NOTE DE M. le baron de MÉLICOCC SUR DES PRIMEURS DES ENVIRONS DE PARIS (CHAMPIGNONS, LÉGUMES DIVERS) PRÉSENTÉES AU ROI, AU XIV^e SIÈCLE, DÈS LES MOIS DE MARS ET DE MAI.

(Raismes, 21 juin 1865.)

Le passage suivant, que j'emprunte aux *Comptes de l'hôtel du Roi*, que vient de publier, pour la Société de l'histoire de France, M. L. Douet d'Arcq, me porterait à croire que, dès cette époque, on connaissait les Champignons sur couche; le voici :

1401. A Jehan Le Charron, envoyé de Paris à Crael (1) quérir des *champignons et truffes*, pour ce et son retour à court, jeudi x jours de février, 16 s. p. (2).

Il me semble que, en février, et surtout aux environs de Paris, il ne peut être question que de Champignons venus sur couche, puisque l'auteur du *Ménagier de Paris*, qui vivait à cette époque, dit que l'en les treuve (les Champignons) en la fin de mai et en juin (3).

Il est vrai que le comptable mentionne aussi les Truffes.

Pourquoi aller chercher ces dernières à Creil alors qu'il était, ce semble, plus facile de se les procurer à Paris, ou même en Bourgogne, comme nous l'avons vu ailleurs (4) ?

Dans cet autre document, que nous empruntons au même compte, ne serait-il pas question de Morilles, *Morchella esculenta* Pers. ?

A Jehan Le Charron, envoyé à Crael pour quérir des Champignons et autres choses *croissans illec environ*, pour lui et son rectour à court, samedi, v^e jour de mars, 16 s. p. (5).

Dans les environs de Noyon, la Morille ne paraît sur le marché que vers la fin d'avril.

Le *Morchella esculenta* Pers. vient-il auprès de Creil ?

Le 10 mai 1390, 16 s. sont accordés à Perrin Le Picart, qui avait apporté au roi pois et fèves nouvelles (6).

Le 29 juillet de l'année précédente, le roi avait fait donner la même somme

(1) Creil (Oise), où Charles VI avait un palais.

(2) Compte de l'hôtel de la reine Isabeau de Bavière, p. 144.

(3) T. II, p. 185.

(4) Voyez le Bulletin, t. IX, p. 38, et, au t. VIII, p. 237, les observations de M. Brongniart. — Je profite de cette occasion pour corriger un verset du prophète Joël (c. 1, v. 4), que j'ai cité t. IX, p. 37, l. 36 : *Residuum erucæ comedit locusta*, et *residuum locustæ comedit bruchus*, et *residuum bruchi comedit rubigo*.

(5) Compte de l'hôtel de la reine, p. 145. — Les morilles ne sont pas mentionnées dans le *Ménagier de Paris*. — Consult. Le Grand d'Aussy, *Vie privée des Français*, éd. de Roquefort, t. II, p. 151.

(6) Ibid., p. 266 (compte de l'hôtel du roi).

à Jehanne, *la Preude femme*, qui lui avait présenté *des raisins nouveaux* (1).

Observons, toutefois, qu'on parle à Béthune (1420), dès les premiers jours de juin, des estaulz aus cherises du marché de cette ville (2).

Chose plus surprenante encore, l'argentier de Lille porte en dépense le vin et les *chierises* offertes aux échevins qui assistaient aux joûtes célébrées le 27 mai 1400, devant le comte de Nevers (3).

Les pommes *susines*, que Blaise de Monluc estimait tant, jouissent-elles encore, en Piémont, de la même réputation (4)?

M. de Schoenefeld rappelle de nouveau (voy. le Bulletin, t. IX, p. 39) que la réforme du calendrier ne remonte qu'à l'année 1582. Au xv^e siècle, l'année civile retardait de neuf jours sur l'année astronomique; l'équinoxe de printemps, qui correspond aujourd'hui au 20 mars, correspondait alors au 11 mars. Il faudrait donc ajouter neuf jours à la plupart des dates citées par M. de Mélicocq, pour les réduire en dates réellement équivalentes de notre calendrier actuel. (Au xiv^e siècle, l'écart n'était que de huit jours.)

M. Cosson fait à la Société la communication suivante :

RÉVISION DU *FLORÆ LIBYCÆ SPECIMEN* DE VIVIANI D'APRÈS SON HERBIER,

par M. Ernest COSSON.

En 1863, j'ai eu la vive satisfaction de faire, au Mont-Cenis, la connais-

(1) Ibid., p. 255. Quel nom porte aujourd'hui le *coq mente* à mettre ès chambres et retraict de Louis XI? (Ibid., pp. 368-371.)

(2) Archives de l'hôtel de ville de Béthune.

(3) Id. de Lille. — Depuis l'envoi de cette note, j'ai trouvé un document qui me paraît très-important. En effet, une ordonnance de le gouverne et administracion de le bonne maizon del hostelerie du castiel Saint-Jehan en Valenchiennes, rendue en 1456, s'exprime ainsi: Et donne-on, après le *my may* à chacun de ceulx du dortoir et le portier une pinte de frezes ou VI d. — Audis du dortoir 1 cent de cerises, plain une mande de vers poix en cossiel, que on leur partit (partage) et au portier avec eulx et IIII fois verdes fèves. — Les fraises de bois, les cerises et les pois étaient donc déjà très-communs à Valenchiennes avant le mois de juin, puisqu'une ordonnance faite pour une maison-Dieu les mentionne avant cette époque. Or, ces fruits et ces légumes étaient encore trop rares, même à la fin de juin 1865, pour être distribués aux pauvres des hospices de cette ville, bien que le printemps ait été des plus chauds. Cette même ordonnance nous fournit un document précieux pour notre horticulture du moyen âge, puisqu'il nous apprend que le jour de la pourcession de Valenchiennes, ceux du dortoir, l'administresse (supérieure), les meskines (servantes) et le portier doivent avoir chascun demy quartron de poires appelées *rees poires*. La nuit de Saint-Martin, ils recevaient III poires d'Anghuisses (sans doute l'angoisse de Legrand d'Aussy, ouvr. cit. t. I, p. 279) et XIII nepples. En septembre Il crappez de blanque vendenge et une crape de noire.

(4) *Commentaires* de Blaise de Monluc, éd. de la Soc. de l'hist. de France, t. I, p. 356.

Mélicocq, Alexandre de La Fons. 1865. "Note Sur Des Primeurs Des Environs De Paris (Champignons, Légumes Divers) Présentées Au Roi, Au XIV e Siècle, Dès Les Mois De Mars Et De Mai." *Bulletin de la Société botanique de France* 12, 274–275. <https://doi.org/10.1080/00378941.1865.10825028>.

View This Item Online: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/8743>

DOI: <https://doi.org/10.1080/00378941.1865.10825028>

Permalink: <https://www.biodiversitylibrary.org/partpdf/157758>

Holding Institution

Missouri Botanical Garden, Peter H. Raven Library

Sponsored by

Missouri Botanical Garden

Copyright & Reuse

Copyright Status: Public domain. The BHL considers that this work is no longer under copyright protection.

This document was created from content at the **Biodiversity Heritage Library**, the world's largest open access digital library for biodiversity literature and archives. Visit BHL at <https://www.biodiversitylibrary.org>.