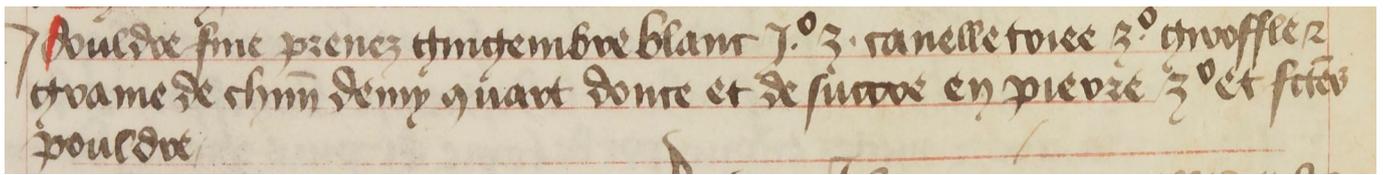




# Pouldre fine

## Mélange d'épices

La pouldre fine proposée par le [Mesnagier de Paris](#) nous a séduit... gingembre, cannelle, graine de paradis, girofle, tout ce qu'on aime à la Compagnie !



Le manuscrit sur parchemin, [BnF Gallica](#)

Notre interprétation :

*Pouldre fine prenez gingembre blanc une once<sup>1</sup> cannelle triée 3 onces girofle et graine de chaque demy quart donce et de sucre en pierre<sup>2</sup> 3 onces et faites pouldre.*

Gingembre	1 once	31 g
Cannelle	3 onces	93 g
Girofle	1/8 once	4 g
Graine de paradis	1/8 once	4 g
Sucre en poudre	3 onces	93 g
Total	7,25 onces	225 g

Nous faisons donc l'acquisition des épices en poudre, à l'exception de la graine qu'il faut broyer soi-même, aucun fournisseur ne la proposant en poudre.

1 Là, ça se complique : un signe que nous ne comprenons pas et une note dans l'édition du livre de poche qui suggère une drachme avec un point d'interrogation... Dans le doute, nous nous retirons prudemment et restons à « 1 once ». Nous nous promettons d'y voir plus clair ultérieurement.

2 Appelé aussi sucre de roche, pain de sucre