
ANALYSES DE LIVRES

SCIENTIFIC UNIT CONVERSION.

François Cardarelli. Éditions Springer, 1997 (456 pages).

Métrologie

Je lis la recette suivante, à la page 14 du deuxième tome du Nouveau cuisinier royal et bourgeois, publié à Paris chez Paul Prudhomme, en 1721 : «Pâte blanche pour les gros Pâtez qui se mangent froids. Mettez un demi-boisseau de fleur de farine de froment sur une table bien nette ; faites une fosse dans le milieu, & mettez-y deux livres de beurre frais & trois onces de sel bien menu, & un demi-setier ou environ d'eau tiède...» Je peux m'efforcer de reconstituer cette recette au jugé, par essais et erreurs, jusqu'à ce que les quantités des divers ingrédients apparaissent à peu près correctes ; ou bien je peux chercher à me donner une traduction de ces mesures d'Ancien Régime, qui, pour la plupart, nous sont devenues opaque. Le guide analysé ici, et qu'on doit à un chercheur du Laboratoire du génie chimique et d'électrochimie de l'Université Paul Sabatier, à Toulouse, est tout à fait précieux pour ce but. Il me fournit aisément la traduction des instructions précédentes : «Mettez 6,3 litres de fleur de farine de froment sur une table bien nette ; faites une fosse au milieu et mettez-y 980 grammes de beurre frais et 90 grammes de sel fin, et environ un demi-litre d'eau tiède...»

En effet, le boisseau (p. 65), unité de capacité pour les denrées sèches, équivaut à quatre quarts, ou à 16 litrons, et faisait donc 12,7 décimètres cubes. La livre (de Paris) correspondait (p. 67) à 489,51 de nos grammes. Il y avait 16 onces par livre, soit 30,6 grammes l'once. Le demi-setier, qui était une mesure de volume des liquides, était (p. 66) lui-même une demi-pinte, c'est-à-dire 0,466 litres.

Le «Cardarelli», au format proche de celui du Guide Michelin, s'ouvre par la présentation du Système international d'unités, ou système SI. Il rappelle ensuite d'autres systèmes, tels le système cgs (centimètre, gramme, seconde) ou les unités anglo-saxonnes. L'essentiel du livre, plus de la moitié, est un dictionnaire alphabétique répertoriant plus de 10 000 unités de mesure, de tous les pays, regroupées ensuite en 25 tables d'interconversion des unités de différents types : masse, longueur, aire, volume, etc. Viennent enfin un tableau des constantes fondamentales et divers appendices.

On peut analyser aussi cette mine d'informations en biais, pour lui faire exprimer d'autres renseignements précieux ou seulement curieux. Par exemple, les unités françaises d'Ancien Régime sont pour beaucoup à base 16 (une velte = 16 chopines, un pot = 16 possons, une chopine = 16 roquilles), de même que notre manière de compter aujourd'hui encore (quatorze, quinze, seize, dix-sept, dix-huit...). Si l'on se tourne vers le système britannique de longueurs, on y retrouve davantage la base 12 (un yard = 12 paumes, un pied = 12 pouces, un pouce = 12 lignes), qui caractérise aussi la manière de compter outre-Manche (eleven, twelve, thirteen, fourteen...).

Cet ouvrage de référence se voulant évolutif, je suggère qu'une prochaine édition inclue les monnaies, ce qui aidera tant les lecteurs de livres d'histoire que ceux du Décaméron : à combien de nos francs d'aujourd'hui peut-on évaluer les 200 florins d'or que Guffardo emprunte à Guasparruol dans la première nouvelle de la huitième journée du chef-d'oeuvre de Boccace?

Ce n'est certes pas un livre de chevet, mais il sera utile, du chef cuisinier à l'interprète, du bibliothécaire au chercheur scientifique, du touriste au patron d'entreprise, de l'enseignant du primaire à celui du supérieur.

Pierre Laszlo

