

Zeitschrift: L'émulation jurassienne : revue mensuelle littéraire et scientifique
Herausgeber: Société jurassienne d'émulation
Band: 1 (1876)
Heft: 2

Artikel: Un repas de chanoines
Autor: Quiquerez, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-549665>

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: 30.04.2026

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

UN REPAS DE CHANOINES

Il y a des vérités qu'on prendrait facilement pour des fables, si elles n'étaient attestées par des documents. Celle que nous allons raconter est de ce nombre et elle peut être mise au rang des légendes parce qu'elle est ancienne et peu connue. En général, les chanoines passaient jadis pour aimer la bonne chère qui contribuait à entretenir leur rotondité proverbiale exigeant des formes particulières pour les stalles de leurs églises et des entailles dans la feuille de leur table.

L'un d'eux, l'abbé Grandidier, a révélé les approvisionnements fabuleux d'un jour de frairie des chanoines de Strasbourg, un autre, ceux de leurs confrères de Bâle. Un abbé de Lucelle a laissé un livre de cuisine à l'usage de son monastère de l'ordre de Citeaux, où les disciples de St-Bernard étaient réduits à cinq repas par jour, en y comprenant Biberes, à l'heure de nones, et l'abbé Grandidier, en écrivant confidentiellement à Dom Grappin, au sujet des dispositions gastronomiques des monastères d'Alsaces, à la fin du siècle dernier, lui disait : « Vous trouverez dans les abbayes de cette » province peu de science, point de bibliothèque, mais de la bonhomie et » du bon vin. » (Revue d'alsace 1855 à 60) L'historien Wurstisen, dans ses Collectanées, rapporte une charte de l'évêque de Bâle, Henry de Horbourg (1180 à 90) qui renferme les statuts que ce prélat donna à son haut chapitre et qui règle le menu des diners que le prévôt devait donner aux chanoines, deux fois par ans, à Pâques et à Noël. Ces repas duraient chaque fois quatre jours et ce n'était guère pour consommer les vivres alloués à cette occasion.

Voici le menu de ces repas, où la viande de porc domine, comme étant aussi la plus abondante et la plus usagée à cette époque. Pour le festin divisé en plusieurs services, le prévôt traitant devait fournir à ses 23 confrères : 1° des jambons, des pieds et têtes de porc, préparés au sel ou dans une gelée de viande de jeune porc. 2° Les parties intérieures de la bête, le foie, le mou, le cœur, etc., préparées de neuf façons différentes; trois sortes de boudins, des andouilles, des gigots, langues, filets, bajoues, le tout bien assaisonné de poivre. 3° Du bœuf fumé posé sur un plat de choux. 4° Du gros lard, provenant d'un porc bien gras, et du lard de jeune porc, avec poivre suffisant. 5° Des grillades et des rotis de porc. 6° Un verrat flanqué

de viande de gibier. 7° Encore du lard gras avec force moutarde. 8° Du millet préparé aux œufs, au lait et au sang de porc et 9° une épaule de porc rotie et piquée au lard.

Comme variante, on avait permis de remplacer à Pâques, le bœuf fumé par une épaule de porc marinée et rotie et le verrat, par des quartiers d'agneau garnis d'œufs frits au saindoux, pour rester encore dans le porc. Les fêtes de Noël pouvant tomber sur des jours maigres, le prudent évêque avait réglé le menu de ces repas et voici comment s'alignaient sur la table les plats de poisson substitués à ceux de porc. Des saumons en gelée, ou en saumure, des morues assaisonnées de moutarde; des truites à la sauce aigre; des brochets au poivre, des ablettes frites; des saumons cuits à l'huile et au poivreau; des gaufres ou des oublies, des fruits divers; trois livres de pain ordinaire et un pain claustral. Le soir on soupait avec une panade, une demi poule, car longtemps la volaille était réputée maigre et classée dans l'histoire naturelle du clergé, parmi les poissons, et enfin on avait de la pâtisserie et des fruits.

Nous avons bien vu dans le château de Thoune une machine à fouetter déceimment les femmes, mais nous n'avons pas retrouvé le secret pour digérer tant de lard, et cependant le sage évêque y avait pourvu. Pour faire descendre tous ces mets épicés, il alloua à chaque chanoine un hanap (grande coupe) de vin blanc de Schiltberger, et le tiers d'un quartal de vin épicé ou au piment, le quartal contenait quatre pots. Au souper, ces prélats étaient réduits à chacun deux coupes de vin vieux et encore à ce tiers de quartal de vin clair et épicé au gingembre. Après avoir ainsi célébré la naissance et la résurrection du Sauveur, ces Messieurs allaient dormir.

Il paraît que le prudent évêque n'avait pas prévu l'apoplexie ou que cet accident était alors plus rare que maintenant, mais aussi alors les capacités absorbantes et digestives étaient plus considérables que de nos jours. L'évêque le savait bien, sans cela il n'aurait pas prescrit cette accumulation de victuailles.

Ces bombances canoniales n'étaient pas le privilège exclusif des chanoines de Bâle et de Strasbourg. Leurs confrères de Moutier-Granval et de St-Ursanne avaient aussi leurs jours de frairie, dont on retrouve encore quelques indices dans leurs archives.

Le prévôt de Grandval, comme celui de Bâle, était tenu de distribuer à chaque chanoine, le jour de Pâques, dans le chœur même de l'église, deux flacons de vin et deux gâteaux (chavons) pendant que les capitulaires entonnaient un cantique sur la résurrection. Le chapitre de St-Ursanne avait subi de rudes atteintes dans sa fortune primitive. Comme à Granval, l'évêque de Bâle lui avait enlevé une à une ses prérogatives quasi principales. Il n'exerçait plus la haute justice dans ses domaines. La cuve aux épreuves judiciaires par l'eau, se couvrait de mousse dans un coin du cloître. L'herbe croissait sur le cimetière où se livraient jadis les combats

judiciaires. On contestait à ces Messieurs la propriété de leurs vastes forêts et, comme fiche de consolation, on leur permettait cependant d'y chasser encore et de pêcher dans le Doubs, sous les murs de leur résidence.

Nonobstant ces réductions et bien d'autres, une prébende de St-Ursanne valait la peine d'être postulée par les pères de famille pour leurs cadets à naître, aussi ces vacances anticipées faisaient arriver au chapitre des individus qui eussent mieux fait de choisir un autre état. J'ai été bercé avec des récits des faits et gestes d'un de ces chanoines ainsi nanti d'une grosse prébende, sans avoir les dispositions nécessaires à un véritable homme d'église. Il avait la meilleure cuisinière du chapitre, un chasseur, un pêcheur; le tonnelier sous la main et l'on pourrait raconter comment il faisait faire cinq repas à ses convives en détaillant les mets et les espèces de vin. On déjeunait à 8 heures, on dînait de 11 à 1, on goutait à 4, on soupait entre 7 et 9 et le réveillon se prenait à 10 heures. C'était du vin chaud et quelques légères pâtisseries pour ne pas troubler le sommeil afin de pouvoir recommencer le lendemain. Cela s'appelait vivre pour manger.

Comme à un de ces dîners on avait servi un rable de lièvre lardé avec art et rôti à point, le chanoine racontait pour la vingtième fois peut-être, une de ses aventures de chasse, l'histoire d'un lièvre qu'il avait lancé, poursuivi pendant des années, et criblé de plomb sans pouvoir jamais l'abattre. Les chiens une fois sur la piste de ce lièvre, en avaient jusqu'à la nuit et ne rentraient que tard harassés de fatigue, au point de ne plus pouvoir chasser de huit jours. Jean, son valet, ayant consulté un savant du clos du Doubs apprit avec effroi que ce lièvre n'était qu'une sorcière qui empruntait cette forme pour faire damner les chasseurs; que pour mettre fin à cette chasse échevelée, il fallait faire de la dragée avec les sceaux de plomb de bulles papales et ne se mettre en chasse que le jeudi après midi. Le valait suivit ce conseil: dans une résidence de chanoines, il ne lui fut pas difficile de trouver des bulles munies de sceaux de plomb portant d'un côté les têtes effrontées et grimaçantes du prince des apôtres et, de l'autre, le nom du pape. Il en fit passer deux au creuset et en confectionna des dragées peu régulières, mais en quantité suffisante pour charger le fusil de son maître et le sien, en récitant certaines paroles indiquées par le savant.

Arrivés au bois, les deux chasseurs laissèrent aller leurs chiens. Le lièvre fut tantôt lancé, mais la nuit était close, lorsqu'après une longue attente, ils entendirent revenir les chiens et crurent voir passer le lièvre dans les broussailles..... Pif... Paf... deux coups de fusil et ils coururent pour relever le gibier: mais ils ne trouvèrent qu'une vieille femme et non un lièvre, qui avait reçu des plombs dans les jambes et qui gémissait couchée sur le sol. Il fallut la rapporter dans son taudis et il fut heureux pour elle que le chanoine comprit sa bévue et qu'au lieu de livrer cette femme au bras séculier, comme une sorcière, il lui fit donner tous les soins possibles et une bonne somme d'argent, en échange du plomb béni, mais si malencontreux.

Quant au valet, il jura toute sa vie que la femme était une sorcière métamorphosée en lièvre et que c'était l'effet de la bulle papale, convertie en dragées, qui lui avait fait reprendre la forme humaine tout en lui infligeant une juste punition. Il affirmait qu'il avait constaté le fait de sorcellerie en regardant cette femme à l'église, un jour de Pâques, à travers un œuf pondu durant la nuit du vendredi saint, et qu'alors elle lui avait apparu coiffée, non pas d'une julienne, mais d'une seille à traire. Avis aux juges qui instruiraient encore si volontiers des procès de sorcières.

A. QUIQUEREZ.

