

MICROLOGUS LIBRARY

116

CONFÉRENCES TRANSCULTURELLES DE L'UNION ACADÉMIQUE INTERNATIONALE

1. *The Impact of Arabic Sciences in Europe and Asia*, Micrologus, XXIV (2016), pp. vi-504
2. *Longevity and Immortality. Europa - Islam - Asia*, Micrologus, XXVI (2018), pp. xvi-421
3. *The Diffusion of the Islamic Sciences in the Western World*, Micrologus, XXVIII (2020), pp. xl-337
4. *Arabic and Latin Theory of Perspective*, Micrologus, XXIX (2021), pp. xiv-327
5. *Les gestes à la cour*, Micrologus, XXX (2022), pp. xx-428
6. *L'éloquence du visage entre Orient et Occident*, Micrologus Library, 110 (2022), pp. vi-335
7. *Poison. Knowledge, Uses, Practices*, Micrologus Library, 112 (2022), pp. viii-412
8. *Philosophy, Sciences and Arts at the Court of Robert of Anjou*, Micrologus, XXXI (2023), pp. vi-493

The Recipe from the XII<sup>th</sup>  
to the XVII<sup>th</sup> Centuries  
Europe, Islam, Far East

Edited by

*Bruno Laurioux and Agostino Paravicini Bagliani*



FIRENZE

SISMEL - EDIZIONI DEL GALLUZZO ~ 2023

# Micrologus Library

Scientific Editor: Agostino Paravicini Bagliani

## ADVISORY BOARD

Bernard Andenmatten (*Lausanne*), Jean-Patrice Boudet (*Orléans*), Charles Burnett (*London*), Jacques Chiffolleau (*Avignon*), Chiara Crisciani (*Milano*), Ruedi Imbach (*Corsier*), Danielle Jacquart (*Paris*), Michael McVaugh (*Chapel Hill, NC, USA*), Cecilia Panti (*Roma Tor Vergata*), Michel Pastoureau (*Paris*), Michela Pereira (*SISMEL*), Francesco Santi (*SISMEL, Bologna*), Jean-Yves Tilliette (*Genève*), Baudouin Van den Abeele (*Bruxelles-Louvain-la-Neuve*), Iolanda Ventura (*Bologna*), Oleg Voskoboynikov (*Moskva*), Nicolas Weill-Parot (*Paris*), Jean Wirth (*Maisons-Laffitte*)

## ORDERS AND SUBSCRIPTIONS

SISMEL · EDIZIONI DEL GALLUZZO

c.p. 90 I-50023 Tavarnuzze - Impruneta (Firenze)

phone +39.055.237.45.37 fax +39.055.237.34.54

[galluzzo@sismel.it](mailto:galluzzo@sismel.it) · [order@sismel.it](mailto:order@sismel.it)

[www.sismel.it](http://www.sismel.it) · [www.mirabileweb.it](http://www.mirabileweb.it)



ACADEMIA

ISSN: 2465-3276

ISBN: 978-88-9290-262-6

© 2023 - SISMEL · Edizioni del Galluzzo

Cet ouvrage a été publié avec le soutien de l'Union Académique Internationale, de la Fondation pour la Protection du Patrimoine Culturel, Historique et Artisanal et de l'APR IA DIMAGIR du laboratoire POLEN de l'Université d'Orléans, financé par la Région Centre Val de Loire



Layout: Giorgio Grillo

## TABLES OF CONTENTS

- 3 Bruno Laurioux, *Introduction: the Recipe, a Singular Object of Research*
- 21 Jean-Luc De Paepe, *International Union of Academies*

### WRITING AND READING THE RECIPE

- 27 Marianne Brisville, *Mesure et mesures dans les livres de cuisine de l'Occident islamique médiéval*
- 45 Limor Yungman, *On Form and Content: Medieval Culinary Recipe-Poems in Arabic*
- 65 Antonella Campanini, *Culinary Recipes and their Readership in the Italian Renaissance*
- 81 Ryan Whibbs, *Gens Experts & Non Suspects: Apprenticeship in the Cooks', Charcutiers', and Caterers' Guilds of Paris, 1475-1599*
- 95 Gianenrico Bernasconi, *Mesure du temps dans les livres de cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle: 'Sensuous technology' et délégation technique*

### THE BOUNDARIES OF A GENRE

- 117 Charles Burnett - Liana Saif, *The Aping of Culinary Recipes in Magical Texts: the Case of the Flos naturarum and the Kitāb al-Istijlāb (Liber de quatuor confectionibus)*
- 149 Sébastien Moureau, «*Qui accipit quod debet et miscet sicut debet, procedit inde quod debet procedere*». *Les recettes alchimiques médiévales arabes et arabo-latines (IX<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles)*

## TABLES OF CONTENTS

- 169 Bruno Laurioux, *The Secrets of the Cook: 'Tours de Main' and Tours de Force in the Collections of Recipes from the Twelfth to the Seventeenth Centuries*
- 191 Wanessa Asfora Nadler, *The Role of Culinary Knowledge in Marsilio Ficino's Recommendations of Consilio contro la pestilentia*
- 205 Federica Badiali - Pietro Baraldi, *Between the Lines of a Recipe Book. Cookery, Alchemy, Cosmetics, Metallurgy and Medicine in the Renaissance Ferrara (Italy)*
- 217 Rafał Hryszko, *Between the Theory and Practice of the XV<sup>th</sup>-Century Italian Confectionery. Manufacturing Sweets in the Light of Recipes by Quirico de Augustis (1492)*
- 231 Wendy Pfeffer, *Jean Bruyérin-Champier's De re cibaria as a Collection of Recipes*
- 245 Francesca Pucci Donati, *Recipes from an Italian Manuscript of the XV<sup>th</sup>-Century*

## IDENTITY AND RECIPE

- 257 Françoise Sabban, *The Concept of the Recipe in Ancient China*
- 267 Héléne Jawhara Piñer, *La recette de «préparation des tresses» du Kitāb al-ṭabīḥ et sa similitude avec le pain tressé «challah» des Juifs*
- 279 Yann Morel, *Le recueil du cuisinier Hotin dans les manuscrits du Ménagier de Paris: des recettes 'bourguignonnes'?*
- 301 Barbara Denicolò, *The Own and the Foreign. Traces of Local, Regional and National Cuisines in Medieval and Early Modern Recipes*
- 325 Barbara Denicolò, *From Staple Food to Regional Specialty Stockfish Recipes of the Alpine Area from the XV<sup>th</sup> to the XIX<sup>th</sup> Century*
- 349 Marlene Ernst, *From Polish Soups to English Dough. Designations of Origin and their Significance in Early Modern Recipes*

TABLES OF CONTENTS

RECIPES AND PRACTICES

- 365 Mireille Ausécache, *Les recettes salernitaines entre expérience et théorie*
- 381 Madeleine Ferrières, *À propos d'une recette du Platine en français*
- 393 Julien Véronèse, *Les experientia de conjuration des esprits dans un manuscrit italien de la fin du XV<sup>e</sup> siècle (Florence, BML, Plut. 89 sup. 38)*
- 439 Isabella Gagliardi, *'Chemiatri' di Dio: i frati Gesuati, le loro ricette e la distillazione dell'acquavie*
- 461 Tillmann Taape, *Orphelins du savoir-faire: la recette en édition numérique et au laboratoire «Making and Knowing»*
- 493 Iolanda Ventura, *Ps.-Mesue's Antidotarium sive Grabadin and Renaissance Recipes Collections: A Preliminary Overview of the Fortleben of an Authoritative Pharmaceutical Text*
- 537 Michel Pastoureau, *Fabriquer la couleur: des recettes pour teindre, pour peindre ou pour rêver?*
- 551 Agostino Paravicini Bagliani, *Conclusion*
- 565 *Index of Persons and Places Names*, by Agostino Paravicini Bagliani
- 579 *Index of Manuscripts*, by Agostino Paravicini Bagliani



Gianenrico Bernasconi

MESURE DU TEMPS DANS LES LIVRES DE CUISINE  
DU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE: *SENSUOUS TECHNOLOGY*  
ET DÉLÉGATION TECHNIQUE

En 1651, la publication du *Cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes* attribué à François La Varenne, marque un tournant dans l'histoire de la cuisine qui sera confirmé en 1654 par la publication des *Délices de la campagne* de Nicolas de Bonnefons. Ces ouvrages signent une césure entre une pratique ancienne qui favorisait, selon ses détracteurs, l'emploi d'épices s'imposant sur les goûts des différents ingrédients et une cuisine moderne plus sensible aux saveurs naturelles des aliments<sup>1</sup>. Leur originalité porte également sur l'organisation du texte dont la lisibilité est soignée grâce à l'emploi de tables des matières ou de renvois entre recettes<sup>2</sup>. Les années 1650 voient la publication d'autres traités, comme *Le pâtissier françois* paru en 1653, premier ouvrage consacré principalement à la pâtisserie, dont l'attribution à La Varenne est aussi objet de discussions<sup>3</sup>, et le livre de Pierre de Lune intitulé *Le cuisinier, où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes*, paru en 1656; tous deux confirment une nouvelle phase de l'histoire de l'édition gastronomique<sup>4</sup>.

1. S. Pinkard, *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine*, Cambridge 2009.

2. V. von Hoffmann, *From Gluttony to Enlightenment: The World of Taste in Early Modern Europe*, Urbana-Chicago 2016, 16.

3. H. Notaker, *Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*, New Castle-Houten 2010, 177.

4. M. et P. Hyman, «Imprimer la cuisine: les livres de cuisine en France entre le XV<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle», in J.-L. Flandrin et M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris 1997, 648-51.

Cet article n'entend pas revenir sur l'importance de ces traités pour l'histoire de la cuisine au Grand Siècle, sujet largement étudié par les historiens<sup>5</sup>. Il s'agit ici de les inscrire dans le contexte plus général d'une littérature technique qui, à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, témoigne de l'émergence d'un nouvel intérêt pour les savoirs pratiques. L'objectif est notamment d'analyser les modes de transformation alimentaire décrits dans les recettes publiées dans ces traités à la lumière du processus de codification associé à cette littérature technique. Si la mise en écrit de ces savoirs ne date ni du XVI<sup>e</sup> ni du XVII<sup>e</sup> siècle – les recettes de cuisine circulent en effet sous forme manuscrite au Moyen Âge dans le contexte des activités des métiers ou des pratiques domestiques ou encore dans le cadre de la cour –, l'essor de l'édition technique à partir du XVI<sup>e</sup> siècle relève d'un processus nouveau de formalisation des savoirs pratiques. Dans ses travaux pionniers, Hélène Vérin a reconnu dans la «réduction en art» une forme nouvelle de codification, dont le but est d'attribuer des principes et une doctrine commune à des savoirs fragmentés. Cette méthode vise la production d'artefacts, comme les fortifications ou l'architecture, mais aussi des arts, comme la danse ou l'escrime<sup>6</sup>, et se décline dans des modalités différentes selon les activités. Si l'architecture ou l'ingénierie militaire sont l'objet d'un processus de géométrisation, pour ce qui concerne les pratiques artisanales, la formalisation des savoirs implique le plus souvent la description des outils, du vocabulaire et des gestes. Les dynamiques associées au processus de codification sont donc complexes et relèvent de stratégies différentes dans lesquelles on reconnaît à la fois une intention didactique et la promotion d'un individu ou d'une profession. Dans cette optique, Pamela Smith

5. Pinkard, *A Revolution in Taste*; J. J. Davis, *Defining Culinary Authority: the Transformation of Cooking in France, 1650-1830*, Baton Rouge 2013.

6. H. Vérin, «Réduire en art», in *La construction savante. Les avatars de la littérature technique*, Paris 2008, 23-31; H. Vérin, *La gloire des ingénieurs. L'intelligence technique du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris 1993; P. Dubourg-Glatigny et H. Vérin (dir.), *Réduire en art. La technologie de la Renaissance aux Lumières*, Paris 2008; sur l'œuvre d'Hélène Vérin, voir R. Carvais, A.-F. Garçon, A. Grelon (dir.), *Penser la technique autrement, XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle. En hommage à l'œuvre d'Hélène Vérin*, Paris 2017.

attribue à ce type de littérature une double fonction: «Technical writing sometimes sought to teach how to do something, but often they just proclaimed that «doing» is a legitimate activity, of high status, which can be expressed in written form»<sup>7</sup>.

La cuisine est donc concernée au cours de cette période par cette vague de publications techniques. D'un recueil de recettes manuscrites «d'une extrême diversité de formes»<sup>8</sup> et inscrit dans différentes traditions<sup>9</sup>, mêlant des savoirs pratiques concernant des remèdes médicaux et des techniques domestiques<sup>10</sup>, on passe à une littérature de cuisine qui se spécialise et devient commerciale. Les recettes, qui se caractérisaient souvent au Moyen Âge par leur brièveté et par une réticence à qualifier les ingrédients et les opérations, deviennent, à partir des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, de plus en plus précises, tant dans la description des étapes de la préparation que dans la standardisation des pratiques de la transformation alimentaire<sup>11</sup>. Les préfaces des ouvrages de cuisine du milieu du XVII<sup>e</sup> siècle confirment la volonté d'une mise en ordre de ces savoirs. Le libraire du *Cuisinier françois* informe le lecteur que l'auteur de cet ouvrage «non content d'y avoir estallé les plus fines et les plus delicates façons d'apprester les viandes, pastisseries, & autres choses qui se servent sur les tables des Grands, [...] vous donne les preceptes des choses les plus communes»<sup>12</sup>. Pierre de Lune annonce dans le titre de son ouvrage qu'il y sera traité «de la véritable methode pour apprester toutes

7. P. H. Smith, «In the Workshop of History: Making, Writing, and Meaning», *West 86th: A Journal of Decorative Arts, Design History, and Material Culture*, 19, 1 (2012), 4-31.

8. B. Laurioux, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout 1997, 14.

9. H. Notaker, «Printed Cookbooks: Food History, Book History, and Literature», *Food & History*, 10, 2 (2012), 135; Laurioux, *Les livres de cuisine médiévaux*, 18-24.

10. A ce propos, voir E. Leong, *Recipes and Everyday Knowledge. Medicine, Science, and the Household in Early Modern England*, Chicago 2018; W. Wall, *Recipes for Thought. Knowledge and Taste in the Early Modern English Kitchen*, Philadelphia 2016; M. Di Meo, S. Pennell (dir.), *Reading and Writing Recipe Books, c. 1500-1800*, Manchester 2013.

11. Laurioux, *Les livres de cuisine*, 30 et 34.

12. [François La Varenne], *Le cuisinier françois*, Paris, Chez Pierre David, 1651, «Le libraire au lecteur».

sortes de viande, gibbier, volatiles, poissons» et définit la pratique de cuisine comme une «science»<sup>13</sup>.

Le passage de l'écrit de cuisine manuscrit au livre imprimé pose également la question de l'attribution de ces traités et du public auquel ils s'adressent. Au XVII<sup>e</sup> siècle, les livres de cuisine, jusqu'alors restés le plus souvent anonymes, voient l'émergence de la figure de l'auteur<sup>14</sup>. La Varenne, personnage sur lequel persistent encore de nombreuses zones d'ombre, scandalise à cette époque non seulement parce qu'il ose signer un ouvrage et attribuer son nom à un plat, mais spécialement parce qu'il est cuisinier, donc artisan, bien qu'appartenant à une maison aristocratique. Pour mieux identifier les auteurs de ces textes, il est utile d'évoquer le rôle des libraires<sup>15</sup> et plus généralement la figure des médiateurs, «les artisans lettrés, les artistes, des savants impliqués dans des tâches pratiques, des ingénieurs»<sup>16</sup> qui, bâtissant des passerelles entre savoirs pratiques et culture savante, jouent un rôle majeur dans ce processus de codification des techniques. Des études récentes ont également montré l'importance du contexte domestique pour l'élaboration et la compilation des recueils de recettes qui feront l'objet de publications spécifiques, notamment en Angleterre, et dont les auteurs sont principalement des femmes<sup>17</sup>. Le livre de cuisine vise un public hétérogène: il sert à la diffusion d'un savoir utile aux gens de cuisine mais satisfait aussi l'intérêt d'un nouveau public de curieux; il est donc destiné autant à la «lecture» qu'à la «pratique» comme le remarque l'auteur du *Pâtissier français*<sup>18</sup>. Cette coexistence entre un goût

13. Pierre de Lune, *Le cuisinier*, Paris, Chez Pierre David, 1656, «Au lecteur».

14. A. Montenach, «Être cuisinier à Lyon aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Contours et enjeux d'un métier de bouche», *Food & History*, 15, 1-2 (2017), 183; F. Quellier, «Maître d'hôtel vs cuisinier. Le cuisinier dans la France d'Ancien Régime (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)», in N. Peyrebonne (dir.), *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, Rennes-Tours 2018, 17-36.

15. Notaker, «Printed Cookbooks», 140.

16. L. Hilaire-Pérez, V. Nègre, D. Spicq, K. Vermeir, «Regards croisés sur le livre et les techniques avant le XX<sup>e</sup> siècle», in L. Hilaire-Pérez et al. (éd.), *Le livre technique avant le XX<sup>e</sup> siècle: à l'échelle du monde*, Paris 2017, 12.

17. Wall, *Recipes for Thought*, 212 et ss.

18. [François La Varenne], *Le pâtissier français*, Paris 1653, «Au lecteur».

savant et aristocratique nouveau pour la gastronomie<sup>19</sup> et un savoir pratique de cuisine interroge le processus même de codification. La mise en ordre des pratiques de cuisine dans cette littérature incarne-t-elle une forme de représentation de ces savoirs qui, en décrivant avec plus de précision la préparation alimentaire, vise à lui attribuer une certaine fiabilité savante? Ou bien est-elle l'expression d'une pratique artisanale qui poursuit une économie du geste productif dans son activité quotidienne en essayant de standardiser les opérations afin de mieux maîtriser les processus de transformation des aliments? En s'intéressant à la valeur épistémique du savoir pratique, Matteo Valleriani a attiré l'attention sur les différentes étapes de conceptualisation de ce savoir qui ne sont pas directement associées à une démarche théorique mais répondent à la nécessité de gérer le processus de production. C'est le cas par exemple des formes d'abstraction utilisées par les charpentiers navals et par les faiseurs de machines de l'Arsenal de Venise au XVI<sup>e</sup> siècle concernant le problème de la résistance des matériaux dans le passage du modèle de la galère à sa fabrication en taille réelle: ces formes d'abstraction n'ont pas la même fonction que les recherches de Galilée sur la résistance des matériaux mais s'inscrivent dans une économie des pratiques de production nécessaire à la charpenterie navale<sup>20</sup>. Dans un article récent, Liliane Hilaire-Pérez a également souligné que la codification d'une *useful knowledge* fait partie d'une activité quotidienne des artisans-entrepreneurs, et ne peut être interprétée comme une simple médiation d'une culture scientifique mais s'inscrit dans l'organisation de la production d'objets complexes mobilisant les compétences des différents métiers<sup>21</sup>.

Dans cet article, nous aborderons cette problématique en analysant le processus de codification des pratiques de cuisine à travers l'exemple de la mesure des durées de cuisson dans la littérature du milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. Le but est de comprendre si cette

19. Von Hoffmann, *From Gluttony to Enlightenment*.

20. M. Valleriani, «The Epistemology of Practical Knowledge», in M. Valleriani (ed.), *The Structures of Practical Knowledge*, Cham 2017, 2; voir aussi M. Valleriani, *Galileo Engineer*, Dordrech 2010, ch. 4.

21. L. Hilaire-Pérez, «The Codification of Techniques. Between Bureaucracy and the Markets in Early Modern Europe from a Global Perspective», *Technology and Culture*, 62, 2 (2021), 442-66.

quantification répond à une forme de représentation savante de la cuisine dont l'objectif est de donner du crédit à ce savoir pratique, ou bien si elle s'inscrit dans une économie des opérations de cuisine visant à mieux maîtriser les transformations alimentaires au moyen d'une pratique instrumentale. Pour répondre à cette question, nous recenserons la diffusion d'indications de durée dans la littérature de cuisine du milieu du XVII<sup>e</sup> siècle et interrogerons leur corrélation avec des techniques de cuisson et des recettes spécifiques, notamment la préparation de *pastés*<sup>22</sup> au four et la recette des œufs à la coque, qui se caractérisent par la difficulté de contrôler la transformation des aliments. Nous préciserons ensuite la fonction de ces techniques de mesure dans les pratiques culinaires et nous nous interrogerons sur la question de la matérialité qui y est associée. Avant d'entrer dans le détail de cette étude, nous commencerons par nous occuper de la place des quantifications dans les recettes de cuisine de la fin du Moyen Âge.

### *La mesure dans les recettes à la fin du Moyen Âge*

Les études sur la quantification dans les livres de cuisine sont rares. L'historiographie a longtemps retenu que les quantités des ingrédients ou les durées de cuisson dans les traités de la fin du Moyen Âge étaient subjectives<sup>23</sup>. Les recettes sont des supports de la mémoire des cuisiniers pour des plats qui ne font pas partie des repas habituels mais dont la préparation ne nécessite pas non plus un rappel des quantités ou des temps de cuisson<sup>24</sup>. D'autres historiens ont remarqué que les écrits de cuisine jouent souvent

22. Nous adoptons pour cet article l'orthographe ancienne «pasté», terme qui définit la cuisson d'une farce dans une pâte.

23. C. Hieatt, S. Butler (ed), *Curye on Inglysch English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century*, London 1985; M. Görlach, «Text-Types and Language History: The Cookery Recipe», in M. Rissanen et al. (ed.), *History of Englishes: New Methods and Interpretations in Historical Linguistics*, Berlin 1992, 736-61; R. Carroll, «The Middle English recipe as a Text-Type», *Neuphilologische Mitteilungen*, 100, 1999, 27-42.

24. P. Brears, *Cooking and Dining in Medieval England*, Totnes 2008, ouvrage cité par M. Bator, «How (im)precise can a cook be? The case of medieval English recipes?», *Medioevo Europeo*, 1/1 (2017), 6.

le rôle d'instruments de propagande célébrant le faste de la cour d'un seigneur<sup>25</sup>. Ils sont donc conçus comme un hommage offert à des hôtes aristocratiques, ce qui ne rend pas nécessaire une description détaillée des recettes. Des études plus récentes rectifient ces positions en invitant à tenir compte, pour l'étude des quantifications dans les recettes, des différences régionales et des approches poursuivies par les différents auteurs<sup>26</sup>. Les recherches menées par Magdalena Bator et Marta Sylwanowicz sur les recettes de cuisine et les recettes médicales anglaises des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles ont montré la richesse du vocabulaire faisant référence à la qualification des poids et des mesures<sup>27</sup> en *Middle English*, constatant toutefois une plus grande précision dans le domaine médical par rapport au domaine alimentaire. D'après une analyse du *Ménagier de Paris* (fin XIV<sup>e</sup> siècle) et du *Viandier* (1486) de Taillevent, Danièle Alexandre-Bidon remarque que «les mentions quantitatives abondent, mais [...] les quantités (de temps, de volumes liquides...) sont relatives et non absolues et surtout [...] elles sont dissimulées dans les vocabulaires des précisions culinaires»<sup>28</sup>. Il s'agit donc d'un langage de la quantification difficile à saisir, que l'on parvient à définir en portant l'attention sur des adverbes comme «bien», «si bien», «très bien», utilisés pour décliner des gradations, des quantités et des durées. Pour ce qui concerne la quantification des poids et des volumes, on utilise comme étalon des contenants calibrés (pinte, quarte, setier) selon des mesures locales, témoignant de la fragmentation de la 'souveraineté métrologique' qui durera jusqu'à la fin de l'Ancien Régime<sup>29</sup>. La mesure des temps de cuisson témoigne aussi de tentatives de régulation. La récitation des prières, *Pater noster*, *Ave Maria*, *Credo*, est un moyen de quantifier de courtes

25. T. Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge 1995, ouvrage cité par Bator, «How (im)precise», 6.

26. Notaker, «Printed Cookbooks», 137.

27. M. Bator, M. Sylwanowicz, «Measure in Medieval English Recipes – Culinary vs Medical», *Studia Anglica Posnaniensia*, 52, 1 (2017), 21-52; M. Bator, «How (im)precise», 5-16.

28. D. Alexandre-Bidon, «Temps et degrés de cuisson au Moyen Âge. Contribution à l'histoire des précisions culinaires», in J.-P. Williot (éd.), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, Bruxelles 2015, 85.

29. W. Kula, *Les mesures et les hommes*, Paris 1970.

durées. Les indications en heure, en demi-heure et en quart d'heure restent rares, même après le XVI<sup>e</sup> siècle. La gestion des durées de cuisson fait davantage appel aux savoirs sensoriels des cuisiniers expérimentés qui, en lisant les signes de la transformation de la matière, la couleur ou la consistance des aliments, contrôlent le processus de cuisson. Les recettes conservent des traces de cette technique sensorielle (*sensuous technology*)<sup>30</sup> dans la richesse du vocabulaire. À ce propos, Alexandre-Bidon évoque l'exemple de l'eau bouillante qui «est l'état physique qui engage le plus de vocabulaire et de précision culinaire» et dont il existe trois termes pour qualifier l'état de transformation, «boullir», «pourbouillir» et «parbouillir»:

En l'absence de minutage mécanique, le temps d'ébullition est calculé grâce à l'observation visuelle de la surface de l'eau. [...]. Les durées d'exposition à l'eau bouillante sont précisées par simple observation physique pour en déduire des unités de temps<sup>31</sup>.

Les techniques et les savoirs utilisés pour le contrôle des cuissons sont donc générés par le processus lui-même<sup>32</sup> et s'appuient sur l'expérience de l'artisan cumulée à l'observation, l'imitation et la répétition des gestes, et fondée sur une connaissance de la matière et de ses transformations.

*La mesure du temps dans les recettes du XVII<sup>e</sup> siècle: pastés et cuisson au four*

Au cours du XVII<sup>e</sup> siècle, l'environnement temporel se modifie progressivement à la faveur de la multiplication des horloges publiques et des pendules dans l'espace domestique<sup>33</sup>. La diffu-

30. L. Roberts, «The Death of the Sensuous Chemist: The «New» Chemistry and the Transformation of Sensuous Technology», *Studies in History and Philosophy of Science*, 26, 4 (1995), 503-29.

31. Alexandre-Bidon, «Temps et degrés de cuisson au Moyen Âge», 97.

32. P. H. Smith, «In a sixteenth-century goldsmith's workshop», in L. Roberts et al. (ed.), *The Mindful Hand. Inquiry and Invention from the Renaissance to Early Industrialisation*, Amsterdam 2007, 40-41.

33. P. Glennie & N. Thrift, *Shaping the Day. A History of Timekeeping in England and Wales, 1300-1800*, Oxford 2009, ch. 5.

sion du temps mécanique gagne à son tour les traités de cuisine. Les indications de durées de cuisson en heure, en demi-heure et en quart d'heure, dont on trouve déjà des exemples dans la littérature de la fin du XV<sup>e</sup> siècle, s'intensifient, bien que très lentement. L'étude des indications temporelles dans les ouvrages du milieu du XVII<sup>e</sup> siècle révèle pourtant un usage particulier, que nous aborderons à travers l'analyse du *Cuisinier français*<sup>34</sup>, attribué à François La Varenne, et du *Cuisinier*<sup>35</sup> de Pierre de Lune. Des extraits des *Délices de la campagne* de Nicolas de Bonnefons, et du *Pâtissier français*, également attribué à La Varenne, compléteront cette brève recherche.

*Le cuisinier français* et *Le cuisinier* de Pierre de Lune témoignent d'un usage du temps mesuré pour la quantification des durées de cuisson. Il s'agit de durées longues: sur les vingt-sept attestations relevées dans le *Cuisinier français*, une seule concerne un temps de cuisson d'une heure et demi, quatorze de deux heures ou deux heures et demie, sept de trois heures ou trois heures et demie et cinq de plus que quatre heures. On compte dans l'ouvrage de Pierre de Lune, soixante-cinq indications temporelles dont trois d'un quart d'heure, cinq d'une demi-heure, trois de trois quarts d'heure, neuf d'une heure, huit d'une heure et demie, vingt-et-un de deux heures, cinq de trois heures et onze de plus de trois heures. Pour les deux ouvrages, il convient de remarquer que la quantification des durées concerne un nombre particulièrement réduit de recettes. Seules 3% des recettes du *Cuisinier français* présentent des indications de temps de cuisson; le pourcentage monte à 7% pour le livre de Pierre de Lune<sup>36</sup>. Le contrôle des transformations alimentaires faisant appel à l'expérience du cuisinier continue de jouer un rôle central.

Il est pourtant intéressant de relever la distribution de ces quantifications de durées. Sur les vingt-sept recettes présentant une indication temporelle dans *Le cuisinier français*, dix-sept concernent des pastés et des tourtes, ce qui représente 63% de ce

34. [François La Varenne], *Le cuisinier français*.

35. Pierre de Lune, *Le cuisinier*.

36. Pour compter le nombre total de recettes présentes dans *Le cuisinier français* et dans *Le cuisinier* de Pierre de Lune, nous avons utilisé les tables publiées dans ces volumes.

type de recettes. Cet ouvrage donne une règle générale pour la cuisson des pastés:

Les pastez de viande garnis, & de viande fort tendre, ne veulent estre au four que deux heures & demie. Ceux de poisson gros ou petit, de mesme grandeur, autant<sup>37</sup>.

Sur les soixante-cinq enregistrements de durées relevés dans le livre de Pierre de Lune, trente concernent des pastés et dix-huit font référence à des tourtes, soit 76% des recettes concernées par une indication de durée. Une analyse encore plus précise permet d'observer que sur les quarante-six recettes de pastés de viande à manger froids ou chauds, trente présentent des quantifications de durées tandis que, parmi les recettes de tourtes, dix-neuf recettes sur vingt-deux contiennent des indications temporelles. De même, dans *Le pastissier françois* de 1753, treize des vingt-quatre recettes de pasté présentent des temps de cuisson.

Il convient donc d'essayer de comprendre les raisons pour lesquelles les quantifications temporelles se multiplient dans le cas de ce type de recettes. La cuisson du pasté, plat qui se compose d'une farce renfermée dans une pâte, ne peut être soumise au contrôle des sens. Le pasté fait partie, tout comme les tartes, du domaine de la pâtisserie et se caractérise principalement par une cuisson au four, technique qui a lieu le plus souvent dans un espace clos comme le décrit Nicolas de Bonnefons dans *Les délices de la campagne*:

Le pain estant enfourné, vous boucherez bien le Four, & l'estouperez autour avec linges mouillez, pour luy bien conserver sa chaleur: quatre heures apres, qui est environ le tems necessaire pour cuire le gros pain; vous en tirerez un, pour voir s'il est assez cuit, & particulierement par dessous, ce que l'on appelle avoir de l'Atre, & le heurterez du bout des doigts; s'il resonance, & s'il est assez ferme, il sera tems de le tirer, sinon vous le laisserez encore quelque espace de tems, jusques à ce que vous le voyez cuit, l'experience vous y rendra bien-tost assez cognoissant<sup>38</sup>.

37. [François La Varenne], *Le cuisinier françois*, 253.

38. Nicolas de Bonnefons, *Les délices de la campagne*, Paris, Chez Pierre Des-Hayes, 1654, 9.

De même, *Le pastissier françois* conseille un four bouché pour la préparation d'un «pasté Royau»:

Ce pasté doit être environ vingt ou vingt quatre heures au four; lequel doit être bousché durant ce temps, afin qu'il donne une chaleur suffisante pour cuire ce pasté, qu'il faudra retirer du four de fois à autre pour y verser dedans de la sauce ou bouillon...<sup>39</sup>.

Le four dans lequel est mis à cuire le pain ou le pasté étant bouché, ceux-ci échappent donc au regard du cuisinier. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, dans le *Dictionnaire universel*, le «bouchoir» est, dans le langage des boulangers, une «grande plaque de fer, au milieu de laquelle il y a une poignée, & qui sert à boucher le four»<sup>40</sup>. La quantification de la durée de cuisson se substitue dans ce cas à l'expérience de l'artisan en permettant un contrôle du processus en l'absence de visibilité, même si, le four ouvert, les techniques sensorielles peuvent encore jouer leur rôle, la vue, l'ouïe et le toucher permettant de vérifier l'état de la cuisson. *Le pastissier françois* nous lègue un exemple de la combinaison de ces techniques:

Quand le biscuit aura de la couleur, & qu'il aura demeuré environ un quart d'heure & demy dans le four ou un peu plus à proportion qu'il sera gros, il faudra en tirer un hors du four & le toucher doucement avec la main; & s'il vous repousse, & qu'il paroisse ferme sans s'applatir, assurez-vous qu'il est cuit: & à l'heure mesme il faudra tirer le biscuit hors du four<sup>41</sup>.

#### *L'œuf à la coque: contrôler le temps de cuisson*

Afin de vérifier la fonction de la quantification des durées de cuisson là où les techniques sensorielles de contrôle du processus de transformation alimentaire se révèlent en quelque sorte défaillantes, il est utile d'évoquer une recette particulière du

39. [François La Varenne], *Le pastissier françois*, 38.

40. Antoine Furetière, *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots françois*, A la Haye 1727 (reprint Georg Olms Verlag, 1972), «bouchoir».

41. [François La Varenne], *Le pastissier françois*, 165.

patrimoine gastronomique, l'œuf à la coque, pour laquelle il convient de bien maîtriser le temps de cuisson sans qu'il soit possible de vérifier le processus par la vue. Différentes recettes pour la préparation d'œufs à la coque tirées d'ouvrages d'une période allant du XV<sup>e</sup> siècle au XVIII<sup>e</sup> siècle révèlent des solutions intéressantes.

Dans son *Libro de arte coquinaria* de la deuxième moitié du XV<sup>e</sup> siècle, le célèbre Maestro Martino, intitule un chapitre «per cocer ova in ogni modo», dans lequel il publie une recette des «Ova tuffate con la sua cortece»:

Metti le ova fresche in l'acqua fredda, et falle bollire per spatio d'un paternostro o un poco più, et cavale fore<sup>42</sup>.

La préparation des œufs se mesure donc sur le temps d'ébullition de l'eau et, pour la cuisson finale, sur la récitation d'un *paternoster*. De même, l'*Opera* di Bartolomeo Scappi datant de 1570 publie dans deux passages des recettes pour des œufs à la coque. D'abord, «Per cuocere uova da bere»:

Piglinosi l'uova nate in quel giorno, et facciasigli un buco di grandezza non più d'un capo di spillo, et pongasi in un vaso so pien di acqua, che habbia bollito, et ritirisi il vaso lontan dal foco, et facciasì star coperto fin a tanto che sia uscito un poco di chiaro di quel buco, et tocchisi quel chiaro, perche se si troverà sodetto, l'uovo sarà cotto, et da poi batterlo con la costa d'un coltello, perioche se resisterà alla prima botta, sarà cotto. Et non essendo cotto, facilmente la scorza si romperebbe. Si conoscerà ancho se dapoì che sarà stato il detto spatio d'un credo nell'acqua bollente, si porrà sopra una tavola, et si farà brillare, cioè voltare a torno, et ruotare, perioche se brillerà sarà cotto. Et il quarto modo di conoscerlo sarà dapoì che sarà similmente stato il detto spatio d'un credo nell'acqua bollente, et si piglierà in mano, et si stringerà il pugno, perioché se il caldo sarà tale, che non si possa tenere in mano, senza dubbio sarà cotto...<sup>43</sup>.

42. Maestro Martino, «Libro de arte coquinaria», in *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo*, Milano 1966, vol. 1, 182.

43. *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio Quinto*, Venezia 1570, libro III, cap. 267, 126.

Seconde recette, «Per cuocere l'uova da bere con acqua calda»:

[...] et se si vorranno per bere vorranno esser nate in quel giorno, e habbiasi un vaso d'acqua che bolla, et ponganovisi dentro l'uova, et subito tirisi il vaso in dietro, et cavinosi l'uova, et facciasi un buscietto da un canto dell'uova, et ritorninosi nel vaso, et si vedrà uscir fora il chiaro, et quando l'uova saranno state dentro per tanto spatio quanto si dice il credo, si caveranno, e tocchisi quel chiaro che sarà fuori del buscio, che se sarà sodo sarà cotto<sup>44</sup>.

Les recettes de Scappi documentent l'expérience du cuisinier utilisant différents expédients comme le trou dans la coque permettant de connaître la cuisson du blanc ou la rotation de l'œuf qui signale l'état de sa partie intérieure ou encore la chaleur de l'œuf tenu dans la main, expédients combinés avec la mesure du temps nécessaire à bouillir ou à refroidir l'eau, et la récitation du *credo* pour la cuisson finale.

Dans les *Délices de la campagne*, Nicolas de Bonnefons rappelle que «Chacun a sa manière pour cuire l'œuf à la coque»:

l'un le met dans le poeslon sur le feu avec de l'eau froide, & aussi tost qu'elle a jetté son premier bouillon il le retire; l'autre veut que l'eau bouille avant que d'y mettre l'œuf, puis il compte jusques au nombre de deux cent prononcez distinctement, & après il tire l'œuf hors de l'eau, ces deux manières ne sont si certaines que celle-cy qui est beaucoup meilleure, [...] je diray donc, que la plus certaine façon de le bien cuire, & la plus aisée à pratiquer, est de mettre sur le feu deux pintes d'eau dans un poeslon, & quand elle commencera à vouloir jeter son premier bouillon y mettre les œufs, en mesme tems oster le poeslon de dessus le feu, & le poser à terre proche des chenets; quand l'eau sera assez refroidie pour pouvoir tirer les œufs de dedans avec la main sans vous incommoder, ils seront en leur parfaite cuisson<sup>45</sup>.

Ici encore, le temps d'ébullition ou de refroidissement de l'eau définit le temps de cuisson le plus long, tandis que pour la dernière phase de préparation le comptage se substitue aux prières. Un dernier exemple est tiré d'un ouvrage plus tardif, *La cuisinière*

44. *Opera di M. Bartolomeo Scappi*, libro VI, cap. 147, 358.

45. Bonnefons, *Les délices de la campagne*, 169-70.

*bourgeoise, suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maison* (1746) de Joseph Menon, dans lequel est mentionnée une mesure mécanique du temps:

Tout le monde savait faire cuire des œufs à la coque, & plusieurs les font cuire trop ou pas assez. Pour ne les point manquer quand l'eau bouë, mettez-les deux minutes, retirez-les, plutôt moins que plus, & les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette de cette façon, ils sont inmanquables<sup>46</sup>.

La recette de l'œuf à la coque est simple, «chacun a sa manière pour le cuire» pour Nicolas de Bonnefons, et «tout le monde savait faire cuire» les œufs, comme le remarque Menon. Toutefois, la gestion de cette cuisson requiert des expédients car la transformation de l'œuf n'est pas sous le contrôle du regard du cuisinier. Dans les exemples mobilisés ici, la quantification de la durée n'est pas attribuée à des garde-temps, à part dans le cas plus tardif de Menon, mais à différentes techniques comme le temps d'ébullition et de refroidissement de l'eau, la récitation d'une prière ou encore le comptage.

### *Des techniques sensorielles à la délégation technique*

Les compétences des artisans de l'alimentation se fondent principalement sur des savoirs tacites, assimilés dans les cuisines par l'apprentissage des qualités des différents aliments, de leur combinaison et de leur transformation à travers l'usage d'outils et la maîtrise du feu. Il convient tout particulièrement de relever l'importance des gestes ainsi que d'un savoir corporel qui fondent une technique sensorielle par laquelle le cuisinier, comme le chimiste étudié par Lissa Roberts<sup>47</sup>, contrôle la bonne cuisson des aliments dont il s'agit d'observer la couleur ou la consistance afin d'en estimer la préparation. La pratique de cuisine qui ressort généralement des textes du XVII<sup>e</sup> siècle dresse le portrait de

46. Joseph Menon, *La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maison*, Paris 1746, 259.

47. Roberts, «The Death of the Sensuous Chemist».

l'artisan penché sur ses casseroles qui sait par expérience quand son plat sera «cuit» ou «demi cuit».

Les recettes étudiées dans cet article dépeignent toutefois une situation différente. Si la diffusion, encore rare dans les livres de cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle, d'indications temporelles confirme la centralité des techniques sensorielles dans la pratique de la cuisine, il est intéressant de constater l'importance de la mesure pour la cuisson de pastés au four, technique qui rend difficile l'emploi des sens pour le contrôle des préparations. Les recettes de l'œuf à la coque, pour lesquelles la vue du cuisinier est là aussi empêchée, confirment la nécessité d'un contrôle de la cuisson à travers d'autres techniques, comme la récitation d'une prière, le comptage et, plus tard, la mesure des minutes, en complément des temps d'ébullition et de refroidissement de l'eau. Dans les cas de la cuisson des pastés ou des œufs à la coque, la technique sensorielle du corps de l'artisan compose donc avec une délégation du contrôle du processus à des techniques de quantification des durées. Ces délégations représentent des modes d'abstraction du concret permettant de stabiliser des pratiques et de les rendre régulières, répondant ainsi au besoin du cuisinier de contrôler le processus de cuisson en vue d'une économie des moyens et du prestige de son art, qui est celui de cuire à la perfection ses plats. Cette pratique n'est pas étrangère à l'évolution de la cuisine au cours du XVII<sup>e</sup> siècle. A ce propos, les historiens ont remarqué que l'attention prêtée par les traités du milieu du siècle aux saveurs des différents aliments implique une attention majeure à leur mode de préparation<sup>48</sup>. Nicolas de Bonnefons, dans un épître adressé aux maîtres d'hôtel et publié dans *Les délices de la campagne*, invite les cuisiniers «à faire diversifier & distinguer par le goust & par la forme ce que vous ferez apprester», ce qui exige «une connoissance parfaite de l'apprest de toutes les choses mangeables»<sup>49</sup>. La maîtrise du temps de cuisson est alors un des moyens pour valoriser le 'goût vrai' des aliments. Un autre aspect permet de comprendre l'attention prêtée par la pâtisserie à la cuisson des aliments: dès la fin du Moyen

48. Pinkard, *A Revolution in Taste*, 63; von Hoffmann, *From Gluttony to Enlightenment*, 19-20.

49. Bonnefons, *Les délices de la campagne*, 213 et 208.

Âge, ce métier a pu être en effet chargé de la police des chairs, comme l'a montré Frédéric Candelon-Boudet au sujet des maîtres pâtisseries de Toulouse<sup>50</sup>, lesquels sont responsables de l'inspection des viandes, de la détermination de leur prix et en particulier de l'identification des chairs corrompues. Cette attention portée à l'égard de la qualité des viandes va de pair avec l'importance de la bonne cuisson, dont l'objectif n'est pas seulement le goût des aliments mais aussi leur conservation et donc la sécurité alimentaire.

### *Matérialités*

L'introduction de la mesure du temps dans les traités de cuisine confirme la complexité (et la créativité) de la culture artisanale, qui sait combiner des savoirs tacites, s'appuyant sur l'expérience et la dextérité de l'artisan, avec l'usage de modes de délégation permettant une extériorisation du processus de contrôle. En léguant les traces discursives de cette délégation, les traités posent la question des dispositifs de mesure associés à ces pratiques. Prier et compter sont des techniques immatérielles, tandis que les indications temporelles en quart d'heure, en demi-heure ou en heure, impliquent la présence de garde-temps. La multiplication d'horloges publiques et de pendules domestiques au cours du XVII<sup>e</sup> siècle transforme l'environnement temporel et laisse supposer une diffusion d'une pratique de mesure dont la portée reste pourtant incertaine en raison du silence des archives. Face à la difficulté de documenter la présence de garde-temps mécaniques dans les cuisines au XVII<sup>e</sup> siècle, il est intéressant d'évoquer ici d'autres dispositifs de mesure du temps souvent négligés tels que les sabliers, qui sont souvent associés dans l'iconographie à des pratiques de transformation de la matière comme l'alchimie<sup>51</sup> et semblent également avoir été utilisés pour le contrôle

50. F. Candelon-Boudet, «L'expertise alimentaire sous l'Ancien Régime: la contribution des maîtres pâtisseries toulousains», *Annales du Midi*, 125-283 (2013), 391-409.

51. D. J. Boullin, «An Iconographic Study of Sandglasses», *Nuncius*, 4 (1989), 67-85.

des cuissons au four<sup>52</sup>. Pourtant, les sabliers, eux aussi, ne laissent que de rares traces dans la littérature de cuisine. Une exception à ce sujet est le traité allemand de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle *Die wol unterwiesene Köchinn, Oder Gründlicher, deutlicher und vollkommener Unterricht* (1692), attribué à Maria Sophia Schellhammer, qui mentionne l'emploi d'un sablier pour le contrôle de la cuisson d'un brochet:

Wenn nun also der Spiess gebunden und recht heiss ist/ muss man eine helle Feuer/und ein Stundenglass bei der Hand haben/denn der Kuchen muss drei Stunden bakken<sup>53</sup>.

Paul Glennie et Nigel Thrift définissent par la notion d'*embodied practices* une conscience opératoire du temps qui témoigne de l'intériorisation de l'heure et de son usage pratique à travers différents registres sensoriels, sans que cela implique l'emploi d'un dispositif de mesure<sup>54</sup>. On estime une durée ou l'heure qu'il est sans avoir la montre sous les yeux, mais en s'appuyant sur la communication sonore du temps, dans un paysage fortement marqué par les cloches religieuses ou civiles, comme l'a montré Alain Corbin pour le XIX<sup>e</sup> siècle<sup>55</sup>.

### Conclusion

Nous avons interrogé ici la diffusion de la quantification des temps de cuisson dans les livres de cuisine du milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. Bien que leur présence soit relativement limitée dans cette littérature, nous avons vu qu'il existe une corrélation entre la mention de durées et les recettes de pastés au four, pré-

52. T. Schindler, «Tempus fugit- Sanduhren als Relikte des Handwerks», *KulturGut*, IV Quartal (2010) 5-7.

53. Maria Sophia Schellhammer, *Die wol unterwiesene Köchinn, Oder Gründlicher, deutlicher und vollkommener Unterricht...*, Braunschweig, Verlegt durch Caspar Grubern, 1692, 398.

54. Glennie & Thrift, *Shaping the Day*, 81-89, voir aussi M. Hailwood, «Time and Work in Rural England, 1500-1700», *Past and Present*, 248, 1 (2020), 101.

55. A. Corbin, *Les cloches de la terre: paysage sonore et culture sensible dans les campagnes au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1994.

paration pour laquelle il est impossible d'exercer un contrôle sensoriel des cuissons. Dans ces recettes, la mesure du temps est le signal d'une délégation technique du contrôle du processus à travers une forme d'abstraction de l'expérience, une durée, se substituant à ou composant avec les savoirs pratiques du cuisinier qui, par la vue, le toucher ou encore l'ouïe, évalue l'état de cuisson des aliments. Les recettes pour la préparation des œufs à la coque, qui se caractérisent elles aussi par l'empêchement du contrôle visuel de la cuisson, confirment l'usage de techniques de délégation, comme la récitation de prières ou le comptage, associées à des données de l'expérience comme le temps d'ébullition de l'eau. La combinaison des techniques sensorielles avec des formes d'abstraction témoigne d'une rationalité des pratiques artisanales pour laquelle la mesure et la quantification répondent à la nécessité d'une économie des processus.

Si cette étude s'est concentrée sur la cuisine, il serait intéressant de relever ces formes de délégation technique dans d'autres activités, comme la pharmacie ou la chimie, qui emploient également des fours ou des dispositifs empêchant l'exercice d'un contrôle sensoriel des transformations de la matière. L'enjeu n'est pas seulement de documenter des formes de codification associées aux problèmes pratiques de la gestion du travail, mais aussi de préciser les modalités et les fonctions par lesquelles la mesure du temps investit les savoirs pratiques dans la perspective d'une économie des processus.

#### ABSTRACT

Gianenrico Bernasconi, *Time Measurement in 17th Century Cookbooks: Sensuous Technology and Technical Delegation*

In recipe books of the mid-seventeenth century, the length of cooking started to be quantified. Whilst temporal indications are not present in great number, an analysis of their function in recipes reveals interesting connections with a specific cooking technique: the preparation of pastes and pies in the oven, for which the length of cooking is indicated in one recipe out of two. This cooking technique is characterized by the impossibility of a sensory control over the procedure, not only since the oven was closed to preserve an appropriate degree of heat, but also since the stuffing was incorporated in the dough. The

measure of cooking times thus represented a ‘technical delegation’ that replaced the eyes and experience of a cook with quantification, namely with a form of abstraction, which served to control the technical procedure. The study of other cooking techniques, such as the preparation of a soft-boiled egg, which are also characterized by a difficulty to check the readiness of food, will make it possible to present further examples of ‘technical delegation’.

Gianenrico Bernasconi

Université de Neuchâtel, Institut d’histoire  
gianenrico.bernasconi@unine.ch

SISMEL - EDIZIONI DEL GALILEO

