Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 11 (1873)
Heft: 11

Artikel: Notre vie alimentaire au Moyen Âge
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-182251

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: 31.07.2025

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

tant les travaux ont été exécutés avec une sage lenteur. C'est donc à juste titre qu'on pourrait graver sur sa façade :

Qui va piano va sano, et qui va sano va lontano.

L. M.

Notre vie alimentaire au moyen âge.

La nourriture, au moyen âge, était simple, et les repas étaient plus abondants que délicats. On dînait à dix heures, on soupait à quatre. Bientôt on retarda l'heure des repas. Louis XIV dînait ordinairement à midi, et les Suisses qui revenaient de France ne tardèrent pas à introduire cette heure dans la vie ordinaire.

Les tables étaient fort basses ; des espèces de lits placés tout au tour servaient de siéges aux convives ; cet usage parut bientôt gênant, et on y substitua l'escabeau. Quand on invitait un étranger, on employait les bancs, et de là le mot *banquet*, qui annonçait un repas où assistaient plusieurs personnes. C'est alors que la gaieté animait le repas : on se portait des toasts, on provoquait à boire, et les lois qui recommandaient la sobriété étaient souvent sacrifiées au plaisir.

Les plats et les assiettes étaient de terre, et les potiers avaient poussé cette industrie assez loin. On ne connaissait point encore ce vernis fin et brillant qui transforme la terre en faïence, et qui, dès lors, en tira ordinairement d'Italie.

Souvent on se servait de tranchoirs au lieu d'assiettes, espèces de gâteaux à la fois solides et masticables ; de sorte qu'à la fin du repas, quand le gâteau s'était imprégné de diverses sauces, on avait encore le plaisir de manger son assiette. Les couteaux étaient ordinairement de forme ronde à l'extrémité, et l'on s'en servait ainsi pour porter les mets à la bouche. L'homme et la femme mangeaient dans la même assiette, les domestiques avec leurs maîtres, et les chiens favoris assistaient aux repas.

On ne mangeait la viande que trois fois la semaine ; on la conservait froide pour le souper. On servait plusieurs espèces de viandes dans le même plat, et on les élevait en pyramides. Le poisson, près des lacs et des rivières, était la nourriture du peuple. Dans la vallée de Motier-Grandval, les malades et les femmes enceintes pouvaient pêcher librement dans la Birse. Le poisson du lac de Genève, la truite surtout, avait une grande réputation.

Le bœuf, le mouton, le porc surtout, étaient communs. Toutes les familles élevaient des porcs pour leur consommation ; on les laissait paître dans les forêts et vaguer dans les rues. Des oies en grand nombre étaient servies sur la table des riches. La viande salée faisait partie des provisions ordinaires d'un ménage ; on la préparait vers la Saint-André.

La table était éclairée par l'huile et la chandelle, et l'usage de celle-ci était connu dès le XIIe siècle. La noblesse avait conservé l'usage de se faire éclairer par des hommes d'armes qui portaient des torches allumées, et c'était surtout dans les festins d'apparat que ce luxe était de bon goût.

Le riz paraissait sur toutes les tables ; on le cultivait abondamment en Italie, et nous le tirions de ce pays. Les œufs étaient fréquemment employés surtout à l'issue du Carême. Défendus par les Conciles pendant ce temps d'abstinence, ils étaient vivement recherchés dès qu'il était écoulé. Comme il avait été pénible de s'abstenir d'œufs pendant 40 jours, le moment d'en jouir était devenu une espèce de fête, où la religion se mêlait au plaisir. Le vendredi saint et le jour de Pâques, on allait à l'église faire bénir les œufs, puis on les mangeait en famille. On les teignait de toutes couleurs, on les bariolait de mille fantaisies, on les donnait à ses amis, et la jeunesse se mêlait à ces jeux.

Le lait était peu recherché ; l'usage du café, adopté en Suisse à la fin du XVIIe siècle, lui a seul donné quelque prix. On dut alors changer les champs en prairies ; la vache fut recherchée dans l'économie domestique, et l'industrie du laitier prit beaucoup de faveur.

Les fromages suisses avaient déjà une grande renommée, et on les exportait fort loin ; ils étaient très répandus en France dans le XVIIe siècle, et nos paysans firent de grands bénéfices en les portant dans les armées d'Italie et d'Allemagne.

Le blé noir, appelé *sarrasin*, introduit par les Maures ou Sarrasins d'Espagne, était d'une grande ressource pour les pauvres. On en faisait même chez les riches des bouillies et des pâtes qui étaient très estimées.

Les épiceries et autres productions de l'Asie commençaient à se répandre. On les devait aux Croisades ; elles furent d'abord d'un prix fort élevé, qui n'en permettait l'usage qu'aux familles riches. — On comptait plusieurs espèces de pain, parmi lesquels on remarquait le pain du pape, le pain des hôtes, etc. ; quelques-uns se criaient et se vendaient dans les rues. On mangeait fréquemment des pains mêlés de beurre et de sucre, que Marie de Médicis avait apportés d'Italie et qu'elle trouvait si bons, qu'elle ne voulut plus en manger d'autres. On les appela par souvenir *pains à la reine*.

La plupart des fruits de l'Orient ne furent indroduits que depuis les Croisades. Primitivement, l'Europe avait très peu de fruits. Les croisés nous rapportèrent l'abricot et la prune. On remarquait surtout la prune de Damas et la prune *Reine-Claude*, qui dut son nom à l'affection de la première femme de François Ier.

De toutes les poires, le *bon chrétien* était la plus recherchée. Don François de Sale l'avait apportée d'Italie, et on lui avait donné ce nom par respect pour la piété de ce saint homme.

Ce fut dans les XVIe et XVIIe siècles que la cuisine devint un art. On le doit à cette foule d'Italiens qui suivirent Marie de Médicis en France. On ne se contenta plus de trois services : bouillie, légumes et fruits ; il fallut encore des hâchis, des pâtisseries, des ragoûts épicés pour aiguiser l'appétit.

Une consultation mystérieuse.

I

C'était au milieu de décembre 1811 ; dix heures du soir venaient de sonner. Un jeune médecin, depuis peu de temps en possession de son diplôme, était assis au coin d'un feu qui jetait de brillantes lueurs dans un salon modeste. Le vent poussait des gémissements lugubres en s'engouffrant dans la cheminée ; des rafales de pluie venaient se briser contre les volets. Pendant toute la journée, le docteur avait eu à arpenter la ville, en butte au froid et à l'averse, occupé d'une affaire étrangère à sa profession ; maintenant, il savourait la douceur que procurait une bonne robe de cham-