

France, qui servaient à faire des grillades de fromage d'Auvergne et de Bresse, que l'on mangeait avec du sucre et de la cannelle en poudre. Comme objet de luxe, on trouve dans l'inventaire du duc de Normandie, en 1363, « une cuiller d'or et une fourchette, et aux deux bouts deux saphirs. » Dans les comptes royaux de 1390 figure « une cuiller de pierre serpentine dont le manche est de cristal, garnie d'or avec une petite *forchète*; tout en un estui de cuir. » En 1416, une petite cuiller, une *fourchète* avecques un cure-dent d'or. « Une cuiller, un coustel, une fourchette, un poinçon, un cure-oreille et un cure-dent, tout de cristal, garnis d'or, en un estuy de cuir et au bout de chacun a une perle; » « quatre fourchettes d'argent, à manches de cristal, dedans un estuy de cuir; » et, dans l'inventaire des ducs de Bourgogne, 1420, « une bien petite fourchette d'or, à manche tortillé, pour mengier meures. » Enfin le nom même de la fourchette se retrouve en partie dans celui d'autres ustensiles que celui servant à manger des poires et des mûres. Dans l'inventaire de Charles V, on trouve « un petit coutelet à *façon de furgette* à furgier (fouiller) dens et à curer oreilles et a le manche esmaillé de vert, pesant iiiij esterlins d'or. » Au quatorzième siècle l'usage de cette *furgette* était une affaire de mode : on se servait du cure-dents, portant à son autre extrémité un cure-oreille; à table et dans les salons, cela donnait grand air.

Au moyen âge et pour tout le dîner, chaque convive n'avait qu'une cuiller lui servant à puiser dans son assiette les mets liquides; c'est avec la main que l'on prenait la viande, le poisson, tous les mets solides. Les élégants donnaient des règles pour se servir proprement des doigts.

En se munissant de l'étui renfermant sa cuiller et sa fourchette, le voyageur du seizième siècle ne s'assurait pas seulement contre l'inconvénient de ne rencontrer pour manger que des ustensiles grossiers; il se garantissait en même temps contre l'absence de la fourchette, sans laquelle on n'avait d'autre ressource que ses doigts.

On ne trouve la fourchette, comme partie intégrante du couvert, qu'au dix-septième siècle. L'emploi n'en fut véritablement généralisé qu'à cette époque, sous l'influence d'un délicat illustre, M. de Montausier.

Au moyen âge, chaque chose avait son étui ou sa gaine, et souvent si riches qu'il fallait un autre étui, une autre gaine pour préserver la première enveloppe. Les gaines ou *estuys* étaient de cuir, de métal, d'os. La fréquence des déplacements pendant cette époque, aussi bien des gens de la classe élevée que des bourgeois commerçants, l'habitude que l'on avait alors de transporter avec soi les ustensiles de table et de toilette, faisaient qu'on se servait beaucoup de ces étuis spécialement fabriqués pour chaque objet, ou dans le genre de cette gaine appelée le *gros coustel*, qui était une trousse contenant un grand couteau, une fourchette, un ou plusieurs petits couteaux, un poinçon, une *lime* ou fusil propre à aiguiser les lames; et souvent aussi les *forsetes* ou ciseaux, et le briquet avec le tire-bouchon. Le gros coustel était habituellement fabriqué en cuir gaufré et suspendu par une courroie ou une chaînette; des exemples montrent la courroie de fil à clous de laiton.