les titres sans égal ;  
Une liqueur, en somme,  
Que jalouse, en vain, l'Armagnac  
Ainsi que le fameux Cognac.

A. BLACHER.

C. Jeanne, phot.-édit., Falaise

---

## Le café

---

Elément incontournable de la vie quotidienne des ruraux augerons, le café qui contient une proportion importante de chicorée, est présent à tous les moments de la journée. Le matin, très tôt, avant d'aller traire, la maîtresse de maison et les servantes en boivent une tasse rapidement sur le bord de la table de cuisine, vers 10 h il clôt, la solide « *buvette* » (casse-croûte composé de charcuterie et de fromage) prise par les travailleurs saisonniers. Il est alors accompagné d'une dose d'eau de vie. Il termine le repas du midi et celui du soir. Et surtout, on ne saurait recevoir un ami, un parent, un voisin, un simple visiteur sans lui proposer une tasse de café qu'il serait inconvenant de refuser. Le café est alors accompagné d'une « petite goutte », puis d'une rincette, d'un gloria ... et puis si la conversation se prolonge et si le visiteur est apprécié on recommencera avec la « vieille goutte », soigneusement conservée dans une belle carafe rangée dans le buffet. Après un dernier verre, « le coup de pied au cul », le visiteur, imprudent, connaîtra bien des difficultés à regagner sa demeure sous l'œil goguenard de son hôte. Heureux temps où on se déplaçait à pied ou en carriole tirée par un cheval qui connaissait le chemin du retour.

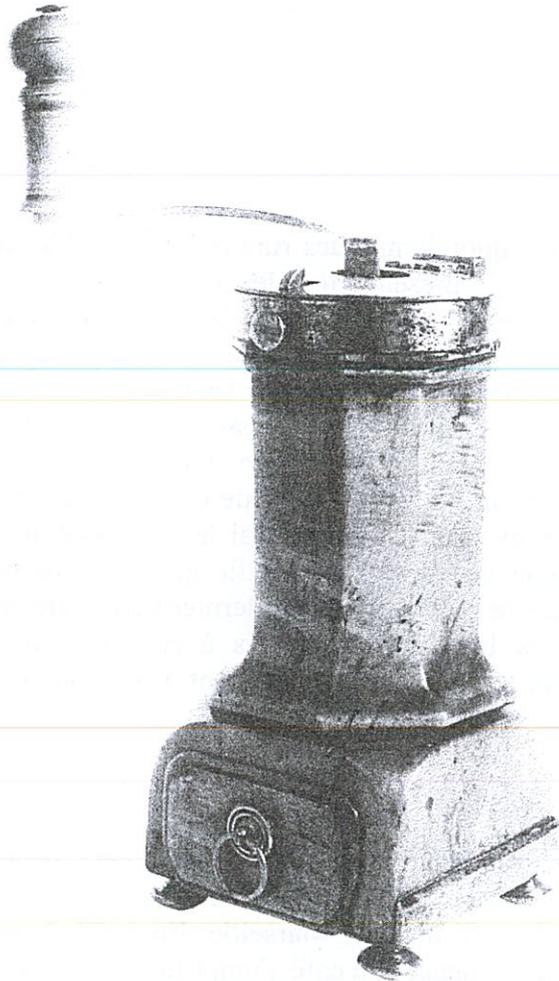
### Petite histoire du café

En 1669, l'ambassadeur du sultan de Turquie Soliman Agha, venu conclure avec la France, une alliance contre la maison d'Autriche, fait découvrir le café, à la cour du roi Louis XIV. La même année le premier débit de café ouvre à Marseille. En 1672, le premier café parisien ouvre ses portes, quai du Louvre. Le succès du café s'amplifiera et en 1720, Paris compte plus de 300 cafés.

A partir du XIX<sup>e</sup> siècle, le café se démocratise et les moulins à café, connus depuis le règne de Louis XIV, sont présents dans toutes les familles.

---

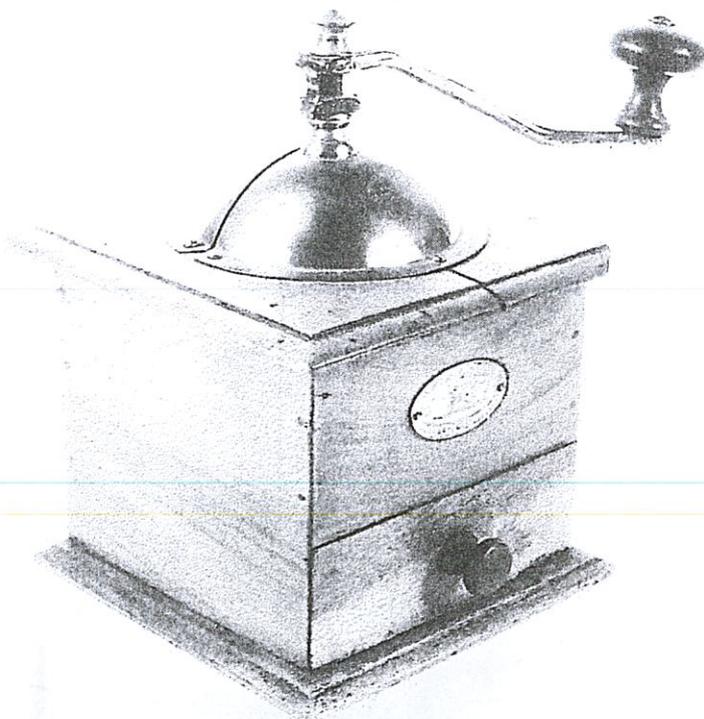
Ce moulin d'époque Louis XIV monté sur 4 pieds porte, inscrite à l'encre de Chine la mention «moulin fait à Crémieu par Guillat daté de 1717<sup>1</sup>»



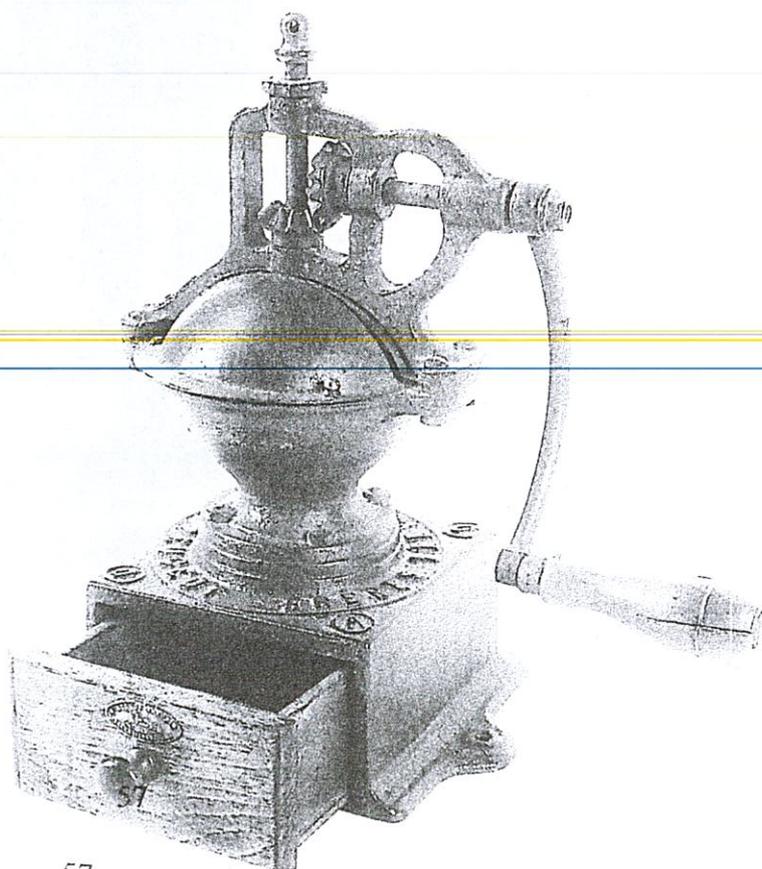
<sup>1</sup> René Pannier, « la folie des moulins à café », Flammarion 2001

### Moulin à café fabriqué par Peugeot frères

Boîte en hêtre teinté, puis à partir de 1930, verni, calotte bronzée et manivelle polie. Fabriqué depuis 1840, il fut jusqu'en 1870, appelé moulin ordinaire et figura sur le catalogue jusqu'en 1935-1936. Le lion sur une flèche d la plaque Peugeot apparaît en 1881.



Ce moulin en fonte à engrenage est le modèle A de Peugeot frères. Il fut, de 1864 à 1940, fabriqué dans de nombreuses versions : manivelle polie et calotte laiton, et calotte bronzée ou bien manivelle et calotte nickelée.



## Moulin modèle G de Peugeot

Cylindrique et cannelé, il est en tôle et peut être fixé grâce à une planchette percée sur laquelle le moulin coulisse. Il fut fabriqué de 1876 jusqu'en 1936 avec quelques variantes : une trémie émaillée de 1901 à 1926, une trémie en porcelaine de 1904 à 1910 et une calotte verte de 1925 à 1936.



# Le vocabulaire de la cuisine En Basse-Normandie

Recensement de quelques termes dialectaux bas-normands (Calvados, Orne, sud de la Manche) d'après les glossaires des 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles

Dominique Fournier

- abajoes**, n. f. pl. : les joues du cochon tué, mises à fumer dans la cheminée [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — **Étym.** : forme dialectale d'*abajoues*.
- afaitir, afétir**, v. t. : *afétir, afaitir*, se dit de la préparation que l'on fait subir à la marmite ou la **tuile** neuve avant de s'en servir. On les fait chauffer au rouge et on les enduit de saindoux, ce qui les empêche de rouiller, de prendre mauvais goût et les rend aussi moins cassantes [Percy, 1911, LN]; *afétir*, enduire (la **tuile**, la **galetière**) de graisse [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : réfection, par changement de suffixe, de l'ancien français *afaitier* "arranger, préparer"; voir le suivant.
- affaiter**, v. t. : apprêter un ustensile de cuisine [Normandie, 1990, LPN]; assaisonner la salade [Orne, Calvados, Eure, Seine-Maritime, 1990, LPN]. — **Étym.** : ancien français *afaitier* "arranger, préparer" < gallo-roman °AFFACTARE, réfection du latin classique *afficere* "disposer", etc., d'après *factus*, participe passé de *facere* "faire".
- affriter**, v. t. : apprêter un ustensile de cuisine [ouest du Pays de Caux, 1990, LPN]. — **Étym.** : altération d'*affaiter* (voir le précédent), p.-ê. d'après *frire, friture*, etc.
- aigras**, n. m. : verjus [non loc., 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé nominal collectif en *-as* de l'adjectif *aigre*.
- aigre, ègre**, n. m. : *aigre*, vinaigre [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *ègre*, id. [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : emploi substantivé de l'adjectif *aigre* < gallo-roman °ACRU, du latin *acer* "pointu, piquant".
- alite**, adj. : aigre, en parlant du pain [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : altération éventuelle du substantif normand *halitre, halipe* "gerçure".
- amarrer**, v. t. : assaisonner la salade [sud de la Manche, 1990, LPN].
- amoquelonner** (s'), v. pr. : faire des grumeaux [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : dérivé parasynthétique de *moquelon* "grumeau".
- andier; landier**, n. m. : *andier*, landier [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ♦ *landiers*, gros chenets [Percy, 1911, LN]; sorte de chenets [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — **Étym.** : *landier* est une forme agglutinée de *l'andier*, mot issu du gaulois °andero- "jeune taureau", d'après un motif d'ornement fréquent des chenets gaulois, ornés de têtes de bovidés.
- assiette à calotte** → **calotte**.
- attignole, hatignolle**, n. f. : *hatignolle*, boule de viande hachée, cuite au four [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *attignole*, boulette de charcuterie de qualité inférieure cuite dans la graisse [Calvados, nord de l'Eure, Seine-Maritime, 1990, LPN]. — **Étym.** : dérivé probable de l'ancien français *haste* "pièce de viande rôtie"; voir **hâte**.
- aviner**, v. t. : apprêter un ustensile de cuisine [nord de la Manche, 1990, LPN]. — **Étym.** : origine incertaine; peut-être une évolution sémantique mal expliquée de l'ancien français *aviner* "fournir le vin".
- avouer** (s'), v. pr. : se réduire, diminuer en bouillant [Pays d'Auge, Eure, 1990, LPN].
- bachin**, n. m. : bassin [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme dialectale normande de *bassin* < ancien français *bacin* < gallo-roman °BACCINU, d'origine gauloise.
- bachinet**, n. m. : petit bassin [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-et* de *bachin*.
- bacherolle**, n. f. : tine, grand récipient de bois pour porter l'eau [Calvados, 1849, DPND]. — **Étym.** : dérivé augmentatif en *-ole* de l'ancien français *bachiere* "bac, baquet", lui-même dérivé de *bac* < gaulois °bacco-.
- bacholle**, n. f. : baquet [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : ancien français *bachole* "sorte de vase, de hotte", dérivé augmentatif en *-ole* de *bachiere* (voir le précédent), sur le radical apocopé *bach-*.
- bacon**, n. m. : lard salé [non loc., 1849, DPND]. — **Étym.** : ancien français *bacon*, d'origine germanique (francique °bakko "jambon").
- badrée**, n. f. : bouillie [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : ancien français *badree* "farine délayée dans de l'eau".
- baliette, balyette; baïette**, n. f. : *baliette*, petit balai [Valognes, 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM]; petit faisceau de longues herbes des bois, fines et raides, liées par un bout et jusqu'au milieu, servant à nettoyer la table, les étagères, etc. [Percy, 1911, LN]; *balyette, baïette*, petit balai à manche court [Alençon, 1910, BDN]. — **Étym.** : formes dialectales normandes de *balayette*.
- baraudé**, adj. : *cidre baraudé*, cidre coupé d'eau par moitié quand le tonneau est en vidange [Alençon, 1910, BDN].
- bégaud; bégast**, n. m. : tige de fer ou de bois fourchu, placée au fond de la cheminée, et sur laquelle on fixe la chandelle de résine [Alençon, 1910, BDN]. — ♦ *bégast*, id. [Alençon, Bocage, 1910, BDN]. — **Étym.** : emploi métaphorique de *bégaud* "niais, sot" (que l'on rattache au moyen-néerlandais *beggen* "bavarder").
- beire, baire, bère; boire**, n. m. : *bère*, cidre [non loc., 1849, DPND]; *beire*, id. [Normandie centrale, 1887, DPNM; Honfleur, 1975/1979, GRH]; *baire, bère*, cidre en général [Percy, 1911, LN]; *beire*, cidre [Normandie, 1990, LPN]; *beire bouchi*, cidre bouché [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — ♦ *boire*, cidre [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : *beire, bère* est la forme dialectale normande de *boire*, employé substantivement.
- beisson, baïsson; bouesson; boisson**, n. f. : *baïsson, beisson*, petit cidre, cidre repilé [Percy, 1911, LN]. — ♦ *bouesson*, cidre ordinaire, de qualité inférieure [Alençon,

- 1910, BDN]. —  $\diamond$  *boisson*, cidre fabriqué avec du marc déjà pressé [Normandie, 1990, LPN]; mélange de cidre et d'eau [Normandie, 1993, DFRN]. — **Étym.** : formes dialectales normandes de *boisson* < gallo-roman °BIBITIONE, du latin *bititio*, nom dérivé de *bibere* "boire".
- béreau, bérot**, n. m. : bec dans le genre de celui d'un broc, ajusté à un vase un peu grand et permettant de verser par petites quantités ou d'y boire plus aisément [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : probablement un dérivé nominal en *-ot* de *beire* "boire".
- bérioché**, n. f. : brioche [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : forme dialectale issue d'une métathèse de *brioche*.
- bettelé; béclé**, adj. : *bettelé*, litt. "fou", se dit du lait caillé ou qui tourne sur le feu [Alençon, 1910, BDN]. —  $\diamond$  *béclé*, id. [Bocage, 1910, BDN]. — **Étym.** : *béclé* est une forme palatalisée de *bettelé*, sans doute dérivé de l'ancien français *bestele* "petite bête", ou peut-être de *bestal* "bête, stupide, brutal", formés sur *beste* "bête".
- beurrée**, n. f. : tartine, non seulement de beurre, mais encore de confitures, de crème, etc. [Alençon, 1910, BDN]; tartine [Basse-Normandie, sud de l'Eure, 1990, LPN; Normandie, 1993, DFRN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]; goûter [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- bie**, bille; **buie; bue**, n. f. : *bie*, cruche [Vire, 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM]; *buire*, cruche en grès ou en fer blanc [Alençon, Bocage, Perche, 1910, BDN]; *bie*, *bie à café*, cruche à café [Orne, sud-est du Calvados, 1990, LPN]; *bille à café*, pot en terre, grande cruche avec anse où l'on préparait le café [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. —  $\diamond$  *buie*, cruche [Normandie centrale, 1887, DPNM]. —  $\diamond$  *bue*, grosse cruche en grès pour porter de l'eau; vase en tôle étamée, dans lequel on porte le lait à la ville [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : ancien normand *bie*, ancien français *buie*, *bue*, etc. < gallo-roman °BUCIGA, adaptation du thème adjectival francique °*bukig-* "ventru" formé sur °*buk* "ventre", et désignant initialement un récipient ventru, renflé.
- bigne** → **bine**.
- bignet**, n. m. : beignet [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme dialectale normande de *beignet*.
- bille à café** → **bie**.
- bine; bigne**, n. f. : grosse jarre en chaume arrangé par torsades liées avec des tiges de ronces, de manière à former un vase cylindrique [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : sans doute une variante de *benne* "panier" < gaulois *benna* "corbeille, panier en osier tressé", peut-être croisé tardivement avec l'ancien norois *bingr* "récipient".
- bingot**, n. m. : espèce de panier en paille nattée [Bayeux, 1834, CPB]; panier en paille tressée [Normandie centrale, 1887, DPNM]; grosse jarre en chaume arrangé par torsades liées avec des tiges de ronces, de manière à former un vase cylindrique [Percy, 1911, LN]; grand panier ou grand récipient de métal [Manche, 1993, DFRN]. — **Étym.** : dérivé roman en *-ot* de l'ancien norois *bingr* "récipient".
- bioche**, n. f. : petite cruche [Orne, 1849, DPND]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-oche* de *bie*.
- biscantine** → **piscantine**.
- biscuit à soupe**, loc. n. m. : pain cuit de façon à être très dur, et cassé en morceaux dans la soupe [Manche, Calvados, 1993, DFRN].
- bisette**, n. f. : pain bis [non loc., 1849, DPND]; petit pain bis [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- blanche**, n. f. : eau-de-vie [Basse-Normandie, Eure, 1993, DFRN].
- bobèche**, n. f. : bec verseur du pot à café [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- boillie; bouillie**, n. f. : *boillie*, bouillie [Percy, 1911, LN]. —  $\diamond$  *bouillie*, bouillie de farine de sarrasin [Basse-Normandie, 1990, LPN]; *bouillie à deux culs*, bouillie de sarrasin réchauffée et grillée [Calvados, 1990, LPN].
- boisson**, n. m. : petit chiffon humide servant à essuyer la table et à laver la vaisselle [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — **Étym.** : ancien français *boisson* "buisson; buis", d'où "poignée de paille, faisceau de branchage" employée pour essuyer quelque chose, bouchonner un cheval, etc.
- bol**, n. m. : boulette de viande hachée, cuite au four [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme dialectale de *boule*.
- bolle, bole, bol**, n. f. : *bolle*, tasse sans anse, servant à boire [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *bole*, bol, pièce de vaisselle utilisée à la maison ou dans la cave pour boire le cidre [Honfleur, 1975/1979, GRH]; *bol*, n. f., bol [Normandie, 1990, LPN]. — **Étym.** : forme féminisée de *bol* (emprunt tardif à l'anglais *bowl*).
- boubic**, n. m. : boisson faite d'un mélange de pommes et de poires [Perche, 1910, BDN]. — **Étym.** : mot composé de *bouc* et *bique*, évoquant deux moitiés différentes.
- boucaner**, v. i. : fumer (pour une cheminée); une cheminée *boucane* si elle tire mal et que la fumée se répand dans la maison [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — **Étym.** : moyen-français *boucaner* "fumer sur un *boucan*" ou gril de bois < tupi *bokaem, mokaém*, de même sens.
- boudailles**, n. f. pl. : intérieur d'un animal [Basse-Normandie, 1993, DFRN]. — **Étym.** : dérivé collectif en *-aille* d'un radical *bod-*, *boud-* peut-être apparenté, quoique de manière mal expliquée, au latin *botulus*, *botellus* "boudin; boyaux".
- boudin blanc**, loc. n. m. : préparation faite avec des intestins de porc [Normandie, 1993, DFRN].
- bouéture**, n. f. : morceaux durs de bœuf bouillis [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- bouillie à deux culs** → **boillie**.
- boulangé**, n. f. : pâtisserie en général [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- boule**, n. f. : espèce de gâteau renfermant une poire [Normandie centrale, 1887, DPNM]; pomme ou poire enrobée de pâte et cuite au four; sorte de chausson aux pommes [sud de l'Orne et de l'Eure, 1990, LPN]; pomme ou poire cuite enrobée de pâte [Calvados, Manche, Haute-Normandie, 1993, DFRN].
- boule de bœuf**, loc. n. f. : rognon de bœuf [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- bouloche**, s. f. : pomme ou poire enrobée de pâte et cuite au four; sorte de chausson aux pommes [Seine-Maritime, 1990, LPN]. — **Étym.** : dérivé nominal en *-oche* de *boule*.
- boulot**, n. m. : pomme entourée de pâte, le tout cuit au four [Alençon, 1910, BDN]; poire cuite au four dans une enveloppe de pâte [Honfleur, 1975/1979, GRH]; pomme ou poire enrobée de pâte et cuite au four; sorte de chausson aux pommes [Pays d'Auge, Vexin, Pays de Caux, 1990, LPN]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-ot* de *boule*.
- bourbe** → **bourde**.
- bourbelot** → **bourdelot**.
- bourde; bourbe**, n. f. : *bourde*, poire ou pomme cuite, entourée de pâte amandée [Haute-Normandie, 1834, CPB];

- tourte aux pommes [non loc., 1849, DPND]; gâteau aux pommes, dont la pâte enveloppe complètement le contenu [Normandie centrale, 1887, DPNM]; pommes ou poires enveloppées d'une mince couche de pâte, collées ensemble, superposées par 4 ou 5 et cuites au four [Percy, 1911, LN]; pomme ou poire enrobée de pâte et cuite au four [sud de la Manche, 1990, LPN]. — *♦ bourbe*, pomme ou poire enrobée de pâte et cuite au four [sud de la Manche, 1990, LPN]. — **Étym.** : *bourbe* est une forme altérée de *bourde*, mot généralement rapproché de *bourdon* "bâton de pèlerin" [gallo-roman °BORDONE, du latin *burdo* "mulet" (d'où l'idée de porter une charge), lui-même dérivé de *burdus*], par analogie avec le renflement en forme de pomme de son extrémité. Il faudrait donc voir dans *bourde* une dérivation régressive de *bourdon*. Ceci dit, un apparentement à l'ancien français *borde*, *bourde* "plaisanterie" (d'origine obscure) ne semble pas exclu.
- bourdelot; bourbelot**, n. m. : *bourdeleot*, poire ou pomme cuite, entourée de pâte amandée [Bayeux, 1834, CPB]; petit gâteau rond fait avec une pomme ou une poire entourée de pâte [non loc., 1849, DPND]; gâteau aux pommes, dont la pâte enveloppe complètement le contenu [Normandie centrale, 1887, DPNM]; pomme ou poire entourée de pâte, et cuite au four [Percy, 1911, LN; nord de la Manche, Calvados, Orne, 1990, LPN; Basse-Normandie, 1993, DFRN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — *♦ bourbelot*, pomme ou poire enrobée de pâte et cuite au four [nord de la Manche, Calvados, Orne, 1990, LPN]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-elot* de *bourde* [→], variante *bourbe*.
- bourdin**, n. m. : poire ou pomme cuite, entourée de pâte amandée [Haute-Normandie, 1834, CPB]; gâteau aux pommes, dont la pâte enveloppe complètement le contenu [Normandie centrale, 1887, DPNM]; sorte de gâteau aux pommes ou aux prunes que les paysans font cuire avec leur pain [Alençon, Perche, 1910, BDN]; pomme ou poire enrobée de pâte et cuite au four; sorte de chausson aux pommes [sud de l'Orne, Pays d'Auge, 1990, LPN]; pomme ou poire cuite enrobée de pâte [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; sorte de tarte garnie de quartiers de pommes non épluchés [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-in* de *bourde* [→].
- brasillé**, n. m. : galette faite de pâte à pain feuilleté au beurre salé [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; brioche au beurre légèrement feuilletée, garnie d'un mélange sucré [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : emploi substantivé du participe passé de l'ancien français *bresiller*, *brasiller* "griller sur la braise".
- brié**, adj. : *pain brié*, pain à croûte dure et inégale, à mie compacte [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *brié*, se dit du pain dont la pâte a été pétrie à la *brée* ou *broye* [Alençon, Bocage, 1910, BDN]; *pain brié*, pain à mie serrée, dont la pâte a été pétrie à la *broie* ou *brie*, de façon à en faire sortir l'air [Normandie, 1993, DFRN]. — **Étym.** : participe passé de *brier*, forme dialectale de l'ancien français *breier*, correspondant à la forme de l'est et du nord-est *broier* "broyer" < gallo-roman °BRECARE, adaptation du germanique °*brekkan* "casser, briser" (cf. anglais *to break*, allemand *brechen*).
- broc**, n. m. : récipient en bois et unité de mesure valant 15 litres [Honfleur, 1975/1979, GRH].
- broque**, n. f. : broche [Normandie centrale, 1887, DPNM; Honfleur, 1975/1979, GRH]. — **Étym.** : forme dialectale normande de *broche* < gallo-roman °BROCCA.
- broquette**, n. f. : petite broche [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-ette* de *broque* [→].
- brûloir**, n. m. : ustensile servant à brûler le café [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- butillon**, n. m. : panier haut et étroit, qui a la forme d'une bouteille [Manche, 1849, DPND]; panier d'osier en forme d'amphore [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : ancien français *bouteillon* "sorte de panier", dérivé augmentatif en *-on* de *bouteille* < gallo-roman °BUTTICULA, reposant en dernier lieu sur le latin *buttis* "récipient".
- caboussa**, n. f. : soupe au babeurre [Orne, 1849, DPND].
- cafiot**, n. m. : café très léger [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé péjoratif en *-iot* de *café*, sur le radical apocopé *caf*.
- cageotte**, n. f. : cagerotte, moule en osier qui sert à la fabrication des fromages [Alençon, Perche, 1910, BDN]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-otte* de *cage* < latin *cavea*.
- cagnard, cagniard, caignard**, n. m. : *cagnard*, réchaud [Bayeux, 1849, DPND]; réchaud commun à trois pieds [Alençon, 1910, BDN]; *cagniard*, réchaud [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *cagnard*, genre de petit poêle sans tuyau d'évacuation. On y met des braises pour tenir un plateau au chaud, voire rôtir des côtelettes [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — **Étym.** : mot attesté au début du 18<sup>e</sup> siècle au sens de "fourneau de cirier", mais qui semble avoir désigné initialement un chenil, une niche, puis un abri. Terme d'origine méridionale, dérivé de l'ancien frovençal *canha* "chienne" < gallo-roman °CANI, du latin *canis* "chien".
- calotte**, n. f. : *calotte*, *assiette à calotte*, assiette creuse [Perche, Eure, 1990, LPN].
- caniquet**, n. m. : fromage [Alençon, Bocage, 1910, BDN].
- canne, cane; channe**, n. f. : *canne*, cruche [non loc., 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM]; *cane*, *canne*, grand vase en cuivre mince, rond, très rebondi, dans lequel on trayait les vaches [Percy, 1911, LN; Manche, Calvados, Haute-Normandie, 1993, DFRN]; *canne*, bidon du laitier [Calvados, 1990, LPN]; *canne*, *canne à café*, cruche à café [nord de la Manche, 1990, LPN]. — *♦ channe*, cruche [Normandie centrale, 1887, DPNM]; bidon du laitier [Orne, Pays d'Ouche, 1990, LPN]; bidon [Basse-Normandie, 1993, DFRN]. — **Étym.** : latin *canna* "roseau", puis "tuyau", d'où "récipient cylindrique"; mot emprunté, par l'intermédiaire du grec *kánna* "roseau", à une langue sémitique (proto-sémitique °*qan-*; cf. hébreu *qānē* "roseau, tige d'épi", punique *q-n-*, ougaritique *q-n*, akkadien *qanu*).
- cannée**, n. f. : contenu d'une *canne* [non loc., 1849, DPND; Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : dérivé collectif en *-ée* de *canne* [→].
- cannette; channette**, n. f. : *cannette*, *channette*, petite cruche [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-ette* de *channe*, forme française de *canne* [→].
- cantet; chanteau**, n. m. : *cantet*, pain entamé [non loc., 1849, DPND]. — *♦ chanteau*, entamure, morceau d'un grand pain [non loc., 1849, DPND]. — **Étym.** : *cantet* note la prononciation dialectale régulière de l'ancien normano-picard *cantel* = ancien français *chantel* "côté, coin; morceau" (d'où le français *chanteau*), dérivé diminutif en *-el* de *cant* = *chant* "face étroite d'un objet" < gallo-roman °CANTU, du latin *cant(h)us* "bord, côté, bande de fer bordant une roue", emprunt probable au

- celtique °*cantos* “bord, rebord, côté”, d’un radical indo-européen °*kanto-* < °*kan-tho-* “coin, tournant”; cf. grec *kanthos* “coin (de l’œil)”.
- carême-prenant**, n. m. : galette frite, faite de farine de froment, que l’on mange dans les réjouissances du carnaval [non loc., 1849, DPND]; espèce de crêpe [Normandie centrale, 1887, DPNM]; crêpe à la farine de blé [Calvados, 1990, LPN]; beignet, pet-de-nonne [Haute-Normandie, 1990, LPN]. — **Étym.** : de l’ancien français *quaresme prenant* “mardi gras, carnaval; début du carême”.
- carne**, n. f. : mauvaise viande [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- câsse**, n. f. : lèche-frite [Alençon, 1910, BDN]. — **Étym.** : forme dialectale de *caisse* < latin *capsa* “boîte”.
- casse-museau**, n. m. : espèce de gâteau mou [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- casseroler**, v. t. : passer à la casserole [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- castonade**, n. f. : cassonade [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : altération populaire de *cassonade*, avec insersion d’un [-t-] épenthétique; → **castrole**.
- castrole**, n. f. : casserole [Normandie centrale, 1887, DPNM; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : altération populaire de *casserole*, avec insersion d’un [-t-] épenthétique; → **castonade**.
- castrolée**, n. f. : contenu d’une casserole [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : dérivé collectif en *-ée* de **castrole** [→].
- caudière; câdière**, n. f. : *caudière*, chaudière [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ◊ *câdière*, id. — **Étym.** : formes dialectales normandes de *caudière* < gallo-roman °*CALDARIA*, dérivé de °*CALDU*, du latin *calidus* “chaud”.
- caudron**, n. m. : *caûdron*, chaudron, vase en cuivre, bassine peu profonde munie d’une anse, que l’on accroche à la crémaillère, pour chauffer rapidement l’eau pour la vaisselle [Percy, 1911, LN]; *caudron*, chaudron [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme dialectale normande de *chaudron* < ancien français *chauderon*, ancien dérivés augmentatifs en *-on* de *caldiere*, *chaldiere* “chaudière” [→ **caudière**].
- chai, ché**, n. f. : *chai*, viande de boucherie [Normandie centrale, 1887, DPNM; Alençon, Bocage, Perche, 1910, BDN; Percy, 1911, LN; Honfleur, 1975/1979, GRH; Basse-Normandie, Eure, 1990, LPN]; *ché*, id. [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : forme dialectale de l’Ouest de *chair* (amuïssement de [-r] final).
- chaircuiterie**, n. f. : charcuterie [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme dialectale correspondant au moyen-français *chaircuiceterie*, dérivé de *chaircuytier*, nom de profession formé sur *chair cuicete* “viande cuite”.
- chambrière**, n. f. : espèce de grille semi-circulaire, que l’on suspend à la crémaillère pour placer des vases sur le feu [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : métaphore d’après l’idée générale de “serviteur, servante” donné à divers ustensiles servant à en poser ou fixer d’autres.
- charnier**, n. m. : saloir, pot de grès dans lequel on conserve la viande de porc [Avranchin, Mortainais, Domfrontais, Bessin, 1990, LPN]. — **Étym.** : dérivé collectif en *-ier* de l’ancien français *charn* “chair, viande”.
- chas**, n. m. : bouillon [Valognes, 1849, DPND]; mauvais bouillon, lavage [Bayeux, 1834, CPB].
- chaudun; chaudin; caudin**, n. m. : *chaudin*, anciennement *chaudun*, *caudin*, fraise de veau ou de porc [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : correspond à l’ancien français *chaudun* “extrémités des animaux, abatis; tripes, boyaux”.
- chaudronnée**, n. f. : contenu d’un chaudron [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : dérivé collectif en *-ée* de *chaudron* [→ **caudron**].
- chemineau; chiminiau; seminet; simenet**, n. m. : *chiminiau*, espèce de gâteaux sans beurre [Blangy(-sur-Bresle ?), Moyen Âge, DPND]. — ◊ *chemineau*, espèce de gâteau sans beurre [Rouen, 1849, DPND]; *chemineau*, espèce de gâteau de fleur de farine [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ◊ *simenet*, espèce de gâteau sans beurre [Valognes, 1849, DPND]; espèce de gâteau de fleur de farine [Normandie centrale, 1887, DPNM]; échaudé, sorte de pâtisserie en forme d’étoile [nord de la Manche, 1990, LPN]. — ◊ *seminet*, espèce de gâteau de fleur de farine [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : mot attesté en bas-latin (*seminellus*), contamination par le latin *semen* “grain, graine” de *simila* “fleur de farine”, par l’intermédiaire du gallo-roman °*SIMINELLU*, croisement de °*SIMILINA* [diminutif de *simila*, sur le modèle *far* “épeautre” → *farina* “farine”] et de °*SEMINE*, de *semen* “grain”. Le latin *simila* “fleur de farine” constitue un emprunt tardif à une langue méditerranéenne ou orientale (cf. assyrien *samidû* “fleur de farine”, à rapprocher du grec *semidâlis*, *simidala*). — Ceci dit, les formes dialectales en *ch-* sont irrégulières (on attend un étymon en *CI-* et non *SI-*), et doivent résulter d’un hypernormanisme.
- choine, choaine**, n. m. : *choaine*, pain blanc, gâteau; bonne chose quelconque [Manche, 1849, DPND]; petit gâteau, pain cartelé [Bayeux, 1834, CPB]; *choine*, petit pain de fleur de farine, du genre de la fouace [Normandie centrale, 1887, DPNM]; pain de première qualité [nord de la Manche, 1990, LPN]; pain de qualité supérieure [Manche, 1993, DFRN]. — **Étym.** : ancien français *choine*, *choisne* “blanc” (en parlant du pain), d’où *pain de choie* “pain blanc”; mot d’origine discutée.
- chon**, n. m. : grande cuillère de bois [non loc., 1849, DPND].
- chopine; chopeine**, n. f. : *chopine*, récipient contenant six verres [Bayeux, 1834, CPB]; mesure de 50 cl [Alençon, 1910, BDN]; mesure d’un litre [nord-ouest de la Basse-Normandie, 1990, LPN]; mesure d’un demi-litre [sud de la Manche, Orne, est du Calvados, Eure, est de la Seine-Maritime, 1990, LPN]. — ◊ *chopine*, *chopeine*, mesure d’un demi-pot = 1 litre [Percy, 1911, LN].
- choque**, n. f. : tasse sans anse, servant à boire [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : origine incertaine; peut-être en rapport avec l’ancien français *soquet* “droit sur le vin”.
- choquet**, n. m. : pot en étain [non loc., 1849, DPND]; tasse sans anse, servant à boire [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-et* de **choque** [→].
- chouquette**, n. f. : petit chou non garni, parsemé de cristaux de sucre [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- christine**, n. f. : *christine*, grande bouteille, espèce de dame-jeanne [Bayeux, 1834, CPB]; grande bouteille en grès, espèce de dame-jeanne [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : nom féminin donné à une bouteille évoquant par sa forme une silhouette humaine; → **marie-jeanne; demoiselle, fillette**.
- chucré, schucré**, n. m. : *chucré*, sucre [Normandie centrale,

- 1887, DPNM]; *schucree*, id. [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : forme dialectale normande de *sucre*.
- chucrier, schucrier**, n. m. : *chucrier*, sucrier [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *schucrier*, id. [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : forme dialectale normande de *sucrier*.
- cide; citre**, n. m. : *cide, citre*, cidre [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : prononciations populaires ou dialectales de *cidre*.
- cidre baraudé** → **baraudé**.
- cidre mitoyen** → **mitoyen**.
- claquasse**, n. m. : piquette, mauvaise boisson [non loc., 1849, DPND]. — **Étym.** : dérivé péjoratif en *-asse* de *claquer*, au sens de “frapper, faire mal”.
- clapuce**, n. m. : mauvais cidre [non loc., 1849, DPND]. — **Étym.** : lire sans doute *clapace*, dérivé péjoratif en *-ace* de *claper* “frapper avec bruit”; voir le précédent.
- clârette**, n. f. : petit cidre [Alençon, Perche, 1910, BDN].
- cocar**, n. m. : œuf [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé nominal en *-ard* de *coque* “coquille”.
- cochelin**, n. m. : sorte de gâteau long [Orne, 1849, DPND]; gâteau long, aux pommes [Normandie centrale, 1887, DPNM]; pomme ou poire enrobée de pâte et cuite au four; sorte de chausson aux pommes [sud de l’Eure, 1990, LPN]. — **Étym.** : en ancien français, le mot *cochelin* désignait un gâteau dentelé (dans le Maine, au début du siècle, il s’agissait d’un gâteau ovale) que l’on donnait aux enfants au nouvel an<sup>1</sup>. Si le sens de “gâteau dentelé” est originel, il s’agit peut-être d’un dérivé de *coche* “entaille”, mais d’autres solutions sont envisageables. Il paraît inévitable de rapprocher *cochelin* de l’ancien français de l’Ouest *cochet* (présent en nourriture et en argent dû par le nouveau marié à ses compagnons de noce) qui note peut-être °*cochel*, d’où *cochelin*.
- coco**, n. m. : œuf [non loc., 1849, DPND].
- cocotier**, n. m. : coquetier [Normandie centrale, 1887, DPNM; Calvados, 1990, LPN]. — **Étym.** : dérivé instrumental en *-ier* de *coco* “œuf”, avec la consonne de liaison [-t-].
- cohan; cohaon; gohan**, n. m. : *cohan*, espèce de pot en terre qui a l’anse en dessus [Bayeux, 1834, CPB]; pot de terre dont l’anse est par-dessus [non loc., 1849, DPND]; pot en terre cuite vernissée, dont l’anse est en dessus, et surmonte l’orifice du vase [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ◊ *cohaon*, récipient en terre rond et ventru, surmonté d’une anse fixe [La Hague, 1886, EPH]. — ◊ *gohan*, id. [Saint-Sauveur-le-Vicomte, 1882, PPC; Val de Saire, 1974, PNVS]. — **Étym.** : René Lepelley y voit un ancien composé dont les termes seraient tous deux issus du moyen néerlandais : *hame* “joug de cheval” (désignant ici l’anse reliant les deux bords du pot) précédé d’un élément apparenté à *godet*, et issu du moyen néerlandais *kodde* “billot” [cf. PNVS 171 § 402 n. 25].
- cornillère**, n. f. : partie charnue du derrière de la tête du bœuf, proche des cornes [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé nominal de *corne*.
- cornuyau**, n. m. : échaudé, sorte de pâtisserie légère en forme de croissant [Alençon, 1910, BDN]. — **Étym.** : ancien français *cornuel* “échaudé”, dérivé diminutif en *-el* de *cornu*, d’après la forme.
- couleux**, n. m. : passoire [Normandie, 1993, DFRN]. — **Étym.** : dérivé agentif en *-eux* (= français *-eur*) de *couler* “filtrer, tamiser” < latin *colare*.
- couraie, courée**, n. f. : *couraie*, fressure [non loc., 1849, DPND]; *courée*, ensemble des gros viscères, comme le poumon, le cœur, etc. [Normandie centrale, 1887, DPNM]; fressure [Alençon, Bocage, 1910, BDN]; fressure (de port, surtout) : trachée, poumons, cœur, foie, rate, langue [Normandie sauf Eure, 1990, LPN; Normandie, 1993, DFRN]; poumons de porc [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]; *courée, couraie*, poumons, foie, cœur et rognons du cochon dépecé [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : gallo-roman °CORATA “fressure”, dérivé collectif du latin *cor* “cœur”.
- couronne**, n. f. : petit pain en forme de couronne, à croûte craquante [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- couté, coutet; coutiau; couquiau**, n. m. : *coutet, coutiau*, couteau [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *couté*, id. [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — ◊ *couquiau*, id. [Alençon, 1910, BDN]. — **Étym.** : formes dialectales normandes issues de l’ancien français *coltel* < gallo-roman °CULTELLU, forme diminutive du latin classique *cultus* “couteau”.
- couverche, couvlerche**, n. m. : *couverche*, couvercle [Normandie centrale, 1887, DPNM; Alençon, Bocage, 1910, BDN]. — ◊ *couvlerche*, id. [Alençon, 1910, BDN]. — **Étym.** : cette forme dialectale postule un étymon gallo-roman °COPERTIA, formé sur le latin *coopertus*, participe passé de *cooperire* “couvrir entièrement”.
- couverteau**, n. m. : couvercle [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé nominal en *-eau* de *couvert*.
- couverteux**, n. m. : couvercle d’une marmite, etc. [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — **Étym.** : dérivé agentif en *-eux* (= français *-eur*) de *couvert*.
- couvre-plat**, n. m. : ustensile servant à couvrir les plats et les casseroles sur le fourneau [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- cramailé; cramillé**, n. m. : *cramailé, cramillé*, crémaillère [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : ancien français *crameillier* “crémaillère”.
- craquelin**, n. m. : cartilage [Basse-Normandie, 1990, LPN]; cartilage de la viande [Normandie, 1993, DFRN]. — **Étym.** : dérivé nominal en *-elin* de *craquer*.
- crasset; crasset, cresset; grasset; gresset, graisset**, n. m. : *grasset, gresset*, lampe en fer [Manche, 1849, DPND]; *grasset*, lampe à huile [nord de la Manche, 1990, LPN]; petite lampe à huile [Manche, 1993, DFRN]. — ◊ *crasset, cresset*, petite lampe en fer portative [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ◊ *craisset, graisset*, petite lampe fruste à huile, formée d’un godet en fer où trempe une mèche en coton ou en moelle de sureau [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : ancien français *crasset* “chandelle; lampe à huile”, dérivé de *cras* “gras”.
- crémâillère; crémillère; cramailère**, n. f. : *cramailère, crémillère*, crémaillère [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ◊ *sonner la crémaillère*, loc. v., agiter bruyamment, en manière de plaisanterie, la crémaillère de la cheminée à l’arrivée d’une personne attendue avec impatience [Alençon, 1910, BDN]. — **Étym.** : variantes dialectales issues du moyen français *cramailère*, dérivé de *cramail* ou *cramaille* “crémaillère”.
- crémaillie; crémilli; cramillie**, n. f. : *cramillie*, crémaillère [non loc, 1307, LN]. — ◊ *crémilli*, id. [Percy, 1911, LN]. — ◊ *crémaillie*, id. [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — **Étym.** : variantes dialectales issues de l’ancien français *crameillie*, dérivé de *cramail* ou *cramaille* “crémaillère”.
- crémillon**, n. m. : crémillon, petit crochet que l’on

<sup>1</sup> M.-T. Morlet [DENF 228b] note également : dans l’Ouest, cadeau (souvent un gâteau) fait par le parrain et la marraine à l’occasion du mariage de leurs filleul(e)s.

- suspend à la crémaillère [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : ancien français *cramillon*, dérivé de *cramail* "crémaillère".
- crêpettes**, n. f. pl. : crêpes, espèce de petites galettes faites avec de la farine de froment, délayée dans du lait, à laquelle on ajoute des œufs et du beurre, et que l'on fait cuire dans une poêle [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-ette* de *crêpe*.
- crétons, cretons; quertons**, n. m. pl. : *crétons*, fragments de viande rissolés au fond de la marmite, après que l'on a fait fondre la graisse de port pour faire la soupe à la graisse [Percy, 1911, LN]; *cretons*, ce qui reste des morceaux de gras de lard qu'on a fait fondre longuement pour en extraire la graisse; parcelles de pâte qui se détachent et croustillent à part, lorsqu'on frit des beignets [Honfleur, 1975/1979, GRH]. —  $\diamond$  *quertons*, petits morceaux de viande grasse récupérés après la cuisson des rillettes [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : à rapprocher de l'ancien français *cretonnee* "manière d'apprêter un plat en le faisant frire dans la poêle avec des morceaux de lard".
- dartois**, n. m. : *dartois* [dãrtwã:], genre de tarte aux pommes [Honfleur, 1975/1979, GRH].
- demi, démi**, n. m. : *demi*, demi-tasse de café, café contenu dans une tasse, moitié moins grande que celle en usage pour le café au lait [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *démi*, petite tasse de café [Alençon, 1910, BDN].
- démion**, n. m. : mesure de capacité valant 25 cl [Alençon, 1910, BDN]. — **Étym.** : dérivé nominal en *-on* de *demi*.
- demoiselle**, n. f. : petite mesure d'eau-de-vie d'un demi décilitre [non loc., 1849, DPND]; décilitre, mesure pour les liquides, et particulièrement l'eau-de-vie [Normandie centrale, 1887, DPNM]; petite mesure d'eau-de-vie; mesure valant 5 cl [Alençon, Bocage, 1910, BDN]; petit flacon d'eau-de-vie de 5 cl, servi au cabaret avec le café; mesure de 5 cl [Percy, 1911, LN]; mesure de 5 cl [Honfleur, 1975/1979, GRH]; mesure d'un décilitre pour l'eau-de-vie [Basse-Normandie, Eure, 1993, DFRN]. — **Étym.** : appellation métaphorique, d'après la forme de la bouteille.
- dentelle**, n. f. : péritoine du porc, dont on enveloppe les saucisses plates [sud de la Manche, 1990, LPN].
- détrempe**, n. f. : pâte à crêpes [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- diable (1)**, n. m. : casserole pour rôtir les châtaignes dans la cheminée [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : métaphore d'après les flammes de l'enfer.
- diable (2)**, n. m. : *diable du cochon*, partie du cou qui suit immédiatement la tête, difficile à manger, où il y a beaucoup d'os et peu de viande [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : métaphore d'après la connotation péjorative du mot *diable*.
- diable (3)**, n. m. : rôti de porc pris dans l'échine [Manche centrale, Bocage Virois, Falaise, 1990, LPN]; rôti de porc [Manche, Calvados, 1993, DFRN]. — **Étym.** : métaphore d'après le feu de l'enfer.
- dindanderie**, n. f. : dinanderie [Normandie centrale, 1887, DPNM]; dinanderie, batterie de cuisine [Alençon, 1910, BDN]; ensemble des ustensiles de maison, en cuivre ou en fer blanc, astiqués à intervalles traditionnels [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — **Étym.** : altération populaire de *dinanderie*, dérivé de la ville de Dinand en Belgique.
- dorée**, n. f. : tartine couverte de beurre [non loc., 1849, DPND]; tartine [Normandie centrale, 1887, DPNM]; "beurrée" [Alençon, 1910, BDN]; tartine [Honfleur, 1975/1979, GRH; est du Calvados, Haute-Normandie, 1990, LPN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : métaphore d'après la couleur.
- doudoux**, n. m. : bonbon [Valognes, 1849, DPND]; friandises [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : redoublement expressif de l'adjectif *doux*, en langage enfantin.
- douillon**, n. m. : pâtisserie, pomme ou poire entière recouverte de pâte [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]; ; pomme ou poire enrobée de pâte et cuite au four, ou sorte de gros chausson aux pommes [Haute-Normandie, 1990, LPN]. — **Étym.** : dérivé nominal en *-on* de l'ancien français *doille* "doux, tendre; mou" < gallo-roman \*DUCTILE, du latin *ductilis* "mobile, malléable, mou".
- doux**, n. m. : liqueur sucrée [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- dur**, adj. : se dit des boissons acidulées, et particulièrement du cidre qui tourne au vinaigre [Alençon, 1910, BDN].
- eau chaude**, loc. n. f. : grog fait d'eau bouillante et de calvados [Calvados, 1990, AO].
- échauder**, v. i. : faire la vaisselle [Orne, Eure, 1993, DFRN].
- écofrâilles**, n. f. pl. : intestins d'une volaille ou d'un lapin [Alençon, 1910, BDN].
- écouche; écousse**, n. f. : *écouche*, ustensile pour retourner les crêpes [Manche, 1993, DFRN]. —  $\diamond$  *écousse*, tourne-galette [Percy, 1911, LN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- écreulé**, adj. : à demi cuit [Bayeux, 1834, CPB; Normandie centrale, 1887, DPNM].
- écreuter**, v. t. : cuire à demi [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- effondrer**, v. t. : vider une volaille, particulièrement une poule [Basse-Normandie, 1990, LPN; Manche, Orne, 1993, DFRN].
- éfriner; éfréner; éfroner; éfruner**, v. t. : émietter du pain dans un liquide [Manche, 1990, LPN].
- égrémiller**, v. t. : émietter [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- égrugette**, n. f. : égrugeoir, petit mortier en bois servant à écraser le sel [non loc., 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM].
- embeurrer**, v. t. : mettre du beurre dans un aliment [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; préparer la salade [Manche, 1993, DFRN].
- émioler**, v. t. : émietter du pain dans un liquide [Plaine de Caen, 1990, LPN].
- ensaucer**, v. t. : assaisonner la salade [Calvados, sud de l'Eure, 1990, LPN]; préparer la salade [Basse-Normandie, Seine-Maritime, 1993, DFRN].
- épluchette**, n. f. : reste de volaille sur un os [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- équeumoir**, n. m. : écuoire [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé masculin en *-oir* d'*équeume*, forme dialectale normande d'*écume*.
- équeuter**, v. t. : casser la queue d'une tasse, d'une cafetière, etc. [Alençon, 1910, BDN].
- erdre**, v. t. : griller, rôtir [Valognes, 1849, DPND].
- escouette**, n. f. : petit balai [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- faitelé**, adj. : *lait faitelé*, lait caillé [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- fallue, falue**, n. f. : *falue*, galette très lourde [Manche, 1849, DPND]; *fallue*, gâteau plat [Bayeux, 1834, CPB]; autre nom de la *gâche* [Percy, 1911, LN]; *falue*, sorte de brioche plate [Calvados, 1990, LPN]; galette briochée à mie serrée, aujourd'hui vendue comme galette des rois [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; *fallue*, sorte de

- brioche longue [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- famino**, n. m. : petit pain de sarrasin [Orne, 1849, DPND].
- fil**, n. m. : eau-de-vie de choix; *fil en trois*, *fil en quatre*, *fil en cinq*, différentes qualités (croissantes) d'eau-de-vie [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *fil en quatre*, désignait autrefois l'eau-de-vie très forte [Percy, 1911, LN].
- fillette**, n. f. : petite mesure de contenance pour l'alcool [Normandie, 1993, DFRN]. — **Étym.** : appellation métaphorique, d'après la forme de la bouteille; voir **demoiselle**; **christine**, **marie-jeanne**.
- fiole**, n. f. : petite mesure de contenance pour l'alcool [Normandie, 1993, DFRN].
- flamiche**, **flammiche**, n. f. : *flamiche*, pain cuit à la hâte [Mortagne, 1849, DPND]; *flamiche*, petit pain peu cuit, à mie creuse et à croûte mince [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *flammiche*, pain de luxe, très peu cuit, que l'on mange le jour même de sa cuisson [Alençon, 1910, BDN]; appellation ancienne de la **tanvée**.
- flanchet**, n. m. : épaule, morceau du flanc d'un mouton [non loc., 1849, DPND]; région des côtes, particulièrement chez le mouton [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- flanchin**, n. m. : partie du bœuf située au-dessous du corps, en arrière de la poitrine [Bocage, 1910, BDN].
- flanchîs**, n. m. : partie du bœuf située au-dessous du corps, en arrière de la poitrine [Alençon, 1910, BDN].
- fleur**; **fleu**; **flieu**; **fieu**, n. f. : *fleu*, farine [Bayeux, 1834, CPB; non loc., 1849, DPND]; farine de blé, d'orge, de sarrasin, etc. [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ♦ *flieu*, farine [non loc., 1849, DPND]. — ♦ *fieu*, farine de blé. — ♦ *fleur*, farine [Basse-Normandie, 1990, LPN]. — **Étym.** : formes dialectales normandes de *fleur*.
- fleurette**, n. f. : première crème qui se forme sur le lait [Normandie centrale, 1887, DPNM]; fleur de la crème, fraîche et légère [Honfleur, 1975/1979, GRH].
- flip**, **flipé**, n. m. : *flip*, boisson composée de cidre, de sucre et d'eau-de-vie [Bayeux, 1834, CPB; id., 1849, DPND; Percy, 1911, LN]; cidre chaud, généralement additionné d'eau-de-vie, de cannelle, etc. [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *flipe*, boisson composée de cidre, d'eau-de-vie et de sucre bouillis ensemble [Alençon, Perche, 1910, BDN]; *flip*, cidre doux que l'on fait chauffer, comme on le fait avec du vin [Honfleur, 1975/1979, GRH]; mélange de cidre ou de poiré et d'eau-de-vie, souvent très alcoolisé, que l'on boit chaud, parfois flambé [Normandie, 1990, LPN]; mélange de cidre chauffé avec du calvados et du sucre [Basse-Normandie, 1993, DFRN]. — **Étym.** : emprunt à l'anglais *flip*.
- flûte à soupe**, loc. n. m. : *flûte*, pain à soupe [Basse-Normandie, Eure, 1993, DFRN]; *flûte à soupe*, pain pétri spécialement pour la soupe [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- foichelle**; **foicelle**; **foisselle**, n. f. : *foicelle*, vase percé de trous ou panier de jonc pour égoutter le fromage [Orne, 1849, DPND]; *foisselle*, forme en osier servant à la fabrication du fromage [Normandie centrale, 1887, DPNM]; vase de fer blanc, percé de trous, qui sert à égoutter le fromage [Alençon, 1910, BDN]. — ♦ *foichelle*, forme en osier servant à la fabrication du fromage [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : formes dialectales normandes de *foisselle*.
- foisil**, n. m. : fusil, petit ustensile servant à allumer l'amadou [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- fonçu**, adj. : *assiette foncée*, assiette creuse [Honfleur, 1975/1979, GRH].
- fromage**, **fourmage**, n. m. : *formage*, fromage [Normandie centrale, 1887, DPNM; Alençon, 1910, BDN]. — ♦ *fourmage*, fromage [Alençon, 1910, BDN].
- fouache**; **fouace**; **fouesse**, n. f. : *fouache*, *fouesse*, fouace [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ♦ *fouace*, gâteau commun, de farine, beurre et œufs; brioche grossière [Percy, 1911, LN]; sorte de pâtisserie [Basse-Normandie, 1993, DFRN]. — **Étym.** : gallo-roman \*FOCACIA "pain cuit sous la cendre", dérivé du latin *focus* "foyer, feu".
- fourgon**, n. m. : tisonnier en bois dur, pour remuer le feu dans le four, etc. [Percy, 1911, LN].
- fourquette**, **fourchète**, n. f. : *fourquette*, fourchette [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *fourchète*, id. [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- fout-bas**, n. m. : cidre fait sans addition d'eau, très alcoolisé [Percy, 1911, LN].
- foutinette**, n. f. : eau-de-vie que l'on adoucit en y faisant fondre du sucre [Alençon, 1910, BDN]; breuvage composé d'eau, de sucre et d'un peu d'eau-de-vie [Percy, 1911, LN]; grog fait d'eau bouillante et de calvados [Normandie, 1993, DFRN].
- fricachie**, n. f. : fricassée [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme dialectale normande de *fricassée*.
- frigousse**, n. f. : viande en ragoût [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- frine**, n. f. : *frines*, miettes de pain [Percy, 1911, LN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]; *frine*, miette [sud de la Manche, sud-ouest du Calvados, Domfrontais, 1990, LPN].
- frinée**, n. f. : mie de pain émietée dans un liquide [Manche, Calvados, 1993, DFRN].
- friner**, v. t. : émietter du pain dans un liquide [Manche centrale, Bessin, 1990, LPN].
- friquette**, n. f. : petite pelle plate, sans rebords, servant à retirer des fritures de la poêle [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- frolée**, n. f. : pain émieté dans du cidre [Bayeux, 1849, DPND].
- fromagée**, n. f. : fromage blanc que l'on écrase en y mettant des épices [Alençon, 1910, BDN].
- gâche**, n. f. : galette; gros pain de sarrasin [non loc., 1849, DPND]; miche, pain commun; galette, gâteau plat de pâte feuilletée, que l'on fait cuire à l'entrée du four avant d'enfourner le pain [Normandie centrale, 1887, DPNM]; sorte de galette poivrée et salée, mais dépourvue de beurre [Alençon, 1910, BDN]; grosse miche de pain [Bocage, 1910, BDN]; sorte de grande galette, de 40 à 50 cm sur 25 cm, épaisse de 4 à 5 cm, mise dans le four près de l'entrée, dès que la cendre est balayée [Percy, 1911, LN]; sorte de galette plate en pâte à pain, de forme ronde ou allongée, cuite rapidement à l'entrée du four et mangée chaude [sud de la Manche, 1990, LPN]; gâteau, sorte de brioche aux raisins secs, aux pommes, etc. [Îles anglo-normandes, 1990, LPN]; sorte de petit pain, généralement rond et plat dans la Manche, allongé et à côtes ailleurs [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- galeitier**; **galti**, n. m. : dessous de plat fait de trois petites barres horizontales percées de trous dans lesquels on passe en rond des baguettes de coudrier ou d'osier : il est muni d'une poignée et de trois petits pieds. On y pose une serviette sur laquelle on fait le tas de **galettes** chaudes que l'on sert sur la table [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : *galti* est la forme dialectale ouest-normande de *galeitier*, dérivé nominal en *-ier* de *galette*.
- galetière**, n. f. : plateau en fonte, à rebords, où l'on fait des **galettes** [Orne, 1849, DPND]; poêle en fonte, à rebords

- très bas, servant à la confection des **galettes de sarrasin**, etc. [Normandie centrale, 1887, DPNM]; plaque dont on se sert pour faire cuire la **galette de sarrasin** [Alençon, 1910, BDN]; poêle à crêpes [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- galettoire, galettoire**, n. f. : *galettoire*, plaque dont on se sert pour faire cuire la **galette de sarrasin** [Alençon, Bocage, 1910, BDN]; *galetière* [Orne, 1990, LPN]; poêle à crêpes [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; *galettoire*, plaque dont on se sert pour faire cuire la **galette de sarrasin** Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- galette**, n. f. : crêpe de sarrasin [Percy, 1911, LN; Basse-Normandie, 1990, LPN; 1993, DFRN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]; gâteau sec [Normandie, 1990, LPN].
- galette à la flûte**, loc. n. f. : gâteau plat, feuilleté [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- galette à la fouée**, loc. n. f. : gâteau plat, feuilleté [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- galette à la poêle**, loc. n. f. : espèce de crêpe faite de farine de sarrasin [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- galette de sarrasin**, loc. n. f. : espèce de crêpe faite de farine de sarrasin [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- galichon**, n. m. : dernière petite crêpe faite avec le reste de pâte [Basse-Normandie, sauf Pays d'Auge et Perche, 1990, LPN; Basse-Normandie, 1993, DFRN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- galimafrée**, n. f. : ragoût copieux [Orne, 1849, DPND].
- galimot**, n. m. : galette de sarrasin [Orne, 1849, DPND]; gâteau, galette de sarrasin [Alençon, 1910, BDN].
- galipiot**, n. m. : dernière petite crêpe faite avec le reste de la pâte [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- galon, gallon**, n. m. : *gallon*, mesure de deux pots ou quatre litres [Bayeux, 1834, CPB]; *galon*, n. m., mesure de quatre litres [Bayeux, 1849, DPND]; *gallon*, petite cruche [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- galot**, n. m. : espèce de gâteau aux pommes, dans lequel les fruits sont à découvert [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- gambon**, n. m. : côtes dures des feuilles incombustibles, ou des feuilles de salade [Honfleur, 1975/1979, GRH].
- gamelle**, n. f. : cuillère en bois qui sert à puiser l'eau dans les seaux [Alençon, 1910, BDN].
- garde-chendre**, n. m. : bande de fer poli, formant équerre à chaque extrémité, placée de chant en avant du foyer, pour empêcher les cendres et des charbons de s'éparpiller [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- gargouille**, n. f. : mauvaise cuisine, malproprement préparée [Honfleur, 1975/1979, GRH].
- garot, garrot, garreau**, n. m. : *garot*, petit pain de blé [Orne, 1849, DPND]; *garreau*, sorte de gâteau de froment vendu par les boulangers de certaines communes [Alençon, 1910, BDN]; gâteau rond, un peu plus gros que le poing, long, terminé par deux pointes, léger, rappelant l'échaudé [Percy, 1911, LN]; *garrot*, échaudé, sorte de pâtisserie [sud de la Manche, 1990, LPN]; sorte de pâtisserie, petit pain rond ou brioche en forme de roue [Manche, Orne, 1993, DFRN]; *garot*, petit pain fait avec de la pâte non levée, mangés chauds avec du beurre [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- gatte, jade**, s. f. : *jade*, grande écuelle [Vire, 1849, DPND]; jatte [Normandie centrale, 1887, DPNM]. —  $\diamond$  *gatte*, jatte [Normandie centrale, 1887, DPNM]; sorte d'écuelle en bois pour boire le cidre à la cave [Honfleur, 1975/1979, GRH]; écuelle pour la nourriture d'un animal [Calvados, 1990, LPN]. — **Étym.** : formes dialectales normandes de *jatte*.
- gattecofve**, n. f. : sorte de gâteau en forme de jatte fort creuse, que l'on faisait autrefois à Dieppe [Dieppe, 1849, DPND].
- gaton**, n. m. : petite jatte [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- geigneux**, n. m. : sorte de pot en terre pour les liquides [Alençon, 1910, BDN].
- gobelot**, n. m. : gobelet [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- gobiton**, n. m. : reste de pain, croûte [Pays d'Auge, 1990, LPN].
- gouine**, n. f. : eau-de-vie de mauvaise qualité [Alençon, 1910, BDN].
- goutte**, n. f. : eau-de-vie de cidre, calvados [Normandie, 1993, DFRN].
- gouttin**, n. m. : petite quantité de calvados dans le café [Manche, Calvados, 1993, DFRN].
- gouyère**, n. f. : mesure pour la crème [Pont-audemer, 1849, DPND].
- graïle**, n. m. : gril [Percy, 1911, LN].
- graïler**, v. t. : griller [Percy, 1911, LN].
- graisse à soupe**, loc. n. f. : graisse de bœuf fondue, cuite, assaisonnée de manière à se conserver longtemps, et avec laquelle on fait la soupe ordinaire, la soupe aux choux [Percy, 1911, LN].
- graisset**, n. m. : morceau de lard pour graisser la poêle à crêpes [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; morceau de gras de lard [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- grate**, n. f. : gratin, partie d'un mets qui reste attachée au fond d'un plat.
- grattures de billot**, loc. n. f. pl. : boulette de charcuterie de qualité inférieure cuite dans la graisse [non loc., 1990, LPN].
- grédil**, n. m. : gril [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- gribouillée**, n. f. : fromage blanc que l'on écrase en y mettant des épices [Alençon, 1910, BDN].
- grillots**, n. m. pl. : petits morceaux de poitrine de porc [Orne, 1993, DFRN].
- gros beire, gros bère; gros boire**, loc. n. m. : *gros beire*, *gros boire*, cidre pur, sans addition d'eau [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *gros bère*, id. [Bocage, 1910, BDN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN; Basse-Normandie, ouest de l'Eure, 1990, LPN].
- gros cidre**, loc. n. m. : cidre pur, sans addition d'eau [Normandie centrale, 1887, DPNM; Normandie, 1990, LPN].
- gros lait**, loc. n. m. : lait caillé [Normandie centrale, 1887, DPNM; Alençon, 1910, BDN; Percy, 1911, LN].
- grumelot, grumeleau; grimelot**, n. m. : *grumelots*, grumeaux [Alençon, 1910, BDN; Percy, 1911, LN]; *grumelot*, *grimelot*, grumeau [Normandie, 1990, LPN]; *grumelot*, id. [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; *grumeleaux*, grumeaux [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- guervé**, n. m. : gruau [Vire, 1849, DPND].
- guichon**, n. m. : tasse de terre ou de bois [Bayeux, 1834, CPB]; petite tasse de bois [non loc., 1849, DPND]; tasse sans anse, en terre cuite, en fer blanc ou en bois [Normandie centrale, 1887, DPNM]; petite soupière en faïence grossière dans laquelle on trempe la soupe pour chaque personne [Percy, 1911, LN].
- guichonée**, n. f. : contenu d'un **guichon** [Bayeux, 1834, CPB; Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé collectif en *-ée* de *guichon*.
- guine**, n. f. : croûton [Bayeux, 1834, CPB].

- hachot**, n. m. : couperet [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- haitier, haïtier**, n. m. : *haitier*, petite poêle à rebourds dont on se sert pour faire la galette [Valognes, 1849, DPND]; *haïtier*, poêle en fonte, à rebords très bas, servant à la confection des galettes de sarrasin, etc. [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *haitier*, poêle lourde et plate [Manche, 1993, DFRN].
- halbi, halbis; xalbi**, n. m. : *halbi*, mélange égal de cidre et de poiré [non loc., 1849, DPND]; boisson faite avec une égale quantité de pommes et de poires [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *halbis*, boisson faite d'un mélange de pommes et de poires [Alençon, 1910, BDN]. — ♦ *xalbi*, cidre composé par poitié de pommes et de poires [non loc., 1849, DPND].
- hansart**, n. m. : couperet [Normandie centrale, 1887, DPNM]; hachoir à viande [Seine-Maritime, 1990, LPN].
- harasse**, n. f. : sorte de grand panier [Manche, Orne, 1993, DFRN]; poêle à trous pour faire griller des châtaignes [Manche, Orne, 1993, DFRN].
- harasser**, v. t. : *harasser des châtaignes*, les faire griller sur le feu dans une poêle percée de trous, en les secouant fréquemment [Percy, 1911, LN]; *harasser*, faire griller des châtaignes [Manche, Orne, 1993, DFRN].
- harassoire**, n. f. : poêle à trous pour faire griller des châtaignes [Manche, Orne, 1993, DFRN].
- harnas**, n. m. : tête et fressure de mouton [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- hâte**, n. f. : région des côtes du porc [Normandie centrale, 1887, DPNM]; morceau de lard prêt à être mis à la broche [Alençon, Bocage, 1910, BDN]; rôti de porc, surtout pris dans les côtes [Orne, 1990, LPN].
- hâtelet, hatelet**, n. m. : *hatelet*, côtelettes de lard que l'on met à la broche [non loc., 1849, DPND]; *hâtelet*, région des côtes du porc [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *hâtelet de porc*, rôti de porc pris dans les côtes [Percy, 1911, LN]; *hâtelet*, rôti de porc, surtout pris dans les côtes [nord de la Manche, Bessin, Plaine de Caen-Falaise, 1990, LPN].
- hâtille, hatille; hâtie**, n. f. : *hastille de veau*, côte de veau [Évreux, 1418, LN]; *hatille*, intérieur des animaux [Orne, 1849, DPND]; *hâtille*, intérieur du corps des animaux [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ♦ *hâtie*, fressure (surtout de porc) : trachée, poumons, cœur, foie, rate [est du Calvados, Eure, 1990, LPN].
- havet**, s. m. : ustensile de cuisine en fer, ayant par un bout la forme d'un croc, et par l'autre bout celle d'une fourche à deux dents; généralement suspendu à la cheminée, sur le côté du foyer [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- herper**, v. t. : *herper*, brûler, cuire trop vite [Bayeux, 1834, CPB]; prendre, attacher au fond de la casserole [Percy, 1911, LN; Calvados, 1990, LPN]. — **Étym.** : emploi particulier du terme dialectal *herper* "saisir, accrocher".
- iau-de-vie**, n. f. : eau-de-vie [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- jalot**, n. m. : petit cuvier [Mortagne, 1849, DPND]; petit baquet [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- jambinet**, n. m. : café arrosé d'eau-de-vie [Orne, Seine-Maritime, 1993, DFRN].
- jonquette**, n. f. : espèce de crème au caramel [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- joubeot**, n. m. : tasse de café [Orne, 1849, DPND].
- jus d'octobre**, loc. n. m. : boisson faite avec du poiré mélangé d'eau-de-vie [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- lait bareté**, loc. n. m. : babeurre, partie aqueuse qui reste dans la baratte après qu'on a fait le beurre; il était autrefois utilisé par les pauvres gens pour faire de la *soupe de lait bareté* [Percy, 1911, LN].
- lait-battu**, n. m. : babeurre [Normandie, 1993, DFRN].
- lait-bouilli**, n. m. : soupe au lait [Normandie, 1993, DFRN].
- lait doux**, loc. n. m. : lait frais [Alençon, 1910, BDN; Percy, 1911, LN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- lait égoutté**, loc. n. m. : lait caillé dont on a fait égoutter l'eau en le mettant dans un linge suspendu à un clou [Percy, 1911, LN].
- lait fou**, loc. n. m. : *lait-fou*, lait caillé [Alençon, 1910, BDN].
- laiterie**, n. f. : armoire servant à ramasser la vaisselle et de menues provisions; autrefois, meuble abritant les terrines contenant le lait [Percy, 1911, LN].
- landier → andier**.
- lard**, n. m. : viande de porc [Normandie, 1990, LPN; 1993, DFRN].
- larderie**, n. f. : charcuterie [Manche, 1993, DFRN].
- lardier**, n. m. : charcutier [Manche, 1993, DFRN].
- lavaciner**, v. i. : faire la vaisselle avec une lavette dans le **caudron** même où l'on a fait chauffer l'eau [Percy, 1911, LN].
- lécherie**, n. f., **lécherles; licheries; liqueries**, n. f. pl. : *lécheries*, pâtisserie, friandises [Alençon, 1849, DPND]; bons morceaux, friandises [Normandie centrale, 1887, DPNM]; friandises [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]; *lécherie*, friandise [Alençon, Bocage, 1910, BDN]. — ♦ *licheries, liqueries*, bons morceaux, friandises [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- lichefrite**, n. f. : lèchefrite [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- liqueureux**, adj. : liqueureux [Alençon, 1910, BDN].
- longue de veau**, loc. n. f. : longe de veau [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- louche; lousse**, n. f. : *louche, lousse*, n. f., cuillère à pot [Cherbourg, 1849, DPND].
- mahon**, n. m. : énorme pot en grès, dans lequel on met le beurre salé destiné à l'exportation [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- maintien**, n. m. : pain, moitié orge et moitié froment [Cherbourg, 1849, DPND]; cidre mêlé d'une moitié d'eau [Valognes, 1849, DPND].
- maison**, n. f. : cuisine [Basse-Normandie, 1990, LPN; 1993, DFRN].
- maïte-cide**, n. m. : cidre pur, sans addition d'eau [Alençon, 1910, BDN]. — **Étym.** : prononciation populaire de *maître-cidre*.
- manchette**, n. f. : petit pain en forme de couronne, à croûte craquante [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- mannette**, n. f. : petite manne [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- marie-jeanne**, n. f. : dame-jeanne, bombonne en verre [Orne, Pays d'Ouche, 1990, LPN]; bouteille bombée, contenant généralement de l'eau-de-vie [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- marmalade**, n. f. : marmelade [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- mascapié**, n. m. : confitures faites avec du cidre doux et des morceaux de pommes [Bayeux, 1834, CPB]; confitures très noires, faites avec du cidre et des pommes [non loc., 1849, DPND]; appelé **sirop** dans la Manche.
- mattes**, n. f. pl. : lait caillé [non loc., 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM].
- mégue, mègue, mēgue; maïgle**, n. m. : *mègue*, petit-lait

- [non loc., 1849, DPND]; la partie séreuse du lait, le petit-lait [Bayeux, 1834, CPB]; petit-lait ou sérum [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *mégue, mēgue, lait égoutté*, qui sort de la foisselle [Alençon, Ouche, 1910, BDN]. — ♦ *maigle*, petit-lait ou sérum [Calvados, 1878, DPNM].
- mélache**, n. f. : *melache*, mélasse [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *mélache*, id. [Honfleur, 1975/1979, GRH].
- mêlures**, n. f. pl. : menues herbes hachées que l'on mélange à la salade, aux sauces [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- meulette**, n. f. : estomac de porc, en tant qu'aliment [Manche, Calvados, 1993, DFRN].
- miche**, n. f. : pain de 6 ou de 10 livres [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- miet**, n. m. : miel [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme dialectale de *miel*.
- miettée**, n. f. : mie égrénée dans du lait ou du cidre [Perche, 1910, BDN]; mie de pain émiettee dans du liquide [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- migaut, migôt; migeot; mangot**, n. m. : *migaut*, provision de fruits pour l'hiver [Bayeux, 1834, CPB]; fruits que l'on conserve pour l'hiver [non loc., 1849, DPND]; provision de pommes et de poires que l'on conserve pour la consommation de l'hiver [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *migôt, migaut*, id. [Percy, 1911, LN]; *migot*, id. [nord de la Manche, Calvados, 1990, LPN]. — ♦ *migeot*, provision de pommes et de poires que l'on conserve pour la consommation de l'hiver [Normandie centrale, 1887, DPNM; Orne, sud de l'Eure, 1990, LPN]. — ♦ *mangot*, réserve de fruits [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- miochée**, n. f. : mie de pain émiettee dans du liquide [Basse-Normandie, Seine-Maritime, 1993, DFRN].
- miolée, miôlée**, n. f. : *miolée*, mie égrénée dans du lait ou du cidre [Alençon, Bocage, 1910, BDN]; *miolée*, mie de pain émiettee dans du liquide [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- miot**, n. m. : gros morceau de mie [Alençon, 1910, BDN].
- miotée**, n. f. : pain mis en **miots** dans du cidre [non loc., 1849, DPND]; mie égrénée dans du lait ou du cidre [Alençon, 1910, BDN].
- misérable, misérabe**, n. m. : petite mesure d'eau-de-vie; mesure valant 2,5 cl [Alençon, 1910, BDN].
- miton, mitton**, n. m. : *mitton*, morceau [non loc., 1849, DPND]; *miton*, morceau de mie [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- mitonnée**, n. f. : panade, soupe au pain bouilli, soupe épaisse restée longtemps sur le feu [Normandie centrale, 1887, DPNM]; panade [Alençon, Bocage, 1910, BDN]; panade de pain longuement bouilli dans l'eau, à laquelle on ajoute parfois un peu de lait ou de crème; soupe aux légumes dans laquelle on rajoute des morceaux de pain [Normandie, 1990, LPN]; *soupe à la mitonnée*, panade avec cannelle, sucre, crème et beurre [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- mitoune**, n. f. : miche de pain [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- mitoyen**, adj. : *cidre mitoyen*, cidre coupé d'eau par moitié au moment du brassage [Alençon, 1910, BDN; Percy, 1911, LN].
- moque**, n. f. : tasse sans anse, servant à boire [non loc., 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM]; grande tasse [Alençon, Bocage, 1910, BDN]; tasse en faïence munie d'une anse, dans laquelle on sert le cidre au cabaret; elle contient en principe en demi-litre [Percy, 1911, LN]; grande tasse à cidre [Basse-Normandie sauf Pays d'Auge, 1990, LPN]; bol à anse pour boire le cidre [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- moquelon, moclon**, n. m. : *moclon*, grumeau [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; *moquelons*, grumeaux [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- moquelonner**, v. i. : faire des grumeaux [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- moucheux**, n. m. : péritoine de porc, dont on enveloppe les saussives plates [Plaine de Falaise, 1990, LPN].
- mouflu**, adj. : *pain mouflu*, pain dont la mie est creuse, et qui s'est boursoufflé sur le côté à la cuisson [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- moulinée**, n. f. : contenu d'un moulin à café [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- mousquetaire**, n. m. : pain de six livres [nord de la Manche, 1990, LPN; Manche, 1993, DFRN].
- mouvette**, n. f. : cuillère de bois pour remuer les sauces [non loc., 1849, DPND]; petite cuillère en bois, servant à mélanger les sauces [Normandie centrale, 1887, DPNM]; cuillère en bois, qui sert pour les roux [Alençon, Bocage, 1910, BDN]; cuillère ou palette de bois pour remuer les sauces, la graisse, la bouillie, etc. [Percy, 1911, LN]; cuillère en bois pour remuer la sauce [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; cuillère en bois [Normandie, 1990, LPN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]; parfois, cuillère à café [Normandie, 1990, LPN].
- mûrâs**, n. m. pl. : pommes à couteau choisies et ramassées pour être consommées au fur et à mesure de leur maturité [Alençon, 1910, BDN].
- nigeot**, n. f. : réserve de pommes à couteau [sud de la Manche, 1990, LPN].
- neud**, n. m. : grumeau [Manche, Orne, 1993, DFRN].
- nomblet**, n. m. : filet de porc [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- norolle; nourolle**, n. f. : *norolle*, sorte de petite brioche [Normandie centrale, 1887, DPNM]; brioche [Alençon, 1910, BDN]. — *nourolle*, petite brioche [Pays de Caux, 1990, LPN].
- nosse**, n. f. : morceau (de sucre, de pain bénit...) [Alençon, 1910, BDN].
- noyau**, n. m. : liqueur domestique faite avec de l'eau-de-vie dans laquelle ont macéré des noyaux d'abricot [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- œuf à l'écale**, loc. n. m. : œuf à la coque [Normandie, 1990, LPN].
- œuf à la piquette**, loc. n. m. : œuf à la coque [Lieuvin, 1990, LPN].
- œuf à la mouillette**, loc. n. m. : œuf à la coque [sud-est de l'Orne sauf Perche, sud de l'Eure, 1990, LPN].
- œuf au pic**, loc. n. m. : œuf à la coque [Normandie centrale, 1887, DPNM; sud du Pays d'Auge, 1990, LPN].
- œuf mou**, loc. n. m. : œuf à la coque [Avranchin, Mortainais, 1990, LPN].
- œufs à la mouvette**, loc. n. m. pl. : œufs brouillés [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- pain brié** → **brié**.
- pain d'amunition**, loc. n. m. : pain de munition [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- pain de cuisse**, loc. n. m. : pain cuit par les particuliers, plus compact que celui des boulangers [Alençon, 1910, BDN].
- pain mouflu** → **mouflu**.
- pain plié**, loc. n. m. : pain dont une partie de la pâte a été repliée sur la base [Manche, Calvados, 1993, DFRN].
- pain recuit**, loc. n. m. : pain pétri spécialement pour la

- soupe [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- palette**, n. f. : pelle à feu [non loc., 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM; Manche, Orne sauf Perche, Roumois, Lieuvain, 1990, LPN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]; cuillère en bois presque plate [Normandie, 1993, DFRN]; ustensile pour tourner les crêpes [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- panée**, n. f. : panade, soupe au pain bouilli [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- papin**, n. m. : bouillie [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- papoute; poupoute; popotte**, n. f. : *papoute, poupoute*, panade, soupe au pain bouilli [Normandie centrale, 1887, DPNM]. —  $\diamond$  *popotte*, sorte de panade [Avranchin, 1990, LPN].
- pataret**, n. m. : espèce de soupe aux pommes [Bayeux, 1834, CPB; 1849, DPND].
- péele, peile, pêle, paisle; poêle**, n. f. : *paelle*, poêle [non loc., 1307, LN]; *péele, peile*, poêle à frire [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *paisle, poêle*, bassine en cuivre peu profonde et fort large, sans anse ni queue, servant à faire cuire la bouillie de sarrasin, le sang du cochon ou la confiture [Percy, 1911, LN]; *pêle*, poêle à frire.; récipient où l'on recueille la crème, et où l'on fait aussi le beurre [Honfleur, 1975/1979, GRH]; galetière [Seine-Maritime, 1990, LPN]; bassine à confiture [Coutançais, nord de la Manche, 1990, LPN]. —  $\diamond$  *poêle*, bassine à confiture [Manche, Bessin, Bocage Virois, 1990, LPN]. — **Étym.** : forme dialectale de *poêle* < latin *patella*].
- pélon, peilon**, n. m. : *pélon, peilon*, poêlon [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- peivre, pèvre**, n. m. : *peivre*, poivre [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *pèvre*, id. [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — **Étym.** : forme dialectale de l'Ouest de *poivre*.
- pellette**, n. f. : petite pelle à feu [Alençon, 1910, BDN]; pelle à feu [Perche, Haute-Normandie, 1990, LPN].
- penne**, n. f. : panne [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- péré, pré**, n. m. : *péré, pré*, poiré [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme dialectale normande de *poiré*.
- petit baire**, loc. n. m. : *p'tit baire*, petit cidre, cidre repilé [Percy, 1911, LN].
- petit-pot**, loc. m. : *petit pot*, mesure de capacité, valant 10 cl [Alençon, 1910, BDN; Percy, 1911, LN]; *petit-pot*, mesure de contenance pour l'alcool valant généralement deux demoiselles, soit deux décilitres [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- pichet**, n. m. : grand vase en terre; pot à boire [non loc., 1849, DPND]; bouteille en terre, à anse [Normandie centrale, 1887, DPNM]; cruche à cidre [Alençon, 1910, BDN].
- pichetée; pigetée**, n. f. : contenu d'un **pichet** [Alençon, 1910, BDN].
- picotin**, n. m. : tasse de café [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- pierre de chucre; pierre de sucre** : *pierre de chucre*, morceau de sucre [Honfleur, 1975/1979, GRH]; *pierre de sucre*, id. [Basse-Normandie, Eure, 1990, LPN; Normandie, 1993, DFRN].
- pinches**, n. f. pl. : pincettes [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme dialectale normande de *pincés*.
- pinchettes**, n. f. pl. : pincettes [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme dialectale normande de *pincettes*.
- pinte**, n. f. : mesure de trois verres [Bayeux, 1834, CPB]; cruche de la contenance d'un litre; mesure d'un litre [Alençon, 1910, BDN]; mesure d'un demi-litre [Percy, 1911, LN]; mesure d'un litre [sud de la Manche, ouest de l'Orne, 1990, LPN]; mesure d'un demi-litre [nord de la Manche, ouest du Calvados, Îles anglo-normandes, 1990, LPN]; mesure de liquide, valant un demi-litre dans le nord et le centre de la Manche et dans l'ouest du Calvados, et un litre ailleurs [Normandie, 1993, DFRN]; pichet à cidre ou à café [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- pinton**, n. m. : cruche à cidre [Normandie centrale, 1887, DPNM]; burette d'huilier [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : dérivé augmentatif en *-on* de *pinte*.
- piot**, n. m. : boisson, cidre [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- piquet**, n. m. : mouillette, pour manger un œuf à la coque [nord de la Manche, ouest du Calvados, 1990, LPN].
- piquette**, n. f. : mélange de crème, de lait caillé et de sucre [Bayeux, 1834, CPB]; mélange de lait caillé et de crème [non loc., 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM]; lait caillé ou gros lait égoutté, mélangé à de la crème fraîche et du sucre [Percy, 1911, LN].
- piscantine; pistantaine; biscantine**, n. f. : *piscantine*, mauvaise boisson [Bayeux, 1834, CPB; Normandie centrale, 1887, DPNM]; cidre de mauvaise qualité [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. —  $\diamond$  *pistantaine*, mauvais café, trop clair [Seine-Maritime, 1993, DFRN]. —  $\diamond$  *biscantine*, mauvaise boisson [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : moyen français *piscantine* "mauvaise boisson", dérivé de *pisse*, et analogue aux types *pisse de c(h)at*, *pisse d'âne*, *pisse de cheval*, *pisse de lapin*, *pissat de bourri* (ou de *bourrique*), *pissat de belette*, *pissat de raine* (= grenouille), *pissat de bonne sœur* (l'eau bénite est-elle du pissat de grenouille de bénetier ?), ainsi que *pisque*, *pisquette*, *piscanette*, etc., tous attestés (entre autres) en Normandie au sens de "mauvais café" ou de "mauvais cidre". On relève en particulier dans le Bessin et le Saint-Lois un type [piskàtèn], métathèse de *piscanette* / *pisse-canette*, qui se rattache lui-même aux types *porte-cane*, *porte-boure*, *porte-bourrot* "porte-cane(ton)", c'est-à-dire tout simplement "eau, flotte" [cf. ALN 284 "du mauvais café"].
- pleumas**, n. m. : petit balai de plumes [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- pliche**, n. f. : parties non comestible de la viande, peau d'une volaille, etc. [Manche, 1993, DFRN].
- plommée; plumée**, n. f. : *plommée*, espèce de balance romaine [Normandie centrale, 1887, DPNM]. —  $\diamond$  *plumée*, instrument pour peser : sorte de baguette possédant un crochet et des anneaux à un bout, avec un poids mobile que l'on conduit le long de la baguette sur laquelle de petits points marquent les livres [Alençon, 1910, BDN].
- poçonnet**, n. m. : petit pot [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- poêle à lait**, loc. n. f. : *poêle-à-lait*, grand vase en terre cuite, couvert à l'intérieur d'un vernis de plomb, et destiné à recevoir le lait que l'on doit écrémer [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- pommard**, n. m. : cidre [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- pomme de garde**, loc. n. f. : espèce de pomme douce ou de reinette, qui se conserve pendant l'hiver [Percy, 1911, LN].
- pommet**, n. m. : confiture faite de pommes et de cidre [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- porchet**, n. m. : morceau de porc frais [Normandie centrale,

- 1887, DPNM].
- possonée**, n. f. : panade pour les enfants, cuite dans la bassine ou petit pot [Percy, 1911, LN].
- pot**, n. m. : mesure de capacité valant 2 litres [Alençon, 1910, BDN; Percy, 1911, LN; Normandie, sauf quart est, 1990, LPN].
- pot à lard**, loc. n. m. : saloir, pot de grès dans lequel on conserve la viande de porc [Pays d'Auge, Eure, 1990, LPN].
- potager**, n. m. : sorte de fourneau de cuisine, construit en maçonnerie, et reposant généralement sur quatre pieds de bois [Alençon, 1910, BDN]; petit fourneau surélevé de 80 cm environ, en maçonnerie légère, servant à faire la cuisine à la casserole [Percy, 1911, LN]; sorte de fourneau fixe, maçonné en pierre ou en brique, généralement placé entre la cheminée et le mur, sous une fenêtre. On y réchauffait la nourriture sur la braise [Calvados, Pays d'Ouche, 1990, LPN].
- potarée**, n. f. : potage fait sans beurre, mauvaise bouillie, cuisine de pauvres gens [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- potiche**, n. f. : potage fait sans beurre, mauvaise bouillie, cuisine de pauvres gens [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- potine**, n. f. : foyer d'une cuisinière à charbon ou à bois [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- potte à lard**, loc. n. f. : *potte à lard*, très grand vase en grès dans lequel on conserve le lard salé [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- pouls, pous**, n. m. pl. : *pouls*, bouillie d'avoine à l'eau [Valognes, 1849, DPND]; bouillie d'avoine au lait [Saint-Lô, 1849, DPND]; bouillie de sarrasin à l'eau [Cherbourg, 1849, DPND]; *pouls, pous*, bouillie [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- poussi**, n. m. : soufflet [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- prasse**, n. f. : mauvais poiré [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : forme syncopée de *peirasse*, dérivé péjoratif en *-asse* de *peire*, forme dialectale de l'Ouest de *poire*.
- prûler; plurer**, v. t. : *prûler*, ôter les pelures d'un fruit [Alençon, 1910, BDN]. — ♦ *p'lurer*, id. [Honfleur, 1975/1979, GRH]; *plurer*, id. [Percy, 1911, LN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- prûles**, n. f. pl. : pelures d'un fruit [Alençon, 1910, BDN].
- pur jus**, loc. n. m. : cidre brassé sans aucune addition d'eau [Percy, 1911, LN]; cidre pur, non mêlé d'eau [Normandie, 1990, LPN; 1993, DFRN].
- quarte, carte**, n. f. : *carte*, pinte, la quatrième partie du **pot** [Vire, 1849, DPND]; *quarte*, mesure de six verres [Bayeux, 1834, CPB]; *quarte*, quatrième partie du **pot**, moitié de la **chopine** [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- quenet**, n. m. : *quenet*, chenet [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- quiller; quilli; cuire, tchuyère**, n. f. : *quiller*, cuillère [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ♦ *cu-ière*, id. [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ♦ *tchuyère*, id. [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- quiller à pot; cuillère à pot**, loc. n. f. : *quiller à pot*, cuillère à pot, généralement suspendue sur le côté de la cheminée [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ♦ *cuillère à pot*, louche en bois, utilisée pour servir la soupe [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- ragoût de poule**, loc. n. m. : poule au pot [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- raide**, n. m. : eau-de-vie de mauvaise qualité, mêlée d'alcool pur [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- randouiller**, v. i. : bouillir longuement, surtout en parlant du café [Normandie, 1990, LPN].
- régence**, n. f. : petit pain léger, au levain de bière [Normandie centrale, 1887, DPNM]; petit pain au levain doux, généralement mangé chaud, le matin, avec du beurre [Haute-Normandie, 1990, LPN].
- remoutis**, n. m. : miroton [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- repilé**, n. m. : *r'pilé, repilé*, petit cidre, marc pilé une seconde fois [Percy, 1911, LN].
- repilis**, n. m. : petit cidre, marc pilé une seconde fois [Alençon, 1910, BDN].
- ré mouver**, v. t. : remuer à l'aide d'une **mouvette** [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- riblette**, n. f. : griblette, tranche de viande rôtie sur le gril [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- rignon**, n. m. : rognon [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- rigolet**, n. m. : grand verre [Vire, 1849, DPND].
- ringard**, n. m. : tisonnier en bois dur, pour remuer le feu dans le four, etc. [Percy, 1911, LN].
- rilles**, n. f. pl. : rillettes, menus morceaux de lard grillés [Normandie centrale, 1887, DPNM]; rillettes [Alençon, 1910, BDN; sud de l'Orne, 1990, LPN; Manche, Orne, 1993, DFRN].
- rillons**, n. m. pl. : rillettes, menus morceaux de lard grillés [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- rodiner**, v. t. : faire mijoter longtemps [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- rodouiller**, v. t. : faire mijoter longtemps [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- rouelle**, n. f. : tranche de pain [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- rouiner**, v. i. : réduire en bouillant, réduire doucement [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]; bouillir longtemps, surtout en parlant du café [Pays de Caux, 1990, LPN].
- roussignolé**, adj. : un peu roussi [Pays d'Ouche, 1990, LPN].
- roussillonner**, v. t. : faire revenir le lard dans la poêle [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- ruche**, n. f. : panier, corbeille [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- rucheau**, n. m. : petit panier [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- ruchette**, n. f. : petit panier [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- sabloulette**, n. f. : sablon de cuisine [Alençon, 1910, BDN].
- sâce; sauce**, n. f. : *sâce*, sauce [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — ♦ *sauce*, saumure [sud de l'Orne, 1990, LPN]. — **Étym.** : forme dialectale de *sauce*.
- sacque-feu**, n. m. : briquet [Saint-Lô, 1849, DPND].
- saime**, n. f. : première crème qui se forme sur le lait [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- saleus**, n. m. : grand pot de terre cuite où l'on conserve le lard [Honfleur, 1975/1979, GRH].
- sannièrre; saunièrre**, n. f. : *sannièrre* [sānyér], boîte à gros sel, généralement située sur un des montants de la cheminée, pour garder le sel sec [Honfleur, 1975/1979, GRH]. — ♦ *saunièrre*, boîte à sel [Calvados, Orne, Eure, sud de la Seine-Maritime, 1990, LPN]. — **Étym.** : forme dialectale de *saunièrre* < gallo-roman °SALINARIA.
- sâs**, n. m. : *saaz* [non loc., 13e s., LN]; *sâs*, tamis de crin ou de fil de fer pour passer les choses fines, ainsi que les confitures de groseille, pour égoutter le miel, etc. [Percy, 1911, LN].

- saucier**, n. m. : saucière [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- saugrenée**, n. f. : pois cuits à l'eau et assaisonnés avec du beurre, du sel et des herbes fines [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- sciot**, n. m. : petite scie [Normandie centrale, 1887, DPNM]; petite scie sans monture [Percy, 1911, LN]; scie à bûches [Normandie, 1990, LPN].
- sé, set**, n. m. : *set*, sel [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *sé*, id. [Honfleur, 1975/1979, GRH; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN; Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : forme dialectale de l'Ouest de *sel* (amuïssement de [-] final).
- seille**, n. f. : seau [Orne, 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM]; seau à lait [Honfleur, 1975/1979, GRH]; grand seau évasé [Mortainais, Orne, Pays de Bray, 1990, LPN].
- seilleau**, n. m. : petit seau [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-eau* de *seille*.
- seminet** → **chemineau**.
- seraine, sérène; chiraine**, n. f. : *seraine*, vase en terre employé dans les laiteries [Bayeux, 1834, CPB]; *séraine*, vase de terre pour recevoir la crème [Bayeux, 1849, DPND]; *serène*, grand vase en terre dans lequel on fait cailler le lait [Calvados, 1878; Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ◊ *chiraine* [Hague, Val-de-Saire, 1883, LOBN 75].
- servante**, n. f. : espèce de grille semi-circulaire, que l'on suspend à la crémaillère pour placer des vases sur le feu [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- set, sèt**, n. m. : *sèt*, *set* tamis [Bayeux, 1834, CPB; 1849, DPND]; *set*, sas, tamis [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- siau**, n. m. : seau [Normandie centrale, 1887, DPNM; Percy, 1911, LN].
- sicasse**, n. f. : eau-de-vie très forte [Percy, 1911, LN]; alcool de mauvaise qualité [Normandie, 1993, DFRN].
- simenet** → **chemineau**.
- sinot**, n. m. : saloir, pot de grès dans lequel on conserve la viande de porc [nord de la Manche, ouest du Bessin, 1990, LPN]; pot pour conserver le lard [Manche, Calvados, 1993, DFRN].
- sirop**, n. m. : sirop de cidre, sorte de confiture noire, analogue au raisiné, fait avec du cidre doux [Percy, 1911, LN]; sorte de confiture obtenue en faisant bouillir longtemps du cidre [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; voir aussi **mascapié, pommet**.
- sissine**, n. f. : alcool de mauvaise qualité [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- soupe à la beurrée**, loc. n. f. : panade, soupe au pain bouilli [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- soupe à la crème**, loc. n. f. : également appelée *soupe au beurre* [Percy, 1911, LN].
- soupe à la graisse**, loc. n. f. : soupe faite avec du suif de bœuf, et parfois un peu de graisse de porc, fondu et cuit pendant douze heures. Elle est alors mise dans un pot de grès, et assaisonnée de poivre et d'épices avant d'être refroidie [Percy, 1911, LN].
- soupe à la mitonnée** → **mitonnée**.
- soupe à la surelle**, loc. n. f. : soupe à l'oseille [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- soupe au beurre**, loc. n. f. : également appelée *soupe à la crème* [Percy, 1911, LN].
- soupe de lait bareté** → **lait bareté**.
- soupe de viande**, loc. n. f. : pot-au-feu [Percy, 1911, LN].
- soupes**, n. f. pl. : tranches de pain [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- soupiérée**, n. f. : contenu d'une soupière [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- souris de cochon**, loc. n. f. : filet de porc [Percy, 1911, LN].
- sucrière**, n. f. : sucrier [Manche, Orne, 1993, DFRN].
- tablette**, n. f. : rebord de la cheminée, souvent décoré de divers objets, parfois religieux, en plus des traditionnels pots à épices [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- taille**, n. f. : lamelle de pain taillée en long, que l'on ajoutait à la soupe [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- talbot**, n. m. : noir de la marmite [Bayeux, 1834, CPB; 1849, DPND; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]; noir de marmite, noir de fumée [Normandie centrale, 1887, DPNM; Percy, 1911, LN]; noir de fumée [nord de la Manche, Calvados, 1990, LPN].
- tanvée, tenvée; tambée**, n. f. : *tanvée*, galette cuite à la gueule du four [non loc., 1849, DPND]; *tenvée*, gâteau plat, feuilleté [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *tanvée*, pain de luxe, très peu cuit, que l'on mange le jour même de sa cuisson [Alençon, Perche, 1910, BDN]. — ◊ *tambée*, id. [Alençon, 1910, BDN].
- taupette**, n. f. : petit carafon d'eau-de-vie [Alençon, Bocage, 1910, BDN]; petite bouteille d'eau-de-vie [nord de la Manche, 1990, LPN; Normandie, 1993, DFRN].
- terrinée**, n. f. : riz cuit au four dans du lait mélangé de cannelle [Normandie centrale, 1887, DPNM; ouest et centre du Calvados, 1990, LPN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- teurgoule**, n. f. : riz cuit au four dans du lait mélangé de cannelle [Calvados, 1990, LPN; Basse-Normandie, 1993, DFRN; Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- teurquette; torquette**, n. f. : *teurquette*, petit pain en forme de couronne, à croûte craquante [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *torquette*, pain pétri spécialement pour la soupe [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- teurt-boyau**, n. m. : eau-de-vie de mauvaise qualité, mêlée de mauvais alcool [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- tillette**, n. f. : morceau de porc, pris dans la région du flanc [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- tine**, n. f. : saloir, pot de grès dans lequel on conserve la viande de porc [est du Bessin, Plaine de Caen, 1990, LPN].
- tinette**, n. f. : très grand vase en grès dans lequel on conserve le lard salé [Normandie centrale, 1887, DPNM]; saloir, pot de grès dans lequel on conserve la viande de porc [sud-est de l'Eure, 1990, LPN]. — **Étym.** : dérivé diminutif en *-ette* de *tine*, ancienne mesure de capacité normande.
- tirace**, n. f. : morceau dur de bœuf, conservé pour être bouilli [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].
- tire**, n. f. : viande coriace [Basse-Normandie, 1993, DFRN].
- tison de veau**, loc. n. m. : partie de l'échine du veau qui touche à la queue [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- tondre; tondre**, n. m. : *tondre*, amadou [Cherbourg, 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM]. — ◊ *tundre*, n. m., amadou [Normandie centrale, 1887, DPNM].
- tôtée**, n. f. : rôtie, tranche de pain grillé trempé dans du vin [non loc., 1849, DPND; Normandie centrale, 1887, DPNM].
- touaille, toaille**, n. f. : *toaille*, nappe, serviette, essuie-main [non loc., 1849, DPND]; *touaille*, serviette, linge de table [non loc. 14e s., LN; Normandie centrale, 1887, DPNM]; nappe, serviette, essuie-main, torchon [Percy, 1911, LN].
- touaillon** : *touaillon*, n. m., torchon [non loc., 1849, DPND]; essuie-main, torchon [Normandie centrale, 1887,

DPNM]; nappe, serviette, essuie-main, torchon [Percy, 1911, LN].

**tourne-galette**, n. f. : ustensile pour retourner les crêpes [Basse-Normandie, 1993, DFRN].

**tournette**, n. f. : petite pelle plate, sans rebords, servant à retirer des fritures de la poêle [Normandie centrale, 1887, DPNM].

**tourneur**, n. f. : fressure, vessie de bœuf ou de vache qui sert à faire cailler le lait [Alençon, Bocage, 1910, BDN].

**tourte**, n. f. : pain de douze livres [Bayeux, 1834, CPB]; pain de 6 kg, auquel on donnait autrefois une forme circulaire [non loc., 1849, DPND]; gros pain de ménage, à mie compacte, à croûte épaisse, ayant deux surfaces parallèles, pesant 6 et plus souvent 9 kg [Normandie centrale, 1887, DPNM]; pain de 6 ou 12 livres [Percy, 1911, LN]; forme, entre autres, sous laquelle se présente le **pain brié** : circulaire, avec entailles sur le dessus, dessinant généralement une forme à cinq pans. La tourte se fait de plusieurs tailles : 3 livres, 6 livres (taille moyenne), 12 livres (grosse tourte pour les familles), parfois 18 livres [Honfleur, 1975/1979, GRH]; grosse miché ronde ou ovale, parfois allongée, et pesant généralement 12 livres [Basse-Normandie, ouest de l'Eure, 1990, LPN]; pain de douze livres [Normandie, 1993, DFRN]; pain de deux livres [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].

**tourteau; tourtel**, n. m. : *tourteau, tourtel*, petite tourte [Normandie centrale, 1887, DPNM].

**trancheux**, n. m. : tranchoir [Normandie centrale, 1887, DPNM].

**trapin**, n. m. : grand et gros panier rond à deux anses [Cherbourg, 1849, DPND]; large panier à deux anses, à bords peu élevés, servant le plus souvent au transport des fruits, des pommes de terre, etc. [Normandie centrale, 1887, DPNM]; grand et grossier panier sans anses ni couvercle [Percy, 1911, LN].

**trempe**, n. f. : tranche de pain, spécialement la croûte, que l'on trempe dans un bol de cidre pur, chaud [Normandie, 1990, LPN].

**tripie**, n. f. : petit-lait [Mortagne, 1849, DPND].

**tripié**, n. f. : ensemble des viscères d'un animal de boucherie destiné à faire des tripes [Normandie centrale, 1887, DPNM].

**trique**, n. f. : gros morceau de pain mal coupé [Orne, Calvados, 1993, DFRN].

**trois-pieds, troipieds; tripiéd; terpi**, n. m. : *trois-pieds*, ustensile en fer, formé d'un cercle posé sur trois pieds élevés, muni d'un manche et destiné à placer des vases sur le feu [Normandie centrale, 1887, DPNM]; trépied [Alençon, 1910, BDN]; id. [Haute-Normandie, 1990, LPN]; *troipieds, trépied* [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN]. — *terpi*, trépied [Bocage, 1910, BDN]. — *terpi*, trépied, rond en fer supporté par trois pieds hauts de 20 à 25 cm, et pourvu d'un manche terminé par un œil pour l'accrocher à un clou fixé dans le mur de la cheminée [Percy, 1911, LN].

**truté; trouté; treuté**, adj. : *truté*, tourné, caillé [Bayeux, 1834, CPB]; *lait truté*, lait caillé [Normandie centrale, 1887, DPNM]; *truter*, se dit du lait ou des suaves qui tournent [Alençon, 1910, BDN]. — *trouté, treuté*, caillé, en parlant du lait [non loc., 1849, DPND].

**tuile**, n. f. : poêle en fer, épaisse et plate, et qui sert particulièrement à faire de la **galette** [Bayeux, 1834, CPB; 1849, DPND]; poêle en fonte, à rebords très bas, servant à la confection des **galettes de sarrasin**, etc. [Normandie centrale, 1887, DPNM]; ustensile en fonte ou

en fer, rond, plat, aux bords peu prononcés, servant à faire l'omelette et la **galette de sarrasin** [Percy, 1911, LN]; galetière [Manche, Calvados, 1990, LPN]; poêle plate [Basse-Normandie, 1993, DFRN]; plaque pour faire des crêpes de sarrasin [Condé-sur-Noireau, 1994, VPCN].

**turet**, n. m. : batte à beurre [Caen, 1849, DPND].

**ustache**, n. m. : eustache [Normandie centrale, 1887, DPNM].

**vaissellii**, n. m. : vaissellier, meuble servant à exposer la vaisselle [Percy, 1911, LN]. — **Étym.** : forme dialectale ouest-normande de *vaissellier*.

**vaisset; vaissiau**, n. m. : *vaisset, vaissiau*, soupière, assiette, saladier, et généralement tout objet de vaisselle [Normandie centrale, 1887, DPNM]. — **Étym.** : formes dialectales normandes de *vaissieu* "vase, récipient".

**vâquie**, n. f. : soupe ou bouillie très claire [Bayeux, 1834, CPB; 1849, DPND].

**vinhuet**, n. m. : nom donné au vin d'Argences [Caen, 1849, DPND].

**xueu**, s. m. : graisse pour faire la soupe [Cherbourg, 1849, DPND].

## SOURCES

ALN : Patrice Brasseur, *Atlas Linguistique et Ethnographique Normand*, CNRS, vol. I 1980; vol. II 1984; vol. III 1997.

AO : attestation orale.

BDN : Charles Vérel, *Le Bréviaire des Normands*, Alençon, Herpin, 1910.

CPB : Frédéric Pluquet, *Contes populaires, préjugés, patois, proverbes, noms de lieux, de l'arrondissement de Bayeux*, Rouen, 1834.

DENF : Marie-Thérèse Morlet, *Dictionnaire Étymologique des Noms de Famille*, Perrin, Paris, 1991.

DFRN : René Lepelley, *Dictionnaire du français régional de Normandie*, Paris, Bonneton, 1993.

DPND : Édelestand et A. Duménil, *Dictionnaire du patois normand*, Caen, 1849; réimpression Slatkine, Genève, 1969.

DPNM : Henri Moisy, *Dictionnaire de patois normand, Indiquant particulièrement tous les termes de ce patois en usage dans la région centrale de la Normandie, pour servir à l'histoire de la langue française*, Caen, Henri Delesques ed., 1887.

EPH : Jean Fleury, *Essai sur le patois normand de la Hague*, Paris, 1886.

GRH : R. Sénécal, "Glossaire de la région de Honfleur", in *Parlers et traditions populaires* (années 1975-1979).

LN : R. G. de Beaucaudray, *Le Langage normand au début du XXe siècle noté sur place dans le canton de Percy (Manche)*, Paris, Picard, 1911.

LPN : Patrice Brasseur, *Le parler normand*, Paris / Marseille, Éditions Rivages, 1990.

LOBN : Jean Fleury, *Littérature orale de la Basse-Normandie (Hague et Val-de-Saire)*, Maisonneuve, Paris, 1883.

PNVS : René Lepelley, *Le parler normand du Val de Saire (Manche)*, Caen, Musée de Normandie, 1974.

PPC : Dr Le Joly-Sénoville, *Le patois parlé dans la presqu'île du Cotentin*, Valognes, 1882 [concerne la région de Saint-Sauveur-le-Vicomte, arr. de Cherbourg].

VPCN : Véronique Hauchard, *Vie et Parler traditionnels dans le canton de Condé-sur-Noireau*, Calvados, Caen / Condé-sur-Noireau, Presses Universitaires de Caen / Éditions Charles Corlet, 1994.

