

Zeitschrift: Arbido
Herausgeber: Verein Schweizerischer Archivarinnen und Archivare; Bibliothek Information Schweiz
Band: - (2013)
Heft: 1: Privatarhive = Archives privées = Archivi privati

Artikel: Les livres de cuisine des sœurs de l'Hôtel-Dieu
Autor: Glaenzer, Antoine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-769689>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Les livres de cuisine des sœurs de l'Hôtel-Dieu

Antoine Glaenzer, archiviste cantonal adjoint, Archives cantonales jurassiennes (ArCJ)

Les documents remis aux Archives cantonales jurassiennes par les sœurs hospitalières rendent compte de la pénétration de l'idéologie d'une classe bourgeoise et de l'image qu'elle se fait de la femme détentrice – dans son foyer – de l'ordre, de l'économie et de la propreté.

La présence des sœurs hospitalières de Beaune à Porrentruy est bien connue¹. Elles sont arrivées en 1765 et tiendront l'Hôtel-Dieu jusqu'en 1955, date à laquelle elles rejoindront ce qui est actuellement le site de Porrentruy de l'Hôpital du Jura.

De 1765 à 1955, les sœurs se sont occupées des personnes qui fréquentaient ce que l'on appelait un hôpital, soit un établissement chargé de prendre

en charge les pauvres, les indigents et les malades. Elles s'occuperont aussi, dès 1855, de l'hospice et orphelinat du château de Porrentruy², d'où elles seront chassées en 1875, en plein Kulturkampf.

En 2007, les sœurs hospitalières ont fait don aux Archives cantonales jurassiennes d'un lot d'archives (2 m linéaires³). On y trouve, entre autres, une collection de 23 livres de cuisine, édités entre 1833 et 1965, soit *La cuisinière du Haut-Rhin*, publié à Strasbourg et traduit de l'allemand, jusqu'à l'inévitable 300 recettes SEB de Françoise Bernard (dite «Madame Cocotte-minute»), l'une des premières star française media-culinaire. Cette 11^e édition a été tirée à 1500000 exemplaires: la cuisine a toujours fait recette!

Il est bien difficile, au sein de ce mini corpus, de savoir quelles recettes étaient utilisées pour les malades. On peut supposer que le «ragoût de grives ou d'alouettes» était peu pratiqué, au profit de la «soupe maigre», faite de légumes verts⁴. En revanche, les ouvrages édités au XIX^e siècle ne commencent pas par des recettes, mais par une partie introductive exposant les ambitions de leur auteur-e.

La cuisinière du Haut-Rhin dans son premier chapitre «Conseils sur la direction d'un ménage et l'ordonnance d'un repas» s'ouvre sur cette phrase: «Pour diriger un ménage avec succès, il faut de l'ordre, de l'économie, de la propreté.» Suivent un certain nombre de recommandations sur la manière de traiter les domestiques, qui doivent être «fidèles, laborieux et religieux» et dont la direction ne saurait se faire sans un certain paternalisme: «Distribuez avec

prudence (...) les récompenses et gardez-vous de leur en donner qui puissent leur imprimer le goût pour un faux luxe (...).».

Quelques années après, en 1859, *La cuisine française* s'ouvre aussi sur un chapitre consacré à la propreté. L'auteur, A. Gogué (pour Antoine), présente aussi la cuisine comme un délassement: «Et puis, il faut le dire, c'est un amusement, un agréable passe-temps, surtout à la campagne, que de faire un peu de cuisine. C'est un goût que nous avons tous eu, plus ou moins, étant enfants. Voyez les petites filles: parmi tous les jouets qui font leurs délices, il n'en est pas qu'elles manient plus souvent que leur petit ménage en bois bien poli et bien blanc, ou leur batterie de cuisine en fer battu et bien luisant⁵».

L'édition de 1842 de *La cuisine du Haut-Rhin* évoque aussi la transmission d'un savoir: «Ce livre est destiné aux bonnes mères de famille qui prennent elles-mêmes soin de leur ménage; il est voué à leurs filles qui désirent marcher sur les traces de leurs mère⁶.»

«La mère en prescrira la lecture à sa fille!», disait le divin marquis⁷. Ces brèves introductions des livres de cuisine appartiennent à la littérature didactique, à ce que les médiévistes ont pu appeler la littérature d'enseignement⁸. Elles rendent compte de la pénétration, au sein d'un public éduqué, de l'idéologie d'une classe bourgeoise depuis peu installée au pouvoir et de l'image qu'elle se fait de la femme détentrice – dans son foyer – de l'ordre, de l'économie et de la propreté.

Contact: antoine.glaenzer@jura.ch

- 1 Pierre-Yves Donzé, *L'hôpital bourgeois de Porrentruy (1760-1870)*, Porrentruy 2000. Nicole Quellet-Soguel, «Hospitalières de Porrentruy», dans: *Helvetia sacra*, VIII-1, Bâle 1994, pp. 364-388.
- 2 Cote: ArCJ, 170 J.
- 3 Cote: ArCJ, 162 J.
- 4 [Marguerite Spoerlin], *La cuisinière du Haut-Rhin*, Strasbourg, 1833, respectivement p. 128 et p. 35.
- 5 [Antoine] Gogué, *La cuisine française*, Paris 1859, p. 3.
- 6 [Marguerite Spoerlin], *La cuisinière du Haut-Rhin*, Strasbourg, 1842, p. 4.
- 7 Donatien Alphonse François de Sade, *La philosophie dans le boudoir*, Londres 1795.
- 8 Daniel Poirion, *Précis de littérature française du Moyen Âge*, Paris 1982, p. 56

Courrier des lecteurs

E-mail: stephane.gillioz@gmail.com

**arbido print
arbido newsletter**