BRAISE

(export du DFSM au 24/11/2026 à 16:21)

var BREISE var BRESE var BREZE

[1] BRAISE Agriculture - Agronomie

nom fém.
Etymologie FEW I 504b : brasa

Définition Ce qui reste d'un feu qui vient de s'éteindre et qui conserve de la chaleur, en tant que cette matière est utilisée pour purifier les cuves et tonneaux destinés à contenir du vin.

Citations

- […] se le vaissel est de dix courgees que l'en y mette une quarterolle de cendres de serment avecques toutes les braises, et se il est plus corrompu, l'en y mettra plus, et que l'en demene la cendre par toutes les parties du tonnel […].
  Anon. [Pietro de' Crescenzi], *Livre des prouffitz champestres et ruraulx, 10227, 1373, IV, chap. 43, fol. 96v.*
- Por oster tigne de vin. R. Brese caude par le bondon et laisse reposer.
  Jehan de Prouville [abbé Poutrel], *Chirurgie, ca 1300, fol. 35.*

[2] BRAISE Médecine - Médecine

nom fém.
Etymologie FEW I 504b : brasa

Définition Ce qui reste d'un feu qui vient de s'éteindre et qui conserve suffisamment de chaleur pour cuire des aliments, en tant que ce mode de cuisson est préférable pour certaines préparations à visée diététique ou médicinale.

Citations

- Por goute ou qu'ele soit garrir. Prenez la flor dou soigle. Si en faites paste o le jus de l'ieble. Si en faites .ii. torteauz et les cuisiez en la brese et prenez une des cuites bien chaude et liez sor le mal. E ce faites jusque vos soiez garry.
  Anon. [Pseudo-Hippocrate], *Lettre d'Hippocrate 1, ms. 693, 1240-1250, fol. 81rb.*
- Ferine de segle en seit pestré; Cum pain seit furmé e tostié Sur chaude brese , e chaude mise Sur le mal e assise. La nuit i gise, le matin l'ostez E eschaufer e remetez.
  Anon., *Novelle Cirurgerie, ca 1250, fol. 71vb.*
- 'Encuntre la gute enossé Bon est le uille de chenilee'. Le oille, quant fere le voldras, Tel herbe la semence prendras, En ces foilles le voluperas, En la breise le quiras.
  Anon., *Novelle Cirurgerie, ca 1250, fol. 73rb.*
- Se la dolor vient des humors qui sont descendues en l'oreille et les humors ne sont pas encore enformees en apostumes, tu li aideras en ceste manere: Pren oille muscelin et .i. oignon, si le fent en travers parmi, si le caves, puis le met sus les breses ardanz quant tu l'aras empli de la devant dite oille. Apres le fai boulir, puis li met si chaut comme li malades le porra soufrir sus l'oreille avec l'oille.
  Anon. [Roger de Salerne], *Chirurgie 1, Sloane 1977, XIIIe s., fol. 23va.*
- Et entendés que les feves qui valent miex à user sont les blances ki sont entre vieses et nouvelles, et valent miex celes qui sont cuites en l'ewe que celes qui sont cuites en breses , por ce que li ewe apetice la ventosité.
  Aldebrandin de Sienne, *Régime du corps, 1256, p. 15.*
- ...puis metez la pomme sur les brezes ...
  Jofroy de Waterford, *Secret des Secrets, Diet., ca 1300, l. 2339.*