

Le pain quotidien: alimentation et travail dans l'Évêché de Bâle aux XV^e et XVI^e siècles

publiziert in: , in: Cercle d'études historiques de la Société jurassienne d'Emulation, Lettre d'information, Heft 34, Februar 2005, S. 3–8

Lorsqu'il est question des habitudes alimentaires dans la principauté épiscopale de Bâle au Moyen Âge, nous pensons en premier lieu à la table riche et noble à la cour de l'évêque (Rippmann, 2001; pour Lausanne: Badel 1991). Imaginons que les servantes lui préparaient des menus avec plusieurs plats garnis, un riche choix de viande, de saucissons gras et de sauces épicées, des épaules de porc qui, elles, étaient servies avec de la moutarde et du vinaigre, ainsi que de la volaille garnie de légumes et de sauce les jours gras, des plats avec des oeufs, des omelettes, du poisson frais ou salé avec sauce les jours maigres, des poissons et des légumineuses pendant le Carême et l'Avent. Peut-être que le dessert consistait souvent en fruits, compotes ou pâtisseries – tout était accompagné de vin, non seulement du vin des dîmes de la région bâloise, donc du « vin de pays », mais aussi du vin cher, de qualité, peut-être le savoureux vin d'Alsace... Le vin des dîmes provenait soit des villages situés dans le Birseck et ses environs, de Reinach (BL), Arlesheim (BL), Dornach (SO), Muttlenz (BL), soit de Schliengen, Steinenstatt, Huttingen, Istein, Mauchen et Binzen, tous situés en Allemagne actuelle sur la rive droite du Rhin (Weissen, 14-63; 121-129; Berner). La source principale des considérations culinaires qui suivent provient des Archives de l'ancien Évêché de Bâle; il s'agit de la série importante des *Comptes du Birseck*¹, rendus annuellement à l'évêque par le bailli de cette seigneurie, située au sud de la ville de Bâle ainsi qu'au nord, au-delà du Rhin (bailliage de Schliengen, en Allemagne actuelle). Dès les années 1430 jusqu'au XVIII^e siècle, pour une longue phase de l'histoire, les comptes documentent la vie économique et les actes administratifs passés sous la responsabilité du bailli épiscopal. Ce dernier résidait avec une servante - la cuisinière - dans le château du Birseck, près du village d'Arlesheim². Pour héberger l'évêque et sa suite en visite au château, il ne fallait pas oublier les besoins des chevaux; ainsi nous lisons pour l'année 1439: « Item gen 14 sestern habern als min genediger her hie was ze birseg am fritag und ann Samstag zenacht vor tyburtzii und es ouch angeschlagen ward an ein kerben. »³ Pour le fourrage, il fallait 14 setiers ou 508 litres d'avoine; ce qui fut marqué dans le grenier sur un bâton en bois, le *Kerbholz*. Pour la même année, une deuxième visite de l'évêque est attestée, cette fois pendant six jours, en août: « Item am zinstag noch sant [...] tag kam

¹ Archives de l'ancien Evêché de Bâle (AAEB), *Comptes du Birseck*. Les premiers comptes datent des années 1429, 1431, 1439. Dès 1440, ils existent pour presque chaque année jusqu'à la Réforme. Dans les troubles des décennies qui suivent la Réforme, il existe des lacunes. La série recommence en 1554.

² Lors des crises économiques du XIV^e siècle, l'évêque avait donné la seigneurie en gage aux nobles de Ramstein et à d'autres seigneurs. Enfin, en 1435, Jean de Fleckenstein avait trouvé des crédateurs et réussi à racheter les domaines épiscopaux (Weissen, 14-30; 62).

³ Traduction: Item, j'ai donné 14 setiers d'avoine, quand Monseigneur était ici au château de Birseck le vendredi et samedi nuit avant la Saint-Tiburtius, le 7 et 8 août, comme il est indiqué sur le baton en bois. Un grand setier contenait 36.3 litres (Weissen, LIV).

min genediger her har gon birseg... Die wil gab ich us iiii s [= schilling] ii den [= denarios] umm eiger, iiii s umm anken, vi den um wisbrot, i s um unslitkertzen, xviii den um kes fur das gesint. »⁴ A cette occasion, au lieu de servir le pain d'épeautre panifié au château, il fallut acheter le pain blanc de froment chez le boulanger, probablement à Dornach ou à Oberwil.

En 1498, le jour de la Saint-Jacques (25 juillet), les comptes attestent de la visite de l'évêque au château du Birseck. Le bailli nous a laissé la liste des denrées alimentaires qu'il achète pour donner l'hospitalité à son seigneur: il s'agit de saumon et d'autres poissons, de viande de boeuf et de veau, de deux moutons châtrés, de lard, d'oeufs, de beurre et de fromage, d'oignons, de radis ainsi que de sel; en particulier, les épices et le riz étaient les éléments distinctifs de la table du seigneur. Le riz – dont l'apparition dans la cuisine « bâloise » est attestée au plus tard vers 1400 – était probablement moulu en farine pour lier des sauces épicées servies avec la viande et le poisson. Tout était accompagné de pain blanc de froment. La table était mise avec des assiettes en bois (*Schindelteller*) et éclairée par des chandelles de suif de boeuf.

Mais quittons la table du prince pour diriger notre attention sur un autre aspect, celui de l'alimentation des gens du peuple au service de la cour épiscopale, c'est-à-dire sur une alimentation simple.

Entre autres tâches, le bailli était responsable de la fiscalité, de la collecte des dîmes (des céréales et du vin), il surveillait la justice locale dans les villages. En outre, il devait s'occuper de l'entretien du château. Il était également responsable des travaux d'agriculture et de viticulture sur les domaines exploités directement par l'évêque. Les terres productives, situées près du château du Birseck, étaient d'une étendue modeste: quelques prés et le vignoble. Les sujets du baillage étaient tenus à des corvées pendant quelques dizaines de jours dans la saison, entre la Chandeleur et les vendanges. Pour la vinification, le seigneur avait fait construire au village un pressoir qui exigeait un entretien régulier important, parfois même une reconstruction du bâtiment. Les derniers travaux dans le vignoble devaient être accomplis au mois de novembre, au moment de couvrir les plantes. Une autre activité de l'économie seigneuriale était – au plus tard dès le milieu du XV^e siècle – la pisciculture, effectuée dans un vivier près du château à Arlesheim; un autre vivier épiscopal fut construit vers 1479-1481 à Bonfol, tandis que l'évêque fit construire un troisième vivier à Oberwil en 1506 et 1507 (Weissen, 252, 138-141).

Les sujets étaient donc obligés de fournir différents services au seigneur : construction et entretien (château, pressoir, viviers), agriculture, viticulture, horticulture, travaux forestiers et de transport, service de garde en temps de guerre. Les comptes nous renseignent régulièrement sur les achats que réalisait le bailli pour alimenter soit les sujets corvéables des villages de la seigneurie, soit les artisans ou les journaliers qui touchaient un salaire en espèces et recevaient une alimentation un peu plus riche (ce qui concerne la quantité, non les ingrédients) que les corvéables. Pour les corvéables, la seule rémunération

⁴ *Mardi après le jour de la sainte NN, Monseigneur est venu au château de Birseck où il est resté jusqu'au dimanche. J'ai dépensé 4 sous 2 deniers pour des oeufs, 4 sous pour le beurre, 6 deniers pour le pain blanc, 1 sou pour des chandelles de suif de boeuf, 18 deniers pour le fromage pour les serviteurs.*

consista longtemps en une alimentation qu'ils recevaient sur le chantier, dans les champs ou le vignoble. Le vignoble à lui seul exigeait entre 207 et 550 tâches journalières au total; les femmes en accomplissaient normalement 27 à 40 %; dans des années de crise et de guerre, en 1499 p. ex. (bataille de Dornach), leur contribution se montait à 62 %.

Le pain

Quel est le trait commun entre l'alimentation ouvrière et celle de l'évêque et de son entourage? Evidemment, c'est le pain – et la tournure « gagner son pain quotidien » n'est jamais plus juste qu'à l'époque du Moyen Âge et de l'Ancien Régime. Au Moyen Âge, « le *gaigne-pain* est la personne qui gagne son pain par de menues besognes. » (Rassart-Eeckhout, 170) Le pain accompagne également les repas riches à la cour, il peut servir d'assiette, sur laquelle on pose les morceaux de viande ; il existe un autre type d'assiette : le bardeau (*Schindelteller*).

Cependant, pour les artisans, les journaliers et les corvéables, le pain constitue la partie élastique du salaire ou de la rémunération des corvées, suivant la conjoncture; le seigneur offre des pains d'un poids très variable – dépendant du prix du blé: après une mauvaise année et une petite récolte, le bailli fait cuire des pains plus petits, tandis que dans des phases d'une baisse du prix des céréales, il est plus généreux en offrant aux ouvriers des pains plus grands. En tout cas, l'épeautre utilisé pour la panification dans la seigneurie vient des revenus seigneuriaux, dont la plupart sont prélevés sous forme de dîmes; dans les comptes, les revenus seigneuriaux sont enregistrés et il est écrit combien de setiers sont panifiés dans le four du château même pour alimenter les ouvriers et les autres personnes présentes au château. Notons que selon l'habitude générale de l'époque, les pains ne sont pas salés.

Les pains offerts aux corvéables dans la vigne sont d'un poids assez élevé, surtout dans les bonnes années. Il est évident qu'un adulte ne parvient pas manger à lui seul un pain de 2 à 3 kilos pendant le travail sur la terre seigneuriale, ce qui nous donne à penser que le lendemain, toute la famille du corvéable peut en profiter à table. La portion de pain est variable. En été 1444, la région a été frappée par l'invasion des troupes militaires des Armagnacs (*Schindereinfälle*), qui ont brûlé les champs. En raison de la destruction de la moisson, les pains offerts dès la guerre sont relativement petits : ils pèsent entre 0,87 et 1,4 kilos. En 1474, le poids a remarquablement augmenté, ce qui résulte d'une décision seigneuriale de revenir aux standards d'avant la crise. Les normes pour l'alimentation en pain sont les suivantes: en 1474, le bailli Hans Heilprunn compte un *Viernzel* (273.28 l) pour cinquante personnes. En 1475 et 1491, on panifie deux *Viernzel* pour cent personnes; le besoin en vin pour cent personnes représente un *Saum* (136.51 l), ce qui équivaut à une quantité de 1.44 litre par jour et par personne.

Le *companagium* – ce qui est mangé avec le pain

Selon les notes peu systématiques des premières années documentées, il semble que les corvéables ne reçoivent qu'un ou deux repas par jour: pour les ouvriers qui ont parfois un long chemin derrière eux, le jour de service commence avec le

Morgenbrot. Outre le pain et le vin, on leur donne un mets cuisiné, nommé *kuchispis*, qui consiste en viande, oeufs, fromage, beurre, le tout accompagné de vin. D'après les comptes, les achats de harengs, de beurre et de petits pois sont réservés aux semaines de Carême et aux jours maigres (généralement les mercredi et vendredi). Voici un exemple tiré des comptes de 1440: « Item was gen vii s an fritag und an Samstag noch der altten fasnacht, do han ich gehebt die von Arlyssen unnd die von Rinach, die hant geschnitten in den reben un frouwen, die daz holtz uflässent fur ancken und hering... »⁵ A partir de Pâques, les notes indiquent que le poisson et le beurre sont complétés par le fromage, et que parfois on sert de la viande (sans indication de la sorte). Notons que depuis les années 1450, la valeur d'une portion de *kuchispis* (sans compter le pain et le vin) est généralement de quatre deniers par jour et par personne. Par contre, on offre des menus plus consistants et plus chers aux maçons, menuisiers, charpentiers et autres artisans. Depuis le milieu du XV^e siècle, les comptes sont plus clairs, mais sans nous donner les détails de la *kuchispis* cuisinée, dont nous ne connaissons pas les ingrédients. C'est seulement vers 1487 que le prix du menu « chaud » est fixé à huit deniers, probablement pour répondre à des plaintes des sujets mécontents. En même temps, on semble avoir modifié le rythme alimentaire au château: alors qu'auparavant il est question de deux repas, le *Morgenbrot* et le repas cuisiné en forme de soupe ou de brouet avec des légumineuses (Küchenspeise), on introduit maintenant une troisième pause alimentaire. Au début du XVI^e siècle, il est question de *Morgenessen*, *Imbiss* et *Nachtessen*, et normalement le bailli compte douze deniers pour l'alimentation cuisinée d'un ouvrier ou d'une ouvrière. Cela constitue un geste pour apaiser les plaintes des sujets qui ont manifesté une attitude de résistance aux travaux de construction du vivier d'Oberwil.

Un mot sur la « longue durée »: si l'on considère que le prix calculé pour l'alimentation d'un corvéable reste stable jusqu'en 1554, il faut en inférer une dégradation de la situation des sujets corvéables, conséquence de la hausse des prix depuis le deuxième quart du XVI^e siècle. En effet, le pouvoir d'achat des huit, respectivement des douze deniers, a diminué, et par conséquent les portions, servies dans des écuelles en bois, sont plus petites qu'au siècle précédent.

Jours gras, jours maigres

L'Église avait établi des règles de jeûne et d'abstinence valables à certains moments de l'année liturgique, durant lesquels même les laïcs devaient s'abstenir de consommer de la viande et des produits laitiers. Ainsi, le rythme des jours gras et des jours maigres s'inscrivait dans la culture alimentaire du peuple. Pour l'alimentation de son personnel et des corvéables, le bailli du Birseck n'avait évidemment pas l'intention de renoncer au beurre pendant le Carême. Lors des jours d'abstinence, il faisait préparer la soupe ou le brouet avec du beurre et des oeufs, et il offrait du fromage; l'huile d'olive, importée d'Europe

⁵ Item, le vendredi et samedi après le vieux carnaval, j'ai employé les corvéables d'Arlesheim et de Reinach (dans le vignoble); ils ont coupé les vignes, et j'ai eu des femmes (corvéables) qui ont ramassé le bois (des vignes) et j'ai acheté du beurre et des harengs.

méridionale, lui aurait coûté trop cher. Cela nous montre qu'en réalité, dans la seigneurie ecclésiastique on n'avait aucun problème pour contourner les règles ecclésiastiques – au contraire, l'évêque en savait même en profiter: quand le pape lui permit de tolérer la consommation de produits laitiers (*lacticinia*) et d'oeufs dans son diocèse, l'évêque se fit payer cette faveur, en imposant une taxe à tous les habitants du diocèse, laïcs et clercs: le *Buttergeld* (Weissen, 191-195).

L'achat des denrées alimentaires : un témoignage du XVI^e siècle

Quittons ces aspects de l'histoire sociale et culturelle de l'alimentation pour revenir à la cuisine du XVI^e siècle. Il nous est parvenu, via les comptes du Birseck, une liste d'achats de denrées alimentaires effectués par le bailli et sa femme – un des rares et précieux témoignages sur les pratiques culinaires de l'époque.

Bien qu'il manque les recettes pour reconstituer des mets concrets, la liste dressée par le bailli en 1567/1568 peut exciter notre imagination culinaire. Elle nous donne une idée des légumineuses et des légumes utilisés dans la cuisine d'alors: ce sont les lentilles, dont le prix est remarquablement plus cher que celui des fèves et des petits pois, ce sont les petits pois, les champignons, deux setiers d'oignons et plusieurs centaines de choux! Sans oublier les carottes et les panais⁶, presque inconnus aujourd'hui. Parmi les fruits: du sureau, des poires, des pommes. Si on examine la liste des achats, on se rend compte que la cuisine d'autrefois, au contraire de notre époque de globalisation et de transports - trop - bon marché, mettait surtout l'accent sur les méthodes de conservation (choucroute, confits et confitures, compotes, viande salée et séchée, saucissons) et profitait de la saison, puisqu'on cueillait des fruits de la forêt et de la lisière du bois.

Tableau: Les achats d'aliments par le bailli du Birseck, 1567/1568 (pourcentage du total des frais alimentaires)

38%	viande
7%	volaille
13%	poisson
7%	oeufs et produits laitiers: beurre frais et fondu, fromage
3%	sel
12%	fruits et légumes
20%	épices, confitures (<i>confect</i>) et diverses choses

⁶ Le panais est une plante herbacée, de la famille des ombellifères, dont la racine blanche, odorante et charnue est comestible. Elle était fréquemment utilisée dans la cuisine médiévale.

Bibliographie

- AMACHER Urs, *Zürcher Fischerei im Spätmittelalter* (Mitteilungen der Antiquarischen Gesellschaft in Zürich 63), Zurich, 1996.
- BADEL Françoise, *Un évêque à la Diète*, Lausanne : Section d'histoire de la faculté des lettres, 1991.
- BERNER Hans, *Gemeinden und Obrigkeit im fürstbischöflichen Birseck. Herrschaftsverhältnisse zwischen Konflikt und Konsens*, Liestal, 1994.
- DIRLMEIER Ulf, article « Butter », in *Lexikon des Mittelalters*, vol. 2, Munich, Zurich 1983, p. 1162.
- DIRLMEIER Ulf, FOUQUET Gerhard, « Bischof Johannes von Venningen (1458–1478) auf Reisen. Aufwand und Konsum als Merkmale adliger Selbstführung », in *Symbole des Alltags – Alltag der Symbole. Festschrift für Harry Kühnel zum 65. Geburtstag*, éd. Gertrud Blaschitz et al., Graz, 1992, pp. 113–145.
- LAURIOUX Bruno, *Le Moyen Âge à table*, Paris, 1989.
- RASSART-EECKHOUT Emmanuelle, « Pratiques alimentaires à la fin du Moyen Âge: l'apport de la langue imagée », in *La vie matérielle au Moyen Âge. L'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique*, éd. E. Rassart-Eeckhout et al., Louvain-La-Neuve, 1997, pp. 147–177.
- RIPPMANN Dorothee, « „Sein Brot verdienen“. Die Beköstigung von Arbeitskräften im Spätmittelalter », in *Medium Aevum Quotidianum* 34 (1996), ed. D. Rippmann, pp. 91–114.
- RIPPMANN Dorothee, « La main-d'oeuvre et son alimentation à la fin du Moyen-Âge d'après les documents comptables. L'exemple de la région de Bâle », in E. Rassart-Eeckhout et al. (éd.), *La vie matérielle au Moyen Âge. L'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique* (Textes, Etudes, Congrès 18), Louvain-la-Neuve, 1997, pp. 179–203.
- RIPPMANN Dorothee, « Das tägliche Brot und der Festbraten », in *Nah dran, weit weg. Geschichte des Kantons Basel-Landschaft*, Liestal, 2001, vol. 2: Bauern und Herren. Das Mittelalter, pp. 71–82.
- WEISSEN Kurt, « *An der stuer ist ganz nuett bezalt* »: *Landesherrschaft, Verwaltung und Wirtschaft in den fürstbischöflichen Ämtern in der Umgebung Basels (1435–1525)* (BBG 167), Bâle/Francfort-sur-le-Main, 1994.

Dorothee RIPPMANN, PD Dr. phil.